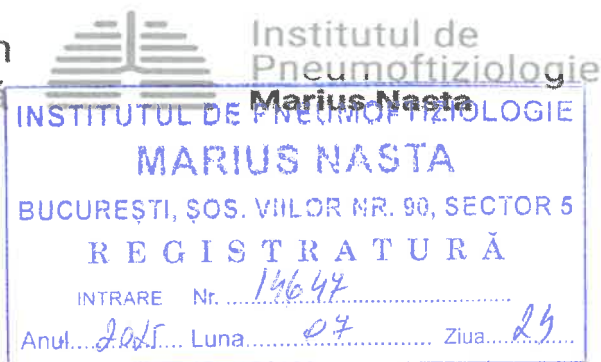


Respirăm
împreună



APROBAT
Manager interimar,
Prof.Univ.Dr. Popescu Gheorghe

CAIET DE SARCINI PROCEDURĂ LICITAȚIE DESCHISĂ – ACORD CADRU

Cod CPV: 15000000-8 Alimente, bauturi, tutun si produse conexe (Rev.2)

Specificațiile tehnice fac parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor minimale obligatorii pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Oferta ce conține caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în Specificațiile tehnice va fi considerată **neconformă** și va fi respinsă. Oferta prezentată va fi paginată și va conține Opusul documentelor incluse.

NOTĂ: Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs/serviciu și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse/servicii. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea **“sau echivalent”**.

1. INFORMAȚII GENERALE

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

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru furnizarea produselor care fac obiectul Acordului-cadru/Contractului subsecvent ce rezultă din această procedură.

În cadrul acestei proceduri, Institutul de Pneumoftiziologie Marius Nasta îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Acordului-Cadru/Contractului subsecvent.

Orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru atribuirea unui acord cadru pe o perioada de 24 de luni și constituie ansamblul cerințelor, prescripțiilor, caracteristicilor de natura tehnica pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică. Cerințele, prescripțiile, caracteristicile impuse vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor, prescripțiilor și caracteristicilor minimale din Caietul de sarcini. Ofertele care nu satisfac toate cerințele caietului de sarcini vor fi declarate oferte

neconforme și vor fi respinse.

Autoritatea contractantă NU permite și/sau solicită depunerea de oferte alternative.

2. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI CONTRACTANT

Prezenta procedură de atribuire s-a organizat în conformitate cu legislația în vigoare în domeniul achizițiilor publice/sectoriale în România la momentul lansării procedurii de atribuire, după cum urmează:

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu toate modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/ acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile cu toate modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 101/2016 privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor;
- Ordinul nr. 1170/2021 privind aprobarea formularelor standard ale proceselor-verbale intermediare de evaluare aferente procedurilor de atribuire a contractelor/acordurilor-cadru de achiziție publică, a contractelor/acordurilor-cadru sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii;
- Legea 95/2006 privind reforma în domeniul sănătății, republicată;
- HG nr. 798/2003 privind stabilirea condițiilor de introducere pe piață și de utilizare a dispozitivelor medicale pentru diagnostic in vitro.

3. ATRIBUTIILE ȘI RESPONSABILITĂȚILE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

Implementarea contractului subsecvent se va face în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, respectiv cu cele ale propunerii tehnice și financiare, precum și cu prevederile contractuale. Autoritatea contractantă va urmări derularea și implementarea contractului prin personalul de specialitate din cadrul Institutului de Pneumoftiziologie Marius Nasta. În derularea acordului cadru/contractului subsecvent autoritatea contractantă are următoarele atribuții:

- întocmește acordul cadru/contractul subsecvent, comenzile aferente contractelor subsecvente în conformitate cu legislația în domeniul achizițiilor publice și a documentației de atribuire;
- evaluează conformitatea produselor livrate cu cerințele prevăzute în documentația de atribuire;
- monitorizează respectarea termenelor de livrare/plata a facturilor în conformitate cu documentația de atribuire.

Autoritatea contractantă, prin comisia de recepție va răspunde de recepția produselor ce fac obiectul prezentei proceduri de atribuire, întocmind în acest sens documentele specifice.

Orice comunicare între părți, referitoare la îndeplinirea acord-cadru/contractelor subsecvente, trebuie să fie transmisă în scris. Comunicările între părți se pot face și prin telefon, fax sau e-mail cu condiția confirmării în scris a primirii comunicării.

Monitorizarea produselor livrate de către furnizor va fi făcută de personal calificat începând din momentul recepției lor până la epuizare.

Autoritatea contractantă, înainte de inițierea procedurii de atribuire, a identificat următoarele riscuri ce pot apărea în derularea contractului cu referire la obligațiile asumate și măsuri de gestionare a acestora:

- neîndeplinirea cantitativă/calitativă/în perioada convenită a contractului de achiziție publică.

Ca măsură de gestionare a acestui risc, autoritatea contractantă are dreptul de a deduce din valoarea obligației neexecutate, ca penalități, dobânda legală penalizatoare de 0,04%, pentru fiecare zi de întârziere, din valoarea obligației neexecutate, până la îndeplinirea efectivă a obligațiilor, în conformitate cu OG nr. 13/2011 privind dobânda legală remuneratorie și penalizatoare pentru obligațiile bănești precum și pentru reglementarea unor măsuri financiar - fiscale în domeniul bancar, aprobată prin Legea nr. 43/2012 cu completările ulterioare.

4. CERINTE

Produsele, oferite trebuie să îndeplinească minim condițiile impuse de autoritatea contractantă prin caietul de sarcini. Toate produsele trebuie să fie în mod obligatoriu în ambalajul original al producătorului, sigilate, etichetate și în cantitatea solicitată.

Propunerea tehnică, semnată și stampilată, va fi prezentată conform cerințelor minime din Caietul de sarcini. În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta următoarele informații și documente:

1. Specificația tehnică completată cu cel puțin cerințele solicitate în Anexa prezentului Caiet de sarcini. **Nu se acceptă opțiunea "COPY-PASTE"** a caietului de sarcini în fișa tehnică a produsului.

2. În cazul în care documentele sunt prezentate în limba engleză sau orice altă limbă acestea vor fi însoțite, **în mod obligatoriu de traducerea în limba română semnată și stampilată de către un traducător autorizat.**

3. Fișe tehnice **de la producător**, ale produselor prin care ofertantul are obligația de a face dovada conformității produselor care urmează să fie furnizate, (nu se acceptă fișe tehnice semnate sau stampilate de către ofertant) cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini precum și descrieri/fotografii etc., ce demonstrează îndeplinirea cerințelor din cadrul specificațiilor tehnice din caietul de sarcini, precum și buletine de analiză organoleptice și fizico-chimice emise de către un laborator autorizat "RENAR", din care să reiasă conformitatea produselor precum și demonstrarea specificațiilor caietului de sarcini.

Cerințele solicitate sunt considerate minime obligatorii, iar îndeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de către producător (nu se acceptă prezentarea de Fișe Tehnice în care sunt copiate cerințele solicitate).

4. 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 produsele neconforme.
- Declarația detaliată a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului.

5. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către "Direcția Sanitar-Veterinară și pentru siguranța alimentelor" sau alt organism echivalent.

6. Propunerea Tehnică se va întocmi separat pentru fiecare lot în parte, astfel:

Nr. crt.	Cerințe tehnice solicitate de autoritatea contractantă	Cerințe tehnice completate de ofertant
1	Specificația tehnică completată cu cel puțin cerințele solicitate în Anexa prezentului Caiet de sarcini. Nu se acceptă opțiunea "COPY-PASTE"	Se va completa de ofertant specificația tehnică/lot
2	Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către "Direcția Sanitar-Veterinară și pentru siguranța alimentelor" sau alt organism echivalent	Se va atașa documente (autorizații) ale mijloacelor de transport autorizate sanitar-veterinar de către "Direcția Sanitar-Veterinară și pentru siguranța alimentelor" sau alt organism echivalent.
3	Fișe tehnice de la producător ale produselor prin care ofertantul are obligația de a face dovada conformității produselor care urmează să fie furnizate, cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini precum și descrieri/fotografii/prospecte etc., ce demonstrează îndeplinirea cerințelor din cadrul specificațiilor tehnice din caietul de sarcini, precum și buletine de analiză organoleptice și fizico-chimice din care să reiasă conformitatea produselor precum și demonstrarea specificațiilor caietului de sarcini. Documentul se va prezenta în original și în limba română, cu traducere autorizată.	Se va menționa la ce pagină din specificația tehnică se află documentul și se va atașa Se va specifica codul de identificare al produsului aplicat la care se face referire în fișa tehnică Cerințele solicitate sunt considerate minime obligatorii, iar îndeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de către producător
4	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	Se va menționa la ce pagină din specificația tehnică se află documentul și se va atașa

urma desigilării se constată că este necomform . - Declarația detaliată a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului	
--	--

Fiecare produs oferit trebuie să fie inscripționat cu următoarele: denumirea produsului, adresa și numărul de telefon al producătorului/distribuitului, cantitatea netă, condiții de depozitare, număr lot, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea „a se consuma înainte de ...”, ingrediente, țara de origine, informații nutriționale medii/100g produs. Ambalajele vor fi imprimate individual și/sau prevăzute cu etichete atașate astfel încât să nu se poată schimba. Toate informațiile necesare trebuie să fie tipărite astfel încât să fie imposibilă schimbarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Se impune păstrarea integrității ambalajului.

***NOTA:** specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursa, producție, un procedeu special, o marca 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 opus al documentelor incluse în Propunerea Tehnică precum și de a completa tabelul aflat la Secțiunea Formulare.*

5. PRODUSE SOLICITATE

LOT 1 - BACANIE

1. Boia dulce de ardei 300g

- **Descriere produs:** Condiment obținut prin uscarea și măcinarea ardeilor dulci, de culoare roșie intensă.
- **Compoziție:** 100% boia de ardei dulce, fără adaosuri sau conservanți.
- **Calitate:** Culoare intensă, fără corpuri străine, fără urme de umezeală. Fără impurități vizibile. Gust dulce, specific, fără miros de ranced.
- **Ambalaj:** Recipient din plastic alimentar, etanș, opac, cu capac filetat. Cantitate minimă: **300g**.
- **Etichetare:** Denumirea completă, lista ingredientelor, greutatea netă, termenul de valabilitate, data ambalării, numărul lotului, condiții de păstrare, producător, declarație privind lipsa aditivilor.

2. Boia dulce afumată 300g

- **Descriere produs:** Condiment obținut din ardei roșii uscați și afumați, măcinați fin.
- **Compoziție:** 100% boia de ardei dulce afumată natural, fără fum lichid, coloranți, arome artificiale sau conservanți.
- **Calitate:** Aromă specifică de fum natural, culoare brun-roșiatică, miros intens. Fără urme de umiditate, fără aditivi.
- **Ambalaj:** Recipient plastic alimentar opac, etanș, minim 300g.
- **Etichetare:** Clar specificat „afumat natural”, fără aditivi, informații complete conform legislației.

3. Cimbru uscat 300g

- **Descriere produs:** Condiment obținut din frunze uscate de cimbru (*Thymus vulgaris*).
- **Compoziție:** 100% frunze de cimbru, uscate, fără tije groase sau impurități.
- **Calitate:** Miros intens, caracteristic, fără mucegai, corpuri străine sau urme de insecte. Culoare verde-închis uniformă.
- **Ambalaj:** Recipient plastic alimentar, etanș, minim 300g.
- **Etichetare:** Mențiune „100% frunze de cimbru”, data ambalării, termenul de valabilitate, origine.

4. Piper negru măcinat 300g

- **Descriere produs:** Piper negru boabe măcinat fin, destinat uzului alimentar.
- **Compoziție:** 100% *Piper nigrum*, fără adaosuri (sare, amidon, făină).
- **Calitate:** Culoare brun-negru, miros specific puternic, măcinare uniformă, fără umiditate sau aglomerări.

- **Ambalaj:** Recipient plastic alimentar, minim 300g, închis ermetic.
- **Etichetare:** „Piper negru măcinat 100%”, fără adaosuri, termen de valabilitate, producător.

5. Amestec de legume deshidratate 100g (fără sare, fără potențiatori de aromă)

- **Descriere produs:** Amestec de legume deshidratate (morcov, țelină, pătrunjel, ceapă, praz etc.).
- **Compoziție:** 100% legume deshidratate, fără sare, fără monoglutamat de sodiu, fără nitriți, fără conservanți sau arome artificiale.
- **Calitate:** Legume vizibil identificate, fără praf, fără miros de alterat, fără insecte.
- **Ambalaj:** Recipient plastic alimentar, minim 100g.
- **Etichetare:** „Fără sare”, „Fără aditivi”, ingrediente complete, data expirării, producător.

6. Tarhon uscat 300g

- **Descriere produs:** Frunze de tarhon (*Artemisia dracunculus*) uscate.
- **Compoziție:** 100% frunze de tarhon, fără aditivi sau conservanți.
- **Calitate:** Culoare verde deschis, frunze întregi sau mărunțite, miros specific puternic, fără urme de mucegai sau alte plante.
- **Ambalaj:** Recipient plastic alimentar, minim 300g.
- **Etichetare:** Informații complete, origine vegetală, „fără aditivi”.

7. Busuioc uscat 300g

- **Descriere produs:** Condiment obținut din frunze de busuioc (*Ocimum basilicum*) uscate.
- **Compoziție:** 100% frunze de busuioc, fără amestecuri sau aditivi.
- **Calitate:** Miros specific, culoare verde-închis, fără impurități sau tije lemnoase.
- **Ambalaj:** Recipient plastic alimentar, minim 300g.
- **Etichetare:** Ingrediente complete, origine, fără aditivi, termen valabilitate.

8. Foi de dafin 300g

- **Descriere produs:** Frunze uscate de laur (*Laurus nobilis*), întregi.
- **Compoziție:** 100% foi de dafin uscate.
- **Calitate:** Culoare verde-maronie, fără cozi, fără rupturi excesive, fără praf sau urme de insecte.
- **Ambalaj:** Recipient plastic alimentar, minim 300g.
- **Etichetare:** Denumire completă, greutate, origine vegetală, fără aditivi.

9. Scorțișoară măcinată – plicuri 10g

- **Descriere produs:** Pulbere obținută din scoarță uscată de scorțișoară.
- **Compoziție:** 100% scorțișoară (Cassia sau Ceylon).
- **Calitate:** Miros intens, măcinare fină, fără impurități, fără zahăr sau alte adaosuri.
- **Ambalaj:** Plicuri individuale de 10g, din material alimentar.
- **Etichetare:** Mențiune „Scorțișoară 100%”, tip (Ceylon/Cassia), fără aditivi, dată expirare.

10. Zahăr vanilat – plicuri 20g

- **Descriere produs:** Zahăr pudră cu adaos de vanilie naturală sau vanilină alimentară.
- **Compoziție:** Zahăr alb și vanilină (sau extract natural de vanilie) – min. 1%.
- **Calitate:** Fără coloranți, amidon, aditivi nenesesari.
- **Ambalaj:** Plicuri de 20g, sigilate.
- **Etichetare:** „Zahăr vanilat”, ingrediente complete, dată expirare, producător.

11. Sare iodată fină iodată – 1 kg

- **Descriere produs:** Sare alimentară fină, tratată cu iod conform legislației.
- **Compoziție:** Clorură de sodiu + iod (în formă stabilă: iodat de potasiu sau iodură de potasiu), fără alte adaosuri.
- **Calitate:** Granulație fină, conform HG nr. 568/2002 și normelor OMS pentru profilaxia carenței de iod.
- **Ambalaj:** Pungă din material alimentar de 1 kg, bine sigilată.
- **Etichetare:** Obligatoriu „Sare iodată pentru consum uman conform HG 568/2002”, nivel iod, termen valabilitate, producător.

12. Zahăr alb cristal – 1 kg

- **Denumire produs:** Zahăr alb cristal
- **Descriere produs:**
Zahăr obținut din sfeclă de zahăr sau trestie, rafinat, destinat consumului uman, utilizat în prepararea alimentelor în blocul alimentar spitalicesc.
- **Compoziție:**
100% zahăr (sucroză pură); fără adaosuri, conservanți, arome, coloranți sau alți aditivi.
- **Cerințe de calitate:**
 - Culoare: alb cristalin;
 - Granulație: medie (standard alimentar);
 - Umiditate: max. 0,06%;
 - Grad de puritate (zahăr invertit): conform standardelor STAS;
 - Fără miros străin, impurități mecanice, corpuri străine, praf sau umiditate excesivă.
- **Ambalaj:**
Pungă din material alimentar rezistent (polietilenă sau hârtie dublu strat), **greutate netă 1 kg**, ambalată industrial
Ambalajul trebuie să fie curat, fără urme de rupere, umiditate sau contaminare.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumirea produsului;
 - Ingrediente: 100% zahăr;
 - Greutate netă: 1 kg;
 - Data ambalării și termenul de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra în loc uscat, ferit de lumină și umezeală”;
 - Informații despre producător sau distribuitor;
 - Numărul lotului.
- **Condiții speciale:**
 - Produsul trebuie să fie fabricat într-o unitate certificată HACCP/ISO 22000;
 - Nu se acceptă zahăr cu umiditate excesivă, miros străin sau infestări.

13. Orez alb – min 1 kg

- **Denumire produs:** Orez alb
- **Descriere produs:**
Boabe de orez alb, decorticat, uscat, destinat consumului uman. Folosit în preparatele culinare din blocul alimentar al unității spitalicești.
- **Tip:**
Orez alb standard (semilung sau rotund), nemățuit, nemodificat genetic, calitate superioară.
- **Compoziție:**
100% orez alb, fără conservanți, aditivi, arome sau coloranți.
- **Cerințe de calitate:**
 - Culoare: alb mat sau lucios uniform;
 - Boabele: integrale, fără fisuri, fără urme de alterare, dăunători sau praf;
 - Umiditate: max. 14%;
 - Procent boabe sparte: max. 5%;
 - Fără miros sau gust străin, fără corpi străini (pietriș, coji, semințe etc.).
- **Ambalaj:**
Pungă de min **1 kg**, din material alimentar rezistent, sigilată ermetic, curată, fără deteriorări sau urme de umezeală.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumirea produsului: „Orez alb decorticat”;
 - Ingrediente: 100% orez;
 - Greutate netă: min 1 kg;
 - Data ambalării, termenul de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra în loc uscat și răcoros”;

- Număr lot, producător/distribuitoare;
- Origine (țara de proveniență).

• **Condiții speciale:**

- Produsul trebuie să provină dintr-o unitate certificată ISO 22000/HACCP;
- Nu se acceptă ambalaje deteriorate, cu urme de infestare, umezeală sau contaminare.

14. Stafide – ambalaj min 100g

- **Denumire produs:** Stafide uscate, fără sâmburi

- **Descriere produs:**

Fructe deshidratate obținute din struguri copleți, selecționați, uscați natural sau prin deshidratare controlată, fără adaos de zahăr sau conservanți artificiali, destinate consumului uman.

- **Compoziție:**

100% stafide din struguri uscați, **fără sâmburi**, cu posibil adaos alimentar de **ulei vegetal** (max. 1%) pentru antiaglomerare – admis conform legislației.

- **Cerințe de calitate:**

- Culoare: brun-închis până la auriu, în funcție de soi;
- Gust: dulce, specific stafidelor, fără gust de fermentat, ranced sau mucegai;
- Miros: plăcut, specific, fără mirosuri străine;
- Textură: stafide moi, fără uscare excesivă;
- Fără corpuri străine, sâmburi, praf, impurități sau urme de insecte;
- Umiditate: max. 18-20%;
- Conservare: fără dioxid de sulf (SO₂), în cazul utilizării se va specifica pe etichetă.

- **Ambalaj:**

Plic sau pungă din material alimentar termosigilat, de **100g net**, individual ambalată. Ambalajul trebuie să fie intact, curat, fără deteriorări sau urme de umiditate.

- **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumirea completă: „Stafide fără sâmburi”;
- Ingrediente: 100% stafide, ulei vegetal (dacă este cazul);
- Greutate netă: 100g;
- Data ambalării, termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra la loc uscat și răcoros, ferit de lumină”;
- Alergeni (dacă este cazul: „poate conține urme de gluten, nuci etc.”);
- Producător/importator, țara de origine, număr lot.

- **Condiții speciale:**

- Produsele trebuie să provină din unități certificate HACCP / ISO 22000;
- Nu se acceptă produse zaharisite, fermentate, cu urme de mucegai, corpuri străine sau infestare.

15. Cacao pudră – ambalaj min 100 g

- **Denumire produs:** Cacao pudră

- **Descriere produs:**

Pulbere obținută prin măcinarea masei de cacao degresate, destinată utilizării în preparate culinare sau deserturi în cadrul blocului alimentar.

- **Compoziție:**

100% pudră de cacao degresată, fără zahăr, fără arome artificiale, fără coloranți, conservanți sau potențiatori de aromă.

- **Tip:**

Cacao alcalinizată sau naturală (se va specifica tipul pe etichetă); minim 10% grăsimi din masa de cacao.

- **Cerințe de calitate:**

- Culoare: brun închis, uniform;
- Miros: intens, specific de cacao, fără mirosuri străine;
- Gust: amar specific, fără gust de ranced;
- Textură: pudră fină, fără aglomerări sau umezeală;
- Fără urme de infestare, impurități, corpuri străine sau urme de insecte.



- **Ambalaj:**
Plic sigilat de min 100 g, realizat din material alimentar impermeabil, opac (pentru protejarea împotriva luminii și umezelii), termosigilat, curat, nedeteriorat.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire produs: „Cacao pudră”;
 - Ingrediente: 100% cacao pudră;
 - Tipul: naturală/alkalinizată (după caz);
 - Valoarea energetică și informațiile nutriționale;
 - Greutate netă: min 100g;
 - Data ambalării și termenul de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra la loc uscat și răcoros”;
 - Producător/distribuitor, țara de origine, lot.
- **Condiții speciale:**
 - Fără adaosuri (zahăr, lapte, arome);
 - Fără alergeni (sau cu mențiune clară pe etichetă);
 - Proveniență din unitate certificată HACCP/ISO 22000.

16. Borș de puțină – ambalaj minim min 1 litru

- **Denumire produs:** Borș natural fermentat (borș de puțină)
- **Descriere produs:**
Lichid fermentat natural, obținut prin macerarea tărațelor de grâu și/sau porumb cu apă, uneori cu adaos de drojdie naturală sau hrean, fără adaosuri chimice sau conservanți, utilizat la acrit ciorbe în alimentația spitalicească.
- **Compoziție:**
Apă, tărațe de grâu (și/sau mălai), eventual hrean, drojdie naturală – **fără sare iodată în exces, fără oțet, acid citric, conservanți, coloranți, zahăr sau aditivi alimentari.**
- **Cerințe de calitate:**
 - Culoare: gălbui-deschis până la gălbui tulbure, specific fermentației naturale;
 - Miros: plăcut, acrișor, tipic borșului natural;
 - Gust: acru echilibrat, fără gust de fermentat excesiv sau alterat;
 - Fără sedimente grosiere, mușgai sau mirosuri neplăcute;
 - Fără adaosuri chimice (E-uri) sau potențiatori de aromă (monoglutamat etc.).
- **Ambalaj:**
Recipient alimentar curat, **minim 1 litru** (sticlă, PET alimentar, pungi bag-in-box etc.), etanș, fără scurgeri sau urme de fermentație necontrolată. Ambalajul trebuie să permită manipularea igienică și să nu transmită miros sau gust lichidului.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire produs: „Borș natural de puțină”;
 - Ingrediente: apă, tărațe de grâu/mălai, hrean (după caz);
 - Fără conservanți – mențiune obligatorie;
 - Volum net: minimum 1 litru;
 - Data fabricației și termen de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra la rece (max. +4°C)”;
 - Producător, lot, origine.
- **Condiții speciale:**
 - Se acceptă doar produs **nepasteurizat**, natural fermentat;
 - Fără adaos de oțet, acid citric, sare în exces sau alte substanțe corectoare de gust;
 - Produsul trebuie să provină din unități autorizate sanitar-veterinar și înregistrate conform legislației în vigoare (Legea nr. 98/2016, Legea nr. 150/2020, norme ANSVSA);
 - Transportul se va face în regim frigorific, dacă este solicitat de producător.

17. Muștar clasic – ambalaj min 200 g

- **Denumire produs:** Muștar clasic

- **Descriere produs:**
Produs alimentar sub formă de pastă, obținut din semințe de muștar măcinate, apă, oțet, sare și condimente naturale. Se utilizează în alimentația generală ca adaos pentru preparate culinare sau porții individuale.
- **Compoziție recomandată (fără aditivi sintetici):**
Apă, semințe de muștar (minimum 20%), oțet alimentar, sare, zahăr, condimente (curcuma, coriandru), fără conservanți artificiali (E-uri), fără coloranți sintetici, fără potențiatori de aromă (ex: glutamat monosodic).
- **Cerințe de calitate:**
 - Culoare: galben deschis până la galben intens, uniformă;
 - Consistență: pastă fină, omogenă, fără separare de fază;
 - Miroso: specific de muștar, fără mirosuri străine;
 - Gust: plăcut, echilibrat (clasic – dulceag și ușor picant);
 - Fără mușegai, gust amar, fermentat sau ranced.
- **Ambalaj:**
Recipient din plastic alimentar, sigilat, **capacitate minimă 300 g**, cu capac etanș, igienic, rezistent la manipulare și transport.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire completă: „Muștar clasic”;
 - Ingrediente în ordine descrescătoare;
 - Alergeni: **muștar** – se va evidenția clar;
 - Greutate netă: min 200 g;
 - Data fabricației și termenul de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra la loc uscat și răcoros, după deschidere la frigider”;
 - Informații nutriționale/100 g;
 - Nume și adresă producător, țara de origine, lot.
- **Condiții speciale:**
 - Nu se acceptă produse cu separare de apă sau ulei în ambalaj;
 - Produsul trebuie să provină din unitate certificată HACCP/ISO 22000;
 - Fără conservanți artificiali sau E-uri nespecificate;
 - Nu se admit recipiente sparte, murdare, îndoite sau cu sigilii rupte.

18. Oțet alimentar – ambalaj min 1 litru

- **Denumire produs:** Oțet alimentar natural fermentat
- **Descriere produs:**
Produs lichid obținut prin fermentație acetică naturală a vinului sau sucului de mere, destinat utilizării în prepararea alimentelor în cadrul blocului alimentar. Nu se acceptă oțet sintetic (acid acetic diluat industrial).
- **Tipuri acceptate:**
 - Oțet din vin alb sau roșu
 - Oțet din mere
 (Se va specifica pe etichetă tipul oțetului oferit.)
- **Compoziție:**
100% oțet obținut prin fermentație naturală, fără adaosuri de conservanți, coloranți, arome artificiale sau alți aditivi alimentari. Aciditate minimă: **6%**.
- **Cerințe de calitate:**
 - Aspect: limpede, fără depuneri grosiere sau impurități;
 - Culoare: specifică materiei prime (galben auriu pentru oțetul de mere, galben pai până la roșcat pentru oțetul de vin);
 - Miroso: plăcut, specific de oțet natural;
 - Gust: acru specific, fără note străine sau metalice;
 - Fără fermentație secundară sau sedimente instabile.
- **Ambalaj:**
Recipient de min **1 litru**, din **PET alimentar** sau sticlă, sigilat, curat, fără scurgeri, deformări sau defecte. Dop etanș și resigilabil. Nu se acceptă recipiente deteriorate sau cu capac fisurat.

- **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumirea produsului: „Oțet din vin” sau „Oțet din mere” (după caz);
- Ingrediente: 100% oțet natural din...;
- Aciditate: min. 6%;
- Volum net: min 1 litru;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra la loc uscat, răcoros, ferit de lumină”;
- Producător/importator, lot, țara de origine.

- **Condiții speciale:**

- Produsul trebuie să provină din unitate cu certificare HACCP / ISO 22000;
- Nu se acceptă oțet sintetic (acid acetic diluat industrial);
- Nu se acceptă produse cu miros înțepător anormal sau gust ars.

19. Ulei rafinat de floarea-soarelui – ambalaj min 1 litru

- **Denumire produs:** Ulei rafinat de floarea-soarelui

- **Descriere produs:**

Produs lichid obținut prin presare și rafinare a semințelor de floarea-soarelui, destinat utilizării în prepararea alimentelor în regim colectiv (gătire, prăjire, aseasonare). Utilizare versatilă în bucătăria dietetică spitalicească.

- **Compoziție:**

100% ulei rafinat din semințe de floarea-soarelui.

Fără aditivi, conservanți, arome artificiale sau alte uleiuri vegetale amestecate.

- **Cerințe de calitate:**

- Aspect: lichid limpede, fără sedimente;
- Culoare: galben deschis – aurie, uniformă;
- Miros: plăcut, specific uleiului de floarea-soarelui, fără miros de ranced;
- Gust: neutru, fără gust ars sau amar;
- Fără impurități vizibile, depuneri sau separări.

- **Valori nutriționale estimative/100 ml:**

- Valoare energetică: ~900 kcal
- Grăsimi: 100 g (din care grăsimi saturate max. 12 g)
- Fără carbohidrați, proteine, fibre, zahăr sau sare

- **Ambalaj:**

Recipient din **PET alimentar**, transparent sau opac, de **1 litru**, cu dop resigilabil. Ambalajul trebuie să fie curat, fără urme de scurgeri, deformări sau deteriorări. Se acceptă și ambalaj eco (sticlă sau bag-in-box), cu menționare prealabilă.

- **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumirea produsului: „Ulei rafinat de floarea-soarelui”;
- Ingrediente: 100% ulei de floarea-soarelui;
- Valori nutriționale/100 ml;
- Volum net: min 1 litru;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra la loc uscat, răcoros, ferit de lumină directă”;
- Producător/importator, țara de origine, lot.

- **Condiții speciale:**

- Fără miros de oxidare sau gust alterat;
- Nu se acceptă produse care conțin amestecuri cu alte uleiuri vegetale;
- Proveniență din unități certificate HACCP / ISO 22000.

20. Măsline negre fără sămburi – tip *Kalamata* sau *Amfissa*, ambalaj minim 4 kg

- **Denumire produs:** Măsline negre fără sămburi, tip *Amfissa* sau *Kalamata*, mari și cărnoase, în saramură slabă – dietetică

• **Descriere produs:**

Măsline negre de calitate superioară, **de tip Amfissa sau Kalamata**, selecționate pentru dimensiuni mari, textură cărnosă și gust echilibrat, ambalate în saramură slabă, **fără sămburi**, destinate utilizării în meniurile dietetice ale pacienților din unități medicale.

• **Specificații tehnice:**

- Fructe întregi, fără sămburi, mari, cărnose;
- Calibru mare (minim 181–200 buc/kg);
- Textură fermă, nezbârcită;
- Gust echilibrat, sărat moderat, fără gust amar;
- Fără aditivi sintetici, conservanți agresivi sau coloranți;
- Ambalate în saramură slabă (conținut de sare max. 4–5%).

• **Ingrediente:**

Măsline negre fără sămburi (tip Kalamata/Amfissa), apă, sare alimentară, eventual acid lactic sau acid citric (acizi alimentari naturali, E270/E330) – fără oțet, fără benzoat, fără glutamat.

• **Ambalaj:**

Recipient alimentar (galeată din plastic alimentar sau bag-in-box), **capacitate minimă 4 kg net** de produs, în saramură. Recipiente etanșe, cu capac resigilabil, curate, fără deteriorări sau urme de oxidare.

• **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) 1169/2011:

- Denumire: „Măsline negre fără sămburi – tip Amfissa/Kalamata”;
- Ingrediente și aditivi (dacă există);
- Greutate netă: min. 4 kg;
- Greutate netă scursă (obligatoriu);
- Data fabricației și termen de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra la loc uscat și răcoros, după deschidere la frigider, consum în max. 7 zile”;
- Nume producător/importator, țara de origine, lot.

• **Condiții speciale:**

- Fără sămburi, fără gust amar sau fermentat excesiv;
- Se acceptă doar măsline din culturi certificate (UE sau non-UE), provenite din unități cu certificare HACCP sau ISO 22000;
- Nu se admit fructe zdrobite, alterate sau cu saramură tulbure.

21. Lapte praf integral – sac min 25 kg

• **Denumire produs:** Lapte praf integral

• **Descriere produs:**

Produs obținut prin deshidratarea laptelui integral pasteurizat, cu conținut normal de grăsime, destinat utilizării în procesul tehnologic de preparare al produselor alimentare din blocul alimentar spitalicesc.

• **Compoziție:**

100% lapte integral deshidratat, fără adaosuri de zahăr, conservanți, arome sau alte substanțe.

• **Cerințe de calitate:**

- Aspect: pulbere fină, omogenă, fără aglomerări sau corpuri străine;
- Culoare: alb-crem;
- Gust și miros: caracteristice laptelui, fără gust sau miros de ars, înțepător sau alterat;
- Umiditate maximă: conform standardelor naționale și europene pentru laptele praf integral (max. 5%);
- Conținut de grăsime: conform etichetei, de obicei între 25–28%.

• **Ambalaj:**

Sac alimentar de tip **pungi în sac** sau sac laminat de min **25 kg**, rezistent, sigilat, care să asigure protecția împotriva umezelii și contaminării. Ambalajul trebuie să fie etichetat corespunzător și să permită manipulare facilă în cantități mari.

• **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumirea produsului: „Lapte praf integral”;
- Ingrediente: lapte integral deshidratat;

- Greutate netă: min 25 kg;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra într-un loc uscat, răcoros, ferit de mirosuri străine”;
- Informații nutriționale/100 g;
- Nume producător/importator, țara de origine, lot.

• **Condiții speciale:**

- Produsul trebuie să provină din unități autorizate și certificate conform normelor HACCP / ISO 22000;
- Nu se acceptă lapte praf cu adaosuri (ex: lactoză, vitamine suplimentare, îndulcitori);
- Ambalajul trebuie să fie intact, fără rupturi, urme de umezeală sau contaminare.

22. Năut conservat în suc propriu – borcan sticlă 720 ml (aprox. 400 g greutate netă scursă)

- **Denumire produs:** Năut conservat în suc propriu, calitate superioară

• **Descriere produs:**

Năut decorticat, fiert și conservat în suc propriu (fără adaos de apă sau saramură), ambalat în borcan de sticlă, gata pentru utilizare în meniurile dietetice ale blocului alimentar spitalicesc. Produs natural, fără conservanți chimici sau aditivi artificiali.

• **Compoziție:**

Năut fiert, suc propriu rezultat din fierberea boabelor, fără adaosuri de apă, sare, conservanți, zahăr sau arome.

• **Cerințe de calitate:**

- Boabe întregi, ferme, bine fierte, fără părți zdrobite sau moi excesiv;
- Culoare specifică năutului fiert, uniformă;
- Gust natural, plăcut, fără fermentație sau aciditate neplăcută;
- Suc limpede, fără impurități sau sedimente;
- Fără bulgări, sediment sau spumă la suprafață.

• **Ambalaj:**

Borcan din sticlă alimentară, transparent, cu capac metalic etanș, dimensiune 720 ml, greutate netă scursă minim 400 g. Ambalajul trebuie să fie intact, fără fisuri, fără coroziune sau deformări.

• **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumirea completă: „Năut conservat în suc propriu”;
- Ingrediente: năut, fără alte adaosuri;
- Greutate netă și greutate scursă;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra la loc uscat și răcoros”;
- Nume producător/importator, țara de origine, lot.

• **Condiții speciale:**

- Produsul trebuie să provină din unități cu certificare HACCP / ISO 22000;
- Fără conservanți sintetici, E-uri nepermise sau adaosuri;
- Produs cu gust natural, fără fermentație sau mirosuri neplăcute;
- Se acceptă doar produse cu aspect uniform și clar, fără impurități vizibile.

23. Cereale tip musli fără adaos de zahăr – ambalaj min 500 g

- **Denumire produs:** Cereale tip musli fără adaos de zahăr

• **Descriere produs:**

Amestec de cereale integrale, fructe uscate și semințe, fără adaos de zahăr sau îndulcitori, destinat utilizării în meniurile dietetice ale blocului alimentar spitalicesc.

• **Compoziție:**

- Fulgi de ovăz integral
- Fulgi de orz integral
- Secară integrală
- Semințe de floarea-soarelui, dovleac
- Fructe uscate (stafide, merișoare, fără adaos de zahăr)
- Fără adaos de zahăr, siropuri, miere sau alți îndulcitori

• **Cerințe de calitate:**

- Ingrediente 100% naturale, fără conservanți, coloranți sau arome artificiale;
- Produs fără gluten, dacă este cazul, se specifică clar;
- Textură crocantă, fără umiditate sau aglomerări;
- Gust natural, echilibrat, fără arome sintetice.

• **Ambalaj:**

Recipient din folie sau pungi cu barieră, cu capacitate de **500 g**, sigilate etanș, cu posibilitate de închidere resigilabilă. Ambalajul trebuie să asigure protecția împotriva umezelii și contaminanților.

• **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumire: „Cereale tip musli fără adaos de zahăr”;
- Ingrediente detaliate;
- Greutate netă; min 500 g
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra la loc uscat și răcoros”;
- Informații nutriționale/100 g;
- Producător/importator, țara de origine, lot.

• **Condiții speciale:**

- Produs fabricat în unități certificate HACCP / ISO 22000;
- Fără adaos de zahăr sau îndulcitori artificiali;
- Se preferă ingrediente din agricultura ecologică sau certificată;
- Fără contaminare cu alergeni (se specifică clar dacă produsul poate conține urme).

24. Usturoi praf – pachet min 200 g

- **Denumire produs:** Usturoi praf 100% natural, fără adaosuri

• **Descriere produs:**

Pulbere fină obținută prin uscare și măcinare a căteilor de usturoi, utilizată pentru condimentarea preparatelor alimentare în blocul alimentar spitalicesc. Produs natural, fără conservanți, coloranți sau aditivi.

• **Compoziție:**

100% usturoi uscat și măcinat, fără adaos de sare, conservanți, îndulcitori sau alte ingrediente.

• **Cerințe de calitate:**

- Pulbere fină, uniformă, fără aglomerări;
- Culoare alb-gălbui spre crem;
- Miros și gust caracteristic, fără miros acru, mușcat sau alterat;
- Fără impurități sau corpuri străine.

• **Ambalaj:**

Recipient din plastic alimentar (pungă, doză sau recipient cu capac), de **minim 200 g**, sigilat etanș, protejat de umiditate și lumină.

• **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumirea produsului: „Usturoi praf 100% natural”;
- Ingrediente: usturoi uscat măcinat;
- Greutate netă: min 200 g;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra într-un loc uscat, ferit de lumină”;
- Nume producător/importator, țara de origine, lot.

• **Condiții speciale:**

- Produsul trebuie să provină din unități autorizate și certificate HACCP / ISO 22000;
- Fără adaos de sare, conservanți sau alți aditivi;
- Ambalajul trebuie să protejeze produsul de umezeală pentru a preveni aglomerarea.

25. Praf de copt – pachet min 100 g

- **Denumire produs:** Praf de copt (agent de afânare pentru aluaturi)

- **Descriere produs:**
Produs pulverulent, folosit ca agent de afânare în prepararea aluaturilor, destinat utilizării în blocul alimentar spitalicesc. Produs conform standardelor alimentare, fără aditivi nepermisi sau alergeni.
- **Compoziție:**
Bicarbonat de sodiu, acid tartric sau acid citric (în cantități reglementate), amidon alimentar (pentru stabilizare). Fără adaos de fosfați sau alți aditivi periculoși.
- **Cerințe de calitate:**
 - Pulbere fină, uniformă, fără aglomerări;
 - Culoare albă;
 - Gust neutru, fără gust metalic sau amar;
 - Fără impurități sau mirosuri neplăcute.
- **Ambalaj:**
Pachet din folie sau cutie carton, cu capacitate de **minim 100 g**, sigilat etanș, protejat de umezeală și lumină.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire: „Praful de copt”;
 - Ingrediente detaliate;
 - Greutate netă; min 100 g
 - Data fabricației și termen de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra într-un loc uscat și răcoros”;
 - Nume producător/importator, țara de origine, lot.
- **Condiții speciale:**
 - Produsul trebuie să provină din unități certificate HACCP / ISO 22000;
 - Fără adaosuri nepermise în alimentația spitalicească;
 - Ambalajul să asigure integritatea și protecția produsului pe durata depozitării.

26. Bicarbonat de sodiu – pachet min 25 g

- **Denumire produs:** Bicarbonat de sodiu alimentar (E500)
- **Descriere produs:**
Pulbere fină utilizată ca agent de afânare și reglare a acidității în preparatele culinare din blocul alimentar spitalicesc. Produs pur, fără impurități, conform standardelor alimentare.
- **Compoziție:**
100% bicarbonat de sodiu alimentar, puritate minim 99%.
- **Cerințe de calitate:**
 - Pulbere albă, fină, fără aglomerări;
 - Gust neutru, fără mirosuri sau gusturi străine;
 - Fără impurități vizibile;
 - Puritate conform standardelor alimentare.
- **Ambalaj:**
Pachet mic, sigilat, de min **25 g**, din folie sau plic de aluminiu/film alimentar, care să asigure protecția împotriva umezelii și contaminării.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumirea produsului: „Bicarbonat de sodiu alimentar”;
 - Ingrediente: 100% bicarbonat de sodiu;
 - Greutate netă: min 25 g;
 - Data fabricației și termenul de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra în loc uscat și răcoros”;
 - Nume producător/importator, țara de origine, lot.
- **Condiții speciale:**
 - Produs din unități certificate HACCP / ISO 22000;
 - Ambalajul trebuie să asigure integritatea și protecția produsului.

27. Rahat – pachet min 250 g

- **Denumire produs:** Rahat (dulceață orientală)

• **Descriere produs:**

Produs dulce tradițional obținut prin fierberea și gelifierea sucului de fructe, zahăr și amidon, cu textură moale și elastică, destinat consumului în meniurile spitalicești, respectând normele de siguranță alimentară.

• **Compoziție:**

Zahăr, apă, amidon alimentar, suc de fructe natural sau arome naturale, acidifiant (acid citric), eventual coloranți naturali (ex: extract de sfeclă roșie, curcumină). Fără adaos de conservanți sintetici sau coloranți artificiali.

• **Cerințe de calitate:**

- Textură elastică, moale, fără cristale de zahăr sau uscare;
- Culoare uniformă, naturală;
- Gust echilibrat, plăcut, fără mirosuri sau gusturi străine;
- Fără impurități sau corpuri străine.

• **Ambalaj:**

Ambalaj individual sau colectiv din folie alimentară sau cutie carton, cu greutate netă de **250 g**, sigilat etanș pentru protejarea produsului.

• **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumire: „Rahat”;
- Ingrediente detaliate;
- Greutate netă; min 250 g
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra la loc uscat și răcoros”;
- Nume producător/importator, țara de origine, lot.

• **Condiții speciale:**

- Produs din unități certificate HACCP / ISO 22000;
- Fără conservanți sintetici sau coloranți artificiali;
- Recomandat să nu conțină alergeni (nuci, etc.), sau să fie clar etichetat dacă este cazul.

28. Aluat pentru plăcinte – pachet min 500g

• **Denumire produs:** Aluat pentru plăcinte proaspăt sau congelat

• **Descriere produs:**

Aluat obținut din făină de grâu, apă, grăsimi alimentare (ulei sau untură), sare și agenți de dospire (dacă este cazul), destinat preparării plăcintelor în blocul alimentar spitalicesc. Produs conform normelor sanitare și de siguranță alimentară, fără conservanți sau aditivi nepermisi.

• **Compoziție:**

Făină de grâu, apă, grăsimi alimentare (ulei de floarea-soarelui sau untură), sare, drojdie sau agenți de dospire (opțional), fără conservanți artificiali.

• **Cerințe de calitate:**

- Textură elastică, ușor maleabilă, fără gust acru sau fermentații neplăcute;
- Aspect uniform, fără impurități sau corpuri străine;
- Fără mirosuri sau gusturi străine;
- Conform standardelor de igienă și siguranță alimentară.

• **Ambalaj:**

Ambalaj alimentar igienic, sigilat, în pachete de **500g**, din folie alimentară sau ambalaj termoizolant (pentru variante congelate).

• **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumire: „Aluat pentru plăcinte”;
- Ingrediente;
- Greutate netă; min 500 g
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra la +4°C (pentru proaspăt) sau la -18°C (pentru congelat)”;
- Nume producător/importator, țara de origine, lot.

• **Condiții speciale:**

- Produs fabricat în unități certificate HACCP / ISO 22000;
- Fără conservanți sau aditivi nepermisi;

- o Ambalaj ce asigură păstrarea prospețimii și siguranței produsului.

29. Aluat foitaj congelat – pachet min 500g

- **Denumire produs:** Aluat foitaj congelat

- **Descriere produs:**

Aluat foitaj obținut prin laminarea alternativă a făinii, grăsimii și apei, utilizat pentru prepararea produselor de patiserie în blocul alimentar spitalicesc. Produs congelat, destinat utilizării ulterioare, care păstrează proprietățile organoleptice și siguranța alimentară.

- **Compoziție:**

Făină de grâu, grăsimi alimentare (ulei vegetal și/sau untură), apă, sare, agenți de afânare (drojdie, acidifiant), fără conservanți sintetici.

- **Cerințe de calitate:**

- o Textură specifică, stratificată, elastică după decongelare;
- o Culoare albă sau ușor gălbuie, fără pete sau impurități;
- o Gust neutru, fără mirosuri sau gusturi străine;
- o Produs congelat corect, fără semne de decongelare prematură sau înghețare repetată.

- **Ambalaj:**

Ambalaj alimentar igienic, rezistent la temperaturi scăzute, de **500g**, sigilat ermetic pentru protecție împotriva contaminanților și uscării.

- **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- o Denumire: „Aluat foitaj congelat”;
- o Ingrediente detaliate;
- o Greutate netă; min 500 g
- o Data fabricației și termenul de valabilitate;
- o Condiții de păstrare: „A se păstra la -18°C”;
- o Instrucțiuni de decongelare și utilizare;
- o Nume producător/importator, țara de origine, lot.

- **Condiții speciale:**

- o Producție în unități certificate HACCP / ISO 22000;
- o Fără conservanți artificiali sau aditivi nepermisi;
- o Ambalaj care asigură integritatea produsului pe durata depozitării și transportului.

30. Ciuperci tăiate la borcan în suc propriu – borcan min 720 ml

- **Denumire produs:** Ciuperci tăiate în suc propriu, conservate

- **Descriere produs:**

Ciuperci tăiate, sterilizate și conservate în suc propriu, fără adaos de conservanți sau alte substanțe chimice, destinate consumului în meniurile spitalicești. Produs natural, păstrează gustul și textura ciupercilor proaspete.

- **Compoziție:**

Ciuperci (specii comestibile, ex. champignon), apă, sare alimentară (în cantitate minimă), fără conservanți, fără adaos de acidifiant sau potenciatori de aromă.

- **Cerințe de calitate:**

- o Ciuperci tăiate uniform, cu aspect natural, fără pete sau semne de alterare;
- o Suc limpede, fără turbiditate excesivă;
- o Gust natural, fără gust metalic, amar sau mușcăit;
- o Fără impurități sau corpuri străine;
- o Sterilizare corectă, fără semne de fermentație sau gaze în borcan.

- **Ambalaj:**

Borcan din sticlă, capac metalic sigilat, cu greutate netă de **min 720 ml** (sau echivalent), asigurând integritatea și siguranța produsului.

- **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- o Denumire: „Ciuperci tăiate în suc propriu, conservate”;
- o Ingrediente;

- Greutate netă și brută; min 720 ml
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra la loc uscat și răcoros”;
- Instrucțiuni de utilizare după deschidere;
- Nume producător/importator, țara de origine, lot.
- **Condiții speciale:**
 - Produs fabricat în unități autorizate, certificate HACCP / ISO 22000;
 - Fără adaos de conservanți sintetici sau aditivi nepermisi;
 - Control strict al sterilizării și condițiilor de ambalare.

31. Castraveți în oțet – borcan sticlă minim 720g

- **Denumire produs:** Castraveți în oțet, conservați la borcan de sticlă
- **Descriere produs:**
Castraveți proaspeți, selecționați, de calibru mic sau mediu, păstrați în soluție de oțet alimentar diluat, sare și condimente naturale. Produs destinat consumului în regim dietetic moderat, în cadrul blocului alimentar spitalicesc.
- **Compoziție:**
Castraveți proaspeți, apă potabilă, oțet alimentar (acid acetic 9%), sare alimentară iodată, condimente naturale (boabe de muștar, boabe de piper, foi de dafin, mărar uscat etc.).
Fără conservanți chimici, fără zahăr adăugat, fără coloranți sau potențiatori de aromă.
- **Cerințe de calitate:**
 - Castraveți întregi sau tăiați, de culoare uniformă, consistenți, crocanți, fără pete, părți moi sau fermentații;
 - Lichid limpede, cu gust echilibrat între acru și sărat, fără gust metalic sau înțepător excesiv;
 - Produs pasteurizat, steril, fără sedimente, tulburări sau dopuri de mușgai.
- **Ambalaj:**
Borcan de sticlă alimentar, sigilat cu capac metalic twist-off, ermetic, rezistent la pasteurizare.
Greutate netă: **minim 720 g.**
Greutate netă scursă (castraveți): specificată clar pe etichetă, conform legislației.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire: „Castraveți în oțet”;
 - Ingrediente;
 - Greutate netă și greutate netă scursă;
 - Data fabricației și termenul de valabilitate;
 - Condiții de depozitare: „A se păstra în loc uscat, ferit de îngheț și raze solare. După deschidere, a se păstra la frigider și a se consuma în termen de 3 zile.”;
 - Nume producător/importator, țară de origine, număr lot.
- **Condiții speciale:**
 - Produs în unități certificate HACCP / ISO 22000;
 - Fără conservanți chimici de sinteză (ex. benzoat, sorbat);
 - Fără OMG;
 - Condimente exclusiv naturale.

32. Gogoșari în oțet extra – borcan sticlă minim 720 g

- **Denumire produs:** Gogoșari în oțet extra, conservați la borcan de sticlă
- **Descriere produs:**
Gogoșari proaspeți, bine copti, selecționați cu atenție, feliați sau tăiați în sferturi, marinați în soluție de oțet alimentar și condimente naturale. Produs pasteurizat, destinat consumului în regim moderat în unități spitalicesci.
- **Compoziție:**
Gogoșari, apă, oțet alimentar (acid acetic min. 9%), sare iodată, zahăr (în cantitate redusă, doar pentru echilibrarea gustului), condimente naturale (foi de dafin, boabe de piper, muștar, ienibahar – opțional).
Fără conservanți sintetici, fără coloranți artificiali, fără aditivi alimentari.
- **Cerințe de calitate:**
 - Gogoșari de culoare roșu intens, consistenți, dulci, fără urme de alterare, crocanți și uniform feliați;

- Soluție limpede, echilibrată gustativ (ușor acrișoară, aromată, neînțepătoare);
- Fără impurități, mușegai, suspensii, fermentații sau sediment anormal;
- Ambalaj intact, sigilat corespunzător, fără scurgeri sau capac bombat.

• **Ambalaj:**

Borcan de sticlă alimentară, cu capac metalic ermetic (twist-off), tratat termic.

Greutate netă: **minim 720 g**

Greutate scursă (gogoșari): specificată pe etichetă, conform reglementărilor.

• **Etichetare:**

În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorului:

- Denumirea completă: „Gogoșari în oțet extra – pasteurizați”;
- Lista ingredientelor;
- Greutate netă și greutate netă scursă;
- Data producției și data expirării;
- Condiții de depozitare: „A se păstra la loc uscat și răcoros. După deschidere, a se păstra la frigider și a se consuma în 3-5 zile.”
- Denumirea producătorului sau distribuitorului, țara de origine, lot.

• **Condiții speciale:**

- Produs obținut în unități conforme cu HACCP / ISO 22000;
- Fără OMG;
- Fără conservanți de sinteză (ex: benzoat de sodiu, sorbat de potasiu);
- Condimente exclusiv naturale.

33. Roșii în bulion – borcan sticlă minim 720 g

- **Denumire produs:** Roșii întregi/porționate în bulion – conservați la borcan de sticlă

• **Descriere produs:**

Roșii bine coapte, selecționate, întregi sau tăiate în bucăți mari, conservate în bulion natural de roșii fără aditivi. Produs destinat preparatelor culinare din unitățile sanitare, cu valoare nutrițională ridicată și digestibilitate bună.

• **Compoziție:**

Roșii decojite întregi sau în bucăți, bulion natural (din roșii pasate), sare iodată (în cantitate redusă).

Fără zahăr adăugat, fără conservanți, fără coloranți, fără potențiatori de aromă.

• **Cerințe de calitate:**

- Roșii bine coapte, fără pete, de calibru mediu, cu textură fermă, curățate de pielea;
- Bulion dens, de culoare roșu intens, omogen, fără sedimente sau separare lichidă vizibilă;
- Gust și miros natural de roșii coapte, fără gust metalic, acru sau fermentat;
- Fără impurități, mușegai sau coji în exces;
- Fără urme de oxidare sau fermentație.

• **Ambalaj:**

Borcan de sticlă alimentară transparent, cu capac metalic ermetic (twist-off), tratat termic.

Greutate netă: **minim 720 g**

Greutate netă scursă (roșii): înscrisă vizibil pe etichetă.

• **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumire: „Roșii întregi în bulion” sau „Roșii decojite în bulion”;
- Ingrediente: roșii, bulion, sare iodată;
- Greutate netă și greutate netă scursă;
- Termen de valabilitate, data fabricației, lot;
- Condiții de depozitare: „A se păstra la loc uscat, răcoros, ferit de razele soarelui. După deschidere, a se păstra la frigider și a se consuma în 48 de ore.”
- Nume producător, țara de origine, certificări.

• **Condiții speciale:**

- Fără conservanți sau aditivi chimici;
- Fără zahăr adăugat sau agenți de îngroșare (ex. amidon);
- Produs realizat în unități certificate HACCP / ISO 22000;
- Fără organisme modificate genetic (OMG).

34. Pastă de tomate – borcan sticlă minim 720 g

- **Denumire produs:** Pastă de tomate – concentrație min. 24% substanță uscată, borcan de sticlă
- **Descriere produs:**
Produs alimentar obținut prin evaporarea controlată a sucului de tomate proaspete și bine coapte, fără adaosuri nepermise. Utilizată la prepararea mâncărilor în regim dietetic, în cadrul unităților spitalicești.
- **Compoziție:**
Tomate proaspete 100%, sare alimentară iodată (max. 1%).
Fără zahăr adăugat, fără conservanți, fără coloranți, fără amidon, fără potențiatori de aromă.
- **Parametri tehnici:**
 - **Conținut de substanță uscată solubilă (Brix):** minim 24%;
 - **pH:** < 4,5;
 - **Conținut de sare:** max. 1%;
 - **Conținut de solanina:** nedetectabil;
 - **Conținut de impurități:** absent;
 - **Consistență:** vâscoasă, omogenă.
- **Cerințe de calitate:**
 - Culoare roșu închis, naturală, specifică pastei de tomate concentrate;
 - Miros și gust plăcut, tipic tomatelor coapte, fără gust acru, amar, metallic sau fermentat;
 - Fără urme de arsură, separări apoase sau coajă;
 - Fără mușegai, impurități vizibile sau sediment.
- **Ambalaj:**
Borcan de sticlă alimentară cu capac metalic ermetic (twist-off), tratat termic prin pasteurizare sau sterilizare.
Greutate netă: **minim 720 g.**
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor:
 - Denumire completă: „Pastă de tomate 100% – min. 24% substanță uscată”;
 - Lista completă a ingredientelor;
 - Greutate netă; min 720 ml
 - Data fabricației și termenul de valabilitate;
 - Condiții de depozitare: „A se păstra la loc uscat și răcoros. După deschidere, a se păstra la frigider și a se consuma în maxim 5 zile.”
 - Producător / distribuitor, țara de origine, număr lot.
- **Condiții speciale:**
 - Fără conservanți (ex. benzoat, sorbat);
 - Fără agenți de îngroșare (amidon, gumă xantan etc.);
 - Fără organisme modificate genetic (OMG);
 - Produs realizat în unități certificate HACCP / ISO 22000.

35. Ceai fructe diverse arome – cutie min 20 buc

- **Denumire produs:** Ceai de fructe diverse arome – infuzie uscată, pliculețe ambalate în cutie
- **Descriere produs:**
Amestec de fructe uscate și plante aromatice, special selectate pentru prepararea unei infuzii aromate, naturale, fără adaos de arome artificiale sau coloranți, destinat consumului în unitățile sanitare.
- **Compoziție orientativă:**
Amestec de fructe uscate (măr, hibiscus, coacăze negre, afine, fructe de soc, coji de citrice), plante aromatice (mentă, tei, floare de hibiscus), fără adaos de zahăr, conservanți sau arome sintetice.
- **Cerințe de calitate:**
 - Ingrediente 100% naturale, fără adaos chimic sau artificial;
 - Aroma plăcută, specifică fructelor din compoziție, fără gust amar sau de ars;
 - Pliculețe ambalate individual, sigilate pentru păstrarea prospețimii;
 - Cutie din carton rezistent, cu instrucțiuni clare de preparare și depozitare;
 - Produs ambalat în condiții de igienă și siguranță conform normelor HACCP.

- **Ambalaj:**
Cutie carton alimentară, conținând minim 20 pliculețe de ceai, câte 2 g fiecare (sau cantitatea specificată de producător).
Cutia trebuie să fie etichetată clar cu denumire, ingrediente, termen de valabilitate, instrucțiuni de preparare și condiții de depozitare.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire: „Ceai fructe diverse arome”;
 - Ingrediente complete în ordine descrescătoare;
 - Greutate netă totală; min 40 g
 - Termen de valabilitate;
 - Instrucțiuni de preparare;
 - Condiții de păstrare;
 - Nume producător, țară origine, lot.
- **Condiții speciale:**
 - Fără arome artificiale, coloranți sau conservanți;
 - Fără adaos de zahăr;
 - Produse certificate HACCP și/sau ISO 22000;
 - Potrivit pentru toate grupele de vârstă, inclusiv copii (fără cofeină).

36. Ceai mușețel – cutie min 20 buc

- **Denumire produs:** Ceai de mușețel (*Matricaria chamomilla*) – infuzie uscată, pliculețe ambalate în cutie
- **Descriere produs:**
Flori uscate de mușețel, atent selecționate și ambalate pentru prepararea unei infuzii calmante, fără adaos de arome, conservanți sau alte substanțe chimice. Produs natural, recomandat și în regim dietetic spitalicesc.
- **Compoziție:**
100% flori uscate de mușețel (*Matricaria chamomilla*) fără adaosuri.
- **Cerințe de calitate:**
 - Flori de mușețel curate, fără impurități, praf, insecte sau alte corpuri străine;
 - Aroma caracteristică, plăcută, fină, florală;
 - Pliculețe sigilate individual pentru păstrarea proșpețimii;
 - Cutie rezistentă, etichetată corect și lizibil.
- **Ambalaj:**
Cutie din carton alimentară, conținând minim 20 de pliculețe a câte 2 g fiecare (sau conform specificațiilor producătorului).
Cutia trebuie să fie clar etichetată cu toate informațiile obligatorii.
- **Etichetare:**
În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire: „Ceai mușețel” (*Matricaria chamomilla*);
 - Ingrediente: 100% flori uscate de mușețel;
 - Greutate netă; 40 g
 - Termen de valabilitate;
 - Instrucțiuni de preparare (ex: infuzie la 100°C timp de 5-7 minute);
 - Condiții de păstrare: „A se păstra la loc uscat, răcoros, ferit de lumină și umezeală.”;
 - Nume producător, țara de origine, lot.
- **Condiții speciale:**
 - Produs natural, fără aditivi sau conservanți;
 - Fără organisme modificate genetic (OMG);
 - Produs în unități certificate HACCP / ISO 22000;
 - Potrivit pentru toate grupele de vârstă, inclusiv copii (excluzând persoanele alergice la această plantă).

37. Ceai sunătoare – cutie

- **Denumire produs:** Ceai de sunătoare (*Hypericum perforatum*) – infuzie uscată, pliculețe ambalate în cutie

- **Descriere produs:**

Plante uscate de sunătoare, atent selecționate, destinate preparării unei infuzii cu proprietăți calmante și terapeutice, fără adaosuri de arome artificiale sau conservanți. Produs natural, adecvat pentru consum în unități spitalicești, cu recomandare medicală.

- **Compoziție:**

100% flori și frunze uscate de sunătoare (*Hypericum perforatum*), fără alte adaosuri.

- **Cerințe de calitate:**

- Material vegetal curat, fără impurități, insecte sau praf;
- Aroma caracteristică, ușor ierboasă, plăcută;
- Pliculețe individual sigilate pentru păstrarea prospețimii și a proprietăților;
- Cutie cartonată, rezistentă, etichetată clar.

- **Ambalaj:**

Cutie din carton alimentar, conținând minim 20 de pliculețe a câte 2 g fiecare, sau conform specificațiilor producătorului.

Cutia trebuie să conțină toate informațiile obligatorii privind produsul.

- **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumire: „Ceai sunătoare” (*Hypericum perforatum*);
- Ingrediente: 100% flori și frunze uscate de sunătoare;
- Greutate netă;
- Termen de valabilitate;
- Instrucțiuni de preparare (ex: infuzie la 100°C timp de 5-7 minute);
- Condiții de păstrare: „A se păstra la loc uscat, răcoros, ferit de lumină și umezeală.”;
- Nume producător, țara de origine, lot.

- **Condiții speciale:**

- Produs natural, fără conservanți sau aditivi;
- Fără organisme modificate genetic (OMG);
- Produs în unități certificate HACCP / ISO 22000;

38. Ceai mentă – cutie min 20 buc

- **Denumire produs:** Ceai de mentă (*Mentha piperita*) – infuzie uscată, pliculețe ambalate în cutie

- **Descriere produs:**

Frunze uscate de mentă, atent selecționate, pentru prepararea unei infuzii aromate și răcoritoare, fără adaosuri artificiale sau conservanți. Produs natural, potrivit pentru consum în unități sanitare, inclusiv pentru regimuri dietetice.

- **Compoziție:**

100% frunze uscate de mentă (*Mentha piperita*) fără alte adaosuri.

- **Cerințe de calitate:**

- Material vegetal curat, fără impurități, praf sau insecte;
- Aroma intensă, proaspătă, specifică mentei;
- Pliculețe individual sigilate pentru păstrarea prospețimii;
- Ambalaj cartonat rezistent, etichetat corespunzător.

- **Ambalaj:**

Cutie carton alimentar, conținând minim 20 de pliculețe a câte 2 g fiecare (sau conform specificațiilor producătorului).

Eticheta cu toate informațiile obligatorii.

- **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumire: „Ceai mentă” (*Mentha piperita*);
- Ingrediente: 100% frunze uscate de mentă;
- Greutate netă; min 40 g
- Termen de valabilitate;
- Instrucțiuni de preparare (ex: infuzie la 100°C timp de 5-7 minute);
- Condiții de păstrare: „A se păstra la loc uscat, răcoros, ferit de lumină și umezeală.”;

- Nume producător, țara de origine, lot.
- **Condiții speciale:**
 - Produs natural, fără conservanți sau aditivi;
 - Fără organisme modificate genetic (OMG);
 - Produs în unități certificate HACCP / ISO 22000;
 - Potrivit pentru toate grupele de vârstă, inclusiv copii.

39. Compot de fructe fără zahăr adăugat – la borcan min 720 ml

- **Denumire produs:** Compot de fructe asortate sau individuale (ex. mere, pere, piersici, prune, caise) fără adaos de zahăr, ambalat în borcan
- **Descriere produs:**
Produs conservat prin sterilizare, obținut din fructe întregi, feliate sau în bucăți, fără adaos de zahăr sau îndulcitori, ambalat în borcan de sticlă. Conservat în suc propriu sau apă, fără aditivi. Potrivit pentru alimentația copiilor și a pacienților cu regim alimentar.
- **Compoziție:**
Fructe (minimum 55%), apă sau suc propriu.
Fără zahăr adăugat, îndulcitori artificiali, coloranți, conservanți sau potențiatori de aromă.
- **Cerințe de calitate:**
 - Fructele trebuie să fie coapte, integrale sau tăiate regulat, cu aspect natural;
 - Lichidul trebuie să fie clar sau ușor tulbure, fără impurități;
 - Gust specific fructului, fără note de fermentație, amăreală sau aciditate excesivă;
 - Ambalaj intact, fără urme de coroziune, rugină, capace deformate sau neetanșetate.
- **Greutate netă:**
Borcan sticlă – **minim 720 g**
(se poate specifica: „borcan standard tip TO 720, greutate netă minimă 720 g”)
- **Ambalaj:**
Borcan din sticlă transparentă, cu capac metalic etanș, sterilizat. Etichetat corespunzător cu denumirea produsului, lista ingredientelor, termenul de valabilitate, data fabricației, numele producătorului, seria de lot și condiții de depozitare.
- **Condiții de depozitare:**
A se păstra în loc uscat și răcoros, ferit de lumină directă și îngheț. După deschidere, se păstrează la frigider și se consumă în maximum 48 de ore.
Termen de valabilitate: minim 12 luni de la data fabricației.

LOT 2 - DESERTURI

1. Strudel cu fructe sau cu brânză dulce – produs congelat

- **Denumire produs:** Strudel cu fructe sau cu brânză dulce – produs congelat, gata de coacere
- **Descriere produs:**
Aluat foietaj de calitate superioară, umplut cu:
 - fructe proaspete sau congelate (mere, vișine sau alte fructe de sezon), zahăr și condimente naturale (ex. scorțișoară), sau
 - brânză dulce de vaci pasteurizată, zahăr și arome naturale (ex. vanilie).
 Produs fără adaos de conservanți, coloranți sau arome artificiale, destinat coacerii în unități alimentare.
- **Compoziție:**
Aluat foietaj (făină de grâu, apă, grăsime vegetală sau unt, sare),
Umplutură fructe: fructe (mere/vișine etc.), zahăr, scorțișoară;
Umplutură brânză: brânză dulce de vaci pasteurizată, zahăr, vanilie naturală.
- **Cerințe de calitate:**
 - Aluat crocant și auriu după coacere;
 - Umplutură naturală, fără adaos de conservanți sau aditivi sintetici;
 - Gust natural, fără mirosuri sau gusturi străine;
 - Produs congelat, păstrat la temperatură conform specificațiilor.

- **Ambalaj:**
Produs individual ambalat în folie alimentară termo-sigilată, etichetată conform normelor în vigoare.
Greutate netă recomandată: 120-150 g per bucată.
- **Condiții de depozitare:**
Temperatură de congelare: -18°C sau mai mic.
Termen de valabilitate: minim 6 luni.

2. Gem fructe – cutie 20 g

- **Denumire produs:** Gem de fructe (diverse sortimente) – ambalaj individual 20 g
- **Descriere produs:**
Preparat dulce, obținut prin fierberea fructelor (ex. căpșuni, caise, cireșe, prune) cu zahăr și eventual acidifiant natural (ex. suc de lămâie), fără adaos de conservanți sau coloranți sintetici. Produs destinat consumului direct, ambalat individual.
- **Compoziție:**
Fructe proaspete sau congelate, zahăr, eventual acidifiant natural (suc de lămâie).
Fără conservanți, coloranți sau arome artificiale.
- **Cerințe de calitate:**
 - Gust și aromă naturală, caracteristică fructelor folosite;
 - Textură omogenă, fără impurități sau cristale de zahăr;
 - Produs sterilizat sau pasteurizat, ambalat în condiții igienice;
 - Aspect clar, culoare specifică fructului.
- **Ambalaj:**
Cutie individuală de plastic sau aluminiu cu capac sigilabil, conținând 20 g gem.
Etichetă clară și lizibilă, conform legislației în vigoare.
- **Etichetare:**
În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, se va menționa:
 - Denumirea produsului;
 - Ingrediente;
 - Greutatea netă;
 - Termenul de valabilitate;
 - Condiții de păstrare;
 - Informații nutriționale;
 - Numele producătorului și țara de origine.
- **Condiții de depozitare:**
A se păstra la loc uscat, răcoros, ferit de lumină și umiditate.
Termen de valabilitate: conform producătorului, de regulă minim 6 luni.

3. Miere naturală – cutie individuală 20 g

- **Denumire produs:** Miere naturală de albine – ambalaj individual 20 g
- **Descriere produs:**
Miere pură, naturală, fără adaosuri, recoltată din surse certificate, cu caracteristici organoleptice specifice (aromă plăcută, culoare specifică speciei florale). Produs destinat consumului direct, ambalat în recipiente mici, ușor de utilizat.
- **Compoziție:**
100% miere naturală de albine, fără adaosuri sau conservanți.
- **Cerințe de calitate:**
 - Aspect limpede, fără impurități sau cristale vizibile (în funcție de tipul de miere);
 - Gust dulce, natural, specific florii de proveniență;
 - Produs sterilizat sau tratat termic minim pentru siguranță;
 - Ambalaj individual igienic, ușor de deschis.
- **Ambalaj:**
Cutie/recipient din plastic alimentar sau aluminiu, cu capac sigilabil, conținând 20 g miere.
Etichetă clară, cu informații obligatorii.

- **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumirea produsului;
- Originea mierei (florală sau mixtă);
- Greutatea netă;
- Termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare;
- Informații nutriționale;
- Numele producătorului și țara de origine.

- **Condiții de depozitare:**

A se păstra la loc uscat, ferit de temperaturi extreme și umiditate.

Termen de valabilitate: minim 12 luni, în funcție de tipul mierei.

4. Eugenia – prăjitură ambalată individual

- **Denumire produs:** Eugenia – prăjitură cu cremă de cacao, ambalată individual

- **Descriere produs:**

Produs de patiserie cu blat de cacao, strat de cremă fină de ciocolată/cacao, învelit într-un strat subțire de glazură de ciocolată. Produs ambalat individual, fără conservanți artificiali, destinat consumului în unități alimentare.

- **Compoziție:**

Făină de grâu, zahăr, ouă, unt sau grăsime vegetală, cacao, cremă de lapte/cacao, agenți de dospire, arome naturale. Fără adaos de conservanți sintetici.

- **Cerințe de calitate:**

- Textură moale, umedă a blatului;
- Cremă fină, omogenă, cu gust intens de cacao;
- Glazură lucioasă, cu aspect atractiv;
- Produs ambalat igienic, fără defecte vizibile.

- **Greutate:**

Greutate netă recomandată: între 40 și 60 g per prăjitură.

- **Ambalaj:**

Ambalaj individual din folie alimentară sigilată, cu etichetă clară și completă.

- **Condiții de depozitare:**

A se păstra la temperatură uscată, ferit de lumină și umiditate, ideal între 10-20°C.

Termen de valabilitate: conform producătorului, de regulă 30-60 zile.

5. Prăjitura Măgura – prăjitură ambalată individual

- **Denumire produs:** Prăjitura Măgura – prăjitură cu foi și cremă fină de cacao

- **Descriere produs:**

Prăjitură tradițională compusă din foi fine, stratificate cu cremă de cacao fină, cu gust echilibrat și textura ușor pufoasă. Produs ambalat individual, destinat consumului în unități alimentare, fără adaos de conservanți sintetici.

- **Compoziție:**

Făină de grâu, zahăr, ouă, unt sau grăsime vegetală, cacao, cremă de lapte/cacao, agenți de dospire, arome naturale. Fără conservanți artificiali sau coloranți.

- **Cerințe de calitate:**

- Foi subțiri, fragede, cu textură fină;
- Cremă consistentă, cu aromă intensă de cacao;
- Gust echilibrat, fără gusturi străine;
- Ambalaj igienic și sigilat.

- **Greutate:**

Greutate netă recomandată: 50-70 g per porție.

- **Ambalaj:**

Ambalaj individual din folie alimentară sigilată, cu etichetă conformă.

- **Condiții de depozitare:**

A se păstra la temperatură uscată, ferit de lumină și umiditate, între 10-20°C.

Termen de valabilitate: conform producătorului, de regulă 30-60 zile.

6. Cozonac cu nucă și cacao

- **Denumire produs:** Cozonac cu nucă și cacao – produs de patiserie tradițional
- **Descriere produs:**
Cozonac preparat din aluat dospit, cu umplutură bogată de nucă măcinată și cacao. Produs cu textură aerată, aromă specifică, destinat consumului în unități alimentare. Fără conservanți artificiali.
- **Compoziție:**
Făină de grâu, zahăr, ouă, lapte, unt sau grăsime vegetală, drojdie, sare, nucă măcinată, cacao, arome naturale (vanilie), zahăr.
Fără aditivi sau conservanți sintetici.
- **Cerințe de calitate:**
 - Aluat bine dospit, pufos și aerat;
 - Umplutură consistentă, cu aromă echilibrată de nucă și cacao;
 - Gust natural, fără gusturi sau mirosuri străine;
 - Aspect exterior rumen, lucios.
- **Greutate:**
Porții individuale recomandate: 100-150 g per felie.
- **Ambalaj:**
Ambalat individual sau în pachete protejate, în folie alimentară sau caserole din material alimentar, cu etichetă clară.
- **Condiții de depozitare:**
A se păstra la temperatură 0-4°C.
Termen de valabilitate: 3-5 zile pentru produs proaspăt, necongelat.

7. Croissant– produs ambalat, shelf-stable

- **Denumire produs:** Croissant ambalat– produs de patiserie cu termen de valabilitate extins
- **Descriere produs:**
Croissant ambalat individual, cu textură moale, aromă plăcută, produs industrial, cu termen de valabilitate extins (necesită păstrare la temperatura camerei). Produs fără conservanți nocivi, conform normelor în vigoare, destinat consumului în unități alimentare.
- **Compoziție:**
Făină de grâu, zahăr, grăsimi vegetale (ulei de palmier și/sau altele), siropuri, agenți de creștere, arome naturale și artificiale, sare, emulsificatori.
Conform legislației privind aditivii alimentari acceptați.
- **Cerințe de calitate:**
 - Textură moale, pufoasă;
 - Aromă specifică, plăcută, uniformă;
 - Ambalaj individual etanș, care asigură păstrarea proapețimii;
 - Produs fără defecte vizibile sau gusturi străine.
- **Greutate:**
Greutate netă minim 60 g per croissant.
- **Ambalaj:**
Ambalaj individual sigilat din folie alimentară, cu etichetă clară care să conțină toate informațiile obligatorii (ingredientele, data expirării, informații nutriționale, producător).
- **Condiții de depozitare:**
A se păstra la temperatura camerei (15-25°C), ferit de umiditate și lumină directă.
Termen de valabilitate: conform producătorului, de regulă 30-90 zile.

8. Napolitane – ambalate individual, pachet minim 200 g

- **Denumire produs:** Napolitane cu cremă, ambalate individual, în pachet colectiv minim 200 g
- **Descriere produs:**
Napolitane crocante, cu straturi multiple de foi și cremă fină (ex: ciocolată, vanilie, cacao), ambalate individual pentru păstrarea proapețimii și igienei, destinate consumului în unități alimentare.

- **Compoziție:**
Făină de grâu, zahăr, uleiuri vegetale, lapte praf, cacao, arome naturale și/sau artificiale, agenți de creștere, emulsificatori.
Fără conservanți nocivi.
Conform legislației privind aditivii alimentari permisi.
- **Cerințe de calitate:**
 - Foi crocante, uscate uniform;
 - Cremă fină, cu gust echilibrat, fără gusturi străine;
 - Ambalaj individual care păstrează prospețimea și igiena produsului;
 - Pachet colectiv de minim 200 g, bine sigilat.
- **Greutate:**
Pachet colectiv minim 200 g, conținând mai multe napolitane ambalate individual (număr variabil în funcție de gramajul individual).
- **Ambalaj:**
Napolitanele ambalate individual în folie alimentară, grupate în pachet colectiv din folie sau cutie, etichetat corespunzător cu toate informațiile obligatorii.
- **Condiții de depozitare:**
A se păstra la temperatură uscată, între 10-20°C, ferit de umiditate și lumină directă.
Termen de valabilitate: conform producătorului, de regulă 30-90 zile.

9. Salam de biscuiți – porție minim 40 g

- **Denumire produs:** Salam de biscuiți – desert tradițional ambalat individual
- **Descriere produs:**
Preparat dulce, fără coacere, realizat din biscuiți măcinați, amestecați cu cacao, zahăr, unt sau margarină, lapte condensat sau alt liant, cu adaos de nuci sau stafide opțional. Produs ambalat individual, destinat consumului în unități alimentare.
- **Compoziție:**
Biscuiți, zahăr, cacao, unt/margarină, lapte condensat sau sirop, arome naturale (vanilie), eventual stafide sau nuci.
Fără conservanți artificiali.
- **Cerințe de calitate:**
 - Textură fermă, dar fragedă;
 - Gust dulce, echilibrat cu aroma de cacao;
 - Aspect omogen, fără părți tari sau uscate;
 - Ambalaj igienic, fără defecte.
- **Greutate:**
Porție individuală minim 40 g.
- **Ambalaj:**
Ambalat individual în folie alimentară sau hârtie specială, etichetat corespunzător.
- **Condiții de depozitare:**
A se păstra la temperatură între 10-20°C, ferit de umiditate și lumină directă.
Termen de valabilitate: conform producătorului, de regulă 7-14 zile.

10. Biscuiți populari – pachet 100 g

- **Denumire produs:** Biscuiți populari – biscuiți simpli, crocanți, ambalați în pachet de 100 g
- **Descriere produs:**
Produs de patiserie uscat, cu textura crocantă, gust dulce moderat, preparat din ingrediente simple și naturale, destinat consumului în unități alimentare. Ambalat în pachet individual de 100 g.
- **Compoziție:**
Făină de grâu, zahăr, ulei vegetal, agenți de creștere (praf de copt), sare, arome naturale (vanilie).
Fără conservanți sau aditivi nocivi.
- **Cerințe de calitate:**
 - Textură crocantă și uniformă;
 - Gust echilibrat, fără gusturi străine;
 - Culoare aurie, uniformă;

- Ambalaj etanș, protejând produsul de umezeală și contaminare.

- **Greutate:**

Pachet individual de 100 g.

- **Ambalaj:**

Pachet din folie alimentară sau hârtie specială, sigilat, cu etichetă completă conform legislației.

- **Condiții de depozitare:**

A se păstra la temperatură uscată, între 10-20°C, ferit de umiditate și lumină.

Termen de valabilitate: conform producătorului, de regulă 60-90 zile.

LOT 3 - LEGUME CONGELATE

1. Fasole Verde Congelată – congelat, pungă min 2,5 kg

- **Denumire produs:** Fasole Verde congelată – produs prelucrat, ambalat la pungă de 2,5 kg

- **Descriere produs:**

Fasole verde întreagă sau bucăți, sortată, curățată, spălată și congelată rapid (IQF – Individual Quick Freezing).
Produs natural, fără adaos de sare, conservanți sau alți aditivi. Se folosește în prepararea mâncărilor pentru pacienți.

- **Compoziție:**

100% fasole verde proaspătă, congelată rapid.

Fără adaosuri, sare, conservanți sau coloranți.

- **Cerințe de calitate:**

- Fasole verde de calitate superioară, fragedă, cu aspect sănătos;
- Culoare verde natural, uniformă;
- Fără impurități, urme de pământ, frunze, tije lemnoase sau alte corpuri străine;
- Produs congelat individual, ușor de porționat;
- Fără semne de decongelare sau arsuri de congelare.

- **Greutate:**

Pungă cu greutatea netă de min 2,5 kg.

- **Ambalaj:**

Pungă din material plastic alimentar, rezistent la temperaturi scăzute, bine sigilată, inscripționată cu denumirea produsului, lista ingredientelor, termen de valabilitate, producător, lot și condiții de depozitare.

- **Condiții de depozitare:**

A se păstra la temperatură de minim -18°C.

A nu se recongela după decongelare.

Termen de valabilitate: minim 12 luni de la data producției.

2. Amestec legume pentru ciorbă – congelat, pungă min 2,5 kg

- **Denumire produs:** Amestec de legume pentru ciorbă – congelat

- **Descriere produs:**

Amestec de legume atent selecționate, curățate, tăiate uniform și congelate rapid (IQF), destinat preparării ciorbelor și supelor în cadrul unităților sanitare. Fără adaos de sare, zahăr sau aditivi.

- **Compoziție recomandată (orientativ, poate varia în funcție de ofertă):**

- Morcov
- Țelină
- Păstârnac
- Rădăcină de pătrunjel
- Ardei gras
- Ceapă
- Verdeță (frunze de pătrunjel, leuștean – opțional)

Toate ingredientele sunt 100% naturale. Fără conservanți, fără coloranți, fără potențiatori de aromă (ex. monoglutamat).

- **Cerințe de calitate:**

- Legume proaspete, fragede, de calitate superioară, fără urme de alterare;
- Tăiate uniform (cuburi sau fâșii), adaptate gătitului rapid;

- Fără urme de sol, fibre groase, părți lemnoase sau resturi necomestibile;
- Congelare rapidă (IQF) pentru a menține proprietățile nutritive;
- Fără mirosuri sau gusturi străine.

- **Ambalaj:**

Pungă de plastic alimentar, rezistentă la temperaturi joase, sigilată ermetic. Greutate netă: **2,5 kg**.

- **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumire: „Amestec legume pentru ciorbă – congelat”;
- Ingrediente listate individual;
- Greutate netă: min 2,5 kg;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra la -18°C. A nu se recongela după decongelare.”
- Nume producător/importator, țara de origine, lot.

- **Condiții speciale:**

- Produs obținut în unități cu certificare HACCP / ISO 22000;
- Legume provenite din agricultură controlată, fără tratamente post-recoltare;
- Fără OMG, fără alergeni.

3. Amestec de legume mexican – pungă min 2,5 kg (congelat)

- **Denumire produs:** Amestec de legume mexican congelat

- **Descriere produs:**

Amestec de legume congelate, format din porumb dulce, morcov, mazăre verde, fasole păstăi tăiată și ardei gras roșu, tăiate uniform, atent selecționate, ambalate și congelate rapid pentru păstrarea valorii nutritive și a prospețimii. Produs destinat utilizării în blocul alimentar al spitalului.

- **Compoziție standard:**

- Porumb dulce
- Morcov cuburi
- Mazăre verde
- Fasole verde tăiată
- Ardei gras roșu (sau mixt roșu/galben)

Fără adaos de sare, zahăr, conservanți sau alți aditivi.

- **Cerințe de calitate:**

- Legume integrale, tăiate uniform, fără coji, resturi sau impurități;
- Culoare naturală specifică fiecărei legume;
- Fără mirosuri sau gusturi străine;
- Produsul nu trebuie să prezinte semne de recongelare sau arsură de congelare.

- **Ambalaj:**

Pungă din material plastic alimentar, termoizolant, de min **2,5 kg net**, sigilată ermetic, rezistentă la temperaturi joase.

- **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumire: „Amestec de legume mexican congelat”;
- Ingrediente în ordine descrescătoare cantitativ;
- Greutate netă: min 2,5 kg;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra la -18°C. A nu se recongela după decongelare.”;
- Instrucțiuni de utilizare (opțional: fierbere/abur);
- Nume producător/importator, țara de origine, lot.

- **Condiții speciale:**

- Produs obținut și ambalat în unități certificate HACCP / ISO 22000;
- Materie primă provenită din culturi sigure, fără tratamente chimice post-recoltare;

Fără alergeni, fără organisme modificate genetic (fără OMG).

4. Mazăre verde congelată – pungă min 2,5 kg

- **Denumire produs:** Mazăre verde congelată
- **Descriere produs:**
Mazăre verde tânără, boabe întregi, atent selecționată, spălată, opărită și congelată rapid pentru a păstra calitățile nutritive și organoleptice. Produs destinat alimentației din blocul alimentar al spitalului, fără aditivi sau conservanți.
- **Compoziție:**
100% boabe de mazăre verde, fără adaosuri de sare, zahăr, conservanți, coloranți sau alte substanțe auxiliare.
- **Cerințe de calitate:**
 - Boabe uniforme ca mărime, fragede, fără coji, pete sau alterări;
 - Culoare verde intens, specifică produsului proaspăt;
 - Fără gust amar, miros de fermentat sau impurități;
 - Produs congelat rapid (IQF – Individual Quick Frozen);
 - Nu se admit semne de decongelare parțială sau recongelare.
- **Ambalaj:**
Pungă din material plastic alimentar, rezistent la temperaturi scăzute, sigilată ermetic, cu greutate netă de **2,5 kg**.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire: „Mazăre verde congelată”;
 - Ingrediente: 100% mazăre verde;
 - Greutate netă: min 2,5 kg;
 - Data fabricației și termenul de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra la -18°C. A nu se recongela după decongelare.”;
 - Nume producător/importator, țara de origine, număr lot.
- **Condiții speciale:**
 - Produs obținut și ambalat în unități autorizate, certificate HACCP / ISO 22000;
 - Materie primă provenită din culturi sigure, fără tratamente chimice post-recoltare;
 - Fără OMG (organisme modificate genetic), fără alergeni.

5. Spanac congelat – pungă min 2,5 kg

- **Denumire produs:** Spanac congelat (tăiat sau tocat)
- **Descriere produs:**
Spanac proaspăt, frunze fragede și sănătoase, atent curățat, opărit și congelat rapid (IQF – individual quick frozen) pentru a păstra calitățile nutritive și gustul natural. Produs destinat alimentației sănătoase în unitățile medicale.
- **Compoziție:**
100% spanac proaspăt (tăiat sau tocat), fără adaosuri de sare, zahăr, aditivi, conservanți sau coloranți.
- **Cerințe de calitate:**
 - Culoare verde intensă, specifică frunzelor proaspete;
 - Textură omogenă după decongelare, fără fibre groase, resturi de tulpină sau nisip;
 - Fără gust sau miros de fermentare sau alterare;
 - Fără particule străine, impurități sau exces de gheață;
 - Produs congelat corect, fără semne de recongelare.
- **Ambalaj:**
Pungă din material plastic alimentar, rezistent la temperaturi joase, sigilată ermetic. Greutate netă: **2,5 kg**.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire: „Spanac congelat” (specificat dacă este tocat sau frunze întregi);
 - Ingrediente: 100% spanac;
 - Greutate netă: min 2,5 kg;
 - Data fabricației și termen de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra la -18°C. A nu se recongela după decongelare.”;
 - Nume producător/importator, țara de origine, lot.
- **Condiții speciale:**
 - Produs obținut în unități certificate HACCP / ISO 22000;

- Fără OMG, fără alergeni;
- Fără conservanți și aditivi nepermisi;
- Proveniență din culturi verificate, fără tratamente chimice post-recoltare.

6. Ardei gras congelat – pungă min 2,5 kg

- **Denumire produs:** Ardei gras congelat (roșu, galben și/sau verde – tăiat)
- **Descriere produs:**
Ardei gras proaspăt (roșu, galben și/sau verde), atent spălat, curățat de semințe, tăiat (julienne sau cuburi), apoi congelat rapid (IQF) pentru a păstra proprietățile nutritive și organoleptice. Destinat consumului în meniurile dietetice ale unităților spitalicești.
- **Compoziție:**
100% ardei gras tăiat (una sau mai multe culori), fără adaos de sare, conservanți sau alți aditivi.
- **Cerințe de calitate:**
 - Culoare naturală, specifică soiului (roșu, galben, verde);
 - Fără pete, arsuri de congelare sau mirosuri străine;
 - Textură fermă, fără coji groase sau resturi de semințe;
 - Tăiere uniformă (cuburi sau fâșii);
 - Produs congelat individual rapid (IQF), fără aglomerări de gheață.
- **Ambalaj:**
Pungă de plastic alimentară, termoizolantă, sigilată ermetic. Greutate netă: **2,5 kg**.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire: „Ardei gras congelat”;
 - Ingrediente: 100% ardei gras (specificat dacă este roșu/galben/verde sau amestec);
 - Greutate netă: min 2,5 kg;
 - Data fabricației și termen de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra la -18°C. A nu se recongela după decongelare.”;
 - Nume producător/importator, țara de origine, număr lot.
- **Condiții speciale:**
 - Produs obținut și ambalat în unități autorizate și certificate HACCP / ISO 22000;
 - Materii prime din surse controlate, fără OMG, fără pesticide post-recoltare;
 - Fără aditivi, coloranți sau conservanți.

7. Amestec pentru supă – congelat, pungă min 2,5 kg

- **Denumire produs:** Amestec de legume pentru supă – congelat
- **Descriere produs:**
Amestec de legume variate, atent selecționate, curățate, spălate, tăiate și congelate rapid (IQF), destinat preparării supelor dietetice și altor preparate lichide servite pacienților din unitățile sanitare. Fără sare adăugată, conservanți sau aditivi.
- **Compoziție orientativă (poate varia ușor în funcție de producător):**
 - Morcov (cuburi sau roșule)
 - Țelină rădăcină
 - Păstârnac
 - Ceapă albă
 - Ardei gras (roșu și/sau galben)
 - Fasole verde păstăi (opțional)
 - Mazăre verde (opțional)
 - Verdeț (frunze de pătrunjel) – opțional

Fără adaosuri de: sare, zahăr, conservanți, coloranți, potențiatori de aromă (ex. glutamat monosodic).

- **Cerințe de calitate:**
 - Legume proaspete, de calitate superioară, fără defecte, curate și fără resturi de coajă sau pământ;
 - Tăiere uniformă, adaptată preparării termice rapide;
 - Culoare naturală, miros specific, fără mirosuri străine sau gust amar;
 - Fără urme de recongelare sau arsuri de congelare;

- Produs congelat individual (IQF), fără aglomerări masive de gheață.
- **Ambalaj:**
Pungă din material plastic alimentar rezistent la temperaturi scăzute, sigilată ermetic, cu greutatea netă de **2,5 kg**.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire: „Amestec de legume pentru supă – congelat”;
 - Lista ingredientelor în ordine descrescătoare cantitativ;
 - Greutate netă: min 2,5 kg;
 - Data fabricației și termenul de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra la -18°C. A nu se recongela după decongelare.”;
 - Nume producător/distribuitoare, țara de origine, număr lot.
- **Condiții speciale:**
 - Produs obținut în unități certificate HACCP / ISO 22000;
 - Legume provenite din agricultură controlată;
 - Fără OMG, fără alergeni, fără pesticide post-recoltare.

LOT 4 - OUA DE GAINA

1. Ouă de găină – pentru consum alimentar

Denumire produs: Ouă de găină proaspete – categoria A

Descriere produs:

Ouă de găină pentru consum alimentar direct sau utilizare în preparate culinare, provenite din surse autorizate, conforme cu legislația sanitar-veterinară în vigoare. Produs destinat consumului în unități de alimentație publică și instituții sanitare.

Specificații tehnice:

- Ouă proaspete, de calitate superioară, categoria A, provenite de la ferme autorizate;
- Coajă curată, intactă, fără crăpături, pete sau impurități;
- Calibrul ouălor: mediu – între 53 g și 73 g (calibre M sau L, conform legislației UE);
- Cod marcare pe ouă vizibil, conform Regulamentului UE nr. 589/2008 privind standardele de comercializare a ouălor (ex: sistem creștere, țară, identificare fermă);
- Fără mirosuri străine, semne de alterare sau ouă neconforme.

Ambalaj:

Ambalate în cofraje din carton sau plastic alimentar, etichetate corespunzător cu:

- Denumirea produsului;
- Categoria de calitate (A);
- Calibrul;
- Numărul de ouă/cofraj;
- Data ambalării;
- Termen de valabilitate;
- Denumirea și datele de identificare ale producătorului.

Condiții de depozitare:

- A se păstra la temperaturi de maximum +5°C până la livrare;
- Ferite de razele directe ale soarelui și de variații bruște de temperatură;
- Termen de valabilitate: maxim 28 zile de la data ouatului.

Alte cerințe:

- Livrare în condiții igienice;
- Transport cu mijloace autorizate, cu respectarea lanțului frigorific;
- Proveniență: ferme din UE sau România, autorizate sanitar-veterinar.



Dacă la recepția efectuată cantitatea de produs livrată nu va fi acceptată, deoarece nu corespunde din punct de vedere calitativ cu cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini, la sesizarea autorității contractante, furnizorul se obligă să asigure înlocuirea cantității neacceptate cu produse corespunzătoare, în termen de maxim de 24 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare.

CONFORMITATE SI TERMENE DE VALABILITATE

Operatorul economic are obligatia de a garanta ca produsele ce vor fi furnizate sunt conforme cerintele caietului de sarcini si sunt in termenul de valabilitate.

Ofertantul are obligatia de a garanta ca produsele furnizate prin contract sunt sigilate si nu prezinta vicii ascunse.

Termenul de valabilitate va fi in functie de specificul fiecarui produs de la momentul livrării.

Pe fiecare produs trebuie sa apara informatii referitoare la data fabricării, precum si la perioada de valabilitate a produsului sau la data expirării produsului.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care nu se afla in termenul de valabilitate. Aceasta masura se impune pentru evitarea procedurii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzătoare a acestora.

Furnizorul este obligat sa inlocuiasca produsul neconform, in termen de maxim 24 de ore de la primirea in scris a constatarii de catre comisia de receptie.

Produsele perisabile, care isi modifica proprietatile organoleptice in perioada valabilitatii, vor fi inlocuite in termen de maxim 24 ore.

LIVRAREA, AMBALAREA, ETICHETARE, TRANSPORT SI ASIGURARE PE DURATA TRANSPORTULUI

Termenul de livrare este de 2 zile lucratoare de la data emiterii comenzii. Un produs este considerat livrat atunci cand este acceptat de autoritatea contractanta.(COMISIE RECEPTIE)

Produsele vor fi livrate in baza contractului subsecvent ce se va incheia in urma acordului cadru.

Transportul cade in sarcina furnizorului si se face in mijloace destinate special acestui scop care trebuie sa fie inchise, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinfestate si ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare, iar pentru produsele perisabile sa isoterme, răcite in prealabil si prevăzute cu instalatie frigorifica, pentru a se asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calitatii produselor pe tot timpul transportului.

Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de catre "Directia Sanitar-Veterinara si pentru siguranta alimentelor" sau alt organism echivalent .

Nu se vor accepta produsele depozitate sau transportate împreuna cu substante toxice sau care su miros pătrunzător. Receptia calitativa si cantitativa se va face de catre autoritatea contractanta, de catre o comisie de receptie constituita in acest sens, in prezenta unui delegat imputernicit de ofertant. Daca unele produse nu corespund calitativ sau cantitativ autoritatea contractanta are dreptul sa respinga produsele respective, iar ofertantul are obligatia de a inlocui intr-un termen de maxim de 48 de ore produsele refuzate.

Contractantul va ambala si eticheta produsele furnizate astfel incat sa previna orice dauna sau deteriorare in timpul transportului acestora catre destinatia stabilita. Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului. Atat materialul de ambalat cat si pachetele trebuie sa fie curate, uscate, in stare buna, fara insecte sau mirosuri anormale, capabile sa asigure prospețimea si calitatea produsului.

Contractantul va avea obligatia de a asigura transportul în prețel ofertat pentru produse, la destinatia indicată de către autoritatea contractantă și anume sos.Viilor 90, sector 5, Bucuresti, **in timpul programului de functionare, respectiv de luni pana vineri intre orele 8,00 – 14,30.** Produsele vor fi asigurate impotriva pierderii sau deteriorarii intervenite pe parcursul transportului si cauzate de orice factor extern.

In stabilirea marimii si greutatii ambalajului Contractantul va lua in considerare, acolo unde este cazul, distanta fata de destinatia finala a produselor furnizate si eventuala absenta a facilitatilor de manipulare la punctele de tranzitie. Contractantul este responsabil pentru livrarea in termenul agreeat al produselor si se considera ca a luat in considerare toate dificultatile pe care le-ar putea intampina in acest sens si nu va invoca niciun motiv de intarziere sau costuri suplimentare, decat in cazuri exceptionale impuse de restrictii legislative.

Respirăm
împreună



Institutul de
Pneumoftiziologie
Marius Nasta



RECEPTIA PRODUSELOR

Receptia produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de Contractant si Autoritatea contractanta. Receptia produselor se va realiza in mai multe etape:

- receptia cantitativa se va realiza dupa livrarea produselor in cantitatea solicitata, la locatia indicata de Autoritatea contractanta;
- receptia calitativa se va realiza la sediul solicitantului de catre comisia de receptie desemnata de catre autoritatea contractanta si in prezenta unui reprezentant al contractantului..

Livrarea produselor se va organiza intr-o zi (sau mai multe) de comun acord intre parti, anuntata si confirmata in prealabil si insotite de toate documentele legale.

MODALITATI SI CONDITII DE PLATA

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factura va avea mentionat numarul contractului, datele de emitere si de scadenta ale facturii respective.

Procesul verbal de receptie calitativa va insoti factura si reprezinta elementul necesar realizarii platii, impreuna cu celelalte documente justificative prevazute mai jos:

- avizul de expeditie a produsului;
- procesul verbal de receptie cantitativ.

Termenul de plată al facturii va fi de maximum 60 de zile de la data inregistrării facturii in unitate. Penalitatile stabilite pentru neindeplinirea sau indeplinirea in mod defectuos a obligatiilor contractuale se stabilesc la 0,04% pentru fiecare zi de întârziere din din valoarea serviciilor neprestate, pentru o perioada de maximum 30 de zile. In cazul in care, in acest termen furnizorul nu isi indeplineste obligatiile contractuale autoritatea contractanta va avea dreptul de a rezilia contractul de drept si de a pretinde plata de daune - interese.

Sef serviciu Administrativ
~~Teodorescu Cosmin~~

Intocmit Asistent dietetician
Calin Ene Florin

