



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

Presedinte

Pr. Vladimir Beregoi



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția publică de furnicare alimente la Serviciul „Cantina socială” situată în com. Berezeni, sat Berezeni, jud. Vaslui. conform Contract de finanțare nr. 9333 din 30.06.2025, după cum urmează:

Furnizare și livrare carne și produse din carne, legume și fructe, ouă, produse lactate, produse de băcănie, produse panificație

INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ/BENEFICIARUL PRIVAT ASOCIAȚIA FILANTROPIA ORTODOXĂ HUȘI.

Codul fiscal: **39794870**

Adresă sediu social: **strada Ștefan cel Mare. numărul 1. Huși**

Cod poștal: **735100**

E-mail: contabilitate@filantropiahusi.ro

Adresa de internet: <https://filantropiahusi.ro/>

INFORMAȚII DESPRE PROIECTUL în cadrul căruia se realizează achiziția:

Achiziția de produse alimentare conform Metodologiei privind efectuarea achizițiilor de către beneficiarii privați în cadrul proiectului „Serviciul Cantină socială” finanțat de Ministerul Muncii și Solidarității Sociale prin Programul de interes național pentru dezvoltarea serviciilor sociale pentru persoane vârstnice aprobat HG nr 435/2022 “Servicii de acordare a hranei pentru persoanele vârstnice” conform Contract de finanțare nr. 9333 din 30.06.2025.

Obiectivul proiectului este înființarea “Serviciul Cantină socială” și acordarea serviciilor de tip cantină. de preparare și distribuire a hranei pentru 50 de persoane vârstnice din comuna Berezeni, județul Vaslui. în vederea depășirii situațiilor de dificultate. prevenirii și combaterii riscului de excluziune socială. promovării incluziunii sociale și creșterii calității vieții, în perioada 01.11.2025-30.06.2027.



Agenția Națională pentru Plăți și Inspecție
Socială Vaslui

1. INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor minime pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și de care se va ține seama în execuția contractului de achiziție publică.

Cerințele impuse prin caietul de sarcini, vor fi considerate ca fiind minimale, în conformitate cu Art. 133. alin. (2) din HG. 395/2016 în acest sens, orice ofertă care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minime din caietul de sarcini. Ofertele care presupun asigurarea unui nivel calitativ inferior cerințelor caietului de sarcini vor fi declarate neconforme sau vor fi respinse.

Caietul de sarcini conține specificații tehnice care definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standardele relevante sau altele asemenea.

Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică, sau de comerț (un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse). Aceste specificații vor fi considerate "sau echivalent" în conformitate cu Art. 156. alin.3 din Legea 98/2016.

Ofertantul are obligația de a formula Propunerea Tehnică, cu respectarea specificațiilor tehnice minime prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

Neasumarea cerințelor caietului de sarcini, va duce la declararea ofertei ca neconformă.

Contractele se vor încheia cu ofertanții ale căror produse îndeplinesc toate condițiile tehnice și de calitate impuse prin prezentul caiet de sarcini.

Durata contractului este de 20 luni, respectiv până la 30.06.2027 cu posibilitatea prelungirii acestuia prin act adițional.

Produsele solicitate trebuie să îndeplinească condițiile de calitate conform specificațiilor tehnice minime care fac parte integrantă din acest caiet de sarcini.

Orice participant la procedura de achiziție, prin depunerea ofertei, se consideră că și-a însușit regulile și termenii prezentei documentații.

Ofertantul va răspunde pentru calitatea produselor în termenul de valabilitate, autoritatea contractantă fiind îndreptățită să solicite înlocuirea gratuită a produselor depreciate, precum și a celor care prezintă vicii ascunse în termen de 8 ore.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a verifica calitatea produsului prin analize de laborator în orice moment anterior sau ulterior achiziției prin solicitarea de buletine de analiză. Costurile determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către ofertant.

2. OBIECTIVUL ACHIZIȚIEI:

Contractul are ca obiect: **Contract de furnizare și livrare produse alimentare pentru „SERVICIUL CANTINĂ SOCIALĂ” din subordinea autorității. după cum urmează:**

Furnizare și livrare carne și produse din carne

Furnizare și livrare legume și fructe

Furnizare și livrare produse lactate și ouă

Furnizare și livrare diverse produse alimentare

Furnizare și livrare pâine

Coduri CPV

-15811100-7 Pâine

-15110000-2 Carne și produse din carne

-03142500-3 Ouă

-15500000-3 Lactate

-15300000-1 Fructe și legume proaspete

-15800000-6 Diverse produse alimentare

Furnizorii au obligația de a asigura realizarea calității și siguranței alimentare în conformitate cu cerințele prescrise în reglementările tehnice și standardele naționale adaptate reglementărilor internaționale și europene.

Operatorii economici participanți la licitație trebuie să fie firme specializate în producerea și/sau comercializarea produselor.

3. CANTITATEA NECESARĂ

Cantitățile și tipurile de produse cu specificații aferente sunt specificate în Anexa prezentului caiet de sarcini atașate la prezenta documentație.



Livrările se vor efectua pe perioada contractată, pe bază de comanda fermă din partea autorității contractante. Termenul de livrare al produselor va fi de maxim 2 zile lucrătoare de la data transmiterii comenzii. Estimăm că prima comandă va fi livrată pe 01.11.2025 la sediul Cantinei sociale în sat Berezeni, com. Berezeni, jud. Vaslui.

Cerințele impuse vor fi considerate ca minimale și obligatorii.

4. DESTINAȚIA BUNURILOR CE URMEAZĂ A FI ACHIZIȚIONATE:

Desfășurarea activității de furnizare a serviciilor de preparare și servire a hranei către 50 de persoane vârstnice din comuna Berezeni, județul Vaslui în perioada 30.06.2025-30.06.2027.

5. CONDIȚII DE CALITATE

Operatorii economici participanți la licitație au obligația de a oferi numai produse de calitate superioară, care să respecte în totalitate specificațiile tehnice prezentate în prezentul caiet de sarcini. Autoritatea contractantă nu va accepta produse de calitate îndoielnică care nu corespund standardelor sau specificațiilor tehnice de produs și reglementărilor sanitar-veterinare în vigoare.

Reguli pentru verificarea calității

-Certificat de calitate în care se va menționa termenele de garanție sau valabilitate a produselor

-Declarație de conformitate

Operatorii economici trebuie să se asigure că pe toată durata transportului produsele își păstrează nemodificate caracteristicile, sunt protejate împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și a altor surse de poluare, degradare și contaminare, atât a produselor cât și a ambalajelor.

În cazul în care calitatea sau cantitatea produselor este necorespunzătoare, iar în situația în care se efectuează minim două livrări consecutive de produse necorespunzătoare, autoritatea contractantă, își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul.

Ofertantul care va fi declarat câștigător se obligă să livreze numai produsele prezentate în cadrul propunerii tehnice.

Ofertantul care va fi declarat câștigător se obligă să livreze numai produsele prezentate în cadrul propunerii tehnice, autoritatea contractantă rezervându-și dreptul de a rezilia unilateral contractul, în cazul nerespectării cerințelor solicitate.

6. CERINȚE DE AMBALARE ȘI ETICHETARE VALABILE PENTRU TOATE PRODUSELE ALIMENTARE

CONDIȚII DE AMBALARE:

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

NOTA: Furnizorul are obligația de a ambala produsele conform prevederilor standardelor în vigoare. pentru asigurarea acestora împotriva:

- Factorilor fizici (afecțiuni mecanice. lumina. temperatura. presiune);
- Factorilor chimici chimici și fizico-chimici (aer. apă. vapori. oxigen. dioxid de sulf. dioxid de carbon);
- Factori biologici (microorganisme. insecte. etc.); astfel încât acestea să facă față. fără limitare. la eventuale manipulări din timpul transportului și să ajungă în bună stare la structurile funcționale ale achizitorului.

Marcarea ambalajelor:

Ambalajele vor fi marcate individual prin etichete cu cel puțin următoarele opțiuni:

- Denumirea, adresa și numărul de telefon al producătorului/ distribuitorului;
- Denumirea produsului;
- Cantitatea netă;
- Condiții de depozitare;
- Data fabricației și termenul de valabilitate. respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”.
- Ambalajele individuale vor fi imprimare 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 îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Se impune păstrarea integrității ambalajului;
- Cerneala sau tușul care se folosesc pentru înscrisiunea ambalajului nu trebuie să contamineze produsul.

ETICHETARE



Etichetarea produselor alimentare: În conformitate cu prevederile *Regulamentului (UE) nr. 1169/2011*, operatorii economici sunt obligați, începând din 13 decembrie 2016, să respecte noi reguli referitoare la etichetarea produselor alimentare.

În cazul produselor alimentare preambalate, informațiile obligatorii vor fi trecute direct pe ambalaj sau pe eticheta atașată la aceasta, iar în cazul produselor alimentare care nu sunt preambalate, obligatorie va fi doar includerea informațiilor referitoare la ingredientele alergene.

Potrivit regulamentului lista informațiilor obligatorii care trebuie să figureze pe etichetele produselor preambalate includ următoarele:

- Denumirea produsului alimentar;
- Lista ingredientelor;
- Orice ingredient sau adjuvant tehnologic care provoacă alergii sau intoleranță, utilizat în fabricarea sau prepararea unui produs alimentar și încă prezent în produsul finit, chiar și într-o formă modificată;
- Cantitatea de anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;
- Cantitatea netă de produs alimentar;
- Data durabilității minime sau data limită de consum;
- Condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare;
- Numele sau denumirea comercială și adresa operatorului din sectorul alimentar responsabil cu informarea consumatorilor;
- Țara de origine sau locul de proveniență (în anumite cazuri);
- Instrucțiuni de utilizare, în cazul în care omiterea lor ar îngreuna utilizarea corectă a produsului alimentar;
- Pentru băuturile care conțin mai mult de 1.2% de alcool în volum, concentrația alcoolică dobândită.

În plus, regulamentul mai prevede și o serie de mențiuni obligatorii suplimentare în cazul anumitor tipuri sau categorii de produse alimentare.

De exemplu: *"Nu se recomandă pentru copii sau femeile însărcinate sau care alăptează"*. Iar în cazul cărnii congelate, preparatelor din carne congelată și produselor pescărești netransformate congelate, trebuie trecută data congelării sau data primei congelări (dacă produsele su fost congelate de mai multe ori).

De asemenea, pentru carnea proaspătă provenită de la porcine, ovine, caprine și păsări de curte, trebuie incluse obligatoriu informațiile privind originea acesteia.

7. TRANSPORTUL:

- ✓ Alimentele vor fi transportate numai cu mijloacele de transport izoterme (cu sau fără regim termic, în funcție de natura alimentelor), autorizate sanitar veterinar;



- ✓ Alimentele din mijloacele de transport trebuie plasate și protejate împotriva contaminării;
- ✓ Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate și conformitate sau alte documente prevăzute de legislația în vigoare cu privire la produsele ce fac obiectul achiziției.

8. LIVRARE:

Livrarea se va face săptămânal și de câte ori va fi nevoie, pe bază de comandă scrisă în funcție de necesarul de consum comunicat de către beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel încât să corespundă descrierii cerințelor, caracteristicilor tehnice minime din caietul de sarcini.

Livrarea se va efectua în intervalul 6:00-14:30. Comanda fermă fiind transmisă furnizorului cu cel puțin 48 h înainte.

La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

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

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

La livrare produsele alimentare vor fi însoțite de următoarele documente:

- Factura fiscală;
- Aviz de însoțire a mărfii, când este cazul;
- Certificatul de calitate/ declarație de conformitate/ certificat de producător;

Livrarea produselor se va face cu mijloace proprii ale ofertantului, capacitatea mijloacelor de transport fiind conformă restricțiilor zonei.

Sistemul de asigurare a calității:

- a. Produsele vor respecta caracteristicile fiecărui produs prezentate de ofertantul câștigător în propunerea sa tehnică, cu respectarea cerințelor tehnice specificate în prezentul caiet de sarcini;
- b. Când nu este menționat nici un standard sau reglementare aplicabilă, se vor respecta standardele sau reglementările naționale în vigoare;
- c. Calitatea produsului va fi atestată, la livrare prin prezentarea certificatului de calitate și conformitate sau a declarației de conformitate;





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

d. Viciile ascunse sesizate ulterior recepției nu-l exonerează pe furnizor de obligația înlocuirii lotului de produs respectiv.

Ofertantul câștigător răspunde pentru calitatea produselor livrate, autoritatea fiind îndreptățită să solicite remedierea sau înlocuirea gratuită produselor care nu corespund condițiilor de calitate. în cel mult 8 ore de la sesizarea furnizorului. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul, inclusiv în situația nelivrării la termen și condițiile stabilite conform cerințelor solicitate prin prezentul caiet de sarcini.

Recepția se va efectua la fiecare livrare la Cantina socială. în prezența unui reprezentant al furnizorului și a unui reprezentant al autorității contractante, achizitorul respingând la livrare (recepție): produsele care din punct de vedere calitativ nu corespund solicitărilor prezentului caiet de sarcini.

În cazul neînlocuirii produselor respinse la recepție, autoritatea contractantă va achiziționa cantitatea respectivă de la orice alt operator economic, iar furnizorul va suporta prejudiciul reprezentat de diferența de preț dintre prevederile contractului și prețul real de achiziție de alt operator economic, inclusiv transportul.

În cadrul termenului de garanție achizitorul este în drept să solicite înlocuirea gratuită a produselor necorespunzătoare, iar în cazul viciilor ascunse, în condițiile în care au fost respectate normativele în vigoare privind depozitarea. acestea vor fi sesizate în scris furnizorului în cel mai scurt timp de la constatarea (apariția) lor, urmând ca furnizorul să înlocuiască produsele în termen de cel mult 8 ore.

Recepția se va finaliza printr-un proces verbal de recepție semnat de ambele părți fără obiecții.

9. MODALITĂȚI DE PLATĂ

Conform clauzelor contractuale în contul deschis pe numele ofertantului declarat câștigător.

10. PREȚUL

Prețul din ofertă va fi exprimat în lei fără TVA/ produs și va include toate cheltuielile și taxele aferente. Taxa pe valoarea adăugată va fi evidențiată separat. Se vor folosi numai ambalaje nereturnabile.

Operatorii economici vor include în oferta financiară toate costurile inclusiv cele pentru transportul și manipularea produselor până la serviciul Cantină socială din sat Berezeni. com. Berezeni, jud. Vaslui.

Modul de prezentare a propunerii financiare:

În cadrul propunerii financiare ofertantul are obligația de a prezenta :



Agenția Națională pentru Plăți și Inspecție
Socială Vaslui



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

- Formularul de ofertă și centralizatorul de prețuri – Formular anexat

Prețul din propunerea financiară se exprimă în LEI fără TVA. cu două (2) zecimale și va reprezenta valoarea maximă a contractului.

În situația în care mai mulți ofertanți participanți la procedură depun ofertă financiară cu aceeași valoare, autoritatea contractantă va solicita o nouă ofertă.

Operatorii economici vor depune oferta pentru toate produsele din componenta contractului, în caz contrar oferta va fi considerată neconform.

11. SANCTIUNI PENTRU NEEEXECUTAREA LA TIMP SAU ÎN BUNE CONDIȚII A CONTRACTULUI:

Conform clauzelor contractuale.

12. MODUL DE EVALUARE A OFERTELOR:

Evaluarea ofertelor se face respectând prevederile legale, iar atribuirea se face în favoarea ofertantului ale cărui produse întrunesc condițiile tehnice cerute prin prezentul caiet de sarcini și a prețul cel mai scăzut.

13. INFORMAȚII SPECIFICE OBLIGATORII PENTRU OFERTANTUL DESEMNAȚ CĂȘTIGĂTOR

Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica, ori de câte ori este necesar, calitatea produselor livrate, la un laborator independent.

Beneficiarii autorității contractante au dreptul de a preleva mostre din produsele finisate și de a efectua analize fizico-chimice și microbiologice, în laboratoare acreditate RENAR, pe cheltuiala exclusivă a furnizorului, atunci când în urma recepției organoleptice se constată că produsele nu sunt corespunzătoare cerințelor din specificațiile tehnice.

Pe fiecare exemplar al avizelor de însoțire a mărfii, al facturii fiscale și al procesului verbal de recepție va fi scris numele în clar al reprezentantului furnizorului și al reprezentantului beneficiarului care au recepționat produsul.

Dacă pe parcursul derulării contractului, se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor caietului de sarcini conform Art.147 (2) din HG. Nr.395/2016 iar autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul, inclusiv în situația nelivrării la termen și în condițiile stabilite conform cerințelor solicitate.

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE



Agenția Națională pentru Plăți și Inspecție
Socială Vaslui

Ofertantul are obligația de a prezenta în cadrul ofertei tehnice toate cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

În cazul în care se constată faptul că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini, oferta este considerată neconformă.

Se va prezenta odată cu propunerea tehnică și Draft-ul de contract semnat și ștampilat, inclusiv cu amendamente ale operatorului economic participant la procedură.

Anexă la Caietul de sarcini:

Nr.Crt.	Denumire produs	Cantitate	Caracteristici tehnice
1.	Banane	400	Fruite întregi, intacte, sanatoase, curate, cu aspect proaspăt, 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.
2.	Portocale	400	Fruite întregi, intacte, sanatoase, curate, cu aspect proaspăt, 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.
3.	Pulpa de vita	500	Carne de vita 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.
4.	Amestec legume de grădină congelate	600	Amestec de diverse legume: morcovi, fasole verde, ardei rosii, mazdre, prefierte 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 diun6tori: - culori variate. caracteristic flectrii produs in parte. fără devieri de culoare; - gust și miros plăcut, specific fiecărei legume, fără miros și gust străin; - ambalate la pungi de 500g.
5.	Ardei gras	500	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.
6.	Ardei iute	20	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.
7.	Bicarbonat de sodiu	150	Ambalaj nedeteriorat și în termen de valabilitate
8.	Biscuiti Eugenia	2000	Cutie cu max 30 pachete de biscuiti de min 36 gr/pachet , sa fie proaspeti cu un miros placut, gust caracteristic, întregi, nesfaramati
9.	Biscuiți fără cremă (simpli)	300	Cutie cu max 2kg de biscuiti, sa fie proaspeti cu un miros placut, gust caracteristic, întregi, nesfaramati
10.	Boia de ardei dulce	250	Ambalaj nedeteriorat și în termen de valabilitate
11.	Borș proaspăt	3000	Lichid limpede la slab opalescent, fara corpuri straine, gust acru fara gust strain de .Ambalat la recipient de 1 litru

12.	Brânză proaspătă de vaci	350	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 expirării , ambalata in cutie de plastic cu o cantitate neta de 1 kg.
13.	Brânză telemea	400	Ambalata in cutii de plastic cu o cantitate de 10 kg, marcate vizibil cu data expirării.Masa compacta, legata de consistenta uniforma, se rupe usor fara a se sfarma cu gust placut specific branzei maturate.
14.	Cacao	100	Pudra de cacao, ambalaj nedeteriorat și în termen de valabilitate, plic de 50 gr.
15.	Carne tocată amestec vita porc	500	Carnea tocata este fabricata din carne de porc lucru calitatea I', si carne vita lucru , fara miros neplacut sausemne de alterare,avandcontinut redus de grasime (maxim 5% + . Materiile prime si auxiliare utilizate lafabricatie corespund standardelor sauspecificatiilor tehnice deproduscsireglementarilor sanitare si sanitarveterinare in vigoare. Carnea tocata amestec este ambalata la pungi de cca1 kg, refrigerata, corespunzatoare din punct de vedere organoleptic.
16.	Cartofi	3000	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.
17.	Castraveti	300	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
18.	Castraveți în oțet	400	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 si etichetarea se va face conform prevederilor H.G. nr. 10612002, actualizata cu completarile si modificarile ulterioare, si trebuie sa fie inscriptionate cu urmatoarele informatii: - denumirea producatorului din 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 inegrite. Materialele folosite la ambalare trebuie sa fie rezistente, l curate, tara miros strain. Produs de calitate superioara, pasteurizat. Termenul de valabilitate al produsului: minim 6 luni de la data livrării.
19.	Cașcaval calup	160	Cașcaval tare, masa 1 kg, 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
20.	Cârnați proaspeți	300	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.
21.	Ceafă porc fără os	400	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.

22.	Ceapă uscată	1000	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
23.	Cimbru	250	Ambalaj nedeteriorat și în termen de valabilitate, plic de 200 gr.
24.	Conservă ciuperci	600	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.
25.	Costiță afumată	200	Bucăți cu secțiune 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, nesfărâmițoasă 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.
26.	Cotlet porc fără os	350	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 carnilor si in interior . Produsul trebuie sa provina de la animale sanatoase si sacrificate la greutatea legala , netarate sau agonice Congelat si etichetat corespunzator.
27.	Delikat legume	300	Amestec de legume și zarzavaturi pentru mancaruri ambalat la plic.
28.	Dovlecei	300	Produs de sezon fara pete de culoare de greutate 200-300 gr/buc, ambalati in ladite
29.	Drojdie uscată	200	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 7 gr
30.	Faină albă	500	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
31.	Fasole uscată	400	Aspect, culoare. miros si gust trebuie să fie caracteristice fasolei sanatoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros și gust străin; - umiditate maxim; -fără corpuri straine maxim: -mod de ambalare: ambalati de maxim 1kg
32.	Fasole verde galbenă păstai conservă	400	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. 106/2002, actualizata cu

			completările i modificarile ulterioare. i trebuie sa fie inscriptionate cu urmatoarele informatii: denumirea producatorului si localitatea; - denumirea sortimentului ; lista cuprinzand ingredientele si data fabricatiei sau termenul de valabilitate, conditii de pastrare;
33.	Fasole verde\ galbenă păstăi congelată	400	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 întregi si gustul caracteristic produsului ; ambalată in pungi de 1 kg.
34.	Ficat pui	500	Produs congelat. bine curatat de cheaguri de sange, fără alte impurități. Consistenta ferma si elastica, fără mirosuri specifice, ambalat la pungi de 1 kg
35.	Fidea	800	Paste fainoase cu ou 200g tip subțire.Suprafața netedă, 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 200 g
36.	Foi de dafin	100	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 alburii. Miros și gust: pătrunzător, aromat, caracteristic, fără miros și gust strain. Mod de ambalare: plic de min 20 g
37.	Gogoșari în oțet	500	Aspect continut:legume relativ uniforme pe unitatea de ambalaj in solutii de otet condimentate. Consistenta: legume fierte usor crocante. Aspectul lichidului sa fie)impede 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 completările ~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 închidere 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, l curate, tara miros strain. Produs de calitate superioara, pasteurizat. Termenul de valabilitate al produsului: minim 6 luni de la data livrării.
28.	Griș	600	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 prezenta insectelor sau a acrienilor in nici un stadiu de dezvoltare ;
39.	Iaurt natural	1000	Iaurt din lapte de vaca ambalat in pahar de plastic, cu capac vizibil marcat cu data expirării, cu masa neta de 140 gr.
40.	Kaizer	300	Produsul face parte din categoria produse afumate si fierte; "Specialitati". Forma: felii din carne (piept de porc) fara os, cu dimensiune regulata, cu suprafața curata, nelipicioasa, fara aglomerari de gelatina. Greutate min. 1 - max. 1.5 kg.. Aspect exterior: suprafața uscata, curata, fara franjuri, fara grasime topita si fara granulatie de sare, zaharuri si fosfati la suprafața produsului, cu soric exterior, de culoare brun-roscata specifica sortimentului. Aspect in sectiune: straturi de carne de culoare rosie spre roz, alternate cu slanina de culoare alba, fara cartilajii si flaxuri tari. Procentul de grasime sa fie max. 40%. Consistenta: semitare Gust si miros: Specific sortimentului fiert si afumat, fara gust si miros strain.

41.	Ketchup	50	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.
42.	Lapte	560	Lapte de vaca obtinut in instalatii UHT, ambalat în cutii de carton de 1 l
43.	Lămâi	100	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.
44.	Leuștean.pătrunjel.mărar	2500	Verdeata la legatura, proaspăta. fara urme de alterare.
45.	Macaroane	500	Macaroane ambalate in pungă, cu masa neta de min. 400 gr Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten. Proprietati organoleptice : -Aspect: suprafața neteda, fara urme de faina, translucide, in sectiune cu aspect sticlos, se admit particule punctiforme 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. 1j/o. -Crestere in volum la fierbere, m _{rn} -250%
46.	Macrou întreg congelat	200	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.
47.	Margarină	150	Masa omogena, Iucioasa, 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 500gr
48.	Mazare verde fina congelata	300	Mazăre verde boabe congelata - cu suprafața 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 <u>gustul</u> caracteristic fiecărui produs ; - ambalat in <u>pungă</u> de 1 kg
49.	Mălai	400	Calitate superioara, grisat, de porumb, ambalat la punga de hartie la 1 kg. - aspectul exterior: invelitul exterior al ambalajului sa fie continuu, rezistent, curat, uniform, si nu prezinta fisuri, cu suprafața curate, eticheta vizibil imprimata cu toate elementele de identilicare, aplicată corespunzător pe fiecare unitate de produs
50.	Mere	600	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.
51.	Morcov	2000	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.
52.	Mustar de masa	200	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.
53.	Nuca de cocos fulgi	100	Fulgi de cocos ambalati corespunzator, uscati fara urme de umezeala in pachete de 50 gr.
54.	Orez	350	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.
55.	Otet	50	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

56.	Oua de gaina	1200	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.
57.	Pasta de tomate 24%	500	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%.
58.	Pâine feliată 500 grame	11.000	Compozitie:faina alba de grau, drojdie, aspect neted, lucios fara lipituri, miros si aspect specific, feliat si etichetat.
59.	Pere	300	Fruite 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.
60.	Pesmet alb	100	Pulbere fina cle culoare galbena roicata, gust si miros plăcut caracteristic de pâine alba, uscată, fără gust și miros străin. Fără impuritati minerale și fără aglomerari. -Ambalat la pungi de 1 kg , etichetate:denumirea produsului, adresa producătorului, ingredientele- masa netă., lotul, data la care expiră.,
61.	Piept de vită fără os	400	Piept de vita dezodat, de marime medie, suprafata umeda, nelipicioasa, fara miros modificat, grasime sau miros ranced. . Ambalajul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea sortimentului; denumirea producatorului, localitatea; mentionarea speciilor de animale de la care provine carnea; data de fabricatie/ambalare și termen de valabilitate; conditii de pastrare.
62.	Piept curcan dezodat	500	Piept de curcan dezodat, de marime medie, suprafata umeda, nelipicioasa, fara miros modificat, grasime sau miros ranced. . Ambalajul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea sortimentului; denumirea producatorului, localitatea; mentionarea speciilor de pasari de la care provine carnea; data de fabricatie/ambalare și termen de valabilitate; conditii de pastrare.
63.	Piept de pui dezodat	500	Piept de pui dezodat, de marime medie, suprafata umeda, nelipicioasa, fara miros modificat, grasime sau miros ranced. . Ambalajul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea sortimentului; denumirea producatorului, localitatea; mentionarea speciilor de animale de la care provine carnea; data de fabricatie/ambalare și termen de valabilitate; conditii de pastrare.
64.	Piper macinat	300	Piper macinat ambalat la punga cu miros specific. Ambalare: plic 17g
65.	Piper negru boabe	300	Piper boabe, ambalat cu miros specific. Ambalare: plic 17 g
66.	Praf de copt	306	Praf de copt, ambalat la punga cu miros specific. Ambalare 10 g.
67.	Prajitura cu crema magura	500	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
68.	Pulpa porc fara os	600	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 <u>pungi</u> , etichetate corespunzator, congelata
69.	Pulpe inferioare fara os si piele	800	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 - rosiiatica, 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- <u>area</u> 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
70.	Pulpe superioare dezodate fara piele	800	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 - rosiiatica, 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- <u>area</u> unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea sortimentului; denumirea producatorului, localitatea; mentionarea speciilor de pasari de la care provine carnea; data de fabricatie/ambalare ~i termen de valabilitate; conditii de pastrare
71.	Rosii	632	Sanatoase, cu aspect proaspat, curate, lipsite de zone pedunculare rosii 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: <u>ladita 5 10 kg</u>
72.	Sare extrafina	100	Cristale fine, cu granulatia 0-5 mm, culoare alb, miros si gust caracteristic, umiditate maxim 17o, ambalata la sac de 25kg, ideala pentru muraturi
73.	Sare marunta	200	Cristale fine, cu granulatia 0-10mm, culoare alb-gri, miros si gust caracteristic, umiditate maxim 17o, ambalata la sac de 25kg, ideala pentru muraturi
74.	Scortisoara macinata	30	Aspect fin; -culoare maro-, uniforma. -miros caracteristic, fara miros de <u>mucegai</u> , de incins sau alt miros strain.
75.	Sfecla rosie	100	Legume intregi, intacte, sanatoase, curate, cu aspect proaspat, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, fara deteriorari produse de frig, lovituri, striviri, <u>fa</u> ra miros si gust strain. Ambalare: <u>ladita 5 -10 kg</u>
76.	Smantana 20% grasime	300	Smantana din lapte de vaca ambalata in cutie de 1 kg, vizibil marcata cu data expirarii. Masa omogena, fara impuritati, culoare alb <u>galbui</u> , miros specific.
77.	Spaghete	500	Spaghete ambalate in <u>pungi</u> , cu masa ncta 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. sc admit particule <u>punctilbrme</u> de culoare slab bruna <u>pana la roscat</u> 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. ljc/o. -Crestere in volum la fierbere, mrn -250%
78.	Stafide	100	Stafide ambulatate in pungi de 500 g marcate vizibil cu data expirarii
79.	Taitei	300	Tăietei ambalati in pungi, cu masa neta de min. 200 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 pincte negre pe cm liniar. -Culoare : alb- galbuie, uniforma. -Gust si miros: caracteristic, fara miros si gust strain
80.	Telina	400	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 calibrul. Ambalare: sac 5 10 kg
81.	Turta dulce	300	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
82.	Ulei floarea soarelui	1500	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 placut, fara gust strain; -Ambalat in recipient de 1 litru.
83.	Unt	400	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
84.	Usturoi uscat	50	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
85.	Varza alba	1500	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
86.	Vinete	350	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 calibrul. Ambalare: ladita 5 -10 kg
87.	Zahar	300	Produs rafinat obtinut din sfecla de zahar, sub forma de cristale de granulație medie, omogen, uniforme, uscate, liber curgatoare, nelipicioase. Idrd aglomerări, fără corpuri străine, cu gust dulce. Fără miros sau gust strain, de culoare albucios. - gradul minim de polarizare: 99.70; - continutul maxim de

			umiditate: 0.06 %; - conținut maxim de zahăr invertit: 0.04 %; Etichetat, ambalat la punga de 1 kg
88.	Zahar vanilat	167	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 80 gr.

Intocmit,

Responsabil financiar

Rusu Anca

