

**CERINȚE MINIME DE CALITATE,
PROPRIETĂȚI, GARANȚIE, CONDIȚII DE AMBALARE
AROME, CONDIMENTE, STIMULENȚI (cod CPV 15800000-6)**

Lotul nr. 1 – AMELIORATORI

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.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Amelioratori pentru preparate culinare – produse (tip *Vegeta, Delikat, Knorr, Maggi, Legumix etc.* – sau echivalent) obținute prin mixarea unor ingrediente cum sunt: legume deshidratate (păstârnac, țelină, morcovi, pătrunjel, ardei, ceapă), sare, substanțe îndulcitoare, substanțe potențiatore de gust, substanțe naturale cu rol biologic de aromatizare, colorare și/sau de gust (vitamine).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul ambalajului	Curat, închis etanș, vizibil imprimat cu toate elementele de identificare.
Aspectul conținutului	Amestec de pulberi de granulații diferite, fără aglomerări.
Culoare	Specifică componentelor din care este fabricat produsul.
Miros și gust	Caracteristic, fără miros și gust străin.
Corpuri străine	lipsă
Proprietăți fizico-chimice	
Conținut de legume	min. 7%
Umiditate	max. 3%
Conținut NaCl	max. 65%
Termen de valabilitate	minim 6 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 – AROME

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:

Arome alimentare (zahăr vanilat) – produs obținut în urma absorbției aromei de vanilie naturală:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspect	pulbere fină, omogenă, fără aglomerări
Culoare	alb-gălbui
Gust	dulce, cu aromă intensă de vanilie
Miros	specific de vanilie
Termen de valabilitate	minim 6 luni de la data livrării
Ambalare	în plicuri din hârtie cașerată, bine sudate, închise etanș, cu capacitate de max. 50 grame; ambalaj exterior – cutii din carto

Esențe alimentare: lichide volatile, cu aromă puternică, obținute din plante aromatice/mirodenii sau prin sinteză (arome de cocos, de rom, de anason, de vanilie etc.) care păstrează integral proprietățile acestora (aromă, gust, principii active), cu utilizare în cofetărie și patiserie:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	lichid limpede fără suspensii
Culoare	caracteristică
Gust și miros	plăcute, specifice aromei, fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Concentrație alcoolică (cu excepția esenței de rom)	30-65%
Densitate	0,900-0,955
Pentru esența de rom: - aciditate totală (exprimată în acid acetic) - conținutul în esteri (exprimat în acetat de etil)	max. 0,5% min. 6%
Termen de valabilitate	minim 6 luni de la data livrării
Ambalare	în recipiente etanșe din sticlă sau material plastic, cu capacitate de max. 250 grame; ambalaj exterior – cutii din carton sau folii din material plastic

Lotul nr. 3 – BOIA DE ARDEI

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, valabilitate, ambalare:**Boia de ardei dulce – produs obținut prin pisarea ardeiului roșu uscat**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	pulbere fină, catifelată, fără puncte de culoare albă sau neagră
Culoare	uniformă, de la roșu aprins până la portocaliu
Miros	specific de ardei, plăcut, fără miros de încins, de mucegai sau alt miros străin
Gust	specific de ardei, plăcut, dulceag, fără gust amar sau ranced
Proprietăți fizico-chimice	
Corpuri străine	nu se admit corpuri străine sau prezența insectelor în nici un stadiu de dezvoltare
Umiditate	max. 10%
Termen de valabilitate	minim 6 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. 100 gr

Lotul nr. 4 – BORS INSTANT

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, valabilitate, ambalare:

Bors instant – produs obținut din următoarele ingrediente: acidifianti (acid lactic, acid citric), sare, amidon de porumb, zahăr, potențiator de aromă (glutamat monosodic), făină de grâu, semințe de țelină, leuștean deshidratat (rădăcini și frunze), ulei vegetal, extract de leuștean:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	caracteristic sortimentului
Culoare	specifică, caracteristică ingredientelor conținute
Miros și gust	plăcut, caracteristic, fără miros și gust străin
Proprietăți fizico-chimice	
Conținut NaCl	max. 40,5%
Umiditate	max. 6%
Termen de valabilitate	minim 6 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. 250 gr

Lotul nr. 5 – CACAO

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, valabilitate, ambalare:

Cacao pudră – produs obținut prin măcinarea fină a turtelor rezultate în urma presării miezului boabelor de cacao.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Pulbere fină, fără aglomerări stabile, la frecarea între degete nu trebuie să dea senzație de asprime.
Culoare	Brun-roșcată, uniformă; nu se admit nuanțe de cenușiu.
Miros și gust	Plăcut, specific; fără miros și gust străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Conținut de unt de cacao	min. 20% (raportat la substanța uscată)
Umiditate	max. 9%
ph	5,5 – 7,5
Termen de valabilitate	minim 6 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. 6 – 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

Lotul nr. 7 – CEAI

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;

- 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:

- **Ceai negru (natural)**

- **Ceai verde (natural)**

- **Ceai natural de fructe (cătină, măceșe, fructe de pădure etc.)**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	pulbere sau bucăți mici, aciculare, fără corpuri străine
Culoare	specifică tipului de ceai sau fructelor din compoziție
Aromă și gust	plăcute, caracteristice sortimentului, fără miros sau gust străin, infuzia limpede, aroma bine pronunțată, specifică sortimentului
Proprietăți fizico-chimice	
Conținut de cenușă	7,5 – 10,7%
Umiditate	max. 8,5%
Termen de valabilitate	minim 6 luni de la data livrării
Ambalare	plicuri cu capacitate de 1 – 5 gr.; ambalaj exterior: pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 1 kg

Lotul nr. 8 – 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:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>		
	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 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)		
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		

Lotul nr. 9 – CONDIMENTE

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:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	Cimbru, busuioc, oregano, tarhon	Scorțișoară
Aspect	frunze mărunțite uscate, fără particule grosiere, fără corpuri străine	puđră fină, fără particule grosiere, fără corpuri străine
Culoare, aromă și gust	specifice fiecărui condiment	
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. 100 gr	

Lotul nr. 10 – DROJDIE DE BERE

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.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	Drojdie de bere proaspătă	Drojdie uscată de bere
Proprietăți organoleptice		
Aspect	masă compactă cu suprafață netedă, nelipicioasă, fără corpuri străine	amestec granular omogen de particule mici, fără aglomerări
Consistență	densă; trebuie să se rupă ușor	
Culoare	cenușie, brun-deschis cu nuanță gălbuie, uniformă în masă; se admite la suprafață un strat de max. 1 mm grosime cu nuanță mai închisă	crem-deschis
Gust	caracteristic produsului, fără gust amar sau alt gust străin	
Miros	caracteristic, fără miros de mucegai, de putrefacție sau alt miros străin	
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditate	max. 76%	max. 9%
Capacitate de dospire (în aluat)	max. 90 minute	
Termen de valabilitate	7 zile de la data fabricației, în perioada 01 octombrie – 30 aprilie 5 zile de la data fabricației, în perioada 01 mai – 30 septembrie	minim 3 luni de la data livrării
Ambalare	ambalaje individuale de 500 grame	ambalaje specializate etanșe, cu capacitate de max. 100 grame

Lotul nr. 11 – FOI DAFIN

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.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	frunze de dafin întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite, de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată
Culoare	verde intens, verde deschis spre verde-gri cu nuanțe ușor gălbui
Gust și miros	gust pătrunzător, aromat; fără miros de mucegai sau putrefacție
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	8-11%
Cenușă în substanță uscată	5-7%
Termen de valabilitate	minim 6 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. 250 gr

Lotul nr. 12 – INGREDIENTE

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, valabilitate, ambalare:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	Praf de copt	Bicarbonat de sodiu alimentar
Proprietăți organoleptice		
Aspect	pulbere fină, cristalină, fără aglomerări stabile	
Culoare	alb-gălbui	albă
Proprietăți fizico-chimice		
Substanțe insolubile în apă	max. 0,1%	
Termen de valabilitate	minim 9 luni de la data livrării	
Ambalare	plicuri etanșe, bine sudate, cu capacitate de max. 50 grame	

Lotul nr. 13 – MUSTAR

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.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Mustar de masă obisnuit - produs pasteurizat, fără conservanți, fără coloranți, având în compoziție: apă, oțet din vin, boabe de muștar (18%), zahăr, sare iodată și condimente.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect ambalaj	recipient, închis ermetic, cu capac nebombat, cu eticheta curată și marcată cu toate elementele de identificare
Culoare	galben-muștar, caracteristică, uniformă în toata masa produsului, cu puncte mici închise la culoare (în funcție de soiul de muștar - galben, maro sau negru), datorat condimentelor folosite
Consistență	pastă fină, omogenă, onctuoasă, fără semințe sau coji provenite de la condimentare sau de la plantele aromatizante folosite
Gust	specific, dulce, fără gust străin
Miros	plăcut, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Conținut de NaCl	max. 4%
Aciditate	max. 3%
Termen de valabilitate	minim 3 luni de la data livrării
Ambalare	recipiente etanșe din material plastic, cu capacitate de max. 1 kg

Lotul nr. 14 – PIPER

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.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Piper negru măcinat

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	pulbere fină, omogenă, fără particule grosiere
Culoare	cenușie
Miros și gust	plăcut, caracteristic, picant și aromat
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 13%
Conținut în uleiuri volatile	min. 2,5%
Cenușă în substanță uscată	5-7%
Termen de valabilitate	minim 6 luni de la data livrării
Ambalare	plicuri, pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 250 grame

Lotul nr. 15 – SARE

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;

- Hotărârea Guvernului României nr. 568/2002, privind iodarea universală a sării destinate consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară, 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, valabilitate, ambalare:

- Sare alimentară iodată de bucătărie

- Sare alimentară iodată de masă

Furnizorul va livra, din fiecare comandă, cantități egale din fiecare sortiment.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	Sare alimentară iodată de bucătărie	Sare alimentară iodată de masă
Proprietăți organoleptice		
Aspect	cristale de dimensiuni variabile, fără aglomerări, fără corpuri străine	
Granulație	0,5 – 2 mm	0 – 0,8 mm
Culoare	albă, alb-gri	albă
Miros	inodor	
Gust	sărat	
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditate	max. 0,1%	
Solubilitate	320 g/l (la 20°C)	
Conținut de clorura de sodiu	min. 99,7%	
Conținut de iodat de potasiu	42 - 67,2 mg/kg	
Termen de valabilitate	minim 12 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. 5 kg –	

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	Sare alimentară iodată de bucătărie	Sare alimentară iodată de masă
	în cazul sării alimentare iodate de bucătărie, respectiv de 1 kg - în cazul sării alimentare iodate de masă	

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

