



FURNIZARE PRODUSE - ALIMENTE DIVERSE 96 LOTURI

I.D.: 72454987

Data publicarii 25.08.22 Coduri CPV 15000000-8

Pretul estimativ: 800,00 RON - 8.000,00 RON
220,00 RON - 2.750,00 RON
850,00 RON - 5.950,00 RON
45,00 RON - 270,00 RON
720,00 RON - 3.600,00 RON
375,00 RON - 1.000,00 RON
540,00 RON - 4.500,00 RON
340,00 RON - 408,00 RON
130,00 RON - 780,00 RON
540,00 RON - 1.800,00 RON
175,00 RON - 3.500,00 RON
164,75 RON - 658,98 RON
117,00 RON - 585,00 RON
48,00 RON - 460,00 RON
225,00 RON - 900,00 RON
3.000,00 RON - 18.000,00 RON
170,00 RON - 2.550,00 RON
160,00 RON - 1.200,00 RON
825,00 RON - 3.300,00 RON
7,00 RON - 70,00 RON
150,00 RON - 1.500,00 RON
260,00 RON - 1.898,00 RON
231,00 RON - 924,00 RON
120,00 RON - 960,00 RON
870,00 RON - 4.640,00 RON
5.000,00 RON - 65.000,00 RON
15,00 RON - 300,00 RON
150,00 RON - 1.500,00 RON
7,20 RON - 36,00 RON
150,00 RON - 1.500,00 RON
68,00 RON - 272,00 RON
38,00 RON - 76,00 RON
4,40 RON - 66,00 RON
2.350,00 RON - 18.800,00 RON
1.095,00 RON - 10.950,00 RON
2.300,00 RON - 14.950,00 RON
16,00 RON - 80,00 RON
50,00 RON - 250,00 RON
150,00 RON - 1.500,00 RON
728,96 RON - 2.672,86 RON
1.800,00 RON - 15.000,00 RON
405,00 RON - 6.750,00 RON
160,00 RON - 2.080,00 RON
30,00 RON - 60,00 RON
39,00 RON - 390,00 RON
800,00 RON - 4.000,00 RON
200,00 RON - 5.200,00 RON
20,00 RON - 60,00 RON
355,00 RON - 5.325,00 RON
915,00 RON - 3.660,00 RON
2.500,00 RON - 40.000,00 RON

6.850,00 RON - 34.250,00 RON
7.350,00 RON - 36.750,00 RON
1.950,00 RON - 13.650,00 RON
1.500,00 RON - 3.750,00 RON
150,00 RON - 900,00 RON
12,00 RON - 300,00 RON
10,00 RON - 60,00 RON
110,00 RON - 5.500,00 RON
350,00 RON - 7.000,00 RON
150,00 RON - 900,00 RON
1.020,00 RON - 15.300,00 RON
100,00 RON - 400,00 RON
111,00 RON - 1.295,00 RON
24,00 RON - 48,00 RON
1.300,00 RON - 13.000,00 RON
250,00 RON - 2.500,00 RON
125,00 RON - 1.375,00 RON
2.850,00 RON - 10.450,00 RON
1.950,00 RON - 16.575,00 RON
1.125,00 RON - 16.875,00 RON
2.400,00 RON - 9.600,00 RON
16,00 RON - 160,00 RON
400,00 RON - 3.000,00 RON
840,00 RON - 7.280,00 RON
80,00 RON - 160,00 RON
1.500,00 RON - 5.000,00 RON
315,00 RON - 4.725,00 RON
250,00 RON - 1.500,00 RON
3.250,00 RON - 9.750,00 RON
2.450,00 RON - 36.750,00 RON
780,00 RON - 5.200,00 RON
1.065,00 RON - 8.875,00 RON
1.790,00 RON - 12.888,00 RON
400,00 RON - 8.000,00 RON
195,00 RON - 1.105,00 RON
900,00 RON - 9.900,00 RON
335,00 RON - 5.025,00 RON
2.350,00 RON - 23.500,00 RON
127,00 RON - 635,00 RON
1.150,00 RON - 6.900,00 RON
225,00 RON - 900,00 RON
81,00 RON - 189,00 RON
1.560,00 RON - 18.200,00 RON
150,00 RON - 900,00 RON
700,00 RON - 10.500,00 RON

Descriere: 66. LOTUL 66 - IAURT NATURAL GRAS, SIMPLU DIN LAPTE DE VACĂ, IAURT NATURAL GRAS, SIMPLU DIN LAPTE DE VACĂ: Iaurtul reprezintă un produs lactat acid obținut prin fermentația lactozei din lapte. În funcție de tehnologia de fabricație, Iaurtul se poate prezenta sub formă compactă sau fluidă. Aspect: coagul compact, omogen, fără eliminare de zer. Gust și aromă: specifice, ușor - acrișor, fără gust și miros străin. Culoare: alb-uniform. Grăsime: 2 - 3%. Ambalaj: pahar polistiren 150 - 200 gr. Ambalajul să fie avizat de Ministerul Sănătății cu elemente de identificare: denumirea firmei producătoare, denumirea și tipul produsului, masa netă și termenul de valabilitate cu data ambalării și data expirării. 85. LOTUL 85 - MAIONEZĂ VEGETALĂ LIGHT FARA ADAOSURI, Maioneză vegetală: emulsie fină, omogenă bine legată, culoare galben deschis, uniformă, gust și miros plăcut, caracteristic mirosului de maioneză. Ambalat în găleți de 4-5 kg. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Termenul de valabilitate. 39. LOTUL 39 - CARTOFI ȚĂRĂNEȘTI. CONGELAȚI, CARTOFI ȚĂRĂNEȘTI. CONGELAȚI CONDIMENTAȚI (WEDGES): Cartofi congelați, condimentați, ambalați la pungă de 2,5 kg, calitate Premium, culoare aurie, textură pufoasă și un gust deosebit, timp redus de pregătire, consum redus de ulei. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de

greutate; □ Denumirea si adresa producătorului; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Termenul de valabilitate.. 53. LOTUL 53 - CAȘCAVAL VEGETAL, CAȘCAVAL VEGETAL: Aspect: pastă fină, compactă omogenă, ușor elastică, la rupere se desface în fașii, cu rare sau mici ochiuri de fermentare. Bucăți având coaja sau suprafața netedă, curată fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături, pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă, avizată conform dispozițiilor sanitare în vigoare. Culoare alb galbui până la galben, uniformă în toată masa. Gust și miros: gust și miros plăcut, potrivit de sărat, caracteristic cașcavalului, fără gust și miros străin. Etichetat, ambalat sub forma de roți sau bucati paralelipedice, bucăți de 400/600 gr. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □ Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □ Denumirea si adresa producătorului; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Termenul de valabilitate.. 38. LOTUL 38 - ICRE DE CRAP SARATE, Icre DE CRAP proaspete, sarate, contin icre de crap si adaos de sare de maxim 10%. Sunt ambalate in cutii de plastic cu cantitate de maxim 1000 gr. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații. Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; Conținutul net exprimat în unitați de greutate; Denumirea si adresa producătorului; Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; Termenul de valabilitate.. 59. LOTUL 59 - SMÂNTÂNĂ FERMENTATĂ PENTRU CONSUM 20%GRĂSIME, Smântâna fermentată de consum: este un produs lactat gros obținut din lapte de vacă, sortimentul impune un conținut de grăsime de 20%. Proprietăți organoleptice: smântâna pentru consum are un aspect omogen, de consistență vâscoasă fără aglomerări de grăsimi sau substanțe proteice. Culoare: alb lăptoasă până la alb gălbuie, fără nuanțe de culori străine. Gust și miros: plăcut aromat, slab acrișor specific fermentației, nu se admite gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice: grăsime 20%, temperatură de livrare 4°C, transportul se face cu vehicule izoterme sau frigorifice, fără miros străin, avizate sanitar - veterinar la temperatura de max +8°C. Ambalare : în cutii PVC sau galetii si pungi ECO de 1-5 kg. Termenul de valabilitate să fie inscripționat pe fiecare găleată sau pungă.. 71. LOTUL 71 - CEREALE PT. MIC DEJUN, Cereale extrudate sub forma de BILUTE CACAO / VANILIE, glazurate cu sirop de zaharuri, cu adaos de vitamine, ambalate in punga de BOPP imprimate. Ingrediente: cereale extrudate 62,6% (faina integrala de grau, faina de porumb, faina integral de orez, tarate de grau), zahar, glucoza lichida, ulei vegetal, amidon de porumb, emulgator (lecitina de soia), colorant caramel, cacao cu continut redus de grasime, aroma de vanilie, complex de vitamine si minerale. Proprietati senzoriale: oAspect: BILUTE din multicereale acoperite cu glazura de zaharuri, usor lucioase; oMiros: caracteristic, tipic pentru ingredientele folosite, fara miros strain; oGust: caracteristic, tipic, fara gust strain; oConsistenta crocanta. Produsul contine urmatorii alergeni: gluten, soia. Poate contine si urme de alune, arahide, susan sau alte variatii similare. Depozitare in camere curate, uscate si ventilate, separat de alte substante cu mirosuri puternice, protejat de accesul direct al soarelui si inghetului, la umiditatea maxima de 65%, iar temperatura maxima de 20- 25°C. Nu se admite prezenta insectelor sau acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare. Ambalarea se va face în pungi de 1 kg. - 5 kg. Pachetele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data minima de durata, a se consuma anainte de.....; □ Conținutu net exprimat în unitați de greutate; □ Denumirea si adresa producatorului; □ Marcarea lotului de productie ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Valoarea nutritivă; □ Termenul de valabilitate. 57. LOTUL 57 - LAPTE PRAF 26%GRASIME, Lapte praf: Pulbere fină omogenă, fără aglomerări, fără particule arse și fără corpuri străine. Culoare: alb- gălbuie, omogenă în toată masa. Miros și gust: placut, dulceag, ușor gust de fiert, fara miros sau gust străin. Ambalare: pungi de polietilena, închise prin termosudura. Pungile cu lapte praf vor fi de 0,500 kg maxim 1kg. Materialele folosite la ambalare produselor, trebuie sa fie avizate conform normelor sanitare. Fiecare lot de lapte praf livrat va fi însoțit de documentul de certificare a calitații. Pungile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data minima de durată, a se consuma inainte de.....; □ Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □ Denumirea si adresa producătorului; □ Marcarea lotului de productie ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Valoarea nutritivă; □ Termenul de valabilitate. 51. LOTUL 51 - CAPERE IN OTET, CAPERE IN OTET. CAPERELE in otet, contin: capere, apa, sare, otet. Sunt ambalate in borcane de sticla sau de plastic cu cantitate de maxim brut 1000 gr./borcan. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data minima de durată, a se consuma înainte de.....; □ Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □ Denumirea si adresa producătorului; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Termenul de valabilitate. 63. LOTUL 63 - BRÂNZĂ PROASPĂTĂ DULCE, SEMIGRASĂ DIN LAPTE DE VACĂ, BRÂNZĂ PROASPĂTĂ DULCE, SEMIGRASĂ DIN LAPTE DE VACA: Caracteristici : Aspect: pastă omogenă, curată fără scurgere de zer. Consistență : masă onctuasă , omogenă, compactă. Culoare : de la alb până la alb - gălbui uniformă în toată masa. Miros și gust: plăcut caracteristic, de fermentație lactică ,

fără gust și miros străin (acru, mucegai, afumat, de drojdie) Temperatură de livrare max. 12°C. Ambalare : saci sau găleți de PVC de 1-5 kg. Ambalajul folosit să fie avizat de Ministerul sănătății. Termenul de valabilitate cu data ambalării și data expirării. 93. LOTUL 93 - APA MINERALA PLATA AMBALATA LA 0,5 L / PET, Descriere : Apa minerala plata, termen de garanție 12 luni. Produsele oferite trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor (M.O. 349/2001) cu modificările și completările ulterioare și Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și completată cu Legea 412/18 octombrie 2004. Aspect : Lichid limpede, incolor, fara sedimente, fara particule in suspensie . Apa potabilă trebuie să fie sanogenă și curată, îndeplinind următoarele condiții de calitate: a) să fie lipsită de microorganisme, paraziți sau substanțe care prin număr ori concentrație, pot constitui un pericol potențial pentru sănătatea umană; b) să îndeplinească cerințele minime prevăzute în tabelele 1A, 1B și 2 din anexa nr. 1 la Legea nr. 458/2002; c) să respecte prevederile art. 5-8 și 10 din Legea nr. 458/2002; d) termen de valabilitate : minim 6 luni de la data livrării. Gust și miros plăcut, caracteristic. Calitatea apei va fi confirmată prin mijloace de determinare fizico-chimice și microbiologice, conform Legii 458/2002 completată prin Legea 311/2004. Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție. Produsele depreciate în perioada de garanție, precum și cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor. Ambalaj : Recipienți din material plastic, cu capacitate de 0,5 L/pet . Toate ambalajele sunt nefacturabile. Ambalajele trebuie să fie curate, lipsite de corpuri străine și nu trebuie să prezinte pierderi de lichid. Etichetare : Produsele oferite vor fi obligatoriu marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G.106/2002 privind etichetarea produselor alimentare – M.O. Nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele și adresa producătorului, numele și adresa distribuitorului, data fabricației, termenul de garanție și valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare, lista și cantitatea substanțelor minerale conținute. Bidoanele trebuie să fie confecționate din material plastic, să fie noi (fără zgârieturi, urme de lovituri, etc) și să fie avizate sanitar. 84. LOTUL 84 - BAZE DE MANCARURI DELIKAT, BAZE DE MANCARURI Tip DELIKAT sau ECHIVALENT Amestec de legume și zarzavaturi pentru mâncăruri ambalate în pungă gramaj 0,500gr – 1 kg Conținut de sare maxim 60% Legume uscate 15%-18% (morcov, păstarnac, ceapă, țelină, frunze de pătrunjel, zahăr, condimente, amidon de porumb). Amestecul de legume și zarzavaturi se livrează: în ambalaje de desfacere, pungi de polietilenă închise prin termosudura. Materialele folosite la ambalare produselor, trebuie să fie avizate conform normelor sanitare. Fiecare lot va fi însoțit de documentul de certificare a calității. Pungile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □ Conținutul net exprimat în unități de greutate; □ Denumirea și adresa producătorului; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Valoarea nutritivă; □ Termenul de valabilitate. 35. LOTUL 35 - CRENWURȘTI SEMIAFUMATI DE PORC, CRENWURȘTI SEMIAFUMATI DE PORC Produs din carne fiartă și afumată ce conține carne de porc 32 %; Forma: bucăți cilindrice cu diametrul de 1-2cm, obținute prin răsucire, în șiraguri a mațelor subțiri. Aspect exterior: culoare roz pal. Aspect în secțiune: pastă fină, obținută din carne de porc, compactă și uniformă. Gust și miros: plăcut, specific condimentelor folosite. Consistență : moale -elastică. Termenul de valabilitate 10 zile prin păstrare în spații curate, corespunzătoare a căror temperatură este cuprinsă între 2-4°C. Produsul să fie însoțit de certificatul de calitate avizat de Ministerul sănătății. Marcare și etichetare: denumirea unității producătoare, denumirea sortimentului, data lotului produs, data expirării. 31. LOTUL 31 - KAISER DE PORC AFUMAT, Formă și dimensiuni: bucăți de piept fara os, cu forma dreptunghiulară cu lungimea de 30-60 cm, cu lățimea de aprox. 12-15 cm, cu sau fără șorici. Aspect exterior: bucăți cu marginea fasonată și suprafață curată, fără untură topită cu sau fără șorici, șoricul este bine curățat de păr și sânge. Culoare: uniformă, gălbuie cu nuanță brună sau roșiatică specifică produsului afumat. Aspect în secțiune: culoarea slăninei alb, ușor gălbuie, alternând cu straturi de culoare roz, specifică produsului conservat prin sărare și afumare. Gust și miros: plăcut de afumat, potrivit de sărat, fără miros de ranced, încins, mucegai. Consistență: semitare. Termen de valabilitate: 25 zile la temperatura de depozitare 8-10°C. Produsul să fie însoțit de certificatul de calitate. Marcare și etichetare: fiecare bucată etichetată individual, denumirea unității producătoare, denumirea sortimentului și lot produs la data..... și data expirării. 83. LOTUL 83 - MUȘTAR DULCE DE MASA, DESCRIERE: Muștar obținut din boabe de muștar măcinate. Muștar de masa: obișnuit, aromatizat, superior extra. Consistența văsoasă, în conținutul produsului nu se admite prezența corpurilor străine. Miros plăcut, caracteristic, ușor înțepător, fără miros străin. Gust, dulce, plăcut acrișor, cu diferite arome, variază în funcție de sortiment. Mod de ambalare: ambalaj cutii de plastic 4 – 5 kg. Cutiile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □ Conținutul

net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Valoarea nutritivă; □Termenul de valabilitate.. 92. LOTUL 92 - SARE DE BUCĂTĂRIE IODATA, Sare de bucătărie iodată.Mod de ambalare: ambalaj de maxim 25 kg.Sacii vor fi inscripționați individual cu următoarele informații: □Data minima de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Termenul de valabilitate. 30. LOTUL 30 - MUȘCHI ȚIGĂNESCU, Produs fiert și afumat.Ingrediente: ceafă porc, cotlet porc, soia, stabilizator, sare, condimente, zaharuri, conservant.Aspect exterior și culoare: suprafață uscată de culoare roșie brună, acoperită cu condimente măcinate, răspândite uniform.Aspect pe secțiune: carne de culoare roșie brună fără cartilagiile, flaxuri tari sau slănină.Gust și miros: plăcut, picant, caracteristic condimentelor utilizate; sare, usturoi, boia de ardei, piper, etc. fără gust sau miros străin de stătut, încins, acru, mucegai, rânțed.Consistență: semitare.. 94. LOTUL 94 - APA MINERALA PLATA AMBALATA LA 1,5 -2 L / PET, Descriere :Apa minerala plata, termen de garanție 12 luni. Produsele oferite trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor (M.O. 349/2001) cu modificările și completările ulterioare și Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și completată cu Legea 412/18 octombrie 2004.Aspect : Lichid limpede, incolor, fara sedimente, fara particule in suspensie . Apa potabilă trebuie să fie sanogenă și curată, îndeplinind următoarele condiții de calitate: a) să fie lipsită de microorganisme, paraziți sau substanțe care prin număr ori concentrație, pot constitui un pericol potențial pentru sănătatea umană; b) să îndeplinească cerințele minime prevăzute în tabelele 1A, 1B și 2 din anexa nr. 1 la Legea nr. 458/2002;c) să respecte prevederile art. 5-8 și 10 din Legea nr. 458/2002; d) termen de valabilitate : minim 6 luni de la data livrării.Gust și miros plăcut, caracteristic. Calitatea apei va fi confirmată prin mijloace de determinare fizico-chimice și microbiologice, conform Legii 458/2002 completată prin Legea 311/2004. Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție. Produsele depreciate în perioada de garanție, precum și cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor.Ambalaj : Recipienți din material plastic, cu capacitate de 1,5L/pet sau 2L/pet. Toate ambalajele sunt nefacturabile. Ambalajele trebuie să fie curate, lipsite de corpuri străine și nu trebuie să prezinte pierderi de lichid.Etichetare : Produsele oferite vor fi obligatoriu marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G.106/2002 privind etichetarea produselor alimentare – M.O. Nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele și adresa producătorului, numele și adresa distribuitorului, data fabricației, termenul de garanție și valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare, lista și cantitatea substanțelor minerale conținute. Bidoanele trebuie să fie confecționate din material plastic, să fie noi (fără zgârieturi, urme de lovituri, etc) și să fie avizate sanitar. 91. LOTUL 91 - SARE EXTRAFINĂ IODATĂ, SARE EXTRAFINĂ IODATĂ: Sare pentru uz alimentar este un produs cristalin, care se compune în principal din clorură de sodiu.Sare iodată destinată consumului uman.Sarea nu trebuie să conțină impurități.Pentru sarea iodată se folosesc ambalaje care mențin calitatea acesteia și conținutul de iod până la data de durabilitate minimală.Ambalarea se va face în pungi / cutii de carton maxim de 1 kg.Ambalajele se marchează prin imprimare sau etichetare.Cutiile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □Data minima de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Valoarea nutritivă; □Termenul de valabilitate.. 29. LOTUL 29 - COTLET DE PORC HAIDUCESC, Formă și dimensiuni: bucăți fasonate, neregulate, cu forma mușchiului de porc.Aspect exterior: suprafață uscată, fără franjuri și grăsimi, acoperit cu strat subțire de condimente.Culoare: roșie-brun deschis, caracteristică produsului afumat.Aspect în secțiune: structura specifică mușchiului supus tratamentului termic, de culoare roșie-cărămizie, carne de culoare roșcată.Gust și miros: plăcut specific produsului afumat, fără gust sau miros străin, de stătut, încins, acru, mucegai, rânțed.Consistență: semitare.Aspect: colorație naturală proaspătă, bine fasonată, nu este exagerat de sărat, condimentat, are gust și miros plăcut.Marcare și etichetare: denumirea unității producătoare, denumirea sortimentului, data lotului produs, data expirării.Produsul să fie însoțit de certificatul de calitate avizat de Ministerul sănătății.. 95. LOTUL 95 - APA MINERALA NATURALA CARBOGAZOASA/CARBOGAZIFICATA, APA MINERALA NATURALA CARBOGAZOASA/CARBOGAZIFICATA AMBALATA LA 0,5 L / PET Descriere :Apa minerala naturala carbogazoasa/carbogazificata, termen de garanție 12 luni. Produsele oferite trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor (M.O. 349/2001) cu modificările și completările ulterioare și Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și

completată cu Legea 412/18 octombrie 2004. Aspect : Lichid limpede, incolor, fara sedimente, fara particule in suspensie . Apa potabilă trebuie să fie sanogenă și curată, îndeplinind următoarele condiții de calitate: a) să fie lipsită de microorganisme, paraziți sau substanțe care prin număr ori concentrație, pot constitui un pericol potențial pentru sănătatea umană; b) să îndeplinească cerințele minime prevăzute în tabelele 1A, 1B și 2 din anexa nr. 1 la Legea nr. 458/2002;c) să respecte prevederile art. 5-8 și 10 din Legea nr. 458/2002; d) termen de valabilitate : minim 6 luni de la data livrării.Gust si miros placut , acidulat , caracteristic , fara gust si miros strain.. Calitatea apei va fi confirmată prin mijloace de determinare fizico-chimice și microbiologice, conform Legii 458/2002 completată prin Legea 311/2004. Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție. Produsele depreciate în perioada de garanție, precum și cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor.Ambalaj : Recipienți din material plastic, cu capacitate de 0,5 L/pet . Toate ambalajele sunt nefacturabile. Ambalajele trebuie să fie curate, lipsite de corpuri străine și nu trebuie să prezinte pierderi de lichid. Etichetare : Produsele oferite vor fi obligatoriu marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G.106/2002 privind etichetarea produselor alimentare – M.O. Nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele și adresa producătorului, numele și adresa distribuitorului, data fabricației, termenul de garanție și valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare, lista și cantitatea substanțelor minerale conținute. Bidoanele trebuie să fie confecționate din material plastic, să fie noi (fără zgârieturi, urme de lovituri, etc) și să fie avizate sanitar..

45. LOTUL 45 - VINETE COAPTE, TOCATE SI CONGELATE, Vinete coapte, tocate si congelateCuloare specifica, gust si miros caracteristic, fara miros si gust strain; in termen de valabilitate si declaratie de conformitate.Calitatea produsului va fi atestata la livrare prin prezentarea certificatului de calitate si conformitate.Ambalajul trebuie să asigure păstrarea integrității si calitații produsului.Vinete coapte congelate ambalate la pungi 2,5 kg.Pungile vor fi inscripționate individual cu urmatoarele informatii:□Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....;□Conținutul net exprimat în unitați de greutate;□Denumirea si adresa producătorului;□Modalitatea de pregatire pentru consum;□Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului;□Valoarea nutritivă;□Termenul de valabilitate..

40. LOTUL 40 - CARTOFI PAI CONGELATI, CARTOFI PAI CONGELATI: Cartofi curățați de coajă, tăiați, fără lovituri mecanice, fără defecte provocate de boli sau daunători fără gust sau miros străin, fără corpuri străine, dimensiuni minim 10/10 mm. Culoare:aurie, textură pufoasă și un gust deosebit, timp redus de preparare, consum redus de ulei.Calitatea produsului va fi atestata la livrare prin prezentarea certificatului de calitate si conformitate.Ambalajul trebuie să asigure păstrarea integrității si calitații produsului.Cartofi pai congelati ambalati la pungi 2,5 kg.Pungile vor fi inscripționate individual cu urmatoarele informatii:□Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....;□Conținutul net exprimat în unitați de greutate;□Denumirea si adresa producătorului;□Modalitatea de pregatire pentru consum;□Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului;□Valoarea nutritivă;□Termenul de valabilitate..

96. LOTUL 96 - APA MINERALA NATURALA CARBOGAZOASA 1,5-2.00 L/PET, APA MINERALA NATURALA CARBOGAZOASA/CARBOGAZIFICATA AMBALATA LA 1,5 -2 L / PET Descriere :Apa minerala naturala carbogazoasa/carbogazificata, termen de garantie 12 luni. Produsele oferite trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor (M.O. 349/2001) cu modificările și completările ulterioare și Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și completată cu Legea 412/18 octombrie 2004. Aspect : Lichid limpede, incolor, fara sedimente, fara particule in suspensie . Apa potabilă trebuie să fie sanogenă și curată, îndeplinind următoarele condiții de calitate: a) să fie lipsită de microorganisme, paraziți sau substanțe care prin număr ori concentrație, pot constitui un pericol potențial pentru sănătatea umană; b) să îndeplinească cerințele minime prevăzute în tabelele 1A, 1B și 2 din anexa nr. 1 la Legea nr. 458/2002;c) să respecte prevederile art. 5-8 și 10 din Legea nr. 458/2002; d) termen de valabilitate : minim 6 luni de la data livrării.Gust si miros placut , acidulat , caracteristic , fara gust si miros strain.. Calitatea apei va fi confirmată prin mijloace de determinare fizico-chimice și microbiologice, conform Legii 458/2002 completată prin Legea 311/2004. Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție. Produsele depreciate în perioada de garanție, precum și cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor.. Ambalaj : Recipienți din material plastic, cu capacitate de 1,5L/pet sau 2L/pet. Toate ambalajele sunt nefacturabile. Ambalajele trebuie să fie curate, lipsite de corpuri străine și nu trebuie să prezinte pierderi de lichid.Etichetare : Produsele oferite vor fi obligatoriu marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G.106/2002 privind etichetarea produselor alimentare – M.O. Nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în

certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele și adresa producătorului, numele și adresa distribuitorului, data fabricației, termenul de garanție și valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare, lista și cantitatea substanțelor minerale conținute. Bidoanele trebuie să fie confecționate din material plastic, să fie noi (fără zgârieturi, urme de lovituri, etc) și să fie avizate sanitar.

27. LOTUL 27 - MUȘCHI FILE PORC CONGELAT, Descriere: mușchiul file de porc este obținut prin tranșare, delimitat de cotlet, muschiuleț și ceafă și cuprinde musculatura superioară a porcului. Mușchiul file de porc va corespunde reglementărilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Carnea congelată: are aspect de bloc compact, acoperit cu un strat subțire de cristale fine, nu are miros, iar la decongelare păstrează caracteristicile speciei. Carnea congelată este tare prin lovire cu obiecte tari produce un sunet clar. După decongelare: culoare roz până la roșu. Aspect exterior: se apreciază de preferință la lumina naturală, la suprafață și în profunzime. Consistență: la suprafață un țesut conjunctiv de acoperire uscat, iar în secțiuni umed. Capetele mușchilor sunt lucioase, elastice. Urmele formate prin apăsarea cu degetul a suprafeței de carne, revin repede, nu se lipesc. Sucul din carne se obține greu și este limpede. Miros: plăcut, specific cărnii de porc, se apreciază direct prin mirosirea suprafeței și a secțiunii proaspete, nu este admis mirosul de ranced. Ambalarea și etichetarea: în folie, pachet de 3-5 kg, fiecare pachet va fi însoțit de eticheta care poartă data tranșării, data expirării.

89. LOTUL 89 - BOIA DE ARDEI DULCE, BOIA DE ARDEI DULCE Pulbere fină catifelată, fără puncte de culoare neagră sau albă, culoare uniformă, roșu aprins până la portocaliu, gust specific de ardei, plăcut dulceag, fără gust amar sau ranced, fără miros închis de mucegai sau alt miros străin. Mod de ambalare: pungă de cel puțin 0,5 kg. Pungile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce dă posibilitatea de identificare a produsului; □Valoarea nutritivă; □Termenul de valabilitate..

78. LOTUL 78 - ZAHAR PUDRĂ, Zahăr pudră: produs rafinat obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de pudră fină. Culoare alb lucios, omogenă, nelipicioasă, fără aglomerări, fără corpuri străine, miros și gust dulce. Etichetat ambalat la pungă de hârtie de 0,5 kg-1kg. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □Data minima de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Termenul de valabilitate..

77. LOTUL 77 - ZAHAR TOS ALB LA PLIC - 5 GR, ZAHAR TOS ALB LA PLIC - 5 GR Produs rafinat obținut din sfecla de zahar, sub forma de cristale de granulație medie, omogena, uniforme uscate, liber curgătoare, nelipicioase, fără aglomerări, fără corpuri străine, cu gust dulce, fără miros sau gust străin, de culoare alb-lucios. Etichetat, ambalat la plic de 5 gr / 200 pl/cutie Calitatea produsului va fi atestată la livrare prin prezentarea certificatului de calitate. Ambalajele vor fi marcate individual, prin etichetare cu următoarele mențiuni: □Denumire adresa și nr de telefon producătorului/distribuitorului; □Denumirea produsului; □Cantitatea netă; □Condiții de depozitare; □Data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea : a se consuma de preferință înainte de data de.....

69. LOTUL 69 - MALAI (faina de porumb), MALAI (faina de porumb): Malaiul furnizat trebuie să respecte condițiile de calitate, ambalare și inscripționare. Produs fabricat prin măcinarea porumbului în prealabil degerminat. Produsul MALAI se fabrică conform instrucțiunilor tehnologice și normelor interne aprobate cu respectarea normelor sanitare în vigoare. Proprietăți organoleptice: Culoare : galbenă portocalie, specifică porumbului din care provine, cu particule alb - galbui. Miros : caracteristic, fără miros străin. Gust : plăcut, specific, fără gust amar, fără scârșnet la mestecare. Infestare : lipsă. Ambalare: individuală în pungi de 1 kg, din hartie sau din folie. Pungile de mălai de 1 kg vor fi ambalate în pachete de 10 pungi în folie de polietilenă transparentă. Pachetele vor fi inscripționate individual, cu următoarele informații: □Data minima de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Modalitatea de pregătire pentru consum; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Valoarea nutritivă; □Termenul de valabilitate..

67. LOTUL 67 - OREZ PENTRU PILAF, Orezul este destinat prelucrării, pentru obținerea produselor alimentare (PILAF) Condițiile și caracteristicile pe care trebuie să le îndeplinească orezul oferit și furnizat. Aspect: boabe complet decorticate, fără spărtură, impurități, corpuri străine. Culoare: albă, translucid, uniformă. Miros: caracteristic, fără miros străin. Gust: plăcut specific. Ambalarea individuală în pungi de 1 kg, în pungi de polipropilena. Pungile de orez vor fi ambalate împreună, în folie de polietilena, transparentă în pachete de 10 kg fiecare. Atât materialul de ambalat, cât și pachetele trebuie să fie curate, uscate în stare bună, capabile să asigure calitatea și durabilitatea produsului. Pe ambalajele individuale trebuie să fie înscrise următoarele informații: □Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Modalitatea de pregătire pentru

consum; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Valoarea nutritivă; □ Termenul de valabilitate.. 68. LOTUL 68 - FAINA ALBA OOO, FAINA ALBA OOO: Faina este destinată prelucrării pentru obținerea produselor alimentare. Faina va fi obținută din grau și va trebui să îndeplinească condițiile de calitate, ambalare și inscripționare. Faina de grau va respecta proprietățile fizice și chimice prevăzute. Caracteristici: Aspect: masa purverulentă. Culoare: albă. Miroso: plăcut specific fainii de grau, fără mirosuri străine. Gust: normal, puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrașnet la mestecare datorită impurităților minerale. Nu se admite prezenta insectelor sau acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare. Ambalarea se va face în pungi de 1 kg. Ambalajele de 1 kg vor fi ambalate în baxuri de 10 kg în folie de polietilenă transparentă. Pachetele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □ Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □ Denumirea și adresa producătorului; □ Modalitatea de pregătire pentru consum; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Valoarea nutritivă; □ Termenul de valabilitate.. 65. LOTUL 65 - CAȘCAVAL DIN LAPTE DE VACĂ, CAȘCAVAL DIN LAPTE DE VACĂ: Proprietăți organoleptice: Formă : bucăți paralelipipedice de aprox. 3 kg, lungime aprox. 25-30 cm, latura aprox. 10 /10cm de dimensiuni uniforme, ambalate în folie vacuumată și termosudată. Aspect exterior : coajă care acoperă suprafața întreagă , curată, netedă, fără cute, pete, crăpături, de culoare gălbuie, uniformă – suprafața acoperită cu o peliculă protectoare de parafină, uniform repartizată, fără crăpături sau alte defecte , elastic și rezistent. Folia de acoperire netedă, bine aplicată, marcată cu termenul de valabilitate. Aspect în secțiune: miez curat, omogen, gras, fără urme de mușgai. Se admit mici goluri alungite de formare și rare ochiuri de fermentare. Culoarea miezului: uniformă în toată masa, de la galben deschis la galben cenușiu deschis. Consistența miezului: pastă compactă fină, ușor elastică, frecat între degete devine onctuos, la rupere se desface în fășii. Miroso și gust: plăcut, aromat, caracteristic brânzeturilor opărite cu aromă specifică de cașcaval din lapte de vacă, suficient de sărat, fără nuanțe străine. Termenul de valabilitate cu data ambalării și data expirării. 28. LOTUL 28 - MUȘCHI FILE AFUMAT, Formă și dimensiuni: bucăți fasonate, neregulate, cu forma mușchiului de porc. Aspect exterior: suprafață uscată, fără franjuri și grăsimi. Culoare: roșie-brun deschis, caracteristică produsului afumat. Aspect în secțiune: structura specifică mușchiului supus tratamentului termic, de culoare roșie – cărămizie, carne de culoare roșcată. Gust și miroso: plăcut specific produsului afumat, fără gust sau miroso străin, de stătut, încins, acru, mușgai, ranced. Consistență: semitare. Aspect: colorație naturală proaspătă, bine fasonată, nu este exagerat de sărat condimentat, are gust și miroso plăcut. Marcare și etichetare: denumirea unității producătoare, denumirea sortimentului, data lotului produs, data expirării. Produsul să fie însoțit de certificatul de calitate avizat de Ministerul sănătății.. 33. LOTUL 33 - SALAM FIERT AFUMAT, SALAM TIP SASESC sau ECHIVALENT Produs crud uscat Caracteristici produs : produs fiert afumat Formă și dimensiuni : forma ovală, lungime minim. 30 - 40 cm . diametru : 40 -70 mm ; Ingrediente . carne de porc, carne de vită, sare, condimente, zaharuri, starter, antioxidant conservant. Aspect exterior și culoare; înveliș continuu, nedeteriorat, din membrana necomestibilă; Fără conținut de adaosuri proteice de origine vegetală ; Aspect pe secțiune masă compactă , lucioasă compoziție bine legată, fără aglomerări de grăsimi, cu aspect mozaicat de carne de porc și carne de vită . Gust și miroso : plăcut, specific produselor fierte afumate, condiment universal, fără gust sau miroso străin de stătut, încins, acru, mușgai, ranced ; Consistență : semitare la suprafață și în zona periferică a secțiunii ; Marcarea și etichetarea : fiecare bucata etichetată individual, denumirea unității producătoare, data ambalării și data expirării. 88. LOTUL 88 - SARE DE LĂMAIE, SARE DE LĂMAIE Mod de ambalare: ambalat în pungi de maxim 1,00 Kg Pungile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □ Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □ Denumirea și adresa producătorului; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Termenul de valabilitate.. 80. LOTUL 80 - CEAI DIVERSE SORTIMENTE DE FRUCTE LA PLIC 2GR/PLIC, DESCRIERE: Ceai pentru consum colectiv, obținut din amestec de diverse plante medicinale și fructe, fără miroso închis, de mușgai, ranced sau alt miroso particular neplăcut, străin. Ambalat în cutii de carton ce conțin 100 plicuri/cutie. Cutiile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □ Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □ Denumirea și adresa producătorului; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Valoarea nutritivă; □ Termenul de valabilitate.. 79. LOTUL 79 - ZAHAR BRUN LA PLIC – 5 gr., Zahar brun plic 5 gr. Produs obținut din sfeclă de zahăr conține melasa și apă, produs brut, sub formă de cristale de granulație medie, cu textură umedă și o structură aglomerată, fără corpuri străine, cu gust mai puțin dulce și mai bogat, datorită aromei dată de melasă. Fără miroso și gust străin, de culoare brună. Etichetat, ambalat la plic de 5 gr/200pl/cutie. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data

minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □ Conținutul net exprimat în unități de greutate; □ Denumirea și adresa producătorului; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Termenul de valabilitate. 82. LOTUL 82 - OȚET ALIMENTAR, DESCRIERE: Lichid limpede la slab opalescent fără corpuri străine gust acru caracteristic de oțet de vin de struguri, fără gust străin de concentrație 9%. Ambalat la sticle (PET) de 1L. Sticlele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □ Conținutul net exprimat în unități de greutate; □ Denumirea și adresa producătorului; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Valoarea nutritivă; □ Termenul de valabilitate. 76. LOTUL 76 - ZAHAR TOS ALB - 1 KG, ZAHAR TOS ALB - 1 KG Produs rafinat obținut din sfecla de zahar sub formă de cristale de granulație medie, omogene, uniforme, uscate, liber curgătoare, nelipicioase, fără aglomerări, fără corpuri străine, cu gust dulce, fără miros sau gust străin de culoare alb lucios. Grad minim de polarizare : 99,70 Continut maxim de umiditate : 0,06% Continut maxim de zahar invertit: 0,4% Etichetat, ambalat la punga de hartie sau folie de 1 kg. Calitatea produsului va fi atestată la livrare prin prezentarea certificatului de calitate și conformitate. Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare, cu următoarele mențiuni: □ Denumire adresa și nr de telefon producătorului/distribuitorului; □ Denumirea produsului; □ Cantitatea netă; □ Condiții de depozitare; □ Data fabricației și termenul de valabilitate respectiv mențiunea , a se consuma de preferință înainte de data de.... 74. LOTUL 74 - PENNE CU OU DIN FAINA ALBA, PENNE CU OU DIN FAINA ALBA: Aspect: suprafață netedă, mată, fără urme de făină nefrământată, îndoitori ușoare sau deformare. Culoare alb-gălbuie uniformă. Miros și gust caracteristic - fără miros și gust străin; Corpuri străine - lipsă. Infestare: nu se admite prezenta insectelor în diferite stadii de dezvoltare. Ambalat: folie, pungi 0,50 kg - maxim 5,00 kg Pungile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □ Conținutul net exprimat în unități de greutate; □ Denumirea și adresa producătorului; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Valoarea nutritivă; □ Termenul de valabilitate.. 56. LOTUL 56 - ULEI DE PALMIER, Ulei de palmier obținut din pulpa fructului de palmier, cât și din semințe. Prezintă o stabilitate oxidativă crescută, putând fi gătit la temperaturi ridicate și suportând procese lungi de producție. Ulei de palmier semi - solid la temperatura camerei. Uleiul de palmier ambalat în recipiente de 18 kg. Cutiile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □ Conținutul net exprimat în unități de greutate; □ Denumirea și adresa producătorului; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Valoarea nutritivă; □ Termenul de valabilitate. 36. LOTUL 36 - ȘUNCĂ TIP PRAGA (PORC), ȘUNCĂ TIP PRAGA (PORC) sau ECHIVALENT Formă și aspect exterior: bloc compact cu dimensiuni, forme paralelipipedice corespunzătoare formelor de presare folosite, de culoare roz specifică cărnii de porc fierte. Produsul : se prezintă ambalat în folie de fierbere aderentă la suprafață, având la exterior clipsuri metalice de închidere a foliei. Aspect în secțiune: șunca praga este compactă, formată din bucăți de carne de porc de culoare roz-roșiatică. Gust și miros: plăcut specific produsului fiert și ingredientelor folosite ușor condimentate, fără gust și miros străin. Consistență : fragedă, semitare. Termen de valabilitate: 20 zile la temperatura de 2-4°C. Produsul să fie însoțit de certificatul de calitate avizat de Ministerul sănătății. Marcare și etichetare: denumirea unității producătoare, denumirea sortimentului , data lotului produs și data expirării.. 90. LOTUL 90 - CIMBRU, Cimbru, ambalat în pungi/pachete de maxim 0,250 kg. Proprietăți: frunze mărunțite, uscate, fără particule grosiere, fără impurități, de culoare verde-maroniu Cu gust și miros caracteristic de cimbru, fără gust și miros străin. Pungile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □ Conținutul net exprimat în unități de greutate; □ Denumirea și adresa producătorului; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Termenul de valabilitate.. 72. LOTUL 72 - GRIȘ DIN GRAU, Gris alimentar, obținut prin prelucrarea (macinarea) graului. Ambalat la un gramaj net de 0,5 kg- 1,0 kg Caracteristici organoleptice: o Aspect granular, se admit porțiuni vizibile de invelis; o Culoare alb-gălbuie, uniformă; o Miros și gust caracteristic, fără miros de mucegai, incins sau alt miros străin; o Gust caracteristic, puțin dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin, fără scrasnet la mestecare (datorită impurităților minerale: pământ, nisip, etc.). Condiții de depozitare: Spațiile de depozitare trebuie să fie uscate, curate, dezinfectate, deratizate și bine aerisite. Nu se admite prezenta insectelor sau acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare. Ambalarea se va face în pungi de 0,5 - 1,0 kg. Pachetele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □ Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □ Conținutul net exprimat în unități de greutate; □ Denumirea și adresa producătorului; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Valoarea nutritivă; □ Termenul de valabilitate. 54. LOTUL 54 - MARGARINĂ VEGETALĂ, MARGARINĂ VEGETALĂ: Aspect: compact nesfarmicios, uscat în secțiunea

proaspăt tăiată. Culoare: alb-gălbuie specifică. Grăsimi vegetale. Miroși și gust specifici. Mod de ambalare: cutie de plastic de până la 500g. Cutiile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unități de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Valoarea nutritivă; □Termenul de valabilitate..

34. LOTUL 34 - PATEU PORC 30 GR / CUTIE, PATEU DE PORC 30 GR/CUTIE DE PORC: Pateul porc reprezintă o gustare ușoară și gustoasă și se încadrează în categoria produselor din carne sterilizate, grupa pateuri. Ingrediente: ficat de porc, slanina, sorici, apă, ulei vegetal, proteina vegetală din soia, sare iodată, muștar, condimente. Caracteristicile produsului: - pasta alifioasă omogenă; - culoare: galbui-roz; - gust și miros specific produsului. Ambalat: cutii de 30 g. Aspectul ambalajului-exterior: Cutii din folie de aluminiu cu cheiță, nebombate de 30 g, închise etanș fără fisuri sau scurgeri de conținut, corect și vizibil marcate cu toate elementele de identificare: cantitate netă, ingrediente, informații energetice. Toate vor fi inscripționate în limba română. Aspectul ambalajului-interior: Cutii vernisate în interior, fără pete de sulfura de fier. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații. □Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unități de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Termenul de valabilitate..

17. LOTUL 17 - BANANE PROASPETE, BANANE - coapte, întregi, tari, sănătoase, curate, fără paraziți, fără deteriorări, fără lovituri, fără curbura anormală, fără deteriorări cauzate de temperatura joasă, fără umiditate exterioară, fără miros și/sau gust străin, ambalate. BANANELE vor fi ambalate în cutii de carton de 10-20 kg. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: - Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; - Conținutul net exprimat în unități de greutate; - Denumirea și adresa producătorului; - Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; - Termenul de valabilitate..

52. LOTUL 52 - PATE VEGETAL DIN DIVERSE LEGUME ȘI CU AROME, PATE VEGETAL DIN DIVERSE LEGUME ȘI CU AROME: Pateul vegetal reprezintă o gustare ușoară, pentru perioadele de post, sau pentru persoanele vegetariene. Ingrediente: apă, ulei vegetal, hidrogenat, proteina vegetală din soia, sare iodată, muștar. Ambalat: cutii 100g. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unități de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Termenul de valabilitate.

73. LOTUL 73 - MINIBAGHETE 0,040 KG., Numele produsului: minibaghetă. Grupa: panificație. Gramaj: 0,040 Kg. Compoziție: făină albă de grâu 650, apă, drojdie, sare iodată, gluten. Aspect exterior: produsul are forma alungită de batonaș de 10-12 cm, rotunjită, cu coaja galben-aurie. Aspect interior: miez elastic, fără aglomerări, cu pori uniformi. Gust și miros: plăcut specific produsului bine copt. Acest produs este destinat tuturor consumatorilor putând fi consumat în orice moment al zilei. Termen de valabilitate 48 de ore. Mod de prezentare: saci plastici cu 100 buc minibaghetă în fiecare sac, etichetați cu data ambalării și data expirării. (fiecăre sac în lazi PVC curate sau cutii carton.).

87. LOTUL 87 - PIPER NEGRU BOABE, PIPER NEGRU BOABE. DESCRIERE: Ingrediente: piper sub formă de boabe întregi și uscate. Mod de utilizare: piperul se folosește în bucătărie. Boabe de culoare brună gri sau neagră, cu diametru de 2,5-5mm, miros caracteristic picant și aromat gust arzător fără miros și gust străin de mușcăi sau alt miros particular neplăcut. Mod de ambalare: ambalaj de maxim 1 kg. Pungile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unități de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Termenul de valabilitate..

86. LOTUL 86 - PIPER NEGRU MĂCINAT, PIPER NEGRU MĂCINAT: Sortiment de piper măcinat. Aspect: pulbere fină care trece integral prin sită cu ochiuri de 1 mm. Culoare cenușie. Miroși și gust, caracteristic, picant, arzător. Nu se admit adaosurile de substanțe în scopul mascării defectelor, falsificării proprietăților organoleptice. Mod de ambalare: ambalaj de maxim 1 kg. Pungile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unități de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Termenul de valabilitate..

64. LOTUL 64 - BRÂNZĂ TOPITĂ 140/280GR/ CUT. (8/16 triunghiuri), BRÂNZĂ TOPITĂ 140/280GR/ CUT. (8/16 triunghiuri): Forma: bucăți triunghiulare cu suprafață netedă, lucioasă, fără coajă, fără mușcăi, fără crăpături, folia de acoperire netedă, curată, bine aplicată. Fiecare cub (17,5 gr) etichetat, marcat cu termenul de valabilitate. Aspect în secțiune: pastă curată, omogenă, fără găuri de fermentație, fără aglomerări sau găuri de aer, fără cristale de săruri. Culoare: de la alb-gălbui, culoare uniformă, consistență moale de cremă onctuasă, până la ușor tare și elastică. Miroși și gust: plăcut caracteristic brânzeturilor, fără gust și miros străin. Ambalajul folosit să fie avizat de Ministerul Sănătății. Termen de valabilitate: să aibă data ambalării și data expirării pe fiecare cutie..

62. LOTUL 62 - BRÂNZA TELEMEA

PROASPĂTĂ, CALIT. I DIN LAPTE DE VACĂ, BRÂNZA TELEMEA PROASPĂTĂ, CALIT. I DIN LAPTE DE VACĂ Forma: bucăți paralelipipedice cu bază pătrată, cu suprafață curată, nu se admit bucăți cu suprafețe mucegăite, înmuiate, îngălbenite sau urme de impurități. Culoare: albă, ușor gălbuie, uniformă în toată masa. Aspect în secțiune: pastă curată uniformă, fără impurități, fără mucegai, fără aspect buretos, se admit goluri de presare și ochiuri de fermentare. Consistență: masă compactă, semitare, legată, de consistență uniformă, se taie ușor fără a se sfărâma, nu se admite consistență cretoasă, gumată. Miros și gust: plăcut, specific brânzei telemea proaspătă din lapte de vacă cu aromă bine exprimată, ușor acrișor, ușor sărat, fără nuanțe străine de aromă – amar, de iod, de furaj, de fermentație străină, de chimicale, metale, etc. Saramură acidificată: aspect – lichidul de saramură să nu se întindă, fără corpuri străine, fără sfărâmături de brânză în suspensie. Culoare: alb-lăptoasă, ușor gălbuie. Gust: plăcut de fermentație lactică, ușor sărat, nu se admite gust de iod, amar, mucegai. Ambalare: saci și cutii plastic de 15 kg. Ambalajul folosit să fie avizat de Ministerul Sănătății. Elemente de identificare imprimate pe ambalaj: masă netă fără saramură, termen de valabilitate cu data ambalării și data expirării.. 60. LOTUL 60 - UNT 200 GR/BUC, UNT 200 GR/BUC: Natura bunului: produs destinat sectorului restaurant. Culoare: alb - gălbuie până la galben deschis, uniform în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafața și în secțiune. Aspect în secțiune: suprafață continuă, fără picături vizibile de apă, fără goluri de aer. Consistență: la temperatura de 10-12°C masa onctuasă, compactă, omogenă, nesfărâmicioasă. Miros: plăcut cu aromă bine exprimată, fără nuanțe străine de aromă (mucegai). Se examinează prin mirosire și degustare. Gust: plăcut, aromat specific de unt proaspăt, fără gust străin. Proprietăți fizico-chimice: grăsime 80-82% (unt 200 gr/buc) Temperatură de livrare max. 4-8°C. Ambalare: la pachet de 15gr, ambalajul să fie din hârtie aluminizată. Pe fiecare ambalaj să aibă data ambalării și data expirării.. 61. LOTUL 61 - UNT 10 GR/BUC, UNT 10 GR/BUC Natura bunului: produs destinat sectorului restaurant. Culoare: alb - gălbuie până la galben deschis, uniform în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafața și în secțiune. Aspect în secțiune: suprafață continuă, fără picături vizibile de apă, fără goluri de aer. Consistență: la temperatura de 10-12°C masa onctuasă, compactă, omogenă, nesfărâmicioasă. Miros: plăcut cu aromă bine exprimată, fără nuanțe străine de aromă (mucegai). Se examinează prin mirosire și degustare. Gust: plăcut, aromat specific de unt proaspăt, fără gust străin. Proprietăți fizico-chimice: grăsime 80-82% (unt 10 gr/buc) Temperatură de livrare max. 4-8°C. Ambalare: la pachet de 10gr, ambalajul să fie din hârtie aluminizată. Pe fiecare ambalaj să aibă data ambalării și data expirării.. 58. LOTUL 58 - LAPTE UHT 1,5 % GRASIME, 1. DESCRIERE: Lapte de vaca obtinut in instalatii UHT, 1,5% grasime, ambalat in cutii de carton de 1000 ml. Ingrediente: lapte de vaca integral standardizat, pasteurizat, grasime 1,5%. Proprietati organoleptice: oAspect: lichid omogen, lipsit de impuritati vizibile; oConsistentia fluida; oCuloare alb, cu nuanta galbuie, uniforma in toata masa; oMiros si gust placut, dulce, fara miros si gust strain, se admite gustul de fiert. Proprietati fizice si chimice: oGrasime: 1,5%±0,1% Produsul contine lactoza. Produsul nu contine organisme modificate genetic. AMBALARE: laptele de vaca UHT se ambaleaza in cutii de carton imprimate, captusite la interior cu folie de polietilena si folie de aluminiu, ce impiedica contactul intre lapte si aer, ce confirma produsului termen de valabilitate ridicat. Termen de valabilitate pana la 5 luni. Ambalajele vor fi inscriptiionate individual cu urmatoarele informatii: □Data minima de durata, a se consuma inainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea si adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Termenul de valabilitate.. 55. LOTUL 55 - ULEI DE GATIT, ULEI DE GATIT: Produs din floarea soarelui, dublu rafinat, ambalat la litru în sticle din material plastic (PET), sigilate, care trebuie să fie curate, uscate, fără miros străin și închise etans pentru a nu permite contactul cu aerul sau pierderi prin scurgeri de produs. Aspect limpede fără suspensii sau sedimente. Culoare galbenă, miros plăcut, fără miros străin, gust plăcut. Ambalat în recipient de 1 litru. Recipienți vor fi inscripționați individual cu următoarele informații: □Data minima de durata, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitati de greutate; □Denumirea si adresa producatorului; □Modalitatea de pregatire pentru consum; □Marcarea lotului de productie ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Valoarea nutritivă; □Termenul de valabilitate. 16. LOTUL 16 - VARZĂ ALBĂ, DESCRIERE: Varză albă căpățână bună, curată, tare, cu frunze puternic atașate, fără leziuni puternice ale frunzelor de protecție, fără umiditate exterioară, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără lovituri și deteriorări, fără deprecieri cauzate din cauza gerului, fără gust sau miros străin. Ambalare: sac 10-15kg. Calitatea produsului va fi atestată la livrare prin prezentarea certificatului de calitate și conformitate. Condiții de ambalare: ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității pe timpul transportului. Marcarea: ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare. Garanție și condiții de livrare. Termenul de valabilitate va fi în funcție de sortimentul de legumă.. 14. LOTUL 14 - VERDEAȚĂ PĂTRUNJEL, DESCRIERE: Verdeța să fie sortată, curată, fără alte plante, să nu fie afectată de boli, dăunători, fără pământ sau resturi vegetale, culoare

verde închis, cu miros și aspect specific soiului.Să fie ambalată: lăzi, cutii, saci de plasă.Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații:- Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....;- Conținutul net exprimat în unitați de greutate;- Denumirea și adresa producătorului;- Marcarea lotului de producție ce dă posibilitatea de identificare a produsului;- Termenul de valabilitate.. 10. LOTUL 10 - ARDEI IUTE, Aspect: ardei iuți verzi, din același soi, apropiați ca mărime și culoare.Culoare: verzi.Consistență: ardei iuți fermi, fără exemplare moi.Gust și miros: specific ardeiului iute, fără gust și miros străin.Ambalare: saci plasă, cutii carton, caserole PVC maxim 5kg.Calitatea: I.Calitatea produsului va fi atestată la livrare prin prezentarea certificatului de calitate și conformitate.Condiții de ambalare: ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității pe timpul transportului.Marcarea: ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare.Garanție și condiții de livrare:Termenul de valabilitate va fi în funcție de sortimentul de legumă.. 9. LOTUL 9 - ARDEI GRAS, Ardei gras: întregi, sănătoși, proaspeți, curați, tari, fără vătămări, fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice.Culoare specifică soiului.Fără gust sau miros străin.Ambalare: sac 5-10 kg.Calitatea produsului va fi atestată la livrare prin prezentarea certificatului de calitate și conformitate.Condiții de ambalare: ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității pe timpul transportului.Marcarea: ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare.Garanție și condiții de livrare:Termenul de valabilitate va fi în funcție de sortimentul de legumă.. 6. LOTUL 6 - USTUROI USCAT, Calitatea I, bulbi tari, sănătoși și curați, fără urme de mușgai, zvântați, ajunși la maturitate, nu se admit bulbi vătămăți de ger sau soare.Consistență: bulbi întregi, de formă regulată, culoarea caracteristică soiului, de calibru 30-50 mm fără defecte provocate de o dezvoltare vegetativă anormală, bulbii trebuie să fie suficienți de strânși și neîncolțiți, să corespundă documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare în vigoare.Nu se admit impurități (pământ, rădăcini uscate, frunze), fără gust și miros străin.Produsul va fi ambalat corespunzător, în ambalaje curate și uscate (lăzi, saci de plasă).Sacii de plasă / lăzile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații:- Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....;- Conținutul net exprimat în unitați de greutate;- Denumirea și adresa producătorului;- Marcarea lotului de producție ce dă posibilitatea de identificare a produsului;- Termenul de valabilitate.. 4. LOTUL 4 - ȚELINĂ RĂDĂCINĂ, Țelină rădăcină: Sortată, spălată, ambalată în saci de plasă.Miros și aspect, specifice, fără urme de pământ, rozătoare sau mușgai.Fără crăpături, fără tija florală.Produsul va fi ambalat corespunzător, în ambalaje curate și uscate (lăzi, saci de plasă).Sacii de plasă / lăzile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații:- Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....;- Conținutul net exprimat în unitați de greutate;- Denumirea și adresa producătorului;- Marcarea lotului de producție ce dă posibilitatea de identificare a produsului;- Termenul de valabilitate.. 81. LOTUL 81 - BORȘ DIN TARATE DE GRAU, DESCRIERE: Borșul este lichidul tulpure albicioasă, cu gust acru și înțepător, cu care acrim ciorbele.Borșul reprezintă un produs natural, care are la baza procesul de fermentație al țărăței.Acest tonic natural conține multe minerale, complexul de vitamina B și multă vitamina C.Ingredientul de bază al borșului este țărăța de grau.Ingrediente: apă, țărățe de grâu, făină de malț.Cantitate netă(kg/buc/L) 1Ambalat la sticle (pet) de 1L.Sticlele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații:□Data minima de durata, a se consuma inainte de.....;□Conținutul net exprimat în unitați de greutate;□Denumirea și adresa producătorului;□Marcarea lotului de producție ce dă posibilitatea de identificare a produsului;□Termenul de valabilitate.. 49. LOTUL 49 - CASTRAVETI ÎN OȚET – CAL. I, Castraveti în oțet : castraveți 6-9 cm în soluție oțet cu adaos de condimente, ușor crocanți, gust dulce acrișor, produs sterilizat, fără conservanți chimici.Ambalat în borcane etichetate. Borcan capacitate netă 4250g, cantitatea netă castraveți, fără lichid 2300g.Borcanele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații:□Data minima de durata, a se consuma înainte de.....;□Conținutul net, exprimat în unitați de greutate;□Denumirea și adresa producătorului;□Marcarea lotului de producție ce dă posibilitatea de identificare a produsului;□Valoarea nutritivă;□Termenul de valabilitate.. 48. LOTUL 48 - CIUPERCI CONSERVA – CAL. I, Ciuperci calitatea I, tăiate, cu aspect plăcut fără impurități.Substanță uscată (ciuperci) între 180-260 gr.Gust și miros plăcut, specific produsului, fără gust și miros străin.Ambalate în cutii cu greutatea minimă, 360 gr.Cutiile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații:□Data minima de durată, a se consuma înainte de.....;□Conținutul net exprimat în unitați de greutate;□Denumirea și adresa producătorului;□Marcarea lotului de producție ce dă posibilitatea de identificare a produsului;□Valoarea nutritivă;□Termenul de valabilitate.. 44. LOTUL 44 - LEGUME CONGELATE, LEGUME CONGELATE AMESTEC MEXICAN: Amestec de legume congelate diverse, prefierite congelate.Aspect: legumele divizate sau boabe, sănătoase, curate ajunse la maturitate de consum, neatacate de boli, sau dăunători.Culori variate, caracteristice, fiecărui produs în parte, fără devieri de culoare.Gust și miros plăcut, specifice fiecărui soi de legume.Fără miros și gust străin.După fierbere să păstreze gustul caracteristic fiecărui

produs. Ambalate în pungi de maxim 2,5 kg. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Termenul de valabilitate.. 50. LOTUL 50 - GEM DIN FRUCTE - DIVERSE SORTIMENTE - 20 GR/BUC, Gem de diferite fructe. Aspect omogen gelificat, culoare miros și gust caracteristic fructelor componente. Fără miros și gust străin. Ambalarea individuală în cutii de 20g /bucata. Cutiile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □Data minima de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce dă posibilitatea de identificare a produsului; □Valoarea nutritivă; □Termenul de valabilitate.. 19. LOTUL 19 - MERE PROASPETE, Merele trebuie să fie: întregi, sănătoase, fără putregai sau alterări, pulpa să nu fie afectată de boli, fără umezeală externă anormală, fără miros și/sau gust străin, să fie de bună calitate, să prezinte forma, calibrul și colorația soiului respectiv, ambulate. MERELE vor fi ambalate în cutii de CARTON/LEMN/PLASTIC de 5-10-15 kg. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: - Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; - Conținutul net exprimat în unitați de greutate; - Denumirea și adresa producătorului; - Marcarea lotului de producție ce dă posibilitatea de identificare a produsului; - Termenul de valabilitate.. 37. LOTUL 37 - FILE DE SALAU CONGELAT, FILE DE SALAU CONGELAT: File de salau congelat calitatea I, bucăți întregi, 300-500gr/bucată. Aspect: File de peste întreg, nevătămat, fără semne aparente de boală, fără mucus, nu se admit vătămări mecanice. Culoare: natural specifică. Consistență: fermă și elastică, atât la suprafață, cât și secțiune, urmele ce se formează la apăsarea cu degetu revin repede, carnea bine legată de oase. Miros: plăcut caracteristic, fără miros de alterare, sau miros străin. Ambalat: bax carton 5-20 kg, pungi polietilena 1 kg, în ambalaj nu se admit aglomerări de gheață. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: Data minima de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Termenul de valabilitate.. 42. LOTUL 42 - LEGUME CONGELATE FASOLE GALBENĂ, LEGUME CONGELATE FASOLE GALBENA: Fasole galbenă congelată, cu suprafață netedă, în funcție de soi. Culoare galbenă, caracteristică soiului, fără devieri de culoare. Gust și miros plăcut, caracteristic soiului, fără miros și gust străin. După fierbere, să se pastreze pastăile întregi și gustul caracteristic produsului. Ambalate în pungi de 2,5 kg. Pungile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Modalitatea de pregătire pentru consum; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Valoarea nutritivă; □Termenul de valabilitate.. 18. LOTUL 18 - LĂMÂI, Aspect: întregi, fără tăieturi sau lovituri, sănătoase. Culoare gălbui auriu. Miros și gust specific. Mod de ambalare: în cutii de carton sau plase din plastic. Sacii de plasă / cutiile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: - Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; - Conținutul net exprimat în unitați de greutate; - Denumirea și adresa producătorului; - Marcarea lotului de producție ce dă posibilitatea de identificare a produsului; - Termenul de valabilitate.. 7. LOTUL 7 - CEAPĂ USCATĂ, Ceapa uscată: bulbi întregi, curați, sănătoși, fără atacuri de boli sau insecte care să le facă impropriu consumul. Fără vătămări produse de frig, fără umiditate exterioară, anormală, suficient de uscată în stadiu de utilizare. Ambalare: sac 5-10 kg. Calitatea I. Calitatea produsului va fi atestată la livrare prin prezentarea certificatului de calitate și conformitate. Condiții de ambalare: ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității pe timpul transportului. Marcarea: ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare. Garanție și condiții de livrare: Termenul de valabilitate va fi în funcție de tipul de legumă.. 11. LOTUL 11 - TOMATE, DESCRIERE: Roșii întregi, sănătoase, cu aspect proaspăt, curate, lipsite de zone verzi vizibile, culoare specifică soiului, tari, fără defecte de formă și culoare la nivelul epidermei, fără umiditate externă, fără miros sau gust străin, fără afecțiuni cauzate de dăunători. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină numai tomate de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibrul. Ambalare: Lădiță 5-10kg. Calitatea produsului va fi atestată la livrare prin prezentarea certificatului de calitate și conformitate. Condiții de ambalare: ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității pe timpul transportului. Marcarea: ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare. Garanție și condiții de livrare: Termenul de valabilitate va fi în funcție de sortimentul de legumă.. 75. LOTUL 75 - (PRĂJITURI) - 70/90/120 GR, Ecler vienez: 90 gr. Savarina: 120 gr. Sarlota: 70 gr. Amandina: 100 gr. Delicia: 70 gr. Caramel: 70 gr. 1. Ecler vienez - bucăți rotunde, glasat la suprafață cu fondant sau ciocolată și decorat cu frisca. În secțiune: două coji tip ecler rotunde, unite prin umplutură cu cremă de vanilie. Culoare : specifică componentelor. Gust ,miros: plăcut cu aromă bine exprimată specifică. Umiditate max. 55-60%. Zahăr total max. 45%. Grăsime max. 17%. 2. Savarina - bucăți de forma

tronconica, suprafata laterala ondulata, bine insiropata, umpluta neuniform cu frisca batuta si glasat la suprafata cu marmelada.În secțiune: blat de coca cu frisca batuta .Culoare - auriu.Gust și miros : plăcut cu aromă specifică. 3.Sarlota : bucăți egale ca marime in forme cubice.În secțiune: un strat de blat de pandispan ,cu doua straturi alternative de sarlota de cacao si vanilie si decorata cu avelina de frisca batuta.Culoare: specifică componentelor .Gust și miros plăcut cu aromă bine exprimată.4. Amandina : bucăți cubice, glasate în fondant de cacao,cu grătar de ciocolată,decorate cu avelină de cacao și un romb de ciocolată.În secțiune: trei straturi de blat însiropat unite prin crema de cacao.Culoare : specifică componentelor.Gust și miros : plăcut, specific cu aromă bine exprimată,fără nuanțe străine de alte arome.5. Delicia : bucăți egale ca mărime în forme cubice, două straturi cremă ciocolată.Culoare : maroniu.Gust și miros : plăcut cu aromă specifică.Umiditate max. 40%.Zahăr total max 45%.Grăsime max. 17%.6. Caramel : bucăți paralepipedice glasate la suprafață cu caramel.În secțiune: patru straturi de foi de ruladă umplute cu trei straturi de cremă, suprafața este acoperită cu caramel și decorată cu avelină din frișcă și un romb de ciocolată.Culoare: specifică componentelor .Gust și miros: plăcut cu aromă bine exprimată, specifică .Umiditate : max.40%.Zahăr total max.45%.Grăsime max.17%.. 41. LOTUL 41 - SUC DE TOMATE, SUC DE TOMATE: Produs sterilizat, obținut din zdrobirea tomatelor, fără conservanți chimici, ambalat în cutii de carton de 1 L;Etichetat conform H.G.R.nr 106/2002, privind etichetarea alimentelor.Cutiile să nu fie deformate.Cutiile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații:□Data minima de durată, a se consuma înainte de.....;□Conținutul net exprimat în unitați de greutate;□Denumirea si adresa producatorului;□Marcarea lotului de productie ce da posibilitatea de identificare a produsului;□Valoarea nutritivă;□Termenul de valabilitate.. 46. LOTUL 46 - ROȘII ÎN BULION, Roșii în bulion: roșii întregi, decojite în bulion produs sterilizat fără conservanți chimici, ambalat în borcan 720gr.Borcanele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: Data minima de durata, a se consuma inainte de.....;□Conținutul net exprimat în unitați de greutate;□Denumirea si adresa producatorului;□Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului;□Valoarea nutritivă;□Termenul de valabilitate.. 1. LOTUL 1 - MIERE PORȚIONATĂ CUTIE 20 GR, Mierea produs natural obținut de albine în exclusivitate din nectarul florilor.Aspect: curat, omogen, fără impurități, fără spumă.Consistență: masa fluidă, văskoasă, omogenă.Culoare: specifică nectarului florilor din care provine, galben deschis până la galben pronunțat.Miros și gust: gust pronunțat dulce cu arome discrete, specifică nectarului florilor din care provine.Ambalajele se marcheaza prin imprimare sau etichetare.Mod de ambalare: cutie de plastic de 20 gr.Cutiile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații:- Data minima de durată, a se consuma înainte de.....;- Conținutul net exprimat în unitați de greutate;- Denumirea si adresa producătorului;- Marcarea lotului de productie ce dă posibilitatea de identificare a produsului;- Valoarea nutritiva;- Termenul de valabilitate.. 25. LOTUL 25 - PULPĂ PORC DEZOSATĂ, CONGELATĂ, Descriere: pulpa de porc este obținută prin tranșare, delimitată anterior de secțiunea ce o separă de cotlet, fără os, mușchiuleț, margine de fleică și cuprinde musculatura posterioară a pulpei. Carcasa de porc, din care rezultă pulpa, va corespunde reglementărilor sanitare și sanitar - veterinare în vigoare.Carnea congelată: are aspect de bloc compact, acoperit cu un strat subțire de cristale fine, nu are miros, iar la decongelare păstrează caracteristicile speciei. Carnea congelată este tare, prin lovire cu obiecte tari, produce un sunet clar.După decongelare: culoarea - la suprafață variază în funcție de specie și vârstă respectiv culoare roz până la roșu. La apăsarea cu degetul sau cu cuțitul cald, locul capătă o culoare roșie, vie, intensă.Consistență: fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune. Urmele formate prin apăsarea cu degetul a suprafeței de carne revine repede. Sucul din carne este limpede.Miros: plăcut, specific cărnii de porc; se apreciază direct, prin mirosirea suprafeței și a secțiunii proaspete.Ambalarea și etichetarea: în folie, pachet de 3-5 kg , fiecare pachet va fi însoțit de eticheta care poartă data tranșării, data expirării.. 8. LOTUL 8 - FASOLE USCATĂ, DESCRIERE:Aspectul, culoarea, mirosul și gustul trebuie să fie caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros și gust străin.Umiditate: maxim 14%.Corpuri străine: maxim 2%.Mod de ambalare: ambalaje de maxim 1kg.Pungile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații:- Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....;- Conținutul net exprimat în unitați de greutate;- Denumirea și adresa producătorului;- Marcarea lotului de producție ce dă posibilitatea de identificare a produsului;- Valoarea nutritivă;- Termenul de valabilitate.. 15. LOTUL 15 - VERDEAȚĂ LEUȘTEAN, DESCRIERE:Verdeața să fie sortată, curată, fără alte plante, să nu fie afectată de boli, dăunători, fără pământ sau resturi vegetale, culoare verde închis, cu miros și aspect specific soiului.Să fie ambalată: lăzi, cutii, saci de plasă.Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații:- Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....;- Conținutul net exprimat în unitați de greutate;- Denumirea și adresa producătorului;- Marcarea lotului de producție ce dă posibilitatea de identificare a produsului;- Termenul de valabilitate.. 70. LOTUL 70 - PESMET, Pesmet ambalat

la un gramaj net de 500 g – 1,00 kg

Descriere :Produsul Pesmet este fabricat din făina alba de grau, sirop de glucoza, grăsime vegetală nehidrogenată de palmier, afanatori: bicarbonat de sodiu, bicarbonat de amoniu, sare iodată, conservant. Pachetele vor fi inscripționate individual, cu următoarele informații: □Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Modalitatea de pregătire pentru consum; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Valoarea nutritivă; □Termenul de valabilitate..

20. LOTUL 20 - NECTARINE, Nectarine Calitatea I. NECTARINE să fie întregi, sănătoase, curate, fără umiditate exterioară anormală, neafectate de putrezire, urme de boli sau vătămări, cu aspect proaspăt, la un grad de dezvoltare și coacere corespunzător , ținându-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare și zona de producere. NECTARINELE/PIERSICILE vor fi ambalate în cutii de CARTON/LEMN/PLASTIC de 5-10 kg. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: - Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; - Conținutul net exprimat în unitați de greutate; - Denumirea și adresa producătorului; - Marcarea lotului de producție ce dă posibilitatea de identificare a produsului; - Termenul de valabilitate..

13. LOTUL 13 - VERDEAȚĂ MĂRAR, DESCRIERE: Verdeața să fie sortată, curată, fără alte plante, să nu fie afectată de boli, dăunători, fără pământ sau resturi vegetale, culoare verde închis, cu miros și aspect specific soiului. Să fie ambalată: lăzi, cutii, saci de plasă. Ambalajele vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: - Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; - Conținutul net exprimat în unitați de greutate; - Denumirea și adresa producătorului; - Marcarea lotului de producție ce dă posibilitatea de identificare a produsului; - Termenul de valabilitate..

5. LOTUL 5 - MORCOVI PROASPEȚI, Morcov: rădăcinile netede cu aspect proaspăt, cu formă regulată, fără fisuri sau crăpături, neramificați, fără defecte de formă, de colorație, fără tendințe de încolțire, fără umiditate externă, uscați, fără miros sau gust străin. Ambalare: sac 5 kg. Calitatea produsului va fi atestată la livrare prin prezentarea certificatului de calitate și conformitate. Condiții de ambalare: ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității pe timpul transportului. Marcarea: ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare. Garanție și condiții de livrare: Termenul de valabilitate va fi în funcție de acest tip de legumă..

23. LOTUL 23 - PULPE DE PUI DEZOSATE, FĂRĂ PIELE, CONGELATE, Descriere: pulpa de pui trebuie să fie de calitatea I. Pulpa de pui reprezintă porțiunea anatomică obținută prin secționarea circulară în jurul pulpei superioare și inferioare, stratul muscular, cu margini fasonate. Aspect: să fie intactă din punct de vedere al prezentării, să fie curată fără nici un fel de corpuri străine vizibile (mizerie sau sânge), să nu aibă mirosuri străine, să nu aibă oase rupte proeminente. Carnea congelată are aspect de bloc compact, acoperit cu un strat subțire de cristale fine de gheață, nu are miros, iar la decongelare păstrează caracteristicile speciei. Carnea congelată este tare, prin lovire cu obiecte tari produce un sunet clar. Examenul organoleptic al cărnii congelate va consta în aprecierea aspectului exterior la lumina naturală. După decongelare: suprafață umedă, uneori poate avea o peliculă uscată, fără modificare evidentă a țesutului. În secțiune: netedă și umedă, fără a fi lipicioasă și fără a prezenta urme de alterare. Culoarea musculaturii: roz-roșiatic , caracteristică pulpei de pui. Consistența musculaturii: fermă, elastică, nu se admite consistență înmuiată. Miros și gust: la suprafață și în secțiune : miros plăcut, caracteristic cărnii de pasăre fără miros străin. Caracteristicile bulionului: curat, transparent cu nuanță opalescentă, fără sediment, fără grăsime topită la suprafață sub formă de peliculă sau insule. Ambalare: în pungi, greutatea produsului 1 kg/punga cu 4 buc, aproximativ 200- 250 grame bucata, fiecare pachet purtând termenul de valabilitate, data tranșării, data expirării. Fiecare transport va fi însoțit de certificat de sănătate publică veterinară..

12. LOTUL 12 - CASTRAVEȚI, DESCRIERE: Castraveți intacti, sănătoși, proaspeți, tari, curați, fără gust amar, fără umiditate externă, anormală, fără gust și miros străin. Ambalați: sac 5-10 kg. Calitatea produsului va fi atestată la livrare prin prezentarea certificatului de calitate și conformitate. Condiții de ambalare: ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității pe timpul transportului. Marcarea: ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare. Garanție și condiții de livrare. Termenul de valabilitate va fi în funcție de sortimentul de legumă..

2. LOTUL 2 - OUĂ DE GĂINĂ, Ouă consum A-L >= 63g < 73g Ouăle se vor livra din categoria ouă proaspete și clasa de ouă mari peste 63 gr. Condiții tehnice de calitate: Coaja nevătămată, curată, de formă normală, uscată, camera de aer mobilă, albușul translucid, gălbenușul vizibil și ușor aplatizat, miros și gust caracteristic oului proaspăt. Nu se admit ouă sparte. Condiții de marcarea: vor fi marcate vizibil cu data expirării, marcarea individuală. Condiții de ambalare : în cofraje de carton așezate în poziție verticală cu varful în jos. Ambalajele vor fi curate, uscate, fără miros străin sau mucegaiuri, nu se admit ouă murdare cu excremente de găină sau alte impurități..

24. LOTUL 24 - PIEPT DE PUI DEZOSAT, FĂRĂ PIELE, CONGELAT, Descriere: pieptul de pui reprezintă porțiunea anatomică obținută prin secționarea în jurul regiunii pectorale, stratul muscular, cu margini fasonate fără să cuprindă piele și os. Aspect: pieptul bine dezvoltat, îmbrăcat cu mușchi pe toată

lungimea sternului, carnea flexibilă (se simte la palpate), curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Carnea congelată are aspect de bloc compact, acoperit cu un strat subțire de cristale, nu are miros, iar la decongelare păstrează caracteristicile speciei. Carnea congelată este tare prin lovire cu obiecte tari produce un sunet clar. La carnea congelată nu se admite deformarea carcaselor. După decongelare: suprafață umedă, uneori poate avea o peliculă uscată, fără modificare evidentă a țesutului. În secțiune: netedă și umedă, fără a fi lipicioasă și fără a prezenta urme de alterare. Culoarea musculaturii: roz - roșiatic, caracteristică pieptului de pui. Consistența musculaturii: fermă, elastică, nu se admite consistență înmuiată; Miros și gust: la suprafață și în secțiune miros plăcut, normal fără miros străin, caracteristic cărnii de pasăre. Caracteristicile bulionului - curat, transparent cu nuanță opalescentă, fără sediment, fără grăsime topită la suprafață sub formă de peliculă sau insule. Ambalare: în pungi de 1-2 kg, fiecare pachet va fi însoțit de eticheta care poartă termenul de valabilitate, data tranșării, data expirării.

22. LOTUL 22 - PULPĂ VITĂ DEZOSATĂ CONGELATĂ, Descriere: Pulpa de vită este obținută prin tranșare, delimitată anterior de secțiunea ce o separă de antricot, mușchi, margine de fleică și cuprinde musculatura posterioară a pulpei. Carcasa de vită din care rezultă pulpa va corespunde reglementărilor sanitare și sanitar - veterinar în vigoare. Carnea congelată: Are aspect de bloc compact, acoperit cu un strat subțire de cristale fine, nu are miros, iar la decongelare păstrează caracteristicile speciei. Carnea congelată este tare, prin lovire cu obiecte tari, produce un sunet clar. După decongelare: aspect: la suprafață, peliculă uscată, în secțiune ușor umedă, la atingere cu degetul senzații de rece, fără a se lipi, țesut conjunctiv alb-sidefiu și elastic. Culoare: la suprafață peliculă de culoare roșie aprinsă, până la roșu închis maroniu, în funcție de specie și vârstă. În secțiune - culoare caracteristică pulpei de vită, roșu intens; Miros: plăcut, specific cărnii de vită; se apreciază direct prin mirosirea suprafeței; Consistența: fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune. Urmele formate prin apăsare cu degetul revin repede. Bulionul care se scurge din carne se obține greu și este limpede. Ambalare și etichetare: în folie, pachete de 3 - 5 kg, fiecare pachet va fi însoțit de eticheta care poartă data tranșării, data expirării.

47. LOTUL 47 - PASTA DE TOMATE CONCENTRAȚIE 24%, Produs îmbuteliat în cutii de 800 grame, cu cheie de deschidere, închise ermetic și să corespundă următoarelor cerințe: Aspectul bulionului trebuie să fie de masă omogenă, densă, să nu prezinte urme de alterare (fermentație, mucegai); Culoarea trebuie să fie roșu aprins până la cărămiziu, uniformă în toată masa. Cutiile să nu fie deformate. Concentrația de tomate să fie de minim 24%; Cutiile vor fi înscrisionate individual cu următoarele informații: □ Data minima de durată, a se consuma înainte de.....; □ Conținutul net exprimat în unități de greutate; □ Denumirea și adresa producătorului; □ Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □ Valoarea nutritivă; □ Termenul de valabilitate.

26. LOTUL 26 - CEAFĂ PORC FĂRĂ OS, CONGELATĂ, Ceafa de porc fără os este musculatura din regiunea cervicală fără suportul osos degresată bine fasonată. Se admite la suprafață prezența unui strat intermitent de 0,5 cm slănină cu evidențierea fluxului rămas pe mușchi. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonată, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi osoase. Proprietăți organoleptice: Starea termică - congelată. Aspect: la suprafață peliculă uscată, în secțiune ușor umedă, țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul senzație de rece fără a se lipi. Culoarea: La suprafață peliculă de culoare roz până la roșu, în secțiune culoare caracteristică. Consistență: Formă elastică atât la suprafață, cât și în secțiune, urmele ce se formează cu degetul revin repede, suc din carne se obține greu și este limpede. Miros: Plăcut caracteristic. Caracteristicile grăsimii: Grăsimea de culoare albă, alb roză, moale la frecare senzație de unsuros. Caracteristicile bulionului: Limpede aromat, la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros plăcut. Reguli pentru verificarea calității: Verificarea calității se face pe loturi, la fiecare lot se verifică: - ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice; - starea termică. Marcarea: Ceafa de porc se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: - denumirea sortimentului; - denumirea producătorului; - menționarea speciilor de animale de la care provine carnea; - data de fabricație, ambalare și termen de valabilitate; - menționarea tratamentelor termice utilizate (produs congelat); - marca de identificare care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar veterinar prevăzute în legislația în vigoare precum și că produsele au fost supuse controalelor în vigoare și care respectă prevederile Regulamentului nr 852/2004 /CE. Fiecare livrare va fi însoțită de certificatul de calitate, declarație de conformitate. Transportul se face în vehicule închise, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar - veterinar de către organismele specializate.

3. LOTUL 3 - CARTOFI ÎN COAJĂ, Cartofi: aspect normal caracteristic soiului, proaspeți, sănătoși, întregi (minim 95%); Curați, acoperiți bine de coajă, tari, neîncolțiți, fără defecte externe sau interne care pot afecta calitatea, crăpături, deformări grave, pete sub coajă de culoare gri-albastru

sau negre, lipsiți de umezeală externă anormală, fără miros sau gust străin. Culoare alb-gălbuie specifică sortimentului. Ambalare: sac 20-25kg. Calitatea I. Calitatea produsului va fi atestat la livrare prin prezentarea certificatului de calitate și conformitate. Condiții de ambalare: ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității pe timpul transportului. Marcarea: ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare. Garanție și condiții de livrare: Termenul de valabilitate va fi în funcție de fiecare tip sortiment de legume..

43. LOTUL 43 - LEGUME CONGELATE MAZARE, LEGUME CONGELATE MAZARE: Mazăre verde boabe congelată, cu suprafața netedă, în funcție de soi, cu diametru caracteristic fiecărui soi în parte. Culoare verde, caracteristica soiului, fără deviere de culoare. Gust și miros plăcut, caracteristic soiului, fără miros și gust străin. După fierbere să se păstreze boabele întregi, iar gustul caracteristic fiecărui produs. Ambalat în pungi de 2,5 kg. Pungile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: □Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; □Conținutul net exprimat în unitați de greutate; □Denumirea și adresa producătorului; □Modalitatea de pregătire pentru consum; □Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; □Valoarea nutritivă; □Termenul de valabilitate..

21. LOTUL 21 - MĂSLINE NEGRE, Măslina de masă, fructe sănătoase, cu pulpă rezistentă la apăsare, ajunse la maturitate, nealterate, să prezinte aspectul, culoarea, consistența și gustul caracteristic tipului comercial și soiului în funcție de tratamentul la care a fost supus, fără gust și miros străin. Tipul: măslina neagră naturală în sare caldă, mărime (calibrul) mediu. Ambalare: cutii plastice sau metalice 3-5kg. Cutiile vor fi inscripționate individual cu următoarele informații: - Data minimă de durată, a se consuma înainte de.....; - Conținutul net exprimat în unitați de greutate; - Denumirea și adresa producătorului; - Marcarea lotului de producție ce da posibilitatea de identificare a produsului; - Valoarea nutritivă; - Termenul de valabilitate..

32. LOTUL 32 - SALAM TIP SIBIU, Produs crud uscat. Caracteristici produs: Formă și dimensiuni: lungime minim 40 cm; diametru 45 -70 mm. Ingrediente: carne de porc, slănină, sare, condimente, zahăruri, culturi, starter, antioxidant conservant. Aspect exterior și culoare: înveliș continuu, nedeteriorat, acoperit cu pulbere de mușchi de culoare alb cenușiu, fără conținut de adaosuri proteice de origine vegetală. Aspect pe secțiune masă compactă: lucioasă compoziție bine legată, fără aglomerări de grăsime, cu aspect mozaicat de carne de porc și grăsime. Gust și miros: plăcut, picant, specific produselor maturate, condiment universal, fără gust sau miros străin de stătut, încins, acru, mușchi, rânțed. Consistență: tare la suprafață și în zona periferică a secțiunii. Marcarea și etichetarea: fiecare bucată etichetată individual, denumirea unității producătoare, data ambalării și data expirării..