

Specificații tehnice

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

Numărul procedurii de achiziție__21664731__din__17.08.2026__
Obiectul achiziției: Produse alimentare

Denumirea bunurilor/serviciilor	Denumirea modelului bunului/serviciului	Țara de origine	Producătorul	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 6: Legume						
Cartofi în stare proaspătă		RM	GT Stavila	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, proapețimii, siguranței alimentare și caracteristicilor nutritive ale produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.	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, proapețimii, 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 destinate consumului uman”	Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman	
Roșii autohtone în stare proaspătă		RM	GT Dascal	Roșii autohtone 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 pielea 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 autohtone 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 pielea 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”	
Castraveți proaspeți		RM	GT Creanga	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 aceleiași ambalaj. Castraveții nu vor prezenta urme de mucegai, putregai, pete, îngălbenire excesivă, lovituri mecanice, crăpături, deteriorări, încrețiri, porțiuni moi, semne de	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 aceleiași ambalaj. Castraveții nu vor prezenta urme de mucegai, putregai, pete, îngălbenire excesivă, lovituri mecanice,	

				deshidratare sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Produsul va fi lipsit de materii 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. Livrare luni, miercuri până la ora 13:00 Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	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 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. Livrare luni, miercuri până la ora 13:00 Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	
Tulpină de țelină		De import	SRL Andra service	Tulpina de telina proaspeta, întreaga, curate, sănătoasa, neatacata de vătămători etichetata conform LEGE Nr. 279 din 15-12-2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, fără E-uri, aditivi și conservanți conform HG Nr. 724 din 30-10-2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare 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. Livrare luni, miercuri până la ora 13:00	Tulpina de telina proaspeta, întreaga, curate, sănătoasa, neatacata de vătămători etichetata conform LEGE Nr. 279 din 15-12-2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, fără E-uri, aditivi și conservanți conform HG Nr. 724 din 30-10-2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare Produsul trebuie să corespundă cerințelor de calitate și siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare, iar originea și calitatea vor fi	

				Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	confirmate prin documente prezentate la livrare. Livrare luni, miercuri până la ora 13:00 Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	
Varză în stare proaspătă		RM	GT Lungu AN	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”	
Morcov în stare proaspătă		RM	CAP Viorica	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 tijeii 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 tijeii 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	

				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: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	lipsit de materii străine vizibile, inclusiv pământ, praf, 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: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	
Ceapă în stare proaspătă		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, lovituri, 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 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	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, lovituri, 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 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	

Sfeclă roșie în stare proaspătă		RM	CAP Viorica	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. 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 întregre, 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. Livrare luni, miercuri până la ora 13:00	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. 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 întregre, 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
---------------------------------	--	----	-------------	--	--

				Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uma”	prin documente de origine și calitate prezentate la livrare. Livrare luni, miercuri până la ora 13:00 Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uma”	
Usturoi în stare proaspătă		De import	SRL Bodeanu	Usturoi în stare proaspătă, de consum, categoria I, destinat 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, lovituri, 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, 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”	Usturoi în stare proaspătă, de consum, categoria I, destinat 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, lovituri, 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, 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”	
Varza de Pechin		De import	SRL Bodeanu	Varză de Pechin 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 1,0 kg. Produsul va fi autohton,	Varză de Pechin 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	

				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”	1,0 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”	
Ardei dulci Kapia în stare proaspătă		De import	SRL Andraservice	Ardei kapia 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 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. Livrare luni, miercuri până la ora 13:00	Ardei kapia 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 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. Livrare luni, miercuri până la ora 13:00	

				Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	
Ardei dulci în stare proaspătă		RM	GT garit M	Ardei 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 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. Livrare luni, miercuri până la ora 13:00 Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	Ardei 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 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. Livrare luni, miercuri până la ora 13:00 Standard: HG nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”	
Lotul 7: Fructe autohtone						
Mere în stare proaspătă		RM	GT Todireanu	Mere proaspete, autohtone, categoria I, destinate alimentației elevilor în cantina școlară și	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 aceleiași ambalaj, cu diametrul transversal de 60–70 mm și greutatea unui fruct de 100–150 g/bucată. Pulpa va fi fermă, crocantă, succulentă, 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 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”.	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 aceleiași ambalaj, cu diametrul transversal de 60–70 mm și greutatea unui fruct de 100–150 g/bucată. Pulpa va fi fermă, crocantă, succulentă, 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 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”.	
--	--	--	--	---	---	--

Prune în stare proaspătă		RM	RM	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 prospețimii 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 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 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 prospețimii 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 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”.
--------------------------	--	----	----	---	---

Pere în stare proaspătă		RM	RM	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, lovituri, pete, urme de mușgai, putregai, atacuri de dăunători, contaminare sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Pulpa va fi suculentă, fermă, fără zonemoi, 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 aceluiași 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 corespunzătoare, care să asigure menținerea prospețimii, 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”.	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, lovituri, pete, urme de mușgai, putregai, atacuri de dăunători, contaminare sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Pulpa va fi suculentă, fermă, fără zonemoi, 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 aceluiași 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 corespunzătoare, care să asigure menținerea prospețimii, 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 de masă proaspeți		RM	CI Fructagrocom	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 aceluiasi 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 prospețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se 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 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 aceluiasi 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 prospețimii în timpul transportării, manipulării și depozitării. În același ambalaj se 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”.	
Nectarine în stare proaspătă		RM	GT Golea	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, uniforme ca mărime și aspect în cadrul aceluiși 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 55–70 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 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 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”.	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, uniforme ca mărime și aspect în cadrul aceluiși 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 55–70 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 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 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”.	
Lotul 8: Fructe exotice						
Lămâie		De import	SRL Cehver	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 culoare. Pulpa va fi suculentă, 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. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.	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 culoare. Pulpa va fi suculentă, 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.	

				Standard: H.G. nr. 929 din 31.12.2009 „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman”.	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”.	
Tangerine (mandarine)		De import	SRL Cehver	Tangerine (mandarine)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 culoare. Pulpa va fi suculentă, 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 aceuiași 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	Tangerine (mandarine)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 culoare. Pulpa va fi suculentă, 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 aceuiași 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	

				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”.	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”.	
Lotul 9: Diverse produse alimentare						
Făină de grâu de panificație categorie superioară		RM	SRL Scorpani	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, termenul de	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	

				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. 68 din 29.01.2009 „Făina, grișul și tărâța de cereale”.	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. 68 din 29.01.2009 „Făina, grișul și tărâța de cereale”.	
Crupă de mei		De import	Importator SRL Vitalcomus	Crupă de mei, categoria superioară, destinat preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzător consumului uman. 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 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	Crupă de mei, categoria superioară, destinat preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzător consumului uman. 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 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	

				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..	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	
Orez bob cu bob		De import	Importator SRL Vitalcomus	Orez bob cu bob, 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 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	Orez bob cu bob, 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 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	

				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. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 291 din 22.04.2014 privind aprobarea Cerințelor de calitate pentru orez și crupe de orez.	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. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 291 din 22.04.2014 privind aprobarea Cerințelor de calitate pentru orez și crupe de orez.	
Hrișcă din boabe întregi		De import	Importator SRL Vitalcomus	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 ranced, mucegai sau alte mirosuri și gusturi străine. Culoarea va fi brun-deschis până la brun-închis, uniformă, specifică hriștei 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	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 ranced, mucegai sau alte mirosuri și gusturi străine. Culoarea va fi brun-deschis până la brun-închis, uniformă, specifică hriștei 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	

				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. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse de morărit și panificație”.	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. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse de morărit și panificație”.	
Mazăre verde conservată		RM	SRL Glasscom	Din soiuri cu bob zbârcit, moale calitate superioară în borcane de sticlă, 0,7 l; etichetata conform LEGE Nr. 279 din 15-12-2017 privind informarea consumatoruluicu privire la produsele alimentare,fara E-uri , aditivi si conservanti conform HG Nr. 724 din 30-10-2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. GOST 15842-90	Din soiuri cu bob zbârcit, moale calitate superioară în borcane de sticlă, 0,7 l; etichetata conform LEGE Nr. 279 din 15-12-2017 privind informarea consumatoruluicu privire la produsele alimentare,fara E-uri , aditivi si conservanti conform HG Nr. 724 din 30-10-2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. GOST 15842-90	
Paste făinoase grupa „A”, din faina de griu dur		De import	Importator SRL Vitalcomus	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 (Triticum durum), 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	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 (Triticum durum), 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	

				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, rânced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Ambalarea se va efectua în 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: Hotărârea Guvernului nr. 775 din 03.07.2007 și SanPiN 2.3.2.560-96, cu modificările ulterioare.	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, rânced, de mucegai sau alte gusturi și mirosuri străine. Ambalarea se va efectua în 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: Hotărârea Guvernului nr. 775 din 03.07.2007 și SanPiN 2.3.2.560-96, cu modificările ulterioare.	
Crupe de arnautca		De import	Importator SRL Vitalcomus	Crupe de arnautca 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 mucegai, fermentare, râncezire ori alterare. Culoarea va	Crupe de arnautca 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 mucegai, fermentare,	

				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, ranced, de 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: Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse de morărit și panificație”.	râncezire 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, ranced, de 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: Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse de morărit și panificație”.	
Crupe de arpacaș		RM	SRL Almidec Grup	Crupe de arpacaș 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	Crupe de arpacaș 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 mucegai, fermentare, râncezire 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 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: Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse de morărit și panificație”.	organice, fără corpuri străine, fără particule arse, fără infestare cu dăunători și fără urme de mucegai, fermentare, râncezire 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 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: Hotărârea Guvernului nr. 670 din 06.06.2008 privind aprobarea Reglementării tehnice „Produse de morărit și panificație”.	
Crupă de porumb		De import	Importator SRL Vitalcomus	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	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,	

				dăunători și fără urme de mucegai, fermentare, râncezure 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 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”.	fără infestare cu dăunători și fără urme de mucegai, fermentare, râncezure 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 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”.	
Bulgur		De import	Importator SRL Vitalcomus	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	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	

				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 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 produse alimentare, indicii de inofensivitate.	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 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 produse alimentare, indicii de inofensivitate.	
Mazăre șlefuită despicată		De import	Importator SRL Vitalcomus	Ambalată 1 kg. marcate, etichetata conform LEGE Nr. 279 din 15-12-2017 privind informarea consumatoruluicu privire la produsele alimentare,fara E-uri , aditivi si	Ambalată 1 kg. marcate, etichetata conform LEGE Nr. 279 din 15-12-2017 privind informarea consumatoruluicu privire la produsele alimentare,fara E-uri ,	

				conservanti conform HG Nr. 724 din 30-10-2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare; Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. PTMD 67-38869887-003:2005, Standard: H.G nr. 205 din 11.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Produse de leguminoase proaspete și uscate. Cerințe de comercializare”	aditivi si conservanti conform HG Nr. 724 din 30-10-2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare; Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. PTMD 67-38869887-003:2005, Standard: H.G nr. 205 din 11.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Produse de leguminoase proaspete și uscate. Cerințe de comercializare”	
Ouă de gaina de categorie Extra		RM	SRL Pasare ARGintie	Ouă de găină extra, proaspete, provenite de la producător autohton sau din surse autorizate, destinate alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va respecta cerințele de calitate și siguranță alimentară prevăzute de Legea nr. 306/2018, Legea nr. 279/2017, Hotărârea Guvernului nr. 1208/2008, Hotărârea Guvernului nr. 221/2009, Hotărârea Guvernului nr. 724/2024, Hotărârea Guvernului nr. 867/2023 și Hotărârea Guvernului nr. 435/2010. Ouăle vor avea coaja întreagă, dură, nefisurată, curată, uscată, mată sau ușor aspră, fără pete, murdărie, urme de sânge, deformări, pori vizibili, fisuri, crăpături, miros străin sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Criteriile de prospețime se vor verifica prin aspectul exterior, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare și, după caz, prin control vizual sau ovoscopic. Camera de aer va fi imobilă, regulată, cu înălțimea de maximum 6 mm, specifică ouălor proaspete. Gălbenușul va fi vizibil la ovoscopiere numai sub formă de umbră, fără contur clar, poziționat central sau ușor mobil, iar albușul va fi limpede, dens, transparent și fără incluziuni străine. Conținutul oului nu va prezenta cheaguri de sânge, pete, corpuri străine, miros. Ouă extra necaracteristic sau semne de alterare. Integritatea ouălor presupune lipsa totală a	Ouă de găină extra, proaspete, provenite de la producător autohton sau din surse autorizate, destinate alimentației elevilor în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va respecta cerințele de calitate și siguranță alimentară prevăzute de Legea nr. 306/2018, Legea nr. 279/2017, Hotărârea Guvernului nr. 1208/2008, Hotărârea Guvernului nr. 221/2009, Hotărârea Guvernului nr. 724/2024, Hotărârea Guvernului nr. 867/2023 și Hotărârea Guvernului nr. 435/2010. Ouăle vor avea coaja întreagă, dură, nefisurată, curată, uscată, mată sau ușor aspră, fără pete, murdărie, urme de sânge, deformări, pori vizibili, fisuri, crăpături, miros străin sau alte defecte care pot afecta calitatea și siguranța produsului. Criteriile de prospețime se vor verifica prin aspectul exterior, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare și, după caz, prin control vizual sau ovoscopic. Camera de aer va fi imobilă, regulată, cu înălțimea de maximum 6 mm, specifică ouălor proaspete. Gălbenușul va fi vizibil la ovoscopiere numai sub formă de umbră, fără contur clar, poziționat central sau ușor mobil, iar albușul va fi limpede, dens, transparent și fără incluziuni străine. Conținutul oului nu va prezenta cheaguri de sânge, pete, corpuri străine, miros. Ouă	

				fisurilor fine, crăpăturilor, spărturilor, deformărilor, cojilor subțiri sau fragile, zonelor lipicioase, umede ori contaminate. Nu se admit ouă sparte, fisurate, murdare, contaminate, cu coajă deteriorată, cu urme de alterare sau care prezintă risc pentru consum. Ouăle cu coajă fisurată, murdară, deteriorată sau cu semne de neconformitate identificate la recepție vor fi respinse și înlocuite de către operatorul economic pe cheltuiala proprie. Albușul și gălbenușul vor avea caracteristici normale pentru ouă proaspete, fără miros necaracteristic și fără semne de alterare. Ambalarea se va efectua în cofraje, caserole sau cutii alimentare curate, uscate, rezistente și igienice, fabricate din materiale adecvate contactului cu produsele alimentare, care să protejeze ouăle împotriva șocurilor mecanice, contaminării, mirosurilor străine și deteriorării calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. Ambalajele vor fi intacte, curate, uscate și în stare bună la momentul recepției. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea producătorului, categoriei de calitate, numărului de ouă, lotului, datei ambalării, termenului de valabilitate și condițiilor de păstrare. Termenul de valabilitate rămas la momentul livrării va fi de minimum 25 de zile. La fiecare partidă de livrare se va prezenta certificat sanitar-veterinar conform modelului prevăzut în anexa nr. 10 la Ordinul ANSA nr. 57 din 08.02.2023 și certificat de calitate emis de producător, iar pentru produsele de import se vor prezenta documente care confirmă siguranța și calitatea conform prevederilor art. 131 alin. (2), (5), (6) și (61) din Legea nr. 306/2018. Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate, curate și igienizate, în condiții care să prevină contaminarea, deteriorarea și expunerea produsului la temperaturi necorespunzătoare.	extra necaracteristic sau semne de alterare. Integritatea ouălor presupune lipsa totală a fisurilor fine, crăpăturilor, spărturilor, deformărilor, cojilor subțiri sau fragile, zonelor lipicioase, umede ori contaminate. Nu se admit ouă sparte, fisurate, murdare, contaminate, cu coajă deteriorată, cu urme de alterare sau care prezintă risc pentru consum. Ouăle cu coajă fisurată, murdară, deteriorată sau cu semne de neconformitate identificate la recepție vor fi respinse și înlocuite de către operatorul economic pe cheltuiala proprie. Albușul și gălbenușul vor avea caracteristici normale pentru ouă proaspete, fără miros necaracteristic și fără semne de alterare. Ambalarea se va efectua în cofraje, caserole sau cutii alimentare curate, uscate, rezistente și igienice, fabricate din materiale adecvate contactului cu produsele alimentare, care să protejeze ouăle împotriva șocurilor mecanice, contaminării, mirosurilor străine și deteriorării calității în timpul transportării, manipulării și depozitării. Ambalajele vor fi intacte, curate, uscate și în stare bună la momentul recepției. Fiecare ambalaj va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea producătorului, categoriei de calitate, numărului de ouă, lotului, datei ambalării, termenului de valabilitate și condițiilor de păstrare. Termenul de valabilitate rămas la momentul livrării va fi de minimum 25 de zile. La fiecare partidă de livrare se va prezenta certificat sanitar-veterinar conform modelului prevăzut în anexa nr. 10 la Ordinul ANSA nr. 57 din 08.02.2023 și certificat de calitate emis de producător, iar pentru produsele de import se vor prezenta documente care confirmă siguranța și calitatea conform prevederilor art. 131 alin. (2), (5), (6) și (61) din Legea nr. 306/2018. Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate, curate și igienizate, în condiții care să prevină contaminarea,	
--	--	--	--	---	--	--

				Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 1208 din 27.10.2008.	deteriorarea și expunerea produsului la temperaturi necorespunzătoare. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. Standard: Hotărârea Guvernului nr. 1208 din 27.10.2008.	
Zahăr tos		RM	SRL Sudzucker	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 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	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 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	
Ulei de floarea soarelui la 1 litru rafinat		RM	Uniflor AGro	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	

				școlară și corespunzător consumului uman. Produsul va fi obținut din semințe de floarea-soarelui de calitate alimentară, fără adaos de grăsimi vegetale hidrogenate, fără uleiuri străine, conservanți, coloranți, arome, potențiatori de gust sau alte substanțe necaracteristice. Uleiul va avea aspect limpede, omogen, culoare galben-deschis până la galben-auriu, specifică produsului rafinat, fără sediment, tulburare, suspensii, impurități sau particule străine. Gustul și mirosul vor fi neutre sau ușor specifice uleiului de floarea-soarelui rafinat, fără gust ori miros străin, ranced, ars, amar, de mucegai sau de alterare. Produsul va corespunde indicilor de calitate și siguranță alimentară prevăzuți de legislația în vigoare, inclusiv privind aciditatea, indicele de peroxid și contaminanții admisibili. Ambalarea se va efectua în recipiente alimentare curate, intacte, etanșe și sigilate, cu volumul net de 1 litru/unitate, în ambalaj original al producătorului, care să protejeze produsul împotriva contaminării, oxidării, scurgerilor și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare recipient va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, volumului net, compoziției, valorii nutritive, datei fabricării sau îmbutelierii, 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. 434 din 27.05.2010 privind aprobarea Cerințelor „Uleiuri vegetale comestibile”.	școlară și corespunzător consumului uman. Produsul va fi obținut din semințe de floarea-soarelui de calitate alimentară, fără adaos de grăsimi vegetale hidrogenate, fără uleiuri străine, conservanți, coloranți, arome, potențiatori de gust sau alte substanțe necaracteristice. Uleiul va avea aspect limpede, omogen, culoare galben-deschis până la galben-auriu, specifică produsului rafinat, fără sediment, tulburare, suspensii, impurități sau particule străine. Gustul și mirosul vor fi neutre sau ușor specifice uleiului de floarea-soarelui rafinat, fără gust ori miros străin, ranced, ars, amar, de mucegai sau de alterare. Produsul va corespunde indicilor de calitate și siguranță alimentară prevăzuți de legislația în vigoare, inclusiv privind aciditatea, indicele de peroxid și contaminanții admisibili. Ambalarea se va efectua în recipiente alimentare curate, intacte, etanșe și sigilate, cu volumul net de 1 litru/unitate, în ambalaj original al producătorului, care să protejeze produsul împotriva contaminării, oxidării, scurgerilor și deteriorării în timpul transportării, manipulării și depozitării. Fiecare recipient va fi marcat și etichetat lizibil, conform legislației în vigoare, cu indicarea denumirii produsului, producătorului, volumului net, compoziției, valorii nutritive, datei fabricării sau îmbutelierii, 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. 434 din 27.05.2010 privind aprobarea Cerințelor „Uleiuri vegetale comestibile”.	
--	--	--	--	--	--	--

Sare iodată		De import	Importator SRL Vitalcomus	Sare alimentară iodată, de calitate superioară, destinată preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va fi obținut și iodată 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 rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.	Sare alimentară iodată, de calitate superioară, destinată preparării produselor alimentare în cantina școlară și corespunzătoare consumului uman. Produsul va fi obținut și iodată 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 rămas va constitui minimum 80% din termenul total de valabilitate al produsului. Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.	
Cacao pudră		De import	SRL Condeiprod	Cu conținut redus de grăsime, ambalat în pachete de 200 gr.; etichetata conform LEGE Nr. 279 din 15-12-2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, fara E-uri , aditivi si conservanti conform HG Nr. 724 din 30-10-2024 pentru	Cu conținut redus de grăsime, ambalat în pachete de 200 gr.; etichetata conform LEGE Nr. 279 din 15-12-2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, fara E-uri , aditivi si conservanti conform HG Nr. 724 din 30-10-	

				aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00. GOST 108-76	2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare Livrare: luni și miercuri, până la ora 13:00.	
Fasole albe		De import	Importator SRL Vitalcomus	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, mucegăite, înnegrite ori atacate de dăunători. Produsul nu va prezenta urme de infestare, mucegai, fermentare, umezeală excesivă, aglomerări, râncezire, 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.	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, mucegăite, înnegrite ori atacate de dăunători. Produsul nu va prezenta urme de infestare, mucegai, fermentare, umezeală excesivă, aglomerări, râncezire, 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	

				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.	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.	
--	--	--	--	--	---	--

