

Acord cadru furnizare ALIMENTE

I.D.: 39433289

Data publicarii	30.10.19	Coduri CPV	15811100-7	15871000-4	15112300-9	15112130-6	15113000-3
			15611000-4	15612100-2	15831200-4	15625000-5	15612210-6
			15411200-4				

Pretul estimativ: 9.900,00 RON -
242.000,00 RON
71,00 RON -
1.704,00 RON
15.000,00 RON
- 390.000,00 RON
13.500,00 RON
- 324.000,00 RON
2.675,00 RON -
64.200,00 RON
70,00 RON -
1.750,00 RON
750,00 RON -
18.000,00 RON
980,00 RON -
23.520,00 RON
172,50 RON -
4.140,00 RON
4.100,00 RON -
98.400,00 RON
114,75 RON -
2.754,00 RON
1.250,00 RON -
30.000,00 RON
6.427,50 RON -
154.260,00 RON

Descriere: 11. OTET 9 grade din vin, Lichid limpede pana la opalescenta, fara sediment sau corpuri straine, culoare galbuie, uniform, cu gust acru specific, fara gust strain si miros caracteristic materiei prime din care provine. Calitatea I. Ambalat la pet de 1 L.. 6. FICAT PUI CONGELAT, Clasa A de calitate Starea termică - congelată la minimum -12 grade C, temperatură determinată în profunzime sau congelată rapid la minimum -18 grade C, temperatură determinată în profunzime. Proprietăți organoleptice: Nu trebuie sa prezinte semne de infestare cu paraziti in orice stadiu de dezvoltare, vii sau morti. Nu trebuie sa prezinte gust sau miros strain, pete negre, semen de alterare. Suprafata organelor trebuie sa fie bine curatata de cheaguri sau sange, nemurdarita de continut intestinal sau de alte impuritati, curatite de contuzii sau parti hemoragice. Se vor prezenta intregi din punct de vedere anatomic. Aspect - in sectiune prezinta culoare specifica; Culoare - la suprafata pelicula rosie de nuanta caracteristica fiecarui organ in parte; Consistenta - ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune. Urmele ce se formeaza la atingerea cu degetul revin repede. Miros - caracteristic, nu se admit mirosuri straine. Marcarea: Ambalarea, marcarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Pe etichetă se va menționa o singură stare termică a produsului. Data durabilității minime pentru produsele congelate se stabilesc de către producător și se înscriu conform normelor în vigoare privind etichetarea alimentelor. In cazul depozitarii la producator sau furnizor, organele de pui se depozitează la temperatura de maximum la temperatura de minimum -12 grade C în

profunzime. -se vor preambala în pungi de material plastic sau in tavite acoperita cu folie stretch de 500 gr.-1000gr

Recepția Constă în recepția cantitativă și calitativă. Recepția cantitativă se face la sediul beneficiarului, de către comisia de recepție. Recepția calitativă va cuprinde verificarea documentelor care însoțesc produsul și analiza parametrilor calitativi.

3. Pulpa de pui fara spata, pulpa de pui fara spata congelat cal I proprietati organoleptice - sa nu fie supusa nici unui tratament, exceptand tratamentul - congelare; - pastrarea caracteristicilor organoleptice (sa aiba o conformatie buna, strat subtire si uniform de grasime, in culoare originala, lipsa de aroma sau miros de ranced, sa fie intacte din punct de vedere al prezentarii; sa fie curate, fara nici un fel de corpuri straine vizibile, mizerie sau sange; sa nu aiba mirosuri straine; sa nu prezinte pete vizibile de sange, cu exceptia celor mici si sterse; sa nu aiba oase rupte proeminente-fracturi deschise; sa nu prezinte contuzii severe etc.) - sa aiba o conformatie buna, ferma, elastica, pulpele sa fie carnoasa, nu se admite consistenta inmuata

SE INTERZICE RECONGELAREA CARNII.

4. PIEPT DE PUI fara os, fara piele, Stare congelata Culoare specifica produsului, fara gust si miros strain, fara resturi de pene sau fulgi, fara urme de sange sau impuritati mecanice. Temperatura in profunzime nu trebuie sa fie mai ridicata de - 12°C

Consistentă muscularii:ferma si elastica Miros caracteristic:fara miros strain. Produsul nu va fi injectat cu solutie salina sau substante de fragezime. Livrarea se va face in ambalaje de maxim 3kg.

5. PULPA DE PORC DEGRESATA, Carne de porc (pulpa) proaspătă , fără os degresata: Aspectul: -la suprafata, pelicula uscata, in sectiune usor umeda -suprafete articulare lucioase -lichidul sinovial limpede -tesutul conjunctiv alb-sidefiu si elastic - la atingerea cu degetul senzatie de rece fara a se lipi Culoare: - la suprafata pelicula de culoare roz pana la rosu - in sectiune culoare caracteristica portiunii anatomice Consistentă: - ferma si elastica atat la suprafata cat si in sectiune, prin apasare cu degetul revine la forma initiala prin presare exprima greu suc limpede Miros: -placut, caracteristic carnii de porc Termen de valabilitate a produselor: 5 zile Termenul de valabilitate se va mentiona si în certificatul de calitate. Carnea racita in conditii in care sa se asigure in profunzime temperatura de 0- 4°C. Carnea va fi infoliata; - pulpa de porc sa provină de la porci cu greutate de max.120kg.

2. PAINE ALBA FARA SARE 300 g FELIATA, Proprietati organoleptice : Aspect paine : forma alungita, regulata, neturtita, bine crescuta, fara rupturi si fara urme de funingine COAJA : aspect - suprafata subtire,neteda cu aspect lucios, nearsa, fara defecte sau lipituri, pete sau crapaturi mai late de 1 cm pe toata lungimea pâinii; coaja nu trebuie sa prezinte basici sau zgârieturi; nu se admit parti fara coaja. Culoare coaja : trebuie sa fie rumena, aurie pâna la bruna deschis MIEZ : - aspect : masa alba cu pori uniformi, fini, fara cocoloase sau urme de faina neframantata; fara goluri mai mari de 2x3 cm - consistentă : trebuie sa fie elastica încât la o usoara apasare cu degetul sa revina a forma initiala; miezul nu trebuie sa fie lipicios si umed la pipait, sa nu se sfarâmiteze Gust si aroma : - Gust : placut caracteristic unui produs bine copt, nesarat; nu trebuie sa fie acru sau amar si la mestecare sa nu produca scrâsnet din cauza impuritatilor minerale; - Semnele de alterari microbiene - lipsa (sa nu formeze fire mucilaginoase la rupere). - Corpuri straine : lipsa. - Gradul de coacere : are coaja rumena, iar la balansare în mâna pare usoara în raport cu volumul ei : sunetul produs prin ciocanirea cojii inferioare este clar, deschis. - Greutatea pe bucata : 300 g - sa fie fabricata din faina alba, ambalata individual ,feliata, fara impuritati si fara a contine substante de imbunatatire a calitatii (amelioratori, E-uri) interzise de Ministerul Sanatatii..

1. PAINE ALBA CU SARE FELIATA 400GR, Proprietati organoleptice : Aspect paine : forma alungita, regulata, neturtita, bine crescuta, fara rupturi si fara urme de funingine COAJA : - aspect - suprafata subtire, neteda cu aspect lucios, nearsa, fara defecte sau lipituri, pete sau crapaturi mai late de 1 cm pe toata lungimea pâinii; coaja nu trebuie sa prezinte basici sau zgârieturi; nu se admit parti fara coaja. - culoare : trebuie sa fie rumena, aurie pâna la bruna deschis MIEZ : - aspect : masa alba cu pori uniformi, fini, fara cocoloase sau urme de faina neframantata; fara goluri mai mari de 2x3 cm - consistentă : trebuie sa fie elastica încât la o usoara apasare cu degetul sa revina a forma initiala; miezul nu trebuie sa fie lipicios si umed la pipait, sa nu se sfarâmiteze Gust si aroma : - Gust : placut caracteristic unui produs bine copt potrivit de sarat; nu trebuie sa fie acru sau amar si la mestecare sa nu produca scrâsnet din cauza impuritatilor minerale; - Semnele de alterari microbiene - lipsa (sa nu formeze fire mucilaginoase la rupere). - Corpuri straine : lipsa. - Gradul de coacere : are coaja rumena, iar la balansare în mâna pare usoara în raport cu volumul ei : sunetul produs prin ciocanirea cojii inferioare este clar, deschis. - Greutatea pe bucata : 400 g - sa fie fabricata din faina alba, ambalata individual, feliata, fara impuritati si fara a contine substante de imbunatatire a calitatii (amelioratori, E-uri) interzise de Ministerul Sanatatii..

10. OREZ cu bob rotund /lung, Orez calitate I (bob rotund/lung), ambalat in pungi de 1kg. Boabe sanatoase, intregi fara spartura, complet decorticate, culoare alb ,transparent,uniform. Miros: caracteristic,fara miros strain de mucegai, de incins, de rozatoare. Gust: specific orezului..

7. FAINA DE GRAU tip 000, FAINA alba de grau superioara, trei nule, tip 000, ambalata in pungi de hartie , pentru uz alimentar, cu masa neta de

1000g. Miros placut, specific fainii, fara miros de mucegai, de inchis sau alt miros strain.. 13. ZAHAR TOS, Zahar ambalat la pungi de 1 kg. Produs rafinat obtinut din sfecla de zahar, sub forma de cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate. Culoare alba cu stralucire specifica. Gust si miros: dulce, fara miros si gust strain, atat in stare solida cat si in solutie.. 8. GRIS 0.5, Aspect granular, culoare alb galbuie uniform, miros caracteristic, fara miros de mucegai, de incins sau alt miros strain. Gust caracteristic, usor dulceag, fara gust amar, acru sau alt gust strain. Nu se admite prezenta insectelor sau a acarienilor in niciun stadiu de dezvoltare. 9. MALAI, Malai superior degerminat, ambalat in pungi de polietilena/hartie imprimata cu masa neta de 1 kg. Aspect: masa macinata, granular omogena. Culoare: galben-portocalie, cu particule alb-galbui. Gust: specific, fara scrasnet la masticatie Miros: caracteristic, specific, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain.. 12. ULEI floarea soarelui, ULEI floarea soarelui ambalat la 1L. Limpede, fara suspensii si fara sedimente. Culoare galbuie. Miros si gust placut. Fara miros si gust strain..
