

**CERINȚE MINIME DE CALITATE,
PROPRIETĂȚI, GARANȚIE, CONDIȚII DE AMBALARE
PRODUSE ALIMENTARE (cod CPV 15800000-6)**

Lotul nr. 1 – SALAM DE VARĂ

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari;

- Regulamentul (UE) nr. 1069/2013 al Comisiei din 30.10.2013 privind utilizarea fosfaților de sodiu (E 339) în membranele naturale pentru cârnați.

Cerințe minime de calitate: Salam de vară – produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure dublă afumare și fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Compoziție	Carne de porc, carne de vită, slănină
Formă	Batoane cilindrice cu diametrul corespunzător membranei folosite.
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă fără aglomerări de grăsime la capete și sub membrană, înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare brun-roșcat specific produselor afumate.
Aspect în secțiune	Compoziție compactă, mozaicată, bine legată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime, aspect specific componentelor utilizate.
Gust și miros	Plăcut, specific produsului fără gust și miros străin.
Consistență	semitare
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 50%
Conținut de NaCl	max. 3%;
Substanțe grase	max. 40%;
Substanțe proteice	min. 15%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

Pentru verificarea conformității produselor privind cerințele minime de calitate ofertanții vor prezenta, odată cu oferta, Rapoarte de încercare/buletin de analiză emise de laboratoare certificate/acreditate în sistem RENAR sau echivalent, emis cu cel mult termenul limită pentru depunerea ofertei.

Lotul nr. 2 – CARNE DE MIEL

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Condiții minime de calitate – Carne de miel – carcase întregi (inclusiv capul, picioarele și organele) provenită de la animale sănătoase sacrificate în abatoare autorizate sanitar-veterinar, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Carnea: curată, nemurdarită de conținut intestinal sau de alte impurități, curățată de contuzii/părți hemoragice; plaga de sângerare curățată, fără cheaguri de sânge sau porțiuni infiltrate cu sânge; la suprafață pelicula uscată, în secțiune ușor umedă; tendoane lucioase; lichidul sinovial limpede; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul - senzație de rece, fără a se lipi. Organele: bine curățate, nemurdarite de conținut intestinal sau de alte impurități; întregi din punct de vedere anatomic; fără pete negre, părți necomestibile sau semne de infestare cu paraziți. Seul: culoare albă; sfărâmicios.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic, fără mirosuri străine (rânced, mucegai, acru).
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Azot ușor	max. 35 mg hidrolizabil (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2
Reacția pt. hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
<i>Enterobacteriaceae</i>	1,5 – 2,5 log ufc/cm ² (medie logaritmică zilnică)
<i>Salmonella</i>	absentă

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – fiecare carcasă va fi ambalată în ambalaje convenționale (saci din polietilenă, etanșeizați prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice).

Pentru verificarea conformității produselor privind cerințele minime de calitate ofertanții vor prezenta, odată cu oferta, Rapoarte de încercare/buletin de analiză emise de laboratoare certificate/acreditate în sistem RENAR sau echivalent, emis cu cel mult termenul limită pentru depunerea ofertei.

Lotul nr. 3 – PACHETE HRANĂ RECE

Conținut – fiecare pachet de hrană rece va conține următoarele produse:

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor din compunerea pachetului</i>	<i>U/M</i>	<i>Cantitate</i>	<i>Obs.</i>
i.	Apă minerală naturală carbogazoasă	litri	3	2 recipiente PET a 1,5 l
ii.	Baton cereale	grame	150	3 batoane a 50 grame
iii.	Băuturi răcoritoare instant	grame	22	1 plic
iv.	Biscuiți	grame	300	
v.	Cafea instant	grame	10	2 plicuri a 5 grame
vi.	Ciocolată	grame	50	1 tabletă
vii.	Conserve din carne de porc în suc propriu	grame	300	1 conservă
viii.	Conserve din carne de vită în suc propriu	grame	300	1 conservă
ix.	Conserve din pește	grame	240	1 conservă
x.	Pate de ficat	grame	200	1 conservă
xi.	Zahăr	grame	10	2 plicuri a 5 gr.
xii.	Furculițe de unică folosință	bucăți	3	
xiii.	Cuțițe de unică folosință	bucăți	3	
xiv.	Lingurițe de unică folosință	bucăți	2	
xv.	Pahare de unică folosință	bucăți	2	capacitate: 200-300 ml
xvi.	Cutie din carton*	bucăți	1	

* Pentru ambalarea tuturor produselor din componența pachetului de hrană rece, cu excepția apei minerale. Cutia va conține o listă a produselor conținute și va fi inscripționată – la vedere – cu termenul de valabilitate al produsului cu cel mai mic termen.

Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare :

i. APĂ MINERALĂ NATURALĂ CARBOGAZOASĂ:

Produsele oferite să vor regăsi în Lista apelor minerale naturale recunoscute în România aprobată prin Ordinul președintelui Agenției Naționale pentru Resurse Minerale nr. 116 din 27.01.2023, sau să fie recunoscute de autoritatea competentă dintr-un stat membru al Uniunii Europene.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Definiții: - <i>apă minerală naturală, natural carbogazoasă</i> - apa al cărei conținut de dioxid de carbon provenind de la sursă este, după o eventuală condiționare și după îmbuteliere, același ca la emergență, luându-se în considerare și impregnarea, acolo unde este cazul, cu o cantitate de dioxid de carbon provenit din același zăcământ/acvifer, care să compenseze pierderile echivalente rezultate în cursul operațiunilor amintite, în limitele tehnice uzuale de toleranță; - <i>apă minerală naturală îmbogățită cu dioxid de carbon de la sursă</i> – apa al cărei conținut în dioxid de carbon provenind din același zăcământ/acvifer este, după eventuala condiționare și după îmbuteliere, mai mare decât la emergență. Nu se acceptă: apă minerală naturală carbogazificată (apa la care s-a adăugat dioxid de carbon de altă origine decât cea din zăcământul/acviferul de proveniență, dar de uz exclusiv alimentar).	
Proprietăți organoleptice (produs îmbuteliat)	
Aspectul ambalajului	curat, nedeformat, etichetat cu toate elementele de identificare
Aspectul conținutului	lichid limpede
Culoare	incoloră
Miros și gust	plăcut; fără miros și gust străin
Proprietăți fizico-chimice (produs îmbuteliat)	
Dioxid de carbon (CO ₂)	min. 2500 mg/l (doar pt. apa minerală naturală carbogazoasă)
Cerințe privind analizele microbiologice la sursă	
Paraziți și microorganisme patogene	absenți
Escherichia coli / alți coliformi	absenți (la o temperatură de 37-44°C, în 250 ml probă)
Streptococi fecali	absenți (în 250 ml probă)
Pseudomonas aeruginosa	absentă (în 250 ml probă)
Termen de valabilitate – minim 12 luni de la data producerii/îmbutelierii; între data producerii/îmbutelierii și data livrării termenul va fi de maxim 60 de zile.	
Ambalare - recipiente din material plastic (PET) de unică folosință, cu capacitate de 1,5 litri (cu etichetare corespunzătoare), foliate (cu folie contractabilă din material plastic) în baxuri de 6-24 recipiente/bax. Eticheta va conține, obligatoriu, pe lângă cerințele generale de etichetare din caietul de sarcini și anexele acestuia, un simbol reprezentativ, ușor de recunoscut și înțeles de către consumatori, marcă înregistrată a autorității publice centrale pentru protecția mediului. Simbolul indică apartenența produsului la sistemul de garanție -returnare și este unic la nivel național pentru toate ambalajele SGR. Simbolul se va aplica direct pe ambalaj, pe eticheta produsului sau pe eticheta suplimentară. Simbolul SGR – Sistemul Garanție Returnare trebuie să fie vizibil, lizibil, durabil și să nu se suprapună cu un alt element grafic de pe ambalaj/etichetă. Codul de bare aplicat pe ambalajul SGR/eticheta produsului trebuie să conțină informațiile despre greutatea și volumul ambalajului și identitatea producătorului.	

ii. BATON CEREALE - produs obținut prin prelucrarea hidrotermică, uscare, laminare și coacere a crupelor de cereale, cu adaosuri (miere de albine, sirop de glucoză, fructe confiate, alune, migdale etc.):

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	batoane întregi
Consistență	tare, crocant
Culoare	specifică ingredientelor din compoziție
Miros	plăcut, caracteristic, fără mirosuri străine
Gust	plăcut, dulce
Termen de valabilitate – minim 3 luni de la data livrării.	
Ambalare – ambalaje specializate (etichetate corespunzător), etanșe, cu capacitate de 50 grame / baton.	

iii. BĂUTURI RĂCORITOARE INSTANT (cu arome de fructe):

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul ambalajului	curat, închis etanș, vizibil imprimat cu toate elementele de identificare
Aspectul conținutului	pulbere de granulații diferite, fără aglomerări, fără corpuri străine
Culoarea	specifică sortimentului
Gust și miros	caracteristice sortimentului, fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Zahăr total (exprimat în zaharoză și rapotat la substanța uscată)	min. 95%
Umiditate	max. 2,5%
Aciditate totală (exprimată în acid citric)	max. 4%
Termen de valabilitate – minim 9 luni de la data livrării.	
Ambalare – plicuri din materiale termosudabile pentru produse alimentare (hârtie cașerată, folie metalizată etc) care să asigure închiderea etanșă (etichetate corespunzător), cu capacitate de 22 grame.	

iv. BISCUȚII:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	suprafața superioară netedă, semilucioasă, nearsă, fără bășici, fără corpuri străine, cu desen specific, bine copti, cu porozitate și stratificare uniformă
Consistență	crocanți
Culoarea	galben până la galben-brun, uniformă
Gust și miros	placut, caracteristic aromelor utilizate, fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Zahăr total (exprimat în zaharoză și rapotat la substanța uscată)	4 - 6%
Umiditate	max. 5%
Conținut NaCl	max. 3%
Grăsime (rapotată la substanța uscată)	18 - 25%
Termen de valabilitate – minim 6 luni de la data livrării.	
Ambalare – materiale impermeabile (hârtie pergaminată, cerată sau metalizată, carton, polietilenă sau celofan) care să asigure închiderea etanșă, etichetate corespunzător.	

v. CAFEA INSTANT (solubilă):

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	pulbere sau cristale fine, uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber
Culoare	maronie
Gust și miros	placut, caracteristic cafelei, fără gust și miros străin
Termen de valabilitate – minim 6 luni de la data livrării.	
Ambalare – plicuri din materiale termosudabile pentru produse alimentare (hârtie cașerată, folie metalizată etc) care să asigure închiderea etanșă (etichetate corespunzător), cu capacitate de cinci grame.	

vi. CIOCOLATĂ fără umplutură (ciocolată dulce sau ciocolată cu lapte):

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Ciocolată dulce	Ciocolată cu lapte
Proprietăți organoleptice		
Aspect exterior (la 16 – 18 °C)	formă regulată, specifică sortimentului, suprafață netedă, lucioasă; se admit ușoare zgârieturi și mici bule de aer pe parte inferioară; nu se admit urme de infestare	
Aspect în secțiune	masă omogenă, uniformă, nestratificată, fără bule de aer, mată în ruptură	masă omogenă, mată în ruptură, nestratificată, adaosurile uniform repartizate
Culoare	uniformă, brună până la brun-închis	
Miros și gust	plăcut, aromat, caracteristic tipului de ciocolată, fără senzația de asprime la gust; nu se admite miros și gust străin (de ranced, de mucegai etc.)	
Consistență (la 16 – 18 °C)	tare, casantă la rupere; la examenul de degustare, ciocolata trebuie să fie onctuoasă și să nu lase senzația de rugozitate	
Proprietăți fizico-chimice		
Conținut de cacao	20 – 35% (funcție de sortiment)	
ph	5,5 – 6,5	
Umiditate	max. 12%	
Termen de valabilitate – minim 6 luni de la data livrării.		
Ambalare – ambalaje individuale, etichetate corespunzător, cu capacitate de 50 grame.		

vii. CONSERVE DIN CARNE DE PORC ÎN SUC PROPRIU:

Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic și/sau adaosuri proteice de origine vegetală, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul exterior al recipientului	curat, ermetic închis, cu capacul nebombat, neruginit, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în plan pe recipient; la cutia metalică se admit ușoare deformări la corp, dar nu la falț
Aspectul recipientului la interior	curat; capacul și cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi
Aspectul conținutului	- masă compactă din bucăți de carne tocată în suc gelificat, având la suprafață un strat de grăsime (la 10°C); - bucăți de carne tocată în suc opalescent cu sediment (la 40°C); - nu se admit flaxuri tari, tendoane și aponevroze mari;
Culoarea cărnii	specifică de carne fiartă
Culoarea grăsimii și sucului	incoloră până la gălbuie
Gust și miros	plăcut, specific cărnii fierte, fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Conținutul de carne (procent din masa metă)	min. 60%
Conținutul de grăsime (raportat la masa metă)	max. 20%
Conținutul de azot hidrolizabil	max. 55 mg / 100 g (exprimat în amoniac)
Conținut de NaCl	max. 2%
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Termen de valabilitate – minim 12 luni de la data livrării.	
Ambalare – cutii metalice ermetice, sterilizate termic, cu capac metalic (prevăzut cu dispozitiv pentru deschidere) sau folie termosudată, etichetate corespunzător, cu capacitate de 300 grame.	

viii. CONSERVE DIN CARNE DE VITĂ ÎN SUC PROPRIU:

Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic și/sau adaosuri proteice de origine vegetală, amidon (sau amidon modificat).

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul exterior al recipientului	curat, ermetic închis, cu capacul nebombat, neruginit, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în plan pe recipient; la cutia metalică se admit ușoare deformări la corp, dar nu la falț
Aspectul recipientului la interior	curat; capacul / cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi
Aspectul conținutului	- masă compactă din bucăți de carne tocată în suc gelificat, având la suprafață un strat de grăsime (la 10°C); - bucăți de carne tocată în suc opalescent cu sediment (la 40°C); - nu se admit flaxuri tari, tendoane și aponevroze mari;
Culoarea cărnii	specifică de carne fiartă
Culoarea grăsimii	incoloră până la gălbuie
Culoarea sucului	galben spre brun
Gust și miros	plăcut, specific carni fierte, fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Conținutul de carne (procent din masa metă)	min. 60%
Conținutul de grăsime (raportat la masa metă)	max. 10%
Conținutul de azot hidrolizabil (exprimat în amoniac)	max. 55 mg / 100 g
Conținut de NaCl	max. 2%
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
Termen de valabilitate – minim 12 luni de la data livrării.	
Ambalare – cutii metalice ermetice, sterilizate termic, cu capac metalic (prevăzut cu dispozitiv pentru deschidere) sau folie termosudată, etichetate corespunzător, cu capacitate de 300 grame.	

ix. CONSERVE DIN PEȘTE (sardină, macrou, hering sau ton – în ulei vegetal):

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul exterior al recipientului	curat, ermetic închis, cu capacul nebombat, neruginit, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în plan pe recipient; la cutia metalică se admit ușoare deformări la corp, dar nu la falț
Aspectul recipientului la interior	curat; capacul și cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi
Aspectul conținutului	masă compactă de pești întregi sau bucăți de pește, din aceeași specie, de mărime uniformă, fără capete, solzi, aripioare, viscere, cheaguri de singe, fără corpuri străine, în ulei vegetal; uleiul - limpede, de culoare galbenă până la galben-roșcat
Consistență	nesfărâmițoasă, fragedă, compactă, bine legată, la tăiere să-și păstreze integritatea

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Gust și miros	plăcut, specific speciei de pește și condimentelor din compoziție, fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Conținutul de pește (procent din masa metă)	minim 75%
Termen de valabilitate – minim 12 luni de la data livrării.	
Ambalare – cutii metalice ermetice, sterilizate termic, cu capac metalic (prevăzut cu dispozitiv pentru deschidere) sau folie termosudată, etichetate corespunzător, cu capacitate de 240 grame.	

x. PATE DE FICAT:

Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, adaosuri proteice de origine vegetală, a amidonului sau a amidonului modificat.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul exterior al recipientului	curat, ermetic închis, cu capacul nebombat, neruginit, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în plan pe recipient; la cutia metalică se admit ușoare deformări la corp, dar nu la falț
Aspectul recipientului la interior	curat; capacul și cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi
Aspectul conținutului	pastă alifioasă, omogenă, fără corpuri străine; poate prezenta un strat subțire de aspic; se admit goluri în masa blocului de pastă
Culoare	roz-gălbui
Gust și miros	plăcut, caracteristic, cu aroma condimentelor adăugate; fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Conținut de ficat	min. 15%
Umiditate	max. 74%
Grăsime	max. 30%
Conținut de NaCl	max. 2%
Substanțe proteice totale	min. 9%
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
Termen de valabilitate – minim 12 luni de la data livrării.	
Ambalare – cutii metalice ermetice, sterilizate termic, cu capac metalic (prevăzut cu dispozitiv pentru deschidere) sau folie termosudată, etichetate corespunzător, cu capacitate de 200 grame.	

xi. ZAHĂR:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect în stare solidă	cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber
Aspect în soluție 25%	soluție limpede, fără sediment, fără corpuri străine
Culoare	albă, cu strălucire caracteristică
Miros și gust	dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă, cât și în soluție
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 0,06%;
Zaharoză	min. 99,80%;
Termen de valabilitate – minim 8 luni de la data livrării.	
Ambalare – plicuri din hârtie, termosudate, etichetate corespunzător, cu capacitate de cinci grame.	

Pe fiecare pachet cu hrană rece, Contractantul va inscripționa termenul de valabilitate al produsului cu cel mai mic termen de valabilitate.

Pentru verificarea conformității produselor privind cerințele minime de calitate ofertanții vor prezenta, odată cu oferta, Rapoarte de încercare/buletin de analiză emise de laboratoare certificate/acreditate în sistem RENAR sau echivalent, emis cu cel mult 6 luni înainte de termenul limită pentru depunerea ofertei.

Lotul nr. 4 – BĂUTURI RĂCORITOARE

Se vor oferta două sortimente diferite.

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

Definiție: Prin băuturi răcoritoare se înțeleg produsele fabricate din concentrate aromate, din sucuri sau din sucuri concentrate de fructe, din siropuri de fructe și/sau de plante aromatice, din substanțe aromatizante (naturale sau de sinteză), împreună cu apă potabilă sau apă minerală de masă, îndulcitori (zahăr, glucoză, zaharină, etc.), acizi alimentari, vitamine, coloranți alimentari (naturali sau de sinteză), cu sau fără adaosuri de dioxid de carbon. Nu se consideră băuturi răcoritoare nectarurile, băuturile fermentate și cocteilurile de fructe.

Furnizorul va livra minim două sortimente diferite de băuturi răcoritoare din fiecare cantitate comandată, în cantități egale.

Cerințe minime de calitate:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul ambalajului	Ambalaj curat, marcat corespunzător.
Aspectul produsului	Lichid omogen, fie limpede, fie opalescent, fără sediment sau impurități în suspensie, cu culoare specifică materiilor prime folosite.
Consistență	Fluidă
Miros	Plăcut, aromat, caracteristic fructelor, plantelor sau substanțelor aromatizante folosite, fără miros străin.
Gust	Plăcut, dulce sau dulce acrișor, ușor acidulat în cazul celor cu adaos de dioxid de carbon, caracteristic fructelor, plantelor sau substanțelor aromatizante folosite, fără gust străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Substanța uscată solubilă	min. 8°R (grade refractometrice)
Termen de valabilitate	– minim 6 luni de la data producerii/îmbutelierii; între data producerii/îmbutelierii și data livrării termenul va fi de maxim 30 de zile.
Ambalare	- recipiente din sticlă, material plastic sau carton, de unică folosință, cu capacitate de maxim 2,5 litri; ambalaj exterior - baxuri de 6-24 recipiente/bax, foliate. Eticheta va conține, obligatoriu, pe lângă cerințele generale de etichetare din caietul de sarcini și anexele acestuia, un simbol reprezentativ, ușor de recunoscut și înțeles de către consumatori, marcă înregistrată a autorității

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	publice centrale pentru protecția mediului. Simbolul indică apartenența produsului la sistemul de garanție -returnare și este unic la nivel național pentru toate ambalajele SGR. Simbolul se va aplica direct pe ambalaj, pe eticheta produsului sau pe eticheta suplimentară. Simbolul SGR – Sistemul Garanție Returnare trebuie să fie vizibil, lizibil, durabil și să nu se suprapună cu un alt element grafic de pe ambalaj/etichetă. Codul de bare aplicat pe ambalajul SGR/eticheta produsului trebuie să conțină informațiile despre greutatea și volumul ambalajului și identitatea producătorului.

Producătorul trebuie să respecte prevederile Legii 249/2015 privind modalitatea de gestionare a ambalajelor și a deșeurilor de ambalaje, cu modificările și completările ulterioare, Hotărârii Guvernului nr. 1074/2021 privind stabilirea sistemului de garanție-returnare pentru ambalaje primare nereutilizabile cu modificările și completările ulterioare, Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 92/2021, privind regimul deșeurilor și ale Manualului SGR pentru comercianți, versiunea 1.0-noiembrie 2023.

Producătorul/Comerciantul are obligația de a fi înscris în Sistemul de Garanție-Returnare (SGR), pentru a avea dreptul de a aplica marcajul Garanție-Returnare (SGR) asupra ambalajelor pe care le introduce pe piața națională.

Ofertantul va completa formularul nr. 10 din modelele de formulare.

Contractantul este responsabil de ridicarea ambalajelor colectate de la sediul beneficiarului, la solicitarea acestuia, ***în termen de maxim 10 zile de la solicitare.***

Predarea ambalajelor de către beneficiar către Contractant se va face în baza unui Proces-Verbal, în care va fi specificată cantitatea de ambalaje care este returnată.

Contractantul are obligația de a asigura, cu titlu gratuit, beneficiarului accesoriiile necesare pentru colectarea manuală a ambalajelor SGR.

Propunerea financiară va fi întocmită distinct pentru produse și garanția pentru ambalajele marcate SGR. Propunerea financiară pentru garanția ambalajelor marcate SGR va fi conform prevederilor legislative care reglementează activitatea RetuRo și nu va face parte din criteriul de atribuire al ofertei câștigătoare.

Pentru verificarea conformității produselor privind cerințele minime de calitate ofertanții vor prezenta, odată cu oferta, Rapoarte de încercare/buletin de analiză emise de laboratoare certificate/acreditate în sistem RENAR sau echivalent, emis cu cel mult termenul limită pentru depunerea ofertei.

Lotul nr. 5 – CAFEA

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari;

- Regulamentul (UE) 2019/1176 al Comisiei din 10.07.2019 de modificare a anexelor II, III și V la Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește limitele maxime

de reziduuri pentru esterul metilic al acidului 2,5-diclorbenzoic, mandipropamid și profoxidim din sau de pe anumite produse.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Cafea naturală măcinată, soiul – Arabica, varietatea – Bourbon sau Columbia:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	pulbere fină, fără aglomerări stabile, la frecare între degete nu trebuie să dea senzația de asprime, uniformă ca mărime și prăjire
Culoare	maronie, specifică, uniformă
Aromă și gust	specifice soiului și varietății, bine dezvoltate, fără aromă și gust străin
Proprietăți fizico-chimice	
Conținut de cenușă	max. 5%
Umiditate	max. 4,5%
Termen de valabilitate	minim 6 luni de la data livrării
Ambalare	ambalaje specializate, vidate, cu capacitate de max. 1 kg

Pentru verificarea conformității produselor privind cerințele minime de calitate ofertanții vor prezenta, odată cu oferta, Rapoarte de încercare/buletin de analiză emise de laboratoare certificate/acreditate în sistem RENAR sau echivalent, emis cu cel mult 6 luni înainte de termenul limită pentru depunerea ofertei.

Lotul nr. 6 – CIOCOLATĂ

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari;

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 872/2012 al Comisiei din 01.10.2012 de adoptare a listei cu substanțele aromatizante prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2232/96 al Parlamentului European și al Consiliului.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate		
	Ciocolată aerată	Ciocolată cu lapte	Ciocolată menaj cu lapte
Proprietăți organoleptice			
Aspect exterior (la 16 – 18 °C)	formă regulată, specifică sortimentului, suprafață netedă, lucioasă; se admit ușoare zgârieturi și mici bule de aer pe parte inferioară; nu se admit urme de infestare		
Aspect în secțiune	masă omogenă, ușor neuniformă, cu mici bule de aer în structură, mată în ruptură	masă omogenă, mată în ruptură, nestratificată, adaosurile uniform repartizate	masă omogenă, uniformă, nestratificată, fără bule de aer, mată în ruptură
Culoare	uniformă, brună până la brun-închis		
Miros și gust	plăcut, aromat, caracteristic tipului de ciocolată, fără senzația de asprime la gust; nu se admite miros și gust străin (de rânced, de mușcăi etc.)		
Consistență (la 16 – 18 °C)	tare, casantă la rupere; la examenul de degustare, ciocolata trebuie să fie onctuoasă și să nu lase senzația de rugozitate		
Proprietăți fizico-chimice			
Conținut de cacao	20 – 35% (funcție de sortiment)		

Caracteristici	Condiții de admisibilitate		
	Ciocolată aerată	Ciocolată cu lapte	Ciocolată menaj cu lapte
Umiditate	max. 12%		
Conținut total de cenușă	max. 2%		
Termen de valabilitate	minim 6 luni de la data livrării		
Ambalare	ambalaje individuale de 50 sau 100 gr		

Pentru verificarea conformității produselor privind cerințele minime de calitate ofertanții vor prezenta, odată cu oferta, Rapoarte de încercare/buletin de analiză emise de laboratoare certificate/acreditate în sistem RENAR sau echivalent, emis cu cel mult 6 luni înainte de termenul limită pentru depunerea ofertei.

Lotul nr. 7 – MĂSLINE

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Caracteristici		Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice		
Aspectul recipientului la exterior		Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior		Cutie/capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul măslinelor		Fructe sănătoase, cu pulpa fermă, pielița netedă lucioasă. Se admit ușoare concavități datorită tratamentului la care au fost supuse. Măslinile ridate natural au aspect ridat sau cutat, cu pielița intactă.
Culoare		Negru-roșcat, brun-închis, negru-violaceu, violet-închis, negru-verzui și negru-brun.
Aromă		Specifică, bine dezvoltată
Miros și gust		Specific tipului comercial și soiului în funcție de tratamentul la care au fost supuse: agreabil, sărat, ușor amărui, cu gust de fructe mai pronunțat la tipurile naturale; fără gust sau miros străin, de fermentație butirică, ranced, mucegai etc.
Saramura	aspect	Lichid opalescent, fără corpuri străine; nu trebuie să se întindă; gust plăcut, sărat (nu se admite gust și miros străin)
	miros și gust	Caracteristic, fără miros sau gust străin
Proprietăți fizico-chimice		
Densitate		Maxim 240 buc/kg

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Conținutul de clorură de sodiu (saramură)	7 – 12%
pH (saramură)	Maxim 4,5
Termen de valabilitate	minim 3 luni de la data livrării
Ambalare	Cutii din tablă / material plastic sau borcane de sticlă, închise ermetic, cu capacitate de max. 5 kg; ambalaj exterior – folie termocontractabilă din material plastic. Cutiile metalice trebuie să fie nebombate, nedeformate, neruginite. Ambalajele din material plastic trebuie să fie nebombate, nedeformate. Borcanele trebuie să fie cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

Pentru verificarea conformității produselor privind cerințele minime de calitate ofertanții vor prezenta, odată cu oferta, Rapoarte de încercare/buletin de analiză emise de laboratoare certificate/acreditate în sistem RENAR sau echivalent, emis cu cel mult 6 luni înainte de termenul limită pentru depunerea ofertei.

Întocmit,
Lt. cdor
SCHIPOR Constantin



