



### LOTUL I

#### Lapte si produse din lapte

Nr crt	Denumirea produs	UM	Preț unitar fără TVA	estimare	estimare
				cantități 1 lună	valoare 1 lună
1	Lapte UHT 1,5% grăsime	L		400,00	
2	Lapte cu diverse arome la 200 gr	Buc		--	
3	Smântână la 900 gr - 1kg 12% grăsime	kg		20,00	
4	Frisca lichida	L		6,00	
5	Unt la 200 gr 65% grăsime	buc		-	
6	Telemea 8-15 kg	Kg		30,00	
7	Branza dulce proaspata	Kg		50,00	
8	Branza topita la 140 gr	Buc		400,00	
9	Cascaval calup 2-3 kg	Kg		50,00	
10	Lapte batut la 500gr	Buc		150,00	
11	Sana 500 g	Buc		150,00	
12	Iaurt natur 375g- 500 g	Buc		150,00	
13	Iaurt cu fructe la 100 gr	Buc		150,00	
14	Toping	L		4,00	
15	Inghetata la 1000 ml	Buc		50,00	
16	Crema de unt 5 kg	kg		40,00	

**LOTUL II****Alimente de baza**

Nr crt	Denumirea produs	UM	Preț unitar fără TVA	estimare	estimare
				cantități 1 lună	valoare 1 lună
1	Zahar alb	Kg		100,00	
2	Zahar vanilat	Kg		20,00	
3	Miere la 500 gr.	Buc		-	
4	Halva 5 kg	Kg		-	
5	Fidea cu ou, taitei cu ou 5 kg	Kg		50,00	
6	Macaroane, cus- cus, spaghete cu ou la 5 kg	Kg		125,00	
7	Cafea	Kg		1,00	
8	Ceai la pliculet	CUT		25,00	
9	Cacao la 100gr.	BUC		13,00	
10	Otet sau echivalent	L		6,00	
11	Vegeta 3 kg	Kg		12,00	
12	Boia la 100 gr	Buc		35,00	
13	Bors la 70 gr	Buc		46,00	
14	Maioneza (simpla, cu usturoi etc) 5kg	Kg		5,00	
15	Mustar la 500 gr	Buc		22,00	
16	Piper la 100 gr	Buc		8,00	
17	Sare	Kg.		19,00	
18	Umplutura mac- nuca	Kg.		9,00	
19	Ulei	L		120,00	
20	Margarina la 500 gr	Buc		75,00	
21	Faina	Kg.		50,00	
22	Malai	Kg.		55,00	
23	Gris	Kg.		20,00	
24	Orez	Kg		84,00	
25	Praf de budinca	Kg.		2,00	
26	Drojdie la 500 gr	Buc		-	
27	Conserva de fasole cu costita la 330 gr.	Buc		300,00	
28	Conserva pateu la 200 gr.	Buc		444,00	
29	Chimen 1 kg	buc		1,00	
30	Cimbru 100 gr	buc		1,00	
31	Fol dafin 100 gr	buc		1,00	
31	Scortisoara 50 gr	buc		1,00	
33	Stafide 500 gr	buc		1,00	
34	Vopsea oua cutie	cut		-	

LOTUL III Legume și fructe p.maspete

Nr crt	Denumirea produs	UMR	EXTRASEZON		SEZON		EXTRASEZON		SEZON	
			estimare	cantitati 5 luni	estimare	cantitati 5 luni	estimare	cantitati 1 luna	estimare	cantitati 1 luna
1	Cartofi	Kg	0,00	1.200,00						240,00
2	Chiperd	Kg	0,00	50,00						10,00
3	Ceapa	Kg	500,00	500,00				100,00		100,00
4	Ceapa verde	Leg	0,00	0,00						
5	Giuli	Buc	0,00	350,00						70,00
6	Radisi	Leg	0,00	0,00						
7	Usbroi	Kg	25,00	25,00				5,00		5,00
8	Telina	Kg	30,00	45,00				6,00		9,00
9	Patrunjel, marar, leustean	Leg	300,00	600,00				60,00		120,00
10	Morcov	Kg	100,00	200,00				20,00		40,00
11	Pastarnac	Kg	100,00	100,00				20,00		20,00
12	Vinete	Kg	0,00	500,00						100,00
13	Ardeli	Kg	0,00	500,00						100,00
14	Castroveti	Kg	0,00	50,00						10,00
15	Boviscol	Kg	0,00	400,00						80,00
16	Fasole uscata	Kg	150,00	150,00				30,00		30,00
17	Rosii	Kg	200,00	1.000,00				40,00		200,00
18	Gogosari	Kg	0,00	25,00						5,00
19	Foi de salata	Buc	0,00	150,00						30,00
20	Verza proteaspata	Kg	0,00	1.250,00						250,00
21	Conopida	Kg	0,00	400,00						80,00
22	Spanac	Kg	0,00	500,00						100,00
23	Kiwi	Kg	0,00	400,00						80,00
24	Mandarine, clementine, portocale, lamai	Kg	0,00	600,00						120,00
25	Cajunari	Kg	0,00	40,00						8,00
26	Mere	Kg	0,00	400,00						80,00
27	Pera	Kg	0,00	50,00						20,00
28	Piersici	Kg	0,00	250,00						50,00
29	Calbe	Kg	0,00	80,00						16,00
30	Mecarine	Kg	0,00	50,00						10,00
31	Cirese	Kg	0,00	50,00						10,00
32	Vinete	Kg	0,00	550,00						110,00
33	Struguri	Kg	0,00	200,00						40,00
34	Papane verde	Kg	0,00	1.500,00						300,00
35	Pepeni galben	Kg	0,00	300,00						60,00

**LOTUL IV – Carne**

Nr crt	Denumirea produs	UM	Preț unitar fără TVA	estimare	
				cantități 1 lună	valoare 1 lună
1	Pulpa vita	Kg		-	
2	Gulas vita	Kg		10,00	
3	Burta vita	Kg		15,00	
4	Oase vita	Kg		3,00	
5	Ficat pasare	Kg		25,00	
6	Pipote pasare	Kg		10,00	
7	Piept de pui dezosat si fara piele	Kg		120,00	
8	Pulpe pui superioare	Kg		150,00	
9	Spate pui	Kg		-	
10	Aripi pui	Kg		-	
11	Carne porc lucru 80/20	Kg		70,00	
12	Cotlet porc fara os	Kg		30,00	
13	Ceafa porc	Kg		50,00	
14	Piept de porc cu os cu slanina si soric	Kg		60,00	
15	Oase garf afumate	Kg		20,00	
16	Pulpa porc	Kg		100,00	
17	Cozi porc	Kg		-	
18	Creier porc	Kg		-	
19	Carne miel	kg		-	
20	Mici			10,00	

**LOTUL V Produse pe baza de carne**

Nr crt	Denumirea produs	UM	Preț unitar fără TVA	estimare	
				cantități 1 lună	valoare 1 lună
1	Carnat afumat porc	Kg		20,00	
2	Carnat sunca	Kg		-	
3	Carnat curcan	Kg		15,00	
4	Carnat proaspăt	Kg		16,00	
5	Cabanos	Kg		15,00	
6	Bacon	Kg		25,00	
7	Jambon	kg		20,00	
8	Ciolan afumat	Kg		30,00	
9	Salam vara uscat	kg		30,00	
10	Salam sunca	kg		18,00	
11	Salam porc	Kg		45,00	
12	Salam crud uscat	kg		-	
13	Salam vara	Kg		24,00	
14	Salam rustic	kg		24,00	
15	Salam sibiu sau echivalent	kg		-	
16	Parizer taranesc de pui	Kg		60,00	
17	Parizer taranesc de porc	kg		24,00	
18	Lebar	Kg		-	
19	Toba	kg		-	
20	Caltabos	kg		-	
21	Cremwursti de porc	Kg		48,00	
22	Drob de porc	kg		12,00	
23	Sunca presata porc	Kg		30,00	
24	Sunca piept de pui	kg		30,00	
25	Sunculita ardelenasca	kg		30,00	
26	Kaizer afumat	Kg		30,00	
27	Cremwursti pui	kg		-	
28	Chiftele pasare	Kg		20,00	
29	Gordon blu de pasare	kg		17,00	
30	Carnat polonez	kg		20,00	
31	Slanina afumata	kg		10,00	

**LOTUL X Produse de patiserie si cofetarie**

Nr crt	Denumirea produs	UM	Preț unitar fără TVA	estimare	
				cantități 1 lună	valoare 1 lună
1	Placinta la 100-150 gr	buc		-	
2	Buseuri la 100 gr	buc		150,00	
3	Strudel la 100 gr	buc		150,00	
4	Croissant la 100-150 gr	Buc		150,00	
5	Fursecuri	Kg		10,00	
6	Pateuri la 100-150 gr	kg		-	
7	Saratele	Kg		-	
8	Cozonac	Kg.		-	
9	Chec	Kg		-	
10	Felle fructe la 100-150 gr	Buc		-	
11	Dobos la 100-150 gr	buc		-	
12	Bucuresti la 100-150 gr	Buc		-	
13	Crems la 100-150 gr	Buc		-	
14	Diplomat la 100-150 gr	Buc		-	
15	Turta dulce la 1,5 -2 kg	cuti e		4,00	
16	Rulada la 150 gr	Buc		75,00	
17	Rahat	Kg		-	
18	Foietaj pateuri 800-1000 gr	Buc		-	
19	Foi de placinta 400-500 gr	Buc		6,00	
20	Blat de tort 400-600 gr	Buc		10,00	
21	Biscuiti dulci 3-5 kg	Kg		20,00	
22	Eugenia 25 gr	Buc		450,00	
23	Napolitane 3 kg	Kg		25,00	
24	Ciocolata cu lapte 80-100 gr	Buc		-	
25	Baton de ciocolata 30gr	Buc		150,00	
26	Ciocolata alba 80-100 gr	Buc		-	
27	Croissant 100 gr	Buc		-	
28	Prajitura cu crema 25-35 gr.	Buc		600,00	
29	Pufuleti 45 gr	Buc		600,00	
30	Foi de crems 400 gr	Buc		10,00	
31	Crema de crems	Buc		18,00	
32	Crema prajituri la rece 55 gr	Buc		18,00	

**LOTUL XI Fructe si legume transformate**

Nr crt	Denumirea produs	UM	Praj unitar fără TVA	estimare	
				cantități 1 lună	valoare 1 lună
1	Fulgi de cartofi la sac 25 kg	Kg		50,00	
2	Varza murata	Kg		100,00	
3	Legume congelate pt salata boef, supa si ciorba 2,5kg	kg		-	
4	Fasole verde sau galbena 2,5 kg	kg		80,00	
5	Legume congelate -mazare verde, cartofi congelati 2,5kg	kg		-	
6	Legume congelate spanac, conopida 2,5kg	kg		14,00	
7	Tocana de legume 300 g	Buc		75,00	
8	Fasole verde 720g	Buc		-	
9	Zacusca 300 -330 g	Buc		-	
10	Mazare 720g	Buc		-	
11	Pasta de tomate 720 g	Buc		120,00	
12	Ciuperci la 5 kg	borc an		12,00	
13	Sfecla rosie 4000g	borc an		10,00	
14	Castraveti in otet 4200 ml	borc an		11,00	
15	Gogosari in otet 4200 ml	borc an		15,00	
16	Compot 4200 ml	borc an		6,00	
17	Gem 330 g	Buc		70,00	
18	Leg. cong. Salata boef 2,5kg	kg		30,00	
19	Leg. cong. Supa/ciorba 2,5 kg	kg		62,00	
20	Leg. cong. Cartofi 2,5 kg	kg		12,00	
21	Leg. cong. Mazare 2,5 kg	kg		80,00	
22	morcovi 2,5 kg	kg		60,00	
23	Legume congelate broccoli 2,5kg	kg		-	
24	linte conserva			10,00	
25	Naut conserva 400 g	cuti e		10,00	
26	porumb la conserva 670 gr	buc		16,00	



CONSILIUL LOCAL AL MUNICIPIULUI ARAD  
Direcția de Asistență Socială Arad  
**Centrul de îngrijire pentru persoane vârstnice**  
România 310059 Arad • Calea Bodrogului nr. 2 • tel.+40-257-211020 • fax +40-257-211020 e  
mail:dpv@dasarad.ro

Operator de prelucrare date cu caracter personal nr: 16638



ISO 9001:2008  
Certificat SAUC 20100870

Nr. crt. 9-13/29.05.2019

Aprobat director,  
Dr. Popa Fira



## CAIET DE SARCINI

DENUMIRE CONTRACT: – FURNIZARE DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE

CPV 15800000-6

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația pentru atribuire a contractului având ca obiect *Achiziționare de diverse produse alimentare* și cuprinde ansamblul cerințelor pe baza cărora se înaintează de către fiecare ofertant, propunerea tehnică și financiară.

Produsele solicitate în Caietul de Sarcini sunt destinate pentru buna desfășurare privind activitatea de preparare a hranei necesara pentru beneficiari Centrului de Îngrijire pentru Persoane Vârstnice Arad. Este necesară achiziționarea zilnică sau periodică de alimente, în funcție de meniul zilnic.

La blocul alimentar al institutiei este necesară livrarea de produse prin comanda ferma transmisă prin diverse mijloace ex. Fax, mail sau telefonic. Trebuie să se ia în calcul că unele produse necesită transport în condiții speciale, cu mașină frigorifică autorizată sanitar.

Toată marfa fiind însoțită de certificate sanitar -veterinare și certificate de calitate, pe sortimente. Societatea furnizoare trebuie să aibă autorizațiile sanitar veterinar în termen de valabilitate.

Caietul de sarcini conține specificații tehnice care definesc, după caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, precum și ambalare, etichetare, marcare, livrare condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante .

Cerințele tehnice cuprinse în prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale și ele vor sta la baza întocmirii propunerii tehnice. În acest sens, oferta prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, numai în măsura în care prin caracteristicile tehnice cuprinse în oferta se asigură un nivel superior cerințelor solicitate.

**Ofertarea de produse cu caracteristicile tehnice inferioare celor prevăzute în Caietul de sarcini conduce la declararea neconformității ofertei cu aplicarea prevederilor art. 215 alin. 5 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.**

Propunerea tehnică va conține detaliat referiri la modalitatea de îndeplinire a cerințelor din Caietul de sarcini, astfel toate ofertele vor releva cel puțin modul în care produsele oferite îndeplinesc specificațiile minimale din Caietul de sarcini.

Propunerile tehnice pentru produsele și serviciile conexe oferite vor fi astfel prezentate încât acestea să permită Comisiei de evaluare să verifice corespondența cu cerințele cuprinse în Caietul de sarcini respectiv să demonstreze conformitatea lor cu acesta.



Ofertanții vor preciza în oferta proprie toate mențiunile și informațiile solicitate prin Caietul de sarcini și documentația de atribuire referitoare la produsele și serviciile conexe oferite și condițiile impuse pentru executarea contractelor ce se doresc a fi atribuite.

Informații privind autoritatea contractantă: CENTRUL DE ÎNGRIJIRE PENTRU PERSOANE VARSTNICE ARAD, Calea Bodrogului, Nr.2, județul Arad.

Sursa de finanțare a contractelor: Buget local - Venituri proprii.

## LOTUL I

### Lapte și produse din lapte

			Cantitati		Caracteristici
			1 luna	5 luni	
1	Lapte UHT	L	400	2000	Lapte de vaca obtinut în instalatii UHT, 1,5% grasime, ambalat în cutii de carton de 1000 ml. Ingrediente: lapte de vaca integral standardizat, pasteurizat, grasime 1,5%. Aspect lichid omogen, lipsit de impuritati vizibile, consistenta fluida, de culoare alb, cu nuanta galbuie, uniforma în toata masa. miros și gust placut, dulce, fara miros și gust strain, se admite gustul de fiert. Produsul nu contine organisme modificate genetic. Laptele de vaca UHT se ambaleaza în cutii de carton imprimare, captusite la interior cu folie de polietilena și folie de aluminiu, ce impiedica contactul între lapte și aer, ce confirma produsului termen de valabilitate ridicat.
2	Smantana	Buc	20	100	Masă omogenă, fără impurități, consistenta vascoasa, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice culoare albă până la alb-gălbui, uniformă în toată masa. Miros și gust: placut, caracteristic, slab acrisor, aromat, specific de fermentatie lactica, fara gust și miros strain. Continut de grăsimi 12%, ambalat la galeata de plastic de 900 – 1000 g
3	Frisca lichida	L	6	30	Preparat pe baza de grăsimi vegetale, îndulcit, lichid omogen, fara impuritati și particule colorate. Culoare alba uniforma cu miros și gust - dulce, fără miros și gust străin ( de fermentatie, amar). Produs UHT, ambalat în cuti de carton de 1L.
4	Telemea	Kg	30	150	Din lapte de vaca, maturata, ambalata în vid sau în galeti de plastic de 8-15 kg/galeata. Ingrediente: 100% din lapte de vaca pasteurizat,

					<p>culturi lactice, cheag, lactat de calciu, sare.</p> <p>Proprietati organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspect exterior: se admit bucati usor deformatate.</li> <li>• Aspect in sectiune: nu se admite pasta neomogena, cu impuritati, roscata, galbena, sau cu mucegai, si nici aspect buretos; se admit rare goluri de presare si ochiuri de fermentare.</li> <li>• Miros: placut, specific branzei maturate din lapte de vaca, nu se admit mirosuri straine.</li> <li>• Gust: placut, specific branzei maturate din lapte de vaca, acrisor, usor sarat.</li> <li>• Culoare: alba, uniforma in toata masa, in ruptura prezinta aspect de portelan.</li> <li>• Consistenta: nu se admite consistent cretoasa, cauciucioasa.</li> </ul> <p>Proprietati fizico chimice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grasime in substanta uscata: minim 45%.</li> <li>• Na Cl: 2,5-4%.</li> <li>• Umiditate: maxim 55%.</li> </ul> <p>Proprietati microbiologice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• E coli (in 1g): absent;</li> <li>• Salmonella: negativ.</li> <li>• S. coagulazo-pozitivi 10/g.</li> </ul> <p>Produsul contine lactoza si proteina din lapte.</p>
5	Branza dulce – proaspata	Kg	50	250	<p>Pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer. pastă fină, moale, untoasă, cremoasă, nesfărâncioasă, de culoare albă până la alb-gălbui, uniformă în toată masa, cu gust plăcut, de fermentație lactică, fără miros străin (acru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc).</p> <p>Proprietati fizico-chimice: Grasime min 27% , Apa, max 70%, Proteine min 15%, Aciditate max 200 oT</p> <p>Produsul se livreaza ambalat in galeti de plastic de maxim 5 kg/buc sau in vid 1 kg/buc;</p>
6	Branza topita	Buc	400	1600	<p>Tub cu suprafata neteda, lucioasa, fara coaja si fara pete de mucegai, pasta curata, fina omogena, rare goluri de aer, fara cristale de saruri de topire, cu ingrediente uniform</p>

					<p>repartizate.</p> <p><b>Culoare:</b> alb-galbuie, sau caracteristica ingredientelor folosite, cu miros si gust: placut, potrivit de sarat, fara miros si gust strain, fara cristale de saruri de topire perceptibile la masticatie.</p> <p><b>Proprietati fizico-chimice:</b>  <b>Grasime raportata la SU:</b> min.50%.  <b>Substanta uscata min.</b> 41%.NaCl max. 1,2%.  <b>Valoare PH</b> 5,6...6,00.  <b>Ambalare:</b> la tub de 120 g/buc.</p>
7	Cascaval	Kg	50	250	<p>Pastă fină, onctuoasă, compactă, omogenă, ușor elastică, la rupere se desface în fâșii, cu rare sau mici ochiuri de fermentare, roti avand coaja sau suprafata neteda, curată, fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături, pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă, avizată conform dispozițiilor sanitare în vigoare.</p> <p>Culoare alb-gălbui până la galben, uniformă în toată masa cu gust si miros plăcut, potrivit de sărat, caracteristic cașcavalului provenit din lapte de vacă, fără gust si miros străin.</p> <p>- grăsime raportată la substanța uscată min. 45%.</p> <p>Ambalat sub forma dreptunghiulara sau rotunda de max. 3 Kg/buc</p>
8	Lapte batut	Buc	150	280	<p>Cremos, fara urme de zer.</p> <p>Culoarealbă de lapte, uniformă sau cu nuanță slab gălbuie cu miros și gust specific de lapte batut, plăcut acrișor, fără gust sau miros străin.</p> <p>Grăsime min.2,5 %. Ambalat in sticla de plastic de 375 g pana la 500 g / buc.</p>
9	Sana 500 g	Buc	150	750	<p>Cu o consistență fermă și cremoasa.</p> <p>Culoarealbă de lapte, uniformă sau cu nuanță slab gălbule cu miros și gust specific de sana, plăcut acrișor, fără gust sau miros străin.</p> <p>Grăsime min.2.5 %. Ambalat la sticla de plastic de 375- 500 gr.</p>
10	Iaurt natur 375 g- 500 g	Buc	150	750	<p>Cu o consistență fermă, cremos, fără bule de gaz, nu exprimă zer sau elimină max. 2 % la rupere are aspect granular poros.</p> <p>Culoarealbă de lapte, uniformă sau cu nuanță</p>

					slab gălbuie cu miros și gust specific de iaurt, plăcut acrișor, fără gust sau miros străin. Grăsime min.2,5%. Ambalat in pahar de plastic de 375- 500 gr.
11	Iaurt cu fructe	Buc	150	750	Iaurt cremos cu capsuni, ambalat în pahare din plastic, cu masa neta de minim 100 g. Ingrediente: lapte de vaca pasteurizat, smantana, capsuni 10%, zahar, proteine din lapte, ferменти selectionati de iaurt. Toate produsele contin proteina laptelui. Ambalat in pahare din plastic de min 100 g. Conditii de depozitare: Depozitarea se face in depozite frigorifice igienizate corespunzator si fara mirosuri straine la temperaturi de 2 - 6°C.
12	Topping	L	4	50	De ciocolata sau diferite fructe, ambalat în recipient din plastic de 1kg. Ingrediente: sirop de glucoza, sirop de glucoza-fructoza, apa, cacao sau fructe, diferite arome, coloranti naturali.
13	Inghetata	Buc	50	250	Produs bătut congelat fabricat din amestec format din lapte, produse lactate și de smantana dulce, unt cu adaos de zahăr și/sau înolcitori, stabilizatori și alte ingrediente și substanțe fără adăugarea uleiurilor, grăsimilor, proteinelor de originea nelactică, cu conținut de grasime max. 8%. Ambalat la cutii de plastic de 1000 ml.
14	Crema de unt	Kg	40	200	Produs lactat tartinabil pasteurizat. Cu un continut de grasime minim 25 %. Ingrediente smantana pasteurizata , unt 7,5 % lapte praf degresat 3 %, amidon din porumb. sare. Produsul se va livra ambalat in galeti de 5 kg.

**LOTUL II**  
**Alimente de baza**

	<b>Cantitati</b>	
--	------------------	--

Nr. crt	Denumire produs	UM			Caracteristici organoleptice
			1 luna	5 luni	
1.	Zahar alb	Kg	100	600	Zahar ambalat in pungi de 1 kg. Cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber. Culoare: alba, cu stralucire caracteristica. Gust si miros: Dulce, fara miros si gust strain.
2.	Zahar vanilat	Kg	20	80	Zahar vanilinat, ambalat in pachet de hartie, cu o greutate neta de 1kg. Compozitie: amestec de zahar, fara aglomerari cu aromatizant (vanilina sau etilvanilina), pudra sau cristalina. Pulbere fina, omogena, de culoare alba, alba-mata fara gust si miros strain. Ambalare: in pungi de PE.
3	Fidea cu ou. taitei cu ou	Kg	50	150	Fidea ambalata in saci de polietilena transparenta cu masa neta de 2 - 5 kg. Ingrediente: faina alba de grau, ou, apa, gluten. Aspect: sub forma de ghem, fara urme de faina, translucide, aspect sticlos in sectiune, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua puncte negre pe cm. liniar. Culoare: alba-galbuie, uniforma; Miros si gust: caracteristic, fara miros, gust strain si/sau de mucegai. Taitai ciuburi ambalati in saci de polietilena transparenta cu masa neta de 2-5 kg. Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten. Culoare: alba-galbuie, uniforma; Miros si gust: caracteristic, fara miros, gust strain si/sau de mucegai.
4	Macaroan, cus-cus, spaghetti cu ou	Kg	125	500	Macaroane cu ou ambalate in pungi polipropilena/saci polietilena, cu masa neta de 2- 5 kg. Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina, translucide, in sectiune cu aspect sticlos, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua puncte negre pe cm liniar. Culoare: alb-galbuie, uniforma. Gust si miros: caracteristic, fara miros si gust strain Comportament după fierbere: să păstreze forma, să fie elastice, să nu se lipească între ele; Spaghete ambalate in pungi/saci, cu masa neta de 2- 5 kg.
5	Cafea	Kg	1	5	Cafea naturală tip Jacobs Krönung sau echivalent: se solicită cafea pură, de calitate superioară, măcinată special pentru filtru, ambalată și vidată, la pachete

					de 500-1000 gr.
6	Ceai la pliculet	CUT	25	125	Ambalat in cutie de carton cu continut 100 pliculete x 1g. Ceai diverse sortimente sunatoare, tei, menta, musetel, fructe). Bucati mici, aciculare, fara corpuri straine, de culoare specifica, cu gust placut si miros specific sortimentului, fara gust si miros strain. Termen de valabilitate 12 luni.
7	Cacao	BUC	13	63	Pudra de cacao, ambalata in cutie carton, cu masa neta 100g. Pulbere fina, omogena, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare brun inchis, sau brun deschis, cu gust si miros placut, foarte picant, fara gust si miros strain.
8	Otet sau echivalent	L.	6	30	Acid acetic alimentat diluat, ambalat la pet de 1L. Lichid limpede pana la opalescent, fara sedimente sau corpuri straine, culoare galbuie, uniforma cu gust acru, specific acidului acetic, fara gust strain si miros caracteristic materiei prime din care provine.
9	Amestec pentru mancaruri <i>Adaos universal pentru mancaruri</i>	Kg	12	60	Amestec de legume si zarzavaturi pentru mancaruri, ambalat la plic/, hartie/punga sau galeata gramaj: minim 1 kg max 3 kg, continut de sare max. 58 %: Legume uscate 15,5 % (morcov, pastarnac, cartof, ceapa, telina, frunze de patrunjel), potentiatori de aroma (monoglutamat de sodiu, inozinat de disodic) zahar, codimente, amidon de porumb.
10	Boia	Buc	35	175	Pulbere fina catifelata, fara puncte de culoare neagra sau alba: culoare uniforma, rosie aprins, pana la portocaliu, gust specific de ardei, placut, dulceag, fara gust amar sau ranced; fara miros inchis de mucegai sau alt miros strain; mod de ambalare: punga de cel putin 100 gr.
11	Produs pentru asezonarea ciobelor	Buc	46	230	Amestec de ingrediente : sare max 39 %, acidifianti (acid citric, acid lactic) potentiator de arome (monoglutamat de sodiu) amidon de porumb, faina de grau, tarate de grau 5.2 %, maltodextrina, zahar, ulei de palmier, corrector de aciditate (lactate de calciu) marar deshidratat 1%, leustean 0,8%, praz deshidratat 0,25%, frunze de patrunjel deshidratat 0,2%, faina de porumb 0,1 %. Poate contine urme de telina, lapte si oua. Ambalat la plic din folie metalizata, termosudata, cu masa neta de 70g. Termen de valabilitate 12 luni.

12.	Maioneza (simpla, cu usturoi etc)	Kg	5	15	Emulsie fină, omogenă, bine legată, culoare galben-deschis, uniformă, gust și miros plăcut caracteristic mirosului de maioneză, ambalată în galetă de 5kg.
13	Mustar	Buc	22	109	Mustar dulce ambalat în borcan de sticlă, cu masa netă de 500g. Aspect ambalaj: Recipient de sticlă curat, închis ermetic, cu capac nebombat, cu eticheta curată și marcată cu toate elementele de identificare. Culoare: Galben- mustar, caracteristica, uniformă în toată masa produsului, cu puncte mici închise la culoare ( în funcție de soiul de mustar, galben, maro sau negru), datorat condimentelor folosite. Consistența: pasta fină, omogenă, onctuoasă, fără seminte sau coji provenite de la condimentarea sau plantele de aromatizare folosite. Miros: plăcut, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros străin. Gust: dulce, fără gust străin.
14	Piper	Buc	8	40	Piper macinat, ambalat în plic din folie la un gramaj net de 100g. Pulbere fină, omogenă, de culoare maronie, cu gust și miros caracteristic, plăcut, aromat, fără miros și gust străin.
15	Sare	Kg.	19	100	Sare recristalizată iodată, ambalată în cutie de carton la un gramaj net de 1 kg.
16	Umplutura mac - nuca	Kg.	9	45	Mac și nuca macinate ambalat în folie un gramaj net de 10-25 kg. Fără urme de infestare, de culoare-cenusiu cu gust și miros specific produsului.
17	Ulei	L	120	600	Ulei rafinat din floarea soarelui, îmbuteliat în flacoane PET 1L, capac simplu. Aspect la 15°C: limpede, fără suspensii și fără sediment. Culoare galbenă. Miros și gust: plăcut, fără miros și gust străin.
18	Margarina	Buc	75	375	Margarina cu unt cu conținut scăzut de grăsimi 39% , ambalată în caserola de polipropilenă cu masa netă de 500g. Ingrediente: apă, uleiuri vegetale rafinate și grăsimi vegetale interesterificate, unt 0,5%, sare (0,5%), emulsificatori (mono și digliceride ale acizilor grași, aroma de unt, suc de lamaie (0,14%), conservant (acid sorbic), acidifiant (acid citric), colorant (betacaroten), vitamine (A, D). Aspect: masă omogenă, lucioasă, onctuoasă, fără picături de apă în secțiune; Culoare alb-gălbui, se admite o ușoară închidere la culoare (galben) la suprafață, pe o adâncime de max.

					2 mm. Miros si gust: placut, cu aroma specifica, fara miros si gust strain (amar, ranced, etc). Termen de valabilitate 6 luni de la data fabricatiei cand este depozitata in ambalajul original nedeafacut si la temperatura recomandata.
19	Faina	Kg.	50	260	Faina de grau superioara trei nule tip 000, ambalata in pungi de hartie kraft pentru uz alimentar cu masa neta de 1000g. Culoare alb galbui, cu nuanta slab cenuziu si particule fine de tarate; Miros placut, specific fainii, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain; Gust, putin dulceag, nici amar, nici acru, fara scrasnet la mestecare.
20	Malai	Kg.	55	275	Malai superior degerminat, preambalat in pungi din folie, ambalat in pungi de polietilena/ hartie imprimata, cu masa neta de 1kg. Aspect: masa macinata, granular, omogena. Culoare: Galben-portocalie cu particule alb-galbui. Gust: Placut, specific, fara scrasnet la masticatie. Miros: Caracteristic, specific, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain.
21	Gris	Kg.	20	100	Gris alimentar, obtinut prin prelucrarea (macinarea) graului. Ambalat la un gramaj net de 1 kg. Aspect granular, se admit portiuni vizibile de invelis. Culoare alb-galbuie uniforma; Miros si gust caracteristic, fara miros de mucegai, incins sau alt miros strain. Gust caracteristic, putin dulceag, fara gust amar, acru, sau alt gust strain, fara scrasnet la mestecare (datorita impuritatilor minerale: pamant, nisip, etc.).
22	Orez	Kg	84	417	Orez cu bob rotund, calitatea I, ambalat in pungi de 1 kg. Timp de fierbere: 18-20 min. Aspect: Boabe de orez de forma rotunda, sanatoase, intregi, complet decorticate. Culoare: Alb, transparent, uniforma. Miros: caracteristic, fara miros strain de mucegai, de incins, de rozatoare. Gust: specific orezului.
23	Praf de budinca	Kg.	2	8	Praf pentru prepararea unei budinca cu diferite arome. Ambalata in plic de hartie cu o greutate neta de 1 kg. Pulbere fina, fara aglomerari stabile, cu gust caracteristic.



24	Drojdie	Buc	0	3	<p>Drojdie proaspata, ambalata in pachete de 500 gr.</p> <p>Aspect: sa corespunda documentelor tehnice, normative de produs si normelor sanitare in vigoare.</p> <p>Aroma si gust: fara miros si/sau gust strain(de mucegai, ranced, etc.)</p> <p>Ambalare: materialele folosite la ambalare trebuie sa fie avizate de Ministerul Sanatatii.</p> <p>Ambalajele de transport si ambalajele de desfacere, sa fie etichetate, marcate vizibil cu urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, marca de fabrica cu denumirea intreprinderii producatoare, compozitia, masa neta, data fabricatiei, termen de garantie, numarul standardului de produs.</p> <p>Termen de valabilitate 10 zile.</p>
25	Conserva de fasole cu costita	Buc	300	900	<p>Cutii metalice cu cheita nebombate de 330 gr. inchise etans fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Toate vor fi inscriptionate in limba romana.</p> <p>Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier.</p> <p>Caracteristicile produsului:</p> <p>-gust si miros specific produsului</p>
26	Conserva pateu	Buc	444	2000	<p>Cutii metalice cu cheita nebombate de 200 gr. inchise etans fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Toate vor fi inscriptionate in limba romana.</p> <p>Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier.</p> <p>Caracteristicile produsului:</p> <p>- pasta alifioasa omogena;</p> <p>- culoare: galbui-roz</p> <p>-gust si miros specific produsului</p>
27	Foi de dafin 500 gr	Buc	1	5	<p>Frunze cu forma alungita,caracteristica frunzelor de dafin,cu margini ondulate ,uniforme ca marime de culoare verde-galbui fara modificari de culoare si gust patrunzator ,aroma ce se degaja la sfarmare ,fara miros de mucegai sau putrefactie.Ambalat in plic de folie cu masa neta de 500 gr ,etichetat corespunzator cu termen de valabilitate.</p>
28	Chimen 1 kg	Buc	1	5	<p>Seminte fara impuritati ,de culoare maro,cu gust si miros caracteristic de chimen,fara gust si miros</p>

					strain. Ambalat in plic de folie cu masa neta de 1 kg, etichetat corespunzator cu termen de valabilitate.
29	Cimbru 100 gr	Buc	1	5	Frunze marunte uscate, fara impuritati, de culoare verde -maroniu, cu gust si miros caracteristic de cimbru, fara gust si miros strain. Ambalat in folie cu masa neta de 100 gr, etichetat corespunzator cu termen de valabilitate.
30	Stafide		1	5	Stafide intregi curate, fara semne de infestare, urma de mucegai, stafide de culoare brun -roschat cu gust si miros placut caracteristic stafidelor. Ambalate corespunzator in pachete de 500 gr etichetate cu termen de valabilitate.
31	Scortisoara		1	5	Pulbere fin macinata de culoare galbuie pana la brun roscat cu aroma bine exprimata si caracteristica, fara mirosuri straine. Ambalat corespunzator in pachete de 50 gr etichetate cu termen de valabilitate.

### LOTUL III

#### Legume si fructe proaspete

Nr. crt	Denumire produs	UM	Cantitati		Caracteristici organoleptice
			Cant. 1 luna	Cant. 5 luni	
1	Cartofi sezon	Kg	240	0	De dimensiuni normale fara stricacuni, cu miros specific, fara efecte de putrezire sau depreciere, astfel incat sa fie impropriu consumului, ambalati in saci de maxim 10 kg;
2	Cartofi extrasezon	kg	0	1200	
3	Ciuperci sezon	Kg	10	50	Proaspete de cultura ambalate in ladite.
4	Ceapa sezon	Kg	100	500	Alba, de dimensiuni medii si mari, fara semne de deshidratare interne, fara depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala sanatoasa ambalata in saci de max 5 kg.
5	Ceapa extrasezon	Kg	100	500	
6	Gulii sezon	Buc	70	350	De dimensiuni medii si mari, cu sau fara frunze, proaspete, ambalate in cutii sau latite;
7	Usturoi sezon	Kg	5	25	Sanatos, la caciulie de dimensiuni medii si

8	Usturoi extrasezon	Kg	5	25	mari, fara urme de deshidratare sau putrezire, ambalati corespunzator, maxim 1kg/saculet;
9	Telina sezon	Kg	9	45	Proaspata, cu sau fara frunze, de dimensiuni potrivite, fara urme de daunatori, lovituri sau taieturi, ambalata in saci de plastic;
10	Telina extrasezon	Kg	6	30	
11	Patrunjel, marar, leustean sezon	Leg	120	600	Plante aromatice : la legatura, fiecare legatura sa aibe intre 30 si 50 g, ambalate corespunzator;
12	Patrunjel, marar, leustean extrasezon	Leg	60	300	
13	Morcovi sezon	Kg	40	200	Morcovi trebuie sa fie intregi fara lovituri si/sau taieturi extinse, sanatoase, produs afectat de putrezire
14	Morcovi extrasezon		20	100	sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus; curate, lipsite practic de orice materii vizibile; practic fara daunatori, 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;
15	Pastarnac sezon	Kg	20	100	Pastarnacul trebuie sa fie intregi fara lovituri si/sau taieturi extinse, sanatoase, produs afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus; curate, lipsite practic de orice materii vizibile; practic fara daunatori, 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;
16	Pastarnac extrasezon	Kg	20	100	
17	Vinete sezon	Kg	100	500	Proaspete, fara lovituri mecanice, fara pete de culoare, cu aspect si gust specific;

18	Ardei sezon	Kg	100	500	Sanatos de dimensiuni medii, fara pete de culoare, fara urme de deshidratare, cu miros si gust specific;
19	Castraveti sezon	Kg	10	50	Castraveti cruzi, cu aspect proaspat, intregi, curati fara urme de noroi, fara lovituri mecanice, fara gust si miros strain;
20	Dovlecei sezon	Kg	80	400	Proaspeti, greutate maxima 400 g/ buc, fara pete de culoare, ambalati in cutii sau ladite de plastic;
21	Fasole uscata sezon		30	150	Fara corpuri straine (praf, nisip, pamant, pietris), fara corpuri inerte, organice (resturi de pastai, frunze, tulpini, insect moarte), sunt considerate corpuri straine boabe de fasole sparte, alterate sau mucegaite, incoltite, seci, boabe de culoare galbena. Fasolea trebuie sa fie cu bob mediu sau mare, de culoare alba, ambalata in pungi de 1 kg.
22	Fasole uscata extrasezon	Kg	30	150	
23	Rosii sezon	Kg	200	1000	Sanatoase, fara pete de colorare, fara gust sau miros strain, fara stricaciuni, de marime medie, ambalate in ladite.
24	Rosii extrasezon	Kg	40	200	
25	Gogosari sezon	Kg	5	25	Sanatos de dimensiuni medii, fara pete de culoare, fara urme de deshidratare, cu miros si gust specific, fara urme de mucegai.
26	Foi de salata sezon	Buc	30	150	Capatana cu o greutate minima 200g, proaspata, fara urme de pamant, fara pete de culoare, ambalate in ladite de plastic.
27	Varza proaspata	Kg	250	1250	Capatana buna, curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice 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. Cotorul sa fie sanatos, fara urme de putrezire. Ambalat in saci de plastic.
28	Conopida	Kg	80	400	Proaspata, fara pete de culoare, sau deshidratare, greutatea minima / buc 700 g
29	Banane	Kg	100	500	Coapte, sanatoase, fara atacuri de boli sau insect, fara pete de culoare, fara lovituri mecanice, cu gust si miros specific, fara urme

					de umezeala, ambalate in cutii de carton;
30	Kiwi	Kg	80	400	Copt, sanatos, fara atacuri de boli sau insect. fara lovituri mecanice, cu gust si miros specific, fara urme de umezeala, ambulate in caserole de 1 kg.
31	Citrice – mandarine, Clementine, portocale, lamai	Kg	120	600	Sanatoase, fara urme de deshidratare, fara pete sau lovituri, ambalate in cutii de carton sau saci din plasa;
32	Capsuni sezon	Kg	8	40	Proaspete, de dimensiuni medii, fara urme de daunatori, sau pamant, intregi, sa nu fie strivite, ambulate in ladite de plastic;
33	Mere sezon	Kg	80	400	Greutate cuprinsa intre 100g si 150g/ buc. sanatoase, fara urme de pete de culoare sau daunatori, ambulate in cutii de carton;
34	Pere sezon	Kg	10	50	Greutate cuprinsa intre 100g si 150g/ buc. sanatoase, fara urme de pete de culoare sau daunatori, ambulate in cutii de carton;
35	Piersici	Kg	50	250	Proaspete, fara pete de culoare , sau daunatori, cu gust si miros specific, ambulate in cutii de carton;
36	Caise	Kg	16	80	Proaspete, fara pete de culoare , sau daunatori, cu gust si miros specific, ambulate in cutii de carton;
37	Nectarine	Kg	10	50	Proaspete, fara pete de culoare , sau daunatori, cu gust si miros specific, ambulate in cutii de carton;
38	Cirese	Kg	10	50	Proaspete, fara viermi sau urme de mucegai, cu tot cu codite, ambulate in ladite de plastic.
39	Visine	Kg	110	550	Proaspete, fara viermi sau urme de mucegai, cu tot cu codite, ambulate in ladite de plastic.
40	Struguri	Kg	40	200	Struguri de masa albi sau negri, ciorchine de dimensiune medie, cu boabe mari sau mijloci, sanatosi, fara urme de daunatori sau mucegai. Ambalati in pungii special, caserole sau ladite.
41	Pepene verde	Kg	300	1500	Sa fie foarte proaspeti si copti cu codita verde. iar la palpare sa fie tare nu deshidrat: fara urme de pete sau rozatoare, să nu fie atacati de bol.

42	Pepene galben	Kg	60	300	Sa fie foarte proaspeti si copti cu codita verde; iar la palpare sa fie tare nu deshidrat; fara urme de pete sau rozatoare, să nu fie atacati de bol.
----	---------------	----	----	-----	---

#### LOTUL IV

#### Carne

Nr. crt	Denumire produs	UM	Cantitati		Caracteristici organoleptice
			Cant. 1 luna	Cant. 5 luni	
1.	Pulpa vita	Kg	0	175	Fara os. sa prezinte aspect, gust si miros caracteristic produsului, fara semen de infestare si miros neplacut. Aspect la suprafata pelicula uscata in sectiune usor umeda, tendoane elastice si tari. suprafete articulare lucioase, tesut conjunctiv elastic, la atingere cu degetul senzatie de rece fara a se lipi. Culoare la suprafata pelicula de culoare roz pana la rosu. Consistenta ferma si elastica, atata la suprafata cat si in sectiune, prin apasare cu degetul revine la forma initiala, prin presare exprima greu suc limpede. Mirosul -placut. caracteristic fara gust si miros strain (acru, ranced, statut, inchis). Marcat si etichetat in pungi de 5 kg congelat.
2.	Gulas vita	Kg	10	50	Aspect si culoare -cuburi de carne fara os si fara grasime, la suprafata carnii pelicula este uscata iar in sectiune este umeda, culoare rosie. Miros si gust normal, caracteristici placut, fara miros de alterat sau alt miros strain. Aspect: lucios, culoare roz -rosiatic specifica specie. Grosime 8-10 cm. Ambalat si etichetat individual in punga de 5 kg si congelat.
3.	Burta vita	Kg	15	75	Aspect-curata si bine spalata curatata de seu si de mucoasa Consistenta elastic. Miros- Caracteristic, fara miros. Ambalate in pungi de max 2 kg congelate si etichetate corespunzator.
4.	Oase vita	Kg	3	15	Oasele rezulta in urma transarii carcaselor. Oasele cu maduva provin din femur si humerus de manzat ,feliata impreuna cu cheia de la

					rasoalele anterioare si posterioare cu miros si gust placut ,specific produsului ,fara gust si miros strain ,de mucegai ,de acru sau ranced. Ambalat la 5kg si congelate.
5.	Ficat pasare Scadem	Kg	25	125	Sortimentul reprezinta ficatul curatat bine (fara vezica biliara, grasime si alte impuritati). Bucatelele de carne sa nu prezinte pe sectiune suprafata lipicioasa. cu miros modificat. grasime si miros ranced, tesut muscular de culoare rosie inchisa, cu consistenta scazuta. Ambalate in pungi de 500 sau 1000gr. congelate si etichetate corespunzator.
6.	Pipote pasare	Kg	10	50	Bine curatate. fara grasimi sau impuritati. Tesut muscular de culoare roz-rosatic ambalate in pungi de 500 gr. sau 1000 gr. Congelate si etichetate corespunzator.
7.	Piept de pui dezosat si fara piele	Kg	120	750	Reprezinta partea anatomica ce se obtine prin sectionarea circulara in jurul zonei pectorale astfel incat sa cuprinda toata suprafata pieptului . respective osul sternal ,stratul muscular ,stratul de grasime si pielea aferenta. Ambalat maxim 10 kg .congelate si etichetate corespunzator. Bucatile sa fie intregi,fara franjuri si fara resturi de oase.
8.	Pulpe pui superioare	Kg	150	750	Calitatea I fara spate. congelate ambalate la 10 kg. si etichetate corespunzator. fara corpuri straine cum ar fi sange.
9.	Carne porc lucru 80/20	Kg	70	350	Congelata. ambalata la bax de 10 kg. maxim si etichetate corespunzator Aspect si culoare - cuburi de carne porc fara os .fara slanina si soricii,fasonari numai pulpa si spate. ferma si elastica atat la suprafata cat si in sectiune ;urmele ce se formeaza cu degetul revin repede; suncul din carne este greu si se obtine greu si este limpede;culoare roz deschis pana la rosu. Miros si gust normal caracteristic si placut.

10.	Mici la caserola		10	50	Produs congelat ambalat in caserole de 1 kg, etichetat corespunzator cu termen de valabilitate. Ingrediente: Carne de porc, carne de vita, slanina, protein vegetala(soia), sare, antioxidant(acid ascorbic,citrati de sodiu) agent de afanare (bicarbonat de sodiu) zaharuri. Poate contine urme de: produse derivate din cereale care contin gluten(graun). oua, lapte, telina sau mustar.
11.	Cotlet porc fara os	Kg	30	150	Cotlet Calitatea I Congelata-portiune terminala a muschiului dorsal din regiunea lombara intre ultima vertebra dorsala si prima sacrala. Se dezosaza, se degreseaza se indeparteaza excesul de grasimi de la suprafata si se fasonaza lateral pe marginea inferioara a muschiului. Ambalata la 10 kg. Congelat si etichetat corespunzator.
12.	Ceafa porc	Kg	50	250	Ceafa porc congelata fara os muschiul cefei dezosat, bine fasonat.se admite la suprafata prezenta unui strat subtire de grasime ,fara taietur in masa musculara ,franjuri sau resturi de oase. Ambalat la 10 kg. Congelat si etichetat corespunzator.
13.	Piept de porc fara os cu slanina si soric	Kg	60	300	Piept de porc fara os cu slanina si soric, portional in bucati de 1-2 kg. proaspat fara urme de deteriorare sau mucegai, cu miros specific si suprafete nelipicioase. Produsul va fi livrat congelat si ambalat in pungi de 3-5 kg.
14.	Oase garf afumate	Kg	20	100	Aspect: suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, de Oase GARF culoare specitica sortimentului; afumate Aspect in sectiune: caracteristic piesei anatomice in sectiune; Fara gust si miros strain; Ambalat la 5 kg. Congelat si etichetat corespunzator.
15.	Pulpa porc fara os	Kg	100	500	Este delimitata anterior de ultima vertebra lombara (exclusiv). la linia de separare de fleica, iar posterior de articulatia femurotibiorotuliana (ce separa pulpa de rasoul din spate. Se prezinta fara slanina, soricul de acoperire si fara suportul osos din regiunea sacrala. Ambalate la 10 kg., congelate si etichetate corespunzator.



16.	Carne miel	Kg	-	-	<p>Carnea de miel se prelucreaza in carcasa intregi, cu capul, picioarele si coada detasata si fara organe interne. Suprafata carzii trebuie sa fie curata ,nemurdarita de continutul intestinal sau alte impuritatii , curatata de contuzii.</p> <p>Plaga de sangerare trebuie sa fie curata ,fara cheaguri de sange sau portiuni infiltrate de sange. Carcasa trebuie sa fie astfel fasonate.</p> <p>Culoare: pojghita uscata de culoare roz pana la rosie.</p> <p>Miros: caracteristic.</p>
-----	------------	----	---	---	--

## LOTUL V

### Produse pe baza de carne

Nr. crt	Denumire produs	UM	Cantitati		Caracteristici organoleptice
			Cant. luna	Cant. 5 luni	

1	Carnat afumat	Kg	20	100	<p><b>Carnati de porc afumat:</b>  Pasta omogena din carne de porc compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente. fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei, culoare roz - rosie;  Consistenta moale catre semitare;  Aspect exterior: galben - brun catre roscat, curat, nelipicios, fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor de porc, grosime aprox. 28 -36 mm, circa 20 cm lungime; legarea carnatilor cu sfoara;  Condimentele se folosesc in cantitate moderata pentru a imbunatatii gustul si mirosul produselor din carne;  Produsul va fi etichetat si marcat in limba romana, avand termenul de valabilitate lizibil, cel putin cu 10 zile inainte de termenul final de valabilitate;</p>
		Kg	15	75	<p><b>Carnati curcan</b>  Pasta omogena compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei  Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor artificiale de grosime aprox. 35 -37 mm., lungime aprox 20-22 cm.  Termen de valabilitate: 10 zile</p>
		Kg	16	80	<p><b>Carnati proaspeti;</b>  Pasta omogena din carne de porc compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei  Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor de porc, grosime aprox. 30 -35 mm.  Termen de valabilitate: 5 zile</p>

		Kg	15	75	<p><b>Cabanos:</b>  Pasta omogena compacta fara ilaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain. la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei.</p> <p>Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor artificiale de grosime aprox.19-20 mm., lungime aprox. 25-28 cm.</p> <p>Termen de valabilitate: 10 zile.</p>
		Kg	20	100	<p><b>Carnat polonez:</b>Ambalat in pungi vidate 1 kg, culoare specifica,suprafata neteda nelipicioasa,fara mucegai fara goluri de aer si pasta omogena din carne de porc. Etichetat corespunzator cu termen de valabilitate 7 zile.</p>
		kg	10	50	<p><b>Slanina afumata</b>  Aspect exterior :bucati cu sau fara sorici fasonate.cu suprafata curata,fara pete urme de sange sau sectiuni adanci.Se permite prezenta urmelor de carne la suprafata.Soricul trebuie sa fie curatat de par.</p> <p>Aspect de sectiune :alb-galbuie sau alb-roz .</p> <p>Forma(bucati de slanina de pe spinare sau partile laterale)de forma aproximativ patrata sau dreptunghiulara cu o greutate min de 500 gr si max 2 kg.</p> <p>Consistenta semitare ,gust si miros placut caracteristic de afumat si sarat.</p>
2.	Jambon afumat – bacon,	Kg	25	75	<p><b>Bacon :</b>  Produsul face parte din categoria produse afumate si fierte; "Specialitati".</p> <p>Forma: felii din carne (piept de porc) fara os. cu dimensiune regulata, cu suprafata curata, nelipicioasa, fara aglomerari de gelatina. Greutate min. 1 - max. 1.5 kg..</p> <p>Aspect exterior: suprafata uscata, curata, fara franjuri, fara grasime topita si fara granulatie de sare, zaharuri si fosfati la suprafata produsului, cu soric exterior, de culoare brun-roscata specifica sortimentului.</p> <p>Aspect in sectiune: straturi de carne de culoare rosie spre roz, alternate cu slanina de culoare alba, fara cartilagii si flaxuri tari. Procentul de grasime sa fie max. 40%.</p> <p>Consistenta: semitare</p> <p>Gust si miros: Specific sortimentului fiert si afumat,</p>

					<p>fara gust si miros strain Termen de valabilitate: 15 zile</p>
		kg	20	100	<p><b>Jambon afumat :</b> aspect exterior: bucăți îngrijit fasonate, cu suprafața curată, de culoare uniformă brun-roșcată datorită fumului, fără pete negre, mucegai, mucozități, resturi de păr și fără zone neafumate. aspect pe secțiune: masă de carne de culoare roșie, întrepătrunsă de straturi de grăsime ușor gălbuie. miros și gust: plăcut, caracteristic de afumat; carne maturată potrivit de sărată, fără miros sau gust străin. Cerințele legate de modul de etichetare și ambalare. În acest caz ambalare colectivă, trebuie să respecte normele impuse prin legislația europeană și națională în vigoare. Pe eticheta sau pe ambalajul alimentelor se înscrie de către producător data durabilității minimale, respectiv data până la care acestea își păstrează caracteristicile specifice în condiții de depozitare corespunzătoare. Produsul se depozitează în camere cu regim de refrigerare la temperatura maximă de 7 °C. Transportul se efectuează cu mașini frigorifice autorizate și dotate conform prevederilor legislației europene și naționale în vigoare; Termen de valabilitate: 15 zile</p>
		Kg	30	150	<p><b>Ciolan afumat:dezosat</b> Rasol din spate (ciolan) - oasele tibia, peroneu și primul rand de oase tarsiene, cu musculatura și slanina de acoperire, fiind delimitat în partea superioară de articulația gâștelui, iar în partea inferioară de articulația jaretului. Separarea rasolului de pulpa se face printr-o secțiune perpendiculară pe articulația femurotibiorotuliană, urmând linia descendentă ce separă mușchii gastrocnemieni (mușchi situați în continuarea pulpei și care rămân la pulpa) de restul mușchilor care acoperă oasele tibia și peroneul. Se prezintă cu sau fără sorici, fără păr, franjuri sau impurități. Termen de valabilitate: 15 zile</p>
3.	Salamuri	kg	30	150	<p><b>Salam de vara uscat:</b> Produsul să fie din carne fiartă și dublu afumată, de porc, vită și slanină, uscat, cu aspect, gust și miros plăcut, ambalat în batoane de cca. 500g, etichetat cu următoarele date: producător, data de fabricare, data de expirare, temperatura de</p>

				<p>stocare. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, de culoare specifica sortimentului. Membrana sa fie aderenta, nedeteriorata. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei; fara corpuri straine, fragmente de os, aglomerari de grasime sau de condimente.</p> <p>Termen de valabilitate : 15 zile</p>
	kg	18	90	<p><b>Salam cu sunca:</b></p> <p>Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si dublu afumate, salam cu structura. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru de aprox 60-65mm, intre 20-30 cm lungime si greutate 0,5-1 kg, in membrana aderenta. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai.</p> <p>Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea. Consistenta: semitara, elastica. Culoare : Specifica produselor afumate si membranelor utilizate. Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat.</p> <p>Ingrediente : Carne de porc, vita, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon.</p> <p>Termen de valabilitate : 15 zile</p>

		Kg	45	150	<p><b>Salam de porc :</b></p> <p>Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si afumate, salam cu structura. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru aprox 80-120mm si lungime intre 40-50 mm si greutate 1,5-2,0kg, in membrana perisabila la fum. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai.</p> <p>Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea.</p> <p>Consistenta: semitare, elastica.</p> <p>Culoare : Specifica produselor afumate si membranelor utilizate.</p> <p>Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat.</p> <p>Ingrediente : Carne de porc, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon.</p> <p>Termen de valabilitate : 10 zile</p>
		Kg	24	120	<p><b>Salam de vara:</b></p> <p>Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si dublu afumate, salam cu structura. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru de aprox 45- 50mm, intre 20-40 cm lungime si greutate 0,5-0,6 kg, in membrana perisabila la fum. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai.</p> <p>Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea. Consistenta: semitare, elastica. Culoare : Specifica produselor afumate si membranelor utilizate.</p> <p>Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat.</p> <p>Ingrediente : Carne de porc, vita, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon.</p> <p>Termen de valabilitate : 15 zile</p>
		Kg	24	120	<p><b>Salam rustic:</b></p> <p>Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si afumate, salam cu structura. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru de aprox 48- 50 mm, si lungime intre 25-35 cm si greutate 0,5-0,6 kg, in membrana perisabila la fum. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau</p>

					<p>mucegai.</p> <p>Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea.</p> <p>Consistenta: semitare, elastica.</p> <p>Culoare : Specifica produselor afumate si membranelor utilizate.</p> <p>Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat.</p> <p>Ingrediente : Carne de porc, vita, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon.</p> <p>Termen de valabilitate : 15 zile</p>
4.	Parizer taranesc de pui	Kg	60	270	<p>Face parte din categoria produselor fierte (pasteurizate)</p> <p>Aspect exterior: forma cilindrica, diametru min. 120 - max. 150 mm, greutate min 2,5 kg-3 kg cu suprafata curata, nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie.</p> <p>Aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer.</p> <p>Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced )</p> <p>Consistenta: semitare, elastica</p> <p>Culoare: roz-deschis</p> <p>La fabricarea produsului Parizer taranesc de pui nu este permisa utilizarea carnii separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator.</p> <p>Termen de valabilitate: 15 zile</p>
5.	Parizer taranesc de porc	Kg	24	120	<p>Face parte din categoria produselor fierte (pasteurizate)</p> <p>Aspect exterior: forma cilindrica, diametru min. 120 - max. 130 mm, greutate min 2,5 kg-3 kg cu suprafata curata, nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie.</p> <p>Aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer.</p> <p>Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced )</p> <p>Consistenta: semitare, elastica</p> <p>Culoare: roz-deschis</p> <p>La fabricarea produsului Parizer taranesc de porc nu este permisa utilizarea carnii separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator.</p> <p>Termen de valabilitate: 15 zile</p>

6.	Lebar	Kg	0	50	<p><b>Aspect exterior:</b> baton cu suprafata curata, nelipicioasa, fara incresturi, fara rupturi, culoare specifica membrane;</p> <p><b>Aspect interior:</b> pasta omogena, compozitie moale, bine legata, se taie usor in felii;</p> <p><b>Culoare:</b> uniforma, specifica, fara modificari de oxidare;</p> <p><b>Miros si gust:</b> specific, placut, potrivit de sarat si condimentat, fara miros si gust modificate.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> 5 zile</p>
7.	Toha	Kg	0	75	<p>Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte, tobe. Produsul sa se prezinte sub forma unor batoane cilindrice.</p> <p><b>Aspect exterior:</b> suprafata curata, nelipicioasa, cu invelis continuu.</p> <p><b>Aspect pe sectiune:</b> Compacta si omogena, compozitia solida - min. 65%, fara aglomerari de grasime sub membrana.</p> <p><b>Ambalata in folie protectoare vidata.</b></p> <p><b>Ingrediente:</b> Ciolan porc, limba porc, cap porc, sare, gelatina, condimente.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> 5 zile</p>
8.	Caltabos	Kg	0	75	<p>Compozitie compacta nelipicioasa fara goluri de aer fara acumulari de grasime si condimente fara gust si miros strain elastic la taiere (compozitie nu trebuie sa se desface in bucati.</p> <p><b>Ingrediente:</b> carne limba porc, cap porc, organe porc-vita, sorici, sare, gelatina, condimente. Continut de amidon max.4%.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> 5 zile</p>
9.	Cremwursti de porc	Kg	48	270	<p>Produs afumat si fiert. <b>Aspect exterior:</b> siraguri din bucati cilindrice, usor curbate, nedeformate si neintrerupte, lungime max 15 cm, diametru 15 mm, cu suprafata curata nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie, obtinute prin umplerea membranelor naturale de oaie. La suprafata sa prezinte o culoare galben si usor caramiziu rezultat in urma afumarii.</p> <p><b>Aspect in sectiune:</b> compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer.</p> <p><b>Gust si miros:</b> placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced etc.) cu gust moderat de fum.</p> <p><b>Consistenta:</b> semitare, elastica</p> <p>La fabricarea produsului Cremwursti porc nu este permisa utilizarea de carne separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator.</p> <p><b>Culoare:</b> compozitia de culoare roz-deschis</p>



					Termen de valabilitate: 7 zile
10.	Drob de porc	Kg	12	60	Organe de porc(ficat, inima, rinichi, plamani), grasime de porc, ceapa, usturoi, oua, mirodenii: Aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer. Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced etc.) cu gust moderat de fum. Consistenta: semitare, elastica Termen de valabilitate: 5 zile
11.	Sunca presata porc	Kg	30	120	Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse pasteurizate (fierte), mixate, șuncă. Produsul Șuncă praga se prezinta sub forma unor bucăți de masă 3 kg-3.50 kg și dimensiuni de 100 x 100 mm. Aspect exterior: Membrana artificială, are o suprafață curată, aderentă la compoziție, cu înveliș continuu, nedeteriorat. Compoziție compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apa, gel sau grăsime sub membrană. Consistență: Semitare; Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin. Termen de valabilitate: 10 zile
12.	Sunca piept de pui	Kg	30	120	Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse pasteurizate (fierte), mixate, șuncă. Produsul Șuncă piept de pui se prezinta sub forma unor bucăți de masă 3 kg-3.50 kg și dimensiuni de 100 x 100 mm. Aspect exterior: Membrana artificială, are o suprafață curată, aderentă la compoziție, cu înveliș continuu, nedeteriorat. Compoziție compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apa, gel sau grăsime sub membrană. Consistență: Semitare; Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin. Termen de valabilitate: 10 zile
13.	Sunculita ardeleneasca	Kg	30	120	Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse obtinute prin coacere , mixate, șuncă. Aspect exterior: specific produsului afumat. Compoziție compactă, elastica. Consistență: Semitare; Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin. Ingrediente: carne pulpa porc fara os, cu slanina si sorici. Termen de valabilitate: 15 zile.
14	Kaiser afumat	Kg	30	90	Produsul face parte din categoria produse afumate si fierte: "Specialitati". Forma: felii din carne (piept de porc) fara os, cu dimensiune regulata, cu suprafata curata, nelipicioasa, fara aglomerari de gelatina. Greutate min. 1 - max. 1.5 kg..

					<p>Aspect exterior: suprafata uscata, curata, fara franjuri, fara grasime topita si fara granulatie de sare, zaharuri si fosfati la suprafata produsului, cu soric exterior, de culoare brun-roscata specifica sortimentului.</p> <p>Aspect in sectiune: straturi de carne de culoare rosie spre roz, alternate cu slanina de culoare alba, fara cartilagii si flaxuri tari. Procentul de grasime sa fie max. 40%.</p> <p>Consistenta: semitare</p> <p>Gust si miros: Specific sortimentului fiert si afumat, fara gust si miros strain.</p> <p>Termen de valabilitate : 15 zile</p>
16.	Chiftele pasare	Kg	20	100	<p>Piept de pui dezosat (38%), pulpe pui dezosate (24%), cartofi, ceapa, pesmet, praf de oua, usturoi, sare iodata, marar, piper. Produs tratat termic prin prajire in ulei de floarea soarelui.</p> <p>Conditii de pastrare: 2-6grade C. Dupa deschidere se va pastra in frigider si se va consuma in 24 de ore. Se desigileaza folia, se incalzeste la cuptorul cu microunde timp de minim 1.5 min la 900W.</p> <p>Pac 1kg</p> <p>Termen de valabilitate: 10 zile</p>
17.	Gordon bleu de pasare	Kg	17	51	<p>Semipreparat din carne de pasare (pui/curcan) si branza; acoperit de pesmet; preprajit; procesat termic si congelat, ambalate in pungi de plastic. Snitelele vor avea o culoare specifica galben-aurie, miros caracteristic si acoperire omogena fara corpi straini, cu un gramaj individual de cca. 125g, etichetate cu modul de pastrare si de preparare, termenul de valabilitate, data productiei si conditiile de depozitare</p> <p>Termen de valabilitate: 15 zile</p>

**LOTUL VI**  
**Bauturi**

Nr. crt	Denumire produs	UM	Cantitati		Caracteristici organoleptice
			Cant. 1 luna	Cant. 5 luni	
1	Apa mineral 2 l	buc	144	720	Ambalata in pet de 2 l , sigilat, fara urme de deteriorare a ambalajului, certificat de calitate.
2	Sucuri 2 l	buc	62	248	De calitate diverse sortimente ( fructe de padure, piersici, portocale, citrice, etc) carbogazos, ambalat in pet de 2 l, sigilat. Marfa se va livra insotit de certificat de calitate.
3.	Bere fara alcool	Buc	56	280	Bere fara alcool 0.5l. Produs pasteurizat.Ingrediente: Apa, malt din orz, hamei. Cantitate neta (kg/buc/l)-0.5. Fara alcool.
4.	Sampanie	buc	2	10	Vin spumant si spumos.Cantitate neta (kg/buc/l)-0.75. Bautura nealcoolica.

#### LOTUL VII

#### Produse din peste

Nr. crt	Denumire produs	UM	Cantitati		Caracteristici organoleptice
			Cant. 1 luna	Cant. 5 luni	
1.	Peste file	Kg	60	300	De calitate in bucati dreptunghiulare congelate individual. Bucatile trebuie sa fie acoperite la suprafata cu o pojghita de gheata uniforma si continua fara semne de decongelare superficiala. Culoare alb-ros fara urme de mucegai sau puncte inchise la culoare. Produsul va fi livrat ambalat in pungi de 1 kg.
2.	Conserva peste	Buc	280	1120	Aspectul continutului : masa compacta, avand la suprafata ulei; culoare normala, fara semne de alterare, miros si gust placut, specific de peste, fara condimente excesive. fara miros si gust strain, consistenta normala, continut de peste de min. 70 % Ambalare si marcare : se ambaleaza in cutii metalice a 170 g cositorite si lacuite in interior inchise ermetic si avizate conform dispozitiilor sanitare in vigoare, cu cheita, recipientele metalice trebuie sa fie neturtite, nebombate si neruginite, nu se admit la interior pete de rugina.

3.	Salata: icre	Buc	300	1200	Ulei vegetal, apa, icre, ceapa, pesmet, agenti de ingrosare, sare, acidifiant, arome, conservanti, suc concentrat de lamaie, colorant natural. Ambalat in cotiute de plastic de 70 g.
----	-----------------	-----	-----	------	---

**LOTUL VIII  
OUA**

Nr. crt	Denumire produs	UM	Cantitati		Caracteristici organoleptice
			Cant. 1 luna	Cant. 5 luni	
1.	Oua clasă I.	Buc	4000	20000	Ouale se vor livra din categoria oua proaspete si clasa de oua mari peste 50 gr. Conditii tehnice de calitate : coaja nevatomata, curata de forma normala, uscata, camera de aer mobila, albusul translucid, galbenusul vizibil si usor aplatizat, miros si gust caracteristic oului proaspat. Nu se admit oua sparte. Conditii de marcare : vor fi marcate vizibil cu data ouatului, marcare individuala. Ouale vor fi ambalate in cofrage de carton asezate in pozitie verticala cu varful in jos; ambalajele vor fi curate, uscate fara miros strain sau mucegaiuri, nu se admit oua murdare cu urme de excremente de gaina sau alte impuritati. Termen de valabilitate minim 30 zile de livrare.

**LOTUL IX**

**Paine, cornuri si cozonac - baigii**

Nr. crt	Denumire produs	UM	Cantitati		Caracteristici organoleptice
			Cant. 1 luna	Cant. 5 luni	
1.	Franzela	Kg	1427	7135	De 1 kg, feliata, fabricată din făină de grâu de calitate superioară, drojdie, apă potabilă, cu sau fara adaosuri pentru ameliorarea calitatii pâinii, cu coaja subtire, normal colorată, netedă, fara crapături, elastică, cu miezul afanat, cu pori fini

					<p>uniformi, cu gust și arome plăcute, fără aglomerări de făină, fără scrișnet datorat impurităților minerale, bine coaptă, fără miros străin.</p> <p>Ambalarea se face în pungi de polietilenă și etichetate. Pe etichetă să fie specificat: denumirea produsului, adresa producătorului, ingredientele, masa netă, lotul, data la care expiră.</p>
2.	Cornuri	Buc	350	1400	<p>De 100 g în forma de baton. fabricat din făină de calitate superioară, drojdie, apă potabilă, amelioranți, culoare brun-roscat, consistența: elastic la ușoară apăsare revine la starea inițială; miros și gust plăcut, caracteristic produselor bine copt.</p> <p>Cornurile să fie ambalate și marcate individual. în folie termocontractibilă sau pungi din polietilena Pe etichetă să fie specificat: denumirea produsului, adresa producătorului, ingredientele, masa netă, lotul, data la care expiră.</p>
3.	Cozonac - baigli	Buc	32	160	<p>Fabricat din făină alba de calitate superioară, apă potabilă, ulei, drojdie de panificație, zahăr, oua, sare iodată, ameliorant, produs bine dezvoltat, cu formă dreptunghiulară, culoare galben auriu, fără gust, miros străin, miez elastic cu pori uniformi caracteristic unui produs bine copt, la o ușoară apăsare revine la forma inițială, umplutura din mac, nuca, rahat, stafide. Gramaj 1 kg / buc.</p> <p>Să fie ambalate și marcate individual, în pungi din polietilena Pe etichetă să fie specificat: denumirea produsului, adresa producătorului, ingredientele, masa netă, lotul, data la care expiră.</p>

LOTUL X

Produse de patiserie si cofetarie

Nr. crt	Denumire produs	UM	Cantitati		Caracteristici organoleptice
			Cant. 1 luna	Cant. 5 luni	
1.	Buseuri	buc	150	300	<p>- buseuri cu mere la 100-150gr./buc.</p> <p>Fabricate din faina de patiserie de calitate superioara, bine dezvoltate, de culoare aurie, rumena.</p> <p>- aspect: straturi succesive de foi si umplutura, miros si gust placut, specific de umplutura, fara miros sau gust strain continutului de umplutura- produse proaspete de patiserie.</p> <p>-data producerii produsului sa fie cu 24 h inainte de data livrării.</p>
2.	Strudel	buc	150	300	<p>- strudel cu branza dulce la 100-150gr./buc.</p> <p>- strudel cu visine la 100 – 150 gr./buc.</p> <p>- strudel cu mere la 100-150gr./buc.</p> <p>Fabricate din faina de patiserie de calitate superioara, bine dezvoltate, de culoare aurie, rumena,</p> <p>- aspect: straturi succesive de foi si umplutura, miros si gust placut, specific de umplutura, fara miros sau gust strain continutului de umplutura- produse proaspete de patiserie.</p> <p>-data producerii produsului sa fie cu 24 h inainte de data livrării.</p>
3.	Fursecuri	Kg	10	10	<p>Ingrediente: zahăr, unt, uleiuri vegetale (ulei de palmier, ulei de canola), bucăți de ciocolată 7% (zahăr, grăsime vegetală, pudră de cacao 8%, emulsifiant: sorbitan, lecitină de floarea soarelui, aroma de vanilie), nucă de cocos, cacao, sare neiodată, aroma de vanilie, agenți de creștere: bicarbonate de amoniu, aroma de unt.</p>
4.	Felie fructe	Buc	0	300	<p>- prajitura 100-150 gr. Buc</p> <p>Faina de patiserie de calitate superioara, usor insiropat cu crema tip cofetarie si fructe</p>
5.	Dobos	buc	0	300	<p>- prajitura 100-150 gr. Buc</p> <p>Faina de patiserie de calitate superioara, usor insiropat cu crema tip cofetarie.</p>

6.	Bucuresti	Buc	0	300	- prajitura 100-150 gr. Buc Faina de patiserie de calitate superioara, usor insiropat cu crema tip cofetarie.
7.	Cremes	Buc	0	300	- prajitura 100-150 gr. Buc Faina de patiserie de calitate superioara, usor insiropat cu crema tip cofetarie.
8.	Diplomat	Buc	0	300	- prajitura 100-150 gr. Buc Faina de patiserie de calitate superioara, usor insiropat cu crema tip cofetarie.
9.	Turta dulce	Kg	4	20	Turta dulce cu miere 2% ambalata in punga de polipropilena la un gramaj net de 1,5 kg. in cutii de carton imprimate. - Aspect exterior: bucati intrgi, nedeformate, fara goluri sau basici, cu suprafata unoforma, luciosa, complet acoperite cu glazura. - Aspect in sectiune: masa uniforma, caracteristica unui produs bine copt, fara goluri fara urme de faina. - Culoare: uniforma, de la glben la brun deschis. - Consistenta: frageda, nelipicioasa. - Mirosi si gust: placut, caracteristic mirodeniilor folosite, fara miros, gust strain, de ars sau de mucegai.
10.	Rulada	Buc	75	250	Rulada cu crema si gem de fructe de padure 150-200gr, ambalata in folie de polietilena la un gramaj net intre 150-200gr. - descriere produs: forma cilindrica uniforma cu crema si gem fara a depasi marginile. -ingrediente blat: zahar, faina alba de grau, praf de ou, agent de umezire: sorbitol, sirop de glucoza, arome, emulsificatori. -Crema 27%: uleiuri vegetale: palmier (hidrogenat), floarea soarelui, zahar, sirop de glucoza, sirop de zahar invertit, etanol, aroma, conservant: sorbet de potasiu. Gem asortat 10%: piure de mere, fructe de padure 2%: afine, mure si zmeura (in proportii variabile), zahar, sirop de fructoza, indulcitori, zaharina, acetsulfam K, ciclamati, corrector de aciditate: acid citric, gelifiant: pectin, conservanti: benzonat de sodium, sorbet de potasiu; coloranti: acid carmic, antocianin, arome. Glazura 2.2%: zahar, ulei de palmier (hidrogenat), cacao pudra cu continut redus de grasime (12%), emulsificator: lecitina din soia, aroma. - produsul contine lapte. - termenul de valabilitate, minim 2 luni de la

					livrare
11.	Foi de placinta	Buc	6	30	<p>- foi de placinta congelate, ambalat primar in folie de polipropilena de inalta densitate, specifică pentru pastrarea produsului la -18grade C, apoi in folie Bopp transparenta, greutate neta 400-500 gr.</p> <p>-aspect: foi subtiri, netede , fara incretituri,pudrate cu amidon</p> <p>-culoare:alb-galbui</p> <p>-miros si gust:placut, caracteristic aluatului de foietaj</p> <p>-termen de valabilitate minim 6 luni de la fabricatie si minim 3 luni de la livrare</p>
12.	Biat de tort	Buc	10	50	<p>- biat de tort - produs dulce, copt, cu diametrul de 24 cm, cu masa neta de 400-600gr, obtinut prin afanare mixta: chimica si mecanica.</p> <p>-intrediente: faina alba de grau, zahar, ou integral, apa, albus de ou, emulsifiant (apa, monodigliceride ale acizilor grasi, propilen glicol, emulsifiant: E470a), praf de copt, agenti de afanare: pirofosfat acid de sodium, bicarbonate de sodium, amidon de porumb, sirop de zahar invertit, arome, sare iodata, conservant: sorbet de potasiu.</p> <p>-aspect exterior: forma de cilindru, suprafata este mata, nearsa.</p> <p>-aspect miez: masa uniforma, buretoasa, caracteristica unui produs bine copt, fara urme de faina neframantata, fara straturi compacte.</p> <p>-culoarea miezului: galben deschis</p> <p>-gust placut, dulce, fara gust strain, fara scrasnet</p> <p>-aroma: placuta, caracteristica aromelor folosite, fara miros atrain,fara semne de alterare microbiana.</p> <p>-produsul se ambaleaza in caserola din material OPS, culoare transparent, cu diametrul de 25 cm si inaltimea de 4 cm, pe caserola se lipeste o eticheta autocolanta cu datele produsului,termen de valabilitate prevazut de lege.</p>
13.	Biscuiti dulci	Kg	20	100	<p>- Biscuiti populari extra ambalati in cutie de carton cu masa neta de 3-5 kg.</p> <p>-Ingrediente: faina alba de grau, zahar, ulei de palmier, zahar invertit, bicarbonat de amoniu, bicarbonat de sodium, sare, metabisulfit de sodium.</p>



					<p>-Proprietati organoleptice:          -aspect:biscuitii sub forma dreptunghiulara, suprafata mata, fara basici, bine conturat.          -culoare: galben auriu,uniformă,          -miros:placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars);          -gust;dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars);          -consistență : crocanți,usor friabili          -mod de ambalare: Folie de PE si cutii de carton, cu masa neta de 3-5 kg.</p>
14.	Biscuit cu crema tip Eugenie		450	1800	<p>Biscuit cu crema tip eugenie, ambalate in folie de polipropilena, la un gramaj net de 25g.          Ingrediente: Făină de grâu, zahăr, grăsimi vegetale nehidrogenate, zahăr , sare, agenți de afanare, arome, cacao. Continut de crema 25%.          Culoare galben-auriu, uniform. Aspect crema: omogena, fara corpuri straine. gust si miros specific de cacao.          Miros placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars):          Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars).</p>
15.	Napolitane	Kg	25	125	<p>- Napolitane cu crema cacao, lamaie, vanilie ambalate in cutii de carton sigilate cu banda adeziva, cu masa neta de 3-5 kg.          Ingrediente: faina alba de grau, zahar, grasime vegetala (palmier, shea), amidon din porumb, cacao pudra, faina de soia, zer pudra, dextroza, lapte praf degresat, zahar invertit, zahar ars, pudra de carob, emulsificator: lecitina din soia; agent de afanare: bicarbonat de sodiu , sare de mare, arome.          -Aspect:bucati sub forma paralelipipedica, formate din 3 foi si doua strat-uri de crema, distribuita uniform.          Culoare:la exterior: galben pai, uniforma, specifica foi de vafa;          - in sectiune: culori alternative specific vafelor si cremei de cacao          Gust si aroma:placut, dulce, corespunzator aromelor folosite;          Miros: caracteristic aromei folosite.</p>

16.	Crema de crèmes	buc	18	90	<p>Ambalat in cutie cu masa min de 250 gr sau max de 300 gr etichetat corespunzator cu termen de valabilitate.</p> <p>Ingrediente: zahar, amidon modificat din cartofi, dextroza, gelifiant caragenan normalizat cu zaharuri, sirop de glucoza, grasimi vegetale hidrogenate, stabilizatori, colorant beta caroten, proteina din lapte arome de ou si lapte.</p>
17.	Baton de ciocolata	Buc	150	750	<p>- Baton de ciocolata, cu 42% crema de rom, ambalata individual in folie OPP metalizata, cu masa neta de 30g.</p> <p>Ingrediente: Zahar, grasime vegetala hidrogenata (soia, palmier, shea, rapita), pudra de cacao cu continut redus de grasime, sirop de glucoza, derivate din zer pudra (din lapte), agent de umezire ( sirop de sorbitol), alcool etilic rafinat, lapte praf partial degresat, rom (0,1%), stabilizator (invertaza), emulgator (lecitina din soia, poliricinoleat de poliglicerina), arome. Continut de cacao invelis: min 19,7%. Continut de alcool: max. 1,94%.</p> <p>Aspect exterior: forma specifica paralelipedica, suprafata neteda, lucioasa</p> <p>Aspect in sectiune: un contur de compound si un interior de crema omogena, nestratificata.</p> <p>Culoare exterioara- brun inchis.</p> <p>Miros si gust: dulce placut, specific aromei de rom;</p> <p>Alergeni: contine lapte, soia. Poate contine urme de arahide, alone, gluten din grau si orz. ou.</p> <p>Termen de valabilitate 12 luni.</p>
18.	Poi de crèmes 400 gr	buc	10	50	<p>- blat de cremes - produs dulce, copt, cu diametrul de 24 cm. cu masa neta de 400-600gr. obtinut prin afanare mixta: chimica si mecanica.</p> <p>-intrediente: faina alba de grau, zahar.</p> <p>agenti de afanare: pirofosfat acid de sodium, bicarbonate de sodium, amidon de porumb, sirop de zahar invertit, arome, sare iodata, conservant: sorbet de potasiu.</p> <p>-aspect exterior: forma de cilindru, suprafata este mata, nearsa.</p> <p>-aspect miez: masa uniforma, buretoasa, caracteristica unui produs bine copt. fara urme de faina neframantata, fara straturi compacte.</p> <p>-culoarea miezului: galben deschis</p> <p>-gust placut, dulce, fara gust strain, fara scrasnet</p> <p>-aroma: placuta, caracteristica aromelor</p>

19.	Croissant	Buc	0	420	<p>- croissant cu ciocolată la 100-150gr./buc.</p> <p>Croissant cu ciocolata, crema de caise, crema de lapte, sau crema de cacao, ambalat in folie tip film BOPP 1R 20<math>\mu</math> + BOPP 20<math>\mu</math> MET, cu masa neta de 50g.</p> <p>Intrediente: faina alba de grau, umputura 25% diverse sortimente (ciocolata, crema de caise, crema de lapte, cacao.), grasimi vegetale nehidrogenate, zahar, apa, drojdie naturala, oua, sirop de zahar invertit, unt, emulgatori: mono si digliceride ale acizilor grasi alimentari, si lecitina din soia, sare iodata, lapte praf degresat, conservant ( sorbet de potasiu, acidifiant acid citric, colorant: betacaroten), arome. Produsul contine gluten de grau.</p> <p>Caracteristici organoleptice:  Aspect coaja: neteda, lucioasa,  Culoare: brun roscat catre inchis,  Miez: poros, pori fini cu pereti subtiri, bine copt, bine crescut, fara straturi compacte.  Gust placut, corespunzator unui produs bine copt.  Miros placut, caracteristic materiilor prime din compozitia sortimentului, fara miros de mucegai, sau alt miros strain.  Semne de alterare microbiana: lipsa.</p>
20.	Prajitura cu crema	Buc	600	2400	<p>Prajituracu (25%) crema de lapte si glazura de cacao, ambalata in cartonas plastifiat, apoi individual in folie OPP cu masa neta 25- 35gr.</p> <p>Ingrediente: zahar, uleiuri vegetale rafinate (floarea soarelui, rapita, palmier), grasime vegetala partial hidrogenata ( palmier, soia, shea), faina din grau, pudra de cacao cu continut redus de grasime, oua, sirop de glucoza-fructoza, lapte praf degresat, agenti de umezire ( sorbitol, glicerina), alcool etilic rafinat, agenti de afanare ( difosfat disodic, carbonat acid de sodium), emulsifianti ( mono si digliceride alwe acizilor grasi, lecitina din soia, poliricinoleat de poliglicerina), arome, sare, conservant) sorbat de potasiu. Continut de cacao( in invelis) min 19,7%</p> <p>Caracteristici organoleptice:  Aspect exterior: bucati de forma paralelipedica cu invelis uniform de glazura de cacao, cu suprafata lucioasa;  Aspect in sectiune: un contur de compound si un strat de crema intre doua foi rulada brun deschis  Gust si miros: dulce, placut specific aromei de vanilie.  Conditii de depozitare: se depoziteaza in incaperi</p>

					uscate si racoroase, curate, dezinfectate si bine aerisite: temperatura 16-20°C si umiditatea relativa a aerului 45-75%. Termen de valabilitate 7 luni.
21.	Pufuleti	Buc	600	2400	Pufuleti ambalati in pungi de plastic cu gramaj de 45 gr/punga : Obtinuti prin expandarea granulelor de porumb degerminat. Materii prime porumb, sare si ulei. Materiale folosite la fabricarea pufuletilor trebuie sa corespunda documentelor tehnice normative de produs si reglementarilor sanitare in vigoare.
22.	Crema de prajituri	Buc	18	90	Crema pentru prajituri cu gust de ciocolata, vanilie, fructe, etc. Cantitatea obtinuta este suficienta pentru un tort cu diametrul de 24 cm. Cantitate neta (kg/buc/l)-0.057.

## LOTUL XI

### Fruite si legume transformate

Nr. crt	Denumire produs	UM	Cantitati		Caracteristici organoleptice
			Cant. 1 luna	Cant. 5 luni	
1	Fulgi de cartofi	Kg	50	250	Fulgi de cartofi pentru piure, ambalati in saci de 25 Kg. Ingrediente: Fulgi de carofi 99% , (obtinuti prin procedeul de uscare), emulgator mono si digliceride ale acizilor grasi, stabilizator (difosfat disodic), antioxidant (metabisulfit de sodium, ascorbil palmitat). Contine SO <sub>2</sub> . Poate contine urme de: mustar, gluten, soia, susan. Produsul se livreaza in stare perfecta, fara a fi deterioat ambalajul.
2	Varza murata	Kg	100	500	Varza alba in saramura cu frunze subtiri, sau varza taiata in saramura in functie de necesarul fiecarei perioade, cu un continut redus de zeama, ambalate in pungi de 1 kg. Produsul sa corespunda din punct de vedere calitativ.
3	Legume congelate – amestec de legume pt salata boeuf	Buc	30	150	Amestec de diverse legume: morcovi, patrunjel, pastarnac, fasole verde, ardei, mazare, cartofi, taiate in cubulete apoi congelate; Aspectul: legume divizate sau boabe, sub forma individualizată sau în mici aglomerări sănătoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau dăunători; Culori variate, caracteristice fiecărui produs în parte.

					<p>fără devieri de culoare;  Gust și miros plăcut, specific fiecărei legume, fără miros și gust străin;  După fierbere să se păstreze gustul caracteristic fiecărui produs. Ambalate în pungi de 2.5 kg;</p>
4	Legume congelate – amestec de legume pt. supă și pentru ciorba 2,5 kg	buc	62	310	<p>Amestec de diverse legume: morcovi, patrunjel, pastarnac, fasole verde, ardei, mazăre, cartofi, tăiate în cubulețe apoi congelate;  Aspectul: legume divizate sau boabe, sub forma individualizată sau în mici aglomerări, sănătoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau dăunători;  Culori variate, caracteristice fiecărui produs în parte, fără devieri de culoare;  Gust și miros plăcut, specific fiecărei legume, fără miros și gust străin;  După fierbere să se păstreze gustul caracteristic fiecărui produs. Ambalate în pungi de 2.5 kg;</p>
5	Fasole verde sau galbena 2.5 kg	Buc	80	320	<p>Culoarea verde sau galbena, caracteristică fiecărui soi, fără deviere de culoare;  Gust și miros plăcut, caracteristic soiului, fără miros și gust străin;  După fierbere să se păstreze pastaiile întregi.  Produsul se livrează congelat și ambalat în pungi de 2.5 kg;</p>
6	Legume congelate morcovi	Buc	60	300	<p>Morcovi congelați, tăiați cuburi de calitate superioară fără stricături, culoare și gust specific soiului. Produsul va fi livrat și ambalat în pungi de 2.5 kg.</p>

7	Legume congelate - mazare verde	buc	80	400	Mazare cu suprafață netedă, în funcție de soi, cu diametrul caracteristic fiecărui soi în parte; Culoarea verde, caracteristică soiului, fără deviere de culoare. Gust și miros plăcut, caracteristic soiului, fără miros și gust străin. După fierbere să se păstreze boabele întregi iar gustul caracteristic.
8	Cartofi congelati 2.500 kg	Buc	12	60	Cartofi congelati, pai, rondele bucatii mai mari produs de calitate superioara fara stricaciuni, culoare si gust specifica soiului. Produsul va fi livrat ambalat in pungi de 2.5 kg congelat.
9	Legume congelate – spanac, conopida 2,5 kg	Buc	14	70	Spanac mărunțit și porționat, culoare verde, fără miros și gust străin, după fierbere să se păstreze gustul caracteristic de spanac, congelat rapid la câteva ore de la recoltare, astfel reducându-se considerabil pierderea vitaminelor și a substanțelor nutritive. Broccoli și conopida divizată în buchete mici, miros și gust plăcut, specifice produsului, fără gust și miros străin, după fierbere să se păstreze gustul caracteristic de conopidă respectiv de broccoli. Produsul se va livra congelat și ambalat în pungi de 2.5 kg
10	Tocana de legume 300 g	Buc	75	250	Cu un conținut de morcov, tomate, ardei, ceapa, orez, sare, piper, zahăr în cantități minime, ulei și verdeturi. Ambalată în borcan de 300 g, trebuie să coincidă din punct de vedere calitativ, având gust și miros îmbietor. Ambalajul să nu prezinte deteriorări, sau umflături la nivelul capacului.
11	Fasole verde 720g	Buc	0	400	Păstăi întregi de fasole, tari, nevătămate, fără codițe sau ațe, de culoare galbenă sau verde în funcție de soi, miros și gust plăcut, specifice produsului, fără gust și miros străin; Masa netă cu lichid 680 g; Masa netă fără lichid 410 g; Ambalată în borcane de 720g
12	Zacusca 300 - 330 g	Buc	0	300	Compoziție ardei, ceapa, tomate, vinete sau fasole, sare, piper și verdeturi. Zacusca se va livra în diverse sortimente și anume cu vinete sau cu fasole, ambalate în

					horcane de 300 - 330 g.
13	Mazare 720g	Buc	0	250	Boabe de mazare întregi, tari, culoare verde deschis specifică produsului, fara gust și miros străin, este obligatoriu ca prin fierbere, produsul să nu se transforme în pastă. Cantitate neta minim 400g, ambalată în borcane de 720 g.
14	Pasta de tomate 720 g	Buc	120	600	Concentrație de 24% tomate, consistență omogenă, culoare roșu cărămiziu, gust plăcut, miros plăcut, specific produsului, fără gust și miros străin, masă netă: 680g. Abalat în borcane de 720 g, este obligatoriu ca produsul să nu conțină amidon.
15	Ciuperci	Buc	12	60	De cultura, calitatea I, tăiate în feli subțiri, cu aspect plăcut, fără impurități, ambalata în borcane de 4200 ml, cantitate neta minim 3000 g, gust și miros plăcut, specific produsului, fără gust și miros străin, conservate. Ambalate în borcane de sticla.
16	Sfecla rosie 4250 g	Buc	10	50	Salata din sfecla rosie va fi preparata din sfecla cu o textura fina (nelemnosa), culoare intense, taiata fidelute, ambalata în borcane de 4250 g, cantitate solida minim 3000 g, gust și miros specific, fara urme de deteriorare.
17	Castraveti in otet 4200 ml	Buc	11	55	Castraveti conservati in otet cu diam.4-6cm. Contine: apa, otet, zahar, sare, marar, seminte de mustar, ambalat în borcane de 4200 ml. Cantitate neta dupa scurgere minim 3000 g.
18	Gogosari in otet 4200 ml	Buc	15	75	Sferturi sau jumatați de gogosari sanatosi, fara pete de culoare sau urme de mucegai, conservati in otet cu mirodeni, ambalati în borcane de 4200 ml, cantitate neta minim 3000 g.
19	Compot 4200 ml	Buc	6	30	FRUCTE (caise, piersici, prune, visine, cirese, ananas): trebuie sa fie imbuteliat în borcane 4200 ml, apa din borcan trebuie sa fie limpede, pana la opalescent( se admit în lichid particule fine de pulpa a fructului în suspensie și sediment). Fructele trebuie sa nu aiba semne de atac de daunatori, sa fie întregi și sanatoase prezentand culoare caracteristica fiecarui fruct.

20	Gem 330 g	Buc	70	350	Ambalat in borcane de 330 g, inchise ermetic. Diverse sortimente prune, piersici, capsuni sau asortat, cu un continut minim de fructe de 50%, culoare caracteristica, cu gust placut. Gemul/dulceata din recipient trebuie sa aiba suprafata lucioasa, nezaharisita prezentandu-se ca o masa gelificata. Capacele recipientelor nu trebuie sa fie bombate la exterior iar in interior sa nu prezinte pete de rugina.
21	Naut	buc	10	50	Ingrediente: Naut, apa, sare, antioxidant: acid ascorbic. Cantitate neta (kg/buc/l)-0.4
22	Linte conserva	buc	10	50	Ingrediente: boabe de linte. Boabele de linte sunt pregatite, gata pentru mancare. Cantitate 400 gr. Produsul este gata pentru a fi consumat, ca atare, sau in supe si salate.
23	Porumb la conserva 670 gr	buc	16	80	Cutii metalice cu cheita nebombate de 670 gr, inchise etans fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare: cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Toate vor fi inscriptionate in limba romana. Aspectul ambalajului-interior: Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier. Caracteristicile produsului: - porumb dulce boabe, apa, sare si zahar.

**Conditii tehnice si de asigurare a calitatii:**

Produsele vor indeplini standardele de calitate si de gestiune ecologica, bazate pe seriile de standarde europene sau internationale, certificate de organisme conforme cu legislatia comunitara.

Toate produsele oferite vor fi de calitate I.

Operatorul economic raspunde de calitatea produselor livrate, autoritatea contractanta rezervandu-si dreptul de a solicita furnizorului inlocuirea produselor ce nu corespund calitativ, in termen de maximum 2 zile de la notificarea neregulilor constatate. In cazul viciilor ascunse ale unor produse, acestea vor fi sesizate operatorului economic, in termen de 24 de ore de la aparitia acestora.

**Conditii de livrare :**

Livrarea se va face la sediul institutiei de pe Calea Bodroguului, nr. 2, in termen de maximum 48 de ore de la data lansarii comenzii ferme.

Furnizorul va livra produsele in baza comenzilor emise de beneficiari, in functie de nevoile acestora, fara a conditiona livrarea de cantitatile solicitate.



Livrarea se va face cu promptitudine in cantitatile, la data solicitata, pe toata perioada derularii contractului de furnizare, la sediul beneficiarului .

#### **Receptie si probe :**

Receptia cantitativa si calitativa a produselor de catre reprezentantii unitatii achizitoare, se va face in prezenta delegatului furnizorului, la sediul unitatii contractante.

Achizitorul poate respinge la livrare (receptie) produsele livrate al caror termen de valabilitate ramas de la data receptiei, este mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de producator.

Produsele vor fi insotite de certificate de calitate si de documente de conformitate, in care se vor mentiona termenele de valabilitate ale acestora, in raport cu conditiile de mediu si de pastrare. Datele inscrise in certificatele de calitate si incadrarea produselor in prescriptiile STAS vor fi verificate prin probe efectuate in laboratoare autorizate (daca este cazul).

#### **Conditii generale de marcare, ambalare si etichetare**

Produsele vor fi ambalate conform specificatiilor tehnice din caietul de sarcini. Ambalajul trebuie sa asigure protectia si sa evite deteriorarea, murdarirea sau distrugerea produselor. Pentru fiecare produs se vor preda beneficiarului instructiuni de manipulare, folosire, depozitare.

Marcarea : produsele vor fi marcate cu etichete care sa contina cel putin urmatoarele specificatii :

- marca intreprinderii producatoare :
- denumirea comerciala a produsului :
- lotul si data fabricatiei;
- termen de valabilitate;
- conditii de pastrare.

La etichetarea produselor livrate se vor respecta intocmai prevederile H.G. nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare.

#### **Expediere si transport:**

Expedierea produselor este in sarcina furnizorului, potrivit conditiilor de livrare mentionate mai sus. Transportul se va face cu mijloacele de transport ale furnizorului sau inchiriate de acesta, autorizate pentru transportul fiecarui tip de produs.

La fiecare transport/livrare se va prezenta Autorizatia sanitar veterinara pentru mijloacele de transport dotate cu instalatii frigorifice care asigura controlul conditiilor de temperatura, umiditatea si ventilatie, conform legislatiei in vigoare- copie legalizata.

Transportul se face in vehicule inchise, izoterme, racite in prealabil si prevazute cu instalatie frigorifica, pentru a asigura mentinerea temperaturii necesare pastrarii calitatii produselor pe tot timpul transportului.

Fiecare transport va fi insotit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport si alte documente prevazute de legislatia in vigoare.

Transportul va fi insotit de delegat din partea furnizorului.

#### **Garanti**

Termenul de garantie si termenul de valabilitate acordate produselor de catre furnizor / producator sunt cele prevazute de legislatia in vigoare.

Furnizorul va raspunde pentru calitatea produsului livrat in interiorul termenului de garantie si in termenul de valabilitate, achizitorul fiind in drept sa solicite in interiorul acestor termene, inlocuirea fara costuri suplimentare pentru achizitor, in cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzator.

Achizitorul poate respinge lotul de produse daca la receptia calitativa constata ca maxim 10% din produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.

**Modalitati de plata:**

Oferta si plata se accepta numai in moneda nationala.

Plata produselor contractate se va face prin "acceptare", in baza urmatoarelor documente:

- Factura si Aviz de expeditie in original;
- Certificat de calitate;
- Proces-verbal de receptie calitativa si cantitativa, semnat de ambele parti.

Plata facturii se va face cu "Ordin de plata" emis de autoritatea contractanta, la termenele prevazute in contract, respectiv 60 zile de la data livrarii produselor.

Preturile din oferta vor ramane neschimbate pe toata perioada derularii contractului, precum si pe perioada unei eventuale prelungiri a acestuia.

Cerintele impuse in prezentul Caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice ofertă de bază prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Intocmit

Asistent med. Bosescu Monica – Maria