

ALIMENTE HRANA DETINUTI - cozonac, pateu de ficat 100gr./buc si preparate din carne

I.D.: 39010554

Data publicarii 10.10.19 Coduri CPV 15130000-8 15810000-9 15131310-1

Pretul estimativ: 4.550,00 RON - 4.875,00 RON
511,50 RON - 547,50 RON
59.675,00 RON - 61.380,00 RON
21.696,00 RON - 22.320,00 RON
21.648,00 RON - 22.320,00 RON

Descriere: 1. Cozonac, COZONAC (cu nucă și rahat) sunt fabricati din faina de grau albă, drojdie, sare, zahar, oua, lapte, grasimi vegetale, grasimi animale, rahat, miez de nuca, arome etc. Cantitate totală estimată acord cadru: min. 350.00kg și max. 375.00 kg Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite: / masa festiva sau / trei mese festive începând cu luna DECEMBRIE a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate /masa festiva min. 70.00 kg și max.75.00 kg. Cantitate /3 mese festive min. 210.00 kg și max. 225 kg. Valoare max. contract – 2925.00 lei. 2. Pateu din ficat 100 gr/buc., Pateu din ficat 100 gr/buc. Caracteristicile produsului: - pasta alifioasa omogena;poate prezenta un strat subtire de aspic, se admit goluri in masa blocului de pasta - culoare: galbui-roz pana la cafeniu; -gust si miros placut specific produsului cu aroma condimentelor adaugate; Cantitate totală estimată acord cadru: min. 341 buc. și max. 365 buc. Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite : Lunar/ trimestrial începând cu luna septembrie a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate lunară: min. 43 buc și max. 46 buc. Cantitate trimestrială min. 128 buc. și max. 137 buc. Valoare max. contract – 205.50 lei fara tva. 5. Cârnați afumați Trandafir, cârnați afumați Trandafir sau echivalent) Preparatele din carne achiziționate se vor examina organoleptic în starea în care s-au livrat. Preparatele din carne trebuie să aibă raportul colagen-proteină de maximum 20% cu excepția cârnaților la care maximumul admis este de 30%. În compoziția preparatelor din carne este interzisă adăugarea de: - carne din conserve sau din semiconserve; - coloranți alimentari sintetici; - proteine vegetale din soia peste maximum 3%. Cantitate totală estimată acord cadru: min. 5425 kg și max. 5580 kg Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite : Lunar/ trimestrial începând cu luna septembrie a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate lunară: min. 678.13 kg și max. 697.50 kg. Cantitate trimestrială min. 2034.38 kg și max. 2092.50 kg. Valoare max. contract – 23017.50 lei fara tva. 3. Crenvusti de porc, Crenvusti de porc Produs afumat si fiert. Aspect exterior: siraguri din bucati cilindrice, usor curbate, nedeformate si neintrerupte, lungime max 15 cm, diametru 15 mm, cu suprafata curata nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie, obtinute prin umplerea membranelor naturale de oaie. La suprafata sa prezinta o culoare galben si usor caramiziu rezultat in urma afumarii. Aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer. Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced etc.) cu gust moderat de fum. Consistenta: semitare, elastica La fabricarea produsului Crenvursti porc nu este permisa utilizarea de carne separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator. Culoare: compozitia de culoare roz-deschis . Cantitate totală estimată acord cadru: min. 1808 kg și max. 1860 kg Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite : Lunar/ trimestrial începând cu luna septembrie a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate lunară: min. 226.00 kg și max. 232.00 kg. Cantitate trimestrială min. 678.00 kg și max. 697.50 kg. Valoare max. contract – 8370.00 lei fara tva. 4. Crenvusti de pui, Crenvusti de pui Produs afumat si fiert in membrana naturala.. Aspect exterior: siraguri din bucati cilindrice, usor curbate, nedeformate si neintrerupte, lungime max 15 cm, diametru 15 mm, cu suprafata curata nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie, obtinute prin umplerea membranelor naturale de oaie . La suprafata sa prezinta o culoare galben si usor caramiziu rezultat in urma afumarii. Aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer. Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced etc.) cu gust moderat de fum. Consistenta: semitare, elastica Culoare: ompozitia de culoare roz-deschis La fabricarea produsului Crenvursti din piept de pui nu este permisa utilizarea de carne de pasare separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator. Cantitate totală estimată acord cadru: min. 1804 kg și max. 1860 kg Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite : Lunar/ trimestrial începând cu luna septembrie a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate lunară: min. 225.50 kg și max. 232.50 kg. Cantitate trimestrială min. 676.50 kg și max. 697.50 kg. Valoare max. contract – 8370.00 lei fara tva.
