



DIRECȚIA JUDEȚEANĂ PENTRU SPORT ȘI TINERET CONSTANȚA

Nr.196 din 26.01.2026

APROBAT,
DIRECTOR EXECUTIV
Marian Tutuianu

CAIET DE SARCINI

1 Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

În cadrul acestei proceduri, **Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța** îndeplinește rolul de autoritate contractantă, respectiv autoritatea contractantă în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a documentației de atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

2.1 Informații despre autoritatea/entitatea contractantă

Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța

Adresă: str.Ion Banescu nr. 2, Localitate: Constanța, Cod poștal: 900665; județ: Constanța, România, nr. tel: +40 241614012, nr. fax: +40 241614021; e-mail: dsj@dsjconstanta.ro;

Punct de contact: Biroul Achiziții.

Tipul autorității contractante: Autoritate regională sau locală.

Activitatea principală: Asigura implementarea la nivel județean și la nivelul municipiului București a strategiei și politicilor Guvernului în domeniul sportului, îndeplinesc și atribuțiile prevăzute la art.20 alin.1(1) din Legea educației fizice și sportului nr.69/2000, cu modificările și completările ulterioare, precum și alte atribuții stabilite prin regulamentele aprobate de Ministerul Sportului și prin acte normative specifice domeniului lor de activitate.

Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța – (D.J.S.T) – a fost înființată prin hotărârea nr.776/28.07.2010 și se afla într-o reorganizare conform hotărârii nr. 198/2022 din 10 februarie 2022 privind organizarea și funcționarea direcțiilor județene pentru sport și tineret, respectiv a Direcției pentru Sport și Tineret a Municipiului București.

Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța este instituție publică de interes județean cu personalitate juridică, înființată în subordinea Ministerului Tineretului și Sportului.

În vederea atingerii scopurilor pentru care a fost înființată, Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța își însușește și promovează prevederile tratatelor și convențiilor internaționale definitorii pentru domeniul propriu de activitate.

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Având în vedere necesarul de alimente transmise de către Bazele sportive și Centrele de agrement din subordinea Direcției Județene pentru Sport și Tineret Constanța, obiectivul prezentei achiziții este reprezentat de furnizarea de alimente pentru pregătirea hranei în Bazele sportive și Centrele de agrement din subordinea D.J.S.T. Constanța (Hotel Sport, Restaurant Sport și Centrul de Agrement NEW Paradise Eforie Sud).

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către autoritatea/entitatea contractantă

Furnizarea de alimente pentru pregătirea hranei este benefică pentru beneficiarii / sportivii / copiii cazați și care servesc masa în Bazele sportive și Centrele de agrement din cadrul D.J.S.T. Constanța.

Totodată, achiziția în cauză contribuie la îndeplinirea obiectivelor comunicate la nivelul sectorului administrației publice în care activează D.J.S.T. Constanța la acest moment.

2.4 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse - nu este cazul

2.5 Cadrul general al sectorului în care autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea

Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța este instituție publică de interes județean, cu personalitate juridică.

2.6 Factori interesați și rolul acestora - nu este cazul

3 Produsele solicitate

3.1 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Obiectivul prezentei achiziții este reprezentat de asigurarea condițiilor optime pentru pregătirea hranei în bazele sportive și centrele de agrement ce aparțin Direcției Județene pentru Sport și Tineret Constanța.

3.2 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor

Produsele solicitate prin prezentul caiet de sarcini sunt necesare la nivelul Bazelor sportive (Hotel Sport- Service si Restaurant Sport) si Centrul de agrement (New Paradise Eforie Sud) apartinand D.J.S.T. Constanța la data întocmirii prezentului Caiet de sarcini, pentru pregătirea hranei beneficiarilor serviciilor oferite de către Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța.

3.3 Descrierea produselor solicitate și, dacă este cazul, a operațiunilor cu titlu accesoriu necesar a fi realizate

În derularea contractului, activitatea contractantului va fi condusă de următoarele principii:

- i. Contractantul acționează în interesul *autorității contractante* pe durata furnizării produselor, în condițiile și cu limitele descrise în documentația aferentă prezentei proceduri de atribuire;
- ii. Contractantul acționează în sensul realizării obiectivelor prezentate pentru contract în ceea ce privește optimizarea folosirii resurselor necesare îndeplinirii obiectivelor contractului.

3.3.1 Produse solicitate

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
LOTUL NR. 1 - CARNE DE PORC				
1	CARNE TOCATĂ DE PORC REFRIGERATĂ	25	KG	Produsul oferit este în stare termică "refrigerată" (răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0-4°C). Aspect secțiune: culoarea slăninei alba, ușor galbuie, alternând cu straturi de carne de culoare roz, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi; miros: plăcut, caracteristic; caracteristicile grăsimii: grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
2	CARNE TOCATA DE PORC CONGELATĂ	690	KG	Trebuie să i se asigure în profunzime o temperatură de -12°C; aspect: bloc compact, acoperit uneori cu un strat subțire de cristale fine, asemanatoare cu cristalele de zăpadă; culoare: la suprafață peliculă de culoare roz până la roșu, în secțiune culoare caracteristică; consistență: tare; prin lovire cu obiecte tari dă un sunet clar; miros: plăcut, caracteristic; caracteristicile grăsimii: grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros; fără carcasă de gheață.
3	CEAFĂ DE PORC DEZOSATĂ CONGELATĂ	3,240	KG	Este musculatura din regiunea cervicală, fără suportul osos, degresată, bine fasonată. Se admite la suprafață prezența unui strat intermitent de 0,5 cm slănină, cu evidențierea flaxului rămas pe mușchi. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonată, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi osoase. Trebuie să i se asigure în profunzime o temperatură de -12°C. Aspect: țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică; Consistență: tare; prin lovire cu obiecte tari dă un sunet clar; Miros: plăcut, caracteristic; Caracteristicile grăsimii: Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros; fără carcasă de gheață.
4	COTLET DE PORC DEZOSAT	4,165	KG	Porțiunea terminală mușchiului dorsal din regiunea lombard (între

3

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
	CONGELAT			ultima vertebră dorsală și prima sacrală). Trebuie să i se asigure în profunzime o temperatură de -12°C. La suprafață peliculă de culoare roz până la roșu, în secțiune culoare caracteristică; consistență: tare; prin lovire cu obiecte tari dă un sunet clar; miros: plăcut, caracteristic; Nu se admite utilizarea cărnii cu miros sau gust străin, cu porțiuni murdare sau cu cheaguri sangvine.
5	MUSCHI DE PORC CONGELAT	1,925	KG	Carne slabă, fără grăsime. Trebuie să i se asigure în profunzime o temperatură de -12°C. La suprafață peliculă de culoare roz până la roșu, în secțiune culoare caracteristică; consistență: tare; prin lovire cu obiecte tari dă un sunet clar; miros: plăcut, caracteristic; Nu se admite utilizarea cărnii cu miros sau gust străin, cu porțiuni murdare sau cu cheaguri sangvine.
6	PULPĂ DE PORC DEGRESATĂ CONGELATĂ	905	KG	Va fi bine fasonată, putând prezenta la suprafață un strat discontinuu de grăsime de cel mult 5 mm, fără să aibă bucăți de carne sau grăsime desprinse parțial de suprafață. Este delimitată anterior de ultima vertebra lombara (exclusiv), la linia de separare de fleica, iar posterior de articulația femurotibiorotuliană (ce separa pulpa de rasolul din spate). Se prezintă fără slanina, soriciul de acoperire; se prezintă și fără suportul osos din regiunea sacrală; pulpa cu os fără slanina se prezintă fără oasele codale. Trebuie să i se asigure în profunzime o temperatură de -12°C. Caracteristici: culoare de la alb-cenușie, roză și chiar roșie închis, gust și miros specific; condiții de calitate: suprafața cărnii curată, fără cheaguri de sânge sau murdară de impurități.
7	SPATĂ DE PORC CONGELATĂ	100	KG	Carne asemănătoare cu pulpa, dar cu mai multe țesături conjunctive, bucata care leagă piciorul din față a porcului de corp. Trebuie să i se asigure în profunzime o temperatură de -12°C. Caracteristici: culoare de la alb-cenușie, roză și chiar roșie închis, gust și miros specific; condiții de calitate: suprafața cărnii curată, fără cheaguri de sânge sau murdară de conținut intestinal sau alte impurități.
8	ORGANE DE PORC (INIMĂ, FICAT, LIMBĂ) CONGELATE	355	KG	Set de organe de porc, culoare roșie, cât mai aprinsă. Trebuie să i se asigure în profunzime o temperatură de -12°C.
9	CÂRNAȚI DE PORC	870	KG	Produs proaspăt din carne de porc în membrană naturală comestibilă. Acesta nu trebuie să prezinte semne de alterare.
10	MICI CONGELAȚI 900 GR	805	KG	Produs din carne de porc / vită; Ambalați la casoleț de 900 GR; Produs congelat.
LOTUL NR. 2 - CARNE DE VITĂ				
1	ANTRICOT DE VITĂ CONGELAT	215	KG	Este dezosată, curată de grăsimea în exces și fasonată (fără pielite, tendoane, franjuri și resturi ale muschilor secundari). Trebuie să i se asigure în profunzime o temperatură de -12°C. Culoare: roz-pală sau roșu-pală, în secțiune - până la roșu - aprins. Gust și miros: gust și miros specific carnii proaspete, fără miros străin, grăsimea nu trebuie să aibă miros de rânțezire. Consistența: în secțiune-compactă elastică, gropita formată la apăsare cu degetul se nivelează rapid.
2	BURTĂ DE VITĂ CONGELATĂ	320	KG	Burtă de vită, calitatea I, prefiartă, tăiată fideluță, congelată în calup, în folie (pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică) de plastic. Trebuie să i se asigure în profunzime o temperatură de -12°C.
3	CARNE TOCATĂ DE VITĂ	25	KG	Tocătura se realizează din carne de vită. Se prevede utilizarea

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
	REFRIGERATĂ			cărnii de calitate I care cuprinde: greaban, fleică, gâtul și salba, pieptul, rasolul anterior prelucrat prin dezosare și carne rezultată prin fasonarea pieselor provenite din toate părțile anatomice. Proprietățile organoleptice specifice fiecărui subprodus comestibil se vor înscrie în specificațiile tehnice sau standarde de firmă, în funcție de destinația lor și vor fi elaborate de fiecare producător. Produsul oferit este în stare termică "refrigerată" (răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0-4°C).
4	CARNE TOCATĂ DE VITĂ CONGELATĂ	160	KG	Tocătura se realizează din carne de vită. Se prevede utilizarea cărnii de calitate I care cuprinde: greaban, fleică, gâtul și salba, pieptul, rasolul anterior prelucrat prin dezosare și carne rezultată fasonarea pieselor provenite din toate părțile anatomice. Proprietățile organoleptice specifice fiecărui subprodus comestibil se vor înscrie în specificațiile tehnice sau standarde de firmă, în funcție de destinația lor și vor fi elaborate de fiecare producător. Trebuie să i se asigure în profunzime o temperatură de -12°C.
5	MUSCHI DE VITĂ CONGELAT	990	KG	Porțiunea terminală mușchiului dorsal din regiunea lombară (între ultima vertebră dorsală și prima sacrală). Trebuie să i se asigure în profunzime o temperatură de -12°C. La suprafață peliculă de culoare roz până la roșu, în secțiune culoare caracteristică; consistență: tare; prin lovire cu obiecte tari dă un sunet clar; miros: plăcut, caracteristic; Nu se admite utilizarea cărnii cu miros sau gust străin, cu porțiuni murdare sau cu cheaguri sangvine
6	PULPA DE VITĂ DEZOSATĂ CONGELATĂ	570	KG	Carne slabă fără grăsime. Trebuie să i se asigure în profunzime o temperatură de -12°C. La suprafață peliculă de culoare roz până la roșu, în secțiune culoare caracteristică; consistență: tare; prin lovire cu obiecte tari dă un sunet clar; miros: plăcut, caracteristic; Nu se admite utilizarea cărnii cu miros sau gust străin, cu porțiuni murdare sau cu cheaguri sangvine.
7	RASOL DE VITĂ CONGELAT	85	KG	Culoare: roz-pala sau rosu-pala, în secțiune- până la rosu – aprins. Gust și miros: gust și miros specific carnii proaspete, fara miros strain si rancezire. Trebuie să i se asigure în profunzime o temperatură de -12°C.
LOTUL NR. 3 - CARNE DE PASĂRE				
1	ARIPI DE PUI CONGELATE	285	KG	Produs congelat, fără grăsime, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, suprafața exterioară de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei. Ambalare: bax de maxim 10kg.
2	CIOCĂNELE DE PUI CONGELATE	1,025	KG	Produs congelat, fără grăsime, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, suprafața exterioară de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei. Ambalare: bax de maxim 10kg.
3	FICAT DE PUI CONGELAT 500GR	820	BUC	Produsul trebuie să fie congelat, ambalat în pungă/cutie fără carcasă de gheață, de 500 GR. Aspect: bucati de ficat de pui bine curatate de cheaguri sau sange, nemurdarite de continut intestinal sau de alte impuritati, sa aiba consistenta normala, nemodificata cu miros caracteristic. Nu trebuie sa prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziti.
4	INIMI SI PIPOTE DE PUI CONGELATE 500GR	615	BUC	Produsul trebuie să fie congelat, ambalat în pungă/cutie fără carcasă de gheață, de 500 GR. Aspect: bucati de inimi și pipote de pui bine curatate de cheaguri sau sange. Sa aiba consistenta

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				normala, nemodificata cu miros caracteristic.
5	PIEPT DE PUI CU OS CONGELAT	120	KG	Produs cu os, congelat, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, suprafața exterioară uscată, de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei. Ambalare: bax de maxim 10kg.
6	PIEPT DE PUI DEZOSAT CONGELAT	2,065	KG	Produs fara os, congelat, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, fără pielita, suprafața exterioară uscată, de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei. Ambalare: bax de maxim 10kg.
7	PUI GRILL CONGELAT	485	KG	Produsul trebuie să fie congelat, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, suprafața exterioară de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei, sub forma de pui grill, fără cap, gât și gheare, fără organe, cu o greutate de cca. 1,200–1,700 kg /bucata.
8	PULPE DE PUI CU OS CONGELATE	1,970	KG	Produsul trebuie să fie cu os, congelat, fără carcasă de gheață, suprafața exterioară de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei. Ambalare: bax de maxim 10kg
9	PULPE DE PUI DEZOSATE CONGELATE	685	KG	Produsul trebuie să fie fără os, congelat, fără carcasă de gheață, suprafața exterioară de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei. Ambalare: bax de maxim 10kg
10	PULPE DE PUI SUPERIOARE CONGELATE	3,650	KG	Partea superioară a pulpei de pui, cu os, congelată, fără carcasă de gheață, suprafața exterioară de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei. Ambalare: bax de maxim 10kg
11	CIOCĂNELE DE PUI REFRIGERATE TIP LA PROVINCIA / COCORICO	225	KG	Pulpe de pui inferioare cu os și piele aflate în stare termică refrigerată (răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0-4°C). Aspect și miros plăcute, caracteristice speciei. Ambalare: caserolă în atmosferă controlată.
LOTUL NR. 4 - CARNE DE CURCAN				
1	ARIPI DE CURCAN CONGELATE	145	KG	Aripi de curcan, curate, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă, dar nelipicioasă. Culoarea musculaturii: Roz-roșiatică, caracteristică. Miros: La suprafață și în secțiune miros caracteristic, fără miros străin. Se livrează congelate, ambalate în pungi din plastic sau caserole.
2	PIEPT DE CURCAN DEZOSAT REFRIGERAT	450	KG	Reprezintă masa musculară obținută în urma dezosării pieptului de curcan și a îndepărtării pielii. Starea termică: refrigerat. Aspect: curat, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă, dar nelipicioasă. Culoarea musculaturii: Roz-roșiatică, caracteristică. Miros: La suprafață și în secțiune miros caracteristic, normal, fără miros străin. Ambalat în pungi din plastic sau caserole.
3	PULPE DE CURCAN DEZOSATE CONGELATE	180	KG	Produsul trebuie să fie congelat, fără grăsime, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, suprafața exterioară de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei. Se livrează congelate, ambalate în pungi din plastic sau caserole.
LOTUL NR. 5 - CARNE DE RAȚĂ				

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
1	PIEPT DE RAȚĂ CONGELAT	150	KG	Produsul trebuie să fie congelat. Produs răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maximum - 12°C. Fără os, fără impurități mecanice. Culoare roz-roșiatică, caracteristică. La suprafață și în secțiune miros caracteristic, normal, fără miros străin.
LOTUL NR. 6 - FRUCTE DE MARE				
1	COCKTAIL FRUCTE DE MARE	65	KG	Fructe de mare amestec, congelate individual. Aspect curat, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă, dar nelipicioasă, cu miros plăcut, caracteristic speciei.
2	CREVEȚI CONGELAȚI	30	KG	Creveți congelați de marime medie, cu carne fragedă. Aspect curat, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă, dar nelipicioasă, cu miros plăcut, caracteristic speciei.
3	CREVEȚI INVELIȚI ÎN FIDEA DE CARTOF CONGELAȚI	25	KG	Creveți cu cozi, congelați, înfășurați în fidea de cartof. Aspect curat, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă, dar nelipicioasă.
4	MIDII CONGELATE	30	KG	Midii congelate de marime medie, cu carne fragedă. Aspect curat, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă, dar nelipicioasă, cu miros plăcut, caracteristic speciei.
LOTUL NR. 7 - PEȘTE				
1	DORADA REFRIGERATĂ	120	KG	Se livrează eviscerat, refrigerat. Miros, culoare și aspect specific, fără modificări. Bucățile de pește nu trebuie să aibă deteriorări și să nu fie lipicioase.
2	FILE ȘALĂU CONGELAT	400	KG	File de șalău eviscerat, fără cap, fără coada, fără piele, congelat. Miros, culoare și aspect specific, fără modificări. Bucățile de pește trebuie acoperite la suprafața cu o pojghita de gheață uniformă și continuă, fără semne de decongelare superficială, locuri umede, patate sau mucegaite. Bucățile de pește nu trebuie să aibă deteriorări și să nu fie lipicioase.
3	FILE SOMON REFRIGERAT	325	KG	File de somon, se livrează refrigerat. Miros, culoare și aspect specific, fără modificări. Bucățile de pește nu trebuie să aibă deteriorări și să nu fie lipicioase.
4	MACROU CONGELAT	70	KG	Macrou congelat, sub formă de brichete sau bucăți congelate individual (fără cap, coadă și eviscerat). Brichetele de pește trebuie acoperite la suprafața cu o pojghita de gheață uniformă și continuă, fără semne de decongelare superficială, locuri umede, patate sau mucegaite. Culoare albă, specifică speciei. Miros și gust plăcut fără miros străin, închis sau alterat și după decongelare produsul trebuie să aibă proprietățile peștelui proaspăt, 200-400g/buc.
5	BIBAN / CHEFAL REFRIGERAT	50	KG	Se livrează refrigerat. Miros, culoare și aspect specific, fără modificări. Bucățile de pește nu trebuie să aibă deteriorări și să nu fie lipicioase.
6	CALCAN CONGELAT	30	KG	Se livrează congelat. Miros, culoare și aspect specific, fără modificări. Bucățile de pește nu trebuie să aibă deteriorări și să nu fie lipicioase.
7	CRAP VIU / PROASPĂT	535	KG	Se livrează refrigerat. Miros, culoare și aspect specific, fără modificări. Bucățile de pește nu trebuie să aibă deteriorări și să nu fie lipicioase.
LOTUL NR. 8 - ICRE				
1	ICRE PROASPETE DE CRAP	15	KG	Icre proaspete de crap, fără gust și miros străin sau ranced.

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
	VRAC			
2	ICRE PROASPETE DE ȘTIUCĂ	5	KG	Icre proaspete de știucă, fără gust și miros străin sau ranced.
LOTUL NR. 9 - MEZELURI				
1	BACON FĂRĂ ȘORICI	569	KG	Produs semiafumat refrigerat format din carne de porc. Suprafața să fie curată, uscată, de culoare roz roșiatic, afumată natural.
2	CĂRNĂCIORI AFUMAȚI / CABANOS	655	KG	Cârnații afumați se fabrică din carne de porc / vită și slănină. Formă și dimensiune: bucăți de 15-30 cm lungime, cu diametrul de 15-30 mm, obținute prin răsucire în șirag a mațelor de oaie; aspect exterior: galben-brun către roșcat, specifică produselor supuse tratamentului termic (de fierbere și afumare dublă); aspect pe secțiune: masa mozaicată, cu bucăți de carne de culoare roz și bucăți de slănină, înglobate în brad; gust și miros: specific componentelor și condimentelor folosite; consistență: semitare.
3	CIOLAN AFUMAT	435	KG	Produs semiafumat refrigerat format din carne de porc. Suprafața ciolanelor să fie curată, uscată, de culoare roz roșiatic, afumată natural.
4	COSTIȚĂ / ȘUNCULIȚĂ ȚĂRĂNEASCĂ	802	KG	Produs semiafumat refrigerat format din costite de porc. Suprafața coastelor să fie curată, uscată, de culoare roz roșiatic, afumată natural.
5	MUSCHI ȚIGĂNESC	749	KG	Produs fiert și afumat, obținut din cotlet și ceafă de porc. Gust și miros plăcut, picant, caracteristic condimentelor utilizate; consistența fragedă, semitare.
6	CRENVURȘTI PIEPT DE PUI	724	KG	Aspect exterior: Înveliș continuu, nedeteriorat; suprafață curată, nelipicioasă. Aspect pe secțiune: Pastă fină din piept de pasare, omogenă, compactă, fără goluri mari de aer, fără flaxuri sau grăsime topită. Formă: Bucăți cilindrice, obținute prin răsucirea membranelor utilizate. Consistență: Moale, elastic. Miros și gust: Specific produsului proaspăt și condimentelor utilizate; fără gust sau miros străin.
7	KAIZER	663	KG	Aspect: Suprafața curată, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului, caracteristica produsului afumat, fără mucegai, impurități, corpuri străine, fără mameloane. Aspect pe secțiune: Carne de culoare roșcată, întrepătrunsă de straturi de slănină alb-gălbuie, specifică produsului conservat prin fierbere și afumare; consistență: Fragedă semitare; miros și gust: Plăcut, specific produsului, fără gust și miros străin; formă: Bucăți de piept porc fără os, aproximativ dreptunghiulare, cu sau fără șorici.
8	MUȘCHI AFUMAT	1,315	KG	Produs fiert și afumat, mușchi porc, sare, stabilizatori, condimente (usturoi), extracte de condimente, aromă, potențiator de aromă, antioxidant; gust și miros plăcut, picant, caracteristic condimentelor utilizate; consistența fragedă, semitare.
9	PASTRAMA OAIIE	150	KG	Pastramă de oaie este fabricată prin sărarea și afumarea cărnii de oaie. Aspect exterior: Suprafață curată, fără mucegai sau corpuri străine, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului. Aspect pe secțiune: Carne de culoare roșie-brună, fără cartilajii și flaxuri tari. Formă: Bucăți de carne de oaie de formă neregulată, fara franjuri. Bucatile au diametru de min. 7 cm, pentru a putea fi feliate. Miros și gust: Plăcut, specific produsului și condimentelor folosite fără gust și miros străin. Consistența: Semitare.

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
10	PASTRAMA PORC	670	KG	Pastramă de porc este fabricată prin sărarea și afumarea cărnii de porc, obținută din pulpă și mușchii dorsali. Aspect exterior: Suprafață curată, fără mucegai sau corpuri străine, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului. Aspect pe secțiune: Carne de culoare roșie-brună, fără cartilajii și flaxuri tari. Formă: Bucăți de carne de porc (pulpă și spate) de formă neregulată, fara franjuri. Bucatiile au diametru de min. 7 cm, pentru a putea fi feliate. Miros și gust: Plăcut, specific produsului și condimentelor folosite fără gust și miros străin. Consistența: Semitare.
11	PASTRAMA PUI	10	KG	Pastramă din piept de pasăre se obține din piept de pasăre supus unui proces de fierbere, sărare, condimentare și afumare. Aspect exterior: Suprafață curată, nelipicioasă; culoare specifică sortimentului. Aspect pe secțiune: Carne de culoare roz-roșiatică, specifică produselor supuse conservării și afumării. Nu se admit porțiuni de carne crudă. Formă: Bucăți compacte, de formă specifică porțiunilor anatomice. Miros și gust: Plăcut, specific produsului și condimentelor folosite; fără gust și miros străin. Consistența: Semitare.
12	RULADA PUI/SPECIALITATE PIEPT PUI	690	KG	Produs semiafumat refrigerat format din carne de pui. Suprafața să fie curată, uscată, de culoare roz roșiatic, afumată natural.
13	SALAM DE SIBIU TIP AGRICOLA BACAU	837	KG	Consistența: semitare până la tare la suprafața și în zona periferică a secțiunii, mai moale dar legată și elastică spre centru. Feliile de Salam de Sibiu au o consistență fermă, dar semielastică în același timp. Membrana nedeteriorată, aderentă la compoziție, prezintă încrêțituri fine și uniforme și este acoperită în mod uniform cu un strat subțire de mucegai nobil alb. Mucegaiul poate prezenta o tentă de culoare alb-gălbui sau alb-cenușiu. Astfel, se admite prezenta de porțiuni de mucegai alb-gălbui/alb-cenușiu și de porțiuni neacoperite cu mucegai care, în mod cumulativ, să nu depășească 10% din suprafața totală a membranei. Ambalat în calup.
14	SALAM DE VARĂ BATON 350 GR	591	KG	Fabricat din carne de porc, slănină, condimente și adaosuri în diferite proporții; preparate prin fierbere, uscare și afumare prezentate sub formă de batoane, corespunzătoare membranelor naturale sau artificiale folosite; suprafața curată nelipicioasă, fără aglomerări de apă, grăsime și de condimente, fără corpuri străine, fragmente de os; cu înveliș continuu aderent la compoziție nedeteriorat, de culoare specifică, cu o compoziție compactă și mozaică, nu se admit bucăți de flaxuri și goluri de aer mai mari de 3 mm; să păstreze integritatea feliei la tăiere. Ambalat în calup de 350 GR.
15	ȘUNCĂ PRESATĂ PORC	584	KG	Aspect: bucăți compacte, cu dimensiuni și forme corespunzătoare formelor de presare folosite, cu suprafețe tăiate îngrijit (fără franjuri), curate, nelipicioase, de culoare uniformă; aspect pe secțiune: Masa compactă din pulpă porc sau spată porc, slănină și alte ingrediente, nesfărâmiată la tăiere, de culoare uniformă, de la roz la roșu. Grăsime de culoare albă sau albă cu nuanțe de roz, fără pete cenușii sau îngălbeniri. Consistență: Fragedă, suculentă; miros și gust: Plăcut, specific produsului fiert, potrivit de sărat, fără gust și miros străin; forma: Bucăți cilindrice sau paralelipipedice; Se obține din pulpă de porc prin saramurare,

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				dezosare și fierbere în forme-prese.
16	ȘUNCĂ PRESATĂ PUI	806	KG	Aspect: bucăți compacte, cu dimensiuni și forme corespunzătoare formelor de presare folosite, cu suprafețe tăiate îngrijit (fără franjuri), curate, nelipicioase, de culoare uniformă; aspect pe secțiune: Masa compactă din pulpă pui, slănină și alte ingrediente, nesfărâmicioasă la tăiere, de culoare uniformă, de la roz la roșu. Grăsime de culoare albă sau albă cu nuanțe de roz, fără pete cenușii sau îngălbeniri. consistență: Fragedă, succulentă; miros și gust: Plăcut, specific produsului fiert, potrivit de sărat, fără gust și miros străin; forma: Bucăți cilindrice sau paralelipipedice; Se obține din pulpă de pui prin saramurare, dezosare și fierbere în forme-prese.
17	JAMBON PRESAT PORC	640	KG	Produs obținut din pulpă de porc, fiartă și presată. Fragedă, succulentă; miros și gust: plăcut, specific produsului fiert, potrivit de sărat, fără gust și miros străin.
LOTUL NR. 10 - BRÂNZETURI				
1	BRÂNZĂ CU SMÂNTÂNĂ TIP FĂGĂRAȘ 175-185 GR	1,115	BUC	Produs obținut din lapte de vacă integral sau degresat, pasteurizat cu adaos de culturi selecționate de bacterii lactice și pus în consum în stare proaspătă. Nu conține stabilizatori și conservanți. Proprietăți organoleptice: Aspect și consistență: masa omogenă, curată, cremoasă, nesfărâmicioasă sau slab grunjoasă, fără scurgere de zer. Culoare alb până la alb-gălbui uniformă în toata masa. Miros și gust: placut, caracteristic de fermentație lactică fără miros și gust străin. Tip de ambalaj: cutie de plastic cu capac ermetic, 175-185 GR.
2	TELEMEA DE OAIIE 350GR	440	BUC	Produs obținut din lapte de oaie, cheag, sare. Culoare: alb-gălbui; masă uniformă, omogenă cu gust specific brânzei telemea de oaie; fără impurități. Ambalată în pachet de 350 GR.
3	TELEMEA DE OAIIE	440	KG	Produs obținut din lapte de oaie, cheag, sare. Culoare: alb-gălbui; masă uniformă, omogenă cu gust specific brânzei telemea de oaie; fără impurități.
4	TELEMEA DE VACĂ 4KG	377	BUC	Produs obținut din lapte de vacă pasteurizat și normalizat, culturi lactice selecționate, cheag, sare. Proprietăți organoleptice: Aspectul exterior: bucăți întregi, cu suprafața curată, se admit crăpături la suprafață. Aspectul în secțiune: pastă curată, uniformă, se admit rare goluri de presare sau de fermentare. Consistență: masă compactă, legată, se rupe ușor fără a se sfărma, cu timpul cel mai scurt de maturare. Culoare albă, cu nuanțe de galben, uniformă în toata masa. Gust și miros plăcut, specific brânzei telemea din lapte de vacă. Ambalare: găleată de 4 KG.
5	TELEMEA VACA TIP HOCHLAND	190	KG	Produs obținut din lapte de vacă pasteurizat și normalizat, culturi lactice selecționate, cheag, sare. Proprietăți organoleptice: Aspectul exterior: bucăți întregi, cu suprafața curată, se admit crăpături la suprafață. Aspectul în secțiune: pastă curată, uniformă, se admit rare goluri de presare sau de fermentare. Consistență: masă compactă, legată, se rupe ușor fără a se sfărma, cu timpul cel mai scurt de maturare. Culoare albă, cu nuanțe de galben, uniformă în toata masa. Gust și miros plăcut, specific brânzei telemea din lapte de vacă. Ambalare: cutie de 1KG.
6	BRÂNZĂ DULCE DE VACI	1,325	KG	Produs obținut din lapte de vacă integral sau degresat, pasteurizat cu adaos de culturi selecționate de bacterii lactice și pus în consum

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUND)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				în stare proaspătă. Nu conține stabilizatori și conservanți. Proprietăți organoleptice: Aspect și consistență: masa omogenă, curată, cremoasă, nesfărâncioasă sau slab grunjoasă, fără scurgere de zer. Culoare alb până la alb-gălbuie uniformă în toată masa. Miros și gust: plăcut, caracteristic de fermentație lactică fără miros și gust străin. Ambalare în galeată de 5 KG.
7	BRÂNZĂ FETA	420	KG	Branza obtinuta din lapte de oaie si lapte de capra. Miros si gust plăcute.
8	BRÂNZĂ TOPITĂ CUTIE 16 BUCĂȚI 280 GR	795	BUC	Produs obținut din caș de lapte de vacă, brânză fermentată sau brânză proaspătă, unt, lapte praf, prin topirea și emulsionarea acestora la temperatura de pasteurizare, sub influența agenților emulgatori. Proprietăți organoleptice: Aspect de pastă curată, fină, lucioasă, omogenă, fără goluri de fermentație, fără cristale de săruri de topire, fără corpuri străine, adaosuri repartizate uniform. Consistența moale, ușor elastică, extra tartinabilă, culoare albă până la galben-deschis, uniformă în toată masa. Miros și gust plăcut, caracteristic, potrivit de sărat, fără gust și miros străin. Ambalare: cutie de 16 bucăți (triunghiuri) a 280 GR.
9	CAȘCAVAL TIP DALIA	865	KG	Cașcaval tip Dalia. Aspect exterior, cu coaja tare, întreagă, netedă, curată, fără crăpături; Aspect în secțiune: miez curat, omogen, fără urme de mușgai, culoare de la galben deschis la galben - cenușiu în toată masa; Consistența miezului tare, puțin elastică.
10	CAȘCAVAL TIP RUCĂR	1,727	KG	Cașcaval tip Rucăr. Aspect exterior, cu coaja tare, întreagă, netedă, curată, fără crăpături; Aspect în secțiune: miez curat, omogen, fără urme de mușgai, culoare de la galben deschis la galben - cenușiu în toată masa; Consistența miezului tare, puțin elastică.
11	CASCAVAL TIP MOZARELLA	1,093	KG	Generalități: Brânzeturile cu pastă tare se prepară din lapte de vaca, prin încheagare cu cheag, opărire și fermentare. Proprietăți organoleptice: Aspectul exterior coaja netedă, curată, întreaga, de culoare alb gălbuie, uniformă fără crăpături (se admit ușoare cute), fără pete sau urme de mușgai. În secțiune miezul trebuie să fie omogen, cu sau fără ochiuri de fermentație funcție de sortiment, culoare uniformă în toată masa de la alb la gălbui, consistența pastei tare, puțin elastică, frecat între degete puțin sfărâncios însă suficient de gras. Gust și miros plăcut caracteristic brânzeturilor opărite din lapte de vacă, fără miros și gust străin.
12	CASCAVAL TIP PARMEZAN PUNGĂ 100GR	190	BUC	Generalități: Brânzeturile cu pastă tare se prepară din lapte de vaca, prin încheagare cu cheag, opărire și fermentare. Este o brânză maturată. Gust și miros plăcut caracteristic brânzeturilor din lapte de vacă, fără miros și gust străin. Ambalare: brânză rasă, în pungă, 100 GR.
13	CASCAVAL TIP DE SENVIȘ 350GR	1,366	BUC	Cașcaval tip DE SENVIȘ sau echivalent, conține lapte de vaca pasteurizat, sare, culturi lactice, cheag. Gust și miros plăcut caracteristic brânzeturilor opărite din lapte de vacă, fără miros și gust străin. Ambalaj 350 GR.
14	MOZZARELA TIP DELACO 350 GR	213	BUC	Brânză mozzarella tip Delaco sau echivalent. Branza mozzarella maturata, apropiata ca textura de cascaval. Gust și miros plăcut caracteristic brânzeturilor opărite din lapte de vacă, fără miros și gust străin. Ambalaj 350 GR.
15	PARMEZAN 60 GR	750	BUC	Generalități: Brânzeturile cu pastă tare se prepară din lapte de vaca, prin încheagare cu cheag, opărire și fermentare. Este o brânză

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				maturată. Gust și miros plăcut caracteristic brânzeturilor din lapte de vacă, fără miros și gust străin. Ambalare: brânză rasă, în pungă, 60 GR.
16	CREMĂ DE BRÂNZĂ TIP ALMETTE 150GR	1,550	BUC	Brânză tip Almette sau echivalent. Generalități: Produs obținut din lapte de vacă, brânză fermentată sau brânză proaspătă, unt, lapte praf, prin topirea și emulsionarea acestora la temperatura de pasteurizare, sub influența agenților emulgatori. Proprietăți organoleptice: Aspect de pastă curată, fină, lucioasă, omogenă, fără goluri de fermentație, fără cristale de săruri de topire, fără corpuri străine, adaosuri repartizate uniform. Consistența moale, extra tartinabilă, culoare albă până la galben-deschis, uniformă în toată masa. Miros și gust plăcut, caracteristic, potrivit de sărat, fără gust și miros străin. Ambalaj 150 GR.
17	CREMA DE BRÂNZĂ MASCARPONE 250 GR	355	BUC	Cremă din lapte de vacă pasteurizat, proaspătă și catifelată, care poate fi consumată fie ca atare, fie ca bază pentru diferite creme și deserturi, precum tiramisu sau înghețată. Ambalare la cutie de 250 GR.
18	MASCARPONE TIP GALBANI / GRANOLO 250 GR	60	BUC	Cremă de brânză mascarpone tip Galbani / Granolo sau echivalent, din smântână pasteurizată / lapte de vacă pasteurizat. Proaspătă și catifelată, poate fi consumată fie ca atare, fie ca bază pentru diferite creme și deserturi, precum tiramisu sau înghețată. Ambalare la cutie de 250 GR.
LOTUL NR. 11 - BRÂNZĂ VEGETALĂ				
1	BRANZA TOFU 300 GR	20	BUC	Brânză din lapte de soia, coagulat cu apă de mare sau cu produse precum nigari: clorură de magneziu, sulfat de calciu sau acid citric. Ambalaj 300 GR.
2	CASCAVAL DE POST	80	KG	Cașcaval vegetarian făcut din uleiuri vegetale prelucrate (precipitate) prin diferite tehnologii. Ambalat în vid.
LOTUL NR. 12 - PRODUSE LACTATE				
1	FRIȘCĂ TUB (SPRAY) 250 GR	23	BUC	Produs lactat obținut prin baterea smântânii, îndulcit cu zahăr sau alți îndulcitori. Culoare albă, uniformă în toată masa, tub spray 250 GR.
2	FRIȘCĂ NEÎNDULCITĂ TIP LA DORNA 200 ML	11	BUC	Produs lactat obținut prin baterea smântânii, neîndulcit. Culoare albă, uniformă în toată masa. Grăsime 32%. Ambalaj 200 ML.
3	IAURT 900 GR	190	BUC	Ingrediente: Lapte de vacă pasteurizat la temperaturi înalte, culturi lactice selecționate. Aspect: coagul cu consistență fermă, cremos, consistent, fără eliminare de zer, fără bule de aer, la rupere să prezinte aspect de porțelan, omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice; Culoare: uniformă, alb-lptos, până la slab gălbui fără nuanțe străine; Miros și gust: specific plăcut, ușor acrișor, nu se admit gusturi și mirosuri străine; Ambalaj: pahare de plastic/polietilenă cu o greutate de 900 GR.
4	IAURT CU FRUCTE 125-130 GR	475	BUC	Obținut din lapte vacă pasteurizat, cu adaos de culturi de bacterii lactice selecționate; produs fabricat conform instrucțiilor tehnologice aprobate, cu respectarea reglementărilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare, fără conservanți, prezintă bucăți de fructe; culoare albă de lapte cu nuanța slab diferită, în funcție de pulpa de fruct continuă, cu aspect de coagul fin, compact, fără eliminare de zer, miros și gust plăcut răcoritor, specific fermentației lactice; ambalat în pahare de plastic/polietilena de 125-130 GR.

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
5	IAURT DE BĂUT TIP CHEFIR 900 GR	270	BUC	Ingrediente: Lapte de vacă pasteurizat la temperaturi înalte, culturi lactice selecționate. Aspect: coagul cu consistență fermă, cremos, consistent, fără eliminare de zer, fără bule de aer, omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice; Culoare: uniformă, alb-laptos, până la slab gălbui fără nuanțe străine; Miros și gust: specific plăcut, ușor acrișor, nu se admit gusturi și mirosuri străine; Ambalaj: pahare de plastic/polietilenă cu o greutate de 900 GR.
6	IAURT NATURAL 140-150 GR	8,385	BUC	Ingrediente: Lapte de vacă pasteurizat la temperaturi înalte, culturi lactice selecționate. Aspect: coagul cu consistență fermă, cremos, consistent, fără eliminare de zer, fără bule de aer, la rupere să prezinte aspect de porțelan, omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice; Culoare: uniformă, alb-laptos, până la slab gălbui fără nuanțe străine; Miros și gust: specific plăcut, ușor acrișor, nu se admit gusturi și mirosuri străine; Ambalaj: pahare de plastic/polietilenă cu o greutate de 140-150 GR.
7	IAURT NATURAL DE BĂUT 350 GR	180	BUC	Iaurt natural de băut, Ingrediente: Lapte de vacă pasteurizat la temperaturi înalte, culturi lactice selecționate, grăsime min.1,8%, 350 GR.
8	IAURT TIP SANA 900 GR	210	BUC	Produs lactat, obținut prin fermentarea laptelui de vacă, asemănătoare iaurtului sau laptelui bătut dar mai dulce decât acestea. Sana, rezultă prin fermentare acidă a laptelui nefiert, nepasteurizat, prin scăderea ph-ului, având loc coagularea proteinelor. Ambalaj 900 GR.
9	IAURT GRECESC 10% GRĂSIME	2,890	BUC	Produs lactat, obținut din Produs lactat, obținut din lapte de vaca pasteurizat, grasime din lapte, proteine din lapte, fermente selecționate de iaurt. Grăsime 10%. Ambalaj: set de 150 GR X 4 BUC.
10	LAPTE UHT 1.5 % GRĂSIME 1 L	186	BUC	Aspectul exterior: învelișul exterior al ambalajului să fie continuu, rezistent, curat, uniform, să nu prezinte fisuri, cu suprafața curată, eticheta vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, aplicată corespunzător pe fiecare unitate de produs; Aspectul conținutului: compoziție lichidă, uniformă, omogenă, fără aglomerări în compoziție. Culoare caracteristică produsului; Gust și miros caracteristice produsului, plăcute. Nu se admit gust și miros străine, de acru, amar, ranced, stătut etc; Lapte de consum, de vacă, grăsime 1,5%, sortimentul „lapte ultrapasteurizat” (UHT). Ambalaj cutie 1 L.
11	LAPTE UHT 3.5 % GRASIME 1L	870	BUC	Aspectul exterior: învelișul exterior al ambalajului să fie continuu, rezistent, curat, uniform, să nu prezinte fisuri, cu suprafața curată, eticheta vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, aplicată corespunzător pe fiecare unitate de produs; Aspectul conținutului: compoziție lichidă, uniformă, omogenă, fără aglomerări în compoziție. Culoare caracteristică produsului; Gust și miros caracteristice produsului, plăcute. Nu se admit gust și miros străine, de acru, amar, ranced, stătut etc; Lapte de consum, de vacă, grăsime 3,5%, sortimentul „lapte ultrapasteurizat” (UHT). Ambalaj cutie 1 L.
12	LAPTE TIP DORNA FĂRĂ LACTOZĂ 3.5% 1 L	283	BUC	Aspectul exterior: învelișul exterior al ambalajului să fie continuu, rezistent, curat, uniform, să nu prezinte fisuri, cu suprafața curată,

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				eticheta vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, aplicată corespunzător pe fiecare unitate de produs; Aspectul conținutului: compoziție lichidă, uniformă, omogenă, fără aglomerări în compoziție. Culoare caracteristică produsului; Gust și miros caracteristice produsului, plăcute. Nu se admit gust și miros străine, de acru, amar, ranced, stătut. Lapte fara lactoza 3.5% grasime. Ambalaj cutie 1 L.
13	LAPTE CONDENSAT CUTIE 200 BUCĂȚI	41	BUC	Lapte condensat ambalat la capsule de 10 GR, cutie de 200 de bucăți, grasime 10%, folosit in general pentru cafea.
14	SMÂNTÂNĂ 30-32% 5 KG	130	BUC	Aspect și consistență: omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau de substanțe proteice; Culoare: alb până la alb-gălbui, uniformă; Gust și miros: plăcut, slab acrișor specific de fermentație lactică, nu se admite gust și miros străin; Conținut de grăsime 30-32%. Ambalaj: găleată de 5 KG.
15	SMÂNTÂNĂ TIP ELDA 20% 5KG	317	BUC	Aspect și consistență: omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau de substanțe proteice; Culoare – alb până la alb-gălbui, uniformă; Gust și miros: plăcut, slab acrișor specific de fermentație lactică, nu se admite gust și miros străin; Conținut de grăsime 20%. Ambalaj: găleată de 5 KG.
16	SMÂNTÂNĂ LICHIDĂ DE GĂTIT UHT TIP DORNA 20% 200ML	81	BUC	Obținută din lapte proaspăt, grăsime 20%, sortimentul „ultrapasteurizat” (UHT). Culoare caracteristică produsului; Gust și miros caracteristice produsului, plăcute. Nu se admit gust și miros străine, de acru, amar, ranced, stătut. Ambalaj 200 ML.
17	UNT 62-65 % 200 GR	706	BUC	Aspect: masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmițoasă, culoare de la alb-galben deschis, uniformă în toata masa, cu luciu caracteristic la suprafață și pe secțiune, fără gălbui la picături vizibile de apă, fără goluri de aer sau impurități, cu miros plăcut, cu arome exprimate, gust plăcut, aromat, proaspăt de smântână fermentată, fără gust străin, grăsime 62-65%, ambalat la pachete de 200 GR.
18	UNT PORȚIONAT 10 GR	64,700	BUC	Aspect: masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmițoasă, culoare de la alb- galben deschis, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafață și pe secțiune, fără gălbui la picături vizibile de apă, fără goluri de aer sau impurități, cu miros plăcut, cu arome exprimate, gust plăcut, aromat, proaspăt de smântână fermentată, fără gust străin, ambalat la pachete de 10 GR.
LOTUL NR. 13 - OUĂ				
1	OUĂ CATEGORIA L	20,750	BUC	Categoria de greutate: categoria L; Clasa (categoria de calitate) - clasa A; Greutate: minim 56 grame/buc. Aspect - coajă: nevătămată, curată, de formă normală, uscată.
LOTUL NR. 14 - PRODUSE DE MORĂRIT				
1	CEREALE PENTRU MIC DEJUN 500 GR	1,370	BUC	Obținute prin prelucrarea hidrotermică, uscare, laminare, coacere a crupelor de cereale în instalații tehnologice specifice. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație trebuie să corespundă standardelor în vigoare. Cerealele oferite vor fi de calitate I. Aspect: caracteristic sortimentului; Culoare: specifică, caracteristica ingredientelor adăugate; Miros: plăcut, caracteristic, fără miros străin (mucegai); Gust: plăcut, dulceag, specific sortimentului. Ambalaj: 500 GR.
2	FĂINĂ TIP GRANIA	1,905	KG	Făină tip Grania sau echivalent, obținută prin măcinarea grâului, după o prealabilă curățare. Caracteristici: miros: plăcut, specific

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				făinii, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin; gust: normal, puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrâșnet la mestecare. Ambalare 1 KG.
3	FIDEA 200 GR	566	BUC	Aspect: sub forma de ghem, fara urme de faina, translucide, aspect sticlos in sectiune, Culoare: alba-galbuie, uniforma; Miros si gust: caracteristic, fara miros, gust strain si/sau de mucegai. Cresterea in volum la fierbere min -250%; Defecte: sparturi max. 10%, sfaramaturi max. 2%, deformatate max. 5%. Ambalată în pungi de polietilena transparenta, 200 GR.
4	MĂLAI	378	KG	Mălai extra grișat calitatea I. Aspect: masă granuloasă, uniformă. Culoare: galbenă uniformă specifică bobului de porumb sănătos. Miros: caracteristic, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin. Gust: Caracteristic puțin dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin, fără scrâșnet la mestecare. Timp redus de prelucrare. Ambalare 1 KG.
5	OREZ	1,565	KG	Orez calitatea I, bob lung sau rotund, de culoare alb-gălbui, fără miros de mucegai, încins, neinfestat. Să se fiarbă ușor, să nu conțină impurități, să nu se dezintegreze prin fierbere. Să aibă aspect, gust și miros specific după fierbere. Ambalare 1 KG.
6	OREZ TIP SCOTTI DE GATTI BASMATIC 500GR	15	BUC	Orez tip Scotti Basmati sau echivalent, de culoare alb-gălbui, fără miros de mucegai, încins, neinfestat. Să se fiarbă ușor, să nu conțină impurități, să nu se dezintegreze prin fierbere. Să aibă aspect, gust și miros specific după fierbere. Ambalare 500 GR.
7	PASTE FAINOASE TIP PENE 500 GR	1,676	BUC	Paste făinoase sub formă de tuburi cu capete teșite. Aspect: -suprafața neteda, mata, fara urme de faina nefrământată, se admit asperități mici, indoituri ușoare si deformări neînsemnate, culoare alba, uniforma, pastele făinoase fierte in apa trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze cocoloașe si sa nu aiba miros sau gust străin (calitate superioara). Ambalate în pungi de 500 GR.
8	PASTE FAINOASE TIP TAGLIATELLE 450 GR	1,646	BUC	Paste făinoase cu ou, mai late. Aspect: -suprafața neteda, mata, fara urme de faina nefrământată, se admit asperități mici, indoituri ușoare si deformări neînsemnate, culoare alba, uniforma, pastele făinoase fierte in apa trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze cocoloașe si sa nu aiba miros sau gust străin (calitate superioara). Ambalate în pungi de 450 GR.
9	PESMET AURIU 500 GR	935	BUC	Produs obținut din pâine albă uscată și macinata obținuta din faina alba de grau, drojdie, sare iodată. Continut de proteine, carbohidrați, lipide, gluten; culoare aurie, grisat, fara miros strain. Ambalaj 500 GR.
10	SPAGHETE TIP N.5 500 GR	2,035	BUC	Paste făinoase tip N.5 sau echivalent. Aspect normal, suprafata neteda, fără striajiuni, fara urme de faina, fara crapaturi, culoare alb-galbuie, uniforma; miros si gust caracteristic, placut, fara gust si miros strain sau de mucegai, fara corpuri straine. Dupa fierbere pastele trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca între ele. Nu se admite prezenta insectelor in diferite stadii de dezvoltare. Ambalaj 500 GR.
11	TĂIȚEI CU OUA 200 GR	716	BUC	Paste cu ou, subțiri, ambalate la pungă de 200 GR.
12	GRIS 500 GR	370	BUC	Produs obținut prin măcinarea grâului, conține particule albe de granulozitate mare, obținute din miezul bobului de grâu. Fara gust amar, acru, sau alt gust strain, fara scrasnet la mestecare (datorita

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				impuritatilor minerale: pamant, nisip, etc.). Ambalaj 500 GR.
13	LINTE 500 GR	316	BUC	Leguminoasă, boabe de diferite culori (verzi, roșii, negre) și mărimi, cu conținut mare de proteine 35% complete, bogată în vitamine, minerale, aminoacizi. Fara gust si miros strain sau de mucegai, fara corpuri straine. Ambalaj 500 GR.
LOTUL NR. 15 - ZAHĂR				
1	ZAHĂR	2,010	KG	Culoare alb lucios; Aspect cristale uscate, nelipicioase fără corpuri străine, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber, ambalat la pungă de 1 KG.
2	ZAHĂR PUDRĂ 500 GR	148	BUC	Zahăr pudra obținut prin macinarea zaharului cristal. Culoare alb, ambalat în punga de polietilena. Gust dulce caracteristic. Miros lipsa. Ambalaj 500 GR.
3	ZAHĂR VANILAT PLIC 8 GR	1,600	BUC	Culoare alb lucios; Aspect cristale uscate, nelipicioase fără aglomerări fără corpuri străine; Gust dulce caracteristic, aromatizant (vanilina sau etzvanilina), pudra sau cristalina. Ambalat la plic de 8 GR.
4	ZAHAR STICK 4-5 GR CUTIE 200-250 BUCĂȚI	60	BUC	Culoare alb lucios; Aspect cristale uscate, nelipicioase fără aglomerări; fără corpuri străine; Gust dulce caracteristic, ambalat în pliculețe (stick uri) de 4-5 GR, în cutie de 200-250 de bucăți.
LOTUL NR. 16 - LEGUME DIVERSE TRANSFORMATE				
1	ARDEI CAPIA COPȚI 680-690 GR	1,020	BUC	Produsele oferite vor fi de calitatea I. Se prepară din ardei capia copti și din alte legume condimentate cum ar fi: hrean rădăcină și frunze, țelină frunze, cimbru, usturoi, tarhon frunze, mărar tulpini cu inflorescență uscată, ardei iute, frunze de vișin. Toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovături, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători. Nu se admit corpuri străine. Conținut de ardei capia raportat la masa netă minim 60%. Produsele vor fi ambalate în recipienți de sticlă de 680-690 GR.
2	BORȘ 1 L	700	BUC	Ingrediente: Apă, tărațe de grâu, făină de malț. Ambalaj 1 L.
3	CASTRAVEȚI ÎN OȚET 4 KG	626	BUC	Produsele oferite vor fi de calitatea I. Se prepară din castraveți și din alte legume condimentate cum ar fi: hrean rădăcină și frunze, țelină frunze, cimbru, usturoi, tarhon frunze, mărar tulpini cu inflorescență uscată, ardei iute, frunze de vișin. Toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovături, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători. Nu se admit corpuri străine. Conținut de castraveți raportat la masa netă minim 60%. Produsele vor fi ambalate în recipienți de sticlă de minim 4 KG.
4	CIUPERCI FELIATE 800 GR	1,865	BUC	Produsele oferite vor fi de calitatea I. Produsul va conține: ciuperci feliate, apă, sare, ambalate în cutie / borcan de 800 GR.
5	CIUPERCI ÎNTREGI 800 GR	430	BUC	Produsele oferite vor fi de calitatea I. Produsul va conține: ciuperci întregi, apă, sare, ambalate în cutie / borcan de 800 GR.
6	GOGOȘARI ÎN OȚET 4 KG	539	BUC	Produsele oferite vor fi de calitatea I, se prepară din gogoșari sănătoși, fără vătămări, de culoare roșie. Consistența trebuie să fie tare, elastică; gust și miros: plăcut, acru – dulceag, aromat, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros sau gust străin. Toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovături, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători. Nu se admit corpuri străine. Conținut de gogoșari raportat la masa netă – minim 50%. Produsele vor fi ambalate în recipienți de sticlă de minim 4 KG.

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
7	MĂSLINE NEGRE	430	KG	Măsline negre, apa, sare max 1.5%-2%. Ambalare: borcan 900GR sau la KG.
8	MĂSLINE VERZI	176	KG	Măsline verzi, conservate, calibru 90 - 110 bucăți/kg, calitatea I.
9	PORUMB BOABE 150 GR	133	BUC	Porumb dulce boabe, apă, zahăr, sare. Ambalat în cutie de 150 GR.
10	SFECLĂ ÎN OȚET 4 KG	82	BUC	Produsele oferite vor fi de calitatea I. Se prepară din sfeclă roșie sănătoasă, fără vătămări. Consistența trebuie să fie tare, elastică. Gust și miros plăcut, acru – dulceag, aromat, caracteristic ingredientelor folosite – oțet, fără miros sau gust străin. Toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovături, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători. Nu se admit corpuri straine. Conținut de sfeclă raportat la masa netă minim 50%. Produsele vor fi ambalate în recipiente de minim 4 KG.
11	ARDEI IUTE MURAT 1.5 KG	67	BUC	Ardeii trebuie să fie întregi, sănătoși, tari, fără vătămări. Ambalaj borcan, 1,5 KG.
12	VARZĂ MURATĂ ÎN VID	288	KG	Varză albă murată. Aspect (varză căpățâni): căpățâni întregi, sănătoase, neatacate de boli sau insecte; lichidul: limpede sau slab opalescent, fără să se întindă; consistența: zemoasă, elastică, crocantă; culoare: alb-gălbui sau galben deschis, zeamă gălbuie; miros: plăcut, caracteristic verzei bine murate, cu aromă de condimente, fără miros străin; gust: zeama trebuie să aibă aroma verzei, plăcut, acrișor, potrivit de sărat, răcoritor, fără amăreală sau alt gust străin. Varza murată trebuie să fie ambalată astfel încât să se asigure o protecție convenabilă produsului, în ambalaje specializate, vidate.
LOTUL NR. 17 - ROȘII TRANSFORMATE				
1	KETCHUP DULCE / PICANT 500 GR	548	BUC	Masă omogenă, fină, produs pasteurizat, conținut pastă de roșii, min.50%, fără corpuri străine, gust dulce/picant, nu se admite gustul de acru care indică un proces de fermentație. Miros plăcut, mod de ambalare recipient 500 GR.
2	PASTA DE TOMATE 800 GR	875	BUC	Aspectul pastei de tomate trebuie să fie de masă omogenă, densă, să nu prezinte semne de alterare (fermentație, mucegai). Mirosul și gustul trebuie să fie plăcute caracteristice tomatelor (nu se admite gust și miros străin de fermentare, afumare sau caramelizare, mucegai). Culoarea trebuie să fie roșu aprins până la cărămiziu, uniformă în toată masa. Capacele nu trebuie să fie bombate la exterior iar la interior să nu prezinte pete de rugină. Trebuie să fie îmbuteliat în borcane 800 GR, închise ermetic.
3	ROȘII CUBURI 400 GR	400	BUC	Produsele oferite vor fi de calitatea I. Aspectul și consistența: roșii tăiate cuburi în bulion (roșii cuburi în bulion, minim 50% legume, aspect: roșii de aceeași varietate, de culoare roșie sau roșie gălbuie, caracteristica soiului. Gustul trebuie să fie plăcut, bine exprimat, caracteristic roșiilor fierte, slab sărat, fără gust amar. Nu se admit corpuri straine. Produsele vor fi ambalate în cutii de 400 GR.
4	ROȘII DECOJITE 400 GR	1,910	BUC	Produsele oferite vor fi de calitatea I. Aspectul și consistența: roșii în bulion (roșii întregi în bulion, minim 50% legume), aspect: roșii întregi de aceeași varietate, apropiate ca mărime, de culoare roșie sau roșie gălbuie, caracteristica soiului. Gustul trebuie să fie plăcut, bine exprimat, caracteristic roșiilor fierte, slab sărat, fără gust amar. Nu se admit roșii crăpate și corpuri straine. Produsele

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				vor fi ambalate în cutii de 400 GR.
5	SUC DE ROSII 1 L	1,340	BUC	Aspectul recipientului: curat, ermetic închis, cu capacul nebombat, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul conținutului: masa omogenă, demifluidă, fără corpuri străine, fără semne de alterare. Culoare roșu aprins. Miros și gust: specific concentratelor de tomate, fără gust și miros străin. Ambalaj: 1L.
6	BULION 900 GR	114	BUC	Produs obținut prin zdrobirea roșiilor și fierberea sucului obținut până la concentrația dorită, consistența tare, produs pasteurizat, conține roșii și sare. Gramaj 900 GR.
7	SOS PIZZA TIP MUTTI 400 GR	44	BUC	Sos de roșii pentru pizza tip Mutti sau echivalent. Conține roșii, apă și sare. Miros și gust: specific concentratelor de tomate, fără gust și miros străin. Ambalaj 400 GR.
LOTUL NR. 18 - FRUCTE TRANSFORMATE				
1	COMPOT DIFERITE AROME CONSERVĂ 400-450 GR	713	BUC	Aspect: limpede sau slab opalescent, fructe feliate uniforme, acoperite în sirop de zahăr (gust și miros plăcut, specific varietății fructului, fără gust sau miros străin (mucegai, fermentare, acru etc.) Produs sterilizat, fără conservanți chimici. Ambalaj conservă între 400-450 GR.
2	GEM DIFERITE AROME 360-370 GR	365	BUC	Gem din diferite fructe. Conținut fructe min.45%. După deschiderea borcanului nu se degajă nici un gaz, iar produsele alimentare din interior au toate proprietățile organoleptice normale. Ambalare borcan 360-370 GR.
3	GEM PORȚIONAT 20 GR	73,500	BUC	Gem din diferite fructe. Conținut fructe min. 45%. După deschiderea ambalajului nu se degajă nici un gaz, iar produsele alimentare din interior au toate proprietățile organoleptice normale. Ambalare caserole plastic de 20 GR.
4	DULCEAȚĂ DIFERITE AROME 370 GR	738	BUC	Dulceață din diferite fructe. Conținut fructe min. 45%. După deschiderea ambalajului nu se degajă nici un gaz, iar produsele alimentare din interior au toate proprietățile organoleptice normale. Ambalare borcan de 370 GR.
LOTUL NR. 19 - FRUCTE USCATE ȘI ALUNE				
1	FRUCTE CONFIAȚE 150-200 GR	33	BUC	Fructe deshidratate sau confiate, fără conținut de apă, ambalaj 150-200 GR.
2	STAFIDE 100 GR	23	BUC	Fructe din struguri deshidratate ambalate la pungă 100 GR.
3	FISTIC 500 GR	25	BUC	Fructe cu coajă lemnoasă, la interior miez de culoare verde bogate în minerale, vitamine și aminoacizi, ambalaj 500 GR.
4	ARAHIDE 100 GR	60	BUC	Semițe de arahide alungite de mărimea bobului, acoperite de un înveliș roz-roșu, conținut mare de nutrienți. Ambalaj 100 GR.
LOTUL NR. 20 - CONDIMENTE ȘI MIRODENII				
1	BICARBONAT PLIC 50 GR	266	BUC	Pulbere alba fină cu gust specific, ambalat la plic de 50 GR.
2	BOIA DE ARDEI DULCE 500 GR	232	BUC	Ardei dulce sub forma de pulbere, cu gust specific, ambalat la plic de 500 GR.
3	BOIA DE ARDEI IUTE 500 GR	92	BUC	Ardei iute sub forma de pulbere, cu gust specific, ambalat la plic de 500 GR.
4	CONDIMENTE PORC 20 GR	600	BUC	Amestec condimente cu gust specific folosite la prepararea carni de porc, ambalat la plic de 20 GR.
5	CONDIMENTE PUI 20 GR	600	BUC	Amestec condimente cu gust specific folosite la prepararea carni de pui, ambalat la plic de 20 GR.
6	ESENȚĂ DIFERITE AROME 25	470	BUC	Cu diferite arome și culori ambalat la recipiente de 25 ML.

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
	ML			
7	FULGI DE CARTOFI 1 KG	280	BUC	Fulgi de cartofi obtinuti din cartofi spalati, curatati de impuritati si taiati. Cartofii sunt blansati si raciti pentru a se obtine o textura specifica, urmand tratamentul termic cu aburi. Piureul este uscat si transformat in fulgi. Ambalaj 1 KG.
8	MUSTAR 300 GR	1,378	BUC	Sub forma de pasta obtinuta din boabe de mustar, ambalata la borcan de 300 GR.
9	OTET MERE 1 L	808	BUC	Din mere, minim 9 grade, ambalat in pet de 1 litru.
10	PIPER ALB PLIC 100GR	410	BUC	Boabe de piper alb macinate. Ambalaj 100 GR.
11	PIPER NEGRU 1 KG	43	BUC	Boabe de piper negru macinate. Ambalaj 1 KG.
12	SARE DE BUCĂTĂRIE 1 KG	850	BUC	Sare albă de bucătărie ambalată în cutie carton/plastic 1 KG.
13	SARE FINĂ 1 KG	782	BUC	Sare fină ambalată în cutie carton/plastic 1 KG.
14	SUSAN 1KG	12	BUC	Semințe de susan ambalat în pungă, 1 KG.
15	AMESTEC LEGUME TIP SECRETUL GUSTULUI 200 GR	270	BUC	Ingrediente legume deshidratate (7,2%) in proportii variabile (morcovi, praz pudra, usturoi pudra, ceapa si pudra de ceapa, frunze de patrunjel, pudra de spanac, rosii, pastarnac, telina pudra, ardei gras rosu), potentatori de aroma. Ambalaj 200 GR.
16	DELIKAT TIP BORS MAGIC 70 GR	800	BUC	Cu ingrediente uscate natural, acidifiant, sare, zahar, regulator de aciditate (lactat de calciu), condimente (seminte de telina, radacina de leustean (0,6%)), tarate de grau (1%), patrunjel, faina de porumb (0,1%), arome. Ambalaj 70 GR.
17	DROJDIE PROASPĂTĂ 25 GR	220	BUC	Drojdie de panificatie, contine Celule vii de Saccharomyces cerevisiac. Ambalaj 25 GR.
18	PIURE (FULGI) CARTOFI TIP KNORR 4 KG	300	BUC	Fulgi de cartofi obtinuti din cartofi spalati, curatati de impuritati si taiati. Cartofii sunt blansati si raciti pentru a se obtine o textura specifica, urmand tratamentul termic cu aburi. Piureul este uscat si transformat in fulgi. Ambalaj 4 KG.
19	DELIKAT 1 KG	188	BUC	Ingrediente legume uscate (morcov, pastarnac, cartof, ceapa, telina, frunze de patrunjel), potentatori de aroma. Ambalaj pungă 1 KG.
LOTUL NR. 21 - MIRODENII / PLANTE USCATE				
1	FOI DE DAFIN APROXIMATIV 100GR	218	BUC	Plantă uscată, frunze. Ambalaj aproximativ 100GR
2	LEUSTEAN USCAT APROXIMATIV 500GR	120	BUC	Plantă uscată si macinata. Ambalaj aproximativ 500GR
3	MARAR UCAT APROXIMATIV 250GR	80	BUC	Plantă uscată si macinata. Ambalaj aproximativ 250GR.
4	OREGANO USCAT APROXIMATIV 135GR	6	BUC	Plantă uscată si macinata. Ambalaj aproximativ 135GR
5	CIMBRU USCAT APROXIMATIV 40GR	216	BUC	Plantă uscată si macinata. Ambalaj aproximativ 40GR
6	PATRUNJEL USCAT APROXIMATIV 35GR	180	BUC	Plantă uscată si macinata. Ambalaj aproximativ 35GR
7	ROZMARIN USCAT APROXIMATIV 50GR	161	BUC	Plantă uscată si macinata. Ambalaj aproximativ 50GR
8	SCORTISOARA APROXIMATIV 100GR	321	BUC	Sub formă de pulbere. Ambalaj aproximativ 100GR
9	BUSUIOC APROXIMATIV 180GR	83	BUC	Plantă uscată, frunze. Ambalaj aproximativ 180GR
LOTUL NR. 22 - LEGUME CONGELATE				

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
1	AMESTEC PENTRU SUPĂ 2.5 KG	324	BUC	Zarzavat pentru supe, congelat. Ambalaj 2,5 KG.
2	BROCCOLI 2,5KG	42	BUC	Culoare verde, caracteristică soiului, fără deviere de culoare; gust și miros caracteristic, fără miros și gust străin. Congelat. Ambalaj 2,5KG.
3	CARTOFI WEDGES 2.5KG	1,100	BUC	Cartofii congelați wedges au ca ingrediente: cartofi, ulei de floarea soarelui, amidon de grâu, praf de usturoi, glucoza. ambalați la pungă de 2,5 KG.
4	CEAPĂ CUBURI 2.5KG	500	BUC	Ceapă este decojită, tăiată cuburi, blanșată și congelată rapid. Întregul proces asigură stabilitatea culorii și aromei. Congelată. Ambalată la pungă de 2,5 KG.
5	FASOLE VERDE 2.5KG	1,253	BUC	Fasole verde congelată. Gust și miros caracteristic, fără miros și gust străin. Ambalaj 2,5 KG.
6	LEGUME MEXICANE 2.5KG	740	BUC	Ingrediente: legume în proporție egală (morcovi, fasole verde, porumb, ardei, mazare etc.). Congelate. Ambalaj 2,5 KG.
7	MAZĂRE VERDE 1KG	1,075	BUC	Boabe de mazăre cu suprafața netedă, culoarea verde, caracteristică soiului, fără deviere de culoare; Gust și miros: plăcut, caracteristic soiului, fără miros și gust străin. Congelate. Ambalaj 1 KG.
8	ARDEI ROȘU CUBURI 2.5KG	401	BUC	Ardei roșu cuburi, congelat. Gustul și mirosul specific ardeilor și fără gust și miros străin. Ambalaj 2,5 KG.
9	FASOLE GALBENĂ 1KG	670	BUC	Fasole păstăi taiate, congelate, de mărime aproape uniformă, nevătămate, fără ațe sau cozi; gust și miros: plăcut, caracteristic de fasole păstăi, fără gust și miros străin. Ambalaj 1 KG.
10	CONOPIDĂ 2.5KG	18	BUC	Conopidă congelată, culoarea alba și gustul intens, ușor dulce. Ambalaj 2,5 KG.
11	SPANAC 1KG	320	BUC	Spanac tocat, congelat. Ambalaj 1 KG.
12	AMESTEC CIORBE 450GR	290	BUC	Mix de legume congelate pentru ciorbe. Ambalaj 450GR.
13	MORCOV CUBURI 2.5KG	280	BUC	Morcovi congelați, culoare intensă, portocalie și gust dulce. Ambalaj 2,5 KG.
14	CARTOFI 9 MM X 9 MM 2.5 KG	1,378	BUC	Cartofi congelați, dimensiune 9 mm X 9 mm. Ambalaj 2,5 KG.
LOTUL NR. 23 - PEȘTE ÎN CONSERVĂ SAU CUTIE ȘI ALTE TIPURI DE PEȘTE PREPARAT SAU ÎN CONSERVĂ				
1	TON BUCĂȚI 160 GR	745	BUC	Bucăți de ton în ulei, ambalat în cutie/conservă. Ambalaj 160 GR.
2	CONSERVE TON TIP RIO MARE CU LEGUME 150-160 GR	162	BUC	Ton tip Rio Mare sau echivalent, cu legume în proporție variabilă, ambalat în cutie/conservă. Ambalaj 150-160 GR.
3	HERING MARINAT 1 KG	144	BUC	Bucăți de hering în ulei vegetal, marinat și condimente specifice. Ambalat în cutie 1 KG.
4	MACROU MARINAT 900 GR	169	BUC	Bucăți de macrou în ulei vegetal, marinat și condimente specifice. Ambalaj 900 GR.
5	MACROU AFUMAT	24	KG	Produs ambalat în vid, afumat, crud, uscat, textură moale.
6	SOMON AFUMAT 200 GR	60	BUC	Somon afumat, culoare: caracteristică produsului, tipului de conservare și sortimentului fabricat. Gust și miros: plăcute, caracteristice sortimentului fabricat și ingredientelor folosite, fără gust și miros străin de fermentat, de mucegai. Ambalaj 200 GR.
7	MACROU ÎN SOS TOMAT 170 GR	460	BUC	Conține file de macrou, sos de tomate, condimente. Ambalat în conservă / cutie de 170 GR.
LOTUL NR. 24 - SEMIPREPARATE CONGELATE				
1	HAMBURGER CONGELAT	240	KG	Produs format felie de carne tocată din pui, porc sau vită la grătar. Ambalat individual, la set (cuprinzând mai multe bucăți) sau vrac.

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
2	CORDON BLEU CONGELAT	100	KG	Produs din carne de pui, umplut cu sunca și cascaval tratat termic, acoperit cu pesmet, pre-prajit, congelat rapid.
3	CASCAVAL PANE CONGELAT	620	KG	Cașcaval învelit în crustă de pesmet, congelat rapid.
4	BULETE CASCAVAL CONGELATE	320	KG	Produs din cascaval sub formă de bulete, congelat rapid.
5	PACHETELE DE PRIMAVARA	100	KG	Pachetele cu legume, învelite în foi subțiri și crocante, congelate rapid.
LOTUL NR. 25 - GUSTĂRI DULCI ȘI SĂRATE AMBALATE				
1	CROISSANT CIOCOLATĂ 85 GR	6,320	BUC	Formă alungită, obținută prin rulare. Bucăți bine dezvoltate, neaplatizate, nerupte, nedeformate. Coaja să fie netedă, nearsă. Culoarea trebuie să fie brun roșcată, ușor rumenă, uniformă, nu se admite colorația brună datorată arderii. Crema de ciocolată, fără cocoloașe, fără urme de făină nefrământată sau corpuri străine. Gustul: plăcut, caracteristic componentelor folosite, dulce, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut. Ambalaj 85 GR.
2	CROISSANT VANILIE 85 GR	6,320	BUC	Formă alungită, obținută prin rulare. Bucăți bine dezvoltate, neaplatizate, nerupte, nedeformate. Coaja să fie netedă, nearsă. Culoarea trebuie să fie brun roșcată, ușor rumenă, uniformă, nu se admite colorația brună datorată arderii. Crema de vanilie fără goluri, fără cocoloașe, fără urme de făină nefrământată sau corpuri străine. Gustul: plăcut, caracteristic componentelor folosite, dulce, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut. Ambalaj 85 GR.
3	NAPOLITANE CU CIOCOLATĂ 46 GR	1,540	BUC	Napolitane cu crema cacao. Gustul: plăcut, caracteristic componentelor folosite, dulce, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut. Ambalaj 46 GR.
4	BISCUȚI CU CREMĂ TIP OREO 66 GR	2,600	BUC	Biscuiți de cacao cu cremă cu aromă de vanilie. Gustul: plăcut, caracteristic componentelor folosite, dulce, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut. Ambalaj 66 GR.
5	BRUSCHETE TIP BAKE ROLLS 80 GR	240	BUC	Rondele de pâine crocantă cu sare și/sau diverse arome. Ambalaj 80 GR.
6	TOORTIZI 180 GR	240	BUC	Covrigei cu formă specifică, turtită, cu făină de grâu, sare și/sau alte arome / ingrediente. Ambalaj 180 GR.
7	STICKS 40 GR	240	BUC	Sticksuri cu sare. Ingrediente: făina de grâu, ulei de palmier, amidon din porumb, zahăr invertit, sare iodată, extract de malt, drojdie, agenți de afanare. Ambalaj: pungă de 40 GR.
8	RAHAT DIVERSE AROME 500 GR	34	BUC	Rahat din diferite fructe și zahăr, apă, sirop de glucoza. Ambalaj 500 GR.
9	BATON CU CEREĂLE ȘI FULGI DE CIOCOLATA 50GR	780	BUC	Baton de cereale crocante și fulgi de ciocolată, ambalaj de 50 GR.
LOTUL NR. 26 - CACAO ȘI CIOCOLATĂ				
1	CACAO PLIC 50GR	415	BUC	Pudra de cacao cu o aromă plăcută și intensă a boabelor de cacao. Ambalaj 50 gr.
2	CIOCOLATA NEAGRA TIP NESTLE MENAJ 205GR	660	BUC	Ciocolată cu 52% conținut de cacao, ambalaj 205 GR.
3	BATON CIOCOLATĂ CU ROM 30 GR	1,540	BUC	Baton de ciocolată cu aromă de rom. Gustul: plăcut, caracteristic componentelor folosite, dulce, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut. Ambalaj 30 GR.
4	CIOCOLATĂ TIP MILKA 100 GR	1,545	BUC	Tabletă de ciocolată tip Milka sau echivalent, cu cacao și/sau diferite arome. Gustul: plăcut, caracteristic componentelor folosite, dulce, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut. Ambalaj

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				100 GR.
5	CIOCOLATĂ TIP SNICKERS/TWIX/MARS/BOUNTY 50-75GR	2,165	BUC	Batoane de ciocolată cu alune, nucă de cocos sau caramel, ambalaj între 50-75 GR.
6	CIOCOLATA CU ALUNE 100 GR	740	BUC	Aspect exterior (la temperatura de 16 – 18°C): forma specifica sortimentului, suprafața netedă, lucioasă; nu prezintă urme de infestare. Aspect în secțiune: masa omogenă, mată în ruptură, nestratificată, adaosuri uniforme repartizate, până la brun închis. Miros și gust: plăcut, aromat, caracteristic tipului de ciocolată, fără senzația de asprime la gust, nu prezintă miros și gust străin (de ranced, de mușegai, etc). Consistența la temperatura de 16 – 18°C: tare, casantă la rupere. Culoare: uniformă, brună.
7	FINETTI 1 KG	273	BUC	Crema de ciocolată pe baza de cacao, ambalată la 1Kg.
LOTUL NR. 27 - CAFEA ȘI CEAI				
1	CAFEA JACOBS 500GR	541	BUC	Cafea tip Jacobs sau echivalent, măcinată, aromată, prăjită sau mai puțin prăjită, ambalată la pungă, diverse sortimente, gramaj 500 GR.
2	CAFEA BOABE TIP FORTUNA VERDE 1KG	350	BUC	Cafea tip Fortuna sau echivalent, boabe, aromată, prăjită, ambalată la pungă, diverse sortimente, gramaj 1 KG.
3	CAFEA SOLUBILĂ (NESS) TIP AMIGO 100 GR	18	BUC	Cafea solubilă, tip Amigo sau echivalent, de origine braziliană. Ambalaj: cutie de 100 GR.
4	CEAI 7 PLANTE 20 PLICURI	290	BUC	Ceai medicinal din 7 plante. Aspect: Frunze uscate, Miros: Specific plantei uscate, fără mirosuri străine, de mușegaiuri. Ceaiul să fie ambalat în pliculețe, în cutie de 20 plicuri.
5	CEAI FRUCTE DE PĂDURE 20 PLICURI	347	BUC	Ceai de fructe de pădure. Aspect: Frunze uscate, Miros: Specific plantei uscate, fără mirosuri străine, de mușegaiuri. Ceaiul să fie ambalat în pliculețe, în cutie de 20 plicuri.
6	CEAI MENTĂ 20 PLICURI	294	BUC	Ceai de mentă. Aspect: Frunze uscate, Miros: Specific plantei uscate, fără mirosuri străine, de mușegaiuri. Ceaiul să fie ambalat în pliculețe, în cutie de 20 plicuri.
7	CEAI SUNĂTOARE 20 PLICURI	294	BUC	Ceai de sunătoare. Aspect: Frunze uscate, Miros: Specific plantei uscate, fără mirosuri străine, de mușegaiuri. Ceaiul să fie ambalat în pliculețe, în cutie de 20 plicuri.
8	CEAI MERIȘOARE ȘI AFINE 20 PLICURI	327	BUC	Ceai de merișoare și afine. Aspect: Frunze uscate, Miros: Specific plantei uscate, fără mirosuri străine, de mușegaiuri. Ceaiul să fie ambalat în pliculețe, în cutie de 20 plicuri.
LOTUL NR. 28 - MIERE				
1	MIERE BORCAN 400GR	22	BUC	Produs obținut prin transformarea și prelucrarea nectarului produs de albine, cu gust dulce și parfumat, cu aspect semifluid, având un conținut mare de zaharuri și substanțe minerale, vitamine, enzime, acizi organici, de culoare galben auriu, cu aroma conform plantei din care provine. Aspectul mierii să fie curat, fără impurități, consistență fluidă – vâscoasă. Ambalată la borcan de 400gr.
2	MIERE PORTIONATA 20 GR	9,400	BUC	Produs obținut prin transformarea și prelucrarea nectarului produs de albine, cu gust dulce și parfumat, cu aspect semifluid, având un conținut mare de zaharuri și substanțe minerale, vitamine, enzime, acizi organici, de culoare galben auriu, cu aroma conform plantei din care provine. Aspectul mierii să fie curat, fără impurități, consistență fluidă – vâscoasă. Ambalată la plic/cutie de 20gr.
LOTUL NR. 29 - ULEIURI				

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUND)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
1	ULEI DE FLOAREA SOARELUI 1 L	3,100	BUC	De calitate superioară. Produsul sa fie obținut din semințe de floarea-soarelui curățate și uscate, opțional descojite, supuse apoi proceselor de măcinare, prăjire, presare și opțional extragerii cu solvent a materialului rezultat după presare. Uleiurile astfel obținute se supun rafinării. Culoare galbenă; Aspect limpede, fără suspensii și fără sediment; Miros și gust plăcut, specific produsului, fără miros și gust străin; Ambalarea produsului sa fie în recipiente din plastic cu conținut net 1 litru, închise ermetic cu capac.
2	ULEI DE PALMIER 1L	280	BUC	Ulei vegetal de palmier. Conține grăsimi saturate și grăsimi nesaturate. Ambalaj 1L.
3	ULEI MASLINE 1L	131	BUC	Ulei de primă clasă obținut din măslina, folosind metode mecanice delicate. Aspect limpede, fără suspensii și fără sediment; Miros și gust plăcut, specific produsului, fără miros și gust străin; Ambalaj 1L.
LOTUL NR. 30 - CONSERVE DE ALIMENTE				
1	PATE FICAT PASARE 120 GR	220	BUC	Compoziție: ficat pasăre, grăsimi animală, condimente; Ambalaj metalic; cutii vernisate în interior fără pete de sulfură de fier, fără a fi bombate, fără fisuri sau scurgeri de conținut; Aspectul conținutului: Pastă alifioasă omogenă, poate prezenta un strat subțire de aspic, se admit goluri în masa blocului de pastă; culoare: roz – gălbui până la cafeniu; gust și miros: plăcut, caracteristic, cu aroma condimentelor adăugate, fără gust și miros străin. Ambalare, cutiile de conserve cu masa unitară de 120 g, cu cheiță, să fie ambalate la livrare în cutii de carton sau în baxuri de polietilenă termocontractibilă.
2	PATE FICAT PORC 120GR	220	BUC	Compoziție: ficat porc, grăsimi animală, condimente; Ambalaj metalic; cutii vernisate în interior fără pete de sulfură de fier, fără a fi bombate, fără fisuri sau scurgeri de conținut; Aspectul conținutului: Pastă alifioasă omogenă, poate prezenta un strat subțire de aspic, se admit goluri în masa blocului de pastă; culoare: roz – gălbui până la cafeniu; gust și miros: plăcut, caracteristic, cu aroma condimentelor adăugate, fără gust și miros străin. Ambalare, cutiile de conserve cu masa unitară de 120 g, cu cheiță, să fie ambalate la livrare în cutii de carton sau în baxuri de polietilenă termocontractibilă.
3	CARNE VITA TIP SCANDIA SIBIU 300GR	460	BUC	Carne de vită în suc propriu, ambalată în conservă de 300 GR.
4	PATE PORC TIP SCANDIA SIBIU 120GR	460	BUC	Compoziție: ficat porc, grăsimi animală, condimente; Ambalaj metalic; cutii vernisate în interior fără pete de sulfură de fier, fără a fi bombate, fără fisuri sau scurgeri de conținut; Aspectul conținutului: Pastă alifioasă omogenă, poate prezenta un strat subțire de aspic, se admit goluri în masa blocului de pastă; culoare: roz – gălbui până la cafeniu; gust și miros: plăcut, caracteristic, cu aroma condimentelor adăugate, fără gust și miros străin. Ambalare, cutiile de conserve cu masa unitară de 120 g, cu cheiță.
5	PATE RATA TIP SCANDIA SIBIU 120GR	460	BUC	Compoziție: ficat de rață, condimente; Ambalaj metalic; cutii vernisate în interior fără pete de sulfură de fier, fără a fi bombate, fără fisuri sau scurgeri de conținut; Aspectul conținutului: Pastă alifioasă omogenă, poate prezenta un strat subțire de aspic, se admit goluri în masa blocului de pastă; culoare: roz – gălbui până

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				la cafeniu; gust și miros: plăcut, caracteristic, cu aroma condimentelor adăugate, fără gust și miros străin. Ambalare, cutiile de conserve cu masa unitară de 120 g, cu cheiță.
6	PATE PUI TIP ARDEALUI FANOSAG 120GR	460	BUC	Compoziție: ficat pui, grăsime animală, condimente; Ambalaj metalic; cutii vernisate în interior fără pete de sulfură de fier, fără a fi bombate, fără fisuri sau scurgeri de conținut; Aspectul conținutului: Pastă alifioasă omogenă, poate prezenta un strat subțire de aspic, se admit goluri în masa blocului de pastă; culoare: roz – gălbui până la cafeniu; gust și miros: plăcut, caracteristic, cu aroma condimentelor adăugate, fără gust și miros străin. Ambalare, cutiile de conserve cu masa unitară de 120 g, cu cheiță.
7	GULAS ARDELENESC VITA 300GR	460	BUC	Conservă cu carne de vită, legume, sare, condimente, ambalaj 300 GR.
8	GULAS ARDELENESC PORC 300GR	460	BUC	Conservă cu carne de porc, legume, sare, condimente, ambalaj 300 GR.
LOTUL NR. 31 - FRUCTE				
1	BANANE	2,628	KG	Bananele trebuie să fie: întregi, sănătoase, curate, fără umiditate exterioară anormală, fără miros și/sau gust străin. Se admit ușoare abateri de la forma, mărimea și culoarea caracteristică soiului. Ambalajele utilizate trebuie să fie din materiale rezistente, curate și fără mirosuri străine, avizate conform dispozițiilor sanitare.
2	CAISE	120	KG	Caisele trebuie să fie: întregi, sănătoase, curate, fără miros și/sau gust străin. Se admit ușoare abateri de la forma, mărimea și culoarea caracteristică soiului. Ambalajele utilizate trebuie să fie din materiale rezistente, curate și fără mirosuri străine, avizate conform dispozițiilor sanitare
3	GRAPFRUIT	510	KG	Grapefruit trebuie să fie: întregi, sănătoase, curate, fără miros și/sau gust străin. Se admit ușoare abateri de la forma, mărimea și culoarea caracteristică soiului. Ambalajele utilizate trebuie să fie din materiale rezistente, curate și fără mirosuri străine, avizate conform dispozițiilor sanitare
4	KIWI	100	KG	Fructe acoperite de coajă sănătoasă, pulpă de culoare verde, cu gust dulce acrișor. Semințe negre, aspect plăcut, fără urme de lovire, fără mușgai.
5	LAMAI	530	KG	Lămâile trebuie să fie: întregi, sănătoase, curate, fără umiditate exterioară anormală, fără miros și/sau gust străin. Se admit ușoare abateri de la forma, mărimea și culoarea caracteristică soiului. Ambalajele utilizate trebuie să fie din materiale rezistente, curate și fără mirosuri străine avizate conform dispozițiilor sanitare.
6	MANDARINE	530	KG	Mandarinele trebuie să fie: întregi, sănătoase, curate, fără umiditate exterioară anormală, fără miros și/sau gust străin. Se admit ușoare abateri de la forma, mărimea și culoarea caracteristică soiului. Ambalajele utilizate trebuie să fie din materiale rezistente, curate și fără mirosuri străine avizate conform dispozițiilor sanitare.
7	MERE	2,316	KG	Merele trebuie să fie: întregi, sănătoase, curate, fără umiditate exterioară anormală, fără miros și/sau gust străin. Pulpa trebuie să fie lipsită de orice fel de deteriorări. Se admit ușoare abateri de la forma, mărimea și culoarea caracteristică soiului. Se admit max 25% fructe fără peduncul, cu condiția ca pielea să nu fie deteriorată în cavitatea pedunculară. Ambalajele utilizate trebuie

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				să fie din materiale rezistente, curate și fără mirosuri străine, avizate conform dispozițiilor sanitare.
8	MIEZ NUCA	30	KG	Miez de nucă cu aspect sănătos, fără miros pronunțat de rânced, jumatați și sferturi (mixate), bogat în proteine, grăsimi, fibre, ambalat la pungă sau cutie.
9	NECTARINE	680	KG	Fructele trebuie să fie: întregi, sănătoase, curate, fără miros și/sau gust străin. Se admit ușoare abateri de la forma, mărimea și colorația caracteristică soiului. Ambalajele utilizate trebuie să fie din materiale rezistente, curate și fără mirosuri străine, avizate conform dispozițiilor sanitare.
10	PEPENE GABEN	100	KG	Fruct cu coaja aspră sau reticulată (prezintă un aspect de rețea) și pulpă aromată, aspect sănătos, fără urme de lovire, proaspăt, culoare diferită în funcție de specie.
11	PEPENE VERDE	360	KG	Fruct cu coajă dură și miez necompartimentat. Aspect sănătos, fără urme de lovire, proaspăt.
12	PERE	570	KG	Perele trebuie să fie: întregi, sănătoase, curate, fără umiditate exterioară anormală, fără miros și/sau gust străin. Pulpa trebuie să fie lipsită de orice fel de deteriorări. Se admit ușoare abateri de la forma, mărimea și colorația caracteristică soiului. Se admit max 25 % fructe fără peduncul, cu condiția ca pielea să un fie deteriorată în cavitatea pedunculară. Ambalajele utilizate trebuie să fie din materiale rezistente, curate și fără mirosuri străine, avizate conform dispozițiilor sanitare.
13	PIERSICI	40	KG	Fructele trebuie să fie: întregi, sănătoase, curate, fără miros și/sau gust străin. Se admit ușoare abateri de la forma, mărimea și colorația caracteristică soiului. Ambalajele utilizate trebuie să fie din materiale rezistente, curate și fără mirosuri străine, avizate conform dispozițiilor sanitare.
14	PORTOCAL	800	KG	Portocalele trebuie să fie: întregi, sănătoase, curate, fără umiditate exterioară anormală, fără miros și/sau gust străin. Se admit ușoare abateri de la forma, mărimea și colorația caracteristică soiului. Ambalajele utilizate trebuie să fie din materiale rezistente, curate și fără mirosuri străine, avizate conform dispozițiilor sanitare.
15	STRUGURI	40	KG	Fructe cu bob sănătos, fără urme de mușcături sau zdrobire, cu sămburi sau fără, diferite arome și culori. Ambalajele utilizate trebuie să fie din materiale rezistente, curate și fără mirosuri străine, avizate conform dispozițiilor sanitare.
16	AVOCADO	145	KG	Culoare verde intens, aspect sănătos, gust cremos și untos. Fără pete de culoare neagră. Consistență tare.
LOTUL NR. 32 - LEGUME				
1	ARDEI GRAS	840	KG	Ardeii grași trebuie să fie întregi, sănătoși, proaspeți, curați, tari, fără vătămări, fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice, culoare specifică soiului, fără gust sau miros străin.
2	ARDEI IUTE	95	KG	Ardeii iuți trebuie să fie întregi, sănătoși, proaspeți, curați, tari, fără vătămări, fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice, culoare specifică soiului, fără gust sau miros străin.
3	ARDEI KAPIA	1,095	KG	Ardeii kapia trebuie să fie întregi, sănătoși, proaspeți, curați, tari, fără vătămări, fără urme de îngrășământ sau produse

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				fitofarmaceutice toxice, culoare specifică soiului, fără gust sau miros străin.
4	BROCCOLI	35	KG	Trebuie să fie întreg, sănătos, proaspăt, curat, tare, fără vătămări, fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice, culoare specifică soiului, fără gust sau miros străin.
5	CARTOFI	5,090	KG	Cartofii trebuie să fie ambalați în saci de rafie, fără valoare, tip plasă, cu greutatea de 10-20kg, astfel încât să se asigure o protecție convenabilă produselor. Aspect, gust și miros: tuberculi trebuie să fie întregi, uscați, sănătoși, tipici soiului, cu pielea suborificată, fără umiditate exterioară anormală, fără gust și miros străin, fără defecte interne, fără vătămări mecanice sau produse de insecte și rozătoare, neînverziți. Calibrul (măsurat cu sită cu ochiuri pătrate): minim 45 mm; se admit 3% (masă) tuberculi cu diametrul cu 5 mm sub calibrul minim.
6	CASTRAVETI	1,025	KG	Castraveții trebuie să fie intacti, sănătoși, cu aspect proaspăt, tari, curați, fără gust amar, fără umiditate externă anormală, fără gust și miros străin. Ambalare: sac 5-10kg.
7	CEAPA USCATA	1,660	KG	Bulbi întregi, curați, sănătoși, fără atacuri de boli sau insecte care să le facă impropriei consumului, fără vătămări produse de frig, fără umiditate exterioară anormală, suficient de uscată în stadiul de utilizare. Ambalare: sac 5-10kg.
8	CONOPIDĂ	20	KG	Trebuie să fie întreagă, sănătoasă, proaspătă, curată, tare, fără vătămări, fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice, culoare specifică soiului, fără gust sau miros străin.
9	DOVLECEI	638	KG	Să fie cruzi (nu bătrâni), să fie fără pete, fără lovituri, fără degerături sau stricăciuni, de mărime medie. Aspect: cu aspect proaspăt, întregi, sănătoși, curați, fără vătămări mecanice. Culoare – Alb verzuie, uniformă. Consistență - tare. Gust miros – plăcut, caracteristic de dovlecei, fără gust și miros străin. Ambalare: sac 1-5 kg.
10	FASOLE BOABE USCATA	488	KG	Aspectul, culoarea și gustul trebuie să fie caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros și gust străin (de mucegai, de incins, de substanțe chimice); fasolea boabe trebuie să fie din recolta aceleiași an; nu se admite infestarea cu gărgărița fasolei. Dimensiunea boabelor: specifică soiului, uniforme. Ambalare: sac 5 kg sau pungă de 1 kg.
11	HREAN	65	KG	Rădăcinoasă de culoare albă, gust și miros intense, specifice hreanului. Fara urme de pamant sau mucegai.
12	LEUSTEAN	885	BUC	Frunze proaspete, să nu fie veștede, cu urme de mucegai, umede, să fie curățate (fără alte plante ce nu aparțin verdețurilor de consum). Se livrează în legături.
13	MARAR	1,000	BUC	Frunze proaspete, să nu fie veștede, cu urme de mucegai, umede, să fie curățate (fără alte plante ce nu aparțin verdețurilor de consum). Se livrează în legături.
14	MORCOV	1,500	KG	Rădăcini netede cu aspect proaspăt, cu formă regulată, fără fisuri sau crăpături, neramificați, nelemnificați, fără defecte de formă, de colorație, fără tendințe de încolțire, fără umiditate externă, uscați, fără miros sau gust străin. Ambalare: sac maxim 5 kg.
15	PASTARNAC	488	KG	Rădăcinile trebuie să fie tari, însă nelemnificate, cu aspect proaspăt, întregi, curate, sănătoase, zvântate, fără defecte cauzate de boli, dăunători, lovituri sau ger, cu frunze retezate la 1-2 cm

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				deasupra coletului. Ambalare de maxim 5 kg.
16	ROSII	2,245	KG	Roșiile să fie întregi, sănătoase, cu aspect proaspăt, curate, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile; culoare specifică soiului, tari, fără defecte de formă și culoare la nivelul epidermei, fără umiditate externă, fără miros sau gust străin, fără afecțiuni cauzate de dăunători; conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină numai tomate de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru. Ambalare: lădiță 5-10 kg
17	ROSII CHERRY	545	KG	Roșiile să fie întregi, sănătoase, de dimensiune mică, cu aspect proaspăt, curate, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile; culoare specifică soiului, tari, fără defecte de formă și culoare la nivelul epidermei, fără umiditate externă, fără miros sau gust străin, fără afecțiuni cauzate de dăunători; conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină numai tomate de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru. Ambalare: casoletă sau pahar.
18	SALATA	710	BUC	Proaspătă, aspect căpățână întreagă, sănătoasă, fără să fie afectată de putrezire. Culoare verde intens. Ambaj la cutii de carton sau lemn.
19	TELINA	865	KG	Întregi, proaspete, sănătoase (fără defecte cauzate de boli, dăunători, lovituri mecanice sau de ger), dezvoltate normal, fără rădăcini laterale, fără goluri în secțiune, fără crăpături, fără umiditate exterioară anormală, cu frunze retezate la 1-2 cm deasupra coletului, în formă de con, nelemnificate.
20	USTUROI	226	KG	Usturoi –bulbi (căpățâni) sănătoși, tari, neâncolțiți, curați (fără urme vizibile de produse fitofarmaceutice), fără urme de mucegai, ajunși la maturitate. Usturoiul care va fi ambalat la maxim 1 kg.
21	VARZA ALBA	4,320	KG	Căpățână bună, curată, tare, cu frunze puternic atașate, fără leziuni puternice ale frunzelor de protecție, fără umiditate exterioară, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără lovituri și deteriorări, fără deprecieri datorate gerului, fără gust sau miros străin. Ambalare: sac 10-15 kg.
22	VARZA ROSIE	126	KG	Căpățână bună, curată, tare, cu frunze puternic atașate, fără leziuni puternice ale frunzelor de protecție, fără umiditate exterioară, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără lovituri și deteriorări, fără deprecieri datorate gerului, fără gust sau miros străin. Ambalare: sac 5-15 kg.
23	VINETE	375	KG	Vinetele să fie: proaspete, de culoare violet închis spre negru, întregi, sănătoase, la tăiere în secțiune să nu prezinte semințe în exces. Aspect exterior lucios, fără stricăciuni sau lovituri.
24	PATRUNJEL VERDE	1,210	BUC	Frunze proaspete, să nu fie veștede, cu urme de mucegai, umede, să fie curățate (fără alte plante ce nu aparțin verdețurilor de consum). Se livrează în legături.
25	CIUPERCI	336	KG	Ciuperci calitatea I, cu aspect plăcut, întregi, fără impurități, gust și miros specific produsului.
LOTUL NR. 33 - ÎNGHEȚATĂ				
1	ÎNGHEȚATĂ VANILIE/CACAO 1KG	200	BUC	Consistență fină, omogenă în întreaga masă, fără cristale de gheață perceptibile sau aglomerări de grăsime sau stabilizatori; culoare uniformă, caracteristică aromei sau adaosului întrebuintat; gust plăcut, dulce sau dulce-acrișor, corespunzător aromei sau adaosului întrebuintat; miros plăcut, corespunzător aromei sau adaosului întrebuintat, fără mirosuri străine. Înghețată sortimente

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				vanilie / cacao; ambalaj: cutie de plastic 1 KG.
2	INGHEȚATĂ PE BĂȚ/VAFĂ/CORNET 100-150 GR	1,400	BUC	Consistență fină, omogenă în întreaga masă, fără cristale de gheață perceptibile sau aglomerări de grăsime sau stabilizatori; culoare uniformă, caracteristică aromei sau adaosului întrebunțat; gust plăcut, dulce sau dulce-acrișor, corespunzător aromei sau adaosului întrebunțat; miros plăcut, corespunzător aromei sau adaosului întrebunțat, fără mirosuri străine. Înghețată diverse sortimente; ambalaj: băț / vafă / cornet 100-150 GR.
LOTUL NR. 34 - APĂ				
1	APA MINERALA 0.5L	3,650	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului. Ambalaj: pet 500ML.
2	APA MINERALA TIP BORSEC 0.75L	2,700	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: sticlă 750ML.
3	APA MINERALA 2L	6,160	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului. Ambalaj: pet 2 L.
4	APA PLATA 0.5L	6,330	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului. Ambalaj: pet 500ML.
5	APA PLATA TIP BORSEC 0.75L	2,740	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: sticlă 750ML.
6	APA PLATA 2L	4,700	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului. Ambalaj: pet 2 L.
7	APA TIP AQUA CARPATICA CARBOGAZOASĂ 1.5 L	1,300	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: pet 1,5 L.
8	APA TIP AQUA CARPATICA PLATĂ 2L	370	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: pet 2 L.
9	APA TIP AQUA CARPATICA PLATĂ 1 L	1,920	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: pet 1 L.
LOTUL NR. 35 - BĂUTURI RĂCORITOARE				
1	CAPPY FRUCTE 1,5L	1,536	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: pet 1,5 L.
2	CEAI NESTEA DIFERITE AROME 0.5L	1,920	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: pet 500 ML.
3	COCA COLA STICLĂ 0.33L	2,076	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: sticlă 330 ML.
4	FANTA 0.5L	720	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: pet 500 ML.
5	SPRITE 0.5L	858	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: pet 500 ML.
6	COLA 0.5L	452	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: pet 500 ML.
7	CAPPY 0.33L	630	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: sticlă 330 ML.
8	COLA/ FANTA/SPRITE 2L	150	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: pet 2 L.
9	COLA/FANTA 1.25L	150	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: pet 1.25 L
10	PEPSI/COLA STICLĂ 0.25L	2,220	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: sticlă 250 ML
11	KINLEY 0.5L	486	BUC	Se vor respecta specificațiile tehnice ale produsului indicat. Ambalaj: pet 500 ML.

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
LOTUL NR. 36 - PÂINE ȘI PRAJITURI				
1	TORT CHARLOTĂ	250	KG	Forma rotunda. In sectiune: are un blat subtire la baza –insiropat, peste care sunt doua straturi de mousse. Gust și Miros: dulce, cu aroma delicata de rom și crema vegetala, cu o structura fină, fara miros sau gust strain. Produsul este ambalat pe chese prajituri si in lazi pe plastic.
2	TORT FRUTIS	80	KG	Aspect: forma rotundă cu diametrul de cca 20 cm și înălțimea de cca 5 cm format din două blaturi, însiropate și umplute cu cremă de vanilie. Suprafața exterioară este decorată cu frișcă vegetală și naturală. Gust și Miros: dulce, cu aroma intensă de vanilie, frișcă și fructe, cu o structura fină, fara miros sau gust strain. Produsul este ambalat pe chese prajituri si in lazi pe plastic.
3	AMANDINĂ 90 GR	4,770	BUC	Aspect: forma dreptunghiulara de cca 4,5 -5 cm latura si cca 5 cm inaltime. In sectiune: bine coapta, formata din 3 foi de blat cu cacao insiropate, umplute cu crema de cacao. Gust și Miros: dulce, cu aroma intensă de rom, cu o structura fină, fara miros sau gust strain. Produsul este ambalat pe chese prajituri. Gramaj: 90 GR.
4	SAVARINĂ 110 GR	270	BUC	Aspect: forma rotunda, umpluta cu crema vegetala, insiropata. In sectiune: bine coapta, nearsa, insiropata cu crema vegetala sub capac. Gust și miros: dulce, cu aroma intensă de rom, cu o structura fină, fara miros sau gust strain. Produsul este ambalat pe chese prajituri. Gramaj: 110 GR.
5	ECLER GLASAT 90 GR	4,850	BUC	Aspect: bastonase cu lungimea de aproximativ 11 cm, umplute cu crema de vanilie cu crema vegetala si glazurate deasupra cu fondant. coaja de aluat la exterior, umpluta cu crema. Produsul este ambalat pe chese prajituri. Gramaj: 90 GR.
6	BOEMIA TIP ESTIVAL 85 GR	290	BUC	Aspect: blat cu cacao sub forma patrata, glazurat cu fondant cu cacao. Gust și Miros: dulce, cu aroma intensă de cacao si rom, cu o structura fină, fara miros sau gust strain. Produsul este ambalat pe chese prajituri. Gramaj: 85 GR.
7	PRAJITURĂ ȘARLOTĂ 80 GR	4,290	BUC	Aspect: forma paralelipipedica, laturile aproximativ 50 x 55 mm, formata din doua straturi. In sectiune: are un blat subtire la baza – insirop peste care sunt doua straturi de mousse. Gust și miros: dulce, cu aroma delicata de rom și crema vegetala, cu o structura fină, fara miros sau gust strain. Produsul este ambalat pe chese prajituri. Gramaj: 80 GR.
8	PÂINE TIP NEPTUN FAMILY CU MAIA FELIATA 400 GR	28,030	BUC	Aspect: : forma de franzela , cu lungime de aproximativ 26 -27 cm. Miezi: cu porozitate uniforma, cu pori deschisi, elastici, usor umed la pipăit. Gust și Miros: plăcut, caracteristic ingredientelor folosite si fermentatiei naturale. Feliată, ambalată în folie imprimata si inchisă cu clips. Gramaj 400 GR.
9	PAINE TIP NEPTUN GRAHAM FORMĂ FELIATĂ 500 GR	1,800	BUC	Format paralipipedic, de paine coapta in forma fara capac, cu coaja crocantă, lucioasă cu dimensiunea de aproximativ 27x9x9cm. Miezi: cu porozitate uniforma, cu pori deschisi, elastici, usor umed la pipăit. Gust și Miros: plăcut, caracteristic ingredientelor folosite si fermentatiei naturale.
10	PAINE TIP NEPTUN ALBĂ LA FORMĂ FELIATĂ 500 GR	1,000	BUC	Aspect: format paralipipedic, de paine coapta in forma fara capac, cu coaja crocantă, lucioasă cu dimensiunea de aproximativ 27x9x9cm. Miezi: cu porozitate uniforma, cu pori deschisi, elastici. Gust și Miros: plăcut, caracteristic ingredientelor folosite si

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE MAXIMĂ ACORD-CADRU (12 LUNI)	U/M	SPECIFICAȚII TEHNICE
				fermentației naturale. Feliată, ambalată în folie imprimată și închisă cu clips. Gramaj 500 GR.
11	PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ AMBALATĂ 100 GR	6,000	BUC	Forma rotundă, cu aspect specific foilor de plăcintă bine coapte. Are straturi de foi și umplutură. Miros plăcut, caracteristic umpluturii, fără gust acru, amar sau ranced. Produsul este ambalat individual în folie BOPP neimprimată, marcată cu eticheta autocolantă. Gramaj 100 GR.
12	ȘTRUDEL CU MERE 85 GR	3,000	BUC	Forma de rulou cu creștături paralele pe mijloc, pe lungime, uns cu ou, cu lungimea de aproximativ 13-14 cm. Gust și miros: plăcut, dulce, specific umpluturii de mere cu scortisoara. Ambalat individual în folie neimprimată, marcat cu etichetă autocolantă. Gramaj 85 GR.
13	COVRIG POLONEZ 80 GR	3,000	BUC	Covrig în formă de « 8 » înșiropat, cu coajă de culoare aurie, ornată cu nucă de cocos. Gust și Miros: plăcut, caracteristic specialităților de panificație bogate în materiale. Ambalat individual în folie neimprimată, marcat cu etichetă autocolantă. Gramaj 80 GR.

Specificațiile tehnice care indică un anumit producător, o anumită origine sau un anumit procedeu, ori care se referă la mărci, brevete, tipuri, la o origine sau la o producție specifică sau la standard, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a caracteristicilor produselor ce urmează a fi achiziționate și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici; acestea vor fi întotdeauna însoțite de mențiunea «sau echivalent».

Orice referire la standarde va fi însoțită de mențiunea «sau echivalent», fiind în sarcina ofertantului de a demonstra echivalența în cazul în care produsele furnizate sunt conforme cu un standard echivalent celui menționat în Caietul de sarcini.

3.3.2 Timp de funcționare (disponibilitate) a produsului - nu este cazul

3.4 Extensibilitate - nu este cazul

3.5 Furnizarea de produse de generație superioară - nu este cazul

3.6 Termen de valabilitate

Termenele de valabilitate acordate produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

Termenul de valabilitate rămas de la data recepției trebuie să fie mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de producător

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.

Autoritatea contractantă poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate. Dacă

furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să înlocuiască produsul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a rezilia unilateral contractul și de a pretinde plata de daune interese.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a efectua periodic, pe perioada de derulare a contractului, analiza privind calitatea produsului, la un laborator neutru specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj. Costurile determinate de testarea calității produselor prin laboratoare vor fi suportate de furnizor, dacă se dovedește neconformitatea produselor. Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de valabilitate. Produsele depreciate în perioada de valabilitate, precum și cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor.

3.7 Livrare, ambalare, etichetare, transport

Operatorul economic are obligația de a livra produsele de luni până duminică între orele 08:00 - 19:00, ori de câte ori Autoritatea Contractantă solicită, în toate Bazele sportive și Centrele de agrement din cadrul D.J.S.T. Constanța din Jud. Constanța (Restaurant Sport, Hotel Sport Service și Centrul de agrement New Paradise Eforie Sud) în termen de maxim 24 de ore de la primirea comenzii transmise de către achizitor.

Se vor livra produse calitatea I.

Un produs este considerat livrat când toate activitățile în cadrul contractului subsecvent au fost realizate și produsul este acceptat de achizitor.

La livrare, furnizorul va transmite achizitorului următoarele documente care însoțesc produsele: aviz de însoțire a mărfii, factură fiscală, certificate de calitate, certificat de conformitate CE/document care atestă conformitatea produselor cu standardele europene.

Furnizorul are obligația de a ambala produsele astfel încât să facă față la manipularea din timpul transportului, depozitării și să ajungă în bună stare la destinația finală. Marcarea și etichetarea se va face conform prevederilor HG nr. 106/2002 cu completările și modificările ulterioare. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătății.

Toate materialele în care sunt ambalate produsele, precum și toate materialele necesare protecției coletelor sunt considerate fără valoare și rămân în proprietatea autorității contractante.

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a contractantului.

Ofertantul își asumă toate riscurile pe care le implică transportul produselor până la adresele de livrare specificate de autoritatea contractantă.

Ofertantul asigură manipularea și descarcarea produselor până la usa magaziei unde este făcută recepția produselor.

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor și se consideră că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca nici un motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

Produsele solicitate se vor livra astfel încât să-și păstreze caracteristicile calitative, în timpul transportului, al depozitării și pe toată perioada de garanție, etichetate corespunzător.

Valabil pentru toate loturile - nu se admit produse ce prezintă:

- Miros și gust străin de natura produsului;
- Miros, gust sau pete de mușgai;
- Conțin aditivi alimentari neautorizați de Ministerul Sănătății sau peste limite admise,
- Conțin corpuri străine peste limitele admise;
- Sunt fabricate după tehnologii neavizate sanitar;

- Sunt fabricate din materii prime neavizate sanitar;
- Nu sunt conforme standardelor sau specificațiilor tehnice de produs ori sunt falsificate;
- Adaos de substanțe naturale sau sintetice în scopul mascării unor defecte sau modificării proprietăților;
- Compoziție diferită de cea înscrisă pe etichetă.

3.8 Operațiuni cu titlu accesoriu - nu este cazul

3.8.1 Instalare, punere în funcțiune, testare - nu este cazul

3.8.2 Instruirea personalului pentru utilizare - nu este cazul

3.9 Servicii de mentenanță - nu este cazul

3.9.1 Mentenanța corectivă în perioada de garanție - nu este cazul

3.9.2 Mentenanța preventivă în perioada de garanție - nu este cazul

3.9.3 Mentenanța evolutivă în perioada de garanție - nu este cazul

3.10 Suport tehnic - nu este cazul

3.11 Piese de schimb și materiale consumabile pentru activitățile din programul de mentenanță corectiva după expirarea garanției - nu este cazul

3.12 Mediul in care este operat produsul - nu este cazul

3.13 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea/instalarea - nu este cazul

4 Atribuțiile și responsabilitățile părților

În raport cu produsele solicitate și cu cerințele stipulate în prezentul Caiet de Sarcini, responsabilitățile și atribuțiile părților sunt:

Ofertantul are următoarele obligații principale:

- a. mobilizarea de resurse suficiente și cu expertiză adecvată pentru a asigura gestionarea contractului, astfel cum este solicitat la nivelul Caietului de Sarcini,*
- b. îndeplinirea obligațiilor contractuale, cu respectarea bunelor practici din domeniu, a prevederilor legale și contractuale relevante, astfel încât să se asigure că obligațiile sunt îndeplinite la parametrii solicitați,*
- c. asigurarea unui grad de flexibilitate în planificarea modalității de gestionare a contractului, pe toată durata de derulare a contractului,*
- d. transmiterea datelor de identificare și de contact ale personalului alocat pentru executarea contractului*
- e. colaborarea cu personalul autorității contractante alocat pentru verificarea produselor livrate și realizarea recepțiilor,*
- f. reducerea, în măsura posibilă, la minim, a situațiilor de întârzieri în efectuarea livrărilor, minimizând astfel impactul negativ asupra activității autorității/entității contractante,*
- g. asigurarea că orice documente, documentații și/sau instrucțiuni furnizate către personalul autorității contractante sunt exacte și elaborate în conformitate cu bunele practici specifice în domeniu,*

h. colaborarea cu personalul autorității contractante alocat pentru furnizarea produselor care fac obiectul contractului și pentru asigurarea serviciilor accesorii.

Ofertantul declarant câștigător are următoarele responsabilități :

- să furnizeze produsele și să își îndeplinească obligațiile cu respectarea prevederilor documentației de atribuire și a ofertei în baza căreia i-a fost adjudecat contractul;
- să furnizeze produsele cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiilor legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare;
- să furnizeze produsele la destinația indicată de achizitor, în termenul asumat;
- să respecte specificațiile tehnice și calitate a produselor, astfel cum acestea sunt prevăzute în caietul de sarcini și în propunerea tehnică asumată;
- să mențină valabile toate documentele solicitate în specificațiile tehnice;
- să respecte clauzele contractuale.

Costurile privind transportul vor fi suportate în întregime de către furnizor.

Expedierea produselor este în sarcina exclusivă a furnizorului și se va face numai cu mijloace de transport care trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să fie autorizate sanitar – veterinar,
- să fie dotate cu mijloace de ventilație și frigorifice funcționale,
- să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produsului, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor surse de poluare, degradare și contaminare atât a produselor cât și a ambalajelor.

Obligațiile principale ale Ofertantului devenit Contractant se completează cu obligațiile prevăzute în condițiile contractuale.

Autoritatea contractantă are următoarele obligații principale:

- a. desemnarea unei persoane sau a unei echipe pentru monitorizarea contractului,*
- b. punerea la dispoziția Contractantului a tuturor informațiilor disponibile și necesare pentru derularea contractului în timpul stabilit și la nivelul de calitate și performanță prevăzut în Caietul de Sarcini,*
- c. asigurarea accesului în spațiile în care urmează a se realiza livrarea, după caz instalarea produselor;*
- d. mobilizarea tuturor resurselor care sunt în sarcina sa, pentru buna derulare a contractului,*
- e. colaborarea cu Contractantul pentru a identifica în timp util orice eventuale probleme care ar putea apărea pe parcursul derulării contractului,*
- f. asigurarea acurateței oricăror informații puse la dispoziția Contractantului pe durata derulării contractului,*
- g. monitorizarea îndeplinirii tuturor cerințelor din Caietul de Sarcini și a oricăror elemente ale Propunerii Tehnice și Financiare pe durata derulării contractului*
- h. notificarea Contractantului prin canalele de comunicație puse la dispoziție de acesta privind orice incidente sau disfuncționalități care intervin pe perioada de derulare a contractului,*

- i. *verificarea tuturor documentelor asociate recepției produselor și serviciilor suport care fac obiectul contractului, respectiv care confirmă furnizarea produselor potrivit condițiilor de calitate stabilite în Caietul de sarcini.*

Autoritatea contractantă are următoarele responsabilități:

- să recepționeze produsele furnizate în termenele convenite și să verifice existența documentelor care însoțesc produse livrate;
- să verifice existența tuturor documentelor justificative necesare pentru efectuarea plăților;
- să plătească furnizorului prețul produselor achiziționate conform termenelor și condițiilor prevăzute în acordul-cadru/contract;
- să recepționeze produsele furnizate și să certifice conformitatea acestora astfel cum este prevăzut în Caietul de sarcini;
- să plătească prețul contractantului către contractant, în termen de maximum 30 de zile de la primirea facturii, ulterior îndeplinirii condițiilor de trecere a recepției.

5 Documentații ce trebuie furnizate autorității contractante în legătură cu produsul

Toate produsele incluse în prezentul contract vor fi furnizate împreună cu documentația adecvată, în limba română.

Documentațiile obligatorii pe care Contractantul trebuie să le livreze autorității contractante în cadrul contractului sunt:

- *Declarația de conformitate care atestă conformitatea produsului cu legislația aplicabilă ;*
- *Certificat de conformitate emis de un organism acreditat, în conformitate cu legislația aplicabilă.*

6 Recepția produselor

Recepția produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de Contractant și Autoritatea Contractantă. Recepția calitativă și cantitativă se va face la punctele de distribuție (centrele autorității contractante), în conformitate cu reglementările legale în vigoare privind recepția mărfurilor. Eventualele diferențe cantitative față de cantitățile înscrise pe factura furnizorului vor fi justificate prin completarea notei de recepție și constatare de diferențe pe verso cu toate datele prevăzute de formular și semnate atât de reprezentanții unităților beneficiare, cât și de către delegatul furnizorului

Procesul verbal de recepție calitativa va include unul din urmatoarele rezultate:

- Acceptat
- Acceptat cu observatii minore
- Acceptat cu rezerve
- Refuzat

Certificarea de către achizitor a faptului că produsele au fost livrate se face după recepție, prin semnarea de primire de către reprezentantul autorizat al acestuia, pe documentele emise de furnizor pentru livrare. Livrarea produselor se consideră încheiată în momentul în care sunt îndeplinite prevederile clauzelor de recepție a produselor.

În cazul în care comisia de recepție decide suspendarea procesului de recepție, aceasta încheie un proces-verbal de suspendare a procesului de recepție în care consemnează decizia de suspendare, măsurile

recomandate în scopul remedierii aspectelor constatate, precum și termenul de remediere, iar autoritatea contractantă comunică Contractantului decizia comisiei în maximum 3 zile lucrătoare de la luarea la cunoștință a procesului-verbal de suspendare a procesului de recepție, împreună cu un exemplar al acestuia. Termenul de remediere nu poate depăși *termenul de livrare conform clauzelor contractuale* de la data luării la cunostința de către Contractant a procesului-verbal de suspendare a procesului de recepție. În cazul în care Contractantul nu remediază aspectele constatate și nu adoptă măsurile recomandate în cadrul procesului-verbal de suspendare a procesului de recepție în termenul stabilit, comisia de recepție va decide respingerea recepției.

Dacă se constată vicii care nu pot fi remediate și care, prin natura lor, împiedică realizarea uneia sau a mai multor exigențe esențiale, recepția va fi respinsă.

7 Modalități și condiții de plată

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate și acceptate conform prevederilor contractuale. Fiecare factura va avea menționat numărul contractului, datele de emiteri și de scadență ale facturii respective. Pentru fiecare livrare furnizorul va emite factură fiscală pentru fiecare unitate beneficiară. Exemplarele 1 ale facturilor fiscale se vor preda unităților beneficiare. Pe fiecare exemplar al facturii fiscale va fi înscris numele în clar al reprezentantului unității beneficiare care a recepționat produsul. Pe factura fiscală, la cumpărător, va fi înscrisă atât unitatea achizitoare (D.J.S.T. Constanța), cât și unitatea beneficiară (Hotel Sport din str. Cuza Voda nr. 2, Restaurant Sport str. Cuza Voda nr. 28 din Municipiul Constanța și Centrul de agrement New Paradise din Eforie Sud str. Bulevardul Republicii 5, Eforie Sud 905360).

Nu se admite facturarea centralizată, cumulat pe mai multe unități beneficiare.

Achizitorul are obligația de a efectua plata către furnizor în termen de maxim 30 de zile de la primirea facturii.

În cazul în care furnizorul, din vina sa exclusivă, nu își îndeplinește la termen obligațiile asumate prin contract sau le îndeplinește necorespunzător, achizitorul are dreptul de a percepe dobânda legală penalizatoare prevăzută la art. 3 alin. (2¹) din O.G. nr. 13/2011 privind dobânda legală remuneratorie și penalizatoare pentru obligații bănești, precum și pentru reglementarea unor măsuri financiar-fiscale în domeniul bancar, cu modificările și completările ulterioare. Dobânda se aplică la valoarea obligațiilor care nu au fost executate sau care au fost prestate necorespunzător pentru fiecare zi de întârziere, dar nu mai mult decât valoarea contractului.

În cazul în care achizitorul, din vina sa exclusivă, nu își onorează obligația de plată a facturii în termenul prevăzut prin contract, furnizorul are dreptul de a solicita plata dobânzii legale penalizatoare, aplicată la valoarea plății neefectuate, în conformitate cu prevederile art. 3 alin. (2¹) din O.G. nr. 13/2011 privind dobânda legală remuneratorie și penalizatoare pentru obligații bănești, precum și pentru reglementarea unor măsuri financiar-fiscale în domeniul bancar, cu modificările și completările ulterioare, dar nu mai mult decât valoarea contractului.

8 Cadrul legal care guvernează relația dintre autoritatea contractantă și contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

Contractantul trebuie să respecte toate prevederile legale, aplicabile la nivel național, dar și regulamentele aplicabile la nivelul Uniunii Europene (acolo unde se impune).

Pe perioada realizării tuturor activităților din cadrul Contractului, Contractantul este responsabil pentru implementarea celor mai bune practici, în conformitate cu legislația și regulamentele existente la nivel

național și la nivelul Uniunii Europene. Contractantul va fi ținut deplin responsabil pentru subcontractanții săi în furnizarea produselor și realizarea operațiunilor cu titlu accesoriu prevăzute în Caietul de Sarcini, urmând să răspundă față de Autoritatea Contractantă, pentru orice nerespectare sau omisiune a respectării oricăror prevederi legale și normative aplicabile. Autoritatea Contractantă nu va fi ținută responsabilă pentru nerespectarea sau omisiunea respectării de către Contractant sau de către subcontractanții acestuia a oricărei prevederi legale sau a oricărui act normativ aplicabil precum și atât pentru furnizarea produselor cât și pentru rezultatele generate de furnizarea produselor. În cazul în care intervin schimbări legislative, Contractantul are obligația de a informa Autoritatea Contractantă cu privire la consecințele asupra activităților care fac obiectul Contractului și de a-și adapta activitatea în funcție de decizia Autorității Contractante în legătură cu schimbările legislative. În cazul în care o astfel de situație este aplicabilă trebuie precizat în Contract mecanismul de soluționare a unor astfel de situații.

În temeiul art. 51 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, ofertantul va indica în cadrul ofertei faptul că la elaborarea acesteia au ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă, prin prezentarea unei declarații în acest sens. În acest sens, ofertantul va completa *Declarația privind respectarea obligațiilor din domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă*, regăsită în cadrul secțiunii Formulare și modele de documente - Partea 1.

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24,

1. Convenția nr.87 a OIM privind libertatea de asociere protecția dreptului de organizare;
2. Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare negociere colectivă;
3. Convenția nr.29 a OIM privind munca forțată;
4. Convenția nr.138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
5. Convenția nr.182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;

9 Managementul/Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului - nu este cazul

10 Evaluarea performanței Contractantului - nu este cazul

11 Anexe

Anexa nr. 1: Lista cu cantitățile și valorile estimate ale acordului-cadru.

Anexa nr. 2: Lista cu cantitățile pentru fiecare beneficiar.

Necesitatea Anexei nr. 2 este data de faptul că furnizarea de alimente pentru pregătirea hranei în Bazele sportive și Centrele de agrement din subordinea D.J.S.T. Constanța se face către Hotel Sport și Restaurant Sport pe toată perioada acordului-cadru (12 luni) și către Centrul de Agrement NEW Paradise Eforie Sud pe perioada funcționării acestuia, din iunie 2026 până în septembrie 2026 (4 luni).

12 Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică va fi elaborată astfel încât aceasta să respecte în totalitate cerințele și precizările solicitate prin Caietul de sarcini, oferindu-se posibilitatea verificării corespondenței specificațiilor

produselor oferite cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini, prezentându-se și completându-se toate cerințele solicitate.

În acest sens, operatorii economici vor depune propunerea tehnică, compusă din:

1. Matricea de conformitate, completată potrivit modelului pus la dispoziție în secțiunea Formulare și modele de documente a documentației de atribuire;

2. Fișele tehnice, broșuri, datesheet, fotografiile ale produselor, link-uri spre pagina producătorului/importatorului, capturi de ecran sau orice alte documente/modalități prin care se dovedește conformitatea produselor oferite cu cerințele din caietul de sarcini.

Operatorii economici au obligația de a depune modelul de contract asumat prin semnare sau declarația de acceptare a condițiilor contractuale.

13 Riscuri

Au fost identificate următoarele riscuri și măsuri de gestionare a acestora:

Tipul de risc	Risc	Modalități de gestionare
De natură contractuală	Neîndeplinirea obligațiilor asumate Apariția unor circumstanțe care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului și care conduc la modificarea clauzelor contractuale în așa măsură încât îndeplinirea contractului respectiv ar fi contrară achizitorului.	Monitorizarea contractului din punct de vedere cost-calitate și timp de livrare a produselor. Neacceptarea schimbării specificațiilor tehnice sub nivelul impus prin documentația tehnică. Soluționarea pe cale amiabilă sau prin intermediul instanțelor judecătorești. Achizitorul își rezervă dreptul de a rezilia contractul subsecvent și de a achiziționa produsele de la ofertanții clasaiți pe locurile 2 sau 3.
De natură tehnică	Livrarea de produse neconforme	Respectarea specificațiilor tehnice, livrarea produselor conform ofertei tehnice declarate și respingerea de către autoritatea contractantă a produselor neconforme
De natură financiară	Neplata la termen a facturilor	Monitorizarea permanentă a plăților, cu respectarea termenelor de plată și evitarea întârzierilor la plată. Planificarea judicioasă a resurselor financiare.
De timp	Imposibilitatea livrării produselor la termenele solicitate Întârziere în livrarea produselor	Achizitorul trebuie să se asigure că termenul la care trebuie să livreze produsele este unul real, care poate fi respectat, astfel încât să nu genereze întârzieri în desfășurarea activităților. Furnizorul are obligația de a notifica în timp util achizitorul despre întârzierea în livrarea produselor. Modificarea datei/perioadelor asumate de livrare se face cu acordul părților. Achizitorul, în funcție de situațiile concrete, va accepta întârzierea prin semnarea unui act adițional privind prelungirea termenului de livrare sau va rezilia contractul și va achiziționa produsele de la ofertanții clasaiți pe locurile 2 sau 3. În afara cazului în care achizitorul este de acord cu o prelungire a termenului de livrare, orice întârziere în îndeplinirea contractului dă dreptul achizitorului de a solicita penalități furnizorului în cuantumul prevăzut în contractul de furnizare.

14 Modul de prezentare a propunerii financiare

Oferta financiară va fi exprimată în lei, fără TVA și va cuprinde prețul total oferit (care va include costurile de transport, cele aferente asigurării produselor pe durata transportului, taxele costurile vamale toate celelalte costuri asociate executării contractului) și este compusă din:

1. Formularul de ofertă;

2. Centralizatorul de prețuri și cantități (anexă la ofertă) ce va conține detalierea produselor (denumire produs, unitate de măsură, preț unitar lei fără TVA, TVA-ul aferent fiecărui produs și valoarea totală fără TVA).

Sub sancțiunea respingerii ofertei ca neconformă pentru lotul/loturile respectiv(e), oferta financiară se va depune **obligatoriu** pentru întreaga cantitate din lot solicitată. Nu se admit oferte parțiale. Nu se admit oferte alternative.

ÎNTOCMIT

Consilier AP- Stoian Cristina

Consilier AP –Vines Carmen

Administrator Hotel Sport- Balanescu Alina

Administrator – Sobaru Marius

Administrator – Ghindici Nicolae

