GRADINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.4 IAȘI
Str. Sf. Andrei nr. 73
Codul fiscal nr. 32234913
Tel: 0232/315858

NR. 417 / 20.05.2025

Aprobat,
Director
Prof. Inv. Preșc. Damaschin Vasilica

SECȚIUNEA III – CAIET DE SARCINI ÎN CADRUL ACHIZIŢIEI DE PRODUSE ALIMENTARE

ACORD-CADRU FURNIZARE ALIMENTE

Cod CPV 15000000-8-Alimente, bauturi, tutun si produse conexe (Rev.2)

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT Nr. 4 IAŞI,
Iasi, Str. Sf. Andrei nr.73, județul Iasi

GRADINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.4 IAȘI
Str. Sf. Andrei nr. 73
Codul fiscal nr. 32234913
Tel: 0232/315858

I. Introducere:

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea şi prezentarea ofertei şi constituie ansamblul cerintelor pe bază cărora se elaborează, de către fiecare ofertant, propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conţine, în mod obligatoriu, specificaţii tehnice.

Cerinţele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerinţelor minimale din caietul de sarcini..

Ofertarea de produse având caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini şi termene de livrare care le depăşesc pe cele solicitate, conduce la respingerea ofertei ca fiind neconformă.

În cazul în care, pe parcursul îndeplinirii Contractului se constată faptul că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerinţelor prevăzute în Caietul de sarcini, prevalează prevederile Caietului de sarcini..

Nu sunt admise oferte din care lipsesc repere.

Ofertarea trebuie să se facă în funcţie de unitatea de măsura specificată în caietul de sarcini.

Ofertele tehnice sau orice alte documente ale componenței tehnice din documentațiile de participare se vor întocmi şi vor avea un conținut explicit, dar şi punctual cu privire la parametrii tehnici calitativi solicitați prin documentația de atribuire.

NOTĂ:: Specificaţiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, productie, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerţ, un brevet de inventie, o licenţă de fabricatie, sunt menţionate doar pentru identificarea cu uşurintă a tipului de produs şi NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificatii vor fi considerate ca având mentiunea de « sau echivalent ».

II. Date despre Autoritatea Contractantă:

Denumirea instituției: Gradiniţa cu Program Prelungit Nr. 4
Cod unic de inregistrare: 32234913
Forma juridică de constituire: instituţie publică
Sediul: Municipiul Iaşi, Str.Sf. Andrei nr.73, județul Iasi
Date de contact: tel 0232/315858

III.Procedura/modalitatea de atribuire aplicabilă:

Modalitatea de atribuire a contractului: Procedura simplificată online

IV. Obiectul principal al achiziţiei:

Atribuirea acordului-cadru de furnizare de produse alimentare. Acordul-cadru are în vedere achiziționarea alimentelor necesare unei bune desfăşurari a activității Cantinei *Gradiniţei cu Program Prelungit Nr. 4* şi transportul acestora, prin licitaţie deschisă cu desfăşurare on-line.

GRADINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.4 IAȘI
Str. Sf. Andrei nr. 73
Codul fiscal nr. 32234913
Tel: 0232/315858

V. Cerinţe minime:

Lotul 1

	Cod CPV	Denumire produs	UM	Cantităţi minime acord cadru	Cantităţi maxime acord cadru	Caracteristici produse
1	03222315-4	**Afine**	**kg**	**3**	**10**	Fructe de culoare albastru-închisă sau albastru-brumărie, de formă rotundă, cu diametrul de 0,5 - 0,6 cm, zemoasă, cu suc violaceu, cu gust plăcut dulce acrișor.
2	**33698100-0**	**Agar-Agar**	**kg**	**1**	**2**	Derivat din alge rosii, este bogat in vitamine si minerale, cum ar fi magneziu, fier, mangan si calciu, la care se adauga aminoacizi, acid folic, acizi grasi esentiali omega-3 si omega-6, precum si numerosi antioxidanti. Ne place ca putem gasi toate acele vitamine si minerale esentiale intr-un singur ingredient din alimentatia noastra. Continut nutritional: 100 g de agar ofera doar 26 de calorii, 0 g grasimi, 0 g colesterol, 7 g carbohidrati si 0,5 g proteine.
3	**15897200-4**	**Amestec legume cu unt 500 g**	**BUC**	**10**	**40**	Ingrediente: 89% amestec de legume in proportii variabile (37% morcovi, 30% mazare, 15% conopida, 7% porumb), 6% unt, zahar, sare de masa, amidon, patrunjel.
4	**15897200-4**	**Amestec mexican**	**kg**	**25**	**100**	0, 300 kg mix legume (morcovi, fasole verde, ardei rosu, mazăre,porumb) 0,200 kg mix legume (brocoli,ciuperci,morcov) prefierte şi congelate; Aspectul: legume divizate sau boabe, sub formă individualizată sau în mici aglomerări, sănătoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau dăunători; Să aibă culori variate, specifice fiecărui produs în parte, fără devieri

						de culoare; Să aibă gust şi miros plăcut, specific fiecărei legume,consistenţa să fie fragedă, fără miros şi gust străin; După fierbere să se păstreze gustul caracteristic fiecărui produs ; Ambalate: in saci de 5 – 10 kg, etichetate corespunzator .
5	**15897200-4**	**Amestec mexican cu orez**	**Kg**	**20**	**80**	Ingrediente: Legume in proportie variabila: mazare boabe, morcov cuburi, orez, ardei kapia cuburi, porumb boabe. Informatii nutritionale/100g produs: valoare energetica 122/530 kcal/kJ; grasimi 0.57g, din care acizi grasi saturati 0.05g, acizi grasi mono-nesaturati 0g, acizi grasi poli-nesaturati 0g; Glucide 24.51g , din care zaharuri 3.53g; Fibre 2.48g; Proteine 3.39g; Sare 0.12g. Alte informatii: Produs congelat rapid. A nu se recongela dupa decongelare! Pastrati la temperaturi sub: -18 grade C.
6	03222112-1	**Ananas Calitatea I**	**kg**	**12**	**48**	Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator , tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
7	**03221230-7**	**Ardei color (import)**	**kg**	**35**	**140**	Sa fie intregi, sanatosi, fara pete sau imperfectiuni, de marime mijlocie spre mare, ajunsi la maturitate, fara gust sau mirosuri straine, sa nu prezinte urme de atac de rozatoare.
8	**03221230-7**	**Ardei gras (Romania)**	**kg**	**45**	**180**	Sa fie intregi, sanatosi, fara pete sau imperfectiuni, de marime mijlocie spre mare, ajunsi la maturitate, fara gust sau mirosuri straine, sa nu prezinte urme de atac de rozatoare.
9	**15897200-4**	**Ardei Kapia copti (borcan de 720g)**	**buc**	**30**	**120**	Ardei Kapia copti și decojiți, conservați prin pasteurizare, apă, oțet din vin, sare, ulei din floarea

						soarelui, usturoi. Ardeii Kapia copti trebuie sa fie ambalati in borcane de tip BOA 720 gr., inchise ermetic. Gustul trebuie sa fie placut acru-dulceag, aromat. Legumele trebuie sa fie sanatoase, in culori caracteristice . capacele recipientelor trebuie sa nu fie bombate la exterior, iar in interior sa nu prezinte pete de rugina. La livrare, toate conservele vor si insotite de certificat sanitar-veterinar fiind ambalate si etichetate corespunzator. Modul de ambalare al produselor poate fi BOA cu capac fara filet sau BO, capac cu filet avand in vedere faptul ca ambalajele se vor returna dupa golire (costul ambalajelor nu este inclus in pret). Conservele de legume si fructe, vor fi livrate in functie de comenzile ferme si graficele emise de autoritatea contractanta. Transportul trebuie să se facă cu vehicule curate, acoperite, în condiţii care să asigure integritatea ambalajelor şi menţinerea calităţii produselor, precum şi protecţia contra razelor solare sau îngheţului.
10	**15112000-6**	**Aripi de curcan congelate**	**kg**	**15**	**60**	Aripi curcan congelate, ambalate în caserole de 1 sau 2 kg Clasa A de calitate Aripi curcan congelate. Aspect la suprafață: curat, fără resturi de pene sau fulgi, fără rupturi ale pielii, fără contuzii care să afecteze straturile subcutanate. Culoare la suprafață: roză până la alb-galbui, cu strat redus de grăsime (alb-galbui). Miros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat). Ambalare: în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1-2 kg. Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim 35,Ph 5,6-6,2, Reactia pentru

						hidrogen sulfurat negativa, Reactia Kreis negativa, Reactia pentru identificarea amoniacului negativa, Proteina % minim 12, Substante grase % maxim 20, Umiditate % maxim 75, Proteina totala g/100g minim 12 Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
11	15112000-6	**Aripi si gaturi de pui congelate**	**kg**	**38.00**	**150.00**	Aripi si gaturi de pui congelate, ambalate în caserole de 1 sau 2 kg Clasa A de calitate Aripi si gaturi de pui congelate. Aspect la suprafață: curat, fără resturi de pene sau fulgi, fără rupturi ale pielii, fără contuzii care să afecteze straturile subcutanate. Culoare la suprafață: roză până la alb-galbui, cu strat redus de grăsime (alb-galbui). Miros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat). Ambalare: în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1-2 kg. Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim 35,Ph 5,6-6,2, Reactia pentru hidrogen sulfurat negativa, Reactia Kreis negativa, Reactia pentru identificarea amoniacului negativa, Proteina % minim 12, Substante grase % maxim 20, Umiditate % maxim 75, Proteina totala g/100g minim 12 Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
12	15112000-6	**Aripi si gaturi de pui refrigerate**	**kg**	**38.00**	**150.00**	Aripi si gaturi de pui refrigerate, ambalate în caserole de 1 sau 2 kg Clasa A de calitate Aripi si gaturi de pui refrigerate. Aspect la suprafață: curat, fără resturi de pene sau fulgi, fără rupturi ale pielii, fără contuzii care să afecteze straturile subcutanate. Culoare la suprafață: roză până la alb-galbui, cu strat redus de grăsime (alb-galbui).

						Miros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat). Ambalare: în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1-2 kg. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
13	03222117-6	**Avocado**	**kg**	**10**	**40**	Forma distincta de para si o coaja verde-negricioasa, interiorul verde sau galben bogat al avocado-ului este plin cu o pulpa onctuoasa. Informatii nutritionale 100 g de avocado contin aproximativ: Calorii: 160 Proteine: 2 g Grasimi: 15 g Carbohidrati: 9 g (din care 7 g fibre)
14	15131700-2	**Bacon**	**kg**	**3.00**	**12.00**	Bacon fara sorici Continut :-piept porc dezosat, sare, condimente ; Aspect : bucati (placa) dreptunghiulare aproximativ 1Kg; Conditii pastarare : 2-8° Umiditate relativa : 75-80% Ambalare: nevidate
15	03222111-4	**Banane**	**kg**	**150.00**	**600.00**	Sa fie intregi, coapte, sanatoase, fara atacuri de boli sau insecte, fara pete de culoare, fara lovituri mecanice, fara miros si gust strain.
16	03211900-2	**Baton de cereale echivalent Ciocapic sau Fitness - 60g**	**buc**	**180.00**	**720.00**	Continut - Cereale (36,3%) [faina integrala de grau (29,6%), fulgi de ovaz integral (2,9%), gris de porumb (2%), faina de grau (1%), faina de orez (0,8%)], pasta de caramel (20,1%) [lapte condensat indulcit (lapte, zahar), laptepraf degresat, sirop de glucoza, sirop de zahar invertit, sare], glazura alba (18%) [lapte praf degresat, ulei vegetal de palmier, maltodextrina, zahar, substanta minerala (calciu), emulgator (lecitina din floarea-soarelui, aroma naturala], sirop de glucoza, zahar, ciocolata

						cu lapte(5,1%) [zahar, lapte praf degresat, unt de cacao, masa de cacao, grasime din lapte, emulgatori (lecitina din soia, poliricinoleat de poliglicerina), aroma naturala], ulei vegetal de floarea-soarelui, agent de umezire (glicerol), substanta minerala (calciu), vitamine [niacina (vitamina B3), acid pantotenic (vitamina B5), riboflavina (vitamina B2), vitamina B6, acid folic (vitamina B9)], arome naturale, cacao pudra, cacao pudra cu continut redus de grasime, sare, emulgator (lecitina din florea-soarelui), antioxidant (extract bogat in tocoferol), sirop de zahar caramelizat, colorant (caroteni). Caracteristici organoleptice: Aspect exterior: bucati de forma paralelipipedica cu invelis uniform de glazura, cu suprafata lucioasa; Gust si miros: dulce, placut. Conditii de depozitare: se depoziteaza in incaperi uscate si racoroase, curate, dezinfectate si bine aerisite: temperatura 16-20^{0}C si umiditatea relativa a aerului 45-75%. Termen de valabilitate minim 7 luni.
17	**15241700-6**	**Baton de peste fish fingers 450g**	**buc**	**38.00**	**150.00**	Ingrediente Fileuri de cod Alaska Pollock 57%, faina de grau, ulei vegetal, apa, amidon din cartofi, sare, drojdie, condimente: boia de ardei, turmeric. Detalii pastrare produs Conditii de pastrare la consumator: -18 grade celsius (vezi pe ambalaj), -12 grade celsius (3 saptamani), -6 grade celsius (4 zile).A se pastra la congelator.A nu se recongela dupa decongelare! Nutritie Grasimi 8.2g/100 g Valoare energetica 185 kcal/100g Glucide 14,4g/100g Sodiu 1.2g/100g Proteine 13.1g/100g

18	15871270-7	**Baza de mancare**	**kg**	**4**	**16**	Ingrediente: Sare iodata, potentiatori de aroma (monoglutamat de sodiu, 5-ribonucleotide disodice), zahar, legume deshidratate (7,2%) in proportii variabile (morcovi, praz pudra, usturoi pudra, ceapa si pudra de ceapa, frunze de patrunjel, pudra de spanac, rosii, pastarnac, telina pudra, ardei gras rosu), amidon din porumb, ulei vegetal de floarea soarelui, extract de usturoi (concentrat de usturoi 0,3%, maltodextrina), condimente (piper negru, turmeric), arome, coloranti (extract de ardei rosu, riboflavina) . Poate contine ou, peste, lapte, gluten si soia. VALORI NUTRITIONALE Valoare nutritiva 127 kcal/100 g Proteine 5.8 g/100 g Lipide 1.8 g/100 g Glucide 20.8 g/100 g Fibre alimentare 2.1 g/100 g Sodiu 66.5 g/100 g
19	24313320-0	**Bicarbonat amoniu 10g**	**buc**	**40**	**160**	Bicarbonatul de amoniu pentru scopuri alimentare este format dintr-un amestec de carbonatneutru de amoniu (NH4) 2CO3· H2O si carbonat acid de amoniu NH4HCO3 Bicarbonatul de amoniu este un produs nestabil, care se descompune in timp, pierzand din masa. Produsul se garanteaza timpde 3 luni de la data fabricatiei
20	24313320-0	**Bicarbonat de sodiu 10g**	**buc**	**40**	**160**	Bicarbonat de sodiu alimentar - utilizat in bucatarie pentru gatit si coacerea produselor de cofetarie

21	15540000-5	**Bilute Motzarella**	**kg**	**10**	**40**	Ingrediente: Cas din lapte de vaca pasteurizat, sare alimentara max 3% Alergeni: Lapte Valori nutritionale: Valoare energetica 1211 Kj/292 kcal ; Grasimi 24 g din care acizi grasi saturati 20,6 g ; Glucide 0,8 g din care zaharuri 0,8 g ; Fibre alimentare 0 g ; Proteine 18,2 g ; Sare 1,16 g .
22	15821200-1	**Biscuiti digestivi**	**kg**	**70**	**280**	Biscuiti digestivi sau echivalent, ambalati in pungi imprimate din polipropilena. Ingrediente:faina de grau 57%, zahar 11%, uleui de palmier (9%), zahar invertit, agenti de afanare (bicarbonat de amoniu E503, bicarbonate de sodium E 500), sirop de glucoza, zer pudra, extract de malt, sare iodata, arom, proteaza, conservant: metabisulfit de sodium (E223). Contine gluten. Proprietati organoleptice: Forma: biscuit de forma dreptunghiulara, cu suprafata mata, fara besici, bine conturat Culoare galben-auriu Miros placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars); Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars). Consistenta: crocanti, usor friabili. Proprietati fizice si chimice: Acizi grasi 0.6%/100g; Zahar total raportat la SU: min. 10%/100g, Grasime raportata la SU min. 6%/100g Umiditate max. 6%/100g, Sare max. 3%. Proprietati microbiologice: Enterobacteriaceae max 100 cfu/g; Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g. Depozitare: Produsul se depoziteaza in spatii destinate produselor

						alimentare, inchise, bine aerisite, curate, racoroase (temperatura de max. 25^{0}C), uscate (umiditatea relativa a aerului 65-70%).
23	15821200-1	**Biscuiti digestivi echivalent Fine Life 50g**	**buc**	**625**	**2500**	Biscuiti digestivi sau echivalent, ambalati in pungi imprimate din polipropilena. Ingrediente:faina de grau 57%, zahar 11%, uleui de palmier (9%), zahar invertit, agenti de afanare (bicarbonat de amoniu E503, bicarbonate de sodium E 500), sirop de glucoza, zer pudra, extract de malt, sare iodata, arom, proteaza, conservant: metabisulfit de sodium (E223). Contine gluten. Proprietati organoleptice: Forma: biscuit de forma dreptunghiulara, cu suprafata mata, fara besici, bine conturat Culoare galben-auriu Miros placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars); Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars). Consistenta: crocanti, usor friabili. Proprietati fizice si chimice: Acizi grasi 0.6%/100g; Zahar total raportat la SU: min. 10%/100g, Grasime raportata la SU min. 6%/100g Umiditate max. 6%/100g, Sare max. 3%. Proprietati microbiologice: Enterobacteriaceae max 100 cfu/g; Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g. Depozitare: Produsul se depoziteaza in spatii destinate produselor alimentare, inchise, bine aerisite, curate, racoroase (temperatura de max. 25^{0}C), uscate (umiditatea relativa a aerului 65-70%).
24	15821200-1	**Biscuiti echivalent Danut**	**kg**	**38**	**150**	Biscuiti echivalent Danut, la Kg. Ingrediente:faina de grau 57%, zahar 11%, uleui de palmier (9%), zahar invertit, agenti de afanare (bicarbonat

						de amoniu E503, bicarbonate de sodium E 500), sirop de glucoza, zer pudra, extract de malt, sare iodata, arom, proteaza, conservant: metabisulfit de sodium (E223). Contine gluten. Proprietati organoleptice: Forma: biscuit de forma dreptunghiulara, cu suprafata mata, fara besici, bine conturat Culoare galben-auriu Miros placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars); Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars). Consistenta: crocanti, usor friabili. Proprietati fizice si chimice: Acizi grasi 0.6%/100g; Zahar total raportat la SU: min. 10%/100g, Grasime raportata la SU min. 6%/100g Umiditate max. 6%/100g, Sare max. 3%. Proprietati microbiologice: Enterobacteriaceae max 100 cfu/g; Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g. Depozitare: Produsul se depoziteaza in spatii destinate produselor alimentare, inchise, bine aerisite, curate, racoroase (temperatura de max. 25^{o}C), uscate (umiditatea relativaa aerului 65-70%).
25	15821200-1	**Biscuiti echivalet Picnic 70g**	**buc**	**625.00**	**2500.00**	Biscuiti echivalent Picnic/Tio pachet de 70g Biscuiti echivalent Picnic/Tio, ambalati in pungi imprimate din polipropilena, cu masa neta de 70g. Ingrediente:faina de grau 57%, zahar 11%, uleui de palmier (9%), zahar invertit, agenti de afanare (bicarbonat de amoniu E503, bicarbonate de sodium E 500), sirop de glucoza, zer pudra, extract de malt, sare iodata, arom, proteaza, conservant: metabisulfit de sodium (E223). Contine gluten.

						Proprietati organoleptice: Forma: biscuit de forma dreptunghiulara, cu suprafata mata, fara besici, bine conturat Culoare galben-auriu Miros placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars); Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars). Consistenta: crocanti, usor friabili. Proprietati fizice si chimice: Acizi grasi 0.6%/100g; Zahar total raportat la SU: min. 10%/100g, Grasime raportata la SU min. 6%/100g Umiditate max. 6%/100g, Sare max. 3%. Proprietati microbiologice: Enterobacteriaceae max 100 cfu/g; Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g. Depozitare: Produsul se depoziteaza in spatii destinate produselor alimentare, inchise, bine aerisite, curate, racoroase (temperatura de max. 25^{o}C), uscate (umiditatea relativaa aerului 65-70%).
26	15821200-1	**Biscuiti litere 25g**	**buc**	**120.00**	**480.00**	Ingrediente: Faina ecologica integrala din grau 30%, faina ecologica din grau 30%, suc ecologic concentrat de struguri 27%, ulei ecologic de palmier 4%, ulei ecologic de floarea soarelui 4%, fulgi ecologici de ovaz integral 3%, seminte ecologice de floarea soarelui 2%, agent de afanare (bicarbonat de sodiu)** : 1%, Tiamina (Vitamina B1)** : 1%. Fara certificare ecologica. Informatii nutritionale: - Pentru 100g de produs - Valoare energetica 1880kJ/446kcal, Proteine 8,7g - Glucide 67,2g din care zaharuri 16,0g - Lipide 14,6g din care saturate 3,8g - Fibre 5,6g

						- Sodiu: 0,17g - Sare: 0,43g - Tiamina 1,2mg. - Pentru o punguta (25g) - Valoare energetica 470kJ/112kcal , Proteine 2,2g - Glucide 16,8g din care zaharuri 4,0g - Lipide 3,7g din care saturate 0,9g - Fibre 1,4g - Sodiu 0.04g - Sare 0,11g - Tiamina 0,3mg.
27	15821200-1	**Biscuiti obisnuiti populari**	**kg**	**38.00**	**150.00**	Biscuiti obisnuiti, ambalati in pungi imprimate din polipropilena. Ingrediente:faina de grau 57%, zahar 11%, uleui de palmier (9%), zahar invertit, agenti de afanare (bicarbonat de amoniu E503, bicarbonate de sodium E 500), sirop de glucoza, zer pudra, extract de malt, sare iodata, arom, proteaza, conservant: metabisulfit de sodium (E223). Contine gluten. Proprietati organoleptice: Forma: biscuit de forma dreptunghiulara, cu suprafata mata, fara besici, bine conturat Culoare galben-auriu Miros placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars); Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars). Consistenta: crocanti, usor friabili. Proprietati fizice si chimice: Acizi grasi 0.6%/100g; Zahar total raportat la SU: min. 10%/100g, Grasime raportata la SU min. 6%/100g Umiditate max. 6%/100g, Sare max. 3%. Proprietati microbiologice: Enterobacteriaceae max 100 cfu/g; Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g. Depozitare: Produsul se depoziteaza in spatii destinate produselor alimentare, inchise, bine aerisite, curate, racoroase (temperatura de max. 25^{o}C), uscate (umiditatea

						relativaa aerului 65-70%).
28	15821200-1	**Biscuiti ovaz fara zahar 200g**	**buc**	30.00	**120.00**	Ingrediente: Făină de ovăz integrală (36%)*, fulgi de ovăz (17%)*, ulei de măsline extravirgin*, sirop de agave (13%)*, suc de portocale*, raki*, praf de copt*, bicarbonat de sodiu, scorțișoară*, apă. Tabel nutritional: Energie: 2155 kJ / 513 kcal Gras: 22,3 Grăsime saturată: 4,2 Carbon: 63 Zahăr: 11 Fibre comestibile: 12,8 Proteină: 8,5 Sare: 0,8
29	15821200-1	**Biscuiti Petit Beuree 100g**	**Buc**	300.00	**1200.00**	Ingrediente: Biscuiti Petit Beurre extra. Ingrediente: fainã de grau , apă, zahăr, ulei vegetal (palmier), zahăr invertit, agenți de afânare (carbonat acid de amoniu, carbonat acid de sodiu), amidon din porumb, sare iodată, stabilizator (pirofosfat acid de sodiu), emulsifiant (lecitină din soia), arome , agent de tratare a făinii (metabisulfit de sodiu), acidifiant (acid citric). Produsul poate să conțină urme de lactoza si susan. Informatii nutritionale medii pentru 100g produs: Valoare energetica pentru 100 g: 1794kJ/425 kcal; Grasimi/din care acizi grasi saturati: 10,2g/5,1g;Glucide/din care zaharuri: 74,6g/18 g; Fibre:1,7 g; Proteine: 8,8 g; Sare: 0,6 g
30	15821200-1	**Biscuiti Poieni**	**kg**	11.00	**45.00**	**Ingrediente:** Faina alba de GRAU 650, glazura cu ciocolata cu LAPTE 32% (zahar, grasimi hidrogenate din samburi de

						palmier, cacao cu continut redus de grasime (min 8%), LAPTE praf degresat, ZER praf (LAPTE, LACTOZA), ciocolata cu LAPTE 2% (zahar, unt de cacao, LAPTE praf integral 13%, masa de cacao, LAPTE praf degresat 7%, emulsifiant (lecitina din SOIA)), amidon din porumb, emulsifiant (lecitina din SOIA), aroma), crema pe baza de cacao 20% (zahar, grasimi si uleiuri vegetale (ulei de palmier, ulei de floarea soarelui in proportii variabile), cacao pudra (10% unt de cacao), ZER praf (LAPTE, LACTOZA), grasimi vegetale hidrogenate (ulei de rapita, ulei de palmier, ulei de shea in proportii variabile), emulsifiant (lecitina din SOIA), sare, aroma), ulei vegetal nehidrogenat de palmier, zahar, extract de MALT (ORZ si extract de MALT), cacao alcalinizata (continut de grasime 20%),apa,agenti de afanare(bicarbonat de amoniu, bicarbonat de sodiu), emulsifiant (SOIA), sare iodata, conservant (METABISULFIT). **Alergeni** Contine gluten, lapte, soia si sulfiti. Poate contine urme de susan, alune, nuci. Grăsimi 25g/100g Valoare energetică 513kcal/100g Glucide 62g/100g Fibre 3,1g/100g Sodiu 1g/100g Proteine 6,9g/100g Grasimi saturate 18g/100g
31	15821200-1	**Biscuiti Tedy 100g**	**Buc**	120.00	**480.00**	Ingrediente Faina de grau (64.8%), zahar, uleiuri vegetale si uleiuri vegetale partial hidrogenate: palmier, floarea soarelui si/sau rapita; apa, sirop de glucoza, agenti de afanare: carbonati de amoniu, carbonati de sodiu, metabisulfit de

						sodiu; unt 1.9 %,(din lapte
32	15821200-1	**Biscuiti Biskrem (mere, caise, zmeura) 80g**	**buc**	300.00	**1200.00**	BISKREM biscuiti cu umplutura de mere, caise, zmeura 80g. Ingrediente: faina de grau, umplutura de mere 30%[zahar, piure de mere 35%, sirop de glucoza, agent gelatinizant (pectina), corector de aciditate (acid citric), conservant (sorbat de potasiu), arome], zahar, ulei vegetal (palmier), sirop de glucoza, praf de ou, sare, agenti de afanare (carbonat acid de sodiu, pirofosfat acid de sodiu), corector de aciditate (acid citric), aroma. Alergeni : grau (gluten), oua. Valoare energetica (kJ/kcal) 1661kJ/397kcal; Grasimi 12g din care acizi grasi saturati 6,4g; Glucide 67g din care zaharuri 39g; Fibre 0.9g; Proteine 5.2g; Sare 0.5g.
33	15615000-2	**Bors bio**	**L**	**125.00**	**500.00**	Bors cu tărâțe 1L Bors obtinut din apa,tarata de grau,faina de malt,ambalat in recipient cu masa neta de 1000g, Proprietati organoleptice: Aspect recipient: recipient din material plastic, inchis ermetic, cu capac nebombat, eticheta curate, vizibil imprimata cu toate elementele de identificare. Aspect lichid: lichid opalescent cu posibil sediment de faina si colonii de drojdii. Culoare: Verde-galbuie, verde-brun in functie de soiul de grau din care provine tarata, uniforma in toata masa produsului. Gust si miros: specific acru fara gusturi si mirosuri straine, caracteristic de bors. Proprietati fizico-chimice: Aciditate totala exprimata in acid lactic min. 0,5%

						pH max 4,5 Sedimentmax 7g/L Proprietati microbiologice: Enterobacteriaceae max. 10 cfu/g Termen de valabilitate 60 zile de la data fabricatiei. Dupa deschidere a se pastra la rece 4-8^{o}C maxim 3 zile. Conditii de depozitare: se depoziteaza in incaperi uscate si racoroase, curate, dezinfectate si bine aerisite, ferite de razele solare sau inghet: temperatura 05-20^{o}C .
34	15542000-9	**Branza capra**	**kg**	**20.00**	**80.00**	Brânză dulce. Caracteristici organoleptice: pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer, pastă fină, moale, untoasă, cremoasă, nesfărâmicioasă, de culoare albă până la alb-gălbuie, uniformă în toată masa, cu gust plăcut, de fermentaţie lactică, fără miros străin (acru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc)..
35	15542000-9	**Branza Cottage chesse 180g**	**buc**	**90.00**	**360.00**	Ingrediente: Lapte De Vaca Degresat Pasteurizat, 39% Smantana Pasteurizata, Proteine Din Lapte, Sare, Conservant: Sorbat De Potasiu; Culturi Lactice Selectionate Valoare Energetica Pe 100G: Valoare Energetica Pe 100G:285 Kj / 68 Kcal, Grasimi: 2.2G Din Care Acizi Grasi Saturati:1.4G, Glucide: 2,2G, Din Care Zaharuri: 2.2G , Proteine: 9.8G, Sare: 0.75G. Grasime / Substanta Uscata Minim 15.5%.
36	15542000-9	**Branza de vaci la burduf**	**kg**	**10.00**	**40.00**	Brânza de burduf este obţinută din cas de vaca, telemea de vaca si unt de cascaval, si ambalata la baton cu un gramaj net cuprins intre 300-310 g. Proprietati organoleptice: Aspect si culoare: Masa curata, omogena, bine framantata , de culoare alba pana la alb-galbuie, uniforma in toata masa, fara goluri de aer, fara aglomerari , fara impuritati,

						fara puncte de mucegai, fara eliminare de zer, ambalaj curat, bine inchis, fara pete de mucegai, fara cute sau crapaturi. Consistenţa: Fina, onctuoasă, nesfaramicioasa. Gust si miros Plăcut, cu aromă specifică, usor sărat, fără gust si miros străin. Proprietati fizice si chimice: Grăsime / Substanţă Uscată min. 45 % Substanţă Uscată min. 52 % Substante proteice min. 20% Clorură de sodiu max. 3 % Mod de ambalare: Brânza de burduf se ambalează în folie de polietilena de tip alimentar sau hartie pergament vegetal, imprimata, sub forma de baton la un gramaj net cuprins intre 300 si 310g . Eticheta cuprinde toate informaţiile conform legilor în vigoare. Temperatura de livrare max. 8^0C. Temperatura de pastrare: +2...+8^0C.
37	15542000-9	**Branza de vaci bio**	**kg**	**55.00**	**220.00**	Brânză dulce. Caracteristici organoleptice: pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer, pastă fină, moale, untoasă, cremoasă, nesfărâmicioasă, de culoare albă până la alb-gălbuie, uniformă în toată masa, cu gust plăcut, de fermentaţie lactică, fără miros străin (acru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc). Proprietăți fizico-chimice: Grăsime %, min. 27; Apa, %, max. 70; Proteine, %, min. 15; Aciditate, °T, max 200.
38	15542000-9	**Branza echivalent Almette 80g**	**buc**	**63.00**	**250.00**	Brânză dulce. Caracteristici organoleptice: pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer, pastă fină, moale, untoasă, cremoasă, nesfărâmicioasă, de culoare albă până la alb-gălbuie, uniformă în toată masa, cu gust plăcut, de fermentaţie lactică, fără miros străin (acru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc). Proprietăți fizico-chimice:

						Grăsime %, min. 27; Apa, %, max. 70; Proteine, %, min. 15; Aciditate, °T, max 200.
39	15542000-9	**Branza echivalent Crème Bonjour 80g**	**buc**	**20.00**	**80.00**	Brânză dulce. Caracteristici organoleptice: pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer, pastă fină, moale, untoasă, cremoasă, nesfărâmicioasă, de culoare albă până la alb-gălbuie, uniformă în toată masa, cu gust plăcut, de fermentaţie lactică, fără miros străin (acru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc). Proprietăți fizico-chimice: Grăsime %, min. 27; Apa, %, max. 70; Proteine, %, min. 15; Aciditate, °T, max 200. *Ambalarea:* cutii plastic cu capac, de masă netă de max. 80g/cutie.
40	15542000-9	**Branza Feta**	**Kg**	**18.00**	**72.00**	Brânza realizată din lapte de oaie sau de capră (dar nu mai mult de 30 %) Valori nutritionale/100 g Calorii: 264 kcal Proteine: 14 g Grasimi: 21 g din care grasimi saturate: 14 g Carbohidrati: 4 g din care zaharuri: 4 g Fibre: 0 g Sodiu: 1.100 mg
41	15542000-9	**Branza pufoasa echivalent Delaco 120g**	**buc**	**15.00**	**60.00**	Brânză dulce. Caracteristici organoleptice: pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer, pastă fină, moale, untoasă, cremoasă, nesfărâmicioasă, de culoare albă până la alb-gălbuie, uniformă în toată masa, cu gust plăcut, de fermentaţie lactică, fără miros străin (acru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc). Proprietăți fizico-chimice: Grăsime %, min. 27; Apa, %, max. 70; Proteine, %, min. 15; Aciditate, °T, max 200.
42	15542000-9	**Branza topita feliata**	**kg**	**25.00**	**100.00**	**Ingrediente** BRANZETURI 50%, LAPTE degresat reconstituit, LAPTE praf degresat, saruri de topire: E 452 si E

						331, UNT, SMANTANA praf 0.1%, sare, corector de aciditate: E 339. **Alergeni** Lapte si produse derivate, inclusiv lactoza. **Detalii pastrare produs** A se pastra la o temperatura cuprinsa intre 2 si 8 grade Celsius. Grăsimi 18g/100g Valoare energetică 240kcal/100g Glucide 4,5g/100g Sodiu 3g/100g Proteine 15g/100g Grasimi saturate 12g/100g
43	03221430-9	**Broccoli proaspat**	**kg**	**8.00**	**30.00**	Aspect proaspăt, întreg, calitatea I, curată (fără pământ, nisip sau orice alte corpuri străine), cu greutate cuprinsă între 1,5-2 Kg. Plantele sunt viguroase, frunzele sunt erecte și au acoperire foarte bună, în stare proaspătă.
44	15800000-6	**Budinca de vanilie/ciocolata 30g**	**buc**	**38.00**	**150.00**	Praf de budinca, ambalata in plic din folie, cu masa neta 30g. Proprietati organoleptice: Pulbere fina, omogena, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare alb -galbuie, cu gust si miros placut de vanilie, fara gust si miros strain.
45	15800000-6	**Bulgur**	**kg**	**30.00**	**120.00**	Calorii: 151 Bulgurul este o cereala integrala obtinuta din spargerea bobului de grau, intreg. Este o buna sursa de vitamine, minerale si fibre Carbohidrati: 34 g Proteine: 6 g Grasimi: mai putin de 1 g; Fibre: 8 g; Vitamina B6: 8% din doza zilnica recomandata; Acid pantotenic: 13% din doza zilnica recomandata; Mangan: 48% din doza zilnica recomandata; Cupru: 15% din doza zilnica recomandata; Magneziu: 14% din doza zilnica

						recomandata; Fier: 10% din doza zilnica recomandata; Niacina: 9% din doza zilnica recomandata; Tiamina: 9% din doza zilnica recomandata; Zinc: 9% din doza zilnica recomandata; Folat: 8% din doza zilnica recomandata
46	15131130-5	**Cabanos**	**kg**	**6.00**	**24.00**	Cabanos echivalent Fox 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.19-20 mm., lungime aprox. 25-28 cm. Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim 45, Reactia pentru hidrogen sulfurat negativa, Reactia Kreis negativa, Proteina % minim 10, Substante grase % maxim 45, Umiditate % maxim 50, Proteina totala g/100g minim 10 Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile Ambalare: nevidat
47	15840000-8	**Cacao 200g**	**buc**	**10.00**	**40.00**	Pudra de cacao, ambalata in cutie carton, cu masa neta 200g. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, farmaceutica si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: 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. Proprietati fizice si chimice:

						Umiditate 5-7.5%; Cenusa in substanta uscata 10-14%; Cenusa insolubila in acid 0.1-0.3%; Continut de grasime raportat la substanta uscata max.12%. Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g; Enterobacteriaceae: 10^2-10^3. Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic; Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic. Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25^0C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.
48	**03222331-2**	**Caise**	**kg**	**15.00**	**60.00**	Fructe intregi, sanatoase, curate, sa nu prezinte gust si miros straine. Pulpa sa fie intacta, lipsita de orice vatamari, sunt admise usoare abateri de la marimea, forma si coloratia caracteristica soiului. Se admite pedunculul rupt, se admit defecte de forma alungita maximum 2 cm lungime la fruct. Intepaturile sau ranile usoare sa nu depaseasca in total 1 cm2. Ambalajul: in ladita de carton, plastic sau lemn; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
49	**03220000-9**	**Caju, migdale, fistic**	**kg**	**8.00**	**30.00**	Nuci caju, migdale fistic
50	**03222313-0**	**Capsuni**	**kg**	**6.00**	**24.00**	Fructe intregi, sanatoase, curate, sa nu prezinte gust si miros straine. Pulpa sa fie intacta, lipsita de orice vatamari, sunt admise usoare abateri de la marimea, forma si coloratia caracteristica soiului. Se admite pedunculul rupt, se admit defecte de forma alungita maximum 2 cm lungime la fruct. Intepaturile sau ranile usoare sa nu depaseasca in total 1 cm2. Ambalajul: in ladita de carton, plastic sau lemn; ambalajele nu se vor

						returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
51	15131130-5	**Carnaciori proaspeti de pui/curcan**	**kg**	**6.00**	**24.00**	Se obțin din: carne pui/curcan "crescut prin pășunare" (95%) și condimente naturale (5%), membrană natural comestibilă – intestin de porc. INGREDIENTE: carne de pui/curcan dezosată, slănină de porc pășunat, sare, condimente naturale (boia dulce, usturoi, cimbru, piper negru). Membrană naturală comestibilă (intestin de porc)
52	15131130-5	**Carnati nepicanti, neafumati**	**kg**	**13**	**50**	Ingrediente: carne de porc; apă; proteină vegetală din **soia**; sare; zaharuri (dextroză, zaharoză, **lactoză**); acidifiant: glucono-delta-lactonă; condimente naturale; arome; antioxidant : erithorbat de sodiu; potenţiator de gust: monoglutamat de sodiu; conservant: nitrit de sodiu. **Informatii nutritionale 100g produs:** Valoare energetica - min 280 kcal Grasime - 25g Glucide: 2,3g Proteine - 18g
53	**03212100-1**	**Cartofi consum**	**kg**	**180.00**	**720.00**	Trebuie sa fie intregi, sanatosi, curati, nedegerati sau cruzi, neincoltiti, tipici soiului, fara defecte provocate de boli sau daunatori.Continutul in solanina al cartofilor in coaja va fi de maxim 200mg / kg. Numarul de tuberculi la 1 kg sa fie de 9 bucati . Masa unui tubercul – minim 80 gr. Dupa perioada de valorificare, cartofii alimentari se impart in : - timpurii, care se valorifica pana la 15 iulie (se considera cartofi timpurii sau noi tuberculii proveniti din soiurile timpurii, recoltati si

						valorificati inainte de a fi ajuns la maturitatea completa; la acesti cartofi pielita trebuie sa se cojeasca prin frecare) - de vara, care se valorifica pana la data de 31 august; - de toamna, care se recolteaza la maturitatea de consum si se valorifica in cursul toamnei si al iernii Ambalajul : saci de plasa de 15 kg / bucata; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
54	03212100-1	**Cartofi dulci**	**kg**	**80.00**	**320.00**	Trebuie sa fie intregi, sanatosi, curati, nedegerati sau cruzi, neincoltiti, tipici soiului, fara defecte provocate de boli sau daunatori.Continutul in solanina al cartofilor in coaja va fi de maxim 200mg / kg. Numarul de tuberculi la 1 kg sa fie de 9 bucati . Masa unui tubercul – minim 80 gr.
55	15500000-3	**Cas proaspat de vaca**	**kg**	**18.00**	**70.00**	Caşul este un sortiment de brânză preparat din lapte închegat şi stors de zer. Laptele de vaca folosit la prepararea caşului trebuie să provină de la animale sănătoase, care să nu transmită laptelui gust şi miros necorespunzător, să fie proaspăt cu aciditatea cuprinsă între 21 – 25°T. Pentru închegarea laptelui este nevoie de cheag. Ambalare: folie stretch, pungi.
56	15500000-3	**Cas proaspat de oi**	**kg**	**20.00**	**80.00**	Caşul este un sortiment de brânză preparat din lapte închegat şi stors de zer. Laptele de oaie folosit la prepararea caşului trebuie să provină de la animale sănătoase, care să nu transmită laptelui gust şi miros necorespunzător, să fie proaspăt cu aciditatea cuprinsă între 21 – 25°T. Pentru închegarea laptelui este nevoie de cheag. Ambalare: folie stretch, pungi.
57	15500000-3	**Cascaval 40% grasime**	**kg**	**15.00**	**60.00**	Cascaval echivalent Hochland, Rucar, Delaco Procentul de grasime 40%. Trebuie

						să prezinte următoarele proprietăţi organoleptice: - aspectul: coaja să fie netedă, gălbuie, fără pete de culoare cenuşie. În secţiune să aibă miez omogen fără ochiuri(rare găuri de fermentare, mici goluri de formă prelungită); - continutul in sare comestibila de 3 %; - consistenţă: trebuie să fie tare,puţin elastică la rupere, miezul să se desfacă în felii; - culoarea: culoarea miezului este de la alb-gălbui până la galbenă deschis; - mirosul şi gustul: caracteristice,plăcute, să nu prezinte miros sau gust străin; - să fie preparat din lapte de vacă. Cascavalul trebuie sa fie ambalat in folie de plastic perfect vidata. - sa prezinte certificat sanitar veterinar, certificat de calitate privind procentul de grasime si aciditate a produsului. Produsele lactate vor trebui sa aiba inscriptionat pe ambalaj: denumirea produsului; lista ingredientelor; cantitatea neta; data de fabricatie si de consum sub forma expira la data de",cu inscrierea necodificata a zilei, lunii, anului; conditii de depozitare; denumirea si adresa producatorului, ambalatorului si distribuitorului; mentiunea privind lotul, data limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an si inscrierea lotului; mentiuni suplimentare de etichetare la toate produsele lactate cu continut de grasimi si proteine in %.
58	**15500000-3**	**Cascaval feliat**	**kg**	**6.00**	**24.00**	**Cascaval feliat echivalent Hochland** Procentul de grasime 40%. Trebuie să prezinte următoarele proprietăţi organoleptice: - aspectul: coaja să fie netedă, gălbuie, fără pete de culoare cenuşie. În secţiune să aibă miez omogen fără ochiuri(rare găuri de fermentare, mici

						goluri de formă prelungită); - continutul in sare comestibila de 3 %; - consistenţă: trebuie să fie tare,puţin elastică la rupere, miezul să se desfacă în felii; - culoarea: culoarea miezului este de la alb-gălbui până la galbenă deschis; - mirosul şi gustul: caracteristice,plăcute, să nu prezinte miros sau gust străin; - să fie preparat din lapte de vacă. Cascavalul trebuie sa fie ambalat in folie de plastic perfect vidata. - sa prezinte certificat sanitar veterinar, certificat de calitate privind procentul de grasime si aciditate a produsului.
59	03221270-9	**Castraveti**	**kg**	**8.00**	**30.00**	Castravetii trebuie sa fie : - intacti; - sanatosi , sa nu fie afectate de putrezire sau deteriorare; - cu aspect proaspat; - tari; - curati, practic fara corpuri straine vizibile; - fara paraziti; - fara deteriorari cauzate de paraziti; - fara gust amar; - fara umiditate externa anormala; - fara gust si/sau miros strain; - suficient de dezvoltati, dar semintele lor trebuie sa fie moi; - rezistenti la transport, manipulare; - sa ajunga la destinatie in conditii satisfacatoare; - ambalare in saci de plasa.
60	15331500-2	**Castraveti in otet 720 g**	**buc**	**23.00**	**90.00**	Castraveti in otet trebuie sa fie ambalati in borcane de tip BOA 720 gr. , inchise ermetic. Gustul trebuie sa fie placut acru-dulceag, aromat. Legumele trebuie sa fie sanatoase, in culori caracteristice . capacele recipientelor trebuie sa nu fie bombate la exterior, iar in interior sa nu prezinte pete de rugina .La livrare , toate conservele

						vor si insotite de certificat sanitar-veterinar fiind ambalate si etichetate corespunzator. Modul de ambalare al produselor poate fi BOA cu capac fara filet sau BO , capac cu filet avand in vedere faptul ca ambalajele se vor returna dupa golire (costul ambalajelor nu este inclus in pret). Conservele de legume si fructe, vor fi livrate in functie de comenzile ferme si graficele emise de autoritatea contractanta Transportul trebuie să se facă cu vehicule curate, acoperite, în condiţii care să asigure integritatea ambalajelor şi menţinerea calităţii produselor, precum şi protecţia contra razelor solare sau îngheţului.
61	03131200-0	**Ceai cutii (20 plicuri)**	**Cutii**	**125.00**	**500.00**	Ambalat in cutie de carton cu continut 20 pliculete x 1g. Ceai diverse sortimente sunatoare, tei, menta, musetel). Proprietati organoleptice: Bucati mici, aciculare, fara corpuri straine, de culoare specifica, cu gust placut si miros specific sortimentului, fara gust si miros strain. Proprietati fizice si chimice: Umiditate 9.02 - 11.96%; Cenusa totala 7.50- 10.70%; Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva.
62	03221113-1	**Ceapa uscata**	**kg**	**95.00**	**380.00**	Ceapa uscata trebuie sa aiba bulbii ajunsi la maturitate, sanatosi, intregi, suficienti de uscati, cu primele doua foi exterioare si tulpina falsa (tija) complet uscate, sa nu prezinte umiditate exterioara anormala, bulbii tari sa fie consistenti. Ambalajul: saci de plasa de 15 kg/bucata; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
63	03221113-1	**Ceapa verde**	**kg**	**6.00**	**24.00**	Ceapa verde trebuie sa nu fie vesteda, sa fie curata (fara pamant), sanatoasa, frunza sa fie de culoare verde iar bulbii sa fie sanatosi, fara urme de atac de rozatoare sau

						daunatori. Ambalajul: saci de plasa de 15 kg/bucata; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
64	15890000-3	**Cereale scortisoara - 500g**	**buc**	**75.00**	**300.00**	Cereale echivalent DdUO, Cherrios, miere si scortisoara – pungi de 500g Cereale extrudate sub forma de ineluse, glazurate cu sirop de zaharuri si miere, cu adios de vitamine, ambalate in punga de BOPP imprimate, cu masa neta de 500g. Ingrediente: cereale extrudate 62,6% (faina integrala de grau, faina de porumb, faina integral de orez, tarate de grau), zahar, glucoza lichida, miere 1%, ulei vegetal nehidrogenat de cocos, amidon de porumb, scortisoara, emulgator (lecitina de soia), colorant caramel, aroma miere, complex de vitamine si minerale 0,007% (tiamina, riboflavin, niacin, acid folic, fier). Proprietati senzoriale: Aspect: Ineluse din multicereale acoperite cu glazura de zaharuri, usor lucioase Miros: caracteristic, tipic pentru ingredientele folosite, fara miros strain. Gust: caracteristic, tipic, fara gust strain. Consistenta crocanta Produsul contine urmatorii alergeni: gluten, soia. Poate contine si urme de alune, arahide, susan sau alte variatii similare. Depozitare in camere curate, uscate si ventilate, separat de alte substante cu mirosuri puternice, protejat de accesul direct al soarelui si inghetului, la umiditatea maxima de 65%, iar temperatura maxima de 20-25^{o}C
65	15500000-3	**Chefir**	**kg**	**13**	**50**	**Ingrediente** LAPTE de vaca pasteurizat la temperatura inalta, culturi lactice

						selectionate. **Alergeni** Contine lactoza. Grăsimi 3,3g/100g Valoare energetică 57kcal/100g Glucide 3,7g/100g Fibre 0 g/100g Sodiu 0,06g/100g Proteine 3,2g/100g Grasimi saturate 2g/100g
66	15811000-6	**Chifle burgeri 300g**	**buc**	**45**	**180**	Ingrediente: faina de grau, apa, zahar (7%), susan (3%), drojdie, uleiuri vegetale(floarea soarelui, rapita), sare (1.1%), emulsifiant (E471, E481), faina de malt de orz, corector de aciditate: acetat de sodiu; agent de tartare a fainii:acid ascorbic, aroma naturala, suprafata tratata cu etanol. Poate contine urme de lapte, oua, soia, lupin, mustar si mustar. Valoare energetica: 1205 kJ / 286 kcal; Grasimi 5,5 g, din care saturate 1,0 g; Carbohidrati 49 g, din care zaharuri 7,0 g; Fibre 3,0 g; Proteine 8,5 g, Sare 1,3 g
67	15811000-6	**Chifle Hot Dog 300g**	**buc**	**45.00**	**180.00**	Ingrediente: faina de grau *,apa,unt *(lapte), drojdie *, zahar din trestie *, ou*, sare. Valori nutritionale pentru 100 g Valoarea energetica:1401,4 kj/332,5 kcal. Grasimi:8,40 g din care acizi grasi saturati 5 g. Carbohidrati:53,90 g din care zaharuri 7,30 g. Fibre:2,80 g. Proteine:8,90 g. Sare:1,10 g. Gramaj:300 g.
68	15871100-5	**Cidru-Otet 500 ml**	**buc**	**6.00**	**24.00**	Otet din cidru de mere crud, nepasteurizat, maturat, neincalzit, aciditate 5%. Declaratie nutritionala: Valori nutritionale

						per 100 ml: Energie: 65 kJ / 15 kcal, Proteine: 0 g, Carbohidrati: 5 g, din care zaharuri: 0 g, Total grasimi: 0 g, din care saturate: 0 g, Sare: 0 g
69	15842200-4	**Ciocolata alba 80g**	**buc**	**60.00**	**240.00**	Ciocolata cu lapte, ambalata individual in folie OPP, cu masa neta 80g. Ingrediente: Zahar, lapte praf partial degresat, zer praf (din lapte), grasime vegetala (palmier, shea), lapte praf degresat, grasime din lapte, emulsifiant (lecitina din soia), aroma. Ciocolata cu lapte contine: substanta uscata de cacao min. 27,0%, substanta uscata din lapte min. 14,0%. Caracteristici organoleptice: Aspect exterior: forma regulata, suprafata neteda, lucioasa; Aspect interior: masa omogena, mata in ruptura. Culoare- brun deschis. Miros si gust: dulce placut, specific de lapte aroma de vanilie; Consistenta: tare casanta la rupere. Caracteristici fizico-chimice: Aw 0,104; pH 6,2. Caracteristici microbiologice: Drojdii si mucegaiuri n=5, c=1, m=100cfu/g, M=1000cfu/g; Enterobacteriacee: n=5, c=1, M=10cfu/g, M=100cfu/g. Contaminanti: conform cu Regulamentul european 1881:2006; Reziduuri de pesticide: conform regulamentului european 396:2005; Alergeni: contine lapte, soia. Poate contine urme de arahide, alune, gluten din grau si orz, ou. GMO: nu se utilizeaza organisme modificate genetic; Conditii de depozitare: se depoziteaza in incaperi uscate si racoroase, curate, dezinfectate si bine aerisite: temperatura 16-20^{0}C si umiditatea relativa a aerului 45÷75%.

						Termen de valabilitate 12 luni.
70	15842200-4	**Ciocolata menaj**	**kg**	**6**	**25**	Ingrediente zahar, masa de cacao, unt de cacao, emulgator (lecitine), extract natural de vanilie. Ciocolata contine substanta uscata de cacao: 52% minim. Detalii de utilizare Topirea ciocolatei prin metoda bain-marie: Rupe tableta de ciocolata in bucatele, aseaza-le intr-un castron mic, apoi pune castronul deasupra unui vas mai mare cu apa in fierbere. Lasa ciocolata 5 minute sa se topeasca fara sa amesteci, dupa care omogenizeaza continutul. Alergeni Poate contine lapte si varietati de nuci. Grăsimi 35g/100g Valoare energetică 553kcal/100g Glucide 50 g/100g Fibre 7,2 g/100g Sodiu 0,01g/100g Proteine 5,9g/100g Grasimi saturate 20g/100g
71	03222333-6	**Cirese**	**kg**	**8.00**	**30.00**	Fructe intregi, sanatoase, curate, sa nu prezinte gust si miros straine. Pulpa sa fie intacta, lipsita de orice vatamari, sunt admise usoare abateri de la marimea, forma si coloratia caracteristica soiului. Se admite pedunculul rupt, se admit defecte de forma alungita maximum 0,5 cm lungime la fruct. Intepaturile sau ranile usoare sa nu depaseasca in total 0,25 cm2. Ambalajul: in ladita de carton, plastic sau lemn; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
72	15331135-2	**Ciuperci taiate conservate 3kg la borcan**	**buc**	**8.00**	**30.00**	Ciuperci de cultură taiate, conservate Aspectul produsului: ciuperci albe, sanatoase, tari, fara corpuri străine. Gust şi miros: plăcut, caracteristic, fără miros sau gust strain. Legumele trebuie sa fie sanatoase, in

						culori caracteristice Ambalate in borcane cu o capacitate de 3000g.
73	03222200-5	**Clementine**	**kg**	**88.00**	**350.00**	Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator, tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
74	03222000-3	**Coacaze**	**kg**	**6.00**	**24.00**	Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator, tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
75	15332400-8	**Compot diverse fructe 3kg la borcan**	**buc**	**15.00**	**60.00**	Compot fructe mari tăiate, cu aspect plăcut, fără impurități calitatea I, fructe diverse, apa, zahar, sirop de glucoza, fructoza, acidifiant (acid citric). Jumatati de piersici (52%), apa (39,17%), zahar (8,8%), acid citric E 330 (0,03%), antioxidant vitamina C - gust și miros plăcut, specific produsului, fără gust și miros străin Fructele trebuie sa nu aiba semne de atac de daunatori , sa fie intregi si sanatoase prezentand culoare caracteristica fiecarui fruct Fructele trebuie să fie potrivit de tari, nedestrămate, de culoare caracteristică varităţii şi gradului de coacere. Conţinutul de fructe dintrun recipient este de la 45-57%. Trebuie sa fie imbuteliat in borcane 3 kg, apa din borcan trebuie sa fie limpede, pana la slab opalescent (se admit in lichid particule fine de pulpa a fructului in suspensie si sediment.
76	03132000-5	**Condimente (busuioc,maghiran ,scortisoara, oregano)-30g**	**buc**	**20.00**	**80.00**	Condimente ambalate in plic cu masa neta de 30g. Ingrediente: Contine busuioc, maghiran, scortisoara uscate Parametrii fizico-chimici: Umiditate max. 6% Clorura de sodiu max. 62%; Parametrii microbiologici:

						Bacillus cereus max. 1000 cfu/g; NTG max. 10000 cfu/g; E. coli max. 10 cfu/g; Salmonella absent/25g Staphilococus aureus max. 100 cfu/g; Enterobacteriaceae max. 1000 cfu/g; Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g. Termen de valabilitate 24 luni.
77	03221420-6	**Conopida proaspata**	**kg**	**8.00**	**30.00**	Aspect proaspăt, întreg, calitatea I, curată (fără pământ, nisip sau orice alte corpuri străine), cu greutate cuprinsă între 1,5-2 Kg. Plantele sunt viguroase, frunzele sunt erecte și au acoperire foarte bună, în stare proaspătă.
78	15131700-2	**Cotlet haiducesc**	**kg**	**20.00**	**80.00**	Aspect exterior: bucati dreptunghiulare ingrijit fasonate, suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai, fara impuritati; culoare brun-roscat, specifica produselor supuse tratamentului prin fierbere si afumare, fara pete negre; Aspect in sectiune: masa compacta de carne de culoare roz-rosiatica uniforma, fara zone de culoare modificata; Gust si miros: placute, specifice, de afumat, de carne maturata, fara gust si miros strain. Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim 45, Reactia pentru hidrogen sulfurat negativa, Reactia Kreis negativa, Proteina % minim 15, Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile Ambalare: nevidat
79	15811000-6	**Covrigi uscati pentru mic dejun**	**kg**	**13.00**	**50.00**	Ingrediente Faina alba de grau, apa, grasimi vegetale nehidrogenate, zahar, sare iodata, drojdie. Alergeni Contin gluten. Grăsimi 4,95g/100g Valoare energetică 418kcal/100g Glucide 77,36g/100g

						Proteine 11,24g/100g
80	15812000-3	**Cozonac pricomigdale echivalent Boromir 500g**	**buc**	**25.00**	**100.00**	Fabricati din faina de grau alba, drojdie, sare, zahar, oua, lapte, grasimi vegetale, grasimi animale, rahat, cacao, stafide, fructe confiate, miez de nuca, arome etc Caracterisici: Aspect Exterior: Format specific sortimentului (forma paralelipidedica, rotunda, tronconica, baton), dintr-unul sau mai multe fitile impletite Coaja: Brun-aurie, pana la brun-roscata, uniforma, presarata sau nu cu zahar, sau alte materiale, lucioasa, specifica sortimentului Aspect in sectiune (miez): Placut, caracteristic aromelor folosite, fara miros strain (de mucegai, de ranced etc) Gust: Dulce, placut, caracteristic materialelor continute de fiecare sortiment, fara gust amar, fara scrasnet datorat impuritatilor minerale (pamant, nisip)
81	15820000-2	**Crakers biscuiti sarati 200 g**	**buc**	**60.00**	**240.00**	Ingrediente: amidon de porumb, făină de porumb, ulei de floarea soarelui (conținut ridicat de acid oleic) 14%, glucoză din porumb, sirop de fructoză, amidon de cartofi, amidon de orez, zahăr, sare 2% (agent de îngroșare, bicarbonat de sodiu, bicarbonat de amoniu), emulgatori (lecitină de soia). Nu conține grâu. Nu conține lactoză sau proteine de lapte. Nu conține ouă. Nu conține nuci. Valori nutritive în 100 g de produs: Energie: 1912 kJ/454 kcal Grăsimi: 14 g

						din care saturaț 1,5 g din care acizi grași mononesaturați: 11 g din care acizi grași polinesaturați: 1,5 g Carbohidrați: 79 g din care zaharuri: 6,0 g Fibre: 2,7 g Proteine: 1,7 g Sare: 2,4 g
82	15842300-5	**Crema echivalent nutella, finetti**	**kg**	**9.00**	**36.00**	Ambalata in cutie sigilata, certificat de calitate, certificat sanitar veterinar, transport in conditii standard, eticheta.
83	15842300-5	**Crema la plic pentru prajituri 30g**	**buc**	**13.00**	**50.00**	Ambalata in plicuri sigilate de 30g, certificat de calitate, certificat sanitar veterinar, transport in conditii standard, eticheta.
84	15131700-2	**Crenvursti de pui**	**kg**	**35.00**	**140.00**	**Ingrediente** Faina alba de GRAU, crema cu LAPTE 20% (sirop de glucoza, zahar, apa, grasimi vegetale de palmier, SMANTANA 6%, LAPTE praf degresat 2%, alcool etilic, arome, stabilizatori: pectina, conservant: sorbat de potasiu, colorant: dioxid de titan), glazura pricomigdale 10% (zahar, NUCA 26%, albus de OU, faina alba de GRAU, conservant: sorbat de potasiu), apa, zahar, drojdie naturala (faina alba de GRAU, apa), cipsuri ciocolata 7.4% (zahar, masa de cacao, unt de cacao, emulsifiant: lecitina de SOIA, arome), uleiuri vegetale (palmier, floarea soarelui, rapita), galbenus de OU, sirop de zahar invertit, UNT, emulsifianti: mono si digliceride ale acizilor grasi si lecitina de SOIA, LAPTE praf, sare iodata, arome. **Alergeni** Contine: lapte, nuci, oua, gluten si soia. Grăsimi 18,4g/100g Valoare energetică 403,6kcal/100g Glucide 52,5g/100g

						Sodiu 0,5g/100g Proteine 7 g/100g Grasimi saturate 8 g/100g
85	15810000-9	**Cus Cus 200 g**	**buc**	**50.00**	**200.00**	Granule mici, sferice, preparate din faina de grau dur Conținut energetic 1482 kJ,350 kcal . Grăsime 2,7 g din care grăsimi saturate 0,3 g. Carbohidrați : 66,8 g,din care zahăr :1,4 g. Proteină: 12,9 g,Sare: 0,0 g Fibre alimentare: 3,4 g
86	03221250-3	**Dovlecei**	**kg**	**5.00**	**20.00**	Produsul dovlecei va fi - Calitatea I – sa fie cruzi(nu batrani),cu frcutul aproape cilindric, cu coaja colorata in alb, alb-verzui sau alb-galbui,cu consistenta tare, pulpa fina si greutate a fructelor de 150-300 g.Dovleceii sa fie proaspeti, sa fie fara pete, fara lovituri sau stricaciuni, fara vatamari mecanice; Gust si miros – placut, specific dovleceilor, fara gust si miros strain. Produsul dovlecei va fi ambalat astfel incat produsul sa fie bine protejat si sa se asigure o aerisire adecvata.
87	15898000-9	**Drojdie 500g**	**buc**	**2.00**	**8.00**	Ambalata individual, proaspata, cu o cantitate neta de 500g, vizibil marcata cu data expirarii. Fara potential alergenic, nemodificata genetic.. Caracteristici senzoriale: Amestec de culoare crem- deschis cu miros caracteristic de drojdie. Depozitare in loc uscat, racoros.
88	15332200-6	**Dulceata 400g**	**buc**	**3.00**	**10.00**	Dulceață la borcan de 400g Dulceață – cel puţin trei sortimente, din categoriile: caise, vişine, cireşe, căpşuni, fructe pădure, piersici, prune, mere; conţinut minim de fructe: 35%; cu un conţinut de substanţe solubile min. 67 grade refractometrice. Aspect exterior al recipientelor: curat, ermetic închis, nebombat, să

						nu prezinte fisuri, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în planul recipientului. Conţinut: amestec cu consistenţă de gel obţinut din zaharuri, pulpă de fructe şi apă. În conţinutul produsului nu se admite prezenţa corpurilor străine. Culoare: variază în funcţie de sortiment. Gust şi miros: Sunt cele specifice pentru fiecare sortiment în parte. Nu se admit gusturi şi mirosuri străine de fermentat sau de mucegai. Legislaţie: Ordinul M.A.P.A.Mnr. 523 din 11/08/2003 pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conţinutul, fabricarea şi etichetarea gemurilor, jeleurilor şi marmeladelor de fructe, precum şi piureului de castanet îndulcit Ambalare: recipiente cu o capacitate maximă de 400g.
89	15872200-3	**Esenta, 25ml**	**buc**	**75.00**	**300.00**	Aroma alimentara, ambalata la pet 25 ml. Ingrediente:Apa. Aroma alimentara, propilen glycol. Mod de utilizare: produsele se folosesc ca aromatizant (condiment) in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie (prepararea bauturilor alcoolice, aromatizarea aluaturilor, cremelor, siropurilor si a umpluturilor utilizate in patiserie, aromatizarea inghetatei, a salatelor de fructe, a glazurilor, precum si aromatizarea altor produse alimentare. Proprietati organoleptice: Aspect: lichid limpede, fara sediment. Culoare: brun inchis; Gust: Arzator, caracteristic de rom; Miros placut, specific aromei, fara miros strain. Proprietati fizice si chimice: Aciditate (acid acetic) 0,1-0,3/g.

						Reziduu la evaporare 0,1-0,3%; Densitate relativa 0,1-1,5. Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g; Enterobacteriaceae: 10^2-10^3. Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa. Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic; Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic. Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25^0C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.
90	15612100-2	**Faina 000 echivalent Baneasa**	**kg**	**150.00**	**600.00**	Faina de grau superioara trei nule tip 000, ambalata in pungi de hartie kraft pentru uz alimentar cu masa neta de 1000g. Caracteristici Organoleptice: Culoare alb galbui, cu nuanta slab cenusiu 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. Conditii de depozitare: Depozitarea se va realiza in locuri uscate, racoroase, fara mirosuri straine.
91	15612220-9	**Faina de orez**	**kg**	**8.00**	**32.00**	Faina de orez dulce provine din orezul alb lipicios cu bob scurt, care contine mai mult amidon decat orezul alb sau orezul brun si este adesea folosita la prepararea mancarurilor asiatice. Desi toate trei pot fi folosite ca agenti de ingrosare, orezul dulce poate fi o alegere mai buna, avand in vedere textura sa lipicioasa si continutul sau de amidon. O cana (158 de grame) de faina de orez alb contine aproximativ: 578 de calorii

						127 grame carbohidrati 9,4 grame proteine 2,2 grame de grasime 3,8 grame de fibre 1,9 miligrame de mangan (95% din valoarea nutritionala recomandata) 0,7 miligrame de vitamina B6 (34% VNR) 23,9 micrograme de seleniu (34% VNR) 4,1 miligrame de niacina (20% VNR) 0,2 miligrame de tiamina (15% VNR) 155 miligrame de fosfor (15% VNR) 55,3 miligrame de magneziu (14% VNR) 1,3 miligrame de acid pantotenic (13% VNR) 0,2 miligrame de cupru (10% VNR) 1,3 miligrame de zinc (8 procente VNR)
92	15612000-1	**Faina de ovaz**	**kg**	**8.00**	**32.00**	Faina de ovaz contine 65,7% carbohidrati, 14,7% proteine, 6,5% fibre si 9,1% grasimi. Este o sursa importanta de carbohidrati complecsi cu absorbtie lenta care sunt compusi in proportie de circa 85% din amidon, cu un continut infim de zaharuri, sub 1%. Faina de ovaz este bogata si in proteine, fibre, vitamine B, minerale, antioxidanti si alti micronutrienti esentiali. In compozitia boabelor de ovaz intra: 3 tipuri de amidon – amidon rapid digerabil (7%), amidon incet digerabil (22%) si amidon rezistent (25%). Dintre acestea

						trei, amidonul rezistent functioneaza precum fibrele. Nu este digerat, dar imbunatateste sanatatea intestinala, hranind si sustinand dezvoltarea bacteriilor prietenoase din tractul digestiv. fibre – insolubile (lignina, celuloza si hemiceluloza) si solubile (o proportie ridicata de beta-glucan). In 100 g de boabe de ovaz regasim circa 4g de beta-glucan, o fibra solubila cu importante actiuni hipocolesterolemiante si hipoglicemiante, dar si de reglare a greutatii corporale datorita efectului de satietate pe care il confera. proteine – toti aminoacizii esentiali, dintre care in proportie ridicata mai ales triptofan, lizina, treonina, metionina. Contine si avenina, o proteina similara ca structura cu glutenul. Proteinele din ovaz stimuleaza procesul de termogeneza, producand caldura si imbunatatind rezistenta la frig si umezeala. grasimi – indeosebi polinesaturate, dar si mononesaturate: in special acid linoleic si acid oleic vitamine din complexul B (B1, B2, B3, B5, B6, B9), vitamina E, K minerale – mangan, seleniu, fosfor, magneziu, fier, cupru, zinc, potasiu antioxidanti si nu numai – avenantramide, flavonoide, saponine, steroli, acizi fenolici (acid ferulic etc.) Valori nutritionale

						100g de Faina de Ovaz prezinta urmatoarele valori medii nutritionale: Valoare energetica – 1691 kJ/ 404 kcal Grasimi – 9,1 g (din care acizi grasi saturati – 1,6 g) Glucide – 65,7 g (din care zaharuri – 0,8 g) Fibre – 6,5 g Proteine – 14,7 g Sare – 0,04 g
93	15612110-5	**Faina integrala**	**kg**	**30.00**	**120.00**	Obținută prin măcinarea bobului întreg de grâu, este cea mai bogată în principii nutritive: fibre, proteine, vitamine, minerale, antioxidanți, calciu, fier, magneziu, fiind și una dintre cele mai sănătoase surse de energie. Poate fi folosită pentru pâine, dar și pentru diferite alte aluaturi. Informații nutriționale pentru 100gr: Valoare energetică: 1485kJ/355kcal Grăsimi: 1,64g – din care acizi grași saturați: 0,1g Carbohidrați: 96g – din care zaharuri: 1g Fibre: 3g Proteine: 13g Sare: 0,002g Alergeni: grâu: prezent gluten: prezent ou: absent lapte: absent nuci: absent
94	03221210-1	**Fasole**	**kg**	**12.00**	**48.00**	- aspect, culoare, miros şi gust trebuie să fie caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros şi gust străin; - se va livra din producţia anului 2018;

						- umiditate maxim 14%; - corpuri străine maxim 2%: - corpurile inerte minerale (praf, pământ, nisip, pietriş etc); - corpurile inerte organice (resturi de păstaie, frunze, tulpini, insecte moarte, cojii etc); - boabele de fasole sparte, alterate, mucegăite, încolţite, seci, arse, încinse, atacate de gărgăriţa fasolei şi de boli, precum şi boabele de fasole pătată; - seminţe de alte plante de cultură şi de buruieni; - mod de ambalare: ambalaj de maxim 1kg.
95	15810000-9	**Fette biscotatte integrale 700g**	**buc**	**20.00**	**80.00**	Ingrediente: "Faina integrala din grau, drojdie, ulei de floarea soarelui, zahar, sare, extract de malt de orz si porumb, faina de grau maltata." Date nutriționale Valori nutritionale: Valoare energetica pe 100g produs KJ: 1654 kj Valoare energetica pe 100g produs Kcal: 391 kcal Glucide, Carbohidrati: 72 g Grasimi, Lipide: 5 g Proteine: 11.5 g Glucide, din care zaharuri: 6.8 g Grasimi, din care acizi grasi saturati: 0.6 g Sare: 1.400 g Fibre: 6.2 g
96	15112000-6	**Ficat de curcan congelat**	**kg**	**15.00**	**60.00**	Ficat de curcan congelat la tăviță Clasa A de calitate - ambalat la aprox 1kg in tavite acoperita cu folie stretch, fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc. sa nu prezinte mirosuri straine -aspect roz, asemenea carnii proaspete - sa nu prezinte semne de alterare produsul va fi congelat, ambalat in

						tavita cu folie si inscriptionat cu termen de valabilitate Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim 25, Reactia pentru hidrogen sulfurat negativa, Reactia Kreis negativa, Proteina % minim 12, Substante grase % maxim 20, Umiditate % maxim 75 Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 5 zile
97	15112000-6	**Ficat de pui congelat**	**kg**	**45.00**	**180.00**	Ficat de pui congelat la tăviță Clasa A de calitate - ambalat la aprox 1kg in tavite acoperita cu folie stretch, fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc. sa nu prezinte mirosuri straine -aspect roz, asemenea carnii proaspete - sa nu prezinte semne de alterare produsul va fi congelat, ambalat in tavita cu folie si inscriptionat cu termen de valabilitate Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim 25, Reactia pentru hidrogen sulfurat negativa, Reactia Kreis negativa, Proteina % minim 12, Substante grase % maxim 20, Umiditate % maxim 75 Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 5 zile
98	15850000-1	**Fidea cu ou 200g echivalent Fine Life**	**buc**	**50.00**	**200.00**	Fidea cu ou Caracteristici organoleptice Aspect: suprafaţa netedă, fără striaţiuni, fără urme de făină: translucide,în ruptură aspect sticlos, se admit particule punctiforme de culoare slab brună până la roşcat. Culoare: alb galbuie, uniformă Miros si gust: caracteristic fără miros, gust străin şi/sau de mucegai Comportarea la fierbere Dupa fierbere (4 -8 min), trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma. Corpuri straine: lipsa Infestare :lipsa

						Caracteristici fizico – chimice Umiditate, % max. 13 Aciditate, grade, max. 3,2 Crestere in volum la fierbere, % min.250 Cenusa insolubila in acid clorhidric, % max.0,2 Conditii microbiologice - limite maxime admise de contaminanti conform legislatiei in vigoare.
99	15211000-0	**File de peste - salau , tilapia, dorada**	**kg**	**20.00**	**80.00**	File de peste (șalău, tilapia, dorada) Produsele livrate vor avea dimensiunile conf prevederilor STAS 5386-86, STAS 5386-A1-97. File eviscerat, fără cap, fără coadă, fără piele, refrigerat. Însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar, eticheta conform normelor legale în vigoare, data expirării. Miros, culoare și aspect specifice, fără modificări. Consistența: fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune, urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede, carne bine legată de oase ; Produsele ofertate trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în Ordinele Ministerului sănătății nr. 975/1998 – Normele igienico sanitare pentru alimente, nr. 976/1998 – Norme de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificarile ulterioare și OUG nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor, cu modificarile și completările ulterioare. Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție.
100	15211000-0	**File de somon**	**kg**	**5.00**	**20.00**	Produsele livrate vor avea dimensiunile conf prevederilor STAS

						5386-86, STAS 5386-A1-97. File de somon eviscerat, fără cap, fără coadă, fără piele, refrigerat. Însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar, eticheta conform normelor legale în vigoare, data expirării. Miros, culoare și aspect specifice, fără modificări. Consistența: fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune, urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede, carne bine legată de oase ; Produsele ofertate trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în Ordinele Ministerului sănătății nr. 975/1998 – Normele igienico sanitare pentru alimente, nr. 976/1998 – Norme de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificarile ulterioare și OUG nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor, cu modificarile și completările ulterioare. Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție.
101	15211000-0	**File de novac**	**kg**	**8.00**	**32.00**	Produsele livrate vor avea dimensiunile conf prevederilor STAS 5386-86, STAS 5386-A1-97. File de novac eviscerat, fără cap, fără coadă, fără piele, refrigerat. Însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar, eticheta conform normelor legale în vigoare, data expirării. Miros, culoare și aspect specifice, fără modificări. Consistența: fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune, urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede, carne bine legată de

						oase ; Produsele ofertate trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în Ordinele Ministerului sănătății nr. 975/1998 – Normele igienico sanitare pentru alimente, nr. 976/1998 – Norme de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificarile ulterioare și OUG nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor, cu modificarile și completările ulterioare. Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție.
102	15211000-0	**File somon afumat 250g**	**buc**	**18.00**	**72.00**	Produsele livrate vor avea dimensiunile conf prevederilor STAS 5386-86, STAS 5386-A1-97. File de somon eviscerat, afumat, fără cap, fără coadă, fără piele, refrigerat. Însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar, eticheta conform normelor legale în vigoare, data expirării. Miros, culoare și aspect specifice, fără modificări. Consistența: fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune, urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede, carne bine legată de oase ; Produsele ofertate trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în Ordinele Ministerului sănătății nr. 975/1998 – Normele igienico sanitare pentru alimente, nr. 976/1998 – Norme de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificarile ulterioare și OUG nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării

						alimentelor, Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor, cu modificarile și completările ulterioare. Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție.
103	15811000-6	**Foi de orez 200 g**	**buc**	**40.00**	**160.00**	Ingrediente: Faina de orez 80%, Apa, amidon din Tapioca, sare. Informatii nutritionale / 100g produs - Valoare energetica: 336 kcal; grasimi <0,5 g / din ingrijire saturata <0,1g; glucide 82,0g din care zaharuri 1,5g; proteina 0,6g; sare 2,2g.
104	15811000-6	**Foi de placinta 600g**	**buc**	**13.00**	**50.00**	Foi de placinta congelate, ambalate primar in folie de polipropilena de inalta densitate, specifica pentru pastrarea produsului la -18^{o}C (±3^{o}C), apoi in folie Bopp transparenta. Greutate neta 400g. Foi subtiri, netede, fara incretituri, uniform pudrate cu amidon. Contine faina din grau, apa, sare extrafina neiodata, conservant (sorbet de potasiu E 202). Proprietati organoleptice: Aspect: Foi subtiri, netede, fara incretituri, uniform pudrate cu amidon; Culoare: Alb-gălbui; Miros si gust: Placut, caracteristic de aluatului de foi crud. Proprietati fizico-chimice: Umiditate: Max 31%; Aciditate max 2,2^{o}; Sare max 2%; pH min 6; Termen de valabilitate: max. 12 luni de la data fabricatiei cand este depozitat in ambalajul original nedesfacut si cand sunt respectate conditiile de depozitare. Depozitare: Temperatura de depozitare=─18^{o}C (±3^{o}C) în încăperi curate, uscate, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin.

						Produsul nu trebuie depozitat împreună cu materiale toxice sau produse care degajă mirosuri pătrunzătoare. Statutul GMO: Produsul nu este modificat genetic sau obtinut din organisme modificate genetic. Produsul nu contine ingrediente care sunt modificate genetic sau obtinute din organisme modificate genetic. Produsul nu trebuie etichetat ca GMO sau continand GMO in acord cu Legislatia GMO a Comunitatii Europene (Reg. EU 1829 si 1830/2003). Alergeni: Produsul contine ingrediente care pot fi alergene pentru persoanele sensibile la gluten; Domenii de aplicare şi modul de aplicare a produsului: Produsul se adresează aplicaţiilor tehnice industriale cat şi celor casnice . Produsul se decongelează la temperatura camerei,nu se admite decongelarea rapidă a produsului în cuptoare sau în cuptoare cu microunde. Produsele obtinute se coc în cuptorul încălzit în prealabil la temperatura de 180ºC .
105	15811000-6	**Foi lasagna 500g**	**buc**	**25.00**	**100.00**	Ingrediente Gris din GRAU dur, OUA (19.36%). Alergeni Contine gluten si oua. Poate contine urme de soia. Grăsimi 4 g/100g Valoare energetică 372 kcal/100g Glucide 67,3g/100g Fibre 3 g/100g Sodiu 0,075g/100g Proteine 14 g/100g Grasimi saturate 1, 2 g/100g
106	15811000-6	**Foietaj 500g**	**buc**	**50.00**	**200.00**	Ingrediente Faina GRAU, margarina (ulei rafinat de palmier, apa, ulei rafinat de floarea

						soarelui, sare, agent de reglare aciditate: acid citric, emulgatori: lecitina de SOIA, mono si digliceride ale acizilor grasi, conservant: sorbat de potasiu, arome, colorant: caroteni, antioxidant: alfa-tocoferol), apa, GLUTEN de GRAU, otet, sare, amidon de GRAU, amidon de porumb, agenti de tratare a fainii: acid ascorbic, enzime, arome. Alergeni Contine: gluten si soia. Poate contine urme de produse lactate (inclusiv lactoza), susan si sulfiti. Grăsimi 25g/100g Valoare energetică 392 kcal/100g Glucide 35 g/100g Sodiu 0,93g/100g Proteine 6,8 g/100g Grasimi saturate 12 g/100g
107	03142300-1	**Frisca lichida**	**kg**	**4.00**	**15.00**	Caracteristici organoleptice Aspect: preparat de baza de grasimi vegetale, indulcit, lichid omogen, fara impuritati si particule colorate. Culoare: alba,uniforma Miros şi gust - dulce, fără miros şi gust străin (de fermentatie, amar). Caracteristicile fizico-chimice: Umiditate 60%, Lipide 0,56%, Grăsimi 25%
108	15330000-0	**Fructe uscate (caise, curmale, merisoare**	**kg**	**20.00**	**80.00**	Fructe uscate Fructele uscate sunt obținute prin uscare lentă, prin deshidratare controlată sau prin confiere. O gustare rapidă sau un ingredient

						delicios în prepararea micului dejun și a diferitelor deserturi. Sunt 100% naturale, fără aditivi și fără conservanți.
109	15613310-4	**Fulgi de ovaz 500g**	**buc**	**20.00**	**80.00**	Ingrediente Fulgi din boabe de OVAZ (GLUTEN) integral, zdrobite. Nu contine organisme modificate genetic. Alergeni Acest produs contine gluten. Poate contine urme de seminte de susan, soia, migdale, alune, arahide, nuci, fistic si mustar. Grăsimi 6,9g/100g Valoare energetică 366,5 kcal/100g Glucide 60,7g/100g Fibre 6 g/100g Sodiu 0,05 g/100g Proteine 12,4g/100g Grasimi saturate 1, 2g/100g
110	15613311-1	**Fulgi de porumb 500g**	**buc**	**70.00**	**280.00**	Fulgi de porumb ambalati in pungi cu masa de 500g, vizibil marcate cu data expirarii. Ingrediente: Fulgi de porumb 99% (obtinuti prin procedeul de uscare), emulgator mono si digliceride ale acizilor grasi, stabilizator (difosfat disodic), antioxidant (metabisulfit de sodium, ascorbil palmitat). Proprietati organoleptice: fara aspect, miros si gust strain.
111	15842300-5	**Fursecuri**	**kg**	**20.00**	**80.00**	INGREDIENTE: făină de grâu tip 650, cremă de vanilie min.35%, (zahăr, grăsime vegetală (de palmier), lapte praf degresat, zer praf (de palmier), emulgatori (lecitină de soia, mono şi digliceride ale acizilor graşi), aromă de vanilie, pastă de arahide, sare), grăsime vegetală (de palmier), zahăr, amidon de porumb, lapte praf degresat, sirop de glucoză, cacao, praf de ou integral, sare iodată,

						conservant (sorbat de potasiu), agenţi de afânare (bicarbonat de sodiu, bicarbonat de amoniu), aromă de vanilie. Conţine alergeni din gluten, ou, soia, arahide, lapte. Valori nutriționale medii pentru 100g produs: Valoare energetică: 515 kcal/ 2150 kj, Proteine 7,6 g, Carbohidrati 55,6 g, Din care zaharuri 21,1 g, Lipide 28,35 g, Acizi grași saturați 13,8 g, Fibre 3,1 g, Sare 0,19 g.
112	15332250-1	**Gem asortat pentru patiserii 1400g**	**buc**	**8.00**	**32.00**	Gem de fructe – cel puţin trei sortimente, din categoriile: caise, vişine, cireşe, căpşuni, fructe pădure, piersici, prune, mere; conținut minim de fructe: 35%; cu un conţinut de substanţe solubile min. 67 grade refractometrice. Aspect exterior al recipientelor: curat, ermetic închis, nebombat, să nu prezinte fisuri, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în planul recipientului. Conţinut: amestec cu consistenţă de gel obţinut din zaharuri, pulpă de fructe şi apă. În conţinutul produsului nu se admite prezenţa corpurilor străine. Culoare: variază în funcţie de sortiment. Gust şi miros: Sunt cele specifice pentru fiecare sortiment în parte. Nu se admit gusturi şi mirosuri străine de fermentat sau de mucegai. Legislaţie: Ordinul M.A.P.A.Mnr. 523 din 11/08/2003 pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conţinutul, fabricarea şi etichetarea gemurilor, jeleurilor şi marmeladelor de fructe, precum şi piureului de castanet îndulcit Ambalare: recipiente cu o capacitate maximă de 1400 g.

113	15332250-1	**Gem de visine/cirese etc 380g**	**buc**	**10.00**	**40.00**	Gem de fructe – cel puţin trei sortimente, din categoriile: caise, vişine, cireşe, căpşuni, fructe pădure, piersici, prune, mere; conținut minim de fructe: 35%; cu un conţinut de substanţe solubile min. 67 grade refractometrice. Aspect exterior al recipientelor: curat, ermetic închis, nebombat, să nu prezinte fisuri, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în planul recipientului. Conţinut: amestec cu consistenţă de gel obţinut din zaharuri, pulpă de fructe şi apă. În conţinutul produsului nu se admite prezenţa corpurilor străine. Culoare: variază în funcţie de sortiment. Gust şi miros: Sunt cele specifice pentru fiecare sortiment în parte. Nu se admit gusturi şi mirosuri străine de fermentat sau de mucegai. Legislaţie: Ordinul M.A.P.A.Mnr. 523 din 11/08/2003 pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conţinutul, fabricarea şi etichetarea gemurilor, jeleurilor şi marmeladelor de fructe, precum şi piureului de castanet îndulcit Ambalare: recipiente cu o capacitate maximă de 380 g.
114	15851100-9	**Gnocchi 500g**	**buc**	**30.00**	**120.00**	Ingrediente: făină de grâu dur 100% italian şi apă Alergeni- gluten, poate conține urme de soia. Valori nutritionale per 100g Energie (kj/kcal)359kcal/ 1521kJ Grasimi 2,0g Carbohidrati 71,2g din care zaharuri 3,5g Fibre 3g Proteine 12,5g Sare 0,013g

115	15851100-9	**Granola 500g**	**buc**	**30.00**	**120.00**	Fulgi de ovăz integral (65%), nuci (12%) [bucăți de migdale, bucăți de caju, bucăți de alune de arahide, bucăți de nuci de migdale], ulei de rapiță, semințe (7%) [de dovleac, de floarea-soarelui], cocos deshidratat, fructoză, sirop de melasă neagră.
116	03222230-4	**Grepfruit**	**kg**	**10.00**	**40.00**	Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator , tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
117	15625000-5	**Griș 500g**	**buc**	**25.00**	**100.00**	Gris de grau superior, ambalat in pungi de hartie kraft pentru uz alimentar cu masa neta de 500g. Caracteristici Organoleptice: Culoare alb galbui, cu nuanta slab cenusiu; Miros placut, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain; Gust, putin dulceag, nici amar, nici acru. Conditii de depozitare: Depozitarea se va realiza in locuri uscate, racoroase, fara mirosuri straine.
118	03221114-8	**Gulie**	**kg**	**3.00**	**12.00**	Aspect: radacini netede cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara fisuri sau crapaturi, neramificati, nelemnificati, fara defecte de forma, de coloratie, fara tendinte de incoltire, fara umiditate externa, fara miros sau gust strain, nedeshidratati.
119	03222000-3	**Gutui**	**kg**	**3.00**	**12.00**	Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator , tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
120	03111000-2	**Hrisca**	**kg**	**25.00**	**100.00**	Ingrediente 100% seminte de hrisca. Produs natural fara aditivi si fara

						conservanti. Grăsimi 3,3g/100g Valoare energetică 335 kcal/100g Glucide 62 g/100g Proteine 12,6g/100g
121	15551300-8	**Iaurt 120g**	**buc**	**50.00**	**200.00**	Iaurt 120g Iaurt cremos, ambalat in pahare din plastic, cu masa neta de 120g. Ingrediente: lapte de vaca pasteurizat, smantana, zahar, protein din lapte, fermenti selectionati de iaurt. Proprietati fizico-chimice: Grasime: 4,2% ± 0,4% Valori nutritionale pentru 100g produs: Energie kcal/kj: 104/436 Proteine (g): 3.5 Carbohidrati (g): 13, din care zaharuri 11.8. Grasime (g): 4.2 g, din care grasimi saturate: 2.7g. Fibre (g): 0 Sodiu (g): 0.15 Parametrii microbiologici: Enterobecterii/g: <1 Alergeni: Toate produsele contin proteina laptelui. Ambalare: Pahare din plastic cu opercula din complex plastic/hartie sau din aluminiu, cu masa neta de 100-140g. Conditii de depozitare: Depozitarea se face in depozite frigorifice igienizate corespunzator si fara mirosuri straine la temperature de 2-6^{0}C.
122	15551300-8	**Iaurt 1kg**	**kg**	**50.00**	**200.00**	Iaurt cremos, ambalat in recipiente cu masa neta de 1000g. Ingrediente: lapte de vaca pasteurizat, smantana, zahar, protein din lapte, fermenti selectionati de iaurt. Proprietati fizico-chimice: Grasime: 4,2% ± 0,4% Valori nutritionale pentru 100g produs:

						Energie kcal/kj: 104/436 Proteine (g): 3.5 Carbohidrati (g): 13, din care zaharuri 11.8. Grasime (g): 4.2 g, din care grasimi saturate: 2.7g. Fibre (g): 0 Sodiu (g): 0.15 Parametrii microbiologici: Enterobecterii/g: <1 Alergeni: Toate produsele contin proteina laptelui. Ambalare: Galetusa sau sticle cu masa neta de 1000g. Conditii de depozitare: Depozitarea se face in depozite frigorifice igienizate corespunzator si fara mirosuri straine la temperature de 2-6^{0}C.
123	15551300-8	**Iaurt 80g**	**buc**	**88.00**	**350.00**	Iaurt cremos, ambalat in recipiente cu masa neta de 80g. Ingrediente: lapte de vaca pasteurizat, smantana, zahar, protein din lapte, fermenti selectionati de iaurt. Proprietati fizico-chimice: Grasime: 4,2% ± 0,4% Valori nutritionale pentru 100g produs: Energie kcal/kj: 104/436 Proteine (g): 3.5 Carbohidrati (g): 13, din care zaharuri 11.8. Grasime (g): 4.2 g, din care grasimi saturate: 2.7g. Fibre (g): 0 Sodiu (g): 0.15 Parametrii microbiologici: Enterobecterii/g: <1 Alergeni: Toate produsele contin proteina laptelui.
124	15551300-8	**Iaurt grecesc 10% 150g**	**buc**	**120.00**	**480.00**	Iaurt cremos 10%, ambalat in recipiente cu masa neta de 150g. Ingrediente: lapte de vaca

						pasteurizat, smantana, zahar, protein din lapte, fermenti selectionati de iaurt. Proprietati fizico-chimice: Grasime: 10,0% ± 0,4% Valori nutritionale pentru 100g produs: Energie kcal/kj: 104/436 Proteine (g): 3.5 Carbohidrati (g): 13, din care zaharuri 11.8. Grasime (g): 4.2 g, din care grasimi saturate: 2.7g. Fibre (g): 0 Sodiu (g): 0.15 Parametrii microbiologici: Enterobecterii/g: <1 Alergeni: Toate produsele contin proteina laptelui.
125	03222110-7	**Kaki**	**kg**	**6.00**	**24.00**	Fructe intregi , sanatoase, curate, sa nu prezinte gust si miros straine . Pulpa sa fie intacta, lipsita de orice vatamari, sunt admise usoare abateri de la marimea, forma si coloratia caracteristica soiului .Se admite pedunculul rupt, se admit defecte de forma alungita maximum 2 cm lungime la fruct .Intepaturile sau ranile usoare sa nu depaseasca in total 1 cm2 . De preferat mere cretesti sau domnesti, mere ionatane , acrisoare (pentru regimul de diabet). Ambalajul : in ladita de carton , plastic sau lemn; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
126	03221300-9	**Kale frunze**	**kg**	**3.00**	**12.00**	Aspect proaspăt, întreg, calitatea I, curată (fără pământ, nisip sau orice alte corpuri străine). Plantele sunt viguroase, frunzele sunt erecte și au acoperire foarte bună, în stare proaspătă.
127	15871230-5	**Ketchup 500g echivalent Tomi**	**buc**	**16.00**	**64.00**	Ketchup dulce și picant, calitatea I, ambalat la flacon de 500 g. Masă omogenă, fină, uniformă, gust pasteurizat, fără coloranți.

						Pastă de roșii min. 50%. Produs conform normelor și standardelor în vigoare
128	03222118-3	**Kiwi**	**kg**	**113.00**	**450.00**	Kiwi Calitatea I Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator , tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
129	15870000-7	**KNORR de gaina 24 cuburi**	**cutie**	**14.00**	**55.00**	Ingrediente Sare, grasimi vegetale (palmier, unt de shea, unt de sal), potentiatori de aroma (monoglutamat de sodiu, guanilat si inozinat de sodiu), amidon de cartof, zahar, grasime de gaina 2%, arome, condimente (curcuma, seminte de TELINA), morcov 1%, extract de drojdie, patrunjel 0.4%, extract din carne de gaina 0.1%, sirop de caramel, maltodextrina, antioxidant (extract de rozmarin). Alergeni Contine telina. Grăsimi <0,5 g/100g Valoare energetică 6 kcal/100g Glucide <0,5 g/100g Sodiu 0,92 g/100g Proteine <0,5g/100g Grasimi saturate 0,3 g/100g
130	15870000-7	**KNORR de vita 24 cuburi**	**cutie**	**8.00**	**30.00**	Ingrediente Sare, potentiatori de aroma (monoglutamat de sodiu, inozinat disodic, guanilat disodic), grasime vegetala de palmier, amidon, arome, grasime vegetala de palmier total hidrogenata, carne deshidratata de vita (2%), condimente (seminte de TELINA, nucsoara, curcuma), morcov (0.4%), patrunjel (0.3%), acidifiant (acid tartaric). Alergeni Contine telina. Grăsimi <0,5 g/100g Valoare energetică 6 kcal/100g Glucide <0,5 g/100g

						Sodiu 0,92 g/100g Proteine <0,5g/100g Grasimi saturate 0,3 g/100g
131	03222210-8	**Lamai**	**kg**	**45.00**	**180.00**	Lamâi Calitatea I netratate Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator , tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
132	03333000-4	**Lapte 3,5% - exclus uht - bio**	**L**	**150.00**	**600.00**	Lapte BIO 1 l 3,5% (Nu se admite lapte UHT) Lapte de vacă pasteurizat 3,5% grăsime, ambalat în ambalaje de 1000 ml. Ingrediente: lapte de vacă integral standardizat, pasteurizat, grăsime 3,5%. Proprietăți organoleptice: Aspect: lichid omogen, lipsit de impurități vizibile. Consistență: fluidă. Culoare: alb, cu nuanță gălbuie, uniformă în toată masa. Miros și gust: plăcut, dulce, fără miros și gust străin, se admite gustul de fiert. Proprietăți fizice și chimice: grăsime: 3,5%±0,1% Produsul conține lactoza. Produsul nu conține organisme modificate genetic.
133	03331200-2	**Lapte de capra**	**L**	**60.00**	**240.00**	Lapte 1 l 3,5% Lapte de capra pasteurizat 3,5% grăsime, ambalat în ambalaje de 1000 ml. Ingrediente: lapte de capra integral standardizat, pasteurizat, grăsime 3,5%. Proprietăți organoleptice: Aspect: lichid omogen, lipsit de impurități vizibile. Consistență: fluidă. Culoare: alb, cu nuanță gălbuie, uniformă în toată masa. Miros și gust: plăcut, dulce, fără miros și gust străin, se admite gustul

						de fiert. Proprietăți fizice și chimice: grăsime: 3,5%±0,1% Produsul conține lactoza. Produsul nu conține organisme modificate genetic.
134	03222120-0	**Lapte de cocos**	**L**	**60.00**	**240.00**	Laptele de cocos este un lichid alb opac, dens si cremos, cu o textura neteda si un miros usor dulce si tropical. Acest produs se obtine prin presarea carnii de cocos proaspete, fiind caracterizat printr-o consistenta deosebita si un gust distinctiv de nuca de cocos. • **Calorii**: 200 kcal • **Grasimi**: 20 g • **Grasimi saturate**: 18 g • **Colesterol**: 0 mg • **Carbohidrati**: 6 g • **Fibre**: 2 g • **Zaharuri**: 3 g • **Proteine**: 2 g • **Vitamina C**: 2 mg • **Calciu**: 15 mg
135	03333000-4	**Lapte de consum 3,5%**	**L**	**750.00**	**3,000.00**	Lapte 1 l 3,5% Lapte de vacă pasteurizat 3,5% grăsime, ambalat în ambalaje de 1000 ml. Ingrediente: lapte de vacă integral standardizat, pasteurizat, grăsime 3,5%. Proprietăți organoleptice: Aspect: lichid omogen, lipsit de impurități vizibile. Consistență: fluidă. Culoare: alb, cu nuanță gălbuie, uniformă în toată masa. Miros și gust: plăcut, dulce, fără miros și gust străin, se admite gustul de fiert. Proprietăți fizice și chimice: grăsime:

						3,5%±0,1% Produsul conține lactoza. Produsul nu conține organisme modificate genetic.
136	15511000-3	**Lapte de migdale**	**L**	**20.00**	**80.00**	Laptele de migdale este facut din migdale intregi sau macinate si apa, dar poate include si alte ingrediente, in functie de tip. In timpul procesarii, migdalele si apa sunt mixate, iar apoi strecurate. Astfel se indeparteaza pulpa, iar lichidul care ramane este fin si albicios.
137	15511700-0	**Lapte praf pentru ciocolata de casa**	**kg**	**5.00**	**20.00**	Ingrediente Lapte praf integral 26% grasime, emulsifiant (lecitine din soia). Grăsimi 26 g/100g Valoare energetică 495 kcal/100g Glucide 39,5g/100g Sodiu 0,78g/100g Proteine 25,5 g/100g
138	15331000-7	**Legume congelate pentru ciorbe echivalent Bonduelle**	**kg**	**50.00**	**200.00**	Suprafata neteda, in functie de soi Culoare: verde/galbena, caracteristica soiului, fara deviere de culoare Gust si miros placut, caracteristic soiului, fara miros si gust strain. Dupa fiebere sa se pastreze intregi si gustul sa ramana caracteristic produsului. Ambalate in saci de 2,5-10 kg, etichetate corespunzator.
139	03222250-0	**Lime**	**Kg**	**3.00**	**12.00**	Lime Calitatea I netratate Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator , tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
140	03212211-2	**Linte rosie**	**kg**	**9.00**	**35.00**	- aspect, culoare, miros şi gust trebuie să fie caracteristice lintei sănătoase, cu boabe dezvoltate

						normal, ajunse la maturitate, fără miros şi gust străin; - se va livra din producţia anului 2018; - umiditate maxim 14%; - corpuri străine maxim 2%: - corpurile inerte minerale (praf, pământ, nisip, pietriş etc); - corpurile inerte organice (resturi de păstaie, frunze, tulpini, insecte moarte, cojii etc); - boabele de linte sparte, alterate, mucegăite, încolţite, seci, arse, încinse, atacate de gărgăriţa lintei şi de boli, precum şi boabele de fasole pătată; - seminţe de alte plante de cultură şi de buruieni; - mod de ambalare: ambalaj de maxim 1kg.
141	15811100-7	**Lipii 700g**	**buc**	**60.00**	**240.00**	Ingrediente: Faina alba de GRAU 650 (97%) apa zahar drojdie sare iodata gluten din GRAU conservant: propionat de calciu. Valori Nutritionale: Grasimi 0.8 g/100 g Valoare energetica 294 kcal/100 g Glucide 62 g/100 g Fibre 1.2 g/100 g Sodiu 0.7 g/100 g Proteine 9.1 g/100 g Grasimi saturate 0.2 g/100 g
142	03221300-9	**Loboda**	**kg**	**3.00**	**12.00**	Frunze proaspete, sa nu fie vestede, cu urme de mucegai, umede, sa fie curatate (fara alte plante ce nu apartin verdeturilor de consum). Ambalajul: in ladita de plastic sau lemn, saci de plasa ; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
143	15612210-6	**Malai grisat**	**kg**	**60.00**	**240.00**	Malai superior degerminat, preambalat in pungi din folie, ambalat in pungi de polietilena/ hartie imprimata, cu masa neta de 1kg. Proprietati organoleptice:

						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. Proprietati fizico-chimice: Grasime raportata la SU max. 1% Continut de proteina min. 6,5% Cenusa insolubila in HCL 10% <0,7% Umiditate: max. 14,5%; Impuritati metalice: - sub forma de pulbere max. 3 mg/kg; - sub forma de aschii: lipsa. Conditii de depozitare: In spatii uscate curate, dezinfectate, deratizate si bine aerisite.
144	03222200-5	**Mandarine**	**kg**	**33.00**	**130.00**	Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator, tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
145	03222113-8	**Mango**	**Kg**	**30.00**	**120.00**	Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator, tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
146	15431100-9	**Margarina 250g**	**buc**	**20.00**	**80.00**	Margarina echivalent Unirea – pachete de 250g Margarina cu unt cu continut scazut de grasime 39% , ambalata in caserola de polipropilena cu masa neta de 250g. Ingrediente: apa, uleiuri vegetale rafinate si grasimi vegetale interesterificate, unt 0,5%, sare (0.5%), emulsificatori (mono si digliceride ale acizilor grasi, aroma

						de unt, suc de lamaie (0.14%), conservant (acid sorbic), acidifiant (acid citric), colorant (betacaroten), vitamine (A, D). Proprietati organoleptice: Aspect: masa omogena, lucioasa, onctuoasa, fara picaturi de apa in sectiune; Culoare alb-galbuie, se admite o usoara inchidere la culoare (galben) la suprafata, pe o adancime de max. 2 mm. Miros si gust: placut, cu aroma specifica, fara miros si gust strain (amar, ranced, etc). Proprietati fizico-chimice: Continut de grasime 39% ±1; Apa max. 62%; Sare max. 0.5%; Proprietati microbiologice: Escherichia Coli, maxim 10/g; Salmonella absent pe 25g; Listeria monocitogenes absent in 25g; Drojdii si mucegaiuri, max. 100/g. Produs nemodificat genetic sau obtinut din organisme modificate genetic. Temperatura de pastrare: 4...10^{0}C si umiditatea relativa a aerului max. 80%. Termen de valabilitate 6 luni de la data fabricatiei cand este depozitata in ambalajul original nedesfacut si la temperatura recomandata.
147	15131400-9	**Martinel (Mortadella) 90g**	**buc**	**30.00**	**120.00**	Ingrediente: "75% carne de porc, apa, sare, stabilizatori: difosfati; extract de condimente, dextroza, antioxidant: acid ascorbic; condimente (contine mustar), conservant: nitrit de sodiu. Ambalat in atmosfera protectoare."Date nutriţionale Valori nutritionale: Valoare energetica pe 100g produs KJ: 795 kj Valoare energetica pe 100g

						produs Kcal: 192 kcal Glucide, Carbohidrati: 1 g Grasimi, Lipide: 15 g Proteine: 13 g Glucide, din care zaharuri: 0.5 g Grasimi, din care acizi grasi saturati: 6 g Sare: 2.3 g
148	15500000-3	**Mascarpone 500g**	**buc**	**20.00**	**80.00**	Ingrediente: Crema de brânza proaspata..Ingrediente: smântâna pasteurizata (lapte), lapte, corector de aciditate: acid citric. Continut de grasime în substanta uscata: min. 80%. Alergeni: lapte Instructiuni de utilizare: Se adreseaza oricarui consumator, cu exceptia celor alergici la lapte sau persoanelor cu intoleranta la lactoza. Valori nutritionale: Valoare energetica pe 100g: 1680kJ/408kcal Grasimi:41,5gdin care acizi grasi saturati28,5g Glucide4gDin care zaharuri3g Proteine4,5g Sare0,08g.
149	03222400-7	**Masline taiate fara samburi**	**kg**	**3.00**	**10.00**	Masline fara samburi, ambalate in cutie de metal, vizibil marcata cu data expirarii. Contine: masline, apa, sare si gluconat de fier. Produsul nu are potential alergenic. Proprietati organoleptice: gust si miros specific, caracteristic de masline, fara gusturi si mirosuri straine.
150	03221220-4	**Mazare congelata**	**kg**	**25.00**	**100.00**	Boabele de mazare trebuie sa fie verzi , mici si gust dulce caracteristic ; continutul in boabe raportat la masa neta trebuie sa fie minim 60% . Nu se admite gust sarat, acru sau de mucegai, boabele nu trebuie sa fie tari sau galbene. - mod de ambalare: ambalaj de 1-2,5 kg.

151	03222321-9	**Mere bio**	**kg**	**240.00**	**960.00**	Fructe intregi, sanatoase, curate, sa nu prezinte gust si miros straine . Pulpa sa fie intacta, lipsita de orice vatamari, sunt admise usoare abateri de la marimea, forma si coloratia caracteristica soiului .Se admite pedunculul rupt, se admit defecte de forma alungita maximum 2 cm lungime la fruct .Intepaturile sau ranile usoare sa nu depaseasca in total 1 cm2 . De preferat mere cretesti sau domnesti, mere ionatane , acrisoare (pentru regimul de diabet). Ambalajul : in ladita de carton , plastic sau lemn; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
152	03222321-9	**Mere rase pentru placinta**	**kg**	**20.00**	**80.00**	Fructe rase, sa nu prezinte gust si miros straine. De preferat mere cretesti sau domnesti, mere ionatane , acrisoare (pentru regimul de diabet).
153	03142100-9	**Miere de albine**	**kg**	**2.00**	**7.00**	Miere de albine BIO Conditii tehnice de calitate Mierea este un produs natural obtinut de albine in exclusivitate, din nectarul florilor sau din sucuri dulci de pe alte parti ale plantelor verzi, pe care acestea le recolteaza, le imbunatatesc cu substante proprii, le prelucreaza intr-un mod specific si le depoziteaza in celulele fagurilor din stup sub forma de miere. Caracteristici organoleptice Conditii de admisibilitate Culoare galbena Miros si gust placut, dulce Consistenta uniforma fluida sau vascoasa Caracteristici fizico – chimice Caracteristici Conditii de admisibilitate apa, % max. 20 Cenusa, % max. 0,5 Aciditate, ml NaOH solutie IN/100g, max. 4 Zahar reducator, exprimat in zahar invertit, % min. 70 Zahar usor hidrolizabil, exprimat in zaharoza, % max. 5 Indice diastazic, min. 10,9 Hidroximetil furfural(HMF), mg/100 g, max *1,5 Indice colorimetric, mm, max (pe scara Pfind) - Conductivitate

						electrica, micro Siemens X102 min - Substante insolubile in apa, max. 0,1 Agenti de falsificare(zahar invertit artificial, glucoza industriala sau alt hidrolizant de amidon, gelatina, clei de faina de cereale sau de alte produse amidonoase, coloranti artificiali, substante indulcitoare sintetice, etc) lipsa * La mierea livrata in borcane se admite un continut de HMF de max. 4 mg la 100 g. Continutul maxim admis de reziduuri de pesticide, antibiotice si metale grele, precum si nivelul maxim de contaminare radioactiva trebuie sa se incadreze in normele oficiale sanitare si sanitar veterinare.
154	03222000-3	**Miez de nuca**	**kg**	**1.00**	**4.00**	Fruct fara miros de mucegai, fara gust strain. Valoare nutrițională – 28 grame de miez de nucă calorii 173 proteine 7 g grăsimi 17 g carbohidrați 4 g fibre 2 g vitamine: folat (7%), vitamina B3 (niacină - 2%), vitamina E (gama-tocoferol - 1%), vitamina B1 (tiamină – 6%), vitamina B6 (piridoxină – 8%), vitamina B2 (riboflavină – 2%), vitamina C - 1% minerale: mangan (55%), cupru (19%), magneziu (14%), fosfor (14%), zinc (6%), fier (5%), potasiu (4%), calciul 2%, seleniu (7%)
155	15870000-7	**Mirodenia 75g**	**buc**	**25.00**	**100.00**	Ambalata in plicuri sigilate de 75g, certificat de calitate, certificat sanitar veterinar, transport in conditii standard, eticheta
156	03221112-4	**Morcov bio**	**kg**	**80.00**	**320.00**	Aspect: radacini netede cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara fisuri sau crapaturi, neramificati, nelemnificati, fara defecte de forma, de coloratie, fara tendinte de incoltire, fara umiditate externa, fara miros sau gust strain, nedeshidratati.
157	15540000-5	**Motzarella**	**kg**	**8.00**	**30.00**	Brânză dulce. Caracteristici

						organoleptice: pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer, pastă fină, moale, untoasă, cremoasă, nesfărâmicioasă, de culoare albă până la alb-gălbuie, uniformă în toată masa, cu gust plăcut, de fermentaţie lactică, fără miros străin (acru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc). Proprietăți fizico-chimice: Grăsime %, min. 27; Apa, %, max. 70; Proteine, %, min. 15; Aciditate, °T, max 200
158	15111100-0	**Mugur de vitel congelat**	**kg**	**30.00**	**120.00**	Mugur de vitel congelat degresat, dezosat, fără slănină, calitatea I. Proprietăți organoleptice : Aspectul la suprafață: pelicula uscată, însecțiune ușor umedă, tendoane lucioase, elastice, tari, suprafețe articulare lucioase, lichid sinovial limpede, țesut conjunctiv alb sidefiu și elastic, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoare la suprafață: pelicula de culoare roz până la roșu; însecțiune, culoare caracteristică porțiunii anatomice. Consistență: fermă și elastică atât la suprafață cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede. Gust șimiros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat). Perioada de garanție a cărnii congelate să fie de cel mult 15 zile, la o temperature adecvată de 0-4 °C. Ambalare: ambalajele folosite trebuie să asigure menţinerea calităţii şi cantităţii produsului conform prevederilor din standard sau altor reglementări în vigoare. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
159	15111100-0	**Mugur de vitel refrigerat**	**kg**	**30.00**	**120.00**	Mugur de vitel refrigerat degresat, dezosat, fără slănină, calitatea I. Proprietăți organoleptice :

						Aspectul la suprafață: pelicula uscată, însecțiune ușor umedă, tendoane lucioase, elastice, tari, suprafețe articulare lucioase, lichid sinovial limpede, țesut conjunctiv alb sidefiu și elastic, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoare la suprafață: pelicula de culoare roz până la roșu; însecțiune, culoare caracteristică porțiunii anatomice. Consistență: fermă și elastică atât la suprafață cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede. Gust șimiros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat). Perioada de garanție a cărnii refrigerate să fie de cel mult 7 zile, la o temperature adecvată de 0-4 °C. Ambalare: ambalajele folosite trebuie să asigure menţinerea calităţii şi cantităţii produsului conform prevederilor din standard sau altor reglementări în vigoare. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 7 zile
160	03117120-1	**Muguri de pin**	**kg**	**0.00**	**1.00**	Mugurii de pin sunt tineri si fragili, cu o culoare verde pal sau galben-verzuie, care devin treptat maronii pe masura ce se maturizeaza. Acestia sunt mici, conici si acoperiti cu o usoara pelicula de rasina, avand o textura neteda si moale. Mirosul lor este proaspat si lemnos, cu un usor ton de rasina. Valori nutritionale/100 g Calorii: 200 kcal Proteine: 5 g Grasimi: 18 g Carbohidrati: 4 g Fibre: 1.5 g

						Vitamina C: 30 mg
161	15131700-2	**Muschi file nevidat**	**kg**	**30.00**	**120.00**	Aspect exterior: bucati dreptunghiulare ingrijit fasonate, suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai, fara impuritati; culoare brun-roscat, specifica produselor supuse tratamentului prin fierbere si afumare, fara pete negre; Aspect in sectiune: masa compacta de carne de culoare roz-rosiatica uniforma, fara zone de culoare modificata; Gust si miros: placute, specifice, de afumat, de carne maturata, fara gust si miros strain. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile Ambalat: nevidat
162	03211900-2	**Musli echivalent Vitalis-400g**	**buc**	**20.00**	**80.00**	Cereale extrudate, glazurate cu sirop de zaharuri si miere, cu adios de vitamine, ambalate in punga de BOPP imprimate, cu masa neta de 400g. Ingrediente: cereale extrudate 62,6% (faina integrala de grau, faina de porumb, faina integral de orez, tarate de grau), zahar, glucoza lichida, miere 1%, ulei vegetal nehidrogenat de cocos, amidon de porumb, scortisoara, emulgator (lecitina de soia), colorant caramel, aroma miere, complex de vitamine si minerale 0,007% (tiamina, riboflavin, niacin, acid folic, fier). Proprietati senzoriale: Aspect: Ineluse din multicereale acoperite cu glazura de zaharuri, usor lucioase Miros: caracteristic, tipic pentru ingredientele folosite, fara miros strain. Gust: caracteristic, tipic, fara gust strain. Consistenta crocanta Produsul contine urmatorii alergeni: gluten, soia. Poate contine si urme de alune, arahide, susan sau alte variatii

						similare. Depozitare in camere curate, uscate si ventilate, separat de alte substante cu mirosuri puternice, protejat de accesul direct al soarelui si inghetului, la umiditatea maxima de 65%, iar temperatura maxima de 20-25^{0}C.
163	03212212-9	**Naut**	**kg**	**4.00**	**15.00**	- aspect, culoare, miros şi gust trebuie să fie caracteristice nautului sănătos, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros şi gust străin; - se va livra din producţia anului 2024; - umiditate maxim 14%; - corpuri străine maxim 2%: - corpurile inerte minerale (praf, pământ, nisip, pietriş etc); - corpurile inerte organice (resturi de păstaie, frunze, tulpini, insecte moarte, coji etc); - boabele de naut sparte, alterate, mucegăite, încolţite, seci, arse, încinse, atacate de gărgăriţa nautului şi de boli, precum şi boabele de fasole pătată; - seminţe de alte plante de cultură şi de buruieni; - mod de ambalare: ambalaj de maxim 1kg.
164	03212212-9	**Naut cutie fiert 400g**	**buc**	**20.00**	**80.00**	- aspect, culoare, miros şi gust trebuie să fie caracteristice nautului sănătos, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros şi gust străin; - se va livra din producţia anului 2024; - umiditate maxim 14%; - corpuri străine maxim 2%: - corpurile inerte minerale (praf, pământ, nisip, pietriş etc); - corpurile inerte organice (resturi

						de păstaie, frunze, tulpini, insecte moarte, coji etc); - boabele de naut sparte, alterate, mucegăite, încolţite, seci, arse, încinse, atacate de gărgăriţa nautului şi de boli, precum şi boabele de fasole pătată; - seminţe de alte plante de cultură şi de buruieni; - mod de ambalare: ambalaj de maxim 400g.
165	03222332-9	**Nectarine**	**kg**	**30.00**	**120.00**	Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator , tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
166	03211900-2	**Nesquick 200g**	**buc**	**5.00**	**20.00**	Cereale extrudate sub forma de ineluse, glazurate cu sirop de zaharuri si miere, cu adios de vitamine, ambalate in punga de BOPP imprimate, cu masa neta de 200g. Ingrediente: cereale extrudate 62,6% (faina integrala de grau, faina de porumb, faina integral de orez, tarate de grau), zahar, glucoza lichida, miere 1%, ulei vegetal nehidrogenat de cocos, amidon de porumb, scortisoara, emulgator (lecitina de soia), colorant caramel, aroma miere, complex de vitamine si minerale 0,007% (tiamina, riboflavin, niacin, acid folic, fier). Proprietati senzoriale: Aspect: Ineluse din multicereale acoperite cu glazura de zaharuri, usor lucioase Miros: caracteristic, tipic pentru ingredientele folosite, fara miros strain. Gust: caracteristic, tipic, fara gust strain. Consistenta crocanta Produsul contine urmatorii alergeni:

						gluten, soia. Poate contine si urme de alune, arahide, susan sau alte variatii similare. Depozitare in camere curate, uscate si ventilate, separat de alte substante cu mirosuri puternice, protejat de accesul direct al soarelui si inghetului, la umiditatea maxima de 65%, iar temperatura maxima de20-25^{0}C.
167	03222120-0	**Nuca cocos**	**kg**	**2.00**	**6.00**	Fulgi nuca de cocos
168	03211300-6	**Orez Arbio**	**Kg**	**8.00**	**32.00**	Orez Arborio decorticat, cu bob mare, de culoare albă și conținutul ridicat de amidon Are o formă rotundă tipică și o consistență lipicioasă
169	03211300-6	**Orez basmatic**	**kg**	**8.00**	**32.00**	Orez aromat, bob lung, subțire, cu miros de nuci, având aromă delicată și textură ușoară luminoasă care devine pufos atunci când este gătit
170	03211300-6	**Orez echivalent Deroni**	**kg**	**20.00**	**80.00**	Orez decorticate calitatea I-a, fără boabe gipsate sau galbene, spărturi: maxim 10%. Aspectul ambalajului: învelişul exterior al ambalajului să fie continuu, rezistent, curat, uniform, să nu prezinte fisuri, cu suprafaţa curată, eticheta vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, aplicată corespunzător pe fiecare unitate de produs. Aspectul conţinutului: compoziţie uniformă, omogenă, conţinut liber curgător. In conţinutul produsului nu se admite prezenţa corpurilor străine, a insectelor sau acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare. Culoare: caracteristică, albă. Gust şimiros: caracteristice produsului, plăcute. Nu se admit gust şi miros străin. Ambalarea: ambalaje de maxim 1(un) kg.
171	15871110-8	**Otet**	**L**	**2.00**	**6.00**	Otet alimentar din vin, calitatea I, produs conform normelor si standardelor in vigoare. Acid acetic

						alimentar diluat. Proprietati organoleptice: lichid limpede pana la opalescent, fara sedimente sau corpuri straine, culoare uniforma cu gust acru, specific acidului acetic, fara gust si miros strain si characteristic materiei prime din care provine. Concentratia acetica: 90g/l Ambalare: pet 1l Etichetarea, depozitarea si transportul: in conformitate cu legislatia in vigoare.
172	15871110-8	**Otet basmatic**	**L**	**5.00**	**20.00**	Oțetul balsamic este produs din struguri culeși la începutul toamnei, apoi maturat timp de multe luni. Aciditate și densitate: Densitate: 1,18g/l, cu o consistență lichidă, aciditate: 6%. Culoare si textura – Otetul balsamic traditional este dens, lucios si inchis la culoare. Textura este catifelata si asemanatoare siropului. Aroma – Este dulceag iar gustul este o explozie de arome cu note de melasa, cirese, smochine, ciocolata sau prune uscate. Otetul balsamic traditional poate avea o usoara aroma de lemn si este mai usor.
173	15871110-8	**Otet de mere 500 ml**	**Buc**	**6.00**	**24.00**	Otetul de mere este un lichid limpede, de culoare aurie sau maronie, cu un miros distinct de mere fermentate. La atingere, este usor acid si poate avea o textura usor viscousa, in functie de procesul de fermentare. Este obtinut prin fermentarea cidrului de mere sau a sucului de mere, care este transformat in acid acetic de catre bacterii. Contine 5-6% acid acetic Valori nutritionale / 100 g:

						Calorii: 21 kcal Grasimi: 0 g Grasimi saturate: 0 g Carbohidrati: 0.93 g Zahar: 0.93 g Proteine: 0 g Sodiu: 0 mg
174	15871110-8	**Otet de orez 500ml**	**Buc**	**6.00**	**24.00**	Produs din orez de cea mai bună calitate, oțetul de orez este obținut printr-un proces tradițional de fermentare care păstrează toate proprietățile nutritive ale orezului. Fără aditivi sau conservanți artificiali, acest oțet de orez oferă un gust pur și natural, fiind o alegere sănătoasă pentru întreaga familie.
175	03142500-3	**Oua – bio Clasa 0 marimea M**	**buc**	**900.00**	**3,600.00**	Oua de gaina pentru consum alimentar cod 0, categoria A, masura M, ambalate la carton de 30 oua. Oua provenite din ferme de gaini, oua de consum inregistrate sanitar-veterinar. Oua produse de gaini crescute in baterii imbunatatite, cu respectarea cerintelor legale privind bunastarea gainilor oua consum. Caracteristici calitative: Stare termica: 18^{o}C Coaja si cuticula: curate, intacte, normale, Camera de aer: inaltimea nu depaseste 6mm, imobila; cu toate acestea, pentru ouale comercializate avand mentiunea "extra", ea nu trebuie sa depaseasca 4 mm; Galbenus: vizibil la fascicolul de lumina doar sub forma de umbra, fara contur precis; atunci cand oul este intors galbenusul este usor mobil si revine in pozitia centrala, Pata germiativa: dezvoltare imperceptibila Miros si gust: Caracteristic oului proaspat, fara miros si gust strain Substante straine: nu se admit Masa, g/buc: peste 53

						Ouale trebuie sa nu pluteasca intr-o solutie de clorura de sodium 6%; Caracteristici microbiologice: Salmonella pe 25g absent; Bacterii sulfitoreducatioare: absent. Ambalare: Oua ambalate prin sistem automat in cofraje, acestea sunt paletizate si infoliate. Depozitarea se face la temperaturi cuprinse intre: 5...18^{0}C . Termen de valabilitate: 28 zile de la data ouatului.
176	15842300-5	**Oua ciocolata echivalent Kinder**	**buc**	**90.00**	**360.00**	Ingrediente: Zahar, masa de cacao, unt de cacao, lapte praf partial degresat, zer praf (din lapte), grasime vegetala (palmier, shea), lapte praf degresat, grasime din lapte, emulsifiant (lecitina din soia), aroma. Ciocolata cu lapte contine: substanta uscata de cacao min. 27,0%, substanta uscata din lapte min. 14,0%. Caracteristici organoleptice: Aspect exterior: forma regulata, suprafata neteda, lucioasa; Aspect interior: masa omogena, mata in ruptura. Culoare- brun deschis. Miros si gust: dulce placut, specific de lapte aroma de vanilie; Consistenta: tare casanta la rupere. Caracteristici fizico-chimice: Aw 0,104; pH 6,2. Caracteristici microbiologice: Drojdii si mucegaiuri n=5, c=1, m=100cfu/g, M=1000cfu/g; Enterobacteriacee: n=5, c=1, M=10cfu/g, M=100cfu/g. Contaminanti: conform cu Regulamentul european 1881:2006; Reziduuri de pesticide: conform regulamentului european 396:2005; Alergeni: contine lapte, soia. Poate contine urme de arahide, alune, gluten din grau si orz, ou. GMO: nu se utilizeaza organisme modificate genetic;

						Conditii de depozitare: se depoziteaza in incaperi uscate si racoroase, curate, dezinfectate si bine aerisite: temperatura 16-20^{0}C si umiditatea relativa a aerului 45÷75%. Termen de valabilitate 12 luni.
177	03142500-3	**Oua prepelita**	**buc**	**300.00**	**1,200.00**	Oua de prepelita pentru consum alimentar. Oua provenite din ferme de prepelite, oua de consum inregistrate sanitar-veterinar. Oua produse de prepelite crescute in baterii imbunatatite, cu respectarea cerintelor legale privind bunastarea gainilor oua consum. Caracteristici calitative: Stare termica: 18^{0}C Coaja si cuticula: curate, intacte, normale, Galbenus: vizibil la fascicolul de lumina doar sub forma de umbra, fara contur precis; atunci cand oul este intors galbenusul este usor mobil si revine in pozitia centrala, Pata germiativa: dezvoltare imperceptibila Miros si gust: Caracteristic oului proaspat, fara miros si gust strain Substante straine: nu se admit Ouale trebuie sa nu pluteasca intr-o solutie de clorura de sodium 6%;
178	15842300-5	**Pachete sarbatori**	**buc**	**125.00**	**500.00**	Compozitie: Ciocolata cu lapte, ambalata individual in folie OPP, cu masa neta 80g. Ingrediente: Zahar, masa de cacao, unt de cacao, lapte praf partial degresat, zer praf (din lapte), grasime vegetala (palmier, shea), lapte praf degresat, grasime din lapte, emulsifiant (lecitina din soia), aroma. Ciocolata cu lapte contine: substanta uscata de cacao min. 27,0%, substanta uscata din lapte min. 14,0%. Caracteristici organoleptice: Aspect exterior: suprafata neteda, lucioasa; Aspect interior: masa omogena, mata in ruptura.

						Culoare- brun deschis. Miros si gust: dulce placut, specific de lapte aroma de vanilie; Consistenta: tare casanta la rupere. Caracteristici fizico-chimice: Aw 0,104; pH 6,2. Caracteristici microbiologice: Drojdii si mucegaiuri n=5, c=1, m=100cfu/g, M=1000cfu/g; Enterobacteriacee: n=5, c=1, M=10cfu/g, M=100cfu/g. Contaminanti: conform cu Regulamentul european 1881:2006; Reziduuri de pesticide: conform regulamentului european 396:2005; Alergeni: contine lapte, soia. Poate contine urme de arahide, alune, gluten din grau si orz, ou. GMO: nu se utilizeaza organisme modificate genetic; Conditii de depozitare: se depoziteaza in incaperi uscate si racoroase, curate, dezinfectate si bine aerisite: temperatura 16-20^{0}C si umiditatea relativa a aerului 45÷75%. Termen de valabilitate 12 luni.
179	15800000-6	**Pachetele primavara 500g**	**buc**	**6**	**24**	Umplute cu legume crude și proteine de calitate cu o greutate de 15 gr si o forma extrem de convenabila. Ingrediente: faina de orez si apa, sau faina de grau, apa si sare, nu contine coloranti, potentiatori de aroma sau alte ingrediente menite sa "pacaleasca" gustul si ochiul, si contin foarte putine calorii, de obicei între 30-40 de calorii.
180	15543400-0	**Parmezan**	**kg**	**2.00**	**8.00**	Procentul de grasime 40%. Trebuie să prezinte următoarele proprietăţi organoleptice: - aspectul: coaja să fie netedă, gălbuie, fără pete de culoare cenuşie. În secţiune să aibă miez omogen fără ochiuri(rare găuri de fermentare, mici goluri de formă prelungită); - continutul in sare comestibila de 3

						%; - consistenţă: trebuie să fie tare,puţin elastică la rupere, miezul să se desfacă în felii; - culoarea: culoarea miezului este de la alb-gălbui până la galbenă deschis; - mirosul şi gustul: caracteristice,plăcute, să nu prezinte miros sau gust străin; - să fie preparat din lapte de vacă. Cascavalul trebuie sa fie ambalat in folie de plastic perfect vidata. - sa prezinte certificat sanitar veterinar, certificat de calitate privind procentul de grasime si aciditate a produsului. Produsele lactate vor trebui sa aiba inscriptionat pe ambalaj: denumirea produsului; lista ingredientelor; cantitatea neta; data de fabricatie si de consum sub forma expira la data de",cu inscrierea necodificata a zilei, lunii, anului; conditii de depozitare; denumirea si adresa producatorului, ambalatorului si distribuitorului; mentiunea privind lotul, data limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an si inscrierea lotului; mentiuni suplimentare de etichetare la toate produsele lactate cu continut de grasimi si proteine in %.
181	15800000-6	**Pasta susan sau tahini 200g**	**buc**	**6.00**	**24.00**	Tahini este o pasta cremoasa si consistenta, obtinuta prin macinarea semintelor de susan prajite.
182	15331134-5	**Pasta tomate echivalent Sultan 800 g**	**buc**	**18.00**	**72.00**	Trebuie sa fie imbuteliat in borcane 800 gr , inchise ermetic si sa corespunda urmatoarelor cerinte :aciditate volatila in acid acetic max 0,5% , cenusa insolubila in solutie de HCl10%, max 0,15% .Nu se admite folosirea colorantilor de sinteza a substantelor de ingrosare(amidon). Aspectul bulionului trebuie sa fie de masa omogena , densa , sa nu prezinte semne de alterare (fermentatie , mucegai) Mirosul si gustul trebuie sa

						fie placute caracteristice tomatelor(nu se admite gust si miros strain de fermentare , afumare sau caramelizare , mucegai). Culoarea trebuie sa fie rosu aprins pana la caramiziu uniforma in toata masa. Capacele nu trebuie sa fie bombate la exterior iar la interior sa nu prezinte pete de rugina . Conţinutul de substanţă uscată solubilă trebuie sa fie de 24-28 %. Modul de ambalare al produselor poate fi BOA cu capac fara filet sau BO , capac cu filet avand in vedere faptul ca ambalajele se vor returna dupa golire (costul ambalajelor nu este inclus in pret). Conservele de legume si fructe , vor fi livrate in functie de comenzile ferme si graficele emise de autoritatea contractanta .Transportul trebuie să se facă cu vehicule curate, acoperite, în condiţii care să asigure integritatea ambalajelor şi menţinerea calităţii produselor, precum şi protecţia contra razelor solare sau îngheţului
183		**Pastai congelate**	**kg**	**60.00**	**240.00**	Suprafata: neteda, in functie de soi. Culoare: verde, caracteristica soiului, fara deviere de culoare. Gust si miros: placut, caracteristic soiului, fara miros si gust strain. Dupa fiebere sa se pastreze pastaile intregi si gustul sa ramana caracteristic produsului. Ambalata in saci de 5-10 kg, etichetate corespunzator.
184	15850000-1	**Paste din linte 500g**	**Buc**	**20.00**	**80.00**	Sa aiba forma regulata, fara indoituri si crapaturi, suprafata neteda, mata,fara urme de faina neframantata. In ruptura, aspectul sa fie sticlos, culoarea pastelor sa fie uniforma, alba, galbena la cele cu oua, mirosul si gustul pastelor sa fie caracteristic, placut, iar umiditatea maxima de 13%. Dupa fierbere, trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze

						forma. Sa fie ambalate în cutii de 500 g, etichetate specific produsului. Nu se admit paste fainoase umede, mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacate de rozatoare. Nu se admit folosirea colorantilor sintetici in paste fainoase.
185	15850000-1	**Paste din mazare 500g**	**Buc**	**20.00**	**80.00**	Sa aiba forma regulata, fara indoituri si crapaturi, suprafata neteda, mata,fara urme de faina neframantata. In ruptura, aspectul sa fie sticlos, culoarea pastelor sa fie uniforma, alba, galbena la cele cu oua, mirosul si gustul pastelor sa fie caracteristic, placut, iar umiditatea maxima de 13%.
186	15850000-1	**Paste din naut 500 g**	**buc**	**20.00**	**80.00**	Dupa fierbere, trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma. Sa fie ambalate în cutii de 500 g, etichetate specific produsului. Nu se admit paste fainoase umede, mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacate de rozatoare. Nu se admit folosirea colorantilor sintetici in paste fainoase.
187	15850000-1	**Paste echivalent Barilla-400g**	**buc**	**20.00**	**80.00**	Sa aiba forma regulata, fara indoituri si crapaturi, suprafata neteda, mata,fara urme de faina neframantata. In ruptura, aspectul sa fie sticlos, culoarea pastelor sa fie uniforma, alba, galbena la cele cu oua, mirosul si gustul pastelor sa fie caracteristic, placut, iar umiditatea maxima de 13%. Dupa fierbere, trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma. Sa fie ambalate în cutii de 400 g, etichetate specific produsului. Nu se admit paste fainoase umede, mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacate de rozatoare. Nu se admit folosirea colorantilor sintetici in paste fainoase.
188	15850000-1	**Paste fara gluten 500g**	**buc**	**30.00**	**120.00**	Sa aiba forma regulata, fara indoituri si crapaturi, suprafata neteda, mata,fara urme de faina

						neframantata. In ruptura, aspectul sa fie sticlos, culoarea pastelor sa fie uniforma, alba, galbena la cele cu oua, mirosul si gustul pastelor sa fie caracteristic, placut, iar umiditatea maxima de 13%. Dupa fierbere, trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma. Sa fie ambalate în cutii de 500 g, etichetate specific produsului. Nu se admit paste fainoase umede, mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacate de rozatoare. Nu se admit folosirea colorantilor sintetici in paste fainoase.
189	15850000-1	**Paste echivalent Fine Life 400g**	**buc**	**100.00**	**400.00**	Sa aiba forma regulata, fara indoituri si crapaturi, suprafata neteda, mata,fara urme de faina neframantata. In ruptura, aspectul sa fie sticlos, culoarea pastelor sa fie uniforma, alba, galbena la cele cu oua, mirosul si gustul pastelor sa fie caracteristic, placut, iar umiditatea maxima de 13%. Dupa fierbere, trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma. Sa fie ambalate în cutii de 400 g, etichetate specific produsului. Nu se admit paste fainoase umede, mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacate de rozatoare. Nu se admit folosirea colorantilor sintetici in paste fainoase.
190	15850000-1	**Paste scoici, fundite si penny (punga 400g)**	**buc**	**60.00**	**240.00**	Sa aiba forma regulata, fara indoituri si crapaturi, suprafata neteda, mata,fara urme de faina neframantata. In ruptura, aspectul sa fie sticlos, culoarea pastelor sa fie uniforma, alba, galbena la cele cu oua, mirosul si gustul pastelor sa fie caracteristic, placut, iar umiditatea maxima de 13%. Dupa fierbere, trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma. Sa fie ambalate în pungi de

						400 g, etichetate specific produsului. Nu se admit paste fainoase umede, mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacate de rozatoare. Nu se admit folosirea colorantilor sintetici in paste fainoase.
191	15131500-0	**Pastrama de pui**	**kg**	**6.00**	**25.00**	Compoziţie: pulpă pui, condimente specifice. Face parte din produsele alimentare preparate din carne bine condimentată și afumată . Aspect exterior – suprafaţa curată nelipicioasă fără mucegai sau corpuri străine, de culoare specifică a produsului. Bucăţi fără franjuri, cu suprafaţa curată, uniformă, brun-roşcată, de consistenţă semitare. Fără gust şi miros străin. Marcarea, etichetarea, depozitarea şi transportul în conformitate cu legislaţia în vigoare. Produs proaspăt şi cu termen de valabilitate de minim 10 zile de la data livrării. Ambalat: nevidat
192	15131600-1	**Pastrama de vita**	**kg**	**5.00**	**20.00**	Compoziţie: pulpă vita, condimente specifice. Face parte din produsele alimentare preparate din carne bine condimentată și afumată . Aspect exterior – suprafaţa curată nelipicioasă fără mucegai sau corpuri străine, de culoare specifică a produsului. Bucăţi fără franjuri, cu suprafaţa curată, uniformă, brun-roşcată, de consistenţă semitare. Fără gust şi miros străin. Marcarea, etichetarea, depozitarea şi transportul în conformitate cu legislaţia în vigoare. Produs proaspăt şi cu termen de valabilitate de minim 10 zile de la data livrării. Ambalat: nevidat
193	03221110-0	**Patrunjel radacina bio**	**kg**	**80.00**	**320.00**	Radacinoasele trebuie sa fie intregi , sanatoase,neramificate, fara vatamari

						mecanice , nelemnificate , sa nu prezinte atac de daunatoare sau razatoare , fara gust si miros straine, sa prezinte caracteristici tipice soiului. Ambalajul : saci de plasa de 15 kg / bucata; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
194	03221000-6	**Pepene**	**kg**	**9.00**	**35.00**	Pepene Calitatea I Sa fie intregi, sanatosi, curati, fara umiditate exterioara anormala, neafectati de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator , tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
195	15332180-9	**Pepene galben**	**kg**	**30.00**	**120.00**	Pepene galben Calitatea I Sa fie intregi, sanatosi, curati, fara umiditate exterioara anormala, neafectati de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator , tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
196	03222322-6	**Pere**	**kg**	**125.00**	**500.00**	Pere Calitatea I Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator , tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
197	15540000-5	**Perle branza 200g**	**buc**	**30.00**	120.00	Granule de branza proaspata si cremoasa, bogata in proteine, cu doar 4.5% grasimi. Ingrediente LAPTE degresat, SMANTANA, LAPTE integral, zer concentrat (din LAPTE), sare, agent de ingrosare (guma din seminte de carruba), culturi bacteriene, cheag microbian. Valori nutritionale 100g

						Valoare energetica (kJ) 406 Valoare energetica (kcal) 97 Grasimi (g) 4.5 din care acizi grasi saturati (g) 3.3 Glucide (g) 3.5 din care zaharuri (g) 3.4 Proteine (g) 10.2 Sare (g) 0.85
198	15811000-6	**Pesmet**	**kg**	**13**	**50**	Ingrediente Produs obtinut prin uscarea si macinarea painii albe obtinute din faina de GRAU alba, drojdie de panificatie, sare iodata, apa. Alergeni Contine gluten. Grăsimi 1,4 g/100g Valoare energetică 365 kcal/100g Glucide 76,1g/100g Fibre 1,8 g/100g Sodiu 0,03 g/100g Proteine 11 g/100g Grasimi saturate 0, 2g/100g
199	15112000-6	**Piept de curcan congelat**	**kg**	**20.00**	**80.00**	Piept de curcan dezosat, fără piele congelat Piept de curcan, dezosat, clasa A, întreg, neinjectat, fără os, fără piele, să fie intact din punct de vedere al prezentării, rezultat din îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor şi a părţii cartilaginoase a sternului. Fără resturi de conţinut intestinal sau impurităţi mecanice. Să aibă o conformaţie bună şi să fie consistent, bine dezvoltat, lat, lung şi cărnos. Aspect: fără impurități mecanice, cu suprafață umedă și netedă, dar nelipicioasă, Culoare: caracteristică speciei–alb gălbuie. Consistenţa musculaturii să fie fermă şi elastică, miros caracteristic, fără miros străin, cu un gust şi miros plăcut, characteristic cărnii de pasăre, uşor de masticat, fragedă. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile

200	15112000-6	**Piept de pui cu os congelat**	**kg**	**25.00**	**100.00**	Piept de pui cu os congelat Piept de pui, cu os, clasa A, întreg, neinjectat, fără piele, să fie intact din punct de vedere al prezentării. Fără resturi de conţinut intestinal sau impurităţi mecanice. Să aibă o conformaţie bună şi să fie consistent, bine dezvoltat, lat, lung şi cărnos. Aspect: fără impurități mecanice, cu suprafață umedă și netedă, dar nelipicioasă, Culoare: caracteristică speciei–alb gălbuie. Consistenţa musculaturii să fie fermă şi elastică, miros caracteristic, fără miros străin, cu un gust şi miros plăcut, characteristic cărnii de pasăre, uşor de masticat, fragedă. Cantitatea minimă a unui piept să fie de 500 g. Ambalare: în tăviţe de polistiren învelite cu folie de polietilenă sau în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1 până la 3 kg. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
201	15112000-6	**Piept de pui fara os congelat echivalent Fragedo**	**kg**	**200.00**	**800.00**	Piept de pui fara os congelat Piept de pui, fara os, clasa A, întreg, neinjectat, fără piele, să fie intact din punct de vedere al prezentării. Fără resturi de conţinut intestinal sau impurităţi mecanice. Să aibă o conformaţie bună şi să fie consistent, bine dezvoltat, lat, lung şi cărnos. Aspect: fără impurități mecanice, cu suprafață umedă și netedă, dar nelipicioasă, Culoare: caracteristică speciei–alb gălbuie. Consistenţa musculaturii să fie fermă şi elastică, miros caracteristic, fără miros străin, cu un gust şi miros plăcut, characteristic cărnii de pasăre, uşor de masticat, fragedă. Cantitatea minimă a unui piept să fie de 500 g. Ambalare: în tăviţe de polistiren

						învelite cu folie de polietilenă sau în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1 până la 3 kg. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
202	15112000-6	**Piept de pui fara os refrigerat echivalent Fragedo**	**kg**	**200.00**	**800.00**	Piept de pui fara os refrigerat Piept de pui, fara os, clasa A, întreg, neinjectat, fără piele, să fie intact din punct de vedere al prezentării. Fără resturi de conţinut intestinal sau impurităţi mecanice. Să aibă o conformaţie bună şi să fie consistent, bine dezvoltat, lat, lung şi cărnos. Aspect: fără impurități mecanice, cu suprafață umedă și netedă, dar nelipicioasă, Culoare: caracteristică speciei–alb gălbuie. Consistenţa musculaturii să fie fermă şi elastică, miros caracteristic, fără miros străin, cu un gust şi miros plăcut, characteristic cărnii de pasăre, uşor de masticat, fragedă. Cantitatea minimă a unui piept să fie de 500 g. Ambalare: în tăviţe de polistiren învelite cu folie de polietilenă sau în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1 până la 3 kg. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
203	03222332-9	**Piersici**	**kg**	**50.00**	**200.00**	Piersici Calitatea I Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator , tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
204	15112000-6	**Pipote**	**kg**	**30.00**	**120.00**	Ingrediente Pipote de pui Valori medii nutriționale /100 g de produs Valoare energetică

						473kJ/ 113 kcal Grăsimi 4 g Din care acizi grași saturați 1 g Glucide 0,5 g Din care zaharuri 0 g Proteine 18 g Sare 0,2 g CR% Consumul de referință pentru un adu 8400 kJ/ 2000 kcal
205	15112000-6	**Pipote cu inimi**	**kg**	**30.00**	**120.00**	Ingrediente Pipote de pui cu inimi VALORI NUTRITIONALE /100GR *Valoare energetica 68.6 *Carbohidrati 1.93 *Grasimi 3.55 *Proteina 7.52
206	15842300-5	**Piscoturi**	**kg**	**38.00**	**150.00**	Ingrediente Faina din GRAU, zahar, OUA 26%, agenti de afanare (carbonat acid de sodiu, carbonat acid de amoniu), sirop de glucoza, arome naturale, sare. Alergeni Grau, oua. Poate contine urme de derivate din lapte, soia. Grăsimi 3,8g/100g Valoare energetică 378 kcal/100g Glucide 76,5g/100g Sodiu 1,7 g/100g Proteine 8,5 g/100g Grasimi saturate 1,1 g/100g
207	03222110-7	**Pomelo**	**kg**	**8.00**	**30.00**	Pomelo Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator , tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
208	03222220-1	**Portocale**	**kg**	**150.00**	**600.00**	Portocale Calitatea I Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara

						umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator , tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
209	03211200-5	**Porumb boabe 400g**	**cutie**	**18.00**	**70.00**	Porumb boabe 400g Porumb boabe conservat in borcane de 400g. Cu certificat de calitate, certificat sanitar veterinar, transport in conditii standard, eticheta.
210	15899000-6	**Praf de copt 10g**	**buc**	**80.00**	**320.00**	Praf de copt, calitatea I Ingrediente: agent de afanare difosfat disodic, bicarbonate de sodiu, amidon din porumb. Pulbere fina, alba, fara aglomerari stabile. Ambalare: la plicuri cu masa neta de 10g. Etichetarea, depozitarea si transportul: in conformitate cu legislatia in vigoare.
211	15810000-9	**Prajitura casei Alka 300g**	**buc**	**50.00**	**200.00**	Ingrediente: Faina alba de grau, zahar, grasime vegetala (palmier), apa, sirop de glucoza, praf de ou, fulgi de ciocolata 4% (zahar, unt de cacao, masa de cacao, emulsifiant: lecitina din soia), cacao pudra cu continut redus de grasime 2,4%), zahar brun, agenti de umezire: sorbitol, glicerina, agenti de afanare: difosfat disodic, bicarbonat de sodiu; emulsifianti: esteri mono, di si poligliceridici ai acizilor grasi; agenti de ingrosare: amidon de porumb de modificat, celuloza, guma xantan; sare de mare, zahar ars, corector de aciditate: acid citric; conservant: sorbat de potasiu, arome. Alergeni: contine gluten, ou, soia. Poate contine urme de fructe cu coaja lemnoasa si lactoza. Informatii nutritionale per 100g

						produs: Valoare energetica 1671 kJ/399 kcal; Grasimi 20 g, din care acizi grasi saturati 9.1 g; Glucide 49 g, din care zaharuri 29 g; Sare 0.98 g; Fibre 0 g; Proteine 5.2 g
212	15810000-9	**Prajitura echivalent Barney 30g**	**buc**	**225.00**	**900.00**	Prajitura cu (25%) crema de lapte si glazura de cacao, ambalata in cartonas plastifiat, apoi individual in folie OPP cu masa neta 30g. 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% Caracteristici organoleptice: Aspect exterior: bucati de forma paralelipipedica 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. Caracteristici fizico-chimice: Aw 0.694 pH6.46 Caracteristici microbiologice: Drojdii si mucegaiuri: n=5, c=1, m=100 cfu/g; M=1000 cfu/g Enterobacteriaceae: n=5, c=1, m=10 cfu/g; M=100 cfu/g. Conditii de depozitare: se depoziteaza in incaperi uscate si

						racoroase, curate, dezinfectate si bine aerisite: temperatura 16-20^{0}C si umiditatea relativa a aerului 45-75%. Termen de valabilitate 7 luni.
213	15810000-9	**Prajitura echivalent Kinder felie de lapte 30g**	**buc**	**200.00**	**800.00**	Prajitura cu (25%) crema de lapte si glazura de cacao, ambalata in cartonas plastifiat, apoi individual in folie OPP cu masa neta 30g. 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% Caracteristici organoleptice: Aspect exterior: bucati de forma paralelipipedica 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. Caracteristici fizico-chimice: Aw 0.694 pH6.46 Caracteristici microbiologice: Drojdii si mucegaiuri: n=5, c=1, m=100 cfu/g; M=1000 cfu/g Enterobacteriaceae: n=5, c=1, m=10 cfu/g; M=100 cfu/g. Conditii de depozitare: se depoziteaza in incaperi uscate si racoroase, curate, dezinfectate si bine aerisite: temperatura 16-20^{0}C si umiditatea relativa a aerului 45-75%.

						Termen de valabilitate 7 luni.
214	03221000-6	**Praz**	**kg**	**13.00**	**50.00**	Prazul trebuie sa nu fie vested, sa fie curat (fara pamant), sanatas, frunza sa fie de culoare verde iar bulbii sa fie sanatosi, fara urme de atac de rozatoare sau daunatori. Ambalajul: saci de plasa de 15 kg/bucata; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
215	15131700-2	**Prosciutto cotto 100g**	**buc**	**10.00**	**40.00**	Ingrediente: carne de porc, sare, dextroza, arome, antioxidant: E301, conservant: E250. Nu contine gluten Alergeni: Valori nutritionale: Valoare energetica per 100g: 365 kJ/87 kcal per 100g; Grasimi 28,9g; din care acizi saturati 11,9g; Carbohidrati 0,2g; din care zaharuri 0g; Proteine 22,3g; Sare 3,1g.
216	03222334-3	**Prune**	**kg**	**20.00**	**80.00**	Prune Calitatea I Sa fie intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara anormala, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator , tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de producere.
217	03117200-6	**Pudra de roscove 200g**	**buc**	**3.00**	**12.00**	Un produs obtinut prin macinarea fructelor uscate ale arborelui de roscove. Calorii: 222 kcal Carbohidrati: 95,4 g Proteine: 4,6 g Grasimi: 0,7 g Fibre: 39,8 g Vitamina A: 0,8 µg Vitamina E: 0,5 mg Vitamina K: 3,9 µg Vitamina B6: 0,2 mg Fier: 2,0 mg

						Magneziu: 30 mg Potasiu: 827 mg Calciu: 348 mg
218	15113000-3	**Pulpa de porc degresata dezosata congelata**	**kg**	**75.00**	**300.00**	Pulpă porc dezosata, degresată, congelata Pulpă porc degresată, dezosată. Pulpă porc spate fără os, slănină, şoric, calitatea I. Proprietăți organoleptice : Aspectul la suprafață: pelicula uscată, însecțiune ușor umedă, tendoane lucioase, elastice, tari, suprafețe articulare lucioase, lichid sinovial limpede, țesut conjunctiv alb sidefiu și elastic, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoare la suprafață: pelicula de culoare roz până la roșu; însecțiune, culoare caracteristică porțiunii anatomice. Consistență: fermă și elastică atât la suprafață cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede. Gust șimiros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat). Perioada de garanție a cărnii congelate să fie de cel mult 15 zile, la o temperature adecvată de 0-4 °C. Ambalare: ambalajele folosite trebuie să asigure menţinerea calităţii şi cantităţii produsului conform prevederilor din standard sau altor reglementări în vigoare. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
219	15111100-0	**Pulpa de vitel dezosata, degresata congelata**	**kg**	**45.00**	**180.00**	Pulpă vitel dezosata, congelata Pulpă vita degresată, dezosată. Pulpă vita spate fără os, slănină, calitatea I. Proprietăți organoleptice : Aspectul la suprafață: pelicula uscată, însecțiune ușor umedă, tendoane lucioase, elastice, tari, suprafețe articulare lucioase, lichid sinovial limpede, țesut conjunctiv alb

						sidefiu și elastic, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoare la suprafață: pelicula de culoare roz până la roșu; însecțiune, culoare caracteristică porțiunii anatomice. Consistență: fermă și elastică atât la suprafață cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede. Gust șimiros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat). Perioada de garanție a cărnii congelate să fie de cel mult 15 zile, la o temperature adecvată de 0-4 °C. Ambalare: ambalajele folosite trebuie să asigure menţinerea calităţii şi cantităţii produsului conform prevederilor din standard sau altor reglementări în vigoare. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
220	15112000-6	**Pulpe de pui fara os, fara piele, congelate**	**kg**	**150.00**	**600.00**	Pulpă de pui dezosată, fără piele, congelate la caserolă Pulpă de pui, dezosată, clasa A, întreagă, neinjectată, fără os, fără piele, să fie intactă din punct de vedere al prezentării, rezultată din îndepărtarea părților osoase. Fără resturi de conţinut osos sau impurităţi mecanice. Să aibă o conformaţie bună şi să fie consistente, bine dezvoltate, late, lungi şi cărnoase. Aspect: fără impurități mecanice, cu suprafață umedă și netedă, dar nelipicioasă, Culoare: caracteristică speciei–alb gălbuie. Consistenţa musculaturii să fie fermă şi elastică, miros caracteristic, fără miros străin, cu un gust şi miros plăcut, characteristic cărnii de pasăre, uşor de masticat, fragedă. Cantitatea minimă a unei pulpe să fie de minim 150 g.

						Ambalare: în tăviţe de polistiren învelite cu folie de polietilenă sau în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1 până la 3 kg. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
221	15112000-6	**Pulpe de pui fara os, fara piele, refrigerate echivalent Fragedo**	**kg**	**138.00**	**550.00**	Pulpă de pui dezosată, fără piele, refrigerata la caserolă Pulpă de pui, dezosată, clasa A, întreagă, neinjectată, fără os, fără piele, să fie intactă din punct de vedere al prezentării, rezultată din îndepărtarea părților osoase. Fără resturi de conţinut osos sau impurităţi mecanice. Să aibă o conformaţie bună şi să fie consistente, bine dezvoltate, late, lungi şi cărnoase. Aspect: fără impurități mecanice, cu suprafață umedă și netedă, dar nelipicioasă, Culoare: caracteristică speciei–alb gălbuie. Consistenţa musculaturii să fie fermă şi elastică, miros caracteristic, fără miros străin, cu un gust şi miros plăcut, characteristic cărnii de pasăre, uşor de masticat, fragedă. Cantitatea minimă a unei pulpe să fie de minim 150 g. Ambalare: în tăviţe de polistiren învelite cu folie de polietilenă sau în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1 până la 3 kg. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
222	15112000-6	**Pulpe de pui inferioare (copanele), congelate echivalent Agricola**	**kg**	**145.00**	**580.00**	Pulpă inferioara de pui , congelate la caserolă Pulpă de pui inferioara, clasa A, întreagă, neinjectată, să fie intactă din punct de vedere al prezentării, Să aibă o conformaţie bună şi să fie consistente, bine dezvoltate, late, lungi şi cărnoase. Aspect: fără impurități mecanice, cu suprafață umedă și netedă, dar nelipicioasă,

						Culoare: caracteristică speciei–alb gălbuie. Consistenţa musculaturii să fie fermă şi elastică, miros caracteristic, fără miros străin, cu un gust şi miros plăcut, characteristic cărnii de pasăre, uşor de masticat, fragedă. Cantitatea minimă a unei pulpe să fie de minim 100 g. Ambalare: în tăviţe de polistiren învelite cu folie de polietilenă sau în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1 până la 3 kg. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
223	15112000-6	**Pulpe de pui inferioare (copanele), refrigerate echivalent Agricola**	**kg**	**313.00**	**1250.00**	Pulpă inferioara de pui , refrigerate la caserolă Pulpă de pui inferioara, clasa A, întreagă, neinjectată, să fie intactă din punct de vedere al prezentării, Să aibă o conformaţie bună şi să fie consistente, bine dezvoltate, late, lungi şi cărnoase. Aspect: fără impurități mecanice, cu suprafață umedă și netedă, dar nelipicioasă, Culoare: caracteristică speciei–alb gălbuie. Consistenţa musculaturii să fie fermă şi elastică, miros caracteristic, fără miros străin, cu un gust şi miros plăcut, characteristic cărnii de pasăre, uşor de masticat, fragedă. Cantitatea minimă a unei pulpe să fie de minim 100 g. Ambalare: în tăviţe de polistiren învelite cu folie de polietilenă sau în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1 până la 3 kg. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
224	03211000-3	**Quinoa**	**kg**	**1.00**	**4.00**	Pseudo-cereală, o sămânță, care nu conține deloc gluten Carbohidrati - 64,2 grame Grasimi mononesaturate - 1,6 grame

						Grasimi polinesaturate - 3,3 grame • Proteine - 14,1 grame
225	15842300-5	**Rahat**	**kg**	**9.00**	**35.00**	Rahat ambalat in cutie de carton cu masa neta de maxim 3kg. Ingrediente: Zahar, sirop de glucoza, apa, amidon din porumb, substante aromatizare, coloranti naturali (cupru clorofila, carmine). La fabricarea rahatului se mai pot folosi coloranti alimentari, arome, diferite adaosuri. Proprietati organoleptice: Aspect exterior: Bucati de forma regulata, acoperite cu zahar pudra pe toate laturile, fara urme de umezeala. Aspect interior: masa gelatinoasa consistenta, elastica. Culoare in concordanta cu aromele folosite, uniforma. Gust si miros placut, dulce, specific aromelor si adaosurilor folosite, fara gust si miros strain. Proprietati fizico chimice: Substanta uscata maxim 80%. Zahar total exprimat in zahar invertit: min. 50%. Zahar direct reducator, exprimat in zahar invertit: 25%. Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri: <100/g; Enterobacteriaceae. Conditii de depozitare: Depozitare in incaperi uscate si aerisite, racoroase si umbroase, ferite de lumina directa. Termen de valabilitate 7 luni.
226	15111100-0	**Rasol de vita**	**kg**	**8.00**	**32.00**	Rasolul de vita este o parte din piciorul vitei, o imbinare de carne, cartilagii si ligamente. Valori nutriționale medii per 100g produs: Calorii: 131 kcal Proteine: 23 g Grăsimi: 4 g
227	15850000-1	**Raviolli 500g**	**buc**	**8.00**	**32.00**	Paste artizanale realizate din gris de grâu dur și ouă de calitate

						superioară Ingrediente: aluat (semolina de grau dur, faina de grau, oua integrale, apa, 1% pudra de spanac), 50% umplutura (49% ricotta (sare, acid citric), pesmet (faina de grau, apa, sare, drojdie), 5% branza Grana Padano, fulgi de cartofi, branza, grasimi vegetale, proteine din lapte, 1% spanac, unt, amidon de grau, pudra de zer, amidon de porumb, sare, fibre vegetale, lapte praf integral, aroma. Alergeni: contin lapte, gluten, oua. Valori Nutritionale (Per 100g/100ml produs) Valoare Energetica: 1099 kJ/261kcal Grasimi: 7,2 g din care, acizi grasi saturati: 4,2 g Carbohidrati: 38,3 g din care, zahar: 2,7 g Proteine: 10,4 g Sare: 1,1 g
228	15540000-5	**Ricotta 250g**	**buc**	**20.00**	**80.00**	Ricotta este o brânză italiană cu o textură cremoasă Ingrediente:zer din lapte de vaca, oaie si capra, sare. Alergeni:lapte si produse derivate (inclusiv lactoza) Valori nutritionale:Valoare energetica 848 kJ/204 kCal Grasimi 14.7 g inclusiv acizi grasi saturati 8.9 g Glucide 4.4 g din care zaharuri 4.4 g Proteine 13.5 g Sare 0.9 g
229	03221110-0	**Ridichi**	**kg**	**4.00**	**15.00**	Radacina trebuie sa fie intreaga , sanatoasa , fara urme de atac de rozatoare sau daunatori, radacinile sa fie lungi si conice / rotund-turtite cu

						pulpa suculenta prezentand inele concentrice colorate in rosu (de tesut parenchimatos) in numar cat mai mari, alternand cu inele colorate mai deschis . Ambalajul: saci de plasa de 1 kg / bucata.
230	03221240-0	**Rosii**	**kg**	**8.00**	**30.00**	Aspect: intregi, sanatoase, cu aspect proaspat, curate, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile; culoare specifica soiului, tari, fara defecte de forma si culoare la nivelul epidermei, fara umiditate externa, fara miros sau gust strain, fara afectiuni cauzate de daunatori; continutul fiecarui ambalaj trebuie sa fie omogen si sa contina numai tomate de aceeasi origine, soi sau tip comercial, calitate si calibru. Ambalare: ladita 5 -10 kg.
231	15331134-5	**Rosii decojite in bulion 400g**	**buc**	**63.00**	**250.00**	Rosii taiate in sos de rosii, produs pasteurizat. Gustul trebuie sa fie placut, dulceag, caracteristic rosiilor fierte, slab sarat, fara gust amar, fara gust si miros strain. Continutul total de legume raportat la masa neta: minim 50%. Continutul fiecarui ambalaj trebuie sa fie omogen si sa contina numai tomate de aceeasi origine, soi sau tip comercial, calitate si calibru. Ambalare: 400g.
232	03221300-9	**Rucola**	**kg**	**3.00**	**10.00**	Frunze proaspete, sa nu fie vestede,cu urme de mucegai,umede ,sa fie curatate (fara alte plante ce nu apartin verdeturilor de consum). Ambalajul: in caserole.
233	15131230-6	**Salam echivalent Fox**	**kg**	**5.00**	**18.00**	Aspect exterior: bucati ingrijit fasonate, suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai, fara impuritati; culoare specifica produselor supuse tratamentului prin fierbere si afumare, fara pete negre; Aspect in sectiune: masa compacta de carne de culoare roz-gălbuie uniforma, fara zone de culoare modificata; Gust si miros: placute, specifice, de afumat, de carne maturata, fara gust si miros strain.

						Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile Ambalat: nevidat
234	15131230-6	**Salam 97% carne**	**kg**	**2000**	**80.00**	Ingrediente Carne porc (77%), carne vita (20%), apa, slanina, sare, corector de aciditate (glucono-delta-lactona), zaharuri (dextroza, sirop de glucoza, zahar), aroma naturala, extracte de condimente, stabilizatori (trifosfati), proteina din LAPTE, antioxidant (ascorbat de sodiu), colorant (carmine), conservant (nitrit de sodiu). Alergeni Lapte. Produsul poate contine urme de telina, mustar, lactoza. Grăsimi 20,57g/100g Valoare energetică 269 kcal/100g Glucide 1,34 g/100g Sodiu 2,34g/100g Proteine 18,96g/100g
235	03221320-5	**Salata verde**	**kg**	**10.00**	**40.00**	Frunze proaspete, sa nu fie vestede,cu urme de mucegai,umede ,sa fie curatate (fara alte plante ce nu apartin verdeturilor de consum). Ambalajul : in ladita de plastic sau lemn, saci de plasa ; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
236	14400000-5	**Sare fina**	**kg**	**15.00**	**60.00**	Sare de masă iodată gemă măruntă. Trebuie respectate dispozițiile H.G. nr. 568 din 5 iunie 2002 (*republicată*) privind iodarea universală a sării destinate consumului uman, hranei animalelor şi utilizării în industria alimentară. Condiţiile de calitate şi de securitate pentru sarea utilizată ca suport în vederea obţinerii sării iodate trebuiesă fie conforme cu SR 13 360/1996. Conţinutul de NaCl din sarea utilizată pentru iodare nu trebuiesă fie mai mic de 97%. Sarea iodată trebuie săconţină 30 mg iod/kg de sare, respectiv 50,6 mg iodat de potasiu/kg de sare sau 39,2 iodură de potasiu/kg de sare. Se

						admite ca limită minimă un conţinut de 25 mg iod/kg de sare, respectiv 42 mg iodat de potasiu/kg de saresau 32,5 mg iodură de potasiu/kg de sare, iar ca limită maximă un conţinut de 40 mg iod/kg sare, respectiv 67,2 mg iodat de potasiu/kg de saresau 52 mg iodură de potasiu/kg de sare. Ambalare: ambalaje cu conţinut net de maxim 1 (un) kg. Se folosesc ambalaje care menţin calitatea sării şi concentraţia de iod stabilite, până la data de durabilitate minimală stabilită de producător.
237	03113100-7	**Sfecla fiarta 450g**	**buc**	**30.00**	**120.00**	Sfecla fiarta ambalata in pungi de 450g.
238	03113100-7	**Sfecla rosie**	**kg**	**10.00**	**40.00**	Radacina trebuie sa fie intreaga , sanatoasa , fara urme de atac de rozatoare sau daunatori, radacinile sa fie lungi si conice / rotund-turtite cu pulpa suculenta prezentand inele concentrice colorate in rosu(de tesut parenchimatos) in numar cat mai mari , alternand cu inele colorate mai deschis . Ambalajul : saci de plasa de 15 kg / bucata ; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
239	15831300-5	**Sirop de artar 250ml**	**buc**	**6.00**	**24.00**	Obtinut din seva de artar canadian Nu conține substanțe aromatizante, nu conține coloranți, nu conține lactoză, vegetarian, vegan, nu conține gluten, nu conține conservanți
240	15512000-0	**Smantana**	**kg**	**50.00**	**200.00**	Smantana fermentata, 30% grasime, ambalata la galetuse de 1000g. Smantana pasteurizata, destinata alimentatiei, obtinuta prin smantanairea laptelui de vaca. Componentii smantanii trebuie sa provina numai din lapte de vaca. Nu se admite adaugarea substantelor conservante,neutralizante,aromatizante sau alte substante straine de compozitia normala a smantanii. Proprietati organoleptice:

						Aspect si consistenta: Masa vascoasa, omogena, fara aglomerari de grasime sau substante proteice; Miros: placut, acrisor, aromat, specific de smantana fermentata. Gust: placut, acrisor, aromat, specific de smantana fermentata. Culoare: alba pana la alb-galbuie, uniforma. Proprietati fizico-chimice: Grasime minim 20±1%; Substante proteice min 1,2% Aciditate max.90^{o}C. Vascozitate dinamica, mP.s, min 30, Reactia pentru controlul peroxidazei: negativ Proprietati microbiologice Numar bacteria coliforme la 1 gram produs: maxim 100 Numar Escherichia coli la 1 g produs maxim 10 Germeni patogeni Salmonella la 25 g produs absent, Numar de germeni stafilococi coagulazo-pozitivi la 1 g produs maxim 1 Drojdii si mucegaiuri la 1 g produs: lipsa. Ambalare: Smantana fermentata 20% grasime se ambaleaza in galeti din plastic cu masa neta de 900g. Transport si depozitare: Transportul se face la max. 4^{o}C, in ambalaje originale; Depozitarea se face la 2-4^{o}C in ambalaje originale. Zona de depozitare va fi curata, aerisita si nu va prezenta mirosuri straine
241	15512000-0	**Smantana de gatit 32% grasime**	**kg**	**6.00**	**25.00**	Smantana fermentata, 30% grasime, ambalata la galetuse de 1000g. Smantana pasteurizata, destinata alimentatiei, obtinuta prin smantanairea laptelui de vaca. Componentii smantanii trebuie sa provina numai din lapte de vaca. Nu se admite adaugarea substantelor conservante,neutralizante,aromatizan

						te sau alte substante straine de compozitia normala a smantanii. Proprietati organoleptice: Aspect si consistenta: Masa vascoasa, omogena, fara aglomerari de grasime sau substante proteice; Miros: placut, acrisor, aromat, specific de smantana fermentata. Gust: placut, acrisor, aromat, specific de smantana fermentata. Culoare: alba pana la alb-galbuie, uniforma. Proprietati fizico-chimice: Grasime minim 20±1%; Substante proteice min 1,2% Aciditate max.90^{0}C. Vascozitate dinamica, mP.s, min 30, Reactia pentru controlul peroxidazei: negativ Proprietati microbiologice Numar bacteria coliforme la 1 gram produs: maxim 100 Numar Escherichia coli la 1 g produs maxim 10 Germeni patogeni Salmonella la 25 g produs absent, Numar de germeni stafilococi coagulazo-pozitivi la 1 g produs maxim 1 Drojdii si mucegaiuri la 1 g produs: lipsa. Ambalare: Smantana fermentata 20% grasime se ambaleaza in galeti din plastic cu masa neta de 900g. Transport si depozitare: Transportul se face la max. 4^{0}C, in ambalaje originale; Depozitarea se face la 2-4^{0}C in ambalaje originale. Zona de depozitare va fi curata, aerisita si nu va prezenta mirosuri straine
242	03222116-9	**Smochine proaspete**	**kg**	**8.00**	**32.00**	Fructe intregi , sanatoase, curate, sa nu prezinte gust si miros straine . Pulpa sa fie intacta, lipsita de orice vatamari, sunt admise usoare abateri de la marimea, forma si coloratia caracteristica soiului.

						Ambalajul: in pungi de 1kg.
243	15871200-6	**Sos pesto 400g**	**buc**	**5.00**	**20.00**	Ingrediente: ulei de floarea soarelui 44,5%, busuioc 30%, caju, Grana Padano DOP 6%, (lizozim de ou), zer din lapte pudra, sare, zahăr, ulei extra virgin de măsline 1%, extract de busuioc, aromă naturală(lapte), corector de aciditate: acid lactic. Poate conține urme de fructe în coajă.
244	15871210-9	**Sos soia 250 ml**	**buc**	**2.00**	**8.00**	Ingrediente: apa, boabe de soia, grau, sare, otet din alcool, zahar.
245	15850000-1	**Spaghetti - 400g**	**buc**	**20.00**	**80.00**	Sa aiba forma regulata, fara indoituri si crapaturi, suprafata neteda, mata,fara urme de faina neframantata. In ruptura, aspectul sa fie sticlos, culoarea pastelor sa fie uniforma, alba, galbena la cele cu oua, mirosul si gustul pastelor sa fie caracteristic, placut, iar umiditatea maxima de 13%. Dupa fierbere , trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma. Sa fie ambalate în pungi de 400 g, etichetate specific produsului. Nu se admit paste fainoase umede, mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacate de rozatoare. Nu se admit folosirea colorantilor sintetici in paste fainoase.
246	03221340-1	**Spanac**	**kg**	**13.00**	**50.00**	Frunze proaspete, sa nu fie vestede, cu urme de mucegai, umede, sa fie curatate (fara alte plante ce nu apartin verdeturilor de consum). Ambalajul : in ladita de plastic sau lemn, saci de plasa; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
247	03221300-9	**Sparanghel 450g**	**buc**	**20.00**	**80.00**	Sparanghel verde calitatea I Frunze proaspete, sa nu fie vestede, cu urme de mucegai, umede, sa fie curatate (fara alte plante ce nu apartin verdeturilor de consum).

248	15842300-5	**Specialitati de ciocolata (evenimente)**	**kg**	**29.00**	**116.00**	Compozitie: Ciocolata cu lapte, ambalata individual in folie OPP, cu masa neta 80g. Ingrediente: Zahar, masa de cacao, unt de cacao, lapte praf partial degresat, zer praf (din lapte), grasime vegetala (palmier, shea), lapte praf degresat, grasime din lapte, emulsifiant (lecitina din soia), aroma. Ciocolata cu lapte contine: substanta uscata de cacao min. 27,0%, substanta uscata din lapte min. 14,0%. Caracteristici organoleptice: Aspect exterior: suprafata neteda, lucioasa; Aspect interior: masa omogena, mata in ruptura. Culoare- brun deschis. Miros si gust: dulce placut, specific de lapte aroma de vanilie; Consistenta: tare casanta la rupere. Caracteristici fizico-chimice: Aw 0,104; pH 6,2. Caracteristici microbiologice: Drojdii si mucegaiuri n=5, c=1, m=100cfu/g, M=1000cfu/g; Enterobacteriacee: n=5, c=1, M=10cfu/g, M=100cfu/g. Contaminanti: conform cu Regulamentul european 1881:2006; Reziduuri de pesticide: conform regulamentului european 396:2005; Alergeni: contine lapte, soia. Poate contine urme de arahide, alune, gluten din grau si orz, ou. GMO: nu se utilizeaza organisme modificate genetic; Conditii de depozitare: se depoziteaza in incaperi uscate si racoroase, curate, dezinfectate si bine aerisite: temperatura 16-20^{o}C si umiditatea relativa a aerului 45÷75%. Termen de valabilitate 12 luni.
249	03222115-2	**Stafide**	**kg**	**3.00**	**10.00**	Fructe intregi , sanatoase, curate, sa nu prezinte gust si miros straine . Pulpa sa fie intacta, lipsita de orice

						vatamari, sunt admise usoare abateri de la marimea, forma si coloratia caracteristica soiului. Ambalajul: in pungi de 1kg.
250	03221300-9	**Stevie**	**kg**	**5.00**	**20.00**	Frunze proaspete, sa nu fie vestede, cu urme de mucegai, umede, sa fie curatate (fara alte plante ce nu apartin verdeturilor de consum). Ambalajul : in ladita de plastic sau lemn, saci de plasa; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
251	03222340-8	**Struguri**	**kg**	**18.00**	**72.00**	Fructe intregi , sanatoase, curate, sa nu prezinte gust si miros straine . Pulpa sa fie intacta, lipsita de orice vatamari, sunt admise usoare abateri de la marimea, forma si coloratia caracteristica soiului. Intepaturile sau ranile usoare sa nu depaseasca in total 1 cm2. Ambalajul: in ladita de carton, plastic sau lemn; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
252	15322100-2	**Suc de rosii 1L**	**cutie**	**13.00**	**50.00**	Lichid uniform netransparent. Se admite precipitat a băuturii de rosii – stratificare neînsemnată a lichidului la baza ambalajului. Plăcut, acidic-dulce, nu se admite gust şi miros străin. Corespunde culorii legumelor utilizate. Se admit nuanţe mai întunecate.
253	15131700-2	**Sunca aperitiv Mozaic**	**kg**	**11.00**	**44.00**	Ingrediente: Carne de porc 70%, apă, amidon de cartofi, sare, proteină animală de porc, condimente, extract de condimente, stabilizatori: difosfați de sodiu, trifosfați de sodiu; citrat de sodiu, zaharuri (LACTOZĂ), agent gelifiant: caragenan, aromă, aromă de fum, potențiatori de aromă: monoglutamat de sodiu; 5-ribonucleotide disodice; glicocol, antioxidanți: ascorbat de sodiu; eritorbat de sodiu, extracte vegetale, conservanți: acetat de

						sodiu; nitrit de sodiu. Declarație nutrițională/100g produs: Valoare energetică 775 kj/186 kcal; Grăsimi 14.1g din care acizi grași saturați 4.6g; Glucide 3g, din care zaharuri 1g; Proteina 12.1g, Sare 2.2g. Produs din carne fiert. Membrană artificială necomestibilă. Poate conține urme de MUȘTAR, LACTOZĂ, OUĂ și produse derivate
254	15131700-2	**Sunca de curcan**	**kg**	**15.00**	**60.00**	Acest produs face parte din categoria preparate din carne de pasare. Produsul Şuncă de curcan se prezinta sub forma unor bucăţi paralelipipedice de circa 20-25cm lungime si aprox, 15-17 cm latura patratului. Aspect exterior: Membrana artificială, vidata are o suprafaţă curată, aderentă la compoziţie, cu înveliş continuu, nedeteriorat. Compoziţie compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apa, gel sau grăsime sub membrană. Consistenţă: Semitare; Gust şi miros: plăcut, specific componentelor şi condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 20 zile Ambalat: nevidat
255	15131700-2	**Sunca de Praga**	**kg**	**10.00**	**40.00**	Sunca presata tip Praga (Sissi) sau echivalent: Acest produs face parte din categoria preparate din carne de porc. Produsul Şuncă praga se prezinta sub forma unor bucăţi paralelipipedice de circa 20-25cm lungime si aprox, 15-17 cm latura patratului. Aspect exterior: Membrana artificială, vidata are o suprafaţă curată, aderentă la compoziţie, cu înveliş continuu, nedeteriorat. Compoziţie compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apa,

						gel sau grăsime sub membrană. Consistenţă: Semitare; Gust şi miros: plăcut, specific componentelor şi condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 20 zile Ambalat: nevidat
256	15131700-2	**Sunca presata echivalent Aldis**	**kg**	**15.00**	**60.00**	Piept de pui 65%, apa, proteina din soia, amidon din cartofi, sare, proteine din lapte, condimente si extracte de condimente, arome, zaharuri: lactoza, dextroza, maltodextrinaStabilizatori: tri-polifosfati de sodiu, agenti de ingrosare: caragenan, antioxidanti:acid ascorbic, izoascorbat de sodiuCorectori de aciditate: acetat de sodiu, citrat de sodiu, potentiator de aroma: glutamat monosodic, conservant: nitrit de sodiu, colorant: carmin.
257	15112000-6	**Tacam curcan congelat echivalent Penes**	**kg**	**70.00**	**280.00**	Tacamuri curcan congelate, ambalate în caserole de 1 sau 2 kg Clasa A de calitate Tacamuri curcan congelate. Aspect la suprafață: curat, fără resturi de pene sau fulgi, fără rupturi ale pielii, fără contuzii care să afecteze straturile subcutanate. Culoare la suprafață: roză până la alb-galbui, cu strat redus de grăsime (alb-galbui). Miros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat). Ambalare: în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1-2 kg. Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim 35,Ph 5,6-6,2, Reactia pentru hidrogen sulfurat negativa, Reactia Kreis negativa, Reactia pentru identificarea amoniacului negativa, Proteina % minim 12, Substante grase % maxim 20, Umiditate % maxim 75, Proteina totala g/100g

						minim 12 Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
258	15112000-6	**Tacam curcan refrigerat echivalent Penes**	**kg**	**70.00**	**280.00**	Tacamuri de curcan refrigerate, ambalate în caserole de 1 sau 2 kg Clasa A de calitate Tacamuri de curcan refrigerate. Aspect la suprafață: curat, fără resturi de pene sau fulgi, fără rupturi ale pielii, fără contuzii care să afecteze straturile subcutanate. Culoare la suprafață: roză până la alb-galbui, cu strat redus de grăsime (alb-galbui). Miros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat). Ambalare: în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1-2 kg. Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim 35,Ph 5,6-6,2, Reactia pentru hidrogen sulfurat negativa, Reactia Kreis negativa, Reactia pentru identificarea amoniacului negativa, Proteina % minim 12, Substante grase % maxim 20, Umiditate % maxim 75, Proteina totala g/100g minim 12 Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
259	15112000-6	**Tacam pui congelat echivalent Fragedo**	**kg**	**70.00**	**280.00**	Tacamuri pui congelate, ambalate în caserole de 1 sau 2 kg Clasa A de calitate Tacamuri pui congelate. Aspect la suprafață: curat, fără resturi de pene sau fulgi, fără rupturi ale pielii, fără contuzii care să afecteze straturile subcutanate. Culoare la suprafață: roză până la alb-galbui, cu strat redus de grăsime (alb-galbui). Miros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat). Ambalare: în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1-2 kg.

						Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim 35,Ph 5,6-6,2, Reactia pentru hidrogen sulfurat negativa, Reactia Kreis negativa, Reactia pentru identificarea amoniacului negativa, Proteina % minim 12, Substante grase % maxim 20, Umiditate % maxim 75, Proteina totala g/100g minim 12 Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
260	15112000-6	**Tacam pui refrigerat echivalent Fragedo**	**kg**	**70.00**	**280.00**	Tacamuri de pui refrigerate, ambalate în caserole de 1 sau 2 kg Clasa A de calitate Tacamuri de pui refrigerate. Aspect la suprafață: curat, fără resturi de pene sau fulgi, fără rupturi ale pielii, fără contuzii care să afecteze straturile subcutanate. Culoare la suprafață: roză până la alb-galbui, cu strat redus de grăsime (alb-galbui). Miros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat). Ambalare: în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1-2 kg. Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim 35,Ph 5,6-6,2, Reactia pentru hidrogen sulfurat negativa, Reactia Kreis negativa, Reactia pentru identificarea amoniacului negativa, Proteina % minim 12, Substante grase % maxim 20, Umiditate % maxim 75, Proteina totala g/100g minim 12 Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile
261	15850000-1	**Taitei lungi- 200g echivalent Monte Banato**	**buc**	**113.00**	**450.00**	Taitei lungi cu ou – 200g Sa aiba forma regulata, fara indoituri si crapaturi, suprafata neteda, mata,fara urme de faina neframantata. In ruptura, aspectul sa fie sticlos, culoarea pastelor sa fie uniforma, alba, galbena la cele cu oua, mirosul si gustul pastelor sa fie caracteristic, placut, iar umiditatea

						maxima de 13%. Dupa fierbere , trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma. Sa fie ambalate în pungi de 200 g, etichetate specific produsului. Nu se admit paste fainoase umede, mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacate de rozatoare. Nu se admit folosirea colorantilor sintetici in paste fainoase.
262	15850000-1	**Taitei de orez 250g**	**buc**	**20.00**	**80.00**	Ingrediente: Făină de orez, apă. · Textură: Moale și ușor elastică după fierbere, cu o ușoară transparență, tipică tăițeilor din orez.
263	15850000-1	**Taitei grau 250g**	**buc**	**10.00**	**40.00**	Ingrediente: Faina de GRAU, faina de GRAU dur, sare. Informatii nutritionale/100g produs - Valoare energetica: 364kcal; grasimi 1,3g din care saturate 0,4g; glucide 75g din care zaharuri 3,4g; proteine 12g; sare 0,60g.
264	15850000-1	**Taitei lati - 400g**	**buc**	**18.00**	**70.00**	Taitei lati cu ou – 400g Sa aiba forma regulata, fara indoituri si crapaturi, suprafata neteda, mata,fara urme de faina neframantata. In ruptura, aspectul sa fie sticlos, culoarea pastelor sa fie uniforma, alba, galbena la cele cu oua, mirosul si gustul pastelor sa fie caracteristic, placut, iar umiditatea maxima de 13%. Dupa fierbere , trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma. Sa fie ambalate în pungi de 400 g, etichetate specific produsului. Nu se admit paste fainoase umede, mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacate de rozatoare. Nu se admit folosirea colorantilor sintetici in paste fainoase.
265	03111000-2	**Tapiola, chia**	**kg**	**1.00**	**4.00**	**Tapiola, chia Ambalate la pungi de 1kg**

266	15540000-5	**Telemea echivalent Hochland**	**kg**	**45.00**	**180.00**	Telemea echivalent Hochland Telemea din lapte de oaie, grăsime minim 30%. Aspect exterior:– suprafață curată, albă, fără porțiuni înroșite, fără porțiuni îngălbenite sau mucegăite, fără impurități. Aspectîn secțiune: pastă curată, uniformă, nu se admite pastă neomogenă, cu impurități sau cu aspect buretos. Consistența: masă compactă, legată, de consistența uniformă, se rupe ușor fără a se sfărâma; nu se admite consistența cretoasă, nu se admite consistența cauciucoasă. Culoare: alb, alb-galbuie, uniformă în toată masa. Gust și miros: plăcut, caracteristic, ușor sărat; nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină, de chimicale, metalic. Ambalare: ambalaj închis ermetic.
267	03221110-0	**Telina bio**	**kg**	**15.00**	**60.00**	Radacinoasele trebuie sa fie intregi, sanatoase, neramificate, fara vatamari mecanice, nelemnificate, sa nu prezinte atac de daunatoare sau razatoare, fara gust si miros straine, sa prezinte caracteristici tipice soiului. Ambalajul: saci de plasa de 15 kg / bucata; ambalajele se vor returna dupa golire (costul ambalajelor nu este inclus in pret).
268	03221300-9	**Telina tije**	**kg**	**2.00**	**8.00**	Frunze proaspete, sa nu fie vestede, cu urme de mucegai, umede, sa fie curatate (fara alte plante ce nu apartin verdeturilor de consum). Ambalajul : in ladita de plastic sau lemn, saci de plasa; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
269	03111100-3	**Tofu 300g**	**buc**	**30.00**	**120.00**	Tofu simplu fara saramura, este preparat din ingrediente atent selectionate, bogate in proteine si celuloza. Produs obtinut din boabe de soia nemodificata genetic, fara

						coloranti sau conservanti. Ideala pentru aperitive, paste tartinabile sau salate. Perfecta pentru dieta vegana si vegetariana. Ingrediente Tofu (apa, boabe de SOIA), apa. Alergeni Declarati: SOIA si produse derivate.
270	15200000-0	**Ton cutie bucati (in ulei sau suc propriu 1,7 kg**	**buc**	**3.00**	**12.00**	Ingrediente: ton bucati (80%), ulei de floarea soarelui,, apa, sare. Greutate neta dupa scurgere: 1.260 gr.
271	15850000-1	**Tortellinni 500g**	**buc**	**3.00**	**12.00**	Pasta cu ou umplute. Ingrediente: gris din GRAU, carne de porc saturata (carne de porc, sare, zahar, piper, macis, coriandru, nucsoara), OU, pesmet (faina din GRAU tip 0, drojdie naturala, sare,apa), ulei de floarea soarelui, fulgi de cartofi, arome (LAPTE, GRAU), prosciutto crudo (pulpa de porc, sare), Grana Padano DOP (LAPTE, lisozima din OU), sare, antioxidanti: extract de rozmarin. Poate contine urme de SOIA. Gramaj: 500g
272	15842300-5	**Turta dulce**	**kg**	**11.00**	**45.00**	Ingrediente Faina de GRAU (gluten), sirop de glucoza-fructoza, zahar, agent umectant (sorbitol), ulei vegetal nehidrogenat (floarea soarelui), agent de afanare (bicarbonat de sodiu), condimente (scortisoara 0.5%), dextrine, amidon din cartofi, sriop caramel, sare iodata, arome, acidifiant (acid citric). Alergeni Gluten. Grăsimi 2,74g/100g Valoare energetică 341 kcal/100g Glucide 72,71g/100g Fibre 4,89 g/100g Sodiu 0,70g/100g Proteine 3,85 g/100g Grasimi saturate 1,25 g/100g

273	15411200-4	**Ulei**	**L**	**100.00**	**400.00**	Ulei de floarea soarelui echivalent Unisol Ulei rafinat din floarea soarelui, imbuteliat in flacoane PET 1L, capac simplu. Proprietati organoleptice: Aspect la 15^{o}C: limpede, fara suspensii si fara sediment. Culoare galbena. Miros si gust: placut, fara miros si gust strain. Proprietati fizico-chimice: Aciditate libera max. 0,08% acid oleic. Culoare Lovibond 0,8<R<1,3 5<G<8; Apa si substante volatile max. 0,04%; Imporitati insolubile in solventi organici max. 0,03%; Sapun : max. 0,01 % oleat de sodium; Indice de peroxid max 2 meq/kg; Cold test negativ. Termen de valabilitate 12 luni.
274	15411110-6	**Ulei de masline**	**L**	**1.00**	**5.00**	Ulei din masline, imbuteliat in sticle de 1L, capac simplu. Proprietati organoleptice: Aspect la 15^{o}C: limpede, fara suspensii si fara sediment. Culoare galben-verzuie. Miros si gust: placut, fara miros si gust strain. Proprietati fizico-chimice: Aciditate libera max. 0,08% acid oleic. Culoare Lovibond 0,8<R<1,3 5<G<8; Apa si substante volatile max. 0,04%; Imporitati insolubile in solventi organici max. 0,03%; Sapun : max. 0,01 % oleat de sodium; Indice de peroxid max 2 meq/kg; Cold test negativ. Termen de valabilitate 12 luni.

275	15530000-2	**Unt 200g 65% grasime**	**buc**	**200.00**	**800.00**	Unt - 65% grăsime, Caracteristici: culoare: alb gălbuie, uniformă cu luciu specific sau mat; pe secțiune să nu prezinte picături de apă sau goluri de aer; miros plăcut caracteristic, aromat; consistență compactă, suprafață omogenă pe secțiune; aspectul ambalajului să fie curat, nedeformat, îngrijit. Să aibă eticheta conform prevederilor legale. Ambalare:ambalaje individuale de 200 grame /bucata
276	15332261-1	**Unt de arahide 250g**	**buc**	**8.00**	**32.00**	Unt arahide cremos, bogat aromat si 100% natural Ingrediente: 100% arahide coapte decojite Valori nutriţionale medii/100 g. Valoare energetică: 613 kcal. Fibre: 6,7 g; Proteine: 23,4 g; Glucide: 12,7 g, din care zaharuri: 4,9 g; Grăsimi: 49,2 g, din care saturate: 7.6 g; Sodiu: 0,02 g. (valorile pot varia în funcție de fluctuațiile naturale ale materiei prime)
277	15540000-5	**Urda**	**kg**	**15.00**	**60.00**	Caracteristici organoleptice: pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer, pastă fină, moale, untoasă, cremoasă, nesfărâmicioasă, de culoare albă până la alb-gălbuie, uniformă în toată masa, cu gust plăcut, de fermentaţie lactică, fără miros străin (acru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc). Proprietăți fizico-chimice: Grăsime %, min. 27; Apa, %, max. 70; Proteine, %, min. 15; Aciditate, °T, max 200.
278	03221300-9	**Urzici pentru ciorba fasole sau sote**	**kg**	**5.00**	**20.00**	Frunze proaspete, sa nu fie vestede,cu urme de mucegai,umede, sa fie curatate (fara alte plante ce nu apartin verdeturilor de consum).

						Ambalajul: in caserole.
279	03221000-6	**Usturoi**	**kg**	**9.00**	**36.00**	Sa fie intreg sanatos,sa nu prezinte urme de mucegai, bulbii sa fie ajunsi la maturitate sa aiba caracteristici specifice soiului.
280	03221410-3	**Varza alba**	**kg**	**24.00**	**96.00**	Capatana buna, curata,tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara umiditate exterioara, fara deprecieri cauzate de daunatori, fara lovituri si deteriorari, fara deprecieri datorate gerului, fara gust sau miros strain. Ambalare: sac 10-15 kg.
281	03221410-3	**Varza murata**	**kg**	**35.00**	**140.00**	Varza murata alba, calitatea I, sortata, de productie indigena, curatita de frunzele de baza, frunge intregi, fara pete, cu gust si miros specific verzei murate, fara gust sau miros strain, nemucegaita, fara lovituri sau deteriorari. Ambalare: vrac
282	03221400-0	**Varza rosie**	**kg**	**13.00**	**50.00**	Capatana buna, curata,tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara umiditate exterioara, fara deprecieri cauzate de daunatori, fara lovituri si deteriorari, fara deprecieri datorate gerului, fara gust sau miros strain. Ambalare: sac 10-15 kg.
283	15331140-0	**Verdeata**	**kg**	**13.00**	**50.00**	Verdeaţă (mărar, pătrunjel, țelină) Frunze proaspete, sa nu fie vestede,cu urme de mucegai,umede ,sa fie curatate(fara alte plante ce nu apartin verdeturilor de consum). Ambalajul : in ladita de plastic sau lemn, saci de plasa ; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
284	03221000-6	**Vinete coapte 500g**	**buc**	**30.00**	**120.00**	Vinete coapte, curatate si tocate, ambalate la punga de 0.5kg
285	03222330-5	**Visine**	**kg**	**3.00**	**12.00**	Fructe intregi, sanatoase, curate, sa nu prezinte gust si miros straine. Pulpa sa fie intacta, lipsita de orice vatamari, sunt admise usoare abateri de la marimea, forma si coloratia caracteristica soiului. Se admite pedunculul rupt, se admit defecte de

						forma alungita maximum 0,5 cm lungime la fruct. Intepaturile sau ranile usoare sa nu depaseasca in total 0,25 cm2. Ambalajul: in ladita de carton, plastic sau lemn; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
286	03222330-5	**Visine fara samburi congelate**	**kg**	**25.00**	**100.00**	Visine congelate, fara samburi Grăsimi 0,1g/100g Valoare energetică 56 kcal/100g Glucide 10,6g/100g Fibre 4 g/100g Sodiu 0,003 g/100g Proteine 1,3 g/100g Grasimi saturate 0,1 g/100g
287	15812000-3	**Waffles (Gofree cu ou) 200g**	**buc**	**6.00**	**24.00**	Ingrediente OUA 32%, zahar, grasime vegetala (palmier), faina de GRAU, faina de LUPIN, LAPTE praf degresat, sare de mare, emulsifiant (lecitina de floarea soarelui, aroma naturala. Alergeni Oua, grau, lapte. Poate contine urme de fructe cu coaja lemnoasa.
288	15331000-7	**Zacusca 400g**	**buc**	**30.00**	**120.00**	Vinete 45%, legume in proportii variabile (ardei gras, ceapa, morcov), ulei vegetal de floarea soarelui, pasta de tomate, zahar, sare, condimente Valori Nutritionale: Valoare Energetica: 470.8kJ / 113.1kcal Grasime: 7.9g din care acizi grasi saturati 0.8g Carbohidrati 9.6g din care zaharuri 1.9g Proteine 0.9g Sare 1g
289	15831000-2	**Zahar**	**kg**	**145.00**	**580.00**	Zahar ambalat in pungi de 1 kg. Proprietati organoleptice: Aspect in stare solida: Cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber. Aspect in solutie 25%: solutie

						limpede, fara sediment si corpuri straine. Culoare: Alba, cu stralucire caracteristica. Gust si miros: Dulce, fara miros si gust strain, atat in stare solida, cat si in solutie. Proprietati fizico-chimice: Umiditate: 0.06%; Zaharoza 99,80%; PH in solutie 25%: 7.5; Proprietati microbiologice: Leuconostoc mesenteroides: absent. Termen de valabilitate nelimitat, daca se pastreaza in locuri cu umiditatea relativa a aerului de maxim 75% si temperatura mai mare de cel putin 5^0C decat temperatura exterioara, daca aceasta este mai mica de 10^0C
290	15830000-5	**Zahar pudra cu aroma de vanilie echivalent Dr. Oetkwe 80g**	**buc**	**83.00**	**330.00**	Zahar vanilinat, ambalat in plic de hartie. Compozitie: amestec de zahar, fara aglomerari cu aromatizant (vanilina sau etzlvanilina), pudra sau cristalina. Mod de utilizare: Se foloseste la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: Pulbere fina, omogena, de culoare alba, alba-mata fara gust si miros strain. Proprietati fizice si chimice: Umiditate 0.04-0.06%, Numar puncte negre in 100g max. 10. Zaharoza raportata la SU 99.8. Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri: 10_5-10_6 ufc/g; Enterobacteriaceae: 10^2-10^3. Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic; Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic. Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la

						temperaturi de maxim 25^{0}C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.
291	15830000-5	**Zahar pudra cu aroma de rom echivalent Dr. Oetker 80g**	**buc**	**25.00**	**100.00**	Proprietati organoleptice: Aspect in stare solida: Pulbere uscată Aspect in solutie 25%: solutie limpede, fara sediment si corpuri straine. Culoare: Alba. Gust si miros: Dulce, cu aroma de rom,fara miros si gust strain, atat in stare solida, cat si in solutie. Proprietati fizico-chimice: Umiditate: 0.06%; Zaharoza 99,80%; PH in solutie 25%: 7.5; Proprietati microbiologice: Leuconostoc mesenteroides: absent. Termen de valabilitate nelimitat, daca se pastreaza in locuri cu umiditatea relativa a aerului de maxim 75% si temperatura mai mare de cel putin 5^{0}C decat temperatura exterioara, daca aceasta este mai mica de 10^{0}C.
292	03222314-7	**Zmeura**	**Kg**	**10.00**	**40.00**	Fructe intregi, sanatoase, curate, sa nu prezinte gust si miros straine. Pulpa sa fie intacta, lipsita de orice vatamari, sunt admise usoare abateri de la marimea, forma si coloratia caracteristica soiului. Se admite pedunculul rupt, se admit defecte de forma alungita maximum 2 cm lungime la fruct. Intepaturile sau ranile usoare sa nu depaseasca in total 1 cm2. Ambalajul: in ladita de carton, plastic sau lemn; ambalajele nu se vor returna dupa golire (costul ambalajelor este inclus in pret).
293	03221250-3	**Zuchinni**	**kg**	**3.00**	**12.00**	Calitatea I – sa fie cruzi(nu batrani),cu frcutul aproape cilindric, cu coaja colorata in alb, alb-verzui sau alb-galbui,cu consistenta tare, pulpa fina si greutate a fructelor de 150-300 g.Sa fie proaspeti, sa fie fara pete,

						fara lovituri sau stricaciuni, fara vatamari mecanice; Gust si miros – placut, specific, fara gust si miros strain. Produsul va fi ambalat astfel incat produsul sa fie bine protejat si sa se asigure o aerisire adecvata.

Lotul 2

1	15811100-7	**Franzela graham, integrala, feliata 500g**	**buc**	**1,000.00**	**4,000.00**	Sa aiba forma regulata, neturtita, bine crescuta neplatizata, fara rupturi sau urme de funingine sau cenusa. Suprafata cojii trebuie sa fie neteda cu aspect lucios, nearsa, fara pete, crapaturi, basici sau zbarcituri. Culoarea cojii trebuie sa fie rumena, bruna-aurie pana la bruna-roscata la painea neagra, aurie pana la brun deshis la painea semialba si galben-aurie la painea alba. Miezul trebuie sa se prezinte ca o masa uniforma cu pori uniformi, fara cocoloase, fara urme de faina neframantata, fara scrasnet in dinti datorita prezentei de impuritati minerale (pamint, nisip, etc). Consistenta miezului sa fie elastica,la o usoara apasare cu degetul sa revina la starea initiala, sa nu se faramiteze, sa nu fie lipicioasa sau umeda la pipait. Nu vor fi admise produsele care sunt fabricate din făinuri necernute, necoapte, mucegăite, acrite, fermentate, amare, atinse de boli parazitare, cu impurităţi mecanice, insuficient crescute, nepufoase, cu miez sfărâmicios sau umed, cu prezenţă de cocoloaşe de făină, deformate, cu suprafaţa arsă. Aroma painii trebuie sa fie placuta, caracteristica, fara mirosuri straine(mucegai,ranced,statut).

						Gustul trebuie sa fie placut,caracteristic unui produs bine copt, potrivit de sarat,fara gust acru,amar sau alte gusturi neplacute,fara scrasnet in dinti la mestecare.Nu se admite folosirea colorantilor sintetici in paine si in produse de paine,de panificatie. Produsul sa fie de forma lunga, cu crestaturi si coaja lucioasa. Să fie feliata, ambalată şi etichetată fiecare pâine in pungi de BOPP. Ambalajele de desfacere trebuie să fie curate, uscate, fără mirosuri străine. Ambalajul trebuie sa fie inchis pentru a nu permite contaminare. Se depozitează in incaperi acoperite, curate, igienizate şi lipsite de mirosuri străine, in loc racoros, ferit de actiunea directa a razelor solare. Termen de valabilitate : 72 ore de la data fabricaţiei (scoaterii din cuptor). Pâinea trebuie sa aibă gramajul de 500 gr / bucata.
2	15811100-7	**Paine din grau intreg, feliata 500g**	**buc**	**250.00**	**1000.00**	Paine din faina alba de grau, feliata si ambalata preparata cu maia naturala, fara E-uri si conservanti. Masa neta: 500g Ingrediente: faina alba de grau 650 (75,8%), apa, drojdie, sare iodata, enzime. Produsul NU trebuie sa contina ingrediente modificate genetic. Produsul TREBUIE sa fie realizat in Sistem Integrat de Management al Calitatii si Sigurantei Alimentului conform cu Standardele SR EN ISO 9001 si SR EN ISO 22000. Informatii nutritionale: Valori nutritionale medii pentru 100g produs finit: - valoare energetica 1009 KJ = 237 KCAL (%CR) – 11,9%

						- grasimi = 0,64g (%CR) – 0,9% - acizi grasi saturati 0,13g (%CR) – 0,7% - glucide 45,7g (%CR) – 17,6% - zaharuri 4,9g (%CR) – 5,4% - proteine 12,2g (%CR) – 24,4% - sare 1,4g (%CR) – 23,3% * CR = consumul de referinta al unui adult obisnuit (8400KJ/200KCAL)
3	15811100-7	**Paine cu secara, feliata, 500g**	**Buc**	**250.00**	**1000.00**	Ingrediente Faina de grau neagra, apa, faina de secara (9%), drojdie, sare iodata, faina de malt prajita, gluten de grau, amidon de grau, conservanti (propionat de calciu, acid sorbic), otet din vin, antioxidant (acid ascorbic), enzime. Informatii nutritionale KJ pe 100g sau 100ml 1001 Kcal pe 100g sau 100m 237 Grasimi (g sau ml) 2.8 Acizi grasi saturati (g sau ml) 1.1 Glucide (g sau ml) 34.1 Zaharuri (g sau ml) 1.2 Sare (g sau ml) 1.1 Fibre (g sau ml) 8.6 Proteine (g sau ml) 14.7

GRADINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.4 IAȘI
Str. Sf. Andrei nr. 73
Codul fiscal nr. 32234913
Tel: 0232/315858

Lotul 3 Produse de panificaţie, produse de patiserie şi de cofetărie proaspete

Nr crt	Cod CPV	Denumire produs	UM	Cantităţi minime acord cadru	Cantităţi maxime acord cadru	Caracteristici produse
1	15810000-9-Produse de panificatie, produse de patiserie si de cofetarie proaspete (Rev.2)	Branzoaice moldovenesti	kg	75.00	300.00	Branzoaice moldovenesti -Gust şi arome plăcute, specifice. Greutate: 70-80gr. Să fie ambalate şi etichetate corespunzător. Nu se admit produse umede, mucegăite, acrite, râncede, infestate sau atacate de rozătoare. Livrarea: conform graficului de livrare stabilit de comun acord la incheierea contractului subsecvent.
2	15810000-9-Produse de panificatie, produse de patiserie si de cofetarie proaspete (Rev.2)	Briose cu cacao	kg			Briose cu cacao-Gust şi arome plăcute, specifice. Greutate: 70-80gr. Să fie ambalate şi etichetate corespunzător. Nu se admit produse umede, mucegăite, acrite, râncede, infestate sau atacate de rozătoare. Livrarea: conform graficului de livrare stabilit de comun acord la incheierea contractului subsecvent.
3	15811300-9-Cornuri (Rev.2)	Corn cu rahat	kg			Corn cu rahat-Gust şi arome plăcute, specifice. Greutate: 70-80gr. Să fie ambalate şi etichetate corespunzător. Nu se admit produse umede, mucegăite, acrite, râncede, infestate sau atacate de rozătoare. Livrarea: conform graficului de livrare stabilit de comun acord la incheierea contractului subsecvent.
4	15811300-9-Cornuri (Rev.2)	Corn cu vanilie	kg			Corn cu vanilie-Gust şi arome plăcute, specifice. Greutate: 70-80gr. Să fie ambalate şi etichetate corespunzător. Nu se admit produse umede, mucegăite, acrite, râncede, infestate sau atacate de rozătoare. Livrarea: conform graficului de livrare stabilit de comun acord la incheierea contractului subsecvent.
5	15812100-4-Produse de patiserie (Rev.2)	Covrigi polonezi	kg			Covrigi polonezi-Gust şi arome plăcute, specifice; insiropati. Greutate: minim 100gr. Să fie ambalate şi etichetate corespunzător. Nu se admit produse umede, mucegăite, acrite, râncede, infestate sau atacate de rozătoare. Livrarea: conform

				graficului de livrare stabilit de comun acord la incheierea contractului subsecvent.
6	15812000-3-Produse de patiserie si de cofetarie (Rev.2)	Cozonac cu nuca	kg	Cozonac cu nucă şi cacao: Proprietăți organoleptice-Aspect Exterior -Format specific sortimentului (forma paralelipidedică, rotundă, tronconică, baton), dintr-unul sau mai multe fitile împletite; Coaja-Brun-aurie, pâna la brun-roscată, uniformă, presarată sau nu cu zahăr sau alte materiale, lucioasă, specifică sortimentului; in sectiune (miez) Masa uniformă, caracteristică unui produs bine crescut și bine copt; umplutura trebuie să fie în straturi concentrice sau în diferite direcții, specific fiecărui sortiment; elastic, neumed la pipăit. Miros-Plăcut, caracteristic aromelor folosite, fără miros străin (de mucegai, de rânced etc); Gust-Dulce, plăcut, caracteristic materialelor conținute de fiecare sortiment, fără gust amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (pământ, nisip). Produsul trebuie să fie proaspăt în momentul aprovizionării, ambalat individual 500g. Livrarea: conform graficului de livrare stabilit de comun acord la incheierea contractului subsecvent.
7	15810000-9-Produse de panificatie, produse de patiserie si de cofetarie proaspete (Rev.2)	Melci cu nuca 100g	kg	Melci cu nuca -Gust şi arome plăcute, specifice. Greutate: 70-80gr. Să fie ambalate şi etichetate corespunzător. Nu se admit produse umede, mucegăite, acrite, râncede, infestate sau atacate de rozătoare. Livrarea: conform graficului de livrare stabilit de comun acord la incheierea contractului subsecvent.
8	15812121-7-Placinte sarate (Rev.2)	Minipateuri cu branza	kg	Minipateuri cu branza-Gust şi arome plăcute, specifice. Greutate: 70-80gr. Să fie ambalate şi etichetate corespunzător. Nu se admit produse umede, mucegăite, acrite, râncede, infestate sau atacate de rozătoare. Livrarea: conform graficului de livrare stabilit de comun acord la incheierea contractului subsecvent.
9	15810000-9-Produse de panificatie, produse de patiserie si de cofetarie	Sfintisori simpli/Mucenici	kg	Sfintisori simpli-Gust şi arome plăcute, specifice. Greutate: 70-80gr. Să fie ambalate şi etichetate corespunzător. Nu se admit produse umede, mucegăite, acrite, râncede, infestate sau atacate de rozătoare. Livrarea: conform graficului de livrare

GRADINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.4 IAȘI
Str. Sf. Andrei nr. 73
Codul fiscal nr. 32234913
Tel: 0232/315858

	proaspete (Rev.2)					stabilit de comun acord la incheierea contractului subsecvent.
10	15812100-4-Produse de patiserie (Rev.2)	Strudel cu branza 100g	kg			Strudel cu branza-Gust şi arome plăcute, specifice. Greutate: 70-80gr. Să fie ambalate şi etichetate corespunzător. Nu se admit produse umede, mucegăite, acrite, râncede, infestate sau atacate de rozătoare. Livrarea: conform graficului de livrare stabilit de comun acord la incheierea contractului subsecvent.
11	15812100-4-Produse de patiserie (Rev.2)	Strudel cu gem de caise 100g	kg			Strudel cu gem de caise -Gust şi arome plăcute, specifice. Greutate: 70-80gr. Să fie ambalate şi etichetate corespunzător. Nu se admit produse umede, mucegăite, acrite, râncede, infestate sau atacate de rozătoare. Livrarea: conform graficului de livrare stabilit de comun acord la incheierea contractului subsecvent.
12	15812100-4-Produse de patiserie (Rev.2)	Strudel cu mere 100g	kg			Strudel cu mere-Gust şi arome plăcute, specifice. Greutate: 70-80gr. Să fie ambalate şi etichetate corespunzător. Nu se admit produse umede, mucegăite, acrite, râncede, infestate sau atacate de rozătoare. Livrarea: conform graficului de livrare stabilit de comun acord la incheierea contractului subsecvent.

1.Cerinte minime de calitate:

Produsele livrate vor fi de calitatea I.

Materiile prime şi auxiliare utilizate la fabricaţie trebuie să corespundă standardelor şi legislației în vigoare.

Produsele livrate trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în Ordinul ministrului sănătății, nr. 976/1998 - "Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor" cu modificările ulterioare şi O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulaţiei şi comercializării alimentelor cu modificările şi completările ulterioare, Legea 150/2004 privind siguranta alimentelor, modificată şi completată cu Legea 412/18 octombrie 2004.

Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție sau în cazul viciilor ascunse. Produsele depreciate în perioada de garanție vor fi înlocuite gratuit de furnizor.

La livrare produsele trebuie să prezinte un termen de valabilitate de:

- minim 80% din termenul total de valabilitate dat de producător pentru produsele care au un termen de valabilitate dat de producator mai mic de 6 luni;

- minim 6 luni pentru produsele care au un termen de valabilitate dat de producator mai mare de 6 luni.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanţie şi în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solcite în interiorul acestor terrene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.

Achizitorul poate respinge lotul de produse daca recepția calitativă constată că minim 10% din produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu cespund caracteristicilor tehnice solicitate.

Dacă furnizorul, după ce a fost înştiinţat, nu reuşeşte să înlocuiască produsul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a rezilia unilateral contractul şi de a pretinde plata de daune interese.

2.Conditii de ambalare, marcare şi etichetare:

Produsele in **mod obligatoriu vor fi marcate (etichetate**) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare - M.O. Nr. 147/2002 cu completările şi modificările ulterioare) şi se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declaraţia de conformitate, cât şi pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele şi adresa producătorului, data fabricației, termenul de garanţie şi valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare.

Conditii de ambalare:

a. Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrităţii şi calității produsului pe timpul depozitării şi transportului;

b. Atât materialul de ambalat cât şi pachetele trebuie să fie curate, uscate, în stare bună, fără insecte sau mirosuri anormale, capabile să asigure calitatea şi durabilitatea produsului.

c. Materialele de ambalare şi ambalajele trebuie să fie depozitate în conditii în care să nu scadă calitatea iar înainte de utilizare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei şi mirosului.

Nota 1. Termenul de valabilitate este limita de timp în care produsul poate fi consumat şi în care acesta trebuie să-şi menţină caracteristicile calitative prescrise, dacă au fost respectate condițiile de transport, manipulare, depozitare, consum.

Nota 2: Autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a refuza produsele care se află în partea a doua a termenului de garantie. Această masură se impune a fi luată pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afecțiuni determinate de calitatea necorespunzătoare a alimentelor.

3. Conditii de transport si de livrare:

Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil şi prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului.

Produsele se vor transporta cu mijloace auto, special amenajate, astfel încât : - să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice şi fizico-chimice; - să asigure protecția împotriva prafului, insectelor şi rozcitoarelor; - să evite contaminarea chimică sau biologică.

Produsele vor fi însoțite pe parcursul transportului de certificatul sanitar veterinar de transport, act ce atestă salubritatea produselor transportate şi certificat de calitate. Fiecare transport trebuie însoțit de documente care să ateste originea, provenienţa şi securitatea alimentară, care să provină numai de la unități autorizate sanitar veterinar.

Personalul care asigură manipularea produselor pe timpul transportului va purta echipament de protecție.

Nelivrarea produselor în termenul stabilit duce la anularea comenzii. Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate, cu prezența unui delegat la fiecare livrare.

Transporturile vor fi organizate astfel ca livrarea să fie încheiată în ziua stabilită (zi lucrătoare) până la orele 12:00. Pentru transportul produselor, furnizorul are obligaţia de a deţine autorizaţiile necesare conform legislației în vigoare.

Livrările se vor efectua, în baza comenzilor transmise de reprezentantul autorizat al unității contractante.

Termenul de livrare: 2(două) – 3 (trei) livrări pe săptămână efectuate în intervalul orar 06:30 - 10:30, în maximum 24 de ore de la comanda efectuată de beneficiar, La fiecare livrare, produsele livrate vor fi însotite de urmatoarele documente:

- Factura fiscală;
- Aviz de însoțire a mărfii, când este cazul;
- Certificat de calitate sau declaratie de conformitate prin care producătorul/furnizorul garantează calitatea produselor livrate (pentru cantitatea respectivă);

GRADINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.4 IAȘI
Str. Sf. Andrei nr. 73
Codul fiscal nr. 32234913
Tel: 0232/315858

4. Informatii specifice, obligatorii pentru furnizor

Achizitorul îşi rezervă dreptul de a verifica, ori de câte ori este necesar, calitatea produsului livrat, la un laborator independent. În acest caz, reprezentanţii achizitorului vor marca cu elementele de identificare necesare proba de produs care urmează să fie dusă la analiză.

Beneficiarul autorității contractante are dreptul de a preleva mostre din produsul livrat şi de a efectua analize fizico-chimice si microbiologice, în laboratoare specializate pe cheltuiala exclusivă a furnizorului, atunci când în urma recepției organoleptice se constată că produsul nu este corespunzător cu cerințele din specificatiile tehnice.

În acest caz, reprezentanţii beneficiarului autorității contractante vor întocmi proces-verbal de recoltare mostre şi vor marca cu elementele de identificare necesare probelor de produse, prelevate prin sondaj în prezența reprezentantului furnizorului, care urmează să fie duse la analiză. Cantitățile prelevate vor fi deduse din documentele de recepţie şi plată.

In cazul în care rezultatele analizelor, conform buletinelor de analize, nu corespund cerinţelor/prevederilor din specificațiile tehnice aferente prezentului caiet de sarcini, furnizorul este obligat să înlocuiască produsele respinse, cu produse corespunzătoare, în termen de 24 de ore de la primirea comunicării scrise in acest sens, de la autoritățile contractante.

5. Recepția

Recepția cantitativă şi calitativă a produselor se face la sediul autorității contractante de către comisia de recepție în prezența reprezentantului furnizorului, în conformitate cu reglementările legale în vigoare privind recepția produselor.

Dacă vreunul din produsele inspectate nu corespunde specificațiilor, Autoritatea Contractantă are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligaţia, fără a modifica prețul contractului, de a înlocui produsele refuzate.

Livrarea produselor se consideră încheiată în momentul în care beneficiarul semnează de primire pe toate documentele de livrare: factură fiscală, aviz de însoțire a mărfii, certificat de calitate sau declarație de conformitate. Lipsa acestor documente atrage după sine respingerea produselor.

VI. Garantii:

1. Garanţia de participare

Autoritatea contractantă va solicita tuturor operatorilor economici garanţia de participare în valoare de 1% din valoare estimată a contractului subsecvent după cum urmează:

165449.20 * 1% = 1654,00 lei pentru Lotul I si

7750,00 * 1% = 77,00 lei pentru Lotul II

3225,00 * 1% = 32,00 lei pentru Lotul III

(1)Garantia de participare se constituie prin:

- virament bancar în contul **RO64TREZ4065006XXX026114**, deschis la Trezoreria Municipiului Iaşi pentru Grădiniţa cu Program Prelungit Nr. 4 Iasi, cod fiscal 32234913;

- printr-un instrument de garantare emis în conditiile legii de o societate bancara ori de o societate de asigurari, în cuantumul si pentru perioada prevazuta în documentatia de atribuire;

- prin depunerea la casieria autoritatii contractante a sumei solicitate in numerar, in cazul in care valoarea garantiei este mai mica de 5.000 lei.

(2) Garantia trebuie sa fie irevocabila.

(3) Instrumentul de garantare trebuie sa prevada ca plata garantiei se va executa neconditionat, respectiv la prima cerere a beneficiarului,pe baza declaratiei acestuia cu privire la culpa persoanei garantate.

(4) În orice situatie, dovada constituirii garantiei de participare trebuie sa fie prezentata cel mai târziu la data si ora – limita de depunere a ofertelor. Scrisoarea de garantie bancara, eliberata de o banca din România sau, dupa caz, de o banca din strainatate.

Perioada de valabilitate a garantiei pentru participare este cel putin egala cu perioada de valabilitatea a ofertei. Garantia de participare se va depune in SEAP pâna la data limita de depunere a ofertelor, scanata si semnata cu semnătura electronica la Sectiunea Documente de calificare.

2. Garanţia de buna execuţie

Cuantumul garantiei de buna executie este de 5% din valoarea fara TVA a contractului subsecvent si se constituie in conformitate cu prevederile art. 40 din HG nr. 395/2016.

Garantia de buna executie se constituie in termen de 5 zile lucratoare de la semnarea contractului subsecvent.

VII. Disponibilitate

Nu se acceptă timpi de indisponibilitate.

VIII. Extensibilitate/Modernizare – nu e cazul

VIII. 1 Garanția produselor

Termenul de valabilitate acordate produselor de către furnizor/ producător este cel prevăzut de legislatia in vigoare.

Autoritatea contractanta poate respinge la livrare (recepţie) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data recepției, este:

- minim 80% din termenul total de valabilitate dat de producător pentru produsele care au un termen de valabilitate dat de producator mai mic de 6 luni;

- minim 6 luni pentru produsele care au un termen de valabilitate dat de producator mai mare de 6 luni.

Contractantul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de valabilitate, autoritatea contractantă fiind în drept să solicite în interiorul acestui termen, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru autoritatea contractantă, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.

Autoritatea contractantă poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că maxim 10 % din produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.

Autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a efectua periodic, pe perioada de derulare a contractului, analiza privind calitatea produsului, la un laborator neutru specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj.

VIII. 2 Livrare, ambalare, etichetare, transport si asigurare pe duata transportului

Frecvenţa contractelor subsecvente va fi cel puțin de la 1 la 3 luni. Cantitățile minime/maxime ce pot face obiectul unui contract subsecvent sunt menționate în caietul de sarcini și sunt în funcţie de solicitările beneficiarilor interni ai autorității contractante. Prin contractele subsecvente ce vor fi încheiate între părți, se va putea depăși valoarea maximă estimată a acordului cadru, fără a eluda acele prevederi ale Legii 98/2016 care instituie obligații ale promitentului-achizitor în raport cu anumite praguri valorice.

Perioada de livrare a produselor ce fac obiectul contractului este de la 1 la 3 luni de la data semnarii contractului de catre ambele parti. Termenul se calculeaza in conformitate cu art. 3 alin. 2 din Legea 98/2016. Livrarea se va efectua eşalonat, în funcţie de necesităţi, în maxim 1 zi lucratoare de la data transmiterii comenzilor de către autoritatea contractantă, prin responsabilii cantinei. În cazul în care în termen de 3 luni de la data semnării contractului de ambele părți, rămân cantități de alimente cuprinse în anexa contractului ce nu au fost consumate, perioada de livrare, implicit durata contractului, se prelungește pentru acestea până la epuizarea lor, data încetării contractului fiind data îndeplinirii de către ambele părți a obligațiilor contractuale, fara insa a depasi perioada de valabilitate a acordului cadru (*clauza valabila in toate contractele subsecvente cu exceptia ultimului contract, in care aceasta nu va fi mentionata).

Produsele vor fi livrate cantitativ și calitativ la locul indicat de Autoritatea/entitatea contractantă, respectiv cantina Grădiniţei cu Program Prelungit Nr.4 Iasi.

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită. Ambalajele se marchează prin imprimare sau etichetare cu minimul de informații prevăzute de legislația în vigoare, respectiv Hotărârea nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor și Regulamentului U.E nr. 1169 din 25 octombrie 2011 cu privire la informarea consumatorilor privind produsele alimentare.

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

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a contractantului. Produsele vor fi asigurate împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern.

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

IX. Atribuțiile și responsabilitățile Părților

<u>Responsabilitatile contractantului:</u>

Va furniza produsele în condițiile Caietului de sarcini, în conformitate cu propunerea sa tehnică. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare a serviciilor auxiliare furnizarii (transport, etc), cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Va furniza produsele cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiile legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare

Va lua toate măsurile necesare pentru a preveni ori stopa orice situație care ar putea compromite derularea obiectivă și imparțială a Contractului.

Se va asigura că Personalul său nu se află într-o situație care ar putea genera un conflict de interese.

Responsabilitatile Autoritatii Contractante:

Să recepționeze produsele furnizate și să efectueze plata acestora. Termenul de plata este în termen de maxim 30 de zile calendaristice de la data recepţiei bunurilor în baza facturii și a documentelor justificative (ex: formular comanda, declaratie de conformitate, PV receptie).

Va pune la dispoziția Contractantului, cu promptitudine, orice informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea Contractului (data și locul livrării, persoanele de contact, etc). În măsura în care Autoritatea contractantă nu furnizează datele/informațiile/documentele solicitate de către Contractant, termenele stabilite în sarcina Contractantului pentru furnizarea produselor se prelungesc în mod corespunzător.

X. Documentații ce trebuie furnizate Autorității/entității contractante în legătură cu produsul

X.1 Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică se va prezenta la rubrica special prevăzută în S.E.A.P. în acest sens, respectiv „*Documente de calificare și propunere tehnică*” și va include:

1) Formularul de Propunere Tehnică (conform formularului pus la dispoziție de Autoritatea contractantă) incluzând toate informațiile solicitate;
2) Documentele tehnice care nu conțin informații legate de prețuri.

Ofertanții vor întocmi propunerea tehnică într-o manieră organizată, astfel încât aceasta să asigure posibilitatea verificării în mod facil a corespondenței cu cerințele/specificațiile prevăzute în cadrul prezentei secțiuni, respectiv cu cele prevăzute în cadrul Caietului de sarcini și a documentelor anexate la acesta, care fac parte integrantă din documentația de atribuire.

În acest scop, pornind de la propria expertiză a ofertantului în domeniul contractului ce urmează să fie atribuit și prin raportare la necesitățile, obiectivele și constrângerile Autorității contractante, astfel cum au fost acestea descrise în cadrul Caietului de sarcini, propunerea tehnică va cuprinde informații relevante privind abordarea propusă de ofertant pentru execuția contractului.

Propunerea tehnică trebuie să cuprindă secțiunile din structura caietului de sarcini, după cum urmează:

1) Descrierea produselor astfel cum sunt identificate în caietul de sarcini – „V. Descrierea şi cerinţele minime pentru fiecare produs în parte”, precum şi:

- Graficul de livrare;
- Informații referitoare la producător (inclusiv datele de contact ale acestuia);
- Specificațiile /cerințele funcționale propuse (inclusiv cele extinse);

- Propunerea tehnică va cuprinde denumirea produselor aşa cum este precizată în caietul de sarcini, denumirea comercială a produselor, producătorul acestora şi ţara de origine
- Autoritatea işi rezerva dreptul de a solicita şi alte date tehnice pentru produse/componente, ce vor fi necesare în eveluarea ofertelor depuse.
- Deviații de la specificațiile tehnice / cerințele funcționale extinse solicitate și impactul acestora asupra îndeplinirii contractului;

2) Modalitatea de îndeplinire a cerințelor referitoare la:

- asigurarea disponibilității în contextul cerințelor incluse în Caietul de Sarcini, prin prezentarea activităților și a modalității 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 şi Caietul de Sarcini;
- livrare 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 și încadrarea în 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 asigurare pe durata transportului 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.

3) Anexe – cu alte informații solicitate de Autoritatea contractantă, cum ar fi:

a) **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 de specialitate în cadrul ofertei în alte condiții decât cele prevăzute la art. 219 din Legea nr. 98/2016, coroborate cu cele ale art. 151 din Anexa la H.G. nr. 395/2016, respectiv art. 232 din Legea nr. 99/2016, coroborate cu cele ale art. 156 din Anexa la H.G. nr. 394/2016, document ce şi fi semnat cu şi electronica extinsa conform prevederilor legale;
b) **Declarație pe proprie răspundere a ofertantului din care să rezulte faptul că, la elaborarea ofertei**, ofertantul a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile privind protecția muncii care sunt în vigoare în România, precum și că le şi respecta în vederea implementării contractului. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și care se referă la condițiile privind sănătatea și securitatea muncii se pot obține de la Inspecția Muncii sau de pe site-ul: http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html.

Cu excepția eventualelor constrângeri de natură tehnică și/sau legală, în cazul în care vor exista limitări, condiționări sau restricții impuse de ofertant în raport cu cerințele caietului de sarcini, oferta şi fi declarată ca fiind neconformă. Specificațiile tehnice aferente caietului de sarcini reprezintă cerințe minimale referitoare la nivelul calitativ, tehnic şi de performantă, scop în care soluțiile ofertate în cadrul propunerii tehnice pot face referire la atingerea unor niveluri superioare.

În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului se constată faptul că nu sunt respectate elemente ale propunerii tehnice (sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini), Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul ori de a solicita sistarea furnizării produselor până la remedierea situației constatate.

Ofertanții au libertatea de a-și prevedea propriile consumuri și metodologii de furnizare a produselor/echipamentelor, cu condiția respectării cerințelor cantitative (acolo unde există o astfel de obligativitate) și calitative prevăzute în caietul de sarcini sau, după caz, a actelor normative în vigoare care reglementează furnizarea unor asemenea produse. În acest

sens, ofertanții trebuie să aloce în graficul de implementare a contractului timpi suficienți de verificare și validare din punct de vedere cantitativ și calitativ a serviciilor conexe prestate în cadrul contractului.

Orice necorelare, omisiune ori neconformitate constatată în privința documentelor ofertei, în raport cu caietul de sarcini ori prevederile legislației în vigoare, inclusiv în cazul lipsei unui document aferent propunerii financiare/tehnice şi/sau completarea greșită a unui document ori neprezentarea acestuia conținând cel puțin informațiile solicitate, poate conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă. Nu se admite copierea în tot sau în parte a caietului de sarcini în cadrul propunerii tehnice, ofertanții având obligația de a proba conformitatea ofertei cu cerințele acestuia prin prezentarea propriei abordări/metodologii asupra modului de îndeplinire a contractului și de rezolvare a eventualelor dificultăți legate de îndeplinirea acestuia, prin raportare la conținutul propunerii tehnice mai sus menționat.

X.2 Modul de prezentare a propunerii financiare

Propunerea Financiară va cuprinde prețul total ofertat, exprimată în lei (fără TVA), care se completează în sistemul electronic SEAP rubrica special dedicată „*Oferta financiară*", ca expresie a valorii ofertate pentru cantităţile maxime de produse aferente întregului acord-cadru, precum și următoarele documente:

1) Formularul de Propunere Financiară (conform formularului pus la dispoziție de Autoritatea contractantă), incluzând toate informațiile solicitate. Anexa la formularul de Propunere Financiară trebuie depusă şi în format electonic editabil (Excel), conform modelului ataşat la documentaţia de atribuire, fără ca operatorii economici să modifice structura fisierului.
2) Documentele de fundamentare a prețului, dacă este cazul.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile necesare cu privire la diversele condiții financiare și comerciale legate de formarea prețului ofertat (cum ar fi prețuri unitare aplicabile, exprimate în Lei, fără TVA), astfel încât să se poată proba asigurarea realizării tuturor activităților, cel puțin la nivelul calitativ solicitat prin caietul de sarcini, în marja prețului ofertat.

Totodată, intră în obligația ofertanților să demonstreze, la prima cerere scrisă a comisiei de evaluare, faptul că au prevăzut în cadrul ofertei resurse financiare suficiente pentru a îndeplini toate activitățile ce trebuie întreprinse de aceștia pentru a-și îndeplini în mod corespunzător obligațiile în cadrul contractului.

Propunerea financiară are caracter obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de către Autoritatea contractantă și asumată de ofertant. Cu excepția erorilor aritmetice, astfel cum sunt acestea definite la art. 134 alin. (10) din Anexa la H.G. nr. 395/2016/ art. 140 alin. (9) din Anexa la H.G. nr. 394/2016, nu vor fi permise alte omisiuni, necorelări sau ajustări ale propunerii financiare. Prin erori aritmetice în sensul acestor dispoziții se înțeleg inclusiv următoarele situații: a) în cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, va fi luat în considerare prețul unitar, iar prețul total va fi corectat în mod corespunzător; b) dacă există o discrepanță între litere și cifre, trebuie va fi luată în considerare valoarea exprimată în litere, iar valoarea exprimată în cifre va fi corectată corespunzător.

În vederea comparării unitare a ofertelor, se solicită ca toate preturile să fie exprimate în cifre cu cel mult două zecimale. Niciun fel de cereri și pretenții ulterioare ale ofertantului legate de ajustări de prețuri, determinate de orice motive (cu excepția situațiilor prevăzute explicit în documentația de atribuire și/sau prin dispozițiile legale aplicabile), nu pot face obiectul vreunei negocieri sau proceduri litigioase între părțile contractante.

În cazul în care după finalizarea analizării documentelor de calificare şi a ofertelor tehnice vor exista preţuri egale (oferte financiare identice), totodată fiind şi cele mai scăzute, autoritatea contractantă va solicita doar acestor operatori economici o nouă ofertă financiară ce va fi transmisă în SEAP, caz în care contractul va fi atribuit ofertantului a cărui nouă ofertă financiară are preţul cel mai scăzut pentru acel lot. Se vor transmite Formularul de ofertă şi Centralizatorul ofertei financiare. Dacă ofertantul nu răspunde la solicitarea de a prezenta o nouă ofertă financiară, înseamnă că își

menține oferta financiară inițială. Dacă dupa prima reofertare vor rezulta din nou prețuri egale, acest procedeu va fi reluat încă o dată.

X.3 Modul de prezentare a ofertei

Ofertanții au obligația de a transmite Scrisoarea de Ofertă, respectiv actul juridic prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în contractul de achiziție publică/sectorială.

Ofertanții au obligația de a indica sau marca documentele/informațiile din propunerea tehnică, elemente din propunerea financiară și/sau fundamentări/justificări de preț/cost sunt confidențiale, întrucât sunt: date cu caracter personal, secrete tehnice sau comerciale sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală. **Informațiile indicate de ofertanți ca fiind cofindențiale trebuie să fie însoțite de dovada care le conferă caracterul de confidențialitate, dovadă ce devine anexă la ofertă, în caz contrar nefiind aplicabile prevederile art. 57 alin. (1) din Legea nr. 98/2016.**

Ofertanții trebuie să transmită Oferta și documentele asociate doar în format electronic, conform instrucțiunilor din prezentul document, și doar prin încărcarea acestora în SEAP în secțiunile specifice disponibile în sistemul informatic, cel târziu la data și ora limită pentru primirea Ofertelor specificate în Anunțul de participare.

Riscurile depunerii Ofertei, inclusiv forța majoră, sunt suportate de către Ofertant.Autoritatea contractantă nu va lua în considerare nici o Ofertă întârziată sosită după termenul limită de depunere a Ofertelor, după cum este acesta specificat în Anunțul de participare corespunzător acestei proceduri - Secțiunea IV.2.2. Termen limita pentru primirea ofertelor sau a cererilor de participare.

Pentru transmiterea Ofertei în SEAP documentele care compun Oferta și DUAE vor fi semnate cu semnătură electronică extinsă, bazată pe un certificat calificat, eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat în condițiile legii și încărcate în SEAP în secțiunile specifice disponibile în sistemul informatic. După înscrierea în procedură Ofertanții pot depune Oferta în SEAP în ecranul de vizualizare al procedurii.

Documentele care compun Oferta vor fi încărcate în secțiunile special dedicate din cadrul sistemul electronic la adresa www.e-licitație prin urmarea pașilor descriși în Manualul de utilizare.

În cazul în care, din motive tehnice, nu este posibilă transmiterea anumitor documente în format electronic prin intermediul SEAP, documentele respective se transmit Autorității contractante în forma și utilizându-se modalitatea de comunicare solicitată: în original la Registratura Autorității contractante, numai la solicitarea expresă a acesteia, cu respectarea prevederilor privind regulile de comunicare și transmitere a datelor.

Documentele solicitate de la potențialii Ofertanți sunt:

1) Garanția de participare;
2) DUAE (răspuns) pentru toți Operatorii Economici implicați în procedură (Ofertant individual, membru al unei Asocieri, Subcontractant, Terț Susținător);
3) Acordul de asociere, semnat de toți membrii Asocierii *[doar în cazul unei Asocieri]*;
4) Împuternicire din partea fiecărui membru al Asocierii pentru aceeași persoana, autorizând persoana desemnată să semneze Oferta și să angajeze Ofertantul în procedura de atribuire *[doar în cazul unei Asocieri]*;
5) Angajament al Terțului Susținător (angajament necondiționat) cu privire la susținerea financiară a Ofertantului în ceea ce privește îndeplinirea criteriilor referitoare la situația economică și financiară și anexele acestuia constând în documentele transmise operatorului economic Ofertant de către terțul/terții susținător/susținători, din care rezultă modul efectiv în care aceștia din urmă asigură îndeplinirea angajamentului de susținere*[dacă este cazul]*;
6) Angajament al Terțului Susținător (angajament necondiționat) cu privire la susținerea tehnică și profesională a Ofertantului în ceea ce privește îndeplinirea criteriilor referitoare la capacitatea tehnică și/sau profesională și

anexele acestuia constând în documentele transmise operatorului economic Ofertant de către terțul/terții susținător/susținători din care rezultă modul efectiv în care aceștia din urmă asigură îndeplinirea angajamentului de susținere*[dacă este cazul]*;
7) Acordul de subcontractare/Acordurile de subcontractare pentru Subcontractanții cunoscuți la momentul depunerii Ofertei*[dacă este cazul]*;
8) Propunerea Tehnică;
9) Propunerea Financiară;
10) Scrisoarea de Ofertă;
11) Împuternicire pentru reprezentantul menționat în DUAE *[dacă este cazul, vezi mai jos]*.

În cazul în care Ofertantul este un Operator Economic Individual și reprezentantul care semnează Oferta este altul decât persoana desemnată în DUAE ca împuternicită să reprezinte Operatorul Economic pentru scopul acestei proceduri, Ofertantul va prezenta o Împuternicire scrisă, care va include informații detaliate privind reprezentarea.

În cazul unei Asocieri, Împuternicirea scrisă din partea fiecărui membru al Asocierii, inclusiv a Liderului pentru aceeași persoană/aceleași persoane prin care aceasta este autorizată/acestea sunt autorizate în calitate de semnatar/semnatari al/ai Ofertei să implice Ofertantul (în calitate de Asociere) în procedura de atribuire.

XI. Livrarea si recepția produselor

Livrarea trebuie să fie însotita obligatoriu de documentele menţionate mai jos, în caz contrar marfa va fi refuzată:

a) factura fiscală

b) copia formularului de comandă

c) declaraţie de conformitate eliberat de producător/furnizor pentru lotul de produse livrat în care sunt trecute următoarele date: numărul lotului, data fabricaţiei, termenul de valabilitate, numarul buletinului de analiză.

d) buletin de analiză fizico-chimică al lotului livrat;

Recepția produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de Contractant și Autoritatea/entitatea contractantă. Recepția produselor se va realiza în mai multe etape, în funcție de progresul contractului, respectiv:

a) recepția cantitativă se va realiza după livrarea produselor în cantitatea solicitată la locația indicată de Autoritatea/entitatea contractantă;

b) recepția calitativă se va realiza după analizarea și eventual testare a produselor.

Procesul verbal de recepție calitativă va include unul din următoarele rezultate:

a) recepția cantitativă se va realiza după livrarea produselor în cantitatea solicitată la locația indicată de Autoritatea contractantă;

b) recepția calitativă se va realiza după furnizarea și testare a produselor și, după caz.

Procesul verbal de recepție calitativă va include unul din următoarele rezultate:

a) acceptat - produsul corespunde cu cerintele cantitative si calitative din caietul de sarcini, fara identificarea vreunei neconformități

b) acceptat cu observații minore - presupune identificarea numai a unor neconformități minore care pot fi remediate intr-un termen de maxim 3 zile lucratoare;

c) acceptat cu rezerve - presupune neconbformităților observate in termenul precizat in cadrul procesului verbal de receptie (termenul de rezolvare va fi de 3 zile lucratoare);

d) refuzat: produsele livrate nu corespund cerintelor tehnice din caietul de sarcini

Autoritatea contractantă poate refuza/respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că maxim 10 % din produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.

Autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a efectua periodic, pe perioada de derulare a contractului, analiza privind calitatea produsului, la un laborator neutru specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj.

XII. Modalități si condiții de plata

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factura va avea menționat numărul contractului, datele de emitere și de scadența ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificata de Autoritatea/entitatea contractantă.

Factura va fi emisă după semnarea de către Autoritatea/entitatea contractantă a procesului verbal de recepție calitativă, acceptat, după livrare. Procesul verbal de recepție calitativă va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos:

a) declarație de conformitate eliberat de producător/furnizor pentru produsele livrate în care sunt trecute următoarele date: numărul lotului, data fabricației, termenul de valabilitate, numarul buletinului de analiză (unde este cazul) - livrată de contractant, odata cu produsul/produsele.
b) avizul de expediție a produsului (de insotire a marfii) - livrat de contractant, odata cu produsele;
c) procesul verbal de recepție cantitativă - Nota de intrare receptie intocmita de Autoritatea contractanta;

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de maxim 30 de zile calendaristice de la data recepției bunurilor în baza facturii și a documentelor justificative (ex: formular comanda, declaratie de conformitate, PV receptie).

XIII. Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea/entitatea contractantă și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

În cazul în care intervin schimbări legislative, Contractantul are obligația de a informa Autoritatea/entitatea contractantă cu privire la consecințele asupra activităților care fac obiectul Contractului și de a-și adapta activitatea în funcție de decizia Autorității/entității contractante în legătură cu schimbările legislative. În cazul în care o astfel de situație este aplicabilă trebuie precizat în Contract mecanismul de soluționare a unor astfel de situații.

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

i. Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;
ii. Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;
iii. Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;
iv. Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
v. Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
vi. Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
vii. Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
viii. Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;
ix. Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;+
x. Ordin nr. 111 din 16 decembrie 2008 privind aprobarea Normei sanitar veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală.

Ofertantul va prezenta o declarație pe propria răspundere, prin care să precizeze faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de reglementările obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă, precum și că acestea vor fi respectate de către ofertant pe parcursul derulării contractului. Informații detaliate privind reglementările în vigoare privind condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspectoratul de muncă, de la Ministerul Muncii, Familiei și Protecției sociale, de pe site-ul http://www.inspectmun.ro/site/Legislatie/legislatie.html. Informații detaliate privind reglementările în vigoare privind condițiile de mediu se pot obține de la Ministerul Mediului, Apelor și Pădurilor, de pe site-ul http://www.mmediu.ro**.**

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

Durata acordului-cadru: **este de 12 luni.**

Frecvenţa contractelor subsecvente va fi cel puțin de la 1 la 3 luni, cantitățile minime/maxime ce pot face obiectul unui contract subsecvent sunt menționate în caietul de sarcini și sunt în funcţie de solicitările beneficiarilor interni ai autorității contractante. Prin contractele subsecvente ce vor fi încheiate între părți, se va putea depăși valoarea maximă estimată a acordului cadru, fără a eluda acele prevederi ale Legii 98/2016 care instituie obligații ale promitentului-achizitor în raport cu anumite praguri valorice. Contractele subsecvente vor putea fi modificate cu respectarea prevederilor art. 221 alin. 1) lit. e) și f) din Legea 98/2016.

Perioada de livrare a produselor ce fac obiectul unui contractului subsecvent este de la 1 la 3 luni, de la data semnarii contractului de catre ambele parti. Termenul se calculeaza in conformitate cu art. 3 alin. 2 din Legea 98/2016. Livrarea se va efectua eşalonat, în funcţie de necesităţi, în maxim 1 zi lucratoare de la data transmiterii comenzilor scrise de *către autoritatea contractantă*, prin responsabilii cantinelor. În cazul în care în termen de 3 luni, de la data semnării contractului de ambele părți, rămân cantități de alimente cuprinse în anexa prezentului contract ce nu au fost consumate, perioada de livrare, implicit durata contractului, se prelungește pentru acestea până la epuizarea lor, data încetării contractului fiind data îndeplinirii de către ambele părți a obligațiilor contractuale, fara insa a depasi perioada de valabilitate a acordului cadru (*clauza valabila in toate contractele subsecvente cu exceptia ultimului contract, in care aceasta nu va fi mentionata).

GRADINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.4 IAȘI
Str. Sf. Andrei nr. 73
Codul fiscal nr. 32234913
Tel: 0232/315858

Întocmit,
Responsabil achiziții publice
Administrator patrimoniu
Fotache Ovidiu