

## FURNIZARE PRODUSE ALIMENTARE SPITAL 2

I.D.: 88261375

Data publicarii	19.10.23	Coduri CPV	15000000-8
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ:	3.000,00 RON - 3.000,00 RON
	3.000,00 RON - 3.000,00 RON
	14.000,00 RON - 14.000,00 RON
	16.400,00 RON - 16.400,00 RON
	35.000,00 RON - 35.000,00 RON
	20.400,00 RON - 20.400,00 RON
	200,00 RON - 200,00 RON
	9.750,00 RON - 9.750,00 RON
	16.000,00 RON - 16.000,00 RON
	3.500,00 RON - 3.500,00 RON
	1.800,00 RON - 1.800,00 RON
	1.250,00 RON - 1.250,00 RON

Descriere: 12. Verdeata patrunjel/marar = 1200 legaturi, 12.Verdeata patrunjel frunze /marar- 1200 legaturi Proprietăți organoleptice: Verdeată - calitatea I, sortată, sănătoasă, fără frunze îngălbenite sau vestejite, este exclus produsul afectat de putrezire sau depreciere, astfel încât să îl facă impropriu consumului, fără deprecieri cauzate de dăunatori, fără urme de mucegai, cu aspect proaspăt. Proprietăți fizice:Corpuri străine minerale, vegetale max 2% Proprietăți biologice:Drojdii si mucegaiuri: max 100 nr/g;Bacillus cereus: max 10 nr/g; Bacteria coliforme max 10 nr/g. Proprietăți chimice: Arsen: max 0,5 mg/kg;Cadmium: max 0,1 mg/kg;Plumb: max 0,5 mg/kg Zinc: max 15 mg/kg;Cupru: max 5 mg/kg;Staniu: 0 mg/kg;Mercur: max 0,05 mg/kg; Mod de ambalare și etichetare: Ambalarea în lădițe care să permită protejarea și ventilarea produsului. De asemenea, să fie rezistente la manipulare și să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului; Conform H.G. nr 106/2002 privind etichetarea alimentelor cu modificări și completări, toate produsele vor fi ambalate și etichetate cu indicații privind: Denumirea produsului-sortiment, natura produsului (specia și în mod facultativ denumirea soiului); Originea produsului (țara de origine și eventual zona de producție sau denumirea națională, regională sau locală); Modul de păstrare; Denumirea, marca și adresa societății producătoare; În cazul produselor din import să fie înscrise numele și sediul importatorului sau al distribuitorului înregistrat în România; Specificații comerciale: categoria de calitate, iar dacă standardul o cere, calibrul și /sau numărul de bucăți ; Marca oficială de control (facultativ).. 2. Gris -300 KG, Gris 500 g Griș alimentar, obținut prin prelucrarea (măcinarea) grâului. Ambalat la un gramaj net de 500g. Caracteristici organoleptice: Aspect granular, se admit porțiuni vizibile de invelis. Culoare alb-galbuie uniformă; Miros și gust caracteristic, fara miros de mucegai, incins sau alt miros strain. Gust caracteristic, puțin dulceag, fara gust amar, acru, sau alt gust strain, fara scrasnet la mestecare (datorita impuritatilor minerale: pamant, nisip, etc.). Condiții de depozitare: Spațiile de depozitare trebuie să fie uscate, curate, dezinfectate, deratizate și bine aerisite. Livrare: Livrarea se face pe bază de comandă Termenul de livrare este de maxim 48 ore de la primirea comenzii; Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 80% din perioada de valabilitate. Transport:Transportul până la destinație, inclusiv manipularea până în Magazia de Alimente, se va efectua de către ofertant cu mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine sau pătrunzătoare, neinfestate și ferrite de posibilitatea de poluare, degradate sau contaminate; Etichetare:Cu elementele de identificare prevăzute în actele normative (H:G:106/2002 privind etichetarea produselor alimentare cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele și adresa producătorului/ambalator/expeditor, data fabricației, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare, cantitatea netă, locul de proveniență al produselor,

țara de origine, specificații comerciale-categoria/calitatea.. 3. Pateu de pui 100 g- 4000 buc, 3. Pateu de pui 100 g- 4000 buc. Se încadrează în categoria produselor din carne sterilizate, grupa pateuri. Aspect:fin,compoziție uniform repartizată; Culoare: brun deschis,specific sortimentului; Miroși și gust:gust de pui ,miros specific,fără miros și gust străin Consistența:caracteristică sortimentului,nu foarte moale,uniform repartizată Aroma :plăcută,de pui; Ingrediente:ficat de pui minim (20% ,carne de pui ulei vegetal nehidrogenat,apa,proteina vegetală din soia,smantana,sare iodată,zahăr,ceapa,condiment arome,potentator,dearoma:glutamate,monosodic,antioxidant:vitamina C(acid ascorbic),colorant:carmin,conservant:nitrit de sodiu,conține proteina vegetală din soia,smantana Aspectul ambalajului-exterior : Cutii metalice cu cheiță nebombate de 100 gr, închise etans fără fisuri sau scurgeri de conținut, corect și vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate netă, ingrediente, informații energetice. Toate vor fi inscripționate în limba română. Aspectul ambalajului-interior : Cutii fără pete de sulfura de fier, în interior .Caracteristicile produsului : - pasta alifioasă omogenă; - culoare: galbui-roz; - gust și miros specific produsului ; - min 20o/o ficat. 5. Sunca Praga- 400 kg, 5.Sunca Praga- 400 kg Produs din carne fiert Ingrediente: carne porc, apă, stabilizatori (trifosfați), fibre vegetale, dextroză, sare, antioxidant (acid ascorbic), arome naturale, proteina animală de porc, usturoi, conservant (nitrit de sodiu). Produsul poate conține urme de: telina, lapte, lactoză. Forma: Batoane paralelipipedice, umplute în membrana artificială necomestibilă. Aspect exterior: Suprafață curată, nelipicioasă, fără aglomerări de apă și grăsimi topită la capete. Aspect pe secțiune: Masă compactă, omogenă, de culoare specifică componentelor folosite, nesfărâmiată la tăierea în felii. Se admit rare goluri de aer neregulate de maxim 1 cm Gust și miros: Plăcut, specific componentelor folosite, fără gust și miros străin (acru, mușgai, rânțed)Consistența: Elastică;Grăsimi, % max 32;Proteine, % min 12;Azotiti, max mg/100g /100;Concentrație sare, % max 3;Raport colagen/proteina, % max 20 Azot ușor hidrolizabil, max mg/100g 30 Condiții microbiologice Limite maxim admise Listeria Monocytogenes ufc/25g Absent Salmonella la 25 g max Absent Mod de prezentare: 3 kg Valabilitatea produsului finit (zile) 60. 6. Sana 3.6 %grăsimi - 7000 buc, Sana 3.6 % grăsimi 330 g- 7000 buc Consistența; ferma și cremoasă Culoare: albă de lapte ,uniformă sau cu nuanță slab galbuiă cu miros și gust specific de lapte bătut,plăcut acrisor,fără gust sau miros străin. Ingrediente: Lapte de vacă pasteurizat la temperatură înaltă, culturi Proteine din lapte,culturi lactice selecționate. Valori nutriționale: Valoare energetică :268 kJ/64 kcal;Grăsimi:3.6 g -din care acizi grași saturați ;2.4g ; Glucide:4.5g-din care zahăruri :4.5 g ;Proteine :3.4 g;Sare 0.1g Ambalaj: În sticlă de plastic de 330 g.. 4. Sunca de curcan- produs din carne fiert- 400 kg, 4. Sunca de curcan- 400 kg Produs din carne fiert Ingrediente: carne de curcan (74%), apă, sare, stabilizator (trifosfați), dextroză, proteina din lapte, proteina animală (pasare, porc), antioxidant (ascorbat de sodiu), extracte de condimente, arome naturale, fibre vegetale, conservant (nitrit de sodiu). Produsul poate conține urme de: telina, lactoză. Forma: Batoane cilindrice în membrana artificială necomestibilă, corespunzătoare formelor preselor. Aspect exterior: Suprafață curată, nelipicioasă, fără aglomerări de apă și grăsimi topită la capetele batonului și sub membrană. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, nedeteriorat, culoare specifică membranei. Aspect pe secțiune: Masă compactă, omogenă, de culoare specifică componentelor folosite, nesfărâmiată la tăierea în felii. Se admit rare goluri de aer neregulate de maxim 1 cm Gust și miros: Plăcut, specific componentelor folosite, fără gust și miros străin (acru, mușgai, rânțed). Consistența: Moale și elastică Grăsimi, % max 32 Proteine, % min 12 Azotiti, max mg/100g 100 Concentrație sare, % max 3 Raport colagen/proteina, % max 20 Azot ușor hidrolizabil, max mg/100g 30 Condiții microbiologice Limite maxim admise Listeria Monocytogenes ufc/25g Absent Salmonella la 25 g max Absent Mod de prezentare: 3 kg Valabilitatea produsului finit (zile) 45. 9. Scortisoara- 100 plicuri, 9.Scortisoara macinată- 100 plicuri SCORTISOARA MACINATA 15 gr -Calitatea I Scortisoara macinată, ambalată în plic cu masă netă de 15 g. Proprietăți organoleptice: pulbere fin macinată de culoare galbuiă până la brun-roșcat cu aroma bine exprimată și caracteristică, fără mirosuri străine.. 1. Rosii în bulion-1500 buc., Rosii în bulion Proprietăți organoleptice: Aspectul recipientului: Recipientul de sticlă curat, închis ermetic, cu capac nebombat, etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Culoare: Tomate: roșie sau roșie gălbuie, caracteristică soiului, nu se admit tomate pătate, se admit pete verzi în jurul pedunculului în cazul în care acestea sunt caracteristice soiului în stadiul de coacere industrial. Suc de roșii : roșu portocaliu, până la roșu cărămiziu. Gust și miros: Caracteristice tomatelor fierte; nu se admite gust și miros străin (de fermentat, de mușgai etc.). Corpuri străine: Lipsă Proprietăți fizico-chimice: Substanță solubilă în suc (exclusiv adaosul de sare), la 20°C: minim 5% Conținutul total de legume raportat la masa netă %:minim 50 % Clorură de sodiu: 0,5 ....1,2% Nivelurile maxime de contaminanți: metale grele, micotoxine, pesticide, contaminanți radioactivi, reziduri de medicamente veterinare trebuie să fie în concordanță cu normele legislative în vigoare. Proprietăți microbiologice : Produsul "Tomate în bulion",

obținut trebuie să respecte caracteristicile microbiologice aplicabile produselor alimentare, prevăzute de reglementările legale europene și naționale în vigoare. Ambalaj: Borcane a 0.720 kg, intacte, fara capace bombate, etichetat corespunzator cu data fabricatiei, perioada de valabilitate si compozitia produsului Termen de valabilitate: 36 luni.

8. Prăjitură cu cremă de cacao și glazură de cacao, 35g- 8000 buc, 8. Prăjitură cu cremă de cacao și glazură de cacao, 35g- 8000 buc  
Ingrediente: Glazura cacao si lapte (34%) (zahar, grasime vegetala hidrogenata, zer praf, pudra de cacao cu continut redus de grasime 3.7%, lapte praf degresat 0.5%, emulsifianti (lecitina din soia, poliricinoleat de poliglicerina, aroma), zahar, grasime vegetala hidrogenata, faina din grau, sirop de glucoza, oua, sirop de glucoza-fructoza, pudra de cacao cu continut redus de grasime 3.1%, agenti de umezire (sirp de sorbitol, glicerina), alcool etilic rafinat, lapte praf degresat, emulsifiant (mono- si digli ceride ale acizilor grasi), agenti de afanare (pirofosfat acid de sodiu, bicarbonat de sodiu), sare, conservant (sorbit de potasiu), aroma. Continut de cacao (in invelis): min. 9%. Alergeni: contine gluten, ou, lapte, soia. Poate contine urme de arahide si fructe cu coaja lemnoasa. Informatii nutritionale pentru 100g produs: Valoare energetica 1837 kJ/439 kcal; Grasimi 23 g, din care acizi grasi saturati 10.2 g; Glucide 53.7 g; din care zaharuri 39 g; Sare 0.4 g; Fibre 2.2 g; Proteine 3.2 g Termen de valabilitate: inscriptionat pe ambalaj. Conditii de pastrare si/sau depozitare: loc uscat si racoros, ferit de razele soarelui. Cantitate per unitate: 35 g, Ambalare: :Folie alimentară.

7. Ciuperci taiate la cutie 400 g- 500 buc, 7. Ciuperci taiate in saramura la cutie de 400 gr- 500 buc. Ingrediente : Ciuperci Champignon (Agaricus bisporus lange), apă, sare, acidifiant: acid citric, antioxidant: acid ascorbic. Produsul sa nu contina substante potential alergenic. Valoare energetica, kJ/kcal63/15  
Grasimi, 0,36g din care acizi grasi saturati, <0,1g;Glucide, <0,5g,din care zaharuri, <0,5g  
Fibre, 1,7g; Proteine, 2,07g Sare, 0,79g..

10. Cacao granulata- 200 buc, 10. Cacao granulata 350 g- 200 buc Bautura instant pe baza de cacao, cu vitamine si calciu. Ingrediente: zahar, cacao pudra (16,5%) cu continut scazut de grasime, dextroza, emulsifiant: lecitine, sare, aroma, vitamine: vitamina E, vitamina C, tiamina, riboflavina, vitamina B6, niacina, vitamina B12, biotina, acid pantotenic, acid folic, carbonat de calciu. Produsul poate contine lapte. Informatii nutritionale/100g produs: valoare energetica:/ 1623 kJ/ 383 kcal grasimi 1,8 g - din care acizi grasi saturati 1,1 g glucide: 85 g din care zaharuri 83 g proteine 4,6 g sare 0,04 g vitamina E 2,18 mg (18,2%\*) vitamina C 12 mg (15%\*) tiamina 0,18 mg (16,4%\*) riboflavina 0,24 mg (17,1%\*) vitamina B6 0,23 mg (16,4%\*) niacina 3,75 mg (23,4%\*) vitamina B12 0,38 µg (15,2%\*) biotina 7,5 µg (15%\*) acid pantotenic 1,15 mg(19,2%\*) acid folic 30 µg (15%\*) calciu 120 mg (15%\*) \*%VNR €" valoarea nutriționala de referința..

11. Ameliorator pentru preparate culinare (vegeta, legumix)- 50 pungi, 11. Ameliorator pentru preparate culinare (vegeta, legumix )-punga 1 kg= 50 pungi Ameliorator pentru preparate culinare, ambalat in punca cu masa neta de 1 kg. Ingrediente: Contine sare iodată, zahar, potentator de aroma (monosodium glutamat, inozinat disodic si guanilat disodic, guanilat disodic), legume deshidratate, morcov 6,1%, pastarnac 1,9%, ardei rosu 1%, patrunjel frunze, ceapa 0,4%, praz, pudra de rosii piure (0,05%), radacina de patrunjel, maltodextrina, condiment (seminte de telina 0,4%), usturoi 0,3%, sofran, patrunjel 0,7%, grasime vegetala (palmier), suc concentrate de legume (nap, varza), colorant (riboflavina), arome, extract de drojdie, dextroza. Parametrii fizico-chimici: Umiditate max. 6%;Clorura de sodiu max. 62%; Parametrii microbiologici:Bacillus cereus max. 1000 cfu/g;NTG max. 10000 cfu/g;E. coli max. 10 cfu/g;Salmonella absent/25gStaphilococcus aureus max. 100 cfu/g;Enterobacteriaceae max. 1000 cfu/g; Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g. Termen de valabilitate 24 luni. Mod ambalare:punga 1 kg.

---