



MINISTERUL TRANSPORTURILOR,
INFRASTRUCTURII ȘI COMUNICAȚIILOR



unitate aflată în
PROCES DE ACREDITARE

SPITALUL GENERAL C.F. GALAȚI
Str. Alexandru Moruzzi Nr. 5-7 - CF: 3127328

Nr. 8935 / 01.092020

Propun aprobarea,

Director medical: *Dr. Secara Liviu Sorin*

Director Financiar Contabil: *Ec. Chirita Emilia*

Aprob:

Manager,

Ec. Serbanescu Carmen Adriana



CAIET DE SARCINI

PRODUSE ALIMENTARE

- LOTURI -

LOT 1. LEGUME SI FRUCTE PROASPETE

LOT 2. CONSERVE

LOT 3 PRODUSE LACTATE

LOT 4 PRODUSE DIN CEREALE, FAINOASE

LOT 5 PRODUSE DE PANIFICATIE - PAINE

LOT 6 DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE

LOT 7 PRODUSE DE ORIGINE ANIMALA, CARNE SI PRODUSE DIN CARNE

LOT 8 OUA

1. INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire.

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru furnizarea produselor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

În cadrul acestei proceduri, **SPITALUL GENERAL CF GALATI** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului de furnizare Produse alimentare cu următoarele loturi:

LOT 1. LEGUME SI FRUCTE PROASPETE

LOT 2. CONSERVE

LOT 3 PRODUSE LACTATE

LOT 4 PRODUSE DIN CEREALE, FAINOASE

LOT 5 PRODUSE DE PANIFICATIE - PAINE

LOT 6 DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE

LOT 7 PRODUSE DE ORIGINE ANIMALA, CARNE SI PRODUSE DIN CARNE

LOT 8 OUA

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. Cerințele descrise sunt considerate minimale și trebuie asumate de ofertanți în vederea întocmirii unei oferte care să le îndeplinească întocmai, echivalent sau superior acestora.

2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII DE PRODUSE

Achiziția publică de produse alimentare, necesară pentru Spitalul General CF Galati și pentru Secția Exterioară cu Paturi CF Buzău, a fost dimensionată până la sfârșitul anului 2020, cu posibilitatea prelungirii prin acte adiționale.

2.1 INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

SPITALUL GENERAL CF GALAȚI, Cod de identificare fiscală: 3127328, Strada Alexandru Moruzzi, nr. 5-7, județ Galați, Localitatea: Galați, Cod NUTS: RO224 Galați; Cod poștal: 800223; Țară: România; Persoana de contact: Manager Ec. Carmen Adriana SERBANESCU Telefon: +40 0236/460795; Fax: +400236/411613; e-mail: spitalcfgl@yahoo.com; Adresa internet (URL): www.spitalgeneralcfgalati.ro

Autoritatea contractantă Spitalul General CF Galati își desfășoară activitatea în două locații, cea din Galați la adresa mai sus menționată, și locația din B-dul Republicii, nr.8-12 Buzău - Secția Exterioară cu Paturi CF Buzău, județul Buzău.

Spitalul General CF Galati este o unitate spitalicească care deține infrastructura (umană și materială) capabilă să asigure asistența medicală calificată pentru serviciile medicale primare, specializate sau în ambulatoriu.

Misiunea Spitalului General CF Galati reprezinta deservirea prompta a pacientilor, in concordanta cu cele mai avansate cunostinte si practici medicale si de ingrijire, in conditii de siguranta si cu un grad de satisfactie maxima pentru pacienti, aparținatori si angajati.

Viziunea privind dezvoltarea Spitalului General CF Galati si pozitia acestuia in cadrul sistemului de sanatate national prin cresterea competitivitatii pe piata prestatorilor de servicii medicale specializate, strategie bazata pe identificarea oportunitatilor de crestere a increderii opiniei publice.

2.2 INFORMAȚII DESPRE CONTEXTUL CARE A DETERMINAT ACHIZIȚIONAREA PRODUSELOR

Autoritatea Contractantă si-a propus sa achizitioneze produse alimentare prin negociere fara publicare prealabila a unui anunt, prin negociere la Bursa de Marfuri.

Obiectul licitatiei prin negociere fara publicare prealabila il constituie achizitionarea de produse alimentare cu urmatoarele loturi:

LOT 1. LEGUME SI FRUCTE PROASPETE

LOT 2. CONSERVE

LOT 3 PRODUSE LACTATE

LOT 4 PRODUSE DIN CEREALE, FAINOASE

LOT 5 PRODUSE DE PANIFICATIE - PAINE

LOT 6 DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE

LOT 7 PRODUSE DE ORIGINE ANIMALA, CARNE SI PRODUSE DIN CARNE

LOT 8 OUA necesare pentru asigurarea hranei pacientilor internati.

2.3 INFORMAȚII DESPRE BENEFICIILE ANTICIPATE DE CĂTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Prezenta procedura are ca obiect asigurarea necesarului pentru produse alimentare din loturile enumerate la punctul 2.2 pentru pacientii internati din Spitalul General CF Galati -Strada Alexandru Moruzzi, nr. 5-7, judet Galati si Sectia Exterioara cu Paturi CF Buzau, B-dul Republicii, nr.8-12.

Achizitia de alimente este un contract de produse de complexitate medie, activitatea din cadrul Spitalului General CF Galati si a Sectiei Exterioare cu Paturi CF Buzau neputandu-se desfasura in conditii optime fara aceste produse care asigura hrana pacientilor internati, conform listelor de alimente, ale meniurilor propuse tinand cont de alocatia de hrana reglementata legal.

Beneficiile anticipate de autoritatea contractanta prin achizitia la Bursa de Marfuri sunt de natura financiara, in sensul ca o negociere la Bursa poate sa aduca preturi unitare convenabile pentru Autoritatea Contractanta.

Prin prezenta procedura, se doreste incheierea unui contract pana la 31.12.2020 cu posibilitate prelungirii prin acte aditionale.

2.4 ALTE INIȚIATIVE/PROIECTE/PROGRAME ASOCIATE CU ACEASTĂ ACHIZIȚIE DE PRODUSE, DACA ESTE CAZUL

-Nu este cazul

2.5 CADRUL GENERAL AL SECTORULUI ÎN CARE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ÎȘI DESFĂȘOARĂ ACTIVITATEA

Autoritatea contractanta isi desfasoara activitatea in domeniul sanatatii si asistentei sociale.

2.6 FACTORI INTERESAȚI ȘI ROLUL ACESTORA, DACA ESTE CAZUL

Factori interesați relevanți prin raportare la produsele solicitate:

- a. Beneficiarul final al produselor solicitate: PACIENTUL
- b. Factorii interesați care trebuie consultați pe perioada derulării Contractului, fie ca parte a activităților derulate în contract, în vederea realizării activităților și îndeplinirii contractului, fie ca parte a activității de aprobare a rezultatelor solicitate în cadrul Contractului: Directorul Financiar, Sef serviciu financiar contabilitate, Magazineri, Asistenti dieteticieni, Medici sefi sectie, Seful Serviciului A.A.P.C.A.T., Consilierul Juridic.

3. DESCRIEREA PRODUSELOR SOLICITATE

Spitalul General CF Galati isi propune sa atribui un contract de achizitie publica, pentru furnizare produse alimentare, divizat pe loturi, conform Anexei 1 atasata la Caietul de sarcini.

Durata contractului: pana la 31.12.2020, cu posibilitatea prelungirii prin acte aditionale.

Livrarea in functie de comanda la locatiile mentionate de autoritatea contractanta, respectiv la:

- Sediul Spitalului General CF Galați, loc. Galați, str. Alexandru Moruzzi, nr. 5-7;
- Sediul din Buzau al Spitalului General CF Galati, Bld. Republicii nr. 8-12;

3.1 DESCRIEREA SITUAȚIEI ACTUALE LA NIVELUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

Pana acum in cadrul Spitalului General CF Galati s-au achizitionat:

LOT 1. LEGUME SI FRUCTE PROASPETE

LOT 2. CONSERVE

LOT 3 PRODUSE LACTATE

LOT 4 PRODUSE DIN CEREALE, FAINOASE

LOT 5 PRODUSE DE PANIFICATIE - PAINE

LOT 6 DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE

LOT 7 PRODUSE DE ORIGINE ANIMALA, CARNE SI PRODUSE DIN CARNE

LOT 8 OUA

prin intermediul contractelor de furnizare.

3.2 OBIECTIVUL GENERAL LA CARE CONTRIBUIE FURNIZAREA PRODUSELOR

Obiectivul prezentei achiziții este în stransa legătura cu strategia elaborata la nivelul autoritatii contractante în legatura cu implementarea unitară și coerentă a prevederilor legale din domeniul sau de activitate precum si desfășurarea activității comerciale în condiții de concurența si eficiența. Strategia autoritatii contractante consta in dezvoltarea unui sistem funcțional de servicii la nivelul spitalului, achizitia de astfel de produse face parte din procesul complex de acordare a asistentei medicale.

3.3 OBIECTIVUL SPECIFIC LA CARE CONTRIBUIE FURNIZAREA PRODUSELOR

Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor solicitate in prezenta achizitie este acordarea unei alimentatii specifice fiecarui tip de regim alimentar, conform recomandarilor medicilor curanti si normelor în vigoare cu privire la necesarul de calorii si elemente nutritive.

3.4 PRODUSELE SOLICITATE SI OPERATIUNILE CU TITLU ACCESORIU NECESAR A FI REALIZATE

Nu este cazul unor operatiuni cu titlu accesoriu.

i. Contractantul va acționa în interesul Autorității contractante pe durata furnizării produselor, în condițiile și cu limitele descrise în documentația prezentei proceduri de atribuire.

ii. Contractantul acționează în sensul realizării obiectivelor prezentate pentru Contract în ceea ce privește optimizarea folosirii resurselor necesare îndeplinirii obiectivelor Contractului.

3.4.1 PRODUSE SOLICITATE

Produsele solicitate pe loturi sunt descrise în Anexa 1 la prezentul caiet de sarcini.

Cerințele de calitate precizate în Specificatiile tehnice atasate Caietului de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale.

În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.

Nota – a se interpreta cu "sau echivalent" daca pe parcursul Caietului de sarcini, inclusiv in anexele cu specificatii tehnice, au fost indicate specificatii tehnice care desemnează produse de o anumită origine/fabricație sau procedee speciale si daca sunt indicate mărci de fabrică sau de comerț, brevet de invenție, licențe de fabricație sau anume origini ori producții.

3.4.2 DISPONIBILITATE (UPTIME), DACA ESTE CAZUL

Nu este cazul

3.5 EXTENSIBILITATE/MODERNIZARE (UPGRADE), DACA ESTE CAZUL

Nu este cazul

3.5.1 GARANTIE

Toate produsele trebuie să fie acoperite de garanție pentru cel puțin perioada solicitată pentru fiecare lot de produs. Perioada de garanție începe de la data recepției efectuate la sediile indicate de autoritatea contractantă în comandă.

Se solicita minim următoarele termene de garanție specifice fiecărei grupe de alimente, din momentul livrării:

- CONSERVE DE LEGUME SI FRUCTE- min. 24 luni
- LACTATE proaspete – min. 14 zile, telemea – min. 4 luni
- PRODUSE DIN CEREALE- min. 6 luni,
- FAINOASE- min. 6 luni,
- PRODUSE DE PANIFICATIE (PAINE) min. 48 h
- CARNE CONGELATA- min. 5 luni
- ULEI- min. 12 luni,
- OUA – min. 21 zile

Garanția trebuie să acopere toate costurile rezultate din remedierea aspectelor în perioada de garanție, inclusiv, dar fără a se limita la:

- ambalaje, inclusiv furnizarea de material protector pentru transport (carton, cutii, lăzi etc.);
- transport prin intermediul transportatorului
- diagnoza, inclusiv costurile de personal;
- înlocuirea produselor refuzate la recepționare, în totalitate sau o parte din loturi și furnizarea unor noi;
- despachetarea, inclusiv curățarea spațiilor unde se efectuează înlocuirea produselor, în perioada de garanție, după caz;
- testarea produselor în laboratoare autorizate, pe cheltuielile furnizorului, la solicitarea autorității contractante pentru rezolvarea divergențelor privind calitatea produsului refuzat la recepția calitativă;

Timp de răspuns la solicitări, în perioada de garanție a produselor: maxim 48 de ore, la sediul unde sunt livrate produsele.

3.5.2 LIVRARE, AMBALARE, ETICHETARE, TRANSPORT SI ASIGURARE PE DURATA TRANSPORTULUI

Termenul de livrare este cel menționat pentru fiecare produs în parte. Un produs este considerat livrat când toate activitățile în cadrul contractului au fost realizate și produsul este acceptat de Autoritatea contractantă.

Termenul de livrare va fi de maxim 48 de ore de la transmiterea comenzilor în formă scrisă/telefonică, cu excepție pâinea, la care comanda se lansează zilnic, până la ora 15,00, iar livrarea a doua zi, la maxim ora 7,30.

Livrările se fac de luni până vineri: în program 8-14, excepție face pâinea care se va livra zilnic, cu transport autorizat și însoțit de documente privind calitatea din care să reiasă nr. lotului livrat, termen de garanție (declarația de conformitate va însoți produsul în momentul livrării).

Un produs este considerat livrat când produsul este recepționat cantitativ și calitativ la sediul autorității contractante în locația indicată Galați (Al. Moruzii, nr. 5-7) și/sau Buzău (Secția Exterioară cu Paturi CF Buzău, B-dul Republicii, Nr. 8-12).

Livrările se vor face în conformitate cu comenzile primite de la reprezentanții desemnați ai Autorității Contractante (din Galați și Buzău).

În Anexa 1 la caietul de sarcini, au fost estimate cantități pentru toată perioada, inclusiv eventualele

aditionale dar comenzile sunt conditionate de: spatiile de depozitare, numarul de pacienti, alocatia de hrana si fondurile disponibile in buget, din contractatele cu Casele de Asigurari de Sanatate Galati, respectiv Buzau / venituri proprii.

Graficul de livrare estimativ:

- Legume, fructe, conserve, fainoase, produse fainoase, ulei, zahar, carnea congelata – lunar, maxim de 2 ori pe luna in situatii exceptionale,
- lactate, branza proaspata, carne, preparate din carne, oua – luni, miercuri si vineri sau saptamanal,
- paine - zilnic

Contractantul va livra produsele ambalate si etichetate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită în comanda. (Galati si/sau Buzau).

Ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipularii accidentale, expunerii la temperaturi extreme, sării și precipitațiilor din timpul transportului și depozitării în locuri deschise. În stabilirea mărimii și greutății ambalajului Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și eventuala absență a facilităților de manipulare la punctele de tranzitare.

Produsele oferite vor fi numai de calitate I, etichetarea alimentelor se va face în conformitate cu Norma metodologică privind etichetarea alimentelor din 07.02.2002 la HG 106/2002 privind etichetarea alimentelor.

Etichetele alimentelor trebuie să cuprindă în mod obligatoriu:

- a) denumirea sub care este vândut alimentul;
- b) lista cuprinzând ingredientele;
- c) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;
- d) cantitatea netă pentru alimentele preambalate;
- e) data durabilității minime sau, în cazul alimentelor care din punct de vedere microbiologic au un grad înalt de perisabilitate, data limită de consum;
- f) condițiile de depozitare sau de folosire, atunci când acestea necesită indicații speciale;
- g) denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului sau ale ambalatorului sau ale distribuitorului înregistrat în Uniunea Europeană; în cazul produselor provenite din țări din afara Uniunii Europene se înscrie denumirea și sediul importatorului sau ale distribuitorului înregistrat în România.
- h) locul de origine sau de proveniență a alimentului, dacă omiterea acestuia ar fi de natură să creeze confuzii în gândirea consumatorilor cu privire la originea sau proveniența reală a alimentului;
- i) instrucțiuni de utilizare, atunci când lipsa acestora poate determina o utilizare necorespunzătoare a alimentelor;
- j) concentrația alcoolică pentru băuturile la care aceasta este mai mare de 1,2% în volum;
- k) o mențiune care să permită identificarea lotului;
- l) mențiuni suplimentare de etichetare pe grupe de produse

Transportul si toate costurile asociate (inclusiv asigurarea împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern) sunt în sarcina exclusivă a contractantului.

Destinația de livrare este la sediile spitalului (Galati si/sau Buzau) comunicata pentru fiecare produs în comanda;

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat maxim 48 de ore de la comanda produselor si 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.

Orice produs care nu corespunde calitativ (ex. gust, miros, culoare necorespunzătoare, defecte, etichetare necorespunzătoare, nerespectarea calitatii nutritive solicitate, etc.) va fi înlocuit de furnizor pe propria cheltuială, în maxim 24 de ore de la sesizare, în caz contrar Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a sesiza Protecția Consumatorului, furnizorul suportând toate cheluielile aferente testărilor necesare determinării conformității.

3.5.3. OPERAȚIUNI CU TITLU ACCESORIU, DACĂ ESTE CAZUL

3.5.3. 1. Testare

Contractantul va efectua pe cheltuiala sa și fără nici un fel de costuri din partea Autorității contractante toate testele pentru a asigura Autoritatea Contractanta ca produsul este conform specificațiilor din caietul de sarcini, atunci când acest lucru este solicitat de Autoritatea Contractanta, în termen de maxim 48 ore. Efectuarea testelor se va face în Laboratoare autorizate.

3.5.4. CONSTRANGERI PRIVIND LOCATIA UNDE SE VA EFECTUA LIVRAREA

Nu este cazul dacă sunt respectate cantitățile din comenzile transmise de Autoritatea Contractanta.

3.6 ATRIBUȚIILE ȘI RESPONSABILITĂȚILE PĂRȚILOR

Obligațiile principale ale Autorității Contractante:

1. Autoritatea contractantă va pune la dispoziția contractantului, cu promptitudine, orice informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea contractului.
2. Autoritatea contractantă se obligă să respecte dispozițiile din Caietul de sarcini.
3. Autoritatea contractantă își asumă răspunderea pentru veridicitatea, corectitudinea și legalitatea datelor/informațiilor/documentelor puse la dispoziția contractantului în vederea îndeplinirii contractului. În acest sens, se prezumă că toate datele/informațiile, documentele prezentate contractantului sunt însușite de către conducătorul unității și/sau de către persoanele în drept având funcție de decizie care au aprobat respectivele documente.
4. Autoritatea contractantă va colabora, atât cât este posibil, cu contractantul pentru furnizarea informațiilor pe care acesta din urmă le poate solicita în mod rezonabil pentru realizarea contractului.
5. Autoritatea contractanta are obligația să desemneze, persoana de contact.
6. Autoritatea contractantă se obligă să recepționeze produsele furnizate și să certifice conformitatea astfel cum este prevăzut în Caietul sarcini.
7. Autoritatea contractantă poate notifica contractantul cu privire la necesitatea revizuirii/respingerea produselor. Solicitarea de revizuire/respingerea va fi motivată, cu comentarii scrise. Autoritatea contractantă are dreptul de a rezoluționa/rezilia contractul atunci când se respinge produsul livrat, de 2 ori, pe motive de calitate.
8. Recepția produselor se va realiza conform procedurii prevăzute în Caietul de sarcini.
9. Autoritatea contractantă se obligă să plătească prețul contractului către contractant, în termen de 60 de zile de la data recepției cantitative și calitative a produselor, în baza preturilor unitare din factura (primită în original) și numai în condițiile Caietului de sarcini.
10. Contractantul va emite factura împreună cu documentele justificative în conformitate cu prevederile Caietului de sarcini privind aprobarea Raportului de activitate aferent activității/perioadei pentru care se solicită plata.

Obligațiile principale ale Contractantului:

1. Contractantul va furniza produsele și își va îndeplini obligațiile în condițiile stabilite prin contract, cu respectarea prevederilor documentației de atribuire și a ofertei în baza căreia i-a fost adjudecat contractul.
2. Contractantul va furniza produsele cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiilor legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.
3. Contractantul se obligă să depună garanția de bună execuție în termen de maxim 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului de ambele părți (dacă este cazul).
4. Contractantul va respecta toate prevederile legale în vigoare în România și se va asigura că și personalul său, implicat în contract, va respecta prevederile legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.
5. În cazul în care contractantul este o asocieră alcătuită din doi sau mai mulți operatori economici, toți aceștia vor fi ținuti solidar responsabili de îndeplinirea obligațiilor din contract.
6. Părțile vor colabora, pentru furnizarea de informații pe care le pot solicita în mod rezonabil între ele pentru realizarea contractului.
7. Contractantul va adopta toate măsurile necesare pentru a asigura, în mod continuu, personalul, echipamentele și suportul necesare pentru îndeplinirea în mod eficient a obligațiilor asumate prin contract.
8. Contractantul are obligația de a desemna, la semnarea contractului, persoana de contact.

9. Contractantul are obligația de a asigura disponibilitatea personalului, pe toată durata contractului.
10. Contractantul se obligă să emită factura aferentă produselor furnizate prin prezentul contract numai după aprobarea/recepția produselor în condițiile din Caietul de sarcini.
11. Contractantul este pe deplin responsabil pentru furnizarea produselor în condițiile Caietului de sarcini, în conformitate cu propunerea sa tehnică.
12. Contractantul nu poate fi considerat răspunzător pentru încălcarea de către autoritatea contractantă sau de către orice altă persoană a reglementărilor aplicabile în ceea ce privește modul de utilizare a Produselor.
13. Ofertantul are obligația de a informa autoritatea contractantă în legătură cu datele considerate confidențiale, clasificate sau protejate de un drept de proprietate incluse în propunerea tehnică, consimțind, în situația în care nu indică acest lucru ca Autoritatea Contractantă are libertatea de a le utiliza fără instiintarea ofertantului.

4. DOCUMENTAȚII CE TREBUIE FURNIZATE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE ÎN LEGĂTURĂ CU PRODUSUL

Documentațiile pe care Contractantul trebuie să le livreze Autorității Contractante în cadrul contractului, fără a se limita la acestea, sunt:

- Factura fiscală
- Certificat de calitate, Certificat de garanție/Declaratia de conformitate, pentru fiecare lot livrat;
- Rapoarte de testare, efectuate în Laboratoare acreditate, executate pe cheltuielile furnizorului, la solicitarea autorității contractante, în cazul în care apar divergențe în legătură cu calitatea produselor livrate.

5. RECEPȚIA PRODUSELOR

Recepția produselor se va face la sediul indicat de autoritatea contractantă în comandă și se efectuează de comisia de recepție.

Recepția cantitativă se va realiza după livrarea produselor în cantitatea solicitată de Autoritatea Contractantă iar recepția calitativă se va realiza, inițial, la primirea produselor, prin sondaj și pe parcursul derulării contractului, după testarea efectivă a produselor (ex. după decongelare, desfacerea ambalajului).

Se stabilesc:

- acceptarea fără observații impune acceptarea fără identificarea vreunui produs cu probleme organoleptice,
- refuzarea care are ca efect neacceptarea produselor întrucât acestea nu corespund parametrilor agreeți.

Refuzul poate presupune consecințe legale, financiare sau de altă natură importante, atât pentru Autoritatea Contractantă cât și pentru Contract. Refuzul poate avea ca și consecință rezilierea contractului și eventuale penalități pentru Contractant.

Recepția a produselor se va realiza în prezența unui reprezentant al furnizorului pentru a clarifica la fața locului diferențele.

În lipsa reprezentantului furnizorului Autoritatea contractantă nu va răspunde de eventualele lipsuri sau neconformități, acestea rezervându-și dreptul de a refuza produsele sau de a le returna pe cheltuielile furnizorului în cazul identificării unor eventuale neconformități.

6. MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată în comandă de Autoritatea Contractantă.

Plata se va efectua în baza facturii fiscale, după efectuarea recepției produselor fără obiecțiuni.

Autoritatea contractantă are obligația de a efectua plata către furnizor, în lei, în termen de 60 de zile de la data recepției (la sediul/ sediile autorității contractante (Galati/ Buzau) cantitative și calitative a produselor fără obiecțiuni, în baza prețurilor unitare.

Plata se va efectua cu ordin de plată în contul trezoreriei indicat de către contractant.

7. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)

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

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

Contractantul va fi ținut deplin responsabil pentru subcontractanții săi în furnizarea produselor și realizarea operațiunilor cu titlu accesoriu prevăzute în Caietul de Sarcini, urmând să răspundă față de Autoritatea Contractantă, pentru orice nerespectare sau omisiune a respectării oricăror prevederi legale și normative aplicabile. Autoritatea Contractantă nu va fi ținută responsabilă pentru nerespectarea sau omisiunea respectării de către Contractant sau de către subcontractanții acestuia a oricărei prevederi legale sau a oricărui act normativ aplicabil precum și atât pentru furnizarea produselor cât și pentru rezultatele generate de furnizarea produselor.

În cazul în care intervin schimbări legislative, Contractantul are obligația de a informa Autoritatea Contractantă cu privire la consecințele asupra activităților care fac obiectul Contractului și de a-și adapta activitatea în funcție de decizia Autorității Contractante în legătură cu schimbările legislative.

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite 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.

Operatorii economici vor indica în cadrul ofertei faptul că la elaborarea acesteia au ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stipulate în prevederile legale care sunt în vigoare la nivel național, respective Legea 53/2003- CVodul muncii și Legea nr.319/2006 –Legea securității și sănătății în muncă. Operatorii economici pot obține informații detaliate privind reglementările la condițiile de muncă, protecția muncii și relațiile sociale de la Ministerul Muncii, Familiei, Protecției Sociale și Persoanelor Vârștnice, str. Dem.I.Dobrescu nr.2-4, sector 1, București, România, Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/quest/legislatie>

8. MANAGEMENTUL/ GESTIONAREA CONTRACTULUI ȘI ACTIVITĂȚI DE RAPORTARE ÎN CADRUL CONTRACTULUI

Managementul contractului include o componentă de management și o componentă administrativă – de administrare efectivă a Contractului – și presupune coordonarea continuă, monitorizarea și controlul tuturor activităților și rezultatelor realizate de Contractant, având ca date de intrare:

1. Graficul de livrare acceptat de partii, așa cum este definit în Contract
2. Informații despre implicarea efectivă a tertilor sustinatori cu resursele puse la dispoziție
3. Comunicările între Contractant și tert(i) sustinator(i) cu privire la existența sau inexistența dificultăților în implementarea Contractului
4. Poziția tertului sustinator în legătură cu informațiile comunicate

Rățiunea managementului contractului este obținerea asigurării că la finalizarea Contractului, Autoritatea Contractantă a obținut ce și-a planificat și poate dovedi îndeplinirea obiectivelor și obținerea beneficiilor documentate în Referatul de Necesitate și în Strategia de Contractare.

Informațiile și cerințele din acest capitol privesc exclusiv etapa de derulare a Contractului, cea în care Contractantul trebuie să furnizeze produsele și să realizeze operațiunile cu titlu accesoriu și să obțină rezultatele așteptate, așa cum este stabilit prin Contractul ce rezultă din această procedură, astfel încât până la finalizarea duratei Contractului să fie realizate și acceptate conform planificării și cerințelor.

Pe parcursul derulării Contractului, Autoritatea Contractantă verifică la intervale stabilite și comunicate prin Caietul de sarcini dacă toate activitățile planificate au fost realizate conform cerințelor și că produsele au fost livrate și acceptate.

8.1 GESTIONAREA RELAȚIEI DINTRE CONTRACTANT ȘI AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Informații cu privire la modalitate de gestionare a Contractului

Responsabilitatea Autorității Contractante pentru procedură:

- organizarea procedurii de atribuire a Contractului – Serviciul AAPCAT
- monitorizarea execuției Contractului – Serviciul Financiar Contabilitate - magazineri Galați și Buzău și tehnicieni dietetici/asistenți dietetici.

- efectuarea plăților către Contractant, conform Contractului – Serviciul Financiar Contabilitate
- Responsabilul de contract va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului – magazineri Galati si Buzau si Sef Serviciul Administrativ, Achizitii Publice, Contractare, Aprovizionare, Transport.

8.2 EVALUAREA PERFORMANȚEI CONTRACTANTULUI

Evaluarea performanțelor contractantului se face în concordanță cu datele solicitate inițial în caietul de sarcini și se efectuează de utilizatorul final. Datele rezultate din evaluarea performanțelor vor fi utilizate inclusiv pentru eliberarea documentului constator.

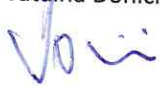
Pe parcursul derulării Contractului, Autoritatea contractantă, Serviciul Contabilitate, verifică lunar dacă toate activitățile planificate au fost realizate conform cerințelor și că produsele au fost livrate și acceptate .

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire (inclusiv a caietului de sarcini), prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație se va citi și interpreta ca fiind însoțită de mențiunea "sau echivalent".

Elaborat: Serviciul Administrativ A.P.C.A.T.

Sef serv. Insp. Sp. Violeta Irimia

Insp.sp. Tatiana Donici



Necesar estimativ

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	COD CPV	UM	Pret estimat lei faraTVA	Cantitate totala ESTIMATA pana la 31 decembrie 2020	Valoare totala ESTIMATA lei faraTVA pana la 31 decembrie 2020	Cantitate totala estimata ianuarie- aprilie 2021	Valoare totala estimata lei faraTVA ianuarie- aprilie 2021	Valoare totala ESTIMATA lei faraTVA pe lot 31 decembrie 2020 - aprilie 2021	Valoare totala estimata lei cu TVA pana la 31 decembrie 2020
LOT 1. LEGUME SI FRUCTE PROASPETE										
1	ardei gras	03221230-7	kg	3,50	900	3.150,00	-	-	3.150,00	3.433,50
2	ardei kapia	03221230-7	kg	4,50	500	2.250,00	-	-	2.250,00	2.452,50
3	cartofi alb/ roz, 60+	03212100-1	kg	1,00	11.000	11.000,00	5.000	5.000,00	16.000,00	11.990,00
4	castraveti	03221270-9	kg	3,00	100	300,00	-	-	300,00	327,00
5	ceapa	03221113-1	kg	1,20	1.700	2.040,00	800	960,00	3.000,00	2.223,60
6	ciuperci	03221260-6	kg	10,00	20	200,00	100	1.000,00	1.200,00	218,00
7	conopida	03221420-6	kg	4,00	300	1.200,00	-	-	1.200,00	1.308,00
8	dovlecei	03221250-3	kg	2,00	600	1.200,00	-	-	1.200,00	1.308,00
9	fasole boabe	03221211-8	kg	5,00	450	2.250,00	200	1.000,00	3.250,00	2.452,50
10	gogosari	03221230-7	kg	5,00	400	2.000,00	-	-	2.000,00	2.180,00
11	hrean	03221110-0	kg	15,00	6	90,00	-	-	90,00	98,10
12	marar verde	03221300-9	kg	12,00	70	840,00	-	-	840,00	915,60
13	mere	03222321-9	kg	3,00	240	720,00	360	1.080,00	1.800,00	784,80
14	morcov	03221112-4	kg	1,30	1.600	2.080,00	500	650,00	2.730,00	2.267,20
15	pastarnac	03221110-0	kg	3,00	150	450,00	80	240,00	690,00	490,50
16	patrunjel radacina	03221300-9	kg	3,50	150	525,00	100	350,00	875,00	572,25
17	patrunjel frunze	03221300-9	kg	12,00	70	840,00	40	480,00	1.320,00	915,60
18	rosii	03221240-0	kg	3,50	1.000	3.500,00	-	-	3.500,00	3.815,00
19	telina radacina	03221110-0	kg	3,50	1.300	4.550,00	350	1.225,00	5.775,00	4.959,50
20	usturoi	03221110-0	kg	10,00	20	200,00	-	-	200,00	218,00
21	varza	03221400-0	kg	1,00	2.300	2.300,00	-	-	2.300,00	2.507,00
22	vinete	03221200-8	kg	3,00	530	1.590,00	-	-	1.590,00	1.733,10
23	cartofi fulgi	15312100-9	kg	10,00	800	8.000,00	200	2.000,00	10.000,00	8.720,00
Valoare totala estimata GALATI BUZAU LOT 1. LEGUME SI FRUCTE PROASPETE						51.275,00		13.985,00	65.260,00	55.889,75
										-

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	COD CPV	UM	Pret estimat lei faraTVA	Cantitate totala ESTIMATA pana la 31 decembrie 2020	Valoare totala ESTIMATA lei faraTVA pana la 31 decembrie 2020	Cantitate totala estimata ianuarie-aprilie 2021	Valoare totala estimata lei faraTVA ianuarie-aprilie 2021	Valoare totala ESTIMATA lei faraTVA pe lot 31 decembrie 2020 - aprilie 2021	Valoare totala estimata lei cu TVA pana la 31 decembrie 2020
43	orez bob rotund	03211300-6	kg	4,50	1.600	7.200,00	900	4.050,00	11.250,00	7.848,00
44	tarate de grau	15615000-2	kg	1,30	120	156,00	50	65,00	221,00	170,04
45	biscuiti populari simpli	15821200-1	kg	4,10	800	3.280,00	200	820,00	4.100,00	3.575,20
46	paste fainoase cu ou (diferite forme: melci, fusili, pene, spaghete, macaroane, etc.)	15850000-1	kg	4,50	1.550	6.975,00	900	4.050,00		
Valoare totala estimata GALATI BUZAU LOT 4 PRODUSE DIN CEREALE, FAINOASE										
LOT 5 PAINE										
47	paine intermediara (ambalata, feliata, 300g)	15811100-7	buc	1,00	17.000	17.000,00	18.000	18.000,00	35.000,00	18.530,00
48	paine fara sare (ambalata, feliata, 300g)	15811100-7	buc	1,00	13.300	13.300,00	10.000	10.000,00	23.300,00	14.497,00
49	paine alba cu sare (ambalata, feliata, 300g)	15811100-7	buc	1,00	13.300	13.300,00	10.000	10.000,00	23.300,00	14.497,00
Valoare totala estimata GALATI BUZAU Lot 5 PAINE										
LOT 6 DIVERSE										
50	amestec legume congelate pt ciorbe	15331170-9	kg	6,00	700	4.200,00	700	4.200,00	8.400,00	4.578,00
51	fasole verde congelata	15331170-9	kg	6,00	1.750	10.500,00	600	3.600,00	14.100,00	11.445,00
52	mazare congelata	15331170-9	kg	8,00	300	2.400,00	250	2.000,00	4.400,00	2.616,00
53	spanac congelat	15331170-9	kg	5,00	700	3.500,00	300	1.500,00	5.000,00	3.815,00
54	masline	03222400-7	kg	11,00	100	1.100,00	150	1.650,00	2.750,00	1.199,00
55	ulei	15411200-4	l	4,00	1.400	5.600,00	800	3.200,00	8.800,00	6.104,00
56	ameste de legume deshidratate (delikat sau echivalent)	15870000-7	kg	12,00	170	2.040,00	110	1.320,00	3.360,00	2.223,60
57	ceaiuri diferite plante medicinale si fructe	15863000-5	cut 1,5x20	1,80	1.950	3.510,00	1.000	1.800,00	5.310,00	3.825,90

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	COD CPV	UM	Pret estimat lei faraTVA	Cantitate totala ESTIMATA pana la 31 decembrie 2020	Valoare totala ESTIMATA lei faraTVA pana la 31 decembrie 2020	Cantitate totala estimata ianuarie-aprilie 2021	Valoare totala estimata lei faraTVA ianuarie- aprilie 2021	Valoare totala ESTIMATA lei faraTVA pe lot 31 decembrie 2020 - aprilie 2021	Valoare totala estimata lei cu TVA pana la 31 decembrie 2020
58	zahar	15831200-4	kg	3,00	1.400	4.200,00	900	2.700,00		
59	cimbru	15872300-4	kg	8,00	150	1.200,00	100	800,00	6.900,00	4.578,00
60	esenta rom /vanilie	15870000-7	0,25 ml	1,00	100	100,00	300	300,00	2.000,00	1.308,00
61	zahar vanilat	15833000-6	plic	0,30	800	30,00	350	105,00	400,00	109,00
62	foi dafin	15870000-7	buc x15 g	1,00	120	120,00	-	-	135,00	
63	otet 9 g	15871110-8	l	1,50	60	90,00	50	75,00	120,00	130,80
64	piper negru boabe	15872100-2	kg	30,00	1	30,00	1	30,00	165,00	98,10
65	piper negru macinat	15872100-2	plic	1,50	70	105,00	40	60,00	60,00	32,70
66	mustar boabe	03111600-8	kg	18,00	1	18,00	-	-	165,00	114,45
67	sare fina	15872400-5	kg	1,00	70	70,00	40	40,00	18,00	19,62
68	sare vrac (grunjoasa neiodata)	15872400-5	kg	1,00	600	600,00	200	200,00	110,00	76,30
Valoare totala estimata GALATI BUZAU LOT 6 DIVERSE						39.413,00		23.580,00	800,00	654,00
LOT 7 CARNE								62.993,00		42.960,17
69	pulpe pui cu spata	15112130-6	kg	6,00	1.100	6.600,00	1.100	6.600,00		-
70	pulpe pui inferioare	15112130-6	kg	6,50	4.100	26.650,00	1.300	8.450,00	13.200,00	7.194,00
71	ficat pui	15112300-9	kg	7,00	1.000	7.000,00	700	4.900,00	35.100,00	29.048,50
72	piept pui dezosat	15112130-6	kg	16,00	900	14.400,00	200	3.200,00	11.900,00	7.630,00
73	crenvursti pui	15131700-2	kg	17,00	600	10.200,00	150	2.550,00	17.600,00	15.696,00
74	peste congelat (macrou 300-500g)	15221000-3	kg	10,00	1.700	17.000,00	900	9.000,00	12.750,00	11.118,00
Valoare totala estimata GALATI BUZAU LOT 7 CARNE						81.850,00		34.700,00	26.000,00	18.530,00
LOT 8 OUA									116.550,00	89.216,50
										-
										-

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	COD CPV	UM	Pret estimat lei fara TVA	Cantitate totala ESTIMATA pana la 31 decembrie 2020	Valoare totala ESTIMATA lei fara TVA pana la 31 decembrie 2020	Cantitate totala estimata ianuarie-aprilie 2021	Valoare totala estimata lei fara TVA ianuarie- aprilie 2021	Valoare totala ESTIMATA lei fara TVA pe lot 2020 - aprilie 2021	Valoare totala estimata lei cu TVA pana la 31 decembrie 2020
75	oua clasa M	03142500-3	buc	0,50	8.000	18.500,50	2.500	1.250,00	19.750,50	20.165,55
Valoare totala estimata GALATI BUZAULOT 8 OUA										
VALOAREA TOTALA GLOBALA LOT 1,2,3,4,5,6,7										
						474.563,50		181.500,00	636.313,00	517.274,22



SPECIFICATII TEHNICE LEGUME PROASPETE

ARDEI GRAS ROSU/VERDE/ ARDEI KAPIA

Ardei cal I, întregi, sanatosi, curati, tari, fara vatamari, fara urme de ingrasamant, culoare specifica soiului, fara gust sau miros strain, proaspeti, cu gust si miros specific produsului, fara lovituri mecanice, lipsiti de defecte externe sau interne care sa afecteze aspectul general al produsului si calitatea, fara pete, lipsiti de umezeala externa anormala. Ardei gras de marime medie, ambalat in saci de 15-30 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

CARTOFI/ALB/ROZ

Cartofi romanesti calitatea I, calibru + 60 . Cartofi albi/ roz, culoare alba respectiv roz, forma rotunda, ovala sau alungita, cultivat pentru tuberculi care sunt comestibili bogati in amidon, motiv pentru care sunt folositi in alimentatie, întregi, sanatosi cu pielita tuberificata (acoperiti bine de coaja), curati, turgescienti (tari), fara umiditate exterioara anormala, neînverziti tipici soiului, nedegerati, fara lovituri mecanice, neîncoltiti, fara defecte externe sau interne care sa afecteze calitatea (crapaturi, deformari grave, pete sub coaja, de culoare gri-albastrui sau negre, lipsiti de crapaturi (inclusiv crapaturi de crestere), fara defecte provocate de boli sau daunatori, fara gust sau miros strain, fara vatamari datorate inghetului. Ambalati la saci de plasa de 10 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

CASTRAVETI

Castraveti proaspeti. Calitatea I, întregi, diametru max. 3 cm lungime max. 10 cm, de culoare verde inchis si cu forma alungita, curati, sanatosi, gust placut, aromat, acru-dulceag, consistenta elastica, tare, cu miezul crocant, fraged. Fara gust de amar, miros de mucegai sau alt gust sau miros strain sau lovituri mecanice, fara pete, fara atacuri de boli sau insecte care sa ii faca improprii consumului, fara semne organoleptice de alterare, modificare a aspectului culorii, consistentei, gustului, mirosului; fara urme de contact cu rozatoarele, astringent, fad, sau miros strain de natura produsului; fara contaminatii peste limitele admise de normele igienico-sanitare în vigoare.

Ambalati in saci de plasa sau ladite de 5-15 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate .

CIUPERCI

Ciuperci proaspete, calitatea I, întregi, albe sau maro. Fara pete, fara umezeala externa anormala, lovituri mecanice sau miros si/sau gust strain, sa nu fie atacate de virusuri, bacterii sau putregaiul moale, putregaiul uscat, mucegaiul cenusiu. Ambalare în ladite/ cutii. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

CEAPA GALBENA SAU ROSIE calitatea I.

Ceapa galbena uscata, intreaga, aspect sanatos, cu o marime medie spre mare (fara urme de mucegaiuri sau semne de alterare), calitatea I, neincoltita, aspect (coloratie) de bronz-mariniu natural, uscata, proaspata, bulbi intregi acoperii de frunze, curati (fara pamant, nisip sau alte corpuri straine), fara urme, sanatos, fara vatamari produse de frig, fara miros si gust strain. Se admit impuritati de 2%.

Ceapa rosie uscata, intreaga, aspect sanatos, calitatea I, neincoltita, aspect (coloratie) rosu-movuliu natural, uscata, proaspata, bulbi intregi, curati, sanatosi, fara atacuri de boli sau insecte care sa le faca improprii consumului, fara vatamari produse de frig, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscata in stadiul de utilizare. Ceapa rosie semitardiva cu foliaj bogat. Capatanile de culoare rosie sunt de forma rotund ovale. Foliajul exterior este mov închis. Gustul placut este usor picant.

Ambalata la saci de plasa de 10-15 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate .

CONOPIDA

Conopida calitatea I, proaspata, intrega, curatata (fara pamant, nisip sau orice alte corpuri straine), cu greutatea cuprinsa între 1,5-2 kg. Capatani cu buchete bine legate, fara defectiuni cauzate de daunatori. Inflorescente bogate, culoare alba, fara pete de culoare, curate, fara urme de vatamari mecanice sau datorate bolilor sau daunatorilor, fara gust sau miros strain, pamant aderent si corpuri straine. Plantele sunt viguroase, frunzele sunt erecte si au acoperire foarte buna, in stare proaspata. Ambalare: saci de plasa 5- 10 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate .

DOVLECEI

Calitatea I, intregi, proaspeti, tari, de culoare usor verzuie, lungime între 15-20 cm, aspect exterior neted, curati, cu gust si miros specific, fara pete de culoare, neafectati de stricaciuni, nedeteriorati, fara impuritati, fara lovituri, fara urme de infestare, fara miros sau gust strain, lipsiti de materii straine vizibile, fara miez fibros, intarit sau cu semintele supramaturate, fara umiditate exterioara anormala, fara deprecieri cauzate de temperaturi scazute sau ger. Ambalati in saci sau ladite 10- 15kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

FASOLE BOABE USCATA

Fasole boabe uscata, bob mediu, calitatea I, de forma oval-alungita (rinichi), fierbere usoara, bobul dezvoltat normal, ajuns la maturitate, curate, boabe intregi, boabe de marime aproape uniforma, sanatoase, neincoltite, culoare alba caracteristica soiului, miros si gust specific de fasole cruda, aspect exterior neted, negerminata, fara corpuri straine (pamant, praf, nisip), fara spartura, fara stricaciuni, gauri sau insecte, fara boabe de fasole sparte, alterate, mucegaite, încoltite, seci, arse. Ambalajele utilizate trebuie sa fie din materiale rezistente, curate si fara mirosuri straine, avizate conform dispozitiilor sanitare. Ambalata in saci de 5 kg/ pungi de 1-2 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

GOGOSARI

Gogosari, calitatea I, intregi, sanatosi, curati, tari, fara vatamari, fara urme de ingrasamant sau produse fitofarmaceutice toxice, culoare specifica soiului, rosu, fara gust sau miros strain, proaspeti, cu gust si miros specific produsului, fara lovituri mecanice, lipsiti de defecte externe sau interne care sa afecteze aspectul

general al produsului si calitatea, fara pete, lipsiti de umezeala externa anormala. Ambalati în saci de plasa sau ladite de maxim 15kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

HREAN

Hrean calitatea I, cu radacini sanatoase, proaspat, curat, tare, fara lovituri mecanice, culoare specifica, fara gust sau miros strain, fara pete sau urme de boli. Ambalat la punga de 1 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

MARAR verde

Marar cal. I. Marar verde aspect proaspat, intreg, frunzele sanatoase, sortat, curat, fara alte plante, neafectat de boli, daunatori, fara pamânt sau resturi vegetale, culoare verde închis lucios, cu miros si aspect specific. Marar verde, fara frunze ingalbenite sau vestejite. Plantele sunt inalte, erecte, cu frunze mici. Tulpina este subtire, poate atinge inaltimi de 40-60 cm. si este ramificata. Ambalat in ladite de max. 5 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

MORCOV

Morcovi calitatea I, morcovi proaspeti, aspect: sa fie întregi, sortati, de marime medie, curati, sanatosi, radacinile (de fapt, tulpinile tuberizate) ale morcovului, turgescnte, fusiforme si de culoare portocalie, foarte bogate in fibre, beta-caroten, vitamina C si potasiu sunt utilizate in alimentatie, gust si miros specifice soiului fara gust si miros strain, fara fisuri sau crapaturi, sa nu fie vestejiti, sa nu aiba forme neregulate (noduri, ramificatii sau crapaturi), sa nu fie furajeri, fara umiditate exterioara anormala, fara vatamari mecanice sau produse de insecte sau rozatoare. Produsul va fi ambalat corespunzator, astfel încât caracteristicile calitative si cantitative sa nu fie compromise. Ambalati la saci de plasa de maxim 15 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

PASTARNAC

Pastarnac aspect proaspat, intreg, calitatea I, neramificat, curatat (fara pamant, nisip sau orice alte corpuri straine), sanatos (fara defecte cauzate de boli si daunatori), fara lovituri mecanice, netrecute in tija florala, fara umezeala externa anormala, sa nu fie uscat, fara miros sau gust strain. Ambalat la saci de plasa de max. 15 kg . Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

PATRUNJEL RADACINA

Patrunjel radacina cu aspect proaspat, intreg, calitatea I, neramificat, curatat (fara pamant, nisip sau orice alte corpuri straine), sanatos (fara defecte cauzate de boli si daunatori), fara lovituri mecanice, fara umezeala externa anormala, sa nu fie uscat, fara miros sau gust strain. Ambalat la saci de plasa de max. 15 kg . Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

ROSII

Rosii proaspete, calitatea I. Calitate superioara, cu miez tare, rotunde, calibrate, fara nervuri, nedeteriorate, neafectate de stricaciuni, curate, cu aspect proaspat, bine maturate, cu culoare specifica soiului

si gradului de coacere, fara urme de lovituri, fara miros si/sau gust strain; sunt acceptate crapaturi in coaja nu mai mari de un cm, protuberante minore, mici adancituri dar fara intarituri, defecte fine in jurul coditei, ca un tiv, care sa nu depaseasca in lungime doua treimi din diametrul maxim al produsului. Legumele trebuie sa fie intregi, sanatoase, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus; lipsite practic de orice materii vizibile, fara depreciere cauzate de daunatori, sa nu fie strivite, fara semne de dezhidratare interna; fara depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala. Rosii întregi fara atacuri de boli sau insecte care sa le faca impropriei consumului, fara semne organoleptice de alterare, fara modificare a aspectului culorii, consistentei, gustului, mirosului, fara gust slab aromat, astringent, fad, sau miros strain de natura produsului; fara contaminatii peste limitele admise de normele igienico-sanitare în vigoare. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

TELINA RADACINA

Telina radacina calitatea I. Radacini mari, netede, cu miez alb si aroma placuta. Potrivit pentru consum in stare proaspata si prelucrare. Telina radacina aspect proaspăt, întreg, calitatea I, curatata (fara pamant, nisip sau orice alte corpuri straine), fara forme neregulate (noduri, ramificatii sau crapaturi), fara goluri ale pulpei, fara crapaturi, fara lovituri mecanice, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus; fara depreciere cauzate de daunatori, fara semne de dezhidratare interna; fara depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala; fara orice miros sau gust strain. Ambalare se va efectua in saci de plasa de max. 15 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

PATRUNJEL FRUNZE

Produs proaspăt, culoare specifica verde. Calitatea I, fara pamant, nisip sau orice alte corpuri straine. Ambalat in ladite/cutii/ sac. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

USTUROI

Usturoi, calitatea I. Modalitate de ambalare: saci de plasa. Sa fie întreg, mare, curat, capatana sanatoasa. Aroma sa fie puternica si iute. Bulbi fara vatamari produse de frig, ger, lovituri, striviri, fara umiditate exterioara, fara atacuri vizibile de boli sau daunatori, fara miros sau gust strain, neincolțit, fara materii straine vizibile. Produsul va fi ambalat corespunzator, astfel încât caracteristicile calitative si cantitative sa nu fie compromise. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

VARZA

Varza calitatea I alba, proaspata, intreaga, sanatoasa, capatana buna, curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni ale frunzelor de protectie, fara umiditate exterioara, fara depreciere cauzate de daunatori, fara lovituri si deteriorari, fara depreciere datorate gerului, fara gust sau miros strain. Curatata de frunzele de baza, bine coapta, nepatata, cu un aspect natural proaspăt, sa nu fie patrunchi de melci sau alte insecte. Varza de pastrare pe perioada de iarna, intreaga, indesata, sanatoasa, nedegerata, fara urme de pamant. Greutatea medie de cca 1,5-2 kg/buc iar frunzele sa fie maleabile, nu tari si coltoase. Ambalata in saci de plasa de max. 15 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

VINETE

Vinete proaspete, calitatea I, cu forma si marime in functie de soi, iar culoarea predominanta violet-inchis. Semintele mici, reniforme, de culoare galben-cenusiu, aspect exterior neted lucios, marime medie (300 - 500 g), sanatoase, intregi, proaspete, tari, nedeterioarate, curate, neafectate de daunatori, cu codita, suficient maturate, fara miez fibros, intarit sau cu semintele supra maturate, fara umiditate exterioara anormala, fara gust si/sau miros strain, fara stricaciuni, pete, taieturi sau gauri, fara a prezenta zone alterate sau degradate, fara urme provocate de daunatori. Ambalare: in saci de plasa max. 20 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratia de conformitate.

FULGI DE CARTOFI

Fulgi de cartofi pentru piure cartofi , ambalati in saci cu masa neta de 10-25kg.

Ingrediente: Fulgi de carofi 99% , (obtinuti prin procedeul de uscare), emulgator mono si digliceride ale acizilor grasi, stabilizator (difosfat disodic), antioxidant (metabisulfat de sodiu, ascorbil palmitat). Contine SO₂. Poate contine urme de: mustar, gluten, soia, susan.

Să corespundă Reglementărilor tehnice cu privire la "Fructe și legume uscate (deshidratate)".

SPECIFICATII TEHNICE LEGUME CONGELATE

FASOLE VERDE/GALBENA CONGELATA

Fasole verde/ galbena congelata sub forma de pastai taiate de marime aproape uniforma, calitatea I, nevatamate, fara ate sau cozi, fara impuritati, fara corpuri straine. Culoarea sa fie verde, respectiv galbena, caracteristica soiului, fara derivare de culoare. Gustul si mirosul sa fie placut, caracteristic soiului, fara miros sau gust strain. Dupa fierbere pastaile sa se pastreze intregi, iar gustul sa fie caracteristic produsului. Sa fie ambalata in pungi de 0,5-1 kg, max. 10 kg. Sa aiba termen de valabilitate 12 de luni de la data fabricatiei, sa fie etichetat corespunzator cu data fabricatiei, perioada de valabilitate si compozitia produsului. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

MAZARE CONGELATA

Mazare verde congelata marime mijlocie, calitatea 1. Mazare boabe, selectata, spalata, supusa procesului de congelare rapida. Nu contina conservanti, coloranti , arome artificiale sau amelioratori interzisi. Caracteristici: produs obtinut din mazare proaspata, curata, fara frunze sau tulpini. Aspectul continutului: boabe egal ca marime, culoare verde, pâna la verde galbui, cu suprafata neteda, gust si miros placut, caracteristic soiului, fara gust si miros strain(acru, fermentat,mucegait),fara corpuri straine, fara deviere de culoare, nevatamate, fara ate sau cozi. Dupa fierbere se pastreze boabele intregi iar gustul caracteristic. Ambalata in pungi de 2,5 kg-10kg. . Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SPANAC CONGELAT

Spanac congelat calitate I, obtinut din frunze de spanac proaspat, neafectate de putrezire, maruntit si portionat, culoare verde intens, fara miros si gust strain, fara conservanti, coloranti, arome artificiale sau amelioratori interzisi. Nu se admit frunze ofilite (ingalbenite). Dupa fierbere sa se pastreze gustul caracteristic de spanac. Ambalat in pungi de la 0.5-1 kg, max.3 kg. Sa aiba termen de valabilitate 12 de luni de la data fabricatiei, sa fie etichetat corespunzator cu data fabricatiei, perioada de valabilitate si compozitia produsului. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

AMESTEC LEGUME CONGELATE PENTRU CIORBE

Ambalate in pungi de 3-20 kg. Legume curate, fara frunze sau tulpin, selectate, spalate, supuse procesului de congelare rapida. Nu contina conservanti, coloranti, arome artificiale sau amelioratori interzisi. Aspectul continutului: legume taiate, curate, fara frunze sau tulpini. Se admit sfaramaturi max. 5 %. Miros, gust: specific legumelor proaspete, fara gust si miros strain. Masa neta maxim 10 kg. Glazura max. 5 %. Conditii de ambalare: in pungi polietilena termosudate. Eroarea negativa tolerata, conform H.G. 530 / 2001, este de 15 grame din cantitatea nominala. Etichetarea ambalajelor se face vizibil, cu marca fabricii producatoare, tipul si calitatea produsului, masa neta, data fabricatiei (anul, luna si ziua expirarii), numarul documentului tehnic normativ de produs. Termenul de valabilitate este de 1 an de la data fabricatiei la temperaturi cuprinse intre -12 si -18 grade C. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SPECIFICATII TEHNICE LEGUME IN CONSERVA

FASOLE VERDE SAU GALBENA LA BORCAN

Fasole verde/ galbena congelata sub forma de teaca, divizata uniform, cal. I, nevatamata, nefibroasa, fara ate sau cozi, fara impuritati, fara corpuri straine. Culoarea sa fie verde, respectiv galbena, caracteristica soiului. Gustul si mirosul sa fie placut, caracteristic soiului, fara miros sau gust strain. In timpul sterilizarii sa fie fiarta, sa aiba adaos de apa si sare. Dupa fierbere pastailor sa se pastreze intregi, iar gustul sa fie caracteristic produsului. Lichidul de conservare sa fie transparent. Produsul sa fie natural, sa nu aiba conservanti chimici. Compozitia sa fie clara fara impuritati, fara corpuri straine. Capacul borcanului sa fie inchis ermetic, nebombat, fara pete de rugina la exterior. După deschiderea borcanului nu se degajă nici un gaz, iar produsele alimentare din interior au toate proprietățile organoleptice conform STAS. Ambalate la borcane nereturnabile de max. 720g. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

MAZARE LA BORCAN

Mazare verde ambalata in borcan/ cutie de maxim 800 ml, sterilizat. Fara continut de conservant, coloranti sau arome artificiale sau amelioratori interzisi. Boabele de mazare trebuie sa fie verzi, mici, miros si gust caracteristic mazarii fierte, fara gust si miros strain (acru, fermentat, mucegai). Aspectul lichidului este opalescent, se admite usor tulbure cu rare particule in suspensie, fara sediment, capacele trebuie sa nu fie bombate la exterior iar in interior sa nu prezinte pete de rugină. Nu se admite gust sarat, acru sau de mucegai, boabele nu trebuie sa fie tari si galbene. Borcanele sunt inchise ermetic, capace nebombate, continut clar, miros si gust normal, caracteristic, fara miros si gust strain. Nu trebuie sa contina forme vegetative, spori sau toxine ale bacteriilor patogene si nici microorganisme care se pot dezvolta si provoca alterarea produsului. Ambalajele

vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

ROSII DECOJITE IN BULION

Produs natural, calitatea I, rosii decojite (intregi sau cuburi) in bulion de maxim 800 g net, fara continut de conservanti sau aditivi chimici.

Tomate intregi sau jumatati, depelate sau nu, apropiate ca marime, in bulion de tomate. Gust si miros placut, dulceag acrisor specific rosiilor, precum si a bulionului obtinut tot din rosii, fara sa fie sfaramate. Bulionul trebuie sa fie de culoare rosu deschis pana la rosu-caramiziu cu gust si miros caracteristic, putin sarat, si trebuie sa acopere in intregime tomatele. Produs sterilizat, fara conservanti chimici, ambalat în recipiente închise ermetic, curate si etichetate.

Recipientele sa nu fie bombate, sa nu prezinte fisuri sau scurgeri de continut. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

PASTA DE TOMATE

Bulion calitatea I, obtinut din concentrat de tomate cu adaos de sare 1.5%. Produs pasteurizat. Substanta uscata solubila sa fie 24%. Sa aiba cantitatea neta de 310 g. Ambalata in borcane nereturnabile cu capacitate de 314 ml. Sa fie inchise ermetic si sa corespunda urmatoarelor cerinte: aspectul bulionului trebuie sa fie de masa omogena , densa, sa nu prezinte semne de alterare (fermentatie, mucegai), mirosul si gustul trebuie sa fie placute caracteristice tomatelor (nu se admite gust si miros strain de fermentare, afumare sau caramelizare, mucegai), culoarea trebuie sa fie rosu aprins pana la caramiziu, uniforma in toata masa. Capacul borcanului nebombat, fără pete de rugină la exterior. După deschiderea borcanului sa nu se degaje nici un gaz, iar produsul alimentar din interior sa aiba toate proprietățile organoleptice conform STAS. Termenul de valabilitate sa fie de 24 de luni la momentul livrării la sediul autoritatii contractante. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SPANAC

Spanac la borcan de maxim 720 ml masa neta 680g, calitatea I.

Ingreniente: spanac frunze, apa, sare. Produs sterilizat. Nu contine conservant. Frunzele de spanac proaspat, neafectate de putrezire, culoare verde intens, miros si gust specific spanacului fiert, fara gust si miros strain (acru, fermentat, mucegai). Aspectul liciului este opalescent, se admite usor tulbure cu rare particule in suspensie, fara sediment, capacele trebuie sa nu fie bombate la exterior iar in interior sa nu prezinte pete de rugina. Nu se admite gust sarat, acru sau de mucegai.

Produsele nu contin conservanti, coloranti sau arome artificiale sau amelioratori interzisi, borcanele sunt inchise ermetic, capace nebombate, continut clar, miros si gust normal, caracteristic, fara miros si gust strain. Conservele de spanac nu trebuie sa contina forme vegetative, spori sau toxine ale bacteriilor patogene si nici microorganisme care se pot dezvolta si provoca alterarea produsului. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

GEM

Gem de caise, piersici, prune, visine, mere, capsuni, fructe de padure, etc. cu greutatea neta de min. 360 g si substata uscata min. 40%, fara conservanti, avand in compozitie bucati de fructe coapte, sanatoase, partial destramate. Gemul trebuie sa aiba gust si aroma placuta, cu miros specific sortimentului, fara semne specifice fermentatiei si mucegaiului. Va contine pectina, acidifiant acid citric, antioxidant acid ascorbic din care nu se separa siropul. Producatorul va avea implementat sistemul ISO 9001:2000 si HACCP. Ambalarea va fi efectuata in borcane de sticla, nereturnabile, inchise ermetic. Nu se admit capacele bombate, inegrite sau ruginite. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SPECIFICATII TEHNICE FRUCTE

MERE

Mere intregi calitatea I, aproximativ 150-200g/buc , intacte, sanatoase, curate, cu aspect proaspat, neafectate de putrezire, fara urme de boli sau vatamari, fara deteriorari produse de frig, lovituri, striviri, fara miros si gust strain, proaspete; forma, calibrul si coloratia caracteristice soiului respectiv, coapte, nepatate . Soiuri: ionatan / golden. Ambalare: ladite de max 5-10 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate .

MASLINE

Masline negre, calitatea I, marime mijlocie, putin sarate in ulei sau saramura. Aspect- Fructe sanatoase, cu pulpa ferma, pielita neteda lucioasa. Maslinele ridate natural au aspect ridat sau cutat, bine dezvoltate, maturate, uniforme cu pielita intacta, consistenta dura, culoare negru-roscat, brun-închis, negru-violaceu, violet-închis. negru-verzui si negru-brun, miros si gust- specific tipului comercial si soiului în fuctie de tratamentul la care au fost supuse: agreabil, sarat, usor amarui, cu gust de fructe mai pronuntat la tipurile natural; fara lovituri, fara gust sau miros strain, de fermentatie butirica, ranced, mucegai etc. Saramura usor opalescenta de culoare inchisa cu o concentratie de clorura de sodiu de 15-18%. Uleiul sa nu fie cu gust de ranced. Maslinele sa fie ambalate în ambalaje corespunzatoare, bine închise, fara actiune nociva asupra maslinelor si sa asigure mentinerea calitatii produsului. Produsul este ambalat în cutii de tabla cu greutate de maxim 2,5 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SPECIFICATII TEHNICE

BRANZA PROASPATA DE VACA

Branza proaspata de vaca max. 5 % , trebuie sa fie o pasta fina, omogena, moale, untoasa, cremoasa, nesfaramicioasa, curata, fara scurgere de zer, de culoare alb-galbuie, uniforma in toata masa, cu gust placut de fermentatie lactica, fara miros sau gust strain (de mucegai, de afumat, de drojdii, acru, amar, etc.). Ambalata in galeata de 1 kg, maxim 5 kg . Ambalaj nereturnabil cu termen de garantie de minim 7 zile in momentul livrarii la sediul autoritatii contractate. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

BRANZA TELEMEA

Branza telemea maturata, cu grasime de min. 42 %, preparata din lapte integral sau standardizat, pasteurizat, coagulat cu cheag prin adaugare de culturi lactice specifice, conservat prin sarare cu clorura de sodiu max. 2% in produs. Ambalata in cutii de maxim 15 kg, sub forma de calupuri de aproximativ 1 kg, conservate in saramura. Proprietati organoleptice: Aspect exterior: bucati intregi cu suprafata curata, se admit urme de sedila sau crapaturi la suprafata. Astect in sectiune: pasta curata, uniforma, se admit rare goluri de presare sau de fermentatie. Nu se admit pasta neomogena, impuritatile, culoarea roscata sau galbena, prezenta mucegaiului sau aspectul buretos. Consistenta: masa compacta legata, uniforma, se rupe usor fara a se sfarama. Culoare alba cu nuante galbui uniforma in toata masa. Gust si miros: placut, specific branzei telemea din lapte de vaca, slab sarata. Fara gusturi sau mirosuri straine (de amar, de iod, de furaj, de fermentatie straina, de chimicale, de metal, etc.). Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

BRANZA TOPITA

Branza topita cu smantana, obtinuta prin topire. Grasime raportata la substanta uscata: min. 40%. Grasime 17%. Ingrediente: lapte degresat reconstituit, branzeturi, unt, lapte praf degresat, saruri de topire (E 452, E 450, E 331), smantana praf 0,1%, proteine din lapte, corector de aciditate: E 330, sare. Produsul sa aiba suprafata neteda, consistenta moale de crema untoasa, sa fie curata, fina, omogena, mirosul si gustul sa fie placut, caracteristic produsului. Sa aiba garantie de min. 45 de zile din momentul livrarii, in cazul respectarii conditiilor de depozitare la temperaturi cuprinse intre +2°C si +8°C. Ambalate in portii de aproximativ 18 g. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

IAURT

Iaurt natural dietetic degresat 0.1% grasimi, calitatea I. Produs fara conservanti, fabricat din lapte de vaca degresat, pasteurizat si fermentat cu culturi selectate de bacterii lactice speciale (*Streptococcus Thermophilus*, *Lactobacillus Delbrückii* subsp. *Bugaricus* sau *Lactobacillus acidophilus* si *bifidobacterii*). Iaurtul trebuie sa contina aceste microorganisme valabile si active pe intreaga perioada de valabilitate a produsului. Iaurtul trebuie sa aiba culoarea alba, de lapte, cu aspect de coagul fin, masa compacta, fara eliminare de zer. La rupere, aspectul trebuie sa fie de portelan, uniform, omogen si fara aglomerari in compozitie. Mirosul si gustul sa fie placut, racoritor, specific fermentatiei lactice (dulce- acrisor). Nu trebuie sa aiba corpuri straine, gust sau miros strain (amar, ranced, de mucegai, etc.). Ambalajul sa fie de max. 200g. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LAPTE DULCE

Lapte de consum semidegresat, min. 1,5%. Produsul trebuie sa fie natural, pasteurizat, obtinut prin pasteurizarea laptelui de vaca. Aspectul sa fie lichid, omogen, lipsit de impuritati si de sediment, sa aiba consistenta fluida. Culoarea sa fie alba cu nuanta usor galbuie, uniforma, iar gustul placut, dulceag, caracteristic laptelui proaspat. Sa nu aiba gust si miros strain si sa nu contina conservanti si aditivi alimentari sau lapte praf. Ambalarea sa fie realizata in pungi, cutii sau sticla PVC de 1 litru. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie

sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LAPTE PRAF

Lapte praf integral calitatea I cu 26% grasime. Obtinut din lapte de vaca proaspat, pasteurizat. Ingrediente: lapte praf integral, stabilizator (lecitina din soia). Aspectul trebuie sa fie apropiat cu cel al laptelui proaspat, omogen si culoarea naturala atat inainte cat si dupa procesare. Sa fie usor solubil si consistent. Sa nu aiba adaos de zahar, lactoza, aditivi sau conservant si sa nu prezinte aglomerari dupa fierbere. 1 litru de lapte preparat cu 3,3% grasime sa contina 130g lapte praf si 900ml apa. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

UNT

Unt de masa calitatea I. Culoare de la alba galbuie pana la galben deschis, uniforma in toata masa, cu luciul caracteristic la suprafata si in sectiune. In sectiune cu rare picaturi mici de apa limpede, goluri de aer mici accidentale, fara impuritati. Masa onctoasa, compacta, omogena, nesfaramicioasa. Mirosul si gustul sa fie placut, aromat, proaspat, de smantana fermentata, fara gust si miros strain. Cantitatea neta va fi de max. 200g. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SMANTANA

Smantana calitatea I cu minim 12% grasime. Ingrediente: grasime din lapte pasteurizat, proteine din lapte, fermenti lactici selectionati. Smantana trebuie sa aiba aspectul omogen si o consistenta vascoasa, fara aglomerari de grasime sau de substante proteice. Culoarea sa fie uniforma, alb laptoasa pana la slab galbui, fara nuante straine. Gustul sa fie placut, aromat, putin acrisor, specific fermentatiei lactice. Nu se admit: aspectul stratificat, consistenta filanta, gust fad, acru, de drojdii, de oxidat sau uleios. Ambalata in galeata de aproximativ 1 kg. Ambalaj nereturnabil cu termen de garantie de minim 7 zile in momentul livrarii la sediul autoritatii contractate. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SPECIFICATII TEHNICE PRODUSE DIN CEREALE

FAINA ALBA DE GRAU

Faina de grau superioara, tip 000, ambalata in pungi de hartie, pentru uz limentar, cu masa neta de 1 kg. Culoarea trebuie sa fie alb galbuie, cu nuanta slab cenusie si cu particule fine de tarate. Miros placut, specific fainii, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain. Gustul sa fie normal, specific, putin dulceag, nici amar, nici acru, fara scrasnet la mestecare din cauza impuritatilor minerale. Nu se admite prezenta insectelor sau acarienilor in niciun stadiu de dezvoltare. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

GRIS DE GRAU

Gris de grau ambalat in pungi de 0,5-1 kg. Aspectul trebuie sa fie granular, culoarea alba-galbuie uniforma, mirosul caracteristic, fara miros de mucegai, de incins sau alt miros strain. Gustul sa fie caracteristic, putin dulceag, fara gust amar, acru, sau alt gust strain. Nu se admite prezenta insectelor sau a acarienilor in niciun stadiu de dezvoltare. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

MALAI

Malai superior degerminat, ambalat in pungi de polietilena/ hartie imprimata, cu masa neta de max. 1 kg. Aspect: masa macinata, granular, omogena. Culoarea trebuie sa fie galbena-portocalie cu particule alb-galbui. Gust sa fie placut, specific, fara scrasnet la masticatie. Mirosul caracteristic, specific, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain. Nu se admite prezenta insectelor sau acarienilor in niciun stadiu de dezvoltare. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

OREZ

Orez cu **bob rotund**, calitate "extra foods", calitatea I, decorticat calitate extra. Orezul decorticat se obtine prin prelucrarea orezului alimentar, dezvoltat normal, ajuns la maturitate. Aspectul: boabe sanatoase, bobul de orez este de culoare alba, alb- galbuie, fara sparturi, miros caracteristic, fara miros strain (de mucegai, de incins, de rozatoare), gust placut, specific orezului sanatos. Nu se accepta pentru consumul uman: orezul fermentat, mucegait, ranced, acrit, atacat de paraziti vegetali sau animalii. Nu se admite prezenta insectelor in nici un stadiu de dezvoltare. Produsul va fi ambalat corespunzator in pungi de 1kg ermetic inchise termosudate. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

TARATA DE GRAU

Produs rezultat in faza de pregatire a graului pentru macinat. Aspect: pulbere cenusiu deschis, cu nuanta roscata, si portiuni vizibile din invelisul bobului. Miros: caracteristic mirosului de grau umezit, fara miros de mucegai, incins sau alt miros strain. Infestare: nu se admite prezenta insectelor sau acarienilor in nici un stadiu de dezvoltare. Produsele livrate vor fi de calitatea I. Mod ambalare: punga intre 3 si 20 Kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

BISCUITI SIMPLI

Ingrediente: faina alba de patiserie, apa, grasimi vegetale nehidrogenate, zahar, sirop de glucoza, afanatori (bicarbonat de sodiu, bicarbonat de amoniu), sare iodata, acidifiant (acid citric), conservant (metabisulfat de sodiu). Produs sub forma de patrat plat, cu suprafata neteda, fara basici, cu intepaturi si desen specific sortimentului, de culoare galben-aurie. Biscuitii vor fi ambalati in cutii de max. 6kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar

fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

PASTE FAINOASE

Paste fainoase "A" (fidea, taitei,spirale , melci, scoici) ambalate la punga de 5 kg. Ingrediente: faina de grau alba 550, apa (cu oua). Pastele fainoase sa fie obtinute din faina de grau dur, apa si sare (cu oua) fara aditivi.

Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina neframantata, translucide, in ruptura, cu aspect sticlos, fara fisuri, dimensiuni uniforme, culoare: galbena- aurie, uniforma, miros si gust: caracteristic, fara miros si gust strain, fara scrasnet la masticatie. Pastele fainoase fierte in apa trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze cocoloase si sa nu aiba miros sau gust strain. Prin fierbere pastele fainoase trebuie sa-si mareasca volumul de minim 4 ori. Apa in care s-au fiert pastele fainoase poate fi slab opalescenta, dar fara sediment.

Nu se admit paste fainoase mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacata de rozatoare. Pastele fainoase se obtinute din faina de grau dur, porumb, apa si sare (cu oua) fara aditivi. Paste lungi (spaghete, macaroane)-pastemedii (fidea cuiburi,taietei) - paste scurte (Cochilii, tuburi, cornete,inele,spitale,etc). Ambalate la sac de 5 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SPAGHETE

Spaghete, obisnuite sau extra, fabricate din faina grifica superioara, apa si sare fara aditivi. Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina neframantata, translucide, in ruptura, cu aspect sticlos, fara fisuri, dimensiuni uniforme, culoare: galbena- aurie, uniforma, miros si gust: caracteristic, fara miros si gust strain, fara scrasnet la masticatie, fara corpuri straine. Nu se admit spaghete mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacata de rozatoare. Spaghetele fierte in apa trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze cocoloase si sa nu aiba miros sau gust strain. Prin fierbere spaghetele trebuie sa-si mareasca volumul de minim 4 ori. Apa in care s-au fiert spaghetele poate fi slab opalescenta, dar fara sediment. Reteta originala de fabricatie face ca suprafata pastelor sa permita sosului o aderenta mult mai buna. Contine gluten.Produs in Romania. Pungi 5 kg sigilate, cu ou, sa nu prezinte urme de murdarie sau taiere, la începutul perioadei de valabilitate. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

MACAROANE

Macaroane, obisnuite sau extra, fabricate din faina grifica superioara, apa si sare fara aditivi. Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina neframantata, translucide, in ruptura, cu aspect sticlos, fara fisuri, dimensiuni uniforme, culoare: galbena- aurie, uniforma, miros si gust: caracteristic, fara miros si gust strain, fara scrasnet la masticatie, fara corpuri straine. Nu se admit macaroanele mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacata de rozatoare. Macaroanele fierte in apa trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele,sa nu se dezintegreze, sa nu formeze cocoloase si sa nu aiba miros sau gust strain. Prin fierbere macaroanele trebuie sa-si mareasca volumul de minim 4 ori. Apa in care s-au fiert macaroanele poate fi slab opalescenta, dar fara sediment. Sa permita sosului o aderenta mult mai buna. Contine gluten. Pungi 1- 5 kg sigilate, diverse forme,cu ou, sa nu prezinte urme de murdarie sau taiere, la începutul perioadei de valabilitate. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SPECIFICATII TEHNICE PRODUSE DE PANIFICATIE

PAINE INTERMEDIARA

Paine intermediara feliata de min. 300g, ambalata. Termenul de garantie sa fie de min. 48h din momentul livrarii. Sa se respecte toate standardele de calitate ISO 9001, respectiv ISO 22000. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

PAINE FARA SARE

Paine fara sare feliata de min. 300g, ambalata. Termenul de garantie sa fie de min. 48h din momentul livrarii. Sa se respecte toate standardele de calitate ISO 9001, respectiv ISO 22000. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

ZAHAR

Zahar cristalin (tos), calitatea I, de culoarea alba cu stalucie caracteristica, obtinut din trestie de zahar sau sfecla de zahar. Aspectul in stare solida sa fie de cristale uscate, uniforme ca marime, nelipicioase, neaglomerate, care curg liber, fara corpuri straine. Aspectul in solutie 25% sa fie limpede, fara sediment sau corpuri straine. Gustul sa fie dulceag, fara gust si miros strain atat in stare solida, cat si in stare lichida. Zaharul sa nu fie fermentat, mucegaie, acrit, atacat de paraziti vegetali sau animalii. Nu se admite prezenta insectelor sau acarienilor in niciun stadiu de dezvoltare. Zaharul va fi ambalat in pungi de hartie de 1 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SPECIFICATII TEHNICE CARNE DE PASARE

PULPE DE PUI CU SPATA

Pulpe de pui cu o portiune din spate atasata, in stare congelata, calitatea I. Greutatea portiunii atasate, respectiv oasele sacrum, coxal cu musculatura aferenta nu trebuie sa depaseasca 25% din greutatea totala a piesei. Carnea trebuie sa fie bogata in vitamina A, culoarea sa fie roz, tesutul conjunctiv slab, tendoanele trebuie sa aiba culoarea alba cu reflexe sidefii, fara miros neplacut. Atunci cand e congelata trebuie sa fie acoperita de cu o glazura de gheata transparenta, curata. Tesutul muscular trebuie sa fie de culoare roz sau rosu, fara consistenta scazuta sau miros modificat, neinjectat (fragezit). Nu trebuie sa aiba suprafata lipicioasa in sectiune, tumori sau semne de inflamatie. Pielea trebuie sa fie intreaga. Pulpele sa nu fie rupte. Nu se admit arsuri de congelare care duc la reducerea calitatii produsului prin uscarea pielii sau a carnii. Potria trebuie sa cantareasca 150-170g/ buc. Ambalarea va fi realizata in baxuri de maxim 10 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

PULPE INFERIOARE DE PUI

Pulpe inferioare de pui, in stare congelata, calitatea I. Pulpa de pui inferioara este reprezentata de tibia si fibula cu musculatura in aderenta naturala. Cele doua sectionari vor fi practicate la nivelul articulatiilor. Se admite sectionarea mai jos de articulatia tibio-tarso-metatarsiana cu max. 1 cm. Pulpele trebuie sa fie curate,

fara impuritati mecanice, cu suprafata umeda, dar nelipicioasa. Musculatura trebuie sa aiba culoarea roz-rosiatică, caracteristica, consistenta ferma si elastica. Mirosul la suprafata si in sectiune trebuie sa fie normal, caracteristic, fara miros strain. Potria trebuie sa cantareasca 150-170g/ buc. Atat in stare congelata, cat si decongelata, pulpele de pui inferioare trebuie sa fie intacte din punct de vedere al prezentarii, fara rupeuri ale pielii sau a oaselor, ingrijit prelucrate, cu o suprafata cutanata umeda, dar fara a fi lipicioase, curate, fara corpuri straine, mizerie sau sange. Trebuie sa aiba o conformatie buna, strat subtire si uniform de grasime, culoare originala. Fara aroma sau miros strain. Tesutul muscular trebuie sa aiba culoarea roz sau rosie, fara consistenta scazuta sau miros modificat, neinjectat (fragezit). Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

PIEPT DE PUI DEZOSAT

Piept de pui dezosat, clasa A, intreg, congelat, neinjectat. Piept fara piele, fara os, congelat. Nu va fi supus niciunui tratament, cu exceptia congelarii. In stare decongelata, pieptul trebuie sa fie ingrijit prelucrat, fara rupturi, cu suprafata cutanata umeda, dar fara a fi lipicios, cu o conformatie buna, piept intreg sau portionat in jumutati, fara os rezultat din indepartarea sternului, claviculei, coastelor, pielii si a partii cartilaginoase a sternului. Pieptul congelat trebuie sa fie acoperit cu o glazura de gheata transparenta, curata. Fara pene sau fulgi, mizerie sau sange, miros strain si impuritati mecanice. Trebuie sa aiba suprafata exterioasa umeda, dar nelipicioasa, culoarea roz pana la alb-galbui, stratul redus de grasime (alb-galbui, stralucitoare), mirosul placut, caracteristic speciei. Ambalarea se va realiza in pungi de aprox. 1.5 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

FICAT DE PUI

Ficat de pui romanesc, congelat. Produs realizat in abator clasificat clasa A calitatea I, neinjectat, crescut in ferme proprii fara hormoni de crestere. Ficatul de pui in stare congelata trebuie sa aiba aspectul de bloc compact, acoperit cu un strat subire de cristale fine, asemanatoare cu cristalele de zapada. Glazura de gheata trebuie sa fie curata, transparenta, fara nuanta rosiatica, sa nu contina vezica biliara. Suprafata trebuie sa fie curata, bine curatata de chiaguri, sange, de contuzii si de parti hemoragice, sa nu fie murdara. Consistentă sa fie uniformă, culoare maro-roscat. Sa nu prezinte gust sau miros strain, pete negre sau alte forme de alterare sau infestare cu paraziti. Dupa decongelare, suprafata sa fie umeda, fara modificare evidenta a tesutului. In sectiune trebuie sa fie umeda, neteda, nelipicioasa, fara urme de alterare. Culoare sa fie maro-roscat, caracteristica speciei, iar mirosul placut, caracteristic, fara miros strain. Ficatul va fi ambalat in pungi din plastic de 0.500-1 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

PATE FICAT PUI

Ingrediente: ficat de pui(20%), apa, carne de pui, ulei vegetal nehidrogenat de floarea-soarelui, proteina vegetala din soia, sare iodată, zahar, ceapa, faina alba de grau, condimente. Produs sterilizat de culoare roz galbui, mirosul si gustul sa fie specifice produsului. Ambalarea sa fie realizata in cutii metalice de min. 100g, prevazute cu sistem de deschidere, etichetate corespunzator, inchise etans, nebombate. Pastrare in locuri uscate si racoaroase, la temperaturi cuprinse intre +4°C pana la 25°C. Termenul de valabilitate: 24 luni de la momentul livrării. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu

mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

CRENVURSTI DE PUI

Aspectul exterior: bucati intregi cu suprafata curata, fara impuritati sau insule de mucegai. Membrana trebuie sa fie neteda, continua si fara increstituri, rezistenta la tractiune, aderenta la compozitie, sub membrana nu se admit goluri de aer, grasime topita, lichide, larve sau galerii de insecte. Aspect in sectiune: compozitie compacta, bine legata, cu bucati de slanina de marime uniforma si repartizate uniform in toata masa, dand aspect mozaicat. Fara goluri de aer, aglomerari de grasime topita, punji de lichid sau precipitat albuminic. Consistenta: uniforma, fara zone de inmuier, sa nu fileze la rupere sau la desfacerea membranei de compozitie. Bucatile de slanina bine circumscrise, fara sa fie inmuiate, bine legate de compozitie. In ansamblu, consistenta este specifica sortimentului: la tobe, compozitia este moale, dar bine legata, fara lichefierea gelatinei, se taie usor in felii, la prospaturi, compozitia este succulenta, dar fara a exprima lichid la presare moderata, la semiafumate, compozitia este compacta, bine legata, ferma si elastica, la preparatele de durata, compozitia este relativ tare, ferma si uniforma; culoarea: la exterior, specifica sortimentului, procesului tehnologic de prelucrare si in functie de natura membranei; pe sectiune, culoarea trebuie sa fie uniforma, specifica sortimentului, fara zone de culoare modificata. Bucatile de slanina, de culoare alba, roz, caracteristica, fara nuanta cenusie, verzuie sau galbena de oxidare. Miros si gust: specifice sortimentului, placute, gustul potrivit de sarat si condimentat, fara miros si gust modificat sau strain. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SPECIFICATII TEHNICE PESTE CONGELAT

MACROU

Macrou congelat, calitatea I. Peste intreg (300-500g/buc.). Dupa indepartarea stratului de gheata, pestele sa ramana curat, fara rupturi sau deteriorari. Se admit mici taieturi sau vatamari ale pielii. Consistenta carni trebuie sa fie elastica, bine legata de oase, cu gust si miros specific pestelui proaspat oceanic, fara gust si miros strain. Textura sa fie ferma, gust puternic, aromat, dulce. Pestele sa fie congelat in mijlocul oceanului, direct pe pescador, astfel incat sa se garanteze cel mai inalt grad de prospetime.

Produse congelate si ambalate corespunzator in baxuri de maxim 20kg, fara gust sau miros strain, cu suprafata nelipisioasa, ambalat in cutii de carton marcate cu denumirea producatorului, data ambalatii si termenul de garantie. La cerere se va prezenta buletinul de analiza. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

TON MARUNTIT IN ULEI DE FLOAREA SOARELUI

Ingrediente : ton 70%, ulei floare doarelui 29%, sare 1%. Cantitatea neta min.120 g. Marimea sa fie aproape uniforma, taietura regulata, fara capete, solzi, aripioare, viscere si cheaguri de sange. Mirosul si gustul sa fie placut, sfecific tonului. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SPECIFICATII TEHNICE ULEI, GRASIMI VEGETALE

ULEI

Ulei de floarea soarelui rafinat, obtinut prin presare sau extractie cu solvent de rafinare. Uleiul trebuie sa aiba aspectul limpede, fara suspensie si fara sediment, culoarea galbena cu miros si gust placut, fara miros si gust strain. Va fi ambalat in bidoane de plastic cu capacitatea de 1 sau 5 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SPECIFICATII TEHNICE CEAI-URI, MIRODENII , CONDIMENTE

AMESTE DE LEGUME DESHIDRATATE (DELIKAT SAU ECHIVALENT)

Delikat - legume calitatea I, condiment universal tip Delika sau echivalent .

Continut de legume uscate min. 15% (morcov, pastarnac, ceapa, frunze de patrunjel, etc).

Aspect: masa granulata uscata, culoare galben-verde-portocaliu, miros placut, aromat, specific legumelor

Gust sarat, aromat, specific legumelor.

Mod de ambalare: 1 kg.

CEAIURI DIFERITE PLANTE

Ceai diverse sortimente (amestec de plante pe tipuri de afectiuni : gastric, antidiabetic , hepatoprotector, renal, antibronsitic sau simple: musetel, tei, maces, sunatoare, diuretic, galbenele, menta , coada soricelului, trei frati patati, etc.) , conform comenzii . Ceaiul trebuie sa se prezinte numai in stare pura, neamestecat cu parti de plante necaracteristice si fara insusirile specifice. Ceaiul trebuie sa corespunda urmatoarelor indici de calitate:

aspect propriu al partii de planta in stare de pulbere, întregi sau fragmente, culoare specifica fiecarei plante, gustul si aroma: placute, caracteristice sortimentului, sa nu contina corpuri straine de natura produsului, fara miros sau gust strain, infuzie limpede, de culoare galbena roscata , aroma bine pronuntata, specifica sortimentului. Infestare: Nu se admit insecte vii sau moarte sau fragmentele acestora. Cutii continand 20 plicuri, a cate 1,5/2 g / 100g. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

ESENTA ROM

Caracteristici : Aromat, fara substante adaugate sau corpuri straine.

Gata pentru consum

Produsul va fi ambalat corespunzator astfel incat caracteristicile calitative si cantitative sa nu fie compromise

Ambalare: recipient de 25 ml

Etichetat cu numele firmei producatoare, cu data fabricatiei si data expirarii.

Termen valabilitate minim 12 luni de la data livrării

ZAHAR VANILAT

Caracteristici : Produs rafinat obtinut din sfecla de zahar, sub forma de pudra fina, aromata, fara aglomerari, fara corpuri straine.

Gata pentru consum

Produsul va fi ambalat corespunzator astfel incat caracteristicile calitative si cantitative sa nu fie compromise

Ambalare: plic de hartie de 0,08 g

Etichetat cu numele firmei producatoare, cu data fabricatiei si data expirarii.

Termen valabilitate minim 12 luni de la data livrarii

FOI DE FOI DE DAFIN

Frunzele de dafin, cal. I, trebuie sa fie intregi, neatacate de insecte, nepatate, nemucegaita si sa corespunda standardelor si legislatiei in vigoare. Frunzele trebuie sa fie de diverse dimensiuni, cu marginea usor ondulata, intregi, cu codita naturala de dimensiune medie. Culoarea sa fie verde, verde intens, verde deschis spre verde-gri cu nuanțe ușor galbui sau alburii. Mirosul si gustul sa fie patrunzator, aromat, caracteristic, fara miros si gust strain. Ambalarea sa fie realizata in plicuri de min 10 g. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

CIMBRU

Frunze de cimbru, uscate, maruntite, ambalate la pl. de min.8g

OTET

Otet alimentar din vin, de fermentatie, de concentratie 9 grade, , aspect - lichid limpede, pana la opalescent, fara corpuri straine, culoare alb-galbui pana la brun roscat, miros caracteristic de otet din vin, gust acru, caracteristic de otet, fara gust strain, conform normelor in vigoare, calitatea I, la agitare sa nu se tulbure. Ambalat flacon de 1 litru. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

PIPER BOABE

Boabe de piper deshidratate cu consistenta relativ tare la exterior, in functie de soi, culoarea poate varia de la negru-maron pana la maron roscat. Gust iute, piperat, miros caracteristic. fara miros sau gust strain, fara impuritati mecanice. Boabele dintr-un lot trebuie sa fie de aproximativ aceeasi marime si culoare, sa se prezinte numai in stare pura, neamestecate cu substante straine. Piper Boabe ambalat la punga de 1 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

PIPER NEGRU MACINAT

Caracteristici: cal. I, obtinut din piper boabe negru, prin macinare, fara adaos de alte ingrediente, provenienta exclusiv vegetala. Produsul sa nu fie tratat cu radiatii ionizante in vederea sterilizarii.

Proprietati organoleptice: Aspect exterior: pulbere fina, omogena, fara particule grosiere, culoare cenusie (la piperul negru). Gust si miros: miros caracteristic, gust arzator, aromat, piperat, fara miros sau gust strain, fara impuritati mecanice. Piper macinat ambalat la plic minim 250 g. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta

urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

MUSTAR BOABE

Condiment , boabele de mustar intregi, rotunde, dure, mai mult gălbui, fara miros, insa cu un gust iute care este eliberat atunci cand semintele sunt pisate si amestecate cu apa. Ambalat la plic maxim 100 g. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SARE FINA

Sare iodata de bucatarie fina, ambalat la pachete de 1kg. Sare pentru uz alimentar este un produs cristalin care se compune în principal din clorura de sodiu cu granulatie fina de culoare alba, inodore si sarate, fara miros sau gust strain. Trebuie sa corespunda organoleptic si fizico-chimic standardelor de calitate in vigoare, sa nu prezinte impuritati sau exces de umiditate. In momentul dizolvarii, granulele de sare se dizolva in mod egal, fara a se dezintegra in cristale si fara a lasa semne de impuritati in apa. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat. In momentul livrării termenul de garantie va fi de minim 5 luni.

SARE GRUNJOASA

Sare grunjoasa neiodata/iodata vrac pentru muraturi, maxim 25kg/sac. Granulatie:1,2,3.Caracteristici tehnice: forma de prezentare: cristale cubice de culoare alba; dimensiuni granule: intre 0-3 mm; concentratia de clorura de sodiu: min. 97,5%; substante insolubile in apa: max. 0,15%. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

SPECIFICATII TEHNICE

OUA

Oua proaspete de gaina, albe sau maro, provenite de la ferme cu autorizatie sanitar-veterinara, marcate cu data expirarii conform normelor. Ouale trebuie sa aiba 50-65 g/buc., M, sa aiba coaja nevatamata, intreaga, uscata, curata, fara fisuri si sa nu pluteasca intr-o solutie de clorura de sodiu 6%. La ovoscopie albusul trebuie sa apara transparent de culoare alb-roz, iar galbenusul cu o umbra bine conturata, sferic, asezat la mijloc si putin mobil, la rasucire revenind in pozitia centrala. La spargere, albusul trebuie sa aiba o consistenta densa, sa fie transparent, iar galbenusul semiglobulos, usor aplatizat si bine delimitat de albus. Gustul si mirosul trebuie sa fie caracteristice oului proaspat, fara miros si gust strain. Vor fi ambalate in cofrag de max. 30 buc. Produsul va fi insotit de documentul de certificare al calitatii, intocmit conform reglementarilor in vigoare. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.