

## Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse PRODUSE ALIMENTARE – DIVERSE ȘI STIMULENȚI (cod CPV 03220000-9)

### 1 Introducere

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

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

În cadrul acestei proceduri, U.M. 01556 Mangalia(Baza 3 Logistică Teritorială,,Marea Neagră”) îndeplinește rolul de Autoritate contractantă, în numele și pentru următorii beneficiari:

- U.M. 01556 Mangalia

- U.M. 02441 Mangalia (Complexul Militar de Instruite, Reprezentare și Tranzit „Litoral”).

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

### 2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

#### 2.1 Informații despre Autoritatea contractantă

Autoritatea contractantă este o unitate militară care are în asigurare materială și financiară Complexul Militar de Instruite, Reprezentareși Tranzit „Litoral”, precum și alte structuri militare beneficiare.

#### 2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Achiziția produselor este necesară pentru asigurarea hrănirii personalului Ministerului Apărării Naționale care beneficiază de facilitățile de cazare ale Complexul Militar de Instruite, Reprezentare și Tranzit „Litoral” și pentru asigurarea normelor 12 ”B” și 12 ”D” pentru militari/ personal civil contractual, în perioada **01.05 – 31.12.2026**, în conformitate cu normele de hrană în vigoare la nivelul Ministerului Apărării Naționale.

#### 2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea/entitatea contractantă

Autoritatea contractantă intenționează să beneficieze de produse de calitate superioară, fabricate/produse, ambalate și livrate în concordanță cu legislația în vigoare, pentru realizarea hrănirii corespunzătoare și fără sincope a personalului.

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

**2.5 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea-** nu este cazul (neesențial)

#### 2.6 Factori interesați și rolul acestora- nu este cazul

### 3 Descrierea produselor solicitate

#### 3.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității contractante

La data întocmirii prezentei documentații, Autoritatea contractantă are stabilite cantitățile minime / maxime previzionate pentru perioada 01.05 – 31.12.206, precum și oportunitatea achiziționării produselor care fac obiectul procedurii de achiziție.

#### 3.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Achiziționarea produselor în temenele stabilite prin documentația de atribuire are un rol determinant pentru buna desfășurare a activităților Complexului Militar de Instruite, Reprezentare și Tranzit „Litoral” și a unităților militare din subordinea U.M. 01556 Mangalia.

#### 3.3 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor - nu este cazul

**3.4 Loturile/produsele solicitate, cantități și operațiunile cu titlu accesoriu necesare a fi realizate** – detaliate în Anexa nr. 1 la Caietul de sarcini.

3.4.1 Loturile solicitate (cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare) – detaliate în Anexa nr. 2 la Caietul de sarcini.

### 3.4.2 Disponibilitate

Contractantul va livra produsele în baza comenzilor transmise de beneficiar (U.M. 02441 și U.M. 01556 Mangalia), cu următoarea periodicitate:

Nr. lot	Loturi		Periodicitate
	Denumire lot	Produce/sortimente	
1	Arome și condimente – cod CPV 15870000-7	Ameliorator mâncare	pe baza comenzilor primite
		Esențe concentrate	pe baza comenzilor primite
		Boia de ardei	pe baza comenzilor primite
		Foi de dafin	pe baza comenzilor primite
		Cimbru uscat	pe baza comenzilor primite
		Piper măcinat	pe baza comenzilor primite
		Sare de bucătărie	pe baza comenzilor primite
		Sare extrafină	pe baza comenzilor primite
		Acid citric (sare de lămâie)	pe baza comenzilor primite
		Oțet	pe baza comenzilor primite
		Ketchup	pe baza comenzilor primite
		Muștar de masă	pe baza comenzilor primite
		Borș instant	pe baza comenzilor primite
		Zahăr alb	pe baza comenzilor primite
2	Sosuri, amestecuri de condimente si mirodenii - COD CPV 15871200- 6 – UM 02441	Piper măcinat porționat	pe baza comenzilor primite
		Zahăr plic	pe baza comenzilor primite
		Sare porționată	pe baza comenzilor primite
		Oțet balsamic porționat	pe baza comenzilor primite
		Ketchup porționat	pe baza comenzilor primite
		Muștar porționat	pe baza comenzilor primite
		Sos usturoi	pe baza comenzilor primite
		Ulei de măsline porționat	pe baza comenzilor primite
		Miere de albine portionata	pe baza comenzilor primite
		Gem porționat	pe baza comenzilor primite
		Fidea	pe baza comenzilor primite
		Spaghete	pe baza comenzilor primite
		Drojdie de bere proaspătă	pe baza comenzilor primite
		Pesmet	pe baza comenzilor primite
Orez	pe baza comenzilor primite		
3	Paste făinoase, drojdie și produse pe bază de pâine – cod CPV 15890000-3	Cereale mic dejun- fără zahăr 3kg	pe baza comenzilor primite
		Cereale mic dejun- diverse sortimente 3kg	pe baza comenzilor primite
		Porumb pentru popcorn 5 kg	pe baza comenzilor primite
4	Cereale - cod cpv 03200000-3	Cereale mic dejun- fără zahăr 3kg	pe baza comenzilor primite
		Cereale mic dejun- diverse sortimente 3kg	pe baza comenzilor primite

Nr. lot	Loturi		Produce/sortimente	Periodicitate
	Denumire lot			
5	Ulei – cod CPV 15411200-4		Ulei de floarea soarelui	pe baza comenzilor primite
			Ulei de măsline 1L	pe baza comenzilor primite
6	Produce de morărit – cod CPV 15610000-7		Ulei pentru friteusă (high-oleic) 10 l	pe baza comenzilor primite
			Făină albă de grâu	pe baza comenzilor primite
			Făină de grâu albă pt patiserie	pe baza comenzilor primite
			Griș	pe baza comenzilor primite
			Mălai	pe baza comenzilor primite
			Lapte condensat x 10	pe baza comenzilor primite
7	Produce lactate – cod CPV 15500000-3 – UM 02441		Lapte praf	pe baza comenzilor primite
			Lapte de vacă UHT	pe baza comenzilor primite
			Topping pizza (mozzarella)	pe baza comenzilor primite
			Frișcă naturală tub 250 gr	pe baza comenzilor primite
			Brânză topită 140gr	pe baza comenzilor primite
			Cappuccino (cutie x 10 plic)	pe baza comenzilor primite
8	Cafea, ceai și produse conexe – cod CPV 15860000-4 – UM 02441		Ciocolată caldă (cutie x 10 plic)	pe baza comenzilor primite
			Cafea măcinată	pe baza comenzilor primite
			Cafea solubilă	pe baza comenzilor primite
			Ceai fructe (cutie x 20 plic)	pe baza comenzilor primite
9	Siropuri de zahăr cu arome - COD CPV 15831500-7		Topping ciocolată	pe baza comenzilor primite
			Sirop pt.cocktail - blue curacao 0,7l	pe baza comenzilor primite
			Sirop pt.cocktail - caramel 0,7l	pe baza comenzilor primite
			Sirop pt.cocktail - lime 0,7l	pe baza comenzilor primite
			Sirop pt.cocktail - mojito 0,7l	pe baza comenzilor primite
			Sirop pt.granita 1l - diferite sortimente	pe baza comenzilor primite
10	Fructe și legume transformate, conservate, înouțet - COD CPV 15330000-0		Dulceață fructe	pe baza comenzilor primite
			Pastă tomate	pe baza comenzilor primite
			Roșii în bulion	pe baza comenzilor primite
			Zarzavat ciorbe	pe baza comenzilor primite
			Ciuperci conservă	pe baza comenzilor primite
			Măslina negre întregi fără sămături	pe baza comenzilor primite

Nr. lot	Loturi		Periodicitate
	Denumire lot	Produce/sortimente	
	Ardei copți decojiți în oțet	Ardei copți decojiți în oțet	pe baza comenzilor primite
	Sfeclă roșie felii în oțet	Sfeclă roșie felii în oțet	pe baza comenzilor primite
	Castraveți în oțet	Castraveți în oțet	pe baza comenzilor primite
	Gogoșari în oțet	Gogoșari în oțet	pe baza comenzilor primite
	Murături asortate	Murături asortate	pe baza comenzilor primite

Pentru toate produsele livrarea va fi de două ori pe săptămână, în baza comenzilor transmise de beneficiar.

**În funcție de activitățile și misiunile neprevăzute, la solicitarea Autorității contractante, Contractantul va livra produsele și la termene mai mici/ mai mari.**

### 3.5. Extensibilitate/Modernizare – nu este cazul

#### 3.5.1 Garanție

Garanția trebuie să acopere toate costurile rezultate din remedierea defectelor / înlocuirea produselor depreciate sau cu vicii ascunse, în perioada/termenul de valabilitate, dar fără a se limita la:

- i. ambalaje, inclusiv furnizarea de material protector pentru transport (carton, cutii, lăzi etc.);
  - ii. transport prin intermediul transportatorului, inclusiv de transport internațional (daca este aplicabil).
- Termenele de valabilitate sunt cele specificate în **Anexa nr. 2**, pentru fiecare produs/sortiment în parte. Eventualele cantități de produse depreciate sau cu vicii ascunse vor fi sesizate în scris Contractantului, în termen de 24 de ore de la constatare, acesta fiind obligat să le înlocuiască, gratuit, cu produse corespunzătoare, în termen de maxim 48 de ore.

#### 3.5.2 Livrare, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului

**Livrările** se vor efectua conform prevederilor pct. 3.4.2 din Caietul de sarcini, în baza comenzilor transmise de fiecare beneficiar (U.M. 02441 și U.M. 01556 Mangalia).

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

Produsele vor fi livrate, cantitativ și calitativ, la sediul beneficiarilor, astfel:

Beneficiar	Adresa punctului de livrare	Obs.
U.M. 02441	Cap Aurora, str. Gala Galaction nr. 8-10-12, jud. Constanța	-
	Eforie Sud, str. Gării nr. 7, jud. Constanța	-
	Mangalia, (Vilele A+B), Bld. 1 Decembrie 1918, nr. 2	-
U.M. 01556	Mangalia, str. Portului, nr. 13, jud. Constanța	-

Modalitatea de ambalare este specificată în **Anexa nr. 2**, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

Toate ambalajele sunt nefacturabile. Ambalajele trebuie să fie curate și lipsite de corpuri străine.

Ambalajele reciclabile (din material plastic, lemn, carton, etc.) vor fi preluate integral de furnizor, pe timpul derulării contractului și în termen de maxim patru luni de la finalizarea acestuia.

Produsele livrate vor fi marcate (etichetate) – atât pe ambalajul individual, cât și pe ambalajul exterior – cu elementele obligatorii, cu declarațiile nutriționale obligatorii, respectiv cu mențiunile suplimentare (dacă este cazul), prevăzute de următoarele regulamente:

- Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20.12.2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare;
  - Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.
- Elementele privind marcarea (etichetarea) produselor sunt următoarele:

<i>Mențiuni referitoare la</i>	<i>Obs.</i>
denumirea produsului	
lista ingredientelor	
substanțele care provoacă alergii sau intoleranță	
cantitatea anumitor ingrediente sau categorii de ingrediente	
cantitatea netă de produs alimentar	
data durabilității minimale sau data-limită de consum	
condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare	
numele sau denumirea comercială și adresa operatorului sau a importatorului	
declarație nutrițională	
mențiuni suplimentare obligatorii (conform Anexei III la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare)	

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită. Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale și/sau precipitațiilor din timpul transportului.

În stabilirea mărimii și greutății ambalajului, Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și absența facilităților de manipulare la punctele de livrare.

**Transportul** și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a Contractantului.

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate, pentru care Contractantul (sau proprietarul acestora, după caz)are obligația de a deține toate autorizațiile necesare, conform legislației în vigoare. **Transporturile vor fi organizate astfel încât livrarea să fie încheiată în ziua stabilită (zi lucrătoare) până la orele 13<sup>00</sup>**. La fiecare livrare va fi prezent un reprezentant al Contractantului.

Produsele vor fi asigurate împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern. Costurile asociate asigurării sunt în sarcina exclusivă a Contractantului.

**3.5.3 Operațiuni cu titlu accesoriu** – nu este cazul

**3.5.3.1 Testare**

Pe perioada derulării contractelor de furnizare, beneficiarii (U.M. 02441 și U.M. 01556 Mangalia), își rezervă dreptul de a testa produsele recepționate, pentru verificarea conformității cerințelor minime de calitate, la orice laborator de profil neutru (care nu aparține Ministerului Apărării Naționale, ofertanților sau producătorilor), certificat / acreditat în sistem RENAR sau echivalent.

Prelevarea probelor pentru examenul de laborator se va face cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 13 din 24.01.2005 al președintelui ANSVSA, modificat și completat cu Ordinul nr. 268 din 14.11.2006.

În situația în care rezultatul testării este necorespunzător, beneficiarul (U.M. 02441 și U.M. 01556 Mangalia), va notifica Contractantul, în vederea înlocuirii, pe cheltuiala sa și fără nici un fel de costuri din partea beneficiarului, a întregului lot de produse din care a făcut parte proba necorespunzătoare, în termen de 48 de ore.

**3.5.3.2 Instruirea personalului pentru utilizare** – nu este cazul

**3.5.3.3 Menținerea preventivă în perioada de garanție** – nu este cazul

**3.5.3.4 Menținerea corectivă în perioada post-garanție** – nu este cazul

**3.5.3.5 Suport tehnic** – nu este cazul

**3.5.3.6 Piese de schimb și materiale consumabile pentru activitățile din programul de mentenanță corectivă după expirarea garanției** - nu este cazul

**3.5.4 Mediul în care este operat produsul**

Produsele vor fi păstrate/depozitate în spații corespunzătoare, avizate sanitar-veterinar.

### 3.5.5 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea

La punctele de livrare nu există facilități de manipulare mecanizată.

### 4 Documentații ce trebuie furnizate în legătură cu produsele

Nr. crt.	Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)	Termen limită de punere la dispoziție
1	Certificat de calitate	În momentul livrării (obligatoriu pentru fiecare livrare / beneficiar în parte)
2	Certificat de garanție	
3	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate în Anexa nr. 2 la Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte)	

### 5 Recepția produselor

Recepția produselor se va efectua în ziua în care acestea ajung la beneficiari, pe bază de proces-verbal semnat de Contractant și beneficiar (U.M. 02441, respectiv U.M. 01556 – după caz)

Recepția produselor se va realiza în două etape, respectiv:

- recepția cantitativă – prin numărarea/cântărirea produselor și compararea cu datele înscrise în comandă, în documentele de livrare și pe etichetă/ambalaj;

- recepția calitativă – prin aspectarea/verificarea proprietăților organoleptice, compararea datelor înscrise în certificatele de calitate și certificatele de garanție cu cele înscrise pe etichetă și pe ambalaj, precum și cu cerințele minime de calitate din Caietul de sarcini (și asumate de Contractant prin propunerea tehnică).

Referitor la recepția calitativă, proces-verbal de recepție va include unul din următoarele rezultate:

- acceptat;
- refuzat.

Criteriile referitoare la rezultatul recepției calitative, numărul defectelor identificate, precum și termenul de remediere/înlocuire, sunt detaliate în tabelul următor:

Rezultatul recepției calitative	Numărul defectelor identificate	Tipul defectelor identificate	Modalități de remediere	Termen de remediere
<b>Acceptat</b>	-	Nu a fost identificat niciun defect. Produsele corespund în totalitate cerințelor minime de calitate din Caietul de sarcini.	Nu este cazul	
		Modalitatea de ambalare nu este cea prevăzută în Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse ambalate, neetichetate / etichetate necorespunzător	
<b>Refuzat</b>	minim 1	Ambalajele individuale nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini.	Înlocuirea întregului lot cu produse corespunzătoare	
		Produsele livrate au altă marcă/denumire comercială și/sau alt producător/distribuitor decât cele declarate prin <i>Propunerea tehnică</i> Aspectul, consistența, mirosul, gustul, compoziția și/sau culoarea produsului, nu corespunde descrierilor din Caietul de sarcini.		

### 6 Modalități și condiții de plată

Pentru produsele livrate și recepționate, contractantul va emite factură fiscală, care va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență. Factura va fi emisă după semnarea de către beneficiar (U.M. 02441, respectiv U.M. 01556) a procesului verbal de recepție, prin care se confirmă livrarea și acceptarea produselor (remediarea eventualelor defecte constatate – după caz).

Procesul verbal de recepție va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente prevăzute la pct. 4 al Caietului de sarcini.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua prin virament (cu ordin de plată) în cont deschis la Trezorerie, în termen de maxim 60 de zile de la data recepției (acceptării) produselor.

## **7 Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea contractantă/beneficiari și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)**

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

- i. Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;
- ii. Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;
- iii. Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;
- iv. Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- v. Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- vi. Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- vii. Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- viii. Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;
- ix. Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;
- x. Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel);
- xi. Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenți (Convenția de la Stockholm);
- xii. Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.

## **8 Anexe:**

- **Anexa nr. 1 - Loturile/produsele solicitate, cantități și operațiunile cu titlu accesoriu necesare a fi realizate;**
- **Anexa nr. 2 - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare;**
- **Anexa nr. 3 - Criterii și factori de evaluare.**

**Verificat,**

M.m. pr.



Ionel IFTODIE

**Întocmit,**

Pcc.



Ethel ANEFI

**Verificat,**

p/Șef al logisticii

Cpt.



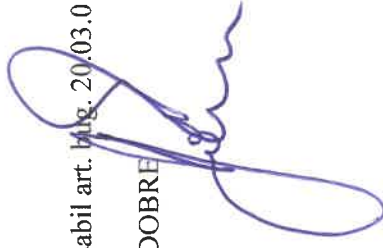
Bogdan ARITON

**Întocmit,**

Subresponsabil art. lit.g. 20/03.01

Pcc.

Elena DOBRE





**LOTURILE/PRODUSELE SOLICITATE, CANTITĂȚI  
ȘI OPERAȚIUNILE CU TITLU ACCESORIU NECESARE A FI REALIZATE  
PRODUSE ALIMENTARE – DIVERSE ȘI STIMULENȚI (cod CPV 15800000-6)**

Loturi		Produce/sortimente		U/M	Acord-cadru pt. perioada 01.05-31.12.2026												
					TOTAL ACORD-CADRU, din care:					Contract subsecvent pt. perioada 01.05-30.06.2026 beneficiar - UM 02441		Contract subsecvent pt. perioada 01.07-31.08.2026 beneficiar - UM 02441		Contract subsecvent pt. perioada 01.09-31.12.2026 beneficiar - UM 02441		Contract subsecvent pt. perioada 01.05-31.12.2026 beneficiar - UM 01556	
					Cant.					Cant.		Cant.		Cant.		Cant.	
Nr. lot	Denumire lot	Nr. crt.	Denumire produs/sortiment		Puncte livrare	min	max	Total min.	Total max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.
1	AROME ȘI CONDIMENTE - COD CPV 15870000-7	1	Ameliorator mâncare	Kg	Eforie Sud	45	75	178	300	11	19	27	45	7	11		
					Cap Aurora	125	210			31	52	75	126	19	32		
					Vilele A+B	8	15			2	4	5	9	1	2		
		2	Esențe concentrate (diferite arome)	L	Eforie Sud	3	3	9	10	1	1	1	1	1	1		
					Cap Aurora	3	4			1	1	1	2	1	1		
					Vilele A+B	3	3			1	1	1	1	1	1		
		3	Boia de ardei	Kg	Eforie Sud	4	7	20	30	1	2	2	4	1	1		
					Cap Aurora	13	20			3	5	8	12	2	3		
					Vilele A+B	3	3			1	1	1	1	1	1		
		4	Foi de dafin	Kg	Eforie Sud	0.4	1	1.20	3	0.10	0.30	0.20	0.40	0.10	0.30		
					Cap Aurora	0.4	1			0.10	0.30	0.20	0.40	0.10	0.30		
					Vilele A+B	0.4	1			0.10	0.30	0.20	0.40	0.10	0.30		
		5	Cimbru uscat	Kg	Eforie Sud	4	7	20	30	1	2	2	4	1	1		
					Cap Aurora	13	20			3	5	8	12	2	3		
					Vilele A+B	3	3			1	1	1	1	1	1		
		6	Piper măcinat	Kg	Eforie Sud	7	12	30	50	2	3	4	7	1	2		
					Cap Aurora	20	34			5	9	12	20	3	5		
					Vilele A+B	3	4			1	1	1	2	1	1		
		7	Sare de bucătărie	Kg	Eforie Sud	60	100	239	400	15	25	36	60	9	15		
					Cap Aurora	167	280			42	70	100	168	25	42		



		5	Ketchup porționat	buc	Eforie Sud	1800	3000	7200	12000	450	750	1080	1800	270	450				
					Cap Aurora	5040	8400			1260	2100	3024	5040	756	1260				
					Vilele A+B	360	600			90	150	216	360	54	90				
		6	Muștar porționat	buc	Eforie Sud	1050	1750	4200	7000	262	437	630	1050	158	263				
					Cap Aurora	2940	4900			735	1225	1764	2940	441	735				
					Vilele A+B	210	350			52	87	126	210	32	53				
		7	Sos usturoi	buc	Eforie Sud	2250	3750	9000	15000	562	937	1350	2250	338	563				
					Cap Aurora	6300	10500			1575	2625	3780	6300	945	1575				
					Vilele A+B	450	750			112	187	270	450	68	113				
		8	Ulei de măsline porționat	buc	Eforie Sud	1200	2000	4800	8000	300	500	720	1200	180	300				
Cap Aurora	3360				5600	840	1400			2016	3360	504	840						
Vilele A+B	240				400	60	100			144	240	36	60						
9	Miere de albine portionata	buc	Eforie Sud	2250	3750	9000	15000	562	937	1350	2250	338	563						
			Cap Aurora	6300	10500			1575	2625	3780	6300	945	1575						
			Vilele A+B	450	750			112	187	270	450	68	113						
10	Gem porționat	Buc	Eforie Sud	3750	6250	15000	25000	937	1562	2250	3750	563	938						
			Cap Aurora	10500	17500			2625	4375	6300	10500	1575	2625						
			Vilele A+B	750	1250			187	312	450	750	113	188						
3	<b>PASTE FĂINOASE, DROJDIE ȘI PRODUSE PE BAZĂ DE PÂINE - COD CPV 15890000-3</b>	1	Fidea	Kg	Eforie Sud	21	37	88	150	5	9	13	22	3	6				
					Cap Aurora	62	105			15	26	38	63	9	16				
					Vilele A+B	5	8			1	2	3	5	1	1				
		2	Spaghete	Kg	Eforie Sud	74	125	298	500	18	31	45	75	11	19				
					Cap Aurora	210	350			52	87	126	210	32	53				
					Vilele A+B	14	25			3	6	9	15	2	4				
		3	Drojdie de bere proaspătă	Kg	Eforie Sud	3	4	11	15	1	1	1	2	1	1				
					Cap Aurora	5	8			1	2	3	5	1	1				
					Vilele A+B	3	3			1	1	1	1	1	1				
		4	Pesmet	Kg	Eforie Sud	14	25	59	100	3	6	9	15	2	4				
					Cap Aurora	41	70			10	17	25	42	6	11				
					Vilele A+B	4	5			1	1	2	3	1	1				
		5	Orez	Kg	Eforie Sud	300	500	1200	2000	75	125	180	300	45	75				
					Cap Aurora	840	1400			210	350	504	840	126	210				
					Vilele A+B	60	100			15	25	36	60	9	15				
4	<b>CEREALE - COD CPV 03200000-3</b>	1	Kg	Eforie Sud	60	100	240	400	15	25	36	60	9	15					
				Cap Aurora	168	280			42	70	101	168	25	42					

7	PRODUSE LACTATE - COD CPV 1550000-3 - UM 02441	2	Lapte praf	Kg	Cap Aurora	210	350	298	500	52	87	126	210	32	53		
		1	Lapte condensat x 10	Set	Eforie Sud	74	125			18	31	45	75	111	19		
6	PRODUSE DE MORĂRIT - COD CPV 15610000-7	4	Maia	Kg	Cap Aurora	420	700	600	1000	105	175	252	420	63	105		
		3	Griș	Kg	Eforie Sud	30	50			7	12	18	30	5	8		
					Cap Aurora	83	140			21	35	50	84	12	21		
		2	Faina de grâu albă pentru patiserie	Kg	Eforie Sud	150	250			37	62	90	150	23	38		
					Cap Aurora	420	700	105	175	252	420	63	105				
		1	Faina de grâu albă	Kg	Eforie Sud	150	250	37	62	90	150	23	38				
					Cap Aurora	420	700	105	175	252	420	63	105				
		5	ULEI - COD CPV 15411200-4	3	Ulei pentru friteusă (high- oleic) 10 l	L	Cap Aurora	420	700	600	1000	105	175	252	420	63	105
							Eforie Sud	150	250			37	62	90	150	23	38
				2	Ulei de măsline 1L	L	Cap Aurora	41	70	10	17	25	42	6	11		
							Eforie Sud	14	25	3	6	9	15	2	4		
				1	Ulei de floarea soarelui 1L	L	Cap Aurora	420	700	1050	1750	2520	4200	630	1050		
Eforie Sud	1500						2500	375	625	900	1500	225	375				
3	Porumb pentru popcorn 5 kg			Kg	Cap Aurora	41	70	10	17	25	42	6	11				
					Eforie Sud	14	25	3	6	9	15	2	4				
					Vilele A+B	4	5	1	1	2	3	1	1				
				2	Cereale mic dejun - diverse sortimente 3kg	Kg	Cap Aurora	125	210	31	52	75	126	19	32		
							Eforie Sud	44	75	11	19	27	45	6	11		
							Vilele A+B	12	20	3	5	7	12	2	3		



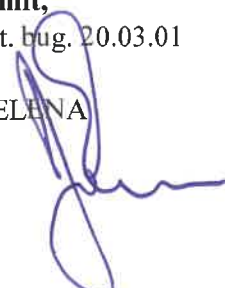


Eforie Sud	225	8	Sfeclă roșie felii în oțet	Kg	Eforie Sud	225	375	898	1500	56	93	135	226	33	56		
					Cap Aurora	630	1050			157	262	378	630	95	158		
					Vilele A+B	44	75			11	19	27	45	6	11		
	630	9	Castraveți în oțet	Kg	Eforie Sud	224	375	898	1500	56	94	135	225	33	56		
					Cap Aurora	630	1050			157	262	378	630	95	158		
					Vilele A+B	44	75			11	19	27	45	6	11		
	1050	10	Gogoșari în oțet	Kg	Eforie Sud	224	375	898	1500	56	94	135	225	33	56		
					Cap Aurora	630	1050			157	262	378	630	95	158		
					Vilele A+B	44	75			11	19	27	45	6	11		
	1050	11	Murături asortate	Kg	Eforie Sud	224	375	898	1500	56	94	135	225	33	56		
					Cap Aurora	630	1050			157	262	378	630	95	158		
					Vilele A+B	44	75			11	19	27	45	6	11		

Verificat,  
M.m. pr.   
IFTODIE IONEL

Întocmit,  
Pcc.   
ANEFI ETHEL

Verificat,  
p/Șef al logisticii   
Cpt.  
ARITON BOGDAN

Întocmit,  
Subresponsabil art. bug. 20.03.01  
Pcc.   
DOBRE ELENA



**CERINȚE MINIME DE CALITATE,  
PROPRIETĂȚI, GARANȚIE, CONDIȚII DE AMBALARE  
PRODUSE ALIMENTARE-DIVERSE ȘI STIMULENȚI (cod CPV 15800000-6)**

**Lotul nr. 1 AROME ȘI CONDIMENTE – cod CPV15870000-7**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

**Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:**

- a. Amelioratori mâncare cod CPV15871270-7 - produse (tip Vegeta, Delikat, Knorr, Maggi, Legumix etc. – sau echivalent) obținute prin mixarea unor ingrediente cum sunt: legume deshidratate (păstârnac, țelină, morcovi, pătrunjel, ardei, ceapă), sare, substanțe îndulcitoare, substanțe potențatoare de gust, substanțe naturale cu rol biologic de aromatizare, colorare și/sau de gust (vitamine).**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul ambalajului	Curat, închis etans, vizibil imprimat cu toate elementele de identificare.
Aspectul conținutului	Amestec de pulberi de granulații diferite, fără aglomerări.
Culoare	Specifică componentelor din care este fabricat produsul.
Miros și gust	Caracteristic, fără miros și gust străin.
Corpuri străine	lipsă
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de legume	min. 7%
Umiditate	max. 3%
Conținut NaCl	max. 65%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 1 kg

- b. Esențe concentrate cod CPV158700007:**

*lichide volatile cu aromă puternică, obținute din plante aromatice/mirodenii sau prin sinteză (arome de rom, de vanilie etc.) care păstrează integral proprietățile acestora (aromă, gust, principii active), cu utilizare în cofetărie și patiserie:*

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	lichid limpede fără suspensii
Culoare	caracteristică
Gust și miros	plăcute, specifice aromei, fără gust și miros străin

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Concentrație alcoolică (cu excepția esenței de rom)	30-65%
Densitate	0,900-0,955
Pentru esența de rom: - aciditate totală (exprimată în acid acetic) - conținutul în esteri (exprimat în acetat de etil)	max. 0,5% min. 6%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 18 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	în recipiente etanșe din sticlă sau material plastic, cu capacitate de max. 25 ml; ambalaj exterior – cutii din carton sau folii din material plastic

**c.Boia de ardei cod CPV15870000-7 produs obținut prin pisarea ardeiului roșu uscat**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere fină, catifelată, fără puncte de culoare albă sau neagră
Culoare	uniformă, de la roșu aprins până la portocaliu
Miros	specific de ardei, plăcut, fără miros de încins, de mucegai sau alt miros străin
Gust	specific de ardei, plăcut, dulceag, fără gust amar sau rănced
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Corpuri străine	nu se admit corpuri străine sau prezența insectelor în nici un stadiu de dezvoltare
Umiditate	max. 10%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 6 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 100 gr

**d.Foi de dafin cod CPV15870000-7**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	frunze de dafin întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemușcate, de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată
Culoare	verde intens, verde deschis spre verde-gri cu nuanțe ușor gălbui
Gust și miros	gust pătrunzător, aromat; fără miros de mucegai sau putrefacție
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	8-11%
Cenușă în substanță uscată	5-7%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 1000 gr

**e.Cimbru uscat cod CPV15870000-7**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspect	frunze mărunțite uscate, fără particule grosiere, fără corpuri străine
Culoare, aromă și gust	specifice fiecărui condiment
Termen de valabilitate	minim 9 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 1000 gr

**f.Piper măcinat - cod CPV15872100-2**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere fină, omogenă, fără particule grosiere
Culoare	cenușie
Miros și gust	plăcut, caracteristic, picant și aromat
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 13%
Conținut în uleiuri volatile	min. 2,5%
Cenușă în substanță uscată	5-7%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 6 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	plicuri, pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 250 grame.

**g.Sare de bucătărie, sare extrafină-cod CPV15872400-5**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	Sare de bucătărie	Sare extrafină
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect	cristale de dimensiuni variabile, fără aglomerări, fără corpuri străine	
Granulație	0,5 – 2 mm	0 – 0,8 mm
Culoare	albă, alb-gri	albă
Miros	inodor	
Gust	sărat	
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>		
Umiditate	max. 0,1%	
Solubilitate	320 g/l (la 20°C)	
Conținut de clorura de sodiu	min. 99,7%	
Conținut de iodat de potasiu	42 - 67,2 mg/kg	
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării	
<b>Ambalare</b>	pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de maxim 1 kg	

**h.Acid citric (sare de lămâie) cod CPV15870000-7**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	cristale nelipicioase, fără aglomerări
Culoare	Alb-lucios
Miros și gust	Acru, fără miros și gust străin
Corpuri străine	fără
Solubilitate	Este solubil în apă
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de acid citric monohidrat, %	99-100
Cenușă, %, max.	0,30
Conținut de clorura de sodiu	min. 99,7%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de maxim 100gr.

**i. Otet -cod CPV 15871110-8 oțet alimentar de fermentație, obținut din alcool etilic rafinat.**

Substanțele interzise a fi folosite la fabricarea oțetului:

- arome artificiale și arome identice naturale, așa cum sunt definite în reglementările în vigoare;
- arome sau uleiuri eterice artificiale ori naturale de struguri;
- reziduuri de distilare, reziduuri de fermentare și produsele derivate;
- extracte din marcuri de toată felurile;
- acizi de toată tipurile, cu excepția celor naturali conținuți în materiile prime utilizate sau în substanțele a căror adăugare este autorizată.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Tărie alcoolică dobândită (concentrație alcoolică)	minim 9% volum (la 20°C)
Conținutul în alcool rezidual	maxim 1,5% fracție volumică
Aciditate totală	minim 60 gr./litru (exprimată în acid acetic)
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	ambalaje din sticlă sau din material plastic, cu capacitate de max. 1 litru; ambalaj exterior – folie din material plastic

**j. Ketchup - cod CPV 15871230-5 – produs pasteurizat, sub formă de sos obținut din concentrarea sucului de tomate în amestec cu diverse legume (ceapă, ardei roșii, etc.) la care se adaugă diverse ingrediente (condimente)**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect ambalaj	recipient, închis ermetic, nedeforimat, cu capac nebombat, cu eticheta curată și marcată cu toate elementele de identificare.
Culoare	Caracteristică, roșie până la roșu cărămiziu
Consistență	vâscoasă
Gust	specific, dulce, fără gust străin
Miros	plăcut, dulceag, caracteristic legumelor și ingredientelor folosite, fără gust și miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Substanță solubilă, exprimată în grade refractometrice, min.	5,5
Clorură de sodiu, %	0,8-5
Aciditate volatilă exprimată în acid acetoc, %	2...3
Impurități minerale	Lipsă
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 6 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	recipiente etanșe din material plastic, cu capacitate de max. 1 kg.

**k. Mustar de masă -cod CPV -15871250-1 - produs pasteurizat, fără conservanți, fără coloranți, având în compoziție: apă, oțet din vin, boabe de muștar (18%), zahăr, sare iodată și condimente.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect ambalaj	recipient, închis ermetic, cu capac nebombat, cu eticheta curată și marcată cu toate elementele de identificare
Culoare	galben-muștar, caracteristică, uniformă în toată masa produsului, cu puncte mici închise la culoare (în funcție de soiul de muștar - galben, maro sau negru), datorat condimentelor folosite
Consistență	pastă fină, omogenă, onctuoasă, fără semințe sau coji provenite de la condimentare sau de la plantele aromatizante folosite
Gust	specific, dulce, fără gust străin
Miros	plăcut, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros străin

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de NaCl	max. 4%
Aciditate	max. 3%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 3 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	recipiente etanșe din material plastic, cu capacitate de max. 300grame.

**1. Bors instant cod CPV15870000-7 produs obținut din următoarelor ingrediente: acidifianți (acid lactic, acid citric), sare, amidon de porumb, zahăr, potențiator de aromă (glutamatmonosodic), făină de grâu, seminte de țelină, leustean deshidratat (rădăcini și frunze), ulei vegetal, extract de leustean:**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	caracteristic sortimentului
Culoare	specifică, caracteristică ingredientelor conținute
Miros și gust	plăcut, caracteristic, fără miros și gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut NaCl	max. 40,5%
Umiditate	max. 6%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 6 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 250 gr

**m. Zahăr alb- cod CPV 15831200-4**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect în stare solidă	crystale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber
Aspect în soluție 25%	soluție limpede, fără sediment, fără corpuri străine
Culoare	albă, cu strălucire caracteristică
Miros și gust	dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă, cât și în soluție
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 0,06%;
Zaharoză	min. 99,80%;
ph în soluție 25%	7,5
<b>Termen de valabilitate</b>	– minim 8 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	– ambalaje specializate, etanșe, cu capacitate de 1 kg.

**Lotul nr. 2 SOSURI, AMESTECURI DE CONDIMENTE SI MIRODENII cod CPV15871200-6 – UM 02441 și UM 01556**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

**Cerințe minime de calitate:**

**a. Piper măcinat porționat cod CPV15872100-2**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere fină, omogenă, fără particule grosiere
Culoare	cenușie
Miros și gust	plăcut, caracteristic, picant și aromat
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 13%
Conținut în uleiuri volatile	min. 2,5%
Cenușă în substanță uscată	5-7%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 6 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	plicuri din hârtie, termosudate, cu capacitate de maxim 3 grame, pentru piper măcinat porționat cu ambalaj exterior - cutii din carton sau folie din material plastic.

**b. Zahăr alb porționat cod CPV 15831200-4**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect în stare solidă	cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber
Aspect în soluție 25%	soluție limpede, fără sediment, fără corpuri străine
Culoare	albă, cu strălucire caracteristică
Miros și gust	dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă, cât și în soluție
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 0,06%;
Zaharoză	min. 99,80%;
ph în soluție 25%	7,5
<b>Termen de valabilitate</b>	-- minim 8 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	- plicuri din hârtie, termosudate, cu capacitate de 5 grame cu ambalaj exterior - cutii din carton sau folie din material plastic.

**c. Sare porționată cod CPV15872400-5**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	cristale de dimensiuni variabile, fără aglomerări, fără corpuri străine
Granulație	0 – 0,8 mm
Culoare	albă
Miros	inodor
Gust	sărat
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 0,1%
Solubilitate	320 g/l (la 20°C)

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Conținut de clorura de sodiu	min. 99,7%
Conținut de iodat de potasiu	42 - 67,2 mg/kg
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	plicuri din hârtie, termosudate, cu capacitate de maxim 3 grame pentru sare porționată, cu ambalaj exterior - cutii din carton sau folie din material plastic.

**d. Oțet balsamic porționat cod CPV15871110-5—oțet obținut din must nefermentat sau fiert.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Aspect ambalaj	cu eticheta curată și marcată cu toate elementele de identificare.
Aciditate totală, %	6
Culoare	Lucios, maro închis
Consistență	vâscoasă
Gust	ușor acrișor cu gust dulce, bogat în arome fructate
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	monodoze etanșe din material plastic de maxim 7 ml, ambalaj exterior - cutii din carton sau folie din material plastic.

**e. Ketchup porționat cod CPV15871230-5—produs pasteurizat, sub formă de sos obținut din concentrarea sucului de tomate în amestec cu diverse legume (ceapă, ardei roșii, etc.) la care se adaugă diverse ingrediente (condimente)**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect ambalaj	recipient, închis ermetic, nedeforbat, cu capac nebombat, cu eticheta curată și marcată cu toate elementele de identificare.
Culoare	Caracteristică, roșie până la roșu cărămiziu
Consistență	vâscoasă
Gust	specific, dulce, fără gust străin
Miros	plăcut, dulceag, caracteristic legumelor și ingredientelor folosite, fără gust și miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Substanță solubilă, exprimată în grade refractometrice, min.	5,5
Clorură de sodiu, %	0,8-5
Aciditate volatilă exprimată în acid acetoc, %	2...3
Impurități minerale	Lipsă
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 6 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	monodoze etanșe din material plastic de maxim 15 ml pentru ketchup porționat cu ambalaj exterior - cutii din carton sau folie din material plastic.

**f. Mustar porționat cod CPV -15871250-1 - produs pasteurizat, fără conservanți, fără coloranți, având în compoziție: apă, oțet din vin, boabe de muștar (18%), zahăr, sare iodată și condimente.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect ambalaj	recipient, închis ermetic, cu capac nebombat, cu eticheta curată și marcată cu toate elementele de identificare
Culoare	galben-muștar, caracteristică, uniformă în toata masa produsului, cu puncte mici închise la culoare (în funcție de soiul de muștar - galben, maro sau negru), datorat condimentelor folosite
Consistență	pastă fină, omogenă, onctuoasă, fără semințe sau coji provenite de la condimentare sau

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Gust	de la plantele aromatizante folosite
Miros	specifice, dulce, fără gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	plăcut, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros străin
Conținut de NaCl	max. 4%
Aciditate	max. 3%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 3 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	în monodoze etanșe din material plastic de maxim 15 ml pentru muștar porționat, cu ambalaj exterior - cutii din carton sau folie din material plastic.

**g. Sos usturoi – cod CPV 15871260-4 – produs pasteurizat**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect ambalaj	cu eticheta curată și marcată cu toate elementele de identificare
Culoare	Alb-gălbui, caracteristică, uniformă în toata masa produsului, cu puncte mici închise la culoare, datorat condimentelor folosite
Consistență	pastă fină, omogenă, onctuoasă, fără semințe sau coji provenite de la condimentare sau de la plantele aromatizante folosite
Gust	Aromă intensă datorită conținutului de usturoi, fără gust străin
Miros	plăcut, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de NaCl	max. 4%
Aciditate	max. 3%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 3 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	în monodoze etanșe din material plastic de maxim 15 gr., ambalaj exterior - cutii din carton sau folie din material plastic.

**h. Ulei măslina porționat cod CPV 15411110-6**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	limpede, fără suspensii și fără sediment
Culoare	verde
Miros și gust	Plăcut, caracteristic, fără miros și gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Aciditate liberă (exprimată în acid oleic)	max. 0,8%
Densitatea relativă față de apă	0,910 – 0,916 (la 20°C)
Indice de refracție	1,467 – 1,4705 (la 40°C)
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 6 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	în monodoze etanșe din material plastic de maxim 7 ml, ambalaj exterior - cutii din carton sau folie din material plastic.

- i. Miere porționată – cod CPV 15831600-8 -Miere de albine natural monofloră (tei, salcâm) sau polifloră – aliment natural produs de albine (apis mellifera) prin transformarea nectarului floral sau extrafloral, extras din faguricăndaceștia au fost căpăciți de albine pe cel puțin 3/4 din aria lor, în așa fel încât să se evite pătrunderea de larve, cadavre de albine, fragmente de ceară sau alte impurități.**

Nu se acceptă produse care conțin zahăr invertit artificial, glucoză industrială sau alt hidrolizat de amidon, gelatină, clei, făină de cereale sau alte produse amidonoase, coloranți artificiali, substanțe îndulcitoare sintetice etc.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	lichid curat, omogen, fără impurități, fără spumă
Consistență	omogenă, fluidă, vâscoasăucristalizată
Culoare	de la galben deschis până la galben pronunțat
Gust	dulce pronunțat, cu aromă discretă, specifică nectarului florilor din care provine
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Apă	max. 20%
Cenușă	max. 0,5%
Aciditate	max. 4 cm <sup>3</sup> NaOHsoluție 1n (miliechivalenți) la 100 gr. miere
Zahăr reducător exprimat în zahăr invertit	min. 70%
Zahăr ușorhidrolizabil, exprimat în zaharoză	max. 5%
Indice amilazic	min. 10,9
Substanțe insolubile în apă	max. 0,1%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 9 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	miere de albine ambalată în casolete cu capacitate de minim 15 - maxim 20 grame; ambalaj exterior - cutii din carton sau folie din material plastic.

**j. Gem porționat monodoză cod CPV 15332200-6**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Fructe, bucăți de fructe în masă gelificată, din care nu se separă siropul
Aromă și gust	Plăcute, specifice varietății fructului, fără miros și gust străin
Culoare	Corespunzătoare varietății fructului
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Substanțe solubile	minim 67% (în grade refractometrice, la 20°C)
Aciditate totală (exprimată în acid	minim 0,5%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data fabricației, minim 8 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	în casolete a maxim 20 grame/bucată, cu capace termosudate; ambalaj exterior – cutii de carton.

**Lotul nr. 3 PASTE FĂINOASE, DROJDIE ȘI PRODUSE PE BAZĂ DE PÂINE** cod CPV15890000-3

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

**Cerințe minime de calitate:**

**a.Fidea, b.Spaghete\_cod CPV 15850000-1**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Tipul	superioare, simple
Aspect	suprafață netedă, fără striajuni, fără urme de făină, fără corpuri străine; translucide; în ruptură aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab brună: nu se admit puncte negre; la macaroane și spaghete se admite o încovoiere cu săgeata de maxim 0,5 cm.
Culoare	de la alb-gălbuie la galben-aurie, uniformă
Miros și gust	caracteristice, fără miros și gust străin
Comportare la fierbere	după fierbere, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma, să nu se desfacă la încheieturi; apa în care s-au fiert pastele făinoase poate fi slab opalescentă, fără sediment.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 13%
Cresterea în volum la fierbere	min. 4 ori
Aciditate	max. 3,2 grade
Cenușă insolubilă în acid clorhidric	max. 0,2%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 8 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate de maxim 500gr.

**c.Drojdie de bere proaspătă cod CPV 15898000-9**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	masă compactă cu suprafață netedă, nelipicioasă, fără corpuri străine
Consistență	densă; trebuie să se rupă ușor
Culoare	cenușie, brun-deschis cu nuanță gălbuie, uniformă în masă; se admite la suprafață un strat de max. 1 mm grosime cu nuanță mai închisă
Gust	caracteristic produsului, fără gust amar sau alt gust străin
Miros	caracteristic, fără miros de mucegai, de putrefacție sau alt miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 76%
Capacitate de dospire (în aluat)	max. 90 minute
<b>Termen de valabilitate</b>	5 zile de la data fabricației
<b>Ambalare</b>	ambalaje individuale de 500 grame

**d.Pesmet \_ cod CPV15821110-3 obținut prin uscarea și măcinarea pâinii uscate**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Granulat, caracteristic
Culoare	maro deschis, uniformă
Miros	caracteristic, fără miros străin (de mucegai, de rozătoare etc.), fără iz de stătut,

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
Gust	mucegai, încins sau ranced
Infestare	plăcut, specific, fără arome adăugate
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	Lipsă
Umiditate	max. 7,5%
Aciditate, grade, max	7
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 8 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate de maxim 1 kg.

#### **e. Orez cod CPV 03211300-6**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	boabe complet decorticate, fără urme de infestare; nu se acceptă boabe gipsate și/sau de alte culori
Culoare	albă
Miros	caracteristic, fără miros străin (de mucegai, de rozătoare etc.)
Gust	plăcut, specific
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Spărturi (brizură)	max. 10%
Corpuri străine*	max. 0,5%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 8 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate de maxim 1 kg.

\*-Se consideră corpuri străine:

- corpurile inerte minerale (praf, pământ, nisip, pietriș etc);
- corpurile inerte organice (resturi de frunze, tulpini, coji etc).

#### **Lotul nr. 4 CEREALE cod CPV 03200000-3**

**Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.**

**Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:**

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
  - Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
  - Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
  - Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
  - Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.
- Cerințe minime de calitate:**

#### **a. Cereale mic de jun- fără zahăr cod CPV 15613310-4**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Tipul	fulgi simpli din porumb fara adaos de zahar
Aspect	100% cereală. Unele variante de fulgi de porumb pot conține un procent infim de sare (<0.5g) sau extract de malt pentru textură. Discuri neregulate, subțiri, cu suprafață ușor rugoasă sau expandată (bule mici de aer). Nu trebuie să prezinte urme de arsură (puncte negre excesive).

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Culoare	galben-aurie, uniformă
Miros și gust	Miros plăcut, de cereală proaspăt măcinată sau coaptă. Nu trebuie să prezinte miros de rânced (oxidarea grăsimilor naturale), mucegai, încins sau mirosuri străine provenite din depozitare. Gust dulceag natural (foarte discret)
Textura	<b>În stare uscată:</b> Trebuie să fie <b>crocanți</b> (crunchy) și casanți. Nu se admit texturi gumoase sau moi, care indică o umiditate ridicată. <b>În contact cu lichide:</b> Fulgii de porumb rămân rigizi un timp scurt (1-2 min)
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	Max 12%
Valoare energetica per 100g	370 -380 kcal
Proteine per 100g	7-8 g
Glucide per 100g	81-82 g din care zaharuri 1.1-1.3 g
Fibre per 100g	3.5-4 g
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 12 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate de maxim 3 kg

**b. Cereale mic dejun- diverse sortimente cod CPV 15613310-4**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Tipul	fulgi aromatizanti cu pudră de cacao degresată, extract de vanilie naturală, scortșoară, pudră de fructe liofilizate (zmeură, căpșuni) sau arome naturale identice.
Aspect	Fulgii sau forme extrudate (bile, inele) cu acoperire uniformă. Culoarea trebuie să fie omogenă (ex: maro mat pentru cacao, roșiatic pentru fructe de pădure).
<b>Agenți de glazurare</b>	Fibre vegetale solubile (inulină sau oligofructoză) care conferă strălucire și ajută la fixarea aromei pe fulgi.
Culoare	Specifica sortimentului
Miros și gust	Intensitatea aromei trebuie să fie echilibrată, fără gust metalic (specific îndulcitorilor de slabă calitate). Nu trebuie să prezinte miros de rânced (oxidarea grăsimilor naturale), mucegai, încins sau mirosuri străine provenite din depozitare. Intensitatea aromei trebuie să fie echilibrată, fără post gust metalic (specific îndulcitorilor de slabă calitate). Aroma trebuie să fie stabilă la contactul cu laptele rece, dar să se elibereze treptat în lichid (ex: laptele capătă nuanța de cacao).
Textura	<b>crocanți</b> datorită stratului de protecție format din fibre sau îndulcitori polioți.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	Max 4-5%
<b>Conținut de grăsimi per 100g</b>	Max 4-8 g
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 12 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate de maxim 3 kg

**c. Porumb pentru popcorn- cod CPV 03211200-5**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect (forma)	<b>Butterfly (Fluture):</b> Explodează în forme neregulate, cu "aripi"

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Structura bobului	- <b>Pericarpul (Coaja):</b> Trebuie să fie foarte dens și rezistent pentru a permite acumularea presiunii interne până la aproximativ <b>9 bari</b> înainte de rupere. - <b>Endospermul:</b> Conține amidon cu structură cristalină strânsă care, la temperatura de <b>180°C</b> , se transformă într-o spumă albă gelificată, care se solidifică instantaneu la contactul cu aerul.
Culoare	Galben-portocaliu (pentru soiurile clasice) sau alb (pentru texturi mai fragede).
Miros	Specific, fără note de mucegai sau ranced.
<b>Textură post-expandare</b>	Moale, crocantă, fără resturi dure de pericarp excesive.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	<b>Max 13.5% - 14.5%.</b>
Capacitatea de expansiune	Măsurată în unități MWVT (Metric Weight Volumetric Test), trebuie să fie între <b>40 și 48</b> . Aceasta reprezintă volumul de popcorn obținut din 1 gram de boabe.
Puritate	Minim <b>99%</b> boabe întregi, fără resturi vegetale sau boabe sparte
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 12 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate de maxim 5 kg.

#### **Lotul nr. 5 ULEI cod CPV15411200-4**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfășurarea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- *Norme cu privire la natura, conținutul, originea, fabricarea, ambalarea, etichetarea, marcarea, păstrarea și calitatea uleiurilor vegetale, grăsimilor tartinabile - margarine - și a maionezelor, destinate comercializării pentru consumul uman*, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 454/2001, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

#### **Cerințe minime de calitate:**

#### **a. Ulei de floarea soarelui cod CPV 15411200-4**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	limpede, fără suspensii și fără sediment
Culoare	galbenă
Miros și gust	plăcut, fără miros și gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Aciditate liberă (exprimată în acid oleic)	max. 0,1%
Apă și substanțe volatile	max. 0,06%
Impurități insolubile în eter etilic	max. 0,05%
Densitatea relativă față de apă	0,918 – 0,923 (la 20°C)
Indice de refracție	1,467 – 1,469 (la 40°C)

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Indicele de saponificare	188 – 194 mg KOH/g ulei
Indicele de iod (gI/100)	110 – 143
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 6 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate, etanșe, cu capacitate de maxim 1 litru.

#### **b. Ulei de măsline cod CPV 15411110-6**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Tip	Extra virgin obținut prin presare la rece (mecanică), prima extracție.
Aspect	limpede, fără suspensii și fără sediment
Culoare	Poate varia de la verde intens la galben auriu, în funcție de soiul de măsline și de momentul recoltării.
Miros și gust	Miros Complex, aromat, care amintește de măsline proaspete, iarbă tăiată, frunze de măsline, roșii sau migdale verzi. <b>Intensitate:</b> Poate varia de la ușor (măsline coapte) la intens (măsline verzi, tinere).
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Aciditate liberă (exprimată în acid oleic)	Maxim <b>0.8%</b>
Indice de peroxid	maxim <b>20 mEq O2/kg</b>
Absorbția în ultraviolet (indici K)	- K232: Max 2.50 (indică oxidarea și calitatea fructului). - K270: Max 0.22 (indică prospețimea și absența tratamentelor termice). -Delta K: Max 0.01.
Mediana defectelor	= 0
Mediana atributului fructat	> 0
Densitate (la 20°C):	Aproximativ <b>0,913 – 0,916 g/cm³</b> .
Indice de Refracție (la 20°C)	1,4677 – 1,4705.
Punct de Fum:	Între <b>190°C și 210°C</b>
Punct de Solidificare:	Începe să devină tulbure la cca. 7°C și se solidifică (devine alb și dens) sub 0°C.
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 12 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate, etanșe, cu capacitate de maxim 1 litru.

#### **c. Ulei pentru friteusă (high-oleic) cod CPV 15411200-4**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Tip	Ulei din floarea soarelui special formulat pentru friteuză cu conținut ridicat de acid oleic
Aspect	limpede, fără suspensii și fără sediment
Culoare	Clară, translucidă, de un galben-pal sau auriu deschis. Nu trebuie să aibă nuanțe verzui (care indică clorofilă nedorită) sau maro închis (care indică oxidare severă sau contaminare).
Miros	Neutru, inodor sau cu un miros foarte discret, specific semintelor din care provine Nu trebuie să aibă miros de rânced, pește, acru sau orice miros străin, nici măcar după mai multe cicluri de prăjire (datorită stabilității oxidative superioare).
Gust	Insipid, neutru, lipsit de gustul intens fructat, picant sau amarui specific uleiurilor virgine.
Textura și consistența	Fluiditate medie, similară cu uleiurile vegetale standard (floarea-soarelui, rapiță).

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
	Senzație "curată", non-grasă, fără a lăsa o peliculă groasă sau néplăcută pe limbă după consumarea alimentelor prăjite corect.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Acid Oleic (Omega-9)	> 75% (tipic 80-85%)
Acid Linoleic (Omega-6)	< 15% (tipic 5-10%)
Grăsimi Saturate	< 10%
Punct de Fum	peste 230°C - 240°C.
Densitate (la 20°C)	~Aprox 0,916 g/cm <sup>3</sup> .
Vâscozitate	Stabilă pe durată utilizării repetate, fără creștere bruscă (care indică polimerizare).
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 12 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate, etanșe, cu capacitate de maxim 10 litri.

### **Lotul nr. 6 PRODUSE DE MORĂRIT cod CPV15610000-7**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- *Norma cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman*, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 250/2002, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

#### **Cerințe minime de calitate:**

#### **a. Făină albă de grâu cod CPV15612100-2**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere uniformă, fără particule grosiere vizibile; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	alb-gălbuie, cunuanță slab cenușie și fine particule de tărâțe
Miros	specific, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încinssaurânced.
Gust	ușor dulceag, plăcut, fără șcrășnet la masticare între dinți, fără gust străin (impropriu, amar, acru, rănced sau de altă natură)
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 14,5%
Aciditate	max. 2,2 grade
Conținut de cenușă raportat la substanța uscată	max. 0,55%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 6 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate din hârtie, cu capacitate de maxim 1 kg.

**b. Făină albă de grâu pentru patiserie, cod CPV 15612150-7, făină cu conținut scăzut de proteină de 7-9%**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbereuniformă, fără particule grosiervizibile; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	alb-gălbuie, cunuață slab cenușeși fine particule de țărâțe
Miros	specific, plăcut, fărăiz de stătut, mucegai, încinssaurânced
Gust	ușor dulceag, plăcut, fără șcrășnet la masticare între dinți, fără gust străin (impropriu, amar, acru, rânced sau de altă natură)
<b>Proprietățifizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 14,5%
Aciditate	max. 2,2 grade
Conținut de cenușă raportat la substanța uscată	max. 0,48%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 6 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate din hârtie, cu capacitate de maxim 1 kg.

**c. Gris cod CPV 15625000-5**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	granulos, fără corpuri străine; se admit porțiuni vizibile de înveliș; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	alb-gălbuie, uniformă
Miros	specific, plăcut, fărăiz de stătut, mucegai, încinssaurânced
Gust	caracteristic, ușor dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin, fără scrășnet la mestecare
<b>Proprietățifizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 15%
Aciditate	max. 2,2 grade
Conținut de cenușă	max. 0,62% (raportat la substanța uscată)
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 8 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de maxim 500 gr.

**d. Mălai cod CPV 15612210-6**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	granule uniforme; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	galben-portocalie specifică soiului din care provine, cu particule alb-gălbui
Miros	caracteristic, plăcut, fărăiz de stătut, mucegai, încinssaurânced
Gust	plăcut, specific, fără gust amar, fără scrășnet în mestecare
<b>Proprietățifizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 16,5%
Finețe	max. 2% (rest pe sita nr. 22 - țesături din sârmă de oțel 1.000 micrometri)
Finețe	max. 10% (treceprinsita nr. 55 din bronzfosforos 372 micrometri)
<b>Termen de valabilitate</b>	- minim 12 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate din hârtie, cu capacitate de maxim 1 kg.

## **Lotul nr. 7 PRODUSE LACTATE cod CPV 15500000-3 –UM 02441 și UM 01556**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

**Cerințe minime de calitate:**

**a.Lapte condensat-cod CPV 15511600-9**

**Nu se admite adăugarea de substanțe conservante, alcalinizate, neutralizante sau alte substanțe străine de compoziția laptelui.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul recipientelor	
- exterior	- curat, închis ermetic, nedeformat;
- interior	- curat nedeteriorat.
Aspectul conținutului	Lichid omogen, lipsit de impurități vizibile și sedimente
Consistență	Fluidă
Gust și miros	Plăcut, dulceag, caracteristic laptelui, fără gust și miros străin.
Culoare	Albă, cu nuanță gălbuie, uniformă
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Grăsime, % min.	10
Aciditate, grade Thormer	15-21
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 6 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate, vidate, cu capacitate de max. 10 gr, set de 10, ambalaj exterior – cutii din carton sau folii din material plastic.

**b.Lapte praf-cod CPV 15511700-0**

**Nu se admite adăugarea substanțelor conservante și neutralizante.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere fină, omogenă, fără aglomerări, fără particule arse și fără corpuri străine
Culoare	Alb-gălbuie, omogenă în toată masa
Miros și gust	Plăcut, dulceag, fără gust și miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Grăsime, %, min.	15
Umiditate, %, max.	4
Aciditatea laptelui reconstituit, grade Thormer	14-20
Solubilitate în apă, %, max.	98
Substanțe proteice	30
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 10 luni de la data livrării

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate, vidate, cu capacitate de max. 1 kg.

**c. Lapte de vacă ultrapasteurizat (UHT) - cod CPV 15511210-8**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul recipientelor	Exterior: curat, închis ermetic, nedeformat, imprimat cu toate elementele de identificare. Interior: curat, nedeteriorat.
Aspectul conținutului	Lichid omogen, lipsit de impurități vizibile și de sediment.
Consistența	Fluidă
Gust și miros	Plăcut, dulceag caracteristic laptelui cu un ușor gust de fiert, fără gust și miros străin.
Culoare	Albă cu nuanțușor gălbuie, uniformă.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Grăsime	3,5%
Substanțe proteice	min. 3,2%
<i>Enterobacteriaceae</i>	max. 1/ml (în max. 2 unități de probă)
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 30 de zile de la data livrării
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate, închise etanș, cu dispozitiv special pentru deschidere, cu capacitate de 1 litru

**d. Topping pizza (mozzarella)-cod CPV 15550000-8 – sortiment de brânză**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect exterior	masă compactă, fără pete de culoare alb-gălbui
Aspect pe secțiune	compactă, omogenă, fără urme de mușgai
Consistența	produs pe bază de lapte, fără adaosuri de uleiuri vegetale.
Culoare	de la alb la galben deschis, uniformă în toată masa.
Miros	plăcut, caracteristic brânzeturilor, fără miros străin.
Gust	plăcut, cu aromă specifică brânzeturilor, potrivit de sărat, fără gust străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Substanță uscată	min. 40%
Grăsime (raportat la substanța uscată)	min. 20%
Substanțe proteice	min. 20%
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 10 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 10 ufc/g sau cm <sup>2</sup> (în max. 2 unități de probă)
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 60 de zile de la data livrării
<b>Ambalare</b>	pachete vidate cu capacitate de max. 2 kg

**e. Frisă naturală tub- cod CPV 15512900-9 – produsul obținut prin smântânirea laptelui de vacă.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect și consistență	Omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau de substanțe proteice.
Culoare	Albă, până la alb-gălbui, uniformă – specifică laptelui din care a fost produsă.
Miros și gust	Plăcut, aromată – specific de fermentație lactică. Fără gust și miros străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Grăsime	min. 10%

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 1 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 10 ufc/g sau cm <sup>2</sup> (în max. 2 unități de probă)
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie proba)
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 20 zile de la data livrării
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate etanșe (tub/flacon) sub formă de spray, cu capacitate de max. 250 ml

**f. Brânză topită (140 gr) - cod CPV 15545000-0 – produs derivat al smântânii**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect în secțiune	suprafață netedă, lucioasă, fără coajă sauu pete de mucegai, pastă curată, fină, omogenă, rare goluri de aer, fără cristale de săruri de topire, cu ingrediente uniform repartizate;
Culoare	alb-gălbui sau caracteristică ingredientelor folosite;
Miros	cu aromă satisfăcătoare, fără nuanțe străine de aromă;
Gust	satisfăcător, suficient de aromat, fără gust străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Grăsimi	min. 50%
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 1 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 1 ufc/g sau cm <sup>2</sup> (în max. 2 unități de probă)
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 20 zile de la data livrării;
<b>Ambalare</b>	se ambalează în bucăți triunghiulare, ambalate în folie de aluminiu termosudabilă pentru 8 triunghiuri, care la rândul lor sunt ambalate în cutii de carton și/alte tipuri de ambalaje de 140 gr.

**Lotul nr. 8 CAFEA, CEAI SI PRODUSE CONEXE cod CPV 15860000-4 UM 02441 și UM 01556**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

**Cerințe minime de calitate:**

**a. Cappuccino (cutie x 10 plic) cod CPV 15862000-8**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere fină, fără aglomerări
Culoare	maronie, specifică, uniformă
Gust și miros	plăcut, caracteristic, fără aromă și gust străin

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Grăsimi	max. 11%
Substanțe proteice	max. 2,8%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate, vidate, cu capacitate de max. 12,5 gr., ambalaj exterior – cutii din carton capacitate 10 plicuri.

**c. Ciocolată caldă (cutie x 10 plic) cod CPV 15842210-7**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere fină, fără aglomerări stabile
Culoare	maronie, specifică, uniformă
Aromă și gust	Aromă intensă de cacao, fără miros și gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Grăsimi	max. 5%
Substanțe proteice	max. 4,9%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate, vidate, cu capacitate de max. 25 gr., ambalaj exterior – cutii din carton capacitate 10 plicuri.

**d. Cafea naturală măcinată – cod CPV 15861000 soiul -Arabica, varietatea – Bourbon sau Columbia:**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere fină, fără aglomerări stabile, la frecare între degete nu trebuie să dea senzația de asprime, uniformă ca mărime și prăjire
Culoare	maronie, specifică, uniformă
Aromă și gust	specifice soiului și varietății, bine dezvoltate, fără aromă și gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de cenușă	max. 5%
Umiditate	max. 4,5%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate, vidate, cu capacitate de min. 250 gr. max. 1000 gr.

**e. Cafea solubilă cod CPV 15862000-8**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere sau cristale fine, uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber
Culoare	maronie
Gust și miros	placut, caracteristic cafelei, fără gust și miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de cenușă	max. 5%
Umiditate	max. 4,5%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate, vidate, cu capacitate de max. 300 gr.

**f. Ceai fructe (cutie x 20 plic)-cod CPV15863000-5 -Ceai natural de fructe (cătină, măceșe, fructe de pădure etc.)**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere sau bucăți mici, aciculare, fără corpuri străine
Culoare	specifică tipului de ceai sau fructelor din compoziție
Aromă și gust	plăcute, caracteristice sortimentului, fără miros sau gust străin, infuzia limpede, aroma bine pronunțată, specifică sortimentului
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de cenușă	7,5 – 10,7%
Umiditate	max. 8,5%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	plicuri cu capacitate de 1 – 5 gr.; ambalaj exterior: pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 1 kg

**g. Topping ciocolată cod CPV 15840000-8**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect ambalaj	recipient, închis ermetic, nedeformat, cu capac nebombat, cu eticheta curată și marcată cu toate elementele de identificare.
Culoare	Maro, uniformă
Consistență	vâscoasă
Gust	Specific, dulce, fără gust străin
Miros	plăcut, dulceag, caracteristic, fără miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Grăsimi	max. 8 %
Substanțe proteice	max. 1,12 %
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	recipiente etanșe din material plastic, cu capacitate de max. 1 kg.

**Lotul nr. 9 – SIROPURI DE ZAHĂR CU AROME - COD CPV 15831500-7**

**Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.**

**Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:**

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

a. Sirop pentru cocktail - blue curacao cod CPV 15831500-7

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Tip	un îndulcitor concentrat, non-alcoolic, definit prin culoarea sa albastru intens și aroma specifică de coajă de portocală amară (tip Laraha)
Aspect și Claritate	Lichid vâscos, perfect limpede, cu o consistență densă, fără cristale de zahăr sau impurități.
Culoare	Intensă și stabilă, albastru brilliant / electric
Miros	Note puternice de coajă de portocală proaspătă și flori de citrice.
Gust	Dulce intens, urmat de un postgust fin, ușor amăru, caracteristic portocalelor de tip Curaçao
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Concentrația de zahăr	În medie ~60° - 65° Brix
Densitate	Aproximativ 1.30 – 1.40 g/cm <sup>3</sup> la 20°C.
Alcool	0% vol.
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 24 luni de la data fabricației, minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	în sticle de sticlă transparente, prevăzute cu un capac etanș, de obicei din metal sau plastic, care asigură o închidere sigură pentru a preveni oxidarea și a menține aroma și densitatea produsului până la data expirării, chiar și după deschidere, cu capacitate de max. 0,7 litri

b. Sirop pentru cocktail - caramel cod CPV 15831500-7

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Ingrediente de baza	Zahăr (trestie sau sfeclă), apă, arome, acidifiant (acid citric), colorant (caramel simplu E150a)
Aspect și Claritate	Lichid limpede, dens, vâscos
Culoare	Chihlimbar intens / Maro auriu
Miros	Note pronunțate de zahăr ars și vanilie

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Gust	Dulce intens, caracteristic de zahăr caramelizat
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Concentrația de zahăr	Între 60% și 80% (Brix: ~64-65°)
Densitate:	Aprox. 1.30 - 1.35 g/cm <sup>3</sup>
Alcool	0% vol.
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 24 luni de la data fabricației, minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	în sticle de sticlă transparente, prevăzute cu un capac etanș, de obicei din metal sau plastic, care asigură o închidere sigură pentru a preveni oxidarea și a menține aroma și densitatea produsului până la data expirării, chiar și după deschidere, cu capacitate de max. 0,7 litri

**c.Sirop pentru cocktail - lime cod CPV 15831500**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Ingrediente de baza	Apă, zahăr, suc de lime (concentrat), acid citric, arome naturale de lime, conservant (adesea metabisulfid de potasiu pentru a păstra prospețimea sucului).
Aspect și Claritate	Lichid limpede, ușor opalescent (tulbure), specific sucului de fruct
Culoare	Galben-verzui pal, translucid
Miros	Proaspăt, intens de coajă de lime și citrice
Gust	Acidulat, revigorant, cu un echilibru între dulce și acru
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Concentrația de zahăr	~55% - 65% (Brix: ~60°)
Conținut fruct	Conține adesea minim <b>10-15% suc de lime</b> din concentrat
Densitate:	~1.25 - 1.28 g/cm <sup>3</sup>
Alcool	<b>0% vol.</b>
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 24 luni de la data fabricației, minim 12 luni de la data livrării

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Ambalare</b>	în sticle de sticlă transparente, prevăzute cu un capac etanș, de obicei din metal sau plastic, care asigură o închidere sigură pentru a preveni oxidarea și a menține aroma și densitatea produsului până la data expirării, chiar și după deschidere, cu capacitate de max. 0,7 litri
<b>d. Sirop pentru cocktail – moitto cod CPV 15831500-7</b>	
<i>Caracteristici</i>	
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Ingrediente de baza	Zahăr, apă, arome naturale de mentă și lime, acidifiant (acid citric), uneori conservați pentru a menține aroma volatilă a mentei.
Aspect și Claritate	Lichid limpede, ușor opalescent, translucid, specific sucului de fruct
Culoare	Incolor sau foarte ușor gălbui (pentru a nu altera culoarea finală a băuturii)
Miros	Note puternice de mentă proaspătă și lime
Gust	Echilibru perfect între dulce, acid de citrice și mentol
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Concentrația de zahăr	~60% - 65% (Brix: ~64°)
Densitate	~1.28 - 1.30 g/cm <sup>3</sup>
Alcool	<b>0% vol.</b>
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 24 luni de la data fabricației, minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	în sticle de sticlă transparente, prevăzute cu un capac etanș, de obicei din metal sau plastic, care asigură o închidere sigură pentru a preveni oxidarea și a menține aroma și densitatea produsului până la data expirării, chiar și după deschidere, cu capacitate de max. 0,7 litri

**e. Sirop pentru granita – diverse sortimente cod CPV 15831500-7**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Ingrediente de baza	Zahăr, apă, suc de fructe (min. 10-20%), acid citric, stabilizatori (gumă xantan), coloranți, in functie de sortiment

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspect și Claritate	Sirop dens, vâscos, intens colorat specific sortimentului
Miros și gust	Intensitate foarte ridicată, predomina notele fructate, dulci, aroma este stabilă - aciditate pronunțată - gust dens și saturat
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Concentrația de zahăr	60° - 65° (Brix)
Densitate	~1.32 g/cm <sup>3</sup>
Alcool	<b>0% vol.</b>
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 24 luni de la data fabricației, minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	în sticle de sticlă transparente, prevăzute cu un capac etanș, de obicei din metal sau plastic, care asigură o închidere sigură pentru a preveni oxidarea și a menține aroma și densitatea produsului până la data expirării, chiar și după deschidere, cu capacitate de max. 1 litru

**Lotul nr. 10 – FRUCTE SI LEGUME TRANSFORMATE, CONSERVATE, ÎN OTET - COD CPV 15330000-0**

**Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.**

**Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:**

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizații comune a piețelor produselor agricole.

**Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:**

**a. Dulceață fructecod CPV 15332200-6 – de caise/visine/afine/căpsuni**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Fructe întregi sau bucăți, nedestramate, de dimensiuni apropiate (în același recipient), fără leziuni, răspândite aproape uniform în sirop; nu se consideră fructe destrămate caisele și vișinile curățate mecanic de sămburi; fără semne de fermentare sau mucegai; fără corpuri străine

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspectul siropului	Lichid siropos, sticlos; se admit particule de pulpă în suspensie; nu se admite prezența corpurilor străine și a impurităților minerale; înălțimea stratului de sirop fără fructe, max. 2 cm.
Consistența siropului	Lichid vâscos negelificat și nezaharisit; se admite o ușoară gelificare la dulceața de afine, căpșuni.
Culoarea siropului	Corespunzătoare varietății fructului, fără caramelizare.
Gust și miros	Dulce, plăcut, caracteristic fructelor sau aromelor adăugate, fără gust și miros străin.
Impurități minerale	Lipsă
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul de fructe sau părți de fructe în dulceață, %	35-55%
Aciditate totală (exprimată în acid malic)	minim 0,7%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data fabricației, minim 8 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	în borcane de sticlă, închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 1 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic.

**b. Pastă de tomate cod CPV 15331427-6– obținută prin zdrobirea și stoarcerea tomatelor și concentrarea sucului prin fierbere, până la consistența potrivită și sterilizare.**

*- se prepară din roșii proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, de culoare roșie intensă, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice;*

*- nu se admit adaosuri de sare, coloranți, substanțe conservante și de substanțe de îngroșare (amidon, gume etc.)*

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul exterior al recipientului	Curat, ermetic închis, cu capacul nebombat, neruginit, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în plan pe recipient; la cutia metalică se admit ușoare deformări la corp, dar nu la falt.
Aspectul recipientului la interior	Curate; capacul și cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi ale peliculei de lac; este admisă o ușoară marmorare datorită sulfurii de staniu.
Aspectul conținutului	Masă omogenă, densă, fin strecurată, fără corpi străine (semințe, pielițe, frunze, peduncule etc), fără semne de alterare (mucegai, fermentație)
Culoare	- roșie intensă, până la roșie cărămizie, uniformă în toată masa; - se admite o colorație mai închisă față de limitele de culoare menționate, la suprafața pastei de roșii ambalată în recipiente ermetice sau neermetice.
Gust și miros	- naturale, specifice concentratelor de roșii, fără gust și miros străin (de afumat, de fermentat, de mucegai etc); - nu se admite gust amar sau acru.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 25%
Conținut de substanțe solubile	minim 24 <sup>0</sup> R (grade refractometrice - la 20°C)
Aciditate totală, exprimată în acid citric și raportată la substanța uscată solubilă	maxim 10%

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Impurități minerale insolubile, raportate la substanța uscată solubilă	maxim 0,05%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate, curate, nebombate, nedeformate, neruginite, cu capacitate de max. 800 gr; ambalaj exterior – folie din material plastic

**c. Roșii în bulion cod CPV 15331420-7: Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul atât a masei nete a legumelor (roșiilor), cât și a masei lichidului (bulionului) în care este conservată.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Capac metalic nebombat, neturtit, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținut	Tomate întregi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Se admit max. 30% roșii crăpate.
Culoarea tomatelor	Roșie sau roșie-gălbui, caracteristică soiului. Se admit pete verzi în jurul pedunculului. Nu se admit tomate pătate.
Culoarea bulionului	de la roșu portocaliu până la roșu cărămiziu
Consistența	Tomate bine fierte și nedestrămate.
Gust și miros	Plăcut, bine exprimat, specifice tomatelor fierte în bulion, ușor sărat, fără gust amar sau alt gust sau miros străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 45%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine
Conservanți chimici	Lipsă
Substanțe uscată (în bulion)	Minim 5% (la 20°C)
Clorură de sodiu, %	0,5 – 1,2%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	borcane de sticlă, închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 800 gr; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic. Cutiile trebuie să fie nebombate, nedeformate, neruginite. Borcanele trebuie să fie cu capacul nebombat, neruginit, neînegrit.

**d. Zărazav pentru ciorbe cod CPV15331400-1: Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul atât a masei nete a legumelor (roșiilor), cât și a masei lichidului (bulionului) în care este conservată.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Capac metalic nebombat, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie, capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținut	Amestec de legume divizate.
Culoarea	Caracteristică legumelor fierte. Culoarea lichidului roșu deschis până la roșu cărămiziu.
Consistența	Bucăți de legume bine fierte și nedestrămate.
Gust și miros	Specifice legumelor componente, fără gust și miros străin.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 45%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine
Conservanți chimici	Lipsă
Clorură de sodiu, %	0,8 – 1,5%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	borcane de sticlă, închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 720 ml/ 680 gr; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic. Cutiile trebuie să fie nebombate, nedeformate, neruginite. Borcanele trebuie să fie cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

**a. Ciuperci conservă cod CPV15331400-1:**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul exterior al recipientului	Cutie metalică, nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare.
Aspectul conținutului	Ciuperci tăiate felii, de diferite forme și mărimi, cu voalul complet deschis. Fără larve libere în lichid. Se admite prezența bucăților rezultate la tăierea ciupercilor. Grosimea unei felii este de 3-6mm.
Aspectul lichidului	Cu suspensii și bucăți de ciuperci
Culoarea lichidului	Brun- cenușie
Culoarea ciupercilor	Cenușie
Consistența ciupercilor	Elastică, caracteristică ciupercilor în conservă, sterilizate.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de ciuperci raportat la masa netă	Minim 45%
Clorură de sodiu, %	0,8 – 5
Impurități minerale, insolubile ( nisip), % min.	0,06 Nu se admit corpuri străine.
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate, curate, nebombate, nedeformate, neruginite, cu capacitate de max. 2700 gr.

**b. Măslina neagră întreaga fără sămături cod CPV 15331450-6**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul recipientului la exterior	Cutie metalică, nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare.
Aspectul măslinelor	Măslina sănătoasă, cu pulpa fermă, pielea netedă lucioasă. Fără sămături. Se admit ușoare concavități datorită tratamentului la care au fost supuse. Măslinile ridate natural au aspect ridat sau cutat, cu pielea intactă.
Culoare	Negru-roșcat, brun-închis, negru-violetaceu, violet-închis, negru-verzui și negru-brun.
Aromă	Specifică, bine dezvoltată
Miros și gust	Specific tipului comercial și soiului în funcție de tratamentul la care au fost supuse; agreabil, sărat, ușor amar, cu gust de fructe mai pronunțat la tipurile naturale; fără gust sau miros străin, de fermentație butirică, ranced, mușgai etc.

<b>Caracteristici</b>		<b>Condiții de admisibilitate</b>
Saramura	aspect	Lichid opalescent, fără corpuri străine; nu trebuie să se întindă; gust plăcut, sărat (nu se admite gust și miros străin)
	miros și gust	Caracteristic, fără miros sau gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>		
Densitate		Maxim 240 buc/kg
Conținutul de clorură de sodiu (saramură)		7 – 12%
pH (saramură)		Maxim 4,5
<b>Termen de valabilitate</b>		minim 6 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>		Cutii din tablă, închise ermetic, cu capacitate de max. 2 kg; Cutii metalice trebuie să fie nebombate, nedeformate, neruginite.

**c. Ardei copți decojiți în otet cod CPV 15331500-2**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic. Recipientele din sticlă, fără pete de rugină, fără fisuri. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Ardei uniformi ca dimensiune, din același soi
Culoarea	Caracteristică soiului, tipului de conservare și sortimentului
Consistența legumelor	Fermi, cărnoși, fără zbărcituri, părți sau exemplare moi
Gust și miros	Plăcut, acru-dulceag, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros sau gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de ardei raportat la masa netă	Minim 48%
Clorură de sodiu, %	0,8 - 5
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine.
Impurități minerale, %, m/m, max.	max. 0,08 %
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate din sticlă, curate, nefisurate, cu capac nedeformat, neruginit, cu capacitate de max. 680 gr.

**d. Sfeclă în otet cod CPV 15331500-2 (sfeclă roșie - felii, în otet):**

- se prepară din *sfeclă roșie sănătoasă, fără vătămări*;
- toate legumele vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare;
- toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovături, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători.

**Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor murate, fără masa lichidului în care sunt conservate.**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic. Recipientele din sticlă, fără pete de rugină, fără fisuri. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Sfecla tăiată în soluție de otet.
Culoarea	Roșie cu diferite nuanțe. Lichidul de acoperire roșu-violetaceu.
Consistența	Tare, elastică, bine fiartă, nedestrămată
Gust și miros	Plăcut, acru-dulceag, aromă, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	sau gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de sfeclă raportat la masa netă	Minim 45%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 % minim 12 luni de la data livrării.
<b>Termen de valabilitate</b>	
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate din sticlă, curate, nefisurate, cu capac nedeformat, neruginit, cu capacitate de max. 680 gr.

**e. Castraveți în otet cod CPV 15331500-2 (castraveți întregi, în otet):**

- se prepară din castraveți categoria „cornișon” și/sau „castraveți de câmp” (calitatea I) și din alte legume condimentate, cum ar fi: hrean rădăcină și frunze, țelină frunze, cimbru, usturoi bulbi, tarhon frunze, mărar tulpini cu inflorescență uscată, ardei iute, frunze de vișin;
- toate legumele, inclusiv castraveții, vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare;
- toate legumele vor fi fără vătămări produse de ger, lovituri, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători.

*Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor murate, fără masa lichidului în care sunt conservate.*

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic. Recipientele din sticlă, fără pete de rugină, fără fisuri. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Castraveți din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere, acoperiți de lichid. Nu se admit corpuri străine. Castraveți cu diametrul de max. 54 mm; în recipiente de capacitate mai mare de 4 l, castraveții pot avea diametrul de max. 65 mm. Castraveții întregi pot fi denumiți "cornișon" numai în cazul în care au diametrul de max. 27 mm.
Culoarea legumelor	Caracteristică soiului, tipului de conservare și sortimentului.
Consistența legumelor	Fermi, crocanți, fără zbărcituri, părți sau exemplare moi.
Gust și miros	Plăcute, acru, acru-dulceag, caracteristice sortimentului fabricat și condimentelor folosite; fără gust amar, fără miros de mucegai, rânced sau alt gust și miros străine
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de castraveți raportat la masa netă	Minim 50%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 % minim 12 luni de la data livrării.
<b>Termen de valabilitate</b>	
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate din sticlă, curate, nefisurate, cu capac nedeformat, neruginit, cu capacitate de max. 4,2 kg.

**l. Gogosari în otet cod CPV 15331500-2 (gogosari jumătăți, sferturi sau felii, în otet):**

- se prepară din gogosarisănătoși, fără vătămări, de culoare roșie, fără cotoare și seminețe;
- toate legumele vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare;
- toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovituri, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători.

*Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor murate, fără masa lichidului în care sunt conservate.*

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul exterior al	Recipient curat, închis ermetic. Recipientele din sticlă, fără pete de rugină,



<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
recipientului	fără fisuri. Etichetă curată, vizibilă imprimată cu toate elementele de identificare
Aspectul recipientului la interior	Capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Gogoșari din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere, divizați jumătați, sferturi sau felii și acoperiți cu lichid.
Culoarea lichidului	Gălbui, limpede.
Culoarea legumelor	Caracteristică sortimentului.
Consistența legumelor	Gogoșari fermi, crocanți, fără exemplare moi.
Gust și miros	Specific condimentelor folosite, fără gust și miros străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de gogoșari raportat la masa netă	Minim 45%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate din sticlă, curate, nefisurate, cu capac nedeformat, neruginit, cu capacitate de max. 700 gr.

**k. Murături asortate cod CPV 15331500-2:**

- se prepară din legume (*gogonele, conopidă, etc*) *sănătoase, fără vătămări;*
- toate legumele vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare;
- toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovături, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători.

*Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor murate, fără masa lichidului în care sunt conservate.*

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic. Recipientele din sticlă, fără pete de rugină, fără fisuri. Etichetă curată, vizibilă imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Legume asortate în soluție de oțet.
Culoarea	Caracteristică soiului, tipului de conservare și sortimentului.
Consistența legumelor	Ferme, crocante, fără zbărcituri, fără părți sau exemplare moi.
Gust și miros	Plăcut, acru-dulceag, aromat, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros sau gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 45%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate din sticlă, curate, nefisurate, cu capac nedeformat, neruginit, cu capacitate de max. 4,5 kg.

Verificat  
M.m. pr.   
Ionel IFTODIE  
Cpt.   
Bogdan ARITON

Întocmit

P.c.c. 

Ethel ANEFTI

P.c.c. 

Elena DOBRE



## CRITERII SI FACTORI DE EVALUARE

### Justificări privind criteriul de atribuire și mod de calcul al factorilor de evaluare:

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic entitatea contractanta utilizează criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate - preț, ținând cont de următoarele aspecte:

- A. Componenta tehnică - 60%
- B. Componenta financiară - 40%.

**Baza legală:** La stabilirea criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare s-a ținut cont de prevederile art. XI din Ordonanța de urgență nr. 34 din 12.05.2023, privind unele măsuri fiscal-bugetare, prorogarea unor termene, precum și pentru modificarea și completarea unor acte normative, astfel:

(1) Alegerea factorilor de evaluare – conform tabelului 1. Informații pentru realizarea procesului de evaluare ex-ante de către ANAP – punctul 7.

Factorii de evaluare au fost stabiliți conform art. 188 alin. 3) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice și a ordinului ANAP 1946/2024 pentru aprobarea criteriilor ecologice aplicabile categoriilor de produse care au impact asupra mediului pe durata întregului ciclu de viață, prevăzute în anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului sectorial/acordului-cadru din Legea nr. 99/2016 privind achizițiile sectoriale.

(2) Ponderea stabilită pentru factorul de evaluare privind:

**Calitatea-** este 60% din punctajul total

- **Lațul de aprovizionare-**20% din punctajul total

- **Produs ecologic** este de 40% din punctajul total

**Prețul ofertei-** este 40% din punctajul total

(3) În scopul asigurării unei eficiențe calitative a produselor agroalimentare achiziționate de autoritățile contractante, algoritmul de calcul al punctajului aferent factorului de evaluare „Produs ecologic” va fi unul de tip direct proporțional, în sensul că un număr mai mare de produse certificate ecologic, va primi un punctaj mai mare, iar pentru algoritmul de calcul al punctajului aferent factorului de evaluare „lațul de aprovizionare” va fi unul de tip invers proporțional, în sensul că un număr mai mic de operatori economici implicați în lațul de aprovizionare va primi un punctaj mai mare.”

### Factori de evaluare și punctaje acordate:

Denumire factor de evaluare	Descriere	Pondere
<b>A. Calitate</b>	<b>Componentă tehnică</b>	<b>60% Punctaj maxim factor: 60 puncte</b>
<b>A.1. Lațul de aprovizionare</b>	Număr de operatori economici implicați	20% - Punctaj maxim factor: 20 puncte
<b>A.2. Produs ecologic</b>	Produs certificat ecologic	40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte
<b>B. Prețul ofertei</b>	<b>Componenta financiară</b>	<b>40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte</b>

### Desemnarea ofertei câștigătoare:

Membrii comisiei de evaluare vor acorda fiecărei oferte în parte un punctaj individual.

Punctajul individual rezultă prin însumarea punctajelor parțiale obținute prin aplicarea algoritmului de calcul pentru fiecare factor de evaluare.

Ofertele vor fi clasificate în ordinea descrescătoare a punctajului total, calculat conform formulei:

$$P(n)_{total} = P(n)_{fin} + P(n)_{th}$$

unde  $P(n)_{fin}$  și  $P(n)_{th}$  sunt punctajele acordate pentru factorii de evaluare.

Oferta cu valoare  $P_{total}$  cea mai mare, dintre ofertele declarate admisibile, va fi declarată câștigătoare.

Punctajul maxim pe care îl poate cumula o ofertă este de 100 de puncte.

Punctajele intermediare și sau totale se vor rotunji până la maxim patru zecimale.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, iar oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

#### Modul de calcul pentru factorii de evaluare utilizați:

<i>Denumire factor de evaluare</i>	<i>Descriere</i>	<i>Pondere</i>
<b>A. Calitate</b>	Componentă tehnică	<b>60%-Punctaj maxim factor: 60 puncte</b>
<b>A.1. Lanțul de aprovizionare</b>	Număr de operatori economici implicați	20% - Punctaj maxim factor: 20 puncte
<b>A.2 Produs ecologic</b>	Produs certificat ecologic	40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte
<b>B. Prețul ofertei</b>	Componenta financiară	<b>40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte</b>

#### *Factori de evaluare/subfactori de evaluare*

<b>A. Componenta tehnică - Calitate</b>	<b>Punctaj maxim acordat/ factor</b>
<b>A.1. Lanțul de aprovizionare</b>	<b>60% (60 puncte)</b>
	<b>20% (20 puncte)</b>

Pentru fiecare produs/sortiment din cadrul lotului pentru care se depune oferta, punctajul se acordă astfel: a) se acordă punctajul maxim alocat (20 puncte) pentru livrările directe, fără intermediari între producătorul original și consumatorul final – autoritatea contractantă;

b) se acordă 10 puncte pentru livrările care implică un singur intermediar în lanțul de aprovizionare, între producătorul original și consumatorul final – autoritatea contractantă;

c) se acordă 5 puncte pentru livrările care implică doi intermediari în lanțul de aprovizionare, între producătorul original și consumatorul final – autoritatea contractantă;

d) nu vor fi punctate livrările care implică mai mult de doi intermediari în lanțul de aprovizionare, între producătorul original și consumatorul final – autoritatea contractantă.

În vederea determinării punctajului factorului de evaluare “lanțul de aprovizionare” corespunzător lotului pentru care se depune oferta, se va utiliza formula:

$$P(n)LA1(\text{lot}) = (P(n)LA\text{prod}1 + P(n)LA\text{prod}2 + \dots + P(n)LA\text{prod}X) / NT(\text{prod}/\text{lot})$$

unde: P(n)LA1(lot) – punctaj lanț de aprovizionare / lot;

P(n)LAprod1 – punctaj lanț de aprovizionare / primul produs din lot;

P(n)LAprod2 – punctaj lanț de aprovizionare / al doilea produs din lot;

P(n)LAprodX – punctaj lanț de aprovizionare / ultimul produs din lot;

NT(prod/lot) – numărul total al produselor din lot.

Operatorul economic care asigură pentru ofertant, serviciile de transport ale produselor (accesorii furnizării), nu va fi considerat intermediar, deoarece suntem în prezența unei singure oferte și a unui singur transfer al dreptului de proprietate asupra produselor, respectiv de la ofertant la autoritatea contractantă achiziitoare, transportatorul în cauză facturând către ofertant doar serviciile de transport.

În sensul art. 18 alin. (3) din Regulamentul (CE) nr. 178 din 28.01.2002 al Parlamentului European, conform căruia [...] “Operatorii economici din sectorul alimentelor și hranei pentru animale dispun de sisteme și proceduri pentru identificarea celorlalte societăți către care au fost furnizate produsele lor. Aceste informații sunt puse la dispoziția autorităților competente, la cerere. [...]”.

Ofertanții vor demonstra îndeplinirea acestei cerințe astfel:

- semnarea declarației pe propria răspundere- Formularul nr. 9
- depunerea de documente anexate Propunerii tehnice (atestat de producător, documente justificative, contracte de furnizare, sisteme, proceduri, etc.), în copie, care atestă calitatea de producător sau, după caz, locul ofertantului, în calitate de intermediar, în lanțul de aprovizionare, pentru fiecare produs/sortiment din componenta lotului pentru care se depune oferta.

<i>Factori de evaluare/subfactori de evaluare</i>	<i>Punctaj maxim acordat/ factor</i>
<p><b>A.2. Produs ecologic</b></p> <p>Pentru ofertele depuse, punctajul se acordă astfel:  Se atribuie un număr maxim de puncte atunci când proporția de produse certificate ecologic este de 100%.  Atunci când proporția de produse certificate ecologic este mai mare sau egală cu 50% : 20 puncte.  Atunci când proporția de produse certificate ecologic este mai mare sau egală cu 20%: 10 puncte.  Atunci când proporția de produse certificate ecologic este mai mică de 20% nu se acordă punctaj.</p> <p>Ofertantul va prezenta documente relevante care să demonstreze îndeplinirea cerinței astfel: Certificat de produs ecologic emis de un organism de certificare.</p> <p><b>Notă:</b> Toate celelalte produse care nu sunt certificate ecologic, dar care îndeplinesc normele europene și naționale de comercializare, pot participa la licitație</p>	<p><b>40% (40 puncte)</b></p>
<p><b>B. Componenta financiară - Prețul ofertei</b></p>	<p><b>40% (40 puncte)</b></p>
<p><b>Pentru fiecare lot pentru care se depune oferta, punctajul se acordă astfel:</b></p> <p>a) Pentru cel mai scăzut dintre prețurile oferite se acordă punctajul maxim alocat (40 puncte);  b) Pentru celelalte prețuri oferite punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:</p> <p style="text-align: center;"><b><math>P_{(n)B} = \text{Preț minim ofertat} / \text{Preț}_{(n)} \times 40</math></b></p>	

**Birou achiziții**

Pcc.



Nicoleta Candidatu

