

**CERINȚE MINIME DE CALITATE,  
PROPRIETĂȚI, GARANȚIE, CONDIȚII DE AMBALARE  
ALIMENTE CONSERVATE / TRANSFORMATE (cod CPV 15330000-0)**

**Lotul nr. 1 – COMPOT**

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:**

**Compot de ananas – obținut din fructe în sirop de zahăr**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul fructelor	Fructe acoperite cu sirop, nedestrămate, neatacate de păsări sau insecte, fără codițe, frunze etc. În același recipient fructele ar trebui să fie de aceeași varietate, cu grad de coacere și dimensiuni apropiate. Nu se admit pete de putregai, de mucegai sau semne de lovire.
Aspectul siropului	Limpede sau slab opalescent, se admit particule fine de fructe în suspensie.
Consistența fructelor	Caracteristică fructului fiert.
Culoarea fructelor	Caracteristică.
Gust și miros	Plăcut, caracteristic fructelor fierte; fără gust sau miros străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Forma fructelor	Cuburi, felii
Conținut de fructe	Minim 45%
Substanțe solubile (în sirop)	10÷22 grade refractometrice (la 20°C)

**Compot de caise – obținut din fructe proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul fructelor	Fructe acoperite cu sirop, nedestrămate, neatacate de păsări sau insecte, fără codițe, frunze etc. În același recipient fructele trebuie să fie de aceeași varietate, cu grad de coacere și dimensiuni apropiate.
Aspectul siropului	Limpede sau slab opalescent. Se admit particule fine de fructe în suspensie.
Consistența fructelor	Potrivit de tari.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	Se admit fructe fierte prea mult dar nedestrămate, în proporție de max. 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Culoarea fructelor	Caracteristică varietății și gradului de coacere, aproape uniformă în același recipient. Se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform în proporție de max 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Miros și gust	Plăcut, caracteristic fructelor fierte; fără gust sau miros străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Forma fructelor	Jumătăți sau întregi
Conținut de fructe	- minim 55%, în cazul compotului din caise - jumătăți; - minim 45%, în cazul compotului din caise întregi.
Substanțe solubile (în sirop)	Minim 20 grade refractometrice (la 20°C)

**Compot de prune – obținut din fructe proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul produsului	Fructe proaspete, sănătoase, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice. Lichid limpede, fără sedimente, fără corpuri străine.
Aspectul siropului	Limpede sau slab opalescent. Se admit particule fine de fructe în suspensie.
Consistența fructelor	Potrivit de tari. Se admit fructe fierte prea mult, dar nedestrămate, în proporție de max 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Culoarea fructelor	Caracteristică varietății și gradului de coacere, aproape uniformă în același recipient. Se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform în proporție de maxim 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Gust și miros	Plăcut, natural, specific fructelor folosite. Fără gust și miros străin (fermentare, mucegai etc). Nu se admite gust amar sau acru.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Forma fructelor	Jumătăți sau întregi
Conținut de fructe	- minim 50%, în cazul compotului din prune - jumătăți; - minim 45%, în cazul compotului din prune întregi.
Substanțe solubile (în sirop)	Minim 20 grade refractometrice (la 20°C)

**Compot de cireșe – obținut din fructe proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul produsului	Fructe proaspete, sănătoase, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice. Lichid limpede, fără sedimente, fără corpuri străine.
Aspectul siropului	Limpede sau slab opalescent. Se admit particule fine de fructe în suspensie.
Consistența fructelor	Potrivit de tari. Se admit fructe fierte prea mult, dar nedestrămate, în proporție de max 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Culoarea fructelor	Caracteristică varietății și gradului de coacere, aproape uniformă în același recipient. Se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform în proporție de maxim 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Gust și miros	Plăcut, natural, specific fructelor folosite. Fără gust și miros străin (fermentare, mucegai etc).

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	Nu se admite gust amar sau acru.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Forma fructelor	Întregi
Conținut de fructe	Minim 45%
Substanțe solubile (în sirop)	Minim 20 grade refractometrice (la 20°C)

**Compot de struguri** – obținut din fructe proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul produsului	Fructe proaspete, sănătoase, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice. Lichid limpede, fără sedimente, fără corpuri străine.
Aspectul siropului	Limpede sau slab opalescent. Se admit particule fine de fructe în suspensie.
Consistența fructelor	Potrivit de tari. Se admit fructe fierte prea mult, dar nedeștrămate, în proporție de max 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Culoarea fructelor	Caracteristică varietății și gradului de coacere, aproape uniformă în același recipient. Se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform în proporție de maxim 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Gust și miros	Plăcut, natural, specific fructelor folosite. Fără gust și miros străin (fermentare, mucegai etc). Nu se admite gust amar sau acru.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Forma fructelor	Întregi
Conținut de fructe	Minim 45%
Substanțe solubile (în sirop)	Minim 20 grade refractometrice (la 20°C)

**Termen de valabilitate** (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 1) – minim 12 luni de la data livrării.

**Ambalare** (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 1) – cutii metalice sau borcane de sticlă, închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 3 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic. Cutiile metalice – nebombate, nedeformate, neruginite. Borcanele – cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

### **Lotul nr. 2 – CONSERVE DIN LEGUME, ÎN APĂ SAU BULION**

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:**  
**Ghiveci de legume în bulion**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
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 fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Amestec de legume divizate.
Culoarea	Caracteristică legumelor fierte. Culoarea lichidului - de la roșu deschis până la roșu cărămiziu.
Consistența	Bucăți de legume bine fierte și nedestrămate.
Gust și miros	Specific legumelor componente, fără gust și miros străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	minim 55%
Conservanți chimici	lipsă
Clorură de sodiu	0,8 – 1,5%

**Mazăre (în apă):** *Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor (mazărei), fără masa lichidului în care este conservată. Nu se acceptă conservele care utilizează ca materie primă mazăre rehidratată.*

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
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 de sticlă curat.
Aspectul conținut	Mazăre, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere.
Culoarea	Caracteristică mazărei fierte, de la verde la verde gălbui. Culoarea lichidului – limpede, ușor gălbuie.
Consistența	Mazăre bine fiartă și nedestrămată
Aspectul lichidului	- opalescent, în cazul sortimentului mazăre fină; - ușor turbure, în cazul sortimentului mazăre mijlocie; - turbure, în cazul sortimentului mazăre boabe.
Gust și miros	Specific, fără gust și miros străin (acru, fermentat, mucegăit).
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 55%
Boabe sparte (raportat la masa totală a boabelor)	- max. 7%, în cazul sortimentului mazăre fină / mijlocie; - max. 5%, în cazul sortimentului mazăre boabe.
Boabe seci și coji (raportat la masa totală a boabelor)	- max. 0,7%, în cazul sortimentului mazăre fină / mijlocie; - max. 0,5%, în cazul sortimentului mazăre boabe.
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine (boabe de porumb, fasole, sămburi). Se admit păstăi de mazăre, în proporție de max. 2% din masa totală a boabelor.
Conservanți chimici	Lipsă
Clorură de sodiu	0,8 – 1,5%

**Fasole păstăi (în apă) – fasole păstăi verde și/sau galbenă (păstăi întregi și/sau divizate):**  
*Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor (fasolei), fără masa lichidului în care este conservată.*

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	Fasole păstăi verde		Fasole păstăi galbenă	
	întregi	divizate	întregi	divizate
<b>Proprietăți organoleptice</b>				
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 conținutului	Păstăi, verzi, întregi, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;	Păstăi divizate, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;	Păstăi, galbene, întregi, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;	Păstăi divizate, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;
Culoarea lichidului	Limpede, ușor verzuie.		Gălbuie, limpede.	
Culoarea legumelor	Verde, caracteristică păstăilor fierte.		Galbenă, caracteristică păstăilor fierte.	
Consistența legumelor	Păstăi, întregi, nedestrămate și bine fierte.	Bucăți de păstăi nedestrămate și bine fierte.	Păstăi, întregi, nedestrămate și bine fierte.	Bucăți de păstăi nedestrămate și bine fierte.
Gust și miros	Specific, fără gust și miros străin.			
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>				
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 55%			
Boabe libere (întregi sau tăiate) - raportat la masa netă	-	max. 5%	-	max. 5%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine (boabe de porumb, fasole, sămburi).			
Conservanți chimici	Lipsă			
Clorură de sodiu,%	0,5 – 1,2%			

**Roșii în bulion:** Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul atât a masei nete a legumelor (roșiilor), cât și a masei lichidului (bulionului) în care este conservată.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
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 conținut	Tomate întregi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Se admit max. 30% roșii crăpate.
Culoarea tomatelor	Roșie sau roșie-gălbuie, caracteristică soiului. Se admit pete verzi în jurul pedunculului. Nu se admit tomate pătate.
Culoarea bulionului	de la roșu portocaliu până la roșu cărămiziu
Consistența	Tomate bine fierte și nedestrămate.
Gust și miros	Plăcut, bine exprimat, specific tomatelor fierte în bulion, ușor sărat, fără gust amar sau alt gust sau miros străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 50%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine
Conservanți chimici	Lipsă
Substanțe uscată (în bulion)	Minim 5% (la 20°C)
Clorură de sodiu,%	0,5 – 1,2%

**Zarzavat pentru ciorbe: Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul atât a masei nete a legumelor (roșiilor), cât și a masei lichidului (bulionului) în care este conservată.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturțită, 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 conținut	Amestec de legume divizate.
Culoarea	Caracteristică legumelor fierte. Culoarea lichidului roșu deschis până la roșu cărămiziu.
Consistența	Bucăți de legume bine fierte și nedestrămate.
Gust și miros	Specifice legumelor componente, fără gust și miros străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 50%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine
Conservanți chimici	Lipsă
Clorură de sodiu,%	0,8 – 1,5%

**Termen de valabilitate (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 2)** – minim 12 luni de la data livrării.

**Ambalare (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 2)** – cutii metalice sau borcane de sticlă, închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 3 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic. Cutiile trebuie să fie nebombate, nedeformate, neruginite. Borcanele trebuie să fie cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

### **Lotul nr. 3 – GEM**

**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:**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Fructe, bucăți de fructe în masă gelificată, din care nu se separă siropul
Aromă și gust	Plăcute, specifice varietății fructului, fără miros și gust străin
Culoare	Corespunzătoare varietății fructului
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Substanțe solubile	minim 67% (în grade refractometrice, la 20°C)
Aciditate totală (exprimată în acid	minim 0,5%

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data fabricației, minim 8 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	- Gemul de caise și gemul de afine, în borcane de sticlă, închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 1 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic. - Gemul de căpșuni și gemul de vișine, în casonete a 20 grame/bucată, cu capace termosudate; ambalaj exterior – cutii de carton.

#### **Lotul nr. 4 – 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:**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
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, mușgai 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
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>		
Densitate	Maxim 240 buc/kg	
Conținutul de clorură de sodiu (saramură)	7 – 12%	
pH (saramură)	Maxim 4,5	
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 3 luni de la data livrării	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Ambalare	<p>Cutii din tablă / material plastic sau borcane de sticlă, închise ermetic, cu capacitate de max. 5 kg; ambalaj exterior – folie termocontractabilă din material plastic.</p> <p>Cutiile metalice trebuie să fie nebombate, nedeformate, neruginite.</p> <p>Ambalajele din material plastic trebuie să fie nebombate, nedeformate.</p> <p>Borcanele trebuie să fie cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.</p>

### Lotul nr. 5 – MURĂTURI

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:

##### Castraveți în oțet (castraveți întregi, întregi curbați și/sau felii, în oțet):

- se prepară din castraveți categoria „cornișon” și/sau „castraveți de câmp” (calitatea I) și din alte legume condimentate, cum ar fi: hrean rădăcină și frunze, țelină frunze, cimbru, usturoi bulbi, tarhon frunze, mărar tulpini cu inflorescență uscată, ardei iute, frunze de vișin;

- toate legumele, inclusiv castraveții, vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare;

- toate legumele vor fi fără vătămări produse de ger, lovituri, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunătoare.

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor murate, fără masa lichidului în care sunt conservate.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate		
	Castraveți întregi în oțet	Castraveți întregi curbați în oțet	Castraveți felii în oțet
<b>Proprietăți organoleptice</b>			
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.		
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.		
Aspectul conținutului	Castraveți din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere, acoperiți de lichid. Nu se admit corpuri străine.		
	Castraveți cu diametrul de max. 54 mm; în recipiente de capacitate mai mare de 4 l, castraveții pot avea diametrul de max. 65 mm. Castraveții întregi pot fi denumiți "cornișon"	Castraveți cu diametrul de max. 54 mm și având unghiul curburii de cel puțin 35°	Castraveți tăiați perpendicular pe axa longitudinală, în felii având grosimea de max. 10 mm și diametrul de 54 mm

Caracteristici	Condiții de admisibilitate		
	Castraveți întregi în oțet	Castraveți întregi curbați în oțet	Castraveți felii în oțet
	numai în cazul în care au diametrul de max. 27 mm.		
Culoarea legumelor	Caracteristică soiului, tipului de conservare și sortimentului.		
Consistența legumelor	Fermi, crocanți, fără zbârcituri, părți sau exemplare moi.		
Gust și miros	Plăcute, acru, acru-dulceag, caracteristice sortimentului fabricat și condimentelor folosite; fără gust amar, fără miros de mucegai, ranced sau alt gust și miros străine		
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>			
Conținutul total de castraveți raportat la masa netă	Minim 60%		
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %		

**Gogoșari în oțet (gogoșari jumătăți, sferturi sau felii, în oțet):**

- se prepară din gogoșari sănătoși, fără vătămări, de culoare roșie, fără cotoare și semințe;
- toate legumele vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare;

- toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovături, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători.

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor murate, fără masa lichidului în care sunt conservate.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Gogoșari din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere, divizați jumătăți, sferturi sau felii și acoperiți cu lichid.
Culoarea lichidului	Gălbui, limpede.
Culoarea legumelor	Caracteristică sortimentului.
Consistența legumelor	Gogoșari fermi, crocanți, fără exemplare moi.
Gust și miros	Specific condimentelor folosite, fără gust și miros străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de gogoșari raportat la masa netă	Minim 52%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %

**Sfeclă în oțet (sfeclă roșie - felii sau cuburi, în oțet):**

- se prepară din sfeclă roșie sănătoasă, fără vătămări;
- toate legumele vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare;
- toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovături, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători.

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor murate, fără masa lichidului în care sunt conservate.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Sfecla tăiată în soluție de oțet.
Culoarea	Roșie cu diferite nuanțe. Lichidul de acoperire roșu-violaceu.
Consistența	Tare, elastică, bine fiartă, nedeștrămată
Gust și miros	Plăcut, acru-dulceag, aromat, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros sau gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de sfeclă raportat la masa netă	Minim 50%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %

**Murături asortate:**

- se prepară din legume (gogonele, conopidă, etc) sănătoase, fără vătămări;
- toate legumele vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare;
- toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovături, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunătoare.

*Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor murate, fără masa lichidului în care sunt conservate.*

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Legume asortate în soluție de oțet.
Culoarea	Caracteristică soiului, tipului de conservare și sortimentului.
Consistența legumelor	Ferme, crocante, fără zbârcituri, fără părți sau exemplare moi.
Gust și miros	Plăcut, acru-dulceag, aromat, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros sau gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 60%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %

**Termen de valabilitate (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 5)** – minim 12 luni de la data livrării.

**Ambalare (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 5)** – ambalaje specializate, curate, nebombate, nedeformate, neruginite, cu capacitate de max. 10 kg.

**Lotul nr. 6 – OTET**

**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) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole;

- *Normele metodologice de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole (nr. 164/2015)*, aprobate prin Hotărârea Guvernului României nr. 512 din 20.07.2016.

**Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:**

**Oțet (oțet din vin) – oțet alimentar de fermentație, obținut prin fermentarea acetică a vinului sau a amestecului fermentabil, în care vinul intervine în proporție de minimum 70% în volum.**

Substanțe interzise a fi folosite la fabricarea oțetului:

a) arome artificiale și arome identic naturale, așa cum sunt definite în reglementările în vigoare;

b) arome sau uleiuri eterice artificiale ori naturale de struguri;

c) reziduuri de distilare, reziduuri de fermentare și produsele derivate;

d) extracte din marcuri de toate felurile;

e) acizi de toate tipurile, cu excepția celor naturali conținuți în materiile prime utilizate sau în substanțele a căror adăugare este autorizată.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Tărie alcoolică dobândită (concentrație alcoolică)	minim 9% volum (la 20°C)
Conținutul în alcool rezidual	maxim 1,5% fracție volumică
Aciditate totală	minim 60 gr./litru (exprimată în acid acetic)
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare/etichetare</b>	ambalaje din sticlă sau din material plastic, cu capacitate de max. 1 litru; ambalaj exterior – folie din material plastic

**Lotul nr. 7 – PASTĂ DE TOMATE**

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:**

**Pastă de tomate – obținută prin zdrobirea și stoarcerea tomatelor și concentrarea sucului prin fierbere, până la consistența potrivită și sterilizare.**

- *se prepară din roșii proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, de culoare roșie intensă, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice;*

- *nu se admit adaosuri de sare, coloranți, substanțe conservante și de substanțe de îngroșare (amidon, gume etc.)*

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
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 falt.
Aspectul recipientului la interior	Curate; capacul și cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi ale peliculei de lac; este admisă o ușoară marmorare datorită sulfurii de staniu.
Aspectul conținutului	Masă omogenă, densă, fin strecurată, fără corpuri străine (semințe, pielețe, frunze, peduncule etc), fără semne de alterare (mușegai, fermentație)
Culoare	- roșie intensă, până la roșie cărămizie, uniformă în toată masa; - se admite o colorație mai închisă față de limitele de culoare menționate, la suprafața pastei de roșii ambalată în recipiente ermetice sau neermetice.
Gust și miros	- naturale, specifice concentratelor de roșii, fără gust și miros străin (de afumat, de fermentat, de mușegai etc); - nu se admite gust amar sau acru.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de substanțe solubile	minim 24°R (grade refractometrice - la 20°C)
Aciditate totală, exprimată în acid citric și raportată la substanța uscată solubilă	maxim 10%
Impurități minerale insolubile, raportate la substanța uscată solubilă	maxim 0,05%
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 12 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	ambalaje specializate, curate, nebombate, nedeformate, neruginite, cu capacitate de max. 1 kg; ambalaj exterior – folie din material plastic

#### **Lotul nr. 8 – VARZĂ MURATĂ (pt. perioada 01.01-31.03)**

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:**

**Varză murată (căpățâni) - la prepararea verzei murate se folosesc: căpățâni de varză albă din soiuri de toamnă, sare, apă potabilă, mărar cu tulpini și inflorescență proaspătă sau uscată, mere, morcovi, foi de dafin, chimion.**

**Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a verzei murate, fără masa saramurii.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspect	căpățâni întregi, sănătoase, curate, neatacate de boli sau insecte
Consistența	crocantă, elastică, zemoasă, pătrunsă de saramură
Culoare	alb-gălbui sau galben deschis
Gust și miros	plăcut, caracteristic verzei bine murate, cu aromă de condimente, fără gust și miros străin
Lichidul (saramura)	gălbuie, limpede sau slab opalescent, fără să se întindă; se admite lichid ușor turbure
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de varză raportat la masa netă (după scurgerea liberă a lichidului)	minim 50%
Conținutul de clorură de sodiu (saramura)	1,5 – 3%
Aciditatea totală a saramurii (acid lactic)	0,7 – 2%
Corpuri străine	Lipsă
<b>Termen de valabilitate</b>	minim 5 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	ambalaje din material plastic, vidate, cu capacitate de max. 5 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 12 luni înainte de termenul limită pentru depunerea ofertei.

Întocmit,  
Lt. cdor  
SCHIPOR Constantin



