**Annex 1**

**Specificații tehnice**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Descriere** | **Cantitate**  **(kg)** | |
| **Lot 1** | | | | |
| **1.** | **Conserve din carne de porc (conform HG nr. 720 din 28.06.2007)** | | | |
| - | închise ermetic în cutii metalice, supuse tratamentului termic la temperatură înaltă, pentru a nimici microorganismele și a conferi produsului rezistenţă de păstrare | **6,000**  **kg** | |
| - | bucăţele de carne cu masa de la 30 până la 120 g |
| - | fără os, tendoane, vase sanguine, ţesut conjunctiv grosier şi glande bucăţi mari |
| - | carnea suculentă ne-răsfiartă, tăiată uniform în bucăţi întregi, la scoaterea cu grijă din cutie nu se fărâmiţează |
| - | pentru conservele de calitatea întâi se admite fărâmiţarea parţială a bucăţilor |
| - | bulionul în stare încălzită: de culoare galbenă până la galben-cafenie, cu prezenţa sedimentului după răcire timp de 3 minute. Se admite tulburarea neînsemnată a bulionului |
| - | ambajalul exterior: Cutii metalice nebombate de 300 – 550 gr, închise etanş fără fisuri sau scurgeri de conţinut, marcate corect și vizibil, cu toate elementele de identificare: greutatea netă, ingrediente, informaţii energetice (kcal) |
| - | ambalajul interior: vernisate în interior, fără pete de sulfură de fier. Conţinutul de carne: minim 59 % |
| - | termen de valabilitate a produsului: minim 24 luni din data livrării |
| **Documente care trebuie prezentate la livrare:** | |
| - | certificat sanitar-veterinar eliberat de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor |
| - | certificat de calitate (de la producător) |
| **2.** | **Conserve din carne de vită (conform HG nr. 720 din 28.06.2007)** | | |
| - | închise ermetic în cutii metalice, supuse tratamentului termic la temperatură înaltă, pentru a nimici microorganismele și a conferi produsului rezistenţă de păstrare | **6,000**  **kg** | |
| - | bucăţele de carne cu masa de la 30 până la 120 g |
| - | fără os, tendoane, vase sanguine, ţesut conjunctiv grosier şi glande bucăţi mari |
| - | carnea suculentă ne-răsfiartă, tăiată uniform în bucăţi întregi, la scoaterea cu grijă din cutie nu se fărâmiţează |
| - | pentru conservele de calitatea întâi se admite fărâmiţarea parţială a bucăţilor |
| - | bulionul în stare încălzită: de culoare galbenă până la galben-cafenie, cu prezenţa sedimentului după răcire timp de 3 minute. Se admite tulburarea neînsemnată a bulionului |
| - | ambajalul exterior: Cutii metalice nebombate de 300 – 550 gr, închise etanş fără fisuri sau scurgeri de conţinut, marcate corect și vizibil, cu toate elementele de identificare: greutatea netă, ingrediente, informaţii energetice (kcal) |
| - | ambalajul interior: vernisate în interior, fără pete de sulfură de fier. Conţinutul de carne: minim 56,6 % |
| - | termen de valabilitate a produsului: minim 24 luni din data livrării |
| **Documente care trebuie prezentate la livrare:** | |
| - | certificat sanitar-veterinar eliberat de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor |
| - | certificat de calitate (de la producător) |
| **Lot 2** | | | |
| **1.** | **Lapte concentrat cu zahăr (conform HG nr. 158 din 07.03.2019 și CODEX STAN 282-1971)** | | |
| - | ambalat în cutii metalice de 0,300 – 3,0 kg  NB: produs din lapte nu este acceptabil | | **12,000**  **kg** |
| - | perioada de valabilitate a produsului: minimum 9 luni de la data livrării | |
| **Documente care trebuie prezentate la livrare:** | | |
| - | certificat sanitar-veterinar eliberat de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor | |
| - | certificat de calitate (de la producător) | |

**Reguli pentru verificarea calităţii:**

La fiecare lot se verifică: ambalarea, marcarea, proprietăţile organoleptice, starea termică, proprietăţi fizico-chimice, proprietăţi microbiologice.

Partea contractată este responsabilă de calitatea mărfii livrate pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului.