

SPITALUL MUNICIPAL CAMPULUNG

Str. Dr. Costea, Nr.8

Loc. Campulung Jud. Arges

Nr. 415/19.01.2026

MANAGER
Jr. FLOREA PETRINA

DIRECTOR FINANCIAR-CONTABIL
Ec. ZIDARU ALINA

DIRECTOR MEDICAL
Dr. MAILAT CRISTINA

CAIET DE SARCINI

PRODUSE ALIMENTARE - CPV : 15500000-3 - Produse lactate ; CPV : 15540000-5 Branzeturi; CPV : 15100000-9 - Produse de origine animală, carne și produse din carne; CPV : 15112120-3 Carne de curcan; CPV : 15112000-6 - Carne de pasăre ; CPV : 15221000-3 - Peste congelat ; CPV : 15800000-6 - Diverse produse alimentare ; CPV : 15863000-5 – Ceai ; CPV : 03221000-6 – Legume ; CPV : 15331170-9 - Legume congelate ; CPV : 15331400-1- Legume in conserva si/sau la cutie;

CAIETUL DE SARCINI face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza de fiecare ofertant propunerea tehnica.

Obiectul prezentului caiet de sarcini il constituie furnizarea de diverse produse alimentare, (inclusiv transport) conform descrierii fiecarui produs.

Prezentul caiet de sarcini se aplica pentru achizitionarea de produse alimentare necesare pentru buna functionare a autoritatii contractante. Produsele trebuie sa indeplineasca obligatoriu toate cerintele definite in specificatiile tehnice care fac parte integranta din acest caiet de sarcini.

Nerespectarea cerintelor tehnice obligatorii duce la descalificarea ofertei, aceasta fiind declarata neconforma.

Se vor prezenta documente care sa ateste calitatea produselor in baza standardelor U.E. sau a altor organisme similare din state din afara acestuia, in masura in care acestea confirma asigurarea unui nivel corespunzator al calitatii.

Produsele vor fi livrate in baza contractului de achizitie publica ce se va incheia in urma procedurii de achizitie si numai in baza comenzilor emise de autoritatea contractanta, in termen de max. 24 ore de la primirea comenzii.

Modificarea termenului de livrare se face numai cu acordul autoritatii contractante, notificarea se va face de catre partea interesanta cu cel putin 5 zile inainte ca aceasta sa devina operanta.

Transportul produselor pana la destinatia finala inclusiv manipularea pana in blocul alimentar se va efectua de catre ofertant cu mijloace de transport curate, uscate, dezinfectate, fara mirosuri straine.

Ofertantul isi asuma toate riscurile pe care le implica transportul pana la destinatie –Spitalul Municipal Campulung - Bloc Alimentar Str. Dr. Costea nr. 8.

Receptia, calitativa si cantitativa, se va face de catre autoritatea contractanta in prezenta unui delegat imputernicit de catre ofertant, intocmindu-se documentele prevazute de legislatia in vigoare.

Daca unele produse nu corespund calitativ sau cantitativ autoritatea contractanta are dreptul sa respinga produsele respective, iar ofertantul are obligatia de a inlocui intr-un termen de maxim 12 ore produsele refuzate respective de a completa lipsurile constatate.

In cazul neinlocuirii produselor respinse la receptie sau necompletarea lipsurilor constatate, autoritatea contractanta va achizitiona cantitatea respectiva de la un alt furnizor iar ofertantul va suporta prejudiciul reprezentat de diferenta de pret dintre prevederile contractului de achizitie si pretul real de achizitie de la alt furnizor inclusiv transportul.

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca inclusiv cerintele prevazute in OMS nr. 976/1998-Norme de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor (MO.268/1999) cu modificarile ulterioare, Legea 412/2004.

Nerespectarea acestor cerinte duce la descalificarea ofertantului .

Nelivrarea produselor la termenul stabilit si conform conditiilor solicitate rezerva dreptul achizitorului de a rezilia unilateral contractul.

Produsele livrate vor fi insotite in mod obligatoriu de:

- Factura fiscala
- Document de certificare a calitatii intocmit conform reglementarilor legale in vigoare
- Buletin de analiza al fiecarui lot de produs (lot de fabricatie) emis de un organism acreditat

Ofertantii vor depune oferta pentru toate loturile sau pentru fiecare lot in parte.

Preturile oferite vor fi ferme si fixe si vor fi in lei/u.m

Criteriul de atribuire – Cel mai bun raport calitate – pret

1. Pretul ofertei

Componenta financiara 40%

Punctaj maxim factor: **40**

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel:
$$P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat.}$$

2. Lanțul de aprovizionare

Componenta tehnică 30%

Punctaj maxim factor: **30**

Algoritm de calcul:

Pentru livrările directe de la producător la consumatorul final se acorda punctajul maxim alocat (30 puncte);

- Pentru un singur intermediar implicat in lantul de aprovizionare se acorda 20 puncte;
- Pentru doi intermediari implicati in lantul de aprovizionare se acorda 10 puncte;
- Pentru ofertele care propun mai mult de doi intermediari implicati in lantul de aprovizionare se vor acorda 0 puncte.

Notă: Pentru a obține punctajul corespunzător, operatorii economici trebuie să prezinte în cadrul ofertei, documentele care confirma livrarea direct de la producător sau implicarea altor operatori economici în lanțul de aprovizionare.

3. Realizarea unei etape de producție in regiunea in care isi are sediul beneficiarul

Componenta tehnică 30%

Punctaj maxim factor: **30**

Algoritm de calcul:

Se acordă: -30 puncte dacă o etapă de producție se realizează în regiunea de dezvoltare unde își are sediul beneficiarul;

-20 puncte dacă o etapă de producție se realizează în regiunea de dezvoltare limitrofă regiunii de dezvoltare unde își are sediul beneficiarul;

-10 puncte dacă o etapă de producție se realizează în celelalte regiuni de dezvoltare de pe teritoriul României;

-0 puncte dacă o etapă de producție se realizează în zonele aflate în afara teritoriului României.

Notă: Operatorii vor prezenta, în cadrul ofertei, documente care confirmă locația de producție, în caz contrar, nu se va acorda punctaj.

Punctaj maxim total: 100

Cerintele impuse în caietul de sarcini sunt considerate minimale. În acest sens orice ofertă de bază prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini va fi luată în considerare dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor din caietul de sarcini.

Produsele care fac obiectul acestei proceduri sunt cuprinse în anexa la caietul de sarcini, și au fost împartite pe loturi.

ANEXA ACORD CADRU

Nr. lot	Cod CPV	DENUMIRE PRODUS	U.M.	Cant. minima Acord Cadru	Valoare cantitate minima Acord Cadru	Cant. maxima Acord Cadru	Valoare cantitate maxima Acord Cadru
1	15500000-3	Branza Dietetica	kg	400	6760,00	4800	81120,00
		Branza Telemea	kg	80	1800,00	960	21600,00
		Fagaras usor 175g	caserola	300	1320,00	3600	15840,00
		Cascaval	kg	250	8750,00	3000	105000,00
		laurt, 140 gr	pahar	2500	3125,00	30000	37500,00
		Lapte 3,5% UHT	l	200	1120,00	2400	13440,00
		Smantana 20% grasime 900g	galetusa	300	5460,00	3600	65520,00
		Unt 200 – 250 gr. 65%	pachet	200	1680,00	2400	20160,00
		TOTAL LOT 1			30015,00		360180,00
2	15540000-5	Branza topita triunghi 17.5 GR	buc	12000	12000,00	144000	144000,00
3	15100000-9	Carne tocata congelata (porc + vita) 50%+50%	kg	350	8575,00	4200	102900,00
		Carnat cu sunca	kg	150	3675,00	1800	44100,00
		Carnati cabanos	kg	150	4500,00	1800	54000,00
		Crenvursti piept pui	kg	250	6750,00	3000	81000,00
		Salam vara	kg	250	7250,00	3000	87000,00
		Salam victoria	kg	250	6500,00	3000	78000,00
		Sunca presata	kg	250	7125,00	3000	85500,00
		Sunca presata pui	kg	250	7250,00	3000	87000,00
		Muschi file	kg	250	8000,00	3000	96000,00

		Carne de porc lucru	kg	100	1880,00	1200	22560,00
		Carne de porc pulpa dezosata	kg	350	7000,00	4200	84000,00
		Rasol de vita cu os	kg	300	10650,00	3600	127800,00
		TOTAL LOT 3			79155,00		949860,00
4	15112000-6	Carne pasare fara spate - pulpe superioare	kg	800	14400,00	9600	172800,00
	15112000-6	Piept de pui dezosat fara piele congelat	kg	800	24800,00	9600	297600,00
	15112000-6	Ficatei de pui	kg	250	4500,00	3000	54000,00
		TOTAL LOT 4			43700,00		524400,00
5	15112120-3	Aripi curcan	kg	150	2775,00	1800	33300,00
6	15221000-3	Peste congelat eviscerat trunchi	kg	120	3120,00	1440	37440,00
7	03221000-6	Fasole boabe	kg	50	475,00	600	5700,00
8	15131300-8	Pate de ficat cu cheita 100-120g	bc	3000	10500,00	36000	126000,00
9	15332000-4	Gem de fructe, 20 gr. portionat	bc	12000	10800,00	144000	129600,00
10	15411200-4	Ulei pentru gatit; prima presa	l	500	5500,00	6000	66000,00
11	15550000-8	Unt 10 gr.; 80% grasime	bc	15000	27000,00	180000	324000,00
12	15611000-4	Orez cu bob rotund	kg	300	2490,00	3600	29880,00
13	15612000-1	Faina; 000	kg	100	430,00	1200	5160,00
14	15612000-1	Malai Grisat	kg	200	900,00	2400	10800,00
15	15625000-5	Gris 500g	bc	50	200,00	600	2400,00
16	15821000-9	Biscuiti 100 gr.	pachet	2500	6500,00	30000	78000,00
17	15831000-2	Zahar	kg	300	1770,00	3600	21240,00
18	15851000-8	Paste fainoase cu ou (melc; fidea)	kg	300	2340,00	3600	28080,00
19	15863000-5	Ceai plante (menta, galbenele, sunatoare)	kg	60	3540,00	720	42480,00
20	15870000-7	Vegeta - secretul gustului	kg	30	1170,00	360	14040,00
21	15870000-7	Condimente (ptrunjel, marar si leustean)	plic	300	1050,00	3600	12600,00
22	15870000-7	Sare iodata	kg	50	200,00	600	2400,00
23	15870000-7	Sare vrac	kg	200	400,00	2400	4800,00
24	15871100-5	Otet 9 grade	l	10	49,00	120	588,00
25	15331170-9	Amestec legume ciorba de vacuta congelate	kg	30	390,00	360	4680,00
		Fasole verde sau galbena congelata	kg	600	6900,00	7200	82800,00
		Legume mexicane congelate	kg	600	7500,00	7200	90000,00
		Mazare congelata	kg	600	7800,00	7200	93600,00
		Spanac congelat	kg	200	2400,00	2400	28800,00
		TOTAL LOT 25			24990,00		299880,00
26	15331400-1	Compot fructe struguri, caise sau piersici fara samburi	borcan	300	2610,00	3600	31320,00
		Fasole verde borcan 720 gr.	borcan	250	1725,00	3000	20700,00
		Pasta tomate 28 grade borcan 720 gr.	borcan	250	2375,00	3000	28500,00
		Rosii in bulion borcan 720 gr.	borcan	300	1800,00	3600	21600,00

	Zarzavat ciorba borcan 720 gr.	borcan	300	2250,00	3600	27000,00
	TOTAL LOT 26			10760,00		129120,00
	Valoare fara TVA			281829,00		3381948,00
	TVA					372014,28
	Valoare cu TVA					3753962,28

ANEXA CONTRACT SUBSECVENT

Nr. lot	Cod CPV	DENUMIRE PRODUS	U.M.	Cantitate minima ctr. subsecv/luna	Valoare cantitate minima ctr. subsecv /luna	Cantitate maxima a contr. subsecv/ 6 luni	Valoare cantitate maxima ctr. subsecv/ 6 luni	Gar part 1%
1	15500000-3	Branza Dietetica	kg	400	6760,00	2400	40560,00	405,60
		Branza Telemea	kg	80	1800,00	480	10800,00	108,00
		Fagaras usor 175g	casero la	300	1320,00	1800	7920,00	79,20
		Cascaval	kg	250	8750,00	1500	52500,00	525,00
		laurt, 140 gr	pahar	2500	3125,00	15000	18750,00	187,50
		Lapte 3,5% UHT	l	200	1120,00	1200	6720,00	67,20
		Smantana 20% grasime 900g	galetusa	300	5460,00	1800	32760,00	327,60
		Unt 200 – 250 gr. 65%	pachet	200	1680,00	1200	10080,00	100,80
		TOTAL LOT 1			30015,00		180090,00	1800,90
2	15540000-5	Branza topita triunghi 17.5 GR	buc	12000	12000,00	72000	72000,00	720,00
3	15100000-9	Carne tocata congelata (porc + vita) 50%+50%	kg	350	8575,00	2100	51450,00	514,50
		Carnat cu sunca	kg	150	3675,00	900	22050,00	220,50
		Carnati cabanos	kg	150	4500,00	900	27000,00	270,00
		Crenvursti piept pui	kg	250	6750,00	1500	40500,00	405,00
		Salam vara	kg	250	7250,00	1500	43500,00	435,00
		Salam victoria	kg	250	6500,00	1500	39000,00	390,00
		Sunca presata	kg	250	7125,00	1500	42750,00	427,50
		Sunca presata pui	kg	250	7250,00	1500	43500,00	435,00
		Muschi file	kg	250	8000,00	1500	48000,00	480,00
		Carne de porc lucru	kg	100	1880,00	600	11280,00	112,80
		Carne de porc pulpa dezosata	kg	350	7000,00	2100	42000,00	420,00
		Rasol de vita cu os	kg	300	10650,00	1800	63900,00	639,00
		TOTAL LOT 3			79155,00		474930,00	4749,30
4	15112000-6	Carne pasare fara spate - pulpe superioare	kg	800	14400,00	4800	86400,00	864,00
	15112000-6	Piept de pui dezosat fara piele congelat	kg	800	24800,00	4800	148800,00	1488,00
	15112000-6	Ficatei de pui	kg	250	4500,00	1500	27000,00	270,00
		TOTAL LOT 4			43700,00		262200,00	2622,00

5	15112120-3	Aripi curcan	kg	150	2775,00	900	16650,00	166,50
6	15221000-3	Peste congelat eviscerat trunchi	kg	120	3120,00	720	18720,00	187,20
7	03221000-6	Fasole boabe	kg	50	475,00	300	2850,00	28,50
8	15131300-8	Pate de ficat cu cheita 100-120g	bc	3000	10500,00	18000	63000,00	630,00
9	15332000-4	Gem de fructe, 20 gr. portionat	bc	12000	10800,00	72000	64800,00	648,00
10	15411200-4	Ulei pentru gatit; prima presa	l	500	5500,00	3000	33000,00	330,00
11	15550000-8	Unt 10 gr; 80% grasime	bc	15000	27000,00	90000	162000,00	1620,00
12	15611000-4	Orez cu bob rotund	kg	300	2490,00	1800	14940,00	149,40
13	15612000-1	Faina; 000	kg	100	430,00	600	2580,00	25,80
14	15612000-1	Malai Grisat	kg	200	900,00	1200	5400,00	54,00
15	15625000-5	Gris 500g	bc	50	200,00	300	1200,00	12,00
16	15821000-9	Biscuiti 100 gr.	pachet	2500	6500,00	15000	39000,00	390,00
17	15831000-2	Zahar	kg	300	1770,00	1800	10620,00	106,20
18	15851000-8	Paste fainoase cu ou (melc; fidea)	kg	300	2340,00	1800	14040,00	140,40
19	15863000-5	Ceai plante (menta, galbenele, sunatoare)	kg	60	3540,00	360	21240,00	212,40
20	15870000-7	Vegeta - secretul gustului	kg	30	1170,00	180	7020,00	70,20
21	15870000-7	Condimente (ptrunjel, marar si leustean)	plic	300	1050,00	1800	6300,00	63,00
22	15870000-7	Sare iodata	kg	50	200,00	300	1200,00	12,00
23	15870000-7	Sare vrac	kg	200	400,00	1200	2400,00	24,00
24	15871100-5	Otet 9 grade	l	10	49,00	60	294,00	2,94
25	15331170-9	Amestec legume ciorba de vacuta congelate	kg	30	390,00	180	2340,00	23,40
		Fasole verde sau galbena congelata	kg	600	6900,00	3600	41400,00	414,00
		Legume mexicane congelate	kg	600	7500,00	3600	45000,00	450,00
		Mazare congelata	kg	600	7800,00	3600	46800,00	468,00
		Spanac congelat	kg	200	2400,00	1200	14400,00	144,00
		TOTAL LOT 25			24990,00		149940,00	1499,40
26	15331400-1	Compot fructe struguri, caise sau piersici fara samburi	borcan	300	2610,00	1800	15660,00	156,60
		Fasole verde borcan 720 gr.	borcan	250	1725,00	1500	10350,00	103,50
		Pasta tomate 28 grade borcan 720 gr.	borcan	250	2375,00	1500	14250,00	142,50
		Rosii in bulion borcan 720 gr.	borcan	300	1800,00	1800	10800,00	108,00
		Zarzavat ciorba borcan 720 gr.	borcan	300	2250,00	1800	13500,00	135,00
		TOTAL LOT 26			10760,00		64560,00	645,60
		Valoare fara TVA					1690974,00	16909,74
		TVA					186007,14	
		Valoare cu TVA					1876981,14	

SPECIFICATII TEHNICE

TOATE ALIMENTELE TREBUIE SA FIE CALITATEA I

Lotul 1 – Produse lactate

1. Branza Dietetica

Branza dietetica –Aspect exterior –cu suprafata curate ,culoare alba,nu se admit suprafete mucegaite, ingalbenite :

- Consistenta –masa compacta, legata, consistenta fina cremoasa :
- Miros si gust –placut, specific branzei proaspete slab sarata ;
- Grasime minimum 0.1 %
- Ambalata in cutii plastic sau pungi de 1 kg

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

2. Telemea de vaca

Branza telemea-Branza telemea din vaca, ambalata in pungi de plastic inchise ermetic de 1000 gr in vid grasime raportata la substanta uscata minim 42% .

- Bucati intregi,cu suprafata curate

Se admit bucati usor deformate de crapaturi la suprafata, rare goluri de presare si ochiuri de fermentare.

Nu se admite pasta neomogena, cu impuritati, roscata, galbena sau cu mucegai si nici aspect buretos, bucati cu suprafata mucilaginoasa.

- Consistenta : masa compacta ,legata de consistenta uniforma, se rupe usor fara a se sfarama. Nu se admite consistenta cretoasa, cauciucoasa.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

3.Fagaras usor

Branza cu smantana tip Fagaras pasta fina moale, untoasa, cremoasa Stratul inferior de branza are aspectul unei mase omogene cu eliminare de zer de max. 1% zer.

Stratul superior de smantana prezinta aspect omogen, fara aglomerari de grasime sau de substante proteice alba pana la alb-galbuie, uniforma in toata masa pentru stratul inferior de branza, cat si pentru stratul superior de smantana.

Gust si miros: - Placut, aromat caracteristic de fermentatie lactica, fara gust si miros strain.

Proportie: Branza proaspata de vaci tip Fagaras 70% ; Smantana 30% ; Ambalat la 175 gr

Termenul de valabilitate: minim 14 zile de la data livrării. Livarea se va face in baza comenzii.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

4.Cascaval

Cascavalul- are aspect: pasta fina, untuoasa, compacta, omogena, usor elastica, la rupere se desface în fasii, cu rare sau mici ochiuri de fermentare; calupuri având coaja sau suprafata neteda, curata, fara cute sau goluri, fara pete sau crapaturi; pot fi acoperite cu o pelicula protectoare uniforma, avizata conform dispozitilor sanitare în vigoare. Culoare: alb-galbui pâna la galben, uniforma in toata masa. Gust si miros: placut, potrivit de sarat, caracteristic cascavalului provenit din lapte de vaca pasteurizat, fara gust si miros strain, sa fie usor de feliat.

Grasime raportata la substanta uscata minim 49%. Ambalat calup/bucati de 300 gr-1 kg - exclus cascaval vegetal.

Sa aiba aspect omogen, gust si miros caracteristic, ambalate si etichetate corespunzator, sa fie insotite de aviz sanitar-veterinar.

Termen de valabilitate: minim 60 zile de la data livrării.

Livrarea se va face in baza comenzii.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

5.Iaurt

Iaurt 140 gr-Cal 1, din lapte de vaca pasteurizat si fermentat cu culturi lactice selecționate de bacterii lactice. Nu va contine conservant, va contine minim 2,8% pana la 5.2 % grăsime, ambalat in pahare de 140g, ambalajul va fi etans, fara deformatii, va avea consistenta necesara, va avea gust si miros specific. Proprietăți organoleptice:

Aspect si consistenta:

coagul fin. compact sau cu o consistent fluida. de smantana proaspata;se poate livra iaurt cu particule vizibile de coagul.Culoare alba de lapte.Miros plăcut, specific de fermentație lactic, fara miros strain. Gust plăcut, caracteristic, acrișor, răcoritor, fara gust străin.

Proprietăți fizico-chimice:

Grăsime min. 2.8% max 5%.

Aciditate max. 120°Th/ph.

Substanțe proteice: min. 2,8%.

Reacția pentru controlul peroxidazei : Negativa.

Temperatura de livrare max.8°C

Transportul va fi asigurat in mijloace de trasport avizate sanitar veterina.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

6.Lapte 3.5% UHT

Lapte 1 litru -din lapte de vaca, lapte integral, omogenizat, ultrapasteurizat (UHT). Va contine 3.5 % grăsime, ambalat in cutii de carton, folie stretch si europaleti; ambalajul va fi etans, fara deformatii. Ambalajele de desfacere si ambalajele de transport se eticheteaza conform legislatiei in vigoare.

Aspect si consistenta: lichid omogen, lipsit de impuritati vizibile si de sediment, consistenta fluida.

Culoare alba cu nuanta usor galbuie, uniforma. Gust si miros placut, dulceag, caracteristic laptelui, fara gust si miros strain.

Proprietăți fizico-chimice:

Grăsime min. 3.5%.

Substanțe proteice: 3%.

Reacția pentru controlul peroxidazei : Negativa.

Temperatura de livrare max.8°C

Sa fie insotit de declaratia de conformitate

Transportul va fi asigurat in mijloace de transport avizate sanitar veterinar

Termen de valabilitate: minim 3 luni.

Livrarea se va face in baza comenzii.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

7.Smantana 20 % grasime

Smantana - Produs natural obtinut din lapte natural de calitate, însamântata cu culturi pure de bacterii lactice, cu un continut mare de vitamine. Calitatea I, 20% grasime, fara miros sau gust neplacut, sa aiba aspect (coloratie) natural, sa fie omogenizata, sa aiba consistenta data de continutul de grasime solicitat, sa aiba gust si miros specific, fara mucegai. Continut 20 % grasime; culoare alba; gust dulce; miros - al produsului; sa fie omogena si de consistenta tare; sa nu prezinte zer în exces; sa nu contina impuritati, fara semne de fermentare (capac bombat).

Grasime raportata la substanta uscata minim 20%.

Mod de ambalare: galeata 0.900gr -1 kg

Sa aiba aspect omogen, gust si miros caracteristic, ambalate si etichetate corespunzator, sa fie insotite de aviz sanitar-veterinar.

Termenul de valabilitate : minim 14 zile de la data livrării. Livrea se va face in baza comenzii.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

8.Unt de masa

Unt de masa UNT 200 gr. Ambalat în hârtie metalizata, pachete a 200 gr, grăsime minim 65%.

Unt obtinut prin prelucrarea industrială, a smântânii pasteurizate, provenita din lapte de vaca. Lapte, smântână, materie prima si materiale auxiliare folosite sa corespunda documentelor tehnice de produs si normelor sanitare în vigoare. Proprietăți organoleptice: Aspect în secțiune si consistenta la 10-12 grade Celsius: cu picături mici si rare de apa tulbure, repartizate satisfăcător, cu goluri de aer mici si rare, masa mai puțin onctuoasa, suficient de compacta, în secțiune mai puțin omogena, puțin unsoasa, nesfaramicioasa; gust si miros: cu aroma specifica, mai puțin pronunțata, fara nuanțe străine de aroma, gust slab aromat, specific de unt, fara nuanțe străine. Culoare: alba sau galbena, cu luciu slab.

Sa aiba aspect omogen, gust si miros caracteristic, ambalate si etichetate corespunzător, sa fie insotite de aviz sanitar-veterinar.

Termen de valabilitate cel puțin 30 de zile de la data livrării.

Livrarea se va face in baza comenzii.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

Lotul 2 - Branza topita triunghi 17.5gr

Lapte degresat reconstituit, branzeturi, unt, lapte praf degresat, saruri de topire, smantana praf 0, 1%, proteine din lapte, corector de aciditate: e 330, sare.

Valoare energetica: 220 kcal/100 g

Grasimi: 17 g/100 g

Grasimi saturate: 11 g/100 g

Glucide: 4.8 g/100 g

Sodiu: 2.4 g/100 g

Proteine: 12 g/100 g

Sa aiba aspect omogen, gust si miros caracteristic, ambalate si etichetate corespunzator, sa fie insotite de aviz sanitar-veterinar.

Termen de valabilitate cel puțin 30 de zile de la data livrării.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

Lotul 3 – Produse de origine animală, carne și produse din carne

1. Carne tocata amestec (porc+vita) 50%+50%

Carne tocata amestec obtinuta din musculatura striata, cu tesaturile grase aderente, cu exceptia muschiului miocardic. Aspect și culoare: Carne mărunțită, fără os, cartilaje, tendoane și țesut conjunctiv grosier, cu aspect mozaicat de culoare roz-rosu, contrastand cu bucatile de slanina de culoare alba. Miros și gust normal, caracteristic și plăcut, specifice carnii din specia din care provine, fara miros sau gust straine. Consistenta: moale, de pasta. Procent de grăsime max. 30%, Nu se admite mirosul de alterare, sau alte mirosuri straine. cat si zeama de carne vizibila.

Atentie: se va mentiona data sacrificarii fie pe eticheta produsului, fie pe documentele de livrare

Temperatura de refrigerare 0 - 2°C

Temperatura de congelare -18°C

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

2. Carnati cu sunca

Bucati cilindrice obtinute prin rasucirea membranelor naturale de porc / de culoare rosie-bruna, specifica produselor fierte - afumate.

Miros placut, caracteristic produselor fierte-afumate, fara miros strain.

Textura: Masa mozaicata, de culoare roz-rosie cu bucati de slanina de culoare alba, fara goluri de aer.

Gust / aromă: Placut, specific condimentelor si componentelor folosite, fara gust strain.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

3. Carnati cabanos

Preparat din carne, fiert și afumat, fără corpuri străine, fără flaxuri sau goluri de aer, fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, aromatizat cu condimente naturale. Membrană naturală comestibilă. Aspect exterior curat, nelipicios, fără mucegai sau corpuri străine, de forma unor bucăți cilindrice obținute prin umplerea membranelor. Termen de valabilitate min. 10 zile de la data recepției. Vor fi livrați vrac sau ambalați în pungi/ cutii peste un kilogram. Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

4. Crenvursti piept de pui

Pastă omogenă compactă, piept pui (40%), fără flaxuri sau goluri de aer, fără corpuri străine, fără fragmente de os, aglomerări de grăsime sau condiment, fără gust și miros strain si fara goluri de aer. Aspect exterior curat, nelipicios, fără mucegai sau corpuri străine, de forma unor bucăți cilindrice obținute prin umplerea membranelor natural, de grosime aprox. 18-20 mm, lungime aprox. 10-15 cm. Termen de valabilitate min. 10 zile de la data recepției. Vor fi livrați vrac sau ambalați în pungi/ cutii peste un kilogram.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

5. Salam vara

Salam uscat, baton cilindric cu diametru de aprox. 50-55 mm și lungime între 30-40 cm și greutate 0,4-0,6 kg, suprafață curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu fără mucegai sau corpuri străine, compoziție perfect legată, compactă, mozaicată, fără goluri de aer sau aglomerări de gel, grăsime sub membrane. La feliere sa își păstreze integritatea. Culoare specifica produselor fiert-afumate și membranelor utilizate, gust si miros plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced, etc), cu gust și miros de fum moderat. Nu se acceptă în rețetă carne dezosată mecanic, organe, amidonuri modificate și amidon. Termen de valabilitate: min. 45 de zile de la data recepției.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

6 . Salam Victoria

Produs fiert-afumat, avand in compozitie carne porc, pulpa porc, slanina. Culoare specifica produselor afumate, cu compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. Suprafata curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai. Batoane cilindrice cu diametrul de aproximativ 75-80 mm si lungime intre 34-37 cm si greutate aproximativa de 1.3-1.5 kg, in membrana artificiala. Placut, caracteristic produselor fierte si afumate, fara miros strain. Consistenta semitare, elastic. Placut, specific condimentelor si componentelor folosite fara gust strain (acru, mucegai, ranced), cu gust si miros de fum. Termen de valabilitate: min. 45 de zile de la data recepției.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă, nr. Lot

7. Sunca presata

Bucati compacte, cu dimensiuni și forme corespunzătoare formelor de presare, obținute prin injectarea pulpei de porc/ de culoare roz specifică specialităților fierte. Masa compactă de carne de culoare roz, uniformă, fără zone de culoare modificată. Membrana artificială are o suprafață curată, aderentă la compoziție, cu înveliș continuu, nedeteriorat. Lungimea, diametrul și greutatea sunt în funcție de forma de presare – 2-2.5 kg/buc. Miros plăcut, caracteristic specialităților fierte, fără miros strain. Gust și aroma plăcută, specific condimentelor și componentelor folosite fără gust strain (acru, mușegai, ranced).

Termen de valabilitate min. 10 zile de la data recepției. Ambalată în folie de plastic.

Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă, nr. lot

8. Sunca presata pui

Bucati compacte din piept de pui cu dimensiuni și forme corespunzătoare formelor de presare, obținute prin injectarea pieptului de pui/ de culoare roz specifică specialităților fierte. Membrana artificială aurie are o suprafață curată, aderentă la compoziție, cu înveliș continuu, nedeteriorat. Lungimea, diametrul și greutatea sunt în funcție de forma de presare. Produs fiert, plăcut, caracteristic specialităților fierte, fără miros strain. Masa compactă de carne de culoare roz, uniformă, fără zone de culoare modificată. Plăcut, specific condimentelor și componentelor folosite fără gust strain (acru, mușegai, ranced).

Termen de valabilitate min. 10 zile de la data recepției. Ambalată în folie de plastic.

Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă, nr. Lot

9. Muschi file

Bucati cilindrice obținute prin injectarea cotletului de porc/ de culoare brun galbuie specifică specialităților fierte și afumate. Lungimea, diametrul și greutatea sunt diferite în funcție de vârstă și greutatea animalului sacrificat. Miros plăcut, caracteristic specialităților fierte și afumate, fără miros strain. Masa compactă de carne de culoare roz- roșiatică, uniformă, fără zone de culoare modificată. Plăcut, specific condimentelor și componentelor folosite fără gust strain (acru, mușegai, ranced).

Termen de valabilitate min. 10 zile de la data recepției. Ambalată în folie de plastic.

Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă, nr. lot

10. Carne porc lucru

Carne porc lucru 80/20, provenita din transarea, dezosarea, alegerea si fasonarea tuturor portiunilor anatomice prelucrate in diferite scopuri; bucati de circa 200 gr., fara flaxuri, cheaguri de sange, contuzii, resturi oase, corpuri straine, resturi sorici, osanza, cartilaje; grasime maxim 20%

Culoare: De la rosu intens la rosu inchis. Miroso si gust pecific carniei, speciei din care provine, fara miros si gust strain (ranced, statut, de putrefactie etc). La apasarea cu degetul carnea trebuie sa aiba o consistenta elastica, amprenta apasarii trebuie sa dispara, carnea capatandu-si forma initiala.

Carne porc lucru vrac – 7 zile din ziua transarii.

Carne porc lucru ambalat in atmosfera protectoare – 8 zile din ziua transarii

Carne porc lucru ambalat in vacumm - 10 zile din ziua transarii

Temperatura de refrigerare 0 - 4°C

Atentie: se va mentiona data transarii fie pe eticheta produsului, fie pe documentele de livrare.

Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel puțin urmatoarele informatii: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

11. Carne de porc pulpa dezosata

Pulpa de porc pulpa proaspata. Se va prezenta sub forma carniei superioara, slaba, fara cheaguri de sange sau portiuni murdare, fara grasime, fara taieturi in masa musculara, fara resturi de oase, fara cartilaje. La suprafata carniei pelicula este uscata iar in sectiune este usor umeda, culoare roz deschis. Consistentă va fi ferma, elastic atat la suprafata cat si in sectiune, dupa apasarea cu degetul trebuie sa revina la forma initiala, suc din carne se obtine greu si este limpede. Mirosul si gustul vor fi normale, caracteristice produsului, nu se admite mirosul de alterare, sau alte mirosuri straine. Forma si dimensiunile vor fi corespunzatoare denumirii si partilor anatomice speciei din care a provenit.

Se admite grăsime pe zone restrânse, cu grosime de maxim 2 mm.

Atentie: se va mentiona data transarii fie pe eticheta produsului, fie pe documentele de livrare.

Produsul va fi ambalat in punga de plastic sigilata de max.4.5 - 5.5 kg.

Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel puțin urmatoarele informatii: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

12. Rasol de vita cu os

Rasol de manzat cu os, anterior sau posterior, fara oase carpiene. Carne de culoarea roz pana la rosu la suprafata, caracteristica speciei in sectiune; miros placut caracteristic ; fara gust si miros strain (ranced, statut, de putrefactie); sa fie curata, fara impuritati mecanice. Consistentă va fi ferma, elastic atat la suprafata cat si in sectiune, dupa apasarea cu degetul trebuie sa revina la forma initiala, suc din carne se obtine greu si este limpede. Mirosul si gustul vor fi normal, caracteristic produsului, nu se admite mirosul de alterare sau alte mirosuri straine.

Data limita de consum:

Rasol de vita cu os vrac – 7 zile din ziua transarii

Rasol de vita cu os ambalat in atmosfera protectoare – 8 zile din ziua transarii

Rasol de vita cu os ambalat in vacumm - 10 zile din ziua transarii

Forma si dimensiunile vor fi corespunzatoare denumirii si partilor anatomice speciei din care a

provenit

Temperatura de refrigerare 0 - 4°C

Atentie: se va mentiona data transarii fie pe eticheta produsului, fie pe documentele de livrare.

Produsul va fi ambalat in punga de plastic sigilata de max.1,5 -2 kg

Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

Lotul 4 – Carne de pasare

1.Carne pasare fara spate – pulpe superioare,

Pulpe superioare curate proaspete ,fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice ,suprafata neteda ,nelipicioasa,fara oase rupte predominante, fara contuzii severe. Pulpa reprezinta portiunea anatomica detasata de carcasa prin urmatoarele sectionari:sus,in jurul articulatiei coxofermulara ,jos,la nivelul articulatiei tibio-tarso-metatarsiana (la taiere mecanizata seadmite taierea mai jos de articulatie cu max .1cm.).Aspect natural ,fara miros nespecific,bine curatate de pene,nu contin lichide inghetate in ambalaje, fara tumorii si inflamatii. Starea termica congelata ,temperatura in profunzime nu trebuie sa fie mai ridicata de -12°C.Culoarea este caracteristica tipului carni de calitate superioara-roz. Consistenta va fi ferma,elastic. Mirosul la suprafata cat si in sectiune va fi normal,caracteristic speciei,nu se admite mirosul de alterare ,miros de medicamente ,sau alte substante. Produsul va fi ambalata in punga de plasti sigilata de max . 1-5 kg.

Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

2.Piept de pui dezosat fara piele congelat

Produsul trebuie sa fie de conformatie buna, consistent, bine dezvoltat, carnos, fara os, fara piele,curat , fara impuritati mecanice; fara gust si miros strain. Dupa decongelare suprafata trebuie sa fie neteda dar nelipicioasa, consistenta musculaturii sa fie ferma si elastica; stare de congelare la temperatura de (-16 - -18)°C;

Ambalarea trebuie facuta in pungi curate, lipsite total de corpuri straine astfel incat produsul sa fie protejat igienic corespunzator.

Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

3.Ficatei de pui

Ficat de pui curatat bine, fara vezica biliara, splina, grasine si alte impuritati, cu suprafata umeda dar nelipicioasa. Culoare rosiatica, caracteristica; consistenta ferma; fara miros strain. Ambalarea in tavite acoperite cu stretch, curate, lipsite total de corpuri straine astfel incat produsul sa fie protejat igienic corespunzator. Produsul va fi refrigerat.

Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

Lotul 5 Aripi curcan congelate

Aripi de curcan, calitatea 1. Aspect: Aripi de curcan cu suprafata umeda, dar nelipicioasa. Culoarea pielii: roz, culoarea muculaturii caracteristica. Consistenta musculaturii: ferma si elastica. Miros: caracteristic, normal , fara miros strain.

Ambalarea trebuie facuta in pungi curate, lipsite total de corpuri straine astfel incat produsul sa fie protejat igienic corespunzator.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

Lotul 6 – Peste congelat eviscerate trunchi

1. Conditii organoleptice; -Aspect; intact din punct de vedere al prezentarii, nevatamat(se admit pe suprafete vatamari mecanice, dar nu la mai mult de 5% din totalul pestilor din lot), fara semen aparente de boala, fara mucus, suprafata curate, fara corpuri straine, mizreie sau sange, sa nu aiba oase rupte sau proeminente, lipsit de pete, culoare naturala/specifica;

-Consistenta musculaturii; sa fie bine fixate de coloana vertebrala si de oase, nesangerati, de culoare specifica specie, conformatie buna, rigida, musculature spatelui sa fie tare, nu se admite consistenta inmuata;

-Mirosul; placut, specific pestelui, specie respective, fara miros de alterare sau miros strain.

-Sa nu contina substante chimice, neavizate de Ministerul Sanatatii sau peste limitele admise.

-Stratul de glazura [gheata] trebuie sa fie transparent, compact si uniform, sa nu fie sfaramicios si sa nu depaseasca 2-4,5% din masa blocurilor de peste (max 3mm de glazura)

Calibru; 400-600g.

Proprietati chimice;

-Azot usor hidrolizabil, mgNH₃/100g, max-30

-Amoniac in stare libera (reactia Nessler)-absent

-Hidrogen sulfurat-absent

-Ph. Max.-6.2

Proprietati bacteriologice si parazitologice;

-Numar total de germeni aerobi mezofili, la 1g, ma.-10.000

-Escherchia coli, la 1g, max.-10

-Stafilococ auriu coagulaza pozitivm la 1g, max.-100

-Sarmonella, la 25g-absent

-Bacterii anaerobe sulfilo-reducatoare, la 1g, max.-10

Ambalarea; se face in pungi de plastic , de 1-2 kg,

-Date privind valoarea nutritiva a produsului;

-Termenul de valabilitate al produsului si standardul sau norma interna de fabricatie.

Ambalajele trebuie sa fie intregi , curate, fara miros strain. Pestele se aseaza in ambalaj in randuri regulate, straturile sa fie uniforme si bine nivelate. Pe fundul ambalajului si intre straturile de peste se aseaza gheata curate si maruntita (bucati de max 3 cm).Proportia de gheata trebuie sa corespunda instructiunilor tehnologice;la destinatie trebuie sa ramana in ambalaj min. 25% gheata fata de masa pestelui

Documente de insotire ;fiecare transport trebuie insotit de factura fiscal si declaratie de confomitate intocmit conform reglementarilor legate in vigoare/certificat de calitate Livrarea in max cinci zile.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

Lotul 7

Fasole boabe - cu bob mare, calitatea I, umiditate max. 14%, corpuri straine (fara) totale max.5%. Se aprovizioneaza in ambalaje de max.1kg Nu se admite fasolea uscata care nu fierbe. Tehnica de livrare: in transe in baza comenzilor, Etichetarea se face respectînd prevederile HGR 106/2002 și standardele în vigoare Ambalarea: sa fie adecvata, sa garanteze pastrarea caracteristicilor specifice, pungile/cutiile sa fie marcate sau inscripționate cu următoarele date:

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

Lotul 8

Pate de ficat cu cheita – 100gr-120 gr - cu cheita de deschidere. Conține: ficat de porc-pasare min. 25%, carne de porc/pasare , sorici, grăsimi animale , ceapa, sare, proteina de origine animal, condiment, grăsimi de max. 30%. Aspect: masa compacta, culoare specifica ficatului fiert, gust si miros caracteristic ingredientelor folosite fara gust si miros străin. Nu se admit produse in ambalaje deformatate, bombate sau neetanse. Etichetarea se face respectînd prevederile HGR 106/2002 și standardele în vigoare. Ambalarea: sa fie adecvata, sa garanteze pastrarea caracteristicilor specifice.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

Lotul 9

Gem de fructe , 20 gr. portionat - Gemul va fi produs din diverse sortimente de fructe (piersici, visine, cirese, prune, caise, etc), ambalat in recipiente de plastic, cu o cantitate netă de 20 gr . Ambalajele trebuie să fie închise corespunzător. Ambalajele de desfacere trebuie sa fie asemanatoare cu cele aflate in circuitul comercial material recunoscut de unitățile de analiză autorizate pentru ambalarea si avizate de Ministerul Sanatatii.

Proprietati organoleptice: Aspect: fructe, bucati de fructe, partial destramata în masa gelificata, fara separare de sirop, fara semne de fermentare sau mucegai, fara corpuri straine. Culoare: corespunzatoare varietatii fructului. Se admite o nuanta de brun deschis la gemurile din fructe de culoare deschisa si bruna la gemurile din celelalte fructe. Gust si aroma: placute, caracteristice varietatilor fructelor, nu se admite gust si miros strain. Ingrediente: minim 65 GR fructe la 100 GR produs finit, zahar, gelifiant (pectina). Sa aiba gust si miros specific fructului, culoare si consistenta naturala. Excluz gemurile din piure de fructe.

Materialele de ambalare și ambalajele trebuie să fie depozitate în condiții în care să nu scadă calitatea gemului, iar înainte de utilizare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei și mirosului. Toate informațiile necesare trebuie să fie tipărite pe ambalaje astfel încât să fie imposibilă schimbarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Se impune păstrarea integrității ambalajului.

Cerneala sau tușul care se folosesc pentru inscripționarea ambalajului nu trebuie să contamineze produsul.

Termen de valabilitate : minim 12 luni

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

Lotul 10

Ulei pentru gatit – Ulei prima presa, din floarea soarelui 100%, flacon plastic de un litru, aspect limpede, fara suspensii, fara sediment, culoare galbena, miros si gust placut, fara miros si gust strain.

Mod de ambalare: recipiente de 1 l, cu datele de identificare corespunzatoare din punct de vedere organoleptic.

Termen de valabilitate: minim 18 luni de la data livrării.

Livrarea se va face in baza comenzii.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

Lotul 11

Unt 10 gr. ; 80% grasime - Ambalat în hartie metalizata, caseta cu hartie pergament vegetala (alveola), cu o cantitate neta de 0,01 kg, grasime minim 80%. Ambalajele trebuie să fie închise corespunzător. Ambalajele de desfacere trebuie sa fie asemanatoare cu cele aflate in circuitul comercial material recunoscut de unitățile de analiză autorizate pentru ambalarea si avizate de Ministerul Sanatatii.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

Lotul 12

Orez cu bob rotund - Calitatea I, boabe rotunde, albe, transparente, complet decorticate, boabe întregi, maximum 7% spartura mare si maximum 1% spartura mica, fara boabe gipsate sau galbene, fara miros de: mucegai, închis, neinfestat, fierbe usor, aspectos, impuritati 0%, nu se dezintegreaza prin fierbere. Timp de fierbere: 18-20 minute.

Ambalarea produsului: Produsul va fi ambalat în pachete de 1 kg, va avea datele de identificare corespunzatoare din punct de vedere organoleptic.

Termen de valabilitate: minim 12 luni.

Livrarea se va face in baza comenzii.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

Lotul 13

Faina; 000 - Făina de grâu este produsul obținut prin macinarea grâului după o prealabilă curățare. Făina albă de grâu va respecta proprietățile organoleptice, fizice și chimice prevăzute în Ordinul nr. 250/531/83 din 2002 al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, al ministrului sănătății și familiei și al secretarului de stat al Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor pentru aprobarea Normei cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman, modificat prin Ordinul nr. 545/823/328 din 2003 privind modificarea Ordinului ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, al ministrului sanatatii si familiei si al presedintelui Autoritatii Nationale pentru Protectia Consumatorilor nr. 250/531/83 din 2002 pentru aprobarea Normei cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman.

FAINA 1 kg - Tip OOO, culoare alb-galbui cu nuanta slab-cenusiu si cu particule fine de tarâte;

miros placut, specific fainii, fara miros de mucegai, de încins sau alt miros strain; gust normal, putin dulceag, nici amar, nici acru, fara scrâsnet la mestecare (din cauza impuritatilor naturale: nisip, pamânt, etc), nu se admite prezenta insectelor sau acarienilor în niciun stadiu de dezvoltare; Proprietati fizice si chimice: umiditate - maxim 14,5%, aciditate - maxim 2,2 grade, continut de cenusa raportat la substanta uscata - maxim 0,48%, continut de gluten umed egal sau mai mare de 28%, continut de cenusa insolubila în HCl 10% - maxim 0,2%, impuritati metalice sub forma de pulbere - 3 gr/kg, impuritati metalice sub forma de aschii - lipsa.

Ambalarea produsului: produsul va fi ambalat la pachete de 1KG, va avea datele de identificare corespunzatoare din punct de vedere organoleptic.

Termenul de valabilitate: minim 6 luni.

Livrarea se va face in baza comenzii

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

Lotul 14

Malai grisat - Malai grisat, calitatea I, superior sau extra masa granulata mare, uniforma, culoare galben - portocaliu cu particule sticloase si albe specific porumbului din care provine, miros caracteristic, fara gust sau miros strain de mucegai sau ranced, gust placut specific, fara gust amar, fara scrâsnet la mestecare, nu prezinta insecte sau acarieni în nici un stadiu de dezvoltare.

Ambalarea produsului: Produsul va fi ambalat la pachet de 1kg, va avea datele de identificare corespunzatoare din punct de vedere organoleptic. Termenul de valabilitate: minim 180 zile.

Livrarea se va face in baza comenzii.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

Lotul 15

Gris - Calitate superioara, sa aiba granulatie mai mare, sa aiba ambalaj care sa îi asigure integritatea: sa aiba culoarea alb-galbuie; sa nu contina impuritati, aglomerari, fluturi, corpi straini; gust: specific, putin dulceag, fara gust amar sau acru; fara miros de mucegai, de incins sau alt miros strain; nu se admite prezenta insectelor sau acarienilor în niciun stadiu de dezvoltare.

Ambalarea produsului: produsul va fi ambalat la pachet de 500GR, va avea datele de identificare corespunzatoare din punct de vedere organoleptic.

Termenul de valabilitate : minim 180 zile.

Livrarea se va face in baza comenzii.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

Lotul 16

Biscuiti 100 gr. - trebuie sa fie intregi sa aiba suprafata lucioasa neteda fara urme de arsura fara goluri fara grasime oxidata la suprafata .In sectiune biscuitii trebuie sa prezinte miezul bine copt uniform ,porozitate fina fara goluri bucati de aluat sau corpuri straine .Culoare biscuitilor trebuie sa fie de la nuanta galbuie pana bruna-deschisa .Gustul biscuitilor trebuie sa fie placut dulceag corespunzator unui produs bine copt nici amar nici ranced .Mirosul trebuie sa fie placut ,fara miros

de mucegai sau alte mirosuri straine. Produsul va fii ambalat in pachete de 100 gr va fi insotit la livrare de certificat de calitate.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

Lotul 17

Zahar - Produs rafinat obtinut din sfecla de zahar, sub forma de cristale uscate, uniform calibrate, nelipicioase, neaglomerate, care curg liber de culoare alba, cu stralucire caracteristica. Gust dulce, fara gust si miros strain, atât în stare solida cât si în solutie.

Ambalarea produsului: produsul va fi ambalat în pachete de 1 kg, va avea datele de identificare corespunzatoare din punct de vedere organoleptic.

Termen de valabilitate: minim 12 luni.

Livrarea se va face in baza comenzii.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

Lotul 18

Paste fainoase cu ou - extra superioare cu ou, diferite forme , fidea; taietei; pene melcisorii; spaghete; macaroane;. Suprafata va fi neteda fara stricaciuni ,fara urme de faina , translucide .Culoarea va fi galben aurie , uniforma. Miros si gust ,caracteristic fara miros si gust strain . Valabilitatea produsului sa fie de minimum 6 luni.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

Lotul 19

Ceai plante (menta, galbenele, sunatoare , etc) - Ceai natural diverse sortimente (fructe de padure, sunatoare, tei,musetel, menta, galbenele, etc, exclus ceaiul negru sau ceaiul verde). Continutul de apa, max.8,5%, cenusa totala max.6,5%, culoare uniforma specifica varietatii, aroma si gust placut caracteristica sortimentului.Se va aproviziona in pungi de 1 kg ,care va cuprinde de plicuri ade 1-2 g. Etichetarea produsului va respecta prevederile HGR 106/2002.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

Lotul 20

Vegeta- secretul gustului - Secretul gustului - Baza pentru mancaruri ,granulata,ambalat in pachete de 1000 gr., cu legume diverse deshidratate ,culoare galbena ,miros tipic condimentat ,cu gust vegeteal usor sarat ,calitate superioara ,legume (morcov 6,1%,pastarnac 1,9%, ardei rosu 1%, ceapa 0,4%, praz ,pudra de rosii piure 0,05%, radacina de patrunjel),fara umiditate si miros strain. Ambalarea: sa fie adecvata, sa garanteze pastrarea caracteristicilor specifice, Valabilitatea produsului sa fie de minimum 6 luni de la livrare.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă, nr. Lot

Lotul 21

Condimente - (patrunjel, marar, leustean , foi de dafin)

Patrunjel 15 gr-Aspectul : sa fie propriu părții de planta ca atare sau sub forma de pulbere;

-Sa nu conțină : impurități minerale (nisip, pamant, praf de cărămidă), așchii de lemn, insecte (in orice stadii de dezvoltare sau alte impurități),

- Gustul și mirosul: sa fie caracteristic, nealterat, fara nuanța străină sau suprapusa sau aromatizare artificiala;

Valabilitatea produsului sa fie de minimum 6 luni de la livrare.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă, nr. Lot

Marar 15 gr- Aspectul : sa fie propriu părții de planta ca atare sau sub forma de pulbere;

-Sa nu conțină : impurități minerale(nisip, pamant, praf de cărămidă), așchii de lemn, insecte (in orice stadii de dezvoltare sau alte impurități),

- Gustul și mirosul: sa fie caracteristic, nealterat, fara nuanța străină sau suprapusa sau aromatizare artificiala;

Valabilitatea produsului sa fie de minimum 6 luni de la livrare.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă, nr. Lot

Leustean uscat 15 gr.

-Aspectul : sa fie propriu părții de planta ca atare sau sub forma de pulbere;

-Sa nu conțină : impurități minerale(nisip, pamant, praf de cărămidă), așchii de lemn, insecte (in orice stadii de dezvoltare sau alte impurități),

- Gustul și mirosul: sa fie caracteristic, nealterat, fara nuanța străină sau suprapusa sau aromatizare artificiala;

Valabilitatea produsului sa fie de minimum 6 luni de la livrare.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă, nr. Lot

- **Foi de dafin** 15 gr -Ambalarea: sa fie adecvata, sa garanteze pastrarea caracteristicilor specifice;

Valabilitatea produsului sa fie de minimum 6 luni de la livrare.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă, nr. Lot

Lotul 22

Sare iodată - Ambalată corespunzător în cutii de carton de 1 kg.

Sare iodată granulată fină, curată, fără corpuri străine sau impurități, de culoare albă.

Etichetarea se face respectând prevederile HGR 106/2002 și standardele în vigoare Ambalarea: sa

fie adecvata, sa garanteze pastrarea caracteristicilor specifice.

Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

Lotul 23

Sare vrac - Ambalata la sac de 25 kg, fara corpuri si mirosuri străine;

Etichetarea se face respectând prevederile HGR 106/2002 și standardele în vigoare Ambalarea: sa fie adecvata, sa garanteze pastrarea caracteristicilor specifice.

Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

Lotul 24

Otet – 9⁰ - Otet vin alb – otet alimentar din vin alb 9*, culoare alb galbui, ambalat la pet de 1 litru, fara corpuri straina cu un miros caracteristic.

Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

Lotul 25 – Legume congelate

1. Amestec legume ciorba de vacuta congelate

Amestec de diverse legume: mazăre, morcovi, fasole verde, cartofi, rosii, telina, pastarnac, ardei. - Legume divizate sau boabe sub formă individualizată sau mici aglomerări, sănătoase, curate, ajunse la maturitate de consum, neatacate de boli și dăunători. -Culori caracteristice fiecărei legume în parte, fără devieri de culoare. -Gust și miros plăcut, specific fiecărei legume în parte, fără miros și gust strain. -După fierbere sa se păstreaze gustul caracteristic fiecărei legume. -Ambalaj pungi de 1000 – 2500g.

Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

2.Fasole verde sau galbena - calitatea I, legume sănătoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau dăunători, fără vătămări, loviri, striviri; fără codițe sau ațe;culoarea galben, fără devieri de culoare; gust și miros plăcut;ambalate în pungi de polietilenă de 1 kg, ambalaj nedeteriorat, pungi intacte, închise ermetic, conform normelor în vigoare; Valabilitatea produsului: minim 3 luni de la livrare.

Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

3. Legume mexicane congelate

Amestec de diverse legume: mazăre, morcovi, fasole verde, porumb, ardei. -Legume divizate sau boabe sub formă individualizată sau mici aglomerări, sănătoase, curate, ajunse la maturitate de consum, neatacate de boli și dăunători. -Culori caracteristice fiecărei legume în parte, fără devieri de culoare. -Gust și miros plăcut, specific fiecărei legume în parte, fără miros și gust strain. -După

fierbere sa se păstreze gustul caracteristic fiecărei legume. -Ambalaj pungi de 1000 – 2500g. Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

4. Mazare congelata - calitatea I, legume sănătoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau dăunători, fără vătămări, loviri, striviri; fără codițe sau ațe ;culoarea verde , fără devieri de culoare; gust și miros plăcut; ambalate în pungi de polietilenă de 1 kg, ambalaj nedeteriorat, pungi intacte, închise ermetic, conform normelor în vigoare; Livarea se va face in baza comenzii. Valabilitatea produsului: minim 3 luni de la livrare.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

5. Spanac congelat - calitatea I, legume sănătoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau dăunători, fără vătămări, loviri, striviri; fără codițe sau ațe;culoarea verde , fără devieri de culoare; gust și miros plăcut; ambalate în pungi de polietilenă de 1 kg, ambalaj nedeteriorat, pungi intacte, închise ermetic, conform normelor în vigoare; Valabilitatea produsului: minim 3 luni de la livrare. Livarea se va face in baza comenzii.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

Lotul 26 – Legume in conserva si/sau la cutie

1. Compot fructe – struguri, caise sau piersici fara samburi, ambalat in borcane la 720gr. Produs preparat din fructe proaspete, fierte în apa cu zahar, fara conservanti chimici. Aspectul fructelor: potrivit de tari, nerasfierte. Culoarea fructelor: caracteristica varietatii si gradului de coacere, aproape uniforma în acelasi recipient. Gust si miros placut, dulce, caracteristic fructelor fierte, fara gust si miros strain. Ingrediente: piersici, apa, zahar, cantitatea neta fara lichid 45% per borcan.

Aspectul recipientului: borcan ermetic închis, cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit. Mod de ambalare: recipiente de 720 ml (minim 320 gr produs net), sa nu prezinte urme de alterare (capac bombat sau ruginit). Se vor ambala în recipiente de sticla pentru conserve sterilizate, va avea datele de identificare corespunzatoare din punct de vedere organoleptic.

Termen de valabilitate: minim 24 luni de la data livrării.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

2. Fasole verde sau galbena borcan 720 gr - conserve din legume –fasole verde in apa cu o singura specie de legume; continut de legume, min.55% din masa neta a produsului Aspectul recipientului: borcan ermetic închis, cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit. Mod de ambalare: recipiente de 720 ml (minim 320 gr produs net), sa nu prezinte urme de alterare (capac bombat sau ruginit). Se vor ambala în recipiente de sticla pentru conserve sterilizate, va avea datele de identificare corespunzatoare din punct de vedere organoleptic.

Termen de valabilitate: minim 24 luni de la data livrării.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

3. Pasta tomate 720 gr - Aspectul sa fie evidentiat de o masa omogena, fina, fara corpuri straine, fara semen de alterare(mucegai, fermentatie), culoarea sa fie rosie intensa, pana la rosie caramizie, uniforma in toata masa. Decolorarile sau brunificarile anormale sunt considerate defecte. Concentratie 24-28%. produsul va fi ambalat in borcan sau cutie de 720 gr ,conform normelor in vigoare.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

4. Rosii in bulion 720 gr – legume întregi acoperite cu bullion de tomate, îmbuteliate in borcane 720 gr, închise ermetic. Culoarea legumelor – specifica legumelor fierte in bulion, culoarea bulionului – rosu pana la rosu caramiziu. Gust si miros placut, caracteristic tomatelor fierte in bulion, fara miros si gust strain. Conținutul de legume dintr-un recipient va fi de min 55%, produs sterilizat. Capacele recipientelor nu vor fi bombate la exterior iar in interior sa nu va prezenta pete de rugina sau scurgeri de continut. Modul de ambalare al produselor va fi: borcan capac cu filet. Termen de valabilitate: minim 24 luni de la data livrării.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. Lot

5. Zarzavat ciorbe - 720 gr - Conserve din legume in bulion cu amestec de specii de legume (tomate, ardei, dovlecei, vinete, fasole verde, morcov, mazare, verdeata, sare); continut de legume, min.55% din masa neta a produsului Gust si miros placut , caracteristic legumelor fierte in bulion, fara miros si gust strain. Conținutul de legume dintr-un recipient va fi de min 55%, produs sterilizat. Capacele recipientelor nu vor fi bombate la exterior iar in interior sa nu va prezenta pete de rugina sau scurgeri de continut. Modul de ambalare al produselor va fi: borcan capac cu filet. Termen de valabilitate: minim 24 luni de la data livrării.

Tehnica de livrare: in transe pe baza comenzilor.

Produsul se marcheaza prin atașarea unei etichete care curpinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea neta, nr. lot

TOATE ALIMENTELE TREBUIE SA FIE CALITATEA I

Produsele vor fi livrate, in baza acordului – cadru ce se va incheia in urma procedurii de achizitie, a contractelor subsecvente incheiate, pe baza de comanda ferma, la termenele stabilite de catre beneficiar

Contractele subsecvente vor fi atribuite lunar sau trimestrial in functie de nevoile concrete ale autoritatii contractante.

DOCUMENTE CE VOR FI DEPUSE PENTRU PROPUNEREA TEHNICA

Propunerea tehnica va contine pentru fiecare lot ofertat urmatoarele documente:

1.Fisa tehnica a produsului, care va contine cel putin urmatoarele informatii :

Toate produsele care se oferteaza trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii:

- Denumirea produsului
- Producatorul ;

- Date de identificare ale producatorului ;
- Anul de fabricatie al produsului;
- Cantitatea neta a produsului ;
- Termen de valabilitate a produsului ;
- fisa tehnica a produsului cuprinzand: - specificatii tehnice, termenul de valabilitate asigurat de la livrare, daca produsele sunt conforme cu actele normative in vigoare ;

2. O declaratie pe propria raspundere data de catre ofertant prin care acesta se angajeaza ca pe parcursul derularii acordului cadru va respecta urmatoarele cerinte:

- termen de livrare a produsului – maxim 24 ore de la comanda ferma a achizitorului
- termen de schimbare a produsului in cazul in care nu corespunde cerintelor caietului de sarcini – 12 ore
- termen de valabilitate – nu sunt acceptate alimente care au peste 70% din termenul de valabilitate expirat, iar din aceeasi categorie de produs sa nu fie produse cu data de expirare diferita;
- va avea in permanenta stoc complet pentru produsul oferat, in asa fel incat la solicitarea achizitorului sa poata efectua livrarea in termenul de livrare de mai sus;
- va asigura transportul gratuit la sediul achizitorului;
- produsele livrate vor fi insotite de documente care le atesta originea, provenienta si securitatea, vor fi manipulate si comercializate in conditii corespunzatoare de igiena, care nu pun in pericol viața si sanatatea consumatorilor;
- pentru fiecare lot ofertat se va face o descriere a produsului conform conditiilor din caietul de sarcini.
- produsele livrate vor fi insotite de certificatul de calitate emis de producator, si buletin de analiza al fiecarui lot de produs (lot de fabricatie) emis de un organism acreditat.

Modelul acestei declaratii pe propria raspundere este cel atasat prezentului caiet de sarcini si se regaseste si in sectiunea FORMULARE a documentatiei de atribuire.

OFERTELE CARE NU INDEPLINESC CERINTELE CAIETULUI DE SARCINI VOR FI RESPINSE CA NECONFORME!

Cerintele caietului de sarcini sunt considerate a fi minimale .

NOTA: copierea descrierii produselor din caietul de sarcini duce la descalificarea ofertei

Nota: Documentele emise in alta limba trebuie sa fie insotite de traducerea in limba romana.

Operatorul economic clasat pe primul loc va prezenta mostre cu produsele oferate la solicitarea autoritatii contractante inainte de incheierea contractului.

Daca la receptia marfii se va constata ca produsele nu corespund solicitarilor din caietul de sarcini si caracteristicilor la care s-a angajat furnizorul prin propunerea tehnica se va proceda la refuzarea produselor in cauza. Furnizorul va avea obligatia de a le inlocui in maxim 12 ore cu produse conforme caietului de sarcini si propunerii tehnice. In caz contrar, contractul va fi reziliat.

Ca parte a documentelor de calificare, se solicită prezentarea de către ofertant a unui certificat acordat de către un organism de certificare acreditat, care dovedește implementarea unui sistem de management al calității, în conformitate cu SR EN ISO 9001:2015 sau echivalent. Se va prezenta un certificat de implementare a unui sistem de management al mediului în conformitate cu SR EN ISO 14001:2015 sau echivalent.

Se va face dovada unui sistem de management al siguranței alimentelor, SR EN ISO 22000:2018 sau echivalentul acestuia în copie certificată "Conform cu originalul" semnată și stampilată de ofertant.

CertIFICATELE MAI SUS MENTIONATE TREBUIE SĂ FIE ÎN TERMEN DE VALABILITATE LA MOMENTUL PREZENTĂRII.

De asemenea, pentru produsele oferite, se solicită prezentarea de mostre, fișe tehnice și/sau descrieri ale produselor și/sau fotografii de prezentare a produselor și/sau catalog de prezentare a căror autenticitate trebuie să poată fi demonstrată în cazul în care autoritatea contractantă solicită acest lucru. Produsele livrate trebuie să corespundă caracteristicilor mostrelor/caracteristicilor tehnice definite în fișele tehnice și/sau descrierilor și/sau fotografiilor prezentate de ofertanți.

Produsele livrate trebuie să respecte aceleași condiții de calitate ca și mostrele prezentate înainte de semnarea acordului cadru.

**ASISTENT DIETETIC,
As. Stefan Loredana**



**COMP. ACHIZITII CONTRACTARE
Ec. Constantin Mariana**



**MAGAZINER,
Margarit Adina**

