

**CERINȚE MINIME DE CALITATE,
PROPRIETĂȚI, GARANȚIE, CONDIȚII DE AMBALARE
ALIMENTE CU TERMEN LUNG DE CONSERVARE (cod CPV 15000000-8)**

Lotul nr. 1 – CEREALE INTEGRALE

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.

Cerințe minime de calitate:

Fulgi din cereale integrale simple (fulgi de ovăz, fulgi de porumb) – produse obținute prin prelucrarea hidrotermică, uscare, laminare și coacere a crupelor de cereale în instalații tehnologice specifice:

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate | |
|-----------------------------------|--|------------------|
| | Fulgi de ovăz | Fulgi de porumb |
| Proprietăți organoleptice | | |
| Aspect | fulgi, fără aglomerări, fără corpuri străine, fără urme de infestare | |
| Consistență | semitare | crocantă |
| Culoare | nuanțe de gri | nuanțe de galben |
| Miros | plăcut, caracteristic, fără mirosuri străine | |
| Gust | plăcut, neutru | plăcut, dulceag |
| Proprietăți fizico-chimice | | |
| Umiditate | max. 6% | |

Fulgi din cereale integrale cu adaosuri din produse naturale – produse obținute prin prelucrarea hidrotermică, uscare, laminare și coacere a crupelor de cereale în instalații tehnologice specifice, cu adaosuri naturale/din produse naturale (miere de albine, fructe confiate, nuci, alune, migdale etc.):

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|--|---|
| Proprietăți organoleptice | |
| Aspect | fulgi, fără aglomerări, fără corpuri străine, fără urme de infestare |
| Consistență | semitare, crocant |
| Culoare | specifică cerealelor din compoziție |
| Miros | plăcut, caracteristic, fără mirosuri străine |
| Gust | plăcut, dulce |
| Proprietăți fizico-chimice | |
| Umiditate | max. 6% |
| Adaosuri naturale/din produse naturale | miere de albine, fructe confiate, nuci, alune, migdale etc. – minim 15% |

Termen de valabilitate – minim 9 luni de la data livrării.

Ambalare – pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 1 kg.

Lotul nr. 2 – FASOLE USCATĂ BOABE

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. 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:

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|-----------------------------------|---|
| Proprietăți organoleptice | |
| Aspect, culoare, miros și gust | caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros și gust străin, fără urme de infestare |
| Proprietăți fizico-chimice | |
| Umiditate | max. 14% |
| Corpuri străine* | max. 5% (din care minerale – max. 1%) |

* Se consideră corpuri străine:

- corpurile inerte minerale (praf, pământ, nisip, pietriș etc);
- corpurile inerte organice (resturi de păstaie, frunze, tulpini, insecte moarte, coji etc);
- boabele de fasole sparte, alterate, mucegăite, încolțite, seci, arse, încinse, atacate de gărgărița fasolei și de boli, precum și boabele de fasole pătată;
- semințe de alte plante de cultură și de buruieni.

Termen de valabilitate – minim 6 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate de 1 kg.

Lotul nr. 3 – FĂINĂ DE GRÂU ALBĂ

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;
- Norma cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 250/2002, 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;
- 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.

Cerințe minime de calitate:

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|---|--|
| Proprietăți organoleptice | |
| Aspect | pulbere uniformă, fără particule grosiere vizibile; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare |
| Culoare | alb-gălbuie, cu nuanță slab cenușie și fine particule de țărâțe |
| Miros | specific, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau rânced |
| Gust | ușor dulceag, plăcut, fără șcrâșnet la masticare între dinți, fără gust străin (impropriu, amar, acru, rânced sau de altă natură) |
| Proprietăți fizico-chimice | |
| Umiditate | max. 14,5% |
| Aciditate | max. 2,2 grade |
| Conținut de cenușă raportat la substanța uscată | max. 0,48% |

Termen de valabilitate – minim 3 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate din hârtie, cu capacitate de maxim 2 kg.

Lotul nr. 4 – FĂINĂ DE PORUMB

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;

- Norma cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 250/2002, 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.

Cerințe minime de calitate:

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|-----------------------------------|--|
| Proprietăți organoleptice | |
| Aspect | granule uniforme; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare |
| Culoare | galben-portocalie specifică soiului din care provine, cu particule alb-gălbui |
| Miros | caracteristic, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau rânced |
| Gust | plăcut, specific, fără gust amar, fără șcrâșnet în mestecare |
| Proprietăți fizico-chimice | |
| Umiditate | max. 16,5% |
| Finețe | max. 2% (rest pe sita nr. 22 -țesături din sârmă de oțel 1.000 microni) |
| Finețe | max. 10% (trece prin sita nr. 55 din bronz fosforos 372 microni) |

Termen de valabilitate – minim 3 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate din hârtie, cu capacitate de maxim 2 kg.

Lotul nr. 5 – GRİȘ

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.

Cerințe minime de calitate:

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|-----------------------------------|---|
| Proprietăți organoleptice | |
| Aspect | granulos, fără corpuri străine; se admit porțiuni vizibile de înveliș; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare |
| Culoare | alb-gălbuie, uniformă |
| Miros | specific, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau ranced |
| Gust | caracteristic, ușor dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin, fără scrâșnet la mestacare |
| Proprietăți fizico-chimice | |
| Umiditate | max. 15% |
| Aciditate | max. 2,2 grade |
| Conținut de cenușă | max. 0,62% (raportat la substanța uscată) |

Termen de valabilitate – minim 3 luni de la data livrării.

Ambalare – pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de 1 kg.

Lotul nr. 6 – MIERE DE ALBINE

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;

- Directiva nr. 63/2014 a Consiliului Uniunii Europene de modificare a Directivei 2001/110/CE a Consiliului privind mierea;

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

- 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.

Definiție: Miere de albine natural monofloră (tei, salcâm) sau polifloră – aliment natural produs de albine (apis mellifera) prin transformarea nectarului floral sau extrafloral, extras din faguri când aceștia au fost

căpăciți de albine pe cel puțin 3/4 din aria lor, în așa fel încât să se evite pătrunderea de larve, cadavre de albine, fragmente de ceară sau alte impurități.

Nu se acceptă produse care conțin zahăr invertit artificial, glucoză industrială sau alt hidrolizat de amidon, gelatină, clei, făină de cereale sau alte produse amidonoase, coloranți artificiali, substanțe îndulcitoare sintetice etc.

Din fiecare cantitate comandată, furnizorul va livra:

- **90% din fiecare comandă** – miere de albine ambalată în casonete cu capacitate de 20 grame;
- **10% din fiecare comandă** - miere de albine ambalată în borcane de sticlă cu capacitate de max. 1 kg.

Cerințe minime de calitate:

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|---|--|
| Proprietăți organoleptice | |
| Aspect | lichid curat, omogen, fără impurități, fără spumă |
| Consistență | omogenă, fluidă, vâscoasă sau cristalizată |
| Culoare | de la galben deschis până la galben pronunțat |
| Gust | dulce pronunțat, cu aromă discretă, specifică nectarului florilor din care provine |
| Proprietăți fizico-chimice | |
| Apă | max. 20% |
| Cenușă | max. 0,5% |
| Aciditate | max. 4 cm ³ NaOH soluție 1n (miliechivalenți) la 100 gr. miere |
| Zahăr reducător exprimat în zahăr invertit | min. 70% |
| Zahăr ușor hidrolizabil, exprimat în zaharoză | max. 5% |
| Indice amilazic | min. 10,9 |
| Substanțe insolubile în apă | max. 0,1% |

Termen de valabilitate – minim 9 luni de la data livrării.

Ambalare:

- **90% din fiecare comandă** - casonete cu capace termosudate, cu capacitate de 20 grame; ambalaj exterior - cutii din carton sau folie din material plastic;
- **10% din fiecare comandă** - borcane de sticlă (cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit), închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 1 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie din material plastic.

Lotul nr. 7 – OREZ

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;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.

Cerințe minime de calitate:

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|----------------------------------|--|
| Proprietăți organoleptice | |
| Aspect | boabe complet decorticate, fără urme de infestare; nu se acceptă boabe gipsate și/sau de alte culori |
| Culoare | albă |

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|-----------------------------------|--|
| Miros | caracteristic, fără miros străin (de mucegai, de rozătoare etc.) |
| Gust | plăcut, specific |
| Proprietăți fizico-chimice | |
| Spărturi (brizură) | max. 10% |
| Corpuri străine* | max. 0,5% |

* Se consideră corpuri străine:

- corpurile inerte minerale (praf, pământ, nisip, pietriș etc);
- corpurile inerte organice (resturi de frunze, tulpini, coji etc).

Termen de valabilitate – minim 8 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate de 1 kg.

Lotul nr. 8 – PASTE FĂINOASE

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

Cerințe minime de calitate:

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|--------------------------------------|--|
| Proprietăți organoleptice | |
| Tipul | superioare, simple |
| Aspect | suprafață netedă, fără striatiuni, fără urme de făină, fără corpuri străine; translucide; în ruptură aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab brună: nu se admit puncte negre; la macaroane și spaghete se admite o încovoiere cu săgeata de maxim 0,5 cm. |
| Culoare | de la alb-gălbuie la galben-aurie, uniformă |
| Miros și gust | caracteristice, fără miros și gust străin |
| Comportare la fierbere | după fierbere, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma, să nu se desfacă la încheieturi; apa în care s-au fiert pastele făinoase poate fi slab opalescentă, fără sediment. |
| Proprietăți fizico-chimice | |
| Umiditate | max. 13% |
| Creșterea în volum la fierbere | min. 4 ori |
| Aciditate | max. 3,2 grade |
| Cenușă insolubilă în acid clorhidric | max. 0,2% |

Termen de valabilitate – minim 8 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate de 5 kg.

Lotul nr. 9 – ULEI DE FLOAREA SOARELUI

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;

- Norme cu privire la natura, conținutul, originea, fabricarea, ambalarea, etichetarea, marcarea, păstrarea și calitatea uleiurilor vegetale, grăsimilor tartinabile - margarine - și a maionezelor, destinate comercializării pentru consumul uman, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 454/2001, 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;

- 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.

Cerințe minime de calitate:

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|--|--|
| Proprietăți organoleptice | |
| Aspect | limpede, fără suspensii și fără sediment |
| Culoare | galbenă |
| Miros și gust | plăcut, fără miros și gust străin |
| Proprietăți fizico-chimice | |
| Aciditate liberă (exprimată în acid oleic) | max. 0,1% |
| Apă și substanțe volatile | max. 0,06% |
| Impurități insolubile în eter etilic | max. 0,05% |
| Densitatea relativă față de apă | 0,918 – 0,923 (la 20°C) |
| Indice de refracție | 1,467 – 1,469 (la 40°C) |
| Indicele de saponificare | 188 – 194 mg KOH/g ulei |
| Indicele de iod (gI/100) | 110 – 143 |

Termen de valabilitate – minim 4 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate, etanșe, cu capacitate de maxim 5 litri.

Lotul nr. 10 – ULEI DE 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;

- Norme cu privire la natura, conținutul, originea, fabricarea, ambalarea, etichetarea, marcarea, păstrarea și calitatea uleiurilor vegetale, grăsimilor tartinabile - margarine - și a maionezelor, destinate comercializării pentru consumul uman, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 454/2001, 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;

- 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 delegat nr. 1096/2018 de modificare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 29/2012 în ceea ce privește cerințele pentru anumite indicații de pe etichetele uleiului de măsline.

Cerințe minime de calitate:

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|--|--|
| Proprietăți organoleptice | |
| Aspect | limpede, fără suspensii și fără sediment |
| Culoare | verde |
| Miros și gust | Plăcut, caracteristic, fără miros și gust străin |
| Proprietăți fizico-chimice | |
| Aciditate liberă (exprimată în acid oleic) | max. 0,8% |
| Densitatea relativă față de apă | 0,910 – 0,916 (la 20°C) |
| Indice de refracție | 1,467 – 1,4705 (la 40°C) |

Termen de valabilitate – minim 4 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje etanșe din tablă (nebombate, nedeformate, neruginite) sau din sticlă mată, cu capacitate de 1 litru.

Lotul nr. 11 – ZAHĂR

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 (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.

Cerințe minime de calitate:

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|-----------------------------------|---|
| Proprietăți organoleptice | |
| Aspect în stare solidă | crystalice 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%; |
| ph în soluție 25% | 7,5 |

Termen de valabilitate – minim 8 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate, etanșe, cu capacitate de 1 kg, respectiv plicuri din hârtie, termosudate, cu capacitate de 5 grame.

Lotul nr. 12 – PACHETE HRANĂ RECE

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

| Nr. crt. | Denumirea produselor din componerea pachetului | U/M | Cantitate | Obs. |
|----------|--|--------|-----------|--------------------------|
| 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: | |
| - apă minerală naturală, natural carbogazoasă - 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; | |
| - apă minerală naturală îmbogățită cu dioxid de carbon de la sursă – 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 alimentară). | |
| 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) |

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|---|----------------------------|
| 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):**

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|--|---|
| 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 raportat 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. **BISCUITI:**

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|--|---|
| Proprietăți organoleptice | |
| Aspect | suprafața superioară netedă, semilucioasă, nearsă, fără bășici, fără corpuri străine, cu desen specific, bine copți, 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 | |
| Zahar total (exprimat în zaharoză și rapotat la substanța uscată) | 4 - 6% |
| Umiditate | max. 5% |
| Conținut NaCl | max. 3% |
| Grăsimi (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):**

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|---|---|
| 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 mușgai 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 | |

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate | |
|--|----------------------------|--------------------|
| | Ciocolată dulce | Ciocolată cu lapte |
| 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 carniilor 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% |
| Salmonella | absent (în toate unitățile care constituie probă) |
| Escherichia coli | 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. | |

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).

| 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 / 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); |

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|---|---|
| | - 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% |
| Salmonella | absent (în toate unitățile care constituie probă) |
| Escherichia coli | 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):

| 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 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 |
| 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, amidonului sau amidonului 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 |


| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|---|---|
| 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% |
| Salmonella | absent (în toate unitățile care constituie probă) |
| Escherichia coli | 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:**

| Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|--|---|
| Proprietăți organoleptice | |
| Aspect în stare solidă | crystale 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 12 luni înainte de termenul limită pentru depunerea ofertei.

Întocmit,
 Lt.cdor 
 Schipor Constantin