



DIRECȚIA JUDEȚEANĂ PENTRU SPORT ȘI TINERET CONSTANȚA

**APROBAT,
DIRECTOR EXECUTIV
Florina Cristache**

**Serviciul Financiar, Contabilitate,
Sef Serviciu
Daniela Gurgu**

**CAIET DE SARCINI
privind achiziția publică de: Alimente
prin procedura de atribuire :
NEGOCIERE FĂRĂ PUBLICAREA ÎN PREALABIL A UNUI ANUNȚ
ACORD CADRU FURNIZARE ALIMENTE
- 2022 -**

Cuprins

INTRODUCERE.....	3
2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII DE PRODUSE	3
2.1 INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ.....	9
2.2 INFORMAȚII DESPRE CONTEXTUL CARE A DETERMINAT ACHIZIȚIONAREA PRODUSELOR	9
2.3 INFORMAȚII DESPRE BENEFICIILE ANTICIPATE DE CĂTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ.....	10
2.4. CADRU GENERAL AL SECTORULUI IN CARE SE DESFASOARA ACTIVITATEA	10
3. DESCRIEREA PRODUSELOR SOLICITATE.....	10
3.1 PRODUSELE SOLICITATE SI OPERATIUNILE CU TITLU ACCESORIU NECESAR PENTRU A FI REALIZATE	11
3.1.1. PRODUSE CARE FAC OBIECTUL FIECARUI LOT IN PARTE.....	11
3.2 OBIECTIVUL GENERAL LA CARE CONTRIBUIE FURNIZAREA PRODUSELOR.....	14
3.3 OBIECTIVUL SPECIFIC LA CARE CONTRIBUIE FURNIZAREA PRODUSELOR	14
3.4. PRODUSE SOLICITATE.....	14

3.4.1	CANTITĂȚILE PRODUSELOR SOLICITATE.....	90
3.4.2	GARANTIE.....	103
3.4.3	LIVRARE, AMBALARE, ETICHETARE, TRANSPORT SI ASIGURARE PE DURATA TRANSPORTULUI.....	104
3.5	ATRIBUȚIILE ȘI RESPONSABILITĂȚILE PĂRȚILOR	106
4.	DOCUMENTAȚII CE TREBUIE FURNIZATE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE ÎN LEGĂTURĂ CU PRODUSUL	107
5.	RECEPTIA PRODUSELOR.....	107
6.	MODALITATI SI CONDITII DE PLATA	107
7.	CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)	108
8.	LEGISLATIA PRODUSELOR ALIMENTARE	109
9.	MANAGEMENTUL/GESTIONAREA CONTRACTULUI ȘI ACTIVITĂȚI DE RAPORTARE ÎN CADRUL CONTRACTULUI.....	112
9.1	GESTIONAREA RELAȚIEI DINTRE CONTRACTANT ȘI AUTORITATEA CONTRACTANTĂ....	113
10.	METODOLOGIA DE EVALUARE A OFERTELOR PREZENTATE.....	115
11.	AJUSTAREA PREȚULUI.....	116
12.	MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE.....	116
13.	PROPUNERE FINANCIARĂ.....	116
14.	ALTE CONDIȚII OBLIGATORII.....	117
15.	ANEXE.....	118

1. Introducere

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

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

Orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minime din Caietul de sarcini. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini sau care nu satisface cerințele caietului de sarcini va fi declarată ofertă neconformă și va fi respinsă.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minime și obligatorii. Oferta care nu respectă cerințele minime obligatorii prevăzute în Caietul de sarcini va fi considerată neconformă și va fi respinsă.

Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul <https://www.inspectiamuncii.ro/legislatie>.

În cadrul acestei proceduri, Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța îndeplinește rolul de Autoritatea contractantă în cadrul Acordului-cadru/Contractului.

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

Această secțiune a documentației de atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant va elabora oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru furnizarea produselor care fac obiectul procedurii de negociere fără publicare și încheierea unui Contract Acord Cadru de furnizare alimente pentru pregătirea hranei în Bazele sportive și Centrele de agrement pentru 3 luni, ce rezultă din această procedură.

Specificațiile tehnice care indică un anumit producător, o anumită origine sau un anumit procedeu, ori care se referă la mărci, brevete, tipuri, la o origine sau la o producție specifică sau la standard, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a caracteristicilor produselor ce urmează a fi achiziționate și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici; acestea vor fi întotdeauna însoțite de mențiunea «sau echivalent».

2. Contextul realizării acestei achiziții de produse

Obiectivul prezentei achiziții este reprezentat de asigurarea condițiilor optime prevăzute de H.G nr. 776/2010, respectând dispozițiile Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 57/2019 privind Codul Administrativ, cu modificările și completările ulterioare, ale Legii nr. 69/2000 a educației fizice și sportului cu modificările și completările ulterioare, ale altor legi, precum și alte ordonanțe ale Guvernului României.

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța este finanțată din venituri proprii și subvenții acordate de la bugetul de stat.

În subordinea direcției funcționează unități de administrare a bazelor sportive și centre de agrement, fără personalitate juridică, finanțate din venituri proprii și subvenții acordate de la bugetul de stat, care au ca obiect de activitate administrarea și întreținerea bazelor sportive, centrelor de tineret, precum și prestarea de servicii pentru activitatea sportivă și de tineret.

Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța asigură implementarea la nivel județean a strategiei și politicilor Guvernului în domeniile sportului și tineretului.

(2) Direcția colaborează cu autoritățile administrației publice locale, cu serviciile publice deconcentrate cu atribuții în sport pentru organizarea și promovarea activităților sportive, respectiv activităților de și pentru tineret..

(3) Direcția organizează și controlează activitatea unităților de administrare a bazelor sportive și a centrelor de agrement/bazelor turistice ale caror scop și obiect de activitate este administrarea și întreținerea bazelor sportive de interes național/centrelor de agrement, precum și prestarea de servicii pentru activitatea sportivă de și pentru tineret.

Atribuțiile specifice Direcției Județene pentru Sport și Tineret Constanța:

a) asigură punerea în aplicare la nivelul județului a Programului de guvernare, a strategiei și programelor Ministerului Tineretului și Sportului în domeniile sportului și tineretului;

b) utilizează centrele de agrement pentru tineret în scopul desfășurării de activități recreative, turistice, sportive, de tabere pentru copii și tineret;

c) urmărește aplicarea și controlul respectării actelor normative din domeniile sportului și tineretului;

d) colaborează cu celelalte servicii deconcentrate, cu organe de specialitate ale administrației publice centrale, cu autoritățile administrației publice locale, cu alte instituții publice, cu persoane juridice de drept public sau privat, române sau străine;

e) organizează și desfășoară acțiuni de și pentru tineret, acțiuni culturale, artistice, distractive, educative, turistice interne și internaționale, sportive și de agrement pentru copii și tineri, în taberele sau centrele de agrement, precum și în alte locații agreate de către conducerea ministerului/direcției;

f) elaborează calendarul anual de acțiuni de sport și tineret proprii și în parteneriat și îl supune spre aprobare conducerii Ministerului Tineretului și Sportului;

g) acționează în colaborare cu autoritățile administrației publice locale pentru dezvoltarea bazei materiale din centrele de agrement, precum și pentru modernizarea și optimizarea serviciilor pentru sport și tineret;

h) asigură sprijin de specialitate pentru realizarea de programe și proiecte de și pentru tineret, precum și pentru sport de către serviciile deconcentrate locale;

i) colaborează, cooperează și dezvoltă parteneriate cu persoane fizice și juridice, în vederea îndeplinirii obiectivelor în domeniile sportului și tineretului;

î) oferă informații și acordă consiliere în domeniile sportului și tineretului;

j) organizează, participă, monitorizează și evaluează acțiunile în domeniile sportului și tineretului;

k) organizează și actualizează baza de date cu organizațiile neguvernamentale de și pentru tineret din județ;

l) organizează tabere tematice, activități de recreere, seminarii, cursuri pentru educația nonformală pentru copii, tineri și studenți;

m) organizează și implementează programe cu caracter social pentru copii și tineri, cu precădere pentru cei defavorizați;

n) propune Ministerului Tineretului și Sportului înființarea sau desființarea centrelor pentru tineret pe care le coordonează, în vederea derulării activităților de informare și consiliere pentru tineret;

o) finanțează unele programe speciale pentru sportivi, secții sau echipe de pe raza județului Constanța.

p) finanțează programe de tineret și sport din bugetul propriu și poate derula programe de tineret și sport finanțate din bugetul Ministerului Tineretului și Sportului.

(2) În domeniul sportului, Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța are următoarele atribuții principale:

a. ține evidența structurilor sportive fără personalitate juridică din județ, prin înscrierea acestora în Registrul sportiv;

b. finanțează, pe bază de contract, programele sportive ale asociațiilor județene pe ramuri de sport și ale cluburilor sportive de drept privat din județ, în limita sumei prevăzute în bugetul de venituri și cheltuieli cu această destinație;

c. colaborează cu Consiliul Județean Constanța și Consiliile locale în scopul utilizării eficiente a alocațiilor acordate de la bugetele locale pentru activitatea sportivă din județ;

d. elaborează și duc la îndeplinire, în colaborare cu autoritățile administrației publice locale, planurile de construire și de îmbunătățire a bazelor și instalațiilor sportive, în vederea dezvoltării sportului în general și a sportului de performanță în județ; finanțează programe pentru sportivi, secții sau echipe de pe raza județului;

e. colaborează cu Inspectoratul Școlar Județean, unitățile de învățământ și cu instituțiile de învățământ superior, pentru organizarea și dezvoltarea sportului școlar și universitar;

f. inițiază măsurile necesare pentru prevenirea violenței la manifestările sportive organizate în județ, precum și a dopajului în sport;

g. sprijină cu mijloace materiale și financiare practicarea sportului pentru toți;

h. îndrumă și controlează, din punct de vedere tehnico-metodic și de specialitate, structurile sportive din județ;

i. supraveghează menținerea destinației bazelor sportive din domeniul public sau privat al statului sau al unităților administrativ-teritoriale, precum și a celor care au aparținut domeniului public și au intrat în circuitul privat;

j. elaborează, pe baza propunerilor venite din partea altor servicii deconcentrate, structuri sportive, instituții publice, consilii locale cu atribuții în domeniul sportului, calendarul competițiilor sportive locale și județene și urmărește derularea acestora;

k. organizează și finanțează acțiunile din calendarul sportiv propriu acordând premii, titluri și medalii campionilor județeni pe categorii de vârstă;

l. organizează și finanțează etapele județene ale campionatelor naționale la diferite discipline sportive, în parteneriat cu asociațiile județene pe ramură de sport, în limita bugetului aprobat;

m. organizează baza de date și ține evidența sportivilor legitimați, sportivilor din loturi, a antrenorilor, arbitrilor și a celorlalți specialiști din județ, în colaborare cu federațiile naționale, 4 care au obligația să ne transmită aceste date ca urmare a faptului că legitimarea sportivilor intră în obligația lor;

n. sprijină activitatea structurilor sportive din teritoriu, pe lângă care funcționează centre naționale olimpice de pregătire a juniorilor;

o. colaborează cu Direcția pentru Sănătate Publică a Județului Constanța, în scopul organizării și dezvoltării cabinetelor de medicină sportivă, în vederea asigurării controalelor medicale specifice sportivilor de performanță;

p. colaborează cu Facultatea de Educație Fizică și Sport Constanța în vederea organizării cabinetului metodic județean și a filialei Academiei Olimpice Constanța și constituie fondul documentar de specialitate sportivă și olimpică în vederea perfecționării pregătirii

profesionale a antrenorilor, a profesorilor, a instructorilor formați în Liceul cu Program Sportiv Constanța, a arbitrilor și a voluntarilor din cadrul Comisiei de Educație Sportivă;

(3) În domeniul tineretului, Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța are următoarele atribuții principale:

- a. asigurarea participării tinerilor la deciziile care îi vizează, inclusiv la elaborarea, promovarea și realizarea politicilor în domeniul tineretului, în special prin intermediul structurilor neguvernamentale de tineret și pentru tineret;
- b. sporirea gradului de participare a tinerilor la viața publică și încurajarea acestora în vederea asumării responsabilităților individuale sau de grup;
- c. sprijinirea și îndrumarea tinerilor în vederea participării active a acestora la viața economică, educațională și culturală a țării;
- d. stimularea cooperării autorităților și instituțiilor publice centrale și locale cu structurile neguvernamentale de tineret și pentru tineret, prin înființarea de consilii consultative constituite din organizațiile neguvernamentale de și pentru tineret de pe lângă fiecare autoritate sau instituție publică centrală ori locală care gestionează fonduri destinate tineretului;
- e. stimularea accesului tinerilor la informație și tehnologii informaționale;
- f. stimularea mobilității în rândul tinerilor;
- g. stimularea voluntariatului în rândul tinerilor;
- h. promovarea dialogului intercultural și combaterea rasismului, xenofobiei și intoleranței în rândul tinerilor.

Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța îndeplinește și alte atribuții stabilite prin acte normative specifice domeniului de activitate și prin regulamentele aprobate de ministrul Ministerului Tineretului și Sportului.

Art.1 Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanta este un serviciu public deconcentrat al Ministerului Tineretului și Sportului, cu personalitate juridică, înființată în baza O.G nr. 15/2010 și care se organizează și funcționează în baza H.G nr. 776/2010.

Art. 2 Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanta este finanțată din venituri proprii și subvenții acordate de la bugetul de stat.

Art. 3. În subordinea Direcției Județene pentru Sport și Tineret Constanta funcționează Unități de Administrare a Bazelor Sportive și Centre de Agrement, fără personalitate juridică, finanțate din venituri proprii și subvenții acordate de la bugetul de stat, care au ca obiect de activitate administrarea și întreținerea bazelor sportive, bazelor turistice, centrelor de tineret, precum și prestarea de servicii pentru activitatea sportivă și de tineret.

Prin înființarea Ministerului Familiei, Tineretului și Egalității de Șanse, Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța aflată în subordinea directă a Ministerului Tineretului și Sportului, trebuia să își modifice structura în doua Direcții, în termen de 90 de zile, după cum urmează :

Direcția pentru Familie și Tineret, formată și organizată în baza Hotărârii Nr. 197/2022 din 10 februarie 2022 privind organizarea și funcționarea direcțiilor județene pentru familie și tineret, respectiv a Direcției pentru Familie și Tineret a Municipiului București

EMITENT: GUVERNUL ROMÂNIEI

PUBLICATĂ ÎN: MONITORUL OFICIAL NR. 146 din 14 februarie 2022

și

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

Direcția Județeană de Sport, formată și organizată în baza Hotărârii Nr. 198/2022 din 10 februarie 2022 privind organizarea și funcționarea direcțiilor județene de sport, respectiv a Direcției pentru Sport a Municipiului București

EMITENT: GUVERNUL ROMÂNIEI

PUBLICATĂ ÎN: MONITORUL OFICIAL NR. 146 din 14 februarie 2022

Divizarea Direcțiilor mai sus menționate, nu a fost posibilă nici până la data prezentei din acest motiv Autoritatea Contractantă decurge la acest tip de procedura conform Legii 98/2016 până la finalizarea procedurii de licitație deschisă publică în SEAP.

Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța a fost selectată pentru sprijinul privind cazarea refugiaților Sportivi Ucraineni în Centrele de agrement după cum urmează:

- *Protocolul de colaborare pentru acordarea unor măsuri de sprijin cetățenilor străini și apatrizi aflați în situații deosebite, care provin din zona conflictului armat din Ucraina și în România, înregistrat cu nr. 1722/08.06.2022 având prevederile:*
- *Ordonanței de urgență nr.15/2022 privind acordarea de sprijin și asistență umanitară de către statul Român cetățenilor străini sau apatrizilor aflați în situații deosebite, provenienți din zona conflictului armat din Ucraina, cu modificările și completările ulterioare.*
- *Hotărârii Guvernului nr.315/2022 pentru aprobarea valorii maxime a costurilor aferente cazării în locațiile stabilite de comitetele județene/al municipiului București pentru situații de urgență pentru cetățenii străini sau apatrizii aflați în situații deosebite care provin din zona de conflict armat în România, și care nu solicită o formă de protecție potrivit Legii nr.122/2006 privind azilul în România precum și pentru alocarea unei sume din Fondul de rezervă bugetară la dispoziția Guvernului, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2022, pentru sprijinirea bugetului Ministerului Afacerilor Interne*
- *Legii nr.500/2002 privind finanțele publice*
Ordonanței de urgență a Guvernului nr.57/2019 privind Codul Administrativ.
Hotărârii Guvernului nr.1490/2004 pentru aprobarea Regulamentului de organizare și funcționare și a organigramei Inspectoratului General pentru situații de Urgență
- *Hotărârii Guvernului nr.277/2022 pentru modificarea art.55 alin 1 și 2 din normele Metodologice de aplicare a Legii nr.122/2006 privind azilul în România aprobate prin Hotărârera Guvernului nr.1251/2006.*
- *Hotărârea Comitetului Județean pentru Situații de Urgență nr.51 din data de 06.06.2022, nr. maxim de locuri 210.*
- *Ordonanța de urgență nr. 20 din 7.03.2022 privind modificarea și completarea unor acte normative, precum și pentru stabilirea unor măsuri de sprijin și asistență umanitară emisă de Guvernul României și Publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 231 din 8 martie 2022.*

Față de cele menționate mai sus conform Legii 98/2016 Art. 104 :

Autoritatea contractantă are dreptul de a aplica procedura de negociere fără publicarea prealabilă a unui anunț de participare pentru atribuirea contractelor de achiziții publice/acordurilor-cadru de lucrări, de produse sau de servicii într-unul din următoarele cazuri:

a) dacă în cadrul unei proceduri de licitație deschisă, licitație restrânsă ori procedură simplificată organizate pentru achiziția produselor, serviciilor sau lucrărilor respective nu a

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

fost depusă nicio ofertă/solicitare de participare sau au fost depuse numai oferte/solicitări de participare neadecvate, cu condiția să nu se modifice în mod substanțial condițiile inițiale ale achiziției și, la solicitarea Comisiei Europene, să fie transmis acesteia un raport; La data de 22-12-2017 Litera a) din Alineatul (1) , Articolul 104 , Paragraful 7 , Secțiunea 1 , Capitolul III a fost modificată de Punctul 12, Articolul I din ORDONANȚA DE URGENȚĂ nr. 107 din 20 decembrie 2017, publicată în MONITORUL OFICIAL nr. 1022 din 22 decembrie 2017

b) dacă lucrările, produsele sau serviciile pot fi furnizate numai de către un anumit operator economic pentru unul dintre motivele prevăzute la alin. (2);

c) ca o măsură absolut necesară, atunci când, din motive de extremă urgență, determinate de evenimente care nu puteau fi prevăzute de către autoritatea contractantă, termenele pentru procedurile de licitație deschisă, licitație restrânsă, negociere competitivă sau procedură simplificată nu pot fi respectate.

Contractele Acord Cadru de furnizare produse se vor încheia pentru o perioadă de 3 luni în funcție de creditele bugetare alocate în acest sens sau până la finalizarea procedurii de licitație deschisă și încheierea acordurilor-cadru de furnizare alimente.

Produsele oferite trebuie să fie în conformitate cu cerințele caietului de sarcini să fie corespunzătoare pentru utilizare atingându-se scopul final al achiziției. **Cerințele impuse prin caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale și obligatorii.** În acest sens, oferta de bază prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior îndeplinirii cerințelor solicitate.

Atenție: Alimentele care nu au caracteristicile tehnice cerute în Caietul de sarcini nu vor fi luate în considerare la evaluare.

Specificația tehnică prezentă în caietul de sarcini, este considerată cerință minimă, nerespectarea în totalitate a specificațiilor tehnice, duc la descalificarea ofertei.

NOTA: specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabricație sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea de „sau echivalent”.

2.1 Informații despre Autoritatea Contractantă

Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța

Adresă: str. Ion Banescu nr. 2, Localitate: Constanța, Cod poștal: 900665; județ: Constanța, România, nr. tel: +40 241614012, nr. fax: +40 241614021; e-mail: dsj@dsjconstanta.ro;

Punct de contact: Biroul Achiziții;

Tipul autorității contractante: Autoritate regională sau locală;

Activitatea principală: Asigura implementarea la nivel județean și la nivelul municipiului București a strategiei și politicilor Guvernului în domeniul sportului, îndeplinesc și atribuțiile prevăzute la art.20 alin.1(1) din legea educației fizice și sportului nr.69/2000, cu modificările și completările ulterioare, precum și alte atribuții stabilite prin

regulamentele aprobate de Ministerul Sportului si prin acte normative specifice domeniului lor de activitate.

Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța – (D.J.S.T) – a fost înființată prin hotărârea nr.776/28.07.2010 si se afla într-o reorganizare conform hotararii nr. 198/2022 din 10 februarie 2022 privind organizarea si functionarea direcțiilor județene pentru sport și tineret, respectiv a Direcției pentru Sport și Tineret a Municipiului București.

Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanta este instituție publică de interes județean cu personalitate juridică, înființată în subordinea Ministerului Tineretului și Sportului.

În vederea atingerii scopurilor pentru care a fost înființată, Directia Judeteana pentru Sport și Tineret Constanța își însușește și promovează prevederile tratatelor și convențiilor internaționale definitorii pentru domeniul propriu de activitate.

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Având în vedere necesarele de alimente transmise de către Bazele sportive si Centrele de agrement din subordinea Direcției Județene pentru Sport și Tineret Constanța, obiectivul prezentei achiziții este reprezentat de furnizarea de alimente pentru pregatirea hranei in Bazele sportive si Centrele de agrement din subordinea D.J.S.T. Constanța (Hotel Sport, Restaurant Sport si Centrul de Agrement NEW Paradise Eforie Sud).

Raportat la:

- *Protocolul de colaborare pentru acordarea unor măsuri de sprijin cetatenilor străini si apatrizi aflați in situații deosebite, care provin din zona conflictului armat din Ucraina si în Romania, înregistrat cu nr. 1722/08.06.2022 având prevederile:*
- *Ordonanței de urgență nr.15/2022 privind acordarea de sprijin si asistență umanitară de către statul Roman cetatenilor străini sau apatrizilor aflați in situatii deosebite, provenți din zona conflictului armat din Ucraina, cu modificarile si completările ulterioare.*
- *Hotărârii Guvernului nr.315/2022 pentru aprobarea valorii maxime a costurilor aferente cazării in locațiile stabilite de comitetele județene/al municipiului Bucuresti pentru situații de urgență pentru cetățenii străini sau apatrizii aflați in situații deosebite care provin din zona de conflict armat in Romania, si care nu solicită o forma de protectie potrivit Legii nr.122/2006 privind azilul în Romania precum si pentru alocarea unei sume din Fondul de rezervă bugetară la dispoziția Guvernului , prevazut in bugetul de stat pe anul 2022, pentru sprijinirea bugetului Ministerului Afacerilor Interne*
- *Legii nr.500/2002 privind finantele publice*
Ordonanței de urgență a Guvernului nr.57/2019 privind Codul Administrativ.
Hotărârii Guvernului nr.1490/2004 pentru aprobarea Regulamentului de organizare si funcționare si a organigramei Inspectoratului General pentru situații de Urgență
- *Hotărârii Guvernului nr.277/2022 pentru modificarea art.55 alin 1 si 2 din normele Metodologice de aplicare a Legii nr.122/2006 privind azilul în Romania aprobate prin Hotărârera Guvernului nr.1251/2006.*
- *Hotărârea Comitetului Județean pentru Situații de Urgență nr.51 din data de 06.06.2022, nr. maxim de locuri 210.*
- *Ordonanța de urgență nr. 20 din 7.03.2022 privind modificarea și completarea unor acte normative, precum și pentru stabilirea unor măsuri de sprijin și asistență umanitară*

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

emisă de Guvernul României și **Publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 231 din 8 martie 2022.**

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă

Furnizarea de alimente pentru pregătirea hranei, este benefică pentru beneficiarii/sportivii/copii cazați și care servesc masa în Bazele sportive și Centrele de agrement din cadrul D.J.S.T Constanța.

Totodată, achiziția în cauză contribuie la îndeplinirea obiectivelor comunicate la nivelul sectorului administrației publice în care activează D.J.S.T. Constanța la acest moment.

2.4 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea Contractantă își desfășoară activitatea

Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța este instituție publică de interes județean, cu personalitate juridică.

3. Descrierea produselor solicitate

Având în vedere faptul că începând cu data de 15.06.2022, nu mai poate fi asigurat necesarul de alimente pentru Bazele sportive și Centrele de agrement în care se pregătește hrana pentru beneficiari, bugetul fragmentat acordat lunar de Ministerul Tineretului și Sportului dar și reorganizarea în care se afla instituția, pentru evitarea apariției disfuncționalităților în cadrul instituției, este necesară demararea procedurii de negociere și încheierea unui contract Acord cadru de furnizare alimente/produse ce fac obiectul prezentei proceduri.

Termen de livrare 24 de ore de la data transmiterii comenzilor prin e-mail .

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

3.1.1. Produse care fac obiectul fiecarui lot în parte

Lot 1: Carne de porc .

- Valoarea maximă estimată procedura de negociere Acord-cadru: 125.578,70 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 47.771,10 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 47.771,10 lei fara TVA

Lot 2: Carne de vita .

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 98.200,70 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 37.027,90 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 37.027,90 lei fara TVA.

Lot.3 Carne de pasare .

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 162.323,20 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 60.492,90 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 60.531,90 fara TVA.

Lot.4 Carne de curcan .

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 16.127,80 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 6.845,80 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 6.845,80 lei fara TVA.

Lot.5 Carne de rata .

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 5.483,40 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 1.827,80 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 1.827,80 lei fara TVA.

Lot.6 Carne de peste .

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 29.841,50 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 10.089,30 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 10.206,30 lei fara TVA.

Lot.7 Preparate pe baza de carne.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 250.989,70 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 99.187,40 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 99.290,10 lei fara TVA.

Lot.8 Produse lactate.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 189.447,57 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 71.843,94 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 72.857,64 lei fara TVA.

Lot.9 Oua.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 5.037,18 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 1.798,23 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 1.798,23 lei fara TVA.

Lot.10. Cacao , Ciocolata si produse zaharoase.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 33.507,81lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 12.727,10 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 12.727,10 lei fara TVA.

Lot.11 Produse de morărit.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 66.285,05lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 19.031,35 lei fara TVA

- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 19.161,35 lei fara TVA.

Lot.12 Zahar si produse conexe.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 6.285,76 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 2.441,92 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 2.441,92 fara TVA.

Lot.13 Miere naturala.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 2.124,72 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 774,54 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 821,34 lei fara TVA.

Lot.14 Uleiuri si grasimi animale sau vegetale brute.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 29.971,50 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 10.580,70 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 10.580,70 fara TVA.

Lot.15 Fructe si legume transformate.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 137.489,82 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 52.347,69 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 52.347,69 lei fara TVA.

Lot.16 Condimente si mirodenii.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 68.422,51 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 24.809,72 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 24.925,42 lei fara TVA.

Lot.17 Legume cultivate pentru fructele lor.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 78.431,70 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 28.245,50 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 29.027,45 lei fara TVA.

Lot.18 Conserve de alimente.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 9.162,40 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 3.140,80 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 3.140,80 lei fara TVA.

Lot.19 Peste in conserva sau cutie si alte tipuri de peste preparat sau in conserva.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 7.144,80 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 2.394,60 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 2.401,10 lei fara TVA.

Lot.20 Fructe sau fructe cu coaja.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 38.839,45 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 15.414,75 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 15.414,75 lei fara TVA.

Lot.21 .Legume proaspete sau congelate.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 61.638,46 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 23.155,47 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 23.208,77lei fara TVA.

Lot.22 Produse de panificatie prajite si produse de patiserie.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 29.942,50 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 12.179,25 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 12.179,25 lei fara TVA.

Lot.23 Cafea Ceai si produse conexe.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 20.637,50 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 7.910,50 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 7.910,50 lei fara TVA.

Lot.24 Produse de cofetarie si patiserie.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 113.386,00 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 45.266,00 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 45.467,50 lei fara TVA.

Lot.25 Pâine.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 88.520,25 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 37.730,55lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 37.824,15 lei fara TVA.

•

Lot.26 Fructe de mare.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 3.478,80 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 1.159,60 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 1.159,60 lei fara TVA.

Lot.27. File de peste, ficat si icre sau lapti de pește.

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 3.577,60 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 2.007,20 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 2.007,20 lei fara TVA.

Lot. 28. Bauturi racoritoare nealcoolice .

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 85.027,01 lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 19.892,99 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 33.282,99 lei fara TVA.

Lot. 29. Bauturi alcoolice .

- Valoarea maximă estimată acord-cadru: 41.411,28lei fara TVA;
- Valoarea minimă estimată acord-cadru: 12.789,40 lei fara TVA
- Valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent ce urmează a fi atribuit pe durata acordului-cadru: 14.410,50lei fara TVA.

Valoare maximă pentru toate loturile este de 1.808.314,67 lei fara TVA.

Valoare minimă pentru toate loturile este de 670.986,69 lei fara TVA.

Dreptul autorității contractante de a opta pentru suplimentarea cantităților de produse este condiționat de existența resurselor financiare alocate cu aceasta destinație.

Autoritatea contractanta nu se obliga sa achizitioneze toate produsele mentionate de cat in funcție de nevoi și în limita fondurilor bugetare alocate în acst sens.

3.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Obiectivul prezentei achiziții este reprezentat de asigurarea condițiilor optime pentru pregătirea hranei în Bazele sportive si Centrele de agrement ce aparțin Direcției Județene pentru Sport și Tineret Constanța.

3.3 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor

Produsele solicitate prin prezentul caiet de sarcini sunt necesare la nivelul Bazelor sportive (Hotel Sport str. Cuza Voda nr. 2 Constanta si Restaurant Sport str. Cuza Voda nr. 28 Constanta) si Centrul de agrement (New Paradise Eforie Sud str. Bdul Republicii nr.5) aparținand D.J.S.T. Constanța la data intocmirii prezentului Caiet de sarcii, pentru pregatirea hranei beneficiarilor serviciilor oferite de către Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța.

3.4. Produsele solicitate:

LOT 1: CARNE DE PORC

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Termen maxim de livrare	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
CARNE PORC LUCRU	KG	DJST Constanta (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise)	24 ore	Proprietățile organoleptice specifice fiecărui subprodus comestibil se vor înscrie în specificațiile tehnice sau standarde de firmă, în funcție de destinația lor și vor fi elaborate de fiecare producător. Trebuie să asigure în profunzime o temperatură de -12 C. Transportul se face în vehicule închise, izolate, prevăzute cu instalație frigorifică. Va fi însoțit de un certificat de calitate și de celelalte documente prevăzute de legislația în vigoare; aspect: - bloc compact, acoperit uneori cu un strat subțire de cristale fine, asemănătoare cu cristalele de zăpadă; culoare: la suprafață peliculă de culoare roz până la roșu, în secțiune culoare caracteristică; consistență: tare; prin lovire cu obiecte tari dă un sunet clar; miros: plăcut, caracteristic; caracteristicile grăsimii: grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros; fără carcasă de gheață
CARNE PORC TOCATA	KG	DJST Constanta (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Proprietățile organoleptice specifice fiecărui subprodus comestibil se vor înscrie în specificațiile tehnice sau standarde de firmă, în funcție de destinația lor și vor fi elaborate de fiecare producător. Trebuie să asigure în profunzime o temperatură de -12 C. Transportul se face în vehicule închise, izolate, prevăzute cu instalație frigorifică. Va fi însoțit de un certificat de calitate și de celelalte documente prevăzute de legislația în vigoare; aspect: - bloc compact, acoperit uneori cu un strat subțire de cristale fine, asemănătoare cu cristalele de zăpadă; culoare: la suprafață peliculă de culoare roz până la roșu, în secțiune culoare caracteristică; consistență: tare; prin lovire cu obiecte tari dă un sunet clar; miros: plăcut, caracteristic; caracteristicile grăsimii: grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros; fără carcasă de gheață
CEAFA DE PORC DEZOSATA	KG	DJST Constanta (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Este musculatura din regiunea cervicală, fără suportul osos, degresată, bine fasonată. Se admite la suprafață prezența unui strat intermitent de 0,5 cm slănină, cu evidențierea flaxului rămas pe mușchi. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonată, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi osoase. Produsul oferat este ceafă porc fără os în stare termică “refrigerată” (răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0...4°C). Aspect: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoarea: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică; Consistență: Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

				secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; sucul din carne se obține greu și este limpede; Miros: Plăcut, caracteristic; Caracteristicile grăsimii: Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros; Caracteristici: Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100 g, max. (35), pH (5,6...6,2), Reacția pentru hidrogen sulfurat (negativă), Reacția Kreis (negativă); Nu se admite utilizarea cărnii cu miros sau gust străin, cu porțiuni murdare sau cu cheaguri sangvine. Termen de garanție: minim 72 de ore de la data livrării. Transportul se face în vehicule închise, izolate, prevăzute cu instalație frigorifică. Va fi însoțit de un certificat de calitate și de celelalte documente prevăzute de legislația în vigoare. La livrare (transport), carnea va fi răcită în condiții care să asigure o temperatură în profunzime de -12°C
COTLET DE PORC FARA OS		DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise		Porțiunea terminală mușchiului dorsal din regiunea lombard (între ultima vertebră dorsală și prima sacrală). Proaspăt; Ambalat în pungi PVC de 2-3 kg. Termen de garanție: minim 72 de ore de la data livrării. Nu se admite utilizarea cărnii cu miros sau gust străin, cu porțiuni murdare sau cu cheaguri sangvine
PULPA DE PORC DEZOSAT A SI DEGRESATA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Va fi bine fasonată, putând prezenta la suprafață un strat discontinuu de grăsime de cel mult 5 mm, fără să aibă bucăți de carne sau grăsime desprinse parțial de suprafață, fără carcasă de gheață. La livrare (transport), carnea va fi răcită în condiții care să asigure o temperatură în profunzime de -12°C. Carnea de porc conține 20,7% proteină, 7,1% grăsime; caracteristici: culoare de la alb-cenușie, roză și chiar roșie închis, gust și miros specific; condiții de calitate: suprafața cărnii curată, fără cheaguri de sânge sau murdară de conținut intestinal sau alte impurități
SCARITA DE PORC	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Scaricică afumată: produs fiert și afumat. În secțiune fără aglomerări de gel, să prezinte trei straturi de carne. Aspect exterior: suprafața curată, uscată, nedeteriorată, fără granulație de sare, zahăruri sau fosfați, fără mușgai, cu sos condimentat la exterior. Aspect în secțiune: straturi de carne de culoare roșie spre roz, alternate cu slanina de culoare albă, fără cartilajii și flaxuri tari. Procentul de grăsime să fie max. 25%. Consistență: specifică sortimentului. Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, cu gust și miros de fum și fără gust sau miros străin. Ingrediente : Piept de porc cu os cu soric;
MUSCHI DE PORC	KG	DJST Constanța (Hotel Sport ,	24 ORE	Carne slabă fără pic de grăsime, Proaspăt; Ambalat în pungi PVC de 2-3 kg. Termen de garanție: minim 72 de ore de la data livrării. Nu se admite utilizarea cărnii cu miros sau gust străin, cu porțiuni murdare sau cu

		Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise		cheaguri sangvine
ORGANE DE PORC	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise)	24 ORE	Set complet ambalat (inimă, ficat,limbă, rinichi, splină) de culoare rosie, cat mai aprinsă. La livrare (transport), carnea va fi răcită în condiții care să asigure o temperatură în profunzime de -12°C.
SPATA DE PORC	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Carne asemănătoare cu pulpa dar cu mai multe țesături conjunctive, bucata care leagă piciorul din față a porcului de corp. La livrare (transport), carnea va fi răcită în condiții care să asigure o temperatură în profunzime de -12°C. Carnea de porc conține 20,7% proteină, 7,1% grăsime; caracteristici: culoare de la alb-cenușie, roză și chiar roșie închis, gust și miros specific; condiții de calitate: suprafața cărnii curată, fără cheaguri de sânge sau murdară de conținut intestinal sau alte impurități
PICIOARE PORC	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Carne asemănătoare cu pulpa dar cu mai multe țesături conjunctive, bucata care leagă piciorul din față a porcului de corp. La livrare (transport), carnea va fi răcită în condiții care să asigure o temperatură în profunzime de -12°C. Carnea de porc conține 20,7% proteină, 7,1% grăsime; caracteristici: culoare de la alb-cenușie, roză și chiar roșie închis, gust și miros specific; condiții de calitate: suprafața cărnii curată, fără cheaguri de sânge sau murdară de conținut intestinal sau alte impurități

LOT 2: CARNE DE VITĂ

Denumire produs	Unitate de masura	Loc de livrare	Termen maxim de livrare	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
ANTRICOT VITA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport ,	24 ORE	Culoare: roz-pala sau rosu-pala, in sectiune- pina la rosu – aprins. . Gust si miros: gust și miros specific carnii

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

		Restauran t Sport si Centrul de agrement New Paradise		proaspete, fara miros strain, grasimea nu trebuie sa aiba miros de slajire si rancezire. Consistența: in sectiune-compacta elastica, gropita formata la apasare cu degetul se niveleaza rapid
BURTA DE VITA CONGELA TA	KG	Constanța (Hotel Sport și Restauran t Sport)	24 ORE	Burtă de vită, calitatea I, prefărtă, tăiată fideluță, congelată în calup, în folie (<i>pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică</i>) de plastic de maxim 1 kg. Ambalajul să fie etichetat conform regulilor în vigoare. Produsul să fie bine spălat, curătat de seu și mucoasă gastrică, de culoare alb-gălbui. Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea; denumirea sortimentului; menționarea speciilor de animale de la care provine carnea; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de păstrare, cantitatea netă. Produsul se depozitează respectând indicațiile producătorului
CARNE TOCATA VITA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restauran t Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Tocătura se realizează din carne de vită .Se prevede utilizarea cărnii de calitatea I care cuprinde: greaban, fleică, gâtul și salba, pieptul, rasolul anterior prelucrat prin dezosare și carne rezultată fasonarea pieselor provenite din toate părțile anatomice. Caracteristica principală a cărnii tocate este finețea care este determinată de diametrul ochiurilor sitei folosite la mașina de tocat, în acest caz fiind vorba de o sită de 4,5 mm. Nivelul de săruri nu depășește 1% și nu conține alte adaosuri aceasta fiind conformă cu reglementările tehnice în vigoare. Proprietățile organoleptice specifice fiecărui subprodus comestibil se vor înscrie în specificațiile tehnice sau standarde de firmă, în funcție de destinația lor și vor fi elaborate de fiecare producător
MUSCHI DE VITA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restauran t Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Culoare: roz-pala sau rosu-pala, in sectiune- pina la rosu – aprins. . Gust si miros: gust și miros specific carnii proaspete, fara miros strain si rancezire. Consistența: in sectiune-compacta elastica, gropita formata la apasare cu degetul se niveleaza rapid.
PULPA DE VITA DEZOSATA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restauran t Sport si Centrul de agrement New	24 ORE	aspect: - bloc compact, fără carcasă de gheață, acoperit uneori cu un strat subțire de cristale fine, asemănătoare cu cristalele de zăpadă; culoare: la suprafață peliculă de culoare roz până la roșu, în secțiune culoare caracteristică; consistență: tare; prin lovire cu obiecte tari dă un sunet clar; miros: plăcut, caracteristic speciei; caracteristicile seului: seu de culoare alb-gălbui; consistența tare, prin frecare se sfărâmă

		Paradise		
RASOL VITA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restauran t Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Culoare: roz-pala sau rosu-pala, in sectiune- pina la rosu – aprins. . Gust si miros: gust și miros specific carni proaspete, fara miros strain si rancezire. Consistența: in sectiune-compacta elastica, gropita formata la apasare cu degetul se niveleaza rapid.

LOT 3: CARNE DE PASĂRE

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Termen maxim de livrare	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
ARIPI PUI CONGELATE	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs congelat, fără grăsime, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, fără pene sau fulgi, suprafața exterioară de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei; produsul trebuie să fie identificat printr-o etichetare care să ateste DLUO (datele limită de utilizare optimă) și temperatura de stocare
CIOCANELE PASARE CONGELATE	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Congelate, fără grăsime, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, fără pene sau fulgi, suprafața exterioară de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei; produsul trebuie să fie identificat printr-o etichetare care să ateste DLUO (datele limită de utilizare optimă) și temperatura de stocare
CORDON BLEU	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement	24 ORE	Produsul trebuie să fie congelat, ambalat în pungi/cutii fără carcasă de gheață și identificat printr-o etichetare care să ateste DLUO (datele limita de utilizare optimă) și temperatura de stocare

		New Paradise		
FICAT PUI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsul trebuie să fie congelat, ambalat în pungi/cutii fără carcasă de gheață și identificat printr-o etichetare care să ateste DLUO (datele limita de utilizare optimă) și temperatura de stocare
PIEPT DE PUI CU OS CONGELA T	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs cu os, congelat, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, fără pene sau fulgi, suprafața exterioară uscată, de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei; produsul trebuie să fie identificat printr-o etichetare care să ateste DLUO (datele limită de utilizare optimă) și temperatura de stocare
FILE DIN PIEPT DE PUI FARA PIELITA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Congelat, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, suprafața exterioară uscată, de culoare roz până la alb-gălbui, cu miros plăcut, caracteristic speciei; produsul trebuie să fie identificat printr-o etichetare care să ateste DLUO (datele limită de utilizare optimă) și temperatura de stocare
INIMI DE PUI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsul trebuie să fie congelat, cu aspect curat, fără carcasă de gheață, ambalat în pungi/cutii care nu trebuie să conțină gheață și identificat printr-o etichetare care să ateste DLUO (datele limita de utilizare optimă) și temperatura de stocare
PIEPT DE PUI DEZOSAT	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant	24 ORE	Produs fara os, congelat, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, fără pielita, suprafața exterioară uscată, de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei; produsul trebuie să fie identificat printr-o

		Sport si Centrul de agrement New Paradise		etichetare care să ateste DLUO (datele limită de utilizare optimă) și temperatura de stocare
PIPOTE DE PUI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsul trebuie să fie congelat, cu aspect curat, fără piele, fără carcasă de gheață, ambalat în pungi/cutii care nu trebuie să conțină gheață și identificat printr-o etichetare care să ateste DLUO (datele limita de utilizare optimă) și temperatura de stocare
PUI GRILLER COGELAT	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsul trebuie să fie congelat, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, fără pene sau fulgi, suprafața exterioară de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei, pe secțiune țesutul muscular de culoare roșie închisă, cu consistență scăzută, fără infiltrații de apă sau lichide biologice și fără acumulări anormale la nivelul articulațiilor, ambalat individual identificat printr-o etichetare care să ateste DLUO (datele limită de utilizare optimă) și temperatura de stocare, sub forma de pui grill, fără cap, gât și gheare, fără organe, cu o greutate de cca. 1,200–1,500Kg /bucata. Produsul nu trebuie să fie refrigerat după congelare
PULPE PUI CU SPATĂ	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Pulpe întregi (jumătăți posterioare) , congelate, fără grasime, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, fără pene sau fulgi, suprafața exterioară de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei; produsul trebuie sa fie identificat printr-o etichetare care sa ateste DLUO (datele limita de utilizare optimă) și temperatura de stocare
PULPE DE PUI FARA SPATA CONGELAT	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de	24 ORE	Congelate, fără grasime, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, fără pene sau fulgi, suprafața exterioară de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei; produsul trebuie sa fie identificat printr-o etichetare care sa ateste DLUO (datele limita de utilizare optimă) și temperatura de stocare

		agrement New Paradise		
PULPE PUI DEZOSAT E	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	fără grasime, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, fara pielita, fără pene sau fulgi, suprafața exterioară de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei; produsul trebuie sa fie identificat printr-o etichetare care sa ateste DLUO (datele limita de utilizare optimă) și temperatura de stocare
PULPE SUPERIOA RE	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	congelate, fără grăsime, fără carcasă de gheață, cu aspect curat, fără pene sau fulgi, suprafața exterioară de culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime (alb-gălbui), cu miros plăcut, caracteristic speciei; produsul trebuie să fie identificat printr-o etichetare care să ateste DLUO (datele limita de utilizare optimă) și temperatura de stocare

LOT 4: CARNE DE CURCAN

Denumire produs	Unitat ea de masur a	Loc de livrare	Termen maxim de livrare	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
ARIPI DE CURCAN CONGELA T	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agremen t New Paradise	24 ORE	Sunt reprezentate de humerus, radius și ulna cu musculatura în aderență naturală. Caracteristicile pe care trebuie să le îndeplinească starea termică sunt: Congelată - Aripile de curcan congelate în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maximum - 12°C; la ciocănire dă un sunet clar. Proprietăți organoleptice: Aspect: Aripile de curcan, curate, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Culoarea musculaturii: Roz-roșiatică, caracteristică. Consistența musculaturii: Fermă și elastică. Miros: La suprafață și în secțiune miros caracteristic, fără miros străin. Caracteristicile bulionului: Curat, transparent, cu nuanță opalescentă, fără flocoane sau sediment, cu grăsime topită la suprafață sub formă de peliculă sau insule. Proprietăți fizico-chimice: Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100 g, max. 35; pH: 5,8...6; Reacția pentru hidrogen sulfurat:

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

				negativă; Reacția Kreis: negativă. Proprietăți microbiologice: Numărul total de germeni aerobi mezofili, la suprafață: max. 20/câmp microscopic; Numărul total de germeni aerobi mezofili, în profunzime: absent/g; Salmonella: absent/25g; Bacterii sulfito-reducătoare: max. 1/g. Reguli pentru verificarea calității: Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice, starea termică, proprietățile fizico-chimice, proprietățile microbiologice. Se livrează congelate, ambalate în pungi din plastic sau caserole. Ambalajele individuale se închid prin termosudare, cu clemă metalică, în vid sau în caserole
PIEPT CURCAN CONGELAT DEZOSAT	KG	DJST Constanta (Hotel Sport , Restauran nt Sport si Centrul de agremen t New Paradise	24 ORE	Reprezintă masa musculară obținută în urma dezosării pieptului de curcan și a îndepărtării pielii. Caracteristicile pe care trebuie să le îndeplinească starea termică sunt: Congelată - Pieptul de curcan fără os și piele răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maximum - 12°C. Proprietăți organoleptice: Aspect: Masa musculară fără pielea aderentă, obținută în urma dezosării pieptului de curcan. Pieptul de curcan, fără os și piele, curat, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Culoarea musculaturii: Roz-roșiatică, caracteristică. Consistența musculaturii: Fermă și elastică. Miros: La suprafață și în secțiune miros caracteristic, normal, fără miros străin. Caracteristicile bulionului: Curat, transparent, cu nuanță opalescentă, fără flocoane sau sediment cu grăsime topită la suprafață sub formă de peliculă sau insule. Proprietăți fizico-chimice: Azot ușor hidrolizabil, mg NH₃/100 g, max. 35; pH: 5,8...6; Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă; Reacția Kreis: negativă. Proprietăți microbiologice: Numărul total de germeni aerobi mezofili, la suprafață: max. 20/câmp microscopic; Numărul total de germeni aerobi mezofili, în profunzime: absent/g; Salmonella, în profunzime: absent/25g; Bacterii sulfito-reducătoare în profunzime: max. 1UFC /g. Reguli pentru verificarea calității: Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice, starea termică, proprietățile fizico-chimice, proprietățile microbiologice. Se livrează congelat, ambalat în pungi din plastic sau caserole de max. 2 kg. Ambalajele individuale se închid prin termosudare, cu clemă

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

				metalică, în vid sau în caserole
PULPE DE CURCAN CONGELATE DEZOSATE	KG	DJST Constanta (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Pulpe dezodate curcan fără piele să fie proaspete fără suprafețe lipicioase, fără pete de mușgai și semne de infestare, să nu lase urme de godeu, lichidul sinovial să fie clar să nu fie tulbure, să nu fie cu gust de grăsime rancedă, să nu aibă miros de fermentație, putrefacție și orice alt miros străin tipului specific, cu aviz sanitar-veterinar. Pe ambalaj să aibă scris denumirea produsului, producătorul, locul de origine, termenul de valabilitate

LOT 5: CARNE DE RATA

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Termen maxim de livrare	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
PIEPT DE RATA	KG	DJST Constanta (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Reprezintă masa musculară obținută în urma dezosării pieptului de rata. Caracteristicile pe care trebuie să le îndeplinească starea termică sunt: Congelată - Pieptul de rata fără os, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maximum - 12°C. Proprietăți organoleptice: Aspect: Masa musculară, obținută în urma dezosării pieptului de rata. Pieptul de rata, fără os, curat, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Culoarea musculaturii: Roz-roșiatică, caracteristică. Consistența musculaturii: Fermă și elastică. Miros: La suprafață și în secțiune miros caracteristic, normal, fără miros străin. Caracteristicile bulionului: Curat, transparent, cu nuanță opalescentă, fără flocoane sau sediment cu grăsime topită la suprafață sub formă de peliculă sau insule. Proprietăți fizico-chimice: Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100 g, max. 35; pH: 5,8...6; Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă; Reacția Kreis: negativă. Proprietăți microbiologice: Numărul total de germeni aerobi mezofili, la suprafață: max. 20/câmp microscopic; Numărul total de germeni aerobi mezofili, în profunzime: absent/g; Salmonella, în profunzime: absent/25g; Bacterii sulfito-reducătoare în profunzime: max. 1UFC /g. Reguli pentru verificarea calității: Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: ambalarea,

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

				marcarea, proprietățile organoleptice, starea termică, proprietățile fizico-chimice, proprietățile microbiologice. Se livrează congelat, ambalat în pungi din plastic sau caserole de max. 2 kg. Ambalajele individuale se închid prin termosudare, cu clemă metalică, în vid sau în caserole
--	--	--	--	---

6: CARNE DE PESTE

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Termen maxim de livrare	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
CRAP	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Trunchi cu cap si coada, produs proaspat. Ambalat , insotit de certificat de calitate, certificat sanitar veterinar, eticheta , conform normelor legale in vigoare, data expirarii. Miros, culoare si aspect specific, fara modificari. Peste nu trebuie sa aiba deteriorari, sa nu fie refrigerat si apoi congelat, sa nu fie lipicios. Nu se admit aglomerari de gheata.
DORADA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Peste proaspat insotit eticheta conform normelor legale in vigoare si data expirarii. Miros, culoare si aspect specific, fara modificari. Pestele nu trebuie sa aiba deteriorari, sa nu fie refrigerat si apoi congelat, sa nu fie lipicios. Nu se admit aglomerari de gheata.
FILE CRAP	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	File proaspat de crap, cu eticheta conform normelor legale in vigoare si data expirarii. Miros, culoare si aspect specific, fara modificari. Peste nu trebuie sa aiba deteriorari, sa nu fie refrigerat si apoi congelat, sa nu fie lipicios. Nu se admit aglomerari de gheata
FILE PASTRAV	KG	DJST Constanța (Hotel Sport ,	24 ORE	Ambalat , insotit de certificat de calitate, certificat sanitar veterinar, eticheta pe fiecare cutie conform normelor legale in vigoare, data congelarii si data expirarii.

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

		Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise		Miros, culoare si aspect specific, fara modificari. Bucatile de peste trebuie acoperite la suprafata cu o pojghita de gheata uniforma si continua, fara semne de decongelare superficiala, locuri umede, patate sau mucegaite. Bucatile de peste nu trebuie sa aiba deteriorari, sa nu fie refrigerate si apoi congelate, sa nu fie lipicioase. Nu se admit aglomerari de gheata.
FILE SALAU	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Ambalat , insotit de certificat de calitate, certificat sanitar veterinar, eticheta pe fiecare cutie conform normelor legale in vigoare, data congelarii si data expirarii. Miros, culoare si aspect specific, fara modificari. Bucatile de peste trebuie acoperite la suprafata cu o pojghita de gheata uniforma si continua, fara semne de decongelare superficiala, locuri umede, patate sau mucegaite. Bucatile de peste nu trebuie sa aiba deteriorari, sa nu fie refrigerate si apoi congelate, sa nu fie lipicioase. Nu se admit aglomerari de gheata
FILE SOMON	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	File de somon eviscerat, fara cap, fara coada, fara piele, congelat.Ambalat, insotit de certificat de calitate, certificat sanitar veterinar, eticheta pe fiecare cutie conform normelor legale in vigoare, data congelarii si data expirarii.Miros, culoare si aspect specific, fara modificari. Bucatile de peste trebuie acoperite la suprafata cu o pojghita de gheata uniforma si continua, fara semne de decongelare superficiala, locuri umede, patate sau mucegaite. Bucatile de peste nu trebuie sa aiba deteriorari, sa nu fie refrigerate si apoi congelate, sa nu fie lipicioase. Nu se admit aglomerari de gheata.
MACROU	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Macrou congelat, sub formă de brichete sau bucăți congelate individual (fără cap,coadă și eviscerat). Brichetele de pește trebuie acoperite la suprafata cu o pojghita de gheata uniforma si continua, fara semne de decongelare superficiala, locuri umede, patate sau mucegaite. Culoare albă, specifică speciei, Miros și gust plăcut fără miros străin, închis sau alterat și după decongelare produsul trebuie să aibă proprietățile peștelui proaspăt, 200-400gr/buc. Nu se admit produse

				recongelate.
SALAU	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Brichete mari, întregi cu suprafața curată, netedă, corespunzător șalăului congelat. Brichetele de pește trebuie acoperite la suprafața cu o pojghita de gheața uniformă și continuă, fără semne de decongelare superficială, locuri umede, pătate sau mucegăite. Culoare albă, specifică speciei, Miros și gust plăcut fără miros străin, închis sau alterat și după decongelare produsul trebuie să aibă proprietățile peștelui proaspăt, 200-400 gr/buc Nu se admit produse recongelate
PASTRV	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Peste proaspăt sau congelat la solicitarea autorității contractante de Culoare albă, specifică speciei, Miros și gust plăcut fără miros străin, închis sau alterat și după decongelare produsul trebuie să aibă proprietățile peștelui proaspăt, 200-250 gr/buc.
SOMON	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Medalioanele să prezinte suprafața netedă, cu carnea curată, sănătoasă, tare, fără pete. Culoare portocaliu deschis, uniformă. Mirosul este plăcut, gustul consistent, specific de pește proaspăt. Fără gust și miros străin sau ranced. Ambalaj pungă de 1 kg.
GUVIZI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Pește cu carne albă, cu suprafață curată, netedă, culoare specifică speciei, miros și gust plăcut fără miros străin, închis sau alterat.

LOT 7: PREPARATE PE BAZĂ DE CARNE

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Termen maxim de livrare	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
BACON FARA SORIC	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs semiafumat refrigerat format din carne de porc. Suprafața să fie curată, uscată, de culoare roz roșiatic, afumată natural. Temperatura de păstrare +2...+12° C. Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului; localitatea; denumirea sortimentului; menționarea speciilor de animale de la care provine carnea; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de păstrare; cantitatea netă; marcajul de control sanitar veterinară a abatorului; mențiune care să permită identificarea lotului. Produsul se depozitează respectând indicațiile producătorului. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar – veterinar de către organismele specializate
CÂRNAȚI ORI AFUMAȚI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	. Cârnații afumați se fabrică din carne de porc, carne de vită și slănină.apă: maxim 50%; substanțe grase: maxim 43%; <u>formă și dimensiune</u> : bucăți de 15-30 cm lungime, cu diametrul de 15-30 mm, obținute prin răsucire în șirag a mațelor de oaie; <u>aspect exterior</u> : galben-brun către roșcat, specifică produselor supuse tratamentului termic (de fierbere și afumare dublă); <u>aspect pe secțiune</u> : masa mozaicată, cu bucăți de carne de culoare roz și bucăți de slănină, înglobate în bradt; <u>gust și miros</u> : specific componentelor și condimentelor folosite; <u>consistență</u> : semitare; <u>condiții de păstrare</u> : temperatură 6 ⁰ -8 ⁰ C, umiditate 75-80%; <u>termen de garanție</u> : minim 15 zile de la data fabricației; Nu se admit produsele care conțin carne separată mecanic și subproduse comestibile de abator. Fără conținut de adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon sau amidonuri modificate.
CÂRNAȚI DE PORC	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs proaspăt din carne de porc în membrană naturală comestibilă. Produsele nu trebuie să prezinte semn de alterare. Ambalare: conform reglementărilor legale în vigoare (NORME din 16 august 2006cu privire la comercializarea produselor din carne) si ordinul nr. 560/1.271/339/210/2006 (pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne)
CABANOS	KG	DJST	24	Cârnați subțiri, uscați, din carne de porc ușor afumați,

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

		Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	ORE	de culoare specifica sortimentului, gust deosebit de usturoi, cimbru, piper, boia iute, produs de calitate superioară, ambalaj, membrana naturală. Ambalare: conform reglementărilor legale în vigoare (NORME din 16 august 2006cu privire la comercializarea produselor din carne) si ordinul nr. 560/1.271/339/210/2006 (pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne)
CIOLAN AFUMAT	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs semiafumat refrigerat format din carne de porc. Suprafața ciolanelor să fie curată, uscată, de culoare roz roșiatic, afumată natural. Temperatura de păstrare +2...+12° C. Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului; localitatea; denumirea sortimentului; menționarea speciilor de animale de la care provine carnea; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de păstrare; cantitatea netă; marcajul de control sanitar veterinară a abatorului; mențiune care să permită identificarea lotului. Produsul se depozitează respectând indicațiile producătorului. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar – veterinar de către organismele specializate
COSTITA/S UNICULITA AFUMATA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs semiafumat refrigerat format din costite de porc. Suprafața coastelor să fie curată, uscată, de culoare roz roșiatic, afumată natural. Temperatura de păstrare +2...+12° C. Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului; localitatea; denumirea sortimentului; menționarea speciilor de animale de la care provine carnea; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de păstrare; cantitatea netă; marcajul de control sanitar veterinară a abatorului; mențiune care să permită identificarea lotului. Produsul se depozitează respectând indicațiile producătorului. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar – veterinar de către organismele specializate
COTLET HAIDUCE SC/ MUSCHI DE PORC	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de	24 ORE	Produs fiert și afumat, mușchi porc, sare, stabilizatori, condimente (usturoi), extracte de condimente, aromă, potențiator de aromă, antioxidant; gust și miros plăcut, picant, caracteristic condimentelor utilizate; consistența frageda, semitare

		agrement New Paradise		
CREMWU RSTI PIEPT PUI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Proprietăți organoleptice: Aspect exterior: Înveliș continuu, nedeteriorat; suprafață curată, nelipicioasă. Aspect pe secțiune: Pastă fină din piept de pasare, omogenă, compactă, fără goluri mari de aer, fără flaxuri sau grăsime topită. Formă: Bucăți cilindrice, obținute prin răsucirea membranelor utilizate. Consistență: Moale, elastic. Miros și gust: Specific produsului proaspăt și condimentelor utilizate; fără gust sau miros străin. Proprietăți fizico-chimice: Apă, %, max.70; Substanțe grase, %, max.27; Clorură de sodiu, %, max.3; Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100g, max.30; Substanțe proteice totale, %, min.10; Reacția hidrogen sulfurat negativă; Reacția Kreis negativă; Proprietăți microbiologice: Bacterii coliforme: max.10/g; Escherichia coli: max. 1/g; Salmonella: absent/25g; Stafilococ coagulazo-pozitiv: max. 10/g; Bacillus cereus:absent/g; Bacterii sulfito-reducătoare: max. 10/g. Reguli pentru verificarea calității: Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice, proprietățile fizico-chimice, proprietățile microbiologice
CREMWU RSTI PORC	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Compoziție: Carne de porc- minim 60%; apa, gusa de porc fără șorici, sare, amidon din cartofi, stabilizatori (difosfati, trifosfati), proteine din lapte; membrana naturala sau artificiala comestibila. Formă și dimensiune: bucăți cilindrice cu diametrul de 18-28 mm și 12-15 cm lungime obținute prin răsucire în șiraguri a mațelor subțiri de oaie sau de porc; Aspect exterior și culoare: roz-pal; Gust și miros: plăcut, specific condimentelor folosite; Consistență: moale, elastică; Termen de garanție: minim 10 zile de la data fabricației; condiții de păstrare: temperatura 0 ⁰ - 6 ⁰ C, umiditate 75-80%; Nu se admit produsele care conțin carne separată mecanic și subproduse comestibile de abator
JAMBON PORC PRESAT	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	; aspect: Bucăți compacte, cu dimensiuni și forme corespunzătoare formelor de presare folosite, cu suprafețe tăiate îngrijit (fără franjuri), curate, nelipicioase, de culoare uniformă; aspect pe secțiune: Masa compactă din pulpă porc sau spată porc, slănină și alte ingrediente, nesfărâmicioasă la tăiere, de culoare uniformă, de la roz la roșu. Grăsime de culoare albă sau albă cu nuanțe de roz, fără pete cenușii sau îngălbeniri. Nu se admite folosirea cărnii separată mecanic, a subproduselor comestibile de abator, a șoricului și a emulsiei de șorici; consistență: Fragedă, suculentă; miros și gust: Plăcut, specific produsului fiert, potrivit de sărat, fără gust și miros străin; forma: Bucăți cilindrice sau paralelipipedice; Se obține din pulpă de porc prin saramurare, dezosare și fierbere în forme-prese
JAMBON	KG	DJST	24	Bucăți compacte, cu dimensiuni și forme

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

PUI		Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	ORE	corespunzătoare formelor de presare folosite, cu suprafețe tăiate îngrijit (fără franjuri), curate, nelipicioase, de culoare uniformă; <u>aspect pe secțiune</u> : Masa compactă din carne de pui și alte ingrediente, nesfărâmicioasă la tăiere, de culoare uniformă, de la roz la roșu. Grăsime de culoare albă sau albă cu nuanțe de roz, fără pete cenușii sau îngălbeniri. Nu se admite folosirea cârnii separată mecanic, a subproduselor comestibile de abator, a șoricului și a emulsiei de șorici; <u>consistență</u> : Fragedă, suculentă; <u>miros și gust</u> : Plăcut, specific produsului fiert, potrivit de sărat, fără gust și miros străin; <u>forma</u> : Bucăți cilindrice sau paralelipipedice; Se obține din pulpă de porc prin saramurare, dezosare și fierbere în forme-prese
KAISER	<u>KG</u>	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	<u>Aspect</u> : Suprafața curată, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului, caracteristica produsului afumat, fără mucegai, impurități, corpuri străine, fără mameloane. <u>aspect pe secțiune</u> : Carne de culoare roșcată, întrepătrunsă de straturi de slănină alb-gălbuie, specifică produsului conservat prin fierbere și afumare; <u>consistență</u> : Fragedă semitare; <u>miros și gust</u> : Plăcut, specific produsului, fără gust și miros străin; <u>formă</u> : Bucăți de piept porc fără os, aproximativ dreptunghiulare, cu sau fără șorici, lungime de 20-30cm și lățime de max.10-15cm. <u>condiții de marcă și etichetare</u> : Kaizerul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului și localitatea; denumirea sortimentului; data fabricației; componentele principale (materii prime, condimente, aditiv); termenul de valabilitate; condiții de păstrare; menționarea procedurilor de fabricație sau natura tratamentelor utilizate;
MICI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs proaspăt din carne de porc-vita; Ambalați la casoletă; Produs congelat;
MUȘCHI DE PORC AFUMAT	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New	24 ORE	Muschi de porc fiert si afumat ,Produs ambalat, vidat.

		Paradise		
PATRAMA DE OAIE	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Pastramă de oaie este fabricată prin sărarea și afumarea cărnii de oaie. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior: Suprafață curată, fără mucegai sau corpuri străine, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului. Aspect pe secțiune: Carne de culoare roșie-brună, fără cartilagii și flaxuri tari. Formă: Bucăți de carne de oaie de formă neregulată, fara franjuri. Bucatile au diametru de min. 7 cm, pentru a putea fi feliate. Miros și gust: Plăcut, specific produsului și condimentelor folosite fără gust și miros străin. Consistența: Semitare. Proprietăți fizico-chimice: Clorură de sodiu, %, max. 5; Substanțe proteice totale, % min. 15; Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100 g, max. 45; Reacția hidrogen sulfurat: negativă; Reacția Kreis: negativă. Proprietăți microbiologice: Bacterii coliforme: max. 100/g; Escherichia coli: max. 10/g; Salmonella: absent/25g; Stafilococ coagulazo-pozitiv: max. 10/g; Bacillus cereus: max. 10/g; Bacterii sulfito-reducătoare: max. 100/g. Reguli pentru verificarea calității: Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice, greutatea netă, proprietățile fizico-chimice, proprietățile microbiologice
PASTRAMĂ AFUMATĂ DE PORC	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Pastramă de porc este fabricată prin sărarea și afumarea cărnii de porc, obținută din pulpă și mușchii dorsali. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior: Suprafață curată, fără mucegai sau corpuri străine, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului. Aspect pe secțiune: Carne de culoare roșie-brună, fără cartilagii și flaxuri tari. Formă: Bucăți de carne de porc (pulpă și spate) de formă neregulată, fara franjuri. Bucatile au diametru de min. 7 cm, pentru a putea fi feliate. Miros și gust: Plăcut, specific produsului și condimentelor folosite fără gust și miros străin. Consistența: Semitare. Proprietăți fizico-chimice: Clorură de sodiu, %, max. 5; Substanțe proteice totale, % min. 15; Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100 g, max. 45; Reacția hidrogen sulfurat: negativă; Reacția Kreis: negativă. Proprietăți microbiologice: Bacterii coliforme: max. 100/g; Escherichia coli: max. 10/g; Salmonella: absent/25g; Stafilococ coagulazo-pozitiv: max. 10/g; Bacillus cereus: max. 10/g; Bacterii sulfito-reducătoare: max. 100/g. Reguli pentru verificarea calității: Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice, greutatea netă, proprietățile fizico-chimice, proprietățile microbiologice
PASTRAMĂ AFUMATĂ	KG	DJST Constanța (Hotel	24 ORE	Pastramă din piept de pasăre se obține din piept de pasăre supus unui proces de fierbere, sărare, condimentare și afumare. Va fi ambalată individual în

DE PUI		Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise		pungi vacuum PA/PE. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior: Suprafață curată, nelipicioasă; culoare specifică sortimentului. Aspect pe secțiune: Carne de culoare roz-roșiatică, specifică produselor supuse conservării și afumării. Nu se admit porțiuni de carne crudă. Formă: Bucăți compacte, de formă specifică porțiunilor anatomice. Miros și gust: Plăcut, specific produsului și condimentelor folosite; fără gust și miros străin. Consistența: Semitare. Proprietăți fizico-chimice: Clorură de sodiu, %, max. 3,5; Substanțe proteice totale, % min. 15; Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100 g, max. 45; Reacția hidrogen sulfurat: negativă; Reacția Kreis: negativă. Proprietăți microbiologice: Salmonella: absent/25g; <i>Reguli pentru verificarea calității:</i> Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice, proprietățile fizico-chimice, proprietățile microbiologice.
RULADA DE PUI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs semiafumat refrigerat format din carne de pui. Suprafața să fie curată, uscată, de culoare roz roșiatic, afumată natural. Temperatura de păstrare +2...+12° C. Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului; localitatea; denumirea sortimentului; menționarea speciilor de animale de la care provine carnea; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de păstrare; cantitatea netă; marcajul de control sanitar veterinară a abatorului; mențiune care să permită identificarea lotului. Produsul se depozitează respectând indicațiile producătorului. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar – veterinar de către organismele specializate
SALAM DE VARĂ	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	fabricat din carne de porc, slănină, condimente și adaosuri în diferite proporții; preparate prin fierbere, uscare și afumare prezentate sub formă de batoane, corespunzătoare membranelor naturale sau artificiale folosite; suprafața curată nelipicioasă, fără aglomerări de apă, grăsime și de condimente, fără corpuri straine, fragmente de os; cu înveliș continuu aderent la compoziție nedeteriorat, de culoare specifică, cu o compoziție compactă și mozaicată, nu se admit bucăți de flaxuri și goluri de aer mai mari de 3 mm; să păstreze integritatea feliei la tăiere
SALAM TIP SIBIU	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura	24 ORE	Compact cu slănină albă, uniform răspândită, fără gust sau miros străin și să nu prezinte aspect murdar, membrane zbârcite, arsuri, crăpături, mucilagiu, mucegai verde, să nu fie umezite, consistența să nu fie moale, cu umplutura desprinsă de membrane, nelegată,

		nt Sport si Centrul de agrement New Paradise		sfârâmată, cu pete verzi sau goluri de aer
SPECIALI TATI DIN CARNE DE PUI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	<u>Caracteristici produs:</u> Produs fiert; <u>Înveliș:</u> membrane artificiale (cutisin) sau membrane naturale (funduri de vită); <u>Formă și dimensiuni:</u> lungime 30-40 cm; diametru 70-100 mm; <u>Aspect exterior și culoare:</u> suprafața curată, nelipicioasă fără aglomerări de grăsime topită și apă, la capetele batonului și sub membrana. Culoare specifică produselor afumate și membranelor utilizate. <u>Aspect pe secțiune:</u> bradț din carne porc lucru de culoare roz – roșie, cu bucăți de pulpă sau spată porc, răspândite în masa produsului în procent de minim 30%. Fără conținut de adaosuri proteice de origine vegetală. Nu se admite folosirea cârnii separată mecanic, a subproduselor comestibile de abator, a șoricului și a emulsiei de șorici. <u>Gust și miros:</u> plăcut, specific produsului, condimente naturale, fără gust sau miros străin de stătut, încins, acru, mucegai, rânced; <u>Consistență:</u> elastică
SNITEL DE PUI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs congelat format din carne de pui. Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului; localitatea; denumirea sortimentului; menționarea speciilor de animale de la care provine carnea; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de păstrare; cantitatea netă; marcajul de control sanitar veterinară a abatorului; mențiune care să permită identificarea lotului. Produsul se depozitează respectând indicațiile producătorului. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar – veterinar de către organismele specializate
SNITEL DE PUI- TIP NUGGETS	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs congelat format din carne de pui. Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului; localitatea; denumirea sortimentului; menționarea speciilor de animale de la care provine carnea; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de păstrare; cantitatea netă; marcajul de control sanitar veterinară a abatorului; mențiune care să permită identificarea lotului. Produsul se depozitează respectând indicațiile producătorului. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar – veterinar de către organismele specializate
ȘUNCĂ	KG	DJST	24	<u>aspect:</u> Bucăți compacte, cu dimensiuni și forme

PRESATĂ PORC		Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise	ORE	corespunzătoare formelor de presare folosite, cu suprafețe tăiate îngrijit (fără franjuri), curate, nelipicioase, de culoare uniformă; <u>aspect pe secțiune</u> : Masa compactă din pulpă porc sau spată porc, slănină și alte ingrediente, nesfărâmicioasă la tăiere, de culoare uniformă, de la roz la roșu. Grăsime de culoare albă sau albă cu nuanțe de roz, fără pete cenușii sau îngălbeniri. Nu se admite folosirea cărnii separată mecanic, a subproduselor comestibile de abator, a șoricului și a emulsiei de șorici; <u>consistență</u> : Fragedă, succulentă; <u>miros și gust</u> : Plăcut, specific produsului fiert, potrivit de sărat, fără gust și miros străin; <u>forma</u> : Bucăți cilindrice sau paralelipipedice; Se obține din pulpă de porc prin saramurare, dezosare și fierbere în forme-prese
ȘUNCĂ PRESATĂ PUI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	<u>aspect</u> : Bucăți compacte, cu dimensiuni și forme corespunzătoare formelor de presare folosite, cu suprafețe tăiate îngrijit (fără franjuri), curate, nelipicioase, de culoare uniformă; <u>aspect pe secțiune</u> : Masa compactă din pulpă pui, slănină și alte ingrediente, nesfărâmicioasă la tăiere, de culoare uniformă, de la roz la roșu. Grăsime de culoare albă sau albă cu nuanțe de roz, fără pete cenușii sau îngălbeniri. Nu se admite folosirea cărnii separată mecanic, <u>consistență</u> : Fragedă, succulentă; <u>miros și gust</u> : Plăcut, specific produsului fiert, potrivit de sărat, fără gust și miros străin; <u>forma</u> : Bucăți cilindrice sau paralelipipedice; Se obține din pulpă de pui prin saramurare, dezosare și fierbere în forme-prese
TOBĂ	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs fiert tradițional cu carne de porc, șorici, limbă, urechi, condimentat și învelit în membrană naturală/artificială. Termen de valabilitate 20 zile, temperatura de păstrare 2-5 grade C.
BABIC	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs din carne de oaie și vită, condimentat cu arome specifice, naturale, pentru procesul lung de maturare, ghiudem si se pastreaza la temperatura de 5-15 grade C.umiditate max.75%.Produs 100% natural, crud, uscat.
GHIUDEM	KG	DJST Constanța (Hotel	24 ORE	Produs din carne de vită 75% și porc 25%, 100% natural, crud și uscat, condimentat cu arome specifice, baton legat sub formă de inel presat de cca 250gr,

		Sport , Restaura nt Sport si Centrul de agrement New Paradise		membrană naturală sau artificială. Temperatura optimă de păstrare 26 grade C., termen de valabilitate 90 zile.
HAMBURG ER	KG	Constanța (Hotel Sport și Restaura nt Sport)	24 ORE	Produs format dintr-o chiflă, felie de carne tocată din pui, porc sau vită la grătar și diverse legume: roșii, ardei, varză, salată, cartofi prăjiți și sosuri. Termen de valabilitate 24 ore, gramaj min.300 gr.

LOT 8: DIVERSE PRODUSE LACTATE

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Termen maxim de livrare	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
BRANZA CU SMANTANA TIP FAGARAS	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs obținut din lapte de vacă integral sau degresat, pasteurizat cu adaos de culturi selecționate de bacterii lactice și pus în consum în stare proaspătă. Laptele și materialele auxiliare folosite la fabricarea brânzei proaspete de vacă trebuie să corespundă cu specificațiile de produs și legislației sanitare și sanitar veterinară în vigoare. Nu conține stabilizatori și conservanți. Proprietăți organoleptice: Aspect și consistență: masa omogenă, curată, cremoasă, nesfărâmicioasă sau slab grunjoasă, fără scurgere de zer. Culoare alb până la alb-gălbuie uniformă în toata masa. Miros și gust: placut, caracteristic de fermentație lactică fără miros și gust străin. Tip de ambalaj: cutie de plastic cu capac ermetic, de diferite mărimi. Pe ambalajul individual se marchează ziua și luna expirării produsului, lotul.
BRANZA DULCE PROASPATA DE VACI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si	24 ORE	Produs obținut din lapte de vacă integral sau degresat, pasteurizat cu adaos de culturi selecționate de bacterii lactice și pus în consum în stare proaspătă. Laptele și materialele auxiliare folosite la fabricarea brânzei proaspete de vacă trebuie să corespundă cu specificațiile de produs și legislației sanitare și sanitar veterinară în vigoare. Nu

		Centrul de agrement New Paradise		conține stabilizatori și conservanți. Proprietăți organoleptice: Aspect și consistență: masa omogenă, curată, cremoasă, nesfărâmicioasă sau slab grunjoasă, fără scurgere de zer. Culoare alb până la alb-gălbuie uniformă în toata masa. Miros și gust: plăcut, caracteristic de fermentație lactică fără miros și gust străin. Tip de ambalaj: cutie de plastic cu capac ermetic, de diferite mărimi, cu greutate maxim 1 kg. Pe ambalajul individual se marchează ziua și luna expirării produsului, lotul. Pentru fiecare lot fabricat se va emite buletin de analiză de către laboratorul fabricii. Termenul de valabilitate este de 8 zile de la data ambalării, în condițiile prevăzute mai sus
BRANZA FETA	KG	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Branza obtinuta din lapte de oaie si lapte de capra.
BRANZA TOFU	KG	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Brânză din lapte de soia, coagulat cu apă de mare sau cu produse precum nigari: clorură de magneziu, sulfat de calciu sau acid citric. Sursă de proteine și conține totii cei 9 aminoacizi esențiali.
BRANZA TOPITA CUTIE 280 GR (16 BUC/CUT.)	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Generalități: Produs obținut din caș de lapte de vacă, brânză fermentată sau brânză proaspătă, unt, lapte praf, prin topirea și emulsionarea acestora la temperatura de pasteurizare, sub influența agenților emulgatori. Proprietăți organoleptice: Aspect de pastă curată, fină, lucioasă, omogenă, fără goluri de fermentație, fără cristale de săruri de topire, fără corpuri străine, adaosuri repartizate uniform. Consistența moale, ușor elastică, extra tartinabilă, culoare albă până la galben-deschis, uniformă în toată masa. Miros și gust plăcut, caracteristic, potrivit de sărat, fără gust și miros străin. Ambalare: Bucăți de brânză topită ambalate în batoane de diferite mărimi, nu mai mari de 300 gr Termenul de valabilitate: 2 luni de la data fabricației.
CAȘCAVAL 1 KG	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Conținut: minimum 45 % grăsime; Sortimentele vor fi ambalate în vid, de 1 Kg; Aspect exterior, cu coaja tare, întreagă, netedă, curată, fără crăpături; Aspect în secțiune: miez curat, omogen, fără urme de mușgai, culoare de la galben deschis la galben-cenușiu în toată masa; Consistența miezului tare, puțin elastică; Transport: Se face cu mijloace de transport frigorifice sau izoterme, curate, fără miros străin, cu menținerea temperaturii de 2-8°C pe toata durata transportului
CASCAVAL	KG	DJST	24	Cașcavalul de post, cașcavalul vegetarian este făcut din

DE POST		Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	ORE	uleiuri vegetale prelucrate (precipitate) prin diferite tehnologii și nu din lapte.
CASCAVAL PANE	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Cașcaval congelat (lapte , sare, culturi lactice, clorură de calciu, cheag), crustă (pesmet (făină de grâu , sare, drojdie, colorant (extract de boia)), apă, făină de grâu , sare, mix de boia (boia praf, extract de boia)), ulei de floarea soarelui, apă, amidon de porumb. Produsul poate să conțină urme de soia, ouă, țelină, muștar și semințe de susan. A se păstra la temperaturi de -18°C. A nu se recongela după decongelare. Ambalare: pungă de 2,5 kg sau pungi de 450 g, etichetat
CASCAVAL TIP MOTARELLA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Generalități: Brânzeturile cu pastă tare se prepară din lapte de vaca, prin închegare cu cheag, opărire și fermentare. Proprietăți organoleptice: Aspectul exterior coaja netedă, curată, întreaga, de culoare alb gălbuie, uniformă fără crăpături (se admit ușoare cute), pete sau urme de mușgai. În secțiune miezul trebuie să fie omogen, cu sau fără ochiuri de fermentație funcție de sortiment, culoare uniformă în toată masa de la alb la gălbui, consistența pastei tare, puțin elastică, frecat între degete puțin sfărâmicios însă suficient de gras. Gust și miros plăcut caracteristic brânzeturilor opărite din lapte de vacă, fără miros și gust străin.
CASCAVAL TIP PARMEZAN 0,5 Kg	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Generalități: Brânzeturile cu pastă tare (cașcavalul), se prepară din lapte de vaca, prin închegare cu cheag, opărire și fermentare. Proprietăți organoleptice: Aspectul exterior coaja netedă, curată, întreaga, de culoare gălbuie, uniformă fără crăpături (se admit ușoare cute), pete sau urme de mușgai. În secțiune miezul trebuie să fie omogen, cu sau fără ochiuri de fermentație funcție de sortiment, culoare uniformă în toată masa de la alb la gălbui, consistența pastei tare, puțin elastică, frecat între degete puțin sfărâmicios însă suficient de gras. Ambalare: pungi PAO/PE sau pungi Cryovac de diferite forme, nu mai mari de 0,5 Kg, termoredactabile sub vid, iar pentru transport se folosesc lăzi PVC conform STAS 8774 sau cutii carton închise prin lipire cu bandă adezivă. Termenul de valabilitate: 90 zile de la data fabricației.
CREMA BRANZA TIP ALMETTE	KG	DJST Constanța (Hotel Sport ,	24 ORE	Generalități: Produs obținut din de lapte de vacă, brânză fermentată sau brânză proaspătă, unt, lapte praf, prin topirea și emulsionarea acestora la temperatura de pasteurizare, sub influența agenților emulgatori. Proprietăți organoleptice:

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

150 GR		Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise		Aspect de pastă curată, fină, lucioasă, omogenă, fără goluri de fermentație, fără cristale de săruri de topire, fără corpuri străine, adaosuri repartizate uniform. Consistența moale, , extra tartinabilă, culoare albă până la galben-deschis, uniformă în toată masa. Miros și gust plăcut, caracteristic, potrivit de sărat, fără gust și miros străin. Marcare: Individuală, conform reglementărilor în vigoare. Termenul de valabilitate: 2 luni de la data fabricației
CREMA DE BRANZA TIP MASCARPO NE 250 GR	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Generalități: Produs obținut dinde lapte de vacă, brânză fermentată sau brânză te praf, Aspect de pastă curată, fină, lucioasă, omogenă, fără goluri de fermentație, fără cristale de săruri de topire, fără corpuri străine, adaosuri repartizate uniform. Consistența moale, ușor elastică, extra tartinabilă, culoare albă până la galben-deschis, uniformă în toată masa. Miros și gust plăcut, caracteristic, potrivit de sărat, fără gust și miros străin. Ambalare la cutie de 250 gr. Marcare: Individuală, conform reglementărilor în vigoare. Termenul de valabilitate: 2 luni de la data fabricației
FRISCA	KG	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Produs lactat obținut prin baterea smântânii, îndulci cu zahăr sau alți îndulcitori. Culoare albă, uniformă în toată masa.
IAURT 900 GR	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Ingrediente: Lapte de vacă pasteurizat la temperaturi înalte, culturi lactice selecționate, grăsime 3%; Aspect: coagul cu consistență fermă, cremos, consistent, fără eliminare de zer, fără bule de aer, la rupere să prezinte aspect de porțelan, omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice; Culoare: uniformă, alb-lptos, până la slab gălbui fără nuanțe străine; Miros și gust: specific plăcut, ușor acrișor, nu se admit gusturi și mirosuri străine; Ambalaj: pahare de plastic/polietilenă cu o greutate de 900 gr
IAURT CU FRUCTE 150 GR	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Obținut din lapte vacă pasteurizat, cu adaos de culturi de bacterii lactice selecționate; produs fabricat conform instrucțiilor tehnologice aprobate, cu respectarea reglementărilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare, fără conservanți, prezintă bucăți de fructe; culoare albă de lapte cu nuanța slab diferită, în funcție de pulpa de fruct continuă, cu aspect de coagul fin, compact, fără eliminare de zer, miros și gust plăcut răcoritor, specific fermentației lactice; ambalat în pahare de plastic/polietilena de 150 gr; ingrediente: Lapte de vaca pasteurizat, smântână, proteine din lapte, fermenți de iaurt și bucăți de fructe
IAURT DE BAUT TIP CHEFIR	KG	DJST Constanța (Hotel Sport	24 ORE	Ingrediente: Lapte de vacă pasteurizat la temperaturi înalte, culturi lactice selecționate, grăsime 3%; Aspect: coagul cu consistență fermă, cremos, consistent, fără eliminare de zer,

900 GR		, Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise		fără bule de aer, omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice; Culoare: uniformă, alb-lptos, până la slab gălbui fără nuanțe străine; Miros și gust: specific plăcut, ușor acrișor, nu se admit gusturi și mirosuri străine; Ambalaj: pahare de plastic/polietilenă cu o greutate de 900 gr
IAURT NATURAL DE BĂUT	KG	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Iaurt natural de băut, Ingrediente: Lapte de vacă pasteurizat la temperaturi înalte, culturi lactice selecționate, grăsime min.1,8% , 350gr.,
IAURT TIP SANA 1 L	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs lactat, obținut prin fermentarea laptelui de vacă, asemănătoare iaurtului sau laptelui bătut dar mai dulce decât acestea. Sana, rezultă prin fermentare acidă a laptelui nefiert, nepasteurizat, prin scăderea ph-ului, având loc coagularea proteinelor. Conține cel puțin 3,6 % grăsimi.Îmbuteliat la sticlă de 1L.
IAURT NATURAL 150 GR.	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Ingrediente: Lapte de vacă pasteurizat la temperaturi înalte, culturi lactice selecționate, grăsime 3,5%; Aspect: coagul cu consistență fermă, cremos, consistent, fără eliminare de zer, fără bule de aer, la rupere să prezinte aspect de porțelan, omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice; Culoare: uniformă, alb-lptos, până la slab gălbui fără nuanțe străine; Miros și gust: specific plăcut, ușor acrișor, nu se admit gusturi și mirosuri străine; Ambalaj: pahare de plastic/polietilenă cu o greutate de 150gr
INGHETAT A	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Consistență fină, omogenă în întreaga masă, fără cristale de gheață perceptibile sau aglomerări de grăsime sau stabilizatori; culoare uniformă, caracteristică aromei sau adaosului întrebunțat; gust plăcut, dulce sau dulce-acrișor, corespunzător aromei sau adaosului întrebunțat; miros plăcut, corespunzător aromei sau adaosului întrebunțat, fără mirosuri străine; conținut: tort de înghețată diverse sortimente; ambalaj: cutie de plastic; greutate netă: min. 1 kg; termen valabilitate: min 3 luni de la livrare
LAPTE UHT 1,5 GRASIME	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsul trebuie să fie sănătos, salubru, corespunzător pentru consum uman, fabricat, ambalat, marcat, depozitat, transportat și comercializat în condițiile de calitate și siguranță alimentară impuse de reglementările specifice; Aspectul exterior: învelișul exterior al ambalajului să fie continuu, rezistent, curat, uniform, să nu prezinte fisuri, cu suprafața curată, eticheta vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, aplicată corespunzător pe fiecare unitate de produs; Aspectul conținutului: compoziție lichidă,

				uniformă, omogenă, fără aglomerări în compoziție. Culoare caracteristică produsului; Gust și miros caracteristice produsului, plăcute. Nu se admit gust și miros străine, de acru, amar, ranced, stătut etc, ambalat la 1 L, grăsime 1,5%,
LAPTE UHT 3,5 GRASIME	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsul trebuie să fie sănătos, salubru, corespunzător pentru consum uman, fabricat, ambalat, marcat, depozitat, transportat și comercializat în condițiile de calitate și siguranță alimentară impuse de reglementările specifice; Aspectul exterior: învelișul exterior al ambalajului să fie continuu, rezistent, curat, uniform, să nu prezinte fisuri, cu suprafața curată, eticheta vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, aplicată corespunzător pe fiecare unitate de produs; Aspectul conținutului: compoziție lichidă, uniformă, omogenă, fără aglomerări în compoziție. Culoare caracteristică produsului; Gust și miros caracteristice produsului, plăcute. Nu se admit gust și miros străine, de acru, amar, ranced, stătut etc; Lapte de consum, de vacă, grăsime 3,5%, sortimentul „lapte ultrapasteurizat” (UHT); Produsul va fi ambalat în ambalaje convenționale, cu o cantitate netă de maxim 1 litru.
LAPTE CONDENSA T 250 BUC./CUT	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Lapte condensat ambalat la capsule de 10 gr, grasime 10 %, folosit in general pentru cafea.
SMANTANA 35%	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Aspect și consistență: omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau de substanțe proteice; Culoare – alb până la alb-gălbui, uniformă; Gust și miros: plăcut, slab acrișor specific de fermentație lactică, nu se admite gust și miros străin; Conținut de grăsime 35%
TELEMEA DE OAIE	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs obținut din lapte de oaie, cheag, sare. Culoare: alb-gălbui; masă uniformă, omogenă cu gust specific brânzei telemea de oaie; fără impurități. Ambalată în pungi PVC vidate; bucăți de 300-500 gr
TELEMEA VACĂ	KG	DJST Constanța (Hotel Sport	24 ORE	Produs obținut din lapte de vacă pasteurizat și normalizat, culturi lactice selecționate, cheag, sare. Proprietăți organoleptice: Aspectul exterior: bucăți întregi, cu suprafața

		, Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise		curată, se admit urme de sedila, sau crăpături la suprafață. Aspectul în secțiune: pastă curată, uniformă, se admit rare goluri de presare sau de fermentare. Consistență: masă compactă, legată, se rupe ușor fără a se sfărma, cu timpul cel mai scurt de maturare. Culoare albă, cu nuanțe de galben, uniformă în toata masa. Gust și miros plăcut, specific brânzei telemea din lapte de vacă. Condiții de admisibilitate: umiditate max 55 %; Grăsime raportată la substanța uscată: min 42 %. Conținut de metale grele: conform reglementărilor MS în vigoare. Ambalare: bucăți de max.1 kg. prezentate în cutii plastic de aprox. 15 kg; Marcare individuală pe fiecare calup cu etichetă. Brânza telemea la cutie se marchează prin aplicarea etichetei pe cutie. Marcajul se compune din nr.lot, șarjă, data expirării termenului de valabilitate. Depozitare: în camere frigorifice, la temperatura de 2°-8°C și umiditatea relativă a aerului de 80-85%. Transport: Se face cu mijloace de transport frigorifice sau izoterme, curate, fără miros străin, cu menținerea temperaturii de 2-8°C pe toata durata transportului. Termenul de valabilitate: 30 zile de la data fabricației
UNT 62% GRASIME 200 GR	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Aspect: masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmicioasă, culoare de la alb-galben deschis, uniformă în toata masa, cu luciu caracteristic la suprafață și pe secțiune, fără gălbui la picături vizibile de apă, fără goluri de aer sau impurități, cu miros plăcut, cu arome exprimate, gust plăcut, aromat, proaspăt de smântână fermentată, fără gust străin, ambalat la pachete de 250gr. etichetate corespunzător.
UNT PORTIONA T 10 GR(100 BUC/ CUT)	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Aspect: masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmicioasă, culoare de la alb- galben deschis, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafață și pe secțiune, fără gălbui la picături vizibile de apă, fără goluri de aer sau impurități, cu miros plăcut, cu arome exprimate, gust plăcut, aromat, proaspăt de smântână fermentată, fără gust străin, ambalat la pachete de 10gr. etichetate corespunzător.

LOT 9: OUĂ

Denumire produs	Unitatea de masura	Locul	Timp de livrare	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.

OUĂ marimea M	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restauran t Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 OR E	Categoria de greutate: minim categoria M-L; Clasa (categoria de calitate) - clasa A; Greutate: minim 56 grame/buc. Aspect - coajă: nevătămată, curată, de formă normală, uscată; camera de aer: imobilă și cu înălțime maxim 5 mm - la ouăle foarte proaspete, mobilă și cu înălțime maxim 9 mm pentru ouăle proaspete; albuș: clar, translucid; gălbenuș: ușor vizibil, sferic, ușor mobil, la răsucire revenind în poziția centrală; Miros și gust: caracteristic oului proaspăt, fără miros și gust străin; nu se admit substanțe străine. Între data producerii și data livrării termenul maxim va fi de 48 ore.
------------------------------	-----------	--	------------------------	---

LOT 10: CACAO, CIOCOLATĂ ȘI PRODUSE ZAHAROASE

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Termen de livrare	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
BATON CU CIOCOLATA SI ALUNE 75 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Caracteristici: Produse sa fie obtinute din zahar tos, sirop de glucoza, cu sau fara adaosuri, cacao, alune, arome, coloranti alimentari si alte ingrediente. Caracteristici: Aspect exterior (la temperatura de 16 – 18°C): forma regulata, specifica sortimentului, suprafata netedă, lucioasa; nu prezinta urme de infestare; Aspect in sectiune: masa omogena, mată în ruptura, nestratificata, adaosuri uniform repartizate. Culoare: uniforma, bruna pana la brun închis, functie de tipul ciocolatei. Miros si gust: placut, aromat, caracteristic tipului de ciocolata, fără senzația de asprime la gust, nu prezinta miros si gust strain (de ranced, de mucegai, etc). Consistența la temperatura de 16 – 18°C: tare, casanta la rupere. La examenul de degustare, ciocolata va fi onctuoasa și să nu lase senzația de rigurozitate. Termen de garanție: specific sortimentului, dar nu mai puțin de 6 luni de la data fabricației, baton de 75 gr.
BATON CU CIOCOLATA SI NUCA DE COCOS 57 GR		Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)		Baton de ciocolată cu nucă de cocos, : Aspect exterior (la temperatura de 16 – 18°C forma regulata, specifica sortimentului, suprafata netedă, lucioasa; nu prezinta urme de infestare, ambalat la 57 gr.
CACAO CU LAPTE INSTANT 800 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Preparat pudră instant pentru băuturi calde de bază de lapte și cacao. Ingrediente: zahăr, lapte praf degresat (19,1%), zer praf (din lapte), cacao pudră (11,3%) cu conținut redus de grăsime (10-12% unt de cacao), agent de îngroșare (carboximetilceluloza), aroma. A se pastra la loc uscat si racoros. Ambalaj: Pungă de 0.800 kg.

Denumire produs	Unitat ea de masur a	Loc de livrare	Timp de livrar e	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
BATON CU CIOCOLATA SI ALUNE 75 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Caracteristici: Produse sa fie obtinute din zahar tos, sirop de glucoza, cu sau fara adaosuri, cacao, alune, arome, coloranti alimentari si alte ingrediente. Caracteristici: Aspect exterior (la temperatura de 16 – 18°C): forma regulata, specifica sortimentului, suprafata netedă, lucioasa; nu prezinta urme de infestare; Aspect in sectiune: masa omogena, mată în ruptura, nestratificata, adaosuri uniform repartizate. Culoare: uniforma, bruna pana la brun închis, functie de tipul ciocolatei. Miros si gust: placut, aromat, caracteristic tipului de ciocolata, fără senzația de asprime la gust, nu prezinta miros si gust strain (de ranced, de mucegai, etc). Consistența la temperatura de 16 – 18°C: tare, casanta la rupere. La examenul de degustare, ciocolata va fi onctuoasa și să nu lase senzația de rigurozitate. Termen de garanție: specific sortimentului, dar nu mai putin de 6 luni de la data fabricației, baton de 75 gr.
BATON CU CIOCOLATA SI NUCA DE COCOS 57 GR		Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)		Baton de ciocolată cu nucă de cocos, : Aspect exterior (la temperatura de 16 – 18°C forma regulata, specifica sortimentului, suprafata netedă, lucioasa; nu prezinta urme de infestare, ambalat la 57 gr.
CACAO CU LAPTE INSTANT 800 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Preparat pudră instant pentru băuturi calde pe bază de lapte și cacao. Ingrediente: zahăr, lapte praf degresat (19,1%), zer praf (din lapte), cacao pudră (11,3%) cu conținut redus de grăsime (10-12% unt de cacao), agent de îngroșare (carboximetilceluloza), aroma. A se pastra la loc uscat si racoros. Ambalaj: Pungă de 0.800 kg.
CIOCOLATA CU ALUNE 100G	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Caracteristici: Aspect exterior (la temperatura de 16 – 18°C): forma rulata, specifica sortimentului, suprafata netedă, lucioasa; nu prezinta urme de infestare; Aspect in sectiune: masa omogena, mată în ruptura, nestratificata, adaosuri uniform repartizate. pana la brun închis, functie de tipul ciocolatei. Miros si gust: placut, aro mat, caracteristic tipului de ciocolata, fără senzația de asprime la gust, nu prezinta miros si gust strain (de ranced, de mucegai, etc). Consistența la temperatura de 16 – 18°C: tare, casanta la rupere. La examenul Culoare: uniforma, bruna de degustare, ciocolata va fi onctuoasa și să nu lase senzația de rigurozitate. Termen de garanție: specific sortimentului, dar nu mai putin de 6 luni de la data fabricației
BATON CEREALE CU FULGI DE CIOCOLATĂ	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant	24 ORE	Cereale crocante, făină de grâu, de orez, de porumb, sirop de zahăr caramelizat, ciocolată cu lapte 20%, grăsimi din unt, fulgi de cereale integrale, prăjite, grăsimi din cocos și extract de malț din orz. Greutate 50 grame., ambalat și

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

Denumire produs	Unitat ea de masur a	Loc de livrare	Timp de livrar e	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
BATON CU CIOCOLATA SI ALUNE 75 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Caracteristici: Produse sa fie obtinute din zahar tos, sirop de glucoza, cu sau fara adaosuri, cacao, alune, arome, coloranti alimentari si alte ingrediente. Caracteristici: Aspect exterior (la temperatura de 16 – 18°C): forma regulata, specifica sortimentului, suprafata netedă, lucioasa; nu prezinta urme de infestare; Aspect in sectiune: masa omogena, mată în ruptura, nestratificata, adaosuri uniform repartizate. Culoare: uniforma, bruna pana la brun închis, functie de tipul ciocolatei. Miros si gust: placut, aromat, caracteristic tipului de ciocolata, fără senzația de asprime la gust, nu prezinta miros si gust strain (de ranced, de mucegai, etc). Consistența la temperatura de 16 – 18°C: tare, casanta la rupere. La examenul de degustare, ciocolata va fi onctuoasa și să nu lase senzația de rigurozitate. Termen de garanție: specific sortimentului, dar nu mai putin de 6 luni de la data fabricației, baton de 75 gr.
BATON CU CIOCOLATA SI NUCA DE COCOS 57 GR		Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)		Baton de ciocolată cu nucă de cocos, : Aspect exterior (la temperatura de 16 – 18°C forma regulata, specifica sortimentului, suprafata netedă, lucioasa; nu prezinta urme de infestare, ambalat la 57 gr.
CACAO CU LAPTE INSTANT 800 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Preparat pudră instant pentru băuturi calde pe bază de lapte și cacao. Ingrediente: zahăr, lapte praf degresat (19,1%), zer praf (din lapte), cacao pudră (11,3%) cu conținut redus de grăsime (10-12% unt de cacao), agent de îngroșare (carboximetilceluloza), aroma. A se pastra la loc uscat si racoros. Ambalaj: Pungă de 0.800 kg.
		Sport si Centrul de agrement New Paradise		înscrispționat cu termenul de valabilitate.
FINETI 1 KG	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Crema de ciocolata pe baza de cacao ambalata la 1Kg

LOT 11: PRODUSE DE MORĂRIT

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
CEREALE PENTRU MIC DEJUN 500 gr	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Cerealele se obțin prin prelucrarea hidrotermică, uscare, laminare, coacere a crupelor de cereale în instalații tehnologice specifice. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Cerealele oferite vor fi de calitate I. Aspect: caracteristic sortimentului; Culoare: specifică, caracteristica ingredientelor adăugate; Miros: plăcut, caracteristic, fără miros străin (mucegai); Gust: plăcut, dulceag, specific sortimentului
FAINA ALBA 000 1 KG	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport, Restaurant Sport și Centrul de agrement New Paradise)	24 ORE	Obținută prin măcinarea grâului, după o prealabilă curățare. Făina de grâu trebuie să corespundă indicilor calitativi prezentați în Ordinul nr. 250/2002, pentru aprobarea Normei cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman. Caracteristici: miros: plăcut, specific făinii, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin; gust: normal, puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrâșnet la mestecare, Ambalarea individuală se va face în cutie de 1 kg.
FIDEA 200 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport, Restaurant Sport și Centrul de agrement New Paradise)	24 ORE	Fidea ambalată în pungi de polietilena transparentă, 200 gr., Ingrediente: făina alba de grau, apa, gluten, ou. Proprietati organoleptice: Aspect: sub forma de ghem, fara urme de faina, translucide, aspect sticlos in sectiune, Culoare: alba-galbuie, uniformă; Miros și gust: caracteristic, fara miros, gust strain și/sau de mucegai. Cresterea in volum la fierbere min -250%; Defecte: sparturi max. 10%, sfaramaturi max. 2%, deformatate max. 5%.
MALAI 1 KG	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport, Restaurant Sport și Centrul de agrement New Paradise)	24 ORE	Mălai extra grișat cal.1. Aspect: masă granuloasă, uniformă. Culoare: galbenă uniformă specifică bobului de porumb sănătos. Miros: caracteristic, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin. Gust: Caracteristic puțin dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin, fără scrâșnet la mestecare. Timp redus de prelucrare. Ambalare la kg.
OREZ 1 KG	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport, Restaurant Sport și Centrul de	24 ORE	Să se fiarbă ușor, să nu conțină impurități, să nu se dezintegreze prin fierbere. Să aibă aspect, gust și miros specific după fierbere, orez cal. I, bob lung sau rotund, de culoare alb-gălbui, fără miros de mucegai, încins, neinfestat, 1 Kg.

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
		agrement New Paradise		
PASTE FAINOASE DE TIP PENE 500 GR	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Paste făinoase sub formă de tuburi cu capete teșite, ambalate în pungi de 0,5 kg; aspect: -suprafața netedă, mata, fără urme de făină nefrământată, se admit asperități mici, îndoituri ușoare și deformări neînsemnate, culoare albă, uniformă, pastele făinoase fierte în apă trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze cocloașe și să nu aibă miros sau gust străin (Calitate superioară)
PASTE FAINOASE DE TIP TAGLIATELE NR.5 PACHET DE 500 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport, Restaurant Sport și Centrul de agrement New Paradise)	24 ORE	Paste făinoase cu ou, mai late, ambalate în pungi de 0,5 kg; aspect: -suprafața netedă, mata, fără urme de făină nefrământată, se admit asperități mici, îndoituri ușoare și deformări neînsemnate, culoare albă, uniformă, pastele făinoase fierte în apă trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze cocloașe și să nu aibă miros sau gust străin (Calitate superioară).
PESMET	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport, Restaurant Sport și Centrul de agrement New Paradise)	24 ORE	Produs obținut din pâine albă uscată și macinată obținută din făină albă de grau, drojdie, sare iodată. Conținut de proteine, carbohidrați, lipide, gluten; culoare aurie, grăsat, fără miros străin. Pachet de 500g ambalat individual
SPAGHETE NR.5 PACHET 500 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport, Restaurant Sport și Centrul de agrement New Paradise)	24 ORE	Produse calitate I-a, cu aspect normal, suprafața netedă, fără striățiuni, fără urme de făină, fără crapături, culoare alb-galbuie, uniformă; miros și gust caracteristic, plăcut, fără gust și miros străin sau de mușgai, fără corpuri străine. După fierbere pastele trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele. Nu se admite prezența insectelor în diferite stadii de dezvoltare. Ambalare: Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produselor pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate, fără miros. Ambalate la pachete de 500 gr. (Calitate superioară).
TĂIȚEI CU OU PACHET 400 GR.	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport, Restaurant Sport și Centrul de agrement New Paradise)	24 ORE	Paste cu ou, subțiri, ambalate la pungă de 400g, etichetați, termen de valabilitate minim 12 luni

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
		Paradise		
GRIȘ		Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Produs obținut prin măcinarea grâului, conține particule albe de granulozitate mare, obținute din miezul bobului de grâu. Bogat în amidon, gluten și proteine. Ambalat la un gramaj net de 500gr. fara gust amar, acru, sau alt gust strain, fara scrasnet la mestecare (datorita impuritatilor minerale: pamant, nisip, etc.).

LOT 12: ZAHĂR ȘI PRODUSE CONEXE

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp de livrare	Specificatii tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
ZAHAR PUDRA 500 grame	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ore	Zahăr pudra obtinut prin macinarea zaharului cristal (se adauga amidon din porumb). Culoare alb, ambalat in punga de polietilena, la un gramaj net de 500g Gust dulce caracteristic,Miros lipsa;
ZAHĂR	KG	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ore	Culoare alb lucios; Aspect cristale uscate, nelipicioase fără corpuri străine, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber. Termen de valabilitate nelimitat, daca se pastreaza in locuri cu umiditatea relativa a aerului de maxim 75% si temperatura mai mare de cel putin 5°C decat temperatura exterioara, daca aceasta este mai mica de 10°C, ambalat la pungă de 1 Kg.
ZAHAR VANILINAT 8 Grame	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ore	Culoare alb lucios; Aspect cristale uscate, nelipicioase fără aglomerări fără corpuri străine; Gust dulce caracteristic, aromatizant (vanilina sau etzlvaniлина), pudra sau cristalina, ambalat la plic de 8 gr.
ZAHĂR PLIC 5 grame	BUC	Constanța (Hotel Sport și 24 ore Restaurant Sport)	24 ore	Culoare alb lucios; Aspect cristale uscate, nelipicioase fără aglomerări; fără corpuri străine; Gust dulce caracteristic, ambalat în pliculețe de 5 grame., valoare energetica 400 kal. Termen de valabilitate nelimitat. daca se pastreaza in locuri cu umiditatea relativa a aerului de maxim 75% si temperatura mai mare de cel putin 5°C decat temperatura exterioara, daca aceasta este mai mica de 10°C.

LOT 13: MIERE

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp de livrare	Specificații tehnice sau cerințe functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
MIERE POLIFLORA BORCAN 0.400GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produs zaharos obtinut prin transformarea si prelucrarea nectarului, cu gust dulce si parfumat, cu aspect semifluid, având un conținut mare de zaharuri și substanțe minerale, vitamine, enzime, acizi organici, de culoare galben auriu, cu aroma conform plantei din care provine. Ambalat la borcan de 400gr. Ambalajul trebuie sa fie inscriptionat cu denumirea produsului, marca, denumirea producatorului, detalii privind ingrediente, data fabricatei, termenul de valabilitate sau data expirarii si valorile nutritive
MIERE POLIFLORA PORȚIONAT Ț 20GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Pliculețe cu miere de albine polifloră 100% naturală, de 20g/plicul/cutiută. Aspectul mierii să fie curat, fără impurități, consistență fluidă - vâscoasă, să nu conțină grăsimi, sodiu, zahăr, aditivi alimentari, arome adăugate, să nu fie procesată sau pasteurizată și nu fie diluată cu apă. Mierea să fie ambalată în pliculețe de polietilenă, închise prin termosudare. Produs și comercializat conform normelor și standardelor în vigoare. Etichetarea se face în conformitate cu legislația în vigoare. Depozitarea se face în încăperi curate, aerisite, ferite de razele solare sau îngheț și cu respectarea condițiilor impuse de producător. Transportul se face cu mijloace care să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice

LOT 14: ULEIURI ȘI GRĂSIMI ANIMALE SAU VEGETALE

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp de livrare	Specificații tehnice sau cerințe functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
ULEI DE FLOAREA SOARELUI I	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Dublu Rafinat – 1 litru: Dublu rafinat, de claritate superioara, excluzand tipurile de ulei de calitate inferioară; Produsul sa fie destinat consumului uman – colectiv. Condiții tehnice de calitate și siguranță alimentară: Produsul sa fie sănătos, salubru, corespunzător pentru consum uman, preparat din materii prime sănătoase, fabricat și ambalat în condiții de igienă. Produsul sa fie obținut din semințe de floarea-soarelui curățate și uscate, opțional descojite, supuse apoi proceselor de măcinare, prăjire, presare și opțional extragerii cu solvent a materialului rezultat după presare. Uleiurile astfel obținute se supun rafinării. Sunt interzise pentru comercializare produsele care conțin cantități de contaminanți și reziduuri pesticide peste limitele maxime admise prevăzute. Proprietăți

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp de livrare	Specificații tehnice sau cerințe functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
				organoleptice: Culoare: galbenă; Aspect: limpede, fără suspensii și fără sediment; Miros și gust: plăcut, specific produsului, fără miros și gust străin; Ambalare și etichetare: Ambalarea produsului să fie în recipiente din plastic cu conținut net 1 litru, închise ermetic cu capac
ULEI DE PALMIER 1 L	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport și Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Conține cantități egale de grăsimi saturate și grăsimi nesaturate, ambalat la 1 L.
ULEI DE MASLINE 1 L	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport și Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Ulei de primă clasă obținut direct din măslina, folosind metode mecanice delicate. Condiții de păstrare: loc uscat și răcoros. A se consuma de preferință înainte de data inscripționată pe ambalaj/etichetă. Ambalaj 1L.

LOT 15: FRUCTE SI LEGUME TRANSFORMATE

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerințe functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
ARDEI CAPIA COPTI 600 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport și Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsele oferite vor fi de calitate I. Se prepară din ardei capia copti și din alte legume condimentate cum ar fi: hrean rădăcină și frunze, țelină frunze, cimbru, usturoi, tarhon frunze, mărar tulpini cu inflorescență uscată, ardei iute, frunze de vișin. Toate legumele inclusiv ardeii vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare. Toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovituri, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători. Nu se admit corpuri străine. Conținut de ardei capia raportat la masa netă minim 60%. Produsele vor fi ambalate în recipiente de sticlă de 600 gr. Termen de valabilitate 24 de luni.

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerințe functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
BORS 1L	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Ingrediente: Apă, tărate de grâu, făină de malț. A se pastra la o temperatura cuprinsă între 5-20°C. Ambalaj 1 L
CASTRAVETI IN OTET 4000 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsele oferite vor fi de calitate I. Se prepară din castraveți categoria cornișor, 4 – 7 cm și din alte legume condimentate cum ar fi: hrean rădăcină și frunze, țelină frunze, cimbru, usturoi, tarhon frunze, mărar tulpini cu inflorescență uscată, ardei iute, frunze de vișin. Toate legumele inclusiv castraveții vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare. Toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovituri, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători. Nu se admit corpuri străine. Conținut de castraveți raportat la masa netă minim 60%. Produsele vor fi ambalate în recipienți de sticlă de 4kg. Termen de valabilitate 24 de luni.
CIUPERCI FELIATE 800 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsele oferite vor fi de calitate I .Produsul va conține: ciuperci feliate, apă, sare, ambalate în cutie de 800 gr; Termen de valabilitate 36 de luni.
CIUPERCI INTREGI 800 GR	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant t Sport)	24 ORE	Produsele oferite vor fi de calitate I.Produsul va conține: ciuperci întregi, apă, sare, ambalate în cutie de 800 gr; Termen de valabilitate 36 de luni.
COMPOTURI DIFERITE AROME 800 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement	24 ORE	Produs imbuteliat in borcane ,720 g. Continut: 18 - 23 % substantă solubilă aspect: limpede sau slab opalescent, fructe feliate uniform, ;acoperite in sirop de zahăr (gust și miros plăcut, specific varietății fructului, fără gust sau miros străin (mucegai, fermentare, acru etc.) Produs sterilizat, fără conservanți chimici ,ambalaj: recipiente inchise ermetic, curate și etichetate. Cutii- metalice trebuie să fie nebombate, neruginite.

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerințe functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
		New Paradise		
GEM PORTIONAT 20 GR.(40 BUC./CUT) PIERȘICI, CĂPȘUNI, CAISE, PRUNE	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsele solicitate trebuie să fie fabricate conform instrucțiunilor tehnologice și rețetei de fabricație, cu respectarea normelor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Materiile prime și auxiliare utilizate în fabricație, vor corespunde standardelor sau specificațiilor tehnice de produs cât și reglementărilor sanitar-veterinare în vigoare. După deschiderea cutiei/borcanului nu se degajă nici un gaz, iar produsele alimentare din interior au toate proprietățile organoleptice normale. Conținut fructe min.45%. Ambalare caserole plastic de 20 gr.
GOGOSARI IN OTET 4 KG	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Produsele oferite vor fi de calitate I, se prepară din gogoșari sănătoși, fără vătămări, de culoare roșie. Consistența trebuie să fie tare, elastică; gust și miros: plăcut, acru – dulceag, aromat, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros sau gust străin. Toate legumele vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare. Toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovături, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători. Nu se admit corpuri străine. Conținut de gogoșari raportat la masa netă – minim 50%. Produsele vor fi ambalate în recipiente de sticlă de 4 kg. Termen de valabilitate 24 de luni
GEM DIFERITE AROME FRUCTE, 400GR.	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsele solicitate trebuie să fie fabricate conform instrucțiunilor tehnologice și rețetei de fabricație, cu respectarea normelor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Materiile prime și auxiliare utilizate în fabricație, vor corespunde standardelor sau specificațiilor tehnice de produs cât și reglementărilor sanitar-veterinare în vigoare. După deschiderea cutiei/borcanului nu se degajă nici un gaz, iar produsele alimentare din interior au toate proprietățile organoleptice normale. Conținut fructe min.45%. Ambalare borcan 400 gr.
KETCHUP DULCE/PUTE	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Masă omogenă, fină, produs pasteurizat, conținut pastă de roșii, min.50%, fără corpuri străine, gust dulce/picant, nu se admite gustul de acru care indică un proces de fermentație. Miros plăcut, mod de ambalare recipient 500 gr.

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerințe functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
MASLINE NEGRE	KG	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Ingrediente: Masline negre fara samburi (50,5%), apa, sare, stabilizator E579. Produs sterilizat. Masa neta 1 kg
MASLINE VERZI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport, Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Măsline verzi, conservate, calibru 90 - 110 bucăți/kg, calitatea I. Produsul va fi ambalat la cutii de maxim 1 kg
PASTA DE TOMATE 800 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport, Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Trebuie să fie îmbuteliat în borcane 800 gr, închise ermetic și să corespundă următoarelor cerințe: aciditate volatilă în acid acetic max 0,5%; cenușa insolubilă în soluție de HCl10%, max 0,15%. Nu se admite folosirea coloranților de sinteză a substanțelor de îngroșare (amidon). Aspectul bulionului trebuie să fie de masă omogenă, densă, să nu prezinte semne de alterare (fermentație, mucegai). Mirosul și gustul trebuie să fie plăcute caracteristice tomatelor (nu se admite gust și miros străin de fermentare, afumare sau caramelizare, mucegai). Culoarea trebuie să fie roșu aprins până la cărămiziu, uniformă în toată masa. Capacele nu trebuie să fie bombate la exterior iar la interior să nu prezinte pete de rugină. Conținutul de substanță uscată solubilă trebuie să fie de 24-28%. Transportul trebuie să se facă cu vehicule curate, acoperite, în condiții care să asigure integritatea ambalajelor și menținerea calității produselor, precum și protecția contra razelor solare sau înghețului
PORUMB BOABE CONSERVĂ 150 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport, Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Porumb dulce boabe, apă, zahăr, sare. Ambalat în cutie, 150 gr.
PORUMB BOABE 180	BUC	DJST Constanța	24 ORE	Porumb dulce boabe, apă, zahăr, sare. Ambalat în borcan, 180 gr.

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerințe functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
GR		(Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise		
ROȘII DECOJITE IN CONSERVĂ 400 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsele oferite vor fi de calitate I. Aspectul și consistența: roșii în bulion (roșii întregi în bulion, minim 50% legume, aspect: roșii întregi de aceeași varietate, apropiate ca mărime, de culoare roșie sau roșie gălbuie, caracteristica soiului. Gustul trebuie să fie plăcut, bine exprimat, caracteristic roșiilor fierte, slab sărat, fără gust amar. Nu se admit roșii crăpate și corpuri straine. Conținut de clorură de sodiu: 0,8 – 1,5%. Termen de valabilitate 24 luni. Produsele vor fi ambalate în cutii de 400 gr
SFECLA ROSIE LA BORCAN IN OTET	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsele oferite vor fi de calitate I. Se prepară din sfeclă roșie sănătoasă, fără vătămări. Consistența trebuie să fie tare, elastică. Gust și miros plăcut, acru – dulceag, aromat, caracteristic ingredientelor folosite – oțet, fără miros sau gust străin. Toate legumele vor fi sortate, curatate și spălate înainte de conservare. Toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovături, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători. Nu se admit corpuri straine. Conținut de sfeclă raportat la masa netă minim 50%. Produsele vor fi ambalate la borcane de 4200 gr. Termen de valabilitate 24 de luni
STAFIDE	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant t Sport)	24 ORE	Fruite din struguri dehidratate ambalate la pungă pvc 100 gr.
SUC DE ROȘII 1L	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Aspectul recipientului: curat, ermetic închis, cu capacul nebombat, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul conținutului: masa omogenă, demifluidă, fără corpuri străine, fără semne de alterare. Culoare roșu aprins. Miros și gust: specific concentratelor de tomate, fără gust și miros străin. Produsul va fi ambalat în borcane de 750 ml. Termen de valabilitate min 6 luni
VARZA	KG	DJST	24	Varză albă murată: la prepararea verzei murate se folosesc:

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

Denumire produs	Unitat ea de masur a	Loc de livrare	Timp maxi mde livrar e	Specificații tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
MURATA IN VID		Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	ORE	Varză albă din soiuri de toamnă, conform STAS 1418/2003; Sare, conform STAS 1465/1972; Apă potabilă, conform STAS 1342/1984; Mărar cu tulpini și inflorescență proaspătă sau uscată; Foi de dafin; Chimion. Aspect (varză căpățâni): căpățâni întregi, sănătoase, neatacate de boli sau insecte; lichidul: limpede sau slab opalescent, fără să se întindă; consistența: zemoasă, elastică, crocantă; culoare: alb-gălbui sau galben deschis, zeamă gălbuie; miros: plăcut, caracteristic verzei bine murate, cu aromă de condimente, fără miros străin; gust: zeama trebuie să aibă aroma verzei, plăcut, acrișor, potrivit de sărat, răcoritor, fără amăreală sau alt gust străin. Se admite un gust acru sărat mai accentuat; corpuri străine: nu se admit; materia primă destinată conservării prin fermentație lactică trebuie să fie proaspătă, sănătoasă, fără atac de insecte sau alți dăunători, fără urme de vătămări mecanice, fără leziuni produse de ger, zgâriată, curată (fără urme de pământ, îngrășămintă chimice sau substanțe fitofarmaceutice). Concentrația de sare să fie între 4–6% pentru a asigura o textură fermă și o aromă plăcută produsului finit. Proprietățile organoleptice ale produsului să indice că fermentarea s-a terminat, iar aciditatea totală a zemii, exprimată în acid lactic să ajungă la valoarea de 2%. Varza murată trebuie să fie ambalată astfel încât să se asigure o protecție convenabilă produsului, în ambalaje specializate, vidate. Termen de garanție: minim 7 zile de la livrare
ROSII CUBURI 400 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsele oferite vor fi de calitate I. Aspectul și consistența: roșii tăiate cuburi în bulion (roșii cuburi în bulion, minim 50% legume, aspect: roșii de aceeași varietate, de culoare roșie sau roșie gălbuie, caracteristica soiului. Gustul trebuie să fie plăcut, bine exprimat, caracteristic roșiilor fierte, slab sărat, fără gust amar. Nu se admit corpuri straine. Conținut de clorură de sodiu: 0,8 – 1,5%. Termen de valabilitate 24 luni. Produsele vor fi ambalate în cutii de 400 gr
BULION	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New	24 ORE	Produs obținut prin zdrobirea roșiilor și fierberea sucului obținut până la concentrația dorită, consistenta tare, dozarea produsului în ambaje de sticlă, produs pasteurizat, contine roșii și sare.800 GR

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerințe functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
		Paradise		
ARDEI IUTE MURAT 1,5 L	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Ardeii trebuie să fie întregi, sănătoși, tari, fără vătămări, în saramură și ambalați în borcane de 1,5 L.
FISTIC	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Fructe cu coajă lemnoasă, la interior miez de culoare verde bogate în minerale, vitamine și aminoacizi, ambalate.300 GR
ARAHIDE	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Semințe de arahide alungite de mărimea bobului, acoperite de un înveliș roz-roșu, conținut mare de nutrienți, vitamine, antioxidanți și minerale, magneziu și potasiu. 150 GR
LINTE	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Leguminoasă, boabe de diferite culori (verzi, roșii, negre) și mărimi, cu conținut mare de proteine 35% complete, bogată în vitamine, minerale, aminoacizi. 500 GR
HUMUS	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New	24 ORE	Piure de năut, pastă de susan, ulei de măsline, suc de lămâie și condimente specifice. Sursă importantă de proteine. 500 GR

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerințe functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
		Paradise		
DULCEAȚĂ DIFERITE AROME 390 GR.	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Produsele solicitate trebuie să fie fabricate conform instrucțiunilor tehnologice și rețetei de fabricație, materiile prime și auxiliare utilizate în fabricație, vor corespunde standardelor sau specificațiilor tehnice de produ, după deschiderea borcanului nu se degajă nici un gaz, iar produsele alimentare din interior au toate proprietățile organoleptice normale. Conținut fructe min.45%. Ambalare borcan 390 gr.
FRUCTE CONFIATE 200 GR.	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Fructe uscate, fără conținut de apă, ambalaj 200 gr.
MIGDALE CRUDE 300 GR.	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Migdale crude, ambalaj 300 gr., termen de păstrare 6 luni.

LOT 16: CONDIMENTE ȘI MIRODENII

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerințe functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
BICARBO NAT 50 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Pulbere alba fina cu gust specific, ambalat la plic de 50 gr.
BOIA DE ARDEI DULCE 250 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Din diferite legume/ardei sub forma de pulbere, cu gust specific ambalat la plic de 250 gr.
BOIA DE ARDEI IUTE 250	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant	24 ORE	Din diferite legume sub forma de pulbere, cu gust specific ambalat la plic de 250 gr.

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
GR		Sport si Centrul de agrement New Paradise		
BUSUIOC 200 GR.	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Condiment cu gust specific, ambalat la plic
CIMBRU 200 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Condiment cu gust specific, ambalat la plic de 200 gr.
CONDIME NTE PORC 20 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Condiment cu gust specific folosite la prepararea carni de porc, ambalat la plic de 20 gr.
CONDIME NTE PUI 20 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Condiment cu gust specific folosite la prepararea garnii de pasare, ambalat la plic de 20 gr.
DROJDIE USCATA	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 24ORE	Sub forma de granule, ambalată la plic de 100 gr.
ESENTE DIFERITE	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Cu diferite arome si culori ambalat la sticlute de 25 ml
FOI DE DAFIN 100 GR	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Sub forma de frunze, ambalate la plic de 100 gr.
FULGI DE CARTOFI	BUC	Constanța (Hotel Sport și	24 ORE	Fulgi de cartofi obtinuti din cartofi spalati, curatati de impuritati si taiati. Cartofii sunt blansati si raciti pentru a se obtine o textura specifica, urmand tratamentul

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerințe functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
4 KG		Restaurant Sport)		termic cu aburi. In cele din urma, pure-ul este uscat si transformat in fulgi. Ambalaj pungă alimentară 4 kg
LEUSTEA N USCAT 250 GR	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Planta uscata si macinata ambalat în plic. 250 gr
MARAR USCAT 100 GR	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Planta uscata si macinata ambalat în plic.100 gr
MUSTAR 300 GR	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Sub forma de pastă ambalată la borcan de 300 gr
OREGAN O USCAT 100	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Plantă uscată și măcinată ambalat în plic. 100 gr
OTET MERE 1 L	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Din vin, min. 9 grade ambalat în pet 1 litru
PATRUNJEL USCAT 100 GR	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Planta uscata si macinata ambalata in plic. 100 gr
PIPER ALB MACINAT	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Sub forma de boabe macinat, ambalat în plic de 100gr
PIPER NEGRU MACINAT	BUC	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Sub forma de boabe macinat, ambalat în plic de 100gr
PIPER MACINAT VRAC	kg	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Boabe de piper macinate, ambalat în pungi de 1 kg
PRAF DE COPT	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant	24 ORE	Praf de copt ambalat la plicuri cu masa neta de 10g. Ingrediente: agent de afânare difosfat disodic, bicarbonat de

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
		Sport si Centrul de agrement New Paradise		sodiu, amidon din porumb, faina alba de grau. Caracteristici senzoriale: Pulbere fină albă, fără aglomerări stabile
ROZMARI N 100 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Planta uscata si macinata ambalat în plic în plic 100 gr.
SARE FINĂ	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Sare albă de bucătărie ambalată în cutie carton/plastic 1 Kg
SARE DE BUCĂTĂRIE		DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise		Sare sub forma de pulbere ambalata la 1 kg
SCORTIS OARA 100 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Sub forma de pulbere, ambalată în plic de 100 gr
SUSAN 100 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Semințe de susan ambalat în pungă, 48-65% substante grase, 24% substante proteice, 14-18% substante extractive neazotate, vitaminele B, D, E, F.
VEGETA 500 GR	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Proteine. 8,5 g. Sare. 56,9 g. Ingrediente legume uscate 15,5% (morcov, păstârnac, cartof, ceapă, țelină, frunze de pătrunjel), potențiatori de aromă, Ambalaj pungă 500 gr.
DELIKAT 1 KG	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Ingrediente legume uscate (morcov, păstârnac, cartof, ceapă, țelină, frunze de pătrunjel), potențiatori de aromă, Ambalaj pungă 1 Kg.
VEGETA	BUC	DJST Constanța	24 ORE	Proteine. 8,5 g. Sare. 56,9 g. Ingrediente legume

Denumire produs	Unitatea de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
SECRETU L GUSTULU I 200 GR		(Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise		uscate 15,5% (morcov, păstârnac, cartof, ceapă, țelină, frunze de pătrunjel), potențiatori de aromă, Ambalaj pungă 200 gr.
DELIKAT BORS MAGIC 70 GR		DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise		Cu ingrediente uscate natural, acidifiant, sare, zahar, regulator de aciditate (lactat de calciu), condimente (seminte de telina , radacina de leustean (0,6%)), tarate de grau (1%), patrunjel, faina de porumb (0,1%), arome. Poate contine ou , mustar .
DROJDIE	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Drojdie de panificatie ambalata pachet 25 gr., depozitare in loc uscat, racoros, max 10 gr. 40 zile.
MAIONEZ Ă	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Sos rece gros, cremos și omogen de culoare alb, alb-gălbui, emulsie de ulei vegetal, preparat din gălbenuș de ou, frecat cu ulei, ambalat în borcan.

LOT 17: LEGUME CULTIVATE PENTRU FRUCTELE LOR

Denumire produs	Unitate a de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
ARDEI GRAS	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Ardeii trebuie să fie întregi, cu caliciul nevătămat, sănătoși, proaspeți, curați, tari, fără vătămări, fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice, culoare specifică soiului, fără gust sau miros străin;
ARDEI IUTE	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Ardeii trebuie să fie întregi, cu caliciul nevătămat, sănătoși, proaspeți, curați, tari, fără vătămări, fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice, culoare specifică soiului, fără gust sau miros străin; Ambalare
ARDEI KAPIA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport	24 ORE	Ardeii trebuie să fie întregi, cu caliciul nevătămat, sănătoși, proaspeți, curați, tari, fără vătămări, fără urme de îngrășământ

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

Denumire produs	Unitate a de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
		si Centrul de agrement New Paradise		sau produse fitofarmaceutice toxice, culoare specifică soiului, fără gust sau miros străin; Ambalare
CARTOFI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Cartofi trebuie să fie ambalați în saci de rafie, fără valoare, tip plasă, cu greutatea de 20kg, astfel încât să se asigure o protecție convenabilă produselor. Aspect, gust și miros: tuberculii trebuie să fie întregi, uscați, sănătoși, tipici soiului, cu pielea suborificată, fără umiditate exterioară anormală, fără gust și miros străin, fără defecte interne, fără vătămări mecanice sau produse de insecte și rozătoare, neînverziți. Calibrul (măsurat cu sită cu ochiuri pătrate): minim 45 mm; se admit 3% (masă) tuberculi cu diametrul cu 5 mm sub calibrul minim. Ținând seama de toleranțele admise, cartofii trebuie să fie sănătoși (produsul afectat de putregai sau alte stricăciuni care să îi facă inapți consumului este exclus); Puriatate biologică: minim 95%. Total defecte admise: maxim 6%, din care: maxim 2% corpuri străine (inclusiv pământ); maxim 1% atacați de boli criptogamice; maxim 2% tăiați, cu leziuni mecanice care să nu depășească 20 mm lungime și 5 mm adâncime; maxim 1% exfoliați pe circa ¼ din suprafața tuberculului. Termenul de garanție trebuie să fie de minim 30 de zile de la data livrării
CASTRAV ETI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Castraveții trebuie să fie intacti, sănătoși, cu aspect proaspăt, tari, curați, fără gust amar, fără umiditate externă anormală, fără gust și miros străin. Ambalare: sac 5-10kg
CEAPA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Calitatea I, bulbi întregi, curați, sănătoși, fără atacuri de boli sau insecte care să le facă improprii consumului, fără vătămări produse de frig, fără umiditate exterioară anormală, suficient de uscată în stadiul de utilizare. Ambalare: sac 5-10kg
DOVLECEI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Calitatea I, sortați, să fie cruzi (nu bătrâni) să fie fără pete, fără lovituri, fără degerături sau stricăciuni, de mărime medie. Aspect: cu aspect proaspăt, întregi, sănătoși, curați, fără vătămări mecanice. Culoare – Alb verzuie, uniformă. Consistență - tare. Gust miros – Plăcut, caracteristic de dovlecei, fără gust și miros străin. Ambalare: sac 5-10 kg
FASOLE USCATA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de	24 ORE	Aspectul, culoarea și gustul trebuie să fie caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros și gust străin (de mucegai, de incins, de

Str. Ion Bănescu nr. 2, 900669, Constanța, România

Tel.: +40 (0)241 614 012; +40 (0)241 619 415; +40 (0)241 611 862 Fax: +40 (0)241 617 021

E-mail: dsj@dsjconstanta.ro; Web: www.dsjconstanta.ro

Cod fiscal: 27448201; RO27457030

Denumire produs	Unitate a de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
		agrement New Paradise		substanțe chimice); fasolea boabe trebuie să fie din recolta aceluiasi an; nu se admite infestarea cu gărgărița fasolei. Dimensiunea boabelor: specifică soiului, uniforme. Ambalare: sac 5 kg sau pungă de 1 kg
LEUȘTEA N	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Frunze proaspete, să nu fie veștede, cu urme de mucegai, umede, să fie curățate (fără alte plante ce nu aparțin verdețurilor de consum). Se livrează în legături.
MARAR	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Frunze proaspete, să nu fie veștede, cu urme de mucegai, umede, să fie curățate (fără alte plante ce nu aparțin verdețurilor de consum). Se livrează în legături
MORCOVI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Rădăcinile netede cu aspect proaspăt, cu formă regulată, fără fisuri sau crăpături, neramificați, nelemnificați, fără defecte de formă, de colorație, fără tendințe de încolțire, fără umiditate externă, uscați, fără miros sau gust străin. Ambalare: sac maxim 5 kg; Produsele oferite vor fi de calitatea I. Termen de garanție: minim 7 zile de la data livrării.
PASTARNAC	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Rădăcinile trebuie să fie tari, însă nelemnificate, cu aspect proaspăt, întregi, curate, sănătoase, zvântate, fără defecte cauzate de boli, dăunători, lovituri sau ger, cu frunze retezate la 1-2 cm deasupra coletului. Calibrare rădăcinile de păstârnac min. 35mm. Se aprovizionează în ambalaje de maxim 5 kg. Termen de garanție: minim 7 zile de la livrare
PATRUNJEL VERDE	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Frunze proaspete, să nu fie veștede, cu urme de mucegai, umede, să fie curățate (fără alte plante ce nu aparțin verdețurilor de consum). Se livrează în legături
RIDICHII	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Legumă cu frunze adânc crestate, cu rădăcina sferică sau conică, alungită, cărnăasă, umflată, comestibilă.
ROȘII	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport	24 ORE	Roșiile să fie întregi, sănătoase, cu aspect proaspăt, curate, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile; culoare specifică soiului, tari, fără defecte de formă și culoare la nivelul

Denumire produs	Unitate a de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
		si Centrul de agrement New Paradise		epidermei, fără umiditate externă, fără miros sau gust străin, fără afecțiuni cauzate de dăunători; conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină numai tomate de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru. Ambalare: lădiță 5 -10 kg
ROSII CHERRY	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Roșiile să fie întregi, sănătoase, de dimensiune mică, cu aspect proaspăt, curate, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile; culoare specifică soiului, tari, fără defecte de formă și culoare la nivelul epidermei, fără umiditate externă, fără miros sau gust străin, fără afecțiuni cauzate de dăunători; conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen și să conțină numai tomate de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru. Ambalare: casoletă sau pahar
SALATA	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Proaspătă, aspect căpățână întreagă, sănătoasă, fără să fie afectată de putrezire.Culoare verde intens, 200 gr, Ambaj la cutii de carton sau lemn
TELINA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Întregi, fragede, proaspete, sănătoase (fără defecte cauzate de boli, dăunători, lovituri mecanice sau de ger), dezvoltate normal, fără rădăcini laterale, fără goluri în secțiune, fără crăpături, fără umiditate exterioară anormală, cu frunze retezate la 1-2 cm deasupra coletului, în formă de con, nelemnificate. Calibrare rădăcina de țelina- min. 70 mm
USTUROI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Usturoi –bulbi (căpățâni) sănătoși, tari, neâncolțiți, curați (fără urme vizibile de produse fitofarmaceutice), fără urme de mucegai, ajunși la maturitate.Usturoiul care va fi ambalat la maxim 1 kg. Termen de garanție: minim 7 zile de la livrare
VARZA	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Căpățână bună, curată, tare, cu frunze puternic atașate, fără leziuni puternice ale frunzelor de protecție, fără umiditate exterioară, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără lovituri și deteriorări, fără deprecieri datorate gerului, fără gust sau miros străin. Ambalare: sac 10-15 kg.
VARZA ROSIE	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Căpățână bună, curată, tare, cu frunze puternic atașate, fără leziuni puternice ale frunzelor de protecție, fără umiditate exterioară, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără lovituri și deteriorări, fără deprecieri datorate gerului, fără gust sau miros străin. Ambalare: sac 10-15 kg.
VINETE	KG	DJST Constanța	24	Vinetele să fie: proaspete, de culoare violet închis spre negru,

Denumire produs	Unitate a de masura	Loc de livrare	Timp maxim de livrare	Specificații tehnice sau cerinte functionale minime
1.	2.	3.	4.	5.
		(Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradis	ORE	Întregi,sănătoase,tăiate în secțiune, să nu prezinte semințe în exces. Aspect exterior lucios, fără stricăciuni sau lovituri
CONOPIDĂ	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Întregi fără lovituri sau tăieturi extinse, sănătoase, lipsite de materii străine, fără dăunători, fără urme de dehidratare internă sau externă cauzate de temperaturi scăzute sau ger, fără miros sau gust străin.
CIUPERCI	KG	Constanța (Hotel Sport și Restaurant Sport)	24 ORE	Ciuperci calitatea I, cu aspect plăcut fără impurități, gust și miros specific produsului.
CEAPĂ SI USTUROI VERDE	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Legume proaspete cu aspect plăcut, culoare intensă, gust și miros specific produselor.
AVOCADO	BUC	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Fruct bogat în vitamine, minerale, culoare verde intens, aspect sănătos, gust cremos și untos. Fara pete de culoare neagra . Consistenta tare.
BROCOLI	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Legumă de culoare verde închis cu tulpini ferme și clustere compacte de muguri. Fara urme de mucegai.
HREAN	KG	DJST Constanța (Hotel Sport , Restaurant Sport si Centrul de agrement New Paradise	24 ORE	Rădăcinoasă de culoare albă, gust și miros intens. Fara urme de pamant sau mucegai.