

Achizitia de Prăjitura cu măr 100gr, Brânzoaică cu brânza dulce de vacă 100gr, Ișler cu umplutură de caise 100gr, Pachtel 2felii cozonac cu nucă 100gr, Biscuiți fără gluten 100gr, Pulpe inferioare de pui, Oua, Paste fainoase cu ou, Chimeon vrac, Amestec de legume uscate, Ulei de floarea soarelui, Cus-cus cu oua, Fidea cu oua

I.D.: 83016953

Data publicarii	06.06.23	Coduri CPV	15112130-6 15800000-6 15812100-4 03142500-3 15850000-1
-----------------	----------	------------	--

Pretul estimativ: 750,00 RON - 3.000,00 RON
17.760,00 RON - 26.640,00 RON
36.000,00 RON - 162.000,00 RON
9.000,00 RON - 27.000,00 RON
9.200,00 RON - 41.400,00 RON
900,00 RON - 5.400,00 RON
102.000,00 RON -
221.000,00 RON
13.500,00 RON - 27.000,00 RON
200,00 RON - 1.600,00 RON
9.000,00 RON - 18.000,00 RON
17.760,00 RON - 26.640,00 RON
17.760,00 RON - 26.640,00 RON
17.760,00 RON - 26.640,00 RON

Descriere: 5. Biscuiți fără gluten 100gr, Produs dietetic pentru dietele fără gluten
Ingrediente: făină de porumb, orez, zahăr grăsimi vegetale, ouă, sare, arome naturale
Masă netă minim 100 grame Eticheta trebuie să contină: - denumirea, adresa și nr.de telefon al producătorului/distribuitorului; - denumirea produsului; - caracteristici nutriționale; - ingrediente; - cantitatea netă; - condiții de depozitare; - data fabricației și termenul de valabilitate; -lot Cantitate Minima: 50 buc Cantitate Maxima: 150 buc. 1. Prăjitură cu măr 100gr, Prăjitură cu măr
Ingrediente aluat: făină albă de grâu, margarină, zahăr, ouă, praf de copt. Umplutură de măr minim 40%: mere, scorțișoară, zahăr vanilinat, pesmet
Aspect exterior: bucăți de formă paralelipipedică. Mod de prezentare și ambalare: produsul trebuie să fie ambalat individual în folie de plastic închis ermetic
Masă netă: 100 grame Gust și miros : plăcut, dulce specific umpluturii Nu se admite gust ranced, gust acru, amar, corpi străini. Livrare: de 3 ori pe săptămână sau la cerere Valabilitate : 72 ore de la data fabricației Eticheta trebuie să contină: - denumirea, adresa și nr.de telefon al producătorului/distribuitorului; - denumirea produsului; - caracteristici nutriționale; - ingrediente; - cantitatea netă; - condiții de depozitare; - data fabricației și termenul de valabilitate; -lot Cantitate Minima: 4800 buc Cantitate Maxima: 7200 buc. 7. Ouă de găină categoria A, clasa L 63 - 72 g, Ouă proaspete de găină pentru consum, categoria A, clasa L 63 - 72 g Fiecare ou va avea ștampila conform prevederilor legale. Ouăle de găină trebuie să corespundă STAS 142-80. Ele au marcate pe coajă țara de origine, data producerii și alte informații codate numeric. Foarte importantă este prima cifră a codului de pe coaja oului.

Aceasta dă informații despre modul de hrănire și condițiile de viață a găinilor ouătoare. Caracteristici: Coaja: curată, întregă, aspect mat, cameră de aer mobilă Albuș: transparent, dens, albăstrui, consistență filantă. Gălbenuș: galben -auriu uniform în toată masa, după spargere își menține forma. Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producătorului. Livrarea se va face în cofraje de 30 bucăți. Condiții de ambalare: în cofraje de carton, așezate în poziție verticală cu vârful în jos; ambalajele vor fi curate, uscate fără miros străin sau mușegaiuri, nu se admit ouă murdare cu excremente de găină sau alte impurități. Nu se admit oua murdare, sparte sau fisurate! Transportul se va face cu vehicule destinate acestui scop care trebuie să fie închise, izoterme, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinfestate și lipsite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare. Certificat de conformitate la fiecare livrare. Să aibă etichetă conform prevederilor legale. Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu următoarele mențiuni: - Denumirea unitatii furnizoare; - Denumirea produsului, categoria si clasa; - Data ouatului; - Data sortarii si ambalarii; - Termenul de valabilitate; - Lot La data livrării produsul va avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător. Livrările se vor face de 2 ori pe săptămână, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizație de transport pentru produse alimentare. cantitate minimă: 20000 buc; cantitate maximă: 90000 buc.. 8. Paste făinoase cu ou, tip melcișori / penne rigate, Paste făinoase-vrac, macaroane cu ou tip: melcișori sau penne rigate Ingrediente : făină albă de grâu, ouă minim 12%, apă. Caracteristici organoleptice: Aspect: suprafață netedă, mată, fără urme de făină nefrământată, îndoituri usoare și deformat, Comportarea la fierbere: După fierbere, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma. Culoare : alb galbuie, uniformă. Miros și gust caracteristic - fără miros sau gust străin Corpuri străine - lipsă Infestare - nu se admite prezența arahnidelor și insectelor în diferite stadii de dezvoltare. Etichetat și ambalat în pungă de minim 1 kg- maxim 5 kg La data livrării produsul va avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător. Livrările se vor face săptămânal, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizație de transport pentru produse alimentare. cantitate minimă: 1000 kg cantitate maximă: 3000 kg. 11. Ulei de floarea soarelui, Produs oleaginos, din floarea soarelui, dublu rafinat, ambalat la litru în sticle din material plastic, sigilate, care trebuie să fie curate, uscate, fără miros străin și închise etanș pentru a nu permite contactul cu aerul sau cauza pierderi prin scurgeri de produs. Caracteristici organoleptice: Aspect:-limpede, fără suspensii sau sedimente îmbuteliat, cu destinația pentru gătit, culoarea galbenă. Gust și miros: plăcut, fără miros străin, gust specific uleiului de floarea soarelui, fără gust stăin și ranced; Etichetat și ambalat în sticlă din plastic de 1 litru. Livrările se vor face săptămânal, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizație de transport pentru produse alimentare. cantitate minima: 800 l cantitate maxima: 3600 l. 13. Fidea cu ouă (minim 20% ouă/kg), Fidea cu ouă (minim 20% ouă/kg) Produsul trebuie să conțină minim 20% ou/kg produs finit. Aspect: suprafață netedă, fără striatii, fără urme de făină. Culoare: gălbuie, uniformă Miros și gust: caracteristic, fără miros, gust străin și/sau de mușegai Comportarea la fierbere: După fierbere, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma. Corpuri străine: lipsă Infestare :lipsă Etichetat și ambalat în pungă de aprox. de 5 kg Livrările se vor face săptămânal, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizație de transport pentru produse alimentare cantitate minimă: 100 kg cantitate maximă: 600 kg. 6. Pulpe inferioare pui, Pulpe inferioare pui Carnea va proveni de la păsări sănătoase sacrificate în abatoare și acceptate din punct de vedere sanitar-veterinar. Proprietăți organoleptice : Stare termică: congelată -temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de 12°C Aspect - se examinează dacă blocul de carne este compact, se examinează stratul de gheață și se apreciază integritatea suprafeței și stadiul de deshidratare superficială, fără pene, fără părți necomestibile. Suprafață netedă, nelipicioasă, fără impurități mecanice. Oase întregi, fără fracturi, fără traumatisme vizibile sau hematoame de culoare visinie. Lichidul rezultat după decongelare trebuie să fie transparent alb gălbui. Consistență fermă , elastică(nu se admite consistența înmuiată) Culoare - se observă culoarea la exterior și la locul de atingere cu cuțitul cald sau cu degetul . Consistența- se apreciază prin palpate și prin sunetul obținut la lovire cu un obiect tare. Miros - se apreciază prin mirosire directă la suprafața exterioară. În caz de dubiu se efectuează proba fierberii și proba frigerii. Valori nutriționale: -proteine 20%, lipide 10%, Kcalorii 177% Transportul cărnii de pasare se face în vehicule închise, izoterme, prevăzute cu instalație frigorifică, etichetate, ambalate în pungi închise de 1kg-1.5kg. Produsul trebuie identificat printr-o etichetare care să ateste DLUO (datele limita de utilizare optimă), temperatura de stocare, numele produsului, ingredientele în limba română, starea termică a cărnii, țara de proveniență, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare, valorile nutriționale, gramajul, numele și datele de identificare a producătorului,

data fabricației (ziua , luna, anul); semnul organului de control tehnic al calității. Furnizorul va asigura livrarea produsului cu respectarea legislației aplicabile acestuia așa cum este ea prezentată de către Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorului. Greutatea între 140 grame/buc și 150 grame/buc. Livrările se vor face odată pe săptămână, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizație de transport pentru produse alimentare. cantitate minimă: 6000 kg cantitate maximă: 13000 kg. 12. Cuș- cuș Cu ouă (20% ouă/kg), Cus-cus cu ouă (20% ouă/kg) Caracteristici organoleptice Produsul trebuie să conțină făină grifică (din grâu comun, grâu dur și porumb), conținut minim de 20% ou/ kg produs finit. Aspect: suprafață netedă, fără striațiuni, fără urme de făină: translucide, în ruptură aspect sticlos, se admit particule punctiforme de culoare slab brună până la roșcat. Culoare: galbuie, uniformă Miros și gust: caracteristic fără miros, gust străin și/sau de mucegai Comportarea la fierbere: După fierbere , trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma. Corpuri străine: lipsă Infestare :lipsă Etichetat și ambalat în pungă de aprox. 5 kg Livrările se vor face săptămânal, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizație de transport pentru produse alimentare. cantitate minimă: 1500 kg cantitate maximă: 3000 kg. 9. Chimeon, -Chimeon vrac kg Chimeon vrac, Chimen seminte, ambalat pungi 500-1000g. Proprietăți organoleptice : semințe, fără particule grosiere, fără impurități, de culoare maro, cu gust și miros caracteristic de chimen, fără gust și miros străin Marcat vizibil cu data expirării. La data livrării produsul va avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător. Livrările se vor face săptămânal, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizație de transport pentru produse alimentare cantitate minimă: 10 kg cantitate maximă: 80 kg. 10. Amestec de legume deshidratate, Amestec de legume deshidratate Mix de legume: (morcov, pătrunjel, țelină, păstârnac, ceapă) și ierburi aromatizante deshidratate - uscate, fără conținut de: sare, amelioratori, coloranți artificiali și monoglutamat/ glutamat de sodiu. Proprietăți organoleptice: gust și miros caracteristic ingredientelor, fără gust sau miros străin, Corpuri străine: lipsă Etichetat și ambalat corespunzător în pachete de maxim 1 Kg La data livrării produsul va avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător. Livrările se vor face săptămânal, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizație de transport pentru produse alimentare. cantitate minimă: 300 kg cantitate maximă: 600 kg. 3. Ișler cu umplutura de caise 100gr, Ișler cu umplutură de caise Ingrediente aluat: zahăr, făină albă de grâu, margarină, arome (aroma de caise, vanilie), corector de aciditate (bicarbonat de amoniu), agent de afanare (bicarbonat de sodiu). Umplutură: piure de caise minim 20%, Aspect: format specific sortimentului, produs bine dezvoltat, neturtit, nedeformat, nerupt Gustul și miros: gust plăcut, specific produsului Nu se admite gust rânțed, gust acru, amar, Livrare: de 3 ori pe săptămână sau la cerere Ambalat: individual în folie de plastic închis ermetic, min.100gr./buc. Valabilitate : 72 ore de la data fabricației Eticheta trebuie să contină: - denumirea, adresa și nr.de telefon al producătorului/distribuitorului; - denumirea produsului; - caracteristici nutriționale; - ingrediente; - cantitatea netă; - condiții de depozitare; - data fabricației și termenul de valabilitate; -lot Cantitate Minima: 4800 buc Cantitate Maxima: 7200 buc. 4. Pachetel 2felii cozonac cu nucă infoliat/ 100gr, Produs de patiserie, bogat în umplutură, cu gust și aromă specifică. Ingrediente: făină albă de grâu, apă, zahăr, drojdie, grăsime vegetală, exclus uleiul de palmier, lapte vacă, ouă, cacao, miez de nucă,. Produs avizate sanitar conform reglementarilor în vigoare. Aspect: specific, produs bine dezvoltat, neturtit, nedeformat, nerupt, masă uniformă cu miez bine format în secțiune, cu umplutură bogată de :nucă, Miezul cu pori uniformi, fără urme de cocă nefrământată, aglomerări de făină, fără corpuri străine. Coaja cu suprafață mată, brun-roșcată, lucioasă, nearsă, fără urme de funingine. Culoare: interior-galben-auriu. Livrare: de 3 ori pe săptămână sau la cerere Mod de prezentare și ambalare: cozonacul trebuie să fie feliat și ambalat individual în folie de plastic (câte 2 felii) închise ermetic, cantitate netă minim 100 grame. Valabilitate : 72 ore de la data fabricației Eticheta trebuie să contină: - denumirea, adresa și nr.de telefon al producătorului/distribuitorului; - denumirea produsului; - caracteristici nutriționale; - ingrediente; - cantitatea netă; - condiții de depozitare; - data fabricației și termenul de valabilitate; -lot Cantitate Minima: 4800 buc Cantitate Maxima: 7200 buc. 2. Brânzoaică cu brânză dulce de vacă 100gr, Produs de patiserie, bogat în umplutură, cu gust și aromă plăcută. specifică. Ingrediente: făină albă de grâu, zahăr, drojdie, ouă, ulei floarea soarelui Umplutură: brânză dulce de vaci- minim 30%, zahăr stafide, griș de grâu. Aspect: format specific sortimentului, produs bine dezvoltat, neturtit, nedeformat, nerupt, masa uniformă cu miez bine format în secțiune, cu umplutură uniform de brânză dulce și stafide, fără urme de funingine. Miezul cu pori uniformi, fără urme de cocă nefrământată, aglomerări de făină, fără corpuri străine. Livrare: de 3 ori pe săptămână sau la cerere Gustul și miros: gust plăcut, specific produsului Nu se admite gust rânțed, gust acru, amar, corpi străini. Coaja cu suprafață lucioasă, brun-roșcată, fără asperități, nearsă.

Culoare: interior-galben-auriu. Mod de prezentare și ambalare: produsul trebuie să fie ambalat individual în folie de plastic închis ermetic, min.100 gr./buc. Valabilitate : 72 ore de la data fabricației Eticheta trebuie să conțină: - denumirea, adresa și nr.de telefon al producătorului/distribuitorului; - denumirea produsului; - caracteristici nutriționale; - ingrediente; - cantitatea netă; - condiții de depozitare; - data fabricației și termenul de valabilitate; -lot Cantitate Minima: 4800 buc Cantitate Maxima: 7200 buc.
