

SPECIFICAȚII TEHNICE

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 3,4,5,7,iar de către autoritatea contractantă –în coloanele 1,2,6,8]

Numărul procedurii de achiziție:ocds-b3wdp1-MD-1786020255249 din 14.08.2026

Obiectul achiziției: Produse alimentare pentru perioada de 01.09.2026-31.12.2026

Denumirea bunurilor	Denumirea modelului bunului	Țara de origine	Producatorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7
Bunuri/Servicii:						
Lotul Legume și fructe						
Cartofi	Cartofi	RM	Capagroser Company SRL	Cartofi proaspeți, de consum, categoria I, destinați alimentației elevilor în cantinele școlare. Tuberculii vor fi întregi, sănătoși, curați, bine formați, fără pământ aderent, fără corpuri străine, fără semne de putrezire, înghețare, alterare, atacuri de dăunători sau deteriorări mecanice. Diametrul tuberculilor va fi de minimum 6–8 cm. Produsul va fi autohton, fapt confirmat prin documente de origine și calitate. Ambalarea se va efectua în plase alimentare cu masa de 10–15 kg. Transportarea și păstrarea se vor realiza în condiții corespunzătoare pentru menținerea calității, prospețimii, siguranței alimentare și caracteristicilor nutritive ale produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete	Cartofi proaspeți, de consum, categoria I, destinați alimentației elevilor în cantinele școlare. Tuberculii vor fi întregi, sănătoși, curați, bine formați, fără pământ aderent, fără corpuri străine, fără semne de putrezire, înghețare, alterare, atacuri de dăunători sau deteriorări mecanice. Diametrul tuberculilor va fi de minimum 6–8 cm. Produsul va fi autohton, fapt confirmat prin documente de origine și calitate. Ambalarea se va efectua în plase alimentare cu masa de 10–15 kg. Transportarea și păstrarea se vor realiza în condiții corespunzătoare pentru menținerea calității, prospețimii, siguranței alimentare și caracteristicilor nutritive ale produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete	<i>HG nr.929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”</i>

				<i>destinate consumului uman”</i>	<i>destinate consumului uman”</i>	
<i>Varză</i>	<i>Varză</i>	RM	Prodagro Sol SRL	Varză albă proaspătă, de consum, categoria I, destinată alimentației elevilor în cantinele școlare. Căpățânile vor fi întregi, sănătoase, curate, compacte, cu aspect proaspăt, fără crăpături, lovituri, deteriorări mecanice, materii străine vizibile, semne de alterare, putrezire, contaminare sau atacuri de dăunători. Greutatea unei căpățâni va fi de minimum 2,0 kg. Produsul va fi autohton, fapt confirmat prin documente de origine și calitate. Ambalarea se va efectua în plase alimentare curate și rezistente, care să asigure păstrarea calității produsului în timpul transportării și depozitării. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare.Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	Varză albă proaspătă, de consum, categoria I, destinată alimentației elevilor în cantinele școlare. Căpățânile vor fi întregi, sănătoase, curate, compacte, cu aspect proaspăt, fără crăpături, lovituri, deteriorări mecanice, materii străine vizibile, semne de alterare, putrezire, contaminare sau atacuri de dăunători. Greutatea unei căpățâni va fi de minimum 2,0 kg. Produsul va fi autohton, fapt confirmat prin documente de origine și calitate. Ambalarea se va efectua în plase alimentare curate și rezistente, care să asigure păstrarea calității produsului în timpul transportării și depozitării. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare.Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	<i>HG nr.929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”</i>
<i>Morcov</i>	<i>Morcov</i>	RM	Bizgan Ion II	Morcov proaspăt, de consum, categoria I, destinat alimentației elevilor în cantina școlară. Rădăcinile vor fi întregi, sănătoase, curate, bine formate, neramificate, fără rădăcini secundare, fără semne de lemnificare și fără pornirea tije florale. Produsul va avea aspect proaspăt, consistență fermă, culoare uniformă portocaliu-roșiatică, specifică soiului, iar diametrul rădăcinii va fi de minimum 3–4 cm. Morcovii nu vor prezenta semne de putrezire, alterare, contaminare, atacuri de dăunători, deteriorări mecanice, crăpături, porțiuni moi sau deshidratate. Produsul va fi lipsit de materii străine vizibile, inclusiv pământ, praf,	Morcov proaspăt, de consum, categoria I, destinat alimentației elevilor în cantina școlară. Rădăcinile vor fi întregi, sănătoase, curate, bine formate, neramificate, fără rădăcini secundare, fără semne de lemnificare și fără pornirea tije florale. Produsul va avea aspect proaspăt, consistență fermă, culoare uniformă portocaliu-roșiatică, specifică soiului, iar diametrul rădăcinii va fi de minimum 3–4 cm. Morcovii nu vor prezenta semne de putrezire, alterare, contaminare, atacuri de dăunători, deteriorări mecanice, crăpături, porțiuni moi sau deshidratate. Produsul va fi lipsit de materii străine vizibile, inclusiv pământ, praf, nisip sau	<i>HG nr.929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”</i>

				nisip sau resturi vegetale, și va corespunde cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare. Ambalarea se va efectua în plase alimentare curate și rezistente, cu masa de 3–5 kg, care să asigure protecția produsului în timpul transportării, manipulării și depozitării. Produsul va fi autohton, fapt confirmat prin documente de origine și calitate prezentate la livrare.Livrare luni, miercuri până la ora 13:00 Standard: H.G nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	resturi vegetale, și va corespunde cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare. Ambalarea se va efectua în plase alimentare curate și rezistente, cu masa de 3–5 kg, care să asigure protecția produsului în timpul transportării, manipulării și depozitării. Produsul va fi autohton, fapt confirmat prin documente de origine și calitate prezentate la livrare.Livrare luni, miercuri până la ora 13:00 Standard: H.G nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	
Ceapă	Ceapă	RM	CP Copanca	Ceapă proaspătă, de consum, categoria I, destinată alimentației elevilor în cantina școlară. Bulbii vor fi întregi, sănătoși, curați, bine formați, maturizați corespunzător și uscați la suprafață, cu tunici exterioare aderente și culoare specifică soiului. Produsul nu va prezenta semne de putrezire, alterare, mucegai, încolțire, contaminare, atacuri de dăunători, lovături, crăpături, deteriorări mecanice, porțiuni moi sau exces de umiditate. Bulbii vor avea diametrul de minimum 5–6 cm și vor fi uniformi ca mărime în cadrul aceleiași ambalaj. Produsul va fi lipsit de materii străine vizibile, inclusiv pământ, praf, nisip, resturi vegetale sau alte impurități, și va corespunde cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare. Ambalarea se va efectua în plase alimentare curate, aerisite și rezistente, cu masa de 5–10 kg, care să asigure protecția produsului în timpul transportării, manipulării și depozitării. Produsul va fi autohton, fapt confirmat prin documente de origine și calitate prezentate la livrare.Livrare luni, miercuri până la ora	Ceapă proaspătă, de consum, categoria I, destinată alimentației elevilor în cantina școlară. Bulbii vor fi întregi, sănătoși, curați, bine formați, maturizați corespunzător și uscați la suprafață, cu tunici exterioare aderente și culoare specifică soiului. Produsul nu va prezenta semne de putrezire, alterare, mucegai, încolțire, contaminare, atacuri de dăunători, lovături, crăpături, deteriorări mecanice, porțiuni moi sau exces de umiditate. Bulbii vor avea diametrul de minimum 5–6 cm și vor fi uniformi ca mărime în cadrul aceleiași ambalaj. Produsul va fi lipsit de materii străine vizibile, inclusiv pământ, praf, nisip, resturi vegetale sau alte impurități, și va corespunde cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare. Ambalarea se va efectua în plase alimentare curate, aerisite și rezistente, cu masa de 5–10 kg, care să asigure protecția produsului în timpul transportării, manipulării și depozitării. Produsul va fi autohton, fapt confirmat prin documente de origine și calitate prezentate la livrare.Livrare luni, miercuri până la ora 13:00 Standard: H.G nr. 929 din	<i>HG nr.929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”</i>

				13:00 Standard: H.G nr. 929 din 31.12.2009 <i>„Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”</i>	<i>31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”</i>	
<i>Roșii</i>	<i>Roșii</i>	RM	Bobirca Gheorghe GT	Roșii proaspete, de consum, categoria I, destinate alimentației elevilor în cantina școlară. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine formate, coapte corespunzător, de mărime medie și uniforme în cadrul aceleiași ambalaj, cu culoare specifică soiului și aspect proaspăt. Roșiile vor avea pielița netedă, lucioasă și intactă, pulpa fermă, fără porțiuni moi, fără crăpături, fără lovituri mecanice, fără pete negre, fără semne de deshidratare, mucegai, putregai sau alterare. Produsul nu va prezenta semne de contaminare, atacuri de dăunători, fermentare, miros ori gust străin și va fi lipsit de materii străine vizibile, inclusiv pământ, praf, nisip, resturi vegetale sau alte impurități. Ambalarea se va efectua în lăzi alimentare curate, aerisite și rezistente, cu masa de 5–7 kg, care să asigure protecția roșiilor în timpul transportării, manipulării și depozitării. Produsul va fi autohton, fapt confirmat prin documente de origine și calitate prezentate la livrare, și va corespunde cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare. Livrare luni, miercuri până la ora 13:00 Standard: H.G nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	Roșii proaspete, de consum, categoria I, destinate alimentației elevilor în cantina școlară. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine formate, coapte corespunzător, de mărime medie și uniforme în cadrul aceleiași ambalaj, cu culoare specifică soiului și aspect proaspăt. Roșiile vor avea pielița netedă, lucioasă și intactă, pulpa fermă, fără porțiuni moi, fără crăpături, fără lovituri mecanice, fără pete negre, fără semne de deshidratare, mucegai, putregai sau alterare. Produsul nu va prezenta semne de contaminare, atacuri de dăunători, fermentare, miros ori gust străin și va fi lipsit de materii străine vizibile, inclusiv pământ, praf, nisip, resturi vegetale sau alte impurități. Ambalarea se va efectua în lăzi alimentare curate, aerisite și rezistente, cu masa de 5–7 kg, care să asigure protecția roșiilor în timpul transportării, manipulării și depozitării. Produsul va fi autohton, fapt confirmat prin documente de origine și calitate prezentate la livrare, și va corespunde cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare. Livrare luni, miercuri până la ora 13:00 Standard: H.G nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	<i>HG nr.929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”</i>
<i>Ardei roșii Kapia</i>	<i>Ardei roșii Kapia</i>	Diverse	Solicitant: Dorvic Grup SRL Legenda Agro SRL	Ardei capia dulci, proaspeți, de consum, categoria I, destinați alimentației elevilor în cantina școlară. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine dezvoltate, ferme la atingere, cu aspect proaspăt și formă	Ardei capia dulci, proaspeți, de consum, categoria I, destinați alimentației elevilor în cantina școlară. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine dezvoltate, ferme la atingere, cu aspect proaspăt și formă	<i>HG nr.929 din 31.12.2009 „Fructe și legume</i>

				caracteristică soiului. Culoarea fructelor va fi obligatoriu roșie, uniformă, intensă și specifică gradului deplin de maturitate fiziologică, fără nuanțe verzi, galbene sau zone neuniform colorate care indică imaturitate. Se admit doar diferențe minore de intensitate a culorii, specifice soiului, cu condiția ca produsul să fie matur, proaspăt și corespunzător consumului alimentar. Pelița va fi netedă, lucioasă și intactă, fără crăpături, încrețiri, pete negre, arsuri solare, lovituri mecanice, porțiuni moi, semne de deshidratare sau alte deteriorări care pot afecta calitatea produsului. Produsul nu va prezenta urme de mucegai, putregai, alterare, fermentare, contaminare, atacuri de dăunători, miros ori gust străin. Ardeii vor fi lipsiți de materii străine vizibile, inclusiv pământ, praf, nisip, resturi vegetale sau alte impurități. Produsul va corespunde cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare, iar originea și calitatea vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare.	caracteristică soiului. Culoarea fructelor va fi obligatoriu roșie, uniformă, intensă și specifică gradului deplin de maturitate fiziologică, fără nuanțe verzi, galbene sau zone neuniform colorate care indică imaturitate. Se admit doar diferențe minore de intensitate a culorii, specifice soiului, cu condiția ca produsul să fie matur, proaspăt și corespunzător consumului alimentar. Pelița va fi netedă, lucioasă și intactă, fără crăpături, încrețiri, pete negre, arsuri solare, lovituri mecanice, porțiuni moi, semne de deshidratare sau alte deteriorări care pot afecta calitatea produsului. Produsul nu va prezenta urme de mucegai, putregai, alterare, fermentare, contaminare, atacuri de dăunători, miros ori gust străin. Ardeii vor fi lipsiți de materii străine vizibile, inclusiv pământ, praf, nisip, resturi vegetale sau alte impurități. Produsul va corespunde cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare, iar originea și calitatea vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare.	<i>proaspete destinate consumului uman</i>
<i>Castraveți</i>	<i>Castraveți</i>	RM	Terentiev Pavel GT	Castraveți proaspeți, de consum, categoria I, destinați alimentației elevilor în cantina școlară. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine formate, ferme la atingere, cu aspect proaspăt, culoare verde uniformă, specifică soiului, și dimensiuni aproximativ uniforme în cadrul aceluiași ambalaj. Castraveții nu vor prezenta urme de mucegai, putregai, pete, îngălbenire excesivă, lovituri mecanice, crăpături, deteriorări, încrețiri, porțiuni moi, semne de deshidratare sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Produsul va fi lipsit de materii	Castraveți proaspeți, de consum, categoria I, destinați alimentației elevilor în cantina școlară. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine formate, ferme la atingere, cu aspect proaspăt, culoare verde uniformă, specifică soiului, și dimensiuni aproximativ uniforme în cadrul aceluiași ambalaj. Castraveții nu vor prezenta urme de mucegai, putregai, pete, îngălbenire excesivă, lovituri mecanice, crăpături, deteriorări, încrețiri, porțiuni moi, semne de deshidratare sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Produsul va fi lipsit de materii străine vizibile, inclusiv	<i>HG nr.929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”</i>

				străine vizibile, inclusiv pământ, praf, nisip, resturi vegetale sau alte impurități, și nu va prezenta semne de contaminare, atacuri de dăunători, miros ori gust străin. Ambalarea se va efectua în lăzi sau plase alimentare curate, aerisite, uscate și rezistente, cu masa netă de 5–10 kg/unitate de ambalaj. Ambalajele vor fi adecvate pentru produse alimentare, vor proteja castraveții împotriva deteriorării, strivirii, contaminării și pierderii prospețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se vor include produse de aceeași categorie de calitate, cu grad similar de prospețime, mărime și aspect. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare, iar originea și calitatea vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare.	pământ, praf, nisip, resturi vegetale sau alte impurități, și nu va prezenta semne de contaminare, atacuri de dăunători, miros ori gust străin. Ambalarea se va efectua în lăzi sau plase alimentare curate, aerisite, uscate și rezistente, cu masa netă de 5–10 kg/unitate de ambalaj. Ambalajele vor fi adecvate pentru produse alimentare, vor proteja castraveții împotriva deteriorării, strivirii, contaminării și pierderii prospețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se vor include produse de aceeași categorie de calitate, cu grad similar de prospețime, mărime și aspect. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare, iar originea și calitatea vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare.	
<i>Sfecla roșie</i>	<i>Sfecla roșie</i>	RM	Gore Andrei PF	Sfeclă roșie proaspătă, de consum, categoria I, destinată alimentației elevilor în cantina școlară. Rădăcinile vor fi întregi, sănătoase, curate, bine formate, ferme la atingere, cu aspect proaspăt, culoare roșu-închis uniformă, specifică soiului, fără ramificații excesive și fără semne de lemnificare. Produsul nu va prezenta lovituri, crăpături, tăieturi, porțiuni moi, zone deshidratate, semne de alterare, putrezire, mucegai, contaminare, atacuri de dăunători sau deteriorări mecanice care pot afecta calitatea și siguranța alimentară. Sfecla va fi lipsită de materii străine vizibile, inclusiv pământ în exces, nisip, pietriș, resturi vegetale sau alte impurități. Rădăcinile vor fi de dimensiuni aproximativ uniforme în cadrul aceluiasi ambalaj, adecvate pentru prelucrare culinară în condiții de cantină școlară.	Sfeclă roșie proaspătă, de consum, categoria I, destinată alimentației elevilor în cantina școlară. Rădăcinile vor fi întregi, sănătoase, curate, bine formate, ferme la atingere, cu aspect proaspăt, culoare roșu-închis uniformă, specifică soiului, fără ramificații excesive și fără semne de lemnificare. Produsul nu va prezenta lovituri, crăpături, tăieturi, porțiuni moi, zone deshidratate, semne de alterare, putrezire, mucegai, contaminare, atacuri de dăunători sau deteriorări mecanice care pot afecta calitatea și siguranța alimentară. Sfecla va fi lipsită de materii străine vizibile, inclusiv pământ în exces, nisip, pietriș, resturi vegetale sau alte impurități. Rădăcinile vor fi de dimensiuni aproximativ uniforme în cadrul aceluiasi ambalaj, adecvate pentru prelucrare culinară în condiții de cantină școlară.	<i>HG nr.929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”</i>

				Ambalarea se va efectua în plase sau lăzi alimentare curate, uscate, aerisite și rezistente, cu masa netă de 5–10 kg/unitate de ambalaj. Ambalajele vor fi întregi, fără urme de murdărie, umezeală excesivă, rupturi sau deteriorări, și vor asigura protecția sfeclei împotriva lovirii, strivirii, contaminării și pierderii calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se vor include rădăcini din aceeași categorie de calitate, cu grad similar de prospețime, mărime și aspect. Transportarea se va efectua cu mijloace de transport curate, uscate, aerisite și autorizate pentru produse alimentare, în condiții care să prevină contaminarea, încălzirea excesivă, înghețarea, deteriorarea mecanică și contactul cu produse sau substanțe care pot transmite mirosuri străine. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare. Produs autohton, fapt confirmat prin documente de origine și calitate prezentate la livrare.	Ambalarea se va efectua în plase sau lăzi alimentare curate, uscate, aerisite și rezistente, cu masa netă de 5–10 kg/unitate de ambalaj. Ambalajele vor fi întregi, fără urme de murdărie, umezeală excesivă, rupturi sau deteriorări, și vor asigura protecția sfeclei împotriva lovirii, strivirii, contaminării și pierderii calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se vor include rădăcini din aceeași categorie de calitate, cu grad similar de prospețime, mărime și aspect. Transportarea se va efectua cu mijloace de transport curate, uscate, aerisite și autorizate pentru produse alimentare, în condiții care să prevină contaminarea, încălzirea excesivă, înghețarea, deteriorarea mecanică și contactul cu produse sau substanțe care pot transmite mirosuri străine. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare. Produs autohton, fapt confirmat prin documente de origine și calitate prezentate la livrare.	
<i>Spanac</i>	<i>Spanac</i>	Diverse	Solicitant: Fresh Bio Gren SRL	Spanac proaspăt, tip baby, de consum, categoria I, destinat alimentației elevilor în cantina școlară. Frunzele vor fi întregi, sănătoase, curate, fragede, cu aspect proaspăt, culoare verde uniformă, specifică soiului, fără îngălbeniri, ofilire, pete, porțiuni alterate, arsuri, deteriorări mecanice sau semne de deshidratare. Produsul nu va prezenta urme de mucegai, putregai, fermentare, contaminare, atacuri de dăunători, insecte, larve, miros ori gust străin. Spanacul va fi lipsit de materii străine vizibile, inclusiv pământ, nisip, praf, resturi vegetale, pietricele sau alte impurități.	Spanac proaspăt, tip baby, de consum, categoria I, destinat alimentației elevilor în cantina școlară. Frunzele vor fi întregi, sănătoase, curate, fragede, cu aspect proaspăt, culoare verde uniformă, specifică soiului, fără îngălbeniri, ofilire, pete, porțiuni alterate, arsuri, deteriorări mecanice sau semne de deshidratare. Produsul nu va prezenta urme de mucegai, putregai, fermentare, contaminare, atacuri de dăunători, insecte, larve, miros ori gust străin. Spanacul va fi lipsit de materii străine vizibile, inclusiv pământ, nisip, praf, resturi vegetale, pietricele sau alte impurități.	<i>HG nr.929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”</i>

				Umiditatea va fi naturală, specifică produsului proaspăt, fără exces de apă în ambalaj și fără frunze lipite sau degradate din cauza umezelii. Produsul nu va conține conservanți, coloranți sau alte adaosuri necaracteristice și trebuie să corespundă cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare sigilate sau caserole alimentare perforate, curate, uscate și rezistente, cu masa netă de 0,1–0,50 kg/unitate de ambalaj, care să asigure aerisirea, protecția și menținerea prospețimii produsului în timpul transportării, manipulării și depozitării.	Umiditatea va fi naturală, specifică produsului proaspăt, fără exces de apă în ambalaj și fără frunze lipite sau degradate din cauza umezelii. Produsul nu va conține conservanți, coloranți sau alte adaosuri necaracteristice și trebuie să corespundă cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare sigilate sau caserole alimentare perforate, curate, uscate și rezistente, cu masa netă de 0,1–0,50 kg/unitate de ambalaj, care să asigure aerisirea, protecția și menținerea prospețimii produsului în timpul transportării, manipulării și depozitării.	
<i>Patrunjel</i>	<i>Patrunjel</i>	RM	Miron Nina PF	Pătrunjel frunze proaspăt, de consum, categoria I, destinat alimentației elevilor în cantina școlară. Frunzele și tulpinile vor fi întregi, sănătoase, curate, fragede, cu aspect proaspăt, culoare verde uniformă, specifică soiului, fără îngălbeniri, ofilire, porțiuni uscate, pete, arsuri, deteriorări mecanice sau semne de deshidratare. Produsul nu va prezenta urme de boli, mucegai, putregai, fermentare, contaminare, atacuri de dăunători, insecte, larve, miros ori gust străin. Pătrunjelul va fi lipsit de materii străine vizibile, inclusiv pământ, nisip, praf, pietricele, resturi vegetale sau alte impurități. Umiditatea va fi naturală, specifică produsului proaspăt, fără exces de apă în ambalaj și fără frunze lipite, înmuiate sau degradate din cauza umezelii. Ambalarea se va efectua în legături uniforme sau în pungi alimentare curate, uscate, aerisite și rezistente, care să protejeze produsul în timpul transportării, manipulării și depozitării și să asigure menținerea prospețimii până la	Pătrunjel frunze proaspăt, de consum, categoria I, destinat alimentației elevilor în cantina școlară. Frunzele și tulpinile vor fi întregi, sănătoase, curate, fragede, cu aspect proaspăt, culoare verde uniformă, specifică soiului, fără îngălbeniri, ofilire, porțiuni uscate, pete, arsuri, deteriorări mecanice sau semne de deshidratare. Produsul nu va prezenta urme de boli, mucegai, putregai, fermentare, contaminare, atacuri de dăunători, insecte, larve, miros ori gust străin. Pătrunjelul va fi lipsit de materii străine vizibile, inclusiv pământ, nisip, praf, pietricele, resturi vegetale sau alte impurități. Umiditatea va fi naturală, specifică produsului proaspăt, fără exces de apă în ambalaj și fără frunze lipite, înmuiate sau degradate din cauza umezelii. Ambalarea se va efectua în legături uniforme sau în pungi alimentare curate, uscate, aerisite și rezistente, care să protejeze produsul în timpul transportării, manipulării și depozitării și să asigure menținerea prospețimii până la recepție. Produsul trebuie să corespundă	<i>HG nr.929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”</i>

				recepție. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare, iar originea și calitatea vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare.	cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare, iar originea și calitatea vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare.	
<i>Menta in stare proaspata</i>	<i>Menta in stare proaspata</i>	RM	Solicitant:Fresh Bio Green SRL	Mentă proaspătă, de consum, categoria I, destinată alimentației elevilor în cantina școlară. Produsul va fi format din frunze și tulpini tinere, fragede, întregi, sănătoase, curate, cu aspect proaspăt și culoare verde intensă, uniformă, specifică plantei. Frunzele nu vor prezenta semne de ofilire, uscare, îngălbenire, înnegrire, pete maro, semne de boală, mucegai, putregai, deteriorări mecanice sau deshidratare. Produsul va avea miros puternic aromatic, proaspăt și specific mentei, fără mirosuri străine, de fermentare, mucegai sau alterare. Menta va fi lipsită de urme de sol, nisip, praf, insecte, larve, resturi vegetale străine, substanțe străine sau alte impurități vizibile. Umiditatea va fi naturală, fără exces de apă în ambalaj și fără frunze lipite, înmuiate ori degradate din cauza umezelii. Ambalarea se va efectua în ambalaje alimentare curate, uscate, perforate sau prevăzute cu ventilație, din plastic alimentar, folie alimentară perforată ori carton alimentar, cu masa netă de maximum 100–200 g/unitate de ambalaj, care să asigure protecția, aerisirea și menținerea prospețimii produsului în timpul transportării, manipulării și depozitării. Produsul trebuie să fie NON-OMG, fără organisme modificate genetic, fără conservanți, coloranți sau alte adaosuri necaracteristice. Produs autohton, fapt confirmat prin documente de origine și calitate	Mentă proaspătă, de consum, categoria I, destinată alimentației elevilor în cantina școlară. Produsul va fi format din frunze și tulpini tinere, fragede, întregi, sănătoase, curate, cu aspect proaspăt și culoare verde intensă, uniformă, specifică plantei. Frunzele nu vor prezenta semne de ofilire, uscare, îngălbenire, înnegrire, pete maro, semne de boală, mucegai, putregai, deteriorări mecanice sau deshidratare. Produsul va avea miros puternic aromatic, proaspăt și specific mentei, fără mirosuri străine, de fermentare, mucegai sau alterare. Menta va fi lipsită de urme de sol, nisip, praf, insecte, larve, resturi vegetale străine, substanțe străine sau alte impurități vizibile. Umiditatea va fi naturală, fără exces de apă în ambalaj și fără frunze lipite, înmuiate ori degradate din cauza umezelii. Ambalarea se va efectua în ambalaje alimentare curate, uscate, perforate sau prevăzute cu ventilație, din plastic alimentar, folie alimentară perforată ori carton alimentar, cu masa netă de maximum 100–200 g/unitate de ambalaj, care să asigure protecția, aerisirea și menținerea prospețimii produsului în timpul transportării, manipulării și depozitării. Produsul trebuie să fie NON-OMG, fără organisme modificate genetic, fără conservanți, coloranți sau alte adaosuri necaracteristice. Produs autohton, fapt confirmat prin documente de origine și calitate	

				prezentate la livrare.	prezentate la livrare.	
Lotul Cereale						
Făină de grâu	Făină de grâu	RM	Ghenven Service FPC SRL	Făină de grâu pentru panificație, categoria superioară, destinată preparării produselor alimentare în cantina școlară. Produsul va fi obținut din grâu de calitate alimentară, bine curățat și măcinat corespunzător, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără infestare cu dăunători și fără urme de mucegai, fermentare ori alterare. Făina va avea culoare albă sau alb-crem, uniformă, specifică categoriei superioare, consistență fină, uscată și omogenă, fără aglomerări, bulgări, particule necaracteristice sau miros de umezeală. Mirosul vor fi caracteristice făinii proaspete de grâu, fără miros, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Umiditatea, aciditatea, conținutul de gluten și ceilalți indici de calitate vor corespunde cerințelor standardelor și legislației în vigoare. Produsul nu va conține adaosuri nepermise, conservanți, coloranți sau alte substanțe necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare de 1 kg, în ambalaj original al producătorului, curat, intact, uscat, rezistent și bine închis, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, categoriei, producătorului, compoziției, masei nete, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație.	Făină de grâu pentru panificație, categoria superioară, destinată preparării produselor alimentare în cantina școlară. Produsul va fi obținut din grâu de calitate alimentară, bine curățat și măcinat corespunzător, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără infestare cu dăunători și fără urme de mucegai, fermentare ori alterare. Făina va avea culoare albă sau alb-crem, uniformă, specifică categoriei superioare, consistență fină, uscată și omogenă, fără aglomerări, bulgări, particule necaracteristice sau miros de umezeală. Mirosul vor fi caracteristice făinii proaspete de grâu, fără miros, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Umiditatea, aciditatea, conținutul de gluten și ceilalți indici de calitate vor corespunde cerințelor standardelor și legislației în vigoare. Produsul nu va conține adaosuri nepermise, conservanți, coloranți sau alte substanțe necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare de 1 kg, în ambalaj original al producătorului, curat, intact, uscat, rezistent și bine închis, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, categoriei, producătorului, compoziției, masei nete, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare,	<i>Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 „Făina, grișul și târâța de cereale”.</i>

				La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. <i>Standard: Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 „Făina, grișul și tărâța de cereale”.</i>	termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. <i>Standard: Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 „Făina, grișul și tărâța de cereale”.</i>	
Orez extra	Orez extra	Diverse	Solicitant: Vitalcomus SRL Almidec Grup SRL	Orez extra, cu bob întreg, șlefuit, categoria superioară, destinat preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzător consumului uman. Boabele vor fi întregi, curate, uniforme ca mărime și aspect, bine uscate, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără boabe mucegăite, alterate, înnegrite, sparte excesiv ori atacate de dăunători. Produsul nu va prezenta urme de infestare, mucegai, fermentare, umezeală excesivă, aglomerări, miros de rânced, mucegai sau alte mirosuri și gusturi străine. Culoarea va fi albă până la alb-gălbuie, uniformă, specifică orezului șlefuit, iar aspectul va fi corespunzător sortimentului solicitat. Produsul nu va conține conservanți, coloranți, arome, adaosuri nepermise sau alte substanțe necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, categoriei,	Orez extra, cu bob întreg, șlefuit, categoria superioară, destinat preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzător consumului uman. Boabele vor fi întregi, curate, uniforme ca mărime și aspect, bine uscate, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără boabe mucegăite, alterate, înnegrite, sparte excesiv ori atacate de dăunători. Produsul nu va prezenta urme de infestare, mucegai, fermentare, umezeală excesivă, aglomerări, miros de rânced, mucegai sau alte mirosuri și gusturi străine. Culoarea va fi albă până la alb-gălbuie, uniformă, specifică orezului șlefuit, iar aspectul va fi corespunzător sortimentului solicitat. Produsul nu va conține conservanți, coloranți, arome, adaosuri nepermise sau alte substanțe necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, categoriei, producătorului, masei	<i>H.G nr.291 din22.04.2014 "Cerințe de calitatepentru orez și crupe de orez"</i>

				producătorului, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Produsul va fi livrat numai în ambalaj original al producătorului, în unități de 1 kg; nu se admit produse vrac, reambalate, cu ambalaj deteriorat, umed, murdar sau fără etichetă completă. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. <i>Standard: Hotărârea Guvernului nr. 291 din 22.04.2014 privind aprobarea Cerințelor de calitate pentru orez și crupe de orez.</i>	nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Produsul va fi livrat numai în ambalaj original al producătorului, în unități de 1 kg; nu se admit produse vrac, reambalate, cu ambalaj deteriorat, umed, murdar sau fără etichetă completă. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. <i>Standard: Hotărârea Guvernului nr. 291 din 22.04.2014 privind aprobarea Cerințelor de calitate pentru orez și crupe de orez.</i>	
Hrișcă	Hrișcă	Diverse	Solicitant: Vitalcomus SRL Almidec Grup SRL	Hrișcă din boabe întregi, decorticată, categoria superioară, destinată preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va fi obținut din boabe de hrișcă mature, sănătoase, bine curățate, uscate corespunzător și uniforme ca mărime, culoare și aspect. Boabele vor fi întregi sau cu un grad minim de fragmentare, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără boabe mucegăite, arse, alterate, înnegrite, sparte excesiv ori atacate de dăunători. Produsul nu va prezenta urme de infestare, mucegai, fermentare, umezeală excesivă, aglomerări, miros de rânced, mucegai sau alte mirosuri și gusturi străine. Culoarea va fi brun-deschis până la brun-închis, uniformă, specifică hriștei	Hrișcă din boabe întregi, decorticată, categoria superioară, destinată preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va fi obținut din boabe de hrișcă mature, sănătoase, bine curățate, uscate corespunzător și uniforme ca mărime, culoare și aspect. Boabele vor fi întregi sau cu un grad minim de fragmentare, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără boabe mucegăite, arse, alterate, înnegrite, sparte excesiv ori atacate de dăunători. Produsul nu va prezenta urme de infestare, mucegai, fermentare, umezeală excesivă, aglomerări, miros de rânced, mucegai sau alte mirosuri și gusturi străine. Culoarea va fi brun-deschis până la brun-închis, uniformă, specifică hriștei de calitate superioară, iar	<i>Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementărilor tehnice „Produse de morărit și panificație”.</i>

				de calitate superioară, iar aspectul va fi corespunzător sortimentului solicitat. Produsul nu va conține conservanți, coloranți, arome, adaosuri nepermise sau alte substanțe necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, categoriei, producătorului, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: <i>Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse de morărit și panificație”.</i>	aspectul va fi corespunzător sortimentului solicitat. Produsul nu va conține conservanți, coloranți, arome, adaosuri nepermise sau alte substanțe necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, categoriei, producătorului, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: <i>Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse de morărit și panificație”.</i>	
Bulgur	Bulgur	Diverse	Solicitant: Vitalcomus SRL Almidec Grup SRL	Bulgur din grâu dur, categoria superioară, destinat preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzător consumului uman. Produsul va fi obținut din boabe de grâu dur prefierate, uscate și mărunțite corespunzător, fără adaosuri necaracteristice. Granulele vor fi curate, uscate, uniforme ca mărime și aspect, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără particule arse, mucegăite, alterate ori atacate de	Bulgur din grâu dur, categoria superioară, destinat preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzător consumului uman. Produsul va fi obținut din boabe de grâu dur prefierate, uscate și mărunțite corespunzător, fără adaosuri necaracteristice. Granulele vor fi curate, uscate, uniforme ca mărime și aspect, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără particule arse, mucegăite, alterate ori atacate de dăunători. Produsul nu va	<i>Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului ui sanitar privind contaminanți</i>

				dăunători. Produsul nu va prezenta urme de infestare, mucegai, fermentare, umezeală excesivă, aglomerări, râncezire sau alte semne de alterare. Culoarea va fi galben-aurie până la brun-deschis, uniformă, specifică bulgurului de calitate, iar gustul și mirosul vor fi caracteristice produsului, fără gust amar, acru, rânced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Produsul nu va conține conservanți, coloranți, arome, potențiatori de gust sau alte adaosuri nepermise. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, categoriei, producătorului, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, indicii de inofensivitate.	prezenta urme de infestare, mucegai, fermentare, umezeală excesivă, aglomerări, râncezire sau alte semne de alterare. Culoarea va fi galben-aurie până la brun-deschis, uniformă, specifică bulgurului de calitate, iar gustul și mirosul vor fi caracteristice produsului, fără gust amar, acru, rânced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Produsul nu va conține conservanți, coloranți, arome, potențiatori de gust sau alte adaosuri nepermise. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, categoriei, producătorului, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, indicii de inofensivitate.	<i>i din produsele alimentare, indicii de inofensivitate</i>
--	--	--	--	---	---	---

Crupe de porumb	Crupe de porumb	Diverse	Solicitant: Vitalcomus SRL Almidec Grup SRL Crupe de porumb/mălai grișat, categoria superioară, destinate preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va fi obținut din boabe de porumb sănătoase, mature, bine curățate, măcinate și prelucrate corespunzător, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără infestare cu dăunători și fără urme de mucegai, fermentare, râncezire ori alterare. Granulația va fi uniformă, specifică mălaiului grișat, iar produsul va avea aspect curat, uscat, omogen și aerat, fără aglomerări, bulgări, particule arse, particule necaracteristice sau semne de umezeală excesivă. Culoarea va fi galbenă până la galben-aurie, uniformă, specifică porumbului de calitate alimentară. Gustul și mirosul vor fi caracteristice produsului proaspăt, fără gust amar, acru, rânced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Produsul nu va conține conservanți, coloranți, arome, potențiatori de gust, organisme modificate genetic sau alte adaosuri nepermise. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, categoriei, producătorului, masei nete, compoziției, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate	Crupe de porumb/mălai grișat, categoria superioară, destinate preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va fi obținut din boabe de porumb sănătoase, mature, bine curățate, măcinate și prelucrate corespunzător, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără infestare cu dăunători și fără urme de mucegai, fermentare, râncezire ori alterare. Granulația va fi uniformă, specifică mălaiului grișat, iar produsul va avea aspect curat, uscat, omogen și aerat, fără aglomerări, bulgări, particule arse, particule necaracteristice sau semne de umezeală excesivă. Culoarea va fi galbenă până la galben-aurie, uniformă, specifică porumbului de calitate alimentară. Gustul și mirosul vor fi caracteristice produsului proaspăt, fără gust amar, acru, rânced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Produsul nu va conține conservanți, coloranți, arome, potențiatori de gust, organisme modificate genetic sau alte adaosuri nepermise. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, categoriei, producătorului, masei nete, compoziției, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul	<i>Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementărilor tehnice „Produse de morărit și panificație”</i>
-----------------	-----------------	---------	--	--	---

				rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: <i>Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse de morărit și panificație”.</i>	total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: <i>Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse de morărit și panificație”.</i>	
Zahăr	Zahăr	Diverse	Moldova Sudzucker SRL	Zahăr alb cristal rafinat, obținut din sfeclă de zahăr, categoria superioară, de calitate alimentară, destinat preparării produselor alimentare în cantina școlară. Produsul va fi format din cristale uniforme, curate, uscate și fluide, de culoare albă, specifică zahărului rafinat, fără aglomerări, fără bulgări, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine și fără semne de umezeală, mucegai, fermentare ori alterare. Gustul va fi dulce, specific produsului, iar mirosul va fi neutru, fără miros sau gust străin. Produsul nu va conține coloranți, conservanți, arome, îndulcitori, antiaglomeranți nepermiși sau alte adaosuri necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, categoriei, producătorului, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va	Zahăr alb cristal rafinat, obținut din sfeclă de zahăr, categoria superioară, de calitate alimentară, destinat preparării produselor alimentare în cantina școlară. Produsul va fi format din cristale uniforme, curate, uscate și fluide, de culoare albă, specifică zahărului rafinat, fără aglomerări, fără bulgări, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine și fără semne de umezeală, mucegai, fermentare ori alterare. Gustul va fi dulce, specific produsului, iar mirosul va fi neutru, fără miros sau gust străin. Produsul nu va conține coloranți, conservanți, arome, îndulcitori, antiaglomeranți nepermiși sau alte adaosuri necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, categoriei, producătorului, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui	<i>Hotărârea Guvernului nr. 774 din 03.07.2007 „Zahăr. Producerea și comercializarea”.</i>

				constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 774 din 03.07.2007 „Zahăr. Producerea și comercializarea”.	minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 774 din 03.07.2007 „Zahăr. Producerea și comercializarea”.	
Sare iodată	Sare iodată	Diverse	Solicitant: Vitalcomus SRL Tierra Grup SRL	Sare alimentară iodată, de calitate superioară, destinată preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va fi obținut și iodat conform cerințelor legislației în vigoare privind sarea destinată consumului alimentar. Cristalele vor fi albe, uniforme, curate, uscate și fluide, fără aglomerări, bulgări, impurități minerale sau organice, corpuri străine, urme de umezeală, mucegai, contaminare ori alterare. Gustul va fi sărat, specific produsului, iar mirosul va fi neutru, fără miros sau gust străin. Conținutul de iod va corespunde cerințelor prevăzute de legislația aplicabilă, iar produsul nu va conține coloranți, conservanți, arome sau alte adaosuri necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și pierderii calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, mențiunii privind iodarea, producătorului, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare,	Sare alimentară iodată, de calitate superioară, destinată preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va fi obținut și iodat conform cerințelor legislației în vigoare privind sarea destinată consumului alimentar. Cristalele vor fi albe, uniforme, curate, uscate și fluide, fără aglomerări, bulgări, impurități minerale sau organice, corpuri străine, urme de umezeală, mucegai, contaminare ori alterare. Gustul va fi sărat, specific produsului, iar mirosul va fi neutru, fără miros sau gust străin. Conținutul de iod va corespunde cerințelor prevăzute de legislația aplicabilă, iar produsul nu va conține coloranți, conservanți, arome sau alte adaosuri necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și pierderii calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, mențiunii privind iodarea, producătorului, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate	

				termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.	rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.	
Fulgi de ovas	Fulgi de ovas	RM	Steviprod SRL Carom RS SRL	Fulgi de ovăz integrali, categoria superioară, destinați preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzători consumului uman. Produsul va fi obținut din boabe întregi de ovăz, curățate, decorticate, tratate termic și aplatizate corespunzător, fără adaos de zahăr, sare, conservanți, coloranți, arome, potențiatori de gust sau alte adaosuri necaracteristice. Fulgii vor fi uniformi ca mărime și aspect, curați, uscați, integri, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără aglomerări, fără infestare cu dăunători și fără urme de mucegai, fermentare, râncezire ori alterare. Culoarea va fi crem până la galben-deschis, uniformă și specifică produsului. Gustul și mirosul vor fi caracteristice ovăzului proaspăt, fără gust amar, acru, rânced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație.	Fulgi de ovăz integrali, categoria superioară, destinați preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzători consumului uman. Produsul va fi obținut din boabe întregi de ovăz, curățate, decorticate, tratate termic și aplatizate corespunzător, fără adaos de zahăr, sare, conservanți, coloranți, arome, potențiatori de gust sau alte adaosuri necaracteristice. Fulgii vor fi uniformi ca mărime și aspect, curați, uscați, integri, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără aglomerări, fără infestare cu dăunători și fără urme de mucegai, fermentare, râncezire ori alterare. Culoarea va fi crem până la galben-deschis, uniformă și specifică produsului. Gustul și mirosul vor fi caracteristice ovăzului proaspăt, fără gust amar, acru, rânced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate	<i>Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementărilor tehnice „Produse de morărit și panificație”.</i>

				La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse de morărit și panificație”.	rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse de morărit și panificație”.	
Paste fainoase	Paste fainoase	Diverse	Solicitant: Vitalcomus SRL	Paste făinoase scurte, de tip spirale, fundițe sau alte forme similare, grupa A, categoria superioară, destinate preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va fi obținut din făină sau griș de grâu dur (<i>Triticum durum</i>), fără adaos de făină de calitate inferioară, fără coloranți, conservanți, arome, ouă, potențiatori de gust sau alte adaosuri necaracteristice, cu excepția celor admise de legislația în vigoare. Conținutul de proteine va fi de minimum 12 g/100 g produs. Pastele vor fi întregi, curate, uscate, uniforme ca formă, dimensiune și culoare, cu aspect galben-auriu sau chihlimbar, specific produselor din grâu dur, fără fisuri, deformări, pete albe, particule arse, impurități minerale sau organice, corpuri străine, infestare cu dăunători, urme de mucegai, fermentare, umezeală excesivă ori alterare. După fierbere, produsul trebuie să își păstreze forma, să nu se lipească excesiv, să nu se transforme în masă vâscoasă și să prezinte consistență elastică, specifică pastelor de calitate. Gustul și mirosul vor fi caracteristice produsului, fără gust amar, acru, ranced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Ambalarea se va efectua în	Paste făinoase scurte, de tip spirale, fundițe sau alte forme similare, grupa A, categoria superioară, destinate preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va fi obținut din făină sau griș de grâu dur (<i>Triticum durum</i>), fără adaos de făină de calitate inferioară, fără coloranți, conservanți, arome, ouă, potențiatori de gust sau alte adaosuri necaracteristice, cu excepția celor admise de legislația în vigoare. Conținutul de proteine va fi de minimum 12 g/100 g produs. Pastele vor fi întregi, curate, uscate, uniforme ca formă, dimensiune și culoare, cu aspect galben-auriu sau chihlimbar, specific produselor din grâu dur, fără fisuri, deformări, pete albe, particule arse, impurități minerale sau organice, corpuri străine, infestare cu dăunători, urme de mucegai, fermentare, umezeală excesivă ori alterare. După fierbere, produsul trebuie să își păstreze forma, să nu se lipească excesiv, să nu se transforme în masă vâscoasă și să prezinte consistență elastică, specifică pastelor de calitate. Gustul și mirosul vor fi caracteristice produsului, fără gust amar, acru, ranced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Ambalarea se va efectua în pachete alimentare curate, uscate, rezistente și	<i>Hotărârea Guvernului nr. 775 din 03.07.2007 și SanPiN 2.3.2.560-96, cu modificările ulterioare.</i>

				pachete alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, grupei, categoriei, producătorului, compoziției, valorii nutritive, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: <i>Hotărârea Guvernului nr. 775 din 03.07.2007 și SanPiN 2.3.2.560-96, cu modificările ulterioare.</i>	bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, grupei, categoriei, producătorului, compoziției, valorii nutritive, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: <i>Hotărârea Guvernului nr. 775 din 03.07.2007 și SanPiN 2.3.2.560-96, cu modificările ulterioare.</i>	
Couscous	Couscous	Diverse	Solicitant: Vitalcomus SRL Almidec Grup SRL	Crupe de couscous obținute din grâu dur, categoria superioară, destinate preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va fi format din granule uniforme, curate, uscate, omogene ca mărime și aspect, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără particule arse, fără infestare cu dăunători și fără urme de mușgai, fermentare, rănecire ori alterare. Culoarea va fi galben-deschis până la galben-auriu, uniformă și specifică produsului din grâu dur. Gustul și mirosul vor fi caracteristice produsului proaspăt, fără gust amar, acru, rânced, de	Crupe de couscous obținute din grâu dur, categoria superioară, destinate preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va fi format din granule uniforme, curate, uscate, omogene ca mărime și aspect, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără particule arse, fără infestare cu dăunători și fără urme de mușgai, fermentare, rănecire ori alterare. Culoarea va fi galben-deschis până la galben-auriu, uniformă și specifică produsului din grâu dur. Gustul și mirosul vor fi caracteristice produsului proaspăt, fără gust amar, acru, rânced, de mușgai sau alte gusturi	<i>Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementărilor tehnice „Produse de morărit și panificație”.</i>

				mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Produsul nu va conține conservanți, coloranți, arome, potențiatori de gust, organisme modificate genetic sau alte adaosuri necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: <i>Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse de morărit și panificație”.</i>	și mirosuri străine. Produsul nu va conține conservanți, coloranți, arome, potențiatori de gust, organisme modificate genetic sau alte adaosuri necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: <i>Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse de morărit și panificație”.</i>	
Fasole	Fasole	Diverse	Solicitant: Vitalcomus SRL Almidex Grup SRL	Fasole albă boabe uscată, categoria superioară, destinată preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Boabele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine uscate, uniforme ca mărime, formă și culoare, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără boabe fisurate excesiv, sparte, zbârcite, deteriorate, mușcate, înnegrite ori atacate de dăunători. Produsul nu va prezenta urme de infestare,	Fasole albă boabe uscată, categoria superioară, destinată preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Boabele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine uscate, uniforme ca mărime, formă și culoare, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, fără boabe fisurate excesiv, sparte, zbârcite, deteriorate, mușcate, înnegrite ori atacate de dăunători. Produsul nu va prezenta urme de infestare, mușgai,	<i>Hotărârea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 privind aprobarea Cerințelor „Produse alimentare de origine</i>

				mucegai, fermentare, umezeală excesivă, aglomerări, rănecizare, alterare sau mirosuri și gusturi străine. Culoarea va fi albă, uniformă, specifică soiului, fără pete, modificări necaracteristice de culoare sau amestec semnificativ cu boabe de alte culori. Produsul nu va conține conservanți, coloranți, arome, organisme modificate genetic sau alte adaosuri nepermise. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, categoriei, producătorului, masei nete, lotului, datei ambalării sau fabricării, termenului de valabilitate și condițiilor de păstrare. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 privind aprobarea Cerințelor „Produse alimentare de origine vegetală. Cerințe de calitate și inofensivitate”, cu modificările ulterioare.	fermentare, umezeală excesivă, aglomerări, rănecizare, alterare sau mirosuri și gusturi străine. Culoarea va fi albă, uniformă, specifică soiului, fără pete, modificări necaracteristice de culoare sau amestec semnificativ cu boabe de alte culori. Produsul nu va conține conservanți, coloranți, arome, organisme modificate genetic sau alte adaosuri nepermise. Ambalarea se va efectua în pungi alimentare curate, uscate, rezistente și bine închise, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 1 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, categoriei, producătorului, masei nete, lotului, datei ambalării sau fabricării, termenului de valabilitate și condițiilor de păstrare. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011 privind aprobarea Cerințelor „Produse alimentare de origine vegetală. Cerințe de calitate și inofensivitate”, cu modificările ulterioare.	<i>vegetală. Cerințe de calitate și inofensivitate”, cu modificările ulterioare.</i>
Lotul Ulei						
Ulei	Ulei	RM	Olum Gogu SRL	Ulei vegetal de floarea-soarelui, rafinat și dezodorizat, de calitate superioară, destinat preparării produselor alimentare în cantina	Ulei vegetal de floarea-soarelui, rafinat și dezodorizat, de calitate superioară, destinat preparării produselor alimentare în cantina	HG 434 din 27.05.2010

Roșii decojite tăiate în suc propriu	Roșii decojite tăiate în suc propriu	RM	Rodos Prim SRL	Roșii decojite tăiate în suc propriu, conservate, de calitate superioară, destinate preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va fi obținut din roșii proaspete, coapte corespunzător, sănătoase și curate, fără adaos de conservanți, coloranți, arome artificiale, potențiatori de gust sau alte adaosuri necaracteristice. Bucățile de roșii vor fi uniforme ca mărime și aspect, fără pieluțe excesive, fără cotoare, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine și fără semne de alterare, fermentare, mucegai sau contaminare. Sucul propriu va fi omogen, cu aspect, culoare, gust și miros specifice roșiilor conservate, fără gust sau miros străin, acru necaracteristic, amar, fermentat ori de alterare. Produsul va avea consistență specifică sortimentului, fără separare excesivă de lichid și fără modificări necaracteristice ale conținutului. Ambalarea se va efectua în recipiente alimentare originale ale producătorului, cu masa netă de 0,2- 0,4 kg/unitate de ambalaj, curate, intacte, ermetic închise și adecvate pentru produse conservate. Nu se admit recipiente deformate, bombate, lovite, ruginite, cu scurgeri, capac deteriorat, etichetă lipsă sau alte semne de compromitere a siguranței produsului. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, masei scurse, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni	Roșii în suc propriu, conservate, de calitate superioară, destinate preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va fi obținut din roșii proaspete, coapte corespunzător, sănătoase și curate, fără adaos de conservanți, coloranți, arome artificiale, potențiatori de gust sau alte adaosuri necaracteristice. Sucul propriu va fi omogen, cu aspect, culoare, gust și miros specifice roșiilor conservate, fără gust sau miros străin, acru necaracteristic, amar, fermentat ori de alterare. Produsul va avea consistență specifică sortimentului, fără separare excesivă de lichid și fără modificări necaracteristice ale conținutului. Ambalarea se va efectua în recipiente alimentare originale ale producătorului, cu masa netă de 0,2- 0,4 kg/unitate de ambalaj, curate, intacte, ermetic închise și adecvate pentru produse conservate. Nu se admit recipiente deformate, bombate, lovite, ruginite, cu scurgeri, capac deteriorat, etichetă lipsă sau alte semne de compromitere a siguranței produsului. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, masei scurse, datei fabricării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și lotului de fabricație. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: <i>Hotărârea Guvernului nr. 1111 din 06.12.2010 privind sucurile și anumite produse similare destinate consumului uman.</i>	<i>Hotărârea Guvernului nr. 1111 din 06.12.2010 privind sucurile și anumite produse similare destinate consumului uman.</i>
--	--	-----------	-------------------	--	---	--

				și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 1111 din 06.12.2010 privind sucurile și anumite produse similare destinate consumului uman.		
Lotul 8: Băutură caldă						
Amestec de plante / infuzie	Amestec de plante / infuzie	RM	Carom RS SRL	Amestec uscat de plante pentru infuzie, destinat preparării băuturilor calde în cantina școlară și corespunzător consumului uman. Produsul va fi obținut exclusiv din ingrediente vegetale naturale uscate, precum flori de tei, melisă, flori de soc, urzică, cimbrisor, flori de salcâm sau amestec de frunze de coacăz, frunze de melisă, frunze de mentă, flori de levănțică, flori de mușetel și petale de floarea-soarelui, ori combinații similare de plante aromatice admise pentru consum alimentar. Ingrediente vor fi curate, uscate corespunzător, mărunțite uniform, cu aspect, culoare și miros naturale, specifice fiecărei componente vegetale, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, praf în exces, insecte, larve, urme de mușegai, fermentare, umezeală, putrezire ori alte semne de alterare. Produsul nu va conține coloranți artificiali, arome artificiale, conservanți, îndulcitori, potențiatori de gust, organisme modificate genetic sau alte adaosuri necaracteristice; aroma și gustul vor proveni exclusiv din ingredientele naturale componente. Amestecul nu va conține alergeni comuni precum gluten, soia, arahide, nuci sau alte ingrediente alergene, cu excepția cazului în care acestea sunt declarate clar pe etichetă. Produsul va fi ambalat în cutii alimentare curate, uscate, sigilate și rezistente, cu masa	Amestec uscat de plante pentru infuzie, destinat preparării băuturilor calde în cantina școlară și corespunzător consumului uman. Produsul va fi obținut exclusiv din ingrediente vegetale naturale uscate, precum flori de tei, melisă, flori de soc, urzică, cimbrisor, flori de salcâm sau amestec de frunze de coacăz, frunze de melisă, frunze de mentă, flori de levănțică, flori de mușetel și petale de floarea-soarelui, ori combinații similare de plante aromatice admise pentru consum alimentar. Ingrediente vor fi curate, uscate corespunzător, mărunțite uniform, cu aspect, culoare și miros naturale, specifice fiecărei componente vegetale, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, praf în exces, insecte, larve, urme de mușegai, fermentare, umezeală, putrezire ori alte semne de alterare. Produsul nu va conține coloranți artificiali, arome artificiale, conservanți, îndulcitori, potențiatori de gust, organisme modificate genetic sau alte adaosuri necaracteristice; aroma și gustul vor proveni exclusiv din ingredientele naturale componente. Amestecul nu va conține alergeni comuni precum gluten, soia, arahide, nuci sau alte ingrediente alergene, cu excepția cazului în care acestea sunt declarate clar pe etichetă. Produsul va fi ambalat în cutii alimentare curate, uscate, sigilate și rezistente, cu masa netă de 100 g/unitate de ambalaj, care să asigure protecția	H.G nr.206 din 11.03.2009

				netă de 100 g/unitate de ambalaj, care să asigure protecția împotriva umezelii, contaminării, pierderii aromei și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va avea etichetă lizibilă, durabilă și redactată în limba română, conform legislației Republicii Moldova, cu indicarea denumirii produsului și sortimentului, listei complete a ingredientelor în ordine descrescătoare a ponderii, masei nete, datei producerii sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare, instrucțiunilor de preparare, valorilor nutriționale dacă este cazul, numelui și adresei producătorului/ambalatorului sau distribuitorului, lotului de fabricație și mențiunii „Produs BIO”, dacă produsul este certificat corespunzător. Nu se admit produse vrac, nesigilate, fără etichetă completă sau cu ambalaj deteriorat.	împotriva umezelii, contaminării, pierderii aromei și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va avea etichetă lizibilă, durabilă și redactată în limba română, conform legislației Republicii Moldova, cu indicarea denumirii produsului și sortimentului, listei complete a ingredientelor în ordine descrescătoare a ponderii, masei nete, datei producerii sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare, instrucțiunilor de preparare, valorilor nutriționale dacă este cazul, numelui și adresei producătorului/ambalatorului sau distribuitorului, lotului de fabricație și mențiunii „Produs BIO”, dacă produsul este certificat corespunzător. Nu se admit produse vrac, nesigilate, fără etichetă completă sau cu ambalaj deteriorat.	
Amestec de plante și fructe/infuzie	Amestec de plante și fructe/infuzie		Carom RS SRL	Amestec uscat de fructe și plante pentru infuzie, destinat preparării băuturilor calde în cantina școlară și corespunzător consumului uman. Produsul va fi obținut exclusiv din ingrediente vegetale naturale uscate, precum fructe de măr, fructe de gutui, fructe de măceș, fructe de vișin, hibiscus, flori de salcâm, ceai negru, cimbru de munte, frunze de mure, flori de sovârv, urzică, flori de gălbenele, fructe de păducel sau combinații similare de fructe și plante aromatice admise pentru consum alimentar. Ingredientele vor fi curate, uscate corespunzător, mărunțite sau tăiate uniform, cu aspect, culoare, gust și miros naturale, specifice fiecărei componente, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine,	Amestec uscat de fructe și plante pentru infuzie, destinat preparării băuturilor calde în cantina școlară și corespunzător consumului uman. Produsul va fi obținut exclusiv din ingrediente vegetale naturale uscate, precum fructe de măr, fructe de gutui, fructe de măceș, fructe de vișin, hibiscus, flori de salcâm, ceai negru, cimbru de munte, frunze de mure, flori de sovârv, urzică, flori de gălbenele, fructe de păducel sau combinații similare de fructe și plante aromatice admise pentru consum alimentar. Ingredientele vor fi curate, uscate corespunzător, mărunțite sau tăiate uniform, cu aspect, culoare, gust și miros naturale, specifice fiecărei componente, fără impurități minerale sau organice, fără corpuri străine, praf în exces,	H.G nr.206 din 11.03.2009

		RM		praf în exces, insecte, larve, urme de mucegai, fermentare, umezeală, putrezire ori alte semne de alterare. Culoarea infuziei și a amestecului va proveni exclusiv din ingredientele naturale componente, fără coloranți artificiali. Aroma și gustul vor fi naturale, specifice amestecului de fructe și plante, fără arome artificiale, conservanți, îndulcitori, potențiatori de gust, organisme modificate genetic sau alte adaosuri necaracteristice. Amestecul nu va conține alergeni comuni precum gluten, soia, arahide, nuci sau alte ingrediente alergene, cu excepția cazului în care acestea sunt declarate clar pe etichetă. Produsul va fi ambalat în cutii alimentare curate, uscate, sigilate și rezistente, cu masa netă de 100 g/unitate de ambalaj, care să protejeze conținutul împotriva umezelii, contaminării, pierderii aromei și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Nu se admit produse vrac, nesigilate, reambalate, cu ambalaj deteriorat sau fără etichetă completă. Fiecare ambalaj va avea etichetă lizibilă, durabilă și redactată în limba română, conform legislației Republicii Moldova, cu indicarea denumirii produsului și sortimentului/aromei, listei complete a ingredientelor în ordine descrescătoare a ponderii, masei nete, datei producerii sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare, instrucțiunilor de preparare, valorilor nutriționale dacă este cazul, numelui și adresei producătorului, ambalatorului sau distribuitorului, lotului de fabricație și mențiunii „Produs BIO”, dacă produsul este certificat corespunzător.	insecte, larve, urme de mucegai, fermentare, umezeală, putrezire ori alte semne de alterare. Culoarea infuziei și a amestecului va proveni exclusiv din ingredientele naturale componente, fără coloranți artificiali. Aroma și gustul vor fi naturale, specifice amestecului de fructe și plante, fără arome artificiale, conservanți, îndulcitori, potențiatori de gust, organisme modificate genetic sau alte adaosuri necaracteristice. Amestecul nu va conține alergeni comuni precum gluten, soia, arahide, nuci sau alte ingrediente alergene, cu excepția cazului în care acestea sunt declarate clar pe etichetă. Produsul va fi ambalat în cutii alimentare curate, uscate, sigilate și rezistente, cu masa netă de 100 g/unitate de ambalaj, care să protejeze conținutul împotriva umezelii, contaminării, pierderii aromei și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Nu se admit produse vrac, nesigilate, reambalate, cu ambalaj deteriorat sau fără etichetă completă. Fiecare ambalaj va avea etichetă lizibilă, durabilă și redactată în limba română, conform legislației Republicii Moldova, cu indicarea denumirii produsului și sortimentului/aromei, listei complete a ingredientelor în ordine descrescătoare a ponderii, masei nete, datei producerii sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare, instrucțiunilor de preparare, valorilor nutriționale dacă este cazul, numelui și adresei producătorului, ambalatorului sau distribuitorului, lotului de fabricație și mențiunii „Produs BIO”, dacă produsul este certificat corespunzător.	
--	--	----	--	--	---	--

Lotul Fructe autohtone						
Mere în stare proaspătă	Mere în stare proaspătă	RM	Moraru Ion Vasile SRL	Mere proaspete, autohtone, categoria I, destinate alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman în stare proaspătă. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine dezvoltate, cu aspect proaspăt, formă și culoare specifice soiului, fără lovituri, crăpături, tăieturi, pete maronii, mucegai, putregai, atacuri de dăunători, urme de contaminare sau alte semne de degradare fizică ori alterare. Merele vor avea calibru uniform în cadrul aceluiși ambalaj, cu diametrul transversal de 60–70 mm și greutatea unui fruct de 100–150 g/bucată. Pulpa va fi fermă, crocantă, suculentă, fără fructe moi, făinoase, zbârcite, deshidratate, fermentate sau cu zone depreciate. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice soiului, fără gust sau miros străin, fermentat ori necaracteristic. Produsul va fi lipsit de corpuri străine vizibile, inclusiv pământ, praf, resturi vegetale sau alte impurități. Ambalarea se va efectua în cutii de carton sau lăzi alimentare curate, uscate, rezistente și aerisite, care să protejeze fructele împotriva lovirii, strivirii, contaminării și pierderii prospețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se vor include mere de aceeași categorie de calitate, cu grad similar de maturitate, mărime și aspect. Transportarea și păstrarea se vor efectua în condiții igienice corespunzătoare, care să asigure menținerea prospețimii, calității și siguranței alimentare până la recepție. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare,	Mere proaspete, autohtone, categoria I, destinate alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman în stare proaspătă. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine dezvoltate, cu aspect proaspăt, formă și culoare specifice soiului, fără lovituri, crăpături, tăieturi, pete maronii, mucegai, putregai, atacuri de dăunători, urme de contaminare sau alte semne de degradare fizică ori alterare. Merele vor avea calibru uniform în cadrul aceluiși ambalaj, cu diametrul transversal de 60–70 mm și greutatea unui fruct de 100–150 g/bucată. Pulpa va fi fermă, crocantă, suculentă, fără fructe moi, făinoase, zbârcite, deshidratate, fermentate sau cu zone depreciate. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice soiului, fără gust sau miros străin, fermentat ori necaracteristic. Produsul va fi lipsit de corpuri străine vizibile, inclusiv pământ, praf, resturi vegetale sau alte impurități. Ambalarea se va efectua în cutii de carton sau lăzi alimentare curate, uscate, rezistente și aerisite, care să protejeze fructele împotriva lovirii, strivirii, contaminării și pierderii prospețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se vor include mere de aceeași categorie de calitate, cu grad similar de maturitate, mărime și aspect. Transportarea și păstrarea se vor efectua în condiții igienice corespunzătoare, care să asigure menținerea prospețimii, calității și siguranței alimentare până la recepție. Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare, iar originea și calitatea vor	<i>H.G nr.929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”</i>

				iar originea și calitatea vor fi confirmate prin documente prezentate la livrare.Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.Standard: H.G. nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”.	fi confirmate prin documente prezentate la livrare.Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.Standard: H.G. nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”.	
Pere în stare proaspătă	Pere în stare proaspătă	RM	Conform certificatului anexat la livrare	Pere proaspete, categoria I, destinate alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman în stare proaspătă. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine dezvoltate, cu aspect proaspăt, formă, culoare și grad de maturitate specifice soiului, fără deteriorări mecanice, crăpături, lovitudini, pete, urme de mucegai, putregai, atacuri de dăunători, contaminare sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Pulpa va fi suculentă, fermă, fără zone moi, făinoase, deshidratate, fermentate ori alterate. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice soiului, fără gust sau miros străin, fermentat ori necaracteristic. Fructele vor fi uniforme ca mărime și maturitate în cadrul aceluiasi ambalaj, cu greutatea unui fruct de minimum 75 g și maximum 150 g/bucată. Produsul va fi lipsit de materii străine vizibile, inclusiv pământ, praf, resturi vegetale sau alte impurități. Ambalarea se va efectua în lădițe din plastic alimentar perforat, curate, uscate, aerisite și rezistente, cu masa de maximum 8–15 kg/unitate de ambalaj, care să asigure protecția fructelor împotriva lovirii, strivirii, contaminării și pierderii prospețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se vor include pere de aceeași categorie de calitate, cu grad similar de maturitate, mărime și aspect. Transportarea și păstrarea se vor efectua în condiții igienice	Pere proaspete, categoria I, destinate alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman în stare proaspătă. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine dezvoltate, cu aspect proaspăt, formă, culoare și grad de maturitate specifice soiului, fără deteriorări mecanice, crăpături, lovitudini, pete, urme de mucegai, putregai, atacuri de dăunători, contaminare sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Pulpa va fi suculentă, fermă, fără zone moi, făinoase, deshidratate, fermentate ori alterate. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice soiului, fără gust sau miros străin, fermentat ori necaracteristic. Fructele vor fi uniforme ca mărime și maturitate în cadrul aceluiasi ambalaj, cu greutatea unui fruct de minimum 75 g și maximum 150 g/bucată. Produsul va fi lipsit de materii străine vizibile, inclusiv pământ, praf, resturi vegetale sau alte impurități. Ambalarea se va efectua în lădițe din plastic alimentar perforat, curate, uscate, aerisite și rezistente, cu masa de maximum 8–15 kg/unitate de ambalaj, care să asigure protecția fructelor împotriva lovirii, strivirii, contaminării și pierderii prospețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se vor include pere de aceeași categorie de calitate, cu grad similar de maturitate, mărime și aspect. Transportarea și păstrarea se vor efectua în condiții igienice	<i>H.G nr.929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”</i>

				corespunzătoare, care să asigure menținerea proapețimii, calității și siguranței alimentare până la recepție. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.Standard: H.G. nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”.	corespunzătoare, care să asigure menținerea proapețimii, calității și siguranței alimentare până la recepție. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.Standard: H.G. nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”.	
Struguri în stare proaspătă	Struguri în stare proaspătă	RM	Conform certificatului anexat la livrare	Struguri de masă proaspeți, categoria I, destinați alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzători consumului uman în stare proaspătă. Produsul va proveni din soiuri de masă, cu ciorchini întregi, sănătoși, bine formați, curați, suficient de compacți, dar neînghesuiți, cu aspect proaspăt și grad de maturitate corespunzător consumului. Boabele vor fi întregi, sănătoase, ferme, bine prinse pe rahis, uniforme ca mărime și culoare în cadrul aceleiași ambalaj, cu diametrul de minimum 14 mm, fără boabe sparte, zdrobite, stafidite, moi, scuturate, mucegăite, putrezite, fermentate sau deteriorate mecanic. Ciorchinii și boabele nu vor prezenta urme de mucegai, alterare, contaminare, atacuri de dăunători, insecte, larve, pământ, praf, resturi vegetale sau alte corpuri străine vizibile. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice soiului, fără gust amar, fermentat, acru necaracteristic sau mirosuri străine. Produsul trebuie să fie fără adaosuri și fără tratamente post-recoltare nepermise de legislația în vigoare. Ambalarea se va efectua în lădițe din plastic alimentar perforat, curate, uscate, aerisite și rezistente, cu masa de maximum 5–8 kg/unitate de ambalaj, care să asigure protecția ciorchinilor împotriva strivirii, scuturării boabelor, contaminării și pierderii proapețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se	Struguri de masă proaspeți, categoria I, destinați alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzători consumului uman în stare proaspătă. Produsul va proveni din soiuri de masă, cu ciorchini întregi, sănătoși, bine formați, curați, suficient de compacți, dar neînghesuiți, cu aspect proaspăt și grad de maturitate corespunzător consumului. Boabele vor fi întregi, sănătoase, ferme, bine prinse pe rahis, uniforme ca mărime și culoare în cadrul aceleiași ambalaj, cu diametrul de minimum 14 mm, fără boabe sparte, zdrobite, stafidite, moi, scuturate, mucegăite, putrezite, fermentate sau deteriorate mecanic. Ciorchinii și boabele nu vor prezenta urme de mucegai, alterare, contaminare, atacuri de dăunători, insecte, larve, pământ, praf, resturi vegetale sau alte corpuri străine vizibile. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice soiului, fără gust amar, fermentat, acru necaracteristic sau mirosuri străine. Produsul trebuie să fie fără adaosuri și fără tratamente post-recoltare nepermise de legislația în vigoare. Ambalarea se va efectua în lădițe din plastic alimentar perforat, curate, uscate, aerisite și rezistente, cu masa de maximum 5–8 kg/unitate de ambalaj, care să asigure protecția ciorchinilor împotriva strivirii, scuturării boabelor, contaminării și pierderii proapețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se vor include	<i>H.G nr.929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”</i>

				vor include struguri de aceeași categorie de calitate, cu grad similar de maturitate, mărime, culoare și aspect. Transportarea și păstrarea se vor efectua în condiții igienice corespunzătoare, care să mențină prospețimea, calitatea și siguranța alimentară până la recepție. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: H.G. nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”.	struguri de aceeași categorie de calitate, cu grad similar de maturitate, mărime, culoare și aspect. Transportarea și păstrarea se vor efectua în condiții igienice corespunzătoare, care să mențină prospețimea, calitatea și siguranța alimentară până la recepție. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: H.G. nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”.	
Prune	Prune	RM	Aqua Lider SC SRL	Prune proaspete, categoria I, destinate alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman în stare proaspătă. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine dezvoltate, cu aspect proaspăt, formă, culoare și grad de maturitate specifice soiului, uniforme ca mărime și aspect în cadrul aceleiași ambalaj. Nu se admit fructe cu deteriorări mecanice, crăpături, lovituri, pete, urme de mucegai, putregai, atacuri de insecte, larve, contaminare, fermentare sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Pulpa va fi fermă, succulentă, fără zone moi, zbârcite, deshidratate, fermentate ori alterate. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice soiului, fără gust amar, fermentat, acru necaracteristic sau mirosuri străine. Produsul va fi lipsit de corpuri străine vizibile, impurități, pământ, praf, resturi vegetale sau alte urme de contaminare. Greutatea recomandată a unui fruct va fi de minimum 35–40 g/bucată. Ambalarea se va efectua în lădițe din plastic alimentar perforat, curate, uscate, aerisite și rezistente, cu masa de maximum 5–8 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze fructele împotriva lovirii, strivirii,	Prune proaspete, categoria I, destinate alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman în stare proaspătă. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine dezvoltate, cu aspect proaspăt, formă, culoare și grad de maturitate specifice soiului, uniforme ca mărime și aspect în cadrul aceleiași ambalaj. Nu se admit fructe cu deteriorări mecanice, crăpături, lovituri, pete, urme de mucegai, putregai, atacuri de insecte, larve, contaminare, fermentare sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Pulpa va fi fermă, succulentă, fără zone moi, zbârcite, deshidratate, fermentate ori alterate. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice soiului, fără gust amar, fermentat, acru necaracteristic sau mirosuri străine. Produsul va fi lipsit de corpuri străine vizibile, impurități, pământ, praf, resturi vegetale sau alte urme de contaminare. Greutatea recomandată a unui fruct va fi de minimum 35–40 g/bucată. Ambalarea se va efectua în lădițe din plastic alimentar perforat, curate, uscate, aerisite și rezistente, cu masa de maximum 5–8 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze fructele împotriva lovirii, strivirii, contaminării și pierderii	<i>H.G. nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”.</i>

				contaminării și pierderii proapețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se vor include prune de aceeași categorie de calitate, cu grad similar de maturitate, mărime, culoare și aspect. Transportarea și păstrarea se vor efectua în condiții igienice corespunzătoare, care să mențină proapețimea, calitatea și siguranța alimentară până la recepție. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.Standard: H.G. nr. 929 din 31.12.2009 <i>„Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”.</i>	proapețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se vor include prune de aceeași categorie de calitate, cu grad similar de maturitate, mărime, culoare și aspect. Transportarea și păstrarea se vor efectua în condiții igienice corespunzătoare, care să mențină proapețimea, calitatea și siguranța alimentară până la recepție. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.Standard: H.G. nr. 929 din 31.12.2009 <i>„Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”.</i>	
Nectarine	Nectarine	RM	Conform certificatului anexat la livrare	Nectarine proaspete, categoria I, destinate alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman în stare proaspătă. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine dezvoltate, cu aspect proaspăt, formă, culoare și grad de maturitate specifice soiului. Nectarinele vor fi uniforme ca mărime, maturitate și aspect în cadrul aceluiși ambalaj, fără deteriorări mecanice, lovituri, crăpături, pete, urme de mușegai, putregai, atacuri de insecte, larve, contaminare, fermentare sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Pelița va fi netedă, curată și intactă, fără zone zbârcite, deshidratate sau deteriorate. Pulpa va fi fermă, suculentă și aromată, fără zone moi, făinoase, fermentate ori alterate. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice soiului, fără gust amar, acru necaracteristic, fermentat sau mirosuri străine. Produsul va fi lipsit de corpuri străine vizibile, inclusiv pământ, praf, resturi vegetale sau alte impurități. Greutatea unui fruct va fi de	Nectarine proaspete, categoria I, destinate alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman în stare proaspătă. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine dezvoltate, cu aspect proaspăt, formă, culoare și grad de maturitate specifice soiului. Nectarinele vor fi uniforme ca mărime, maturitate și aspect în cadrul aceluiși ambalaj, fără deteriorări mecanice, lovituri, crăpături, pete, urme de mușegai, putregai, atacuri de insecte, larve, contaminare, fermentare sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Pelița va fi netedă, curată și intactă, fără zone zbârcite, deshidratate sau deteriorate. Pulpa va fi fermă, suculentă și aromată, fără zone moi, făinoase, fermentate ori alterate. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice soiului, fără gust amar, acru necaracteristic, fermentat sau mirosuri străine. Produsul va fi lipsit de corpuri străine vizibile, inclusiv pământ, praf, resturi vegetale sau alte impurități. Greutatea unui fruct va fi de	<i>H.G. nr. 929 din 31.12.2009</i> <i>„Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”.</i>

				minimum 100 g/bucată. Ambalarea se va efectua în lădițe din plastic alimentar perforat, curate, uscate, aerisite și rezistente, cu masa de maximum 5–8 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze fructele împotriva lovirii, strivirii, contaminării și pierderii prospețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se vor include nectarine de aceeași categorie de calitate, cu grad similar de maturitate, mărime, culoare și aspect. Transportarea și păstrarea se vor efectua în condiții igienice corespunzătoare, care să mențină prospețimea, calitatea și siguranța alimentară până la recepție. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: <i>H.G. nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”.</i>	minimum 100 g/bucată. Ambalarea se va efectua în lădițe din plastic alimentar perforat, curate, uscate, aerisite și rezistente, cu masa de maximum 5–8 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze fructele împotriva lovirii, strivirii, contaminării și pierderii prospețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se vor include nectarine de aceeași categorie de calitate, cu grad similar de maturitate, mărime, culoare și aspect. Transportarea și păstrarea se vor efectua în condiții igienice corespunzătoare, care să mențină prospețimea, calitatea și siguranța alimentară până la recepție. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: <i>H.G. nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”.</i>	
Lotul Fructe exotice						
Lămâi	Lămâi	Diverse	Solicitant: Quality Clean SRL	Lămâi proaspete, categoria I, destinate alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman în stare proaspătă. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine dezvoltate, cu aspect proaspăt, formă și culoare specifice soiului, fără urme de putregai, alterare, mucegai, fermentare, deshidratare excesivă, lovituri, crăpături, tăieturi, pete, deteriorări mecanice, atacuri de insecte, larve sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Coaja va fi intactă, curată, fermă, lucioasă sau ușor mată, de culoare galbenă uniformă, specifică gradului corespunzător de maturitate, fără zone verzi extinse sau modificări necaracteristice de	Lămâi proaspete, categoria I, destinate alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman în stare proaspătă. Fructele vor fi întregi, sănătoase, curate, bine dezvoltate, cu aspect proaspăt, formă și culoare specifice soiului, fără urme de putregai, alterare, mucegai, fermentare, deshidratare excesivă, lovituri, crăpături, tăieturi, pete, deteriorări mecanice, atacuri de insecte, larve sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Coaja va fi intactă, curată, fermă, lucioasă sau ușor mată, de culoare galbenă uniformă, specifică gradului corespunzător de maturitate, fără zone verzi extinse sau modificări necaracteristice de	H.G nr.929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”

				culoare. Pulpa va fi succulentă, fermă și aromată, cu consistență corespunzătoare, fără zone moi, uscate, fermentate ori alterate. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice lămâii, fără gust amar necaracteristic, fermentat, mucegăit sau mirosuri străine. Produsul va fi lipsit de corpuri străine vizibile, inclusiv pământ, praf, resturi vegetale, impurități sau semne de contaminare. Fructele vor fi uniforme ca mărime, aspect și grad de maturitate în cadrul aceleiași ambalaj. Ambalarea se va efectua în lădițe sau cutii alimentare curate, uscate, aerisite și rezistente, care să protejeze fructele împotriva lovirii, strivirii, contaminării și pierderii prospețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. Transportarea și păstrarea se vor efectua în condiții igienice corespunzătoare, care să mențină prospețimea, calitatea și siguranța alimentară până la recepție.	culoare. Pulpa va fi succulentă, fermă și aromată, cu consistență corespunzătoare, fără zone moi, uscate, fermentate ori alterate. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice lămâii, fără gust amar necaracteristic, fermentat, mucegăit sau mirosuri străine. Produsul va fi lipsit de corpuri străine vizibile, inclusiv pământ, praf, resturi vegetale, impurități sau semne de contaminare. Fructele vor fi uniforme ca mărime, aspect și grad de maturitate în cadrul aceleiași ambalaj. Ambalarea se va efectua în lădițe sau cutii alimentare curate, uscate, aerisite și rezistente, care să protejeze fructele împotriva lovirii, strivirii, contaminării și pierderii prospețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. Transportarea și păstrarea se vor efectua în condiții igienice corespunzătoare, care să mențină prospețimea, calitatea și siguranța alimentară până la recepție.	
Lotul Diverse						
Stafide	Stafide	Diverse	Solicitant: Condiprod Com SRL	Stafide aurii, de calitate superioară, destinate consumului uman și utilizării la prepararea produselor alimentare în cantina școlară. Produsul va fi obținut din struguri uscați corespunzător, întregi, sănătoși, curați, uniformi ca mărime, culoare și aspect, cu consistență elastică, fără fructe excesiv de uscate, arse, lipicioase, fermentate sau alterate. Stafidele vor avea culoare galben-aurie până la brun-deschis, specifică sortimentului, gust dulce plăcut și miros caracteristic fructelor uscate, fără gust sau miros străin, acru, amar, ranced, de mucegai ori de fermentare. Produsul va fi nesulfitat, fără adaos de conservanți,	Stafide aurii, de calitate superioară, destinate consumului uman și utilizării la prepararea produselor alimentare în cantina școlară. Produsul va fi obținut din struguri uscați corespunzător, întregi, sănătoși, curați, uniformi ca mărime, culoare și aspect, cu consistență elastică, fără fructe excesiv de uscate, arse, lipicioase, fermentate sau alterate. Stafidele vor avea culoare galben-aurie până la brun-deschis, specifică sortimentului, gust dulce plăcut și miros caracteristic fructelor uscate, fără gust sau miros străin, acru, amar, ranced, de mucegai ori de fermentare. Produsul va fi nesulfitat, fără adaos de conservanți, coloranți, arome,	<i>Hotărârea Guvernului nr. 1523 din 29.12.2007 privind aprobarea Reglementărilor tehnice „Fructe și legume uscate”.</i>

				coloranți, arome, îndulcitori, uleiuri vegetale neindicate, organisme modificate genetic sau alte adaosuri necaracteristice. Nu se admit impurități minerale sau organice, corpuri străine, resturi vegetale, codițe, semințe, particule necaracteristice, urme de insecte, larve, infestare, mucegai, umezeală excesivă sau alte semne de contaminare ori alterare. Ambalarea se va efectua în pachete alimentare curate, uscate, sigilate și rezistente, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 100 g/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării, lipirii excesive și pierderii calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, lotului, datei ambalării sau fabricării, termenului de valabilitate și condițiilor de păstrare. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: o dată pe lună, conform graficului coordonat cu beneficiarul, până la ora 13:00. Standard: <i>Hotărârea Guvernului nr. 1523 din 29.12.2007 privind aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume uscate”.</i>	îndulcitori, uleiuri vegetale neindicate, organisme modificate genetic sau alte adaosuri necaracteristice. Nu se admit impurități minerale sau organice, corpuri străine, resturi vegetale, codițe, semințe, particule necaracteristice, urme de insecte, larve, infestare, mucegai, umezeală excesivă sau alte semne de contaminare ori alterare. Ambalarea se va efectua în pachete alimentare curate, uscate, sigilate și rezistente, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 100 g/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării, lipirii excesive și pierderii calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, lotului, datei ambalării sau fabricării, termenului de valabilitate și condițiilor de păstrare. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: o dată pe lună, conform graficului coordonat cu beneficiarul, până la ora 13:00. Standard: <i>Hotărârea Guvernului nr. 1523 din 29.12.2007 privind aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume uscate”.</i>	
Semințe de susan alb	Semințe de susan alb	Diverse	Solicitant: Condiprod Com SRL	Semințe de susan alb, de calitate superioară, destinate consumului uman și utilizării la prepararea produselor alimentare în cantina școlară. Produsul va fi format din semințe	Semințe de susan alb, de calitate superioară, destinate consumului uman și utilizării la prepararea produselor alimentare în cantina școlară. Produsul va fi format din semințe	

				întregi, sănătoase, curate, bine uscate, uniforme ca mărime, culoare și aspect, de culoare alb-crem, specifică susanului alb. Semințele nu vor prezenta impurități minerale sau organice, corpuri străine, resturi vegetale, semințe deteriorate, sparte excesiv, înnegrite, mucegăite, râncede, alterate ori atacate de dăunători. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice produsului proaspăt, fără gust amar, rânced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Produsul nu va conține coloranți, conservanți, arome, organisme modificate genetic sau alte adaosuri necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pachete alimentare curate, uscate, sigilate și rezistente, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 0,2 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și pierderii calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, lotului, datei ambalării sau fabricării, termenului de valabilitate și condițiilor de păstrare. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: o dată pe lună, conform graficului coordonat cu beneficiarul, până la ora 13:00.	întregi, sănătoase, curate, bine uscate, uniforme ca mărime, culoare și aspect, de culoare alb-crem, specifică susanului alb. Semințele nu vor prezenta impurități minerale sau organice, corpuri străine, resturi vegetale, semințe deteriorate, sparte excesiv, înnegrite, mucegăite, râncede, alterate ori atacate de dăunători. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice produsului proaspăt, fără gust amar, rânced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Produsul nu va conține coloranți, conservanți, arome, organisme modificate genetic sau alte adaosuri necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pachete alimentare curate, uscate, sigilate și rezistente, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 0,2 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și pierderii calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, lotului, datei ambalării sau fabricării, termenului de valabilitate și condițiilor de păstrare. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: o dată pe lună, conform graficului coordonat cu beneficiarul, până la ora 13:00.	
Semințe de in	Semințe de in	Diverse	Solicitant: Condiprod Com SRL	Semințe de in, de calitate superioară, destinate consumului uman și utilizării la prepararea produselor alimentare în cantina școlară. Produsul va fi format din semințe întregi, sănătoase, curate, bine uscate, uniforme ca	Semințe de in, de calitate superioară, destinate consumului uman și utilizării la prepararea produselor alimentare în cantina școlară. Produsul va fi format din semințe întregi, sănătoase, curate, bine uscate, uniforme ca	

				mărime, culoare și aspect, cu culoare specifică soiului, aurie sau brună. Semințele nu vor prezenta impurități minerale sau organice, corpuri străine, resturi vegetale, semințe deteriorate, sparte excesiv, mucegăite, râncede, alterate ori atacate de dăunători. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice produsului proaspăt, fără gust amar, rânced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Produsul nu va conține coloranți, conservanți, arome, organisme modificate genetic sau alte adaosuri necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pachete alimentare curate, uscate, sigilate și rezistente, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 0,2 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și pierderii calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, lotului, datei ambalării sau fabricării, termenului de valabilitate și condițiilor de păstrare. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: o dată pe lună, conform graficului coordonat cu beneficiarul, până la ora 13:00.	mărime, culoare și aspect, cu culoare specifică soiului, aurie sau brună. Semințele nu vor prezenta impurități minerale sau organice, corpuri străine, resturi vegetale, semințe deteriorate, sparte excesiv, mucegăite, râncede, alterate ori atacate de dăunători. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice produsului proaspăt, fără gust amar, rânced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Produsul nu va conține coloranți, conservanți, arome, organisme modificate genetic sau alte adaosuri necaracteristice. Ambalarea se va efectua în pachete alimentare curate, uscate, sigilate și rezistente, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 0,2 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării și pierderii calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, lotului, datei ambalării sau fabricării, termenului de valabilitate și condițiilor de păstrare. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: o dată pe lună, conform graficului coordonat cu beneficiarul, până la ora 13:00.	
Seminte de floarea soarelui	Seminte de floarea soarelui	Diverse	Solicitant: Condiprod Com SRL	Semințe de floarea-soarelui, de calitate superioară, destinate consumului uman și utilizării la prepararea produselor alimentare în cantina școlară. Produsul va fi format din semințe întregi, sănătoase, curate, bine uscate,	Semințe de floarea-soarelui, de calitate superioară, destinate consumului uman și utilizării la prepararea produselor alimentare în cantina școlară. Produsul va fi format din semințe întregi, sănătoase, curate, bine uscate,	

			uniforme ca mărime, culoare și aspect, specifice semințelor de floarea-soarelui decorticate sau nedecorticate, conform sortimentului solicitat. Semințele nu vor prezenta impurități minerale sau organice, corpuri străine, resturi vegetale, semințe deteriorate, sparte excesiv, înnegrite, mucegăite, râncede, alterate ori atacate de dăunători. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice produsului proaspăt, fără gust amar, rânced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Produsul va fi natural, fără adaos de sare, condimente, zahăr, coloranți, conservanți, arome, organisme modificate genetic sau alte adaosuri necaracteristice, dacă nu se solicită expres alt sortiment. Ambalarea se va efectua în pachete alimentare curate, uscate, sigilate și rezistente, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 0,2 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării, râncezirii și pierderii calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, lotului, datei ambalării sau fabricării, termenului de valabilitate și condițiilor de păstrare. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: o dată pe lună, conform graficului coordonat cu beneficiarul, până la ora 13:00.	uniforme ca mărime, culoare și aspect, specifice semințelor de floarea-soarelui decorticate sau nedecorticate, conform sortimentului solicitat. Semințele nu vor prezenta impurități minerale sau organice, corpuri străine, resturi vegetale, semințe deteriorate, sparte excesiv, înnegrite, mucegăite, râncede, alterate ori atacate de dăunători. Gustul și mirosul vor fi plăcute, caracteristice produsului proaspăt, fără gust amar, rânced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Produsul va fi natural, fără adaos de sare, condimente, zahăr, coloranți, conservanți, arome, organisme modificate genetic sau alte adaosuri necaracteristice, dacă nu se solicită expres alt sortiment. Ambalarea se va efectua în pachete alimentare curate, uscate, sigilate și rezistente, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 0,2 kg/unitate de ambalaj, care să protejeze produsul împotriva umezelii, contaminării, impurificării, râncezirii și pierderii calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, lotului, datei ambalării sau fabricării, termenului de valabilitate și condițiilor de păstrare. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: o dată pe lună, conform graficului coordonat cu beneficiarul, până la ora 13:00.	
--	--	--	---	---	--

Praf de copt	Praf de copt	Diverse	Solicitant: Vintage Distribution SRL	Praf de copt pentru produse de panificație și patiserie, de calitate superioară, destinat consumului uman și utilizării la prepararea produselor alimentare în cantina școlară. Produsul va fi sub formă de pulbere fină, omogenă, uscată, de culoare albă sau alb-crem, fără aglomerări, impurități minerale ori organice, corpuri străine, urme de umezeală, mucegai, fermentare sau alte semne de alterare. Gustul și mirosul vor fi neutre, specifice produsului, fără gust amar, acru necaracteristic, miros străin, de mucegai ori de râncezure. Compoziția produsului va corespunde cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare și nu va conține coloranți, conservanți, arome, organisme modificate genetic sau alte adaosuri nepermise. Produsul trebuie să asigure acțiune de afânare corespunzătoare la utilizarea în aluat, conform instrucțiunilor producătorului. Ambalarea se va efectua în plicuri alimentare curate, uscate, sigilate și rezistente, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 10–15 g/unitate de ambalaj sau conform necesităților beneficiarului, astfel încât să fie protejat împotriva umezelii, contaminării, impurificării și pierderii proprietăților funcționale în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, lotului, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și instrucțiunilor de utilizare. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de	Praf de copt pentru produse de panificație și patiserie, de calitate superioară, destinat consumului uman și utilizării la prepararea produselor alimentare în cantina școlară. Produsul va fi sub formă de pulbere fină, omogenă, uscată, de culoare albă sau alb-crem, fără aglomerări, impurități minerale ori organice, corpuri străine, urme de umezeală, mucegai, fermentare sau alte semne de alterare. Gustul și mirosul vor fi neutre, specifice produsului, fără gust amar, acru necaracteristic, miros străin, de mucegai ori de râncezure. Compoziția produsului va corespunde cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare și nu va conține coloranți, conservanți, arome, organisme modificate genetic sau alte adaosuri nepermise. Produsul trebuie să asigure acțiune de afânare corespunzătoare la utilizarea în aluat, conform instrucțiunilor producătorului. Ambalarea se va efectua în plicuri alimentare curate, uscate, sigilate și rezistente, în ambalaj original al producătorului, cu masa netă de 10–15 g/unitate de ambalaj sau conform necesităților beneficiarului, astfel încât să fie protejat împotriva umezelii, contaminării, impurificării și pierderii proprietăților funcționale în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, compoziției, masei nete, lotului, datei fabricării sau ambalării, termenului de valabilitate, condițiilor de păstrare și instrucțiunilor de utilizare. La livrare, termenul de valabilitate rămas va constitui minimum 80% din termenul total de	
--------------	--------------	----------------	---	---	--	--

				valabilitate al produsului. Livrare: o dată pe lună, conform graficului coordonat cu beneficiarul, până la ora 13:00.	valabilitate al produsului. Livrare: o dată pe lună, conform graficului coordonat cu beneficiarul, până la ora 13:00.	
--	--	--	--	---	---	--

Semnat:_____

Numele, prenumele: **Dilan Galina** În calitate de: **administrator**
Ofertantul: **Delmix-Prim SRL** Adresa: **m.Chisinau, str. M.Odatiuc 13/A**

