



MINISTERUL TRANSPORTURILOR ȘI
INFRASTRUCTURII

SPITALUL GENERAL C.F. GALAȚI
Str. Alexandru Moruzzi Nr. 5-7 - CF: 3 1 2 7 3 2 8

ANMCS
unitate aflată în
PROCES DE ACREDITARE

Nr. 10365/27.09.2024

Aprob:

Manager,

Ec. Serbanescu Carmen Adriana

CAIET DE SARCINI pentru achizitie de DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE

- 70 LOTURI -

1 Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația procedurii de atribuire și constituie ansamblul cerințelor minime obligatorii pe baza cărora fiecare operator economic participant își va elabora oferta.

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

În cadrul acestei proceduri, **SPITALUL GENERAL CF GALAȚI** îndeplinește rolul de Autoritate contractantă, respectiv Autoritatea contractantă în cadrul Contractului de achiziție produse alimentare cu loturi de produse menționate în Anexa 1 la prezentul caiet de sarcini.

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.

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

2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

Asigurarea continuității în aprovizionarea cu produse alimentare destinate hrănirii persoanelor internate și a eliminării riscurilor asociate lipsei acestora a dus la organizarea prezentei proceduri de atribuire pentru o perioadă de 3 luni, cu posibilitatea prelungirii prin acte adiționale.

2.1 Informații despre autoritatea/entitatea 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: spitalcfcgl@yahoo.com; Adresa internet (URL): www.spitalgeneralcfcgalati.ro

Autoritatea contractantă Spitalul General CF Galați își desfășoară activitatea în două locații: sediul din Galați, str. Alexandru Moruzzi nr 5-7, jud. Galați și Secția Exterioară cu Paturi din Buzău, bdul Republicii nr. 8-12 Buzău, jud. Buzău.

Spitalul General CF Galați 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 Galați reprezintă deservirea promptă a pacienților, în concordanță cu cele mai avansate cunoștințe și practici medicale și de îngrijire, în condiții de siguranță și cu un grad de satisfacție maximă pentru pacienți, aparținători și angajați.

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Achiziția publică de produse alimentare are scopul de a răspunde unor necesități imediate într-un interval de timp foarte scurt. Este extremă urgență în aprovizionarea cu alimente a sediului Spitalului General CF Galați și a Secției Exterioare cu Paturi CF Buzău pentru o perioadă de 3 luni, cu posibilitatea prelungirii prin acte adiționale până la finalizarea cantității, prin atribuirea unui contract pentru loturile adjudecate, în vederea asigurării hranei persoanelor internate, conform normelor de hranire în vigoare, stabilite prin Ordinul nr. 1563/317/2024 pentru modificarea anexei nr. 2 la Ordinul ministrului sănătății și al președintelui Casei Naționale de Asigurări de Sănătate nr. 2.286/472/2022 privind stabilirea condițiilor pentru punerea în aplicare a art. 229 alin. (5) și art. 232 alin. (1) din Legea nr. 95/2006 privind reforma în domeniul sănătății.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către autoritatea/entitatea contractantă

Achiziția de alimente este un contract de produse de complexitate medie, activitatea din cadrul Spitalului General CF Galați și a Secției Exterioare cu Paturi CF Buzău neputându-se desfășura în condiții optime fără aceste produse care asigură hrana pacienților internați, conform listelor de alimente și ale meniurilor propuse ținând cont de alocatia de hrana reglementată legal.

Beneficiile anticipate de autoritatea contractantă prin această procedură sunt de natură financiară, în sensul că poate să aducă economii pentru Autoritatea contractantă, ca urmare a unor preturi mai mici raportate la o cantitate mai mare de produse, dar și calitate prin achiziția unor produse cu caracteristici superioare, așa cum sunt cerute în prezentul caiet de sarcini, respectiv specificații tehnice.

2.4 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse, *dacă este cazul*

Nu este cazul

2.5 Cadrul general al sectorului în care autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea, *dacă este cazul*

Autoritatea contractantă își desfășoară activitatea în domeniul sănătății și asistenței sociale.

2.6 Factori interesați și rolul acestora, *dacă 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, șef serviciu financiar contabilitate, magazioneri, asistenți dieteticieni, medici șefi secție, șeful serviciului A.A.P.C.A.T., consilierul juridic.

3 Produsele solicitate

3.1 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Obiectivul prezentei achiziții este în strânsă legătură cu strategia elaborată la nivelul autorității contractante în legătură cu implementarea unitară și coerentă a prevederilor legale din domeniul său de activitate precum și desfășurarea activității comerciale în condiții de concurență și eficiență. Strategia autorității contractante constă în dezvoltarea unui sistem funcțional de servicii la nivelul spitalului, achiziția de astfel de produse face parte din procesul complex de acordare a asistenței medicale.

3.2 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor, *dacă e cazul*

Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor solicitate în prezenta achiziție este acordarea unei alimentații specifice fiecărui tip de regim alimentar, conform recomandărilor medicilor curanți și normelor în vigoare cu privire la necesarul de calorii și elemente nutritive.

3.3 Descrierea produselor solicitate

Produsele solicitate care fac obiectul prezentei proceduri de atribuire sunt divizate pe loturi, astfel:

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	Total cantitate MAX estimata GALATI	Total cantitate MAX estimata BUZAU	TOTAL CANT MAXIMA
1	Amelioratori baza mancaruri tip Delikat	kg	20	20	40
2	Amestec legume mexicane congelate	kg	200	0	200
3	Amestec legume pentru ciorba congelate	kg	300	150	450
4	Biscuiti simpli vrac	kg	0	100	100
5	Boia dulce	plic	0	20	20
6	Bors proaspat	l	150	0	150
7	Branza cu smantana tip Fagaras	b	1.200	0	1.200
8	Branza proaspata	kg	60	0	60
9	Branza telemea	kg	350	100	450
10	Branza topita cu smantana	cut	0	400	400
11	Broccoli congelat	kg	80	0	80
12	Cartofi	kg	1.000	1.300	2.300
13	Cascaval	kg	100	50	150
14	Ceai diverse sortimente	cut	0	150	150
15	Ceapa	kg	150	300	450
16	Chefir 330g 3,3% grasime	b	400	0	400
17	Cimbru	plic	0	20	20
18	Colacei 90g	b	1.600	0	1.600
19	Conopida congelata	kg	80	0	80
20	Crenvursti pui	kg	100	90	190
21	Croisant tip Boromir 60g	b	1.000	0	1.000
23	Esenta vanilie/rom 30ml	b	0	40	40
24	Eugenie	b	0	900	900
25	Faina alba	kg	0	30	30
26	Fasole verde congelata	kg	350	240	590
27	Fasole boabe uscata	kg	0	30	30
28	Ficat pui congelat	kg	900	180	1.080
29	Foi dafin	plic	0	20	20
30	Gem 360/370g	b	0	250	250
31	Gris 500g	b	0	100	100
32	Iaurt 200g 0,1% grasime	b	200	0	200
33	Iaurt 200g 2,8% grasime	b	1.500	900	2.400
34	Lapte batut 330g 3,2% grasime	b	400	0	400
35	Lapte proaspat UHT 1,5% grasime	l	400	1.000	1.400
36	Macrou congelat	kg	250	220	470
37	Mazare 800g	b	0	100	100
38	Malai	kg	100	120	220
39	Masline	kg	0	60	60
40	Mere	kg	800	100	900
41	Merlucius congelat	kg	250	0	250
42	Morcov	kg	100	200	300

43	Muschi file	kg	100	35	135
44	Napolitane tip alka 100g	b	1.500	1.000	2.500
45	Orez	kg	80	200	280
46	Otet alimentar din vin	l	0	12	12
47	Oua	b	500	900	1.400
48	Paine alba cu sare feliata	b	3.000	8.000	11.000
49	Paine alba fara sare feliata	b	2.500	0	2.500
50	Parizer pui	kg	100	110	210
51	Pasta tomate 24% 720g	b	0	150	150
52	Paste fainoase	kg	100	300	400
53	Piept pui dezosat congelat	kg	250	90	340
54	Piper macinat	plic	0	20	20
55	Pulpe pui inferioare congelate	kg	500	500	1.000
56	Pulpe pui superioare congelate	kg	500	0	500
57	Pulpe pui cu spate congelate	kg	0	500	500
58	Rosii in bulion 380-400g	b	0	900	900
59	Sare fina	kg	0	10	10
60	Sare vrac (grunjoasa neiodata)	kg	0	20	20
61	Smantana 12% grasime 900g	b	50	30	80
62	Telina	kg	40	60	100
63	Ton maruntit in ulei	b	0	100	100
64	Tortulet biscuiti 50g	b	1.300	0	1.300
65	Ulei floarea-soarelui	l	0	100	100
66	Unt 200g 65% grasime	b	500	350	850
67	Usturoi	kg	6	0	6
68	Usturoi granulat	plic	0	30	30
69	Zahar vanilat	plic	0	400	400
70	Zahar	kg	0	100	100

In derularea contractului, activitatea contractantului va fi condusa de urmatoarele principii:

- i. Contractantul actioneaza 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.

Descrierea produselor este prezentata in specificatiile tehnice atasate la prezentul caiet de sarcini.

- i. Cerințele de calitate precizate în Specificatiile tehnice atasate Caietului de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale.
- ii. 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 anexa cu specificatii tehnice, au fost indicate specificații 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.

3.3.1 Produse solicitate – conform Anexa 1 la prezentul caiet de sarcini

3.3.2 Timp de funcționare (disponibilitate) a produsului (*dacă este cazul*)

Nu este cazul

3.4 Extensibilitate, *dacă este cazul*

Nu este cazul

3.5 Furnizarea de produse de generație superioară, *dacă este cazul*

Nu este cazul

3.6 Termen de valabilitate

Termenul de valabilitate este acea perioadă de timp în care poate fi folosit un produs perisabil sau un produs care, în scurt timp poate deveni periculos pentru sănătatea consumatorilor; aceasta este stabilită de către producătorul acelui produs. În cadrul acestui termen produsul trebuie să-și păstreze caracteristicile specifice, indicate pe ambalajul sau pe marcarea întocmită de producător, cu condiția respectării regulilor de transport, manipulare, depozitare, păstrare, utilizare și consum.

Toate produsele trebuie să fie acoperite de termenul de valabilitate pentru cel puțin perioada solicitată pentru fiecare lot de produs.

Termenul de valabilitate începe de la data recepției efectuate la sediile indicate de autoritatea contractantă în comandă.

Se solicită minim următoarele **termene de valabilitate** 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

3.7 Livrare, ambalare, etichetare, transport

Livrare

Termenul de livrare este cel menționat pentru fiecare produs în parte.

Termenul de livrare va fi de maxim 48 de ore de la transmiterea comenzilor în forma scrisă/telefonică, face 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).

Produsele vor fi livrate cu respectarea tuturor cerințelor cantitative și calitative, la locul de livrare indicat de autoritatea contractantă.

Un produs este considerat livrat când toate activitățile în cadrul contractului au fost realizate și produsul este acceptat de autoritatea contractantă, când produsul este recepționat cantitativ și calitativ la sediul autorității contractante în locația indicată din Galați (Al. Moruzzi 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 la caietul de sarcini, au fost estimate cantități pentru toată perioada, inclusiv eventualele aditionale dar comenzile sunt condiționate de: spațiile de depozitare, numărul de pacienți, alocatia de hrană și fondurile disponibile în buget, din contractele cu Casele de Asigurări de Sănătate Galați, respectiv Buzău sau din venituri proprii.

Graficul de livrare estimativ:

- a. Legume, fructe, conserve, făinoase, produse făinoase, ulei, zahăr, carnea congelată – lunar, maxim de 2 ori pe lună în situații excepționale,
- b. lactate, brânza proaspătă, carne, preparate din carne, ouă – bilunar

c. paine/produse panificatie - zilnic

Ambalare si etichetare

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 greutateii 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 fiind obligatorie cu elemente de identificare prevăzute în actele normative, respectiv HG 106/2002 Normele metodologice privind etichetarea alimentelor cu modificările și completările ulterioare și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior.

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită.

Etichetele alimentelor trebuie să cuprindă în mod obligatoriu:

- a) denumirea sub care este vândut alimentul;
- b) numele și adresa producătorului/ambalatorului/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;
- c) data fabricației;
- d) cantitatea netă pentru alimentele preambalate;
- e) condițiile de depozitare;
- f) 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;
- g) lista cuprinzând ingredientele;
- h) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;
- i) termenul de valabilitate / data limită de consum;
- j) instrucțiuni de utilizare, atunci când lipsa acestora poate determina o utilizare necorespunzătoare a alimentelor;
- k) concentrația alcoolică pentru băuturile la care aceasta este mai mare de 1,2% în volum;
- l) o mențiune care să permită identificarea lotului;
- m) mențiuni suplimentare de etichetare pe grupe de produse.

Dacă este cazul, 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 greutateii 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.

Transport

Transportul și toate costurile și riscurile 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 de maxim 48 de ore de la comanda produselor și se consideră că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca niciun motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

Operatorii economici ce depun oferta trebuie să dețină **Autorizație Sanitară de funcționare** pentru activitatea de desfășurare a produselor alimentare în conformitate cu art. 2 din Normele de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul și desfășurarea alimentelor, anexa la Ord 976/1998.

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.

3.8 Operațiuni cu titlu accesoriu, dacă este cazul

Nu este cazul

4 Atribuțiile și responsabilitățile părților

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

Ofertantul are următoarele obligații principale:

1. furnizarea produselor și îndeplinirea obligațiilor în condițiile stabilite prin contract, cu respectarea prevederilor documentației de atribuire și a ofertei în baza căreia i-a fost adjudecat contractul;
2. furnizarea produselor cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiilor legale, aprobărilor și standardelor tehnice, profesionale și de calitate în vigoare;
3. depunerea garanției de bună execuție în termen de maxim 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului de ambele părți (dacă este cazul);
4. respectarea tuturor prevederilor legale în vigoare în România și asigurarea că și personalul 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 asocieri 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. adoptarea tuturor măsurilor necesare pentru a asigura, în mod continuu, personalul, echipamentele și suportul necesare pentru îndeplinirea în mod eficient a obligațiilor asumate prin contract;
8. desemnarea unei persoane de contact;
9. asigurarea disponibilității personalului, pe toată durata contractului;
10. emiterea facturii electronice aferente produselor furnizate prin prezentul contract numai după aprobarea/recepția produselor în condițiile din Caietul de sarcini;
11. responsabilitate deplină pentru furnizarea produselor în condițiile Caietului de sarcini, în conformitate cu propunerea sa tehnică;
12. informarea autorității contractante 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 înștiințarea ofertantului;
13. 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;
14. livrarea produselor cu documentele justificative adecvate.

Autoritatea contractantă are următoarele obligații principale:

1. desemnarea unei persoane sau a unei echipe pentru monitorizarea contractului ;
2. punerea la dispoziția contractantului, cu promptitudine, a oricărui informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru derularea contractului;
3. respectarea dispozițiilor din Caietul de sarcini;
4. asigurarea accesului în spațiile în care urmează a se realiza livrarea;
5. mobilizarea tuturor resurselor care sunt în sarcina sa, pentru buna derulare a contractului ;
6. colaborarea, atât cât este posibil, cu contractantul pentru furnizarea informațiilor pe care acesta din urmă le poate solicita în mod rezonabil pentru derularea contractului;
7. asigurarea acurateței oricărui informații puse la dispoziția Contractantului pe durata derulării contractului ;
4. asumarea răspunderii 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;

6. recepționarea produselor furnizate și certificarea conformității acestora astfel cum este prevăzut în Caietul sarcini;
7. notificarea contractantului cu privire la necesitatea revizuirii sau respingerii 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. realizarea recepției produselor conform procedurii prevăzute în Caietul de sarcini;
9. platirea prețului contractului către contractant, în termen de 60 de zile de la comunicarea facturii și data recepției cantitative și calitative a produselor, în baza prețurilor unitare din factura (primită în original) și numai în condițiile Caietului de sarcini.

5 Documentații ce trebuie furnizate autorității contractante în legătură cu produsul

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

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

- *Declarația de conformitate eliberată de producător pentru fiecare lot livrat, care atestă conformitatea produsului;*
- *Certificat de calitate și conformitate emis de un organism acreditat;*
- *Aviz de însoțire a marfii;*
- *Termenul de valabilitate al produselor emis de furnizor/producător;*
- *Factura fiscală electronică;*
- *Raport privind testarea, efectuat în laboratoare acreditate, executate pe cheltuiala furnizorului, la solicitarea autorității contractante, în cazul în care apar divergențe în latura cu calitatea produselor livrate.*
- *Autorizație sanitar-veterinară pentru mijlocul de transport.*

6 Recepția produselor

Recepția cantitativă și calitativă a produselor se va efectua de către Autoritatea contractantă la sediul indicat de aceasta în comandă și se efectuează de comisia de recepție în prezența delegaților Contractantului pentru a clarifica la fața locului diferențele. În lipsa reprezentantului furnizorului, Autoritatea contractantă nu va răspunde de eventualele lipsuri sau neconformități, aceasta rezervându-și dreptul de a refuza produsele sau de a le returna pe cheltuiala furnizorului în cazul identificării unor eventuale neconformități.

Recepția cantitativă constă în verificarea cantitativă a produselor, conform necesarului cerut de autoritatea contractantă, iar recepția calitativă se va realiza, inițial, la primirea produselor, prin verificarea concordanței dintre certificatul de calitate a produselor, documentelor care atestă calitatea și calitatea efectivă a produselor, prin sondaj și pe parcursul derulării contractului, după testarea efectivă a produselor (ex. după decongelare, desfacerea ambalajului). În cazul viciilor ascunse, în condițiile în care au fost respectate normativile în vigoare privind depozitarea, acestea vor fi sesizate în scris contractantului în termen de 24 ore de la constatarea lor. Contractantul are obligația să înlocuiască gratuit produsele respective în termen de maxim 2 zile lucrătoare de la primirea sesizării.

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

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 Contractant. Refuzul poate avea ca și consecință rezilierea contractului și eventuale penalități pentru Contractant.

7 Modalități și condiții de plată

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate și acceptate de autoritatea contractantă. Fiecare factura va avea menționat numărul contractului, datele de emitere și de scadență ale facturii respective.

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

Plățile în favoarea contractantului se vor efectua în lei, în termen de 60 de zile de la comunicarea facturii și data recepției cantitative și calitative a produselor fără obiecțiuni, în baza prețurilor unitare, la sediul/sediile

autoritatii contractante (Galati/ Buzau).

Plata se va efectua cu ordin de plata in contul trezoreriei indicat de catre contractant.

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

- Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare;
- HG 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea 98/2016;
- Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor;
- Ordinul nr. 1946/2024 pentru aprobarea criteriilor ecologice aplicabile categoriilor de produse care au impact asupra mediului pe durata întregului ciclu de viață, prevăzute în anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului sectorial/acordului-cadru din Legea nr. 99/2016 privind achizițiile sectoriale, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 394/2016, respectiv în anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 (Anexa 12 din ordin);
- www.anap.gov.r – Ghidul online al Achizițiilor Publice;
- Ordinul nr. 1554/2023 privind aprobarea structurii și conținutului Documentației standard de atribuire a contractului de achiziție publică/sectorială de produse;
- anexa la Ordinul președintelui Agenției Naționale pentru Achiziții Publice nr. 1.554/2023 privind aprobarea structurii și conținutului Documentației standard de atribuire a contractului de achiziție publică/sectorială de produse, din 17.08.2023;
- Ordinul nr. 1488/2022 pentru stabilirea cuantumului alocației de hrană în unitățile sanitare publice;
- Ordinul nr. 1946/2024 pentru aprobarea criteriilor ecologice aplicabile categoriilor de produse care au impact asupra mediului pe durata întregului ciclu de viață, prevăzute în anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului sectorial/acordului-cadru din Legea nr. 99/2016 privind achizițiile sectoriale, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 394/2016, respectiv în anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 395/2016;
- Ordinul nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
- HG 106/2002 Normele metodologice privind etichetarea alimentelor cu modificările si completările ulterioare;
- Norma de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor din 16.12.1998;
- alte reglementari naționale si europene cu prevederi in domeniul alimentar.

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 si 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 ca la elaborarea acesteia a tinut cont de obligatiile relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca stipulate în prevederile legale care sunt în vigoare la nivel national, respective Legea 53/2003- Codul muncii si Legea nr.319/2006 –Legea securitatii si sanatatii în munca.

Operatorii economici pot obtine informatii detaliate privind reglementarile la conditiile de munca, protectia muncii si relatiile sociale de la Ministerul Muncii si Protectiei Sociale, str. Dem.I.Dobrescu nr.2-4, sector1 , Bucuresti, Romania, Agentia Nationala pentru Protectia Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/quest/legislatie>

9 Managementul/Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului, dacă este cazul

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 parti, 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

Rațiunea 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.

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 - magazioneri Galați și Buzău și tehnicieni dietetică/asistenți dietetică.
- 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 Galați și Buzău și Șef Serviciul Administrativ, Achiziții Publice, Contractare, Aprovizionare, Transport.

10 Evaluarea performanței Contractantului, dacă e cazul

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 indica 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”.

11 Anexe:

Anexa 1 - Produse solicitate

Anexa 2 – Specificații tehnice

Elaborat: Asist diet Spital Gen CF Galați – Andra Madalina Rosca

Asist diet Secția Exterioară cu Paturi CF Buzău – Usturoiu Marilena



ANEXA 1 PRODUSE SOLICITATE

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	Total cantitate GALATI	Total cantitate BUZAU	TOTAL CANT	Pret estimat (lei fara TVA)	Total valoare cantitate GALATI (lei fara TVA)	Total valoare cantitate BUZAU (lei fara TVA)	TOTAL VAL (lei fara TVA)
1	Amelioratori baza mancaruri tip Delikat	kg	20	20	40	32,00	800,00	640,00	1.440,00
2	Amestec legume mexicane congelate	kg	200	0	200	8,70	1.740,00	0,00	1.740,00
3	Amestec legume pentru ciorba congelate	kg	300	150	450	7,70	2.310,00	1.155,00	3.465,00
4	Biscuiti simpli vrac	kg	0	100	100	9,80	0,00	980,00	980,00
5	Boia dulce	plic	0	20	20	1,20	0,00	24,00	24,00
6	Bors proaspăt	l	150	0	150	2,50	375,00	0,00	375,00
7	Branza cu smantana tip Fagaras	b	1.200	0	1.200	4,40	5.280,00	0,00	5.280,00
8	Branza proaspata	kg	60	0	60	17,20	1.032,00	0,00	1.032,00
9	Branza telemea	kg	350	100	450	25,00	8.750,00	2.500,00	11.250,00
10	Branza topita cu smantana	cut	0	400	400	5,00	0,00	2.000,00	2.000,00
11	Broccoli congelat	kg	80	0	80	11,00	880,00	0,00	880,00
12	Cartofi	kg	1.000	1.300	2.300	3,70	3.700,00	4.810,00	8.510,00
13	Cascaval	kg	100	50	150	28,50	2.850,00	1.425,00	4.275,00
14	Ceai diverse sortimente	cut	0	150	150	3,70	0,00	555,00	555,00
15	Ceapa	kg	150	300	450	2,80	420,00	840,00	1.260,00
16	Chefir 330g 3,3% grasime	b	400	0	400	3,80	1.520,00	0,00	1.520,00
17	Cimbru	plic	0	20	20	0,80	0,00	16,00	16,00
18	Colacei 90g	b	1.600	0	1.600	2,00	3.200,00	0,00	3.200,00
19	Conopida congelata	kg	80	0	80	11,00	880,00	0,00	880,00
20	Crenvursti pui	kg	100	90	190	18,70	1.870,00	1.683,00	3.553,00
21	Croisant tip Boromir 60g	b	1.000	0	1.000	2,20	2.200,00	0,00	2.200,00
23	Esenta vanilie/rom 30ml	b	0	40	40	1,00	0,00	40,00	40,00
24	Eugenie	b	0	900	900	1,10	0,00	990,00	990,00
25	Faina alba	kg	0	30	30	2,70	0,00	81,00	81,00
26	Fasole verde congelata	kg	350	240	590	8,50	2.975,00	2.040,00	5.015,00
27	Fasole boabe uscata	kg	0	30	30	7,50	0,00	225,00	225,00
28	Ficat pui congelat	kg	900	180	1.080	13,80	12.420,00	2.484,00	14.904,00
29	Foi dafin	plic	0	20	20	2,10	0,00	42,00	42,00
30	Gem 360/370g	b	0	250	250	4,70	0,00	1.175,00	1.175,00
31	Gris 500g	b	0	100	100	3,50	0,00	350,00	350,00
32	Iaurt 200g 0,1% grasime	b	200	0	200	1,50	300,00	0,00	300,00
33	Iaurt 200g 2,8% grasime	b	1.500	900	2.400	1,50	2.250,00	1.350,00	3.600,00
34	Lapte batut 330g 3,2% grasime	b	400	0	400	2,80	1.120,00	0,00	1.120,00
35	Lapte proaspăt UHT 1,5% grasime	l	400	1.000	1.400	4,50	1.800,00	4.500,00	6.300,00
36	Macrou congelat	kg	250	220	470	14,00	3.500,00	3.080,00	6.580,00
37	Mazare 800g	b	0	100	100	14,00	0,00	1.400,00	1.400,00
38	Malai	kg	100	120	220	2,20	220,00	264,00	484,00
39	Masline	kg	0	60	60	12,50	0,00	750,00	750,00
40	Mere	kg	800	100	900	4,30	3.440,00	430,00	3.870,00
41	Merlucius congelat	kg	250	0	250	14,60	3.650,00	0,00	3.650,00
42	Morcov	kg	100	200	300	3,80	380,00	760,00	1.140,00
43	Muschi file	kg	100	35	135	29,70	2.970,00	1.039,50	4.009,50
44	Napolitane tip alka 100g	b	1.500	1.000	2.500	3,40	5.100,00	3.400,00	8.500,00
45	Orez	kg	80	200	280	6,30	504,00	1.260,00	1.764,00
46	Otet alimentar din vin	l	0	12	12	3,70	0,00	44,40	44,40
47	Oua	b	500	900	1.400	0,85	425,00	765,00	1.190,00
48	Paine alba cu sare feliata	b	3.000	8.000	11.000	1,75	5.250,00	14.000,00	19.250,00
49	Paine alba fara sare feliata	b	2.500	0	2.500	1,75	4.375,00	0,00	4.375,00
50	Parizer pui	kg	100	110	210	16,70	1.670,00	1.837,00	3.507,00
51	Pasta tomate 24% 720g	b	0	150	150	6,80	0,00	1.020,00	1.020,00
52	Paste fainoase	kg	100	300	400	8,50	850,00	2.550,00	3.400,00
53	Piept pui dezosat congelat	kg	250	90	340	24,00	6.000,00	2.160,00	8.160,00
54	Piper macinat	plic	0	20	20	1,70	0,00	34,00	34,00
55	Pulpe pui inferioare congelate	kg	500	500	1.000	10,50	5.250,00	5.250,00	10.500,00
56	Pulpe pui superioare congelate	kg	500	0	500	9,20	4.600,00	0,00	4.600,00
57	Pulpe pui cu spate congelate	kg	0	500	500	9,20	0,00	4.600,00	4.600,00
58	Rosii in bulion 380-400g	b	0	900	900	5,20	0,00	4.680,00	4.680,00
59	Sare fina	kg	0	10	10	2,70	0,00	27,00	27,00
60	Sare vrac (grunjoasa neiodata)	kg	0	20	20	3,20	0,00	64,00	64,00
61	Smantana 12% grasime 900g	b	50	30	80	8,60	430,00	258,00	688,00
62	Telina	kg	40	60	100	8,20	328,00	492,00	820,00
63	Ton maruntit in ulei	b	0	100	100	2,70	0,00	270,00	270,00
64	Tortulet biscuiti 50g	b	1.300	0	1.300	1,60	2.080,00	0,00	2.080,00
65	Ulei floarea-soarelui	l	0	100	100	8,50	0,00	850,00	850,00
66	Unt 200g 65% grasime	b	500	350	850	7,10	3.550,00	2.485,00	6.035,00
67	Usturoi	kg	6	0	6	18,90	113,40	0,00	113,40
68	Usturoi granulat	plic	0	30	30	2,00	0,00	60,00	60,00
69	Zahar vanilat	plic	0	400	400	0,80	0,00	320,00	320,00
70	Zahar	kg	0	100	100	6,00	0,00	600,00	600,00
						112.557,40	84.014,90	196.572,30	

Intocmit,
Asistente dietetica,
Rosca Andra-Madalina
Usturoiu Marilena





**MINISTERUL TRANSPORTURILOR ȘI
INFRASTRUCTURII**



SPITALUL GENERAL C.F. GALAȚI
Str. Alexandru Moruzzi Nr. 5-7 - CF: 3 1 2 7 3 2 8

ANEXA 2

SPECIFICATII TEHNICE

AMELIORATORI/AMESTEC DE LEGUME DESHIDRATATE (TIP DELIKAT SAU ECHIVALENT)

Legume calitate I, condiment universal tip Delikat 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. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

AMESTEC LEGUME MEXICANE CONGELATE

Ambalate in pungi de 3-20 kg. Amestec de porumb boabe, fasii de ardei roșu, mazare, fasole verde, conopida, broccoli, morcov, curate, fara frunze sau tulpini, selectate, spalate, supuse procesului de congelare rapida. Sa 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 %. Termenul de valabilitate este de 1 an de la data fabricatiei la temperaturi cuprinse intre -12 si -18 grade C. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

AMESTEC LEGUME CONGELATE PENTRU CIORBE

Ambalate in pungi de 3-20 kg. Legume curate, fara frunze sau tulpini, selectate, spalate, supuse procesului de congelare rapida. Nu contine 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 %. Termenul de valabilitate este de 1 an de la data fabricatiei la temperaturi cuprinse intre -12 si -18 grade C. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

BISCUITI SIMPLI

Biscuiti populari, bucati plate, cu forma regulata, cu suprafata exterioara neteda, semilucioasa, nearsa, fara umflaturi, cu intepaturi specifice sortimentului, nezdobiti, cu porozitate si stratificare uniforma, fara goluri, fara corpuri straine. Culoarea va fi galbena aurie, cu miros placut, caracteristic aromelor utilizate, fara miros si gust 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.

BOIA DE ARDEI DULCE

Ambalaj nederiorat, in termen de valabilitate, plic 17 g .

BORS PROASPAT

Borsul proaspat se prezinta sub forma de lichid limpede, slab opalescent, fara corpuri straine, cu gust acru, fara gust strain. Ambalarea se va realiza in recipiente de plastic cu capacitatea de 1L. 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.

BRANZA CU SMANTANA TIP FAGARAS

Smantana pasteurizata fermentata deasupra si branza proaspata de vaci la baza, obtinuta din lapte de vaca degresat pasteurizat, cu culturi lactice selectate, ambalata in pahare de plastic de maxim 200g, cu continut de grasimi min. 6%-max. 8%. Aspect: alba pana la alb galbui, uniforma. Consistenta in doua straturi in proportie de 70% branza si 30% smantana, maxim 50% branza si 50% smantana. Miros si gust caracteristic, fara nuante straine, fara

impuritati. 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.

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. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

BRANZA TELEMEEA

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. Aspect 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). Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

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. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

BROCCOLI CONGELAT

Broccoli congelat sub forma de buchetele taiate de marime aproape uniforma, calitatea I, nevatamate, fara impuritati, fara corpuri straine. Culoarea sa fie verde, caracteristica soiului, fara derivare de culoare. Gustul si mirosul sa fie placut, caracteristic soiului, fara miros sau gust strain. Dupa fierbere buchetele sa se pastreze intregi, iar gustul sa fie caracteristic produsului. Sa fie ambalat in pungi de 0,5-1 kg, max. 10 kg. Sa aiba termen de valabilitate 12 luni de la data fabricatiei. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

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, intregi, sanatosi cu pielita tuberificata (acoperiti bine de coaja), curati, turgescienti (tari), fara umiditate exterioara anormala, neinverziti tipici soiului, nedegerati, fara lovituri mecanice, neincoltiti, 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.

CAȘCAVAL

Aspect: pasta fina, untuoasă, compactă, omogena, ușor elastică, se desface în fașii, cu rare sau mici ochiuri de fermentare; calupuri avand coaja sau suprafață neteda, curata, fara cute sau goluri, fara pete sau crapături; pot fi acoperite cu o peliculă protejată uniformă, avizată conform dispozițiilor sanitare în vigoare. Culoare: alb-galbui până la galben, uniformă în toată masa. Gust și miros: plăcut, potrivit de sărat, caracteristic cascavalului provenit din lapte de vacă pasteurizat, fara gust și miros străin, ușor de feliat. Grasime raportată la substanță uscată minim 40%. Ambalat calup / bucati de 500GR - 1KG - exclus cascaval vegetal. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere.

CEAIURI DIFERITE PLANTE

Ceai diverse sortimente (amestec de plante pe tipuri de afectiuni: gastric, antidiabetic, hepatoprotector, renal, antibronșitic sau simple: mușetel, tei, macese, sunătoare, diuretic, galbenele, menta, coada șoricelului, trei frați patati, etc), conform comenzii. Ceaiul trebuie să se prezinte numai în stare pură, neamestecat cu părți de plante necaracteristice și fără însușirile specifice. Ceaiul trebuie să corespundă următorilor indici de calitate: aspect propriu al părții de plantă în stare de pulbere, întregi sau fragmente, culoare specifică fiecărei plante, gustul și aroma: plăcute, caracteristice sortimentului, să nu conțină corpuri străine de natură produsului, fără miros sau gust străin, infuzie limpede, de culoare galbenă roscată, aromă bine pronunțată, specifică sortimentului. Infestare: nu se admit insecte vii sau moarte sau fragmentele acestora. Cutii conținând 20 plicuri a câte 1,5/2 g / 100g. Ambalajele vor fi sigilate și nu vor prezenta urme de murdărie sau tăiere.

CEAPA GALBENA SAU ROSIE calitatea I.

Ceapa galbenă uscată, întreagă, aspect sanatos, cu o mărime medie spre mare (fără urme de mușegaiuri sau semne de alterare), calitatea I, neîncolțită, aspect (colorație) de bronz-maroniu natural, uscată, proaspătă, bulbi întregi acoperiți de frunze, curățați (fără pamant, nisip sau alte corpuri străine), fără urme, sanatoasă, fără vătămări produse de frig, fără miros și gust străin. Se admit impurități de 2%. Ceapa roșie uscată, întreagă, aspect sanatos, calitatea I, neîncolțită, aspect (colorație) roșu-moviliu natural, uscată, proaspătă, bulbi întregi, curățați, sanatoși, fără atacuri de boli sau insecte care să le facă improprie consumului, fără vătămări produse de frig, fără umiditate exterioară anormală, suficient de uscată în stadiul de utilizare. Ceapa roșie semitardivă cu foliaj bogat. Capetanile de culoare roșie sunt de formă rotund ovală. Foliajul exterior este închis. Gustul plăcut este ușor picant. Ambalată la saci de plasă de 10-15 kg.

CHEFIR

Chefir 3,3% grăsime, făcut din lapte de vacă pasteurizat și culturi lactice selecționate. Aspect: culoare albă până la alb-gălbui, miros și gust caracteristic, fără nuanțe străine, fără impurități. Ambalat în recipiente de max. 330g. Ambalajele vor fi sigilate și nu vor prezenta urme de murdărie sau tăiere.

CIMBRU

Frunze de cimbru, uscate, maruntite, ambalate la plic de min 8g. Fără corpuri străine, fără gust și miros străin. Ambalajele vor fi sigilate și nu vor prezenta urme de murdărie sau tăiere.

COLACEI 90g

Colac simplu, cu gramaj de maxim 90g, bine copt, elastic, masă uniformă, neumed la pipăit, fără corpuri străine. Culoarea va fi de la galben-brun, cu o consistență pufoasă și aerată, cu gust și miros plăcut, caracteristic aluatului, fără gust și miros străin. Ambalajele vor fi sigilate și nu vor prezenta urme de murdărie sau tăiere.

CONOPIDA CONGELATA

Conopida congelată sub formă de buchetele tăiate de mărime aproape uniformă, calitatea I, nevătamate, fără impurități, fără corpuri străine. Culoarea să fie alb-verzui, caracteristic soiului, fără derivare de culoare. Gustul și mirosul să fie plăcut, caracteristic soiului, fără miros sau gust străin. După fierbere buchetele să se pastreze întregi, iar gustul să fie caracteristic produsului. Să fie ambalat în pungi de 0,5-1 kg, max. 10 kg. Să aibă termen de valabilitate 12 de luni de la data fabricației, să fie etichetat corespunzător cu data fabricației, perioada de valabilitate și compoziția produsului. Ambalajele vor fi sigilate și nu vor prezenta urme de murdărie sau tăiere.

CRENVURSTI DE PUI

Aspectul exterior: bucăți întregi cu suprafață curată, fără impurități sau insule de mușegai. Membrana trebuie să fie netedă, continuă și fără încrețituri, rezistentă la tracțiune, aderentă la compoziție, sub membrana nu se admit goluri de aer, grăsime topită, lichide, larve sau galerii de insecte. Aspect în secțiune: compoziție compactă, bine legată, cu bucăți de slanină de mărime uniformă și repartizate uniform în toată masa, dând aspect mozaicat. Fără goluri de aer, aglomerări de grăsime topită, pungi de lichid sau precipitat albuminic. Consistență: uniformă, fără zone de înmuiere, să nu fileze la rupere sau la desfacerea membranei de compoziție. Bucățile de slanină bine circumscrise, să fie înmuiate, bine legate de compoziție. În ansamblu, consistența este specifică sortimentului: la tobe, compoziția este moale, dar bine legată, fără lichefierea gelatinei, se taie ușor în felii, la proaspături, compoziția este suculentă, dar fără a exprima lichid la presare moderată, la semiafumate, compoziția este compactă, bine legată, fermă și elastică, la preparatele de durată, compoziția este relativ tare, fermă și uniformă; 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. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

CROISSANT CU CREMA 60g

Croissant cu crema de vanilie/ciocolata/fructe, cu gramaj de minim 60g, bine copt, elastic, masa uniforma, neumed la pipait, fara corpuri straine. Culoarea va fi de la galben-brun pana la roscat, cu o consistenta pufoasa si aerata, cu gust si miros placut, caracteristic aromelor utilizate, fara gust si miros strain. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

ESENTA DE VANILIE/ROM

Aromat, fara substante adaugate sau corpuri straine. Gata pentru consum. Ambalarea se va face in recipiente de maxim 30 ml. Termenul de valabilitate va fi de minim 12 luni de la data livrarii. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

EUGENIE

Cutie cu maxim 100 pachete de biscuit de minim 30 g/pachet, sa fie proaspeti cu miros placut, gust caracteristic, intregi, nesfaramati.

FAINA ALBA DE GRAU

Faina de grau superioara, tip 000, ambalata in pungi de hartie, pentru uz alimentar, 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. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

FASOLE VERDE CONGELATA

Fasole verde 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, 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. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

FICAT DE PUI

Ficat de pui 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 cheaguri, sange, de contuzii si de parti hemoragice, sa nu fie murdara. Consistenta sa fie uniforma, 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. Culoarea 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. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

FOI DE DAFIN

Frunzele de dafin, cal. I, trebuie sa fie intregi, neatacate de insecte, nepatate, nemucegaite 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 nuante 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. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

GEM

Gem de caise, piersici, visine, mere, capsuni, fructe de padure, etc. cu greutatea neta 360/370 g si substanta uscata min. 60%, 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. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

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 acarienilor in niciun stadiu de dezvoltare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

IAURT

Iaurt 0.1% grasime, respectiv 2,8% grasime, 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). Va fi ambalat in recipiente de max. 200g. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

LAPTE BATUT

Lapte batut 3,2% grasime, facut din lapte de vaca pasteurizat si culturi lactice selectate. Aspect: culoare alba pana la alb-galbui, miros si gust caracteristic, fara nuanțe straine, fara impuritati. Ambalat in recipiente de max. 330g. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

LAPTE UHT min 1,5 % grasime

Lapte de vaca semidegresat omogenizat, 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 nuanța ușor galbuie, uniforma, iar gustul placut, dulceag, caracteristic laptelui. Sa nu aiba gust si miros strain si sa nu contina lapte praf. Ambalarea sa fie realizata in pungi, cutii sau sticla PVC de 1 litru. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

PESTE CONGELAT (MACROU/MERLUCIU)

Peste 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 carnii 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. 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. Produse congelate si ambalate corespunzator in baxuri de maxim 20kg, fara gust sau miros strain, cu suprafata nelipicioasa, ambalat in cutii de carton marcate cu denumirea producatorului, data ambalarii si termenul de garantie. La cerere se va prezenta buletinul de analiza. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

MAZARE CONSERVA

Aspect produs: boabe intregi , apropiate ca marime, culoare si grad de coacere, acoperite cu solutie de sare, cu gust si miros placut, fara gust si miros strain. Mazarea va fi conservata la borcan cu capacitate de 720 g, etichetata corespunzator.

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. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

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, rânced, 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 in cutii de tabla cu greutate de maxim 2,5 kg. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

MERE

Mere întregi 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. Ambalare in ladite de max 5-10 kg.

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.

MUSCHI FILE

Muschiul file de porc va fi format din bucati compacte, cu dimensiuni si forma caracteristice partii anatomice ce il formeaza. Suprafata va fi curata, de culoare specifica sortimentului, masa de carne va avea culoare roz-rosiatica. Consistenta va fi frageda, semi-tare. Gustul si mirosul vor fi placute, specifice produsului si condimentelor folosite, fara gust si miros strain. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

NAPOLITANE 100g

Napolitane crocante cu crema de vanilie/ciocolata ambalate in pachete de 100g. Se vor prezenta sub forma de bucati cu marginile regulate, fara crapaturi sau rupturi, fara pete sau urme de umplutura; aspectul in sectiune va fi in straturi alternative de vafe si umpluturi. Miros si gust placut, specific aromelor folosite, fara gust si miros strain. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

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 încins, de rozatoare), gust placut, specific orezului sanatos. Nu se accepta pentru consumul uman: orezul fermentat, mucegait, ranced, acrit, atacat de paraziti vegetali sau animali. Nu se admite prezenta insectelor in nici un stadiu de dezvoltare. Produsul va fi ambalat in pungi de 1kg. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

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 la flacon de 1 litru. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

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. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

PAINA ALBA CU SARE

Paine alba cu sare, feliata de min 300g, ambalata. Va avea forma alungita sau ovala cu crestaturi. Produs bine dezvoltat, neturtit, nedeformat, cu suprafata rumena, lucioasa, de culoare galben-aurie. Nu va prezenta aglomerari de faina sau corpuri straine. Gust si miros placut, caracteristic painii albe, fara gust si miros strain. 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.

PAINA ALBA FARA SARE

Paine alba fara sare, feliata de min 300g, ambalata. Va avea forma alungita sau ovala cu crestaturi. Produs bine dezvoltat, neturtit, nedeformat, cu suprafata rumena, lucioasa, de culoare galben-aurie. Nu va prezenta aglomerari de faina sau corpuri straine. Gust si miros placut, caracteristic painii albe, fara gust si miros strain. 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.

PARIZER DIN PIEPT DE PUI

Parizer din piept de pui format din bucati compacte cu diametrul si forma corespunzatoare membranei folosite, cu suprafata curata, nelipicioasa, fara aglomerari de grasime la capete sau sub membrana. Invelis continuu, nedeteriorat, aderent la compozitie, de culoare specifica produselor si membranelor utilizate. Compozitia va fi compacta, bine legata, fara corpuri straine sau aglomerari de grasime. Gustul si mirosul vor fi placute, specifice produsului si condimentelor folosite, fara gust si miros strain. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

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 niciun gaz, iar produsul alimentar din interior sa aiba toate proprietățile organoleptice conform STAS. Termenul de valabilitate sa fie de 24 de luni de la momentul livrării la sediul autoritatii contractante. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

PASTE FAINOASE

Paste fainoase (fidea, taitei, spirale, melci, scoici, spaghetti, macaroane etc.) ambalate la punga de max 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 pasteles fainoase trebuie sa-si mareasca volumul de minim 4 ori. Apa in care s-au fiert pasteles fainoase poate fi slab opalescenta, dar fara sediment. Nu se admit paste fainoase mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacata de rozatoare. Pasteles fainoase obtinute din faina de grau dur, porumb, apa si sare (cu oua) fara aditivi. Paste lungi (spaghete, macaroane) – paste medii (fidea cuiburi, taitei) - paste scurte (Cochilii, tuburi, cornete, inele, spirale etc). Ambalate la sac de 5 kg. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

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 jumatati, 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 exterioara 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 aproximativ 1,5 kg. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

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. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

PULPE DE PUI INFERIOARE

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. Portia 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 ruperi 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). Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

PULPE DE PUI SUPERIOARE

Pulpe de pui superioare, **FARA spate**, in stare congelata, calitatea I. 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 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 carni. Portia trebuie sa cantareasca 250-280g/buc. Ambalarea va fi realizata in baxuri de maxim 10 kg. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

PULPE DE PUI CU SPATE

Pulpe de pui **cu spate**, in stare congelata, calitatea I. 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 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 carni. Ambalarea va fi realizata in baxuri de maxim 10 kg. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

ROSII DECOJITE IN BULION

Produs natural, calitatea I, rosii decojite (intregi sau cuburi) in bulion de maxim 380 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 in recipiente inchise ermetic, curate si etichetate. Recipientele sa nu fie bombate, sa nu prezinte fisuri sau scurgeri de continut. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

SARE FINA

Sare iodată de bucatărie fină, ambalată la pachete de 1kg. Sare pentru uz alimentar este un produs cristalin care se compune în principal din clorura de sodiu cu granulație fină de culoare albă, inodore și sărate, fără miros sau gust străin. Trebuie să corespundă organoleptic și fizico-chimic standardelor de calitate în vigoare, să nu prezinte impurități sau exces de umiditate. În momentul dizolvării, granulele de sare se dizolvă în mod egal, fără a se dezintegra în cristale și fără a lăsa semne de impurități în apă. Ambalajele vor fi sigilate și nu vor prezenta urme de murdărie sau tăiere. În momentul livrării termenul de garanție va fi de minim 5 luni.

SARE GRUNJOASA

Sare grunjoasă neiodată/iodată vrac pentru murături, maxim 25kg/sac. Granulație: 1, 2, 3. Caracteristici tehnice: forma de prezentare: cristale cubice de culoare albă; dimensiuni granule: între 0-3 mm; concentrația de clorura de sodiu: min 97,5%; substanțe insolubile în apă: max 0,15%. Ambalajele vor fi sigilate și nu vor prezenta urme de murdărie sau tăiere.

SMANTANA

Smantana calitate I cu minim 12% grăsimi. Ingrediente: grăsimi din lapte pasteurizat, proteine din lapte, fermenți lactici selecționați. Smantana trebuie să aibă aspectul omogen și o consistență vascoasă, fără aglomerări de grăsimi sau de substanțe proteice. Culoarea să fie uniformă, alb lăptos până la slab galbui, fără nuanțe străine. Gustul să fie plăcut, aromat, puțin acrisor, specific fermentației lactice. Nu se admit: aspectul stratificat, consistența filantă, gust fad, acru, de drojii, de oxidat sau uleios. Ambalată în galeată de aproximativ 1 kg. Ambalaj nereturnabil cu termen de garanție de minim 7 zile în momentul livrării la sediul autorității contractate. Ambalajele vor fi sigilate și nu vor prezenta urme de murdărie sau tăiere.

TON MARUNTIT LA CONSERVA

Continut: carne minim 60%, grăsimi maxim 20%. Aspect: carnea trebuie să fie fragedă, compactă, bine legată, cu miros caracteristic produsului, fără miros străin. Ambalat în cutii de tablă a 160 g, închise etans, vizibil marcate cu elemente de identificare. Cutiile trebuie să fie etichetate corespunzător, fiind trecute informațiile caracteristice privind ingredientele produsului, termenul de valabilitate. Cutiile nu trebuie să fie bombate, ruginite, nu se admit deformări.

TORTULET DE BISCUITI 50g

Tortuleț de biscuiți format din doi biscuiți la exterior și cremă la interior. Biscuiții vor fi aderenti la compoziția de creme, vor avea forma plată, regulată, cu suprafața exterioară netedă, semilucioasă, nearsă, fără umflături, cu întepături specifice sortimentului, nezdorbiți, cu porozitate și stratificare uniformă, fără goluri, fără corpuri străine. Culoarea va fi galbenă aurie cu o consistență pufoasă și aerată, cu gust și miros plăcut. Crema va fi de ciocolată sau cireșe, cu gust și miros specific aromelor utilizate, fără gust și miros străin. Ambalajele vor fi sigilate și nu vor prezenta urme de murdărie sau tăiere.

TELINA RADACINA

Telina radacină calitate I. Radacini mari, netede, cu miez alb și aromă plăcută. Potrivit pentru consum în stare proaspătă și prelucrare. Telina radacină aspect proaspăt, întreg, calitate I, curată (fără pamant, nisip sau orice alte corpuri străine), fără forme neregulate (noduri, ramificații sau crapături), fără goluri ale pulpei, fără crapături, fără lovituri mecanice, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel încât să îl facă impropriu consumului este exclus; fără deprecieri cauzate de dăunători, fără semne de deshidratare internă; fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger, fără umiditate exterioară anormală; fără orice miros sau gust străin. Ambalarea se va efectua în saci de plasă de max 15 kg.

ULEI

Ulei de floarea soarelui rafinat, obținut prin presare sau extracție cu solvent de rafinare. Uleiul trebuie să aibă aspectul limpede, fără suspensie și fără sediment, culoarea galbenă cu miros și gust plăcut, fără miros și gust străin. Va fi ambalat în bidouane de plastic cu capacitatea de 1 sau 5L. Ambalajele vor fi sigilate și nu vor prezenta urme de murdărie sau tăiere.

UNT

Unt de masă calitate I. Culoare de la albă galbuie până la galben deschis, uniformă în toată masa, cu luciul caracteristic la suprafață și în secțiune. În secțiune cu rare picături mici de apă limpede, goluri de aer mici accidentale, fără impurități. Masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmiată. Mirosul și gustul să fie plăcut, aromat,

proaspat, de smantana fermentata, fara gust si miros strain. Cantitatea neta va fi de max 200 g, respectiv 20g, pentru cel portionat. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezinta urme de murdarie sau taiere.

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, neincoltit, fara materii straine vizibile. Produsul va fi ambalat corespunzator, astfel încât caracteristicile calitative si cantitative sa nu fie compromise.

USTUROI GRANULAT

Ambalaj nederiorat, in termen de valabilitate, plic 15g.

ZAHAR

Zahar cristal (tos), calitatea I, de culoare alba cu stralucire 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, mucegait, acrit, atacat de paraziti vegetali sau animal. Nu se admite prezenta insectelor sau acarienilor in niciun stadiu de dezvoltare. Zaharul va fi ambalat in pungi de hartie de 1 kg. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

Intocmit,

Asist diet Andra Madalina Rosca

Asist diet Marilena Usturoiu

