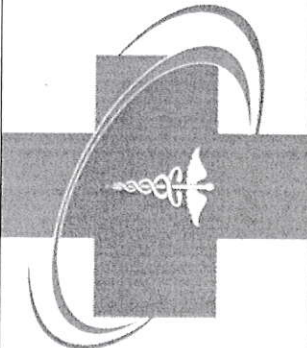
 <p>unitate aflată în <b>SUPRAVEGHEREA</b> Autorității Naționale de Management al Calității în Sănătate</p>		<p><b>CONSILIUL JUDEȚEAN GORJ</b> Spitalul Județean de Urgență Târgu Jiu Str. Progresului, nr.18, Cod: 210218 Tel. 0253/210432 Fax 0253/210432 E-mail: <a href="mailto:office@spitalgorj.ro">office@spitalgorj.ro</a> Cod Fiscal 4448067</p>
--	---	--

SPITALUL JUDEȚEAN DE URGENȚĂ TG-JIU  
NR. 21365 / DIN 10.06.2026

**Caiet de sarcini  
pentru achiziția publică de alimente**

## 1. Introducere

Caietul de sarcini conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante.

Cerințele din caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimele și obligatorii. În acest sens vor fi luate în considerare toate ofertele care, prin propunerea tehnică, asigură un nivel egal sau superior cerințelor minimele din caietul de sarcini; ofertele de produse cu

caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini vor fi declarate neconforme în temeiul art. 215, alin. (5) din Legea nr. 98/2016, coroborat cu art. 137, alin. (3), lit. a) din H.G. nr. 395/2016.

### **Obiectivul contractului**

Prezentul caiet de sarcini are drept scop prezentarea cerințelor minime obligatorii aferente furnizării de **ALIMENTE**, în vederea asigurării hranei Spitalului Județean de Urgență Tg-Jiu.

## **2. Conținutul prezentului Caiet de Sarcini**

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.

## **3. Contextul realizării acestei achiziții de produse**

### **3.1. Informații despre Autoritatea Contractantă**

Autoritatea contractantă: **Spitalul Județean de Urgență Tg-Jiu**, str. Progresului, nr. 18, jud. Gorj, tel:0253243315, fax:0253210432.

### **3.2. Informații despre Beneficiarul Investiției**

Spitalul Județean de Urgență Târgu-Jiu este o instituție publică cu activitate în domeniul sănătății, aceasta fiind înființată ca unitate spitalicească în anul 1846, care de-a lungul timpului a fost extins și modernizat și este serviciu public de interes local al Județului Gorj. Sediul Spitalului Județean de Urgență Târgu-Jiu se află în Strada Progresului, nr. 18, Municipiul Târgu-Jiu, județul Gorj.

### **3.3. Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor**

Achiziția produselor are drept scop asigurarea hranei la pacienții internați în cadrul Spitalului județean de Urgență Tg-Jiu

### **3.4. Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă**

Beneficiile pe care autoritatea contractantă le va obține în urma derulării procedurii în vederea încheierii unui contract de achiziție publică de alimente sunt următoarele:

- Creșterea calității serviciilor medicale oferite pacienților
  - Asigurarea hranei corespunzătoare conform alocatiei de hrana pentru pacienții internați în Spitalul Județean de Urgență Tg-Jiu
- 3.5. Alte inițiative/proiecte/ programe asociate cu această achiziție de produse, dacă este cazul

Nu este cazul

**3.6. Cadrul general al sectorului în care Autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea**  
Nu este cazul

**3.7. Factori interesați și rolul acestora**

Titular investiție:

Spitalul Județean de Urgență Târgu-Jiu

Beneficiar investiție:

Spitalul Județean de Urgență Târgu-Jiu

## **4. Descrierea produselor solicitate**

**4.1. Descrierea situației actuale la nivelul Autorității/entității contractante**

În momentul de față Spitalul Județean de Urgență Târgu-Jiu dispune de bucatărie proprie unde se prepară hrana necesară pacienților internati la S.J.U. Tg-Jiu.

**4.2. Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor**

- Asigurarea hranei corespunzătoare conform alocatiei de hrana pentru pacienții internati în Spitalul Județean de Urgență Tg-Jiu

**4.3. Obiectivele specifice la care contribuie furnizarea produselor**

- Asigurarea hranei corespunzătoare conform alocatiei de hrana pentru pacienții internati în Spitalul Județean de Urgență Tg-Jiu

**4.4.1. Produsele solicitate și operațiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate**

Achiziția produselor specificate trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în tabelul de mai jos, care reprezintă cerințe minime obligatorii și care fac parte integrantă din acest Caiet de sarcini.

**4.4.2. Produse solicitate**

**LOT 1 – Legume transformate**

	<b>Denumire produs</b>	<b>Cantitate minimă contract subsecvent</b>	<b>Cantitate maximă contract subsecvent</b>	<b>Cantitate minimă acord cadru</b>	<b>Cantitate maximă acord cadru</b>	<b>Loc de livrare</b>	<b>Durata de livrare solicitată</b>	<b>Specificații tehnice sau cerințe funcționale minime</b>
1	Roșii în bulion	2000	24000	8000	96000	Spitalul Județean de Urgența Tg-Jiu, str. Progresului, nr. 18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini
2	Mazăre	1600	19200	6400	76800	Spitalul Județean de Urgența Tg-Jiu, str. Progresului, nr. 18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini
3	Zarzavat ciorbă	840	10080	3.360	40320	Spitalul Județean de Urgența Tg-Jiu, str. Progresului, nr. 18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini
4	Zarzavat supă	800	9.600	3200	38400	Spitalul Județean de Urgența Tg-Jiu, str. Progresului, nr. 18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini
5	Spanac	2000	24000	8000	96000	Spitalul Județean de Urgența Tg-Jiu, str. Progresului, nr. 18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini
6	Fasole galbena	2000	24000	8000	96000	Spitalul Județean de Urgența Tg-Jiu, str. Progresului, nr. 18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini
7	Compot prune	400	4800	1600	19200	Spitalul Județean de Urgența Tg-Jiu, str. Progresului, nr. 18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini
8	Compot piersici	400	4800	1600	19200	Spitalul Județean de Urgența Tg-Jiu, str. Progresului, nr. 18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini
9	Compot cireșe	400	4800	1600	19200	Spitalul Județean de Urgența Tg-Jiu, str. Progresului, nr. 18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini
10	Compot vișine	400	4800	1600	19200	Spitalul Județean de Urgența Tg-Jiu, str. Progresului, nr. 18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini

11	Pastă tomată	80	960	320	3840	Spitalul Județean de Urgență Tg-Jiu, str.Progresului, nr.18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini
12	Măslina neagră fără sămburi conservă	120	1440	480	676	Spitalul Județean de Urgență Tg-Jiu, str.Progresului, nr.18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini
13	Castraveți în oțet	400	4800	1600	19200	Spitalul Județean de Urgență Tg-Jiu, str.Progresului, nr.18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini
14	Gogoșari în oțet	400	4800	800	19200	Spitalul Județean de Urgență Tg-Jiu, str.Progresului, nr.18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini

### LOT 2 - OREZ

1	Orez	500	6000	2000	24000	Spitalul Județean de Urgență Tg-Jiu, str.Progresului, nr.18	Maxim 1 zile de la emiterea comenzii	Conform cerințelor din caietul de sarcini
---	------	-----	------	------	-------	---	--------------------------------------	---

#### 4.4.3. Disponibilitatea dacă este cazul

Nu este cazul

#### 4.5. Extensibilitate/Modernizare dacă este cazul

Nu este cazul

#### 4.5.1. Garanție

Perioada de valabilitate acordată produselor de către furnizor este cea declarată.

Perioada de garanție a produselor începe de la data recepției efectuate, după livrarea acestora la destinația finală.

#### 4.5.2. Livrare, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului

Livrarea produselor se va face la locatiile Spitalului Județean de Urgență Târgu-Jiu în prezența reprezentanților autorității contractante și ai furnizorului.

Livrarea produselor se va face din stoc in termen de maxim 3 zile de la emiterea comenzii, transportul și toate costurile asociate fiind in sarcina furnizorului.

- ambalajele trebuie sa contina informatii despre denumire, producator, valabilitate, in conformitate cu Regulamentul ( CE) nr.1272/2008
- Daca produsele prezinta vici ale caror origine este anterioara predarii acestora, acestea vor fi returnate cu obligativitatea inlocuirii lor in maxim 24 ore;
- Livrarea produselor va fi insotita de certificate CE pentru produsele oferite;

#### **4.6 Operatiuni cu titlu accesoriu**

##### **4.6.1. Instalare, punere și funcțiune, testare**

Nu este cazul

##### **4.6.2. Instruirea personalului pentru utilizare**

Nu este cazul

##### **4.6.3. Mentenanța preventivă în perioada de garanție**

Nu este cazul

##### **4.6.4 Suport tehnic**

Nu este cazul

#### **4.7 Atribuțiile și responsabilitățile părților**

Furnizorul va furniza produsele la standardele si sau performantele prezentate in propunerea tehnica.

Furnizorul se obliga sa despagubeasca autoritatea contractanta impotriva oricaror:

- Reclamatii si actiuni in justitie, ce rezulta din incalcarearea unor drepturi de proprietate intelectuala ( brevete, nume, marci inregistrate etc), legate de echipamentele, materialele, instalatiile sau utilajele folosite pentru sau in legatura cu produsele achizitionate;
- Daune – interese, costuri, taxe si cheltuieli de orice natura, aferente, cu exceptia situatiei in care o astfel de incalcare rezulta din respectarea caietului de sarcini intocmit de catre autoritatea contractanta;

Autoritatea contractanta se obliga sa receptioneze produsele in termen de maxim 24 ore de la primire.

Autoritatea contractanta se obliga sa plateasca pretul produselor catre furnizor prin ordin de plata, in contul furnizorului in termen de 60 de zile de la data comunicarii facturii si receptia produselor furnizate.

**Riscuri și măsuri de gestionare a acestora**

Tipul de risc	Risc	Modalități de gestionare
1. De natura managerială	<p>a) Dificultăți de colaborare și comunicare între factorii interesați implicați</p> <p>b) Furnizarea de date și informații insuficiente de către Autoritatea Contractantă și care sunt necesare pentru derularea Contractului / pentru îndeplinirea cerințelor solicitate prin Caietul de Sarcini, la nivelul de calitate așteptat</p> <p>c) Solicități de informații noi din partea Contractanților</p>	<p>Autoritatea Contractantă va pune la dispoziția ofertanților declarații câștigători, cu promptitudine, orice informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea Contractului.</p> <p>Contractanții vor consulta Autoritatea Contractantă în ceea ce privește orice problema întâmpinată în execuția Contractului.</p> <p>Autoritatea Contractantă va acorda asistență Contractanților, asistență ce ar putea fi necesară pentru ca aceștia să își îndeplinească sarcinile.</p> <p>Autoritatea Contractantă va colabora cu Contractanții pentru furnizarea informațiilor pe care aceștia din urmă le pot solicita în mod rezonabil pentru realizarea Contractului</p> <p>Autoritatea Contractantă va monitoriza Contractul din punct de vedere cantitativ - calitativ și al timpului de livrare a produselor.</p> <p>Autoritatea Contractantă nu va accepta schimbarea specificațiilor tehnice sub nivelul impus prin documentația tehnică. Soluționarea oricăror diferențe se va face pe cale amiabilă sau prin intermediul instanțelor judecătorești.</p> <p>Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a rezilia contractual.</p>
2. De natură contractuală	<p>a) Neîndeplinirea obligațiilor asumate prin Contract</p> <p>b) 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 respective ar fi contrară achizitorului</p>	
3. De natură tehnică	Furnizarea unor produse	Autoritatea Contractantă va urmări cu strictețe

	necoforime cu cerințele solicitate prin Catețul de Sarcini	respectarea specificațiilor tehnice pentru produsele livrate și va respinge produsele neconforme.
4. De natură financiară	Neplata la termen a facturilor	Autoritatea Contractantă va monitoriza permanent situația plăților efectuate și respectarea termenelor de plată.
5. De timp	a) Imposibilitatea livrării produselor la termenele solicitate	Autoritatea Contractantă trebuie să se asigure ca termenul la care trebuie să se livreze produsele este unul real, care poate fi respectat, astfel încât să nu genereze întârzieri în desfășurarea activităților.
	b) Întârzieri în livrarea produselor	Dacă pe parcursul îndeplinirii Contractului, furnizorul nu respectă termenul de livrare a produselor, acesta are obligația de a notifica, în timp util Autoritatea Contractantă. Modificarea datelor/periodelor asumate de livrare a produselor se face cu acordul părților, în afara cazului în care Autoritatea Contractantă este de acord cu o prelungire a termenului de furnizare, orice întârziere în îndeplinirea Contractului dă dreptul Autorității Contractante de a solicita penalități Furnizorului în cuantumul prevăzut în Contract sau, în funcție de situațiile concrete, de a rezilia Contractul.

#### 5. Documentații ce trebuie furnizate Autorității contractante în legătură cu produsele/echipamentele aviz de expediție a mărfii, factură fiscală, certificate de conformitate, certificate de calitate

#### 6. Recepția produselor

Recepția produselor se va face la sediul autorității contractante în termen de maxim 24 ore de la primirea produselor. Dacă la recepția produselor se constată:

- Deficiente de prezentare ( ambalaje murdare, deformatate, necorespunzătoare din punct de vedere a normelor în vigoare, etc)
- Lipsa sau inscripționarea incorectă a denumirii sub care se vinde produsul;

- Lipsa inscripționării denumirii și adresei producătorului;
- Lipsa prospectului în limba română;
- Prezinta vici ale caror origine este anterioara predării acestora, acestea vor fi returnate cu obligativitatea înlocuirii lor în maxim 24 ore, suportând cheltuielile suplimentare de transport.
- Dacă produsul inspectat nu corespunde specificațiilor tehnice din caietul de sarcini, autoritatea contractantă are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului, de a înlocui produsul refuzat.
- Autoritatea contractantă are dreptul de a notifica imediat furnizorul, în scris, orice plângere sau reclamație care apare în legătura cu produsul. La primirea unei astfel de notificări, furnizorul are obligația de a înlocui produsul, fără costuri suplimentare pentru achizitor.

#### **7. Modalități și condiții de plată atribuții ale părților**

1. Plata se va face în baza facturii de intrare ( valoarea totală ) și a NIR- ului cu ordin de plată în contul indicat de furnizor.
2. Termenul de plată este de 60 zile calendaristice de la data depunerii facturilor în vederea validării lor conform Legii nr. 72/2013

### **SPECIFICAȚII TEHNICE**

#### **LOT 1**

**1.ROȘII ÎN BULION** - Aspectul tomatelor – întregi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere, se admit maxim 30% tomate crăpate. Culoarea bulionului – roșu portocaliu, până la roșu caramiziu. Gust și miros- plăcut, bine exprimat, caracteristic tomatelor fierte, slab sărat, fără gust amar sau alt gust sau miros străin, fără corpuri străine. Corpuri străine-lipsă. Continut total de legume raportat la masa netă, 50% min. Clorura de sodiu 0,5 – 1,2%. Se ambalează în borcane de sticlă de 720g, se închide cu capace lăcuite, rezistente la sterilizare care asigură o închidere ermetică, sau în cutii de tablă lacuită, marcate obligatoriu cu data fabricației, data expirării, eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare valabilitate 24 luni. Aspectul recipientului la exterior: curat, ermetic închis, nebombat, sa nu prezinte fisuri, sa nu prezinte pete de rugină la exteriorul sau interiorul recipientelor ori peliculă de lac desprinsă de pe interiorul cutiei, cu etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în planul recipientului; la cutiile metalice se admit ușoare deformări la corp dar nu la fald. Aspectul recipientului la interior: cutie, capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare.

Aspectul continutului: roșii întregi de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere.  
Culoarea: caracteristica roșiilor fierte. Culoare lichidului roșu.  
Consistență: roșii bine fierte și nedestramate.  
Gust și miros: specifice roșiilor în bulion, fără gust și miros străin. Ambalajul la schimb.

## **2. MĂZĂRE BOABE ÎN CUTIE Ambalaj –borcan de sticla de 0.720kg.**

Aspect recipient exterior: închis ermetic cu capac lacuit rezistent la sterilizare, nebombatsa nu prezintă pete de rugină, inscripționate cu data fabricație și data de expirare. eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.  
Termen de valabilitate 24 luni.

Aspect recipient interior: cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare .

Aspectul produsului: boabe de mazăre întregi acoperite de saremură

Aspectul lichidului: limpede și fără impurități.

Gust, miros: plăcut, caracteristic

Culoare: verde, caracteristic

Consistență: boabe de mazăre ferme, fragede.

## **3.ZARZAVAT CIORBĂ** – Amestec de legume (ardei, roșii, verdeata taiate) în sos tomat, culoare caracteristica amestecului normal de legume fierte, roșu . Corpuri străine – lipsa. Consistență: bucati de legume bine fierte, dar nedestramate. Gust-miros placut, caracteristic legumelor fierte în bulion, slab sarat, fara gust și miros strain, fara impuritati . Se ambaleaza in borcane de sticla de 720g, inchise ermetic cu capace lacuite, rezistente la sterilizare , fara urme de rugină, nebombate și inscripționate cu data de fabricație și data de expirare, eticheta curată , vizibil imprimată cu elemente de identificare . Termen de valabilitate 24 de luni.

## **4. ZARZAVAT DE SUPE** - Apectul recipientului -:recipientul de sticla curat de 720g., închis ermetic, cu capac nebombat care sa nu prezinte pete de rugină, și incripționate cu data de fabricare și data de expirare, eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Termen de valabilitate 24 luni.

Aspectul produsului: amestec de legume sanatoase (telina, pastinac , patrunjel), aproape uniform taiate ,acoperite de lichid. Culoarea lichidului: caracteristica soiului, tipului de conservare și sortimentului fabricat. aspect lichidului -limpede sau ușor opalescent, fara corpuri străine. Se admit particule de produs în suspensie și usoara sedimentare. Consistență: legume fierte dar nedestramate. Gust și miros: placut, caracteristic de legume fierte, fara miros sau gust strain. Termen de valabilitate 24 luni .

**5.SPANAC IN APĂ** -\_Aspectul recipientului- recipientul de sticla curat de 720g , închis ermetic, cu capac nebombat care sa nu prezinte pete de rugina, inscriptionate cu deta de fabricatie si data de expirare,eticheta curate, vizibil imprimata cu toate elementele de identificare.Aspectul produsului: legume (frunze spanac) sanatoase, neatacate de boli sau daunatori, aproape uniform divizate pe unitate de ambalaj, acoperite de lichid.Culoarea lichidului: caracteristica soiului, tipului de conservare si sortimentului fabricat( verde pana la verde inchis). Aspectul lichidului. limpede sau usor opalescent, fara corpuri straine; Se admit particule de produs in suspensie si usoara sedimentare. Consistenta: legume (frunze de spanac) fierte dar nedestramate. Gust si miros: placut, caracteristic de legume fierte. Termen de valabilitate 24 luni . Ambalajul la schimb.

**6.FASOLE GALBENĂ** - Aspectul recipientului:recipientul de sticla curat de 720gr, inchis ermetic, cu capac nebombat care sa nu prezinte pete de rugina,inscriptionate cu data de fabricare si data de expirare, eticheta curate, vizibil imprimata cu toate elementele de identificare. Aspectul produsului: pastai de fasole taiate transversal in bucati de 25-35 mm lungime (se admit si bucati mai mici, ), de marime aproape uniforma, nevatamate, fara ate sau cozi si fara alte impuritati . Culoarea lichidului -aracterisatca soiului, tipului de conservare si sortimentului fabricat. Aspectul lichidului -limpede sau usor opalescent, fara corpuri straine; se admite un sediment slab. Consistenta: pastai bine fierte (sa nu fie fibroase) dar nedestramate. Gust si miros: placut, caracteristic de fasole fiarta, fara miros sau gust strain. Termen de valabilitate minim 24 de luni.

**7.COMPOT DE PRUNE** -\_Produs preparat din fructe proaspete, fierte în apă cu zahăr, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente transparente din sticla, 720g, închise ermetic, cu capacul nebombat, fara urme de rugina,inscriptionate cu data de fabricare si data de expirare , eticheta curata vizibil imprimata cu toate elementele de identificare .Aspectul fructelor: fructe acoperite cu sirop, nedestramate, neatacate de pasari sau insecte fara codite, frunze. Aspectul siropului:limpede. Consistenta fructelor:potrivit de tari, nerasfierte. Culoare fructelor:caracteristica varietatii si gradului de coacere, aproape uniforma in acelasi recipient. Gust-miros:placut, dulce, caracteristic fructelor fierte, fara gust si miros strain. Termen de valabilitate 24luni.

**8.COMPOT DE PERSICI** -\_Produs preparat din fructe proaspete, fierte în apă cu zahăr, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente transparente din sticla 720g, închise ermetic, , cu capacul nebombat, fara urme de rugina,inscriptionate cu data de fabricare si data de expirare,eticheta curata vizibil imprimata cu toate elementele de identificare. Aspectul fructelor: fructe acoperite cu sirop, nedestramate, neatacate de pasari sau insecte, fara codite, frunze. Aspectul siropului:limpede. Consistenta fructelor:potrivit de tari, nerasfierte. Culoarea fructelor:caracteristica varietatii si gradului de coacere, aproape uniforma in acelasi recipient. Gust-miros:placut, dulce, caracteristic fructelor fierte, fara gust si miros strain. Termen de valabilitate 24luni .

**9.COMPOT DE CIREȘE** –\_Produs preparat din fructe proaspete, fierte în apă cu zahăr, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente transparente din sticla 720g, ermetic, cu capacul nebombat, fara urme de rugina ,inscritionate cu data de fabricare si data de expirare, eticheta curata vizibil imprimata cu toate elementele de identificare.Aspectul fructelor: fructe acoperite cu sirop, nedestramate, neatocate de pasari sau insecte fara codite, frunze. Aspectul siropului:limpede. Consistenta fructelor:potrivit de tari, nerasferte. Culoare fructelor:caracteristica varietatii si gradului de coacere, aproape uniforma in acelasi recipient. Gust-miros:placut, dulce, caracteristic fructelor fierte, fara gust si miros strain. Termen de valabilitate 24luni .

**10.COMPOT DE VIȘINE** –\_Produs preparat din fructe proaspete, fierte în apă cu zahăr, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente transparente din sticla 720g, închise ermetic, cu capacul nebombat, fara pete de rugina, inscritionate cu data de fabricare si data de expirare,,eticheta curata vizibil imprimata cu toate elementele de identificare.Aspectul fructelor: fructe acoperite cu sirop, nedestramate, neatocate de pasari sau insecte fara codite, frunze. Aspectul siropului:limpede. Consistenta fructelor:potrivit de tari, nerasferte. Culoare fructelor:caracteristica varietatii si gradului de coacere, aproape uniforma in acelasi recipient. Gust-miros:placut, dulce, caracteristic fructelor fierte, fara gust si miros strain. Termen de valabilitate 24luni.

**11.PASTĂ DE TOMATE CONCENTRAȚIE** min 24 % -\_Pasta obținută prin zdrobirea, strecurarea tomatelor proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, de culoare roșie intensă, fără semne de fermentare sau mucegai și concentrarea sucului prin ferbere, până la consistența potrivită, fără adaos de sare. Cu minimum 24 % substanta uscata solubila la 200 grade Celsius (exclusiv adaos de sare) – 24 refractometric. Se ambaleaza in borcane de sticla de 720g, inchise cu capace lacuite, rezistente la sterilizare,nebombate ,fara pete de rugina,inscritionate cu data de fabricare si data de expirare,eticheta curata vizibil imprimata cu datele de identificare.Termen de valabilitate 24 luni. Ambalaj la schimb. Ambalajul la schimb.

**12. MĂSLINE FĂRĂ SAMBURI**, Ambalaj etanș de 2/2, 5/5KG, conținut intact, înmegrite prin oxidare în sare, bucăți întregi gust, miros, aspect plăcut, fără urme de mucegai, fără depuneri, fără corpuri străine, neatacate de boli sau dăunători. 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 înscris în termenul de fabricare și data de expirare, eticheta curată vizibil imprimată cu datele de identificare.  
Termen de valabilitate minim 12 luni de la data livrării.

**13. CASTRAVEȚII ÎN OȚET**, Castraveți întregi corișon 6 – 9cm, produse cu o culoare caracteristică castraveților, culoare verde-oliv, textura crocantă forma întreagă, lichid clar, cu arome date de condimente(marar, boabe de piper, mustar, foi de dafin) fără gusturi și mirosuri străine de fermentat, de mucegai, fără decolorari sau brunificări anormale. Produs și comercializat conform standardelor în vigoare.  
Mod de ambalare: recipiente de 720ML (640-670g produs net), să nu prezinte urme de alterare (capac bombat sau ruginit). Se vor ambala în recipiente de sticlă pentru conserve sterilizate, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.  
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. Termen de valabilitate-2 ani.

**14. GOGOȘARI ÎN OȚET**, Gogoșari, roșu intens cu textura carnoasă și crocantă, tăiați jumătăți sau felii. Conținutul lichid din borcan, are aspect limpede cu gust echilibrat între dulce-acru-sarăt, cu aroma delicată de gogosari, fără gusturi și mirosuri străine de fermentat, de mucegai, fără decolorari sau brunificări anormale. Produs și comercializat conform standardelor în vigoare.  
Mod de ambalare: recipiente de 720G (640-670G produs net), să nu prezinte urme de alterare (capac bombat sau ruginit). Se vor ambala în recipiente de sticlă pentru conserve sterilizate, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.  
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. Termen de valabilitate 24 luni.

## LOT 2

**1. OREZ** Proprietati organoleptice: Calitatea I, bob rotund, alb, complet decorticat, boabe intregi, maximum 7 % spartura mare si maximum 1% spartura mica, fara boabe gipsate sau galbene, fara miros de : mucegai, inchis, neinfestat, ferbe usor, aspectos, impuritati 0%, nu se dezintegreaza prin fierbere, nu prezinta exces de umiditate, trebuie sa corespunda standardelor de calitate in vigoare Ambalare: Ambalat in pungi plastic de 1kg Marcare: individuala, conform reglementarilor legale in vigoare.

**Notă:** Livrare luni până vineri între orele 7.30-11.30.

Livrarea se face de 2 ori pe saptamana sau ori de cate ori este nevoie.

**Medic coordonator**

**Dr. Vasile Simona**

DR. VASILE GEORGHE-TITA-SIMONA  
medic si bolii infectioase  
Cod B 12315

**COMP. DIETETICA**

**As.Med, Solea Elisabeta**



**As.Med, Teodorescu Michaela**



**As. Diet. Dinu Bogdan**

