

**Se aprobă,
MANAGER
ANDRIAN DIBIRNA**

CAIET DE SARCINI



1 Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

Caietul de sarcini trebuie să precizeze și instituțiile competente de la care furnizorii sau prestatorii pot obține informații privind reglementările obligatorii referitoare la protecția muncii, la prevenirea și stingerea incendiilor și la protecția mediului, care trebuie respectate pe parcursul îndeplinirii contractului și care sunt în vigoare la nivel național sau, în mod special, în regiunea ori în localitatea în care se execută lucrările sau se prestează serviciile ori operațiunile de instalare, accesorii furnizării produselor (după caz).

În cadrul acestei proceduri, Spitalul Clinic de Psihiatrie Prof. Dr. Alexandru Obregia îndeplinește rolul de Autoritatea contractantă.

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

2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

2.1 Informații despre Autoritatea contractantă

Spitalul Clinic de Psihiatrie Prof. Dr. Alexandru Obregia este autoritate contractanta, institutie ordonator terțiar de credite, din subordinea Consiliului General al Municipiului Bucuresti

Domeniu de activitate: sanatate

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Asigurarea unui meniu corespunzator pacientilor internati in cadrul spitalului.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea contractantă

Autoritatea contractanta a optat pentru incheierea unui acord cadru avand ca obiect cartuse pentru imprimantele din dotare pentru a fluidiza mecanismul de aprovizionare.

2.4 Alte initiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse, dacă este cazul

Nu este cazul

2.5 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea contractantă își desfășoară activitatea

Nu este cazul

2.6 Factori interesați și rolul acestora, dacă este cazul

Nu este cazul

3 Descrierea produselor solicitate

3.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității/entității contractante

Autoritatea contractanta are in desfasurare o procedura de licitatie deschisa avand ca obiect alimentele incluse in prezenta negociere fara publicarea prealabila a unui anunt de participare. Pentru a asigura furnizarea alimentelor, autoritatea contractanta a decis sa organizeze acestei proceduri, pana la atribuire acordurilor cadru din licitatie deschisa.

3.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

3.3 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor

3.4 Produsele solicitate și operațiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate

3.4.1 Produse solicitate

1. Albitura (pastarnac)

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
900	kg			Radacina, sanatosă (este exclus produsul afectat de putrezire sau depreciere, astfel incat sa il faca impropriu consumului), fara depreciere cauzate de daunatori, neramificati, fara umiditate exteriora anormala; radacinile trebuie sa fie netede, cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara fisuri sau crapaturi. Ambalare: sac 5 kg.	Radacina, sanatosă (este exclus produsul afectat de putrezire sau depreciere, astfel incat sa il faca impropriu consumului), fara depreciere cauzate de daunatori, neramificati, fara umiditate exteriora anormala; radacinile trebuie sa fie netede, cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara fisuri sau crapaturi. Ambalare: sac 5 kg.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

2. Boia de ardei dulce

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	

20	plic 100g	Boia de ardei dulce ambalat la plic de 100g. pulbere fina, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare caramizie, pana la rosu aprins, cu gust si miros placut Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment) in industria alimentara, farmaceutica si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: pulbere fina, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare caramizie, pana la rosu aprins, cu gust si miros placut, foarte picant, fara gust si miros strain.	Boia de ardei dulce ambalat la plic de 100g. pulbere fina, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare caramizie, pana la rosu aprins, cu gust si miros placut Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment) in industria alimentara, farmaceutica si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: pulbere fina, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare caramizie, pana la rosu aprins, cu gust si miros placut, foarte picant, fara gust si miros strain.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.
----	-----------	---	---	---

3. Bors

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	

400	plic 70g	Pulbere fina, gust specific acrisor, fara gust amar sau ranced sau alt miros strain. Ambalaj specific condimentelor cu bariera la umezeala, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	Pulbere fina, gust specific acrisor, fara gust amar sau ranced sau alt miros strain. Ambalaj specific condimentelor cu bariera la umezeala, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.
-----	----------	--	--	---

4. Branza telemea

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	
500	kg			Consistenta: masa compacta, legata, de consistenta uniforma, se rupe ușor fara a se sfarama.Culoare: alba, uniforma in toata masa; la ruptura prezintă aspect de portelan. Miros si gust: placul, specific brânzei maturate din lapte de vaca, acrisor, ușor sarat, după degustare lasa o senzație untoasa, max. 3% sare, min. 50% grasimi din lapte. Saramura de zer acidifiat: lichid fara corpuri străine: jetul de saramura nu trebuie sa se intinda; se admit sfaramaturi de branza in suspensie.	Consistenta: masa compacta, legata, de consistenta uniforma, se rupe ușor fara a se sfarama.Culoare: alba, uniforma in toata masa; la ruptura prezintă aspect de portelan. Miros si gust: placul, specific brânzei maturate din lapte de vaca, acrisor, ușor sarat, după degustare lasa o senzație untoasa, max. 3% sare, min. 50% grasimi din lapte. Saramura de zer acidifiat: lichid fara corpuri străine: jetul de saramura nu trebuie sa se intinda; se admit sfaramaturi de branza in suspensie.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				Culoare galben cu nuanța verzuie; în timpul depozitării culoarea saramurii poate deveni alb-laptoasă. Gust și miros: plăcut de fermentație lactică, sarat, nu se admite gust și miros străin (de iod, amar, de mușcăi). Produsul va fi ambalat la cutii de plastic de 15 kg, va avea datele de identificare corespunzător din punct de vedere organoleptic și va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie să corespundă prevederilor HG 1197/2002 și Regi. 1935/2004 și să fie însoțite de acte de calitate (declarație conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc).	Culoare galben cu nuanța verzuie; în timpul depozitării culoarea saramurii poate deveni alb-laptoasă. Gust și miros: plăcut de fermentație lactică, sarat, nu se admite gust și miros străin (de iod, amar, de mușcăi). Produsul va fi ambalat la cutii de plastic de 15 kg, va avea datele de identificare corespunzător din punct de vedere organoleptic și va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie să corespundă prevederilor HG 1197/2002 și Regi. 1935/2004 și să fie însoțite de acte de calitate (declarație conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc).	Culoare galben cu nuanța verzuie; în timpul depozitării culoarea saramurii poate deveni alb-laptoasă. Gust și miros: plăcut de fermentație lactică, sarat, nu se admite gust și miros străin (de iod, amar, de mușcăi). Produsul va fi ambalat la cutii de plastic de 15 kg, va avea datele de identificare corespunzător din punct de vedere organoleptic și va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie să corespundă prevederilor HG 1197/2002 și Regi. 1935/2004 și să fie însoțite de acte de calitate (declarație conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc).
--	--	--	--	--	--	--

5. Branza topita

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	
1800	cutii			Produs obtinut din cas de lapte de vaca, branza fermentata sau branza proaspata, smantana (min.25%), unt, lapte praf, prin topirea si emulsionarea acestora la temperatura de pasteurizare, sub influenta agentilor emulgatori. Proprietati organoleptice: Aspect de pasta curata, fina, lucioasa, omogena, fara goluri de fermentatie, fara saruri de topire, fara corpuri straine, adaosuri repartizate uniform. Consistenta moale, usor elastica, extrartinabila, culoare alba pana la galben-deschis, uniforma	Produs obtinut din cas de lapte de vaca, branza fermentata sau branza proaspata, smantana (min.25%), unt, lapte praf, prin topirea si emulsionarea acestora la temperatura de pasteurizare, sub influenta agentilor emulgatori. Proprietati organoleptice: Aspect de pasta curata, fina ,lucioasa, omogena, fara goluri de fermentatie, fara cristale de saruri de topire, fara corpuri straine, adaosuri repartizate uniform. Consistenta moale, usor elastica, extra tartinabila, culoare alba pana la galben-deschis,	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				in toata masa. Miros si gust placut, de smantana si de branza topita, potrivit de sarat, fara gust si miros strain. Proprietati fizico-chimice: Grasime min.22%, grasime in substanta uscata min.55%, substanta uscata min.40%, umiditate max.60%, clorura de sodiu max.2%, PH 5-6, substante proteice min.14%.Ambalarea produsului: Folie de aluminiu termosudabila pentru 8 triunghiuri care la randul lor sunt ambalate in doze de carton si/alte tipuri de ambalaje (cutia sa fie sigilata), va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	uniforma in toata masa. Miros si gust placut, de smantana si de branza topita, potrivit de sarat, fara gust si miros strain. Proprietati fizico-chimice: Grasime min.22%, grasime in substanta uscata min.55%, substanta uscata min.40%, umiditate max.60%, clorura de sodiu max.2%, PH 5-6, substante proteice min.14%. Ambalarea produsului: Folie de aluminiu termosudabila pentru 8 triunghiuri care la randul lor sunt ambalate in doze de carton si/alte tipuri de ambalaje (cutia sa fie sigilata), va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.
--	--	--	--	--	---

6. Branza de vaci

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
500	kg			Branza dulce din lapte de vaca (preparata din lapte de vaca), semigrasa (continut grasime 20-40%). Aspect: pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer; Consistență : pastă fină, cremoasă, nesfărâmiată, se admite structura slab grunjoasă la tipurile semigrasă și slabă. Culoarea : albă, până la alb gălbuie, uniformă în toată masa. Miros și gust : plăcut, caracteristic de fermentație lactică, fără miros și gust străin. Produsul va fi ambalat la cutii de plastic de 15 kg, va avea datele de vedere organoleptic și va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie să corespundă prevederilor HG 1197/2002 și Regi. 1935/2004 și să fie însoțite de acte de calitate (declarație conformitate)	Branza dulce din lapte de vaca (preparata din lapte de vaca), semigrasa (continut grasime 20-40%). Aspect: pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer; Consistență : pastă fină, cremoasă, nesfărâmiată, se admite structura slab grunjoasă la tipurile semigrasă și slabă. Culoarea : albă, până la alb gălbuie, uniformă în toată masa. Miros și gust : plăcut, caracteristic de fermentație lactică, fără miros și gust străin. Produsul va fi ambalat la cutii de plastic de 15 kg, va avea datele de vedere organoleptic și va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie să corespundă prevederilor HG 1197/2002 și Regi. 1935/2004 și să fie însoțite de acte de calitate (declarație conformitate)	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				Trebuie sa corespunda prevederilor HG 1197/2002 si Regi. 1935/2004 si sa fie insotite de acte de calitate (declarație conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc.)	compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc.)	
--	--	--	--	---	--	--

7. Cas de vaci

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
500	kg			Cas de culoare alba,uniforma in toata masa,gust placut, consistenta ferma, fara a se sfarma, din lapte de vaca pasteurizat, min 45% grasime valabilitatea max. 10 zile de la data fabricatiei. Ambalarea produsului: Produsul va fi ambalat la cutii plastic 15 kg , va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie sa corespunda prevederilor HG 1197/2002 si	Cas de culoare alba,uniforma in toata masa,gust placut, consistenta ferma, fara a se sfarma, din lapte de vaca pasteurizat, min 45% grasime valabilitatea max. 10 zile de la data fabricatiei. Ambalarea produsului: Produsul va fi ambalat la cutii plastic 15 kg , va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie sa corespunda prevederilor HG 1197/2002 si	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de

				adus esalonat, la cerere. Trebuie sa corespunda prevederilor HG 1197/2002 si Regi. 1935/2004 si sa fie insotite de acte de calitate (declarație conformitate cu produsele sanitare, avizul sanitar-veterinar, etc.).	Regi. 1935/2004 si sa fie insotite de acte de calitate (declarație conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc.).	valabilitate menționat de producător.
--	--	--	--	---	---	---------------------------------------

8. Cascaval

Canitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
600	kg			Miros – placut, caracteristic branzeturilor cu pasta oparita, provenite din lapte de vaca sau lapte în amestec, fara miros strain.Gust placut, specific branzeturilor cu pasta oparita, fara gust strain ,se admite un gust usor picant. Coaja sau suprafata neteda, curate, fara cute sau goluri, fara pete sau crapaturi, alb galbui pana la galben pentru	Miros – placut, caracteristic branzeturilor cu pasta oparita, provenite din lapte de vaca sau lapte în amestec, fara miros strain. Gust placut, specific branzeturilor cu pasta oparita, fara gust strain ,se admite un gust usor picant. Coaja sau suprafata neteda, curate, fara cute sau goluri, fara pete sau crapaturi, alb galbui pana la galben pentru cele din lapte de vaca, alb-galbui pana la cenusiu deschis	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din

9. Ceapa uscata

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
3000	kg			Bulbii trebuie sa fie întregi, curați, sanatosi, fara atacuri de boli sau insecte care sa le faca improprii consumului, fara vătămări produse de frig, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscați in stadiul de utilizare prevăzut, fara miros si/sau gust străin. Ceapa uscata trebuie sa prezinte un stadiu astfel incat sa suporte transportul si manipulara si sa ajunga in destinație -bulbii trebuie sa fie de forma si culoarea caracteristica soiului, tari, neincoltiti, fara tije florale, fara defecte provocate de o dezvoltare anormala, cu rădăcinile scurte sau fara rădăcini, fara vătămări produse de insolație, ger, lovitură, striviri, fara atacuri vizibile de boli sau dăunători, cu frunze pergamentoase acoperitoare bine infasurate pe bulbi. Ambalarea	Bulbii trebuie sa fie întregi, curați, sanatosi, fara atacuri de boli sau insecte care sa le faca improprii consumului, fara vătămări produse de frig, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscați in stadiul de utilizare prevăzut, fara miros si/sau gust străin. Ceapa uscata trebuie sa prezinte un stadiu astfel incat sa suporte transportul si manipulara si sa ajunga in condiții bune la destinație -bulbii trebuie sa fie de forma si culoarea caracteristica soiului, tari, neincoltiti, fara tije florale, fara defecte provocate de o dezvoltare vegetativa anormala, cu rădăcinile scurte sau fara rădăcini, fara vătămări produse de insolație, ger, lovitură, striviri, fara atacuri vizibile de boli sau dăunători, cu frunze pergamentoase acoperitoare bine infasurate pe bulbi. Ambalarea	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscricționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

CONSILIUL GENERAL AL MUNICIPIULUI BUCURESTI

Soseaua Berceni Nr.10, sector 4, Bucuresti ~ E-mail: secretariatobregia@yahoo.com
Tel. centrala: +40 21 334.42.66; +40 21 334.42.83; +40 21 334.49.93
Tel. directie: +40 21 334.82.50 ~ Fax: +40 21 334.71.64

Cod Fiscal 4266162 ~ Cont: RO02TREZ70421F335000XXX - Trezoreria Sector 4

Acest document contine date / informatii proprietatea Spitalului Clinic de Psihiatrie „Prof. Dr. Alexandru Obregia”

				insolatie, ger, lovituri, striviri, fara atacuri vizibile de boli sau daunatori, cu frunze pergamentoase acoperitoare bine infasurate pe bulbi. Ambalarea produsului: Produsul va fi ambalat la saci de plasa 10 kg, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	produsului: Produsul va fi ambalat la saci de plasa 10 kg, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	
--	--	--	--	--	--	--

10. Cimbru

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
20	Plic 100g			Cimbru, ambalat la plic cu masa neta de 100g. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: Frunze maruntite uscate, fara particule impuritati, de culoare verde-mariniu, cu gust si miros caracteristic de cimbru, fara gust si miros strain. Ambalaj specific condimentelor cu bariera la umezeala, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	Cimbru, ambalat la plic cu masa neta de 100g. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: Frunze maruntite uscate, fara particule grosiere, fara impuritati, de culoare verde-mariniu, cu gust si miros caracteristic de cimbru, fara gust si miros strain. Ambalaj specific condimentelor cu bariera la umezeala, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

11. Ciuperci

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
3500	Cutii 400g			Ciupercile din conserva taiate, (sau taiate felii, de diferite forme si marimi) cu voalul intact, fara ciupituri provocate de boli, insecte, fara larve libere în lichid. Se admit, la un procent de 10% din greutatea ciupercilor, din greutatea ciupercilor, voaluri plesnite sau de închisa. Piciorul taiat perpendicular pe lungime, la max. 10mm de la baza palariei. Diametrul palariei de 15 -25mm (grosimea unei felii este de 3-6mm). Se admite prezenta bucatilor rezultate la taierea ciupercilor. Aspectul lichidului – limpede. Culoarea lichidului – galbuie. Consistenta ciupercilor – elastica, caracteristica ciupercilor în conserva, sterilizate. Gust si	Ciupercile din conserva taiate, (sau taiate felii, de diferite forme si marimi) cu voalul intact, fara ciupituri provocate de boli, insecte, fara larve libere în lichid. Se admit, la un procent de 10% din greutatea ciupercilor, voaluri plesnite sau de culoare mai închisa. Piciorul taiat perpendicular pe lungime, la max. 10mm de la baza palariei. Diametrul palariei de 15 -25mm (grosimea unei felii este de 3-6mm). Se admite prezenta bucatilor rezultate la taierea ciupercilor. Aspectul lichidului – limpede. Culoarea lichidului – galbuie. Consistenta ciupercilor – elastica, caracteristica ciupercilor în conserva, sterilizate. Gust si	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				– galbuie. Consistentă ciupercilor - elastica, caracteristica ciupercilor în conserva, sterilizate. Gust și miros - Specific, fara gust și miros strain. Proprietati fizico-chimice: Continutul total de ciuperci masa neta 50-55%, Clorura de sodiu, 0,8...1,5 % Impuritati minerale, insolubile (nisip), 0,06% max. Proprietati microbiologice Termostatare 35°C: corespunzator; Termostatare 45 °C: corespunzator (în cazul recipientelor din sticla); Termostatare 55 °C: corespunzator (în cazul recipientelor din tabla); Bacterii aerobe mezofile : absent; Bacterii anaerobe mezofile: absent; Bacterii anaerobe termofile:absent; Bacterii termofile de acire fara bombaj: absent; Numar de microorganisme pe câmp microscopic: max. 30/ câmp microscopic.
				– galbuie. Consistentă ciupercilor - elastica, caracteristica ciupercilor în conserva, sterilizate. Gust și miros - Specific, fara gust și miros strain. Proprietati fizico-chimice: Continutul total de ciuperci raportat la masa neta 50-55%, Clorura de sodiu, 0,8...1,5 % Impuritati minerale, insolubile (nisip), 0,06% max. Proprietati microbiologice Termostatare 35°C: corespunzator; Termostatare 45 °C: corespunzator (în cazul recipientelor din tabla); Bacterii aerobe mezofile : absent; Bacterii anaerobe mezofile: absent; Bacterii anaerobe termofile:absent; Bacterii termofile de acire fara bombaj: absent; Numar de microorganisme pe câmp microscopic: max. 30/ câmp microscopic.

microscopic.

12. Comput

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
2000	Borcan 720g			Descriere produs :compot de fructe caise, visine, piersici, prune, cirese).Fructe acoperite cu sirop, nedestramate, fara codite, frunze, etc. In același recipient fructele trebuie sa fie de aceeași varietate, cu grad de coacere si dimensiuni apropiate, nu se admit pete de putregai, de mucegai sau semne de lovire; caisele, prunele si vișinele vor fi cu sâmburi. Limpede sau slab opalescent, se admit particule fine de fructe in suspensie.	Descriere produs :compot de fructe caise, visine, piersici, prune, cirese).Fructe acoperite cu sirop, nedestramate, fara codite, frunze, etc. In același recipient fructele trebuie sa fie de aceeași varietate, cu grad de coacere si dimensiuni apropiate, nu se admit pete de putregai, de mucegai sau semne de lovire; caisele, prunele si vișinele vor fi cu sâmburi. Limpede sau slab opalescent, se admit particule fine de fructe in suspensie.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				suspensie. Potrivit de tari; se admit fructe fierte prea mult dar nedestramate, in proportie de max. 20% din continutul total de fructe dintr-un recipient. Caracteristica varietatii si gradului de coacere, aproape uniforma in același recipient; se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform in proportie de max. 20% din continutul total de fructe dintr-un recipient. La compotul de caise, proportia de fructe pigmentate nu se limitează; la fructe gen vișine, prune se admite culoarea slab bruna. Aspect plăcut, caracteristic fructelor fierte; fara gust sau miros străin (mucegai, acru, etc.)	Potrivit de tari; se admit fructe fierte prea mult dar nedestramate, in proportie de max. 20% din continutul total de fructe dintr-un recipient. Caracteristica varietatii si gradului de coacere, aproape uniforma in același recipient; se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform in proportie de max. 20% din continutul total de fructe dintr-un recipient. La compotul de caise, proportia de fructe pigmentate nu se limitează; la fructe gen vișine, prune se admite culoarea slab bruna. Aspect plăcut, caracteristic fructelor fierte; fara gust sau miros străin (mucegai, acru, etc.)
--	--	--	--	--	---

13. Delikat

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
130	kg			Descriere produs: legume calitatea I - Conținut de legume uscate min. 15% (morcov 6.1%, păstârnac 1.9%, ceapă 0.4%, ardei roșu 1%, praz, frunze de pătrunjel, condimente, telina etc.) Aspect: masa granulată uscată, culoare galben-verde-portocaliu, miros plăcut, aromat, specific legumelor. Gust sărat, aromat, specific legumelor. Ambalarea produsului: Produsul va fi ambalat la pachete de 1 kg, ambalaj specific condimentelor cu bariera la umezeala va avea datele de identificare corespunzător din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	Descriere produs: legume calitatea I - Conținut de legume uscate min. 15% (morcov 6.1%, păstârnac 1.9%, ceapă 0.4%, ardei roșu 1%, praz, frunze de pătrunjel, condimente, telina etc.) Aspect: masa granulată uscată, culoare galben-verde-portocaliu, miros plăcut, aromat, specific legumelor. Gust sărat, aromat, specific legumelor. Ambalarea produsului: Produsul va fi ambalat la pachete de 1 kg, ambalaj specific condimentelor cu bariera la umezeala va avea datele de identificare corespunzător din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

de vedere organoleptic si
va fi adus esalonat, la
cerere.

14. Dovlecei in apa

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1000	Borcan 720g			Dovlecei, tăiați obișnuit, cuburi, dovleceii sa nu fie foarte maturi, fara seminte mari. Conținut minim de dovlece 55%. Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetic, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	Dovlecei, tăiați obișnuit, cuburi, dovleceii sa nu fie foarte maturi, fara seminte mari. Conținut minim de dovlecel – 55 %. Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetic, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

15. Faina

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
200	kg			Dovlecei, tăiați obișnuit, cuburi, dovlecei sa nu fie foarte maturi, fara seminte mari. Conținut minim de dovlece 55%. Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	Dovlecei, tăiați obișnuit, cuburi, dovlecei sa nu fie foarte maturi, fara seminte mari. Conținut minim de dovlecel – 55 %. Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

16. Fasole conserva

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
2500	Borcan 720g			Aspect produs: legume intregi sau divizate apropiate ca marime, culoare si grad de coacere, acoperite cu solutie de sare, cu gust si miros caracteristic legumelor fierte, fara gust si miros strain. Conținut minim de fasole – 55 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	Aspect produs: legume intregi sau divizate apropiate ca marime, culoare si grad de coacere, acoperite cu solutie de sare, cu gust si miros plăcut caracteristic legumelor fierte, fara gust si miros strain. Conținut minim de fasole – 55 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

17. Fasole uscata

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
500	Kg			Categoria 1, calitate buna, boabe de culoare alba specifice soiului, ajunse la maturitate, tari, sanatoase. Dimensiunea boabelor: specifica soiului, uniforme.	Categoria 1, calitate buna, boabe de culoare alba specifice soiului, ajunse la maturitate, tari, sanatoase. Dimensiunea boabelor: specifica soiului, uniforme.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

18. Fidea

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
250	Kg			Taitei -fidea ambalati in saci de polietilena transparenta cu masa neta de 5 kg. Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten, ou. Proprietati organoleptice: Aspect: fara urme de faina, sticlos in sectiune, se admit particule	Taitei -fidea ambalati in saci de polietilena transparenta cu masa neta de 5 kg. Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten, ou. Proprietati organoleptice: Aspect: fara urme de faina, translucide, aspect sticlos in sectiune, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua puncte negre pe cm liniar.Culoare: alba-galbuie, uniforma; Miros si gust: caracteristic, fara miros, gust strain si/sau de mucegai. Proprietati fizice si chimice:Umiditate: max. 13%; Aciditate max 3,2°; Continut de proteina bruta	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.



Soseaua Bercei Nr.10, sector 4, Bucuresti ~ E-mail: secretariatobregia@yahoo.com
Tel. centrala: +40 21 334.42.66; +40 21 334.42.83; +40 21 334.49.93
Tel directie: +40 21 334.82.50 ~ Fax: +40 21 334.71.64
Cod Fiscal:4266162 ~ Cont: RO02TREZ70421F335000XXXX-Trezoraria Sector

Cod Fiscal 4266162 ~ Cont: RO02TREZ70421F335000XXXX -Trezoreria Sector 4

Acest document contine date / informatii proprietatea Spitalului Clinic de Psihiatrie „Prof. Dr. Alexandru Obregia”

de mucegai. Proprietati fizice si chimice:Umiditate max. 13%; Aciditate max 3,2; Continut de proteina bruta raportata la SU min. 11% Creserea in volum la fierbere min -250%; Defecte: spaturii max. 10%, sfaramaturi max. 2%, deformate max. 5%.Depozitarea se face in spatii inchise, curate, bine aerisite, dezinfectate, deratizate.	raportata la SU min. 11% Creserea in volum la fierbere min -250%;Defecte: spaturii max. 10%, sfaramaturi max. 2%, deformate max. 5%. Depozitarea se face in spatii inchise, curate, bine aerisite, dezinfectate, deratizate.
--	--

19. Foi de dafin

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
20	Plic 100g			Descriere produs : Frunzele de dafin folosite la fabricarea produsului "foi de dafin" trebuie să fie întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite și să corespundă standardelor și legislației în vigoare; aspect: frunze de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată, întregi cu codița naturală de lungime medie: sunt admise și frunze parțial sfărâmate; culoare: verde, verde intens, verde deschis spre verde - gri cu nuanțe ușor gălbui sau alburiu: miros și gust: pătrunzător, aromat, caracteristic, tară miros și gust străin.	Descriere produs : Frunzele de dafin folosite la fabricarea produsului "foi de dafin" trebuie să fie întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite și să corespundă standardelor și legislației în vigoare; aspect: frunze de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată, întregi cu codița naturală de lungime medie: sunt admise și frunze parțial sfărâmate; culoare: verde, verde intens, verde deschis spre verde - gri cu nuanțe ușor gălbui sau alburiu: miros și gust: pătrunzător, aromat, caracteristic, tară miros și gust străin. Ambalarea produsului:	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				gust străin. Ambalarea produsului: Ambalaj specific condimentelor cu bariera la umezeala, produsul va fi ambalat la pachete de 100 g, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	Ambalaj specific condimentelor cu bariera la umezeala, produsul va fi ambalat la pachete de 100 g, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.
--	--	--	--	---	--

20. Gem de fructe

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1000	Borcan 370g			Conținut de min. 67 % substanță solubilă, fructe bine divizate, fructe fierte în masă gelificată, gust și miros plăcut specific varietății fructului. Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetic, curate și etichetate. Termen de valabilitate	Conținut de min. 67 % substanță solubilă, fructe bine divizate, bine fierte în masă gelificată, gust și miros plăcut specific varietății fructului. Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetic, curate și etichetate. Termen de valabilitate	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de

					închise ermetice, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	minim 36 luni.	minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.
--	--	--	--	--	---	----------------	---

21. Gris

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
400	Pachet 500g			Gris alimentar, obtinut prin prelucrarea (macinarea) graului. Ambalat la un gramaj net de 500g. Caracteristici organoleptice: Aspect granular, se admit portuni vizibile de invelis. Culoare alb-galbuie uniforma; Miros si gust caracteristic, fara miros de mucegai, incins sau alt miros strain. Gust caracteristic, putin dulceag, fara gust amar, acru, sau alt gust strain, fara scrasnet la mestecare (datorita impuritatilor minerale: pamant, nisip, etc.). Conditii de depozitare: Spatiile de depozitare trebuie sa fie uscate,	Gris alimentar, obtinut prin prelucrarea (macinarea) graului. Ambalat la un gramaj net de 500g. Caracteristici organoleptice: Aspect granular, se admit portuni vizibile de invelis. Culoare alb-galbuie uniforma; Miros si gust caracteristic, fara miros de mucegai, incins sau alt miros strain. Gust caracteristic, putin dulceag, fara gust amar, acru, sau alt gust strain, fara scrasnet la mestecare (datorita impuritatilor minerale: pamant, nisip, etc.). Conditii de depozitare: Spatiile de depozitare trebuie sa fie uscate,	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

dulceag, fara gust amar, acru, sau alt gust strain, fara scrasnet la mestecare (datorita impuritatilor minerale: pamant, nisip, etc.). Conditii de depozitare: Spatiile de depozitare trebuie sa fie uscate, curate, dezinfectate, deratizate si bine aerisite.	curate, dezinfectate, deratizate si bine aerisite.
---	--

22. Iaurt 3.5 %

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
10000	Pahar 140g			Aspect și consistență: coagul de coagul de consistență fermă, cremos, fără bule de gaz, nu exprimă zer, la rupere are aspect granular poros.Culoare: albă de lapte, uniformă sau cu nuanță slab gălbuie. Miros și gust: specific de	Aspect și consistență: coagul de consistență fermă, cremos, fără bule de gaz, nu exprimă zer, la rupere are aspect granular poros.Culoare: albă de lapte, uniformă sau cu nuanță slab gălbuie. Miros și gust: specific de	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data



Sosceaua Bercei Nr.10, sector 4, Bucuresti ~ E-mail: secretariatobregia@yahoo.com
Tel. centrala: +40 21 334.42.66; +40 21 334.42.83; +40 21 334.49.93
Tel directie: +40 21 334.82.50 ~ Fax: +40 21 334.71.64
Cod Fiscal 4266162 ~ Cont: RO02TREZ70421F335000XXX-Trezoreria Sector

Cod Fiscal 4266162 ~ Cont: RO02TREZ70421F335000XXXX -Trezoreria Sector 4

Acest document contine date / informatii proprietatea Spitalului Clinic de Psihiatrie „Prof. Dr. Alexandru Obregia”

				nuanță slab gălbuie. Miros și gust: specific de iaurt, plăcut acrișor, fără gust sau miros străin. Grăsime, min. 3,5%. Ambalat la pahar de 140g.	iaurt, plăcut acrișor, fără gust sau miros străin. Grăsime, min. 3,5%. Ambalat la pahar de 140g.	livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.
				Ambalarea produsului: Produsul va fi ambalat la pahar de 140g, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie sa corespunda prevederilor HG 1197/2002 si Regi. 1935/2004 si sa fie insotite de acte de calitate (declarație conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc)	Ambalarea produsului: Produsul va fi ambalat la pahar de 140g, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie sa corespunda prevederilor HG 1197/2002 si Regi. 1935/2004 si sa fie insotite de acte de calitate (declarație conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc)	

23. Lamai

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
100	kg			Descriere produs : Calitatea I. Aspect: întregi, fără tăieturi sau lovituri, sănătoase, cu coaja subțire. Culoare: galbui auriu; miros și gust specific soiului; Etichetat, ambalat conform normelor in vigoare.	Descriere produs : Calitatea I. Aspect: întregi, fără tăieturi sau lovituri, sănătoase, cu coaja subțire. Culoare: galbui auriu; miros și gust specific soiului; Etichetat, ambalat conform normelor in vigoare.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

24. Lapte praf

1	2	3	4	5	6	7
Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
250	kg			Caracteristici organoleptice: Aspect: pulbere fina omogena, obtinut din lapte crud prin pulverizare si uscare. Culoare: culoare alba sau usor galbuie, fara impuritati si particule colorate. Miros si gust: tipic de lapte praf, fara mirosuri si gusturi straine. Proprietati fizico-chimice: substanta uscata: min. 96,5%, umiditate: max. 4 %, proteine 34 %, lactoza: max. 54 %, continut de grasime 26%-28%. Etichetat, ambalat la saci de hartie de 25 kg.	Caracteristici organoleptice: Aspect: pulbere fina omogena, obtinut din lapte crud prin pulverizare si uscare. Culoare: culoare alba sau usor galbuie, fara impuritati si particule colorate. Miros si gust: tipic de lapte praf, fara mirosuri si gusturi straine. Proprietati fizico-chimice: substanta uscata: min. 96,5%, umiditate: max. 4 %, proteine 34 %, lactoza: max. 54 %, continut de grasime 26%-28%. Etichetat, ambalat la saci de hartie de 25 kg.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscriptiionat de producator pe eticheta. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

25. Malai

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
500	kg			Descriere produs: Culoarea galbenă portocalie specifică porumbului din provine, cu particule alb-gălbui; miros caracteristic, fără miros străin; gust plăcut, specific, fără gust amar, fără scrâșnet în mestecare; infestare lipsă. Ambalarea produsului: pachet de 1kg.	Descriere produs: Culoarea galbenă portocalie specifică porumbului din care provine, cu particule alb-gălbui; miros caracteristic, fără miros străin; gust plăcut, specific, fără gust amar, fără scrâșnet în mestecare; infestare lipsă. Ambalarea produsului: pachet de 1kg.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

26. Margarina

Canitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
600	Cutii 500g			Masa omogena, lucioasa, fara picaturi de apa sau goluri de aer in sectiune, culoare de la alb-galbui la galben, in toata masa, gust si miros placut, aromat, specific, fara miros sau gust strain (amar, ranced etc.) Continutul in grasime min.60%-max.80%. Ambalare in caserola din material plastic la 500g.	Masa omogena, lucioasa, fara picaturi de apa sau goluri de aer in sectiune, culoare de la alb-galbui la galben, in toata masa, gust si miros placut, aromat, specific, fara miros sau gust strain (amar, ranced etc.) Continutul in grasime min.60%-max.80%. Ambalare in caserola din material plastic la 500g.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

27. Masline

Canitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
500	kg			Masline negre calibru 161/180 ambalate in cutie de metal. Capacitate recipient : 4650 ml, cantitate neta:4300 g: cantitate scursa: 2500 g Masline de masa, fructe sanatoase, cu pulpa rezistenta la apasare, ajunse la maturitate, nealterate, sa prezinte aspectul, culoarea, consistenta si gustul caracteristic tipului comercial si soiului, in functie de tratamentul la care a fost supus, fara gust si miros strain. Tipul: masline negre naturale in saramura, Calitatea I. Termen de valabilitate: 24-	Masline negre calibru 161/180 ambalate in cutie de metal. Capacitate recipient : 4650 ml, cantitate neta:4300 g: cantitate scursa: 2500 g Masline de masa, fructe sanatoase, cu pulpa rezistenta la apasare, ajunse la maturitate, nealterate, sa prezinte aspectul, culoarea, consistenta si gustul caracteristic tipului comercial si soiului, in functie de tratamentul la care a fost supus, fara gust si miros strain. Tipul: masline negre naturale in saramura, Calitatea I. Termen de valabilitate: 24-	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscriptiionat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

	36 luni de la data productiei, daca se respecta conditiile de pastrare.	36 luni de la data productiei, daca se respecta conditiile de pastrare.
--	---	---

28. Mazare congelata

Canitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
500	kg			Boabe intregi, de marime aproape uniforma, verde, pana la verde galbui, boabe neatacate de boli sau insecte, fara pete si vatamari mecanice, cu miros si gust placut, caracteristic soiului. Produsul trebuie sa respecte prevederile Ordinului comun nr.932/649/2004 . La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.	Boabe intregi, de marime aproape uniforma, verde, pana la verde galbui, boabe neatacate de boli sau insecte, fara pete si vatamari mecanice, cu miros si gust placut, caracteristic soiului. Produsul trebuie sa respecte prevederile Ordinului comun nr.932/649/2004 . La data livrării, produsele trebuie sa aiba termen de valabilitate de minim 6 luni. Ambalata in pungi de min.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe eticheta. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				produsele trebuie sa aiba termen de valabilitate de minim 6 luni. Ambalata in pungi de min. 500g- maxim 3 kg (ambalaj specific produsului respectiv, pungi termosudate).	500g- maxim 3 kg (ambalaj specific produsului respectiv, pungi termosudate).	
--	--	--	--	--	--	--

29. Mere

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1000	kg			Aspect: să corespundă documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare în vigoare. Consistentă: Merele de calitate I, de calibrul 55-60 mm, trebuie să fie întregi, sănătoase, fără umiditate exterioară, curate (lipsite de substanțe străine vizibile). Forma, marimea și culoarea sunt caracteristice soiului. Pulpa trebuie să fie	Aspect: să corespundă documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare în vigoare. Consistentă: Merele de calitate I, de calibrul 55-60 mm, trebuie să fie întregi, sănătoase, fără umiditate exterioară, curate (lipsite de substanțe străine vizibile). Forma, marimea și culoarea sunt caracteristice soiului. Pulpa trebuie să fie	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie însoțit de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de

				marimea si coloratia sunt caracteristice soiului. Pulpa trebuie sa fie lipsita de orice fel de deteriorări. Se admit max. 25% fructe fara peduncul, cu condiția ca pieleta sa nu fie datariorata in cavitata pedunculara. Aromă si gust: fără miros sau gust străin. Nu se admit mere vizibil atinse de putregai, cu lovituri pronunțate sau crăpături necicatrizate. Ambalare: Produsul va fi ambalat corespunzător, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Diametru aprox: 100 - 150 mm. (max. 200 gr)	lipsita de orice fel de deteriorări. Se admit max. 25% fructe fara peduncul, cu condiția ca pieleta sa nu fie datariorata in cavitata pedunculara. Aromă si gust: fără miros sau gust străin. Nu se admit mere vizibil atinse de putregai, cu lovituri pronunțate sau crăpături necicatrizate. Ambalare: Produsul va fi ambalat corespunzător, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Diametru aprox: 100 - 150 mm. (max. 200 gr)	minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.
--	--	--	--	--	---	---

30. Miere de albine

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
3000	Plic 15g			Miere poliflora, calitatea I, cu aspect curat, omogen, fara impuritati, masa fluida, vascoasa de culoare galben deschis pana la brun deschis. Ambalarea produsului: plic de 15g	Miere poliflora, calitatea I, cu aspect curat, omogen, fara impuritati, masa fluida, vascoasa de culoare galben deschis pana la brun deschis. Ambalarea produsului: plic de 15g	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscriptiionat de producator pe eticheta. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

31. Morcovi

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1000	kg			Radacinile netede cu aspect proaspăt, cu forma regulată, fără fisuri sau crapături, neramificati, nelemnificati, fără defecte de forma, de tendințe coloratie, fără tendințe de incolțire, fără umiditate externă, uscăți, gust strâin, curați, lipsiți de orice defecte externe sau interne care să afecteze aspectul general al produsului, sanatosi (produsul afectat de putregai sau alte stricăciuni care să îi facă inapți consumului care să îi facă inapți consumului	Radacinile netede cu aspect proaspăt, cu forma regulată, fără fisuri sau crapături, neramificati, nelemnificati, fără defecte de forma, de coloratie, fără tendințe de incolțire, fără umiditate externă, uscăți, fără miros sau gust strâin, curați, întregi, lipsiți de orice defecte externe sau interne care să afecteze aspectul general al produsului, sanatosi (produsul afectat de putregai sau alte stricăciuni care să îi facă inapți consumului este exclus). Omogenitate: conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie uniform și să conțină	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				este exclus). Omogenitate: conținutul fiecărui ambalaj trebuie sa fie uniform si sa conțină morcovi avand aceeași origine, calitate si mărime. Partea vizibila a ambalajului trebuie sa fie reprezentativa pentru tot conținutul. Ambalare: sac 5 kg.	morcovi avand aceeași origine, calitate si mărime. Partea vizibila a ambalajului trebuie sa fie reprezentativa pentru tot conținutul. Ambalare: sac 5 kg.	
--	--	--	--	--	---	--

32. Napolitane

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
600	kg			Ingrediente: faina alba de grau, zahar, grasime vegetala (palmier, shea), amidon din porumb, cacao pudra, faina de soia, zer pudra, dextroza, lapte praf degresat, zahar invertit, zahar ars, pudra de	Ingrediente: faina alba de grau, zahar, grasime vegetala (palmier, shea), amidon din porumb, cacao pudra, faina de soia, zer pudra, dextroza, lapte praf degresat, zahar invertit, zahar ars, pudra de carob, emulsifiantor:	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				carob, emulsificator: lecitina din soia; agent de afanare: bicarbonat de sodiu , sare de mare, arome. Caracteristici organoleptice: Aspect – bucati sub forma paralelipipedica, formate din 3 foi si doua straturi de crema, distribuita uniform. Culoare – la exterior: galben pai, uniforma, specifica foii de vafa; in sectiune: culori alternative specific vafelor si cremei de cacao, crema de vanilie, lamaie Gust si aroma – placut, dulce, corespunzator aromelor folosite; Miros - caracteristic aromei folosite. Ambalarea produsului: Napolitane cu crema, ambalate in cutii de carton sigilate, cu masa neta de 3 kg.	lecitina din soia; agent de afanare: bicarbonat de sodiu , sare de mare, arome. Caracteristici organoleptice: Aspect – bucati sub forma paralelipipedica, formate din 3 foi si doua straturi de crema, distribuita uniform. Culoare – la exterior: galben pai, uniforma, specifica foii de vafa; in sectiune: culori alternative specific vafelor si cremei de cacao, crema de vanilie, lamaie Gust si aroma – placut, dulce, corespunzator aromelor folosite; Miros - caracteristic aromei folosite. Ambalarea produsului: Napolitane cu crema, ambalate in cutii de carton sigilate, cu masa neta de 3 kg.
--	--	--	--	---	--

33. Orez

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
600	kg			Orez cu bob rotund sau lung, calitatea I, ambalat in pungi de 1 kg. Timp de fierbere: 18-20 min. Proprietati organoleptice: Aspect: Boabe de orez de forma rotunda sau lunga, sanatoase, intregi, complet decorticate. Culoare: Alb, transparent, uniforma. Miros: caracteristic, fara miros strain de mucegai, de incins, de rozatoare. Gust: specific orezului. Conditii de depozitare: pentru a pastra calitatile, orezul trebuie pastrat la loc	Orez cu bob rotund sau lung, calitatea I, ambalat in pungi de 1 kg. Timp de fierbere: 18-20 min. Proprietati organoleptice: Aspect: Boabe de orez de forma rotunda sau lunga, sanatoase, intregi, complet decorticate. Culoare: Alb, transparent, uniforma. Miros: caracteristic, fara miros strain de mucegai, de incins, de rozatoare. Gust: specific orezului. Conditii de depozitare: pentru a pastra calitatile, orezul trebuie pastrat la loc uscat, intunecat si racoros, maxim 25°C si umiditate maxim 75%.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				uscat, intunecat si racoros, maxim 25°C si umiditate maxim 75%. Termen de valabilitate: 18 luni de la data productiei.	Termen de valabilitate: 18 luni de la data productiei.	
--	--	--	--	---	---	--

34. Oua

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
10000	Buc			Ouale de găină trebuie să facă parte din categoria de greutate L respectiv între 63 g si 73 g. Categoria de calitate a ouălor trebuie să fie A. Forma normala, intacte si cu coaja curata, la examenul ovoscopic prezinta camera de aer cu inaltimea pana la 6 milimetri, imobila,	Ouale de găină trebuie să facă parte din categoria de greutate L respectiv între 63 g si 73 g. Categoria de calitate a ouălor trebuie să fie A. Forma normala, intacte si cu coaja curata, la examenul ovoscopic prezinta camera de aer cu inaltimea pana la 6 milimetri, imobila, galbenusul vizibil in pozitia centrala, albusul	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

galbenul vizibil în poziția centrală, albul limpede, transparent, fără impurități și mirosuri straine. Vor fi ștampilate conform normelor în vigoare cu data expirării.	limpede, transparent, fără impurități și mirosuri straine. Vor fi ștampilate conform normelor în vigoare cu data expirării.
Condiții tehnice de calitate : coaja nevătămată, curată de formă normală, uscată, cameră de aer mobilă, albușul translucid, galbenul vizibil și ușor aplatizat, miros și gust caracteristic oului proaspăt. Nu se admit ouă sparte.	Condiții tehnice de calitate : coaja nevătămată, curată de formă normală, uscată, cameră de aer mobilă, albușul translucid, galbenul vizibil și ușor aplatizat, miros și gust caracteristic oului proaspăt. Nu se admit ouă sparte.
Condiții tehnice de calitate : coaja nevătămată, curată de formă normală, uscată, cameră de aer mobilă, albușul translucid, galbenul vizibil și ușor aplatizat, miros și gust caracteristic oului proaspăt. Nu se admit ouă sparte. Condiții de ambalare: în cofraje de carton așezate în poziție verticală cu vârful în jos; ambalajele vor fi curate, uscate fără miros străin sau mucegaiuri, nu se admit ouă murdare cu urme de excremente de	Condiții de ambalare: în cofrage de carton așezate în poziție verticală cu vârful în jos; ambalajele vor fi curate, uscate fără miros străin sau mucegaiuri, nu se admit ouă murdare cu urme de excremente de găină sau alte impurități. Inscripționarea să fie estetică și lizibilă cu următoarele informații: - denumirea producătorului și localitatea; - denumirea



CONSILIUL GENERAL AL MUNICIPIULUI BUCUREȘTI

Soseaua Bereeni Nr.10, sector 4, Bucuresti ~ E-mail: secretariatobregia@yahoo.com
Tel. centrala: +40 21 334.42.66; +40 21 334.42.83; +40 21 334.49.93
Tel. directie: +40 21 334.82.50 ~ Fax: +40 21 334.71.64

Cod Fiscale 4266162 ~ Cont: RO02TREZ70421F335000XXXX -Trezoreria Sector 4

Acest document conține date / informații proprietatea Spitalului Clinic de Psihiatrie „Prof. Dr. Alexandru Obregia”

				produsului, sortimentului; - conținut - lotul și data fabricației; - termen de valabilitate; - termen minim de garanție - condiții de păstrare.
			găină sau alte impurități. Inscripționarea să fie estetică și lizibilă cu următoarele informații: - denumirea producătorului și localitatea; - denumirea produsului, sortimentului; - conținut - lotul și data fabricației; - termen de valabilitate; - termen minim de garanție - condiții de păstrare.	

35. Pasta de tomate

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7

1300	Borcan 720g	Aspect : masa omogenă, densă, fin strecurată, fără corpuri străine (semințe, pielite, frunze, peduncule, etc.), fără semne de alterare (mușegai, fermentație, etc.); 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 tomate ambalate în recipiente ermetice sau neermetice. Decolorările sau brunificările anormale sunt considerate defecte. - miros și gust: naturale, specific concentratelor de tomate, fără gust și miros străin (de afumat, ars, fermentare, mușegai, etc.); nu se admite gust amar sau acru; la bulionul sau pasta cu adaos de sare, se admite un gust sărat a cărui intensitate variază în funcție de adaosul de sare.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.
------	----------------	--	--

				admite gust amar sau acru; la bulionul sau pasta cu adaos de sare, se admite un gust sărat a cărui intensitate variază în funcție de adaosul de sare. În conținutul produselor nu se admite prezența materilor prime vegetale străine (frunze, pedunculi, calice, etc.) și a fragmentelor cu textură dură și fibroasă. Proprietati fizice si chimice : - substanta uscata solubila (exclusiv adaosul de sare) minim 24% grade refractometric la 20 grade.	În conținutul produselor nu se admite prezența materilor prime vegetale străine (frunze, pedunculi, calice, etc.) și a fragmentelor cu textură dură și fibroasă. Proprietati fizice si chimice : - substanta uscata solubila (exclusiv adaosul de sare) minim 24% grade refractometric la 20 grade.	
--	--	--	--	---	---	--

36. Piper negru macinat

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
-----------	-------------------	----------------	----------------------------	---	--	---

1	2	3	4	5	6	7
60	Plic 100g			Piper macinat, ambalat in plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de 100g. Proprietati organoleptice: o pulbere fina, omogena, de culoare maronie, cu gust si miros caracteristic, placut, aromat, fara miros si gust strain. Ofertantii vor prezenta documente care sa ateste dreptul de punere pe piata a produsului, iar ofertantul castigator va avea obligatia de a prezenta in acelasi timp cu transport ale produsului si si certificatul de calitate. Ambalaj specific condimentelor cu bariera la umezeala, va avea datele de identificare	Piper macinat, ambalat in plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de 100g. Proprietati organoleptice: o pulbere fina, omogena, de culoare maronie, cu gust si miros caracteristic, placut, aromat, fara miros si gust strain. Ofertantii vor prezenta documente care sa ateste dreptul de punere pe piata a produsului, iar ofertantul castigator va avea obligatia de a prezenta in acelasi timp cu documentele de transport ale produsului si certificatul de calitate. Ambalaj specific condimentelor cu bariera la umezeala, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.



CONSILIUL GENERAL AL MUNICIPIULUI BUCURESTI

Soseaua Bereeni Nr.10, sector 4, Bucuresti ~ E-mail: secretariatobregia@yahoo.com
Tel. centrala: +40 21 334.42.66; +40 21 334.42.83; +40 21 334.49.93
Tel. directie: +40 21 334.82.50 ~ Fax: +40 21 334.71.64
Cod Fiscal 4266162 ~ Cont: RO02TREZ70421F335000XXXX - Trezoreria Sector 4

Acest document contine date / informatii proprietatea Spitalului Clinic de Psihiatrie „Prof. Dr. Alexandru Obregia”

				corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.		
--	--	--	--	--	--	--

37. Pulpa spate porc degresata, dezosata, refrigerata

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
600	kg			Descriere produs: Proprietati organoleptice: Stare termică: proaspata, refrigerata; Aspect si culoare - carne superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare; slănină de acoperire max. 8 mm, fără oase, cartilagii și șorici; lucioasa, ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune; urmele ce se formeaza cu degetul revin repede; sucul din carne se obtine greu si este limpede; culoare roz deschis. Miros si gust normal, caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat, sau alt	Descriere produs: Proprietati organoleptice: Stare termică: proaspata, refrigerata; Aspect si culoare - carne superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare; slănină de acoperire max. 8 mm, fără oase, cartilagii și șorici; lucioasa, ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune; urmele ce se formeaza cu degetul revin repede; sucul din carne se obtine greu si este limpede; culoare roz deschis. Miros si gust – normal, caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat,	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				miros strain; - parte necomestibila 0; Marcat, etichetat, ambalat, în pungă plastic din folie termocontractibilă de 2 kg-5 kg; Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si/sau vidata în pungi de polietilena, etichetate. Termen de valabilitate pentru produs - 5 zile refrigerat, la temperaturi cuprinse între 0 -4 C. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carni, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare .	sau alt miros strain; - parte necomestibila 0; Marcat, etichetat, ambalat, în pungă plastic din folie termocontractibilă de 2 kg-5 kg; Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si/sau vidata în pungi de polietilena, etichetate. Termen de valabilitate pentru produs - 5 zile refrigerat, la temperaturi cuprinse între 0 -4 C. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carni, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare .
--	--	--	--	---	---

38. Sfecla rosie

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
300	kg			Produsul sfecla rosie va fi calitatea I, intreaga, proaspata, cu diametrul de cca 10 cm, curata (fara pamant, nisip sau corpuri straine), nu va fi amestecata cu produse similare de categorii inferioara, cu radacina carnoasa, fara pete, fara vatamari mecanice, fara defecte cauzate de boli si daunatori, fara leziuni produse de ger; Aspect – radacina tare, de culoare rosie, frageda si suculenta, cu aspect proaspat; Consistenta - tare. Gust si miros – cu aroma placuta, caracteristic sfeclei rosii, fara gust si miros strain.	Produsul sfecla rosie va fi calitatea I, intreaga, proaspata, cu diametrul de cca 10 cm, curata (fara pamant, nisip sau corpuri straine), nu va fi amestecata cu produse similare de categorii inferioara, cu radacina carnoasa, fara pete, fara vatamari mecanice, fara defecte cauzate de boli si daunatori, fara leziuni produse de ger; Aspect – radacina tare, de culoare rosie, frageda si suculenta, cu aspect proaspat; Consistenta - tare. Gust si miros – cu aroma placuta, caracteristic sfeclei rosii, fara gust si miros strain.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

Produsul sfecla rosie va fi ambalata astfel incat produsul sa fie bine protejat si sa se asigure o aerisire adecvata.	ambalata astfel incat produsul sa fie bine protejat si sa se asigure o aerisire adecvata.
--	--

39. Spaghete

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
750	kg			Spaghete ambalate in pungi, cu masa neta de min. 500g. Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten. Proprietati organoleptice: -Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina, translucide, in sectiune cu aspect sticlos, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua pincte negre pe cm liniar.	Spaghete ambalate in pungi, cu masa neta de min. 500g. Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten. Proprietati organoleptice: -Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina, translucide, in sectiune cu aspect sticlos, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua pincte negre pe cm liniar. Culoare: alb-galbuie, uniforma. Gust si miros:	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

Culoare: alb-galbuie, uniformă. Gust și miros: caracteristic, fara miros si gust strain. Defecte: sparturi max. 4%, sfaramaturi max. 3%, deformate max. 10%. Crestere in volum la fierbere, min -250%	caracteristic, fara miros si gust strain. Defecte: sparturi max. 4%, sfaramaturi max. 3%, deformate max. 10%. Crestere in volum la fierbere, min -250%
--	---

40. Spanac congelat

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
600	kg			Spanac mărunțit și porționat de culoare verde, gust străin, fără miros și după fierbere să se păstreze gustul caracteristic de spanac. Produsul sa fie ambalat în pungi de plastic	Spanac mărunțit și porționat de culoare verde, fără miros și gust străin, fara gheata, după fierbere să se păstreze gustul caracteristic de spanac. Produsul sa fie ambalat in pungi de plastic specific care poate intra in contact	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de

				specific care poate intra in contact cu alimentul de min. 500g - maxim 3kg, etichetat corespunzator, cu numarul de lot, conditii de pastare, data de expirare.	cu alimentul de min. 500g - maxim 3kg, etichetat corespunzator, cu numarul de lot, conditii de pastare, data de expirare.	producător.
--	--	--	--	--	---	-------------

41. Telina

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1000	kg			Radacini intregi, sanatoase, fara defecte provocate de boli, daunatori, lovituri mecanice sau ger, fara goluri ale pulpei, fara crapaturi, fara tija florala. Ambalare: saci 10 kg.	Radacini intregi, sanatoase, fara defecte provocate de boli, daunatori, lovituri mecanice sau ger, fara goluri ale pulpei, fara crapaturi, fara tija florala. Ambalare: saci 10 kg.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

42. Cartofi

1	2	3	4	5	6	7
Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
7000	kg			Aspect normal caracteristic soiului corespunzător zonei de productie: -întregi (nu trebuie sa aiba nici o parte indepartata sau sa ii faca incomplete); -sanatosi (produsul afectat de putregai sau alte stricăciuni care sa ii faca inapți consumului este exclus); -curați; -acoperiți foarte bine de coaja; -turgescenți (tari); -neincoltiti, de exemplu colții nu pot fi mai lungi de 3 mm; -lipsiți de orice defecte externe sau interne care sa	Aspect normal caracteristic soiului corespunzător zonei de productie: -întregi (nu trebuie sa aiba nici o parte indepartata sau sa fi suferit o vatamare care sa ii faca incomplete); -sanatosi (produsul afectat de putregai sau alte stricăciuni care sa ii faca inapți consumului este exclus); -curați; -acoperiți foarte bine de coaja; -turgescenți (tari); -neincoltiti, de exemplu colții nu pot fi mai lungi de 3 mm; -lipsiți de orice defecte externe sau interne care sa	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

			lungi de 3 mm; -lipsiti de orice defecte externe sau interne care sa afecteze aspectul general al produsului, calitatea si prezentarea in ambalaj cum ar fi: - crăpături (inclusiv crăpături de creștere), taieturi, mușcături, vanatai sau asperitati (numai pentru soiurile a cărora coaja nu este aspra) mai mari de 5 mm adâncime; -neinverziti (culoare verde deschis care nu depășește 1/8 din suprafața si care poate fi indepartata prin decojire normala nu constituie defect); Dezvoltarea si starea cartofilor trebuie sa fie astfel incat: sa reziste le transport si manipulare; - sa ajunga in condiții satisfacatoare la locul de destinație;	afecteze aspectul general al produsului, calitatea si prezentarea in ambalaj cum ar fi: -crăpături (inclusiv crăpături de creștere), taieturi, mușcături, vanatai sau asperitati (numai pentru soiurile a căror coaja nu este aspra) mai mari de 5 mm adâncime; -neinverziti (culoare verde deschis care nu depășește 1/8 din suprafața si care poate fi indepartata prin decojire normala nu constituie defect); Dezvoltarea si starea cartofilor trebuie sa fie astfel incat: sa reziste le transport si manipulare; - sa ajunga in condiții satisfacatoare la locul de destinație; Omogenitate: conținutul fiecărui ambalaj trebuie sa fie uniform si sa conțină numai cartofi avand aceeași origine, soi,
--	--	--	---	--

				de destinație; Omogenitate: conținutul fiecărui ambalaj trebuie sa fie uniform si sa conțină numai cartofi avand aceeași origine, soi, calitate, culoare a cojii, culoare a miezului si mărime. Partea vizibila a ambalajului trebuie sa fie reprezentativa pentru tot conținutul. Ofertantii vor prezenta documente care sa ateste dreptul de punere pe piata a produsului, iar ofertantul castigator va avea obligatia de a prezenta in acelasi timp cu documentele de transport ale produsului si certificatul de calitate. Ambalarea produsului: saci de 10 kg	calitate, culoare a cojii, culoare a miezului si mărime. Partea vizibila a ambalajului trebuie sa fie reprezentativa pentru tot conținutul. Ofertantii vor prezenta documente care sa ateste dreptul de punere pe piata a produsului, iar ofertantul castigator va avea obligatia de a prezenta in acelasi timp cu documentele de transport ale produsului si certificatul de calitate. Ambalarea produsului: saci de 10 kg
--	--	--	--	---	--

43. Usturoi uscat

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
25	kg			Aspect: Bulbii (capatanile) de usturoi trebuie sa fie sanatosi, intregi, curati si practic fara urme vizibile de substante straine, fermi, fara vătămări cauzate de ger sau de soare, fara urme de mucegaiuri, fara incoltire vizibila la exterior, sa nu prezinte umiditate exterioara anormala, gust si/sau miros străin. Starea si dezvoltarea usturoiului trebuie sa permita sa reziste la transport si manipulări astfel incat sa ajunga in condiții corespunzatoare la destinatie. Culoare:	Aspect: Bulbii (capatanile) de usturoi trebuie sa fie sanatosi, intregi, curati si practic fara urme vizibile de substante straine, fermi, fara vătămări cauzate de ger sau de soare, fara urme de mucegaiuri, fara incoltire vizibila la exterior, sa nu prezinte umiditate exterioara anormala, gust si/sau miros străin. Starea si dezvoltarea usturoiului trebuie sa permita sa reziste la transport si manipulări astfel incat sa ajunga in condiții corespunzatoare la destinatie. Culoare: caracteristica soiului. Prezentat in vrac, dezlegat, cu tulpini de max. 3 cm;	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.



CONSILIUL GENERAL AL MUNICIPIULUI BUCURESTI

Soseaua Berceni Nr. 10, sector 4, Bucuresti ~ E-mail: secretariatobregia@yahoo.com
Tel. centrala: +40 21 334.42.66; +40 21 334.42.83; +40 21 334.49.93
Tel. directie: +40 21 334.82.50 ~ Fax: +40 21 334.71.64
Cod Fiscal 4266162 ~ Cont: RO02TREZ70421F335000XXXX - Trezoreria Sector 4

Acest document contine date / informatii proprietatea Spitalului Clinic de Psihiatrie „Prof. Dr. Alexandru Obregia”

				caracteristica soiului. Prezentat in vrac, dezlegat, cu tulpini de max. 3 cm; produsul livrat trebuie sa poata fi consumat in termen de cel putin 2 luni.	produsul livrat trebuie sa poata fi consumat in termen de cel putin 2 luni.	
--	--	--	--	---	---	--

44. Varza alba

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
2500	kg			Categoria 1- capatana buna, intacta, curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara gust sau miros strain, fara umiditate exteriora. Greutate : minim 500g/buc	Categoria 1- capatana buna, intacta, curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara gust sau miros strain, fara umiditate exteriora. Greutate : minim 500g/buc	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

45. Verdeata – marar, patrunjel, leustean

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
200	kg			Sortimente de verdeuri: pătrunjel, țelină, leuștean, marar. Frunze pe tulpini subțiri nelemnificate sau părți de frunze cu pețioluri cu lungime de maximum de 5cm pentru țelină și 3cm pentru pătrunjel. Verde de diferite nuanțe, verde cu nuanță spre brunificare ușoară. La livrare, produsul trebuie să fie proaspăt, recoltat de cel mult 24 h, curat fără pamant sau impurități.	Sortimente de verdeuri: pătrunjel, țelină, leuștean, marar. Frunze pe tulpini subțiri nelemnificate sau părți de frunze cu pețioluri cu lungime de maximum de 5cm pentru țelină și 3cm pentru pătrunjel. Verde de diferite nuanțe, verde cu nuanță spre brunificare ușoară. La livrare, produsul trebuie să fie proaspăt, recoltat de cel mult 24 h, curat fără pamant sau impurități.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

46. Zahar vanilat

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1500	Plic 8g			Zahăr vanilat, ambalat în plic de hârtie, cu greutate netă de 8 g. Produs rafinat obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de pudră fină, fără aglomerări, fără corpuri străine, omogenă, nelipicioasă. Culoare albă cu strălucire specifică. Gust și miros: Dulce, vanilat, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.	Zahăr vanilat, ambalat în plic de hârtie, cu greutate netă de 8 g. Produs rafinat obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de pudră fină, fără aglomerări, fără corpuri străine, omogenă, nelipicioasă. Culoare albă cu strălucire specifică. Gust și miros: Dulce, vanilat, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

47. Varza rosie

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
800	kg			Categoria 1- capatana buna, intacta, curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara gust sau miros strain, fara umiditate exterioara. Greutate : minim 500g/buc	Categoria 1- capatana buna, intacta, curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara gust sau miros strain, fara umiditate exterioara. Greutate : minim 500g/buc	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

48. Ceai de menta

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
750	Cutii 20 plicuri de 1g			Culoare: galben deschis, pana la brun inchis. Miros: placut, aromat de plante, fara corpuri straine. Ambalarea produsului: Ambalat in cutie de carton cu continut 20 pliculete x 1g. Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva.	Culoare: galben deschis, pana la brun inchis. Miros: placut, aromat de plante, fara corpuri straine. Ambalarea produsului: Ambalat in cutie de carton cu continut 20 pliculete x 1g. Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

49. Rosii in bulion

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
2500	Borcan 720g			Aspect continut: legume intregi acoperite cu bulion de tomate. Culoarea legumelor – specifica legumelor fierte in bulion, culoarea bulionului – rosu pana la rosu caramiziu. Gust si miros placut, caracteristic tomatelor fierte in bulion, fara miros si gust strain. Conținut minim de legume – 50 %. Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate și etichetate.	Aspect continut: legume intregi acoperite cu bulion de tomate. Culoarea legumelor – specifica legumelor fierte in bulion, culoarea bulionului – rosu pana la rosu caramiziu. Gust si miros placut, caracteristic tomatelor fierte in bulion, fara miros si gust strain. Conținut minim de legume – 50 %. Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate și etichetate.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

50. Ficat de pui refrigerat

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
200	kg			Clasa A de calitate-refrigerat - ambalat la aprox 1kg in tavite acoperita cu folie stretch, - fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc. - sa nu prezinte mirosuri straine - aspect roz, asemenea carni proaspete - sa nu prezinte semne de alterare produsul va fi refrigerat, ambalat in tavita cu folie si inscriptiionat cu termen de valabilitate Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 5 zile	Clasa A de calitate-refrigerat - ambalat la aprox 1kg in tavite acoperita cu folie stretch, - fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc. - sa nu prezinte mirosuri straine - aspect roz, asemenea carni proaspete - sa nu prezinte semne de alterare produsul va fi refrigerat, ambalat in tavita cu folie si inscriptiionat cu termen de valabilitate Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 5 zile	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

51. Zarzavat pentru ciorba

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1000	Borcan 720g			Amestec de legume - roşii, ardei, morcov, ceapa, pătrunjel verde etc. - de culoare specifică legumelor fierte, cu gust şi miros specific legumelor fierte, fara gust si miros strain. Conţinut minim de legume - 55 %. Produs sterilizat, fără conservanţi chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate şi etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	Amestec de legume - roşii, ardei, morcov, ceapa, pătrunjel verde etc. - de culoare specifică legumelor fierte, cu gust şi miros specific legumelor fierte, fara gust si miros strain. Conţinut minim de legume - 55 %. Produs sterilizat, fără conservanţi chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate şi etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menţionat de producător.

52. Ulei

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
600	L			Descriere produs: Aspect: limpede, fara suspensii si fara sediment; Culoare: galbena; Miros si gust: plăcut, fara miros si gust străin; Grăsimi vegetale (ulei rafinat de floarea soarelui). Ulei comestibil obtinut din floarea soarelui prin presare sau extracție cu solvent si rafinare. Ambalaje de desfacere din material plastic de 1L. Ambalajele trebuie sa fie curate, uscate si fara miros străin. Trebuie sa fie închise, astfel incat sa nu prezinte scurgeri si sa fie avizate de Ministerul Sanatatii.	Descriere produs: Aspect: limpede, fara suspensii si fara sediment; Culoare: galbena; Miros si gust: plăcut, fara miros si gust străin; Grăsimi vegetale (ulei rafinat de floarea soarelui). Ulei comestibil obtinut din semințele de floarea soarelui prin presare sau extracție cu solvent si rafinare. Ambalaje de desfacere din material plastic de 1L. Ambalajele trebuie sa fie curate, uscate si fara miros străin. Trebuie sa fie închise, astfel incat sa nu prezinte scurgeri si sa fie avizate de Ministerul Sanatatii.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				sa fie avizate de Ministerul Sanatatii. Pe ambalaje trebuie sa existe următoarele: -denumirea producătorului, localitatea; -denumirea si tipul produsului; -data ambalarii; anul termenul de valabilitate; -masa net.	Pe ambalaje trebuie sa existe următoarele: -denumirea producătorului, localitatea; -denumirea si tipul produsului; -data ambalarii; anul termenul de valabilitate; -masa net.	
--	--	--	--	---	--	--

53. Vopsea pentru oua (sarbatori Paste)

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
90	Plic 10g			Vopsea de uz alimentar. Plic, culoare rosie. Dintr-un plic sa se vopseasca minim 10 oua.	Vopsea de uz alimentar. Plic, culoare rosie. Dintr-un plic sa se vopseasca minim 10 oua.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

54. Cozonac 500g (sarbatori Paste)

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
125	Bucati 500g			Produs obtinut prin coacerea aluatului format din faina alba de grau, drojdie, sare, ulei, arome, margarina, apa, zahar, cu umplutura specifica: mac, nuca, rahat, stafide. Forma: alungita, specifica pt cozonacii cu umplutura la tava. Gust: placut, caracteristic unui produs bine copt, dulce, aromat, specific miezului. Miez: masa uniforma, cu pori fini, fara goluri, fara cocoloase, fara	Produs obtinut prin coacerea aluatului format din faina alba de grau, drojdie, sare, ulei, arome, margarina, apa, zahar, cu umplutura specifica: mac, nuca, rahat, stafide. Forma: alungita, specifica pt cozonacii cu umplutura la tava. Gust: placut, caracteristic unui produs bine copt, dulce, aromat, specific miezului. Culoare: Galben-aurie, rumena. Miez: masa uniforma, cu pori fini, fara goluri, fara cocoloase, fara urme de faina neframantata, cu umplutura distribuita uniform pe toata lungimea	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				urne de faina neframantata, cu umplutura distribuita uniform pe toata lungimea produsului. Mod de ambalare: ambalat individual in punga de polietilena. Greutate: 500g	produsului. Mod de ambalare: ambalat individual in punga de polietilena. Greutate: 500g
--	--	--	--	--	---

55. Inima de porc refrigerat (sarbatori Paste)

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
25	kg			Aspect - bine curatate, nemurdarite de continut intestinal sau de alte impuritati, intregi din punct de vedere anatomic, sa aibe consistenta normala, nemodificata, cu miros caracteristic. Nu trebuie sa prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziti. Miros	Aspect - bine curatate, nemurdarite de continut intestinal sau de alte impuritati, intregi din punct de vedere anatomic, sa aibe consistenta normala, nemodificata, cu miros caracteristic. Nu trebuie sa prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziti. Miros -	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

			caracteristic, nu se admit mirosuri straine; - parte necomestibila O; Etichetat conform normelor in vigoare.	caracteristic, nu se admit mirosuri straine; - parte necomestibila O; Etichetat , ambalat conform normelor in vigoare.	
--	--	--	--	--	--

56. Rinichi de porc refrigerat (sarbatori Paste)

Canitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
25	kg			Aspect - bine curatate, nemurdarite de continut intestinal sau de alte impuritati, intregi din punct de vedere anatomic, sa aibe consistenta normala, nemodificata, cu miros caracteristic. Nu trebuie sa prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziti. Miros - caracteristic, nu se admit mirosuri straine; - parte necomestibila	Aspect - bine curatate, nemurdarite de continut intestinal sau de alte impuritati, intregi din punct de vedere anatomic, sa aibe consistenta normala, nemodificata, cu miros caracteristic. Nu trebuie sa prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziti. Miros - caracteristic, nu se admit mirosuri straine; - parte necomestibila O; Etichetat	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

O; Etichetat , ambalat conform normelor in vigoare.	, ambalat conform normelor in vigoare.
---	--

57. Ficat de porc refrigerat (sarbatori Paste)

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
25	kg			Clasa A de calitate-refrigerat Aspect - bine curatate , nemurdarite de continut intestinal sau de alte impuritati, intregi din punct de vedere anatomic, sa aibe consistenta normala, nemodificata, cu miros caracteristic. Nu trebuie sa prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziti. Miros - caracteristic, nu se admit mirosuri straine; - parte necomestibila ; Etichetat , ambalat	Clasa A de calitate-refrigerat Aspect - bine curatate , nemurdarite de continut intestinal sau de alte impuritati, intregi din punct de vedere anatomic, sa aibe consistenta normala, nemodificata, cu miros caracteristic. Nu trebuie sa prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziti. Miros - caracteristic, nu se admit mirosuri straine; - parte necomestibila ; Etichetat , ambalat	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				conform normelor in vigoare.
--	--	--	--	---------------------------------

58. Ridichi de luna (sarbatori Paste)

Canitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
30	kg			Categoria 1, intregi, proaspete, cu caracteristici specifice soiului, culoare rosie stralucitoare, radacina rotunda, curata, uniforma, nelemnificata, livrate fara frunze	Categoria 1, intregi, proaspete, cu caracteristici specifice soiului, culoare rosie stralucitoare, radacina rotunda, curata, uniforma, nelemnificata, livrate fara frunze Diametru : 25-35mm	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

59. Ceapa verde (sarbatori Paste)

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
-----------	-------------------	----------------	----------------------------	---	--	---

1	2	3	4	5	6	7
150	kg			Categoria 1, proaspata, curata cu caracteristicile specifice soiului, cu frunze intacte cu lungimea de 30-35 cm, fara umiditate crescuta, fara gust sau miros strain.	Categoria 1, proaspata, curata cu caracteristicile specifice soiului, cu frunze intacte cu lungimea de 30-35 cm, fara umiditate crescuta, fara gust sau miros strain.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscriptiionat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

60. Usturoi verde (sarbatori Paste)

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
30	kg			Categoria 1, proaspat, curat, cu caracteristicile specifice soiului, cu frunze intacte cu lungimea de 30-35 cm, fara umiditate crescuta, fara gust sau miros strain.	Categoria 1, proaspat, curat, cu caracteristicile specifice soiului, cu frunze intacte cu lungimea de 30-35 cm, fara umiditate crescuta, fara gust sau miros strain.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

3.4.2 Disponibilitate, dacă este cazul

Nu este cazul

3.5 Extensibilitate/Modernizare, dacă este cazul

Nu este cazul

3.5.1 Garanție

Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.
Pe ambalajele individuale sau direct pe produse vor fi înscrise data de fabricație sau expirare a valabilității produsului.

3.5.2 Livrare, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului

Acolo unde este menționat în caietul de sarcini, aceste specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Orice produs care nu corespunde calitativ cerințelor, va fi înlocuit de furnizor pe propria cheltuială iar înlocuirea produselor se face în maxim 48 de ore de la sesizare. Nerespectarea condițiilor de calitate la livrare, pe toată durata contractului, va conduce la rezilierea unilaterală a contractului. Transportul se face cu mijloace care să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice. Condiții de garanție și condiții de livrare: Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produselor pe timpul depozitării și transportului. Ambalajele trebuie să fie intacte. Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora, emise de Ministerul Sănătății. Ele trebuie să asigure produsului o protecție eficientă față de alte impurificări accidentale pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului.

Livrarea se va face în funcție de necesități, pe bază de comandă fermă, în funcție de necesarul de consum comunicat de către beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel încât să corespundă descrierii caracteristicilor tehnice din caietul de sarcini. Orice produs care nu corespunde calitativ cerințelor (prezintă defecte) va fi înlocuit de furnizor pe propria cheltuială iar înlocuirea produselor se face în maxim 48 de ore de la sesizare. Achizitorul sau reprezentantul său va inspecta și/sau testa livrările pentru a verifica conformitatea produselor cu specificațiile din prezentul caiet de sarcini precum și din propunerea tehnică a ofertantului. Toate sesizările referitoare la calitate se vor aduce la cunoștință "Oficiului pentru Protecția Consumatorului" în cazul în care furnizorul în termen de 5 zile nu răspunde la sesizarea beneficiarului și nu înțelege să ia măsuri concrete pentru remedierea și înlăturarea deficiențelor calitative constatate cu ocazia recepționării produselor livrate.

Livrarea se va face pe baza de comanda emisa de beneficiar. Lotul de produse trebuie sa fie insotit la livrare de urmatoarele documente: factura fiscala ,certificat de calitate si garantie pentru cantitatea livrata, declaratie de conformitate CE. Ofertantul trebuie sa prezinte la livrare, pentru toate produsele solicitate: Factura fiscala/ aviz de insotire marfa. Certificarea de atestare a calitatii/ buletinul de analiza / declaratie de conformitate, orice alt document care sa garanteze protectia consumatorilor. Pe fiecare produs trebuie sa apara informatii referitoare la data fabricarii, precum si la perioada de valabilitate a produsului sau la data expirarii produsului . Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igiena privind alimentele si protectia sanitara a acestora, emise de Ministerul Sanatatii. Ele trebuie sa asigure produsului o protectie eficienta fata de alte impurificari accidentale pe toata perioada prelucrarii, pastrarii si transportului produsului. Receptia calitativa se va face la data livrarii, la data si locul indicat de beneficiar si va consta in: -verificarea calitativa a produselor, conform necesarului cerut de spital, -verificarea concordantei dintre certificatul de calitate a produselor/alt document care atesta calitatea produselor si calitatea efectiva a produselor.

3.5.3 Operatiuni cu titlu accesoriu, dacă este cazul

3.5.3.1 Instalare, punere în funcțiune, testare

Nu este cazul

3.5.3.2 Instruirea personalului pentru utilizare

Nu este cazul

3.5.3.3 Mentenanța preventivă în perioada de garanție

Nu este cazul

3.5.3.4 Mentenanța corectivă în perioada post-garanție, după caz

Nu este cazul

3.5.3.5 Suport tehnic

4 Nu este cazul

4.1.1.1 Piese de schimb și materiale consumabile pentru activitățile din programul de mentenanță corectivă după expirarea garanției

Nu este cazul

4.1.2 Mediul in care este operat produsul

-

4.1.3 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea /instalarea

-

4.2 Atribuțiile și responsabilitățile Părților

5 Obligațiile principale ale Autorității contractante

Autoritatea contractantă va pune la dispoziția Contractantului, cu promptitudine, orice informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea Contractului. În măsura în care Autoritatea contractantă nu furnizează datele/informațiile/documentele solicitate de către Contractant, termenele stabilite în sarcina Contractantului pentru furnizarea produselor se prelungesc în mod corespunzător.

Autoritatea Contractantă se obligă să recepționeze produsele furnizate și să certifice conformitatea astfel cum este prevăzut în Caietul sarcini.

Autoritatea Contractantă poate notifica Contractantul cu privire la necesitatea revizuirii/respingerea Produselor. Solicitarea de revizuire/respingerea va fi motivată, cu comentarii scrise. Autoritatea contractantă are dreptul de a rezoluționa/rezilia contractul atunci când se respinge produsul livrat, de 2 ori, pe motive de calitate.

Recepția produselor se va realiza conform procedurii prevăzute în Caietul de sarcini.

Autoritatea contractantă se obligă să plătească Prețul Contractului către Contractant, în termen de maximum 60 de zile de la primirea facturii în original la sediul său și numai în condițiile Caietului de sarcini.

Contractantul va emite factura împreună cu documentele justificative în conformitate cu prevederile Caietului de sarcini.

Obligațiile principale ale Contractantului

Contractantul va furniza Produsele și își va îndeplini obligațiile în condițiile stabilite prin prezentul Contract, cu respectarea prevederilor documentației de atribuire și a ofertei în baza căreia i-a fost adjudecat contractul.

Contractantul va furniza Produsele cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiilor legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.

Contractantul va respecta toate prevederile legale în vigoare în România și se va asigura că și Personalul său, implicat în Contract, va respecta prevederile legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.

Părțile vor colabora, pentru furnizarea de informații pe care le pot solicita în mod rezonabil între ele pentru realizarea Contractului.

Contractantul va adopta toate măsurile necesare pentru a asigura, în mod continuu, Personalul, echipamentele și suportul necesare pentru îndeplinirea în mod eficient a obligațiilor asumate prin Contract.

Contractantul are obligația de a asigura disponibilitatea Personalului, pe toată durata Contractului. Contractantul are obligația de a asigura desfășurarea activităților stipulate în Contract prin acoperirea cu Personal specializat pe toată

durata implementării Contractului. Contractantul trebuie să se asigure că, pentru toată perioada Contractului, Personalul principal alocat fiecărei activități vor îndeplini obligațiile stabilite în sarcina acestora.

Contractantul se obligă să emită factura aferentă produselor furnizate prin prezentul Contract numai după aprobarea/recepția produselor în condițiile din Caietul de sarcini.

Contractantul este pe deplin responsabil pentru furnizarea produselor în condițiile Caietului de sarcini, în conformitate cu propunerea sa tehnică. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Contractantul nu poate fi considerat răspunzător pentru încălcarea de către Autoritatea Contractantă sau de către orice altă persoană a reglementărilor aplicabile în ceea ce privește modul de utilizare a Produselor.

6 Documentații ce trebuie furnizate Autorității contractante în legătură cu produsul

Nu este cazul

7 Recepția produselor

Recepția produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de Contractant și Autoritatea/entitatea contractantă. Recepția produselor se va realiza în mai multe etape, în funcție de progresul contractului, respectiv:

- a) recepția cantitativă se va realiza după livrarea produselor în cantitatea solicitată la locația indicată de Autoritatea/entitatea contractantă;
- b) recepția calitativă se va realiza după instalare, punere în funcțiune și testare a produselor și, după caz, toate defectele au fost remediate.

Procesul verbal de recepție calitativă va include unul din următoarele rezultate:

- a) acceptat;

- b) acceptat cu observații minore;
- c) acceptat cu rezerve;
- d) refuzat.

8 Modalități si condiții de plata

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factura va avea menționat numărul contractului, datele de emiterie și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificata de Autoritatea contractanta.

Factura va fi emisă după semnarea de către Autoritatea/entitatea contractantă a procesului verbal de recepție calitativă, acceptat, după livrare, instalare și punere în funcțiune. Procesul verbal de recepție calitativă va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos:

- a) certificatul de calitate și garanție;
- b) declarația de conformitate;
- c) avizul de expediție a produsului;
- d) procesul verbal de recepție cantitativă;

Plățile în favoarea Contractantului pentru operațiunile cu titlul accesoriu care vor fi efectuate în perioada post garanție (ex. operațiuni de mentenanță corectivă, piese de schimb, etc) având ca referință costul și condițiile de plata agreate de părți în cadrul contractului.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de *60 de zile* de la data emiterii facturii fiscale în original și a tuturor documentelor justificative.



CONSILIUL GENERAL AL MUNICIPIULUI BUCURESTI

Soseaua Berceni Nr.10, sector 4, Bucuresti ~ E-mail: secretariatobregia@yahoo.com
Tel. centrala: +40 21 334.42.66; +40 21 334.42.83; +40 21 334.49.93
Tel. directie: +40 21 334.82.50 ~ Fax: +40 21 334.71.64
Cod Fiscal 4266162 ~ Cont: RO02TREZ70421F335000XXXX -Trezoreria Sector 4

Acest document contine date / informatii proprietatea Spitalului Clinic de Psihiatrie „Prof. Dr. Alexandru Obregia”

9 Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea/entitatea contractantă și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

10 Managementul/Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului, dacă este cazul

Director ingrijiri,
As. Licentiat Corina Gagu

Coordonator Bloc Alimentar,
As. Med. Ioana Petrescu

Nutritionist si Dietetician,
Georgiana Potimiche