

Achizitionarea de produse alimentare

I.D.: 98511620

Data publicarii	12.06.24	Coduri CPV	15000000-8
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ:

- 13.600,00 RON - 13.600,00 RON
- 125,00 RON - 125,00 RON
- 9.600,00 RON - 9.600,00 RON
- 14.000,00 RON - 14.000,00 RON
- 2.400,00 RON - 2.400,00 RON
- 150,00 RON - 150,00 RON
- 2.000,00 RON - 2.000,00 RON
- 4.800,00 RON - 4.800,00 RON
- 600,00 RON - 600,00 RON
- 5.500,00 RON - 5.500,00 RON
- 5.400,00 RON - 5.400,00 RON
- 2.500,00 RON - 2.500,00 RON
- 16.000,00 RON - 16.000,00 RON
- 42.000,00 RON - 42.000,00 RON
- 480,00 RON - 480,00 RON
- 3.500,00 RON - 3.500,00 RON
- 1.700,00 RON - 1.700,00 RON
- 42.000,00 RON - 42.000,00 RON
- 24.000,00 RON - 24.000,00 RON
- 600,00 RON - 600,00 RON
- 8.000,00 RON - 8.000,00 RON
- 2.700,00 RON - 2.700,00 RON
- 2.500,00 RON - 2.500,00 RON
- 4.500,00 RON - 4.500,00 RON
- 16.000,00 RON - 16.000,00 RON
- 9.000,00 RON - 9.000,00 RON
- 2.400,00 RON - 2.400,00 RON
- 400,00 RON - 400,00 RON
- 800,00 RON - 800,00 RON
- 10.500,00 RON - 10.500,00 RON
- 3.500,00 RON - 3.500,00 RON
- 1.800,00 RON - 1.800,00 RON
- 3.200,00 RON - 3.200,00 RON
- 3.300,00 RON - 3.300,00 RON
- 10.000,00 RON - 10.000,00 RON
- 4.800,00 RON - 4.800,00 RON
- 22.800,00 RON - 22.800,00 RON
- 7.500,00 RON - 7.500,00 RON
- 2.000,00 RON - 2.000,00 RON
- 32.000,00 RON - 32.000,00 RON
- 1.500,00 RON - 1.500,00 RON
- 3.500,00 RON - 3.500,00 RON
- 17.500,00 RON - 17.500,00 RON
- 3.750,00 RON - 3.750,00 RON
- 3.600,00 RON - 3.600,00 RON
- 9.900,00 RON - 9.900,00 RON
- 9.900,00 RON - 9.900,00 RON
- 11.400,00 RON - 11.400,00 RON
- 8.400,00 RON - 8.400,00 RON
- 7.500,00 RON - 7.500,00 RON
- 35.000,00 RON - 35.000,00 RON

17.500,00 RON - 17.500,00 RON
21.000,00 RON - 21.000,00 RON
7.500,00 RON - 7.500,00 RON
3.000,00 RON - 3.000,00 RON
12.400,00 RON - 12.400,00 RON
5.000,00 RON - 5.000,00 RON
6.500,00 RON - 6.500,00 RON
3.000,00 RON - 3.000,00 RON
32.000,00 RON - 32.000,00 RON
150,00 RON - 150,00 RON
3.500,00 RON - 3.500,00 RON
900,00 RON - 900,00 RON
20.000,00 RON - 20.000,00 RON
4.500,00 RON - 4.500,00 RON

Descriere: 41. Stafide-1 kg - 150 kg, Stafide -1 kg Stafide brune, ambalate in punga de polietilena, la un gramaj net de 1000g. Compozitie: boabe uscate; Mod de utilizare: produsul se utilizeaza in industria farmaceutica sau la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: stafide intregi, curate, fara semne de infestare, urme de mucegai, sau oricare alte caracteristici organoleptice straine; stafide de culoare brun roscat cu gust si miros placut, caracteristic. Proprietati fizice si chimice: Umiditate 23-25%, Cenua in substanta uscata 1-2%, Cenua insolubila in acid 0,05-0,1%. Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g; Enterobacteriaceae: 10²-10³. Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa. Statutul alergenice: produsul nu are potential alergenice; Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.. 22. Unt portionat 10g - 25 000 buc, Unt portionat 10 gr. grasime 85% Caracteristici organoleptice Aspect:masa onctuoasa,omogena,ambalat in hartie metalizata, Culoare:alb-galbuie; Gust si miros:placut,aromat,de smantana fermentata,sa nu aiba gust amar; Nu se admite untul cu aspect neomogen si culoare neuniforma,cu gust si miros strain,precum si untul care contine impuritati sau aditivi alimentari Proprietati fizico-chimice: continut minim de grasime 85% Mod de ambalare si etichetare: etichetat,ambalat individual in hartie metalizata sub forma de dreptunghi de 10 g.pe care sa fie inscriptionata data fabricatiei, perioada de valabilitate si compozitia produsului.. 53. Scortisoara 20 g- 300 plicuri, Scortisoara macinata SCORTISOARA MACINATA 15 gr -Calitatea I Scortisoara macinata, ambalata in plic cu masa neta de 15 g. Proprietati organoleptice: pulbere fin macinata de culoare galbuie pana la brun-roscat cu aroma bine exprimata si caracteristica, fara mirosuri straine.. 37. Fasole congelata - 350 kg, Fasole congelata Cu suprafata neteda,in functie de soi,cu diametrul caracteristic fiecarui soi in parte; Culoarea verde sau caracteristica soiului,fara deviere de culoare; Gust si miros placut,caracteristic soiului,fara miros si gust strain; Dupa fierbere sa se pastreze boabele intregi si sa isi pastreze gustul caracteristic produsului Ambalata in pungi etans, pe care sa scrie denumirea producatorului,localitatea,denumirea sortimentului,data de fabricatie si termenul de valabilitate,conditii de pastrare,cantitatea neta.. 42. Foi dafin -200 gr - 15 buc, Foi dafin 200 g Frunzela de dafin trebuie sa fie intregi ,neatacate de insecte,nepatate,nemiucegaita si sa corespunda standardelor legislatiei in vigoare.Aspect :frunze de diverse dimensiuni,cu marginea usor ondulata ,intregi cu codita naturala de lungime medie. Culoare:verde,verde inchis,verde deschis spre verde-gri cu nuante usor galbui sau alburii.Miros si gust:patrunzator,aromat,caracteristic,fara miros si gust strain. Ambalarea produsului: produsul va fi ambalat la plicuri de 200 gr.,va avea datele de identificare corespunzatoare din punct de vedere organoleptic. Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii:denumirea producatorului,localitatea,denumirea sortimentului,data de fabricatie si termenul de valabilitate,conditii de pastrare,cantitatea neta. Termen de valabilitate: 24 luni de la data livrarii.. 35. Lapte pasteurizat - 4000 litri, Lapte dulce pasteurizat -UHT Găsimi : 1,5%- 2,2 % Apă - 87,5 % Substanță uscată - 12,5 % Proteine - 3,7 % Culoare alb - gălbuie Gust plăcut dulceag , fără conglomerate Ambalat la cutii de 1 litru, intacte Termenul de valabilitate sa fie înscris pe cutie; Sa aiba certificat de calitate; Produsele se vor livra , la sediul unității conform comenzii emise , cu mijloc de transport autorizat pentru transport lapte Termen valabilitate minim 4 luni de la data livrarii. 55. Ameliorator cu gust de legume = 100 kg, Ameliorator pentru preparate culinare (vegeta, legumix)-punga 1 kg Ameliorator pentru preparate culinare, ambalat in punga cu masa neta de 1 kg. Ingrediente: Contine sare iodata, 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. 57. Spanac tocat congelat /2.5 kg - 500 kg, Spanac tocat congelat /2.5 kg Spanac tocat porții. Tăiat în particule de 4 până la 10 mm, sub formă de galete/porții. Poate conține țelină. Produs congelat rapid. Valori nutritionale: Energie 80Kj-19kcal;grasimi 0.2g;carbohidrati 1.6g;zaharuri 0.5g;fibre 1.9g;proteine 1.8g;sare0.03g.. 45. Albitura(patrunjel,pastranac) - 500 kg, Albitura(patrunjel,pastranac) Rădăcinoase Calitatea I Produsul va fi ambalat in saci de plasă de minim 5 KG maxim 10 KG, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic. Produsul se marchează prin atasarea unei etichete care curpinde cel puținurmătoarele informații: denumirea producatorului, localitatea, denumire sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă. Termen de valabilitate : minim 10 zile de la data livrării.. 63. Parizer taranesc cu pui 2kg = 400 kg, Parizer taranesc cu pui 2 kg
Ingrediente: carne pui (34%), apa, slanina, sorici, condimente si extracte de condimente, proteina din lapte, sare, stabilizatori (difosfati), zaharoza, antioxidant (acid ascorbic), arome naturale, fibre vegetale, proteina animala de porc, usturoi, colorant (carmine), conservant (nitrit de sodiu). Valori nutritionale/100g/produs: Valoare energetica 872(kj)/208(kcal); Lipide 17,5gr.din care Acizi grasi saturati 6.6g, Glucide 1,1g, Zaharuri 1,1g, Proteine 11,4g, Sare2.18g Proprietatile organoleptice, forma si dimensiunile Forma Corespunzatoare membranelor artificiale Aspect exterior Suprafata curata, nelipicioasa, fara aglomerari de apa, gelatina si grasime topita la capetele batonului si sub membrana. Invelis continuu, aderent la compozitie, nedeteriorat, de culoare specifica membranei Aspect pe sectiune Pasta fina, alifioasa, omogena, compacta, de culoare roz, specifica produselor din piept de pui. Nu se admit goluri de aer mai mari de 3 mm sibucati de flaxuri. La feliere trebuie sa se pastreze integritatea feliei. Gust si miros Specific produsului proaspat si a condimentelor folosite, fara gust sau miros strain (acru, ranced, mucegai)Consistenta Elastica 2.) Proprietati fizico-chimice :Apa, % max 70: Grasime, % max 26, Proteine, % min 11,Azotiti, max mg/100g 100, Concentratie sare, % max 3,Raport colagen/proteina, % max 20,Azot usor hidrolizabil, max mg/100g 30 Mod de prezentare: 2 kg Produsele se vor livra , la sediul unității conform comenzii emise , cu mijloc de transport autorizat pentru transport produse din carne.. 13. Mazare congelata X1kg - 300 kg, Mazare boabe congelata x1 kg Cu suprafata neteda,in functie de soi,cu diametrul caracteristic fiecarui soi in parte; Culoarea verde,caracteristica soiului,fara deviere de culoare; Gust si miros placut,caracteristic soiului,fara miros si gust strain; Dupa fierbere sa se pastreze boabele intregi si sa isi pastreze gustul caracteristic produsului Ambalata in pungi etans,etichetat corespunzator cu data fabricatiei, perioada de valabilitate si compozitia produsului.. 8. Ficat pasare congelat-500 kg, Ficat pui congelat Proprietati organoleptice; Stare termica:produs cogelat Consistență fermă , miros și culoare plăcută conform speciei, fără pete de alterare,fără serozități Ambalat la pungi de 1 Kg și etichetat corespunzător , cu data fabricației și perioada de valabilitate Produsele se vor livra , la sediul unității conform comenzii emise însoțite de certificat de calitate , cu mijloc de transport frigorific autorizat pentru transport carne. 65. Sunca Praga/3 Kg = 600 kg, Sunca Praga Produs din carne fiert Ingrediente: carne porc, apa, stabilizatori (trifosfati), fibre vegetale, dextroza, sare, antioxidant (acid ascorbic), arome naturale, proteina animala de porc, usturoi, conservant (nitrit de sodiu). Produsul poate contine urme de: telina, lapte, lactoza. Forma: Batoane paralelipipedice, umplute in membrana artificiala necomestibila. Aspect exterior: Suprafată curată, nelipicioasă, fără aglomerări de apa și grasime topită la capete. Aspect pe sectiune: Masă compactă, omogenă, de culoare specifică componentelor folosite, nesfărâncioasă la tăierea în felii. Se admit rare goluri de aer neregulate de maxim 1 cm Gust si miros: Plăcut, specific componentelor folosite, fără gust și miros străin (acru, mucegai, ranced)Consistenta: Elastica;Grasime, % max 32;Proteine, % min 12;Azotiti, max mg/100g /100;Concentratie sare, % max 3;Raport colagen/proteina, % max 20 Azot usor hidrolizabil, max mg/100g 30 Conditii 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 a 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).. 21. laurt 125 g 2.8% grasime - 7 000 buc, laurt natural simplu ambalat la 125 gr,continut grasime 2.8% Descriere produs: Produs normalizat, omogenizat, pasteurizat, ambalat si fermentat, obtinut prin smantanirea laptelui de cea mai buna calitate

Caracteristici organoleptice: culoare alba pana la alb – galbuie, uniforma in toata masa
Aspect si consistenta : Coagul de consistență fermă, la rupere cu aspect portelanos, pasta
fina mai tare, uniform legata, se rupe usor fara a se sfarama, in ruptura prezenta aspect
portelanos spre cremos; Miros si gust: specific de iaurt, plăcut, acrișor, fără gust și miros
străine. Grasime 2.8 % Continut de alergeni: Contine lactoza din lapte. Mod de ambalare:
ambalaj tip PAHAR, 125 g, acoperit cu capac de aluminiu termosudat, asezat in ambalaj
colectiv din carton tip tavita 15 buc/cutie, identificate prin etichete cu termen de valabilitate
inscripționat pe fiecare cutie de cel puțin 30 zile.. 50. Sana 3,6% grasime = 7000 buc, Sana
3.6 % grasime 330 g Proprietatile senzoriale: Ingrediente: lapte de vaca pasteurizat, culturi
lactice selectate. Continut de alergeni: Contine lactoza din lapte. Descriere produs:
Produs normalizat, omogenizat, pasteurizat, ambalat si fermentat. Mod de ambalare:
ambalaj tip PET, 330g, acoperite cu capac infiletat, asezate in ambalaj colectiv
thermocontractibil 6 buc/bax, identificate prin etichete cu cod de bare. Culoare: Alba pana la
alb – galbuie, uniforma in toata masa Aspect exterior: Coagul de consistență fermă/vascos,
la rupere cu aspect portelanos si cremos. Se admite usoara eliminare de zer de max 5%.
Aspect in sectiune: Coagul de consistență fermă/vascos, la rupere cu aspect portelanos si
cremos. Consistentă: Pasta fina, uniform legata, se rupe usor fara a se sfarama, in ruptura
prezinta aspect portelanos si cremos; Sortimentele cu coagul spart au o consistență fluidă,
cremoasă Gust si miros: Specific de Lapte batut cu grasime mai mare, plăcut, usor acrișor,
aromat, fără gust și miros străine. 1.) Proprietati fizico-chimice: Grasime:
3.6±0.1%; Substante proteice 3.4±0.1%, Aciditate max. 110 Th 2.) Proprietati microbiologice-
VALORI Enterobacteriaceae, UFC/ 1 ml produs: n=5; c=0; m=M=10 ufc/ml Listeria
monocytogenes / 25g: Nedetectat 3.) Conditii de depozitare, termen de valabilitate
Temperatura (°C): 2-6 Valabilitate produs finit (zile) :38 4.) Informatii nutritionale la 100 g
produs: Valoarea energetica: 259kj/62kcal Grasimi : 3.6g : din care: Acizi grasi saturati 2.16g
Glucide : 4g: din care: Zaharuri 4g Fibre 0g; Proteine :3.4g , Sare (Sodiu): 0.06g*. 5. Salam
victoria x 800 gr/buc- 250 kg, Salam Victoria Ingrediente: carne de porc 65% (din care pulpa
de porc 44%), apa, sare, stabilizatori (trifosfati, difosfati), lactoza, dextroza, sirop de
glucoza, antioxidanti (eritorbat de sodiu, ascorbat de sodiu), arome naturale, proteina din
lapte, proteina animala de porc, fibre vegetale, condimente si extracte, sorici, usturoi,
coriandru, conservant (nitrit de sodiu). Produsul poate contine urme de: telina,
mustar. Valori nutritionale 100g/produs: Valoare energetica 450(kj)/ 107(kcal); Grasimi 4,2g
din care Acizi grasi saturati 1,7g, Glucide 2,45g, din care Zaharuri 0,2g, Proteine 14,85 g,
Sare 1,71g. Forma: Batoane cilindrice in membrana artificiala necomestibila Aspect exterior :
Suprafată curată, nelipicioasă, fără aglomerări de apa si grasime topită la capetele
batonului și sub membrană. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, culoare
specifică produselor și membranelor utilizate. Se admite o pelicula de gelatina, de 5-8 mm,
la capetele batonului si sub membrana. Gust si miros: Plăcut, specific componentelor și
condimentelor folosite, fără gust și miros străin (acru, mucegai, ranced) Consistentă: Moale,
elastice Proprietati fizico-chimice : Compoziție compactă, mozaicată, (bradt cu bucati de
pulpa de max.20 mm.), fără corpuri străine sau aglomerări de grăsimi, cu rare goluri de aer
sub 3 mm. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei. Produsul poate prezenta pe
sectiune mici insule de gelatina, 5-8 mm Produsul se va livra , la sediul unității conform
comenzii emise însoțite de certificat de calitate , cu mijloc de transport frigorific autorizat
pentru transport carne.. 7. Carne tocata porc congelata x 900 gr- 350 kg, Carne tocata
porc 900 g congelata Ingrediente: carne porc Valori nutritionale 100g/produs: Valoare
energetica 983(kj)/236(kcal); Lipide 16.7g din care : Acizi grasi saturati 7g, Glucide 0.03g,
Zaharuri 0.003g, Proteine 21.4g, Sare 0.2g Proprietatile organoleptice, forma si
dimensiunile Aspect exterior: Tavite din polietilena sau polistiren expandat, inchise cu folie
thermocontractibila sau cu folie de polietilena incolor-transparenta prin termosudare, cu
suprafata curata, invelis continuu, nedeteriorat. Aspect pe sectiune: Masa mozaicata,
omogena, de culoare rosu - brun. Gust si miros: Specific de carne, fara gust sau miros
strain (ranced, mucegai, acru). Consistentă: moale Proprietati fizico-chimice: Grasime, % max
30; Raport collagen/proteina, % max 18 Conditii de depozitare, termen de valabilitate
Caserola (900g) Atmosfera protectoare Temperatura de pastrare (0C)-18 Valabilitatea
produsului finit (zile) :180 Produsele se vor livra , la sediul unității conform comenzii emise
însoțite de ertificat de calitate , cu mijloc de transport frigorific autorizat pentru transport
carne. 39. Cascaval Clasic aprox.1.5 kg, Cascaval clasic aprox.1.5 kg Ingrediente: lapte de
vaca pasteurizat, sare, cheag, culturi lactice selectate. Continut de grasime raportat la
substanta uscata min 40 %. Continut de alergeni: Contine lactoza din lapte. Produsul poate
contine urme de nuca. Culoare Alb – galbuie pana la galben deschis , uniforma in toata
masa, luciu caracteristic Aspect exterior- Masă omogenă, curată, fara picături de apa si
impuritati Aspect in sectiune- Masă omogenă, curată, fara picături de apa vizibile si fara
goluri mici de aer si fara impuritati. Consistentă- Onctuoasa, compacta, omogena si
nesfaramicioasa. Gust și miros - Plăcut, aromat, fara gusturi straine Mod de ambalare:

ambalaj punga PAPE, vidat, identificat prin etichete cu greutatea inscriptionata, asezat in navete plastic. Aspect exterior: Suprafata neteda , curata, fara cute sau goluri, fara pete sau crapaturi , de culoare alb-galbui pana la galben. Aspect exterior : Suprafata neteda , curata, fara cute sau goluri, fara pete sau crapaturi , de culoare alb-galbui pana la galben Aspect in sectiune: Pasta curata, compacta, omogena, fara urme de mucegai, cu rare si mici ochiuri de fermentare, se admit rare goluri alungite de formare si presare, incluziuni de grasime. Textura: Pasta fina, onctuoasa, usor elastica, la rupere se desface in fasii Gust si miros : Placut, caracteristic branzeturilor cu pasta oparita, potrivit de sarat, fara gust strain. Proprietati fizico-chimice: Grasime raportata la substanta uscata minim 40%;Substanta uscata minim 52%; Substante proteice minim 23%; Clorura de sodiu minim 3% Parametrii microbiologici se încadrează obligatoriu în condițiile microbiologice impuse de Regl. 2073/2005 modificat prin Regl.1441/2007 si Regl. 365/2010. Ambalat la calup aproximativ 1.6 kg-exclus cascaval vegetal. Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii:denumirea producatorului,localitatea,denumirea sortimentului,data de fabricatie si termenul de valabilitate,conditii de pastrare,cantitatea neta. Termen de valabilitate: minim 60 zile de la data livrării.. 62. Sunca pui 3kg - 300 kg, Sunca pui 3kg Ingrediente: carne din piept de pui (70%),apa proteina din lapa,sare,arome naturale,extracte de condimente,proteina animala,fibre vegetale Valori nutritionale medii per 100 g produs: Valoare energetica:391kj/92 Kcal,Grasimi 1.4 g din care acizi grasi saturati 0.5g;Glucide 0.8 g,din care zaharuri 0.8g;Proteine18.8 g;Sare maxim 2.05g Produsul se va livra , la sediul unității conform comenzii emise însoțite de certificat de calitate , cu mijloc de transport frigorific autorizat pentru transport carne.. 61. Crenvusti cu pui 1 kg - 300 kg, Crenvurști din piept exta in membrana comestibila Ingrediente: piept pui (55%), apa, slanina, piele pui, condimente si extracte de condimente, proteina din lapte, sare, stabilizatori (difosfati), zaharoza, arome naturale, antioxidant (acid ascorbic), fibre vegetale, proteina animala din porc, extract vegetal de ardei rosu, colorant (carmine), conservant (nitrit de sodiu). Poate contine urme de: telina, mustar, lactoza. Valori nutritionale 100g/produs: Valoare energetica 1070.8(kj)/ 256.8(kcal); Grasimi 22.6g din care Acizi grasi saturati 8.6g, Glucide 0.1g Zaharuri 0.03g, Proteine 13.7g, Sare 1.8g 1.) Proprietatile organoleptice, forma si dimensiunile Forma: Bucati cilindrice obtinute prin rasucirea membranelor natural Aspect exterior: Invelis continuu, nedeteriorat, suprafata curata, nelipicioasa Nu se admit aglomerari de suc, gelatina si grasime sub membrane; Aspect pe sectiune: Pasta fina, omogena, compacta. Nu se admit goluri de aer mai mari de 3mm. Fara corpuri straine, fragmente de os,flaxuri, aglomerari de grasime si de condiment; Gust si miros: Specific produsului proaspat si a condimentelor folosite, fara gust si miros strain(acru, mucegai ranced). Consistenta: Moale-elastica. 2.) Proprietati fizico-chimice Apa, % max 70 Grasime, % max 26 Proteine, % min 10 Azotiti, max mg/100g-100 Concentratie sare, % max -3 Raport colagen/proteina, % max-20 Azot usor hidrolizabil, max mg/100g-35 Produsul se va livra , la sediul unității conform comenzii emise însoțite de certificat de calitate , cu mijloc de transport frigorific autorizat pentru transport carne.. 48. Smantana 12%-375 gr - 150 kg, Smantana 12% 375 g Ingrediente: smantana pasteurizata din lapte de vaca, culturi lactice selectionate. Continut de alergeni:Contine lactoza din lapte. Grasime :12% Mod de ambalare: ambalaj tip PAHAR, 375 g, acoperit cu capac de aluminiu termosudat, asezat in ambalaj colectiv din carton tip tavita 8 buc/cutie, identificate prin etichete cu cod de bare. Produs natural obtinut din lapte natural de calitate,insamantata cu culturi pure de bacterii lactice,cu un continut mare de vitamine.Calitatea I ,fara miros sau gust neplacut,sa aiba aspect natural,sa fie omogenizata,sa aiba consistenta ,data de continutul de grasime solicitat,sa aiba gust si miros specific,fara mucegai.Culoare alba,gust dulce,miros specific al produsului ,sa fie omogena si de consistenta tare;sa nu prezinte zar in exces,sa nu contina impuritati,fara semne de fermentare. Parametrii microbiologici se încadrează obligatoriu în condițiile microbiologice impuse de Regl. 2073/2005 modificat prin Regl.1441/2007 si Regl. 365/2010. Produsul se marchează prin atasarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producatorului, localitatea, denumire sortimentului, data de fabricație si termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă. Termen de valabilitate : minim 35 zile de la data livrării.. 38. Unt 83% grasime la 200 gr. - 50 kg, Unt 200 g 83% grasime Ingrediente: smantana pasteurizata din lapte de vaca, culturi lactice selectionate, sare Descriere produs: Produs pasteurizat, fermentat si obtinut prin prelucrari specifice, obtinut din lapte integral. Mod de ambalare: ambalaj tip pachet 200 g, in hartie specifica produsului, identificat prin etichetare tiparita pe ambalaj cu greutatea inscriptionata, asezat in cutii carton. Caracteristici organoleptice : Culoare: Alb - galbuie pana la galben deschis , uniforma in toata masa, luciu caracteristic Aspect exterior : Masă omogenă, curată, fara picaturi de apa si impuritati Aspect in sectiune: Masă omogenă, curată, fara picaturi de apa vizibile si fara goluri mici de aer si fara impuritati. Gust si miros:placut,aromat,de smantana fermentata,sa nu aiba gust amar; Consistență : Onctuoasa, compacta, omogena si nesfaramicioasa. Nu se admite untul cu aspect

neomogen și culoare neuniformă, cu gust și miros straniu, precum și untul care conține impurități sau aditivi alimentari

Proprietăți fizico-chimice: conținut minim de grăsime 83%
Proprietăți microbiologice: Escherichia coli-absent Listeria monocytogenes n=5 ; c=0
Absent/ 25g; Mod de ambalare: ambalaj tip pachet 200 g, în hartie specifică produsului, identificat prin etichetare tipărită pe ambalaj cu greutatea înscrisă, data fabricației, perioada de valabilitate și compoziția produsului așezat în cutii carton.. 32. Biscuiți pachet 100g - 7000 pachete, Biscuiți obișnuiți Ambalați la pachet de 100 gr Gust și miros plăcut, Aspectul ambalajului inclusiv a produsului ambalat curat, marcă vizibilă cu toate datele de identificare.. 2. Varza albă- 700 kg, Varza albă proaspătă calitatea I, Capătina bună, curată, tare, cu frunze puternic atășate, fără leziuni puternice ale frunzelor de protecție, fără umiditate exterioară, fără depreciere cauzată de dăunători, fără lovituri și deteriorări, fără depreciere datorată gerului, fără gust sau miros straniu. 17. Tocana de legume x 320 gr - 300 buc, Tocana de legume Proprietăți: Conținut obținut din diverse legume minim 60%, ceapă; morcovi; ardei capia; orez; ulei, suc de roșii. Compoziție clară, fără impurități, fără corpuri străine, După deschiderea borcanului să nu se degajeze nici un gaz, iar produsele alimentare din interior să aibă toate proprietățile organoleptice normale. Ambalaj: borcane a 0.370 kg, intacte, Capacul borcanului nebombat, fără pete de rugină la exterior Termen de valabilitate 36 luni, etichetat corespunzător cu data fabricației, perioada de valabilitate și compoziția produsului.. 9. Pulpe întregi fără spate pui congelate - 2000 kg, Pulpe pui întregi fără spate congelate Carne congelată (examinată după decongelare trebuie să corespundă următoarelor caracteristici fizico- chimice: Consistență fermă ,tendoane de culoare albă cu reflexe sidefii, grăsimea de culoare specifică, caracterile organoleptice sunt asemănătoare carnii zvântate sau refrigerate. Aspect: pulpe de pui curate, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice fără pete de alterare, fără serozități, fără oase rupte proeminente. Ambalat la pungi , caserole sau bacsuri ; etichetat corespunzător , cu data fabricație și perioada de valabilitate. Produsele se vor livra, la sediul unității conform comenzii emise însoțite de certificat de calitate , cu mijloc de transport frigorific autorizat pentru transport carne .. 60. Ceapa - 500 kg, Ceapa: Bulbi întregi, curătați, sănătoși, fără atacuri de boli sau insecte care să le facă improprie consumului, fără vătămări produse de frig, fără umiditate exterioară anormală, suficient de uscată în stadiul de utilizare.. 43. Biscuiți tip Eugenia- 5000 buc, Biscuiți tip Eugenia 35 gr. Produs alcătuit din două bucăți de biscuit, suprapuse având crema la mijloc, cu o compoziție diversă: crama de cacao, crema aromatizată, cu esență de vanilie (citrice) sau alte fructe. Aspect: bucăți plate, de formă regulată, fără goluri sau baci, miez bine copt, cu porozitate fină, fără goluri sau incluziuni străine Gust :plăcut dulce, fără gust straniu și fără scrasnet la masticare prin prezența impurităților, Miros: plăcut, specific aromelor utilizate ,fără miros de mușgai. Consistență: fragilă, nesfărâmiată. Mod de ambalare :pachet de 35 g.. 64. Sunca Curcan/3 Kg - 600 kg, Sunca de curcan Produs din carne fiert Ingrediente: carne de curcan (74%), apă, sare, stabilizator (trifosfat), dextroza, 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 grăsime 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, ranced). Consistență: Moale și elastic Grăsime, % 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. 14. Conserve dovlecei- 600 buc., Conserve dovlecei în apă Proprietăți:-compoziție clară, fără impurități, fără corpuri străine; Mod ambalare:borcane a 0.720 kg, intacte, fără capace bombate sau ruginite; Etichetate corespunzător cu data fabricației, perioada de valabilitate și compoziția produsului. Termen de valabilitate: 36 luni. 44. Napolitane 34-40 g- 5000 buc, Napolitane 34-40 g Produs obținut din făină, zahăr, grăsime vegetală, sare, agent de aflare, acidifiant, emulsionat, arome Aspect:bucăți de formă parapalepipedică, formate din 3 foi și 2 straturi de crema distribuite uniform. Culoare: La exterior-galben pal, uniformă, specifică foii de vafă. În secțiune - culori alternative specific vafelor și cremei. Miros : caracteristic forme folosite.. 30. Ceai plante- 1100 pachete, Ceai plante (musetel, menta, sunătoare, fructe de pădure) Ceai (cutie *20 plicuri*20 gr.)-pentru consum, obținut din diverse plante medicinale (musetel, menta, sunătoare, galbenele, etc.)Fără miros închis de mușgai, ranced sau alt miros particular neplăcut, straniu. Ambalat în cutii intacte, etichetat corespunzător cu data

fabricatiei, perioada de valabilitate si compozitia produsului.. 15. Rosii in bulion- 400 buc, Rosii in bulion Proprietati 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 cocere 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 mucegai 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.. 18. Conserve fasole verde - 300 buc, Conserve fasole verde Proprietati organoleptice: Aspect:masa omogena .densa ,fin structurata,fara corpuri straine,fara semne de alterare(mucegai,fermen- tie,etc.) Compozitie: fasole verde sau galbena Ambalaj: borcane a 0.720 kg, intacte, fara capace bombate, etichetat corespunzator cu data fabricatiei, perioada de valabilitate si compozitia produsului. 31. Zahar - 500 kg, Zahar Ambalat la pungi de 1 kg, Culoare alba, fara corpuri straine, fara urme si miros de mucegai, Termenul de valabilitate si data de fabricatie sa fie inscrite pe ambalaj, Sa aiba certificat de calitate.. 24. Branza Telemea - 350 kg, Branza Telemea Aspect exterior: bucati intregi,cu suprafata curata;Nu se admit bucati cu suprafata imuiata sau mucilaginoasa Consistenta: Masa compacta,legata de consistenta uniforma si nesfaramiciasa Culoare:alba pana la alba cu nuanta galbuie,uniforma in toata masa. Miros si gust placut specific branzei mature de lapte de vaca Ambalata in cutie de plastic intre 8-10 kg cu saramura.. 28. Faina - 200 kg, Faina Faina de grau,alba superioara obtinuta prin macinarea graului pentru Panificatie, culoare alba,miros placut,specific fainii sanatoase,fara miros de mucegai sau alt miros strain,fara impuritati. Ambalata la pungi de 1 kg,termenul de valabilitate si data fabricatiei sa fie inscrite pe ambalaj. 49. Gris 500 gr - 50 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 uniforma; Miros si 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.). Conditii de depozitare: Spatiile de depozitare trebuie sa fie uscate, curate, dezinfectate, deratizate si 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.. 16. Zarzavat ciorbe- 300 buc, Zarzavat ciorbe la borcan Proprietati organoleptice: Aspect:masa omogena .densa ,fin structurata,fara corpuri straine,fara semne de alterare(mucegai,fermentatie,etc.) Compozitie:tomate,ardei gras,morcov,pastranac,patrunjel,verdeturi,in cantitati variabile Continut clar, fara impuritati, fara corpuri straine, Miros si gust: Gustul trebuie sa fie placut,dulceag,caracteristic legumelor din compozitie,slab sarat,fara gust amar,fara gust si miros strain,fara impuritati minerale 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.. 23. Branza vaci urda - 300 kg, Branza de vaci (urda) Aspect, culoare si miros placut Consistenta ferma , fara zer,fara petede mucegai,fara corpuri straine Ambalata individual la maxim 5 sau 10 kg Etichetata corespunzator cu data fabricatiei, perioada de valabilitate si compozitia produsului.. 58. Oua - 8000 buc, Oua pentru consum Conditii tehnice de calitate Caracteristici Conditii de administrare Categoria de greutate-ouale sa aiba peste 53 g,respectiv de la categoria M in sus Categoria de

calitate -Clasa A,de calitate superioara ,la care camera de aer nu trebuie sa depaseasca 6 mm(4mm pentru cele foarte proaspete) - oua proaspete,intacte,cu coaja curata,aspect normal, - sa nu prezinte pete de mucegai, sa aiba termenul de valabilitate inscriptiionat pe coaja La spargerea oului,albusul trebuie sa fie de consistenta densa,transparent,iar galbenusul semiglobulos,usor apaltizat si bine delimitat de albus.. 56. Verdeata patrunjel/marar - 1500 legaturi, Verdeata patrunjel frunze /marar 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 ambulate 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).. 1. Morcovi- 500 kg, Morcovi proaspeti calitatea I, Radacinile netede cu aspect proaspăt,cu forma regulata,fara fisuri sau crapaturi,neramificati,nelemnificati,fara defecte de forma de coloratie,fara tendinte de incoltire,fara umiditate externa,uscati,fara miros sau gust strain. 20. Ulei floarea soarelui - 300 st.1/1, Ulei de floarea soarelui Proprietati organoleptice -100% ulei de floarea soarelui Culoare galbena, aspect limpede, fara corpuri straine, fara gust si miros ranced. Etichetat corespunzator cu data fabricatiei, perioada de valabilitate si compozitia produsului Ambalaj-sticla din plastic la 1 litru. 36. Branza topita (triunghi) - 8000 buc, Branza topita triunghiuri felii ambalate individual Fiecare felie este ambalata individual.Folia din jurul fiecărei felii pastreaza calitatea si prospetimea chiar si dupa deschiderea pachetului. Branza topta felie sa aiba 18.75 gr./felie. Produs obtinut prin topire. Grasime raportata la substanta uscata:min.45% Ingrediente;branzetruri,lapte degresat recunstruit,unt,lapte degresat,sare. Aspect:suprafata neteda,lucioasa,fara coaje,fara pete de mucegai,cu Ingrediente uniform repartizate. Culoare:alb-galbuie,sau caracteristica ingredientelor folosite. Miros si gust;placut,potrivit sarat,fara miros si gust strain,fara cristale de saruri de topire perceptibile la masticare. Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii:denumirea producatorului,localitatea,denumirea sortimentului,data de fabricatie si termenul de valabilitate,conditii de pastrare,cantitatea neta. Termen de valabilitate: minim 120 zile de la data livrarii.. 27. Malai - 150 kg, Malai grisat Masa granulata mica,omogena,culoare galben-auriu cu particule albe,miros caracteristic,fara miros strain de mucegai sau ranced,gust placut specific,fara gust amar. Nu contine organisme modificate genetic,nu prezinta insecte sau acarieni in nici un stadiu de dezvoltare. Ambalat la pungi de 1 kg,termenul de valabilitate si data fabricatiei sa fie inscise pe ambalaj.. 4. Cartofi- 6000 kg, Cartofi cal I Aspect normal caracteristic soiului.proaspeti,sanatosi,intregi (minim 95%),curati,acoperiti bine de coaje,tari,neincoltiti,fara defecte externe sau interne care sa afecteze calitatea (crapaturi,deformari grave,pete sub coaje de culoare gri-albastrui sau negre,lipsiti de umezeala externaanormala,fara miros sau gust strain; Culoare:galbena sau rosie. 6. Piept pui congelat- 1400 kg, Piept de pui fara os si fara piele congelat Proprietati organoleptice; Stare termica:produs cogelat Consistență fermă și elastică,bine imbracat cu muschi,piele,bine fasonat si de calitate miros și culoare caracteristica speciei ,roz,uniforma. Ambalat la pungi , caserole sau bacsuri ; etichetat corespunzător ,cu data fabricației și perioada de valabilitate Produsele se vor livra , la sediul unității conform comenzii emise însoțite de certificat de calitate , cu mijloc de transport frigorific autorizat pentru transport carne.. 11. Conserve spanac- 200 buc, Conserve spanac Proprietati organoleptice: Aspect:masa omogena .densa ,fin structurata,fara corpuri straine,fara semne de alterare(mucegai,fermentatie,etc.) Culoare: verde,caracteristica soiului,fara deviere de culoare Decolorarile sau brunificarile anormale sunt considerate defecte Miros si gust: Natural ,specific, nu se admite gust amar sau acru. In continutul produselor nu se admite prezenta fragmentelor cu textura dura si fibroasa. Mod ambalare: Borcane a 0.720 kg, fara capace bombate. Termen de valabilitate :36 luni Etichetat corespunzator cu data fabricatiei, perioada de valabilitate si compozitia produsului.. 46. Telina radacina - 500 kg, Telina

radacina calitatea I Produsul va fi ambalat in saci de plasă de minim 5 KG maxim 10 KG, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic. Produsul se marchează prin atasarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumire sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă. Termen de valabilitate : minim 10 zile de la data livrării.. 34. Fasole boabe - 40 kg, Fasole boabe uscata Proprietati organoleptice: Caracteristici: Conditii de administrare Culoarea caracteristica soiului miros placut,caracteristic fasolei uscate,cu aroma bine exprimata,gust placut,caracteristic fasolei uscate,fara gust strain. Infestare-drojii si mucegai lipsa. Proprietati fizico-chimice: Aspect,continut fasole boabe recoltata la maturitate fiziologica de marime mijlocie,fara boabe necorespunzatoare,atacate de boli,alterate,vatamari mecanice, impuritati (pamant,nisip,bucati de pastai uscate etc.)si eventuale corpuri straine.Continut solid 80-85%, Aspectul ambalajului inclusiv a produsului ambalat curat,marcare vizibila cu toate datele de identificare.Ambalaj la 1 kg.. 33. Paine feliata 300 gr - 20 000 buc, Pâine albă de 300 grame feliata-ambalata individual Paine alba din grau feliata ,sa nu fie mai veche de 12 ore. Să fie proaspătă , fără corpuri străine,masa cu pori fini. Să nu fie arsă,aroma placuta,caracteristica painii coapte,fara miros strain. Să fie transportată în lăzi curate , în mijloc de transport adecvat. Marcarea ambalajelor de desfacere vor fi marcate individual prin etichetare,cu urmatoarele mentiuni:denumirea,adresa si numarul de telefon ale unitatii producatoare,denumirea produsului,cantitatea neta,lista cuprinzand ingredientele,lista valorilor nutritioniste pentru 100 Gr,precum si termenul de valabilitate. Pâinea găsită necorespunzătoare la recepție va fi înlocuită de furnizor pe cheltuiala acestuia. Produsele se vor livra , la sediul unității conform comenzii emise cu mijloc de transport propriu, autorizat pentru transport pâine.. 52. Prajitura glazurata 35 gr - 8000 buc, Prăjitură glazurata 35g, 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. 59. Cartofi fulgi - 100 kg, Cartofi fulgi Fulgi de cartofi pentru oiure de cartofi.Ingrediente:Fulgi de cartofi 99%(obtinuti prin procesul de uscare) Proprietati fizice si chimice:Umiditate 7-9% Proprietati microbiologice:Drojii si mucegai:10 ufc/g Produsul nu este modificat genetic. Ambalat:1/5/10 kg Produsul sa aiba atasata o eticheta care sa cuprinda urmatoarele informatii:denumire producator,localitate,denumire sortiment,data fabricatiei si termenul de valabilitate,conditii de pastrare,cantitate neta. Termen de valabilitate:minim 24 luni de la data livrării.. 10. Pasta tomate - 450 buc, Pasta tomate Proprietati organoleptice: Aspect:masa omogena densa ,fin structurata,fara corpuri straine (seminte,pielite,frunze,etc.),fara semne de alterare(mucegai,fermentatie,etc.) Culoare:rosie intensa,pana la rosie caramizie,uniforma in toata masa. Decolorarile sau brunificarile anormale sunt considerate defecte Miros si gust: - natural ,specific, nu se admite gust amar sau acru. In continutul produselor nu se admite prezenta materiilor prime vegetale straine(frunze,pedunculi,etc.)si a fragmentelor cu textura dura si fibroasa. Proprietati fizice si chimice: -substanta uscata solubila(exclusiv adaosul de sare)minim 24%grade refractometric la 20 grade C Mod ambalare: borcane a 0.720 kg, fara capace bombate. Termen de valabilitate :36 luni Etichetat corespunzator cu data fabricatiei, perioada de valabilitate si compozitia produsului.. 12. Amestec legume-punga x 400 g- 550 buc., Amestec de legume congelate 400 g Proprietati: Amestec de diverse legume: cartofi, morcovi, ceapa mazare, fasole verde, telina prefierite si congelate Aspectul:legume sub forma individualizata sau in mici aglomerari,sanatoase curate,ajunse la maturitatea de consum,neatacate de boli sau daunatori; Culori variate,caracteristice fiecarui produs in parte.Fara devieri de culoare. Gust si miros placut,specific fiecarei legume,fara miros si gust strain; Ambalat corespunzator in atmosfera protectoare .. 47. Amidon de porumb - 30 kg, Amidon de porumb Amestec de cristale uscate, uniform calibrate, nelipicioase, neaglomerate, care curg liber cu etilvanilina de culoare albă, fără gust și miros străin. Ambalarea produsului: produsul va fi ambalat în plicuri de 200/500/1000GR, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic. Produsul se marchează prin atasarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea

producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă. Termen de valabilitate : minim 24 luni de la data livrării.. 29. Paste fainoase - 600 kg, Paste fainoase Produse calitatea I-a, cu aspect normal, suprafața netedă, fără urme de făină neframantată, fără crapături, culoare alb-galbuie, uniformă; miros și gust caracteristic fără gust și miros străin sau de mușcăi, fără corpuri străine. După fierbere pastele trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele. Nu se admite prezența insectelor în diferite stadii de dezvoltare.. 40. Zahar vanilat x 8-10 gr - 2000 plic, Zahar vanilat plic x 8-10 gr Produsul să aibă o cantitate de 8g -10g. Zaharul are o aromă intensă și fină de vanilie; Este dulce și fin, aromat; Să se poate adăuga la creme de patiserie, budinci, orez cu lapte, gris cu lapte, bauturi, , produse decofetarie, aluaturi etc; Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă.. 26. Otet - 30 litri, Otet alimentar 9 Grade Otet alimentar din vin alb, aciditate 90gr/L. Conținut limpede fără impurități și depuneri, cu gust caracteristic Ambalat la sticlă de 1l Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă. Termen de valabilitate: 24 luni de la data livrării.. 3. Orez - 300kg, Orez cu bob lung Calitatea I = 300 kg Condiții tehnice de calitate Caracteristici Condiții de administrare Aspect -boabe de orez complet decorticate, sănătoase, uniforme ca mărime în aceeași unitate de ambalaj Culoare -albă până la alb-galbuie Miros și gust -Miros caracteristic, fără miros străin (de mușcăi, incins,) -gust plăcut, specific orezului sănătos Spărturi -maxim 7% Impurități -maxim 2%-termenul de valabilitate și data fabricației să fie înscrise pe ambalaj.. 51. Ciuperci tăiate 400g - 2000 buc, Ciuperci tăiate în sare la cutie de 400 gr Ingrediente : Ciuperci Champignon (Agaricus bisporus lange), apă, sare, acidifiant: acid citric, antioxidant: acid ascorbic. Produsul să nu conțină substanțe potențial alergice. Valoare energetică, kJ/kcal 63/15 Grasimi, 0,36g din care acizi grași saturați, <0,1g; Glucide, <0,5g, din care zahăruri, <0,5g Fibre, 1,7g; Proteine, 2,07g Sare, 0,79g.. 54. Cacao granulată - 600 buc, Cacao granulată 350 g Bautura instant pe baza de cacao, cu vitamine și calciu. Ingrediente: zahar, cacao pudra (16,5%) cu conținut scăzut de grăsimi, dextroza, emulsifiant: lecitine, sare, aromă, vitamine: vitamina E, vitamina C, tiamina, riboflavina, vitamina B6, niacina, vitamina B12, biotina, acid pantotenic, acid folic, carbonat de calciu. Produsul poate conține lapte. Informații nutriționale/100g produs: valoare energetică: / 1623 kJ/ 383 kcal grăsimi 1,8 g - din care acizi grași saturați 1,1 g glucide: 85 g din care zahăruri 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 nutrițională de referință.. 25. Sare iodată (1kg/pachet) - 50 kg, Sare iodată (1 Kg pachet) Sare gemă maruntă se prezintă sub formă de cristale cubice, de culoare albă și dimensiuni între 0-2 mm, cu gust sărat, solubile în apă. Caracteristici calitative principale: Clorura de sodiu (NaCl) - minim 97,50 % (minim 98%) Substanțe insolubile în apă - maxim 1,20 % Umiditate - maxim 0,15% (maxim 0,20%) Iodat de potasiu (KIO3)* - min. 42 mg/kg - max. 67,20 mg/kg Granulație: - 0 - 2 mm (rest pe sită de 2 mm, max.15 %) Ambalată la pachet de 1 kg Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă. Termen de valabilitate: 24 luni de la data livrării.. 19. Gem fructe portinat 20 g - 17 000 buc, Gem de fructe (cireșe, caise, visine, piersici, prune, capsuni)- portinat Consistență fermă corespunzătoare fructului și cu existența fructului fără mușcăi fără impurități , fără corpuri străine ; Conținut fruct 70 gr.%, produs finit. Etichetat corespunzător cu data fabricației , perioada de valabilitate și compoziția produsului ; Ambalaj 20gr. Mini caserola plastic.