**Contract de furnizare**
**nr.** 130408 **data** 04.12.2017

*1.Preambul*

În temeiul Legii nr. 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, s-a încheiat prezentul contract de furnizare de produse, **între:**

*DIRECTIA GENERALA DE ASISTENTA SOCIALA SI PROTECTIA COPILULUI SECTOR 2,* cu sediul in Bucuresti, str. Olari, nr. 11-13, sector 2, cod fiscal nr. 17093691, avand contul nr. RO57TREZ24A685050710102X, la Trezoreria Sectorului 2, reprezentata prin dl Florin Emanuel Manole, Director General, în calitate de **achizitor**, pe de o parte
**și**
*SC OLYMEL FLAMINGO FOOD S.R.L.*, adresa str. Ornamentului nr. 2, Sector 4, Bucuresti, telefon/fax 0726 201 030 / 021 460 17 06 e-mail: *alexmarcu2005@yahoo.com*, numar de inmatriculare J40/4026/2009, cod fiscal RO25347278, cont RO15TREZ7045069XXX008280, Trezoreria Sector 4, reprezentata prin dl Marcu Alexandru Florin, avand functia de Administrator, în calitate de **prestator**, pe de altă parte.

*2. Definiții*
**2.1** - În prezentul contract următorii termeni vor fi interpretați astfel:
a. ***contract*** – reprezintă prezentul contract și toate Anexele sale;
b. ***achizitor și furnizor*** - părțile contractante, așa cum sunt acestea numite în prezentul contract;
c. ***prețul contractului*** - prețul plătibil furnizorului de către achizitor, în baza contractului, pentru îndeplinirea integrală și corespunzătoare a tuturor obligațiilor asumate prin contract;
d. ***produse*** - echipamentele, mașinile, utilajele, orice alte bunuri, cuprinse în anexa/anexele la prezentul contract, pe care furnizorul se obligă, prin contract, să le furnizeze achizitorului;
e. ***servicii*** - servicii aferente livrarii produselor, respectiv activități legate de furnizarea produselor, cum ar fi transportul, asigurarea, instalarea, punerea în funcțiune, asistența tehnică în perioada de garanție, și orice alte asemenea obligații care revin furnizorului prin contract;
f. ***origine*** - locul unde produsele au fost realizate, fabricate. Produsele sunt fabricate atunci când prin procesul de fabricare, prelucrare sau asamblare majoră și esențială a componentelor rezultă un produs nou, recunoscut comercial, care este diferit, prin caracteristicile sale de bază, prin scop sau prin utilitate, de componentele sale. Originea produselor si serviciilor poate fi distinctă de naționalitatea furnizorului;
g. ***destinație finală*** - locul unde furnizorul are obligația de a furniza produsele;
h. ***termenii comerciali*** de livrare vor fi interpretați conform INCOTERMS 2000 – Camera Internațională de Comerț (CIC);
i. ***forța majoră*** - un eveniment mai presus de controlul părților, care nu se datorează greșelii sau vinei acestora, care nu putea fi prevăzut la momentul încheierii contractului și care face imposibilă executarea și, respectiv, îndeplinirea contractului; sunt considerate asemenea evenimente: războaie, revoluții, incendii, inundații sau orice alte catastrofe naturale, restricții apărute ca urmare a unei carantine, embargou, enumerarea nefiind exhaustivă ci enunciativă. Nu este considerat fortă majoră un eveniment asemenea celor de mai sus care, fără a crea o imposibilitate de executare, face extrem de costisitoare executarea obligațiilor uneia din părți;
j. ***nerespectare obligatilor în mod culpabil si repetat*** – nerespectarea de 3 (trei) ori de catre una din parti a obligatilor asumate prin contract
k. ***zi*** - zi calendaristică; *an* - 365 de zile.

**3.** *Interpretare*
**3.1** În prezentul contract, cu excepţia unei prevederi contrare, cuvintele la forma singular vor include forma de plural şi vice versa, acolo unde acest lucru este permis de context.
**3.2** Termenul "zi"sau "zile" sau orice referire la zile reprezintă zile calendaristice daca nu se specifică în mod diferit.

*Clauze obligatorii*
*4. Obiectul principal al contractului*
**4.1** – Furnizorul se obligă să livreze produsele conform anexelor;
**4.2** - Achizitorul se obligă să achiziţioneze produsul conform anexelor la contract şi să plătească preţul convenit în prezentul contract.

**5.** *Preţul contractului*

5.1 Preţul convenit pentru indeplinirea contractului, platibil prestatorului de catre achizitor este de **33.993,80 lei fara TVA**, la care se adauga **3.059,44 lei TVA**;

**6.** *Durata contractului*
6.1 – Durata prezentului contract incepe de la data de 04.12.2017
6.2 – Livrarea produselor se va efectua, inclusiv, pana la data de 14.01.2018.
6.3 – Prezentul contract încetează să producă efecte la data achitarii produselor livrate.

**7.** *Executarea contractului*
7.1 – Executarea contractului începe conform art. 6.1.

**8.** *Documentele contractului*
**8.1** - Documentele contractului sunt:
- oferta financiara (anexa 1)
- graficul de livrare (anexa 2 )
- oferta tehnica (anexa 3)
- clauze contractuale privind protectia muncii ( anexa 4)

**9.** *Obligaţiile principale ale furnizorului*
**9.1**- Furnizorul se obligă să furnizeze produsele la standardele şi/sau performanţele prezentate în oferta tehnică.
**9.2.** Furnizorul se obligă să furnizeze produsul în graficul de livrare prezentat în OFERTA tehnică, anexă la contract.
**9.3** - Furnizorul se obliga să despăgubească achizitorul împotriva oricăror:
- reclamaţii şi acţiuni în justiţie, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală(brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalaţiile sau utilajele folosite pentru sau în legatură cu produsele achiziţionate, şi
-daune-interese, costuri, taxe şi cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepţia situaţiei în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea caietului de sarcini întocmit de către achizitor.

**10.** *Obligaţiile principale ale achizitorului*
**10.1** - Achizitorul se obligă să recepţioneze produsul în termen de 24 ore de la data livrarii.
**10.2** – Achizitorul se obligă să plătească preţul produselor către furnizor în maxim 60 zile de la data emiterii facturii de catre acesta, in functie de sumele primite de la bugetul local, in conformitate cu prevederile OUG nr. 34/2009 cu privire la rectificarea bugetara pe anul 2009 si a unor masuri financiar-fiscale;
**10.3** - Dacă achizitorul nu onorează facturile în termen de 30 zile de la expirarea perioadei convenite atunci furnizorul are dreptul de a sista livrarea produsului şi de a beneficia de reactualizarea sumei de

plata la nivelul corespunzator zilei de efectuare a plății. Imediat după ce achizitorul își onorează obligațiile, furnizorul va relua livrarea în cel mai scurt timp posibil.

**11.** *Sancțiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor*

**11.1** - În cazul în care, din vina sa exclusivă, furnizorul nu reușește să-și îndeplinească obligațiile asumate, atunci achizitorul are dreptul de a deduce din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu 0,1% / zi din prețul contractului, pana la indeplinirea efectiva a obligatiilor.

**11.2** – În cazul in care furnizorul nu isi indeplineste obligatia de a livra produsul conform graficului si exista o situatie de urgenta, achizitorul isi rezerva dreptul de a achizitiona produsul respective de la un alt agent economic, pe cheltuiala furnizorului , din garantia de buna executie a contractului.

**11.3** - În cazul în care achizitorul nu își onorează obligațiile în termen de 28 de zile de la expirarea perioadei convenite, atunci acestuia îi revine obligația de a plăti, ca penalități, o sumă echivalentă cu 0,1% / zi din plata neefectuată.

**11.4 – Nerespectarea de catre promitentul-furnizor a graficului de livrare prevăzut in contract, prin intarzieri peste termenul de livrare, sau prin lipsa sau neconformitatea produsului livrat duce la desfintarea contractului în mod unilateral si de plin drept, fara actiune in justitie si fara nici o alta formalitate prealabila. Comunicarea desfintarii de plin drept a contractului se va face de catre achizitor, promitentului furnizor printr-o notificare**

**11.5** - Achizitorul își rezervă dreptul de a renunța la contract, printr-o notificare scrisă adresată furnizorului, fără nicio compensație, dacă acesta din urmă dă faliment, cu condiția ca această anulare să nu prejudicieze sau să afecteze dreptul la acțiune sau despăgubire pentru furnizor. In acest caz, furnizorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzatoare pentru partea din contract îndeplinită pâna la data denunțării unilaterale a contractului.

*Clauze specifice*

**12. Garanția de bună execuție a contractului**

**12.1** - (1) Furnizorul se obligă să constituie garanția de bună execuție a contractului în cuantum de 0 % din valoarea contractului, pentru perioada de valabilitate a contractului, in termen de 15 zile de la inregistrarea contractului la achizitor.

Modalitati de constituire :

- scrisoare de garantie bancara;
- depunere in cont deschis pentru garantii de buna executie la Trezorerie, deschis in favoarea D.G.A.S.P.C. Sector 2; „Contractantul are obligatia de a deschide la unitatea Trezoreriei Statului din cadrul organului fiscal competent în administrarea acestuia un cont de disponibil distinct la dispozitia autoritătii contractante" Conform Hotararii 1045/18.10.2011;
- garantia de buna executie se poate constitui printr-un instrument de garantare emis in conditiile legii de o societate de asigurari, care devine anexa la contract;
- depunere la casieria DGASPC sector 2.

**12.2** - Achizitorul are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în limita prejudiciului creat, dacă furnizorul nu își îndeplinește nu își execută, execută cu întârziere sau execută necorespunzator obligațiile asumate prin prezentul contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție, achizitorul are obligația de a notifica acest lucru furnizorului, precizând totodată obligațiile care nu au fost respectate.

**12.3** – Achizitorul se obligă să restituie garanția de bună execuție în termen de 14 zile de la efectuarea ultimei livrari.

**12.4** - Garanția produselor este distinctă de garanția de bună execuție a contractului.

*13. Recepție, inspecții și teste*

**13.1** - Achizitorul sau reprezentantul sau are dreptul de a inspecta și/sau testa produsul pentru a verifica conformitatea lor cu specificațiile din anexa/anexele la contract.

**13.2** - Dacă produsul inspectat sau testat nu corespunde specificaţiilor tehnice **si prezinta abateri de la calitatea ceruta produsului**, achizitorul are dreptul sa îl respingă, iar furnizorul are obligaţia, fără a modifica preţul contractului:

a) de a înlocui produsul refuzat, sau

b) de a face toate modificarile necesare pentru ca produsul sa corespundă specificaţiilor lor tehnice.

**13.3** - Dreptul achizitorului de a inspecta, testa şi, daca este necesar, de a respinge, nu va fi limitat sau amânat datorită faptului că produsul a fost inspectat şi testat de furnizor, cu sau fără participarea unui reprezentant al achizitorului, anterior livrării acestora la destinaţia finală.

**13.4 – Livrarea unui produs care nu corespunde cerintelor de calitate si specificatiilor tehnice duce la desfintarea contractului în mod unilateral si de plin drept, fara actiune in justitie si fara nici o alta formalitate prealabila. Comunicarea desfintarii de plin drept a contractului se va face de catre achizitor, furnizorului printr-o notificare.**

**13.5 – Tesatarea, inspectarea si receptionarea calitativa a produsului se face prin mijloacele proprii ale achizitorului, la destianatia finala a produselor, fara ca furnizorul sa poata invoca testarea si receptia anterioara livrarii.**

**13.6** - Prevederile clauzelor 13.1-13.3 nu îl vor absolvi pe furnizor de obligaţia asumării garanţiilor sau altor obligaţii prevăzute în contract.

*14. Livrarea şi documentele care însoţesc produsele*

**14.1** - Furnizorul are obligaţia de a livra produsul la destinaţia finală indicată de achizitor respectând datele din graficul de livrare după primirea ordinului de începere.

**14.2** - La expedierea produsului, furnizorul va transmite achizitorului documentele care însoţesc produsele:

-factura fiscala sau aviz de expeditie;

-declaratia de conformitate;

**14.3** - Certificarea de către achizitor a faptului ca produsul a fost livrat parţial sau total se face după recepţie, prin semnarea de primire de către reprezentantul autorizat al acestuia, pe factura fiscala sau avizul de expeditie.

**14.4** - Livrarea produsului se consideră încheiată în momentul în care sunt îndeplinite prevederile clauzelor de recepţie a produsului.

*15. Asigurări*

**15.1** - Furnizorul are obligaţia de a asigura complet produsul furnizat prin contract împotriva pierderii sau deteriorării neprevăzute la fabricare.

*16. Servicii*

**16.1** - Pe lângă furnizarea efectivă a produsului, furnizorul are obligaţia de a presta şi serviciile accesorii furnizării produsului, fără a modifica preţul contractului.

*17. Perioada de garanţie acordată produselor*

**17.1** - (1) Perioada de garanţie acordată produsului de către furnizor este cea declarată în propunerea tehnică.

(2) Perioada de garanţie a produsului începe cu data recepţiei efectuate după livrarea la destinaţia finală.

**17.2** - Achizitorul are dreptul de a notifica imediat furnizorului, în scris, orice plângere sau reclamaţie ce apare în conformitate cu această garanţie.

**17.3** - La primirea unei astfel de notificări, furnizorul are obligaţia de a înlocui produsul în 48 ore, fără costuri suplimentare pentru achizitor.

**17.4** - Dacă furnizorul, după ce a fost înştiinţat, nu reuşeşte să remedieze defectul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a lua măsuri de remediere pe riscul şi spezele furnizorului şi fără a aduce nici un prejudiciu oricăror alte drepturi pe care achizitorul le poate avea faţă de furnizor prin contract.

*18. Ajustarea preţului contractului*
**18.1** - Pentru produsele livrate, plăţile datorate de achizitor furnizorului sunt cele declarate în propunerea financiară, anexă la contract.
**18.2** - Preţul contractului nu se ajusteaza.

**19.** *Amendamente*

**19.1** - Părţile contractante au dreptul, pe durata îndeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act adiţional, numai în cazul apariţiei unor circumstanţe care lezează interesele comerciale legitime ale acestora şi care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului.
**19.2** - Achizitorul are dreptul de a opta pentru suplimentarea si prelungirea contractului cu maxim 4 luni, prin act aditional in limita nivelului maxim prevazut in documentatia de atribuire, conditionat de existenta resurselor financiare alocate.
**19.3** – Intenţia de reziliere a prezentului contract de către prestator se notifica in scris achizitorului cu cel puţin 45 zile înainte. Pana la rezilierea contractului prestatorul fiind obligat la presteze serviciile care fac obiectul prezentului contract.

**20.** *Întarzieri în îndeplinirea contractului*
**20.1** - Furnizorul are obligaţia de a îndeplini contractul de furnizare în perioada/perioadele înscrise în graficul de livrare.
**20.2** - Dacă pe parcursul îndeplinirii contractului, furnizorul nu respectă graficul de livrare , acesta are obligaţia de a notifica, în timp util, achizitorului; modificarea datei/perioadelor de furnizare asumate în graficul de livrare se face cu acordul parţilor, prin act adiţional.
**20.3** - În afara cazului în care achizitorul este de acord cu o prelungire a termenului de livrare, orice intârziere în indeplinirea contractului dă dreptul achizitorului de a solicita penalităţi furnizorului.

**21.** *Cesiunea*
**21.1** - Este permisă doar cesiunea creanţelor născute din contract, obligaţiile născute rămânând în sarcina părţilor contractante, astfel cum au fost stipulate şi asumate iniţial

**22.** *Forţa majoră*
**22.1** - Forţa majoră este constatată de o autoritate competentă.
**22.2** - Forţa majoră exonerează parţile contractante de îndeplinirea obligaţiilor asumate prin prezentul contract, pe toată perioada în care aceasta acţionează.
**22.3** - Îndeplinirea contractului va fi suspendată în perioada de acţiune a forţei majore, dar fără a prejudicia drepturile ce li se cuveneau parţilor până la apariţia acesteia.
**22.4** - Partea contractantă care invocă forţa majoră are obligaţia de a notifica celeilalte părţi, imediat şi în mod complet, producerea acesteia şi să ia orice măsuri care îi stau la dispoziţie în vederea limitării consecinţelor.
**22.5** - Dacă forţa majoră acţionează sau se estimează că va acţiona o perioadă mai mare de 2 luni, fiecare parte va avea dreptul să notifice celeilalte părţi încetarea de plin drept a prezentului contract, fără ca vreuna din părţi să poată pretinde celeilalte daune-interese.

**23.** *Soluţionarea litigiilor*
**23.1** - Achizitorul şi furnizorul vor face toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabilă, prin tratative directe, orice neîntelegere sau dispută care se poate ivi între ei în cadrul sau în legatură cu îndeplinirea contractului.
**23.2** - Dacă, după 15 de zile de la începerea acestor tratative, achizitorul şi furnizorul nu reuşesc să rezolve în mod amiabil o divergenţă contractuală, fiecare poate solicita ca disputa să se soluţioneze, fie de către instanţele judecătoreşti competente din Romania.

24. *Limba care guvernează contractul*
24.1 - Limba care guvernează contractul este limba română.

25. *Comunicări*
25.1 - (1) Orice comunicare între părți, referitoare la îndeplinirea prezentului contract, trebuie să fie transmisă în scris.
(2) Orice document scris trebuie înregistrat atât în momentul transmiterii cât și în momentul primirii.
25.2 - Comunicările între părți se pot face și prin telefon, telegramă, telex, fax sau e-mail cu condiția confirmării în scris a primirii comunicării.

26. *Legea aplicabilă contractului*
26.1 - Contractul va fi interpretat conform legilor din România.

Părțile au înțeles să încheie azi 04.12.2017 prezentul contract în două exemplare, câte unul pentru fiecare parte.

| | |
|---|---|
| Achizitor<br>DGASPC SECTOR 2 | Furnizor<br>S.C. OLYMEL FLAMINGO FOOD S.R.L. |

Anexa nr. 1 la contractul de nr. 130408/04.12.2017

## OFERTA FINANCIARA

### Lot 4 -Conserve de legume in apa si legume congelate - perioada 04.12.2017 - 14.01.2018

| Nr. crt. | Denumire produs | U.M. | PRET FARA TVA | CIOBANASULUI | CRESA SINAIA din ALL.SINAIA | CRESA SINAIA din TEIUL DOAMNEI Nr.99 | Cantitate Totala Cerese | Valoare fara TVA - Ron - Crese | COLT ALB | CASA DIN TEI | CIRESARII | DANILA PREPELEAC | PINOCCHIO | Cantitate Totala Centre | Valoare fara TVA - Ron - Centre | C.I.A | Valoare fara TVA - Ron | CRRN | Valoare fara TVA - Ron | Total cantitate | Valoare fara TVA - Ron |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | BORS PROASPAT - 1 L | buc | 2,10 | 36 | 30 | 22 | 88 | 184,80 | 50 | 20 | 45 | 3 | 9 | 127 | 266,70 | 50 | 105,00 | 130 | 273,00 | 395 | 829,50 |
| 2 | BULION - concentratie 18% - min. 1000 gr. | buc | 6,00 | 0 | 20 | 30 | 50 | 300,00 | 0 | 30 | 120 | 18 | 18 | 186 | 1.116,00 | 100 | 600,00 | 400 | 2.400,00 | 736 | 4.416,00 |
| 3 | CIUPERCI CONSERVATE - taiate - cantitate neta min. 360 gr, solid min. 200 gr. | buc | 3,50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 75 | 55 | 90 | 20 | 3 | 243 | 850,50 | 100 | 350,00 | 75 | 262,50 | 418 | 1.463,00 |
| 4 | DOVLECEI IN APA - min. 720 gr. | buc | 2,50 | 80 | 0 | 0 | 80 | 200,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 12 | 30,00 | 80 | 200,00 | 75 | 187,50 | 247 | 617,50 |
| 5 | FASOLE - galbena - pastai - min. 720 gr. | buc | 3,20 | 90 | 80 | 60 | 230 | 736,00 | 200 | 0 | 0 | 15 | 24 | 239 | 764,80 | 41 | 131,20 | 0 | 0,00 | 510 | 1.632,00 |
| 6 | FASOLE - verde congelata - min. 1 kg | buc | 6,80 | 0 | 20 | 15 | 35 | 238,00 | 15 | 50 | 130 | 2 | 0 | 197 | 1.339,60 | 70 | 476,00 | 150 | 1.020,00 | 452 | 3.073,60 |
| 7 | GHIVECI IN BULION - min. 720 gr. | buc | 3,20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0 | 18 | 57,60 | 0 | 0,00 | 120 | 384,00 | 138 | 441,60 |
| 8 | MAZARE - min. 720 gr. | buc | 4,20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 75 | 0 | 40 | 18 | 18 | 151 | 634,20 | 16 | 67,20 | 0 | 0,00 | 167 | 701,40 |
| 9 | MAZARE CONGELATA - min. 1 kg | buc | 6,80 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 15 | 40 | 110 | 2 | 0 | 167 | 1.135,60 | 60 | 408,00 | 150 | 1.020,00 | 377 | 2.563,60 |
| 10 | MIX LEGUME CONGELATE SUPA/CIORBA - min. 400 gr. | buc | 5,00 | 0 | 20 | 15 | 35 | 175,00 | 45 | 70 | 90 | 3 | 0 | 208 | 1.040,00 | 65 | 325,00 | 150 | 750,00 | 458 | 2.290,00 |
| 11 | PASTA DE TOMATE - min. 314 gr | buc | 5,50 | 50 | 25 | 60 | 135 | 742,50 | 250 | 105 | 40 | 10 | 0 | 405 | 2.227,50 | 75 | 412,50 | 0 | 0,00 | 615 | 3.382,50 |
| 12 | ROSII IN BULION - min. 680 gr | buc | 4,80 | 75 | 50 | 60 | 185 | 888,00 | 210 | 120 | 105 | 18 | 18 | 471 | 2.260,80 | 115 | 552,00 | 450 | 2.160,00 | 1221 | 5.860,80 |
| 13 | SPANAC in apa - min. 720 gr. | buc | 3,80 | 60 | 50 | 60 | 170 | 646,00 | 15 | 0 | 0 | 15 | 9 | 39 | 148,20 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 209 | 794,20 |
| 14 | SPANAC CONGELAT - min. 1 kg | buc | 5,00 | 0 | 20 | 15 | 35 | 175,00 | 0 | 35 | 70 | 2 | 0 | 107 | 535,00 | 70 | 350,00 | 150 | 750,00 | 362 | 1.810,00 |
| 15 | TOCANA DE LEGUME - min. 314 gr. | buc | 2,50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 15 | 37,50 | 0 | 0,00 | 225 | 562,50 | 240 | 600,00 |
| 16 | ZACUSCA - min. 314 gr. | buc | 3,70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 | 0 | 0 | 105 | 23 | 0 | 128 | 473,60 | 0 | 0,00 | 120 | 444,00 | 248 | 917,60 |
| 17 | ZARZAVAT CIORBA - min. 720 gr. | buc | 3,50 | 80 | 80 | 60 | 220 | 770,00 | 175 | 0 | 90 | 15 | 18 | 298 | 1.043,00 | 0 | 0,00 | 225 | 787,50 | 743 | 2.600,50 |
| **Total fara TVA - Ron** | | | | | **5.055,30** | | | | | | **13.960,60** | | | | | **3.976,90** | | **11.001,00** | | **33.993,80** | |
| **Total cu TVA - Ron** | | | | | **5.510,28** | | | | | | **15.217,05** | | | | | **4.334,82** | | **11.991,09** | | **37.053,24** | |

Termen de livrare : maxim 24 ore de la lansarea comenzii de produse, in locatiile mentionate .
Cantitatile comandate vor putea incepe cu 1 bucata, in functie de necesarul pentru fiecare locatie in parte.
Factura si livrarea produselor se va efectua pentru fiecare locatie in parte.
Pretul include: pretul produsului, transportul si livrarea acestora catre locatiile D.G.A.S.P.C. Sector 2.
Facturile inaintate la plata vor fi insotite de certificatul de conformitate.
Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor livrate, autoritatea contractanta fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate .

**Achizitor** | **Furnizor**
S.C. OLYMPI FLAMINGO FOOD S.R.L.

Anexa nr. 2 la contractul de nr. 130408/04.12.2017

GRAFIC DE LIVRARE

LOT 4 – CONSERVE DE LEGUME IN APA SI LEGUME CONGELATE

| NR. CRT | Punct de facturare | Punct de livrare |
|---|---|---|
| 1 | CRESA CIOBANASULUI | STR. CIOBANASULUI NR.23 |
| 2 | CRESA SINAIA | ALEEA SINAIA NR. 31 |
| 3 | CASA DIN TEI | STR,GHE. SERBAN NR. 7A |
| 4 | Cresa Sinaia – Punct de lucru Teiul Doamnei nr. 99 | Teiul Doamnei nr. 99 |
| 5 | C.P. PINOCHIO | STR RIPICENI NR.6A |
| 6 | C.P. CIRESARII | STR.AARON FLORIAN NR 5 |
| 7 | C.P.DANILA | STR. REINVIERII NR. 1 B |
| 8 | C. P. COLT ALB | STR.GHE. SERBAN NR. 7 |
| 9 | CIA NR.2 | STR. EMINESCU NR. 87 |
| 10 | CRRN | STR. BALOTULUI NR.42 |

Anexa nr. 3 la contractul de servicii nr. 130408/04.12.2017

## OFERTA TEHNICA

## LOT 4 – CONSERVE DE LEGUME IN APA SI LEGUME CONGELATE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

1) Amestec legume pt. ciorba : [illegible] mazăre verde boabe, ardei [illegible] păstrunjel cuburi, telina cuburi (ambalaj 2,5 kg și 20 kg).

2) Amestec mexican : mazăre verde boabe, fasole verde [illegible], morcov cuburi, porumb fără boabe, ardei [illegible] (ambalaj 400g, 2,5 kg, 10 kg, 20 kg).

3) Amestec legume borș românesc : [illegible] cuburi, sfeclă cuburi, mazăre verde boabe, morcov cuburi, fasole galbenă păstăi, păstârnac cuburi, păstrunjel cuburi, telina cuburi, broccoli, conopidă, (ambalaj 20kg)

4) Amestec legume pt. supă : morcov cuburi, păstrunjel cuburi, broccoli, conopidă, păstârnac cuburi, telina cuburi (ambalaj 2,5 kg)

5) Amestec legume pt. salată boeuf : porumb cuburi, morcov cuburi, mazăre verde boabe, păstrunjel cuburi, telina cuburi (ambalaj 2,5 kg, 20kg).

6) Amestec legume fasii pt. supa iglotex : Morcov, păstrunjel, telină și praz (ambalaj 2,5 kg)

7) Amestec 6 legume iglotex: Morcov, porumb, conopidă, praz, fasole verde, telina. (ambalaj 400g)

8) Amestec 10 legume : cartof cub, morcov cub, dovlecel cub, mazăre verde, ardei roșu, păstrunjel cub, ceapă cubulețe, vălăt, fasole verde, fasole galbenă tăiată, telină cuburi (ambalaj 2,5 kg)

9) Mix Ardei Cuburi & Fâșii (ardei roșu, verde, galben) (ambalaj 2,5 kg)

10) Amestec legume la tigaie cu cartofi și ciuperci iglotex : fâșii de cartofi, ulei vegetal, ceapă, fasole, morcov, ciuperci, broccoli. Poate conține urme de țelină.(ambalaj 400g)

11) Amestec legume la tigaie iglotex: legume în proporții diferite - broccoli, morcov, fasole, porumb, ardei gras roșu, dovlecei (ambalaj 400g)

12) Amestec Mexicanii : morcov, fasole roșie, mazăre verde, ardei gras roșu, ceapă, porumb - proporții diferite. Poate conține urme de țelină (ambalaj 400g, 2,5 kg, 10 kg, 20kg)

13) Amestec legume Regele iglotex : în proporții de calitate superioară: morcov, broccoli și conopidă bucăți mari - diferite proporții. Poate conține urme de țelină (ambalaj 400g, 2,5 kg)

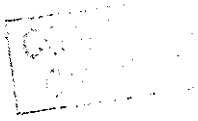
[illegible]

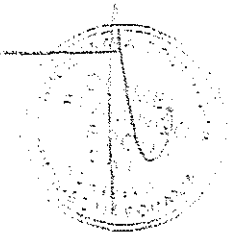
[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]





MINISTERUL SĂNĂTĂŢII
Direcţia de Sănătate Publică Judeteana Timiş
DEPARTAMENTUL SĂNĂTATE PUBLICĂ
RO 300024 Timişoara, Str. V. Babes18, Tel: 0256-494681
Fax : 0256-272755 e-mail : director_sp@dsptimis.ro
Laboratorul de Diagnostic si Investigare in Sanatate Publica

Acreditat pentru ÎNCERCARE
RENAR
SR EN ISO/CEI 17025:2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
LI 925

# RAPORT DE INCERCARE – ALIMENT

Nr : 522 / Data recepţiei: 24.08.2016

**Produsul analizat:** Amestec legume congelate pentru ciorba, valabilitate:2018. Proba reprezentata de un singur esantion

**Producator:** SC LEGOPOLAR SRL, str. Nistrului nr. 1, Timisoara, jud. Timis

Ora recepţiei: 10:40
Receptionat de: Dr. Muntoiu
Ora punerii in lucru: 11:00

**Solicitarea analizei ca urmare a :** - reclamatie
- programe naţionale
- activităţi de inspecţie
- cerere de analiză ◄

Proba pastrata la congelator
Cantitate probă: 400 g

**Proba predata de:** Idorasi Nicolae
**Mentiuni:** Incadrare in - *Ord 27 / 2011 al ANSV la legume congelate, poz. 6*
**Chitanta nr.:** 2352

CONFORM CU ORIGINALUL

## REZULTATE

| Caracteristici | Valoarea obtinuta | Valoarea admisa | Metoda de analiza |
|---|---|---|---|
| Enterobacteriaceae | 100 / g | *10 – 100 ufc / g* | *SR ISO 21528 - 1,2: 2008 PS-15 Acreditat RENAR* |
| *Drojdii, mucegaiuri | 20 / g | *100 – 500 ufc / g* | *CAIET METODOLOGIC MS -1995** |

* Incercarile marcate NU sunt acoperite de acreditarea RENAR. Pentru detalii suplimentare va rugam sa consultati www.renar.ro/ro/oac. Abreviari : u.f.c. = unitati formatoare de colonii

**Concluzii:** Proba analizata contine un esantion si prezinta valorile de mai sus la parametrii solicitati.

Data emiterii: 29.08.2016 Responsabil de analiza..... Validat : Manager tehnic.....

Vizat, Director Executiv Adjunct Sănătate Publică, Dr. Viorica Dumitru

Nota : Acest raport a fost eliberat in 1 exemplar. Rezultatele se referă numai la proba analizata.
Este interzisă: - reproducerea parţială sau folosirea unor date parţiale din raportul de incercare
- extinderea rezultatelor la alte produse similare sau utilizarea raportului de incercare direct pentru certificarea produselor. Opiniile, concluziile, nu sunt sub acoperire acreditare RENAR.

SC OLYMEL FLAMINGO FOOD SRL

CUI: RO25347278, J40/4026/2009

Str. Ornamentului, Nr. 2 Bl. E7, Ap. 30, Sector 4, Bucuresti

TEL: 0726.20.10.30/0733.681.261, FAX: 021/460.17.06

RO15TREZ7045069XXX008280-TREZORERIA SECTOR 4

RO14RNCB0522108724470001-BCR OBREGIA

Declaratie de conformitate

Subscrisa, SC OLYMEL FLAMINGO FOOD SRL , reprezentata de MARCU ALEXANDRU FLORIN declaram cu privire la produsul CIUPERCI IN SARAMURA:

- specificam ca produsul respecta integral toate specificatiile din caietul de sarcini.

Producator/ Distributor : SC ALEX STAR SRL

Mod de ambalare: min. 360 g., solid : min. 200 g.

Ambalaj : cutie / borcan sticla

SC OLYMEL FLAMINGO FOOD SRL

MARCU ALEXANDRU FLORIN

ADMINISTRATOR

*Traducere din limba engleză*

Quadrum Foods sp. z o.o. spółka komandytowa
ul. Moniuszki 33A
31-523 Kraków
NIP: 676-137-78-72, REGON: 120589557

Tel. export: +4812 370 34 30
Tel. import: +4812 370 34 52
Fax export: +4812 370 34 32

e-mail: office@qf.com.pl, Web: www.qf.com.pl

# *SPECIFICAȚII PRODUS Nr.* GM-PL-B-WR25

| | |
|---|---|
| Denumire produs: | Mazăre verde congelată rapid individual, necalibrată |
| Descriere: | Produsul constă din boabe de mazăre verde sănătoase, spălate, nesfăcute, congelate rapid individual; boabele congelate nu reprezintă un defect, boabele cu coaja crăpată, dar care nu se desface în bucăți nu reprezintă un defect; întregul lot este verificat cu detectorul de metale. |
| Origine: | Polonia |

*Caracteristici senzoriale:*

| | |
|---|---|
| Culoare: | verde, aproape uniformă |
| Miros: | tipic |
| Gust: | tipic |
| Consistență: | tare |

*Declarație:*

| | |
|---|---|
| Pesticide: | conform Legislației CE actuale |
| Metale grele: | conform Legislației CE actuale |
| OMG: | produs fără organisme modificate genetic |
| Alergeni: | produs fără alergeni |
| Ionizare: | nu |
| Aditivi: | produs fără aditivi |

*Valori microbiologice:*

| | |
|---|---|
| Număr total de germeni pe placă: | $<10^3$ cfu/g |
| Staphylococcus aureus: | $<10^2$ cfu/g |
| Listeria: | $<10^2$ cfu/g |
| E. coli: | $<10^2$ cfu/g |
| Salmonella: | absent/25g |

CONFORM CU ORIGINALUL

*Valori nutriționale (la 100g):*

| | |
|---|---|
| Energie: | 322 kJ / 77 kcal |
| Proteine: | 5,2 g |
| Total grăsimi: | 0,4 g |
| - acizi grași saturați: | < 0,1 g |
| Total carbohidrați: | 13,7 g |
| Sodiu: | 108 mg |

Banca: BRE BANK S.A. ODDZIAŁ REGIONALNY KRAKÓW
SWIFT: BREXPLPWKRA
Cont: PLN PL31114010810000206038001001
EUR PL74114010810000206038001003
USD PL74114010810000206038001002

Quadrum FOODS

Quadrum Foods sp. z o.o. spółka komandytowa
ul. Konfucki 22A
31-523 Kraków
NIP: 675-137-79-72 REGON: 120589557

Departmentul Congelate Export +4812 370 34 30
Departmentul Congelate Transport Export +4812 370 34 28
Departmentul Congelate Import +4812 370 34 29
Departmentul Congelate Transport Import +4812 370 34 35
Fax Departmentul Congelate Export +4812 370 34 32

e-mail: quality@qfcom.pl, web: www.qfcom.pl

*Caracteristici fizice:*

Mostră – 1 kg

| | |
|---|---|
| Deteriorate mecanic: | 10% |
| Cu crustă de gheață: | 1% |
| Uscate: | 5% |
| Boabe lipite în bulgări: | 4% |
| Boabe galbene: | 5% |
| Boabe cu pete: | 5% |
| Deteriorate de boli sau paraziți: | 0,5% |
| Impurități organice: | 2 bucăți |
| Impurități minerale: | 0,03% |
| Activitate enzimatică: | test pentru peroxizi – *negativ* |

*Ambalaj, Transport, Depozitare*

| | |
|---|---|
| Ambalaj: | Cutie de 10 kg cu folie PE pe interior sau pungi din hârtie de 25 kg sau alt ambalaj convenit |
| Etichetă: | conform reglementărilor UE |
| Transport: | livrare cu un camion frigorific cu temperaturi la sosire de -18°C sau mai mici |
| Depozitare: | congelate rapid în stare uscată la -18°C sau mai puțin |
| Termen de valabilitate: | cel puțin 2 ani de la data fabricației |

| | | |
|---|---|---|
| | **Jakub Szajer** | **16.09.2015** |
| **Lucrat de** | **Aprobat de** | **Data** |

******************************************************************************

Subsemnata **DOBRESCU MARIA VANINA**, traducător autorizat de Ministerul Justiției sub nr. 6098/2012, certific exactitatea traducerii în limba română a înscrisului în limba engleză ce mi-a fost prezentat (anexat în copie la prezenta traducere).

Traducător,

CONFORM CU ORIGINALUL

S.C. FRALVIL S.A. Râm. Vâlcea Str. Barajului nr 52, jud. Vâlcea

CONSERVE DIN LEGUME SI FRUCTE

# *FIŞĂ TEHNICĂ*

*Produsul:* *Roşii în bulion SF 17 / 2009*

*Tip ambalaj:* Borcan cu închidere TW-Off, capacitate 720 ml
*Ingrediente:* Roşii, bulion, sare
*Valabilitate:* 30 de luni de la data fabricaţiei
*Condiţii de depozitare:* Încăperi uscate, curate, dezinfectate, deratizate, bine aerisite şi ferite de soare, la temperatură de max. 20°C şi umiditatea relativă a aerului de max. 80%.

## *Proprietăţi organoleptice*

*Aspect recipient* – borcane curate, închise ermetic, etichetate
*Aspect conţinut* – roşii întregi, apropiate ca mărime, în bulion
*Culoare* – caracteristică roşiilor fierte în bulion
*Gust şi miros* – plăcut, caracteristic roşiilor fierte în bulion

## *Proprietăţi fizico-chimice*

| | |
|---|---|
| *Conţinut de legume, %, min.* | - 50 |
| *Clorură de sodiu, %, min.* | - 0.8-1.5 |
| *Substanţa uscată solubilă, în bulion, °Bx, min.* | - 5 |
| *Vid, mmHg, min.* | -200 |
| *Masa netă* | -720g |

## *Proprietăţi microbiologice*

| Microorganisme | Criteriul de acceptare |
|---|---|
| Drojdii şi mucegaiuri | max. 100/g |

*Produsul este pasteurizat şi nu conţine conservanţi sau coloranţi.*

OLIMEL FLAMINGO FOOD S.R.L.

Documentul are semnatura electronica

CONFORM CU ORIGINALUL

# FIŞĂ TEHNICĂ
## FASOLE VERDE CONGELATĂ PAPIO INDIVIDUAL 1000g
## GRADINA



### AMBALAJ

| | material | dimensiune | greutate |
|---|---|---|---|
| pungă | BOPP/PE | 545×270 mm | 11 g |
| cutie | carton | 360x248x245 mm | 0,30 kg |
| nr. de pungi în cutie | 10 | | |

### PALETIZARE

| | |
|---|---|
| paleti | 800x1200 mm EUR |
| cutii/paleti | 1 035 |
| nr. de cutii | 63 (9x7) |

### INFORMAŢII LEGATE DE CODARE

| | |
|---|---|
| Termen de valabilitate: | 22.5 luni |
| Cod lot | L+lotul, ultima cifră a anului, nr. zilei din an, RA+Uzina |

### INFORMAŢII LEGATE DE ETICHETARE

| | |
|---|---|
| Informaţii de bază | denumire produs, greutate netă, cod lot, DUE |
| Termen de valabilitate: | zz.l.aaaa |
| Cod lot: | L+lotul, ultima cifră a anului, nr. zilei din an, RA+Uzina |
| alte | textem rotocării cîmpului |

### INFORMAŢII LEGATE DE ALERGENI

Acest produs nu conţine alergeni

### INFORMAŢII LEGATE DE ORGANISMELE MODIFICATE GENETIC

Produsul nu conţine OMG

### INSTRUCŢIUNI DE PREPARARE

Pâna a dezgheţa în recipient, pungi fasolea verde congelată în apă cu sare în limpul fierberii, amestecând de câte ori este cazul. Fierbeţi numai 5 minute ca să nu se înmoaie prea tare. Condimentaţi după gust

Deja, 24.06.2016

Întreaţă pentru Agricom

Subsemnata DOBRESCU MARIA VANINA, traducător autorizat de Ministerul Justiţiei sub nr. 9095/2012, certific conformitatea traducerii în limba română a textului în limba engleză ce mi-a fost prezentat (textul în copie la prezenta traducere)

Traducător,

## GENERAL CHARACTERISTICS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Season<br>Period | July - October | Origin | Various |
| B.B.D | 30 months | Storage | -18°C |
| Recipe | | Foreign Beans | 0 pcs |
| Ingredients | IQF Green Beans 100% | Foreign | |

## TECHNICAL and PHYSICAL CHARACTERISTICS

| | max. per 1 kg | max / kg |
|---|---|---|
| Shorter < 10mm | 10% weight | 14% weight |
| Longer > 45mm | 10% weight | 14% weight |
| Foreign objects | 0 pcs | 0pc |
| Untopped | 5 pcs | 8 pcs |
| Vegetable foreign matter | 6% weight | 2% weight |
| Rotten/unhealthy | 5 pcs | 8 pcs |
| Oxidized surface caused by cutting | 5 pcs | 8 pcs |
| Damaged caused by the wind, disease or insects | 6% weight | 8% weight |

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: typical for the product, green colour
Taste, odour: typical for this product, without off-flavour and taste
Texture: typical for its tenderness, not fibrous
Form: the product is hard and frozen in of form. The bean is adequately cleaned, cut, passed, free from pesticides weed
There may be a brown scorn in the surface and punctuatly brown discoloration is acceptable. Slight frost-injury is accepted on the surface

## PRODUCT WEIGHT TOLERANCE

| | |
|---|---|
| Minimal weight | 985 g |
| Maximal weight | 1030 g |

## NUTRITIONAL VALUES

| | | In 100 g | RI% | 1 portion = 125 g / portion | |
|---|---|---|---|---|---|
| Energetic values [kcal] | 2 607 kcal | 31 | 1.55% | 77.5 | 3.85% |
| Energetic values [kJ] | | 131 | | 327.5 | |
| Fats [g] | 70 g | 0.5 g | 0.71% | 1.25 | 1.79% |
| ... of which - saturated [g] | 25 g | 0.1 g | 0.50% | 0.25 | 1.25% |
| Carbohydrate [g] | 270 g | 0.1 g | 1.18% | 7.75 | 2.87% |
| ... of which - sugars [g] | 90 g | 2.3 g | 2.50% | 2.75 | 3.06% |
| Food fibre [g] | - | 3.0 g | - | 4.5 | - |
| Proteins [g] | 80 g | 1.9 g | 3.80% | 4.75 | 9.50% |
| Salt = Sodium x 2.5 (equivalent) [g] | 0 g | 0.00 g | 0.00% | 0 | 0.00% |

## PACKING

| | material | size | weight |
|---|---|---|---|
| bag | BOPP/PE | 545x270 mm | 1 kg |
| carton | cardboard | 380x245x295 mm | 0,38 kg |
| no. of bags in the carton | | 10 | |

## PALETTISATION

| | |
|---|---|
| pallet | 800x1200 mm EUR |
| height | 1,9 m |
| no. of cartons | 63 (9x7) |

## CODING INFORMATION

| | |
|---|---|
| Best before end | dd.mm.yyyy |
| Lot code | L+lot, last digit of the year, no of day in the year, BA=Baja |

## LABELLING INFORMATION

| | |
|---|---|
| Basic information | product name,net weight, lot code,BBE |
| Best before end: | dd.mm.yyyy |
| Lot code | L+lot, last digit of the year, numb. of day in the year, BA=Baja |
| other | as per customer's request |

## ALLERGEN INFORMATION

The product does not contain allergens

## GMO INFORMATION

The product is GMO free.

## PREPARING INSTRUCTIONS

Without leaving place the frozen green bean in boiling salted water, stir occasionally
Boil for 5 minutes while it will not be salt. Flavour to taste

Baja, 24.08.2015

Made for Agifrom

ICA
Independent R&D-analysis partner

MD ICA RESEARCH & DEVELOPMENT SRL
ICA - Laboratorul de cercetare
Str. Horia, colț cu str. Ciucea, nr. 1, Sector 1, 014141 Bucureşti, România
Tel. +40 (0)21 316 0144, Fax +40 (0)21 311 1110, Email: ica@ica.ro
Oficiul Registrului Comerțului: J40/11620/2005, CUI 18597281

Accreditat pentru
Laboratoare
RENAR
LABORATOR DE ANALIZE
CERTIFICAT DE ACREDITARE
LI 371

# Raport de Analiză
## Test report

| | | | |
|---|---|---|---|
| Raport nr. / Report No. | [illegible] | Data emiterii / Issue date | 16.12.2016 |
| Beneficiar / Customer | [illegible] PLANINGER FOOD S.R.L. | | |
| Adresa / Address | [illegible] Sector 4, Aleea Ornamentului, nr. 2, [illegible] Ap. 30 | | |
| Nr. identificare Client / Client order No. | [illegible]-03.12.2016 | Nr. înregistrare probă / ICA registration No. | [illegible]903 / 03.12.2016 |
| Produs / Product | Bere proaspătă de la Dandia, 1,25 L - Lot: 154 - [illegible] | | |
| Data livrării / Date of receipt | [illegible]5.12.2016 | Cod de identificare / Sample ID number | [illegible]3302 |
| Descrierea probei / Sample description | [illegible] proaspătă de la Dandia, 1,25 L - Lot: 154 - [illegible] / Proba recepționată [illegible] original, etichetat. [illegible] | | |
| Eșantionare / Sampling | [illegible] de Beneficiar | | |
| Parametri / Tested tests | Aspect (ID [illegible]), [illegible] (ID 1017), Miros (ID 1016), [illegible] (ID 781) | | |
| Condiții speciale / Special requirements | — | | |

Continuă pe verso
Continued on reverse

ICA
Institutul de Cercetare-Dezvoltare

Report No.
[illegible]

[illegible]

INTERNATIONAL SERVICE (INTERNATIONAL SERVICE)
INTERNATIONAL SERVICE (INTERNATIONAL SERVICE)

| Parametrii Parameter | U.M. Unit | Documentele de referinta Reference | Rezultate obtinute Results | Limite de specificatie Specification limits | Perioada Analiza Analysis range date |
|---|---|---|---|---|---|
| [illegible] (Aspect) (ID 1014) ** | - | ICA-CH-09 | Lipsit de corpuri straine, [illegible] sediment, fara corpuri straine in suspensie | - | 07.12.2016 |
| Culoare (ID 1015)** | - | ICA-CH-09 | Galbuie, caracteristica produsului | - | 07.12.2016 |
| Miros (ID 1017) ** | - | ICA-CH-09 | Miros specific borsului, fara gust strain | - | 07.12.2016 |
| Gust (ID 1016) ** | - | ICA-CH-09 | Specific borsului, fara miros strain | - | 07.12.2016 |
| Observatii Obs. | — | | | | |

[illegible]

Responsabil Incercarea
Analyst in Charge

[illegible] Laboratory
[illegible] Quality Manager

ICA

CONFORM CU ORIGINAL

[illegible]

Nota: Acest raport [illegible] pagina 1 [illegible]. Rezultatele [illegible] in acest document se referă numai la probe [illegible]. Acest document [illegible] a fost emis [illegible] semnatarile si stampila. Raportul original [illegible] Raportul [illegible] reproducerea publicarea integrala sau partiala [illegible] ICA.
[illegible] first page filled in. The results from this document refer exclusively to the sample [illegible]. This original report was issued in electronic format including signatures and stamp. The original printed report has [illegible] signature. The report must not be reproduced or published [illegible] without permission of ICA.

Analiza nr. / Nr. 1390/2016

INTERCAH FARMACHIMICI GENERALE (GENERAL PHYSIOCHEMICAL)
INTERCAH PRODUCTE GENERALE (GENERAL PHYSIOCHEMICAL)

| Parametrul / Parameter | U.M. / MU | Documentul de referință / Reference | Rezultate obținute / Results | Limite de specificație / Specification limits | Perioada analizei / Analysis range time |
|---|---|---|---|---|---|
| Acidoliza totală (TD 1917) * | g acid oleic la 100g uz | SR EN 14104:2003 | 5,60 | - | 08.12.2016 - 12.12.2016 |
| pH (TD 1165) * | pH-metru de laboratoare | SR EN ISO 10523:2009 | 4,16 | - | 08.12.2016 - 12.12.2016 |
| Observații / Notes | — | | | | |

Adina Gheorghe
Responsabil tehnic cercetare / Analyst in Charge

Ion Constantin
Șef Laborator / Laboratory Manager

CONFORM CU ORIGINALUL

Rezultatele înscrise în PU sunt valabile de constatarea RUNAR. (These results are NOT covered by RENAR accreditation)

Numai prin ștampila completă. Rezultatele raportate în acest document se referă strict la probele livrate. Acest raport original a fost emis în format electronic. Include rezumarea și ștampila. Raportul original în format hârtie este opțional și echivalent cu cel holografic. Raportul nu poate fi reprodus sau publicat, integral sau parțial, fără aprobarea scrisă a ICI A R&D.
Valid only with the page Stamp. The results from this document refer exclusively to tested samples. This original report was issued in electronic format including signatures and stamp. The original printed report has additionally attached a hologram copy. The report must not be reproduced or published in full or in part, without written permission of ICI A R&D.

[illegible]

Report No.
Page No.

[illegible]

[illegible]
[illegible]

| Parameter / Parameter | Unit / Unit | Document No. / Reference / Referenţă | Results / Rezultate / Results | Limits of specification / Specificare / Limite | Performed / Realizat / Analiza / Analiza / Range time |
|---|---|---|---|---|---|
| [illegible] | [illegible] | [illegible] | [illegible] | - | 07.12.2016 - 08.12.2016 |
| Observations / Note | | | | | |

[illegible]

Responsible for Laboratory / Responsabil de Laborator

[illegible]

Laboratory Manager / Manager de Laborator

CONFORM CU ORIGINALUL

[illegible]

[illegible]

[illegible]

S.C. ALEX-STAR SRL
[illegible]
CUI [illegible]
[illegible]
TELEFON [illegible]

# SPECIFICAȚII TEHNICE

1. DENUMIREA PRODUSULUI: [illegible]

2. COMPOZIȚIE: concentrat pasta tomate, apă, sare (2%), zahăr (2%)

3. CONDIȚII TEHNICE DE CALITATE:

3.1 PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE

| CARACTERISTICI | CONDIȚII DE ADMISIBILITATE | METODE DE ANALIZA |
|---|---|---|
| Aspect recipient | Cutii cilindrice inalte, cu capac nebombat, fără pete de rugină, etichetă vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, linia simetrie în planul recipientului | STR 55-85<br>SF 10/2009 |
| Aspect conținut | Masă omogenă semifluidă, fin sfărâmată, fără corpuri străine semințe, pieliță, frunze, pedunculi etc. fără semene de mucegai, fermentație) | STR 55-85<br>SF 10/2009 |
| Culoare | Roșie intensă pătă la roșie caramizie uniformă în toată masa. Se admite o culoare mai intensă la suprafață. | STR 55-85<br>SF 10/2009 |
| Miros și gust | Natural specific concentratelor de tomate, fără gust și miros străin | STR 55-85 |

3.2 PROPRIETĂȚI FIZICO CHIMICE

| DENUMIREA CARACTERISTICI | CONDIȚII DE ADMISIBILITATE | METODE DE ANALIZA |
|---|---|---|
| Substanța uscată solubilă (reziduu adaos de sare) % grade refractometrice la 20 gr Celsius | 18 | STAS 5856-71 |
| Aciditate totală exprimată în acid citric raportat la substanța uscată solubilă % max. | 10 | STAS 5952-79 |
| Aciditate volatilă exprimată în acid acetic și raportată la substanța uscată solubilă % max | 0,5 | STAS 5952-71 |
| Impurități minerale insolubile raportate la substanța uscată solubilă % max | 0,05 | STAS 5559-70 |

CONFORM CU ORIGINALUL

3.3 PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

| PARAMETRI | CONDITII DE ADMISIBILITATE | METODE DE ANALIZA |
|---|---|---|
| Drojdii si mucegaiuri | Absent | STAS 8934-85 |
| Bacterii sulfito-reducatoare | Absent | STAS 2155-85 |

4. VALORI NUTRITIONALE (100g)

- Valoare energetica: 58kcal/245kj
- Grasimi:0.1g; din care acizi grasi saturati: <0.1 g
- Glucide: 12..7 g; din care zaharuri 11.57g
- Proteine: 0.24 g
  Sare: 1.75g

5. REGULI DE VERIFICARE A CALITATII :
Conform STAS 2760/1992 -Conserve alimentare . Reguli pentru verificarea calitatii .

6.METODE DE ANALIZA :

6.1 Examen organoleptic , fizico-chimic si microbiologic conform tabel 3.1. tabel 3.2, tabel 3.3

6.2 Determinarea continutului de pesticide conform :
STAS 12497-86- determinarea reziduurilor de pesticide organo-clorurate si
STAS 12605-90 determinarea reziduurilor de pesticide organo fosforice.

6.3 Determinarea metale or grele - conform STAS 5954/1-86

7.AMBALARBA ; MARCAREA ; DEPOZITAREA ; TRANSPORT

7.1AMBALAREA . In borcane si butelii de sticla cu inchidere TWIST –OFF cu capacitate de - 1000 ml si graduate minim 1100g

Ambalaj de transport: folie termocontractibila sau forma cu pereti de carton ; 8 recipiente/box.

7.2MARCAREA : cu urmatoarele mentiuni pe etichete:
-denumire produs – BULION DE TOMATE 18 R
-lista ingredientelor –concentrat pasta de tomate (min. indicar 12%), sare (2%)
-cantitatea neta
-valabil pana la - data inscriptionata pe capac
-numar de lot intern inscriptionat pe capac
-conditii de depozitare – in incaperi curate , aerisite, ferite de razele solare si de inghet
-valori nutritionale
-tratamentul termic aplicat-pasteurizare
-adresa distributorului- se Arges Strada Cimbru de Arges, str Portelanului, nr.146, jud Arges
-tara de origine a ingredientilor primari diferita de tara de origine a produsului
-produs in Romania

7.5 DEPOZITAREA : In magazii curate, uscate, [illegible] de [illegible] la temperatura [illegible].

7.6 TRANSPORTUL : In vehicule curate, [illegible] in conditii care sa asigure integritatea ambalajelor, mentinerea calitatii produselor, ferite de ploaie, razele solare sau [illegible].

7.7 LOTIZAREA: Inscriptionata pe capac - [illegible] LOT : [illegible]
Decriere lotizare: -ZZ - zi produs ;
-LL-luna productiei
-AAAA-anul productiei [illegible] 1, B- schimbul 2, C -schimbul 3

7.8 VALABILITATEA : 24 de luni de la data fabricatiei si se refera la produsul ambalat , depozitat si transportat in conditiile mai sus menionate.

Prin prezenta certificam ca produsul corespunde sub aspectul continutului si al ambalajului cu reglementarile legale in vigoare iar parametrii de calitate ai acestuia sunt atestati de buletinele de analiza.

Elaborat:
Ing . Sandulescu Florian

CONFORM CU ORIGINALUL

S.C. [illegible] S.A. [illegible] str. [illegible] 62, jud. [illegible]
[illegible]
CONSERVE DIN LEGUME SI FRUCTE

# FIŞĂ TEHNICĂ

*Produsul:* [illegible]

*Tip ambalaj:* Borcan de sticlă [illegible] capacitate 720 ml
*Materialele:* [illegible]
*Indicatori:* [illegible]
*Condiţii de depozitare:* Produsele ambalate [illegible] la temperatura de max. 25°C şi umiditatea relativă a aerului de max. 80%.

## Proprietăţi organoleptice

| | |
|---|---|
| *Aspect recipient* | – borcane curate, închise ermetic, etichetate |
| *Aspect conţinut* | – verde pana la verde galbui caracteristice produsului fiert, fără pete, uniformă în lăcure recipient |
| *Culoare* | – alb opalescent/alb opalescent de culoare galbuie |
| *Gust şi miros* | – caracteristic produselor fierte, fără gust şi miros străin |

## Proprietăţi fizico-chimice

| | |
|---|---|
| *Conţinut de legume*, % min. | - 50 |
| *Clorură de sodiu*, % | - 0,5-1,5 |
| *Vitamina C*, mg/kg min. | - 200 |
| *Masa netă* | - 720 g |

## Proprietăţi microbiologice

| | |
|---|---|
| Microorganisme | Criteriu de acceptare |
| Drojdii şi mucegaiuri | max. 100 g |

*Produsele este preparate şi nu conţine conservanţi şi coloranţi.*

[illegible] Drăgăşani, jud. Vâlcea
CONSERVE DIN LEGUME ŞI FRUCTE

# FIŞĂ TEHNICĂ

| | |
|---|---|
| *Produsul* | *Fasole păstăi* |
| *Tip ambalaj* | Borcane, capacitate 720 ml |
| *Ingrediente* | Fasole galbenă păstăi, sare, apă |
| *Termen de valabilitate* | 36 luni de la data fabricației |
| *Condiții de depozitare* | Produsul trebuie păstrat în ambalajul original, bine închis, la temperatura de max. 20°C și umiditatea relativă a aerului de max. 80%. |

## *Proprietăți organoleptice*

| | |
|---|---|
| *Aspect recipient* | – borcane curate, închise ermetic, etichetate |
| *Aspect conținut* | – păstăi de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere, acoperite cu soluția de sare |
| *Culoare* | – caracteristică fasolei fierte |
| *Gust și miros* | – plăcut, caracteristic fasolei fierte |

## *Proprietăți fizico-chimice*

| | |
|---|---|
| *Conținut de legume, % min.* | -65 |
| *Clorură de sodiu, %, min.* | - 1,0-1,5 |
| *Tot. metale g, min.* | -200 |
| *Masa netă* | -820g |

## *Proprietăți microbiologice*

| | |
|---|---|
| Microorganisme patogene și toxigene | Conform de acceptare |
| Drojdii și mucegaiuri | max. 10/g |

*Produsul este vegetal și nu conține conservanți sau coloranți.*

Documentul este semnat electronic

[illegible]
CONSERVE DIN LEGUME SI FRUCTE

# FIŞA TEHNICĂ

*Produsul:* **Ghiveci în bulion 1/1 bi-bloc**

*Ambalaje:* - cutii din tablă cositorită TH-4/4, capacitate 720 ml
*Ingrediente:* - Tomate, ardei, dovlecei, mere, roșii, morcov, ceapă, verzișoară, sare
*Valoarea nutritivă:* - Pe de [illegible] se [illegible] în [illegible]
*Condiții de depozitare:* - în depozite acoperite, curate, dezinfectate, dezrăcite, fără mirosuri și ferite de soare. La temperatura de max. 20 °C și umiditatea relativă a aerului de max. 80%.

## Proprietăți organoleptice

*Aspect recipient* – borcane curate, închise ermetic, etichetate
*Aspect conținut* – amestec omogen de legume tocate, apropiate ca mărime, în sos de tomate
*Culoare* – caracteristică legumelor, roșie în sos tomat
*Gust și miros* – plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin

## Proprietăți fizico-chimice

| | |
|---|---|
| *Conținut de legume în bulion, %, min.* | -60 |
| *Clorură de sodiu, %, min.* | - 1,8-1,5 |
| *Substanțe uscate solubile în bulion, °Bx, min.* | - 5 |
| *Fe, mg/kg, min.* | -100 |
| *Masa netă* | -720g |

## Proprietăți microbiologice

| Microorganisme | Criteriul de acceptare |
|---|---|
| Drojdii și mucegaiuri | max. 100 g |

*Produsul este pasteurizat și nu conține conservanți sau coloranți.*

[illegible]

CERTIFICAT DE CALITATE

FIȘA TEHNICĂ

| | |
|---|---|
| *Produsul* | *[illegible]* |
| *Tip ambalaj* | *[illegible]* |
| *Ingrediente:* | *Marine bombe, apă, sare* |
| *Valabilitate:* | *36 de luni de la data fabricației* |
| *Condiții de depozitare* | *Încăperi uscate, curate, dezinfectate, dezrăzizate, bine aerisite și ferite de soare, la temperatură de max. 20°C și umiditate relativă a aerului de max. 80%* |

*Proprietăți organoleptice*

| | |
|---|---|
| *Aspect recipient* | – *bocane curate, închise ermetic, etichetate* |
| *Aspect conținut* | – *bombe de mărime de aceeași mărime, omogene ca mărime, culoare și grad de coacere, acoperite cu soluție de sare; se admite lichid opalescent, ușor gelatinos, cu sediment.* |
| *Culoare* | – *verde până la verde-galbui, caracteristică mărului fiert* |
| *Gust și miros* | – *plăcut, caracteristic produsului fiert* |

*Parametri fizico-chimici*

| | |
|---|---|
| *Conținut de legume, %, min.* | *- 60* |
| *Clorura de sodiu, %, min.* | *- 0,8-1,5* |
| *Vid, mmHg, min.* | *-200* |
| *Masa netă* | *-720g* |

*Proprietăți microbiologice*

| | |
|---|---|
| *Microorganisme patogene* | *Absența de acestora* |
| *Conținut în microorganisme* | *max. 10⁴/g* |

*Produsul este sterilizat și nu conține conservanți sau coloranți.*

[illegible]
[illegible]
TRANSEVIT [illegible] PRODUCERE DE FRUCTE

# FIŞĂ TEHNICĂ

*Produsul* *Pastă de tomate* *NT 6-95*
*Tip ambalaj* *Borcan cu închidere [illegible] capacitate [illegible]*
*Ingrediente* *tomate, sare, zahăr*
*Perioadă de valabilitate* *[illegible] de luni de la data fabricației*
*Condiții de depozitare* *Încăperi uscate, curate, nedăunătoare, aerisite și ferite de soare, la temperatura de max. 20°C și umiditatea relativă a aerului de max. 75%.*

*Proprietăți organoleptice*

*Aspect recipient* – borcane curate, închise ermetic, etichetate
*Aspect conținut* – masă omogenă, semifluidă
*Culoare* – roșie-intensă până la roșie-cărămizie, uniformă în toată masa
*Gust și miros* – plăcute, caracteristice concentratelor de tomate

*Proprietăți fizico-chimice*

| | |
|---|---|
| *Substanța uscată solubilă, °Brix la 20° C, min.* | - 24 |
| *Aciditate totală titrabilă, acid citric, raportată la s.u. %, max.* | - 10 |
| *Aciditate volatilă, acid acetic, raportată la s.u. %, max.* | - 0,5 |
| *Cenușă insolubilă în acid clorhidric 10%, %, max.* | - 0,05 |
| *Vit. vitamină, min.* | - 200 |
| *Masa net, g* | - 314 |

*Proprietăți microbiologice*

| Microorganisme | Criteriul de acceptare |
|---|---|
| Drojdii și mucegaiuri | max. 10/g |

*Produsul este pasteurizat și nu conține conservanți sau coloranți.*

S.C. [illegible] S.A.
CONSERVE DE LEGUME SI FRUCTE

# BULETIN DE ANALIZĂ

Produs: spanac [illegible]
Lot: 121
Data fabricarii: 1-[illegible]-1 2014
Termen de valabilitate: 36 de luni de la data fabricarii

## Proprietăti organoleptice

Aspect recipient: borcan ermetic închis, curat, etichetat
Aspect conținut: frunze de spanac, acoperite cu soluție de saramura
Culoare: - verde până la verde închis, uniformă în unitatea de ambalaj
Gust și miros: - plăcut, caracteristic produsului, fără gust și miros străin.

## Proprietăți fizico-chimice

| Parametru | Valori prevăzute | Valori realizate |
|---|---|---|
| Conținutul de legume, raportat la masa net, % min | 50 | 50.02 |
| Clorura de sodiu, % | 0.8-1.5 | 1.14 |
| Vid, mmHg | min. 200 | 250 |

Probele analizate corespund SR 23/2038

Documentul are semnătură electronică.

CTC-Laborator

# SPECIFICATIE TEHNICA

## - Spanac frunze congelat

1. *Descriere produs:*

- Spanac frunze, congelat rapid

2. *Ingrediente:*

- Spanac frunze proaspat cu petiolul de max. 5 cm.Nu se admit frunze uscate sau ingalbenite.

3. *Proces tehnologic :*

- Dupa receptia materiei prime, produsul este supus urmatoarelor etape: in functie de gradul de maturitate, frunzele se rup din buchet cu un petiol de max. 5 cm. Se inlatura total frunzele uscate sau ingalbenite, spalare in masina automatecu barbotaj, clatire, blansare, racire, eliminarea apei de pe produs cu ajutorul masinii cu masa vibratoare., ambalare individuala, congelare rapida in tunel continuu, ambalare colectiva, depozitare in camere frigorifice la o temperatura de min.-18 gr.Celsius.

4. *Cerinte microbiologice:*

| *Parametrii* | *Specificarii* | *Metode utilizare* |
|---|---|---|
| Enterobacteriaceae | 10 – 100 ufc / g | ISO 21528 – 1 sau 2 |
| Drojdii si mucegaiuri | 100 – 500 ufc / g | ISO 21527 / 1 |

5. *Proprietăți senzoriale:*

| | |
|---|---|
| *Caracteristici* | *Cerințe din Caietul de sarcini* |
| Culoare | Verde de la verde-deschis la verde-închis, caracteristică spanacului fiert. |
| Gust și miros | Plăcute, caracteristice spanacului fiert, fără gust și miros străin. |
| Textura | Frunze fragede, fără porțiuni fibroase. |
| Corpuri străine (tăiș floriale, resturi de petiol, pietre, etc.) | Lipsă |

6. *Toleranțe:*

| *Defectul* | *Limita admisă %* |
|---|---|
| Frunze cu petiol mai mare de 5 cm. | Cal I: max 3%; Cal II: max 5% |
| Petiol expandat | Cal I: max 2%; Cal II: max 4% |

- Mărimea eșantionului prelevat pentru analiza este de 2,5 kg

7. *Valori nutriționale medii pentru 100 g produs:*

| | |
|---|---|
| - Valoare energetică | 138 kJ / 33 kcal |
| - Grăsimi | 0,21 g |
| din care: | |
| - Acizi grași saturați | 0,05 g |
| - Acizi grași mono-nesaturați | 0,01 g |
| - Acizi grași poli-nesaturați | 0,11 g |
| - Glucide | 1,57 g |
| - din care zaharuri | 0,00 g |
| - Fibre | 2,8 g |
| - Proteine | 1,0 g |
| - Sare | 0,10 g |

## 8. *Ambalare si etichetare*

### 8.1 *Valoarea masei nominale*

[illegible] = 1,1 kg. si e = [illegible] g.

### 8.2 *Ambalare*

| Etapa | Materiale | Dimensiune | Greutate |
|---|---|---|---|
| *Ambalaj individual* | *Folie termoretractabila PP* | *400*350 mm* | *16 g / 17 g* |
| *Ambalaj colectiv* | *Sac PVC* | *2050*500* | *90 g* |
| *Ambalaj de transport* | *Euro palet* | *1200*800*150 mm* | *15 kg* |

### 8.3 *Etichetare*

Etichetarea este realizata in conformitate cu legislatia in vigoare, H.G. 106 / 2002, cu modificarile si completarile aferente.

## 9. *Depozitarea si transport*

| Etapa | Temperatura grade C |
|---|---|
| depozitare | Min – 18 grade C |
| Transport | - 18 grade C;<br>- pe termen scurt min. – 15 grade C, conform reglementarilor in vigoare |

## 10. *Instructiuni de preparare*

Produsul nu se decongelează. Puneti produsul in apa ajunsa la fierbere. Acoperiti vasul si fierbeti cuba preferinta, amestecand din cand in cand si condimentati dupa gust, in functie de preferinte sparanghel, fasole verde, in preslabiti semidecongelati si conac.

S.C. ALEXA-STAR SRL
[illegible] DE APOSES [illegible] LUPU NR.[illegible]
[illegible] RO[illegible]
[illegible]
TELEFAX [illegible]

# SPECIFICATIE TEHNICA

## DENUMIREA PRODUSULUI : TOCANA DE LEGUME

1. COMPOZITIE legume in proporii [illegible] (ardei, [illegible], morcov, [illegible]) [illegible] de floarea soarelui, [illegible] de tomate, sare, zahar, [illegible] condimente: piper.

2. CONDITII TEHNICE DE CALITATE :

### 2.1 PROPRIETATI ORGANOLEPTICE:

| CARACTERISTICI | CONDITII DE ADMISIBILITATE | METODE DE ANALIZA |
|---|---|---|
| Aspect recipient | Curat, ermetic inchis, cu capac nebombat, fara pete de rugina, eticheta vizibil imprimata cu toate elementele de identificare, lipita simetric in planul recipientului | SR 1754-1994 |
| Aspect continut | Amestec de legume tulate cu orez in sos de tomate, fara aglomerari de orez | SR 1754-1994 |
| Culoarea | Specifica amestecului normal de legume preparat in sos de tomate. La suprafata se admite o culoare mai inchisa. | SR 1754-1994 |
| Consistenta | Normala de textura, pastoasa, orezul si legumele bine fierte pentru consum direct, aspect de mancare. | SR 1754-1994 |
| Gust si miros | Placut, caracteristic componentelor preparate fara gust si miros strain | SR 1754-1994 |

### 2.2 PROPRIETATI FIZICO CHIMICE :

| DENUMIREA CARACTERISTICII | CONDITII DE ADMISIBILITATE | METODE DE ANALIZA |
|---|---|---|
| Clorura de sodiu % max | [illegible] | STAS -5953-86 |
| Substanta grasa % min | 5,5 | STAS -5957-71 |
| Impuritati minerale % max | Lipsa | STAS -5959-71 |

### 2.3 PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

| PARAMETRU | CONDITII DE ADMISIBILITATE | METODE DE ANALIZA |
|---|---|---|
| Drojdii si mucegaiuri | Absente | STAS 8924-95 |
| Bacterii sulfito-reducatoare | Absente | STAS 8924-95 |

### 3. VALORI ENERGETICE / 100g

- Valoare energetica: 85Kcal/360kJ
- Grasimi: 5,5g ; din care acizi grasi saturati: [illegible]g
- Glucide: 11,[illegible]g din care zaharuri: 1,5g
- Proteine: 1,00g
- Fibre: [illegible]g
- Sare: [illegible]g

5. REGULI DE VERIFICARE A CALITATII :
Conform STAS 3731-1992 -Conserve vegetale. Reguli de verificare a calitatii .

6.METODELE DE ANALIZA :
6.1 Examen organoleptic , fizico-chimic si microbiologic pe conform tabel 5.1, tabel 5.2, tabel 5.3.
6.2 Determinarea continutului de pesticide reziduale :
STAS 12687-86- determinarea reziduurilor de pesticide organo-clorurate .
STAS 12935-90 determinarea reziduurilor de pesticide organo fosforice.
6.3 Determinarea metalelor grele - conform STAS 5614/1-86

7.AMBALAREA : MARCAREA - DEPOZITAREA - TRANSPORT
7.1AMBALAREA : la borcane de sticla cu inchidere TWIST -OFF cu capacitate de 314 ml si cantitate neta 300g.
Ambalaj de transport: folie hax rip stocum, imprimat, fara parti perforate, de contin : 12 conserve/bax.

7.2MARCAREA : cu urmatoarele mentiuni pe eticheta:
-denumire produs – TOCANA DE LEGUME
-lista ingredientilor – legume in proporii variabile 53% (rosii, ardei, morcov, ceapa ), orez, ulei de floarea soarelui, pasta de tomate, sare, zahar , patrunjel, condimente ( piper ).
-cantitatea neta - 314g
-valabil pana la - data inscriptionata pe capac
-conditii de depozitare – temperatura ambientala.
-tratamentul termic aplicat-sterilizare
-adresa producatorului- SC Alex Star SRL , Curtea de Arges, Str.Portelanului, nr.14b, jud Arges
-tara de origine a produsului- Romania

7.3DEPOZITAREA : in incaperi curate , aerisite, ferite de razele solare si de inghet ,la o temperatura ambientala.

7.4TRANSPORTUL : in vehicole curate , acoperite , in conditii care sa asigure integritatea ambalajelor , mentinerea calitatii produsului si protectia contra razelor solare sau a inghetului .

7.5 LOTIZAREA: Inscriptionata pe capac -randul 1. LOT : 17ZZLLAAAAB
Descriere lotizare: -17- cod produs
-ZZ-ziua productiei
-LL-luna productiei
-AAAA-anul productiei (A-schimbul 1, B- schimbul 2, C -schimbul 3)

7.6VALABILITATEA : 36 de luni de la data fabricatiei si se refera la produsul anul atat , depozitat si transportat in conditiile mai sus mentionate , marcata pe capac randul 2.

Prin prezenta certificam ca produsul corespunde sub aspectul compozitiei si a ambalajului cu reglementarile legale in vigoare iar parametrii de calitate si inocuitate sunt atestati de rezultatele de analiza.

Elaborat:
ing. Santuleanu Florin

S.C. ALEXI-STAR SRL
[illegible]
COD FISCAL RO31[illegible]
NR REG COM J[illegible]
TEL FAX [illegible]

# SPECIFICAȚIE TEHNICĂ

1. DENUMIREA PRODUSULUI: [illegible]

2. COMPOZIȚIE: [illegible] min 55% [illegible] legume, ardei, [illegible], sare, condimente, [illegible] piper.

3. CONDIȚII TEHNICE DE CALITATE

3.1 PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE:

| CARACTERISTICI | CONDIȚII DE ADMISIBILITATE | METODE DE ANALIZA |
|---|---|---|
| Aspect recipient | Cutii [illegible] hermetic cu capac rebordat, fără pete de rugină, etichetă vinilol imprimată cu datele elementele de identificare, lipita amplasată în planul recipientului. | STR 55-85 |
| Aspect conținut | Amestec de legume divizate specific produsului | STR 55-85<br>SF 13-2009 |
| Culoarea | Specifică amestecului normal de legume. La suprafață se admite o culoare mai închisă. | STR 55-85 |
| Textura | Pastoasă, legume bine fierte pentru consum direct, aspect de marinare | |
| Gust și miros | Placut, caracteristic legume predominante fără gust și miros străin | STR 55-85 |

3.2 PROPRIETĂȚI FIZICO CHIMICE:

| DENUMIREA CARACTERISTICII | CONDIȚII DE ADMISIBILITATE | METODE DE ANALIZA |
|---|---|---|
| Clorura de sodiu % max | 2,0 | STAS 5850-85 |
| Substanțe grase % min | 0,0 | STAS 5857-71 |
| Impurități minerale % maxim | Lipsă | STAS 5858-71 |

3.3 PROPRIETĂȚI MICROBIOLOGICE

| PARAMETRU | CONDIȚII DE ADMISIBILITATE | METODE DE ANALIZA |
|---|---|---|
| Drojdii și mucegaiuri | Absente | STAS 8924-95 |
| Bacterii sulfito-reducătoare | Absente | STAS 8914-95 |

[illegible] VALORI NUTRITIONALE [illegible]
- valoare energetica: [illegible] kJ/[illegible] kcal
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

6. REGULI DE ÎMBALARE A CALITĂȚII :
Conform STAS 7730-1992 - Conserve alimentare - Reguli pentru verificarea calității .

7.METODE DE ANALIZA :
6.1 Examen organoleptic , fizico-chimic și analize biologice conform tabel 3.1, tabel 3.2,tabel 3.3
6.2 Determinarea conținutului de pesticide conform :
STAS 12497-86- determinarea reziduurilor de pesticide organo-clorurate și
STAS 12496-90 determinarea reziduurilor de pesticide organo fosforice.
6.3 Determinarea metalelor grele - conform STAS 5954-1-86

7.AMBALAREA ; MARCAREA ; DEPOZITAREA ; TRANSPORT
7.1AMBALAREA : în borcane de sticlă cu închidere TWIST –OFF cu capacitate de 314 ml și greutate minimă 300g.
Ambalaj de transport: folie termocontractibilă sub formă de baxuri ce conține 8 recipienți/bax .
7.2MARCAREA : cu următoarele mențiuni pe etichetă:
-denumire produs – ZACUSCA DE VINETE
-lista ingredienților –vinete coapte min 55%, legume în proporții variabile (roșii, ardei, ceapă, morcovi), uleiul de floarea soarelui, pastă tomate, sare, condimente, (piper)
-cantitatea netă- 300 g
-valabil până la - data înscripționată pe capac
-condiții de depozitare – a se depozita în incăperi curate, uscate, ferite de razele soarelui și de îngheț-dezgheț termic aplicat-sterilizare
-valori nutriționale
-adresa producătorului- se Alex Star srl , Curtea de Argeș, str Porcelanului, nr 14b, jud Argeș
-țara de origine a produsului- Romania
7.3DEPOZITAREA : în încăperi curate , uscate, ferite de razele solare și de îngh
7.4TRANSPORTUL : în vehicule curate , acoperite , în condiții care să asigure integritatea ambalajelor , menținerea calității produsului și protecție contra razelor solare sau a înghețului .
7.5 LOTIZAREA: înscripționată pe capac
-marcaj: LOT : 14ZZLLAAAAB
Descriere lotizare: -14 - cod produs ;
- ZZ-ziua producției
- LL-luna producției
- AAAA-anul producției
- A-schimbul 1, B- schimbul 2, C -schimbul 3)
7.6VALABILITATEA : 36 de luni de la data fabricației și se referă la produsul imodificat , depozitat și transportat în condițiile mai sus menționate.
Prin prezenta certificăm că produsul corespunzător sub aspectul conținutului și al ambalajului cu reglementările legale în vigoare fără parametrii de calitate și nevoinșia sunt atestați de buletinele de analiza.

Răspuns:
Ing. Sandulescu Florin

Achizitor
DGASPC SECTOR 2

Furnizor
S.C. OLYMEL FLAMINGO FOOD S.R.L.
ADMINISTRATOR

ANEXA NR. 4 la contractul nr. 1304 08/04.12.2017

**Clauze contractuale privind securitatea si sanatatea in munca si prevenirea si stingerea incendiilor pentru achizitie**

Pentru intarirea ordinii si disciplinii in munca, in scopul evitarii unor accidente grave, incendii si explozii, avarii sau alte accidente tehnice, și in conformitate cu prevederile Legii nr.319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă și Legii 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor, se vor respecta intocmai, urmatoarele clauze referitoare la obligatiile si raspunderile ce revin furnizorului produselor pe teritoriul D.G.A.S.P.C. sector 2.

Unitatea furnizoare va aduce la cunostinta benefeciarului, numele persoanelor ce vor aproviziona sediile D.G.A.S.P.C. sector 2, pe perioada derularii contractului;

II. Instruirea lucratorilor in domeniul securitatii si sanatatii in munca și în domeniul situațiilor de urgență, precum si dotarea personalului cu echipament de lucru si de protectie specific revine conducatorului formatiei de lucru, care va prelucra obligatoriu anexa la contract;

III. Se interzice accesul in incinta D.G.A.S.P.C.sector 2, a altor persoane care nu fac parte din personalul unitatii furnizoare;

I. Circulatia personalului unitatii furnizoare in incinta unitatii beneficiare, se va face numai pe caile de acces stabilite pentru punctul de lucru respectiv. Mijloacele de transport ce asigura aprovizionarea cu materiale, vor circula cu o viteza de 5 Km/h, iar acolo unde situatia o impune, se va reduce viteza pana la limita evitarii oricarui pericol, respectand regulile de circulatie pe caile de acces in unitate;

II. Accesul personalului unitatii furnizoare in alte locuri de munca decat cele stabilite pentru aprovizionare este STRICT INTERZIS, spre exemplu: dormitoare, bucatarii, magazii, etc. La nevoie se va solicita avizul beneficiarului, care va stabili un delegat insotitor pe tot parcursul traseului dus-intors;

III. In cazul in care pe teritoriul D.G.A.S.P. C. Sector 2 se produce un accident de munca personalului angajat al unitatii furnizoare in perioada furnizarii produselor contractate, incendiu, avarie, explozie etc., raspunderea revine furnizorului produselor respective, care in consecinta se va inregistra cu accidentul respectiv și va raspunde potrivit legii, de stabilirea si aplicarea masurilor de aparare impotriva incendiilor. In cazul producerii unor acidente de munca suferite de catre personalul unitatii beneficiare, ca urmare a nerespectarii obligatiilor ce revin unitatii furnizoare, accidentul se va inregistra de catre unitatea furnizoare. In caz de litigiu intre partile contractoare cu privire la cercetarea si inregistrarea accidentelor de munca, arbitrarea va fi facuta de catre Inspectoratul Teritorial de Munca Bucuresti;

IV. Introducerea sau consumul de bauturi alcoolice, prezenta in unitate sub influenta alcoolului ESTE STRICT INTERZIS, raspunderea pentru incalcarea acestor dispozitii revine in exclusivitate conducatorului formatiei de lucru, ce furnizeaza produsele respective;

V. Se interzice fumatul în imobilele sau spaţiile beneficiarului. fiind permis numai in locurile special amenajate:

VI. Pentru orice alta problema ivita pe parcursul furnizarii produselor contractate si care prezinta pericol de accidentare si priveste unitatea beneficiarului se va lua legatura cu Conducătorul locului de muncă din partea unităţii beneficiare:

VII. Prevederile prezentelor clauze nu exonerează unitatea furnizoare de a lua toate masurile ce sunt necesare pe linie de securitate si sanatate in munca. siguranta circulatiei. apărarea împotriva incendiilor. etc.

| | |
|---|---|
| Achizitor<br>D.G.A.S.P.C. SECTOR-2<br>DIRECTOR GENERAL | Furnizor<br>S.C. OLYMEL FLAMINGO FOOD S.R.L.<br>ADMINISTRATOR |