

CAIET DE SPECIFICAȚI TEHNICE

ALE PRODUSELOR

I. Generalitati

1. Prezentul caiet se aplica pentru achizitionarea de PRODUSE ALIMENTARE, necesare desfasurarii activitatii „**Serviciului mobil de acordare a hranei-Masa pe roți**” al achizitorului .
2. Caietul de specificatii face parte integranta din documentatia pentru elaborarea si prezentarea ofertei si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza de catre fiecare ofertant, propunerea tehnica.
3. Caietul de specificații contine, in mod obligatoriu, specificatii tehnice ale produselor care definesc, dupa caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic si de performanta, siguranta in exploatare, dimensiuni, precum si sisteme de asigurare a calitatii, ambalare etichetare, marcare, conditiile pentru certificarea conformitatii cu standarde relevante sau altele asemenea.
4. Cerintele impuse prin prezentul caiet vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice oferta prezentata, care se abate de la prevederile prezentului Caiet, va fi luata în considerare, dar numai în masura în care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale.
5. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevazute în caietul de specificații atrage descalificarea ofertantului.

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 impropriei 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 nevatamat, 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 aceeaasi 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, prefierite și congelate; - aspectul: legume divizate sau boabe, sub forma individualizatd sau in mici aglomerări, sanatoase, curate. ajunse la maturitatea de consum. neatacate de boli sau diunctori; - culori variate. caracteristice flecturii 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 e 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
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

	<p>- amidon max.4%</p> <p>- gust și miros plăcut, specific produsului.</p> <p>Termenul de valabilitate al produsului - minim 24 luni.</p>
Costita afumata fara os	<p>Bucăți cu secțiuni corespunzătoare, cu marginile tăiate îngrijit, cu suprafață curată;</p> <p>Șoricul să fie neted, fără resturi de păr, fără pete de culoare roșie brună;</p> <p>Consistență fragedă, compactă, masă bine legată, nesfărâmicioasă la tăiere, cu stratul de grăsime albă de maxim 7 mm;</p> <p>Miros plăcut, specific, potrivit de sărat, fără gust de miros străin acru sau ranced.</p>
Cotlet porc fara os	<p>Cotlet de porc fara os ;</p> <p>Sortimentul trebuie sa aiba urmatoarele proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 . <p>Produsul trebuie sa provina de la animale sanatoase si sacrificate la greutatea legala , netarate sau agonice</p> <p>Congelat si etichetat corespunzator.</p>
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	<p>Ingrediente: drojdie de panificatie uscata, emulgator monostearat de sorbitan.</p> <p>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</p>
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	<p>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 pastaietele intregi si gustul caracteristic produsului ; - ambalată in pungi de 1 kg.</p>
Fasole uscata	<p>-aspect, culoare. miros și gust trebuie să fie caracteristice fasolei sanatoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros și gust străin; -umiditate maxim; -fără corpuri străine maxim: -mod de ambalare: ambalati de maxim 1kg</p>
Fasole conserva	<p>Aspect produs: legume intregi sau divizate, apropiate ca marime, culoare si grad de coacere, acoperite cu solutie de sare, cu gust si miros placut, caracteristic legume lor fierte fara gust si miros strain. Fasole galbena I verde conservata la borcan de sticla cu capacitate de 720 ml. Marcarea i etichetarea se va face conform prevederilor H.G. nr.</p>

	106/2002, actualizata cu completarile i modificarile ulterioare, i trebuie sa fie inscriptionate cu urmatoarele informatii: - denumirea producatorului si localitatea; - denumirea sortimentului ; - lista cuprinzand in red entele~ 1 - data fabricatiei sau termenul de valabil itate, condiții de pastrare;
Ficat pui	Produs congelat, bine curatat de cheaguri de sange, fără alte impurități. Constistenta ferma si elastica, fără mirosuri specifice, ambalat la pungi de 1 kg
Fidea	paste fainoase cu ou 400g tip subtire.Suprafata neteda, mata, fara urme de faina neframantata. Miros specific, placut, fara urme de mucegai sau alt miros strain. Ambalate în pungi de polipropilenă sau hartie, cu masa netă de 400 g
File pangasius	Peste pangasius congelat, cu aspect placut ambalat in pungi de 1 kg sau bax de 5 kg si etichetat corespunzator
Foi dafin	Frunzele de dafin, cal. I, trebuie să fie întregi, neatacate de insect, nepătate, nemucegăite 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 strain. Mod de ambalare: plic de min 10 g
Gogosari în oțet	Aspect continut:legume relativ uniforme pe unitatea de ambalaj in solutii de otet condimentate. Consistenta: legume fierte usor crocante. Aspectul lichidului sa fie jimpede pana la slab opalescent. Gustul si mirosul: acrisor, caracteristic legumelor fierte in otet, condimentat, fara gust si miros strain. Ambalaj: borcane cu capacitate de 4250 ml, marcarea ~i etichetarea se va face confo rm prevederilor H.G. nr. 10612002, actualizata cu completarile ~i modificarile ulterioare, ~i trebuie sa fie inscriptionate cu urmatoarele informatii: - denumirea producatorului i localitatea; - denumirea sortimentului ; - lista cuprinzand ingredientele; - data fabricatiei sau termenul de valabilitate, conditii de pastrare; - capacitate recipient; -cantitate neta fara lichid; Borcanele de sticla trebuie sa fie Inchise cu capace lacuite, rezistente la sterilizare, care sa asigure o Inchidere ermetica, curate, fara miros strain, avizate de Ministerul Sanatatii. Capacele nu trebuie sa fie bombate, ruginite sau innegrite. Materialele folosite la ambalare trebuie sa fie rezistente, 1 curate, tara miros strain. Produs de calitate superioara, pasteurizat. Termenul de valabilitate al produsului: minim 6 !uni de la data livrarii.
Gris	Aspect granulos; -culoare alb-galbuie, uniforma, -miros caracteristic, fara miros de mucegai, de incins sau alt miros strain; -gust caracteristic, putin dulceag, fara gust amar, acru sau alt gust strain; -nu se admite prezenla 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 dee 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 în 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, proaspăta, 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 sticlos, 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, mmm -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 identifi care, 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.8IVo. -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; - dupi fierbere să se păstreze boabele intregi iar gustul caracteristic fiecărui produs ; - ambalat in pungi de 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 nevatomata, curata de forma normala, uscata, camera de aer mobila, albusul translucid, galbenusul vizibil si usor aplatizat, miros si gust caracteristic oului proaspat. Nu se admit oua sparte. Conditii de marcare: vor fi marcate vizibil cu data expirarii, marcare individuala.
Pasta de tomate	Produs imbuteliat in cutii de 814 grame cu cheita de deschidere , inchise ermetic si sa corespunda urmatoarelor cerinte: - aspectul bulionului trebuie sa fie de masa omogena , densa, sa nu prezinte semne de alterare (fermentatie, mucegai) ; - mirosul si gustul trebuie sa fie placute caracteristice tomatelor (nu se admite gust si miros strain de fermentare, afumare sau caramelizare, mucegai). - culoarea trebuie sa fie rosu aprins pana la caramiziu uniforma in toata masa. - cutiile sa nu fie deformatate, bombate Concentratia de tomate trebuie sa fie de min 25%.
Pesmet alb	Pulbere fina de culoare galbena roicata. gust si miros plăcut caracteristic de pâine alba. uscată, fără gust și miros străin. Fără impurități minerale și fără aglomerari. - Ambalat la pungi de 1 kg , etichetate:denumirea produsului. adresa producătorului. ingredientele- masa netă,. lotul. data la care expiră.

Piept de pui dezosat	Piept de pui fara os, de marime medie, produs congelat. - suprafata umeda, dar nelipicioasa, fara miros modificat, grasime sau miros ranced. - culoarea pielii: galben cu nuante intre galben si alb sidefiu. Pielea va fi Intreaga, Ia.ra tumori sau semne de inflamatie, fara resturi de pene, sau fulgi. Ficat de pui Piept dezosat de cur can - culoarea musculaturii: roz - rosiatica, caracteristica - consistenta musculaturii ferma si elastica. - la suprafata, in sectiune si in interior miros caracteristic, normal, fara miros strain . - produsul nu va fi injectat cu solutie salina sau substante de fragezime. - ambalaj la pungi de polietilena de \pm 1 kg. Ambalajul se marcheaza prin ata~area unei etichete care cuprinde eel putin urmatoarele informatii: denumirea sortimentului; denumirea producatorului, localitatea; mentionarea speciilor de animale de la care provine camea; data de fabricatie/ambalare ~i termen de valabilitate; conditii de pastrare.
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 (sorbit 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 depasesca 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 depasesca grosimea de 0.5 cm; Consistenta trebuie sa fie elastica;

	Gustul si mirosul trebuie sa fie specific carnii, 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 - 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~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 dezosate fara piele	Pulpe superioare de carne de pui, fara spate, de marime medie - produse curate, nedeformate, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, cu suprafata 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~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.
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 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 sticlos, 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, deformatate max. 1jc/o. -Crestere in volum la fierbere, mm -250%
Stafide ketos	Stafide ambulate in pungi de 500 g marcate vizibil cu data expirarii
Taietei	Tăietei ambalati 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, translucida, in sectiune cu aspect sticlos, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la rosat si in medie doua puncte 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 aceeași 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 strain, gust plăcut, fara gust străin; -Ambalat in recipient de 1 litru.
Unt	Produs din lapte cu 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
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 aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate si calibru. Ambalare: ladita 5 -10 kg
Zahar	Produs rafinat obtinut din sfecla de zahar, sub forma de cristale de granulație medie, omogenă, uniforme, uscate, liber curgatoare. nelipicioase. Idrd aglomerări, fbr6 corpuri striate. cu gust dulce. fara miros sau gust strain, de culoare albucios. - gradul

	minim de polarizare:99,70; - conținutul maxim de umiditate: 0,06 %; - conținut 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;
- Calitatea produsului va fi atestata, la livrare prin prezentarea certificatului de calitate si conformitate sau a declaratiei de conformitate.
- Viciile ascunse sesizate ulterior receptiei nu-l exonereaza pe furnizor de obligatia inlocuirii lotului de produs respectiv.

3. *Conditii de ambalare:*

- Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului;
- 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.
- 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:*

- Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu urmatoarele mentiuni:
 - denumirea, adresa si nr. de telefon producatorului/distribuitoareului,
 - denumirea produsului, cantitatea neta, conditii de depozitare,
 - 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:*

- 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 funcție 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.)

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 toxinfectiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzatoare a alimentelor.

Intocmit,

Responsabil financiar, Rusu Anca

