

## Acord cadru de furnizare : alimente diverse

I.D.: 35703596

Data publicarii	07.05.19	Coduri CPV	15541000-2 15511000-3 15890000-3	15131310-1	14410000-8	15898000-9	03222000-3 03142500-3 15615000-2
-----------------	----------	------------	--	------------	------------	------------	--

Pretul estimativ: 547,50 RON -  
547,50 RON  
2.800,00 RON -  
2.800,00 RON  
102,70 RON -  
102,70 RON  
67.404,55 RON -  
67.404,55 RON  
118.066,00 RON  
- 118.066,00  
RON  
38.544,00 RON -  
38.544,00 RON  
9.490,00 RON -  
9.490,00 RON  
2.500,00 RON -  
2.500,00 RON  
55.260,00 RON -  
55.260,00 RON  
1.800,00 RON -  
1.800,00 RON  
1.838,16 RON -  
1.838,16 RON  
2.750,00 RON -  
2.750,00 RON

Descriere: 12. Pate din ficat de pasare 100 gr./buc, Pate din ficat de pasare 100 gr./buc Se incadreaza in categoria produselor din carne sterilizate, grupa pateuri. Aspectul ambalajului-exterior : Cutii metalice nebombate de 100 gr, închise etanș fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Toate vor fi inscriptionate in limba romana. Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier. Caracteristicile produsului: - pasta alifioasa omogena; - culoare: galbui-roz; -gust si miros specific produsului ; - min 20% ficat. Cantitate totală estimată acord cadru: min. 340.00 buc. și max. 365.00 buc Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite (dacă se cunosc): La fiecare 3 luni începând cu luna mai a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate contract subsecvent: min. 85.00 kg și max. 91.25 kg. Valoare max. contract - 136.88 lei fara tva. 9. SARE, SARE Caracteristici Condiții de admisibilitate Calitatea 1 Clorură de sodium, %min. 98,75 Clorură de calciu, %max. 0,12 Clorură de magneziu, %max. 0,10 Sulfat de calciu, %max. 0,90 Trioxid de fier, %max. 0,03 Substanțe insolubile în apă, % max 0,2 Umiditate, %max. 1,0 Cantitate totală estimată acord cadru: min. 3733.00 kg și max. 4000 kg Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite (dacă se cunosc): La fiecare 3 luni începând cu luna mai a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate contract subsecvent: min. 933.25 kg și max. 1000.00 kg. Valoare max. contract - 700.00 lei fara tva. 5. DROJDIE PROASPĂTA, DROJDIE PROASPĂTA: Proprietățile chimice, biochimice și organoleptice Drojdie uscată activă Umiditate, % Max 6,5 Substanță uscată, % Min 93,5 Conținut de proteină, % su Min 42 E-coli, UFC/g <100 Bacterii coliforme, UFC/g <10000 Mucegaiuri, UFC/g <100 Cantitate totală estimată acord cadru: min. 12 kg și max. 13 kg Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite (dacă se cunosc): La fiecare 3 luni începând cu luna mai a anului 2019 în funcție de

alocațiile bugetare. Cantitate contract subsecvent min. 3.00 kg și max. 3.25 kg. Valoare max. contract – 25.68 lei fara tva. 6. Mere, Mere Merele trebuie sa fie intregi.sanatoase, curate.fara umiditate exterioara.anormala, fara miros si gust străin. Merele trebuie culese cu mana cand ajung la mărimea caracteristica soiului si la un grad de maturare care permite fructelor transportul, manipularea si sa fie păstrate in bune condiții pana in momentul consumului. Cantitate totală estimată acord cadru: min. 17235 kg și max. 18467 kg Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite (dacă se cunosc): La fiecare 3 luni începând cu luna mai a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate contract subsecvent: min. 4308.75 kg și max. 4616.75 kg. Valoare max. contract – 16851.14 lei fara tva. 4. Brânză telemea, Brânză telemea Proprietăți organoleptice - aspect : bucăți întregi cu suprafața curată, se admit bucăți deformate cu rare crăpături la suprafață. - în secțiune : se admit rare goluri de presare și ochiuri de fermentare. - ingrediente: lapte de vacă pasteurizat, sare, cheag, agent de intarire: ClCa Nu se admite pastă neomogenă, cu impurități, roșcată, galbenă sau cu mucegai și nici aspect burtos. - consistență : masă compactă, legată, de consistență uniformă se rupe ușor fără a se sfărâma, nu se admite consistență cauciucosă, se admite consistență ușor sfărâmicioasă. - culoare : albă până la nuanță gălbuie , uniformă în toată masa. - miros și gust: plăcut specific brânzei maturate din lapte de vacă , acrișor, ușor sărat. Nu se admit gusturi și mirosuri străine, de amar, de chimicale, metalic. - saramura : lichid fără corpuri străine, jitul de saramură nu trebuie să se întindă, se admit sfărâmături în suspensie; - culoare: galbenă cu nuanță verzuie; în timpul depozitării culoarea saramurii poate deveni alb-lăptoasă; - gust: plăcut de fermentație lactică, sărat; nu se admite gust și miros străin (de iod, amar, de mucegai) Nu se admite în compoziție lapte praf sau grăsimi vegetale Cantitate totală estimată acord cadru: min. 11599 kg și max. 12428 kg Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite (dacă se cunosc): La fiecare 3 luni începând cu luna mai a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate contract subsecvent min. 2899.75 kg și max. 3107.00 kg. Valoare max. contract – 29516,50 lei fara tva. 7. LAPTE VACA - CONSUM, LAPTE VACA - CONSUM Proprietăți organoleptice: - Aspect : - Lichid omogen, lipsit de impurități și sediment; - Culoare: - alba, uniforma in toata masa, lipsit de impurități și sediment; - Miros: - caracteristic laptelui de consum, fără nuanțe străine; - Gust: - plin, ușor dulceag, specific, fără nuanțe străine. - Grasime : min.1,8% - Consistenta : fluida Alte cerințe: - Ambalate in pungi de 1 L - Etichetat: valabilitate, masa, producator - Însotit de certificat sanitar veterinar - Însotit de certificat de calitate Calitatea produselor lactate va respecta parametrii microbiologici de calitate prevăzuți in Normele igienico-sanitare pentru alimente, aprobate prin normele legale în vigoare. Nu se admite în compoziție lapte praf sau grăsimi vegetale Cantitate totală estimată acord cadru: min. 16325 l. și max. 17520 l. Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite (dacă se cunosc): La fiecare 3 luni începând cu luna mai a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate contract subsecvent: min. 4088.00 l. și max. 4380.00 l. . Valoare max. contract – 9636.00 lei fara tva. 11. Brânză de vaci, BRANZA PROASPATA DE VACI Branza proaspata de vaca ambalata in pachete de hartie metalizata sau din plastic. Branza proaspata de vaca, obtinuta din lapte de vaca integral si destinata alimentatiei. Proprietati organoleptice: • Aspect: pasta omogena, curata, fara eliminare de zer; culoare alba pana la alb galbuie, uniforma in toata masa. • Consistenta: pasta fina, cremoasa, nefaramicioasa. • Miros: placut, caracteristic de fermentatie lactica, fara miros strain • gust: placut, caracteristic de fermentatie lactica, fara gust strain ( acru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc). Proprietati fizice si chimice: • Grasime raportata la S.U. min.26%; • Substanta uscata: min. 20%; • Aciditate grade Th: max 200° Th; • Substante proteice: min 6,5%; Cantitate totală estimată acord cadru: min. 681.00 kg și max. 730.00 kg Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite (dacă se cunosc): La fiecare 3 luni începând cu luna mai a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate contract subsecvent: min. 170.25 kg și max. 182.50 kg. Valoare max. contract – 2372.50 lei fara tva. 1. PIPER, Piperul macinat se obține prin măcinarea separată a boabelor de piper negru, fără nici un adaos de alte substanțe. Miros caracteristic, picant și aromat, gust arzător; fără miros și/sau gust străin de mucegai sau alt miros particular neplăcut. Nu se admit adaosurile de substanțe în scopul mascării defectelor, falsificării sau ameliorării proprietăților organoleptice. Cantitate totală estimată acord cadru: lot 1 min. 93 kg și max. 100 kg Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite (dacă se cunosc): La fiecare 3 luni începând cu luna mai a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate contract subsecvent: : lot 1 min. 23.25 kg și max. 25.00 kg Valoare max. contract – 625.00 lei fara tva. 8. OUĂ, OUĂ Aspect coajă: nevătămată, curată, de formă normală, uscată; Cameră de aer: mobilă, putând fi plasată pe maxim 1/2 din lungimea oului și cu înălțimea de maxim 9 mm; Albuș: translucid; Gălbenuș: vizibil, ușor aplatizat, mobil; Miros și gust: caracteristic oului proaspăt, fără miros și gust străin; Substanțe străine: nu se admit; Masa, g/buc: -ouă de 50; Cantitate totală

estimată acord cadru: min. 85960 buc. și max. 92100 buc. Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite (dacă se cunosc): La fiecare 3 luni începând cu luna mai a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate contract subsecvent: min. 21490.00 buc. și max. 23025.00 buc. Valoare max. contract - 13815.00 lei fara tva. 2. FOI DE DAFIN, FOI DE DAFIN Produsul trebuie să fie sănătos, salubru, corespunzător pentru consum uman, preparat din materii prime sănătoase, fabricat și ambalat în condiții de igienă impuse de reglementările specifice. Produsul finit trebuie să îndeplinească cerințele organoleptice și fizico - chimice din standardul de fabricație, referitoare la: aspectul exterior al ambalajului, aspectul conținutului (culoare, gust și miros, corpuri străine, uniformitatea consistenței, defecte admise). Cantitate totală estimată acord cadru: lot 1 min. 93 kg și max. 100 kg Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite (dacă se cunosc): La fiecare 3 luni începând cu luna mai a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate contract subsecvent: min 23.25 kg și max. 25.00 kg. Valoare max. contract - 450.00 lei fara tva. 10. Tarâte de grâu, Tarâte de grâu Tarâte de grâu ambalata la saci de 25 kg Aspect Masa omogena neaglomerata Culoare Specifica soiurilor de grau macinate Miros Placut, specific, fara miros strain Gust Normal, putin dulceag, nici amar, nici acru, fara scrasnet la mestecare Umiditate, %MAX. 15,5 Impuritati metalice: sub forma de pulberi, mg/kg - 5 sub forma de aschii - Lipsa Impuritati- Lipsa Cantitate totală estimată acord cadru: min. 1243.00 kg și max. 1332.00 kg Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite (dacă se cunosc): La fiecare 3 luni începând cu luna mai a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate contract subsecvent: min. 310.75 kg și max. 333.00 kg. Valoare max. contract - 459.54 lei fara tva. 3. AMELIORATORI -Baza pentru mancare, - AMELIORATORI -Baza pentru mancare : sa conțină legume deshidratate :morcovi, ceapa, praz, telina, pastarnac, pătrunjel rădăcina si frunze, etc.) miros: placut, aromat, specific legumelor; gust: sărat, aromat, specific legumelor; aspect: masa granulata uscata; culoare: masa heterogena formata din particule de culoare galbena, verde, portocalie; fara miros sau gust străin de mucegi sau alt miros particular neplăcut; Cantitate totală estimată acord cadru: min. 933 kg și max. 1000 kg Frecvența și valoarea contractelor subsecvente care urmează să fie atribuite (dacă se cunosc): La fiecare 3 luni începând cu luna mai a anului 2019, în funcție de alocațiile bugetare. Cantitate contract subsecvent min. 233.25 kg și max. 250.00 kg. Valoare max. contract - 687.50 lei fara tva.

---