



CONSILIUL LOCAL SECTOR 1 BUCUREȘTI
DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI
Serviciul Achiziții Publice
Bld. Mareșal Al. Averescu, nr. 17, Sector 1, București
tel/fax: 021.223.15.14; e-mail: achizitiipublice@dgaspc-sectorul1.ro
website: www.dgaspc-sectorul1.ro



CAIET DE SARCINI

Caietul de sarcini face parte din documentatia de atribuire si contine indicatiile privind regulile de baza care trebuie respectate astfel incat potentialii ofertanti sa elaboreze propunerea tehnica corespunzator cu necesitatile autoritatii contractante.

Obiectul licitatiei deschise il constituie achizitionarea de **“Conserve Legume Fructe”**, necesare pentru buna functionare a Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 1 : instituție publică de interes local, cu personalitate juridică, în subordinea Consiliului Local al Sectorului 1 al municipiului București ce are rolul de a identifica și de a soluționa problemele sociale ale comunității din domeniul protecției copilului, familiei, persoanelor singure, persoanelor vârstnice, persoanelor cu dizabilității, precum și a oricăror persoane aflate în nevoie, prin servicii specializate pentru categoriile de persoane defavorizate.

Direcția Generală de Asistența Socială și Protecția Copilului Sector 1 are în structura sa următoarele centre :

Centrul de Zi ”Jiului”;
Centrul de Zi ”Sf. Andrei”;
Complexul Social de Servicii ”Sf. Nicolae”;
Centru de Zi de Recuperare pentru Copii cu Dizabilități ”Sf. Ecaterina”;
Complexul Social de Servicii ”Pinocchio”;
Centrul de Zi ”Vrancei”;
Centrul Româno-Danez pentru Educație Integrată;
Modulul Pavilionar de Recuperare și Reabilitare Neuropsihiatrică ”Alexandra” ;
Modulul Pavilionar de Recuperare și Reabilitare Neuropsihiatrică ”Buburuza” ;
Centrul de Abilitare și Reabilitare pentru Persoane Adulțe cu Dizabilități ”Brăduț” ;
Centrul de Abilitare și Reabilitare pentru Persoane Adulțe cu Dizabilități ”Stejărel” ;
Casa ”Sf.Ștefan”;
Casa de Tip Familial ”Sf. Constantin”;
Complexul Social de Servicii ”Odai” ;
Complexul Social de Servicii ”Străulești”;
Centrul de Îngrijire și Asistență pentru persoane Adulțe cu Dizabilități ”Sf. Vasile”;
Centrul de Îngrijire și Asistență pentru persoane Adulțe cu Dizabilități ”Sf. Elena”;
Serviciul Clubul Seniorilor;
Nazareea Grup ;
Centrul de Abilitare și Reabilitare pentru Persoane Adulțe cu Dizabilități ”Milcov”;

Centrul de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilitati "Un Pas Împreună";
 Centrul de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilitati "PHOENIX";
 pentru care are obligația de a asigura copiilor, asistaților, o alimentare corespunzătoare din punct de vedere calitativ și cantitativ, ținând cont de vârsta, nevoile și preferințele acestora, în conformitate cu legislația în vigoare.

Copiii, asistații beneficiază de o alimentare sănătoasă, hranitoare, adaptată nevoilor legate de dietă. Totodată, copiii au cunoștințele necesare pentru pregătirea meselor, precum și posibilitatea aplicării acestor cunoștințe, în limita vârstei și a gradului lor de maturitate

Meniurile se stabilesc cu sprijinul medicului care este responsabil cu PIS pentru sănătatea copilului/asistatului, astfel încât să se asigure o alimentare echilibrată, în conformitate cu preferințele și nevoile biologice specifice fiecărei vârste, regimurilor recomandate de medic și normele în vigoare cu privire la necesarul de calorii și elemente nutritive. În același scop, în mod periodic, personal desemnat de coordonatorul complexului/centrului de asistare și îngrijire evaluează calitatea și cantitatea alimentelor înainte și după prelucrare, precum și modul de preparare și consemnează dacă există nereguli în acest sens în același registru în care consemnează informațiile despre meniurile zilnice.

Conserve Legume Fructe

NR.CRT	DENUMIREA PRODUSULUI	U/M	ACORD CADRU		CTR.SUBSECV	
			CANT.MAX	CANT.MIN	CANT.MAX	CANT.MIN
1	ARDEI CAPIA IN OTET	BRC	1128	2	282	1
2	BULION	BRC	7805	2	1951	1
3	CASTRAVETI IN OTET	BRC	6312	2	1578	1
4	CIUPERCI	CUT	6545	2	1636	1
5	COMPOT ANANAS	CUT	2620	2	655	1
6	COMPOT CAISE	BRC	4855	2	1214	1
7	COMPOT CIRESE	BRC	4170	2	1043	1
8	COMPOT PERE	BRC	55	2	14	1
9	COMPOT PIERSICI	BRC	6172	2	1543	1
10	COMPOT PRUNE	BRC	2180	2	545	1
11	COMPOT STRUGURI	BRC	840	2	210	1
12	COMPOT VISINE	BRC	4836	2	1209	1
13	DOVLECEI IN APA	BRC	2788	2	697	1
14	DULCEATA CAISE	BRC	3348	2	837	1
15	DULCEATA CAPSUNI	BRC	468	2	117	1
16	DULCEATA CIRESE	BRC	752	2	188	1
17	DULCEATA PIERSICI	BRC	3420	2	855	1
18	DULCEATA VISINE	BRC	3820	2	955	1
19	FASOLE GALBENA	BRC	4028	2	1007	1
20	FASOLE VERDE	BRC	2230	2	558	1
21	GEM ASORTAT	BRC	2940	2	735	1
22	GEM CAISE	BRC	1312	2	328	1
23	GEM CIRESE	BRC	2600	2	650	1

24	GEM GUTUI	BRC	144	2	36	1
25	GEM PIERSICI	BRC	700	2	175	1
26	GEM PRUNE	BRC	4071	2	1018	1
27	GEM VISINE	BRC	2875	2	719	1
28	GHIVECI	BRC	2120	2	530	1
29	GOGOSARI IN OTET	BRC	4512	2	1128	1
30	MARMELADA	KG	800	2	200	1
31	MERE RASE	BRC	2400	2	600	1
32	MAZARE	BRC	3705	2	926	1
33	MORCOV IN APA	BRC	3340	2	835	1
34	PASTA TOMATE	BRC	9958	2	2490	1
35	PORUMB	CUT	72	2	18	1
36	ROSII DECOJITE	CUT	5040	2	1260	1
37	ROSII IN BULION	BRC	13820	2	3455	1
38	SALATA SFECLA	BRC	4370	2	1093	1
39	SPANAC	BRC	2130	2	533	1
40	SUC DE ROSII	L	6214	2	1554	1
41	TOCANA DE LEGUME	BRC	6500	2	1625	1
42	VINETE IN BULION	BRC	1200	2	300	1
43	ZACUSCA CU CIUPERCI	BRC	7240	2	1810	1
44	ZACUSCA DE VINETE	BRC	7660	2	1915	1
45	ZARZAVAT CIORBA	BRC	7536	2	1884	1

NR. CRT	DENUMIRE PRODUS	U/M	CARACTERISTICI
1.	ARDEI CAPIA IN OTET	BUC	<p>Ardei Capia – fabricat din ardei capia proaspeti, taiati in bucati si acoperiti cu solutie de otet si ulei, usturoi si condimente (foi dafin si piper), ambalat in recipiente de sticla inchise ermetic si pasteurizate , cantitate neta 720g si cantitate neta scursa de 320g</p> <p>Ingrediente: ardei capia, min 45%, apa, otet, boabe de piper negru, foi de dafin, Fara conservanti.</p> <p>Caracteristici: ardei capia taiati, uniformi la culoare pe unitatea de ambalaj, acoperiti cu solutie de otet, ulei si condimente.</p> <p>Gust si miros acrisor, placut, far miros/gust strain.</p> <p>Proprietat fizico-chimice:</p> <p>Continut total solid / masa neta/% min 45</p> <p>Aciditate totala acid acetic 0.8-1.5%</p> <p>Sare 0.8-1.5%</p> <p>proprietati microbiologice</p> <p>Bacterii aerobe mezofile : absent</p> <p>Drojzii si mucegaiuri : <10 ufc/g</p> <p>Depozitarea se face in spatii curate, aerisite, ferite de inghet</p> <p>Termen de valabilitate : 36 luni</p>
2.	BULION	BUC	<p>Bulion obtinut prin zdrobirea si strecurarea tomatelor, concentrarea sucului prin fierbere sub vid in vaccum, pana la concentratia dorita, ambalata in recipiente inchise ermetic si pasteurizate 314ml, cantitate neta 300g.</p> <p>Ingrediente: tomate proaspete, ajunse la gradul de maturitate industrială, de culoare rosie intens si sa corespunda standardelor de produs.</p> <p>Nu se admite coloranti sau substante de ingrosare(amidon sau gume).</p> <p>Caracteristici: masa omogena, densa, fara seminte sau coji, fara semne de alterare.</p> <p>Culoare rosie intensa pana la rosie caramizie, uniforma in toata masa produsului.</p> <p>Substanta uscata solubila la 20°C min 18°refr.</p> <p>Aciditate totala exprimata in acid citric max 10%</p>

			<p>indice de culoare 1.7-2</p> <p>Proprietati microbiologice</p> <p>Bacterii aerobe mezofile ufc/g – absent</p> <p>Drojdii si mucegaiuri : <10 ufc/g</p> <p>A se depozita in spatii curate, aerisite, ferite de inghet.</p> <p>Termen de valabilitate : 24 luni</p>
3.	CASTRAVETI IN OTET	BUC	<p>Castraveti in otet, ambalati la borcane inchise ermetic, 720 ml, cu cantitatea neta de 720g si cantitate solida 430g.</p> <p>Ingrediente : castraveti , apa, otet, sare</p> <p>Fara conservanti.</p> <p>Caracteristici: castraveti (60%) curati, intregi, sanato si fara defecte de forme.</p> <p>Gust si miros caracteristic, placut, fara gust si miros strain</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p> <p>continut de legume raportat la masa neta min.60%</p> <p>Aciditate: max 0.8-1.6%</p> <p>Clorura de sodiu:0.7-1.2%</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Drojdii si mucegaiuri: <10 ufc/g</p> <p>Bacterii aerobe mezofile : absent</p> <p>Depozitarea se face in incaperi aerisite, curate, ferite de razele solare</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p>
4.	CIUPERCI	BUC	<p>Ciuperci taiate ,ambalate in recipient de 425ml, cantitate neta 400g, cantitate scursa : 200g</p> <p>Ingrediente: ciuperci taiate, apa, sare, corector aciditate(acid citric), antioxidant (acid sorbic)</p> <p>Caracteristici: aspect recipient: curat, ermetic inchis.</p> <p>Aspect continut: ciuperci de culoare alb- alb galbui, nedestramate, gust si miros specific, fara miros/gust strain.</p> <p>Proprietati fizici chimice:</p> <p>Continut solid 55-60%</p> <p>Sare max 2%</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Drojdii si mucegaiuri: absent</p> <p>Grasimi 100g/produs : 0.5g din care acizi grasi saturati < 0.1g</p> <p>Fibre 100g/produs : 2.0 g</p> <p>Proteine 100g/produs : 2.3 g</p> <p>Sare 100g/produs : 1.0 g</p> <p>Depozitare se face in spatii curate, aerisite, ferite de razele solare si inghet.</p> <p>Valabilitate 36 luni .</p>
5.	COMPOT ANANAS	BUC	<p>Ananas in conserva, in sirop slab indulcit. Produs sterilizat, 580ml, cu cantitate neta 565g si masa scursa 300g</p> <p>Ingrediente: ananas 45% apa, zahar, acidifiant(acid citric)</p> <p>Caracteristici: bucati de ananas, acoperite de sirop slab indulcit, culoare caracteristica fructului, gust dulce, miros caracteristic.</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Substanta solubila 20^o : 14-17%</p> <p>Continut de fruct: min 45%</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Drojdii si mucegaiuri: absent</p> <p>Valori nutritionale 100g/produs</p> <p>Fibre: 0.6g</p> <p>Sare:0g</p> <p>Glucide:16g din care zaharuri 16g</p> <p>Depozitarea se face in incaperi aerisite, curate, ferite de razele solare sau inghet.</p>
6.	COMPOT CAISE	BUC	<p>Compot obtinut din caise in sirop de zahar, ambalat in recipiente inchise ermetic si pasteurizate, cu cantitatea neta de 720ml, cantitate neta 720g, cantitate solida scursa 360g</p> <p>Ingrediente:caise intregi 45% apa, zahar</p> <p>Catacteristici: fructe intregi, fara codite, nepatate, neatacate, acoperite de sirop de zahar.</p> <p>Aspectul lichidului: limpede, fara pearticule in suspensii.</p> <p>Gust si aroma placut, caracteristic fructelor folosite,</p> <p>Proprietati fizico-chimice :</p> <p>Substanta uscata solubila la 20°C : min 14°ER</p> <p>Continut de fructe : min 45</p> <p>Impuritati minerale : lipsa</p> <p>Proprietati microbiologice :</p> <p>Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent</p> <p>Drojdii si mucegaiuri : <10 ufc/g</p> <p>A se depozita in spatii curate, aerisite, ferite de inghet, la o temperatura de maxim 20°C.</p> <p>Termen de valabilitate : 36luni</p>

7.	COMPOT CIRESE	BUC	<p>Compot de cirese, produs pasteurizat, ambalat in borcane de 720ml, 720g si o cantitate scursa de 360g.</p> <p>Ingrediente: cirese (min 50%), apa si zahar</p> <p>Caracteristici: fructe intregi, fara codite, nepatate, neatacate, acoperite de sirop de zahar.</p> <p>Aspectul lichidului: limpede, fara pearticule in suspensii.</p> <p>Gust si miros placut caracteristic fructelor folosite, fara gust si miros strain.</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Substante solubile in sirop, grade refract. la 20°C min 14°C.</p> <p>Continut de fructe: min 50%</p> <p>Impuritati minerale : lipsa</p> <p>Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent</p> <p>Drojii si mucegaiuri : <10 ufc/g</p> <p>Se depoziteaza in spatii curate, macoroase, max 20°C, bine aerisite, ferite de inghet.</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p>
8.	COMPOT DE PERE	BUC	<p>Compot de pere, produs sterilizat, obtinut din pere decojite ambalat in recipiente de 580ml, cu cantitate neta de 310g</p> <p>Ingrediente: pere decojite(55%), apa, zahar (13%), acid citric.</p> <p>Caracteristici : fructe acoperite cu lichid, nedestramate, de aceeasi varietate, apropiate ca marine.</p> <p>Aspect lichid: limpede sau slab opalescent.</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Continut de fruct: 55%</p> <p>Substante solubile in sirop-20°C- 14-17%</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Drojii si mucegaiuri 10-100 ufc</p> <p>Valori nutritionale 100g/ produs</p> <p>Fibre: 3.6g</p> <p>Sare: 0.1g</p> <p>Ph: 3.4-3.9</p> <p>Glucide 14.4 din care zaharuri 12g</p> <p>Valabilitate 36luni.</p> <p>A se depozita in spatii curate, aerisite, ferite de inghet, cu umiditate maxima a aerului de 75%</p>
9.	COMPOT PIERSICI	BUC	<p>Compot de piersici, produs sterilizat, obtinut din piersici, ambalat in recipiente de 720ml., greutate neta 720g si cantitate scursa 360g.</p> <p>Ingrediente: piersici 50%, apa, zahar .</p> <p>Caracteristici:fructe intregi, fara codite, nepatate, neatacate, acoperite cu sirop de zahar</p> <p>Aspectul lichidului: limpede, fara pearticule in suspensii.</p> <p>Gust placut, caracteristic fructelor folosite, fara gust sau miros strain.</p> <p>Substante solubile in sirop, grade refract. la 20°C min 14°C.</p> <p>Impuritati minerale : lipsa</p> <p>Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent</p> <p>Drojii si mucegaiuri : <10 ufc/g</p> <p>Se depoziteaza in spatii curate, macoroase, max 20°C, bine aerisite, ferite de inghet.</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p>
10.	COMPOT PRUNE	BUC	<p>Compot de prune, ambalat in recipiente inchise ermetic, 720 ml si greutate neta 720g si cantitatea scursa de 360g.</p> <p>Ingrediente: prune intregi 45% , apa, zahar</p> <p>Catacteristici: bucati intregi de fructe nedestramate, neatacate de pasari sau insecte, fara codite, frunze,</p> <p>Aspectul lichidului: limpede, fara pearticule in suspensii.</p> <p>Gust: placut, specific fructelor.</p> <p>Proprietati fizico-chimice :</p> <p>Substanta solubila , grade refract. la 20°C : min 20</p> <p>Impuritati minerale 100g/produs : lipsa</p> <p>Proprietati microbiologice :</p> <p>Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent</p> <p>Bacterii anaerobe mezofile/termofile ufc/g : absent</p> <p>Drojii si mucegaiuri : <10 ufc/g</p> <p>A se depozita in spatii curate, aerisite, ferite de inghet sau soare, la temperatura si umiditatea relativa a aerului pentru care sa mentina caracteristicile mentionate.</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p>

11.	COMPOT STRUGURI	BUC	<p>Compot de struguri – produs obtinut din fabricarea fructelor acoperite cu sirop de zahar, ambalate in recipiente de sticla inchise ermetic si sterilizate, cu cantitatea neta de 720g si cantitatea scursa de 360g.</p> <p>Ingrediente: struguri 50% , apa, zahar</p> <p>Catacteristici: bucati de fructe nedestramate, de dimensiuni apropiate, fara codite si leziuni, gust si aroma placut, caracteristic fructelor folosite, fara gust si miros strain.</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Substanta solubila , grade refract. la 20°C : min 14</p> <p>Aciditate max.0.40%</p> <p>Continut de fructe : 50%</p> <p>Proprietati microbiologice :</p> <p>Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent</p> <p>A se depozita in spatii curate, aerisite, ferite de inghet, cu umiditate maxima a aerului de 75%</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p>
12.	COMPOT VISINE	BUC	<p>Compot de visine, ambalat in recipiente inchise ermetic si sterilizate, 720ml si greutate neta 720g, cantitate scursa 360g</p> <p>Ingrediente: visine 50% , apa, zahar</p> <p>Catacteristici: bucati de fructe nedestramate, neatacate de pasari sau insecte, fara codite, frunze, acoperite cu sirop limpede sau slab opalescent, gust si miros caracteristic fructelor fierte.</p> <p>Proprietati fizico-chimice :</p> <p>Substanta solubila , grade refract. la 20°C : min 23</p> <p>Continut de fructe : min 50</p> <p>Impuritati minerale 100g/produs : lipsa</p> <p>Proprietati microbiologice :</p> <p>Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent</p> <p>Drojii si mucegaiuri : <10 ufc/g</p> <p>Bacterii anaerobe mezofile/termofile ufc/g : absent</p> <p>A se depozita in spatii curate, aerisite, ferite de inghet sau soare, la temperatura si umiditatea relativa a aerului pentru care sa mentina caracteristicile mentionate.</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p>
13.	DOVLECEI IN APA	BUC	<p>Dovlecei in apa, ambalati in recipiente ermetic inchise 720ml, cantitate neta 720g si cantitate scursa de 430g</p> <p>Ingrediente: dovlecei min 60%, apa, sare neiodata.</p> <p>Caracteristici: dovlecei taiati cuburi de marimi apropiate in unitatea de ambalaj,acoperiti cu lichid</p> <p>Miros si gust placut, caracteristic, fara gust si miros strain</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Continut total de legume raportat la masa neta : min 60%</p> <p>Clorura de sodiu : max 1.2</p> <p>Impuritati minerale: lipsa</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent</p> <p>Drojii si mucegaiuri < 10 cfu/g</p> <p>Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, ferite de razele solare sau inghet.</p> <p>Termen de valabilitate : 36 luni</p>
14.	DULCEATA CAISE	BUC	<p>Dulceata de caise, produs pasteurizat, ambalat in borcane de 250ml, cu cantitatea neta de 300g</p> <p>Compozitie: caise 50%, zahar,</p> <p>Caracteristici: masa gelifianta, pastoasa, fara semne de fermentare sau mucegai, fara corpuri straine.</p> <p>Aroma si gust placut specific de caise</p> <p>Caracteristici fizico-chimice:</p> <p>Aciditate totala in acid malic: min 0.7%</p> <p>Subst. solubile in gr.refract. la temp. de 20°C min 72%.</p> <p>pH: 2.5-4</p> <p>Continut de fruct : min. 45 -55 %</p> <p>Aciditate totala in acid malic: min 0.7%</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Drojii si mucegaiuri 10-100 cfu/g</p> <p>Enterobacteriaceae 1-5 cfu/g</p> <p>Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, ferite de razele solare</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p>

15.	DULCEATA CAPSUNI	BUC	<p>Dulceata de capsuni , produs pasteurizat, ambalat in borcane de 280ml,cu cantitatea neta de 340g Compozitie: capsuni 49%, zahar . Caracteristici: masa gelificata, pastoasa fara semne de fermentare sau mucegai, fara corpuri straine, aroma si gust specific de capsuni , fara miros strain Proprietati fizico-chimice: Aciditate totala: 0.7% subst. solubile in gr.refract. la temp. de 20°C min 72%. pH : 2.5-4.0 Aciditate totala exprimata in acid malic : min 0.7% Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri max. 100 cfu/g Enterobacteriaceae : max. 5 ufg/g Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, ferite de razele solare Termen de valabilitate : 36 luni</p>
16.	DULCEATA CIRESE	BUC	<p>Dulceata de cirese, produs obtinut prin fierberea si concentrarea cireselor in sirop, ambalat in borcane de 315 ml cu cantitate neta 380g. Compozitie: cirese 55% zahar, corector de aciditate: acid citric. Caracteristici: bucati de cirese, partial destramate, in masa gelificata, fara separare de sirop, fara corpuri straine. Miros: placut,aromat, caracteristic Proprietati fizico-chimice Aciditate totala: 0.7% subst. solubile in gr.refract. la temp. de 20°C min 72%. pH: 2.5-4 Aciditate exprimata in acid malic : min 0.7% Proprietati microbiologice : Drojdii si mucegaiuri max.100 cfu/g Enterobacteriaceae<5 ufg/g Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, ferite de razele solare Termen de valabilitate : 36 luni</p>
17.	DULCEATA PIERSICI	BUC	<p>Dulceata de piersici, produs pasteurizat, obtinut prin fierberea si concentrarea piersicilor in sirop , ambalat in borcane de 315ml cu cantitatea neta de 380g Compozitie: piersici 55%, zahar, corector de aciditate : acid citric Caracteristici: bucati de fructe partial destramate in masa gelificata , fara separare de sirop si fara corpuri straine , Produsul nu contine si nu provine din organisme modificate genetic. Proprietati fizico-chimice : Aciditate totala: 0.7% Subst. solubile in gr.refract. la temp. de 20°C min 72%. Proteine 100g/ produs : 0.5g Proprietati microbiologice : Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent Bacterii anaerobe mezofile/termofile ufc/g : absent A se depozita in spatii curate, aerisite, ferite de inghet sau soare, la temperatura si umiditatea relativa a aerului pentru care sa mentina caracteristicile mentionate. Valabilitate : 36 luni</p>
18.	DULCEATA VISINE	BUC	<p>Dulceata de visine, produs pasteurizat, ambalat in borcane de 250ml, cu cantitatea neta de 380g Compozitie: visine 50%, zahar, agent gelatinizant : pectina Caracteristici: lichid siropos negelificat si nezaharisit, fara semne de fermentare sau mucegai, fara corpuri straine. Aroma si gust placut specific de visine Caracteristici fizico-chimice: Aciditate totala in acid malic: min 0.7% Subst. solubile in gr.refract. la temp. de 20°C min 72%. pH: 2.5-4 Continut de fruct : min. 45 -55 % Aciditate totala in acidid malic: min 0.7% Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri 10-100 cfu/g Enterobacteriaceae 1-5 cfu/g Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, ferite de razele solare Valabilitate : 36 luni</p>

19.	FASOLE GALBENA	BUC	<p>Fasole galbena-pastai taiate in saramura, produs sterilizat ambalat in recipiente inchise ermetic, borcane de 720 ml cu cantitatea neta de 720g cantitate scursa 400g</p> <p>Ingrediente: fasole pastai galbena min 50%, apa, sare neiodata</p> <p>Caracteristici: legume sanatoase, neatacate de daunatori, acoperite cu solutie de saramura</p> <p>Culoarea specifica legumelor fierte, gust si miros caracteristic, fara gust si miros strain</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Continut total de legume raportat la masa neta min 50%</p> <p>Clorura de sodiu 0.8-1.2%</p> <p>Impuritati minerale: lipsa</p> <p>Proprietati microbiologice :</p> <p>Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent</p> <p>Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, racoroase (max 200°C), ferite de inghet.</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p>
20.	FASOLE VERDE	BUC	<p>Fasole verde-pastai taiate in saramura, produs sterilizat ambalat in recipiente inchise ermetic, borcane de 720 ml cu cantitatea neta de 720g cantitate scursa 400g</p> <p>Ingrediente: fasole pastai verde min 50%, apa, sare neiodata</p> <p>Caracteristici: legume sanatoase, neatacate de daunatori, acoperite cu solutie de saramura</p> <p>Culoarea specifica legumelor fierte, gust si miros caracteristic, fara gust si miros strain</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Continut total de legume raportat la masa neta min 50%</p> <p>Clorura de sodiu 0.8-1.2%</p> <p>Impuritati minerale: lipsa</p> <p>Proprietati microbiologice :</p> <p>Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent</p> <p>Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, racoroase (max 200°C), ferite de inghet.</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p>
21.	GEM ASORTAT	BUC	<p>Gem asortat, produs gelificat, obtinut prin fierberea cu zahar a fructelor, cu sau fara adaos de pectina, ambalat in recipiente de sticla 314ml, ermetic inchise, cu cantitatea neta de 370g</p> <p>Ingrediente: fructe in proportii variabile(visine, capsuni, zmeura, caise, mere, piersici) 55%, zahar, gelifiant: pectina, corector de aciditate: acid citric.</p> <p>Caracteristici: fructe sau bucati de fructe, partial destramate, in masa gelifianta, fara separare de sirop</p> <p>Miros si gust placut caracteristic, fara miros strain.</p> <p>Proprietati fizico-chimice</p> <p>Substanta uscata solubila%: min 67grade refract.la 20°C.</p> <p>Aciditate exprimata in acid malic min 0.5%.</p> <p>Cenusa insolubila exprimata in acid clorhidric max 0.1%.</p> <p>Drojii si mucegaiuri 10-100 ufc/g</p> <p>Proprietati microbiologice :</p> <p>Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent</p> <p>Bacterii anaerobe mezofile/termofile ufc/g : absent</p> <p>Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, racoroase (max 30°C), ferite de inghet.</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p>
22.	GEM CAISE	BUC	<p>Gem de caise, produs pasteurizat, obtinut din fructe romanesti ambalat in recipiente de 314ml, cu cantitatea neta de 340g.</p> <p>Ingrediente: caise , zahar, agent gelatinizant(pectina) ,acidifiant: acid citric</p> <p>Caracteristici: masa gelifianta, pastoasa, fara semne de fermentare sau mucegai, fara corpuri straine, gust/aroma specifica de caise fara gust miros strain.</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Substanta uscata solubila la 20°C 67±3%</p> <p>pH 2.5-4.0</p> <p>Aciditate totala exprimata in acid malic min 0.5%</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Drojii si mucegaiuri 10-100 cfu/g</p> <p>Enterobacteriaceae : 1-5cfu/g</p> <p>Depozitarea se face in spatii curate, aerisite, ferite de inghet .</p> <p>Termen de valabilitate : 36 luni</p>
23.	GEM CIRESE	BUC	<p>Gem de cirese , produs pasteurizat, ambalat in recipiente inchise ermetic, 314ml cantitate neta 360g.</p> <p>Ingrediente: cirese 60%, zahar</p> <p>Caracteristici: fructe sau bucati de fructe partial destramate cu masa usor gelifiata, din care nu se separa siropul,, fara semne de alterare sau mucegai.</p> <p>Produsul nu contine conservanti.</p> <p>Culoare: caracteristica soiului de fruct, aroma si gust specific de cirese, fara gust si miros strain.</p> <p>Proprietati fizico-chimice</p> <p>Substanta uscata solubila%min : 60°R</p> <p>Continut de fruct : 60%</p> <p>Continut de zahar : 55-63 %</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Bacterii termofile: absent</p> <p>Drojii si mucegaiuri: < 10ufc/g</p> <p>Depozitarea se face in spatii curate, aerisite, ferite de razele solare si de inghet,</p> <p>Termen de valabilitate : 36 luni</p>

26	GEM GUTUI	BUC	<p>Gem de gutui, produs pasteurizat, tratat termic, ambalat in borcane cu cantitatea neta de 360g. Compozitie: continut de fruct (min 50%) zahar, sirop glucoza, gelifiant, acid citric. Catacteristici: suprafata netede, omogena, fara impuritati, culoare uniforma , caracteristica fructelor. Miros si gust placut, dulce-acrisor. Proprietati fizico chimice: Substanta solida,% : min 55 Aciditate totala exprimata in acid malic 0.5-0.8 Cenusa insolubila in acid clorhidric%; 0.05-0.1 Enterobacteriaceae : 1-5 ufc/g Drojdii si mucegaiuri 10-100 ufc/g Depozitarea se face in spatii curate, aerisite, ferite de inghet . Termen de valabilitate :36 luni</p>
27	GEM PIERSICI	BUC	<p>Gem de piersici , produs pasteurizat, ambalat in recipiente inchise ermetic, 314ml, cantitate neta 360g. Ingrediente: piersici 60%, zahar Caracteristici: fructe sau bucati de fructe partial destramate cu masa usor gelifiata, din care nu se separa siropul, fara semne de alterare sau mucegai, fara conservanti. culoare caracteristica soiului de fruct, aroma si gust specific de cirese, fara gust si miros strain. Proprietati fizico-chimice Substanta uscata solubila% min: 60^oR Continut de fruct : 60% Continut de zahar : 55-63 % Proprietati microbiologice: Bacterii termofile: absent Drojdii si mucegaiuri : absent Depozitarea se face in spatii curate, aerisite, ferite de razele solare si de inghet, Termen de valabilitate : 36 luni</p>
28	GEM PRUNE	BUC	<p>Gem de prune, produs pasteurizat, ambalat in recipiente inchise ermetic 314ml, cantitate neta 360g. Ingrediente: prune 60%, zahar Caracteristici: fructe sau bucati de fructe partial destramate cu masa usor gelifiata, din care nu se separa siropul,, fara semne de alterare sau mucegai, fara conservanti. culoare caracteristica soiului de fruct, aroma si gust specific de cirese, fara gust si miros strain. Proprietati fizico-chimice Substanta uscata solubila % : min 60% Continut de fruct : 60% Continut de zahar : 55-63 % Proprietati microbiologice: Bacterii termofile: absent Drojdii si mucegaiuri : absent Depozitarea se face in spatii curate, aerisite, ferite de razele solare si de inghet, Termen de valabilitate : 36 luni</p>
29	GEM VISINE	BUC	<p>Gem de visine, produs pasteurizat, ambalat in recipiente inchise ermetic 314ml, cantitate neta 360g. Ingrediente: visine 60%, zahar Caracteristici: fructe sau bucati de fructe partial destramate cu masa usor gelifiata, din care nu se separa siropul,, fara semne de alterare sau mucegai, Culoare caracteristica soiului de fruct, aroma si gust specific de cirese, fara gust si miros strain. Proprietati fizico-chimice Substanta uscata solubila la 20°C : min 60% Continut de fruct : 60% Continut de zahar : 55-63 % Proprietati microbiologice: Bacterii termofile: absent Drojdii si mucegaiuri : absent Depozitarea se face in spatii curate, aerisite, ferite de razele solare si de inghet, Termen de valabilitate : 36 luni</p>
30	GHIVECI IN BULION	BUC	<p>Ghiveci in bulion, preparat din amestec de legume divizate si oparite ambalat in recipiente inchise ermetic si sterilizate, borcan 720g, solid 390g Ingrediente: bulion de tomate, legume in proportii variabile (ardei gras 21%, vinete 18%, rosii 12%, morcov 9%, fasole pastai 17%, patrunjel tocat) , sare. Caracteristici: amestec de legume taiate sau intregi, acoperite cu suc de rosii. Consistenta de legume fierte, neterciuite. Gust si miros caracteristic legumelor fierte in bulion, fara gust si miros strain. Proprietati fizico-chimice : Continut total de legume raportat la masa neta min 55% Clorura de sodiu : 0.6-1.3% Impuritati minerale insolubile – lipsa Proprietati microbiologice : Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent Bacterii anaerobe mezofile/termofile ufc/g : absent Valabilitate : 36 luni Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, racoroase (max 20°C), ferite de inghet.</p>

31	GOGOSARI IN OTET	BUC	<p>Gogosari in otet – fabricat din gogosari proaspeti, taiati in bucati, acoperiti cu solutie de otet, ambalati in borcane de sticla inchise ermetic, cu cantitatea neta de 720g si cantitate scursa de 375g Fara conservanti.</p> <p>Ingrediente: , gogosari 45%, otet alimentar din vin, sare, zahar, condimente</p> <p>Caracteristici : gogosari taiati sferturni, uniformi la culoare pe unitatea de ambalaj, acoperiti cu solutie de otet si condimente; aspectul lichidului : limpede pana la slab opalescent.</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Continut total de legume raportat la masa neta min 45%</p> <p>Clorura de sodiu : 0.8-1.5%</p> <p>aciditate totala : 0.8-1.5%</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Bacterii aerobe mezofile : lipsa</p> <p>Drojii si mucegaiuri : lipsa</p> <p>A se depozita in spatii curate, aerisite, ferite de inghet,</p> <p>Termen de valabilitate : 36 luni</p>
32	MARMELADA	KG	<p>Marmelada- Obtinut prin concentrarea cu zaharuri a pirurilor de fructe, ambalat in cutii de 5kg.</p> <p>Ingrediente: amestec pireuri de fructe in proportii variabile (mere, gutui, prune) , continut de fruct 80% ,zahar (55%), acidifiant - acid citric, arome.</p> <p>Caracteristici: suprafata neteada, usor umeda, nezaharisita, fara impuritati, culoare uniforma, consistenta omogena, tartinabila.</p> <p>Culoare uniforma caracteristica fructelor componente</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Substanta solida, % - min 55</p> <p>Aciditate exprimata in acid malic, % : 0.5-0.8</p> <p>cenusa insolubila in acid clorhidric, % : 0.05-0.1</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Drojii si mucegaiuri <100ufc/g</p> <p>Enterobacteriaceae < 5ufc/g</p> <p>Depozitarea se face in spatii curate, aerisite, ferite de razele solare si de inghet, se vor evita variatiile bruste de temperatura.</p> <p>Termen de valabilitate : 24 luni</p>
33	MERE RASE	BUC	<p>Produs obtinut din mere proaspete, sanatoase, fara casa seminala, taiate sub forma de taitei, ambalate in recipiente inchise ermetic si sterilizate de 720ml si cantitatea neta de 700g.</p> <p>Ingrediente: mere 85%, zahar.</p> <p>Caracteristici: mere taiate sub forma de taitei, in amestec cu zahar, bine presate in borcane; Culoare specifica merelor rase: alb galbui;</p> <p>Miros si gust: placut aromat, caracteristic, fara miros strain;</p> <p>Consistenta: fructe bine fierte</p> <p>substante uscata solubila exprimate in grade la 20°C min 15%, aciditate 0.2%</p> <p>Se depoziteaza in spatii curate, racoroase, bine aerisite, ferite de inghet</p> <p>Valabilitate: 36 luni</p>
34	MAZARE	BUC	<p>Mazare in saramura, preparata din legume intregi, ambalate in recipiente inchise ermetic, de 720ml si cantitate neta de 720g si cantitate scursa de 430g.</p> <p>Ingrediente: mazare 60%, apa, sare.</p> <p>Caracteristici: legume sanatoase,intregi,de marime apropiata pe unitate de ambalaj, de culoare verde pana la verde deschis</p> <p>Consistenta de legume fierte, gust si miros placut, caracteristic..</p> <p>Proprietati fizico-chimice</p> <p>Continut total de boabe de mazare raportat la masa neta - 60%</p> <p>Clorura de sodiu 1-1.3%</p> <p>Impuritati minerale : lipsa</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Drojii si mucegaiuri <10ufc/g</p> <p>Bacterii aerobe mezofile : lipsa</p> <p>Se depoziteaza in spatii curate, macoroase, max 20°C, bine aerisite, ferite de inghet.</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p>
35	MORCOV IN APA	BUC	<p>Morcovi taiat in saramura , ambalat in recipiente inchise ermetic si sterilizate, 720ml, cantitate neta 720g si cantitate scursa 432g.</p> <p>Ingrediente: morcovi 60% , sare neiodata</p> <p>Caracteristici: Legume divizate relativ uniforme ca marine in saramura</p> <p>Lichid limpede, pana la slab opalescent, legume fierte, usor crocane</p> <p>Miros si gust: placut aromat, caracteristic fara miros strain.</p> <p>Proprietati fizico-chimice</p> <p>Continut de legume raportat la masa neta: min 60</p> <p>Clorura de sodiu: 0.8-1.5</p> <p>Impuritati minerale : lipsa</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Bacterii aerobe mezofile : lipsa</p> <p>Bacterii aerobe mezofile/termofile : lipsa</p> <p>Se depoziteaza in spatii curate, racoroase, bine aerisite, ferite de inghet.</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p>

36	PASTA TOMATE	BUC	<p>Pasta de tomate, 28%, preparata din tomate proaspete ajunse la gradul de maturitate si care corespund standardelor de produs, ambalata in recipiente de sticla de 314ml cu cantitate neta 300g</p> <p>Caracteristici: masa densa, omogena, fara corpuri straine, fara semne de alterare, culoare rosu pana la caramiziu, uniforma in toata masa, gust pecific de tomate.</p> <p>Substanta uscata solubila la 20°C min 28 grd.ref.</p> <p>Proprietati fizico-chimice: Aciditate totala exprimata in acid citric max 10% Indice de culoare 1.7-2</p> <p>Proprietati micro biologice: Drojdii si mucegaiuri max 10cfu/g</p> <p>Valabilitate : 24 luni</p> <p>Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, racoroase (max 20°C), ferite de inghet.</p>
37	PORUMB	BUC	<p>Prorumb dulce vid 425ml/ cantitatea neta 340g</p> <p>Ingrediente: porumb dulce boabe, apa, sare , zahar.</p> <p>Caracteristici:boabe intregi, apropiate ca marime pe ambalaj, sanatoase, acoperite cu lichid limpede pana la slab opalescent, gust dulceag, fara miros si gust strain.</p> <p>Proprietati fizico-chimice: Continut de boabe de porumb raportat la masa neta : min 61% Clorura de sodiu: max.1.5</p> <p>Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri : absent Bacterii sulfito-reducatoare: absent</p> <p>Valabilitate : 30 luni</p> <p>Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, racoroase.</p>
38	ROSII DECOJITE	BUC	<p>Rosii intregi in suc de rosii, produs pasteurizat, ambalat in cutii de 425ml cu cantitatea neta de 400g si cantitate scursa de : 240g</p> <p>Ingrediente: rosii intregi 60%, suc de rosii, corector de aciditate: acid citric</p> <p>Caracteristici:rosii intregi, sanatoase, acoperite cu bulion de tomate,</p> <p>Gust placut, caracteristic tomatelor, fara miros si gust strain.</p> <p>Proprietati fizico-chimice: Continut de rosii 60% Clorura de sodiu: max 1.5%</p> <p>Aciditate totala exprimata in acid acetic 0.4%</p> <p>Proprietati microbiologice: Bacterii sulfite-reducatoare- absent Drojdii si mucegaiuri-absent</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p> <p>Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, racoroase.</p>
39	ROSII IN BULION	BUC	<p>Rosii in bulion – produs din rosii, suc de rosii si sare neiodata, ambalate in recipiente de sticla 720g, solid 360g</p> <p>Catacteristici: rosii intregi de culoare uniforma si grad de coacere. Rosii necrapate.</p> <p>Culoare: rosie, specifica tomatelor</p> <p>miros si gust : specific tomatelor sterilizate, fara gust si miros strain</p> <p>Proprietati fizico-chimice Continut total de legume raportat la masa neta : min 50% Sare : 0.8-1.5</p> <p>Impuritati minerale : lipsa</p> <p>Proprietati microbiologice: Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent Bacterii anaerobe mezofile/termofile ufc/g : absent</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p> <p>Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, racoroase (max 20°C), ferite de inghet.</p>
40	SALATA SFECLA	BUC	<p>Salata de sfecla - produs obtinut din sfecla, apa, otet, sare, ambalat in borcane de 720g cu cantitate scursa 400g.</p> <p>Compozitia: sfecla(min.55%), apa, otet, zahar, sare , hrean</p> <p>Caracteristici: sfecla acoperita cu solutie de otet, culoare de la rosu pana la visiniu inchis</p> <p>Consistenta: sfecla bine fiarta, nedestramata</p> <p>Proprietati fizico-chimice: Continut de legume raportat la masa neta min 55% Aciditate totala in acid acetic: max 1.3% Clorura de sodiu: 0.8 -1.2%</p> <p>Proprietati microbiologice: bacterii aerobe mezofile : <10 ufc/g</p> <p>Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, ferite de razele soarelui.</p> <p>Termen de valabilitate : 36 luni</p>
41	SPANAC	BUC	<p>Spanac frunze in saramura, ambalat in recipiente de sticla, ermetic inchise si sterilizate; 720ml si cantitate neta 720g si cantitate scursa : 500g</p> <p>Ingrediente: spanac frunze, apa, sare.</p> <p>Caracteristici: frunze de spanac bine fierte (masa compacta),</p> <p>Culoare:verde inchis</p> <p>Proprietati fizico-chimice: Continut total de legume raportat la masa neta : min 55% Clorura de sodiu : 0.5-1.2%</p>

			<p>Impuritati : 0.05%</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Drojii si mucegaiuri : max 10</p> <p>Enterobacteriaceae max 10cfu/g</p> <p>Depozitarea se face in spatii curate, aerisite, intonecoase, ferite de razele solare si inghet.</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p>
42	SUC DE ROSII	BUC	<p>Suc de rosii obtinut prin zdrobirea si strecurarea tomatelor, apo fierberea adaugand sarea si zaharul, ambalat in sticle de 1000ml</p> <p>Ingrediente : rosii 99%, sare neiodata, zahar</p> <p>Caracteristici: lichid fluid, fara seminte sau coji, fara semne de alterare sau fermentare, omogen culoare rosu , pana la rosu -portocaliu</p> <p>gust si miros : specific de tomate.</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Substanta uscata solubila % grade refract. la 20°C - min 7</p> <p>Aciditate totala exprimata in acid citric - max 10%</p> <p>Clorura de sodiu :1-1,5%</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent</p> <p>Bacterii anaerobe mezofile/termofile ufc/g : absent</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p> <p>Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, racoroase (max 20°C), ferite de inghet.</p>
43	TOCANA DE LEGUME	BUC	<p>Tocana de legume, preparat din legume proaspe, ambalate in recipient de sticla,314ml, net 290g , solid 220g.</p> <p>Compozitie : ceapa, morcov, ardei, rosii, in amestec cu orez, verdeata si condimente (piper), sare</p> <p>Caracteristici: culoare specifica legumelor prajite si sterilizate;</p> <p>gust si miros specific, placut,</p> <p>consistenta: de legume fierte.</p> <p>Proprietati fizico-chimice :</p> <p>Continut total de legume : 65%</p> <p>Clorura de sodiu :1.2-1.5%</p> <p>Impuritati minerale : lipsa</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent</p> <p>Bacterii anaerobe mezofile/termofile ufc/g : absent</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p> <p>Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, racoroase (max 20°C), ferite de inghet.</p>
44	VINETE IN BULION	BUC	<p>Fabricate din vinete taiate rondele sau bucati, acoperite cu suc de rosii si sare, ambalate in recipiente de sticla ermetic inchise si sterilizate avand cantitatea neta de 720g si cantitatea scursa 360g.</p> <p>Caracteristici: vinete rondele sau bucati 50% acoperite cu suc de rosii, culoare specifica produsului, gust si miros caracteristic produsului;</p> <p>Consistenta: legume bine fierte</p> <p>Continut total de legume raportat la masa nete: 50%</p> <p>Suc de rosii pentru acoperire S.U.: 6°R</p> <p>Clorura de sodiu %: 0.8-1.2</p> <p>Impuritati minerale: lipsa</p> <p>Drojii si mucegaiuri:<10ufc/g</p> <p>Valabilitate: 36 luni</p> <p>Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, racoroase.</p>
45	ZACUSCA CU CIUPERCI	BUC	<p>Zacusca cu ciuperci, produs sterilizat ambalat in recipiente de sticla, 314 ml, cantitatea neta de 300g.</p> <p>Ingrediente: legume in proportii variabile\$ vinete(min 45%) rosii, ardei, ceapa, morcovi, ciuperci, ulei de floarea soarelui, pasta de tomate, sare.</p> <p>Caracteristici: amestec de legume divizate specific produsului.</p> <p>Culoarea\$ specifica amestecului normal de legume.</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Continut total de legume raportat la masa neta: 50-75%</p> <p>Clorura de sodiu %: 1,5</p> <p>Substante grase %: 5.5</p> <p>Impuritati minerale %- lipsa</p> <p>Proprietati microbiologice:</p> <p>Drojii si mucegaiuri: absent</p> <p>Bacterii sulfito-reducatoare- absent</p> <p>Valabilitate : 36 luni</p> <p>Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, racoroase</p>

46	ZACUSCA DE VINETE	BUC	Zacusca de vinete, produs preparat di legume divizate : vinete, ceapa, ardei gras. Gogosari, rosii, suc de rosii, ulei, sare. Ambalare :recipiente inchise ermetic 3 l4ml, neta 290g. Compozitie: vinete coapte 60%, rosii, ardei copt, ceapa, morcov, gogosar, rosii, suc de rosii, sare, condimente (piper). Caracteristici: legume divizate, prajite in ulei, amestecate cu suc de rosii si condimente (piper). Culoare : specifica legumelor Consistenta: legume pajite si fierte Proprietati fizico-chimice: Continut total de vinete legume raportat la masa neta: 60% Clorura de sodiu %: max. 1.5 Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri: <10 ufc/g Depozitarea se face in incaperi aerisite, curate, ferite de razele solare , la o temperatura de max. 20°C termen de valabilitate : 36 luni
47	ZARZAVAT CIORBA	BUC	Zarzavat pentru ciorba, produs preparat din legume sanatoase, divizate, ambalate in recipiente inchise ermetic si sterilizate de 720ml cu cantitate neta de 720 g si cantitate solida 450g Ingrediente: legume in proportii variabile (rosii, ardei, verdeata, sare) 50%, sare, apa. Caracteristici: amestec de legume sanatoase, divizate, relativ uniforme ca marime in saramura, Culoarea: sprcifica legumelor fierte Proprietati fizico-chimice Continut total de legume raportat la masa neta % min 50. Clorura de sodiu max 1.3% Impuritati minerale lipsa. Proprietati microbiologice: Bacterii aerobe mezofile ufc/g : absent Bacterii anaerobe mezofile/termofile ufc/g : absent Valabilitate : 36 luni Depozitarea se face in incaperi curate, intunecoase, aerisite, racoroase (max 20°C), ferite de inghet.

Propunerea tehnica va contine, in mod obligatoriu, un tabel comparativ, in care, intr-o coloana vor fi trecute specificatiile tehnice din caietul de sarcini, iar in alta coloana vor fi prezentate informatiile care raspund acestor specificatii, in care se vor face trimiteri la mijloacele adecvate prezentate, care probeaza indeplinirea specificatiilor tehnice din caietul de sarcini, astfel incat sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu caietul de sarcini.

În vederea confirmării celor menționate în tabel, ofertantul are obligatia sa depuna pentru fiecare produs ofertat, fisa tehnica a produsului in original intocmita si stampilata in original de producator /importator (cuprinzand denumire producator/importator, denumire produs, compozitie(ingredient), masa neta, temperatura de depozitare, date de fabricatie, data limita de consum). Absenta vreunei fise tehnice, va conduce la declararea ofertei ca fiind neconforma. Nu este permisa completarea ulterioara.

Furnizorul are obligatia de a livra pe parcursul intregului contract aceleasi produse prezentate la momentul depunerii ofertei tehnice. In cazul in care, din motive independente de vointa sa, produsul prezentat in fisa tehnica nu mai poate fi livrat, furnizorul va putea livra alt produs similar, care prezinta un nivel de calitate cel putin identic sau superior, doar cu acordul prealabil al autoritatii contractante. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

Furnizorul are obligatia de a garanta că produsele furnizate sunt în conformitate și respectă normele tehnice sanitar-veterinare și de calitate.

De asemenea propunerea tehnica va contine declaratia de conformitate/ certificatul de calitate din partea producatorului/importatorului stampilata si cu mentiunea „ conform cu originalul”

Pentru toate produsele ofertate se vor depune buletine de analiza/raport de incercari fizico chimice si microbiologice emise de un laborator de analiza acreditat RENAR sau similar, stampilate de producator/importator cu mentiunea „conform cu originalul”. Nu se accepta analize efectuate in laboratorul propriu al producatorului daca acesta nu este acreditat RENAR sau similar. Buletinele de analiza trebuie sa nu fie mai vechi de 3 luni de la data depunerii ofertei. Absenta unui singur document din cele solicitate va conduce la declararea ofertei ca fiind neconforma.

Ofertantul va face dovada ca produsele oferite au fost fabricate, ambalate si/sau depozitate cu respectarea normelor privind siguranta alimentelor in conformitate cu ISO 22000/HACCP sau echivalent, prezentand in cadrul propunerii tehnice certificatul ISO 22000 sau echivalent atat de la operatorul economic cat si de la producator sau importator stampilat si cu mentiunea „conform cu originalul” valabile la data depunerii ofertei.

Operatorii economici vor face dovada ca unitatea in care isi desfasoara activitatea/depozitul spatiile pentru receptie sunt autorizate de catre Directia Sanitara Veterinara pentru Siguranta Alimentelor.

Operatorul economic este obligat sa faca dovada ca dispune in proprietate/inchiriere/leasing sau alte forme de punere la dispozitie de minim un mijloc de transport autorizat sanitar veterinar care sa asigure pe durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice, conform Ordinului nr. 57/2010.

Operatorul economic va depune o declaratie pe propria raspundere privind respectarea obligatiilor relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca- art 51 din Legea nr 93/2016 privind achizitiile publice.

Ofertantul are obligatia de a indica sau marca documentele/informatiile din propunerea tehnica pe care le declara ca fiind confidentiale, intrucat cuprind secrete tehnice si/sau comerciale, stabilite conform legii, iar dezvaluirea acestora ar prejudicia interesele legitime ale operatorilor economici, in special in ceea ce priveste secretul comercial si proprietatea intelectuala.

Orice necorelare, omisiune ori neconformitate constatate in privinta documentelor ofertei, in raport cu caietul de sarcini ori prevederile legislatiei in vigoare, inclusiv in cazul lipsei unui document aferent propunerii financiare/tehnice, poate conduce la declararea ofertei ca fiind neconforma. Nu se admite copierea in totalitate sau in parte a caietului de sarcini in cadrul propunerii tehnice, ofertantul avand obligatia de a proba conformitatea ofertei cu cerintele acestuia. Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a analiza conformitatea valorilor/propunerilor/activitatilor oferite/propuse de operatorul economic in cadrul factorilor de evaluare ai ofertelor din punct de vedere al indeplinirii cerintelor solicitate prin caietul de sarcini.

Ofertele care nu pot fi fundamentate din punct de vedere tehnic, logistic si al resurselor prevazute in oferta, de natura sa nu asigure satisfacerea cerintelor din caietul de sarcini, vor fi respinse ca neconforme.

Documentele solicitate reprezinta o confirmare de catre producator/importator, a faptului ca produsul in cauza respecta cerintele tehnice din caietul de sarcini. Nu este permisa completarea ulterioara.

Documente care nu sunt in limba romana vor fi insotite in mod obligatoriu de traducere in limba romana semnata si stampilata de catre un traducator autorizat.

Propunerea tehnica trebuie sa mai cuprinda urmatoarele:

1.Modalitatea de indeplinire a cerintelor referitoare la:

- asigurarea disponibilitatii in contextul cerintelor incluse in Caietul de Sarcini, prin prezentarea activitatilor si a modalitatilor efective de realizare a acestora pentru a demonstra atingerea obiectivelor asociate Contractului.
- garanție și remedierea defectelor apărute în perioada de garanție în contextul cerințelor incluse in Caietul de Sarcini;
- livrarea in contextul responsabilitatilor si cerintelor incluse in Caietul de sarcini, prin prezentarea activitatilor si modalitatilor efective de realizare a acestora pentru a demonstra atingerea obiectivelor asociate Contractului si incadrarea in termenul de livrare specificat.
- ambalare și etichetare, inclusiv preluarea și eliminarea ambalajelor, în contextul responsabilităților și cerințelor incluse în Caietul de Sarcini, prin prezentarea activităților și a

modalității efective de realizare a acestora pentru a demonstra atingerea obiectivelor asociate Contractului;

- transportul produselor, inclusiv asigurarea pe durata transportului în contextul responsabilităților și cerințelor incluse în Caietul de Sarcini,

2. Anexe -cu alte informații solicitate de autoritatea contractantă, cum ar fi:

- Planificarea fizică și valorică a activităților (graficul de implementare a contractului), cu indicarea tuturor fazelor/etapelor de realizare a acestora, în ordinea și succesiunea logică a evenimentelor (cu durata de timp necesară pe activități și poziționarea în timp a acestora, precum și cu evidențierea punctelor de control/jaloanelor relevante pentru urmărirea realizărilor, respectiv intervalele de raportare aplicabile), împreună cu alocarea resurselor umane pe parcursul furnizării produselor.
- Modul de recepție: recepția cantitativă și calitativă, cu respectarea normelor legale în vigoare
- Angajamentul ofertantului de a nu subcontracta furnizarea produselor ulterior emiterii comenzii de livrare fără acceptul autorității contractante, către operatori economici care nu au fost nominalizați ca fiind subcontractanți
- Metodologia de asigurare a înlocuirii produselor depreciate în perioada de garanție.

În cadrul propunerii tehnice :

- Ofertanții vor indica clar pentru fiecare produs în parte producătorul/importatorul
- Operatorii economici vor prezenta documente doveditoare care să ateste lanțul de aprovizionare de la producător/procesator, până la consumatorul final (autoritatea contractantă). (exemplu: contracte referitoare la lanțul de aprovizionare/ contract de furnizare sau orice formă de înțelegere scrisă semnată și stampilată între producător și furnizorul care depune oferta).
- Operatorii economici au obligația de a atașa la propunerea tehnică documente doveditoare relevante din care trebuie să rezulte detalii despre producător/importator (denumire produs oferit, denumire producător/importator, adresa unității de producție) pentru a demonstra regiunea de producție a fiecărui produs oferit.
- Se va preciza în propunerea tehnică faptul că livrarea produselor este gratuită până la sediile autorității contractante

GARANTIA PRODUSELOR

Ofertanții au obligația de a garanta că produsele furnizate prin contract respectă cerințele înscrise în comandă, inclusiv cele referitoare la modalitatea de ambalare.

Toate produsele trebuie să fie acoperite de garanție pentru cel puțin 70% din garanția acordată de producător. Perioada de garanție începe de la data recepționării produselor livrate .

Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție.

Furnizorul este obligat ca pe perioada delurării contractului să livreze produse numai de la producătorul/importatorul declarat în propunerea tehnică. Schimbarea produsului și a producătorului se poate face doar cu acceptul autorității contractante și numai dacă produsele sunt superioare calitativ față de cele ale producătorului inițial. Furnizorul va putea schimba produsul/produsele prezentate în oferta tehnică doar în situații temeinic justificate.

Dacă la recepție se constată produse livrate neconforme, se instiintează furnizorul, iar acesta are obligația să înlocuiască produsul/produsele neconforme în cel mai scurt timp. După ce a fost instiintat, nu reușește să înlocuiască produsul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a lua măsuri de remediere pe riscul și spezele furnizorului.

LIVRAREA SI TRANSPORTUL PRODUSELOR

Livrarea produselor se face in functie de necesitati, pe baza de comanda scrisa in maxim 3 zile de la primirea comenzilor, la toate locatiile stabilite in contract. Produsele oferite vor fi numai de calitate I si obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de indentificare prevazute in H.G.106/2022 privind etichetarea alimentelor cu completarile si modificarile ulterioare. Un produs este considerat livrat cand toate activitatile din cadrul contractului au fost realizate si produsul este acceptat de Autoritatea Contractanta.

Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscriptiionat de producator pe eticheta. La data livrării produsele vor avea un termen de valabilitate de cel puțin 70% din termenul integral de valabilitate mentionat de producator.

Se interzice prelungirea termenului de valabilitate prin reetichetarea sau reambalarea produselor.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsul ce se afla in partea a doua a termenului de valabilitate.

Furnizorul este obligat sa inlocuiasca produsul neconform in termen de maxim 48 ore de la primirea in scris a constatati beneficiarului. Inlocuirea acestora se va face pe cheltuiala furnizorului.

Livrarea produselor se va face cu mijloace de transport autorizate, conforme tipului de aliment. Orice transport realizat in masini neconforme va fi refuzat.

Zilele de livrare: luni-vineri intre orele 8.00-15.00

In momentul livrării, produsele vor fi insotite de urmatoarele documente:

- Declaratie de conformitate/certificate de calitate
- Pe fiecare produs trebuie inscriptiionat lotul si data de valabilitate

Pe toata perioada de derulare a contractului, furnizorul are urmatoarele obligatii:

- a) să livreze produse care vor îndeplini condițiile de calitate din specificațiile tehnice incluse în caietul de sarcini;
- b) produsele să fie livrate numai de la producătorul declarat în formularul cu informații despre producător

Produsele vor fi ambalate corespunzător și livrate în condiții de igienă și temperatură, conform normelor în vigoare. Vor respecta specificațiile tehnice din prezentul caiet de sarcini, astfel ca acestea să ajungă până la recepție fără a suferi deprecieri ale caracteristicilor calitative și cantitative.

Pentru neonorarea a doua comenzi succesive pe produs, contractul se va rezilia si se va retine garantia de buna executie.

CONDITII DE AMBALARE SI MARCARE

Ambalajele folosite trebuie sa asigure mentinerea calitatii produsului, conform prevederilor din standarde sau altor reglementari in vigoare.

Etichetarea se face cu respectarea reglementarilor in vigoare cu inscrierea tuturor informatiilor necesare, astfel incat consumatorul sa fie informat corect la momentul cumpararii, conform HG nr.106/2002 privind etichetarea produselor. Informatiile de pe etichetele alimentelor trebuie sa fie inscrise in limba romana, indiferent de tara producatoare, fara a se exclude prezentarea lor in alte limbi, sa fie vizibile, lizibile si inscriptiionate intr-un mod care sa nu permita stergerea lor.

RECEPȚIE ȘI VERIFICĂRI

Achizitorul are dreptul de a verifica produsele pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile din Oferta tehnică și din Caietul de sarcini.

- Nu se admit neconcordanțe între marfa livrată și specificațiile tehnice din caietul de sarcini

Orice produs care nu corespunde calitativ standardelor, va fi inlocuit de furnizor pe propria cheltuiala, iar inlocuirea acestor produse se va face in maxim 48 ore de la sesizare.

- Furnizorul va preciza in oferta sa timpul necesar pentru inlocuirea produselor care nu corespund calitativ cat si cantitativ, nerespectarea acestei clauze ducand la calculul penalitatilor prevazute in contract.
- Persoana juridical achizitoare isi rezerva dreptul de a efectua periodic pe perioada de derulare a contractului, analize privind calitatea produsului, la un laborator specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj. Cantitatile necesare analizelor se vor asigura gratuit de furnizor.

MODALITĂȚI DE PLATĂ

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factura va avea menționat numărul contractului, datele de emiterie și de scadența ale facturii respective. Facturile vor fi incarcate in platforma E-FACTURA.

Factura va fi incarcata după recepția cantitativă si calitativă a produselor in momentul livrării. Factura reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos: certificatul de calitate, certificat de garanție/ declarația de conformitate; avizul de expediție a produsului;

Plata se va efectua în baza facturii incarcata electronic, dupa efectuarea receptiei produselor fara obiectii.

Plata se va face prin ordin de plată în contul de trezorerie indicat de către contractant.

Având în vedere obiectul achizitiei raportat la experiența anterioara a autoritatii contractante, gestionarea riscurile de neîndeplinire a contractului sunt acoperite de penalitățile impuse pentru neîndeplinirea obligatiilor în condițiile solicitate.

1. Riscul de neindeplinire sau indeplinire defectuoasa a contractului de achizitie publica
Combatrea riscului: instituirea si retinerea garantiei de buna executie dar si clauze contractuale privind raspunderea solidara, a asociatiilor si tertilor.
2. Riscul indeplinirii cu intarziere a obligatiilor considerate urgente si de importanta majora si descris la nivelul documentelor achizitiei;
Combaterea riscurilor: grila de penalitati
3. Riscul cauzarii de prejudicii ca urmare a executarii defectuoase a contractului
In cazul in care nu sunt respectate cerintele documentelor achizitiei astfel cum au fost asumate de catre ofertant la nivelul ofertei situatii de natura sa genereze disfunctionalitati a sistemelor operatorul economic datoreaza fara punere in intarziere si alte formalitati daune in cuantum de 0,04.% din pretul contractului, cu exceptia in care actiunea sau inactiunea sa depaseste valoarea prejudiciului indicat, situatie in care DGASPC Sector 1 isi rezerva dreptul de a solicita recuperarea integrala a prejudiciului cauzat.
Combaterea riscurilor: clauza contractual inserata la nivelul contractului

Operatorul economic are obligatia de a livra toate produsele din comanda.

Intocmit,
Consilier Achiziții Publice
Mihaela Popescu



