



ASOCIAȚIA FILANTROPIA ORTODOXĂ HUȘI
CIF 39794870, Cont IBAN RO43RNCB0261160373430001
Str. Stefan cel Mare, nr.1, Loc. Huși, Jud.Vaslui, România
Tel. 0746894280, e-mail:filantropiaortodoxahusi@yahoo.com

CAIET DE SPECIFICAȚI TEHNICE

ALE PRODUSELOR

I. Generalități

1. Prezentul caiet se aplica pentru achiziționarea de PRODUSE ALIMENTARE, necesare desfășurării activității Serviciului Cantina socială al achizitorului .
2. Caietul de specificații face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant, propunerea tehnică.
3. Caietul de specificații conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice ale produselor care definesc, după caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, ambalare etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.
4. Cerințele impuse prin prezentul caiet vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile prezentului Caiet, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.
5. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de specificații atrage descalificarea ofertantului.



**Agencia Națională pentru Plăți și Inspecție
Socială Vaslui**

I. Specificatii tehnice minimale

1. Caracteristicile tehnice ale produselor solicitate sunt urmatoarele:

| Produs | Caracteristici tehnice |
|---------------|--|
| Cartofi | aspect normal caracteristic soiului, proaspeti, sanatosi, intregi (minim 95%), curati, acoperiti bine de coaja, tari, neincoltiti, fara defecte externe sau interne care sa afecteze calitatea (crapaturi, deformari grave, pete sub coaja de culoare gri-albastrui sau negre, lipsiti de umezeala externa anormala, fara miros sau gust strain; Culoare : galbena sau rosie Ambalare: sac 20-25 kg. |
| Ceapa uscata | Ceapa uscata bulbi intregi, curati, sanatosi, fara atacuri de boli sau insecte care sa le faca improprii consumului , fara vatamari produse de frig, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscata in stadiul de utilizare. Ambalare: sac 5-15 kg |
| Morcov | radacinile netede cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara fisuri sau crapaturi, neramificati, nelemnificati, fara defecte de forma de coloratie, fara tendinte de incoltire, fara umiditate externa, uscati, fara miros sau gust strain. Ambalare: sac 5 kg. |
| Ardei gras | cu caliciul nevatat, sanatosi, proaspeti, curati, tari, fara vatamari, |

| | |
|--------|---|
| | fara urme de ingrasamant sau produse fitofarmaceutice toxice , culoare specifica soiului, fara gust sau miros strain; Ambalare: sac 10 kg. |
| Rosii | sanatoase, cu aspect proaspat, curate, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile; culoare specifica soiului, tari, fara defecte de forma si culoare la nivelul epidermei, fara umiditate externa, fara miros sau gust strain, fara afectiuni cauzate de daunatori; continutul fiecarui ambalaj trebuie sa fie omogen si sa contina numai tomate de aceeasi origine, soi sau tip comercial, calitate si calibru. Ambalare: ladita 5 10 kg |
| Mere | fructe intregi, intacte, sanatoase, curate, cu aspect proaspat, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, fara deteriorari produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin. Ambalare: ladita 5 -10 kg. |
| Banane | fructe intregi, intacte, sanatoase, curate, cu aspect proaspat, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, fara deteriorari produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin Ambalaj bax |

| | |
|--|---|
| Varza alba | capatana buna,curata,tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara umiditate exterioara, fara depreciere cauzate de daunatori, fara lovituri si deteriorari, fara depreciere datorate gerului, fara gust sau miros strain. Ambalare: sac 10-15 kg. |
| Usturoi | capatana buna,curata,tare, , fara leziuni puternice , fara umiditate exterioara, fara depreciere cauzate de daunatori, fara lovituri si deteriorari, fara depreciere datorate gerului, fara gust sau miros strain |
| Amestec de legume pentru ciorbe congelat | amestec de diverse legume: morcovi, fasole verde, ardei rosii, mazdre, prefierate și congelate; - aspectul: legume divizate sau boabe, sub forma individualizate sau in mici aglomerări, sanatoase, curate. ajunse la maturitatea de consum. neatacate de boli sau diunctori; - culori variate. caracteristice fiecărui produs in parte. fără devieri de culoare; - gust și miros plăcut, specific fiecărei legume, fără miros și gust străin; - ambalate la pungi de 1kg |
| Ardei iute | sanatosi, proaspeti, curati, tari,fara vatamari fara urme de ingrasamant sau produse fitofarmaceutice toxice , culoare specifica soiului, fara gust sau miros strain; Ambalare: sac 10 kg. |
| Bicarbonat de sodiu | Ambalaj nedeteriorat și în termen de valabilitate |
| Biscuit eugenie | Cutie cu max 30 pachete de biscuiti de min 36 gr/pachet , sa fie proaspeti cu un miros placut, gust caracteristic, intregi, nesfaramati |
| Biscuit fara crema | Cutie cu max 5kg de biscuiti, sa fie proaspeti cu un miros placut, gust caracteristic, intregi, nesfaramati |
| Boia de ardei | Ambalaj nedeteriorat și în termen de valabilitate |
| Borș proaspăt | Lichid limpede la slab opalescent, fara corpuri straine, gust acru fara gust strain de .Ambalat la recipient de 1 litru |
| Branza proaspătă de vaci | Crema de branza proaspăta din lapte de vaca pasteurizat , contine lactoza din lapte, grasimi in substanta uscata 27%. Fără miros și gust strain, etichetată și vizibil marcata cu data expirarii , ambalata in cutie de plastic cu o cantitate neta de 1 kg. |
| Branza telemea | Ambalata in cutii de plastic cu o cantitate de 10 kg, marcate vizibil cu data expirarii.Masa compacta, legata de consistenta uniforma, se rupe usor fara a se sfarma cu gust placut specific branzei maturate. |

| | |
|--------------------------------|--|
| Cacao | Pudra de cacao, ambalaj nedeteriorat și în termen de valabilitate, plic de 100 gr. |
| Cârnati de porc afumati | Suprafata curata nelipicioasa, invelis continuu, fara deteriorari, aderent la compozitie, de culoare specifica produsului, farapete de mucegai; Pasta omogena compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei. Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor artificiale, grosime aprox. 18-20 mm., lungime aprox x18-20cm |
| Carnati proaspeti | Suprafata curata nelipicioasa, invelis continuu, fara deteriorari, aderent la compozitie, de culoare specifica produsului, farapete de mucegai; Pasta omogena compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os. |
| Carne tocata amestec porc vita | Carnea tocata este fabricata din carne de porc lucru calitatea I', si carne vita lucru, fara miros neplacut sausemne de alterare, avand un continut redus de grasime (maxim) 5%. Materiile prime si auxiliare utilizate la fabricatie corespund standardelor sau specificatiilor tehnice de produs cit si reglementarilor sanitare si sanitare veterinare in vigoare. Carnea tocata amestec este ambalata la pungi de cca 1 kg, refrigerata, corespunzatoare din punct de vedere organoleptic. |
| Cașcaval calup | Cașcaval tare, masa 500 gr, calitate superioară, ambalat. Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu folie din material polimeric. Consistență omogenă în toată masa cu desen ce constă din ochiuri de fermentare. Cu gust slab acidulat, fără gust și miros |
| Castraveti | radacinile netede cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara fisuri sau crapaturi, neramificati, nelemnificati, fara defecte de forma de coloratie, fara tendinte de incoltire, fara umiditate externa, uscati, fara miros sau gust strain. Ambalare: sac 5 kg |
| Ceafa de porc fara os | Carne de porc lucru congelata. Aspectul carni trebuie sa fie specific speciei, lucios, de culoare roz deschis, Consistenta trebuie sa fie elastica; Gustul si mirosul trebuie sa fie specific carni, fara gust si miros strain. Produsul se ambaleaza in pungi, etichetate corespunzator, congelata. |
| Cimbru | Ambalaj nedeteriorat și în termen de valabilitate, plic de 365 gr. |

| | |
|-------------------------|---|
| Conserve ciuperci | Borcan a 400 gr, închise etanș, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare. Caracteristici: - fără adaosuri proteice - amidon max.4% - gust și miros plăcut, specific produsului. Termenul de valabilitate al produsului - minim 24 luni. |
| Costita afumata fara os | Bucăți cu secțiuni corespunzătoare, cu marginile tăiate îngrijit, cu suprafață curată; Șoricul să fie neted, fără resturi de păr, fără pete de culoare roșie brună; Consistență fragedă, compactă, masă bine legată, nesfărâmicioasă la tăiere, cu stratul de grăsime albă de maxim 7 mm; Miros plăcut, specific, potrivit de sărat, fără gust de miros străin acru sau ranced. |
| Cotlet pors fara os | Cotlet de porc fara os ; Sortimentul trebuie sa aiba urmatoarele proprietăți organoleptice: - sectiune terminala a muschiului dorsal ; - consistenta - trebuie sa fie ferma si elastica atat la suprafata cat si in sectiune , prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială; - mirosul – trebuie sa fie normal caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat sau de carne in putrefactie, un miros neplacut acid sau alt miros strain. Mirosul se observa la suprafata carni si in interior . Produsul trebuie sa provina de la animale sanatoase si sacrificate la greutatea legala , netarate sau agonice Congelat si etichetat corespunzator. |
| Delikat | Amestec de legume și zarzavaturi pentru mancaruri ambalat la plic. |
| Dovlecei | Produs de sezon fara pete de culoare de greutate 200-300 gr/buc, ambalati in ladite |
| Drojdie uscata | Ingrediente: drojdie de panificatie uscata, emulgator monostearat de sorbitan. Caracteristici senzoriale: Amestec granular omogen de particule mici, fara aglomerari de culoare crem- deschis cu miros caracteristic de drojdie ambalat individual in plic de 75 gr |
| Faina | Tip 000 calitate superioara, de grau, -miros placut specific fainii, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain, -ambalata la punqa de hartie de 1 kg |
| Fasole păstăi congelată | Fasole galbena/verde congelata - cu suprafață netedă , in funcție de soi; - culoarea galbena/verde , caracteristică soiului, fără deviere de culoare; - gust și miros plăcut caracteristic soiului. - după fierbere sa se pastreze pastaiele intregi si gustul caracteristic produsului ; - ambalată în pungi de 1 kg. |
| Fasole uscata | -aspect, culoare. miros și gust trebuie să fie caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros și gust străin; -umiditate maxim; -fără corpuri străine maxim: -mod de ambalare: ambalaj de maxim 1kg |

| | |
|------------------|--|
| Fasole conserva | Aspect produs: legume întregi sau divizate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere, acoperite cu soluție de sare, cu gust și miros plăcut, caracteristic legumelor fierte fără gust și miros străin. Fasole galbenă și verde conservată la borcan de sticlă cu capacitate de 720 ml. Marcarea și etichetarea se va face conform prevederilor H.G. nr. 106/2002, actualizată cu completările și modificările ulterioare, și trebuie să fie înscrise cu următoarele informații: - denumirea producătorului și localitatea; - denumirea sortimentului; - lista cuprinzând în red ențele: 1 - data fabricației sau termenul de valabilitate, condiții de păstrare; |
| Ficat pui | Produs congelat, bine curățat de cheaguri de sange, fără alte impurități. Consistența fermă și elastică, fără mirosuri specifice, ambalat la pungi de 1 kg |
| Fidea | paste făinoase cu ou 400g tip subțire. Suprafața netedă, mată, fără urme de făină neframantată. Miros specific, plăcut, fără urme de mușcăi sau alt miros străin. Ambalate în pungi de polipropilenă sau hartie, cu masă netă de 400 g |
| File pangasius | Peste pangasius congelat, cu aspect plăcut ambalat în pungi de 1 kg sau bax de 5 kg și etichetat corespunzător |
| Foi dafin | Frunzele de dafin, cal. I, trebuie să fie întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemușcate și să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Frunze de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată, întregi, cu codița natural de dimensiune medie. Culoare: verde, verde intens, verde deschis spre verde-gri cu nuanțe ușor gălbui sau alburiu. Miros și gust: pătrunzător, aromat, caracteristic, fără miros și gust străin. Mod de ambalare: plic de min 10 g |
| Gogosari în oțet | Aspect conținut: legume relativ uniforme pe unitatea de ambalaj în soluții de oțet condimentate. Consistența: legume fierte ușor crocante. Aspectul lichidului să fie împiedicat până la slab opalescent. Gustul și mirosul: acrisor, caracteristic legumelor fierte în oțet, condimentat, fără gust și miros străin. Ambalaj: borcane cu capacitate de 4250 ml, marcarea și etichetarea se va face conform prevederilor H.G. nr. 106/2002, actualizată cu completările și modificările ulterioare, și trebuie să fie înscrise cu următoarele informații: - denumirea producătorului și localitatea; - denumirea sortimentului; - lista cuprinzând ingredientele; - data fabricației sau termenul de valabilitate, condiții de păstrare; - capacitate recipient; - cantitate netă fără lichid. Borcanele de sticlă trebuie să fie închise cu capace lacuite, rezistente la sterilizare, care să asigure o închidere ermetică, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătății. Capacele nu trebuie să fie bombate, ruginite sau innegrite. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin. Produs de calitate superioară, pasteurizat. Termenul de valabilitate al produsului: minim 6 luni de la data livrării. |
| Gris | Aspect granulos; -culoare alb-gălbui, uniformă, -miros caracteristic, fără miros de mușcăi, de încins sau alt miros străin; -gust caracteristic, puțin dulceag, fără gust |



| | |
|--------------------------|---|
| | amar, acru sau alt gust strain; -nu se admite prezenta insectelor sau a acrienilor in nici un stadiu de dezvoltare ; -mod de ambalare la 1 k |
| Iaurt natural | Iaurt din lapte de vaca ambalat in pahar de plastic, cu capac vizibil marcat cu data expirării, cu masa neta de 100 gr. |
| Kaizer | <p>Produsul face parte din categoria produse afumate si fierte; "Specialitati".</p> <p>Forma: felii din carne (piept de porc) fara os, cu dimensiune regulata, cu suprafata curata, nelipicioasa, fara aglomerari de gelatina. Greutate min. 1 - max. 1.5 kg..</p> <p>Aspect exterior: suprafata uscata, curata, fara franjuri, fara grasime topita si fara granulatie de sare, zaharuri si fosfati la suprafata produsului, cu soric exterior, de culoare brun-roscata specifica sortimentului.</p> <p>Aspect in sectiune: straturi de carne de culoare rosie spre roz, alternate cu slanina de culoare alba, fara cartilagii si flaxuri tari. Procentul de grasime sa fie max. 40%.</p> <p>Consistenta: semitare</p> <p>Gust si miros: Specific sortimentului fiert si afumat, fara gust si miros strain.</p> |
| Ketchup | ketchup dulce , calitatea I, ambalat la flacon de 500 g. Masă omogenă, fină, uniformă, gust pasteurizat, fără coloranți. Pastă de roșii min. 50%. Produs conform normelor. |
| Lamai | Aspect normal caracteristic soiului, proaspete, tari, fara defecte externe sau interne care sa afecteze calitatea (crapaturi, deformari grave, pete sub coaja de culoare, fara miros sau gust strain; Culoare : galbena Ambalare 1 kg sau ladita. |
| Lapte | Lapte de vaca obtinut in instalatii UHT, ambalat in cutii de carton de 1 l |
| Paine feliata | Compozitie:faina alba de grau, drojdie, aspect neted, lucios fara lipituri, miros si aspect specific, feliat si etichetat. |
| Leustean patrunjel marar | Verdeata la legatura, proaspata, fara urme de alterare. |
| Macaroane | Macaroane ambalate in pungi, cu masa neta de min. 500 gr Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten. Proprietati organoleptice : -Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina, translucide, in sectiunc cu aspect sticios, se admit particule punctilbrme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua pincte negre pe cm liniar. -Culoare |

| | |
|-----------------------------------|--|
| | : alb- galbuie, uniforma. -Gust si miros: caracteristic, fara miros si gust strain. Defecte: sparturi max. 4c/o, sfaramaturi max. 3Va, deformate max. 1jc/o. -Crestere in volum la fierbere, mrn -250% |
| Macrou intreg congelat | Peste macrou congelat , ambalat in bax de 10 kg, miros, culoare si aspect specific, fără miros specific acoperit de o pojghita de gheata, fără semne de decongelare. |
| Malai | Calitate superioara, grisat, de porumb, ambalat la punga de hartie la 1 kg. -aspectul exterior: inveligul exterior al ambalajului sa fie continuu. rezistent. curat. uniform, si nu prezinta fisuri, cu suprafata curate, eticheta vizibil imprimata cu toate elementele de identificare, aplicată corespunzător pe fiecare unitate de produs. |
| Margarină | Masa omogena, lucioasa, fara picaturi de apa sau goluri de aer in sectiune, -culoare de la alb-galbui la galben, in toata masa -gust si miros placut, aromat, specific, fara miros sau gust strain (amar, ranced etc.), -continutul in grasime min.60Vo- max.81Vo. -ambalare in hartie specifica - bucati la 250gr |
| Mazare verde fina congelata | Mazăre verde boabe congelata - cu suprafată netedă . in funcție de soi, cu diametrul caracteristic fiecărui soi in parte; - culoarea verde, caracteristică soiului, fără deviere de culoare; - gust și miros plăcut" caracteristic soiului.fără miros și gust străin; - după fierbere să se păstreze boabele intregi iar gustul caracteristic fiecărui produs ; - ambalat in pungi de 1 kg |
| Mici porc vita | Se obtin din carne de porc, vita, slanina, condimente, prin prelucrare mecanica. Forma si aspect exterior : specifica componentelor si ambalajului utilizat.Suprafata curata nelipicioasa, fara pete de mucegai sau alte semne de alterare. consistenta : functie de componente si starea termica a produsului. Ambalaj 1 kg. |
| Muștar | Clasic, de masa, ambalat la borcane de 0.200-0,400 kg sigilat,culoara specifica si consistenta unui sos bine legat. Continut 16%o boabe mustar. |
| Nuca de cocos | Fulgi de cocos ambalati corespunzator, uscati fara urme de umezeala in pachete de 50 gr. |
| Orez | Produs clasic, calitatea I, bob lung, fara spartura, complet decorticate, culoare alba, - miros caracteristic - fara miros strain de mucegai, de rozatoare etc., -gust placut , specific; -ambalat la Dunsă de 1 kg. |
| Otet | Lichid limpede la slab opalescent, fara corpuri straine, gust acru caracteristic de otet de vin, fara gust strain de concentratie 9%. Ambalat la recipient de 1 litru |
| Oua de gaina | -Oua de consum. Ouale se vor livra din categoria oua proaspete si clasa de oua mari peste 63 gr. Conditii tehnice de calitate : coaja nevătămata, curata de forma normala, uscata, camera de aer mobila, albusul translucid, galbenusul vizibil si usor aplatizat, miros si gust |

| | |
|----------------------|---|
| | caracteristic oului proaspat. Nu se admit oua sparte. Condiții de marcare: vor fi marcate vizibil cu data expirării, marcare individuala. |
| Pasta de tomate | Produs imbuteliat în cutii de 814 grame cu cheita de deschidere, închise ermetic și să corespundă următoarelor cerințe: - aspectul bulionului trebuie să fie de masă omogenă, densă, să nu prezinte semne de alterare (fermentație, mușegai); - mirosul și gustul trebuie să fie plăcute caracteristice tomatelor (nu se admite gust și miros străin de fermentare, afumare sau caramelizare, mușegai). - culoarea trebuie să fie roșu aprins până la caramiziu uniformă în toată masa. - cutiile să nu fie deformate, bombate Concentrația de tomate trebuie să fie de min 25%. |
| Pere | Fructe întregi, intacte, sănatoase, curate, cu aspect proaspat, neafectate de putrezire, urme de boli sau vătămări, fără deteriorări produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin. Ambalare: ladită 5 -10 kg. |
| Pesmet alb | Pulbere fină de culoare galbenă roșcată. gust și miros plăcut caracteristic de pâine albă. uscată, fără gust și miros străin. Fără impurități minerale și fără aglomerări. - Ambalat la pungi de 1 kg, etichetate: denumirea produsului. adresa producătorului. ingredientele- masă netă, lotul. data la care expiră. |
| Piept de curcan | Aspect și culoare - piept dezosat de curcan fără piele, de mărime medie, calitate superioară, fără grăsimi; fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Consistentă - fermă și elastică atât la suprafața cât și în secțiune, prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială; suc din carne se obține greu și este împiedicat. Miros și gust - normal, caracteristic și plăcut, fără miros de alterat, sau alt miros străin. - parte necomestibilă 0; Ambalajul se marchează prin etichetarea unei etichete care cuprinde puțin următoarele informații: denumirea sortimentului; denumirea producătorului, localitatea; menționarea speciilor de animale de la care provine carnea; data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate; condiții de păstrare. |
| Piept de pui dezosat | Piept de pui fără os, de mărime medie, produs congelat. - suprafața umedă, dar nelipicioasă, fără miros modificat, grăsimi sau miros ranced. - culoarea pielii: galben cu nuanțe între galben și alb sidefiu. Pielea va fi întreagă, fără tumori sau semne de inflamație, fără resturi de pene, sau fulgi. Ficat de pui Piept dezosat de curcan - culoarea musculaturii: roz - roșiatică, caracteristică - consistentă musculaturii fermă și elastică. - la suprafața, în secțiune și în interior miros caracteristic, normal, fără miros străin. - produsul nu va fi injectat cu soluție salină sau substanțe de fragezime. - ambalaj la pungi de polietilenă de ± 1 kg. Ambalajul se marchează prin etichetarea unei etichete care cuprinde puțin următoarele informații: denumirea sortimentului; denumirea producătorului, localitatea; menționarea speciilor de animale de la care provine carnea; data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate; condiții de păstrare. |
| Piper macinat | Piper macinat ambalat la punga cu miros specific. |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Piper negru boabe | Piper boabe, ambalat cu miros specific. |
| Praf de copt | Praf de copt, ambalat la punga cu miros specific. |
| Prajitura cu crema magura | Ingrediente: Glazura de cacao (37%) (zahar, grasime vegetala hidrogenata, zer praf, pudra de cacao cu continut redus de grasime, lapte praf degresat, emulgatori (lecitina din soia, E476), aroma), zahar, faina de grau, sirop de glucoza, grasimi vegetale hidrogenate, agenti de umezire (sirop de sorbitol, glicerina), pudra de cacao cu continut redus de grasime (3.2%), ulei rafinat de floarea soarelui, praf de ou integral, alcool etilic rafinat, amidon din porumb, lapte praf degresat (0.6%), miere (0.5%), agenti de afanare (E450, bicarbonat de sodiu), emulgator (E471), aroma rom (0.1%), sare, conservant (sorbat de potasiu). Contine gluten din grau, ou, lapte, soia. Poate contine urme de arahide si alune. |
| Pulpa de porc fara os | Carne de porc lucru congelata. Aspectul carni trebuie sa fie specific speciei, lucios, de culoare roz deschis, slanina de acoperire a suprafetei exterioare a pulpei de porc degresate nu trebuie sa depaseasca grosimea de 0.5 cm; Consistenta trebuie sa fie elastica; Gustul si mirosul trebuie sa fie specific carni, fara gust si miros strain. Produsul se ambaleaza in pungi, etichetate corespunzator, congelata |
| Pulpa de vita fara os | Carne de manzat lucru congelata. Aspectul carni trebuie sa fie specific speciei, lucios, de culoare roz deschis, slanina de acoperire a suprafetei exterioare a pulpei de porc degresate nu trebuie sa depaseasca grosimea de 0.5 cm; Consistenta trebuie sa fie elastica; Gustul si mirosul trebuie sa fie specific carni, fara gust si miros strain. Produsul se ambaleaza in pungi, etichetate corespunzator, congelata |
| Pulpe inferioare fara os si piele | Pulpe inferioare de carne de pui, , de marime medie - produse curate, nedeformate, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, cu suprafata umeda, dar nelipicioasa - culoarea musculaturii: roz - rosietica, caracteristica - consistenta musculaturii ferma si elastica - mirosul la suprafata si in sectiune caracteristic, normal, fara miros strain. Se vor livra in stare congelata. Ambalaj de minim 1 kg/punga sau maxim 5 kg/bax, in functie de necesitate. - produsul nu va fi injectat cu solutie salina sau substante de fragezime Ambalajul se marcheaza prin at~area unei etichete care cuprinde eel putin urmatoarele informatii: denumirea sortimentului; denumirea producatorului, localitatea; mentionarea speciilor de animale de la care provine carnea; data de fabricatie/ambalare ~i termen de valabilitate; conditii de pastrare. |
| Pulpe superioare | Pulpe superioare de carne de pui, fara spate, de marime medie - produse curate, nedeformate, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, cu suprafata |

| | |
|----------------------------|--|
| dezosate fara piele | umeda, dar nelipicioasa - culoarea musculaturii: roz - rosiatica, caracteristica - consistenta musculaturii ferma si elastica - mirosul la suprafata si in sectiune caracteristic, normal, fara miros strain. Se vor livra in stare congelata. Ambalaj de minim 1 kg/punga sau maxim 5 kg/bax, in functie de necesitate. - produsul nu va fi injectat cu solutie salina sau substante de fragezime Ambalajul se marcheaza prin at-areea unei etichete care cuprinde eel putin urmatoarele informatii: denumirea sortimentului; denumirea producatorului, localitatea; mentionarea speciilor de animale de la care provine carnea; data de fabricatie/ambalare ~i termen de valabilitate; conditii de pastrare. |
| Sare extra fina | Cristale fine, cu granulatia 0-5 mm, culoare alb. miros si gust caracteristic, umiditate maxim 17o, ambalata la sac de 25kg, ideala pentru muraturi |
| Sare marunta | Cristale fine, cu granulatia 0-10mm, culoare alb-gri. miros si gust caracteristic, umiditate maxim 17o, ambalata la sac de 25kg, ideala pentru muraturi |
| Scortisoar a macinata | Aspect fin; -culoare maro-, uniforma, -miros caracteristic, fara miros de mucegai, de incins sau alt miros strain. |
| Sfecla rosie | Legume intregi, intacte, sanatoase, curate, cu aspect proaspat, neafectate de putrezire,urme de boli sau vatamari, fara deteriorari produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin. Ambalare: ladita 5 -10 kg |
| Smantana 20% grasime | Smantana din lapte de vaca ambalata in cutie de 1 kg, vizibil marcata cu data expirarii. Masa omogena , fara impuritati, culoare alb galbui, miros specific. |
| Spaghete | Spaghete ambalate in pungi, cu masa ncta de min. 500 gr Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten. Proprietati organoleptice : -Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina, translucid, in sectiunc cu aspect sticlos, sc admit particule punctilbrme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua pincte negre pe cm liniar. -Culoare : alb- galbuie, uniforma. -Gust si miros: caracteristic, fara miros si gust strain. Defecte: sparturi max. 4c/o, sfaramaturi max. 3Va, deformatate max. 1jc/o. -Crestere in volum la fierbere, mrn -250% |
| Stafide ketos | Stafide ambulate in pungi de 500 g marcate vizibil cu data expirarii |
| Taietei | Tăietei ambalati in pungi, cu masa ncta de min. 500 gr Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten. Proprietati organoleptice : -Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina, translucid, in sectiunc cu aspect sticlos, sc admit particule punctilbrme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua pincte negre pe cm liniar. -Culoare : alb- galbuie, uniforma. -Gust si miros: caracteristic, fara miros si gust strain |
| Telina | Telina cu aspect proaspat,curat, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile; culoare specifica soiului, tari, fara defecte de forma si culoare la nivelul epidermei, fara umiditate externa, fara miros sau gust strain, fara afectiuni cauzate de daunatori; |

| | |
|---------------|---|
| | continutul fiecarui ambalaj trebuie sa fie omogen si sa contina numai tomate de aceeasi origine, soi sau tip comercial, calitate si calibru. Ambalare: sac 5 10 kg |
| Turta dulce | Ingrediente: faina alba de grau, zahar, grasime vegetala (palmier, shea), amidon din porumb, pudra, faina de soia, zer pudra, dextroza, lapte praf degesat, zahar invertit, zahar ars, pudra de carob, emulsificator: lecitina din soia; agent de afanare: bicarbonat de sodiu, sare de mare, arome. Caracteristici organoleptice: - Gust si aroma - placut, dulce, corespunzator aromelor folosite; - Miros: caracteristic aromei folosite. - Produsul se depoziteaza in incaperi uscate, bine aerisite, ferite de umezeala si de miros strain |
| Ulei | -Produs oleaginos, din floarea soarelui, dublu rafinat, ambalat la litru in sticle din material plastic, sigilate, care trebuie sa fie curate, uscate, fara miros strain si inchise etans pentru a nu permite contactul cu aerul sau cauza pierderi prin scurgeri de produs; -Aspect: limpede, fara suspensii sau sedimente neimbuteliat cu destinatia pentru gatit; culoarea galbenă, miros placut. fara miros striin, gust plăcut, fara gust străin; -Ambalat in recipient de 1 litru. |
| Unt | Produs din lapte cu masa omogena, lucioasa, fara picături de apa sau goluri de aer in sectiune, -culoare de la alb-galbui la galben, in toata masa -gust si miros placut, aromat, specific, fara miros sau gust strain (amar, ranced etc.), -continutul in grasime min.60Vo- max.81Vo. -ambalare in hartie specifica - bucati la 250gr |
| Vinete | Vinete sanatoase, cu aspect proaspat, curate, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile; culoare specifica soiului, tari, fara defecte de forma si culoare la nivelul epidermei, fara umiditate externa, fara miros sau gust strain, fara afectiuni cauzate de daunatori; continutul fiecarui ambalaj trebuie sa fie omogen si sa contina numai tomate de aceeasi origine, soi sau tip comercial, calitate si calibru. Ambalare: ladita 5 -10 kg |
| Zahar | Produs rafinat obtinut din sfecla de zahar, sub formă de cristale de granulație medie, omogenă, uniforme, uscate, liber curgatoare. nelipicioase. Idrd aglomerări, fără corpuri străine. cu gust dulce. fara miros sau gust strain, de culoare albulucios. - gradul minim de polarizare:99,70; - conținutul maxim de umiditate: 0,06 %; - continut maxim de zahăr invertit: 0,04 %o: Etichetat, ambalat la punga de 1 kg |
| Zahar vanilat | Aspect fin; -culoare alb-, uniforma, -miros caracteristic, fara miros de mucegai, de incins sau alt miros strain; -gust caracteristic, -nu se admite prezenta insectelor sau a acrienilor in nici un stadiu de dezvoltare; -mod de ambalare la 100 gr. |

2. Sistemul de asigurare a calitatii:

- Produsul va respecta caracteristicile mostrelor prezentate, standardele prezentate de ofertantul castigator în propunerea sa tehnica, cu respectarea cerintelor tehnice specificate în prezentul caiet de sarcini;
- Cand nu este mentionat nici un standard sau reglementare aplicabila, se vor respecta standardele sau reglementarile nationale în vigoare;



c. Calitatea produsului va fi atestata, la livrare prin prezentarea certificatului de calitate si conformitate sau a declaratiei de conformitate.

d. Viciile ascunse sesizate ulterior receptiei nu-l exonereaza pe furnizor de obligatia inlocuirii lotului de produs respectiv.

3. *Conditii de ambalare:*

a. Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului;

b. Atât materialul de ambalat cât si pachetele trebuie sa fie curate, uscate, în stare buna, fara insecte sau mirosuri anormale, capabile sa asigure calitatea si durabilitatea produsului.

c. Materialele de ambalare si ambalajele trebuie sa fie depozitate în conditii în care sa nu scada calitatea iar înainte de utilizare sa fie verificate din punct de vedere al defectelor, curateniei si mirosului.

4. *Marcarea:*

a. Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu urmatoarele mentiuni:

a) denumirea, adresa si nr. de telefon producatorului/distribuitoarei,

b) denumirea produsului, cantitatea neta, conditii de depozitare,

c) data fabricatiei si termenul de valabilitate, respectiv mentiunea "a se consuma de preferinta înainte de"

Toate informatiile necesare trebuie sa fie tiparite astfel încât sa fie imposibila schimbarea sau îndepartarea lor fara a lasa urme vizibile. Se impune pastrarea integritatii ambalajului.

v. Cerneala sau tusul care se folosesc pentru inscripționarea ambalajului nu trebuie sa contamineze produsul.

5. *Transportul:*

a. se face cu mijloace care sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice a produselor.

b. Achizitorul **nu va suporta costurile** cu privire la transport

6. *Conditii minime de garantie si conditii de livrare:*

a. Livrarea se va face pe baza de comanda scrisa, în functie de necesarul de consum comunicat de catre beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel incat sa corespunda descrierii caracteristicilor tehnice minime din caietul de sarcini.

b. Termenul de valabilitate va fi in functie de fiecare tip/sortiment de legume si fructe proaspete.

La receptionarea marfii, produsele vor fi in prima parte a termenului de garantie. (Termenul de valabilitate este limita de timp in care produsul poate fi consumat si in care acesta trebuie sa-si mentina caracteristicile calitative prescrise, daca au fost respectate conditiile de transport, manipulare, depozitare, consum.)





ASOCIAȚIA FILANTROPIA ORTODOXĂ HUȘI
CIF 39794870, Cont IBAN RO43RNCB0261160373430001
Str. Stefan cel Mare, nr.1, Loc. Huși, Jud. Vaslui, România
Tel. 0746894280, e-mail: filantropiaortodoxahusi@yahoo.com

Achizitorul isi rezerva dreptul de a refuza produsele care se afla in partea a doua a termenului de garantie. Aceasta masura se impune a fi luata pentru evitarea producerii toxinfeciilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzatoare a alimentelor.

Intocmit,

Rusu Anca



**Agencia Națională pentru Plăți și Inspecție
Socială Vaslui**