

APROB
COMANDANTUL UNITĂȚII MILITARE 02122 BUCUREȘTI
Colonel medic
Conf. univ. Dr. Mihail-Silviu TUDOSIE

CAIET DE SARCINI PENTRU ACHIZIȚIE
“*produse agroalimentare*”
Cod CPV 15000000-8

1 Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

În cadrul acestei proceduri, **Ministerul Apărării Naționale** prin **U.M.02122 București** îndeplinește rolul de *autoritate contractantă*, respectiv autoritatea contractantă în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a documentației de atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

2.1 Informații despre autoritatea contractantă

U.M.02122 București este instituție militară de învățământ superior, subordonată Ministerului Apărării Naționale, având sediul în municipiul București, care asigură pregătirea medico-militară a studenților militari de la facultățile de medicină, medicină dentară și farmacie. U.M.02122 București funcționează în baza Hotărârea de Guvern nr. 585 din 21.05.1990 privind înființarea Institutului Medico-Militar.

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Obiectul contractului îl reprezintă: achiziția, transportul, livrarea produselor solicitate în Caietul de Sarcini la sediile unității militare beneficiare, necesare asigurării hrănirii efectivelor de studenți ai unității.

Achiziția se va efectua pe loturi. Produsele vor fi achiziționate în baza contractelor subsecvente. Acordul cadru se va încheia pe o perioadă de 30 de luni. Contractele subsecvente se vor atribui în funcție de necesitățile autorității contractate. Acordul-cadru se va încheia cu primii 5 operatori economici care au

ofertă admisibilă. Contractele subsecvente urmează să se atribuiască pentru fiecare lot, fără reluarea competiției.

Pentru atribuirea fiecărui contract subsecvent, promitentul achizitor are obligația să transmită invitația pentru semnarea contractului subsecvent, în scris, către promitentul semnatar al acordului-cadru aflat pe primul loc în clasament. Contractele subsecvente se vor atribui unui promitent-contractant de pe un loc inferior din clasament dacă promitenții-contractanți de pe locurile superioare nu au capacitatea de a răspunde solicitării promitentului-achizitor.

Respectiva invitație va cuprinde strict informații și / sau documente referitoare la:

- cantitatea de produse care fac obiectul contractului subsecvent;
- durata contractului subsecvent.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea contractantă

Autoritatea contractantă dorește încheierea unui acord-cadru cu durata de 30 luni, cu atribuirea de contracte subsecvente conform necesităților și resurselor identificate, la momentul deciziilor.

Prin atribuirea acordului-cadru mai multor operatori economici, riscurile legate de incapacitatea de a răspunde solicitărilor sunt invers proporționale cu numărul de operatori economici parte la acordul-cadru;

Prin atribuirea acordului-cadru operatorii economici au șanse de câștigare a viitoarelor contracte subsecvente;

Produsele corespund cerințelor autorității contractante la momentul identificării necesităților;

Se minimizează costurile și perioadele de timp necesare procedurilor de achiziție, prin atribuirea de contracte subsecvente având același obiect;

Atribuirea acordului-cadru nu este condiționată de asigurarea resurselor financiare ori a altor elemente legate de încheierea, derularea și finalizarea viitoarelor contracte subsecvente

2.4 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea contractantă își desfășoară activitatea

U.M.02122 București este instituție militară de învățământ superior, subordonată Ministerului Apărării Naționale prin Direcția Medicală. Pentru buna desfășurare a activităților se impune achiziționarea produselor necesare preparării hranei efectivelor de studenți din cele două sedii ale unității.

2.5 Factori interesați și rolul acestora, dacă este cazul

Factorii interesați care intră în relație cu contractanții sunt: compartimentul achiziției publice și contractari, compartimentul aprovizionare și comisia de recepție.

Compartimentul achiziții publice întreprinde toate demersurile necesare pentru inițierea procedurii de achiziție publică în vederea încheierii acordurilor cadru pe o perioadă de 30 luni având ca obiect furnizarea de produse alimentare în conformitate cu legislația în vigoare.

Compartimentul aprovizionare asigură aprovizionarea blocului alimentar cu produsele stabilite a fi necesare pentru asigurarea meniului zilnic al studenților.

3 Produsele solicitate

3.1 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Asigurarea hrănirii efectivelor de studenți prin aprovizionarea de produse de calitate corespunzătoare rigorilor legale și standardelor în domeniu.

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

Achiziția alimentelor necesare hrănirii efectivelor de studenți prin aprovizionarea de produse de calitate corespunzătoare rigorilor legale și standardelor în domeniu, la cele mai avantajoase prețuri.

3.3 Descrierea produselor solicitate

Furnizare de produse agro-alimentare – împărțite pe 14 loturi.

Cerințele 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 cerințelor minimale din Caietul de sarcini. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini, atrage descalificarea ofertantului.

În derularea contractului, activitatea contractantului va fi condusă de următoarele principii:

- i. Contractantul acționează în interesul *autorității contractante* pe durata furnizării produselor, în condițiile și cu limitele descrise în documentația aferentă prezentei proceduri de atribuire;
- ii. Contractantul acționează în sensul realizării obiectivelor prezentate pentru contract în ceea ce privește optimizarea folosirii resurselor necesare îndeplinirii obiectivelor contractului.

3.3.1 Produse solicitate

Lot nr. 1 Carne și produse din carne București

1. Piept de pui dezosat fără piele

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Ritmicitatea de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
14.340	kg	bisăptămânal	Piept de pui,dezosat și fără piele, refrigerat. Produs calitate superioară, obținut prin tranșare din pieptul întreg sau porționat în jumătăți, fără os, fără piele, rezultat din îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor și a părților cartilaginoase a sternului. Aspect: Musculatura în aderență naturală, de culoare roz, uniformă. Suprafață nefrajurată, netedă, umedă dar nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Miros la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, rânced, mucegai), fără semne de alterare. Aspect pe secțiune : fără cheaguri de sânge, fără fragmente de os. Consistență fermă, elastică, nu se admite consistență moale. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

2. Pulpe de pui dezosat fără piele

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
14.340	kg	bisăptămânal	Pulpe de pui, dezosate și fără piele, refrigerate. Produs calitate superioară, fără piele, fără os, reprezintă masa musculară obținută în urma secționării transversale la nivelul articulației coxo-femorale a pulpei și a dezosării acesteia. Aspect: Bucăți întregi. Musculatura în aderență naturală, de culoare roz, uniformă. Suprafață nefrajurată, netedă, umedă dar nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Miros la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, rânced, mucegai), fără semne de alterare. Aspect pe secțiune : fără cheaguri de sânge, fără fragmente de os. Consistență fermă, elastică, nu se admite consistență moale. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

3. Aripioare de pui

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.378	kg	bisăptămânal	Aripi de pasăre, refrigerate. Produs de calitate superioară, format din humerus, radius și ulna, fără vârfuri, fără porțiune toracică. Aspect: Musculatura în aderență naturală, de culoare roz, uniformă. Suprafață netedă, nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal, impurități mecanice sau pene. Miros la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, rânced, mucegai), fără semne de alterare. Consistență fermă, elastică, nu se admite consistență moale. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

4. Spinări de pasăre

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.793	kg	bisăptămânal	Spinări de pasăre, refrigerate. Porțiunea rezultată după detașarea jumătăților posterioare, a aripilor și a pieptului. Cuprinde gâtul, spatele până la regiunea lombară, coastele, stratul muscular, grăsimea și pielea în aderență naturală. Răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1...4°C. Aspect: curate, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Fermă și elastică, nu se admite consistență moale. Miros: plăcut, caracteristic fără miros străin (acru, putred, rânced, mucegai), fără semne de alterare. Se aprovizionează în ambalaje convenționale, vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

5. Pulpă vită dezosată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.942	kg	bisăptămânal	Pulpă de vită fără os, fără coaste, fără grăsime, fără inserții de sare și apă, refrigerată. Pulpa de vită fără os este delimitată anterior de secțiunea ce o separă de vrăbioară, în spatele ultimei vertebre lombare și se continuă spre partea inferioară, pe linia de separare de fleică, iar de rasol prin articulația femuro-tibio-rotuliană Aspect: Bucăți întregi, de culoare roz până la roșu. Suprafață nefrajurată, uscată, netedă, nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Miros la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, rânced, mucegai), fără semne de alterare. Aspect pe secțiune: suprafață ușor umedă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni infiltrate cu sânge, tendoane lucioase și tari. Consistență fermă, elastică atât la suprafață cât și în secțiune. Urmele ce se formează revin repede. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

6. Vrăbioară de vită fără os, refrigerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
13.140	kg	bisăptămănal	Vrăbioară de vită fără os, fără grăsime, fără inserții de sare și apă, refrigerată. Vrăbioara de vită, fără os, este mușchiul din regiunea dorsală, bine fasonat. Se admite la suprafață prezența unei pelicule fasonate de slănină de până la 0,3 cm. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonat, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi de oase; Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Consistență: Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede. Miros: Plăcut, caracteristic. Caracteristicile bulionului: Limpede aromat; la suprafață apar steluțe sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

7. Antricot de vită fără os, refrigerat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
7.884	kg	bisăptămănal	Antricot de vită fără os, fără grăsime, fără inserții de sare și apă, refrigerat. Antricotul de vită, fără os, mușchiul din regiunea dorsală, bine fasonat. Se admite la suprafață prezența unei pelicule fasonate de slănină de până la 0,3 cm. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonat, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi de oase; Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Consistență: Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede. Miros: Plăcut, caracteristic. Caracteristicile bulionului: Limpede aromat; la suprafață apar steluțe sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

8. Spată de vită fara os, fără grăsime, refrigerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.314	kg	bisăptămânal	Spată de vită fără os, fără grăsime, fără inserții de sare și apă, refrigerată. Spata de vită cu os este constituită din musculatura care îmbracă osul scapulum (lopățica) și osul humerus. Limita din spate a tăieturii trece în dreptul vertebrei a 5-a în direcția perpendiculară și paralelă cu coastele. Se detașează prin tăietură sub lopățică și deasupra coastelor, trecând prin mușchiul care leagă spata de antricot și piept. Limita de jos trece prin articulația humeroradiocubitală (cotul care o separă de rasol); Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Consistență: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Miros: Plăcut, caracteristic. Caracteristicile măduvei oaselor: Umple în întregime canalul medular al oaselor; Culoarea variabilă cu vârsta animalului, de la roz-gălbui la galben-cenușie; elastică; în secțiune cu aspect lucios. Caracteristicile bulionului: Limpede aromat; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

9. Organe comestibile- burtă de vită- congelată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.213	kg	bisăptămânal	Burta de vită congelată: este un produs semipreparat popular, comercializat sub formă de fâșii (fideluță). Caracteristici fizice și organoleptice: Forma de prezentare: fideluță sau calup, degresată și curățată profesional Stare: congelată rapid (IQF sau bloc), prefiartă Aspect: specific burții de vită, curățate și opărite Culoare: albicioasă spre gălbui-deschis Miros: caracteristic, fără miros străin (de alterare sau chimic) Textura: fermă, dar devenind fragedă după fierbere Specificații tehnice: Procesare: curățată, opărită la 70-75°C, tăiată și congelată Gătire: prefiartă Ambalare: pungi de plastic (vidate sau un), tăvițe de 900-1 kg Informații nutriționale: Valoare energetică: 73-109 kcal/306-455kj Proteine: 13-19% Grăsimi: 2-4.5 % (produs degresat) Carbohidrați: < 0.5-3 % Sare: aprox. 0.8 % Depozitare: minim -18°C Valabilitate: de la 12-24 luni de la producător.	12 luni

10. Ceafă de porc fără os și fără slănină, refrigerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
16.775	kg	bisăptămănal	Ceafă de porc fără os și fără slănină, fără inserții de sare și apă, refrigerată. Ceafa de porc reprezintă mușchiul cefei dezosat, degresat, bine fasonat. Se admite la suprafață prezența unui strat intermitent de 0,5 cm slănină, cu evidențierea flaxului (fascia de acoperire) rămas pe mușchi. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonat, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi de oase; Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Consistență: Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; Urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; Sucul din carne se obține greu și este limpede. Miros: Plăcut, caracteristic. Caracteristicile măduvei oaselor: Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros. Caracteristicile bulionului: Limpede aromat; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

11. Cotlet de porc fără os și fără slănină, refrigerat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
10.065	kg	bisăptămănal	Cotlet de porc fără os și fără slănină fără inserții de sare și apă, refrigerat. Cotletul de porc fasonat reprezintă porțiunea terminală a mușchiului dorsal din regiunea lombară (între ultima vertebră dorsală și prima sacrală). Se dezosază, se degresează, se îndepărtează excesul de grăsime de la suprafață și se fasonază lateral pe marginea inferioară a mușchiului. Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Consistență: Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; Urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; Sucul din carne se obține greu și este limpede. Miros: Plăcut, caracteristic. Caracteristicile măduvei oaselor: Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros. Caracteristicile bulionului: Limpede aromat; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

12. Spată de porc fără os, fără grăsime, refrigerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.678	kg	bisăptămănal	Spată de porc fără os, fără slănină, refrigerată fără inserții de sare și apă, refrigerată. Spată de porc fără os obținută din prelucrarea sfertului anterior de porc, prin îndepărtarea structurii osoase parțial a stratului de grăsime, obținând la suprafața piesei un desen neuniform de grăsime și printr-o atentă fasonare necesară eliminării flaxurilor și al formațiunilor vasculare. Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Consistență: Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; Urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; Sucul din carne se obține greu și este limpede. Miros: Plăcut, caracteristic. Caracteristicile măduvei oaselor: Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros. Caracteristicile bulionului: Limpede aromat; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

13. Pulpă de porc fără os, fără grăsime, refrigerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.033	kg	bisăptămănal	Pulpă de porc fără os, fără slănină, refrigerată fără inserții de sare și apă, refrigerată. Pulpa de porc fără os cuprinde musculatura din regiunea bazinului (ilium, ischium și pubis), oasele sacrum, două vertebre codale, femurul și rotula, la care se îndepărtează oasele, grăsimea moale, flaxurile și formațiunile vasculare de pe suprafețele prelucrate. Este delimitată anterior de ultima vertebră lombară (exclusiv), la linia de separare de fleică, iar posterior de articulația femurotibiorotuliană (ce separă pulpa de rasolul din spate). Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Consistență: Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; Urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; Sucul din carne se obține greu și este limpede. Miros: Plăcut, caracteristic. Caracteristicile măduvei oaselor: Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros. Caracteristicile bulionului: Limpede aromat; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

14. Organe comestibile- ficat de porc - refrigerat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.213	kg	bisăptămânal	Ficat de porc refrigerat: este un produs proaspăt, care trebuie să îndeplinească standarde riguroase de igienă și calitate pentru a fi comercializat. Caracteristici organoleptice: Aspect: proaspăt, ferm, elastic, bine curăța, fără cheaguri de sânge, tendoane sau vezică biliară. Culoare: specifică (roz-roșiatic, uniform), fără pete verzui sau închise la culoare Consistență: elastic, succulentă, nu trebuie să fie lipicioasă sau moale Miros: caracteristic, fără miros străin (amoniac, rânced) Caracteristici fizico-chimice: PH-ul: să fie în intervalul 5.5-6.5 Caracteristici microbiologice: conform reglementărilor sanitar-veterinare în vigoare, rezidurile de metale (Cd, Pb) trebuie să fie sub limitele maxim admise de legislația în vigoare în naționala/UE Etichetare: ușor de citit, trebuie să conțină: denumirea produsului, numărul de agreere/abatorizare (ex. RO D-47 EC), data producției și data expirării, temperatură de păstrare, greutatea. Ambalare: pungi de plastic, vidate sau cutii carton (aprox. 1 kg)	5 zile

15. Organe comestibile- rinichi de porc- refrigerat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.213	kg	bisăptămânal	Rinichi de porc refrigerat: sunt organe rezultate din tranșarea carcaselor de porc, destinate consumului uman, care necesită condiții stricte de depozitare pentru menținerea calității. Specificații tehnice: stare fizică: produs refrigerat (nu congelat), provenit de la animale sănătoase aspect: întregi, curățați de grăsime aderentă, fără cheaguri de sânge culoare: caracteristică, roșu-brun miros: specific cărnii proaspete, fără miros străin (amoniac, alterare) Ambalare și depozitare: infoliați individual sau în pachete preambalate, temperatură de păstrare între 0°..4°C, ambalare: pungi de plastic, vidate sau cutii carton (aprox. 1 kg) Termen de valabilitate: în jur de 9 zile de la ambalare Valoare nutrițională per 100 gr: 118 kcal, 17 gr proteine, 5 gr grasimi Produsul nu trebuie să provină din mărfuri decongelate.	5 zile

16. Organe comestibile- creier de porc - congelat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.213	kg	bisăptămânal	Creier de porc congelat: se comercializează în stare congelată rapid (IQF sau bloc) pentru a-și păstra textura delicată. Trebuie să provină din carcase autorizate, fără trichineloză. Caracteristici organoleptice: Aspect: creie întreg sau porționat, cu meningele intacte sau parțial îndepărtate, fără cheaguri de sânge excesive Culoare: alb-crem, alb-rozaliu sau bej deschis, nu se acceptă nuanțe de gri, galben-verzui, care indică o calitate scăzută sau depozitare prelungită Consistență: după decongelare trebuie să fie moale, gelatinoasă, fără a fi descompusă Miros: caracteristic, plăcut, fără miros străin (rânced, amoniac) Stare fizică: congelat în bloc sau individual (IQF). Caracteristici fizico-chimice și nutriționale: umiditate: 79-80% proteine: 7.25-11.33 gr grăsimi: 8-9.25 gr conținut Fe: aprox. 66 mg/kg PH: 5.8-6.0 Nitrogen ușor hidrolizabil (NH3): max. 35 mg/100 gr Depozitare și ambalare: temperatura de păstrare: -18°C sau mai scăzută ambalare: pungi de plastic, vidate sau cutii carton (aprox. 1 kg) Termen de valabilitate: 6-12 luni în funcție de condițiile de depozitare (-18°C) Defecte inadmisibile: corpuri străine, murdărie, resturi osoase	6 luni

17. Pulpă de miel fără os refrigerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.475	kg	bisăptămânal	Pulpă de miel fără os, refrigerată: este un produs de măcelarie de înaltă calitate, fasonat (curățat de piele și grăsime în exces). Caracteristici organoleptice și fizice: Aspect exterior: suprafață curată, fără os (dezosată), fără tendoane vizibile, fasonată cu grăsime în strat subțire, de obicei 0-5 mm. Culoare: specifică cărnii de miel (rosu deschis până la roz), grăsime de culoare albă sau alb-crem Miros: caracteristic speciei, plăcut, fără miros străin Consistență: fermă, elastică Ambalare: în vid (vacuum), pentru asigurarea prospețimii și a termenului de valabilitate. Specificații tehnice: temperatură de depozitare: 0°.. 4°C, temperatură în profunzime (la os): 0..4°C, masă per bucată: variază între 1.3-2 kg (poate fi pulpă întreaga dezosată sau bucăți fasonate) Termen de valabilitate: variază în funcție de ambalare (refrigerat, vidat), de obicei 10-20 zile dacă se păstrează la 0-2°C. Valori nutriționale per 100 gr: valoare energetică: ~ 150-200 kcal proteine: ~ 17-20 gr grăsimi: ~ 10-15 gr (în funcție de cât de fasonată este pulpa) glucide: 0 gr sare: <0.2 gr, naturală. Ambalaje convenționale 1-4 kg	5 zile

18. Carne lucru oaie refrigerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.475	kg	bisăptămânal	Carne lucru oaie refrigerată: suprafața cărnii trebuie să fie curate, fără cheaguri de sânge, resturi de piele sau păr și fără contuziuni majore. Culoarea: roșu închis până la roșu cărămiziu (caracteristic cărnii de oaie adultă) Consistență: fermă, elastică, la apăsare urma dispare rapid. Miros: specific, plăcut, caracteristic speciei, fără miros de stătut, rânțed sau amoniac. Caracteristici fizico-chimice: Carnea de lucru este de obicei dezosată, poate conține un anumit procent de țesut conjunctiv și grăsime. PH-ul după rigiditate trebuie să fie între 5.5-6.2 Stare: refrigerate (nu congelată). Caracteristici microbiologice: Carnea trebuie să respecte limitele microbiologice stabilite de regulamentele UE. Ambalare și etichetare: Livrarea se va face în navele igienizate (E2) sau vidata/în atmosfera modificată (MAP), în vederea prevenirii contaminării și prelungirii duratei de valabilitate. Termen de valabilitate: 7-14 zile în funcție de modul de ambalare și condiții de păstrare (0..+2°C). Ambalaje convenționale 1-4 kg	5 zile

19. Cârnați Cabanos

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.830	kg	bisăptămânal	Cârnați Cabanos obținuți prin tehnologie specifică și tratament termic care să asigure dubla afumare și fierberea produselor, cu apă max 50%; substanțe grase max 43%. Cârnații cabanos se fabrică din carne de porc, vită și slănină. La fabricarea cârnaților cabanos nu se va utiliza carnea separată mecanic, organe și amidon sau amidonuri modificate. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior: curat nelipicios fără mușegai sau corpuri străine. Membrană artificială sau naturală comestibilă, transparentă și nedeteriorată. Miros și gust plăcut, specific ingredientelor și a condimentelor folosite, fără miros și gust străin (acru, mușegai, rânțed).. Aspect pe secțiune: Masă mozaică, fără aglomerări de suc, gelatină, goluri de aer sau grăsime, fără fragmente de os, la tăiere trebuind să se păstreze integritatea feliei. Consistență: semitare. Ambalaje convenționale 1-4 kg	5 zile

20. Cârnați oltenești

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.244	kg	bisăptămânal	Cârnați oltenești obținuți prin tehnologie specifică și tratament termic care să asigure dubla afumare și fierberea produselor, cu apă max 65%; substanțe grase max 32%. Cârnații oltenești se fabrică din carne de porc, carne de vită și slănină. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior: curat nelipicios fără mușgai sau corpuri străine. Membrană artificială sau naturală comestibilă, transparentă și nedeteriorată. Miros și gust plăcut, specific ingredientelor și a condimentelor folosite, fără miros și gust străin (acru, mușgai, ranced).. Apect pe secțiune: Masă mozaică, fără aglomerări de suc, gelatină, goluri de aer sau grăsime, fără fragmente de os, la tăiere trebuind să se păstreze integritatea feliei. Consistență: semitare. Ambalaje convenționale 1-4 kg	5 zile

21. Cârnați proaspeți porc

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.414	kg	bisăptămânal	Cârnații de porc proaspeți, trebuie să respecte standarde stricte de calitate și siguranță alimentară. Compoziție și Materii Prime Carne: Carne de porc (pulpă, spată), slănină. În produsele premium, procentul de carne poate depăși 95-100g carne utilizată pentru 100g produs finit. Membrană: Naturală (mațe subțiri de porc sau oaie), comestibilă. Condimente: Sare (1.8% - 2.2% din compoziție), piper negru proaspăt măcinat, usturoi, boia dulce/iute, cimbru. Aditivi (opțional): Conform legislației (pentru cârnați industriali), pot fi folosiți stabilizatori de culoare sau conservanți (nitriți), însă produsele tradiționale sunt de preferat fără aceștia. Caracteristici Fizico-Chimice Conținut de grăsime: Maxim 30-50% (ideal sub 25-30% pentru a nu fi excesiv de grași). Proteine: Minim 15-20%. Amidon: În produsele de calitate, amidonul nu ar trebui să existe sau să fie sub 4% (maximum admis). pH: 5.3 - 5.8 (pentru cele fermentate). Caracteristici Organoleptice Aspect: Exterior curat, membrană nelipicioasă, culoare specifică cărnii proaspete, roz. Consistență: Fermă, elastică la atingere. Gust/Miros: Placut, specific cărnii de porc condimentate. Condiții de Păstrare și Siguranță Temperatură: Păstrare la 0 - 4°C (refrigerat) în funcție de specificul producătorului. Ambalare: Vid sau atmosferă modificată (MAP) pentru a prelungi durata de viață. Termen de valabilitate: 5-20 zile pentru produse proaspete. Valori Nutriționale Medii (per 100g) Calorii: 250 - 350 kcal. Grăsimi: 20 - 30 g. Proteine: 15 - 20 g. Sare: 2 - 3 g. Ambalaje convenționale 1-4 kg	5 zile

22. Cremwursti de porc

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.830	kg	bisăptămănal	Cremwursti de porc obținuți prin tehnologie specifică și tratament termic care să asigure dubla afumare și fierberea produselor, cu apă max 70%; substanțe grase max 27%. Cremwursti de porc se fabrică din carne de porc. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior: Înveliș continuu, nedeteriorat; suprafață curată, nelipicioasă. Membrană artificială sau naturală comestibilă, transparentă și nedeteriorată. Miros și gust: Specific produsului proaspăt fiert și condimentelor utilizate; fără gust sau miros străin. Apect pe secțiune: Pastă fină din carne de porc, omogenă, compactă, fără goluri mari de aer, fără flaxuri sau grăsime topită. Formă: Bucăți cilindrice, obținute prin răsucirea membranelor utilizate. Consistență: Moale, elastică. Ambalaje convenționale 1-4 kg	5 zile

23. Cremwursti de pasăre

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.830	kg	bisăptămănal	Cremwursti de pasăre obținuți prin tehnologie specifică și tratament termic care să asigure dubla afumare și fierberea produselor, cu apă max 70%; substanțe grase max 27%. Cremwursti de pasăre se fabrică din carne de pasăre. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior: Înveliș continuu, nedeteriorat; suprafață curată, nelipicioasă. Membrană artificială sau naturală comestibilă, transparentă și nedeteriorată. Miros și gust: Specific produsului proaspăt fiert și condimentelor utilizate; fără gust sau miros străin. Apect pe secțiune: Pastă fină din carne de porc, omogenă, compactă, fără goluri mari de aer, fără flaxuri sau grăsime topită. Formă: Bucăți cilindrice, obținute prin răsucirea membranelor utilizate. Consistență: Moale, elastică. Ambalaje convenționale 1-4 kg	5 zile

24. Ceafă afumată de porc

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.992	kg	bisăptămănal	Ceafă afumată de porc – prelucrată conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure afumarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungi de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbui. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

25. Mușchi file porc afumat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.990	kg	bisăptămănal	Mușchi afumat de porc – prelucrat conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure afumarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg Mușchiulețul de porc cuprinde marele, micul psoas și iliacul, situat sub vertebrele dorsolombare, fasonat și degresat. Comercializarea mușchiulețului de porc către consumatorul final se face doar sub formă degresată. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungi de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbui. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

26. Kaiser afumat de porc

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.995	kg	bisăptămânal	Kaiser afumat de porc – prelucrat conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure afumarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungi de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbuie. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

27. Piept fără os de pasăre afumat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.990	kg	bisăptămânal	Piept de pasăre afumat, fără os – prelucrat conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure afumarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg. Pieptul întreg sau porționat în jumătăți, fără os, rezultat din îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor și a părții cartilaginoase a sternului. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungi de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbuie. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

28. Pulpă de pasăre afumată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
997	kg	bisăptămânal	Pulpă de pasăre afumată prelucrat conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure afumarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungi de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbuie. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

29. Mușchi de vită afumat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.995	kg	bisăptămânal	Mușchi de vită afumat – prelucrat conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure afumarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg. Mușchiul de vită este situat în regiunea dorsolombară sub apofizele transverse și paleta iliacă; cuprinde psoasul mare, mic și iliacul. Se curăță de țesutul conjunctiv de acoperire cu atenție, astfel încât să nu se detașeze și micul psoas. Se scoate seul în exces și se fasonează. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungi de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbuie. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

30. Ciolan presat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.995	kg	bisăptămânal	Ciolan presat prelucrat conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure păstrarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungi de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbuie. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

31. Mușchi țigănesc

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.995	kg	bisăptămânal	Mușchi țigănesc prelucrat conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure păstrarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg . Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungi de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbuie. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

32. Salam de Sibiu

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.800	kg	bisăptămănal	Salam de Sibiu fără proteină vegetală cu substanțe grase max 46%, apă max 30%. Salamul de Sibiu este un produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea la rece, maturarea și uscare produsului. Nu se va utiliza proteină vegetală. Aspect exterior: Suprafață uscată, înveliș întreg, aderent la compoziție, acoperit cu pulbere de mușcăiuri uscate, de culoare albă-cenușie sau alb-gălbui. Aspect pe secțiune: Masa compoziției lucioasă, compactă, bine legată, fără aglomerări de grăsime topită; bucăți de carne de culoare roz până la roșu rubiniu, cu mici insule de grăsime albă, apropiate ca mărime, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii, dând un aspect de mozaic. Culoarea în secțiune a batonului trebuie să fie uniformă. Formă: Batoane corespunzătoare membranelor folosite, clipsate sau legate cu sfoară, cu grosimea uniformă pe toată lungimea, cu ușoară îngustare la capătul de agățare. Consistența: Elastică până la tare la suprafață și în zona periferică a secțiunii; mai moale dar legată și elastică spre centru; la apăsarea normală cu degetul pe suprafața batonului nu trebuie să rămână urme. Miros și gust: Plăcut, picant, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

33. Salam Canadian

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.350	kg	bisăptămănal	Salam canadian apă max 66%, subs grase max 30 % (nu se admit produsele care conțin carne separată mecanic și subproduse comestibile de abator). Salamul canadian este un produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea la rece, maturarea și uscare produsului. Nu se va utiliza proteină vegetală. Aspect exterior: Suprafață uscată, înveliș întreg, aderent la compoziție, acoperit cu pulbere de mușcăiuri uscate, de culoare albă-cenușie sau alb-gălbui. Aspect pe secțiune: Masa compoziției lucioasă, compactă, bine legată, fără aglomerări de grăsime topită; bucăți de carne de culoare roz până la roșu rubiniu, cu mici insule de grăsime albă, apropiate ca mărime, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii, dând un aspect de mozaic. Culoarea în secțiune a batonului trebuie să fie uniformă. Formă: Batoane corespunzătoare membranelor folosite, clipsate sau legate cu sfoară, cu grosimea uniformă pe toată lungimea, cu ușoară îngustare la capătul de agățare. Consistența: Elastică. Miros și gust: Plăcut, picant, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

34. Salam Victoria

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.800	kg	bisăptămânal	Salam Victoria – apă max 66%, subs grase max 30 % (nu se admit produsele care conțin carne separată mecanic și subproduse comestibile de abator). La fabricarea salamului Victoria se vor utiliza bradț din carne de porc sau vită și bucăți mari de carne de porc, pulpă, spată sau cotlet răspândite în masa produsului în procent de minim 30 %, condimente și adaosuri în diferite proporții; nu este permisă utilizarea cărnii de porc și de pasăre separată mecanic și a subproduselor comestibile de abator. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior: Suprafață uscată, înveliș întreg, aderent la compoziție, acoperit cu pulbere de mucegaiuri uscate, de culoare albă-cenușie sau alb-gălbui. Aspect pe secțiune: Masa compoziției lucioasă, compactă, bine legată, fără aglomerări de grăsime topită; bucăți de carne de culoare roz până la roșu rubiniu, cu mici insule de grăsime albă, apropiate ca mărime, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii, dând un aspect de mozaic. Culoarea în secțiune a batonului trebuie să fie uniformă. Formă: Batoane corespunzătoare membranelor folosite, clipsate sau legate cu sfoară, cu grosimea uniformă pe toată lungimea, cu ușoară îngustare la capătul de agățare. Consistența: Elastică. Miros și gust: Plăcut, picant, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

35. Salam de vară

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.350	kg	bisăptămânal	Salam vară - apă max 50% subs grase max 40% (nu se admit produsele care conțin carne separată mecanic și subproduse comestibile de abator). Salamul de vară se fabrică din carne de porc, vită și slănină; nu se va utiliza carne separată mecanic, organe și amidon sau amidonuri modificate. Salamul de vară este un produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure dubla afumare și fierberea produsului. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior: Suprafață curată, nelipicioasă fără aglomerări de grăsime la capete și sub membrană. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare brun-roșcat specific produselor afumate și uscate. Aspect pe secțiune: Compoziție compactă, mozaică, bine legată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime. Aspect specific componentelor utilizate. Formă: Batoane cilindrice corespunzătoare membranelor folosite. Consistența: Semitare. Miros și gust: Plăcut, picant, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

36. Crap proaspăt, eviscerat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.586	kg	săptămânal	Crap proaspăt, eviscerat și decapitat. Specificația tehnică se referă la peștele proaspăt răcit cu gheață din speciile de apă dulce și marine, destinat consumului alimentar sau prelucrării în industria alimentară. Peștele proaspăt poate fi de crescătorie, sălbatic de apă dulce și marin. Prin pește proaspăt se înțelege peștele răcit cu gheață. După modul de prelucrare, peștele proaspăt se livrează sub formă de : - pește decapitat și eviscerat. Peștele proaspăt, răcit cu gheață se prelucurează respectându-se dispozițiilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspectul peștelui întreg: Nevătămat, fără semne aparente de boală, fără mucus, se admit pe suprafață vătămări mecanice cu lungime de până la 4 cm la peștii mai mari de 25 cm, iar pentru peștii mai mici de 25 de cm, până la 1 cm, dar nu la mai mult de 5 % din totalul peștilor din lot. Aspectul solzilor: Lucioși, nedecolorați, bine fixați pe suprafață; se admit zone fără solzi la peștele cu solzi caduci. Aspectul ochilor: Limpezi, bulbucați cu corneea lucioasă, transparentă. Aspectul branhiilor: De culoare roșie, cu nuanțele specifice speciei respective. Aspectul anusului: Retractat (concav) și albicios; se admite anus ușor proeminent și de culoare roz. Aspectul mușchilor: Bine fixați de coloana vertebrală și de oase, nesângerați, de culoare specifică speciei; Aspectul viscerelor: Bine individualizate, fără lichid în cavitate viscerală. Aspectul peștelui eviscerat și peștelui decapitat și eviscerat: Tăieturi regulate, îngrijite; în cavitatea abdominală nu trebuie să existe resturi de viscere, sânge și impurități. Culoarea: Naturală, specifică. Cosistența cărnii: Fermă, elastică (<i>amprenta revine</i>); carnea bine legată de oase. Mirosul: Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.	5 zile

37. Șalău file

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.586	kg	săptămânal	Șalău file. "File de pește proaspăt" obținut prin filetarea peștelui proaspăt, decapitat, eviscerat și dezosat, răcit cu gheață destinat consumului alimentar. Peștele proaspăt poate fi de crescătorie, sălbatic de apă dulce și marin. Prin pește proaspăt se înțelege peștele răcit cu gheață. Masa musculară tăiată îngrijit, nefranjurată, fără urme de sânge, lipsită de oase și impurități. nevătămată, fără semne aparente de boală, fără mucus. Miros: Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.	5 zile

38. Macrou marinat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.586	kg	săptămânal	Macrou marinat <i>Proprietăți organoleptice</i> Produs calitate I, consistență, culoarea, gustul, mirosul conținutului (produsului), conservat și a sosurilor trebuie să corespundă calitativ. Cutiile să nu fie deformate, bombate și neermetice. <i>Proprietăți fizico-chimice</i> – conform standardelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor; <i>Proprietăți microbiologice și toxicologice</i> - în limitele maxim admise stabilite prin legislația sanitară și sanitară veterinară în vigoare. <i>Ambalarea, marcarea și etichetarea</i> se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Să se încadreze în nivelurile maxime admise de contaminare fizică, chimică, toxicologică; Să se încadreze în parametrii de calitate specificații în declarația de conformitate, în standardul de calitate sau în specificația tehnică de produs; Eticheta alimentului trebuie să indice cantitatea de aditivi utilizată; Să fie avizate din punct de vedere sanitar – veterinar. Ambalat în cutii (găleușe) cu masa netă cuprinsă între 900 – 1200g.	5 zile

39. Păstrăv proaspăt, eviscerat și decapitat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.310	kg	săptămânal	Păstrăv proaspăt, eviscerat și decapitat. Specificația tehnică se referă la peștele proaspăt răcit cu gheață din speciile de apă dulce și marine, destinat consumului alimentar sau prelucrării în industria alimentară. Peștele proaspăt poate fi de crescătorie, sălbatic de apă dulce și marin. Prin pește proaspăt se înțelege peștele răcit cu gheață. După modul de prelucrare, peștele proaspăt se livrează sub formă de : - pește decapitat și eviscerat. Peștele proaspăt, răcit cu gheață se prelucrează respectându-se dispozițiilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspectul peștelui întreg: Nevătămat, fără semne aparente de boală, fără mucus, se admit pe suprafață vătămări mecanice cu lungime de până la 4 cm la peștii mai mari de 25 cm, iar pentru peștii mai mici de 25 de cm, până la 1 cm, dar nu la mai mult de 5 % din totalul peștilor din lot. Aspectul solzilor: Lucioși, nedecolorați, bine fixați pe suprafață; se admit zone fără solzi la peștele cu solzi caduci. Aspectul ochilor: Limpezi, bulbucați cu corneea lucioasă, transparentă. Aspectul branhiilor: De culoare roșie, cu nuanțele specifice speciei respective. Aspectul anusului: Retrăctat (concav) și albicios; se admite anus ușor proeminent și de culoare roz. Aspectul mușchilor: Bine fixați de coloana vertebrală și de oase, nesângerați, de culoare specifică speciei; Aspectul viscerelor: Bine individualizate, fără lichid în cavitate viscerală. Aspectul peștelui eviscerat și peștelui decapitat și eviscerat: Taieturi regulate, îngrijite; în cavitatea abdominală nu trebuie să existe resturi de viscere, sânge și impurități. Culoarea: Naturală, specifică. Consistența cărnii: Fermă, elastică (<i>amprenta revine</i>); carnea bine legată de oase. Mirosul: Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.	5 zile

40. Caras proaspăt, eviscerat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.724	kg	săptămânal	Caras proaspăt eviscerat. Specificația tehnică se referă la peștele proaspăt răcit cu gheață din speciile de apă dulce și marine, destinat consumului alimentar sau prelucrării în industria alimentară. Peștele proaspăt poate fi de crescătorie, sălbatic de apă dulce și marin. Prin pește proaspăt se înțelege peștele răcit cu gheață. După modul de prelucrare, peștele proaspăt se livrează sub formă de : - pește decapitat și eviscerat. Peștele proaspăt, răcit cu gheață se prelucreează respectându-se dispozițiilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspectul peștelui întreg: Nevătămat, fără semne aparente de boală, fără mucus, se admit pe suprafață vătămări mecanice cu lungime de până la 4 cm la peștii mai mari de 25 cm, iar pentru peștii mai mici de 25 de cm, până la 1 cm, dar nu la mai mult de 5 % din totalul peștilor din lot. Aspectul solzilor: Lucioși, nedecolorați, bine fixați pe suprafață; se admit zone fără solzi la peștele cu solzi caduci. Aspectul ochilor: Limpezi, bulbucați cu corneea lucioasă, transparentă. Aspectul branhiilor: De culoare roșie, cu nuanțele specifice speciei respective. Aspectul anusului: Retractat (concav) și albicios; se admite anus ușor proeminent și de culoare roz. Aspectul mușchilor: Bine fixați de coloana vertebrală și de oase, nesângerați, de culoare specifică speciei; Aspectul viscerelor: Bine individualizate, fără lichid în cavitate viscerală. Aspectul peștelui eviscerat și peștelui decapitat și eviscerat: Tăieturi regulate, îngrijite; în cavitatea abdominală nu trebuie să existe resturi de viscere, sânge și impurități. Culoarea: Naturală, specifică. Cosistența cărnii: Fermă, elastică (<i>amprenta revine</i>); carnea bine legată de oase. Mirosul: Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.	5 zile

41. Doradă proaspătă, eviscerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.448	kg	săptămânal	Doradă proaspătă, eviscerată. Specificația tehnică se referă la peștele proaspăt răcit cu gheață din speciile de apă dulce și marine, destinat consumului alimentar sau prelucrării în industria alimentară. Peștele proaspăt poate fi de crescătorie, sălbatic de apă dulce și marin. Prin pește proaspăt se înțelege peștele răcit cu gheață. După modul de prelucrare, peștele proaspăt se livrează sub formă de : - pește decapitat și eviscerat. Peștele proaspăt, răcit cu gheață se prelucurează respectându-se dispozițiilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspectul peștelui întreg: Nevătămat, fără semne aparente de boală, fără mucus, se admit pe suprafață vătămări mecanice cu lungime de până la 4 cm la peștii mai mari de 25 cm, iar pentru peștii mai mici de 25 de cm, până la 1 cm, dar nu la mai mult de 5 % din totalul peștilor din lot. Aspectul solzilor: Lucioși, nedecolorați, bine fixați pe suprafață; se admit zone fără solzi la peștele cu solzi caduci. Aspectul ochilor: Limpezi, bulbucăți cu corneea lucioasă, transparentă. Aspectul branhiilor: De culoare roșie, cu nuanțele specifice speciei respective. Aspectul anusului: Retractat (concav) și albicios; se admite anus ușor proeminent și de culoare roz. Aspectul mușchilor: Bine fixați de coloana vertebrală și de oase, nesângerați, de culoare specifică speciei; Aspectul viscerelor: Bine individualizate, fără lichid în cavitate viscerală. Aspectul peștelui eviscerat și peștelui decapitat și eviscerat: Tăieturi regulate, îngrijite; în cavitatea abdominală nu trebuie să existe resturi de viscere, sânge și impurități. Culoarea: Naturală, specifică. Cosistența cărnii: Fermă, elastică (<i>amprenta revine</i>); carnea bine legată de oase. Mirosul: Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.	5 zile

Lot nr. 2 Lactate, ouă București

1. Unt 200-300 gr

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.186	kg	săptămânal	Unt ambalat la max. 300 gr, grăsime min 80%. Nu se admit produse similare ce conțin grăsimi vegetale. Untul de masă este obținut prin prelucrarea industrială a smântânei pasteurizate, provenite din lapte de vacă. Laptele, smântâna și materiile auxiliare folosite la fabricarea untului trebuie să corespundă documentelor tehnice normative de produs și să respecte normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Componentii untului trebuie să provină numai din lapte. După conținutul de grăsime, untul se livrează în următoarele tipuri: tipul de masă A, cu un conținut de grăsime de minim 80% grăsime. Culoare: De la alb-gălbui până la galben deschis, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune. Aspect în secțiune: Cu rare picături de apă limpede, goluri de aer mici, accidentale, fără impurități. Consistența la temperatura de 10...12°C: Masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmiată. Miros: Cu aromă satisfăcătoare, fără nuanțe străine de aromă. Gust: Satisfăcător, specific de unt, suficient de aromat, fără gust străin.	20 zile

2. Unt ambalat la 10-20 gr

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.503	kg	săptămânal	Unt ambalat la 10-20 gr, grăsime min 80%. Nu se admit produse similare ce conțin grăsimi vegetale. Untul de masă este obținut prin prelucrarea industrială a smântânei pasteurizate, provenite din lapte de vacă. Laptele, smântâna și materiile auxiliare folosite la fabricarea untului trebuie să corespundă documentelor tehnice normative de produs și să respecte normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Componentii untului trebuie să provină numai din lapte. După conținutul de grăsime, untul se livrează în următoarele tipuri: tipul de masă A, cu un conținut de grăsime de minim 80% grăsime. Culoare: De la alb-gălbui până la galben deschis, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune. Aspect în secțiune: Cu rare picături de apă limpede, goluri de aer mici, accidentale, fără impurități. Consistența la temperatura de 10...12°C: Masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmicioasă. Miros: Cu aromă satisfăcătoare, fără nuanțe străine de aromă. Gust: Satisfăcător, specific de unt, suficient de aromat, fără gust străin.	20 zile

3. Brânză topită

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.350	kg	bisăptămânal	Brânză topită diverse sortimente, bucăți de diferite forme geometrice de max 17,5 gr/buc , ambalate în folie de aluminiu, în cutii din carton de 6/12 bucăți, grăsimi min 45%. Sortimente: șuncă, ciuperci, smântână. Brânza topită ambalată în cutie de carton (6-12 triunghiuri). Ingrediente: lapte degresat reconstituit, brânzeturi, unt, lapte praf degresat, săruri de topire (E452, E 450, E330), proteine din lapte, sare, smântână praf 0,1%, corector de aciditate: E 330. Grăsime raportată la SU minim 50%.	15 zile

4. Brânză telemea vacă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
10.352	kg	bisăptămânal	Brânză telemea de vacă maturată, grăsime raportată la substanța uscată min 42%. Brânza telemea se prepară din lapte integral sau normalizat, pasteurizat, coagulat cu cheag sau pepsină, prin adăugare de culturi selecționate de bacterii lactice, cu sau fără semințe de negrilică (<i>Nigella sativa</i> L.) și se conservă în saramură de zer acidifiat. Aspect exterior: Bucăți întregi, cu suprafața curată, de culoare alb până la alb galbui; se admit bucăți ușor deformat. Nu se admit bucăți cu suprafața mucegăită, mucilaginoasă, moale, înroșită sau cu urme de sare neagră. Aspect în secțiune: pastă omogenă, curată, fără impurități, sau aspect buretos; rare goluri de presare și ochiuri de fermentare. Miros: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, nu se admit mirosuri straine. Gust: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, acrișor, ușor sărat. Consistență: Masă compactă, legată, de consistență uniform, se rupe ușor fără a se sfărâma. Nu se admite consistent crețoasă, cauciucosă. Proprietăți fizico chimice: - Grăsime în substanța uscată: minim 42%. - Sare: max 3%. - Substanțe proteice minim 15% Pachete, cutii max 15 kg.	30 zile

5. Brânză proaspătă de vacă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.670	kg	bisăptămânal	Brânză proaspătă de vacă în ambalaj de max 1 Kg; grăsime min 27%; substanță uscată min 30%. Brânză proaspătă de vacă: a) grăsime, min. 27 %; b) apă, max. 70 %. c) substanță uscată min: 30%. Pentru regimuri alimentare se poate aproviziona brânză dietetică. Ambalare în ambalaje de max 1 kg	5 zile

6. Brânză telemea maturată oaie

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.588	kg	bisăptămânal	Brânză telemea maturată de oaie grăsime raportată la substanța uscată min 42%. Brânza telemea se prepară din lapte integral sau normalizat, pasteurizat, coagulat cu cheag sau pepsină, prin adăugare de culturi selecționate de bacterii lactice, cu sau fără semințe de negrilică (<i>Nigella sativa</i> L.) și se conservă în saramură de zer acidifiat. Aspect exterior: Bucăți întregi, cu suprafața curată, de culoare alb până la alb galbui; se admit bucăți ușor deformate. Nu se admit bucăți cu suprafața mucegăită, mucilaginoasă, moale, înroșită sau cu urme de sare neagră. Aspect în secțiune: pastă omogenă, curată, fără impurități, sau aspect buretos; rare goluri de presare și ochiuri de fermentare. Miros: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de oaie nu se admit mirosuri straine. Gust: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de oaie, acrișor, ușor sărat. Consistență: Masă compactă, legată, de consistență uniform, se rupe ușor fără a se sfărâma. Nu se admite consistent crețoasă, cauciucioasă. Pachete, cutii max 20 kg.	30 zile

7. Brânză feta

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.500	kg	bisăptămânal	Brânză feta în ambalaj de max 1 Kg; Materiile prime și auxiliare folosite la fabricarea brânzei de vaci trebuie să corespundă documentelor tehnice normative ale produselor respective și să respecte normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspect: Pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer. Consistență: Pastă fină, cremoasă, nesfărâmicioasă. Culoare: Albă până la alb-gălbuie, uniformă în toată masa. Miros: Plăcut, de fermentație lactică, fără miros străin. Gust: Plăcut, de fermentație lactică, fără gust străin.	10 zile

8. Iaurt

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
16.675	kg	bisăptămânal	Iaurt ambalat în pahare de plastic de 100 - 200 g, cu capace sudate sau termopresate, grăsimi minim 2,8%. Iaurtul este obținut din lapte de vacă, degresat sau nu, pasteurizat, concentrat sau nu și fermentat cu culturi selecționate, specifice: Streptococcus thermophilus și Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus. În funcție de tipul de iaurt, se pot adăuga și culturi selecționate de Lactobacillus acidophilus și bifidobacterii. Produsul iaurt trebuie să conțină aceste microorganisme viabile și active pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului. Tratamentul termic după fermentare nu este permis. Laptele și materiile auxiliare folosite la fabricarea iaurtului trebuie să corespundă documentelor tehnice normative de produs și să respecte normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspect și consistență: Coagul de consistență potrivită, fără bule de gaz; la rupere cu aspect de porțelan; se admite eliminare de zer. Culoare: Albă de lapte sau cu nuanță slab gălbuie. Miros și gust: Specific de iaurt, plăcut, acrișor; nu se admite gust sau miros străin. Temperatura de livrare, max. 8° C.	20 zile

9. Smântână min.10%

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.090	kg	bisăptămânal	Smântână grăsimi minim 10%, se aprovizionează în ambalaj de plastic de max 1 kg. Smântâna fermentată este obținută prin smântânirea laptelui de vacă sau bivoliță și fermentarea cu culturi selecționate de bacterii lactice specifice. Laptele și materiile auxiliare folosite la fabricarea smântânei trebuie să corespundă documentelor tehnice normative de produs și să respecte normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspect și consistență: Omogenă, vâscoasă fără aglomerări de grăsimi sau de substanțe proteice. Culoare: Alb până la alb-gălbui, uniformă de lapte. Miros și gust: Plăcut, aromat, slab acrișor specific de fermentație lactică; fără gust și miros străin. Temperatura de livrare, max. 8° C.	15 zile

10. Cașcaval

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
11.834	kg	bisăptămânal	Cașcaval, grăsime raportată la substanță uscată, min 40%, va fi ambalat în vid sau parafinat, în ambalaj de max 1 kg. Cașcavalul este obținut din lapte integral sau din lapte normalizat, în stare crudă sau pasteurizată, prin adăugare de culturi selecționate de microorganisme, coagulare cu cheag, opărirea cașului și maturarea acestuia. Materiile prime și auxiliare folosite la fabricarea cașcavalului trebuie să corespundă documentelor tehnice normative ale produselor respective și să respecte normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspect exterior: Coajă sau suprafață netedă, curată, fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături, de culoare alb până la cenușiu-gălbui, pentru cașcavalurile din lapte de oaie, alb-gălbui până la galben pentru cașcavalurile din lapte de vacă, alb-gălbui până la cenușiu deschis, pentru cașcavalurile din lapte în amestec. Roțile sau bucățile pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă, avizată conform dispozițiilor santare în vigoare. Aspect pe secțiune: Pastă curată, compactă, omogenă, fără urme de mușegai; cu rare și mici ochiuri de fermentare. Consistență: Pastă fină, onctuoasă, ușor elastică; la rupere se desface în fășii. Culoare: De la alb la galben deschis, uniformă în toată masa. Se admite intensificarea culorii galben către marginile roților și bucăților. Cele condimentate prezintă pigmentație specifică produsului de condimentare folosit. Miros: Plăcut, caracteristic cașcavalurilor provenite din lapte de oaie, lapte de vacă sau lapte în amestec, fără miros străin. Gust: Plăcut, cu aromă specifică cașcavalurilor din lapte de oaie, lapte de vacă sau lapte în amestec, potrivit de sărat, fără gust străin.	30 zile

11. Cașcaval afumat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.072	kg	bisăptămânal	Cașcaval afumat, grăsime raportată la substanță uscată, min 40%, va fi ambalat în vid sau parafinat, în ambalaj de max 1 kg. Cașcavalul este obținut din lapte integral sau din lapte normalizat, în stare crudă sau pasteurizată, prin adăugare de culturi selecționate de microorganisme, coagulare cu cheag, opărirea cașului și maturarea acestuia. Materiile prime și auxiliare folosite la fabricarea cașcavalului trebuie să corespundă documentelor tehnice normative ale produselor respective și să respecte normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspect exterior: Coajă sau suprafață netedă, curată, fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături, de culoare alb până la cenușiu-gălbui, pentru cașcavalurile din lapte de oaie, alb-gălbui până la galben pentru cașcavalurile din lapte de vacă, alb-gălbui până la cenușiu deschis, pentru cașcavalurile din lapte în amestec. Roțile sau bucățile pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă, avizată conform dispozițiilor santare în vigoare. Aspect pe secțiune: Pastă curată, compactă, omogenă, fără urme de mușegai; cu rare și mici ochiuri de fermentare. Consistență: Pastă fină, onctuoasă, ușor elastică; la rupere se desface în fășii. Culoare: De la alb la galben deschis, uniformă în toată masa. Se admite intensificarea culorii galben către marginile roților și bucăților, în special pentru cașcavalurile afumate. Cele condimentate prezintă pigmentație specifică produsului de condimentare folosit. Miros: Plăcut, caracteristic cașcavalurilor provenite din lapte de oaie, lapte de vacă sau lapte în amestec, fără miros străin. Cașcavalurile afumate prezintă miros specific de fum. Gust: Plăcut, cu aromă specifică cașcavalurilor din lapte de oaie, lapte de vacă sau lapte în amestec, potrivit de sărat, fără gust străin. Cașcavalurile afumate prezintă ușor gust de fum.	30 zile

12. Frișcă lichidă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
410	1	bisăptămânal	Frișcă lichidă este un produs lactat cu un conținut ridicat de grăsime, utilizat în cofetărie și bucătărie pentru bătut (spumare) sau pentru sosuri. Ambalat la cutii de carton max 1L. Specificații Fizico-Chimice Conținut de grăsime: min. 35%. Stare fizică: Lichidă, omogenă, fără aglomerări. Culoare: Albă sau alb-crem. Aromă: Specifică, cremoasă, fără mirosuri străine pH: Neutru spre ușor acid Overrun (capacitatea de expandare): Poate ajunge la 140-150% (volumul crește de peste 2 ori prin batere). Ingrediente Smântână pasteurizată/UHT, lapte degresat, stabilizatori (ex: caragenan E407 - pentru a menține consistența). Specificații de Procesare și Păstrare Tratament termic: UHT (Ultra High Temperature) pentru o durată de viață mai lungă. Temperatura de batere: Foarte importantă: +2°C ... +6°C (trebuie refrigerată cu cel puțin 12-24h înainte de utilizare pentru a asigura stabilitatea grăsimilor). Condiții de păstrare: Refrigerare (2°C - 8°C). După deschidere, se recomandă consumul în 3-4 zile. Termen de valabilitate: De la câteva zile (pasteurizată) până la 3-6 luni (UHT) în ambalaj închis. Informații Nutriționale (la 100ml - Mediu) Energie: ~300-350 kcal Grăsimi: 30-35 g (din care saturate 19-25 g) Carbohidrați: 3-4 g (naturală), >10g (vegetală îndulcită) Proteine: 2-3 g	3 luni

13. Lapte vacă UHT 3,5%

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
70.800	1	bisăptămânal	Lapte de vacă ultrapasteurizat (UHT), grăsime 3,5% ambalat la cutii de carton max 1L; Laptele de consum ultrapasteurizat este obținut prin prelucrarea la temperaturi înalte a laptelui de vacă sau de bivoliță. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Nu se admite adăugarea de substanțe conservante, alcalinizate, neutralizante sau alte substanțe străine de compoziția laptelui. Aspectul recipientelor: curat, închis ermetic, nedeformat, imprimat cu toate elementele de identificare. Aspectul conținutului: Lichid omogen, lipsit de impurități vizibile și de sediment. Gust și miros: Plăcut, dulceag caracteristic laptelui, cu un ușor gust de fiert, fără gust și miros străin. Culoare: Albă cu nuanță gălbuie, uniformă.	20 zile

14. Ouă de găină categoria A

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
419.500	buc	săptămânal	Ouă de găină categoria A (min 53 g/buc), minim clasa M, ambalate în cofraje. Ouăle de găină pentru consum alimentar trebuie să fie ouă din categoria A, minim clasa M (medii, cu greutatea de la 53g până la 63g). Ouăle din această categorie trebuie să îndeplinească cel puțin următoarele caracteristici: — să aibă coaja și membrana normale, curate și intacte; — camera de aer să nu depășească 6mm în înălțime și să fie imobilă; — albușul oului trebuie să fie transparent, limpede, de o consistență gelatinoasă și lipsit de corpuri străine de orice natură; — gălbenușul oului trebuie să fie vizibil la examinare doar sub forma unei umbre, fără contur aparent, să nu se distanțeze de poziția centrală în cazul rotirii oului și să fie lipsit de corpuri străine de orice natură; — embrionul să se afle într-un stadiu de dezvoltare imperceptibil; — să fie lipsite de mirosuri străine.	20 zile

Lot nr. 3 Băcănie București

1. Făină de grâu albă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
8.613	kg	lunar	Făină de grâu albă superioară 000, în ambalaj de max 1 kg; umiditate max 14,5% lipsită de gusturi, mirosuri străine și insecte. Făina de grâu (albă) este obținută din grâu pentru panificație, prin măcinare, după o prealabilă curățire. Făina albă este destinată fabricării pâinii, a produselor de panificație, a biscuiților precum și comercializării ca atare. Grâul pentru panificație trebuie să corespundă standardului de produs. Culoare – aspect: Alb-gălbui, cu nuanță slab cenușie și fine particule de țărâțe. Miros: Plăcut, specific făinii, fără miros de mușgai, de încins sau alt miros străin. Gust: Normal, puțin dulceag, fără gust amar și acru, fără scrâșnet la mestecare (datorită impurităților minerale: pământ, nisip etc). Corpuri străine: Lipsă. Infestare: Nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare.	6 luni

2. Făină de porumb-mălai

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.535	kg	lunar	Făină de porumb-mălai, mălai superior (extracție 75%) sau mălai extra, în ambalaj de max 1 kg. Făina de porumb (mălaiul) este obținută din boabe de porumb, prin curățarea de corpuri străine, degerminarea boabelor, separarea germenilor de crupe, măcinarea crupelor și cernerea măcinșului. Făina de porumb (mălaiul), mălai calitatea I (extracție 0-75); Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Culoare – aspect: Galbenă – portocalie sau gălbuie cu ușoare urme de tărațe. Miros: Caracteristic, fără miros străin. Gust: Plăcut, specific, fără gust amar, fără scrâșnet la mestecare (prezența nisipului). Corpuri străine: Lipsă. Infestare: Nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare.	6 luni

3. Griș

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.713	kg	lunar	Griș, umiditate max 15%, conținut de cenușă raportat la substanța uscată max 0,62%, se aprovizionează în ambalaj de max 1 kg; Produs din grâu, aspect granulos, culoare alb-gălbuie, uniformă în toată masa, miros caracteristic, fără miros de mucegai, încins sau alt miros străin, fără impurități sau corpuri străine, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători Proprietăți fizico-chimice - Umiditate max 15% - Cenușă raportată la substanța uscată max 0,62% Corpuri străine: Lipsă. Infestare: Nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare.	6 luni

4. Ulei din floarea soarelui

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
9.370	1	lunar	Ulei rafinat de floarea soarelui în recipiente din plastic de max. 2l. Uleiul rafinat de floarea-soarelui este uleiul comestibil obținut din semințele de floarea-soarelui prin presare sau extracție cu solvent și rafinare. În funcție de instalațiile de obținere, uleiul comestibil rafinat de floarea – soarelui se fabrică în două tipuri: - tip A, obținut în instalații de rafinare continue; - tip B, obținut în instalații de rafinare discontinue. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Limpede, fără suspensii și fără sediment. Culoare: Galbenă. Miros și gust: Plăcut, fără miros și gust străin.	6 luni

5. Ulei de masline extravirgin

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.435	1	lunar	Ulei de masline extravirgin, se va aproviziona numai în recipiente de sticlă mată sau cutii metalice de max 1l. NU SE ADMITE ULEIUL OBTINUT DIN TURTE/PASTA DE MASLINE. Uleiul de măsline extra virgin - ulei virgin de măsline a cărui aciditate liberă exprimată în conținut de acid oleic este mai mică sau cel puțin egală cu 0,8g la 100 de g, iar celelalte caracteristici sunt conforme cu cele definite pentru această categorie. Aspect: Limpede de la 60⁰C, fără suspensii și fără sedimente. Culoare: Verde caracteristic. Miros și gust: Caracteristic plăcut.	6 luni

6. Fidea

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.122	kg	lunar	Fidea obișnuită; apa max 13%, în ambalaj de max 5kg. Pastele făinoase sunt obținute din făină de grâu pentru paste făinoase sau din făină de grâu durum, cu sau fără adaosuri nutritive: ouă, spanac, pastă de tomate, gluten etc. Paste făinoase super, cu sau fără adaosuri nutritive, obținute din făină de grâu durum, pe linie de fabricație continuă. Paste făinoase lungi sub formă de batoane sau benzi drepte (macaroane, spaghetti, tăiței); Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Paste făinoase super - Suprafață netedă, fără striatiuni, fără urme de făină; translucide; în ruptură aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab brună: nu se admit puncte negre; la macaroane și spaghetti se admite o încovoiere cu săgeata de maxim 0,5 cm. Culoare - Galben-aurie, uniformă. Comportarea la fierbere: După fierbere, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma, să nu se desfacă la încheieturi. Apa în care s-au fiert pastele făinoase: slab opalescentă, fără sediment pentru paste extra și super. Corpuri străine: lipsă.	6 luni

7. Spaghete

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.243	kg	lunar	Spaghete obișnuite; apa max 13%, în ambalaj de max 5kg. Pastele făinoase sunt obținute din făină de grâu pentru paste făinoase sau din făină de grâu durum, cu sau fără adaosuri nutritive: ouă, spanac, pastă de tomate, gluten etc. Paste făinoase super, cu sau fără adaosuri nutritive, obținute din făină de grâu durum, pe linie de fabricație continuă. Paste făinoase lungi sub formă de batoane sau benzi drepte (macaroane, spaghetti, tăiței); Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Paste făinoase super - Suprafață netedă, fără striatiuni, fără urme de făină; translucide; în ruptură aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab brună: nu se admit puncte negre; la macaroane și spaghetti se admite o încovoiere cu săgeata de maxim 0,5 cm. Culoare - Galben-aurie, uniformă. Comportarea la fierbere: După fierbere, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma, să nu se desfacă la încheieturi. Apa în care s-au fiert pastele făinoase: slab opalescentă, fără sediment pentru paste extra și super. Corpuri străine: lipsă.	6 luni

8. Tăieței

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.346	kg	lunar	Tăieței obișnuiți; apa max 13%, în ambalaj de max 5kg. Pastele făinoase sunt obținute din făină de grâu pentru paste făinoase sau din făină de grâu durum, cu sau fără adaosuri nutritive: ouă, spanac, pastă de tomate, gluten etc. Paste făinoase super, cu sau fără adaosuri nutritive, obținute din făină de grâu durum, pe linie de fabricație continuă. Paste făinoase lungi sub formă de batoane sau benzi drepte (macaroane, spaghetti, tăieței); Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Paste făinoase super - Suprafață netedă, fără strițiuni, fără urme de făină; translucide; în ruptură aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab brună: nu se admit puncte negre; la macaroane și spaghetti se admite o încovoare cu săgeata de maxim 0,5 cm. Culoare - Galben-aurie, uniformă. Comportarea la fierbere: După fierbere, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma, să nu se desfacă la încheieturi. Apa în care s-au fiert pastele făinoase: slab opalescentă, fără sediment pentru paste extra și super. Corpuri străine: lipsă.	6 luni

9. Fasole boabe

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
17.125	kg	lunar	Fasole uscata boabe în ambalaj de max 1 kg; umiditate max 14 % ; corpuri străine totale, max 5%. Aspectul, culoarea, mirosul și gustul trebuie să fie caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros și gust străin. Fasolea boabe trebuie să fie din recolta aceluiași an.	6 luni

10. Orez decorticat calitatea I

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.635	kg	lunar	Orez decorticat calitatea I fără spărturi, boabe gipsate sau galbene, în ambalaj de max 1 kg. Orezul calitatea I, decorticat, șlefuit și polizat este obținut prin prelucrarea mecanică a orezului brut alimentar. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare.	6 luni

11. Măsline negre

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.631	kg	săptămânal	Măsline (calitatea I - 240 buc / kg) negre ambalate în recipiente de sticlă/tablă/plastic de max 3 kg. Aspect: Fructe sănătoase, cu pulpa fermă, pielea netedă lucioasă. Se admit ușoare concavități datorită tratamentului la care au fost supuse. Măslinile ridate natural au aspect ridat sau cutat, cu pielea intactă. Culoare: Negru-roșcat, brun-închis, negru-violet, violet-închis, negru-verzui și negru-brun. Miros și gust: Specific tipului comercial și soiului în funcție de tratamentul la care au fost supuse: agreabil, sărat, ușor amar, cu gust de fructe mai pronunțat la tipurile naturale; fără gust sau miros străin, de fermentație butirică, ranced, mușgai etc.	6 luni

12. Măsline verzi

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.754	kg	săptămânal	Măsline (calitatea I - 240 buc / kg) verzi ambalate în recipiente de sticlă/tablă/plastic de max 3 kg. Aspect: Fructe sănătoase, cu pulpa fermă, rezistentă la o ușoară apăsare între degete. Pe suprafața fructului se admite prezența petelor datorate pigmentației naturale. Culoare: De la verde-deschis la verde-oliv. Miros și gust: Specific tipului comercial și soiului în funcție de tratamentul la care au fost supuse: agreabil, sărat, ușor amar, cu gust de fructe mai pronunțat la tipurile naturale; fără gust sau miros străin, de fermentație butirică, ranced, mușgai etc.	6 luni

13. Condimente tarhon

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
87	kg	lunar	Condimente tarhon, în ambalaj de max 100 gr. Condimentele se obțin prin procesarea specifică fiecărui sortiment (deshidratarea fructelor, semințelor și mărunțirea frunzelor de tarhon). Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație trebuie să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspect ambalaj: Ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare. Aspect produs: Frunze mărunțite lipsite de bucăți de tulpină. Culoare: Caracteristică, uniformă, apropiată de cea naturală. Miros și gust: Plăcute, specifice, fără gust și miros străin. Infestare: Nu se admite.	6 luni

14. Condimente cimbru

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
140	kg	lunar	Condimente cimbru, în ambalaj de max 100 gr. Condimentele se obțin prin procesarea specifică fiecărui sortiment (deshidratarea fructelor, semințelor și mărunțirea frunzelor de cimbru). Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație trebuie să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspect ambalaj: Ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare. Aspect produs: Frunze mărunțite lipsite de bucăți de tulpină. Culoare: Caracteristică, uniformă, apropiată de cea naturală. Miros și gust: Plăcute, specifice, fără gust și miros străin. Infestare: Nu se admite.	6 luni

15. Condimente oregano

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
70	kg	lunar	Condimente oregano, în ambalaj de max 100 gr. Condimentele se obțin prin procesarea specifică fiecărui sortiment (deshidratarea fructelor, semințelor și mărunțirea frunzelor de oregano). Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație trebuie să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspect ambalaj: Ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare. Aspect produs: Frunze mărunțite lipsite de bucăți de tulpină. Culoare: Caracteristică, uniformă, apropiată de cea naturală. Miros și gust: Plăcute, specifice, fără gust și miros străin. Infestare: Nu se admite.	6 luni

16. Sare mare de bucătărie

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.941	kg	lunar	Sare comestibilă iodată de bucătărie ambalată la pungi de max 1 kg. Sarea pentru uz alimentar este un produs cristalin care se compune în principal din clorură de sodiu. Sarea pentru uz alimentar se obține prin extragere din depozitele subterane sau din apa de mare. Sarea iodată este sarea destinată consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară, la care s-a adăugat iod, sub formă de iodat sau iodură de potasiu. Conținutul minim de clorură de sodiu nu trebuie să fie sub 97 % în stare uscată, excluzând aditivii (toți aditivii utilizați trebuie să fie în conformitate cu legislația în vigoare). Sarea pentru uz alimentar nu trebuie să conțină impurități în cantități și sub forme care pot dăuna sănătății consumatorului. Pentru a garanta condiții corespunzătoare de igienă alimentară până la consumator, metoda de producere, ambalarea, depozitarea și transportul sării pentru uz alimentar, trebuie să fie de așa natură încât orice risc de contaminare să fie exclus. Pentru sarea iodată se folosesc ambalaje care mențin calitatea acesteia și a conținutului de iod până la data de durabilitate minimală stabilită de producător.	6 luni

17. Sare fină, recristalizată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.689	kg	lunar	Sare comestibilă de masă – extrafină ambalată la pungi de max 1 kg. Sarea pentru uz alimentar este un produs cristalin care se compune în principal din clorură de sodiu. Sarea pentru uz alimentar se obține prin extragere din depozitele subterane sau din apa de mare. Sarea iodată este sarea destinată consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară, la care s-a adăugat iod, sub formă de iodat sau iodură de potasiu. Conținutul minim de clorură de sodiu nu trebuie să fie sub 97 % în stare uscată, excluzând aditivii (toți aditivii utilizați trebuie să fie în conformitate cu legislația în vigoare). Sarea pentru uz alimentar nu trebuie să conțină impurități în cantități și sub forme care pot dăuna sănătății consumatorului. Pentru a garanta condiții corespunzătoare de igienă alimentară până la consumator, metoda de producere, ambalarea, depozitarea și transportul sării pentru uz alimentar, trebuie să fie de așa natură încât orice risc de contaminare să fie exclus. Pentru sarea iodată se folosesc ambalaje care mențin calitatea acesteia și a conținutului de iod până la data de durabilitate minimală stabilită de producător.	6 luni

18. Piper boabe

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
88	kg	lunar	Piper boabe ambalat la plicuri de max 500 g. Prin <i>piper negru boabe</i> se înțeleg boabele întregi, din specia <i>Piper nigrum</i> Linnaeus, uscate, recoltate în general înainte de maturitate. Prin <i>piper alb boabe</i> se înțeleg boabele obținute din boabele întregi, coapte și uscate de <i>Piper nigrum</i> Linnaeus prin eliminarea scoarței exterioare, a pericarpului, urmată de uscare. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Aspect, culoare și dimensiuni - piper negru: Boabe de culoare brună, gri sau neagră, cu suprafața ridată; diametrul boabelor de 2,5...5 mm. Aspect, culoare și dimensiuni - piper alb: Boabe de culoare albă, gălbuie-cenușie, de formă aproape sferică, cu suprafața netedă sau ușor turtită la un capăt și cu o mică protuberanță la capătul opus; diametrul boabelor de 2,5...5 mm. Consistență: Boabe tari, normal dezvoltate, pline. Miros și gust: Miros caracteristic, picant și aromat, gust arzător; fără miros și/sau gust străin.	6 luni

19. Piper măcinat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
206	kg	lunar	Piper măcinat ambalat la plicuri de max 300 g. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Aspect, culoare și dimensiuni-piper măcinat: Pulbere fină, omogenă, fără particule grosiere și care trece integral prin sita cu ochiuri de 1 mm; culoare cenușie sau gălbuie cu nuanță verzuie (la piperul alb) și culoare cenușie (la piperul negru). Miros și gust: Miros caracteristic, picant și aromat, gust arzător; fără miros și/sau gust străin.	6 luni

20. Foi dafin

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
324	kg	lunar	Foi dafin în ambalaj de max 250 gr. Foile de dafin se obțin prin deshidratarea frunzelor arborelui Laurus Nobilis. Frunzele de dafin folosite la fabricarea produsului "foi de dafin" trebuie să fie întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite și să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspectul ambalajului: Curat, bine închis, imprimat cu toate elementele de identificare. Aspectul produsului: Frunze de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată, întregi cu codița naturală de lungime medie. Sunt admise și frunze parțial sfărâmate. Culoare: Verde, verde intens, verde deschis spre verde – gri cu nuanțe ușor gălbui sau alburii. Miros și gust: Pătrunzător, aromat, caracteristic, fără miros și gust străin. Infestare: Nu se admite prezența insectelor în nici un stadiu de dezvoltare. Corpuri străine: Lipsă.	6 luni

21. Boia de ardei dulce/iute

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
339	kg	lunar	Boia de ardei dulce/iute în ambalaj max de 100 g. Boia de ardei este obținută prin măcinarea ardeiului (Capsicum annum). După conținutul de capsaicină, boiaua de ardei este de două tipuri: dulce și iute. După caracteristicile organoleptice, fizico-chimice boiaua de ardei se livrează în următoarea clasă de calitate: tipul dulce se livrează la calitatea extra; Ardeiul folosit la fabricarea boiei de ardei trebuie să corespundă reglementărilor tehnice în vigoare. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație trebuie să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Pulbere fină, catifelată, fără puncte de culoare neagră sau albă. Culoare: Uniformă, roșie aprins până la portocaliu. Gust: Specific de ardei, plăcut, dulceag sau iute, fără gust amar sau rânced. Miros: Specific de ardei, plăcut, fără miros de încins, de mușgai sau alt miros străin. Infestare: Nu se admite prezența insectelor în nici un stadiu de dezvoltare. Corpuri străine: Lipsă.	6 luni

22. Borș proaspăt

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.913	l	bisăptămânal	Borș proaspăt de max 1 l. Borșul proaspăt se obține prin fermentarea naturală a tărațelor de grâu, utilizat ca agent de acidifiere. Ingrediente- mălai, apă potabilă, leuștean (opțional), maia. Materiile prime și auxiliare (precum și proporțiile) utilizate la fabricație, vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Lichid limpede sau ușor opalescent, fără sediment grosiere, fără impurități străine. Culoare: Galben-pai până la galben-brun deschis. Miros: Plăcut, intens de fermentație lactică, fără miros și gust străin. Gust: Acru, revigorant, specific borșului de tărațe, fără gust amar au alterat Substanță uscată Minimă, provenită din tărațe de grâu. Conservanți În variant natural, nu conține conservanți, coloranți sau arome artificiale. Caracteristici microbiologice: -Contine culture vii de bacteria lactice -Nu trebuie să prezinte microorganisme patogene.	5 zile

23. Borș instant

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.942	kg	săptămânal	Borș instant în ambalaj de max 250 g. Borșul instant se obține prin amestecarea următoarelor ingrediente: acidifianți (acid lactic, acid citric), sare, amidon de porumb, zahăr, potențiator de aromă (glutamat monosodic), făină de grâu, semințe de țelină, leuștean deshidratat, rădăcini și frunze, ulei vegetal, extract de leuștean. Materiile prime și auxiliare (precum și proporțiile) utilizate la fabricație, vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Caracteristic sortimentului. Culoare: Specifică, caracteristică ingredientelor adăugate. Miros și gust: Plăcut, caracteristic, fără miros și gust străin. Consistența: Amestec pulverulent.	6 luni

24. Oțet

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.495	l	săptămânal	Oțet alimentar din vin; aciditate totală min 60 g/1000 ml; ambalat în recipiente de plastic/sticlă de max 1 l. Oțetul este produsul obținut exclusiv prin procedeul biologic al dublei fermentări, alcoolice și acetică, al lichidelor sau al altor substanțe de origine agricolă. Oțetul din vin este obținut prin fermentarea acetică a vinului sau a amestecului fermentabil, în care vinul intervine în proporție de minim 70% în volume. Oțetul din fructe și oțetul din fructe de pădure (fructe mici) sunt sortimente de oțet obținute din fructe sau din fructe de pădure, prin procedeul biologic al fermentației alcoolice și acetice. Oțetul din vin de fructe și oțetul din fructe de pădure este oțetul obținut din vin de fructe sau din vin de fructe de pădure prin procedeul biologic al fermentației biologice. Oțetul de cidru este oțetul obținut din cidru prin procedeul fermentației acetice. Oțetul din alcool este oțetul obținut din alcool etilic rafinat, de fermentație, prin procedeul biologic al fermentației acetice. Oțetul poate fi fabricat din una din următoarele materii prime: - vin conform reglementărilor în vigoare; Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Aspect: Lichid limpede până la slab opalescent, fără corpuri străine. Culoare: Alb gălbui până la brun roșcat. Miros: Caracteristic de oțet de vin. Gust: Acru caracteristic de oțet de vin, fără gust străin.	6 luni

25. Muștar

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.810	kg	lunar	Muștar de masă superior, ambalat în recipiente de plastic de max 1 kg. Muștarul de masă este obținut din boabe de muștar măcinate, cu adaos de oțet, ulei, făină de grâu, sare comestibilă, zahăr, condimente și arome. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Culoare: Galbenă caracteristică, uniformă în toată masa. Consistența: Pastă fină, omogenă, onctuoasă. Miros: Plăcut, caracteristic, ușor înțepător, fără miros străin. Gust: Dulce-acrișor, fără gust străin.	6 luni

26. Zahăr 1 kg.

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.556	kg	lunar	Zahăr ambalat la 1 kg; umiditate, max 0,06%; zaharoza raportată la substanță uscată min 99.80%. Zahărul este obținut din sfeclă de zahăr sau din zahărul brut din trestie de zahăr, cu destinație alimentară. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Culoare: Albă, cu strălucire caracteristică. Aspect în stare solidă: Cristale uscate, uniform calibrate, nelipicioase, neaglomerate, care curg liber. Aspect în soluție 25%: Soluție limpede, fără sediment și corpuri străine. Miros și gust: Dulce fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.	6 luni

27. Zahăr la plic de 4-10gr.

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
8.298	kg	lunar	Zahăr ambalat la plic de 4-10g.; umiditate, max 0,06%; zaharoza raportată la substanță uscată min 99.80%. Zahărul este obținut din sfeclă de zahăr sau din zahărul brut din trestie de zahăr, cu destinație alimentară. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Culoare: Albă, cu strălucire caracteristică. Aspect în stare solidă: Cristale uscate, uniform calibrate, nelipicioase, neaglomerate, care curg liber. Aspect în soluție 25%: Soluție limpede, fără sediment și corpuri străine. Miros și gust: Dulce fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.	6 luni

28. Amelioratori

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.205	kg	lunar	Amelioratori în ambalaj de max 1 kg cu conținut de legume minim 7%; umiditate max 3%; clorură de sodium max 65%. Amelioratorii pentru preparatele culinare (echivalent Vegeta, Delikat, Knorr, Maggi etc), sunt obținuți prin mixarea unor ingrediente cum sunt: legume deshidratate (păstârnac, țelină, morcovi, pătrunjel, ardei, ceapă), sare, substanțe îndulcitoare, substanțe potențatoare de gust, substanțe naturale cu rol biologic de aromatizare, colorare și de gust (vitamina B2). Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație trebuie să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspectul ambalajului: Curat, închis etanș, vizibil imprimat cu toate elementele de identificare. Aspectul conținutului: Amestec de pulberi de granulații diferite fără aglomerări. Culoare: Specifică componentelor din care este fabricat produsul. Gustul și mirosul: Caracteristic, fără gust și miros străin. Corpuri străine: Lipsă.	6 luni

29. Zahăr vanilat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
170	kg	lunar	Zahăr vanilat ambalat în plic de max 50 g Produsul "zahăr vanilat" este obținut printr-un procedeu de fabricație adecvat de aromatizare a zahărului cu vanilie. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspectul ambalajului: Curat, bine închis. Aspectul produsului: Cristale de mărime uniformă. Culoare: Albă, uniformă. Miros și gust: Plăcut, aromat, caracteristic de vanilie.	6 luni

30. Esențe alimentare

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
170	l	lunar	Esențe alimentare ambalate în recipient de max 250ml. Prezenta specificație se referă la esențele alimentare utilizate la aromatizarea unor alimente. Esențele alimentare în funcție de aromele utilizate pot fi de: migdale, rom, portocale, lămâie, fistic, vanilie, vișine, zmeură, cireșe etc. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Lichid limpede fără suspensii. Culoare: Caracteristică. Miros și gust: Plăcute, specifice aromei.	6 luni

31. Scorțișoară

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
53	kg	lunar	Scorțișoară măcinată în ambalaj de max 100 gr. Condimente simple sau combinate, fără substanțe străine sau părți de plante necomestibile. Fără corpuri străine, miros și gust specific condimentului. Culoare caracteristică.	6 luni

32. Stafide

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
65	kg	lunar	Stafide diverse sortimente calitatea I în ambalaj max de 500gr. Boabe uscate, întregi, curate, fara semne de infestare, urme de mucegai sau oricare alte caracteristici organoleptice straine. Stafide de culoare brun roscat cu gust si miros placut, caracteristic.	6 luni

33. Cacao

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.593	kg	lunar	Cacao, cu 20-22% / 22-24% grăsime , se aprovizionează în ambalaj de max 1000 g. Produsul "cacao" este obținut prin transformarea boabelor de cacao care au fost curățate, decojite și prăjite, în pudră. Cacao, umiditate max. 9%. Aspect - Pulbere fină, fără aglomerări stabile, la frecarea între degete nu trebuie să dea senzație de asprime Culoare: Brun roșcată, uniformă, nu se admit nuanțe de cenușiu. Miros și gust - Plăcut, specifice, fără miros și gust străin.	6 luni

34. Bicarbonat de sodiu alimentar

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
170	kg	lunar	Bicarbonat de sodiu alimentar în ambalaj de max 50 gr. Ingrediente: bicarbonat de sodiu alimentar. Pulbere fină, fără aglomerări stabile, fără corpuri străine. Culoare alb imaculat. Miros și gust caracteristic.	6 luni

35. Praf de copt

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
170	kg	lunar	Praf de copt în ambalaj de max 50 gr. Ingrediente: praf de copt. Pulbere fină, fără aglomerări stabile, fără corpuri străine. Culoare alb imaculat. Miros și gust caracteristic.	6 luni

36. Drojdie de bere proaspătă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
443	kg	săptămânal	Drojdie de bere proaspătă în ambalaj de carton, plastic de max 500 g; umiditate max 76%. Drojdia pentru panificație este obținută prin folosirea ca mediu nutritiv a melasei. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Masă compactă cu suprafață netedă, nelipicioasă. Consistența: Densă; trebuie să se rupă ușor. Culoare: Cenușie, brun-deschis cu nuanță gălbuie, uniformă în masă. Se admite la suprafață un strat de maximum 1 mm grosime cu nuanță mai închisă. Gust: Caracteristic produsului, fără gust amar sau alt gust străin. Miros: Caracteristic, fără miros de mușgai, de putrefacție sau alt miros străin.	30 zile

37. Drojdie de bere uscată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
295	kg	lunar	Drojdie de bere uscată în ambalaj de plastic de max 20 g; umiditate max 9%. Drojdia pentru panificație este obținută prin folosirea ca mediu nutritiv a melasei. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Masă uscată granulată, fără aglomerări. Consistența: Tare, sfărâmicioasă. Culoare: Galben-cafeniu, uniformă. Gust: Caracteristic produsului, fără gust amar sau alt gust străin. Miros: Caracteristic, fără miros de mușgai, de putrefacție sau alt miros străin.	6 luni

38. Cereale cu fructe

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
8.918	kg	lunar	Cereale cu fructe (fulgi de cereale integrale max 65% cu diverse fructe deshidratate și semințe în proporție variabilă de 35%). Cerealele se obțin prin prelucrarea hidrotermică, uscare, laminare și coacere în instalații tehnologice specializate a crupelor de cereale, la care, în funcție de rețeta sortimentului, se adaugă: zahăr, glucoză, sare etc. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Caracteristic sortimentului. Culoare: Specifică, caracteristică ingredientelor adăugate. Miroși: Plăcut, caracteristic, fără miros străin (mușgai). Gust: Plăcut, dulceag, specific sortimentului. Consistența : Crocant, Amestec de fructe confiate/ciocolată/vanilei/scoarță	1 lună

39. Batoane de cereale

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.822	kg	lunar	Batoane de cereale de diferite arome ambalate la max 50 gr .(ciocolată, vanilie, scoarță, fructe uscate). Cereale crocante diverse sortimente și arome sub formă de baton Gust și miros plăcut, specific aromelor și ingredientelor folosite, fără gust și miros străin.	6 luni

40. Ciocolată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.235	kg	lunar	Ciocolată fără umplutură, cu lapte, conținut de cacao de 50-75%, se aprovizionează în ambalaj de max. 200g. Aspect exterior: formă regulată, suprafață netedă, lucioasă. Aspect pe secțiune: masă omogenă, mată în ruptură. Culoare: de la brun deschis la brun închis în funcție de sortiment Miroși și gust: dulce plăcut, specifice adaosurilor. Consistența: tare casantă la rupere Conținut de substanța uscată de cacao min. 50%	6 luni

41. Biscuiți simpli

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.105	kg	lunar	Biscuiți simpli ambalați în pachet de max 500gr. Umiditate maxim 5%, zahăr total raportat în substanța uscată 4-6%, clorura de sodiu max 3%, Grăsime raportată la substanța uscată 15-25%. Conform SR1227-I din 1994.	6 luni

42. Biscuiți tip crackers

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.105	kg	lunar	Biscuiți tip crackers în ambalaj max de 300 g. "Biscuiți-crackers", obținuți din făină de grâu, zahăr, miere, grăsimi vegetale solidificate, lapte, unt, ouă, afănători chimici și/sau biologici, sare, arome, coloranți adaosuri nutritive, etc. În funcție de proprietățile aluatului și tehnologia de obținere, biscuiții-crackers se obțin din aluat elastic, stratificat și modelat prin ștanțare . În funcție de proprietățile organoleptice, fizico-chimice și destinație, biscuiții-crackers sunt tip biscuiți aperitiv. Orice adaos de afănători, coloranți sau aromatizanți alimentari de sinteză în biscuiți se face în conformitate cu legislația în vigoare Aspect exterior - Suprafață superioară mată, cu mici umflături, cu înțepături vizibile, poate fi presărată cu sare, chimion, susan, țelină etc. Aspect în secțiune: Bine copt, cu structură stratificată uniform, fără goluri, cu puncte vizibile ale ingredientelor folosite. Culoare: Galben aurie până la brun-roșcată, cu nuanță mai închisă în porțiunile cu umflături, uniformă. Consistență: Crocanți, ușor friabili; Miros și gust: Plăcute, caracteristice aromelor utilizate, fără miros și gust străin. Biscuiți crackers, umiditate, maxim 5%, zahăr total raportat la substanța uscată, 4-6%, clorură de sodiu max. 3%, grăsime raportată la substanța uscată 18-25%. Conform SR 1227 - 1 din 1994.	6 luni

43. Dulceață vișine

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.068	kg	lunar	Dulceață vișine ambalată în borcan de sticlă de 420g, substanțe solubile în sirop, grade refractometrice, min 72 ° R. Conține fructe, nedestămate, bine pătrunse cu sirop. Se admit fructe destămate max 10%. Lichidul siropos este sticlos, se admit particule de pulpă în suspensie, fără depuneri, fără impurități sau corpuri străine, fără resturi de frunze, codițe sau sămburi. Gust și miros caracteristic fructelor folosite, fără gust și miros străin, de mușcag și fără semne de fermentație. Conținut de fructe min 45%	6 luni

44. Dulceață piersici

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.068	kg	lunar	Dulceață piersici ambalată în borcan de sticlă de 420g, substanțe solubile în sirop, grade refractometrice, min 72 ° R. Conține fructe, nedestrămate, bine pătrunse cu sirop. Se admit fructe destămate max 10%. Lichidul siropos este sticlos, se admit particule de pulpă în suspensie, fără depuneri, fără impurități sau corpuri străine, fără resturi de frunze, codițe sau sâmburi. Gust și miros caracteristic fructelor folosite, fără gust și miros străin, de mucegai și fără semne de fermentație. Conținut de fructe min 45%	6 luni

45. Dulceață căpșuni

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.068	kg	lunar	Dulceață căpșuni ambalată în borcan de sticlă de 420g, substanțe solubile în sirop, grade refractometrice, min 72 ° R. Conține fructe, nedestrămate, bine pătrunse cu sirop. Se admit fructe destămate max 10%. Lichidul siropos este sticlos, se admit particule de pulpă în suspensie, fără depuneri, fără impurități sau corpuri străine, fără resturi de frunze, codițe sau sâmburi. Gust și miros caracteristic fructelor folosite, fără gust și miros străin, de mucegai și fără semne de fermentație. Conținut de fructe min 45%	6 luni

46. Gem caserolă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.712	kg	lunar	Gem diverse sortimente, substanțe solubile min. 67 grade refractometrice ambalat în casoletă de max 20 g. Gem de fructe - Substanțe solubile (în sirop), grade refractometrice la 20°C, min. 67%. Aspect: Fructe, bucăți de fructe parțial destrămate în masă gelificată, fără separare de sirop, fără semne de fermentare sau mucegai, fără corpuri străine. Se admit max. 3 frunzulițe sau codițe la un recipient în cazul gemului de căpșuni. Se admit max. 1 % sâmburi la gemul de vișine și cireșe și max. 0,2 % sâmburi la gemul de prune, raportat la masa netă a ambalajului. Merele, perele și gutuile sunt curățate de coajă și de casa seminală; Culoare: Corespunzătoare varietății fructului (la gemul dintr-o singură specie de fructe); se admite o nuanță de brun deschis la gemurile din fructe de culoare deschisă și brună la gemurile din celelalte fructe. Aciditate totală exprimată în acid malic, min.0.5 %	6 luni

47. Gem caise

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.008	kg	lunar	Gem caise, substanțe solubile min. 67 grade refractometrice ambalat în borcan de max 420 g. Gem de fructe - Substanțe solubile (în sirop), grade refractometrice la 20°C, min. 67%. Aspect: Fructe, bucăți de fructe parțial destrămate în masă gelificată, fără separare de sirop, fără semne de fermentare sau mucegai, fără corpuri străine. Se admit max. 3 frunzulițe sau codițe la un recipient în cazul gemului de căpșuni. Se admit max. 1 % sămburi la gemul de vișine și cireșe și max. 0,2 % sămburi la gemul de prune, raportat la masa netă a ambalajului. Merele, perele și gutuile sunt curățate de coajă și de casa seminală; Culoare: Corespunzătoare varietății fructului (la gemul dintr-o singură specie de fructe); se admite o nuanță de brun deschis la gemurile din fructe de culoare deschisă și brună la gemurile din celelalte fructe. Aciditate totală exprimată în acid malic, min.0.5 %	6 luni

48. Compot piersici 700 gr

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.413	kg	lunar	Compot de piersici: Fructul: 50-60% Siropul: apă, zahăr (sau sirop de glucoză-fructoză), Acidifiant: acidifiant- acid citric E330 Caracteristici organoleptice: aspect: jumătăți/sferturi sau întregi, decojite fără bucăți mărunțite, să fie acoperite de sirop, de culoare galben intens până la oranj, fără pete, codițe textura: fermă, succulentă, nu foarte moale, gust: dulce, fără gust/miros străine, sirop: limpede, fără impurități, ușor galbui. Specificații fizico-chimice: Greutate netă: pentru un borcan de 720 ml, masa totală este de aprox. 650-700gr, iar fructul de aprox. 350-400 gr. Sirop: 14-18 sirop slab sau mediu PH: de regulă sub 4 (mediu acid pentru conservare). Valori nutriționale: la 100gr produs Valoare energetică: ~60-80 kcal Carbohidrați: 15-20 gr din care zaharuri 14-18 gr Grăsimi: < 0.5 gr din care acizi grași saturați < 0.1 gr Fibre: 0.5-1 gr Sare: < 0.05 gr Depozitare și ambalare: se depozitează în spații răcoroase, uscate și ferite de îngheț sau raze directe ale soarelui, borcan din sticlă cu capac twist-off Termen de valabilitate: 12-24 luni de la data producției. Defecte nepermise: capac bombat, sirop tulbure sau cu sediment necaracteristic, piersici cu pete, altertate, cu sămburi/ bucăți de sămburi în cazul celor decojite.	6 luni

49. Compot ananas 700 gr

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.413	kg	lunar	Compot de ananas: 60% ananas, 40% sirop Fructul: să fie proaspăt, matur, curățat, tăiat felii sau bucăți, Siropul: apă, suc propriu Acidifiant: acid citric pentru reglarea PH-ului Caracteristici organoleptice: aspect: bucăți/felii uniforme, de culoare galbenă, fără pete, codițe, textură: fermă, succulentă, nu foarte moale, gust: dulce, fără gust de metal sau de fermentație, sirop: limpede, fără impurități. Specificații fizico-chimice: Greutate netă: 340-565 gr Greutate scursă: 50-60% din greutatea netă Sirop: concentrație zahăr-0-12.5 PH: sub 4.5 pentru a asigura stabilitatea prin sterilizare. Valori nutriționale: la 100gr produs Valoare energetica: ~50-70 kcal Carbohidrați: 12-16 gr Grăsimi: < 0.5 gr Fibre: ~1-2 gr Sare: < 0.1 gr Depozitare și ambalare: se depozitează în spații răcoroase, uscate și ferite de îngheț sau raze directe ale soarelui, conserve metalice (tinplate/aluminiu) cu interior lăcuit sau borcan din sticla. Termen de valabilitate: 12-24 luni de la data producției. Defecte nepermise: recipient bombat, sirop tulbure sau cu sediment necaracteristic, fruct cu pete.	6 luni

50. Compot vișine 700 gr

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.413	kg	lunar	Compot de vișine: 720 ml (aprox. 680-700 gr) Fructul: 50-60% din greutatea netă, restul fiind sirop, Siropul: apă, zahăr (sau sirop de glucoză-fructoză), limpede, fără impurități, culoare roșatică Acidifiant: acidifiant- acid citric E330 Caracteristici organoleptice: aspect: întregi, fără bucăți mărunțite, pete, codițe, fără urme de mușgai textura: fermă, succulentă, nu foarte tare gust: dulce-acrișor, fără gust /miros străine Specificații fizico-chimice: Greutate neta: pentru un borcan de 720 ml, masa totală este de aprox. 650-700gr, iar fructul de aprox. 350-400 gr. PH: de regulă sub 4 (mediu acid pentru conservare). Valori nutriționale: la 100gr produs Valoare energetica: ~60-85 kcal Glucide: 15-20 gr Grasimi: < 0.5 gr Proteine: < 0.5 gr Depozitare și ambalare: se depozitează în spații răcoroase, uscate și ferite de îngheț sau raze directe ale soarelui, borcan din sticlă cu capac twist-off Termen de valabilitate: 12-24 luni de la data producției. Defecte nepermise: capac bombat, sirop tulbure sau cu sediment necaracteristic, vișine cu pete, altertate, cu codițe.	6 luni

51. Compot prune 700 gr

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.413	kg	lunar	Compot de prune: 900 ml (aprox. 680-720 gr) Fructul: 50-60% din greutatea netă, restul fiind sirop, Siropul: apă, zahăr (sau sirop de glucoză-fructoză), limpede, fără impurități Acidifiant: acidifiant- acid citric E330 Caracteristici organoleptice: aspect: întregi sau jumătăți, cu coajă, de culoare violet închis la albastru-roscat, fără bucăți mărunțite, pete, codițe, fără urme de mușgai textura: fermă, succulentă, nu foarte tare gust: dulce-acrișor, fără gust /miros străine Specificații fizico-chimice: PH: de regulă sub 4 (mediu acid pentru conservare). Valori nutriționale: la 100gr produs Valoare energetica: ~50-85 kcal Glucide: 15-20 gr Grasimi: 0 gr Proteine: < 0.5 gr Depozitare și ambalare: se depozitează în spații răcoroase, uscate și ferite de îngheț sau raze directe ale soarelui, borcan din sticlă cu capac twist-off, închise ermetic. Termen de valabilitate: 12-24 luni de la data producției. Defecte nepermise: capac bombat, sirop tulbure sau cu sediment necaracteristic, prune cu pete, altertate, cu codițe.	6 luni

52. Miere de albine

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.730	kg	lunar	Miere de albine naturală, monofloră/polifloră; apă max 20%, zahăr reducător, exprimat în zahăr invertit min 70%, ambalată la cazoletă de max 20 gr; Miere de albine naturală, monofloră sau polifloră. Aspect curat, omogen, fără impurități, fără spumă. Consistență : masă fluidă, vâscoasă Culoare : galben deschis până la galben intens Gust pronunțat dulce, cu gust caracteristic de miere. Pentru consum individual	6 luni

53. Cafea naturală

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.930	kg	lunar	Cafea naturală în ambalaj ermetic de max 1 Kg. Cafea naturală 100% Arabica. Pulbere fină, obținută prin măcinarea boabelor de cafea, fără aglomerări, fără impurități sau corpuri străine sau cafea naturală boabe. Cafea cu 1,5% cofeină, aromă bogată, miros puternic de cafea și gust rafinat	6 luni

54. Cafea instant - ness

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
326	kg	lunar	Cafea instant - ness, se aprovizionează în plicuri ermetice de max 5gr. Formă granulară, uniformă, specifică varietății, miros și gust plăcute, specifice, fără miros/gust străin.	6 luni

55. Ceai

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.715	kg	lunar	Ceai natural, diverse fructe, ambalat în plicuri de 1- 5 g, cu conținut de apă de max 8,5%. Ceai natural (negru, verde, diverse sortimente de fructe), fără corpuri străine. Fără coloranți artificiali. Cenușă max. 6,5%, Extract apos min. 32 %. Aromate, plăcute, caracteristice sortimentului; fără miros și sau gust străin. Infuzia limpede. Ceaiul trebuie să fie curat fără corpuri străine. Nu se admit insecte vii sau moarte sau fragmentele acestora.	6 luni

Lot nr. 4 Legume, fructe București

1. Ardei iute

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
500	kg	bisăptămănal	Ardei iute proaspăt, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acestora. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

2. Ardei gras

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
30.015	kg	bisăptămânal	Ardei gras proaspăt, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

3. Castraveți

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
22.512	kg	bisăptămânal	Castraveți proaspeți, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

4. Conopidă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.000	kg	bisăptămânal	Conopidă, calitatea I. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

5. Dovlecei

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.001	kg	bisăptămânal	Dovlecei proaspeți, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

6. Gogoşari

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.002	kg	bisăptămânal	Gogoşari proaspeți, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

7. Roșii

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
28.014	kg	bisăptămânal	Roșii proaspete, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

8. Salată verde

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
500	kg	bisăptămânal	Salată verde proaspătă, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

9. Morcovi

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.080	kg	bisăptămânal	Morcov proaspăt, spălat și curățat, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

10. Păstârnac rădăcină

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.099	kg	bisăptămânal	Păstârnac rădăcină proaspăt, spălat și curățat, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Rădăcininoase proaspete, netede, cu aspect proaspăt. Rădăcini cu formă regulată, sănătoase, nelemnificate, curate, ferme, fără ramnificații sau rădăcini secundare, fără început de formare a tulpinii florale, fără umiditate exterioară. Rădăcini fără fisuri sau crăpături, fără defecte de colorație, fără tendințe de încolțire. Culoare, gust și miros caracteristic tipului și soiului, fără gust și miros străin, de muceai, ranced sau de alterare. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

11. Pătrunjel rădăcină

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
628	kg	bisăptămânal	Pătrunjel rădăcină proaspăt, spălat și curățat, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Rădăcininoase proaspete, netede, cu aspect proaspăt. Rădăcini cu formă regulată, sănătoase, nelemnificate, curate, ferme, fără ramnificații sau rădăcini secundare, fără început de formare a tulpinii florale, fără umiditate exterioară. Rădăcini fără fisuri sau crăpături, fără defecte de colorație, fără tendințe de încolțire. Culoare, gust și miros caracteristic tipului și soiului, fără gust și miros străin, de muceai, ranced sau de alterare. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

12. Țelină rădăcină

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.099	kg	bisăptămânal	Țelină rădăcină proaspăt, spălat și curățat, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Rădăcininoase proaspete, netede, cu aspect proaspăt. Rădăcini cu formă regulată, sănătoase, nelemnificate, curate, ferme, fără ramnificații sau rădăcini secundare, fără început de formare a tulpinii florale, fără umiditate exterioară. Rădăcini fără fisuri sau crăpături, fără defecte de colorație, fără tendințe de încolțire. Culoare, gust și miros caracteristic tipului și soiului, fără gust și miros străin, de muceai, ranced sau de alterare. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

13. Ciuperci

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.503	kg	bisăptămânal	Ciuperci proaspete, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprii consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

14. Leuștean

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.001	kg	bisăptămănal	Leuștean proaspăt calitate I, spălat și curățat, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitate I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

15. Mărar

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.001	kg	bisăptămănal	Mărar proaspăt calitate I, spălat și curățat, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitate I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

16. Pătrunjel

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.001	kg	bisăptămânal	Pătrunjel proaspăt calitatea I , spălat și curățat, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

17. Varză albă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
26.640	kg	bisăptămânal	Varză albă proaspătă, calitatea I. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

18. Varză roșie

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.960	kg	bisăptămânal	Varză roșie proaspătă, calitatea I. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

19. Ceapă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
10.755	kg	săptămânal	Ceapă uscată galbenă, calitatea I, proaspătă, nevestejită. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Ceapă cu bulbi întregi, tari, curați, sănătoși, fără atacuri de boli sau insecte, fără urme de contact cu rozătoare, fără vătămări produse de frig, fără umiditate exterioară ; fără urme de pământ și resturi vegetale; fără pete; Miros și gust caracteristic, fără miros și gust străin, de mușgai sau ranced.. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	1 lună

20. Usturoi

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.545	kg	săptămânal	Usturoi uscat, calitatea I, proaspăt, nevestejit. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Usturoi uscat proaspăt, nevestejit. Căpățâni mari, uscate, întregi, sănătoase, curate. Fără căpățâni afectate de mană, bacterioze, mucegai, larve, alte insecte, fără urme de fisuri sau crăpături, fără defecte de formă sau colorație, fără tendințe de încolțire, fără umiditate externă. Miros și gust specific, fără miros și gust străin, de mucegai, ranced sau de alterare. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	1 lună

21. Cartofi

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
22.595	kg	săptămânal	Cartofi calitatea I necurățați. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Cartofii proaspeți necurățați trebuie să corespundă standardelor de produs și dispozițiilor sanitare în vigoare, calitatea I . Gust și miros: Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	1 lună

22. Cartofi curățați

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
67.785	kg	bisăptămânal	Cartofi calitate I curățați. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Cartofii proaspeți curățați sunt obținuți prin procesul tehnologic de curățare și ambalare în vid, în instalații speciale. Cartofii proaspeți curățați pot fi întregi sau divizați. După forma de divizare cartofii proaspeți curățați pot fi: cuburi, rondele, pai etc. Materiile prime și auxiliare folosite la fabricarea cartofilor proaspeți curățați trebuie să corespundă standardelor de produs și dispozițiilor sanitare în vigoare. Cartofi proaspeți curățați, calitate I. Aspectul ambalajului - Ambalaj vidat, curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător; Culoarea: Uniformă în același ambalaj, caracteristică cartofului crud, curățat de coajă. Gust și miros: Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin Impurități minerale și organice: Lipsă. Aspectul produsului: PENTRU CARTOFI ÎNTEGI : Cartofi întregi, nedestrămați, fără urme de coji, fără alte impurități organice etc. În același ambalaj cartofii trebuie să aibă dimensiuni apropiate; PENTRU CARTOFI DIVIZAȚI : Cartofi divizați cuburi, rondele, pai etc , nedestrămați, fără urme de coji, fără alte impurități organice etc. În același ambalaj cartofii divizați trebuie să aibă aceeași formă și dimensiuni apropiate. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitate I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

23. Mere

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
45.290	kg	bisăptămânal	Mere calitate I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitate I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului În același ambalaj se admit doar fructe la calitate I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

24. Pere

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
45.290	kg	bisăptămânal	Pere calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

25. Nectarine

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
16.175	kg	săptămânal	Nectarine calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

26. Prune

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.235	kg	săptămânal	Prune calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

27. Struguri de masă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.470	kg	săptămânal	Struguri de masă calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

28. Banane

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
45.290	kg	bisăptămănal	Banane calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

29. Lămâi

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.730	kg	bisăptămănal	Lămâi calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

30. Mandarine

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
16.675	kg	bisăptămănal	Mandarine calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

31. Portocale

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
16.675	kg	bisăptămănal	Portocale calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

Lot nr. 5 Băuturi București**1. Apă minerală plată la 5 L**

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
497.350	1	bisăptămănal	Apă minerală plată ambalată la 5 l. Apă minerală naturală provenită din surse autorizate (se vor aproviziona apele cunoscute de Agenția Națională pentru Resurse Minerale sau de autoritatea competentă dintr-un stat membru al UE). Proprietăți fizico-chimice: - hidrogencarbonat – 300-max 500 mg/l - calciu – max120 mg/l - sodiu – 6-9 mg/l - magneziu – 10-13 mg/l - cloruri – 15-20 mg/l - potasiu – max 2 mg/l	6 luni

2. Apă minerală plată la 2 L

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
99.470	1	bisăptămănal	Apă minerală plată ambalată la 2 l. Apă minerală naturală provenită din surse autorizate (se vor aproviziona apele cunoscute de Agenția Națională pentru Resurse Minerale sau de autoritatea competentă dintr-un stat membru al UE). Proprietăți fizico-chimice: - hidrogencarbonat – 300-max 500 mg/l - calciu – max120 mg/l - sodiu – 6-9 mg/l - magneziu – 10-13 mg/l - cloruri – 15-20 mg/l - potasiu – max 2 mg/l	6 luni

3. Apă minerală carbogazoasă la 0,5 L

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
99.470	1	bisăptămănal	Apă minerală carbogazoasă ambalată la 0,5 l. Apă minerală naturală provenită din surse autorizate (se vor aproviziona apele cunoscute de Agenția Națională pentru Resurse Minerale sau de autoritatea competentă dintr-un stat membru al UE). Proprietăți fizico-chimice - dioxid de carbon - min 2500 mg/l - hidrogencarbonat – max 1000 mg/l - calciu – max 150 mg/l - sodiu – max 60 mg/l - magneziu – max 50 mg/l - cloruri – max 20 mg/l	6 luni

4. Apă minerală plată la 0,5 L

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
298.410	l	bisăptămănal	Apă minerală plată ambalată la 0,5 l. Apă minerală naturală provenită din surse autorizate (se vor aproviziona apele cunoscute de Agenția Națională pentru Resurse Minerale sau de autoritatea competentă dintr-un stat membru al UE). Proprietăți fizico-chimice: - hidrogencarbonat – 300-max 500 mg/l - calciu – max120 mg/l - sodiu – 6-9 mg/l - magneziu – 10-13 mg/l - cloruri – 15-20 mg/l - potasiu – max 2 mg/l	6 luni

5. Băuturi răcoritoare

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
31.500	l	lunar	Băuturi răcoritoare îmbuteliate în recipiente din plastic sau carton –(max. 2000ml). Băutură răcoritoare cu diferite arome (portocale, lămâie și lămâie verde, cafeină, etc) Substanță solubilă uscată min 8 grade R Conținut de suc min 5%. Aspectul ambalajului : Ambalaj curat, marcat corespunzător. Aspectul produsului: Lichid omogen, fie limpede, fie opalescent, fără sediment sau impurități în suspensie, cu culoare specifică materiilor prime folosite. La băuturile răcoritoare pe bază de sucuri sau sucuri concentrate cu pulpă de fructe și sau legume, se admit depuneri de pulpă. Consistență: Fluidă. Miros: Plăcut, aromat, caracteristic fructelor, legumelor, plantelor sau substanțelor aromatizante folosite, fără miros străin (de fermentat, de mușchi etc.). Gust: Plăcut, dulce sau dulce-acrișor, ușor acidulat în cazul celor cu adaos de dioxid de carbon, caracteristic fructelor, legumelor, plantelor sau substanțelor aromatizante folosite, fără gust străin (acru, de fermentat, de mușchi etc.).	6 luni

6. Suc natural de mere

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
9.273	1	lunar	Suc natural de mere, (Suc pasteurizat de fructe, cu conținut minim de fruct 50%, se va aproviziona în cutii din carton de max 2 L - nu se accepta bauturi racoritoare necarbonatate) Aspectul ambalajului : Ambalaj curat, marcat corespunzător. Produs lichid nefermentat, dar fermentabil, obținut din fructe sănătoase și coapte, proaspete, conservate prin răcire sau din sucuri – semifabricate păstrate în condiții aseptice Culoarea, aroma și gustul specifice sucului fructelor utilizate Conservat prin metode fizice Substanță uscată min 11 grade R. Conținut de fructe min 40%. Sucurile naturale din fructe sunt ambalate în recipiente ermetic închise și sunt obținute prin presarea fructelor sau din concentrate de fructe. Din această grupă fac parte: - nectarul de fructe; - sucul de fructe obținut prin presarea fructelor sau prin reconstituirea sucului din concentrate de fructe. Prezenta specificație nu face referire la băuturile răcoritoare pe bază de sucuri sau sucuri concentrate de fructe (băuturi răcoritoare necarbonatate). Acestea nefiind acceptate!!	6 luni

7. Suc natural de portocale

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
9.273	1	lunar	Suc natural de portocale, (Suc pasteurizat de fructe, cu conținut minim de fruct 50%, se va aproviziona în cutii din carton de max 2 L - nu se accepta bauturi racoritoare necarbonatate) Aspectul ambalajului : Ambalaj curat, marcat corespunzător. Produs lichid nefermentat, dar fermentabil, obținut din fructe sănătoase și coapte, proaspete, conservate prin răcire sau din sucuri – semifabricate păstrate în condiții aseptice Culoarea, aroma și gustul specifice sucului fructelor utilizate Conservat prin metode fizice Substanță uscată min 11 grade R. Conținut de fructe min 40%. Sucurile naturale din fructe sunt ambalate în recipiente ermetic închise și sunt obținute prin presarea fructelor sau din concentrate de fructe. Din această grupă fac parte: - nectarul de fructe; - sucul de fructe obținut prin presarea fructelor sau prin reconstituirea sucului din concentrate de fructe. Prezenta specificație nu face referire la băuturile răcoritoare pe bază de sucuri sau sucuri concentrate de fructe (băuturi răcoritoare necarbonatate). Acestea nefiind acceptate!!	6 luni

8. Suc natural de piersici

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
9.273	l	lunar	Suc natural de piersici, (Suc pasteurizat de fructe, cu conținut minim de fruct 50%, se va aproviziona în cutii din carton de max 2 L - nu se accepta bauturi racoritoare necarbonatate) Aspectul ambalajului : Ambalaj curat, marcat corespunzător. Produs lichid nefermentat, dar fermentabil, obținut din fructe sănătoase și coapte, proaspete, conservate prin răcire sau din sucuri – semifabricate păstrate în condiții aseptice Culoarea, aroma și gustul specifice sucului fructelor utilizate Conservat prin metode fizice Substanță uscată min 11 grade R. Conținut de fructe min 40%. Sucurile naturale din fructe sunt ambalate în recipiente ermetic închise și sunt obținute prin presarea fructelor sau din concentrate de fructe. Din această grupă fac parte: - nectarul de fructe; - sucul de fructe obținut prin presarea fructelor sau prin reconstituirea sucului din concentrate de fructe. Prezenta specificație nu face referire la băuturile răcoritoare pe bază de sucuri sau sucuri concentrate de fructe (băuturi răcoritoare necarbonatate). Acestea nefiind acceptate!!	6 luni

9. Vin

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
850	l	lunar	Vin de calitate superioară sau vin de origine controlată; concentrație alcoolică la 20 grade celsius, min 11% vol; ambalaj de sticlă de max 1 L Vinurile care se comercializează cu denumirea de soi trebuie să provină în proporție de cel puțin 85 % din soiul indicat (condiția este valabilă și pentru vinurile cu denumire de origine controlată, precum și pentru cele cu denumire de origine controlată și trepte de calitate). Strugurii folosiți ca materie primă pentru producerea vinului de calitate superioară trebuie să prezinte următoarea limită minimă a conținutului de zaharuri: pentru vin de calitate superioară (VS): 170g/l.	6 luni

10. Bere

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.850	l	lunar	Bere îmbuteliată la sticlă sau doză de max 500ml; concentrație alcoolică min 4,5%. Bere diverse sortimente Ingrediente : apă, malț, hamei, fără mălai.	6 luni

Lot nr. 6 Legume congelate, conserve, murături București**1. Fasole păstăi congelate**

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.550	kg	săptămânal	Fasole păstăi congelate ambalate la maxim 1 kg. Ambalaj convențional, curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător;Culoarea: Uniformă în același ambalaj, caracteristică fasolei crude. Gust și miros: Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin, fără urme de coji, fără alte impurități organice etc.	6 luni

2. Mazăre boabe congelate

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.550	kg	săptămânal	Mazăre boabe congelate ambalate la maxim 1 kg. Ambalaj convențional, curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător;Culoarea: Uniformă în același ambalaj, caracteristică mazărei crude. Gust și miros: Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin, fără urme de coji, fără alte impurități organice etc.	6 luni

3. Morcovi baby congelați

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.700	kg	săptămânal	Morcovi baby congelați ambalați la maxim 1 kg. Ambalaj convențional, curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător;Culoarea: Uniformă în același ambalaj, caracteristică morcovului crud. Gust și miros: Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin, fără urme de coji, fără alte impurități organice etc.	6 luni

4. Legume mexicane congelate

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.700	kg	săptămânal	Legume mexicane congelate ambalate la maxim 1 kg. Ambalaj convențional, curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător;Culoarea: Uniformă în același ambalaj, caracteristică legumelor crude. Gust și miros: Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin, fără urme de coji, fără alte impurități organice etc.	6 luni

5. Cartofi congelați

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
22.595	kg	săptămânal	Cartofi congelați, se aprovizionează în ambalaj de max 1,5 kg Cartofi congelați (taiati pai), 10 mm, Ambalaj convențional, curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător; Culoarea: Uniformă în același ambalaj, caracteristică cartofului crud, curățat de coajă. Gust și miros: Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin, fără urme de coji, fără alte impurități organice.	6 luni

6. Conserve mazăre verde

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.033	kg	lunar	Conserve mazăre verde - aprovizionate în borcane de sticlă sau cutii de tablă de max 1 kg; conținut de legume min 55%. Prezenta specificație tehnică se referă la mazărea în apă, ambalată în recipiente închise ermetic și conservate prin sterilizare. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare Aspectul recipientului la exterior: Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: Cutie, capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient de sticlă curat. Aspectul conținut: Mazăre, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Culoarea: Caracteristică mazărei fierte. Culoarea lichidului limpede, ușor gălbuie. Consistența: Mazăre bine fiartă și nedestrămată. Gust și miros: Specific, fără gust și miros străin.	6 luni

7. Conserve fasole verde

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.033	kg	lunar	Conserve fasole verde - aprovizionate în borcane de sticlă sau cutii de tablă de max 1 kg; conținut de legume min 55%. Prezenta specificație tehnică se referă la fasolea în apă, ambalată în recipiente închise ermetic și conservate prin sterilizare. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare Aspectul recipientului la exterior: Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: Cutie, capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient de sticlă curat. Aspectul conținut: Mazăre, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Culoarea: Caracteristică mazărei fierte. Culoarea lichidului limpede, ușor gălbuie. Consistența: Mazăre bine fiartă și nedestrămată. Gust și miros: Specific, fără gust și miros străin.	6 luni

8. Conserve zarzavat pentru ciorbe

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.022	kg	lunar	Conserve zarzavat pentru ciorbe - aprovizionate în borcane de sticlă sau cutii de tablă de max 1 kg; conținut de legume min 55%. Prezenta specificație tehnică se referă la zarzavat pentru ciorbe în apă, ambalată în recipiente închise ermetic și conservate prin sterilizare. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare Aspectul recipientului la exterior: Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: Cutie, capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient de sticlă curat. Aspectul conținut: Mazăre, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Culoarea: Caracteristică mazărei fierte. Culoarea lichidului limpede, ușor gălbuie. Consistența: Mazăre bine fiartă și nedestrămată. Gust și miros: Specific, fără gust și miros străin.	6 luni

9. Conserve roșii în bulion

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.022	kg	lunar	Conserve roșii în bulion - aprovizionate în borcane de sticlă sau cutii de tablă de max 1 kg; conținut de legume min 50%. Prezenta specificație tehnică se referă la roșii în bulion, ambalate în recipiente închise ermetic și conservate prin sterilizare. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare Aspectul recipientului la exterior: Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: Cutie, capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient de sticlă curat. Aspectul conținut: Mazăre, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Culoarea: Caracteristică mazărei fierte. Culoarea lichidului limpede, ușor gălbuie. Consistența: Mazăre bine fiartă și nedestrămată. Gust și miros: Specific, fără gust și miros străin.	6 luni

10. Pastă de roșii

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.330	kg	lunar	Pastă de tomate fără adaos de sare, conținut de substanță solubilă min. 28%, ambalată în cutii de tablă sau sticlă de max 1 Kg, închise ermetic și sterilizate. Prezenta specificație tehnică se referă la pasta de tomate obținută prin zdrobirea, strecurarea tomatelor și concentrarea sucului prin fierbere, până la consistența potrivită, fără adaos de sare. Pasta de tomate, cu un conținut minim de substanță solubilă de 28%, este ambalată în recipiente închise ermetic și sterilizate. Pasta de tomate se prepară din tomate proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, de culoare roșie intensă, fără semne de fermentare sau mucegai. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspectul recipientului la exterior: Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Recipient din sticlă, cu capacul nebombat. Cutie metalică, nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Aspectul recipientului la interior: Cutii, capace, fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipiente din sticlă curate. Aspectul produsului: Masă omogenă, densă, fără corpuri străine, fără semne de alterare. Culoare: Roșie intensă până la roșie cărămizie, uniformă în toată masa; la suprafața pastei de tomate ambalată în recipiente ermetice, se admite o culoare mai închisă față de culorile menționate. Gust și miros: Specifice concentratelor de tomate, fără gust și miros străin. Nu se admite gust amar sau acru.	6 luni

11. Castraveți murați

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.890	kg	lunar	Castraveți murați ambalați în recipiente de sticlă/plastic de max 5 kg. Prezenta specificație tehnică se referă la conservele de castraveți întregi sau divizați, fabricate din castraveți proaspeți sau murați (obținuți prin fermentare lactică) introduși în soluție de oțet, cu diverse condimente și ambalați în recipiente închise ermetic. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Aspectul exterior al recipientului: Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: Cutie, capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat. Aspectul conținutului: Castraveți uniformi ca dimensiune, din același soi. Culoarea legumelor: Caracteristică soiului, tipului de conservare și sortimentului. Consistența legumelor: Fermi, crocanți, fără zbârcituri, părți sau exemplare moi. Gust și miros: Plăcut, acru, acru-dulceag, caracteristic sortimentului fabricat și condimentelor folosite; fără gust și miros străin.	6 luni

12. Gogoșari murați

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.890	kg	lunar	Gogoșari murați ambalați în recipiente de sticlă/plastic de max 5 kg. Prezenta specificație tehnică se referă la conservele de gogoșari întregi sau divizați, fabricate din castraveți proaspeți sau murați (obținuți prin fermentare lactică) introduși în soluție de oțet, cu diverse condimente și ambalați în recipiente închise ermetic. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Aspectul exterior al recipientului: Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: Cutie, capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat. Aspectul conținutului: Gogoșari din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere, divizați jumătăți, sferturi sau felii și acoperiți cu lichid. Culoarea legumelor: Gălbui, limpede. Consistența legumelor: Gogoșari fermi, crocanți, fără exemplare moi. Gust și miros: Specific condimentelor folosite, fără gust și miros străin.	6 luni

13. Gogonele murate

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.890	kg	lunar	Gogonele murate ambalate în recipiente de sticlă/plastic de max 5 kg. Prezenta specificație tehnică se referă la conservele de gogonele întregi, fabricate din gogonele proaspete introduse în soluție de oțet, cu diverse condimente și ambalate în recipiente închise ermetic. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Aspectul exterior al recipientului: Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: Cutie, capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat. Aspectul conținutului: Gogonele uniforme ca dimensiune, din același soi. Culoarea legumelor: Caracteristică soiului și sortimentului. Consistența legumelor: Fermă, crocantă, fără zbârcituri, părți sau exemplare moi.. Gust și miros: Plăcut, acru, acru-dulceag, caracteristice sortimentului și condimentelor folosite; fără gust și miros străin.	6 luni

14. Murături asortate

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.890	kg	lunar	Murături asortate ambalate în recipiente de sticlă/plastic de max 5 kg. Prezenta specificație tehnică se referă la produsul "murături", obținut prin procesul de fermentare lactică a legumelor: gogonele, ardei, conopidă, varză, țelină, morcovi etc. introduse în soluție de sare, cu diverse condimente. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Aspect: Legume (amestec de legume), întregi/ bucăți, sănătoase, curate, fără pete sau vătămări mecanice, apropiate ca mărime și grad de coacere. Aspectul și culoarea lichidului: Limpede sau slab opalescent, ușor tulbure, fără să se întindă. Consistența: Legume, crocante, elastice, nedestrămate. Culoarea legumelor: Caracteristică sortimentului. Culoarea lichidului: Galben- verzui. Miros: Plăcut, caracteristic legumelor bine murate, cu aromă de condimente, fără miros străin. Gust: Plăcut, acrișor, potrivit de sărat, răcoritor, fără gust străin. Corpuri străine: Lipsă.	6 luni

15. Varză murată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
9.650	kg	lunar	Varză murată ambalată în recipiente de sticlă/plastic de max 5 kg. Materie primă și ingrediente: -varză: soiuri de toamnă cu foi subțiri, căpățâni îndesate, greutate medie, frunze ferme, neafectate de boli sau insecte -sare: grunjoasă, neiodată (sarea iodată poate înmuia varza) -saramură: concentrație 4-5% (40-50 gr sare la litru apa) -ingrediente opționale pentru aroma și conservare: mărar uscat, hrean, boabe de porumb, gutui, mere, cimbru. Ambalare: vase din plastic/ sticlă sau butoaie lemn. Caracteristici: foi întregi, ferme, culoare alb-gălbuie Gust: acru-sărat, caracteritic fermentației lactice, fără gust străin. Zeamă: clară, gălbuie, cu gust acru, plăcut. PH – 3.5-4.0 Depozitare: la rece (temperatura sub 10°C) pentru încetinirea procesului de fermentație. Valori nutriționale la suta de grame: Valoare energetică: ~15-20 kcal Proteină: ~1gr Glucide: ~2-4 gr Fibre: ~2,9 gr Sare: de obicei sub 1-2 gr	6 luni

16. Conserve din carne de porc

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
250	kg	lunar	Conserve din carne de porc în suc propriu – cantitatea de carne din masa netă min 60%; grăsime raportată la masa netă max 20%; nu se admite utilizarea cărnii de vită sau de pasăre separate mecanic precum și a proteinelor de origine vegetală, ambalată la cutii de tablă de max 300g. Culoare specifică tipului de carne folosit, roz-roșiatică. Gust și miros caracteristice ingredientelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin. Consistență compactă, textură omogenă, cu mici bucăți de grăsime animală în masa produsului și aspic la suprafață, fără spumă, goluri de aer, impurități, lichidul de acoperire limpede, fără corpuri străine.	6 luni

17. Conserve din carne de vită

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
250	kg	lunar	Conserve din carne de vită în suc propriu – cantitatea de carne din masa netă min 60%; grăsime raportată la masa netă max 20%; nu se admite utilizarea cărnii de porc sau de pasăre separate mecanic precum și a proteinelor de origine vegetală, ambalată la cutii de tablă de max 300g. Culoare specifică tipului de carne folosit, roz-roșiatică. Gust și miros caracteristice ingredientelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin. Consistență compactă, textură omogenă, cu mici bucăți de grăsime animală în masa produsului și aspic la suprafață, fără spumă, goluri de aer, impurități, lichidul de acoperire împede, fără corpuri străine.	6 luni

18. Pate de ficat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
980	kg	lunar	Pate de ficat, produs sterilizat la fabricarea căruia nu se admite utilizarea cărnii separate mecanic , amidonului și a proteinei de origine vegetală cu conținut de ficat min 15%; umiditate max 74%; substanțe grase max 30% și ambalat la cutii metalice de max 200g. Produsul "pate de ficat" este obținut prin prelucrarea sub formă de pastă a ficatului de porc, a cărnii de porc, slăninei crude, cu adaos de condimente, ceapă, fără adaosuri proteice, conform tehnologiilor specifice și supus unui tratament termic care să asigure sterilizarea produsului. Produsul "pate de ficat" este ambalat în recipiente închise ermetic care permit tratamentul termic de peste 115°C. Nu se admite utilizarea cărnii de porc sau pasăre separată mecanic, a amidonului sau a amidonului modificat și a proteinei de origine vegetală. Conținutul minim de ficat în produsul finit trebuie să fie de 15% . <i>Aspectul ambalajului:</i> Exterior: cutii curate, închise ermetic, cu capace nebombate, neruginite, nedeformate, litografiate, ștanțate sau etichetate după sterilizare, cu toate elementele de identificare. Interior: peliculă de lac sulfurezistentă, uniformă, continuă, fără pete de marmorare și fără pete de rugină. <i>Aspectul produsului la 10°C:</i> Pastă uniformă, alifioasă, tartinabilă sau ușor granulată, care poate prezenta un strat subțire de grăsime și de aspic. Culoare: Roz- gălbui până la cafeniu. Gust și miros: Plăcute, caracteristice, cu aroma condimentelor adăugate, fără gust și miros străin. Corpuri străine: Nu se admit.	6 luni

19. Salată icre de crap

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
520	kg	lunar	Salată icre de crap ambalată la cassoletă de 100 – 150 gr. Salata de icre este un produs alimentar emulsionat (cremă), obținut prin baterea icrelor de pește cu ulei vegetal, cu sau fără adăugarea de ceapă, lămâie, griș sau pesmet. Caracteristici Organoleptice Aspect: Pastă omogenă, consistentă, vâscoasă, cremoasă, cu boabe de icre vizibile distribuite uniform. Nu trebuie să prezinte ulei separat la suprafață (semn de emulsie ratată). Culoare: Albă, alb-gălbuie. Icrele de crap au o nuanță naturală deschisă. Gust/Aromă: Gust plăcut de icre, ușor sărat, cu aromă fină de ulei și aciditate specifică (lămâie/oțet). Poate avea o notă specifică de ceapă (dacă este inclusă). Consistență: Fermă, fină, aerată. Caracteristici Fizico-Chimice Conținut de icre: Minim 10-15% pentru sortimentele de calitate. Ulei: Ulei de floarea-soarelui (de obicei în proporție de 50-70% din compoziție). Umiditate: În jur de 70-80%. Proteine: Aproximativ 10-20%. pH: Acid (datorită zeamă de lămâie sau oțet), pentru a asigura conservarea. Aditivi (Industriale): Stabilizatori (carboximetilceluloză, gumă guar/xantan), conservanți (sorbat de potasiu, benzoat de sodiu), antioxidant (acid citric). Ingrediente Principale Ulei vegetal: Floarea-soarelui (de obicei). Elemente de structură: Ceapă tocată fin (opțional), griș fiert, pesmet (pentru a crește volumul și a stabili emulsia). Acidifianți: Zeamă de lămâie sau oțet alimentar. Altele: Apă minerală (pentru cremozitate), sare.	10 zile

20. Conservă de pește în sos tomat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
450	kg	bisăptămânal	Conserva de pește în sos tomat: Caracteristici organoleptice: Aspect: pește întreg sau file, ferm, nesfărmițat, de regulă fără cozi sau capete, așezat ordonat în recipient. Sosul tomat: dens, omogen, de culoare roșu-portocaliu până la roșu –brun, fără impurități străine. Gust și miros: gustul specific de pește fiert în sos tomat, plăcut, să fie echilibrat (sărat, ușor acidulat), fără note de ranced, acru sau alte gusturi străine Consistența: peștele să fie fraged, dar să nu se dezintegreze la manipulare. Compoziție și ingrediente: Pește în proporție de 60-70% din masa netă a produsului Sos de tomate (30-40%): apă, paste de tomate (concentrată), ulei vegetal (floarea soarelui sau rapiță), zahăr, sare, ceapă, condimente (piper, foi de dafin, ienibahar) Aditivi: pot conține agenți de îngrosare (amidon modificat), regulator de aciditate (acid citric) Caracteristici fizico-chimice: Proporția de pește: min 60% din masa netă sare: între 1-2 % valoare energetică medie: aprox. 150-250 kcal/100 gr în funcție de grăsimea peștelui, sosului PH-ul sosului: sub 4.6 pentru asigurarea siguranței microbiologice Produsul trebuie să fie comercial steril, conform normelor UE/naționale. Ambalare și depozitare: Ambalare: conserve metalice din tabla cositorită sau aluminiu, cu sistem easy-open, interior lăcuit pentru a preveni interacțiunea metalului cu sosul tomat. depozitare: spații uscate, răcoroase, ferite de razele solare, temperatura ideală este de 5-25°C Termen de valabilitate: 12-24 luni de la data fabricației.	6 luni

21. Conserva de pește în ulei

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Graficul de livrare solicitat	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
450	kg	bisăptămânal	Conservele de pește în ulei. Compoziția și Ingredientele: Pește: Sardine (Sardina pilchardus), Ton, Hering, Stavrid sau Scrumbie. De regulă, peștele trebuie să fie proaspăt, refrigerat sau congelat anterior (IQF). Ulei: Ulei vegetal (floarea-soarelui, rapiță) sau ulei de măsline. Ingrediente secundare: Sare (1-2% în carnea de pește), uneori condimente sau suc propriu. Raport carne/ulei: De obicei, peștele reprezintă 70-75% din conținutul declarat, iar uleiul 10-15% (sau proporții similare, ex. 65% pește, 35% lichid). Caracteristici Fizice și Tehnice Greutate netă: Variază în funcție de ambalaj (ex. 125g, 160g, 170g). Greutate scursă (Drained weight): De regulă, minim 60-70% din greutatea netă. Ambalaj: Conserve din tablă/aluminiu (food grade), ermetic închise, fără semne de coroziune sau deformare, adesea cu sistem de deschidere ușoară (easy-open). Sterilizare: Produsul trebuie să fi suferit un tratament termic (autoclavare) de aprox. 115°C - 121°C timp de 60-90 minute pentru a asigura sterilitatea comercială. Caracteristici Senzoriale (Organoleptice) Aspect: Pește întreg, fileuri sau bucăți, așezate ordonat. Uleiul trebuie să fie clar, nu tulbure. Gust/Miros: Specific peștelui conservat, plăcut, fără gusturi străine (rânced, amar). Textură: Fermă, dar nu tare; peștele nu trebuie să fie sfărâmiat. Valori Nutriționale (per 100g - mediu) Calorii: 200 - 350 kcal (variază în funcție de tipul de pește și ulei). Proteine: 13 - 25g. Grăsimi: 11 - 20g. Carbohidrați: 0g. Sare: 1 - 2g. Siguranță, Depozitare și Etichetare Depozitare: Spații uscate, răcoroase, ferite de lumina directă a soarelui (temperaturi recomandate sub 25°C). Termen de valabilitate: De obicei, 24-48 luni de la data producției. Etichetare: Trebuie să conțină: denumirea produsului, lista ingredientelor, cantitatea netă/scursă, informații nutriționale, data de valabilitate, datele producătorului, codul de bare	12 luni

Lot nr. 7 Pâine București

1. Pâine albă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
67.977	kg	zilnic	Pâine albă, feliată, ambalată la 300-500 gr. Consistență: miez în secțiune - masă cu pori fini, uniformi, fără aglomerări de făină, legat structurat de coajă, elastic astfel încât la strângere să ia rapid forma inițială. Aroma: plăcută, caracteristică pâinii coapte, fără miros străin Gust: plăcut, caracteristic pâinii coapte fără gusturi și mirosuri străine Aspect exterior: format alungit, suprafață cu creștături oblice, lucioasă, culoare galben-auriu, coaja rumenă.	3 zile

2. Pâine tip TOAST

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
36.603	kg	zilnic	Pâine tip TOAST, feliată, albă, ambalată, la 300-500 gr. Consistență: miez în secțiune - masă cu pori fini, uniformi, fără aglomerări de făină, legat structurat de coajă, elastic astfel încât la strângere să ia rapid forma inițială. Aroma: plăcută, caracteristică pâinii coapte, fără miros străin Gust: plăcut, caracteristic pâinii coapte fără gusturi și mirosuri străine Aspect exterior: Suprafață lucioasă, culoare galben-auriu, coaja rumenă, felia are forma pătrată	3 zile

Lot nr. 8 Carne și produse din carne Târgu Mureș

1. Piept de pui dezosat fără piele

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
9.608	kg	bisăptămânal	Piept de pui,dezosat și fără piele, refrigerat. Produs calitate superioară, obținut prin tranșare din pieptul întreg sau porționat în jumătăți, fără os, fără piele, rezultat din îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor și a părților cartilaginoase a sternului. Aspect: Musculatura în aderență naturală, de culoare roz, uniformă. Suprafață nefrajurată, netedă, umedă dar nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Miros la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, rânced, mucegai), fără semne de alterare. Aspect pe secțiune : fără cheaguri de sânge, fără fragmente de os. Consistență fermă, elastică, nu se admite consistență moale. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

2. Pulpe de pui dezosat fără piele

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
9.608	kg	bisăptămânal	Pulpe de pui, dezosate și fără piele, refrigerate. Produs calitate superioară, fără piele, fără os, reprezintă masa musculară obținută în urma secționării transversale la nivelul articulației coxo-femorale a pulpei și a dezosării acesteia. Aspect: Bucăți întregi. Musculatura în aderență naturală, de culoare roz, uniformă. Suprafață nefrajurată, netedă, umedă dar nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Miros la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, rânced, mucegai), fără semne de alterare. Aspect pe secțiune : fără cheaguri de sânge, fără fragmente de os. Consistență fermă, elastică, nu se admite consistență moale. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

3. Aripioare de pui

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.603	kg	bisăptămănal	Aripi de pasăre, refrigerate. Produs de calitate superioară, format din humerus, radius și ulna, fără vârfuri, fără porțiune toracică. Aspect: Musculatura în aderență naturală, de culoare roz, uniformă. Suprafață netedă, nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal, impurități mecanice sau pene. Miros la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, ranced, mușegai), fără semne de alterare. Consistență fermă, elastică, nu se admite consistență moale. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

4. Spinări de pasăre

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.201	kg	bisăptămănal	Spinări de pasăre, refrigerate. Porțiunea rezultată după detașarea jumătăților posterioare, a aripilor și a pieptului. Cuprinde gâtul, spatele până la regiunea lombară, coastele, stratul muscular, grăsimea și pielea în aderență naturală. Răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1...4°C. Aspect: curate, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Fermă și elastică, nu se admite consistență moale. Miros: plăcut, caracteristic fără miros străin (acru, putred, ranced, mușegai), fără semne de alterare. Se aprovizionează în ambalaje convenționale, vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

5. Pulpă vită dezosată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.522	kg	bisăptămânal	Pulpă de vită fără os, fără coaste, fără grăsime, fără inserții de sare și apă, refrigerată. Pulpa de vită fără os este delimitată anterior de secțiunea ce o separă de vrăbioară, în spatele ultimei vertebre lombare și se continuă spre partea inferioară, pe linia de separare de fleică, iar de rasol prin articulația femuro-tibio-rotuliană Aspect: Bucăți întregi, de culoare roz până la roșu. Suprafață nefrajurată, uscată, netedă, nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Miros la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, rânced, mucegai), fără semne de alterare. Aspect pe secțiune: suprafață ușor umedă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni infiltrate cu sânge, tendoane lucioase și tari. Consistență fermă, elastică atât la suprafață cât și în secțiune. Urmele ce se formează revin repede. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

6. Vrăbioară de vită fără os, refrigerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
8.408	kg	bisăptămânal	Vrăbioară de vită fără os, fără grăsime, fără inserții de sare și apă, refrigerată. Vrăbioara de vită, fără os, este mușchiul din regiunea dorsală, bine fasonat. Se admite la suprafață prezența unei pelicule fasonate de slănină de până la 0,3 cm. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonat, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi de oase; Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Consistență: Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede. Miros: Plăcut, caracteristic. Caracteristicile bulionului: Limpede aromat; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

7. Antricot de vită fără os, refrigerat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.045	kg	bisăptămânal	Antricot de vită fără os, fără grăsime, fără inserții de sare și apă, refrigerat. Antricotul de vită, fără os, mușchiul din regiunea dorsală, bine fasonat. Se admite la suprafață prezența unei pelicule fasonate de slănină de până la 0,3 cm. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonat, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi de oase; Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Consistență: Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede. Miros: Plăcut, caracteristic. Caracteristicile bulionului: Limpede aromat; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

8. Spată de vită fara os, fără grăsime, refrigerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
841	kg	bisăptămânal	Spată de vită fără os, fără grăsime, fără inserții de sare și apă, refrigerată. Spata de vită cu os este constituită din musculatura care îmbracă osul scapulum (lopățica) și osul humerus. Limita din spate a tăieturii trece în dreptul vertebrei a 5-a în direcția perpendiculară și paralelă cu coastele. Se detașează prin tăietură sub lopățică și deasupra coastelor, trecând prin mușchiul care leagă spata de antricot și piept. Limita de jos trece prin articulația humeroradiocubitală (cotul care o separă de rasol); Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Consistență: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Miros: Plăcut, caracteristic. Caracteristicile măduvei oaselor: Umple în întregime canalul medular al oaselor; Culoarea variabilă cu vârsta animalului, de la roz-gălbui la galben-cenușie; elastică; în secțiune cu aspect lucios. Caracteristicile bulionului: Limpede aromat; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

9. Organe comestibile- burtă de vită- congelată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.605	kg	lunar	Burta de vită congelată: este un produs semipreparat popular, comercializat sub formă de fâșii (fideluță). Caracteristici fizice și organoleptice: Forma de prezentare: fideluță sau calup, degresată și curățată profesional Stare: congelată rapid (IQF sau bloc), prefărtă Aspect: specific burții de vită, curățate și opărite Culoare: albicioasă spre gălbui-deschis Miros: caracteristic, fără miros străin (de alterare sau chimic) Textura: fermă, dar devenind fragedă după fierbere Specificații tehnice: Procesare: curățată, opărită la 70-75°C, tăiată și congelată Gătire: prefărtă Ambalare: pungi de plastic (vidate sau un), tăvițe de 900-1 kg Informații nutriționale: Valoare energetică: 73-109 kcal/306-455kj Proteine: 13-19% Grăsimi: 2-4.5 % (produs degresat) Carbohidrați: < 0.5-3 % Sare: aprox. 0.8 % Depozitare: minim -18°C Valabilitate: de la 12-24 luni de la producător.	12 luni

10. Ceafă de porc fără os și fără slănină, refrigerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
10.730	kg	bisăptămânal	Ceafă de porc fără os și fără slănină, fără inserții de sare și apă, refrigerată. Ceafa de porc reprezintă mușchiul cefei dezosat, degresat, bine fasonat. Se admite la suprafață prezența unui strat intermitent de 0,5 cm slănină, cu evidențierea flaxului (fascia de acoperire) rămas pe mușchi. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonat, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi de oase; Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Consistență: Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; Urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; Sucul din carne se obține greu și este limpede. Miros: Plăcut, caracteristic. Caracteristicile măduvei oaselor: Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros. Caracteristicile bulionului: Limpede aromat; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

11. Cotlet de porc fără os și fără slănină, refrigerat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.438	kg	bisăptămânal	Cotlet de porc fără os și fără slănină fără inserții de sare și apă, refrigerat. Cotletul de porc fasonat reprezintă porțiunea terminală a mușchiului dorsal din regiunea lombară (între ultima vertebră dorsală și prima sacrală). Se dezoasează, se degresează, se îndepărtează excesul de grăsime de la suprafață și se fasonază lateral pe marginea inferioară a mușchiului. Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Consistență: Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; Urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; Sucul din carne se obține greu și este limpede. Miros: Plăcut, caracteristic. Caracteristicile măduvei oaselor: Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros. Caracteristicile bulionului: Limpede aromă; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

12. Spată de porc fără os, fără grăsime, refrigerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.073	kg	bisăptămânal	Spată de porc fără os, fără slănină, refrigerată fără inserții de sare și apă, refrigerată. Spată de porc fără os obținută din prelucrarea sfertului anterior de porc, prin îndepărtarea structurii osoase parțial a stratului de grăsime, obținând la suprafața piesei un desen neuniform de grăsime și printr-o atenă fasonare necesară eliminării flaxurilor și al formațiunilor vasculare. Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Consistență: Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; Urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; Sucul din carne se obține greu și este limpede. Miros: Plăcut, caracteristic. Caracteristicile măduvei oaselor: Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros. Caracteristicile bulionului: Limpede aromă; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

13. Pulpă de porc fără os, fără grăsime, refrigerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.219	kg	bisăptămânal	Pulpă de porc fără os, fără slănină, refrigerată fără inserții de sare și apă, refrigerată. Pulpa de porc fără os cuprinde musculatura din regiunea bazinului (ilium, ischium și pubis), oasele sacrum, două vertebre codale, femurul și rotula, la care se îndepărtează oasele, grăsimea moale, flaxurile și formațiunile vasculare de pe suprafețele prelucrate. Este delimitată anterior de ultima vertebră lombară (exclusiv), la linia de separare de fleică, iar posterior de articulația femurotibiorotuliană (ce separă pulpa de rasolul din spate). Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică. Consistență: Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; Urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; Sucul din carne se obține greu și este limpede. Miros: Plăcut, caracteristic. Caracteristicile măduvei oaselor: Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros. Caracteristicile bulionului: Limpede aromat; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

14. Organe comestibile- ficat de porc -refrigerat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.605	kg	bisăptămânal	Ficat de porc refrigerat: este un produs proaspăt, care trebuie să îndeplinească standarde riguroase de igienă și calitate pentru a fi comercializat. Caracteristici organoleptice: Aspect: proaspăt, ferm, elastic, bine curăța, fără cheaguri de sânge, tendoane sau vezică biliară. Culoare: specifică (roz-roșiatic, uniform), fără pete verzui sau închise la culoare Consistență: elastic, succulentă, nu trebuie să fie lipicioasă sau moale Miros: caracteristic, fără miros străin (amoniac, ranced) Caracteristici fizico-chimice: PH-ul: să fie în intervalul 5.5-6.5 Caracteristici microbiologice: conform reglementărilor sanitar-veterinare în vigoare, rezidurile de metale (Cd, Pb) trebuie să fie sub limitele maxim admise de legislația în vigoare în națională/UE Etichetare: ușor de citit, trebuie să conțină: denumirea produsului, numărul de agreere/abatorizare (ex. RO D-47 EC), data producției și data expirării, temperatura de păstrare, greutatea. Ambalare: pungă de plastic, vidate sau cutii carton (aprox. 1 kg)	5 zile

15. Organe comestibile- rinichi de porc- refrigerat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.605	kg	bisăptămânal	Rinichi de porc refrigerat: sunt organe rezultate din tranșarea carcaselor de porc, destinate consumului uman, care necesită condiții stricte de depozitare pentru menținerea calității. Specificații tehnice: stare fizică: produs refrigerat (nu congelat), provenit de la animale sănătoase aspect: întregi, curățați de grăsime aderentă, fără cheaguri de sânge culoare: caracteristică, roșu-brun miros: specific cărnii proaspete, fără miros străin (amoniac, alterare) Ambalare și depozitare: infoliați individual sau în pachete preambalate, temperatura de păstrare între 0°.4°C, ambalare: pungi de plastic, vidate sau cutii carton (aprox. 1 kg) Termen de valabilitate: în jur de 9 zile de la ambalare Valoare nutrițională per 100 gr: 118 kcal, 17 gr proteine, 5 gr grasimi Produsul nu trebuie să provină din mărfuri decongelate.	5 zile

16. Organe comestibile-creier de porc- congelat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.605	kg	bisăptămânal	Creier de porc congelat: se comercializează în stare congelată rapid (IQF sau bloc) pentru a-și păstra textura delicată. Trebuie să provină din carcase autorizate, fără trichineloză. Caracteristici organoleptice: Aspect: creie întreg sau porționat, cu meningele intacte sau parțial îndepărtate, fără cheaguri de sânge excesive Culoare: alb-crem, alb-rozaliu sau bej deschis, nu se acceptă nuanțe de gri, galben-verzui, care indică o calitate scăzută sau depozitare prelungită Consistență: după decongelare trebuie să fie moale, gelatinoasă, fără a fi descompusă Miros: caracteristic, plăcut, fără miros străin (rânced, amoniac) Stare fizică: congelat în bloc sau individual (IQF). Caracteristici fizico-chimice și nutriționale: umiditate: 79-80% proteine: 7.25-11.33 gr grăsimi: 8-9.25 gr conținut Fe: aprox. 66 mg/kg PH: 5.8-6.0 Nitrogen ușor hidrolizabil (NH3): max. 35 mg/100 gr Depozitare și ambalare: temperatura de păstrare: -18°C sau mai scăzută ambalare: pungi de plastic, vidate sau cutii carton (aprox. 1 kg) Termen de valabilitate: 6-12 luni în funcție de condițiile de depozitare (-18°C) Defecte inadmisibile: corpuri străine, murdărie, resturi osoase	6 luni

17. Pulpă de miel fără os refrigerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.800	kg	bisăptămânal	Pulpă de miel fără os, refrigerată: este un produs de măcelarie de înaltă calitate, fasonat (curățat de piele și grăsime în exces). Caracteristici organoleptice și fizice: Aspect exterior: suprafață curată, fără os (dezosată), fără tendoane vizibile, fasonată cu grăsime în strat subțire, de obicei 0-5 mm. Culoare: specifică cărnii de miel (roșu deschis până la roz), grăsime de culoare albă sau alb-crem Miros: caracteristic speciei, plăcut, fără miros străin Consistență: fermă, elastică Ambalare: în vid (vacuum), pentru asigurarea proapețimii și a termenului de valabilitate. Specificații tehnice: temperatură de depozitare: 0°C.. 4°C, temperatură în profunzime (la os): 0..4°C, masă per bucata: variază între 1.3-2 kg (poate fi pulpă întreaga dezosată sau bucăți fasonate) Termen de valabilitate: variază în funcție de ambalare (refrigerat, vidat), de obicei 10-20 zile dacă se păstrează la 0-2°C. Valori nutriționale per 100 gr: valoare energetică: ~ 150-200 kcal proteine: ~ 17-20 gr grăsimi: ~ 10-15 gr (în funcție de cât de fasonată este pulpa) glucide: 0 gr sare: <0.2 gr, naturala. Ambalaje convenționale 1-4 kg	5 zile

18. Carne lucru oaie refrigerata

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.800	kg	bisăptămânal	Carne lucru oaie refrigerată: suprafața cărnii trebuie să fie curată, fără cheaguri de sânge, resturi de piele sau păr și fără contuziuni majore. Culoarea: roșu închis până la roșu cărămiziu (caracteristic cărnii de oaie adultă) Consistență: fermă, elastică, la apăsare urma dispare rapid. Miros: specific, plăcut, caracteristic speciei, fără miros de stătut, ranced sau amoniac. Caracteristici fizico-chimice: Carnea de lucru este de obicei dezosată, poate conține un anumit procent de țesut conjunctiv și grăsime. PH-ul după rigiditate trebuie să fie între 5.5-6.2 Stare: refrigerate (nu congelată). Caracteristici microbiologice: Carnea trebuie să respecte limitele microbiologice stabilite de regulamentele UE. Ambalare și etichetare: Livrarea se va face în navete igienizate (E2) sau vidată/în atmosferă modificată (MAP), în vederea prevenirii contaminării și prelungirii duratei de valabilitate. Termen de valabilitate: 7-14 zile în funcție de modul de ambalare și condiții de păstrare (0..+2°C). Ambalaje convenționale 1-4 kg	5 zile

19. Cârnați Cabanos

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.601	kg	bisăptămănal	Cârnați Cabanos obținuți prin tehnologie specifică și tratament termic care să asigure dubla afumare și fierberea produselor, cu apă max 50%; substanțe grase max 43%. Cârnații cabanos se fabrică din carne de porc, vită și slănină. La fabricarea cârnaților cabanos nu se va utiliza carnea separată mecanic, organe și amidon sau amidonuri modificate. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior: curat nelipicios fără mușgai sau corpuri străine. Membrană artificială sau naturală comestibilă, transparentă și nedeteriorată. Miros și gust plăcut, specific ingredientelor și a condimentelor folosite, fără miros și gust străin (acru, mușgai, ranced).. Apect pe secțiune: Masă mozaică, fără aglomerări de suc, gelatină, goluri de aer sau grăsime, fără fragmente de os, la tăiere trebuind să se păstreze integritatea feliei. Consistență: semitare. Ambalaje convenționale 1-4 kg	5 zile

20. Cârnați oltenești

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.402	kg	bisăptămănal	Cârnați oltenești obținuți prin tehnologie specifică și tratament termic care să asigure dubla afumare și fierberea produselor, cu apă max 65%; substanțe grase max 32%. Cârnații oltenești se fabrică din carne de porc, carne de vită și slănină. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior: curat nelipicios fără mușgai sau corpuri străine. Membrană artificială sau naturală comestibilă, transparentă și nedeteriorată. Miros și gust plăcut, specific ingredientelor și a condimentelor folosite, fără miros și gust străin (acru, mușgai, ranced).. Apect pe secțiune: Masă mozaică, fără aglomerări de suc, gelatină, goluri de aer sau grăsime, fără fragmente de os, la tăiere trebuind să se păstreze integritatea feliei. Consistență: semitare. Ambalaje convenționale 1-4 kg	5 zile

21. Cârnați proaspeți de porc

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
801	kg	bisăptămănal	Cârnații de porc proaspeți, trebuie să respecte standarde stricte de calitate și siguranță alimentară. Compoziție și Materii Prime Carne: Carne de porc (pulpă, spată), slănină. În produsele premium, procentul de carne poate depăși 95-100g carne utilizată pentru 100g produs finit. Membrană: Naturală (mațe subțiri de porc sau oaie), comestibilă. Condimente: Sare (1.8% - 2.2% din compoziție), piper negru proaspăt măcinat, usturoi, boia dulce/iute, cimbru. Aditivi (opțional): Conform legislației (pentru cârnați industriali), pot fi folosiți stabilizatori de culoare sau conservanți (nitriți), însă produsele tradiționale sunt de preferat fără aceștia. Caracteristici Fizico-Chimice Conținut de grăsimi: Maxim 30-50% (ideal sub 25-30% pentru a nu fi excesiv de grași). Proteine: Minim 15-20%. Amidon: În produsele de calitate, amidonul nu ar trebui să existe sau să fie sub 4% (maximum admis). pH: 5.3 - 5.8 (pentru cele fermentate). Caracteristici Organoleptice Aspect: Exterior curat, membrană nelipicioasă, culoare specifică cărnii proaspete, roz. Consistență: Fermă, elastică la atingere. Gust/Miros: Placut, specific cărnii de porc condimentate. Condiții de Păstrare și Siguranță Temperatură: Păstrare la 0 - 4°C (refrigerat) în funcție de specificul producătorului. Ambalare: Vid sau atmosferă modificată (MAP) pentru a prelungi durata de viață. Termen de valabilitate: 5-20 zile pentru produse proaspete. Valori Nutriționale Medii (per 100g) Calorii: 250 - 350 kcal. Grăsimi: 20 - 30 g. Proteine: 15 - 20 g. Sare: 2 - 3 g. Ambalaje convenționale 1-4 kg	5 zile

22. Cremwursti de porc

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.601	kg	bisăptămănal	Cremwursti de porc obținuți prin tehnologie specifică și tratament termic care să asigure dubla afumare și fierberea produselor, cu apă max 70%; substanțe grase max 27%. Cremwursti de porc se fabrică din carne de porc. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior: Înveliș continuu, nedeteriorat; suprafață curată, nelipicioasă. Membrană artificială sau naturală comestibilă, transparentă și nedeteriorată. Miros și gust: Specific produsului proaspăt fiert și condimentelor utilizate; fără gust sau miros străin. Apect pe secțiune: Pastă fină din carne de porc, omogenă, compactă, fără goluri mari de aer, fără flaxuri sau grăsimi topită. Formă: Bucăți cilindrice, obținute prin răsucirea membranelor utilizate. Consistență: Moale, elastică. Ambalaje convenționale 1-4 kg	5 zile

23. Cremwursti de pasăre

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.601	kg	bisăptămănal	Cremwursti de pasăre obținuți prin tehnologie specifică și tratament termic care să asigure dubla afumare și fierberea produselor, cu apă max 70%; substanțe grase max 27%. Cremwursti de pasăre se fabrică din carne de pasăre. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior: Înveliș continuu, nedeteriorat; suprafață curată, nelipicioasă. Membrană artificială sau naturală comestibilă, transparentă și nedeteriorată. Miros și gust: Specific produsului proaspăt fiert și condimentelor utilizate; fără gust sau miros străin. Apect pe secțiune: Pastă fină din carne de porc, omogenă, compactă, fără goluri mari de aer, fără flaxuri sau grăsime topită. Formă: Bucăți cilindrice, obținute prin răsucirea membranelor utilizate. Consistență: Moale, elastică. Ambalaje convenționale 1-4 kg	5 zile

24. Ceafă afumată de porc

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.182	kg	bisăptămănal	Ceafă afumată de porc – prelucrată conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure afumarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungi de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbui. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistență: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

25. Mușchi file porc afumat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.909	kg	bisăptămânal	Mușchi afumat de porc – prelucrat conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure afumarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg. Mușchiulețul de porc cuprinde marele, micul psoas și iliul, situat sub vertebrele dorsolombare, fasonat și degresat. Comercializarea mușchiulețului de porc către consumatorul final se face doar sub formă degresată. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungii de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbui. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

26. Kaiser afumat de porc

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.455	kg	bisăptămânal	Kaiser afumat de porc – prelucrat conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure afumarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungii de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbui. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

27. Piept fără os de pasăre afumat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.909	kg	bisăptămânal	Piept de pasăre afumat, fără os – prelucrat conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure afumarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg. Pieptul întreg sau porționat în jumătăți, fără os, rezultat din îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor și a părții cartilaginoase a sternului. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungi de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbui. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

28. Pulpă de pasăre afumată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
727	kg	bisăptămânal	Pulpă de pasăre afumată prelucrat conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure afumarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungi de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbui. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

29. Mușchi de vită afumat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.455	kg	bisăptămânal	Mușchi de vită afumat – prelucrat conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure afumarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg. Mușchiul de vită este situat în regiunea dorsolombară sub apofizele transverse și paleta iliacă; cuprinde psoasul mare, mic și iliacul. Se curăță de țesutul conjunctiv de acoperire cu atenție, astfel încât să nu se detașeze și micul psoas. Se scoate seul în exces și se fasonază. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungi de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbui. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

30. Ciolan presat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.455	kg	bisăptămânal	Ciolan presat prelucrat conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure păstrarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungi de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbui. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

31. Mușchi țigănesc

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.455	kg	bisăptămânal	Mușchi țigănesc prelucrat conform tehnologiilor specifice și tratament termic care să asigure păstrarea produsului, se va aproviziona în ambalaj vidat de max 5 kg . Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungii de culoare galben-brună, datorită straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiune: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbuie. Formă: Bucăți fasonate în formă neregulată Miros și gust: Plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Consistența: Elastică, la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială; caracteristică produsului afumat. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

32. Salam de Sibiu

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.820	kg	bisăptămânal	Salam de Sibiu fără proteină vegetală cu substanțe grase max 46%, apă max 30%. Salamul de Sibiu este un produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea la rece, maturarea și uscare produsului. Nu se va utiliza proteină vegetală. Aspect exterior: Suprafață uscată, înveliș întreg, aderent la compoziție, acoperit cu pulbere de mucegaiuri uscate, de culoare albă-cenușie sau alb-gălbuie. Aspect pe secțiune: Masa compoziției lucioasă, compactă, bine legată, fără aglomerări de grăsime topită; bucăți de carne de culoare roz până la roșu rubiniu, cu mici insule de grăsime albă, apropiate ca mărime, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii, dând un aspect de mozaic. Culoarea în secțiune a batonului trebuie să fie uniformă. Formă: Batoane corespunzătoare membranelor folosite, clipsate sau legate cu sfoară, cu grosimea uniformă pe toată lungimea, cu ușoară îngustare la capătul de agățare. Consistența: Elastică până la tare la suprafață și în zona periferică a secțiunii; mai moale dar legată și elastică spre centru; la apăsarea normală cu degetul pe suprafața batonului nu trebuie să rămână urme. Miros și gust: Plăcut, picant, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

33. Salam Canadian

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.840	kg	bisăptămânal	Salam canadian apă max 66%, subs grase max 30 % (nu se admit produsele care conțin carne separată mecanic și subproduse comestibile de abator). Salamul canadian este un produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea la rece, maturarea și uscare produsului. Nu se va utiliza proteină vegetală. Aspect exterior: Suprafață uscată, înveliș întreg, aderent la compoziție, acoperit cu pulbere de mușcăiuri uscate, de culoare albă-cenușie sau alb-gălbui. Aspect pe secțiune: Masa compoziției lucioasă, compactă, bine legată, fără aglomerări de grăsime topită; bucăți de carne de culoare roz până la roșu rubiniu, cu mici insule de grăsime albă, apropiate ca mărime, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii, dând un aspect de mozaic. Culoarea în secțiune a batonului trebuie să fie uniformă. Formă: Batoane corespunzătoare membranelor folosite, clipsate sau legate cu sfoară, cu grosimea uniformă pe toată lungimea, cu ușoară îngustare la capătul de agățare. Consistență: Elastică. Miros și gust: Plăcut, picant, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

34. Salam Victoria

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.120	kg	bisăptămânal	Salam Victoria – apă max 66%, subs grase max 30 % (nu se admit produsele care conțin carne separată mecanic și subproduse comestibile de abator). La fabricarea salamului Victoria se vor utiliza brad de carne de porc sau vită și bucăți mari de carne de porc, pulpă, spată sau cotlet răspândite în masa produsului în procent de minim 30 %, condimente și adaosuri în diferite proporții; nu este permisă utilizarea cârnii de porc și de pasăre separată mecanic și a subproduselor comestibile de abator. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior: Suprafață uscată, înveliș întreg, aderent la compoziție, acoperit cu pulbere de mușcăiuri uscate, de culoare albă-cenușie sau alb-gălbui. Aspect pe secțiune: Masa compoziției lucioasă, compactă, bine legată, fără aglomerări de grăsime topită; bucăți de carne de culoare roz până la roșu rubiniu, cu mici insule de grăsime albă, apropiate ca mărime, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii, dând un aspect de mozaic. Culoarea în secțiune a batonului trebuie să fie uniformă. Formă: Batoane corespunzătoare membranelor folosite, clipsate sau legate cu sfoară, cu grosimea uniformă pe toată lungimea, cu ușoară îngustare la capătul de agățare. Consistență: Elastică. Miros și gust: Plăcut, picant, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

35. Salam de vară

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.840	kg	bisăptămânal	Salam vară- apă max 50% subs grase max 40% (nu se admit produsele care conțin carne separată mecanic și subproduse comestibile de abator). Salamul de vară se fabrică din carne de porc, vită și slănină; nu se va utiliza carne separată mecanic, organe și amidon sau amidonuri modificate. Salamul de vară este un produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure dubla afumare și fierberea produsului. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect exterior: Suprafață curată, nelipicioasă fără aglomerări de grăsime la capete și sub membrană. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare brun-roșcat specific produselor afumate și uscate. Aspect pe secțiune: Compoziție compactă, mozaică, bine legată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime. Aspect specific componentelor utilizate. Formă: Batoane cilindrice corespunzătoare membranelor folosite. Consistența: Semitare. Miros și gust: Plăcut, picant, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Se aprovizionează în ambalaje vidate / închise ermetic (max 4°C)	5 zile

36. Crap proaspăt eviscerat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.877	kg	bisăptămânal	Crap proaspăt, eviscerat și decapitat. Specificația tehnică se referă la peștele proaspăt răcit cu gheață din speciile de apă dulce și marine, destinat consumului alimentar sau prelucrării în industria alimentară. Peștele proaspăt poate fi de crescătorie, sălbatic de apă dulce și marin. Prin pește proaspăt se înțelege peștele răcit cu gheață. După modul de prelucrare, peștele proaspăt se livrează sub formă de : - pește decapitat și eviscerat. Peștele proaspăt, răcit cu gheață se prelucrează respectându-se dispozițiilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspectul peștelui întreg: Nevătămat, fără semne aparente de boală, fără mucus, se admit pe suprafață vătămări mecanice cu lungime de până la 4 cm la peștii mai mari de 25 cm, iar pentru peștii mai mici de 25 de cm, până la 1 cm, dar nu la mai mult de 5 % din totalul peștilor din lot. Aspectul solzilor: Lucioși, nedecolorați, bine fixați pe suprafață; se admit zone fără solzi la peștele cu solzi caduci. Aspectul ochilor: Limpezi, bulbucați cu corneea lucioasă, transparentă. Aspectul branhiilor: De culoare roșie, cu nuanțele specifice speciei respective. Aspectul anusului: Retractat (concav) și albicios; se admite anus ușor proeminent și de culoare roz. Aspectul mușchilor: Bine fixați de coloana vertebrală și de oase, nesângerați, de culoare specifică speciei; Aspectul viscerelor: Bine individualizate, fără lichid în cavitate viscerală. Aspectul peștelui eviscerat și peștelui decapitat și eviscerat: Taieturi regulate, îngrijite; în cavitatea abdominală nu trebuie să existe resturi de viscere, sânge și impurități. Culoarea: Naturală, specifică. Cosistența cărnii: Fermă, elastică (<i>amprenta revine</i>); carnea bine legată de oase. Mirosul: Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.	5 zile

37. Șalău file

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.877	kg	bisăptămânal	Șalău file. "File de pește proaspăt" obținut prin filetarea peștelui proaspăt, decapitat, eviscerat și dezosat, răcit cu gheață destinat consumului alimentar. Peștele proaspăt poate fi de crescătorie, sălbatic de apă dulce și marin. Prin pește proaspăt se înțelege peștele răcit cu gheață. Masa musculară tăiată îngrijit, nefranjurată, fără urme de sânge, lipsită de oase și impurități. nevătămată, fără semne aparente de boală, fără mucus. Miros: Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.	5 zile

38. Macrou marinat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.877	kg	bisăptămânal	Macrou marinat ambalat la maxim 5 kg. <i>Proprietăți organoleptice</i> Produs calitate I, consistență, culoarea, gustul, mirosul conținutului (produsului), conservat și a sosurilor trebuie să corespundă calitativ. Cutiile să nu fie deformate, bombate și neermetice. <i>Proprietăți fizico-chimice</i> – conform standardelor europene în vigoare privind siguranță alimentelor; <i>Proprietăți microbiologice și toxicologice</i> - în limitele maxim admise stabilite prin legislația sanitară și sanitară veterinară în vigoare. <i>Ambalarea, marcarea și etichetarea</i> se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Să se încadreze în nivelurile maxime admise de contaminare fizică, chimică, toxicologică; Să se încadreze în parametrii de calitate specificații în declarația de conformitate, în standardul de calitate sau în specificația tehnică de produs; Eticheta alimentului trebuie să indice cantitatea de aditivi utilizată; Să fie avizate din punct de vedere sanitar – veterinar. Ambalat în cutii (găleușe) cu masa netă cuprinsă între 900 – 1200g.	5 zile

39. Păstrăv proaspăt, eviscerat și decapitat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.128	kg	bisăptămânal	Păstrăv proaspăt, eviscerat și decapitat. Specificația tehnică se referă la peștele proaspăt răcit cu gheață din speciile de apă dulce și marine, destinat consumului alimentar sau prelucrării în industria alimentară. Peștele proaspăt poate fi de crescătorie, sălbatic de apă dulce și marin. Prin pește proaspăt se înțelege peștele răcit cu gheață. După modul de prelucrare, peștele proaspăt se livrează sub formă de : - pește decapitat și eviscerat. Peștele proaspăt, răcit cu gheață se prelucurează respectându-se dispozițiilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspectul peștelui întreg: Nevătămat, fără semne aparente de boală, fără mucus, se admit pe suprafață vătămări mecanice cu lungime de până la 4 cm la peștii mai mari de 25 cm, iar pentru peștii mai mici de 25 de cm, până la 1 cm, dar nu la mai mult de 5 % din totalul peștilor din lot. Aspectul solzilor: Lucioși, nedecolorați, bine fixați pe suprafață; se admit zone fără solzi la peștele cu solzi caduci. Aspectul ochilor: Limpezi, bulbucați cu corneea lucioasă, transparentă. Aspectul branhiilor: De culoare roșie, cu nuanțele specifice speciei respective. Aspectul anusului: Retractat (concav) și albicios; se admite anus ușor proeminent și de culoare roz. Aspectul mușchilor: Bine fixați de coloana vertebrală și de oase, nesângerați, de culoare specifică speciei; Aspectul viscerelor: Bine individualizate, fără lichid în cavitate viscerală. Aspectul peștelui eviscerat și peștelui decapitat și eviscerat: Tăieturi regulate, îngrijite; în cavitatea abdominală nu trebuie să existe resturi de viscere, sânge și impurități. Culoarea: Naturală, specifică. Cosistența cărnii: Fermă, elastică (<i>amprenta revine</i>); carnea bine legată de oase. Mirosul: Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.	5 zile

40. Caras proaspăt eviscerat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.251	kg	bisăptămânal	Caras proaspăt eviscerat. Specificația tehnică se referă la peștele proaspăt răcit cu gheață din speciile de apă dulce și marine, destinat consumului alimentar sau prelucrării în industria alimentară. Peștele proaspăt poate fi de crescătorie, sălbatic de apă dulce și marin. Prin pește proaspăt se înțelege peștele răcit cu gheață. După modul de prelucrare, peștele proaspăt se livrează sub formă de : - pește decapitat și eviscerat. Peștele proaspăt, răcit cu gheață se prelucurează respectându-se dispozițiilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspectul peștelui întreg: Nevătămat, fără semne aparente de boală, fără mucus, se admit pe suprafață vătămări mecanice cu lungime de până la 4 cm la peștii mai mari de 25 cm, iar pentru peștii mai mici de 25 de cm, până la 1 cm, dar nu la mai mult de 5 % din totalul peștilor din lot. Aspectul solzilor: Lucioși, nedecolorați, bine fixați pe suprafață; se admit zone fără solzi la peștele cu solzi caduci. Aspectul ochilor: Limpezi, bulbucați cu corneea lucioasă, transparentă. Aspectul branhiilor: De culoare roșie, cu nuanțele specifice speciei respective. Aspectul anusului: Retractat (concav) și albicios; se admite anus ușor proeminent și de culoare roz. Aspectul mușchilor: Bine fixați de coloana vertebrală și de oase, nesângerați, de culoare specifică speciei; Aspectul viscerelor: Bine individualizate, fără lichid în cavitate viscerală. Aspectul peștelui eviscerat și peștelui decapitat și eviscerat: Tăieturi regulate, îngrijite; în cavitatea abdominală nu trebuie să existe resturi de viscere, sânge și impurități. Culoarea: Naturală, specifică. Cosistența cărnii: Fermă, elastică (<i>amprenta revine</i>); carnea bine legată de oase. Mirosul: Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.	5 zile

41. Doradă proaspătă eviscerată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.502	kg	bisăptămânal	Doradă proaspătă eviscerată. Specificația tehnică se referă la peștele proaspăt răcit cu gheață din speciile de apă dulce și marine, destinat consumului alimentar sau prelucrării în industria alimentară. Peștele proaspăt poate fi de crescătorie, sălbatic de apă dulce și marin. Prin pește proaspăt se înțelege peștele răcit cu gheață. După modul de prelucrare, peștele proaspăt se livrează sub formă de : - pește decapitat și eviscerat. Peștele proaspăt, răcit cu gheață se prelucrează respectându-se dispozițiilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspectul peștelui întreg: Nevătămat, fără semne aparente de boală, fără mucus, se admit pe suprafață vătămări mecanice cu lungime de până la 4 cm la peștii mai mari de 25 cm, iar pentru peștii mai mici de 25 de cm, până la 1 cm, dar nu la mai mult de 5 % din totalul peștilor din lot. Aspectul solzilor: Lucioși, nedecolorați, bine fixați pe suprafață; se admit zone fără solzi la peștele cu solzi caduci. Aspectul ochilor: Limpezi, bulbucăți cu corneea lucioasă, transparentă. Aspectul branhiilor: De culoare roșie, cu nuanțele specifice speciei respective. Aspectul anusului: Retractat (concav) și albicios; se admite anus ușor proeminent și de culoare roz. Aspectul mușchilor: Bine fixați de coloana vertebrală și de oase, nesângerați, de culoare specifică speciei; Aspectul viscerelor: Bine individualizate, fără lichid în cavitate viscerală. Aspectul peștelui eviscerat și peștelui decapitat și eviscerat: Tăieturi regulate, îngrijite; în cavitatea abdominală nu trebuie să existe resturi de viscere, sânge și impurități. Culoarea: Naturală, specifică. Cosistența cărnii: Fermă, elastică (<i>amprenta revine</i>); carnea bine legată de oase. Mirosul: Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.	5 zile

Lot nr. 9 Lactate, ouă Târgu Mureș

1. Unt 200-300 gr

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.577	kg	bisăptămânal	Unt ambalat la max. 300 gr, grăsime min 80%. Nu se admit produse similare ce conțin grăsimi vegetale. Untul de masă este obținut prin prelucrarea industrială a smântânei pasteurizate, provenite din lapte de vacă. Laptele, smântâna și materiile auxiliare folosite la fabricarea untului trebuie să corespundă documentelor tehnice normative de produs și să respecte normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Componentii untului trebuie să provină numai din lapte. După conținutul de grăsime, untul se livrează în următoarele tipuri: tipul de masă A, cu un conținut de grăsime de minim 80% grăsime. Culoare: De la alb-gălbui până la galben deschis, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune. Aspect în secțiune: Cu rare picături de apă limpede, goluri de aer mici, accidentale, fără impurități. Consistența la temperatura de 10...12°C: Masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmiată. Miros: Cu aromă satisfăcătoare, fără nuanțe străine de aromă. Gust: Satisfăcător, specific de unt, suficient de aromat, fără gust străin.	20 zile

2. Unt ambalat la 10-20 gr

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.730	kg	bisăptămănal	Unt ambalat la 10-20 gr, grăsime min 80%. Nu se admit produse similare ce conțin grăsimi vegetale. Untul de masă este obținut prin prelucrarea industrială a smântânei pasteurizate, provenite din lapte de vacă. Laptele, smântâna și materiile auxiliare folosite la fabricarea untului trebuie să corespundă documentelor tehnice normative de produs și să respecte normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Componenții untului trebuie să provină numai din lapte. După conținutul de grăsime, untul se livrează în următoarele tipuri: tipul de masă A, cu un conținut de grăsime de minim 80% grăsime. Culoare: De la alb-gălbui până la galben deschis, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune. Aspect în secțiune: Cu rare picături de apă limpede, goluri de aer mici, accidentale, fără impurități. Consistența la temperatura de 10...12°C: Masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmiată. Miros: Cu aromă satisfăcătoare, fără nuanțe străine de aromă. Gust: Satisfăcător, specific de unt, suficient de aromat, fără gust străin.	20 zile

3. Brânză topită

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.800	kg	bisăptămănal	Brânză topită diverse sortimente, bucăți de diferite forme geometrice de max 17,5 gr/buc , ambalate în folie de aluminiu, în cutii din carton de 6/12 bucăți, grăsimi min 45%. Sortimente: șuncă, ciuperci, smântână. Brânza topită ambalată în cutie de carton (6-12 triunghiuri). Ingrediente: lapte degresat reconstituit, brânzeturi, unt, lapte praf degresat, săruri de topire (E452, E 450, E330), proteine din lapte, sare, smântână praf 0,1%, corector de aciditate: E 330. Grăsime raportată la SU minim 50%.	15 zile

4. Brânză telemea vacă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.566	kg	bisăptămânal	Brânza telemea se prepară din lapte integral sau normalizat, pasteurizat, coagulat cu cheag sau pepsină, prin adăugare de culturi selecționate de bacterii lactice, cu sau fără semințe de negrilică (<i>Nigella sativa</i> L.) și se conservă în saramură de zer acidifiat. Aspect exterior: Bucăți întregi, cu suprafața curată, de culoare alb până la alb galbui; se admit bucăți ușor deformate. Nu se admit bucăți cu suprafața mucegăită, mucilaginoasă, moale, înroșită sau cu urme de sare neagră. Aspect în secțiune: pastă omogenă, curată, fără impurități, sau aspect buretos; rare goluri de presare și ochiuri de fermentare. Miros: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, nu se admit mirosuri straine. Gust: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, acrișor, ușor sărat. Consistență: Masă compactă, legată, de consistență uniform, se rupe ușor fără a se sfărâma. Nu se admite consistent crețoasă, cauciucioasă. Proprietăți fizico chimice: - Grăsime în substanța uscată: minim 50%. - Sare: max 3%. - Substanțe proteice minim 15% Pachete, cutii max 15 kg.	30 zile

5. Brânză proaspătă de vacă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.304	kg	bisăptămânal	Brânză proaspătă de vacă în ambalaj de max 1 Kg; grasime min 27%; substanță uscată min 30%. Brânză proaspătă de vacă: a) grăsime, min. 27 %; b) apă, max. 70 %. c) substanță uscată min: 30%. Pentru regimuri alimentare se poate aproviziona brânză dietetică. Ambalare în ambalaje de max 1 kg	5 zile

6. Brânză telemea maturată oaie

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.642	kg	bisăptămânal	Brânză telemea maturată de oaie grăsime raportată la substanța uscată min 42%. Brânza telemea se prepară din lapte integral sau normalizat, pasteurizat, coagulat cu cheag sau pepsină, prin adăugare de culturi selecționate de bacterii lactice, cu sau fără semințe de negrilică (<i>Nigella sativa</i> L.) și se conservă în saramură de zer acidifiat. Aspect exterior: Bucăți întregi, cu suprafața curată, de culoare alb până la alb galbui; se admit bucăți ușor deformate. Nu se admit bucăți cu suprafața mucegăită, mucilaginoasă, moale, înroșită sau cu urme de sare neagră. Aspect în secțiune: pastă omogenă, curată, fără impurități, sau aspect buretos; rare goluri de presare și ochiuri de fermentare. Miros: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de oaie nu se admit mirosuri straine. Gust: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de oaie, acrișor, ușor sărat. Consistență: Masă compactă, legată, de consistență uniform, se rupe ușor fără a se sfărâma. Nu se admite consistent crețoasă, cauciucioasă. Pachete, cutii max 20 kg.	30 zile

7. Brânză feta

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.600	kg	bisăptămânal	Brânză feta în ambalaj de max 1 Kg; Materiile prime și auxiliare folosite la fabricarea brânzei de vaci trebuie să corespundă documentelor tehnice normative ale produselor respective și să respecte normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspect: Pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer. Consistență: Pastă fină, cremoasă, nesfărâmicioasă. Culoare: Albă până la alb-gălbui, uniformă în toată masa. Miros: Plăcut, de fermentație lactică, fără miros străin. Gust: Plăcut, de fermentație lactică, fără gust străin.	10 zile

8. Iaurt

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
10.760	kg	bisăptămănal	Iaurt ambalat în pahare de plastic de 100 - 250g, cu capace sudate sau termopresate, grăsimi minim 2,8%. Iaurtul este obținut din lapte de vacă, degresat sau nu, pasteurizat, concentrat sau nu și fermentat cu culturi selecționate, specifice: <i>Streptococcus thermophilus</i> și <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>. În funcție de tipul de iaurt, se pot adăuga și culturi selecționate de <i>Lactobacillus acidophilus</i> și bifidobacterii. Produsul iaurt trebuie să conțină aceste microorganisme viabile și active pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului. Tratamentul termic după fermentare nu este permis. Laptele și materiile auxiliare folosite la fabricarea iaurtului trebuie să corespundă documentelor tehnice normative de produs și să respecte normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspect și consistență: Coagul de consistență potrivită, fără bule de gaz; la rupere cu aspect de porțelan; se admite eliminare de zer. Culoare: Albă de lapte sau cu nuanță slab gălbuie. Miros și gust: Specific de iaurt, plăcut, acrișor; nu se admite gust sau miros străin. Temperatura de livrare, max. 8° C.	20 zile

9. Smântână min.10%

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.302	kg	bisăptămănal	Smântână grăsimi minim 10%, se aprovizionează în ambalaj de plastic de max 1 kg. Smântâna fermentată este obținută prin smântânirea laptelui de vacă sau bivoliță și fermentarea cu culturi selecționate de bacterii lactice specifice. Laptele și materiile auxiliare folosite la fabricarea smântânei trebuie să corespundă documentelor tehnice normative de produs și să respecte normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspect și consistență: Omogenă, vâscoasă fără aglomerări de grăsimi sau de substanțe proteice. Culoare: Alb până la alb-gălbui, uniformă de lapte. Miros și gust: Plăcut, aromat, slab acrișor specific de fermentație lactică; fără gust și miros străin. Temperatura de livrare, max. 8° C.	15 zile

10. Cașcaval

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
7.529	kg	săptămânal	Cașcaval, grăsime raportată la substanță uscată, min 40%, va fi ambalat în vid sau parafinat, în ambalaj de max 1 kg. Cașcavalul este obținut din lapte integral sau din lapte normalizat, în stare crudă sau pasteurizată, prin adăugare de culturi selecționate de microorganisme, coagulare cu cheag, opărirea cașului și maturarea acestuia. Materiile prime și auxiliare folosite la fabricarea cașcavalului trebuie să corespundă documentelor tehnice normative ale produselor respective și să respecte normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspect exterior: Coajă sau suprafață netedă, curată, fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături, de culoare alb până la cenușiu-gălbui, pentru cașcavalurile din lapte de oaie, alb-gălbui până la galben pentru cașcavalurile din lapte de vacă, alb-gălbui până la cenușiu deschis, pentru cașcavalurile din lapte în amestec. Roțile sau bucățile pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă, avizată conform dispozițiilor santare în vigoare. Aspect pe secțiune: Pastă curată, compactă, omogenă, fără urme de mucegai; cu rare și mici ochiuri de fermentare. Consistența: Pastă fină, onctuoasă, ușor elastică; la rupere se desface în fâșii. Culoare: De la alb la galben deschis, uniformă în toată masa. Se admite intensificarea culorii galben către marginile roților și bucăților. Cele condimentate prezintă pigmentație specifică produsului de condimentare folosit. Miros: Plăcut, caracteristic cașcavalurilor provenite din lapte de oaie, lapte de vacă sau lapte în amestec, fără miros străin. Gust: Plăcut, cu aromă specifică cașcavalurilor din lapte de oaie, lapte de vacă sau lapte în amestec, potrivit de sărat, fără gust străin.	30 zile

11. Cașcaval afumat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.227	kg	săptămânal	Cașcaval afumat, grăsime raportată la substanță uscată, min 40%, va fi ambalat în vid sau parafinat, în ambalaj de max 1 kg. Cașcavalul este obținut din lapte integral sau din lapte normalizat, în stare crudă sau pasteurizată, prin adăugare de culturi selecționate de microorganisme, coagulare cu cheag, opărirea cașului și maturarea acestuia. Materiile prime și auxiliare folosite la fabricarea cașcavalului trebuie să corespundă documentelor tehnice normative ale produselor respective și să respecte normele sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Aspect exterior: Coajă sau suprafață netedă, curată, fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături, de culoare alb până la cenușiu-gălbui, pentru cașcavalurile din lapte de oaie, alb-gălbui până la galben pentru cașcavalurile din lapte de vacă, alb-gălbui până la cenușiu deschis, pentru cașcavalurile din lapte în amestec. Roțile sau bucățile pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă, avizată conform dispozițiilor santare în vigoare. Aspect pe secțiune: Pastă curată, compactă, omogenă, fără urme de mucegai; cu rare și mici ochiuri de fermentare. Consistența: Pastă fină, onctuoasă, ușor elastică; la rupere se desface în fâșii. Culoare: De la alb la galben deschis, uniformă în toată masa. Se admite intensificarea culorii galben către marginile roților și bucăților, în special pentru cașcavalurile afumate. Cele condimentate prezintă pigmentație specifică produsului de condimentare folosit. Miros: Plăcut, caracteristic cașcavalurilor provenite din lapte de oaie, lapte de vacă sau lapte în amestec, fără miros străin. Cașcavalurile afumate prezintă miros specific de fum. Gust: Plăcut, cu aromă specifică cașcavalurilor din lapte de oaie, lapte de vacă sau lapte în amestec, potrivit de sărat, fără gust străin. Cașcavalurile afumate prezintă ușor gust de fum.	30 zile

12. Frișcă lichidă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
362	l	lunar	Frișcă lichidă este un produs lactat cu un conținut ridicat de grăsime, utilizat în cofetărie și bucătărie pentru bătut (spumare) sau pentru sosuri. Ambalat la cutii de carton max 1L. Specificații Fizico-Chimice Conținut de grăsime: min. 35%. Stare fizică: Lichidă, omogenă, fără aglomerări. Culoare: Albă sau alb-crem. Aromă: Specifică, cremoasă, fără mirosuri străine pH: Neutru spre ușor acid Overrun (capacitatea de expandare): Poate ajunge la 140-150% (volumul crește de peste 2 ori prin batere). Ingrediente Smântână pasteurizată/UHT, lapte degresat, stabilizatori (ex: caragenan E407 - pentru a menține consistența). Specificații de Procesare și Păstrare Tratament termic: UHT (Ultra High Temperature) pentru o durată de viață mai lungă. Temperatura de batere: Foarte importantă: +2°C ... +6°C (trebuie refrigerată cu cel puțin 12-24h înainte de utilizare pentru a asigura stabilitatea grăsimilor). Condiții de păstrare: Refrigerare (2°C - 8°C). După deschidere, se recomandă consumul în 3-4 zile. Termen de valabilitate: De la câteva zile (pasteurizată) până la 3-6 luni (UHT) în ambalaj închis. Informații Nutriționale (la 100ml - Mediu) Energie: ~300-350 kcal Grăsimi: 30-35 g (din care saturate 19-25 g) Carbohidrați: 3-4 g (naturală), >10g (vegetală îndulcită) Proteine: 2-3 g	3 luni

13. Lapte vacă UHT 3,5%

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
47.140	l	săptămânal	Lapte de vacă ultrapasteurizat (UHT), grăsime 3,5% ambalat la cutii de carton max 1L; Laptele de consum ultrapasteurizat este obținut prin prelucrarea la temperaturi înalte a laptelui de vacă sau de bivoliță. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Nu se admite adăugarea de substanțe conservante, alcalinizate, neutralizante sau alte substanțe străine de compoziția laptelui. Aspectul recipientelor: curat, închis ermetic, nedeformat, imprimat cu toate elementele de identificare. Aspectul conținutului: Lichid omogen, lipsit de impurități vizibile și de sediment. Gust și miros: Plăcut, dulceag caracteristic laptelui, cu un ușor gust de fiert, fără gust și miros străin. Culoare: Albă cu nuanță gălbuie, uniformă.	20 zile

14. Ouă de găină categoria A

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
301.300	buc	săptămânal	Ouă de găină categoria A (min 53 g/buc), minim clasa M, ambalate în cofraje. Ouăle de găină pentru consum alimentar trebuie să fie ouă din categoria A, minim clasa M (medii, cu greutatea de la 53g până la 63g). Ouăle din această categorie trebuie să îndeplinească cel puțin următoarele caracteristici: — să aibă coaja și membrana normale, curate și intacte; — camera de aer să nu depășească 6mm în înălțime și să fie imobilă; — albușul oului trebuie să fie transparent, limpede, de o consistență gelatinoasă și lipsit de corpuri străine de orice natură; — gălbenușul oului trebuie să fie vizibil la examinare doar sub forma unei umbre, fără contur aparent, să nu se distanțeze de poziția centrală în cazul rotirii oului și să fie lipsit de corpuri străine de orice natură; — embrionul să se afle într-un stadiu de dezvoltare imperceptibil; — să fie lipsite de mirosuri străine.	20 zile

Lot nr. 10 Băcănie Târgu Mureș

1. Făină de grâu albă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.655	kg	lunar	Făină de grâu albă superioară 000, în ambalaj de max 1 kg; umiditate max 14,5% lipsită de gusturi, mirosuri străine și insecte. Făina de grâu (albă) este obținută din grâu pentru panificație, prin măcinare, după o prealabilă curățire. Făina albă este destinată fabricării pâinii, a produselor de panificație, a biscuiților precum și comercializării ca atare. Grâul pentru panificație trebuie să corespundă standardului de produs. Culoare – aspect: Alb-gălbui, cu nuanță slab cenușie și fine particule de țărâțe. Miros: Plăcut, specific făinii, fără miros de mușgai, de încins sau alt miros străin. Gust: Normal, puțin dulceag, fără gust amar și acru, fără scrâșnet la mestecare (datorită impurităților minerale: pământ, nisip etc). Corpuri străine: Lipsă. Infestare: Nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare.	6 luni

2. Făină de porumb-mălai

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.352	kg	lunar	Făină de porumb-mălai, mălai superior (extracție 75%) sau mălai extra, în ambalaj de max 1 kg. Făina de porumb (mălaiul) este obținută din boabe de porumb, prin curățarea de corpuri străine, degerminarea boabelor, separarea germinilor de crupe, măcinarea crupelor și cernerea măcinșului. Făina de porumb (mălaiul), mălai calitatea I (extracție 0-75); Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Culoare – aspect: Galbenă – portocalie sau gălbuie cu ușoare urme de tărâțe. Miros: Caracteristic, fără miros străin. Gust: Plăcut, specific, fără gust amar, fără scrâșnet la mestecare (prezența nisipului). Corpuri străine: Lipsă. Infestare: Nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare.	6 luni

3. Griș

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.121	kg	lunar	Griș, umiditate max 15%, conținut de cenușă raportat la substanța uscată max 0,62%, se aprovizionează în ambalaj de max 1 kg; Produs din grâu, aspect granulos, culoare alb-gălbuie, uniformă în toată masa, miros caracteristic, fără miros de mucegai, încins sau alt miros străin, fără impurități sau corpuri străine, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători Proprietăți fizico-chimice - Umiditate max 15% - Cenușă raportată la substanța uscată max 0,62%	6 luni

4. Ulei din floarea soarelui

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
7.006	l	lunar	Ulei rafinat de floarea soarelui în recipiente din plastic de max. 2l. Uleiul rafinat de floarea-soarelui este uleiul comestibil obținut din semințele de floarea-soarelui prin presare sau extracție cu solvent și rafinare. În funcție de instalațiile de obținere, uleiul comestibil rafinat de floarea – soarelui se fabrică în două tipuri: - tip A, obținut în instalații de rafinare continue; - tip B, obținut în instalații de rafinare discontinue. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Limpede, fără suspensii și fără sediment. Culoare: Galbenă. Miros și gust: Plăcut, fără miros și gust străin.	6 luni

5. Ulei de masline extravirgin

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.253	l	lunar	Ulei de masline extravirgin, se va aproviziona numai în recipiente de sticlă mată sau cutii metalice de max 1l. Nu se admite uleiul obținut din turte/pastă de măsline. Uleiul de măsline extra virgin - ulei virgin de măsline a cărui aciditate liberă exprimată în conținut de acid oleic este mai mică sau cel puțin egală cu 0,8g la 100 de g, iar celelalte caracteristici sunt conforme cu cele definite pentru această categorie. Aspect: Limpede de la 60°C, fără suspensii și fără sedimente. Culoare: Verde caracteristic. Miros și gust: Caracteristic plăcut.	6 luni

6. Fidea

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
826	kg	lunar	Fidea obișnuită; apa max 13%, în ambalaj de max 5kg. Pastele făinoase sunt obținute din făină de grâu pentru paste făinoase sau din făină de grâu durum, cu sau fără adaosuri nutritive: ouă, spanac, pastă de tomate, gluten etc. Paste făinoase super, cu sau fără adaosuri nutritive, obținute din făină de grâu durum, pe linie de fabricație continuă. Paste făinoase lungi sub formă de batoane sau benzi drepte (macaroane, spaghete, tăiței); Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Paste făinoase super - Suprafață netedă, fără striățiuni, fără urme de făină; translucide; în ruptură aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab brună: nu se admit puncte negre; la macaroane și spaghete se admite o încovoiere cu săgeata de maxim 0,5 cm. Culoare - Galben-aurie, uniformă. Comportarea la fierbere: După fierbere, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma, să nu se desfacă la încheieturi. Apa în care s-au fiert paste făinoase: slab opalescentă, fără sediment pentru paste extra și super. Corpuri străine: lipsă.	6 luni

7. Spaghete

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.652	kg	lunar	Spaghete obișnuite; apa max 13%, în ambalaj de max 5kg. Pastele făinoase sunt obținute din făină de grâu pentru paste făinoase sau din făină de grâu durum, cu sau fără adaosuri nutritive: ouă, spanac, pastă de tomate, gluten etc. Paste făinoase super, cu sau fără adaosuri nutritive, obținute din făină de grâu durum, pe linie de fabricație continuă. Paste făinoase lungi sub formă de batoane sau benzi drepte (macaroane, spaghete, tăiței); Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Paste făinoase super - Suprafață netedă, fără striatiuni, fără urme de făină; translucide; în ruptură aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab brună: nu se admit puncte negre; la macaroane și spaghete se admite o încovoiere cu săgeata de maxim 0,5 cm. Culoare - Galben-aurie, uniformă. Comportarea la fierbere: După fierbere, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma, să nu se desfacă la încheieturi. Apa în care s-au fiert pastele făinoase: slab opalescentă, fără sediment pentru paste extra și super. Corpuri străine: lipsă.	6 luni

8. Tăiței

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
991	kg	lunar	Tăiței obișnuiți; apa max 13%, în ambalaj de max 5kg. Pastele făinoase sunt obținute din făină de grâu pentru paste făinoase sau din făină de grâu durum, cu sau fără adaosuri nutritive: ouă, spanac, pastă de tomate, gluten etc. Paste făinoase super, cu sau fără adaosuri nutritive, obținute din făină de grâu durum, pe linie de fabricație continuă. Paste făinoase lungi sub formă de batoane sau benzi drepte (macaroane, spaghete, tăiței); Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Paste făinoase super - Suprafață netedă, fără striatiuni, fără urme de făină; translucide; în ruptură aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab brună: nu se admit puncte negre; la macaroane și spaghete se admite o încovoiere cu săgeata de maxim 0,5 cm. Culoare - Galben-aurie, uniformă. Comportarea la fierbere: După fierbere, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma, să nu se desfacă la încheieturi. Apa în care s-au fiert pastele făinoase: slab opalescentă, fără sediment pentru paste extra și super. Corpuri străine: lipsă.	6 luni

9. Fasole boabe

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
11.210	kg	lunar	Fasole uscata boabe în ambalaj de max 1 kg; umiditate max 14 % ; corpuri străine totale, max 5%. Aspectul, culoarea, mirosul și gustul trebuie să fie caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros și gust străin. Fasolea boabe trebuie să fie din recolta aceluiași an.	6 luni

10. Orez decorticat calitatea I

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.453	kg	lunar	Orez decorticat calitatea I fără spărturi, boabe gipsate sau galbene, în ambalaj de max 1 kg. Orezul calitatea I, decorticat, șlefuit și polizat este obținut prin prelucrarea mecanică a orezului brut alimentar. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare.	6 luni

11. Măsline negre

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.922	kg	săptămânal	Măsline (calitatea I - 240 buc / kg) negre ambalate în recipiente de sticlă/tabla/plastic de max 3 kg. Aspect: Fructe sănătoase, cu pulpa fermă, pielea netedă lucioasă. Se admit ușoare concavități datorită tratamentului la care au fost supuse. Măslinile ridate natural au aspect ridat sau cutat, cu pielea intactă. Culoare: Negru-roșcat, brun-închis, negru-violaceu, violet-închis, negru-verzui și negru-brun. Miros și gust: Specific tipului comercial și soiului în funcție de tratamentul la care au fost supuse: agreabil, sărat, ușor amărui, cu gust de fructe mai pronunțat la tipurile naturale; fără gust sau miros străin, de fermentație butirică, ranced, mușgai etc.	6 luni

12. Măsline verzi

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.281	kg	săptămânal	Măsline (calitatea I - 240 buc / kg) verzi ambalate în recipiente de sticlă/tablă/plastic de max 3 kg. Aspect: Fructe sănătoase, cu pulpa fermă, rezistentă la o ușoară apăsare între degete. Pe suprafața fructului se admite prezența petelor datorate pigmentației naturale. Culoare: De la verde-deschis la verde-oliv. Miros și gust: Specific tipului comercial și soiului în funcție de tratamentul la care au fost supuse: agreabil, sărat, ușor amărui, cu gust de fructe mai pronunțat la tipurile naturale; fără gust sau miros străin, de fermentație butirică, ranced, mucegai etc.	6 luni

13. Condimente tarhon

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
58	kg	lunar	Condimente tarhon, în ambalaj de max 100 gr. Condimentele se obțin prin procesarea specifică fiecărui sortiment (deshidratarea fructelor, semințelor și mărunțirea frunzelor de tarhon). Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație trebuie să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspect ambalaj: Ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare. Aspect produs: Frunze mărunțite lipsite de bucăți de tulpină. Culoare: Caracteristică, uniformă, apropiată de cea naturală. Miros și gust: Plăcute, specifice, fără gust și miros străin. Infestare: Nu se admite.	6 luni

14. Condimente cimbru

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
92	kg	lunar	Condimente cimbru, în ambalaj de max 100 gr. Condimentele se obțin prin procesarea specifică fiecărui sortiment (deshidratarea fructelor, semințelor și mărunțirea frunzelor de cimbru). Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație trebuie să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspect ambalaj: Ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare. Aspect produs: Frunze mărunțite lipsite de bucăți de tulpină. Culoare: Caracteristică, uniformă, apropiată de cea naturală. Miros și gust: Plăcute, specifice, fără gust și miros străin. Infestare: Nu se admite.	6 luni

15. Condimente oregano

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
46	kg	lunar	Condimente oregano, în ambalaj de max 100 gr. Condimentele se obțin prin procesarea specifică fiecărui sortiment (deshidratarea fructelor, semințelor și mărunțirea frunzelor de oregano). Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație trebuie să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspect ambalaj: Ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare. Aspect produs: Frunze mărunțite lipsite de bucăți de tulpină. Culoare: Caracteristică, uniformă, apropiată de cea naturală. Miroși și gust: Plăcute, specifice, fără gust și miros străin. Infestare: Nu se admite.	6 luni

16. Sare mare de bucătărie

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.838	kg	lunar	Sare comestibilă iodată de bucătărie ambalată la pungi de max 1 kg. Sarea pentru uz alimentar este un produs cristalin care se compune în principal din clorură de sodiu. Sarea pentru uz alimentar se obține prin extragere din depozitele subterane sau din apa de mare. Sarea iodată este sarea destinată consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară, la care s-a adăugat iod, sub formă de iodat sau iodură de potasiu. Conținutul minim de clorură de sodiu nu trebuie să fie sub 97 % în stare uscată, excluzând aditivii (toți aditivii utilizați trebuie să fie în conformitate cu legislația în vigoare). Sarea pentru uz alimentar nu trebuie să conțină impurități în cantități și sub forme care pot dăuna sănătății consumatorului. Pentru a garanta condiții corespunzătoare de igienă alimentară până la consumator, metoda de producere, ambalarea, depozitarea și transportul sării pentru uz alimentar, trebuie să fie de așa natură încât orice risc de contaminare să fie exclus. Pentru sarea iodată se folosesc ambalaje care mențin calitatea acesteia și a conținutului de iod până la data de durabilitate minimală stabilită de producător.	6 luni

17. Sare fină, recristalizată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.216	kg	lunar	Sare comestibilă de masă – extrafină ambalată la pungi de max 1 kg. Sarea pentru uz alimentar este un produs cristalin care se compune în principal din clorură de sodiu. Sarea pentru uz alimentar se obține prin extragere din depozitele subterane sau din apa de mare. Sarea iodată este sarea destinată consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară, la care s-a adăugat iod, sub formă de iodat sau iodură de potasiu. Conținutul minim de clorură de sodiu nu trebuie să fie sub 97 % în stare uscată, excluzând aditivii (toți aditivii utilizați trebuie să fie în conformitate cu legislația în vigoare). Sarea pentru uz alimentar nu trebuie să conțină impurități în cantități și sub forme care pot dăuna sănătății consumatorului. Pentru a garanta condiții corespunzătoare de igienă alimentară până la consumator, metoda de producere, ambalarea, depozitarea și transportul sării pentru uz alimentar, trebuie să fie de așa natură încât orice risc de contaminare să fie exclus. Pentru sarea iodată se folosesc ambalaje care mențin calitatea acesteia și a conținutului de iod până la data de durabilitate minimală stabilită de producător.	6 luni

18. Piper boabe

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
65	kg	lunar	Piper boabe ambalat la plicuri de max 500 g. Prin <i>piper negru boabe</i> se înțeleg boabele întregi, din specia <i>Piper nigrum</i> Linnaeus, uscate, recoltate în general înainte de maturitate. Prin <i>piper alb boabe</i> se înțeleg boabele obținute din boabele întregi, coapte și uscate de <i>Piper nigrum</i> Linnaeus prin eliminarea scoarței exterioare, a pericarpului, urmată de uscare. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Aspect, culoare și dimensiuni - piper negru: Boabe de culoare brună, gri sau neagră, cu suprafața ridată; diametrul boabelor de 2,5...5 mm. Aspect, culoare și dimensiuni - piper alb: Boabe de culoare albă, gălbuie-cenușie, de formă aproape sferică, cu suprafața netedă sau ușor turtită la un capăt și cu o mică protuberanță la capătul opus; diametrul boabelor de 2,5...5 mm. Consistență: Boabe tari, normal dezvoltate, pline. Miros și gust: Miros caracteristic, picant și aromat, gust arzător; fără miros și/sau gust străin.	6 luni

19. Piper măcinat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
151	kg	lunar	Piper măcinat ambalat la plicuri de max 300 g. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Aspect, culoare și dimensiuni-piper măcinat: Pulbere fină, omogenă, fără particule groșiere și care trece integral prin sita cu ochiuri de 1 mm; culoare cenușie sau gălbuie cu nuanță verzuie (la piperul alb) și culoare cenușie (la piperul negru). Miros și gust: Miros caracteristic, picant și aromat, gust arzător; fără miros și/sau gust străin.	6 luni

20. Foi dafin

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
205	kg	lunar	Foi dafin în ambalaj de max 250 gr. Foile de dafin se obțin prin deshidratarea frunzelor arborelui Laurus Nobilis. Frunzele de dafin folosite la fabricarea produsului "foi de dafin" trebuie să fie întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite și să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspectul ambalajului: Curat, bine închis, imprimat cu toate elementele de identificare. Aspectul produsului: Frunze de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată, întregi cu codița naturală de lungime medie. Sunt admise și frunze parțial sfărâmate. Culoare: Verde, verde intens, verde deschis spre verde – gri cu nuanțe ușor gălbui sau alburii. Miros și gust: Pătrunzător, aromat, caracteristic, fără miros și gust străin. Infestare: Nu se admite prezența insectelor în nici un stadiu de dezvoltare. Corpuri străine: Lipsă.	6 luni

21. Boia de ardei dulce/iute

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
221	kg	lunar	Boia de ardei dulce/iute în ambalaj max de 100 g. Boia de ardei este obținută prin măcinarea ardeiului (<i>Capsicum anuum</i>). După conținutul de capsaicină, boiaua de ardei este de două tipuri: dulce și iute. După caracteristicile organoleptice, fizico-chimice boiaua de ardei se livrează în următoarea clasă de calitate: tipul dulce se livrează la calitatea extra; Ardeiul folosit la fabricarea boiei de ardei trebuie să corespundă reglementărilor tehnice în vigoare. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație trebuie să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Pulbere fină, catifelată, fără puncte de culoare neagră sau albă. Culoare: Uniformă, roșie aprins până la portocaliu. Gust: Specific de ardei, plăcut, dulceag sau iute, fără gust amar sau ranced. Miros: Specific de ardei, plăcut, fără miros de încins, de mușgai sau alt miros străin. Infestare: Nu se admite prezența insectelor în nici un stadiu de dezvoltare. Corpuri străine: Lipsă.	6 luni

22. Borș proaspăt

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.261	l	lunar	Borș proaspăt de max 1 l. Borșul proaspăt se obține prin fermentarea naturală a tărațelor de grâu, utilizat ca agent de acidifiere. Ingrediente- mălai, apă potabilă, leuștean (opțional), maia. Materiile prime și auxiliare (precum și proporțiile) utilizate la fabricație, vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Lichid limpede sau ușor opalescent, fără sediment grosiere, fără impurități străine. Culoare: Galben-pai până la galben-brun deschis. Miros: Plăcut, intens de fermentație lactică, fără miros și gust străin. Gust: Acru, revigorant, specific borșului de tărațe, fără gust amar sau alterat Substanță uscată Minimă, provenită din tărațe de grâu. Conservanți În variant natural, nu conține conservanți, coloranți sau arome artificiale. Caracteristici microbiologice: -Contine culture vii de bacteria lactice -Nu trebuie să prezinte microorganisme patogene.	10 zile

23. Borș instant

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
841	kg	săptămânal	Borș instant în ambalaj de max 250 g. Borșul instant se obține prin amestecarea următoarelor ingrediente: acidifianți (acid lactic, acid citric), sare, amidon de porumb, zahăr, potențiator de aromă (glutamat monosodic), făină de grâu, semințe de țelină, leuștean deshidratat, rădăcini și frunze, ulei vegetal, extract de leuștean. Materiile prime și auxiliare (precum și proporțiile) utilizate la fabricație, vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Caracteristic sortimentului. Culoare: Specifică, caracteristică ingredientelor adăugate. Miros și gust: Plăcut, caracteristic, fără miros și gust străin. Consistență: Amestec pulverulent.	6 luni

24. Oțet

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.101	l	săptămânal	Oțet alimentar din vin; aciditate totală min 60 g/1000 ml; ambalat în recipiente de plastic/sticlă de max 1 l. Oțetul este produsul obținut exclusiv prin procedeul biologic al dublei fermentări, alcoolică și acetică, al lichidelor sau al altor substanțe de origine agricolă. Oțetul din vin este obținut prin fermentarea acetică a vinului sau a amestecului fermentabil, în care vinul intervine în proporție de minim 70% în volume. Oțetul din fructe și oțetul din fructe de pădure (fructe mici) sunt sortimente de oțet obținute din fructe sau din fructe de pădure, prin procedeul biologic al fermentației alcoolice și acetice. Oțetul din vin de fructe și oțetul din fructe de pădure este oțetul obținut din vin de fructe sau din vin de fructe de pădure prin procedeul biologic al fermentației biologice. Oțetul de cidru este oțetul obținut din cidru prin procedeul fermentației acetice. Oțetul din alcool este oțetul obținut din alcool etilic rafinat, de fermentație, prin procedeul biologic al fermentației acetice. Oțetul poate fi fabricat din una din următoarele materii prime: - vin conform reglementărilor în vigoare; - fructe sau fructe de pădure, vin din fructe de pădure, cidru; - alcool de distilare (alcool etilic rafinat, de fermentație), de origine agricolă; - cereale, malț, zer și alte produse de origine agricolă care conțin amidon, zaharuri sau amidon și zaharuri. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Aspect: Lichid limpede până la slab opalescent, fără corpuri străine. Culoare: Alb gălbui până la brun roșcat. Miros: Caracteristic de oțet de vin. Gust: Acriu caracteristic de oțet de vin, fără gust străin.	6 luni

25. Muștar

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.022	kg	lunar	Muștar de masă superior, ambalat în recipiente de plastic de max 1 kg. Muștarul de masă este obținut din boabe de muștar măcinate, cu adaos de oțet, ulei, făină de grâu, sare comestibilă, zahăr, condimente și arome. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Culoare: Galbenă caracteristică, uniformă în toată masa. Consistența: Pastă fină, omogenă, onctuoasă. Miros: Plăcut, caracteristic, ușor înțepător, fără miros străin. Gust: Dulce-acrișor, fără gust străin.	6 luni

26. Zahăr 1 kg.

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.602	kg	lunar	Zahăr ambalat la 1 kg; umiditate, max 0,06%; zaharoza raportată la substanță uscată min 99.80%. Zahărul este obținut din sfeclă de zahăr sau din zahărul brut din trestie de zahăr, cu destinație alimentară. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Culoare: Albă, cu strălucire caracteristică. Aspect în stare solidă: Cristale uscate, uniform calibrate, nelipicioase, neaglomerate, care curg liber. Aspect în soluție 25%: Soluție limpede, fără sediment și corpuri străine. Miros și gust: Dulce fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.	6 luni

27. Zahăr la plic de 4-10gr.

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.072	kg	lunar	Zahăr ambalat la plic de 4-10g.; umiditate, max 0,06%; zaharoza raportată la substanță uscată min 99.80%. Zahărul este obținut din sfeclă de zahăr sau din zahărul brut din trestie de zahăr, cu destinație alimentară. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Culoare: Albă, cu strălucire caracteristică. Aspect în stare solidă: Cristale uscate, uniform calibrate, nelipicioase, neaglomerate, care curg liber. Aspect în soluție 25%: Soluție limpede, fără sediment și corpuri străine. Miros și gust: Dulce fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.	6 luni

28. Amelioratori

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.022	kg	lunar	Amelioratori în ambalaj de max 1 kg cu conținut de legume minim 7%; umiditate max 3%; clorură de sodium max 65%. Amelioratorii pentru preparatele culinare (echivalent Vegeta, Delikat, Knorr, Maggi etc), sunt obținuți prin mixarea unor ingrediente cum sunt: legume deshidratate (păstârnac, țelină, morcovi, pătrunjel, ardei, ceapă), sare, substanțe îndulcitoare, substanțe potențatoare de gust, substanțe naturale cu rol biologic de aromatizare, colorare și de gust (vitamina B2). Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație trebuie să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspectul ambalajului: Curat, închis etanș, vizibil imprimat cu toate elementele de identificare. Aspectul conținutului: Amestec de pulberi de granulații diferite fără aglomerări. Culoare: Specifică componentelor din care este fabricat produsul. Gustul și mirosul: Caracteristic, fără gust și miros străin. Corpuri străine: Lipsă.	6 luni

29. Zahăr vanilat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
111	kg	lunar	Zahăr vanilat ambalat în plic de max 50 g. Produsul "zahăr vanilat" este obținut printr-un procedeu de fabricație adecvat de aromatizare a zahărului cu vanilie. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspectul ambalajului: Curat, bine închis. Aspectul produsului: Cristale de mărime uniformă. Culoare: Albă, uniformă. Miros și gust: Plăcut, aromat, caracteristic de vanilie.	6 luni

30. Esențe alimentare

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
111	l	lunar	Esențe alimentare ambalate în recipient de max 250ml. Prezenta specificație se referă la esențele alimentare utilizate la aromatizarea unor alimente. Esențele alimentare în funcție de aromele utilizate pot fi de: migdale, rom, portocale, lămâie, fistic, vanilie, vișine, zmeură, cireșe etc. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Lichid limpede fără suspensii. Culoare: Caracteristică. Miros și gust: Plăcute, specifice aromei.	6 luni

31. Scorțișoară

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
35	kg	lunar	Scorțișoară măcinată în ambalaj de max 100 gr. Condimente simple sau combinate, fără substanțe străine sau părți de plante necomestibile. Fără corpuri străine, miros și gust specific condimentului. Culoare caracteristică.	6 luni

32. Stafide

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
60	kg	lunar	Stafide diverse sortimente calitatea I în ambalaj max de 500gr. Boabe uscate, întregi, curate, fara semne de infestare, urme de mucegai sau oricare alte caracteristici organoleptice straine. Stafide de culoare brun roscat cu gust si miros placut, caracteristic.	6 luni

33. Cacao

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1001	kg	lunar	Cacao, cu 20-22% / 22-24% grăsime, se aprovizionează în ambalaj de max 1000 g. Produsul "cacao" este obținut prin transformarea boabelor de cacao care au fost curățate, decojite și prăjite, în pudră. Cacao, umiditate max. 9%. Aspect - Pulbere fină, fără aglomerări stabile, la frecarea între degete nu trebuie să dea senzație de asprime Culoare: Brun roșcată, uniformă, nu se admit nuanțe de cenușiu. Miros și gust - Plăcut, specifice, fără miros și gust străin.	6 luni

34. Bicarbonat de sodiu alimentar

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
110	kg	lunar	Bicarbonat de sodiu alimentar în ambalaj de max 50 gr. Ingrediente: bicarbonat de sodiu alimentar. Pulbere fină, fără aglomerări stabile, fără corpuri străine. Culoare alb imaculat. Miros și gust caracteristic.	6 luni

35. Praf de copt

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
110	kg	lunar	Praf de copt în ambalaj de max 50 gr. Ingrediente: praf de copt. Pulbere fină, fără aglomerări stabile, fără corpuri străine. Culoare alb imaculat. Miros și gust caracteristic.	6 luni

36. Drojdie de bere proaspătă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
300	kg	săptămânal	Drojdie de bere proaspătă în ambalaj de carton, plastic de max 500 g; umiditate max 76%. Drojdia pentru panificație este obținută prin folosirea ca mediu nutritiv a melasei. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Masă compactă cu suprafață netedă, nelipicioasă. Consistența: Densă; trebuie să se rupă ușor. Culoare: Cenușie, brun-deschis cu nuanță gălbuie, uniformă în masă. Se admite la suprafață un strat de maximum 1 mm grosime cu nuanță mai închisă. Gust: Caracteristic produsului, fără gust amar sau alt gust străin. Miros: Caracteristic, fără miros de mucegai, de putrefacție sau alt miros străin.	30 zile

37. Drojdie de bere uscată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
200	kg	lunar	Drojdie de bere uscată în ambalaj de plastic de max 20 g; umiditate max 9%. Drojdia pentru panificație este obținută prin folosirea ca mediu nutritiv a melasei. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Masă uscată granulată, fără aglomerări. Consistența: Tare, sfărâncioasă. Culoare: Galben-cafeniu, uniformă. Gust: Caracteristic produsului, fără gust amar sau alt gust străin. Miros: Caracteristic, fără miros de mucegai, de putrefacție sau alt miros străin.	6 luni

38. Cereale cu fructe

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.606	kg	lunar	Cereale cu fructe (fulgi de cereale integrale max 65% cu diverse fructe deshidratate și semințe în proporție variabilă de 35%). Cerealele se obțin prin prelucrarea hidrotermică, uscare, laminare și coacere în instalații tehnologice specializate a crupelor de cereale, la care, în funcție de rețeta sortimentului, se adaugă: zahăr, glucoză, sare etc. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Caracteristic sortimentului. Culoare: Specifică, caracteristică ingredientelor adăugate. Miros: Plăcut, caracteristic, fără miros străin (mucegai). Gust: Plăcut, dulceag, specific sortimentului. Consistența : Crocant, Amestec de fructe confiate/ciocolată/vanilei/scoarță	1 lună

39. Batoane de cereale

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.402	kg	lunar	Batoane de cereale de diferite arome ambalate la max 50 gr .(ciocolată, vanilie, scoarță, fructe uscate) Cereale crocante diverse sortimente și arome sub formă de baton Gust și miros plăcut, specific aromelor și ingredientelor folosite, fără gust și miros străin.	6 luni

40. Ciocolată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.052	kg	lunar	Ciocolată fără umplutură, cu lapte, conținut de cacao de 50-75%, se aprovizionează în ambalaj de max. 200g. Aspect exterior: formă regulată, suprafață netedă, lucioasă. Aspect pe secțiune: masă omogenă, mată în ruptură. Culoare: de la brun deschis la brun închis în funcție de sortiment Miros și gust: dulce plăcut, specifice adaosurilor. Consistența: tare casantă la rupere Conținut de substanța uscată de cacao min. 50%.	6 luni

41. Biscuiți simpli

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
900	kg	lunar	Biscuiți simpli ambalați în pachet de max 500gr. Umiditate maxim 5%, zahar total raportat în substanta uscata 4-6%, clorura de sodiu max 3%, Grasime raportata la substanta uscata 15-25%. Conform SR1227-I din 1994.	6 luni

42. Biscuiți tip crackers

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
900	kg	lunar	Biscuiți tip crackers în ambalaj max de 300 g. "Biscuiți-crackers", obținuți din făină de grâu, zahăr, miere, grăsimi vegetale solidificate, lapte, unt, ouă, afănători chimici și/sau biologici, sare, arome, coloranți adaosuri nutritive, etc. În funcție de proprietățile aluatului și tehnologia de obținere, biscuiții-crackers se obțin din aluat elastic, stratificat și modelat prin ștanțare . În funcție de proprietățile organoleptice, fizico-chimice și destinație, biscuiții-crackers sunt tip biscuiți aperitiv. Orice adaos de afănători, coloranți sau aromatizanți alimentari de sinteză în biscuiți se face în conformitate cu legislația în vigoare Aspect exterior - Suprafață superioară mată, cu mici umflături, cu înțepături vizibile, poate fi presărată cu sare, chimion, susan, țelină etc. Aspect în secțiune: Bine copt, cu structură stratificată uniform, fără goluri, cu puncte vizibile ale ingredientelor folosite. Culoare: Galben aurie până la brun-roșcată, cu nuanță mai închisă în porțiunile cu umflături, uniformă. Consistență: Crocanți, ușor friabili; Miros și gust: Plăcute, caracteristice aromelor utilizate, fără miros și gust străin. Biscuiți crackers, umiditate, maxim 5%, zahăr total raportat la substanță uscată, 4-6%, clorură de sodiu max. 3%, grăsimi raportată la substanță uscată 18-25%. Conform SR 1227 - 1 din 1994.	6 luni

43. Dulceață vișine

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
677	kg	lunar	Dulceață vișine ambalată în borcan de sticlă de 420g, substanțe solubile în sirop, grade refractometrice, min 72 ° R. Conține fructe, nedestămate, bine pătrunse cu sirop. Se admit fructe destămate max 10%. Lichidul siropos este sticlos, se admit particule de pulpă în suspensie, fără depuneri, fără impurități sau corpuri străine, fără resturi de frunze, codițe sau sămburi. Gust și miros caracteristic frustelor folosite, fără gust și miros străin, de mușcag și fără semne de fermentație. Conținut de fructe min 45%	6 luni

44. Dulceață piersici

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
677	kg	lunar	Dulceață piersici ambalată în borcan de sticlă de 420g, substanțe solubile în sirop, grade refractometrice, min 72 ° R. Conține fructe, nedestrămate, bine pătrunse cu sirop. Se admit fructe destămate max 10%. Lichidul siropos este sticlos, se admit particule de pulpă în suspensie, fără depuneri, fără impurități sau corpuri străine, fără resturi de frunze, codițe sau sâmburi. Gust și miros caracteristic fructelor folosite, fără gust și miros străin, de mucegai și fără semne de fermentație. Conținut de fructe min 45%	6 luni

45. Dulceață căpșuni

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
677	kg	lunar	Dulceață căpșuni ambalată în borcan de sticlă de 420g, substanțe solubile în sirop, grade refractometrice, min 72 ° R. Conține fructe, nedestrămate, bine pătrunse cu sirop. Se admit fructe destămate max 10%. Lichidul siropos este sticlos, se admit particule de pulpă în suspensie, fără depuneri, fără impurități sau corpuri străine, fără resturi de frunze, codițe sau sâmburi. Gust și miros caracteristic fructelor folosite, fără gust și miros străin, de mucegai și fără semne de fermentație. Conținut de fructe min 45%	6 luni

46. Gem caserolă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.701	kg	lunar	Gem diverse sortimente, substanțe solubile min. 67 grade refractometrice ambalat în casoletă de max 20 g. Gem de fructe - Substanțe solubile (în sirop), grade refractometrice la 20°C, min. 67%. Aspect: Fructe, bucăți de fructe parțial destrămate în masă gelificată, fără separare de sirop, fără semne de fermentare sau mucegai, fără corpuri străine. Se admit max. 3 frunzulițe sau codițe la un recipient în cazul gemului de căpșuni. Se admit max. 1 % sâmburi la gemul de vișine și cireșe și max. 0,2 % sâmburi la gemul de prune, raportat la masa netă a ambalajului. Merele, perele și gutuile sunt curățate de coajă și de casa seminală; Culoare: Corespunzătoare varietății fructului (la gemul dintr-o singură specie de fructe); se admite o nuanță de brun deschis la gemurile din fructe de culoare deschisă și brună la gemurile din celelalte fructe. Aciditate totală exprimată în acid malic, min.0.5 %	6 luni

47. Gem caise

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
653	kg	lunar	Gem caise, substanțe solubile min. 67 grade refractometrice ambalat în borcan de max 420 g. Gem de fructe - Substanțe solubile (în sirop), grade refractometrice la 20°C, min. 67%. Aspect: Fructe, bucăți de fructe parțial destrămate în masă gelificată, fără separare de sirop, fără semne de fermentare sau mucegai, fără corpuri străine. Se admit max. 3 frunzulițe sau codițe la un recipient în cazul gemului de căpșuni. Se admit max. 1 % sămburi la gemul de vișine și cireșe și max. 0,2 % sămburi la gemul de prune, raportat la masa netă a ambalajului. Merele, perele și gutuile sunt curățate de coajă și de casa seminală; Culoare: Corespunzătoare varietății fructului (la gemul dintr-o singură specie de fructe); se admite o nuanță de brun deschis la gemurile din fructe de culoare deschisă și brună la gemurile din celelalte fructe. Aciditate totală exprimată în acid malic, min.0.5 %	6 luni

48. Compot piersici 700 gr

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.125	kg	lunar	Compot de piersici: Fructul: 50-60% Siropul: apă, zahăr (sau sirop de glucoză-fructoză), Acidifiant: acidifiant- acid citric E330 Caracteristici organoleptice: aspect: jumătăți/sferturi sau întregi, decojite fără bucăți mărunțite, să fie acoperite de sirop, de culoare galben intens până la oranj, fără pete, codițe textura: fermă, succulentă, nu foarte moale, gust: dulce, fără gust/miros străine, sirop: limpede, fără impurități, ușor galbui. Specificații fizico-chimice: Greutate netă: pentru un borcan de 720 ml, masa totală este de aprox. 650-700gr, iar fructul de aprox. 350-400 gr. Sirop: 14-18 sirop slab sau mediu PH: de regulă sub 4 (mediu acid pentru conservare). Valori nutriționale: la 100gr produs Valoare energetică: ~60-80 kcal Carbohidrați: 15-20 gr din care zaharuri 14-18 gr Grăsimi: < 0.5 gr din care acizi grași saturați < 0.1 gr Fibre: 0.5-1 gr Sare: < 0.05 gr Depozitare și ambalare: se depozitează în spații răcoroase, uscate și ferite de îngheț sau raze directe ale soarelui, borcan din sticlă cu capac twist-off Termen de valabilitate: 12-24 luni de la data producției. Defecte nepermise: capac bombat, sirop tulbure sau cu sediment necaracteristic, piersici cu pete, altertate, cu sămburi/ bucăți de sămburi în cazul celor decojite.	6 luni

49. Compot ananas 700 gr

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.125	kg	lunar	Compot de ananas: 60% ananas, 40% sirop Fructul: să fie proaspăt, matur, curățat, tăiat felii sau bucăți, Siropul: apă, suc propriu Acidifiant: acid citric pentru reglarea PH-ului Caracteristici organoleptice: aspect: bucăți/felii uniforme, de culoare galbenă, fără pete, codițe, textură: fermă, succulentă, nu foarte moale, gust: dulce, fără gust de metal sau de fermentație, sirop: limpede, fără impurități. Specificații fizico-chimice: Greutate netă: 340-565 gr Greutate scursă: 50-60% din greutatea netă Sirop: concentrație zahăr-0-12.5 PH: sub 4.5 pentru a asigura stabilitatea prin sterilizare. Valori nutriționale: la 100gr produs Valoare energetica: ~50-70 kcal Carbohidrați: 12-16 gr Grăsimi: < 0.5 gr Fibre: ~1-2 gr Sare: < 0.1 gr Depozitare și ambalare: se depozitează în spații răcoase, uscate și ferite de îngheț sau raze directe ale soarelui, conserve metalice (tinplate/aluminiu) cu interior lăcuit sau borcan din sticlă. Termen de valabilitate: 12-24 luni de la data producției. Defecte nepermise: recipient bombat, sirop tulbure sau cu sediment necaracteristic, fruct cu pete.	6 luni

50. Compot vișine 700 gr

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.125	kg	lunar	Compot de vișine: 720 ml (aprox. 680-700 gr) Fructul: 50-60% din greutatea netă, restul fiind sirop, Siropul: apă, zahăr (sau sirop de glucoză-fructoză), limpede, fără impurități, culoare roșiatică Acidifiant: acidifiant- acid citric E330 Caracteristici organoleptice: aspect: întregi, fără bucăți mărunțite, pete, codițe, fără urme de mușgai textura: fermă, succulentă, nu foarte tare gust: dulce-acrișor, fără gust /miros străine Specificații fizico-chimice: Greutate netă: pentru un borcan de 720 ml, masa totală este de aprox. 650-700gr, iar fructul de aprox. 350-400 gr. PH: de regulă sub 4 (mediu acid pentru conservare). Valori nutriționale: la 100gr produs Valoare energetica: ~60-85 kcal Glucide: 15-20 gr Grasimi: < 0.5 gr Proteine: < 0.5 gr Depozitare și ambalare: se depozitează în spații răcoroase, uscate și ferite de îngheț sau raze directe ale soarelui, borcan din sticlă cu capac twist-off Termen de valabilitate: 12-24 luni de la data producției. Defecte nepermise: capac bombat, sirop tulbure sau cu sediment necaracteristic, vișine cu pete, altertate, cu codițe.	6 luni

51. Compot prune 700 gr

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.125	kg	lunar	Compot de prune: 900 ml (aprox. 680-720 gr) Fructul: 50-60% din greutatea netă, restul fiind sirop, Siropul: apă, zahăr (sau sirop de glucoză-fructoză), limpede, fără impurități Acidifiant: acidifiant- acid citric E330 Caracteristici organoleptice: aspect: întregi sau jumătăți, cu coajă, de culoare violet închis la albastru-roscat, fără bucăți mărunțite, pete, codițe, fără urme de mușgai textura: fermă, succulentă, nu foarte tare gust: dulce-acrișor, fără gust /miros străine Specificații fizico-chimice: PH: de regulă sub 4 (mediu acid pentru conservare). Valori nutriționale: la 100gr produs Valoare energetica: ~50-85 kcal Glucide: 15-20 gr Grasimi: 0 gr Proteine: < 0.5 gr Depozitare și ambalare: se depozitează în spații răcoroase, uscate și ferite de îngheț sau raze directe ale soarelui, borcan din sticlă cu capac twist-off, închise ermetic. Termen de valabilitate: 12-24 luni de la data producției. Defecte nepermise: capac bombat, sirop tulbure sau cu sediment necaracteristic, prune cu pete, altertate, cu codițe.	6 luni

52. Miere de albine

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.154	kg	lunar	Miere de albine naturală, monofloră/polifloră; apă max 20% , zahăr reducător, exprimat în zahăr invertit min 70%, ambalată la cassetă de max 20 gr; Miere de albine naturală, monofloră sau polifloră. Aspect curat, omogen, fără impurități, fără spumă. Consistență : masă fluidă, vâscoasă Culoare : galben deschis până la galben intens Gust pronunțat dulce, cu gust caracteristic de miere. Pentru consum individual	6 luni

54. Cafea naturală

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.841	kg	lunar	Cafea naturală în ambalaj ermetic de max 1 Kg. Cafea naturală 100% Arabica. Pulbere fină, obținută prin măcinarea boabelor de cafea, fără aglomerări, fără impurități sau corpuri străine sau cafea naturală boabe. Cafea cu 1,5% cofeină, aromă bogată, miros puternic de cafea și gust rafinat	6 luni

55. Cafea instant - ness

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
204	kg	lunar	Cafea instant - ness, se aprovizionează în plicuri ermetice de max 5gr. Formă granulară, uniformă, specifică varietății, miros și gust plăcute, specifice, fără miros/gust străin.	6 luni

56. Ceai

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.104	kg	lunar	Ceai natural, diverse fructe, ambalat în plicuri de 1- 5 g, cu conținut de apă de max 8,5%. Ceai natural (negru, verde, diverse sortimente de fructe), fără corpuri străine. Fără coloranți artificiali. Cenușă max. 6,5%, Extract apos min. 32 %. Aromate, plăcute, caracteristice sortimentului; fără miros și sau gust străin. Infuzia limpede. Ceaiul trebuie să fie curat fără corpuri străine. Nu se admit insecte vii sau moarte sau fragmentele acestora.	6 luni

Lot nr. 11 Legume, fructe Târgu Mureș

1. Ardei iute

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
323	kg	bisăptămânal	Ardei iute proaspăt, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

2. Ardei gras

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
19.368	kg	bisăptămânal	Ardei gras proaspăt, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

3. Castraveți

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
14.526	kg	bisăptămânal	Castraveți proaspeți, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

4. Conopidă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
646	kg	bisăptămânal	Conopidă, calitatea I. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

5. Dovlecei

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.291	kg	bisăptămânal	Dovlecei proaspeți, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

6. Gogoşari

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.228	kg	bisăptămânal	Gogoşari proaspeți, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

7. Roșii

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
18.077	kg	bisăptămânal	Roșii proaspete, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprie consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

8. Salată verde

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
323	kg	bisăptămânal	Salată verde proaspătă, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprii consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

9. Morcovi

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.504	kg	bisăptămânal	Morcov proaspăt, spălat și curățat, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprii consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

10. Păstârnac rădăcină

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
823	kg	bisăptămânal	Păstârnac rădăcină proaspăt, spălat și curățat, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Rădăcininoase proaspete, netede, cu aspect proaspăt. Rădăcini cu formă regulată, sănătoase, nelemnificate, curate, ferme, fără ramnificații sau rădăcini secundare, fără început de formare a tulpinii florale, fără umiditate exterioară. Rădăcini fără fisuri sau crăpături, fără defecte de colorație, fără tendințe de încolțire. Culoare, gust și miros caracteristic tipului și soiului, fără gust și miros străin, de muceai, ranced sau de alterare. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

11. Pătrunjel rădăcină

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
470	kg	bisăptămânal	Pătrunjel rădăcină proaspăt, spălat și curățat, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Rădăcininoase proaspete, netede, cu aspect proaspăt. Rădăcini cu formă regulată, sănătoase, nelemnificate, curate, ferme, fără ramnificații sau rădăcini secundare, fără început de formare a tulpinii florale, fără umiditate exterioară. Rădăcini fără fisuri sau crăpături, fără defecte de colorație, fără tendințe de încolțire. Culoare, gust și miros caracteristic tipului și soiului, fără gust și miros străin, de muceai, ranced sau de alterare. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

12. Țelină rădăcină

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
823	kg	bisăptămânal	Țelină rădăcină proaspăt, spălat și curățat, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Rădăcininoase proaspete, netede, cu aspect proaspăt. Rădăcini cu formă regulată, sănătoase, nelemnificate, curate, ferme, fără ramnificații sau rădăcini secundare, fără început de formare a tulpinii florale, fără umiditate exterioară. Rădăcini fără fisuri sau crăpături, fără defecte de colorație, fără tendințe de încolțire. Culoare, gust și miros caracteristic tipului și soiului, fără gust și miros străin, de muceai, ranced sau de alterare. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

13. Ciuperci

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.551	kg	bisăptămânal	Ciuperci proaspete, calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprii consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

14. Leuștean

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
646	kg	bisăptămănal	Leuștean proaspăt calitatea I, spălat și curățat, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă impropriei consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

15. Mărar

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.291	kg	bisăptămănal	Mărar proaspăt calitatea I, spălat și curățat, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă impropriei consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

16. Pătrunjel

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.291	kg	bisăptămânal	Pătrunjel proaspăt calitatea I , spălat și curățat, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 10 kg. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă impropriei consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

17. Varză albă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
19.548	kg	bisăptămânal	Varză albă proaspătă, calitatea I. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă impropriei consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

18. Varză roșie

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.172	kg	bisăptămănal	Varză roșie proaspătă, calitatea I. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Legumele proaspete trebuie să fie întregi, sănătoase (sunt excluse produsele atacate de putregai sau alte alterări care să le facă improprii consumului), curate, cu aspect proaspăt, fără structură spongioasă, nelignificate, lipsite de umiditate exterioară excesivă, lipsite de miros și/sau gust străin. Dezvoltarea și starea legumelor proaspete trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Legumele proaspete trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. Frunzele dacă trebuie să fie proaspete, sănătoase, de culoare verde. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

19. Ceapă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
7.206	kg	bisăptămănal	Ceapă uscată galbenă, calitatea I, proaspătă, nevestejită. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Ceapă cu bulbi întregi, tari, curați, sănătoși, fără atacuri de boli sau insecte, fără urme de contact cu rozătoare, fără vătămări produse de frig, fără umiditate exterioară ; fără urme de pământ și resturi vegetale; fără pete; Miros și gust caracteristic, fără miros și gust străin, de mușgai sau ranced.. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	1 lună

20. Usturoi

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.151	kg	bisăptămânal	Usturoi uscat, calitatea I, proaspăt, nevestejit. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Ceapă uscată albă/ roșie proaspătă, nevestejită. Căpățâni mari, uscate, întregi, sănătoase, curate. Fără căpățâni afectate de mană, bacterioze, mucegai, larve, alte insecte, fără urme de fisuri sau crăpături, fără defecte de formă sau colorație, fără tendințe de încolțire, fără umiditate externă. Miros și gust specific, fără miros și gust străin, de mucegai, ranced sau de alterare. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	1 lună

21. Cartofi

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
14.314	kg	bisăptămânal	Cartofi calitatea I necurățați. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică legumelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Cartofii proaspeți necurățați trebuie să corespundă standardelor de produs și dispozițiilor sanitare în vigoare, calitatea I . Gust și miros: Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

22. Cartofi curățați

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
42.942	kg	bisăptămânal	Cartofi calitate I curățați. Condițiile de calitate, se referă la legumele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Cartofii proaspeți curățați sunt obținuți prin procesul tehnologic de curățare și ambalare în vid, în instalații speciale. Cartofii proaspeți curățați pot fi întregi sau divizați. După forma de divizare cartofii proaspeți curățați pot fi: cuburi, rondele, pai etc. Materiile prime și auxiliare folosite la fabricarea cartofilor proaspeți curățați trebuie să corespundă standardelor de produs și dispozițiilor sanitare în vigoare. Cartofi proaspeți curățați, calitate I . Aspectul ambalajului - Ambalaj vidat, curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător; Culoarea: Uniformă în același ambalaj, caracteristică cartofului crud, curățat de coajă. Gust și miros: Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin Impurități minerale și organice: Lipsă. Aspectul produsului: PENTRU CARTOFI INTREGI : Cartofi întregi, nedestrămați, fără urme de coji, fără alte impurități organice etc. În același ambalaj cartofii trebuie să aibă dimensiuni apropiate; PENTRU CARTOFI DIVIZAȚI : Cartofi divizați cuburi, rondele, pai etc , nedestrămați, fără urme de coji, fără alte impurități organice etc. În același ambalaj cartofii divizați trebuie să aibă aceeași formă și dimensiuni apropiate. În același ambalaj se admit doar legume proaspete la calitate I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină legume proaspete de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

23. Mere

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
28.728	kg	bisăptămânal	Mere calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

24. Pere

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
28.728	kg	bisăptămânal	Pere calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

25. Nectarine

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
10.260	kg	bisăptămânal	Nectarine calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

26. Prune

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.052	kg	bisăptămânal	Prune calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

27. Struguri de masă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.104	kg	bisăptămânal	Struguri de masă calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

28. Banane

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
28.728	kg	bisăptămânal	Banane calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

29. Lămâi

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.283	kg	bisăptămănal	Lămâi calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

30. Mandarine

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
10.760	kg	bisăptămănal	Mandarine calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

31. Portocale

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
10.760	kg	bisăptămănal	Portocale calitatea I, se aprovizionează în ambalaje convenționale de max 15 kg. Condițiile de calitate, se referă la fructele din clasa de calitate I, din clasele de calitate superioare acesteia. Condițiile de calitate se aplică fructelor proaspete destinate a fi livrate în stare proaspătă la consumator. Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să permită menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Fructele trebuie să fie de bună calitate și să prezinte culoarea și forma caracteristică tipului. În același ambalaj se admit doar fructe la calitatea I. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină fructe de aceeași origine, calitate și tip. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot produsul.	5 zile

Lot nr. 12 Băuturi Târgu Mureș

1. Apă minerală plată la 5 L

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
314.700	l	bisăptămănal	Apă minerală carbogazoasă ambalată la 5 l. Apă minerală naturală provenită din surse autorizate (se vor aproviziona apele cunoscute de Agenția Națională pentru Resurse Minerale sau de autoritatea competentă dintr-un stat membru al UE). Proprietăți fizico-chimice: - hidrogencarbonat – 300-max 500 mg/l - calciu – max120 mg/l - sodiu – 6-9 mg/l - magneziu – 10-13 mg/l - cloruri – 15-20 mg/l - potasiu – max 2 mg/l	6 luni

2. Apă minerală plată la 2 L

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
62.940	l	bisăptămănal	Apă minerală plată ambalată la 2 l. Apă minerală naturală provenită din surse autorizate (se vor aproviziona apele cunoscute de Agenția Națională pentru Resurse Minerale sau de autoritatea competentă dintr-un stat membru al UE). Proprietăți fizico-chimice: - hidrogencarbonat – 300-max 500 mg/l - calciu – max120 mg/l - sodiu – 6-9 mg/l - magneziu – 10-13 mg/l - cloruri – 15-20 mg/l - potasiu – max 2 mg/l	6 luni

3. Apă minerală carbogazoasă la 0,5 L

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
62.940	l	bisăptămănal	Apă minerală carbogazoasă ambalată la 0,5 l. Apă minerală naturală provenită din surse autorizate (se vor aproviziona apele cunoscute de Agenția Națională pentru Resurse Minerale sau de autoritatea competentă dintr-un stat membru al UE). Proprietăți fizico-chimice - dioxid de carbon - min 2500 mg/l - hidrogencarbonat – max 1000 mg/l - calciu – max 150 mg/l - sodiu – max 60 mg/l - magneziu – max 50 mg/l - cloruri – max 20 mg/l	6 luni

4. Apă minerală plată la 0,5 L

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
188.820	l	bisăptămânal	Apă minerală plată ambalată la 0,5 l. Apă minerală naturală provenită din surse autorizate (se vor aproviziona apele cunoscute de Agenția Națională pentru Resurse Minerale sau de autoritatea competentă dintr-un stat membru al UE). Proprietăți fizico-chimice: - hidrogencarbonat – 300-max 500 mg/l - calciu – max120 mg/l - sodiu – 6-9 mg/l - magneziu – 10-13 mg/l - cloruri – 15-20 mg/l - potasiu – max 2 mg/l	6 luni

5. Băuturi răcoritoare

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
60.060	l	lunar	Băuturi răcoritoare îmbuteliate în recipiente din plastic sau carton –(max. 2000ml). Băutură răcoritoare cu diferite arome (portocale, lămâie și lămâie verde, cafeină, etc) Substanță solubilă uscată min 8 grade R Conținut de suc min 5%. Aspectul ambalajului : Ambalaj curat, marcat corespunzător. Aspectul produsului: Lichid omogen, fie limpede, fie opalescent, fără sediment sau impurități în suspensie, cu culoare specifică materiilor prime folosite. La băuturile răcoritoare pe bază de sucuri sau sucuri concentrate cu pulpă de fructe și sau legume, se admit depuneri de pulpă. Consistență: Fluidă. Miros: Plăcut, aromat, caracteristic fructelor, legumelor, plantelor sau substanțelor aromatizante folosite, fără miros străin (de fermentat, de mușcăi etc.). Gust: Plăcut, dulce sau dulce-acrișor, ușor acidulat în cazul celor cu adaos de dioxid de carbon, caracteristic fructelor, legumelor, plantelor sau substanțelor aromatizante folosite, fără gust străin (acru, de fermentat, de mușcăi etc.).	6 luni

6. Suc natural de mere

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.673	l	lunar	Suc natural de mere, (Suc pasteurizat de fructe, cu conținut minim de fruct 50%, se va aproviziona în cutii din carton de max 2 L - nu se accepta bauturi racoritoare necarbonatate) Aspectul ambalajului : Ambalaj curat, marcat corespunzător. Produs lichid nefermentat, dar fermentabil, obținut din fructe sănătoase și coapte, proaspete, conservate prin răcire sau din sucuri – semifabricate păstrate în condiții aseptice Culoarea, aroma și gustul specifice sucului fructelor utilizate Conservat prin metode fizice Substanță uscată min 11 grade R. Conținut de fructe min 40%. Sucurile naturale din fructe sunt ambalate în recipiente ermetic închise și sunt obținute prin presarea fructelor sau din concentrate de fructe. Din această grupă fac parte: - nectarul de fructe; - sucul de fructe obținut prin presarea fructelor sau prin reconstituirea sucului din concentrate de fructe. Prezenta specificație nu face referire la băuturile răcoritoare pe bază de sucuri sau sucuri concentrate de fructe (băuturi răcoritoare necarbonatate). Acestea nefiind acceptate!!	6 luni

7. Suc natural de portocale

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.673	l	lunar	Suc natural de portocale, (Suc pasteurizat de fructe, cu conținut minim de fruct 50%, se va aproviziona în cutii din carton de max 2 L - nu se accepta bauturi racoritoare necarbonatate) Aspectul ambalajului : Ambalaj curat, marcat corespunzător. Produs lichid nefermentat, dar fermentabil, obținut din fructe sănătoase și coapte, proaspete, conservate prin răcire sau din sucuri – semifabricate păstrate în condiții aseptice Culoarea, aroma și gustul specifice sucului fructelor utilizate Conservat prin metode fizice Substanță uscată min 11 grade R. Conținut de fructe min 40%. Sucurile naturale din fructe sunt ambalate în recipiente ermetic închise și sunt obținute prin presarea fructelor sau din concentrate de fructe. Din această grupă fac parte: - nectarul de fructe; - sucul de fructe obținut prin presarea fructelor sau prin reconstituirea sucului din concentrate de fructe. Prezenta specificație nu face referire la băuturile răcoritoare pe bază de sucuri sau sucuri concentrate de fructe (băuturi răcoritoare necarbonatate). Acestea nefiind acceptate!!	6 luni

8. Suc natural de piersici

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
6.673	l	lunar	Suc natural de piersici, (Suc pasteurizat de fructe, cu conținut minim de fruct 50%, se va aproviziona în cutii din carton de max 2 L - nu se accepta bauturi racoritoare necarbonatate) Aspectul ambalajului : Ambalaj curat, marcat corespunzător. Produs lichid nefermentat, dar fermentabil, obținut din fructe sănătoase și coapte, proaspete, conservate prin răcire sau din sucuri – semifabricate păstrate în condiții aseptice Culoarea, aroma și gustul specifice sucului fructelor utilizate Conservat prin metode fizice Substanță uscată min 11 grade R. Conținut de fructe min 40%. Sucurile naturale din fructe sunt ambalate în recipiente ermetic închise și sunt obținute prin presarea fructelor sau din concentrate de fructe. Din această grupă fac parte: - nectarul de fructe; - sucul de fructe obținut prin presarea fructelor sau prin reconstituirea sucului din concentrate de fructe. Prezenta specificație nu face referire la băuturile răcoritoare pe bază de sucuri sau sucuri concentrate de fructe (băuturi răcoritoare necarbonatate). Acestea nefiind acceptate!!	6 luni

9. Vin

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
650	l	lunar	Vin de calitate superioară sau vin de origine controlată; concentrație alcoolică la 20 grade celsius, min 11% vol; ambalaj de sticlă de max 1 L Vinurile care se comercializează cu denumirea de soi trebuie să provină în proporție de cel puțin 85 % din soiul indicat (condiția este valabilă și pentru vinurile cu denumire de origine controlată, precum și pentru cele cu denumire de origine controlată și trepte de calitate). Strugurii folosiți ca materie primă pentru producerea vinului de calitate superioară trebuie să prezinte următoarea limită minimă a conținutului de zaharuri: pentru vin de calitate superioară (VS): 170g/l.	6 luni

10. Bere

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
1.620	l	lunar	Bere îmbuteliată la sticlă sau doză de max 500ml; concentrație alcoolică min 4,5%. Bere diverse sortimente Ingrediente : apă, malț, hamei, fără mălai.	6 luni

Lot nr. 13 Legume congelate, conserve, murături Târgu Mureș**1. Fasole păstăi congelate**

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.040	kg	săptămânal	Fasole păstăi congelate ambalate la maxim 1 kg. Ambalaj convențional, curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător;Culoarea: Uniformă în același ambalaj, caracteristică cartofului crud, curățat de coajă. Gust și miros: Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin, fără urme de coji, fără alte impurități organice etc.	6 luni

2. Mazăre boabe congelate

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
5.040	kg	săptămânal	Mazăre boabe congelate ambalate la maxim 1 kg. Ambalaj convențional, curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător;Culoarea: Uniformă în același ambalaj, caracteristică cartofului crud, curățat de coajă. Gust și miros: Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin, fără urme de coji, fără alte impurități organice etc.	6 luni

3. Morcovi baby congelați

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.360	kg	săptămânal	Morcovi baby congelați ambalați la maxim 1 kg. Ambalaj convențional, curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător;Culoarea: Uniformă în același ambalaj, caracteristică cartofului crud, curățat de coajă. Gust și miros: Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin, fără urme de coji, fără alte impurități organice etc.	6 luni

4. Legume mexicane congelate

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.360	kg	săptămânal	Legume mexicane congelate ambalate la maxim 1 kg. Ambalaj convențional, curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător;Culoarea: Uniformă în același ambalaj, caracteristică cartofului crud, curățat de coajă. Gust și miros: Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin, fără urme de coji, fără alte impurități organice etc.	6 luni

5. Cartofi congelați

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
14.314	kg	săptămânal	Cartofi congelați, se aprovizionează în ambalaj de max 1,5 kg. Cartofi congelați (taiati pai), 10 mm, Ambalaj convențional, curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător; Culoarea: Uniformă în același ambalaj, caracteristică cartofului crud, curățat de coajă. Gust și miros: Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin, fără urme de coji, fără alte impurități organice.	6 luni

6. Conserve mazăre verde

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.904	kg	lunar	Conserve mazăre verde - aprovizionate în borcane de sticlă sau cutii de tablă de max 1 kg; conținut de legume min 55%. Prezenta specificație tehnică se referă la mazărea în apă, ambalată în recipiente închise ermetic și conservate prin sterilizare. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare Aspectul recipientului la exterior: Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: Cutie, capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient de sticlă curat. Aspectul conținut: Mazăre, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Culoarea: Caracteristică mazărei fierte. Culoarea lichidului limpede, ușor gălbuie. Consistența: Mazăre bine fiartă și nedestrămată. Gust și miros: Specific, fără gust și miros străin.	6 luni

7. Conserve fasole verde

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
3.904	kg	lunar	Conserve fasole verde - aprovizionate în borcane de sticlă sau cutii de tablă de max 1 kg; conținut de legume min 55%. Prezenta specificație tehnică se referă la fasolea în apă, ambalată în recipiente închise ermetic și conservate prin sterilizare. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare Aspectul recipientului la exterior: Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: Cutie, capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient de sticlă curat. Aspectul conținut: Mazăre, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Culoarea: Caracteristică mazărei fierte. Culoarea lichidului limpede, ușor gălbuie. Consistența: Mazăre bine fiartă și nedestrămată. Gust și miros: Specific, fără gust și miros străin.	6 luni

8. Conserve zarzavat pentru ciorbe

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.603	kg	lunar	Conserve zarzavat pentru ciorbe - aprovizionate în borcane de sticlă sau cutii de tablă de max 1 kg; conținut de legume min 55%. Prezenta specificație tehnică se referă la zarzavat pentru ciorbe în apă, ambalată în recipiente închise ermetic și conservate prin sterilizare. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare Aspectul recipientului la exterior: Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: Cutie, capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient de sticlă curat. Aspectul conținut: Mazăre, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Culoarea: Caracteristică mazărei fierte. Culoarea lichidului limpede, ușor gălbuie. Consistența: Mazăre bine fiartă și nedestrămată. Gust și miros: Specific, fără gust și miros străin.	6 luni

9. Conserve roșii în bulion

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.603	kg	lunar	Conserve roșii în bulion - aprovizionate în borcane de sticlă sau cutii de tablă de max 1 kg; conținut de legume min 50%. Prezenta specificație tehnică se referă la roșii în bulion, ambalate în recipiente închise ermetic și conservate prin sterilizare. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare Aspectul recipientului la exterior: Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: Cutie, capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient de sticlă curat. Aspectul conținut: Mazăre, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Culoarea: Caracteristică mazărei fierte. Culoarea lichidului limpede, ușor gălbuie. Consistența: Mazăre bine fiartă și nedestrămată. Gust și miros: Specific, fără gust și miros străin.	6 luni

10. Pastă de roșii

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
4.754	kg	lunar	Pastă de tomate fără adaos de sare, conținut de substanță solubilă min. 28%, ambalată în cutii de tablă sau sticlă de max 1 Kg, închise ermetic și sterilizate. Prezenta specificație tehnică se referă la pasta de tomate obținută prin zdrobirea, strecurarea tomatelor și concentrarea sucului prin fierbere, până la consistența potrivită, fără adaos de sare. Pasta de tomate, cu un conținut minim de substanță solubilă de 28 %, este ambalată în recipiente închise ermetic și sterilizate. Pasta de tomate se prepară din tomate proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, de culoare roșie intensă, fără semne de fermentare sau mucegai. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Aspectul recipientului la exterior: Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Recipient din sticlă, cu capacul nebombat. Cutie metalică, nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Aspectul recipientului la interior: Cutii, capace, fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipiente din sticlă curate. Aspectul produsului: Masă omogenă, densă, fără corpuri străine, fără semne de alterare. Culoare: Roșie intensă până la roșie cărămizie, uniformă în toată masa; la suprafața pastei de tomate ambalată în recipiente ermetice, se admite o culoare mai închisă față de culorile menționate. Gust și miros: Specifice concentratelor de tomate, fără gust și miros străin. Nu se admite gust amar sau acru.	6 luni

11. Castraveți murați

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.102	kg	lunar	Castraveți murați ambalați în recipiente de sticlă/plastic de max 5 kg. Prezenta specificație tehnică se referă la conservele de castraveți întregi sau divizați, fabricate din castraveți proaspeți sau murați (obținuți prin fermentare lactică) introduși în soluție de oțet, cu diverse condimente și ambalați în recipiente închise ermetic. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Aspectul exterior al recipientului: Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: Cutie, capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat. Aspectul conținutului: Castraveți uniformi ca dimensiune, din același soi. Culoarea legumelor: Caracteristică soiului, tipului de conservare și sortimentului. Consistența legumelor: Fermi, crocanți, fără zbârcituri, părți sau exemplare moi. Gust și miros: Plăcut, acru, acru-dulceag, caracteristic sortimentului fabricat și condimentelor folosite; fără gust și miros străin.	6 luni

12. Gogoșari murați

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.102	kg	lunar	Gogoșari murați ambalați în recipiente de sticlă/plastic de max 5 kg. Prezenta specificație tehnică se referă la conservele de gogoșari întregi sau divizați, fabricate din castraveți proaspeți sau murați (obținuți prin fermentare lactică) introduși în soluție de oțet, cu diverse condimente și ambalați în recipiente închise ermetic. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Aspectul exterior al recipientului: Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: Cutie, capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat. Aspectul conținutului: Gogoșari din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere, divizați jumătăți, sferturi sau felii și acoperiți cu lichid. Culoarea legumelor: Gălbui, limpede. Consistența legumelor: Gogoșari fermi, crocanți, fără exemplare moi. Gust și miros: Specific condimentelor folosite, fără gust și miros străin.	6 luni

13. Gogonele murate

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.102	kg	lunar	Gogonele murate ambalate în recipiente de sticlă/plastic de max 5 kg. Prezenta specificație tehnică se referă la conservele de gogonele întregi, fabricate din gogonele proaspete introduse în soluție de oțet, cu diverse condimente și ambalate în recipiente închise ermetic. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Aspectul exterior al recipientului: Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: Cutie, capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat. Aspectul conținutului: Gogonele uniforme ca dimensiune, din același soi. Culoarea legumelor: Caracteristică soiului și sortimentului. Consistența legumelor: Fermă, crocantă, fără zbârcituri, părți sau exemplare moi.. Gust și miros: Plăcut, acru, acru-dulceag, caracteristice sortimentului și condimentelor folosite; fără gust și miros străin.	6 luni

14. Murături asortate

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
2.102	kg	lunar	Murături asortate ambalate în recipiente de sticlă/plastic de max 5 kg. Prezenta specificație tehnică se referă la produsul "murături", obținut prin procesul de fermentare lactică a legumelor: gogonele, ardei, conopidă, varză, țelină, morcovi etc. introduse în soluție de sare, cu diverse condimente. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde reglementărilor în vigoare. Aspect: Legume (amestec de legume), întregi/ bucăți, sănătoase, curate, fără pete sau vătămări mecanice, apropiate ca mărime și grad de coacere. Aspectul și culoarea lichidului: Limpede sau slab opalescent, ușor tulbure, fără să se întindă. Consistența: Legume, crocante, elastice, nedestrămate. Culoarea legumelor: Caracteristică sortimentului. Culoarea lichidului: Galben- verzui. Miros: Plăcut, caracteristic legumelor bine murate, cu aromă de condimente, fără miros străin. Gust: Plăcut, acrișor, potrivit de sărat, răcoritor, fără gust străin. Corpuri străine: Lipsă.	6 luni

15. Varză murată

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
8.500	kg	lunar	Varză murată ambalată în recipiente de sticlă/plastic de max 5 kg. Materie primă și ingrediente: -varză: soiuri de toamnă cu foi subțiri, căpățâni îndesate, greutate medie, frunze ferme, neafectate de boli sau insecte -sare: grunjoasă, neiodată (sarea iodată poate înmuia varza) -saramură: concentrație 4-5% (40-50 gr sare la litru apa) -ingrediente opționale pentru aroma și conservare: mărar uscat, hrean, boabe de porumb, gutui, mere, cimbru. Ambalare: vase din plastic/ sticlă sau butoaie lemn. Caracteristici: foi întregi, ferme, culoare alb-gălbuie Gust: acru-sărat, caracteristic fermentației lactice, fără gust străin. Zeamă: clară, gălbuie, cu gust acru, plăcut. PH – 3.5-4.0 Depozitare: la rece (temperatura sub 10°C) pentru încetinirea procesului de fermentație. Valori nutriționale la suta de grame: Valoare energetică: ~15-20 kcal Proteină: ~1gr Glucide: ~2-4 gr Fibre: ~2,9 gr Sare: de obicei sub 1-2 gr	6 luni

16. Conserve din carne de porc

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
220	kg	lunar	Conserve din carne de porc în suc propriu – cantitatea de carne din masa netă min 60%; grăsime raportată la masa netă max 20%; nu se admite utilizarea cărnii de vită sau de pasăre separate mecanic precum și a proteinelor de origine vegetală, ambalată la cutii de tablă de max 300g. Culoare specifică tipului de carne folosit, roz-roșiatică. Gust și miros caracteristice ingredientelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin. Consistență compactă, textură omogenă, cu mici bucăți de grăsime animală în masa produsului și aspic la suprafață, fără spumă, goluri de aer, impurități, lichidul de acoperire limpede, fără corpuri străine.	6 luni

17. Conserve din carne de vită

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
220	kg	lunar	Conserve din carne de vită în suc propriu – cantitatea de carne din masa netă min 60%; grăsime raportată la masa netă max 20%; nu se admite utilizarea cărnii de porc sau de pasăre separate mecanic precum și a proteinelor de origine vegetală, ambalată la cutii de tablă de max 300g. Culoare specifică tipului de carne folosit, roz-roșiatică. Gust și miros caracteristice ingredientelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin. Consistență compactă, textură omogenă, cu mici bucăți de grăsime animală în masa produsului și aspic la suprafață, fără spumă, goluri de aer, impurități, lichidul de acoperire împede, fără corpuri străine.	6 luni

18. Pate de ficat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
780	kg	lunar	Pate de ficat, produs sterilizat la fabricarea căruia nu se admite utilizarea cărnii separate mecanic , amidonului și a proteinei de origine vegetală cu conținut de ficat min 15%; umiditate max 74%; substanțe grase max 30% și ambalat la cutii metalice de max 200g. Produsul "pate de ficat" este obținut prin prelucrarea sub formă de pastă a ficatului de porc, a cărnii de porc, slăninei crude, cu adaos de condimente, ceapă, fără adaosuri proteice, conform tehnologiilor specifice și supus unui tratament termic care să asigure sterilizarea produsului. Produsul "pate de ficat" este ambalat în recipiente închise ermetic care permit tratamentul termic de peste 115°C. Nu se admite utilizarea cărnii de porc sau pasăre separată mecanic, a amidonului sau a amidonului modificat și a proteinei de origine vegetală. Conținutul minim de ficat în produsul finit trebuie să fie de 15% . <i>Aspectul ambalajului:</i> Exterior: cutii curate, închise ermetic, cu capace nebombate, neruginite, nedeformate, litografiate, ștanțate sau etichetate după sterilizare, cu toate elementele de identificare. Interior: peliculă de lac sulfurezistentă, uniformă, continuă, fără pete de marmorare și fără pete de rugină. <i>Aspectul produsului la 10°C:</i> Pastă uniformă, alifioasă, tartinabilă sau ușor granulată, care poate prezenta un strat subțire de grăsime și de aspic. Culoare: Roz- gălbui până la cafeniu. Gust și miros: Plăcute, caracteristice, cu aroma condimentelor adăugate, fără gust și miros străin. Corpuri străine: Nu se admit.	6 luni

19. Salată icre de crap

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
460	kg	lunar	Salată icre de crap ambalată la cassoletă de 100 – 150 gr. Salata de icre este un produs alimentar emulsionat (cremă), obținut prin baterea icrelor de pește cu ulei vegetal, cu sau fără adăugarea de ceapă, lămâie, griș sau pesmet. Caracteristici Organoleptice Aspect: Pastă omogenă, consistentă, vâscoasă, cremoasă, cu boabe de icre vizibile distribuite uniform. Nu trebuie să prezinte ulei separat la suprafață (semn de emulsie ratată). Culoare: Albă, alb-gălbuie. Icrele de crap au o nuanță naturală deschisă. Gust/Aromă: Gust plăcut de icre, ușor sărat, cu aromă fină de ulei și aciditate specifică (lămâie/oțet). Poate avea o notă specifică de ceapă (dacă este inclusă). Consistență: Fermă, fină, aerată. Caracteristici Fizico-Chimice Conținut de icre: Minim 10-15% pentru sortimentele de calitate. Ulei: Ulei de floarea-soarelui (de obicei în proporție de 50-70% din compoziție). Umiditate: În jur de 70-80%. Proteine: Aproximativ 10-20%. pH: Acid (datorită zeamă de lămâie sau oțet), pentru a asigura conservarea. Aditivi (Industriale): Stabilizatori (carboximetilceluloză, gumă guar/xantan), conservanți (sorbat de potasiu, benzoat de sodiu), antioxidant (acid citric). Ingrediente Principale Ulei vegetal: Floarea-soarelui (de obicei). Elemente de structură: Ceapă tocată fin (opțional), griș fiert, pesmet (pentru a crește volumul și a stabili emulsia). Acidifianți: Zeamă de lămâie sau oțet alimentar. Altele: Apă minerală (pentru cremozitate), sare.	10 zile

21. Conserva de pește în sos tomat

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
390	kg	lunar	Conserva de pește în sos tomat: Caracteristici organoleptice: Aspect: pește întreg sau file, ferm, nesfărmițat, de regulă fără cozi sau capete, așezat ordonat în recipient. Sosul tomat: dens, omogen, de culoare roșu-portocaliu până la roșu –brun, fără impurități străine. Gust și miros: gustul specific de pește fiert în sos tomat, plăcut, să fie echilibrat (sărat, ușor acidulat), fără note de ranced, acru sau alte gusturi străine Consistența: peștele să fie fraged, dar să nu se dezintegreze la manipulare. Compoziție și ingrediente: Pește în proporție de 60-70% din masa netă a produsului Sos de tomate (30-40%): apă, paste de tomate (concentrată), ulei vegetal (floarea soarelui sau rapiță), zahăr, sare, ceapă, condimente (piper, foi de dafin, ienibahar) Aditivi: pot conține agenți de îngrosare (amidon modificat), regulator de aciditate (acid citric) Caracteristici fizico-chimice: Proporția de pește: min 60% din masa netă sare: între 1-2 % valoare energetică medie: aprox. 150-250 kcal/100 gr în funcție de grăsimea peștelui, sosului PH-ul sosului: sub 4.6 pentru asigurarea siguranței microbiologice Produsul trebuie să fie comercial steril, conform normelor UE/naționale. Ambalare și depozitare: Ambalare: conserve metalice din tabla cositorită sau aluminiu, cu sistem easy-open, interior lăcuit pentru a preveni interacțiunea metalului cu sosul tomat. depozitare: spații uscate, răcoroase, ferite de razele solare, temperatura ideală este de 5-25°C Termen de valabilitate: 12-24 luni de la data fabricației.	6 luni

21. Conserva de pește în ulei

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
390	kg	lunar	Conservele de pește în ulei. Compoziția și Ingredientele: Pește: Sardine (Sardina pilchardus), Ton, Hering, Stavrid sau Scrumbie. De regulă, peștele trebuie să fie proaspăt, refrigerat sau congelat anterior (IQF). Ulei: Ulei vegetal (floarea-soarelui, rapiță) sau ulei de măsline. Ingrediente secundare: Sare (1-2% în carnea de pește), uneori condimente sau suc propriu. Raport carne/ulei: De obicei, peștele reprezintă 70-75% din conținutul declarat, iar uleiul 10-15% (sau proporții similare, ex. 65% pește, 35% lichid). Caracteristici Fizice și Tehnice Greutate netă: Variază în funcție de ambalaj (ex. 125g, 160g, 170g). Greutate scursă (Drained weight): De regulă, minim 60-70% din greutatea netă. Ambalaj: Conserve din tablă/aluminiu (food grade), ermetic închise, fără semne de coroziune sau deformare, adesea cu sistem de deschidere ușoară (easy-open). Sterilizare: Produsul trebuie să fi suferit un tratament termic (autoclavare) de aprox. 115°C - 121°C timp de 60-90 minute pentru a asigura sterilitatea comercială. Caracteristici Sensoriale (Organoleptice) Aspect: Pește întreg, fileuri sau bucăți, așezate ordonat. Uleiul trebuie să fie clar, nu tulbure. Gust/Miros: Specific peștelui conservat, plăcut, fără gusturi străine (rânced, amar). Textură: Fermă, dar nu tare; peștele nu trebuie să fie sfărâmbicios. Valori Nutriționale (per 100g - mediu) Calorii: 200 - 350 kcal (variază în funcție de tipul de pește și ulei). Proteine: 13 - 25g. Grăsimi: 11 - 20g. Carbhidrați: 0g. Sare: 1 - 2g. Siguranță, Depozitare și Etichetare Depozitare: Spații uscate, răcoroase, ferite de lumina directă a soarelui (temperaturi recomandate sub 25°C). Termen de valabilitate: De obicei, 24-48 luni de la data producției. Etichetare: Trebuie să conțină: denumirea produsului, lista ingredientelor, cantitatea netă/scursă, informații nutriționale, data de valabilitate, datele producătorului, codul de bare	6 luni

Lot nr. 14 Pâine Târgu Mureș

1. Pâine albă

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
49.875	kg	zilnic	Pâine albă, feliată, ambalată la 300-500 gr. Consistență: miez în secțiune - masă cu pori fini, uniformi, fără aglomerări de făină, legat structurat de coajă, elastic astfel încât la strângere să ia rapid forma inițială. Aroma: plăcută, caracteristică pâinii coapte, fără miros străin Gust: plăcut, caracteristic pâinii coapte fără gusturi și mirosuri străine Aspect exterior: format alungit, suprafață cu creștături oblice, lucioasă, culoare galben-auriu, coaja rumenă.	3 zile

2. Pâine tip TOAST

Cantitate max. acord - cadru	U/M	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice <u>minime</u>	Termen minim de valabilitate de la data livrării
1	2	3	4	5
26.856	kg	zilnic	Pâine tip TOAST, feliată, albă, ambalată, la 300-500 gr. Consistență: miez în secțiune - masă cu pori fini, uniformi, fără aglomerări de făină, legat structurat de coajă, elastic astfel încât la strângere să ia rapid forma inițială. Aroma: plăcută, caracteristică pâinii coapte, fără miros străin Gust: plăcut, caracteristic pâinii coapte fără gusturi și mirosuri străine Aspect exterior: Suprafață lucioasă, culoare galben-auriu, coaja rumenă, felia are forma pătrată	3 zile

Cantitățile minime / maxime contract subsecvent / acord-cadru

Nr. crt.	Denumire produs	U/M	Cant. min. contr. subsecvent	Cant. max. contr. subsecvent	Cant. min. Acord - cadru	Cant. max. acord-cadru
Lot nr. 1 Carne, produse din carne București						
1	Piept de pui dezosat fără piele	kg	420	2.520	2.520	14.340
2	Pulpe de pui dezosat fără piele	kg	420	2.520	2.520	14.340
3	Aripioare de pui	kg	158	945	945	5.378
4	Spinări de pasăre - refrigerate	kg	53	315	315	1.793
5	Pulpă vită dezosată	kg	126	756	756	3.942
6	Vrăbioară de vită fără os, refrigerată	kg	420	2.520	2.520	13.140
7	Antricot de vită fără os, refrigerat	kg	252	1.512	1.512	7.884
8	Spată de vită fara os, fără grăsime, refrigerată	kg	42	252	252	1.314
9	Organe comestibile- burta de vita- congelata	kg	50	95	550	2.213
10	Ceafă de porc fără os și fără slănină, refrigerată	kg	543	3.255	3.255	16.775
11	Cotlet de porc fără os și fără slănină, refrigerat	kg	326	1.953	1.953	10.065
12	Spată de porc fara os, fără grăsime, refrigerată	kg	55	326	326	1.678
13	Pulpă de porc fara os, fără grăsime, refrigerată	kg	163	977	977	5.033
14	Organe comestibile- ficat de porc -refrigerat	kg	50	95	550	2.213
15	Organe comestibile- rinichi de porc- refrigerat	kg	50	95	550	2.213
16	Organe comestibile-creier de porc- congelat	kg	50	95	550	2.213
17	Pulpa de miel fara os refrigerata	kg	50	125	600	2.475
18	Carne lucru oaie refrigerata	kg	50	125	600	2.475
19	Cârnați Cabanos	kg	92	551	552	2.830
20	Cârnați oltenești	kg	111	662	662	4.244
21	Cârnați proaspeți porc	kg	56	331	331	1.414
22	Cremwursti de porc	kg	56	331	331	2.830
23	Crenwursti de pasăre	kg	56	331	331	2.830
24	Ceafă afumată de porc	kg	109	652	653	2.992

Nr. crt.	Denumire produs	U/M	Cant. min. contr. subsecvent	Cant. max. contr. subsecvent	Cant. min. Acord - cadru	Cant. max. acord- cadru
25	Mușchi file porc afumată	kg	145	869	870	3.990
26	Kaiser afumat	kg	73	435	435	1.995
27	Piept fără os de pasăre afumat	kg	145	869	870	3.990
28	Pulpă de pasăre afumată	kg	37	217	218	997
29	Mușchi de vită afumat	kg	73	434	435	1.995
30	Ciolan presat	kg	73	434	435	1.995
31	Mușchi tiganesc	kg	73	434	435	1.995
32	Salam de Sibiu	kg	525	3.150	2.150	5.800
33	Salam Canadian	kg	235	1.410	945	4.350
34	Salam Victoria	kg	314	1.880	1.260	5.800
35	Salam vară	kg	235	1.410	945	4.350
36	Crap proaspăt eviscerat	kg	95	567	567	2.586
37	Șalău file	kg	158	945	567	2.586
38	Macrou marinat	kg	95	567	567	2.586
39	Păstrav proaspăt eviscerat , decapitat	kg	158	945	945	4.310
40	Caras proaspăt eviscerat	kg	63	378	378	1.724
41	Doradă proaspătă	kg	63	378	756	3.448
Lot nr. 2 Lactate, ouă București						
1	Unt 200-300 gr	kg	79	472	476	2.168
2	Unt ambalat la 10-20 gr	kg	237	1.417	1.418	6.503
3	Brânză topită	kg	210	1.260	450	3.350
4	Brânză telemea vacă	kg	336	2.016	216	10.352
5	Brânză proaspătă de vacă	kg	210	1.260	1.260	6.670
6	Brânză telemea maturată de oaie	kg	84	504	504	2.588
7	Brânză feta	kg	149	890	650	6.500
8	Iaurt	kg	525	3.150	3.150	16.675
9	Smântână min.10%	kg	105	630	630	3.090
10	Cașcaval	kg	385	2.308	2.308	11.834
11	Cașcaval afumat	kg	165	989	990	5.072
12	Frișcă lichidă	l	20	60	150	410
13	Lapte vacă UHT 3,5%	l	2.434	14.600	14.600	70.800
14	Ouă de găină categoria A	buc	15.750	94.500	94.500	419.500
Lot nr. 3 Băcănie București						
1	Făină de grâu albă	kg	263	1.575	1.575	8.613
2	Făină de porumb-mălai	kg	105	630	630	3.535
3	Griș	kg	315	315	315	1.713
4	Ulei din floarea soarelui	l	315	1.890	1.890	9.370
5	Ulei de masline extravirgin	l	158	945	945	4.435
6	Fidea	kg	40	236	237	1.122

Nr. crt.	Denumire produs	U/M	Cant. min. contr. subsecvent	Cant. max. contr. subsecvent	Cant. min. Acord - cadru	Cant. max. acord- cadru
7	Spaghete	kg	79	472	473	2.243
8	Tăieței	kg	64	384	284	1.346
9	Fasole boabe	kg	525	3.150	3.150	17.125
10	Orez decorticat calitatea I	kg	158	945	945	4.635
11	Măsline negre	kg	95	567	567	2.631
12	Măsline verzi	kg	63	378	378	1.754
13	Condimente tarhon	kg	3	16	16	87
14	Condimente cimbru	kg	5	25	26	140
15	Condimente oregano	kg	3	13	13	70
16	Sare mare de bucătărie	kg	147	882	882	3.941
17	Sare fină, recristalizată	kg	63	378	378	1.689
18	Piper boabe	kg	3	19	19	88
19	Piper măcinat	kg	8	44	44	206
20	Foi dafin	kg	11	63	63	324
21	Boia de ardei	kg	11	63	63	339
22	Borș proaspăt	l	105	630	378	2.913
23	Borș instant	kg	105	630	252	1.942
24	Oțet	l	53	315	315	1.495
25	Muștar	kg	105	630	630	2.810
26	Zahăr 1 kg	kg	127	762	762	3.556
27	Zahăr la plic de 4-10gr.	kg	297	1.779	1.779	8.298
28	Amelioratori	kg	105	630	630	3.205
29	Zahăr vanilat	kg	6	32	32	170
30	Esențe alimentare	l	6	32	32	170
31	Scorțișoară	kg	2	9	10	53
32	Stafide	kg	9	50	25	65
33	Cacao	kg	53	315	315	1.593
34	Bicarbonat de sodiu alimentar	kg	6	32	32	170
35	Praf de copt	kg	6	32	32	170
36	Drojdie de bere proaspătă	kg	13	76	76	443
37	Drojdie de bere uscată	kg	9	51	51	295
38	Cereale cu fructe	kg	294	1.764	1.764	8.918
39	Batoane de cereale	kg	126	756	756	3.822
40	Ciocolata	kg	105	630	630	3.235
41	Biscuiți simpli	kg	27	160	275	1.105
42	Biscuiți tip crackers	kg	27	160	275	1.105
43	Dulceață vișine	kg	35	208	208	1.068
44	Dulceață piersici	kg	35	208	208	1.068
45	Dulceață căpșuni	kg	35	208	208	1.068

Nr. crt.	Denumire produs	U/M	Cant. min. contr. subsecvent	Cant. max. contr. subsecvent	Cant. min. Acord - cadru	Cant. max. acord- cadru
46	Gem caserola 20 gr	kg	179	1.072	1.071	5.712
47	Gem caise borcan max 420 gr	kg	32	189	189	1.008
48	Compot piersici 700 gr	kg	35	208	488	1413
49	Compot ananas 700 gr	kg	35	208	488	1413
50	Compot vișine 700 gr	kg	35	208	488	1413
51	Compot prune 700 gr	kg	35	208	488	1413
52	Miere de albine caserola 20 gr	kg	210	1.260	1.260	5.730
53	Cafea naturală	kg	76	456	586	2.930
54	Cafea instant- ness la plic de max 5 gr.	kg	33	195	66	326
55	Ceai	kg	55	325	326	1.715
Lot nr. 4 Legume, fructe București						
1	Ardei iute	kg	32	189	95	500
2	Ardei gras	kg	945	5.670	5.670	30.015
3	Castraveți	kg	662	3.969	4.253	22.512
4	Conopidă	kg	32	189	189	1.000
5	Dovlecei	kg	63	378	378	2.001
6	Gogoșari	kg	158	945	945	5.002
7	Roșii	kg	882	5.292	5.292	28.014
8	Salată verde	kg	32	189	95	500
9	Morcovi	kg	210	1.260	1.260	6.080
10	Păstârnac rădăcină	kg	37	221	221	1.099
11	Pătrunjel rădăcină	kg	21	126	126	628
12	Țelină rădăcină	kg	37	221	221	1.099
13	Ciuperci	kg	189	1.134	1.040	5.503
14	Leuștean	kg	32	189	189	1.001
15	Mărar	kg	63	378	378	2.001
16	Pătrunjel	kg	63	378	378	2.001
17	Varză albă	kg	945	5.670	5.670	26.640
18	Varză roșie	kg	105	630	630	2.960
19	Ceapă	kg	315	1.890	1.890	10.755
20	Usturoi	kg	53	315	315	1.545
21	Cartofi	kg	735	4.410	4.410	22.595
22	Cartofi curățați	kg	2.205	13.230	13.230	67.785
23	Mere	kg	1.470	8.820	8.820	45.290
24	Pere	kg	1.470	8.820	8.820	45.290
25	Nectarine	kg	525	3.150	3.150	16.175
26	Prune	kg	105	630	630	3.235
27	Struguri de masă	kg	210	1.260	1.260	6.470
28	Banane	kg	1.470	8.820	8.820	45.290

Nr. crt.	Denumire produs	U/M	Cant. min. contr. subsecvent	Cant. max. contr. subsecvent	Cant. min. Acord - cadru	Cant. max. acord- cadru
29	Lămâi	kg	217	1.302	1.302	6.730
30	Mandarine	kg	98	588	588	16.675
31	Portocale	kg	98	588	588	16.675
Lot nr. 5 Băuturi București						
1	Apă minerală plată la 5 L	l	9.965	59.790	99.650	497.350
2	Apă minerală plată la 2 L	l	9.965	59.790	19.930	99.470
3	Apă minerală carbogazoasă la 0.5 L	l	6.644	39.860	19.930	99.470
4	Apă minerală plată la 0.5 L	l	6.644	39.860	59.790	298.410
8	Băuturi răcoritoare	l	105	630	630	31.500
9	Suc de mere natural	l	347	2.079	2.079	9.273
10	Suc de portocale natural	l	347	2.079	2.079	9.273
11	Suc de piersici natural	l	347	2.079	2.079	9.273
12	Vin	l	42	250	220	850
13	Bere	l	115	690	550	1.850
Lot nr. 6 Legume congelate, conserve, murături București						
1	Fasole păstăi congelată	kg	555	3.330	3.360	5.550
2	Mazare boabe congelată	kg	555	3.330	3.360	5.550
3	Morcovi baby	kg	370	2.220	2.240	3.700
4	Legume mexicane	kg	370	2.220	2.240	3.700
5	Cartofi congelați	kg	735	4.410	4.410	22.595
6	Conserve mazăre verde	kg	189	1.134	1.134	6.033
7	Conserve fasole verde	kg	189	1.134	1.134	6.033
8	Conserve zarzavat pentru ciorbe	kg	126	756	756	4.022
9	Conserve roșii în bulion	kg	126	756	756	4.022
10	Pastă de roșii	kg	210	1.260	1.260	6.330
11	Castraveți murați	kg	105	630	630	2.890
12	Gogoșari murați	kg	105	630	630	2.890
13	Gogonele murate	kg	105	630	630	2.890
14	Murături asortate	kg	105	630	630	2.890
15	Varză murată	kg	105	630	1.200	9.650
16	Conserve din carne de porc	kg	14	80	110	250
17	Conserve din carne de vită	kg	14	80	110	250
18	Pate de ficat	kg	80	480	250	980
19	Icre salata	kg	37	220	150	520
20	Conserva de pește în sos tomat	kg	15	50	110	450
21	Conserva de pește în ulei	kg	15	50	110	450
Lot nr. 7 Pâine București						
1	Pâine albă simplă, feliată, 300-500 gr.	kg	2.412	14.469	14.469	67.977
2	Pâine albă tip toast, feliată, 300-500 gr.	kg	1.299	7.791	7.791	36.603

Nr. crt.	Denumire produs	U/M	Cant. min. contr. subsecvent	Cant. max. contr. subsecvent	Cant. min. Acord - cadru	Cant. max. acord- cadru
Lot nr. 8 Carne, produse din carne Târgu Mureș						
1	Piept de pui dezosat fara piele	kg	200	1.200	2.040	9.608
2	Pulpe de pui dezosat	kg	200	1.200	2.040	9.608
3	Aripi de pasăre - refrigerate	kg	75	450	765	3.603
4	Spinări de pui	kg	25	150	255	1.201
5	Pulpă vita dezosata fără grăsime, refrigerată	kg	60	360	612	2.522
6	Vrăbioară de vită fără os, refrigerată	kg	200	1.200	2.040	8.408
7	Antricot de vită fără os, refrigerat	kg	120	720	1.244	5.045
8	Spată de vită fara os, fără grăsime, refrigerată	kg	20	120	204	841
9	Organe comestibile- burta de vita- congelata	kg	20	65	463	1.605
10	Ceafă de porc fără os, fără slănină, refrigerată	kg	259	1.550	2.635	10.730
11	Cotlet fără os, fără slănină, refrigerat	kg	155	930	1.581	6.438
12	Spată de porc fara os, fără grăsime, refrigerată	kg	26	155	264	1.073
13	Pulpă porc fără os, fără grăsime, refrigerată	kg	78	465	791	3.219
14	Organe comestibile- ficat de porc -refrigerat	kg	20	65	463	1.605
15	Organe comestibile- rinichi de porc- refrigerat	kg	20	65	463	1.605
16	Organe comestibile-creier de porc- congelat	kg	20	65	463	1.605
17	Pulpă de miel fără os refrigerată	kg	155	930	475	1.800
18	Carne lucru oaie refrigerata	kg	155	930	475	1.800
19	Cârnați Cabanos	kg	44	263	446	1.601
20	Cârnați oltenești	kg	53	315	536	2.402
21	Cârnați proaspeți porc	kg	27	158	268	801
22	Crenvurști de pasăre	kg	27	158	268	1.601
23	Cremwurști de porc	kg	27	158	268	1.601
24	Ceafă afumată de porc	kg	52	311	528	2.182
25	Mușchi file porc afumată	kg	69	414	704	2.909
26	Kaiser afumat	kg	35	207	352	1.455
27	Piept fără os de pasăre afumat	kg	69	414	704	2.909
28	Pulpă de pasăre afumată	kg	18	104	176	727
29	Mușchi de vită afumat	kg	35	207	352	1.455
30	Ciolan presat	kg	35	207	352	1.455
31	Mușchi țigănesc	kg	35	207	352	1.455
32	Salam de Sibiu	kg	250	1.500	2.550	4.820
33	Salam Canadian	kg	75	450	750	3.840
34	Salam Victoria	kg	100	600	1.000	5.120
35	Salam vară	kg	75	450	750	3.840
36	Crap proaspăt eviscerat	kg	45	270	459	1.877
37	Șalău file	kg	75	450	459	1.877
38	Macrou marinat	kg	45	270	459	1.877

Nr. crt.	Denumire produs	U/M	Cant. min. contr. subsecvent	Cant. max. contr. subsecvent	Cant. min. Acord - cadru	Cant. max. acord- cadru
39	Păstrav proaspăt eviscerat , decapitat	kg	75	450	765	3.128
40	Caras proaspăt eviscerat	kg	30	180	306	1.251
41	Dorada proaspata	kg	30	180	612	2.502
Lot nr. 9 Lactate, ouă Târgu Mureș						
1	Unt 200-300 gr	kg	38	225	383	1.577
2	Unt ambalat la 10-20 gr	kg	113	675	1.148	4.730
3	Brânză topită	kg	75	450	250	2.800
4	Brânză telemea vacă	kg	160	960	1.632	6.566
5	Brânză proaspătă de vacă	kg	100	600	1.020	4.304
6	Brânză telemea maturată de oaie	kg	40	240	408	1.642
7	Brânză feta	kg	109	650	250	5.600
8	Iaurt	kg	250	1.500	2.550	10.760
9	Smântână min.10%	kg	50	300	510	2.302
10	Cașcaval	kg	184	1.099	1.868	7.529
11	Cașcaval afumat	kg	79	471	801	3.227
12	Frișcă lichidă	l	5	20	100	362
13	Lapte vacă UHT 3,5%	kg	1.334	8.000	12.200	47.140
14	Ouă de găină	buc	7.500	45.000	76.500	301.300
Lot nr. 10 Băcănie Târgu Mureș						
1	Făină de grâu albă	kg	125	750	1.275	5.655
2	Făină de porumb-mălai	kg	50	300	510	2.352
3	Griș	kg	25	150	255	1.121
4	Ulei din floarea soarelui	l	150	900	1.530	7.006
5	Ulei de măsline extravirgin	l	75	450	765	3.253
6	Fidea	kg	19	113	191	826
7	Spaghete	kg	38	225	383	1.652
8	Tăieței	kg	23	135	230	991
9	Fasole uscata boabe	kg	250	1.500	2.550	11.210
10	Orez decorticat	kg	75	450	765	3.453
11	Măsline negre	kg	45	270	459	1.922
12	Măsline verzi	kg	30	180	306	1.281
13	Condimente tarhon	kg	2	8	13	58
14	Condimente cimbru	kg	2	12	21	92
15	Condimente oregano	kg	1	6	10	46
16	Sare mare de bucătărie	kg	70	420	714	2.838
17	Sare fină, recristalizată	kg	30	180	306	1.216
18	Piper boabe	kg	2	9	15	65
19	Piper măcinat	kg	3	21	36	151
20	Foi dafin	kg	5	30	51	205

Nr. crt.	Denumire produs	U/M	Cant. min. contr. subsecvent	Cant. max. contr. subsecvent	Cant. min. Acord - cadru	Cant. max. acord- cadru
21	Boia de ardei	kg	5	30	51	221
22	Bors proaspăt	l	50	300	306	1.261
23	Bors instant	kg	50	300	204	841
24	Oțet	25	150	255	255	1.101
25	Muștar	50	300	510	510	2.022
26	Zahăr 1 kg	kg	61	363	617	2.602
27	Zahăr la plic de 4-10gr.	kg	142	847	1.440	6.072
28	Amelioratori	kg	50	300	510	2.022
29	Zahăr vanilat	kg	3	15	26	111
30	Esențe alimentare	l	3	15	26	111
31	Scorțișoară	kg	1	5	8	35
32	Stafide	kg	6	40	20	60
33	Cacao	kg	25	150	255	1.001
34	Bicarbonat de sodiu alimentar	kg	2	15	26	110
35	Praf de copt	kg	2	15	26	110
36	Drojdie de bere proaspătă	kg	6	36	61	300
37	Drojdie de bere uscată	kg	4	24	41	200
38	Cereale cu fructe	kg	140	840	1.428	5.606
39	Batoane de cereale	kg	60	360	612	2.402
40	Ciocolata	kg	50	300	510	2.052
41	Biscuiți simpli	kg	9	50	125	900
42	Biscuiți tip crackers	kg	9	50	125	900
43	Dulceață vișine	kg	17	99	168	677
44	Dulceață piersici	kg	17	99	168	677
45	Dulceață căpșuni	kg	17	99	168	677
46	Gem porționat 20g	kg	85	510	867	3.701
47	Gem caise borcan max 420 gr	kg	15	90	153	653
48	Compot piersici 700 gr	kg	17	99	438	1.125
49	Compot ananas 700 gr	kg	17	99	438	1.125
50	Compot vișine 700 gr	kg	17	99	438	1.125
51	Compot prune 700 gr	kg	17	99	438	1.125
52	Miere de albine în ambalaj de 20 g	kg	100	600	1.020	4.154
53	Cafea naturală	kg	37	217	474	1.841
54	Cafea instant- ness la plic de max 5 gr.	kg	16	93	53	204
55	Ceai	kg	26	155	264	1.104
Lot nr. 11 Legume, fructe Târgu Mureș						
1	Ardei iute	kg	15	90	77	323
2	Ardei gras	kg	450	2.700	4.590	19.368
3	Castraveți	kg	315	1.890	3.443	14.526

Nr. crt.	Denumire produs	U/M	Cant. min. contr. subsecvent	Cant. max. contr. subsecvent	Cant. min. Acord - cadru	Cant. max. acord- cadru
4	Conopidă	kg	15	90	153	646
5	Dovlecei	kg	30	180	306	1.291
6	Gogoșari	kg	75	450	765	3.228
7	Roșii	kg	420	2.520	4.284	18.077
8	Salată verde	kg	15	90	77	323
9	Morcovi	kg	100	600	1.020	4.504
10	Păstârnac rădăcină	kg	18	105	179	823
11	Pătrunjel rădăcină	kg	10	60	102	470
12	Țelină rădăcină	kg	18	105	179	823
13	Ciuperci	kg	90	540	842	3.551
14	Leuștean	kg	15	90	153	646
15	Mărar	kg	30	180	306	1.291
16	Pătrunjel	kg	30	180	306	1.291
17	Varză albă	kg	450	2.700	4.590	19.548
18	Varză roșie	kg	50	300	510	2.172
19	Ceapă	kg	150	900	1.530	7.206
20	Usturoi	kg	25	150	255	1.151
21	Cartofi calitatea I cu coajă	kg	350	2.100	3.570	14.314
22	Cartofi curățați	kg	1.050	6.300	10.710	42.942
23	Mere	kg	700	4.200	6.300	28.728
24	Pere	kg	700	4.200	6.300	28.728
25	Nectarine	kg	250	1.500	2.250	10.260
26	Prune	kg	50	300	450	2.052
27	Struguri de masă	kg	100	600	900	4.104
28	Banane	kg	700	4.200	6.300	28.728
29	Lămâi	kg	104	620	1.054	4.283
30	Mandarine	kg	47	280	476	10.760
31	Portocale	kg	47	280	476	10.760
Lot nr. 12 Băuturi Târgu Mureș						
1	Apă minerală plată la 5 L	l	4.850	29.100	81.050	314.700
2	Apă minerală carbogazoasă la 2 L	l	4.850	29.100	16.210	62.940
3	Apă minerală plată la 2 L	l	3.234	19.400	16.210	62.940
4	Apă minerală plată la 0.5 L	l	3.234	19.400	48.630	188.820
8	Băuturi răcoritoare	l	50	300	510	60.060
9	Suc de mere natural	l	165	990	1.683	6.673
10	Suc de portocale natural	l	165	990	1.683	6.673
11	Suc de piersici natural	l	165	990	1.683	6.673
12	Vin	l	42	250	200	650
13	Bere	l	84	500	450	1.620

Nr. crt.	Denumire produs	U/M	Cant. min. contr. subsecvent	Cant. max. contr. subsecvent	Cant. min. Acord - cadru	Cant. max. acord- cadru
Lot nr. 13 Legume congelate, conserve, murături Târgu Mureș						
1	Fasole păstăi congelată	kg	140	840	2.850	5.040
2	Mazăre boabe congelată	kg	140	840	2.850	5.040
3	Morcovi baby	kg	94	560	1.900	3.360
4	Legume mexicane	kg	94	560	1.900	3.360
5	Cartofi congelați	kg	350	2.100	3.570	14.314
6	Conserve mazăre verde	kg	90	540	918	3.904
7	Conserve fasole verde	kg	90	540	918	3.904
8	Conserve zarzavat pentru ciorbe	kg	60	360	612	2.603
9	Conserve roșii în bulion	kg	60	360	612	2.603
10	Pastă de roșii	kg	100	600	1.020	4.754
11	Castraveți murați	kg	50	300	510	2.102
12	Gogoșari murați	kg	50	300	510	2.102
13	Gogonele murate	kg	50	300	510	2.102
14	Murături asortate	kg	50	300	510	2.102
15	Varză murată	kg	50	300	950	8.500
16	Conserve din carne de porc	kg	5	30	90	220
17	Conserve din carne de vită	kg	5	30	90	220
18	Pate de ficat	kg	59	350	210	780
19	Icre salată	kg	27	160	95	460
20	Conserva de pește în sos tomat	kg	5	30	90	390
21	Conserva de pește în ulei	kg	5	30	90	390
Lot nr. 14 Pâine Târgu Mureș						
1	Pâine albă simplă, feliată, 300-500 gr.	kg	1.149	6.890	11.713	49.875
2	Pâine albă tip toast, feliată, 300-500 gr.	kg	619	3.710	6.307	26.856

NOTĂ: Prețul produselor ambalate la borcane, cutii metalice sau plastice se va calcula pe unitatea de măsură l/kg la CANTITATEA NETĂ fără lichid (conserve de legume, conserve de pește, măslina, murături, brânzeturi).

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa toată cantitatea de produse în perioada de valabilitate a acordului-cadru/contractului subsecvent, în funcție de numărul de efective, de necesități și de eventualele rectificări de buget apărute.

3.3.2 Termen de valabilitate

Toate produsele trebuie să fie acoperite de valabilitate pentru cel puțin perioada solicitată pentru fiecare produs. Termenul de valabilitate începe de la data livrării produselor.

3.3.3 Livrare

Furnizorul trebuie să asigure produsele menționate în maxim 3 zile lucrătoare de la lansarea comenzii (termenul de 3 zile decurge din următoarea zi în care este lansată comanda), la locațiile din:

- București, Sector 1, Str. Institut Medico-Militar, nr. 3-5;
- Târgu Mureș, Str. Victor Babeș, nr. 2, jud. Mureș.

Un produs este considerat livrat când toate activitățile în cadrul contractului au fost realizate și produsul este acceptat de Autoritatea Contractantă.

Comenzile vor fi lansate în scris (prin email sau telefonic), de comun acord cu furnizorul.

Zilele de livrare: luni-vineri între orele 08:00 - 14:00.

Se vor întocmi facturi pentru fiecare locație în parte.

Celelalte documente care țin de organizarea și desfășurarea furnizării, se întocmesc de către ofertant, în forma convenită cu achizitorul, cu respectarea prevederilor legale.

Produsele vor fi livrate cantitativ și calitativ la adresele indicate de Autoritatea Contractantă.

Fiecare produs va fi însoțit de documentele solicitate, necesare pentru demonstrarea calității și conformității menționate la capitolul 5.

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

Livrarea produselor va fi însoțită de certificat/declarație de conformitate, conform prevederilor legale din Ordonanța nr. 21 din 1992 privind protecția consumatorilor, republicată, cu toate modificările și completările ulterioare. Certificatul/declarația de conformitate sunt eliberate de producător sau reprezentanții autorizați ai acestuia, reprezentând declarația acestora că produsele furnizate sunt conforme cu directivele Uniunii Europene și cu standardele specifice tipului de produs.

La livrarea produselor, pe lângă documentele de certificare a calității și instrucțiunile tehnice de transport, depozitare și manipulare, certificate eco, se va atașa un document de confirmare a îndeplinirii cerințelor legate de ambalaje, raportat la fiecare tranșă de produse livrate, iar autoritatea contractantă trebuie să verifice înscrisurile prezentate prin identificarea vizuală a produselor la momentul recepției acestora. Depozitarea produsului se face conform Ordinului nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor cu privire la depozitarea produselor alimentare.

3.3.4 Ambalare

Ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale, expunerii la temperaturi extreme, precipitațiilor din timpul transportului și depozitării în locuri deschise.

Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului.

Produsele trebuie să fie livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minim 10%.

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

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

Ambalajele individuale vor fi imprimate și/sau prevăzute cu etichete atașate astfel încât să nu se poată schimba. Toate informațiile necesare trebuie să fie tipărite astfel încât să fie imposibilă schimbarea sau îndepărtare lor fără a lăsa urme vizibile.

Se impune păstrarea integrității ambalajului.

Alte aspecte relevante cu privire la ambalare/etichetare:

- Ambalajele nu trebuie să fie murdare/deformate, etc;
- Nu se vor accepta produse cu inscripționări incorecte a denumirii sub care se vinde produsul;
- Nu se vor accepta produse care nu vor fi inscripționate cu denumirea și adresa producătorului, eventual și țara de origine;
- Nu se vor accepta produse având lipsă eticheta în limba română sau cu lipsa etichetei nutriționale, dacă este cazul.
- Cerneala sau tușul care se folosesc pentru inscripționarea ambalajului nu trebuie să contamineze produsul.

3.3.5 Etichetare

Etichetele vor trebui să respecte prevederile Normelor Metodologice privind etichetarea alimentelor, aprobate prin H.G.106 /2002, cu modificările și completările ulterioare, potrivit cărora operatorii economici sunt obligați să respecte noile reguli referitoare la etichetarea produselor alimentare.

Toate mențiunile ce se înscriu pe etichete, prospecte sau, după caz, în documente însoțitoare, în conformitate cu prevederile prezentelor norme metodologice, trebuie să fie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi. Etichetele vor trebui să respecte prevederile Normelor Metodologice privind etichetarea alimentelor, aprobate prin H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare, Ordin nr. 10 din 18.02.2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinară care stabilește procedura pentru marcarea și certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete și marcarea produselor de origine animală destinate consumului uman și H.G. 751/2008 cu completările și modificările ulterioare, potrivit cărora operatorii economici sunt obligați să respecte noile reguli referitoare la etichetarea produselor alimentare.

Toate mențiunile ce se înscriu pe etichete, prospecte sau, după caz, în documente însoțitoare, în conformitate cu prevederile prezentelor norme metodologice, trebuie să fie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.

Conform art. 5 din Anexa nr. 1 la H.G. nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu toate modificările și completările ulterioare, etichetele alimentelor trebuie să cuprindă în mod obligatoriu:

- denumirea sub care este vândut alimentul;
- sortimentul;
- lista cuprinzând ingredientele;
- valoarea nutritivă;
- valoarea energetică;
- cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente, conform art. 8 din Anexa nr. 1 (Norma Metodologica privind etichetarea alimentelor) la H.G. nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- cantitatea netă pentru alimentele preambalate;
- data limită de consum;
- condițiile de depozitare sau de folosire, atunci când acestea necesită indicații speciale;
- denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului sau al ambalatorului sau al distribuitorului înregistrat în Uniunea Europeană. În cazul produselor provenite din țări din afara Uniunii Europene se înscriu denumirea și sediul importatorului sau ale distribuitorului înregistrat în România;
- locul de origine sau de proveniență a alimentului, dacă omiterea acestuia ar fi de natură să creeze confuzii în gândirea consumatorului cu privire la originea sau proveniența reală a alimentului;
- instrucțiuni de utilizare, atunci când lipsa acestora poate determina o utilizare necorespunzătoare a alimentelor;
- o mențiune care să permită identificarea lotului;
- mențiuni suplimentare de etichetare pe grupe de produse, conform prevederilor Anexei nr. 1a Normele metodologice privind etichetarea alimentelor, aprobate prin H.G. nr. 106/2002 cu modificările și completările ulterioare.

3.3.6 Transport

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a furnizorului. Produsele vor fi transportate în condiții care să respecte normele în vigoare conform Ordinului nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.

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

Transportul produselor se va face cu delegatul vânzătorului.

Personalul angajat, care manipulează produsele în timpul transportului și distribuției, trebuie să posede carnet de sănătate cu analizele efectuate la termenele legale. Se vor transmite copii ale documentelor care demonstrează cerința. Se vor prezenta în oferta tehnică documente care să ateste faptul că operatorul deține autoutilitare autorizate sanitar-veterinar. Autorizația va fi vizată/valabilă.

Transportul produselor se va face de către delegatul vânzătorului, cu mijloace de transport care vor îndeplini următoarele condiții:

- vor fi autorizate sanitar-veterinar conform **Ordin nr. 111** privind aprobarea Normei sanitare 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 și publicat în M. Of. Nr. 895 din 30 decembrie 2008 și **Ordin nr. 57** pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitar veterinar a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală publicat în M. Of. Nr. 462 din 6 iulie 2010 de Autoritatea Națională Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor;
- vor fi dotate cu mijloace de ventilație și frigorigere (pentru produsele care impun acest lucru);
- mijloacele de transport vor asigura pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produsului, precum și protecția împotriva insectelor, rozătoarelor și a altor surse de poluare, degradare, contaminare, atât a produselor cât și a ambalajelor.

Se va ține cont de faptul că la nivelul Municipiului București accesul și circulația autovehiculelor destinate transportului de mărfuri este restricționat conform Hotărâri 134 din 26/08/2004 privind circulația autovehiculelor destinate transportului de mărfuri și a utilajelor cu masa totală maximă autorizată mai mare de 5 tone în Mun. București, emitent: C.G.M.B.

4 Atribuțiile și responsabilitățile părților

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

Ofertantul are următoarele obligații principale:

- a. mobilizarea de resurse suficiente și cu expertiză adecvată pentru a asigura gestionarea contractului, astfel cum este solicitat la nivelul Caietului de Sarcini,
- b. îndeplinirea obligațiilor contractuale, cu respectarea bunelor practici din domeniu, a prevederilor legale și contractuale relevante, astfel încât să se asigure că obligațiile sunt îndeplinite la parametrii solicitați,

- c. asigurarea unui grad de flexibilitate în planificarea modalității de gestionare a contractului, pe toată durata de derulare a contractului,
- d. transmiterea datelor de identificare și de contact ale personalului alocat pentru executarea contractului
- e. colaborarea cu personalul autorității contractante alocat pentru verificarea produselor livrate și realizarea recepțiilor,
- f. reducerea, în măsura posibilă, la minim, a situațiilor de întârzieri în efectuarea livrărilor, minimizând astfel impactul negativ asupra activității autorității contractante,
- g. asigurarea că orice documente, documentații și/sau instrucțiuni furnizate către personalul autorității contractante sunt exacte și elaborate în conformitate cu bunele practici specifice în domeniu,
- h. colaborarea cu personalul autorității contractante alocat pentru furnizarea produselor care fac obiectul contractului.

Obligațiile principale ale Ofertantului devenit Contractant se completează cu obligațiile prevăzute în condițiile contractuale.

Autoritatea contractantă are următoarele obligații principale:

- a. desemnarea unei persoane sau a unei echipe pentru monitorizarea contractului,
- b. punerea la dispoziția Contractantului a tuturor informațiilor disponibile și necesare pentru derularea contractului în timpul stabilit și la nivelul de calitate și performanță prevăzut în Caietul de Sarcini,
- c. asigurarea accesului în spațiile în care urmează a se realiza livrarea,
- d. mobilizarea tuturor resurselor care sunt în sarcina sa, pentru buna derulare a contractului,
- e. colaborarea cu Contractantul pentru a identifica în timp util orice eventuale probleme care ar putea apărea pe parcursul derulării contractului,
- f. asigurarea acurateței oricăror informații puse la dispoziția Contractantului pe durata derulării contractului,
- g. monitorizarea îndeplinirii tuturor cerințelor din Caietul de Sarcini și a oricăror elemente ale Propunerii Tehnice și Financiare pe durata derulării contractului, efectuarea și păstrarea unei arhive cu înregistrări pentru documentarea nivelului de performanță a Contractantului,
- h. notificarea Contractantului prin canalele de comunicație puse la dispoziție de acesta privind orice incidente sau disfuncționalități care intervin pe perioada de derulare a contractului,

verificarea tuturor documentelor asociate recepției produselor și serviciilor suport care fac obiectul contractului, respectiv care confirmă furnizarea produselor potrivit condițiilor de calitate stabilite în Caietul de sarcini.

5 Documentații ce trebuie furnizate autorității contractante în legătură cu produsul

Fiecare produs va fi însoțit, în momentul livrării de următoarele documente:

- Aviz de însoțire a mărfii sau factura fiscal în care se va menționa denumirea produsului așa cum este menționată în Contractul subsecvent și numărul de contract.
- Declarație de conformitate emisă de producător care atestă conformitatea produsului cu legislația aplicabilă din care să reiasă datele de identificare ale produsului (denumire, nr. lot, valabilitate) conform cu Legii nr. 608 din 31 octombrie 2001 privind evaluarea conformitatii produselor cu modificările și completările ulterioare.
- Certificat de valabilitate, după caz.
- Temograma în care este menționată temperatura la care s-a efectuat transportul de la producător/distribuitoare la autoritatea contractantă și de la producător la distribuitor (acolo unde este cazul) pentru produsele care necesită transport termic (refrigerate/congelat).

6 Recepția produselor

Recepția produselor se va face pe bază de notă intrare recepție semnată de reprezentanții beneficiarului.

Recepția cantitativă și calitativă se va realiza după livrarea produselor la locația indicată de Autoritatea Contractantă și constă în:

- verificarea concordanței între produsele livrate și specificațiile tehnice din contract/caietul de sarcini;
- verificarea concordanței certificatelor de calitate/conformitate a produselor și a termenelor de garanție;
- verificarea cantităților de produse conform facturii fiscale ce însoțește marfa.

Autoritatea Contractantă poate respinge marfa dacă la recepția calitativă constată că produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.

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

7 Modalități și condiții de plată

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factura va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective. Nu se admite facturarea centralizată, cumulat pe mai multe contracte subsecvente.

Începând cu data de 1 iulie 2022, operatorii economici stabiliți în România au obligația de a utiliza factura electronică în executarea contractelor de achiziție publică, în conformitate cu dispozițiile art. II din Legea 139/2022.

În vederea accesării sistemului de către operatorii economici naționali, aceștia trebuie să fie înscrși în spațiul virtual (SPV), precum și în Registrul RO e-factură. Factura electronică trebuie să respecte toate elementele prevăzute de art. 4 alin.(1) din OUG 120/2021 și se transmite prin Sistemul RO e-factură.

Plata se face cu ordin de plată în termen de maxim 30 zile de la data transmiterii facturii prin sistemul RO e-factura, în funcție de sumele primite de la bugetul local, în conformitate cu prevederile art. II din Legea

139/2022 pentru aprobarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 120/2021 privind administrarea, funcționarea și implementarea sistemului național privind factura electronică RO e-Factura, cu modificările și completările ulterioare.

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate, cu respectarea prevederilor Legea nr. 227/2015 privind Codul fiscal, cu modificările și completările ulterioare. Fiecare, factură va avea menționat numărul contractului, datele de emitere, de scadență ale facturii respective și vor fi trimise în original la sediul autorității contractante și pe adresa de e-mail um02122@mapn.ro.

Facturile înaintate la plată vor fi însoțite obligatoriu de documentele menționate la punctul 5 din prezentul caiet de sarcini.

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

Ofertantul devenit contractant are obligația de a respecta 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:

- 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. Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel);
- xi. Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenti (Convenția de la Stockholm privind POP);
- xii. Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.]
- xiii. Ordinele ministrului sănătății nr. 976/1998 - “Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor” cu modificările ulterioare;

- xiv. O.U.G. 97/2001, Republicată, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu modificările și completările ulterioare;
- xv. Legea 150/2004, Republicată, privind siguranța alimentelor, completată cu Legea 412/ 18.10.2004;
- xvi. H.G. 924/ 2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;
- xvii. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, privind igiena produselor alimentare, cu modificările ulterioare, Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de stabilirea unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu modificările ulterioare;
- xviii. Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 5 decembrie 2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- xix. Ordinul nr. 210 din 31 august 2006 pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne emis de Ministerul Agriculturii Pădurilor și Dezvoltării Rurale, Ministerul Sănătății Publice, Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor și Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor.
- xx. Ordinul Ministerului Mediului nr 1068/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini.
- xxi. Legea nr. 249/2015 privind modalitatea de gestionare a ambalajelor și a deșeurilor de ambalaje, cu modificările și completările ulterioare.
- xxii. Hotărârea de Guvern nr. 106 din 07 februarie 2002 privind etichetarea alimentelor publicată în Monitorul Oficial partea 1 nr. 147 din 27 februarie 2002, cu modificările ulterioare.

Actele normative și standardele indicate mai jos sunt considerate indicative și nelimitative; enumerarea actelor normative din acest capitol este oferită ca referință și nu trebuie considerată limitativă.

9 Managementul/Gestionarea Contractului

Contractantul va livra produsele conform graficului de livrare, în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractanta, în maxim 3 zile de la data transmiterii - primirii comenzii. Se vor încheia contracte subsecvente lunar, trimestrial în funcție de fondurile disponibile ale autorității contractante.

Problemele apărute în timpul derulării contractului vor fi anunțate în scris de către părțile implicate și se vor căuta soluții pentru remedierea situațiilor apărute.

Șef Logistică

Lt. col.

Mihai DINCĂ

Întocmit

M.m.

Ionuț-Stelian RADU