

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta

Nr.inregistrare 23984 / 01.11.2022

Aprobat,  
Manager  
S.L.Dr.Mahler Beatrice

CAIET DE SARCINI  
"Alimente"

1. INFORMAȚII GENERALE

1.1. Autoritatea contractantă

Denumire autoritate contractanta: Institutul de Pneumologie "Marius Nasta"

Adresa: sos.Viilor, nr.90, sector 5, Bucuresti

Date de contact: telefon 021 335 69 10; Fax 01 337 38 01; email: secretariat@marius-nasta.ro;  
www.marius-nasta.ro, achizitii@marius-nasta.ro

1.2. Introducere

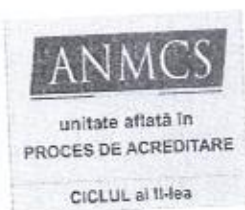
Istorie/Descriere

Prezentul caiet conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică și financiară corespunzătoare cu necesitățile autorității contractante.

Cerințele din caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens vor fi luate în considerare toate ofertele care, prin propunerea tehnică, asigură un nivel superior față de cerințele minime din caietul de sarcini; ofertele de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini vor fi declarate neconforme în temeiul art. 137 alin. 3 lit. a din HG nr. 395/2016.

Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un produs special, o marcă de fabricație sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea "sau echivalent"..

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant, propunerea



Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta”  
Șoseaua Viilor nr. 90, sector 5, București, cod 050159  
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01  
Email: secretariat@marius-nasta.ro  
www.marius-nasta.ro



tehnica. Contine in mod obligatoriu, specificatii tehnice. Acestea definesc, dupa caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, dimensiuni, precum si sisteme de asigurare a calitatii, conditiile pentru certificarea conformitatii cu standardele relevante.

## 2. OBIECTIVUL CONTRACTULUI

Obiectivul contractului il constituie asigurarea aprovizionarii cu alimente necesare desfasurarii activitatii in Institut..

## 3. CERINTE

Produsele,ofertate trebuie sa indeplineasca minim conditiile impuse de autoritatea contractanta prin caietul de sarcini. Toate produsele trebuie sa fie in mod obligatoriu in ambalajul original al producatorului, sigilate, etichetate si in cantitatea solicitata.

Propunerea tehnica, semnata si stampilata, va fi prezentata conform cerintelor minime din Caietul de sarcini. .

In cadrul propunerii tehnice, ofertantii vor prezenta urmatoarele informatii si documente:

1. Specificatia tehnica completata cu cel putin cerintele solicitate in Anexa prezentului Caiet de sarcini. **Nu se accepta optiunea" COPY-PASTE"**.
2. In cazul in care documentele sunt prezentate in limba engleza sau orice alta limba acestea vor fi insotite, **in mod obligatoriu de traducerea in limba romana semnata si stampilata de catre un traducator autorizat.**

3. Tabel detalii producator:

Denumire produs / grup produse:

Nr.crt	Informații solicitate	Răspuns
1	Denumire producător	
2	Țara de reședință a producătorului – Adresa poștală	
3	Țara / adresa/ unității de producție	
4	Pagina web (dacă este disponibilă)	
5	State membre UE unde produsul/ produsele este/sunt comercializat(e)	
6	Sistemul Calității	
	- Standard aplicat	
	- Activități acoperite de standard	
	- Organismul de certificare	
7	Declarație sau autorizație	







	- Numele semnatarului	
	- Poziția în compania producătoare	
	- Contact (telefon /fax/e-mail)	

4. Se va întocmi tabelul de la producator/fiecare lot daca producatorii sunt diferiti si se va mentiona deasupra tabelului denumirea lotului /loturilor.
5. Fise tehnice **de la producator** ale produselor prin care ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor care urmeaza sa fie furnizate, cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini precum si descrieri/fotografii/prospecte/cataloge/manuale de utilizare, etc., ce demonstreaza indeplinirea cerintelor din cadrul specificatiilor tehnice din caietul de sarcini. Cerintele solicitate sunt considerate minime obligatorii, iar indeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de catre producator (nu se accepta prezentarea de Fise Tehnice in care sunt copiate cerintele solicitate).
6. Operatorii economici participanti la procedura vor transmite in cadrul propunerii tehnice o declaratie pe propria raspundere prin care isi asuma:
  - a. disponibilitatea ofertantului de a se schimba produsule neconforme .
  - b. Declaratia detaliata a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului.
7. Propunerea Tehnica se va întocmi separat pentru fiecare lot in parte, astfel:

Nr. crt.	Cerinte tehnice solicitate de autoritatea contractanta	Cerinte tehnice completate de ofertant
1	Specificatia tehnica completata cu cel putin cerintele solicitate in Anexa prezentului Caiet de sarcini. <b>Nu se accepta optiunea" COPY-PASTE"</b>	Se va completa de ofertant specificatia tehnica /lot
2	Tabel detalii producator. Se va întocmi tabelul de la producator /fiecare lot daca producatorii sunt diferiti si se va mentiona deasupra tabelului denumirea lotului /loturilor.	Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa
3	Fise tehnice de la producator ale produselor prin care ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor care urmeaza sa fie furnizate, cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini precum si descrieri/ fotografii/ prospecte/	Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa  Se va specifica codul de identificare al produsului aplicat la care se face referire in fisa tehnica





	<p>cataloge ce demonstrează îndeplinirea cerințelor din cadrul specificațiilor tehnice din caietul de sarcini. Documentul se va prezenta în original și în limba română, cu traducere autorizată .</p>	<p>Cerintele solicitate sunt considerate minime obligatorii, iar îndeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de către producător</p>
4	<p>Operatorii economici participanți la procedura vor transmite în cadrul propunerii tehnice o declarație pe propria răspundere prin care își asumă: -disponibilitatea ofertantului de a se schimba produsul care în urma desigilării se constată că este necomfort . -Declarația detaliată a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului</p>	<p>Se va menționa la ce pagină din specificația tehnică se află documentul și se va atașa</p>

Fiecare produs oferit trebuie să fie inscripționat cu următoarele: denumirea produsului, adresa și numărul de telefon al producătorului/distribuitoareului, cantitatea netă, condiții de depozitare, număr lot, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "a se consuma înainte de ..." , ingrediente, țară de origine, informații nutriționale medii/100g produs. Ambalajele vor fi imprimare individual și/sau prevăzute cu etichete atașate astfel încât să nu se poate 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..

*NOTA: specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursa, producție, un procedeu special, o marcă de fabricație sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse.*

*NOTA: Ofertantul are obligația de a numerota și semna (reprezentantul legal al ofertantului / reprezentantul legal al asocierii, după caz) fiecare pagină a propunerii tehnice și de a întocmi un opis al documentelor incluse în Propunerea Tehnică precum și de a completa tabelul aflat la Secțiunea Formulare*

*NOTA: Se vor solicita esantioane pentru fiecare lot și produs oferit primilor 3 clasati în urma evaluării propunerii tehnice .*







## SPECIFICATI/CHARACTERISTICI TEHNICE

“Alimente”

- cod CPV principal

### LOTUL I - PRODUSE DE BACANIE

#### 1. BOIA plic

- Produs natural macinat sub forma de pulbere fina, catifelata, fara puncte de culoare alba sau neagra, miros placut, gust dulce si culoare specifica ardeiului, obtinuta prin macinarea ardeiului.
- Fara impuritati, fara urme de mucegai
- Ambalat in plicuri de minim 25 g.

#### 2. BORS DE PUTINA

- Produs obtinut din apa, tarate de grau, extract lacto bacterian (husti), calitatea I
- fara depuneri, limpede, sa-si pastreze calitatile si trebuie sa fie obtinut prin fermentatia naturala a taratei de grau.
- ambalat in sticle PVC
- termenul de valabilitate minim 30 zile de la data livrarii.

#### 3. CACAO plic

- Pulbere fina, omogena, fara aglomerari stabile;
- Culoare brun inchis, uniforma;
- Miros si gust placut, specific de cacao alcalinizata, cu aroma bine precizata, fara miros si gust strain;
- Ambalat la plic de minim 100 g.

#### 4. CEAI DE MUȘEȚEL/SUNATOARE/TEI/FRUCTE PADURE/MENTA plicuri

- Ambalat în cutie de carton cu conținut minim 20 pliculețe x 1,8g. Ceai sortiment: mușețel.
- Proprietăți organoleptice: bucați mici, aciculare, fără corpuri străine, de culoare specifică, cu gust plăcut și miros specific sortimentului mușețel, fără gust și miros străin.

#### 5. CIMBRU plic

- plantă uscată măcinată, fără impurități, mucegai sau corpuri străine, culoare verde caracteristic, gust și miros caracteristic, calitatea I
- Umiditate: 7,5% maxim;
- Ambalarea produsului: produsul va fi ambalat în plicuri de minim 40 g





**6. BAZA DE MANCARE(Legume deshidratate)**

- Baza de mancare obtinuta din legume deshidratate (morcov, ardei, pastarnac radacina, patrunjel frunze, ceapa, praz, usturoi, rosii)
- Cristale de marime medie, uniforme, liber curgatoare, fara impuritati si fara miros sau gust straine.
- Ambalat in pungi de minim 1 kg

**7. FOI DAFIN plic**

- Foi de dafin, reprezentând frunzele arbustului (Laurus Nobilis), sub formă uscată, ambalate in folie PE/BOPP la un gramaj net de minim 15 g.
- Frunze cu forma alungita, caracteristica frunzelor de dafin, cu margini ondulate, uniforme ca marime de culoare verde galbui fara modificari de culoare si gust patrunzator, aromat, aroma ce se degaja la sfaramare, fara miros de mucegai sau putrefactie.

**8. MUSTAR**

- Masa omogena, fina, uniforma in toata masa, produs pasteurizat, fara conservanti, fara coloranti;
- aspect, gust si miros specific.
- Continut de boabe de mustar minim 20% acidifiati (otet, acid citric), zahar, sare, ulei vegetal, condiment (coriandru, hrean, arome).
- Sa fie ambalat la borcan de sticla de 370g.

**9. OȚET alimentar**

- Lichid limpede, fara corpuri straine/sedimente, gust acru, caracteristic de otet de vin, obtinut prin metoda clasica de fermentatie naturala,
- Concentratie 9%,
- Otet din vin alb, ambalat la pet de 1L.

**10. PIPER NEGRU BOABE plic**

- Piper boabe, ambalat în plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de minim 50g - maxim 100g.
- Proprietati organoleptice: gust si miros caracteristic, placut, aromat, fara miros si gust strain.

**11. PIPER NEGRU MACINAT plic**

- Piper macinat, ambalat în plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de minim 50g - maxim 100g.
- Proprietati organoleptice: pulbere fina, omogena, de culoare maronie, cu gust si miros caracteristic, placut, aromat, fara miros si gust strain.

**12. SCORTISOARA**

- Scortisoara macinata, ambalata in plic cu masa neta de minim 50g.







- Proprietati organoleptice: pulbere fin macinata de culoare galbuie pana la brun-roscat cu aroma bine exprimata si caracteristica, fara mirosuri straine, cu gustul si mirosul specific, sa nu prezinte umezeala, ambalajul intact.

### 13. ZAHĂR VANILINAT plic

- Zahar vanilinat, ambalat in plic de hartie, cu o greutate neta de minim 8g.
- amestec de zahar, fara aglomerari cu aromatizant (vanilina sau etilvanilina), pudra sau cristalina.
- Culoare alba, miros si gust: dulce, specific de vanilie, fara gust si miros strain

### 14. SARE IODATĂ

- Sare alimentara recristalizata iodata, pulbere fina, liber curgatoare, fara impuritati si au gust straine
- ambalata in saci la un gramaj net de 1 kg.

### 15. SARE GRUNJOASA

- Sare alimentara cu cristale de marime medie, uniforme, liber curgatoare, fata impuritati si miros sau gust straine, culoare alba, fara umiditate
- Ambalat in pungi de 1 kg.

### 16. ULEI DE FLOAREA SOARELUI

- Ulei din floarea soarelui, dublu rafinat, olaginos, limpede,
- Limpede, culoare galbena, fara suspensii, fara sediment, fara depuneri, fara gust si miros straine, de culoare galben.
- Ambalat in recipient cu volum de 1 litru, sigilate, care trebuie sa fie curate, uscate, fara miros strain si inchise etans pentru a nu permite contactul cu aerul sau cauza pierderii prin scurgeri de produs.
- Termen de valabilitate 12 luni.

### 17. OREZ

- Orez cu bob rotund/ lung, calitatea I, punga 1kg
- boabe de orez sanatoase, intregi, complet decorticate, maximum 7% spărtură mare și maximum 1% spărtură mică, fără boabe gipsate sau galbene;
- Culoare: Alb, transparent, uniforma. Miros: Caracteristic, fara miros strain de mucegai, de incins, de rozatoare. Gust: Specific orezului.

### 18. ZAHĂR TOS

- Produs rafinat obtinut din sfecla de zahar, punga 1 kg
- Sub forma de cristale de granulatatie medie, uniforme, omogene, uscate, de culoare alba lucioasa, liber curgatoare, nelipicioase.





- Aspect în soluție 25%: soluție limpede, fără sediment și corpuri străine.
- Gust și miros: dulce, fără miros și gust strain, atât în stare solidă, cât și în soluție.

#### 19. STAFIDE

- Stafide aurii/brune, calitatea I, uscate natural, neatacate de boli sau dăunători, fără gust și miros străin (acru sau mucegai) sau corpuri stăine.
- ambalat în pungi de maxim 1 kg, date de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

#### 20. MASLINE DIETETICE

- Masline negre, calitatea I, în saramura slab sărată, să nu fie exagerat de sărate.
- pielita întreaga, să nu fie amare, mucegaite, deshidratate (stafidite).
- Ambalate în bidon nu mai mult de 2.5 kg, să aibă inscripționată proveniența,
- termenul de valabilitate să fie minim 365 de zile de la data livrării.

#### 21. MASLINE DIETETICE FARA SAMBURI

- Masline negre, calitatea I, în saramura slab sărată, să nu fie exagerat de sărate.
- pielita întreaga, să nu fie amare, mucegaite, deshidratate (stafidite), să aibă inscripționată proveniența, fără samburi
- termenul de valabilitate să fie minim 365 de zile de la data livrării.

#### 22. ZACUSCA

- Conținut: vinete coapte (min. 40%), legume în proporții variabile (roșii, ardei, ceapă, morcovi), cantitate minimă de sare, consistență groasă, să nu prezinte urme de alterare (capac umflat sau ruginit).
- Mod de ambalare: recipiente de minim 350 gr, fără urme de alterare (capac bombat sau ruginit).
- ambalată în recipiente de sticlă pentru conserve, sterilizate
- date de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.
- Termen de valabilitate : minim 15 luni de la data livrării.

#### 23. CONSERVA PATE DE FICAT DE PASARE/PORC

- produs din carne sterilizată, grupa pateuri.
- Aspectul ambalajului-exterior : cutii metalice cu cheiță, nebombate, de minim 100 gr, 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 sulfură de fier, cu sistem de deschidere incorporat
- Caracteristicile produsului: pastă alifioasă, omogenă; culoare: gălbui-roz; gust și miros specific produsului ;







- Compoziție : minim 60% carne porc/pasare, 20% ficat porc/pasare, slanina, ceapa

#### 24. LAPTE PRAF

- Lapte praf ambalat în sac de hartie triplu strat cu greutatea netă de 25kg.
- Pulbere integrală preparată din lapte de vacă batut, crema și parmeat
- Proprietăți organoleptice:
  - aspect: pudră necompactă, fără contaminanți mecanici;
  - culoare crem, uniformă în toată masa;
  - miros și gust plăcut, dulceag, fără miros și gust strain.
- Proprietăți fizice și chimice:
  - Conținut de apă max. 4%;
  - grăsimi: min. 26±1%;
  - proteine: min. 15%±1%;
  - aciditatea SH 8°C;
- Proprietăți microbiologice:
  - Număr total de germeni max. 10000/g
  - Coliformi absent/g
  - Escherichia coli absent/g
  - Salmonella (la 25g produs) absent;
  - Bacteria anaerobă formatoare de spori max 10/g
  - Listeria monocytogenes absent/25g
  - Enterobacteriaceae max 10/g
  - Levuri și mușegaiuri max 10/g
- Valoare energetică pentru 100g lapte praf: 494 kcal/2090kJ
- Proteine 15g, Glucide 37g, Lipide 26g
- Termen de valabilitate 12 luni de la data fabricației (10 - 24°C și umiditate relativă a aerului max 75%).

#### 25. GEM

- Aspect - fructe, bucăți de fructe, parțial destrămate în masă gelificată, fără separare de sirop, fără semne de fermentare sau mușegai, fără corpuri străine.
- Culoare - corespunzătoare varietății fructului; gust și aromă - plăcute, caracteristice varietăților fructelor; nu se admite gust și miros străin; se admit gust și aromă mai puțin pregnante ale fructelor folosite, la gemurile asortate.
- Proprietăți fizico-chimice: substanță uscată: min 55%; aciditate: 0,6+3% acid malic; conținut de metale grele (As, Pb, Cd) : lipsă; conținut de pesticide: lipsă;
- Drojdii și mușegaiuri: <100; bacterii coliforme: lipsă.
- Cutiuta plastic / Capsula de minim 20 gr





## 26. MARGARINA

- Grăsimi tartinabile min 70%, punct de topire prin alunecare 31°C - 35°C, ambalată în caserole de 500 gr sau echivalent.
- Aspect lucios, uscat în secțiunea proaspăt tăiată, culoare alb-gălbui, se admite o închidere a culorii la suprafață, pe o adâncime de max 2 mm, fără picături de apă, gust și miros plăcut, aromat, specific produsului, fără miros sau gust străin (rânced, amar, etc).
- Nu se admit pete provocate de mucegai sau alte microorganisme
- Termen de valabilitate : minim 90 zile de la data livrării.

## 27. MIERE DE ALBINE cutie plastic/capsul

- Miere de albine calitate I, fără spumă, fără corpuri străine, de culoare galbenă
- Miros și gust plăcut, specific produsului
- Consistență omogenă, fluidă, vascoasă sau cristalizată

## LOT II - PRODUSE DIN CARNE

### 1. CREMWUSTI DE PUI NEAFUMATI

- Bucăți cilindrice de 18 - 25 cm lungime și 12-15 mm diametru obținute prin răsucirea membranelor;
- Aspect exterior : înveliș continuu, nedeteriorat, suprafață nelipicioasă, fără mușcăi sau corpuri străine, membrana din mațe naturale, aderentă la compoziție
- Conținut minim de carne minim 85%, grăsimi maxim 15%, umiditate maximă 60%, reacție Kreis/hidrogen sulfurat - negativă
- Aspect pe secțiune: pastă fină, de culoare roz pal, omogenă, masă compactă, bine legată și aderentă de înveliș, fără goluri de aer mai mari de 3 mm, fără zone de grăsime; nu se admit aglomerări de suc și gelatină; fără corpuri străine, fragmente de os; fără sare și condimente picante
- Gust și miros : plăcut, caracteristic cărnii de pui, fără gust și miros străin, să nu fie afumați
- Partea necomestibilă = 0
- Termen de valabilitate de 7 zile de la data fabricației

### 2. SUNCA DIN PIEPT DE PUI/CURCAN

- Preparat din carne de pui/curcan calitate I,
- conținut minim 97% carne, fără aditivi nocivi, să corespundă normelor C.E. în vigoare, să aibă aspect și culoare naturală,







- compozitie compacta, omogena, fara goluri de aer sau aglomerari de gel sau grasime sub membrana, consistenta tare, gust placut specific componentelor si condimentelor utilizate, fara miros sau gust strain,
- Continut minim de carne minim 85%, grasime maxim 15%, umiditate maxima 60%, reactie Kreis/hidrogen sulfurat - negativa
- certificat sanitar veterinar de consum si de transport cu stampila aplicata lizibil si vizibil.
- Membrana artificiala, cu suprafata curata, aderenta la compozitie, cu invelis continuu, nedeteriorat
- Parte necomestibila = 0
- Ambalare in membrane artificiale cu o cantitate cuprinsa intre 1600-2000 g, de forma cilindrica, vizibil marcata cu data expirarii
- Termenul de valabilitate sa fie minim 20 zile de la data livrarii.

### 3. CARNATI CABANOS

- Pastă omogenă, compactă, fără flaxuri sau goluri de aer, fără corpuri străine, fără fragmente de os, aglomerari de grăsime sau condimente, fără gust și miros străin, la tăiere trebuind să se păstreze integritatea feliei.
- Continut minim de carne minim 85%, grasime maxim 15%, umiditate maxima 60%, reactie Kreis/hidrogen sulfurat - negativa
- Aspect exterior curat, nelipicios, fără mucegai sau corpuri străine, de forma unor bucăți cilindrice, obținute prin umplerea membranelor artificiale, de grosime aprox.19-20 mm, lungime aprox. 25-28 cm.
- Parte necomestibila = 0
- Termen de valabilitate de la data recepției : minim 10 zile.

### 4. KAIZAR EXTRA PORC

- Preparat din piept/muschi de porc, neinjectat, obtinut prin fierbere si afumare
- Felii de carne fara os, cu dimensiune regulata, cu suprafete curate, nelipicioase, fara aglomerari de gelatina, aspect si coloratie naturala, fara miros si gust strain
- Suprafata curata, uscata, fara franjuri, fara grasime topita si fara granulatie de sare, cu sorici exterior de culoare brun roscata, specific sortimentului
- Aspect in sectiune – straturi de carne de culoare rosie spre roz alternand cu slanina alba, fara cartilagii si flaxuri tari
- Procent de grasime – max.40%
- Consistenta semitare
- Gust si miros specific sortimentului fier si afumat, fara gust si miros strain
- Greutate max.1-1.5kg





- Termen de valabilitate min.15 zile de la data livrării
- Parte necomestibilă = 0
- Produsul să fie proaspăt ambalat în pungi (saci de plastic- pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică) de 1-2 kg;

#### 5. SALAM tip VICTORIA

- Forma: bucata baton salam tip Victoria.
- Aspect exterior: suprafața curată, nelipicioasă, înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție;
- Conținut minim de carne minim 85%, grăsimi maxim 15%, umiditate maximă 60%, reacție Kreis/hidrogen sulfurat - negativă
- Produs ambalat în membrana artificială, necomestibilă, nedeteriorată
- Aspect pe secțiune: compoziție mozaicată de culoare roz roșiatică;
- Gust și miros specific sortimentului fier și afumat, fără gust și miros străin
- Consistență: semitare, la tăiere păstrează integritatea feliei
- Parte necomestibilă = 0

#### 6. SALAM tip SASESC

- Aspect exterior: lungime 30-35 cm.
- Suprafața netedă, nelipicioasă, fără mușcăi sau corpuri străine.
- conține minim 90% carne, fără aditivi nocivi, aspect și colorație naturală, fără gust și miros străin
- Produs ambalat în 12membrana artificială, necomestibilă, nedeteriorată.
- Aspect în secțiune: Pasta omogenă, mozaicată.
- La tăiere se păstrează integritatea feliei.
- aspect și colorație naturală, fără gust și miros străin.
- Consistență: tare și elastică.
- Parte necomestibilă = 0

#### 7. SALAM DE VARA

- produs fiert și dublu afumat, aspect și colorație naturală, fără gust și miros străin
- produsul sub forma unor batoane cilindrice cu diametru de aprox 45 - 50mm, între 20-40 cm lungime și greutate 0,5 - 0,6 kg, în membrană perisabilă la fum.
- Suprafața curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu, fără pete sau mușcăi.
- Aspect pe secțiune : compoziție perfect legată, compactă, mozaicată, fără goluri de aer sau aglomerări de gel sau grăsimi sub membrană. La feliere să își păstreze integritatea.







- Consistența: semitare, elastică.
- Continut minim de carne minim 85%, grasime maxim 15%, umiditate maxima 60%, reactie Kreis/hidrogen sulfurat - negativa
- Culoare : Specifică produselor afumate și membranelor utilizate.
- Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin (acru, mucegai, ranced ,etc), cu gust și miros de fum moderat.
- Nu se acceptă în rețetă carne dezosată mecanic, organe, amidonuri modificate și amidon.
- Parte necomestibila = 0

#### 8. PARIZER TARANESC DE PUI

- parizer fabricat din carne de pui
- nu se accepta utilizarea cărnii separată mecanic și a subproduselor comestibile de abator.
- **Forma** : cilindrică, diametru min. 120 - max. 150 mm, greutate min 1 kg – max.3 kg
- Continut minim de carne minim 85%, grasime maxim 15%, umiditate maxima 60%, reactie Kreis/hidrogen sulfurat - negativa
- **Aspect exterior:** înveliș continuu, nedeteriorat, suprafața curată, nelipicioasă, fără mucegai sau corpuri străine, membrana să fie aderentă la compoziție
- **Aspect pe sectiune:** pastă fină, de culoare roz-deschis, omogenă, masă compactă, bine legată și aderentă de înveliș, fără goluri de aer mai mari de 3 mm, fără zone de grăsime
  - nu se admit aglomerări de suc și gelatină sau de grăsime
  - fără corpuri străine, fragmente de os
  - fără sare și condimente picante
  - la tăiere , trebuie să păstreze integritatea feliei
  - consistenta să fie semitare, elastică
- Gust și miros: plăcut, caracteristic cărnii de pui, fără gust și miros străin (acru, mucegai, ranced )
- să nu fie afumat
- Parte necomestibila = 0

#### 9. SUNCA DE PORC/PASARE

- Preparat din carne de porc/pui calitatea I,
- continut minim 90% carne, fara aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E.in vigoare, sa aiba aspect si culoare naturala
- compozitie compacta, omogena, fara goluri de aer sau aglomerari de gel sau grasime sub membrana, consistenta tare, gust placut specific componentelor si condimentelor utilizate, fara miros sau gust strain, grasime maxim 1,3g /100gr,
- certificat sanitar veterinar de consum și de transport cu stampila aplicata lizibil și vizibil.
- Membrana artificiala, cu suprafata curata, aderenta la compozitie, cu invelis continuu, nedeteriorat





- Parte necomestibilă = 0
- Ambalare în membrane artificiale cu o cantitate cuprinsă între 1600-2000 g, de formă cilindrică, vizibil marcată cu data expirării
- Termenul de valabilitate să fie minim 20 zile de la data livrării.
  
- Termen de valabilitate minim 6 luni.

## LOTUL XII - OUA

### 1. OUA de găina, categoria A, mărimea L

- Calitatea I, data fabricației stampilată pe ou, nu mai vechi de 3 zile la data livrării,
- greutatea 60-70 gr., să corespundă normelor CE în vigoare.
- Aspect: coaja nevătămată și uscată, gramaj 60-70 gr, aspectul albusului limpede, consistența gelatinoasă, albusul și galbenusul lipsite de corpuri străine de orice natură, galbenusul vizibil în lumina doar sub formă de umbră, fără contur precis, ușor mobil față de poziția centrală la întoarcerea oului și apoi revine la poziția centrală.
- Consistență: gelatinoasă.
- Gust miros – caracteristic, fără gust și miros străin.
- Ambalarea: cofraje de 30 de ouă.
- Condiții tehnice de calitate
- Proprietăți organoleptice.
  - aspect coajă, cuticulă : nevătămate, curate, de formă normal, uscate.
  - aspect cameră de aer: imobilă, cu înălțimea de maxim 6 mm.
  - aspect albuș: clar, translucid.
  - aspect gălbenuș: vizibil la fasciculul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis; atunci când oul este întors, gălbenușul este ușor mobil și revine în poziția centrală.
  - pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă.
  - miros și gust: caracteristic oului proaspăt, fără miros și gust străin.
  - substanțe străine: nu se admit.
- Ambalarea - Ambalajele pentru ouă trebuie să fie în perfectă stare, curate, uscate, fără miros de mușcăi sau alt miros străin. Fiecare unitate de ambalaj trebuie să conțină ouă din aceeași categorie. În cofraje ouăle se așază în poziție verticală, cu vârful în jos. Cofrajele vor fi utilizate în funcție de mărimea ouălor.
- Marcarea - Ouăle din categoria A se vor ștampila cu numărul de identificare al producătorului, care să permită identificarea metodei de producție folosite.
- Pe ouăle din categoria A se vor aplica unul sau mai multe dintre următoarele marcaje distinctive:
  - termenul de valabilitate;
  - unul sau mai multe date care să-i ofere consumatorului informații suplimentare;
  - categoria de calitate;





Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta

- categoria de greutate;
- numărul centrului de ambalare;
- denumirea centrului de ambalare;
- numele comercial sau marca fabricii;
- o indicație asupra originii ouălor;

Sef serviciu Administrativ  
Teodorescu Cosmin

Intocmit Asistent dietetician  
Olteanu Viorica  
Nita Maria –Gabriela



Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta”  
Șoseaua Villor nr. 90, sector 5, București, cod 050159  
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01  
Email: [secretariat@marius-nasta.ro](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)