

Achizitie alimente diverse 2022

I.D.: 73729184

Data publicarii	03.10.22	Coduri CPV	15800000-6
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ: 7.500,00 RON - 11.250,00 RON
2.500,00 RON - 3.750,00 RON
40.500,00 RON - 60.750,00 RON
7.200,00 RON - 10.800,00 RON
13.080,00 RON - 18.000,00 RON
4.800,00 RON - 7.200,00 RON
1.225,00 RON - 1.837,50 RON
3.000,00 RON - 4.500,00 RON
62.000,00 RON - 93.000,00 RON
450,00 RON - 675,00 RON
26.250,00 RON - 39.375,00 RON
2.450,00 RON - 3.675,00 RON
4.800,00 RON - 7.200,00 RON
12.000,00 RON - 18.000,00 RON
3.900,00 RON - 5.850,00 RON
35.280,00 RON - 52.920,00 RON
14.700,00 RON - 22.050,00 RON
17.850,00 RON - 26.775,00 RON
21.250,00 RON - 31.875,00 RON
33.000,00 RON - 49.500,00 RON
20.250,00 RON - 30.375,00 RON
8.910,00 RON - 13.365,00 RON
9.500,00 RON - 14.250,00 RON
2.200,00 RON - 3.300,00 RON

Descriere: 27. CEAI MENTA -PLIC 2g, Cutii cu ceai la doze. Ambalare in cutii curate fara umezeala, cu 20, 100, 200 sau 500 plicuri de 2 GR. Etichetarea produsului - trebuie respectate in totalitate cerintele legislatiei etichetarii. Este obligatorie indicarea lotului de fabricatie al produsului, termenul de garantie. Arome menta. Documentul de calitate care va trebui sa insoteasca produsul la orice livrare: declaratia de conformitate. Oferta se va depune pe KG.. 14. RAHAT, Aspect placut, diverse culori, ambalare cutii 3 kg-5kg Documentul de calitate care va trebui sa insoteasca produsul la orice livrare: declaratia de conformitate. Nu se admit mirosuri straine, urme de umezeala. Gust placut dulceag. Este obligatorie indicarea lotului de fabricatie al produsului, termen de valabilitate. Oferta se va depune pe kg. cantitatea minima 500 kg, cantitatea maxima 750 kg. 1. Oua proaspete de gaina, Oua proaspete de gaina, clasa A, peste 50 gr, coaja nefisurata, curata, mata, fara pete sau pori vizibili, cuticula intacta, albusul translucid, galbenusul vizibil si usor aplatizat, miros si gust caracteristic oului proaspat, nu se admit oua ciocnite, murdare cu urme de excremente sau alte impuritati. Conditii de marcare - conform HG 415/2004 - marcare individuala. Conditii de ambalare - in cofraje de carton asezate in pozitie verticala cu varful in jos. Ambalajele vor fi curate, uscate, fara miros strain sau mucegaiuri. Conditii de transport in vehicule inchise, izoterme, prevazute cu instalatie frigorifica. Documentul de calitate care va trebui sa insoteasca produsul la orice livrare - declaratia de conformitate. Posibila livrare saptamanala. Oferta se va depune pe bucata cantitatea minima 26000 buc, cantitatea maxima 39000 buc. 2. OREZ, Orez, Curat, cu bob intreg, rotund, fara impuritati. Produs ambalat in pungi de 1kg inchise ermetic. Etichetarea produsului trebuie respectate in totalitate cerintele legislatiei etichetarii. Documente de calitate care vor trebui sa insoteasca produsul la orice livrare: declaratia de conformitate si certificatul de calitate. Este obligatorie indicarea lotului de fabricatie al produsului si termenul de valabilitate. Oferta se va depune pe kg cantitatea minima 3100 kg, cantitatea maxima 4650 kg. 3. FASOLE USCATA, Fasole uscata, boabe bine dezvoltate de culoare alb - galbuie, fara defecte sau urme de daunatori, de marime

constantă, fără pietre sau pământ. Fasolea va avea un timp scurt de fierbere - maxim 45 minute. Aspectul, culoarea, mirosul și gustul trebuie să fie caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros și gust străin. Ambalare: în saci, cu un conținut net de 5-10 kg/sac. Documentul de calitate care va trebui să însoțească produsul la orice livrare - declarația de conformitate. Posibila livrare săptămânală. Oferta se va depune pe kg. cantitatea minimă 1000 kg, cantitatea maximă 1500 kg.

7. Pulpe pui F. SPATE, Pulpe curate, întregi, fără spate, proaspete, cu tendoane elastice, tari, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice; suprafață umedă, dar nelipicioasă; fără oase rupte proeminente (fracturi deschise); fără contuzii severe. Culoarea pielii: caracteristică tipului și calitatii; roz. Calitatea produsului: calitate superioară. Consistența musculaturii: fermă și elastică, nu se admite consistența înmuiată. Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros străin. După porționare va avea între 150 gr-200 gr; / bucată; fără gust și miros străin (ranced, închis, alterat). Documente de calitate obligatorii la orice livrare: declarația de conformitate și certificatul sanitar veterinar. Este obligatorie indicarea lotului de fabricație al produsului, termenul de valabilitate. Livrare în max. 24 ore de la comanda dată de către AC, în primele 2/3 zile a termenului de valabilitate prevăzut pentru congelare. Posibila livrare de 2 ori pe săptămână. Transportul produsului cu asigurarea condițiilor corespunzătoare frigorifice $t+2$ - $+4^{\circ}\text{C}$. Oferta se depune pe kg. cantitatea minimă 4500 kg, cantitatea maximă 6750 kg.

11. PASTA TOMATE, borcan 720g-28%, Masă omogenă, densă, fără corpuri străine, fără semne de alterare. Culoare roșie, uniformă în toată masa, gust și miros specific concentratelor de tomate 28%. Nu se admite gust amar, acru, mușcăi sau afumat. Ambalaje: borcane de sticlă sau cutie prevăzută cu cheia pentru deschidere de min 720 g închise ermetic. Se admit numai recipiente curate, închise ermetic, nebombate, nedeformate, etichetate vizibil, imprimate cu toate datele de identificare conform legislației etichetării. Documentul de calitate care va trebui să însoțească produsul la orice livrare: declarația de conformitate. Este obligatorie indicarea lotului de fabricație al produsului, termenul de valabilitate. Oferta se va depune pe bucată cantitatea minimă 1600 buc, cantitatea maximă 2400 buc.

15. ULEI, Aspect la 60°C pt. uleiul în ambalaje de desfacere de 1L: limpede, fără suspensii sau sedimente; culoare: galbenă; miros plăcut, fără miros străin; gust plăcut, fără gust străin; apă și substanțe volatile: max 0,06 %. Produs ambalat în recipiente curate, închise ermetic, nedeformate, etichetate vizibil, imprimate cu toate datele de identificare conform legislației etichetării. Documentul de calitate care va trebui să însoțească produsul la orice livrare: declarația de conformitate. Este obligatorie indicarea lotului de fabricație al produsului, termenul de valabilitate. Oferta se va depune pe litru. cantitatea minimă 1500 litri, cantitatea maximă 2250 litri.

24. ZAHAR, Aspect: uscat, în cristale de granulație omogenă, liber-curgătoare; Gradul minim de polarizare: 99,70; Conținutul maxim de umiditate: 0,06 %; Conținut maxim de zahăr invertit: 0,04 %; Se va livra în pungi de hartie/plastic de 1kg. Etichetarea produsului trebuie respectată în totalitate cerințele legislației etichetării. Documentul de calitate care va trebui să însoțească produsul la orice livrare: declarația de conformitate. Este obligatorie indicarea lotului de fabricație al produsului și termenul de valabilitate. Oferta se va depune pe kg. cantitatea minimă 1600 kg, cantitatea maximă 2400 kg.

16. MARGARINA TARTINABILĂ, cutii 500 gr, Masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă sau goluri de aer în secțiune, - culoare de la alb-gălbui la galben, în toată masa - gust și miros plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, ranced etc.), - conținutul în grăsimi min. 60% - max. 81%. - ambalare în cutii 500 gr Documente de calitate care vor trebui să însoțească produsul la orice livrare: declarația de conformitate și certificatul de calitate. Este obligatorie indicarea lotului de fabricație al produsului și termenul de valabilitate. Transportul produsului cu asigurarea condițiilor corespunzătoare frigorifice $t+2$ - $+4^{\circ}\text{C}$ Oferta se va depune pe bucată. cantitatea minimă 350 buc, cantitatea maximă 525 buc.

21. MALAI, Culoare: galbenă portocalie specifică porumbului din care provine, cu particule alb-gălbui; fără urme de țărâțe; Miros: caracteristic, fără miros străin; Gust: plăcut, specific, fără gust amar, fără scrâșnet la mestecare (prezența isipului); Fără niciun fel de infestare; Umiditate: max 16,5 %, Produs ambalat în pungi de 1 kg, calitatea I, închise ermetic. Etichetarea produsului trebuie să respecte în totalitate cerințele legislației etichetării. Documentul de calitate care va trebui să însoțească produsul la orice livrare: declarația de conformitate. Este obligatorie indicarea lotului de fabricație al produsului și termenul de valabilitate. Oferta se va depune pe kg. cantitatea minimă 1000kg, cantitatea maximă 1500 kg.

6. piept de pui cu os, Proprietăți organoleptice Stare termică: proaspăt, congelat; - aspect: piept de pui cu os, curat, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice; suprafață netedă, nelipicioasă; - culoare: caracteristică speciei, roz, uniformă. - consistența musculaturii: fermă și elastică, bine îmbrăcat cu mușchi, carnea sternală flexibilă, fără piele, bine fasonat, calitate Carne și produse din carne superioară; - miros: la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros străin. Valori nutriționale - protide 20%, lipide 10%; - kcalorii 177%; Etichetat, ambalat în caserole, pungi cu clemă metalică de max. 1 -1,5 kg.

Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si / sau vidata în pungi de polietilena, etichetate. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carni, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare. Documente de calitate obligatorii la orice livrare: declaratia de conformitate si certificatul sanitar veterinar. Livrare in max. 24 ore de la comanda data de catre AC, in primele 2/3 zile a termenului de valabilitate prevazut. Posibila livrare de 2 ori pe saptamana. Transportul produsului se va face cu asigurarea conditiilor corespunzatoare frigorifice. Oferta se depune pe kg.cantitatea minima 4000 kg , cantitatea maxima 6000 kg. 20. FAINA ALBA, Aspect: masa pulverulenta; Culoare: alb-gălbui cu nuanța curata.Miros: plăcut, specific fainii de grâu, fără miros de mucegai, sau încins sau alt miros străin.Gust: normal, puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrâșnet la mestecare datorita impurităților minerale;fara niciun fel de infestari;Umiditate : max 14,5 % Aciditate: max. 2,8 gradeProdus ambalat in pungi de 1kg inchise ermetic.Etichetarea produsului trebuie respecte in totalitate cerintele legislatiei etichetarii.Documentul de calitate care va trebui sa insoteasca produsul la orice livrare: declaratia de conformitate.Este obligatorie indicarea lotului de fabricatie al produsului si termenul de valabilitate. Oferta se va depune pe kg.cantitatea minima 150 kg, cantitatea maxima 225 kg. 23. BISCUITI FARA ZAHAR 100G, Aspect exterior : bucati intregi, de forma tipica, cu desenul caracteristic, fara urme de exudare a grasimii si au culoare specifica sortimentului si ingredientelor utilizate, fara zahar.In sectiune: prezinta o structura stratificata, cu porozitate fina, uniforma, fara goluri mari si o compozitie bine coapta.Fragezime : tipica grupei; Miros, gust si aroma sunt pronuntate, armonioase, corespunzatoare ingredientelor utilizate.Cerinte privitoare la ambalarea biscuitilor: materiale impermeabile pentru grăsimi: hârtie pergaminată, cerată sau metalizată, carton, polietilenă sau celofan, cutii/PACHETE 100 GDocumentul de calitate care va trebui sa insoteasca produsul la orice livrare: declaratia de conformitate.Etichetarea produsului trebuie respecte in totalitate cerintele legislatiei etichetarii. Este obligatorie indicarea lotului de fabricatie al produsului si termenul de valabilitate.cantitatea minima 10500 pachete 100 gr, cantitatea maxima 15750 pachete 100 gr. 22. GRIS, Aspect: Granulos. - Culoare: alb – gălbuie, uniformă; Miros: caracteristic, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin; Gust: caracteristic, puțin dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin, fără scrâșnet la mestecare, nu se admite prezența insectelor sau a acrienilor in nici un stadiu de dezvoltare ;Se va livra următorul tip de griș: Griș alimentar, calitatea I obținut prin prelucrarea grâului pentru panificație. Ambalat in pungi de 1 kg inchise ermetic. Etichetarea produsului trebuie respecte in totalitate cerintele legislatiei etichetarii.Documentul de calitate care va trebui sa insoteasca produsul la orice livrare: declaratia de conformitate.Este obligatorie indicarea lotului de fabricatie al produsului si termenul de valabilitate.Oferta se va depune pe kg.cantitatea minima 700 kg , cantitatea maxima 1050 kg. 4. MAZARE, Boabele de mazare utilizate pentru conservare sa fie fragede, suculente, suficient de bine formate, sa fie sanatoase, nefainoase, suficient de dezvoltate si fara defecte provocate de atacuri ale insectelor si bolilor.Aspectul lichidului din conserva: limpede sau slab opalescent.Nu se admit corpuri straine, cu exceptia resturilor de pastai, care se admit in proportie de max 2‰ din masa totala a boabelor.Boabele de mazare fierte sa fie nedeformate, nebombate, sa aiba miros plăcut, caracteristic legumelor fierte.Produs ambalat in borcane de sticlă sau cutie prevazuta cu cheita ptr deschidere de min 720 g. inchise ermetic. Se admit numai recipiente curate, închise ermetic, nedeformate, etichetate vizibil, imprimate cu toate datele de identificare conform legislatiei etichetarii. Documentul de calitate care va trebui sa insoteasca produsul la orice livrare: declaratia de conformitate.Este obligatorie indicarea lotului de fabricatie al produsului, termenul de valabilitate. Oferta se va depune pe BUCcantitatea minima 1600 buc , cantitatea maxima 2400 buc. 12. FASOLE PASTAI 720ML, Legume sănătoase, nealterate de boli sau dăunători, acoperite cu lichid limpede până la slab opalescent, legume fierte nedestrămate, miros plăcut caracteristic legumelor fierte. Produs ambalat in borcane de sticlă sau cutie prevazuta cu cheita ptr deschidere de 720 gr. inchise ermetic. Se admit numai recipiente curate, închise ermetic, nebombate, nedeformate, etichetate vizibil, imprimate cu toate datele de identificare conform legislatiei etichetarii. Documentul de calitate care va trebui sa insoteasca produsul la orice livrare: declaratia de conformitate. Obligatorie indicarea lotului de fabricatie, termenului de valabilitate. Oferta se va depune pe buccantitatea minima 4000 buc , cantitatea maxima 6000 buc. 26. PASTE FAINOASE, Produse calitatea I-a, cu aspect normal, suprafata neteda. Fara striatiuni, fara urme de faina, fara crapaturi, culoare alb-galbuie, uniforma; miros si gust caracteristic, placut, fara gust si miros strain sau de mucegai, fara corpuri straine. Dupa fierbere pastele trebuie sa fie intregi ,elastice, sa nu se lipeasca intre ele. Nu se admite prezenta insectelor in diiferite stadii de dezvoltare.Etichetarea produsului trebuie respecte in totalitate cerintele legislatiei etichetarii.Documentul de calitate care va trebui sa insoteasca produsul la orice livrare: declaratia de conformitate. Este obligatorie indicarea lotului de fabricatie al produsului si termenul de valabilitate.Oferta se va depune

pe kg.cantitatea minima 1300 kg , cantitatea maxima 1950 kg. 5. carne tocata (amestec porc-vita), Carne dezosată ce a fost tocată în fragmente și conține mai puțin de 1 % sare, Carne mărunțită, fără os, cartilaje, tendoane și țesut conjunctiv grosier. Continut omogen, fără aglomerări.Culoare: caracteristica pentru carnea proaspata, specifica sortimentului, Miroși gust: specifice sortimentului, placute, fara gust și miros modificat sau de alta natura, fara gust și miros strain (ranced, inchis, alterat)Documente de calitate obligatorii la orice livrare: declaratia de conformitate și certificatul sanitar veterinar. Livrare in max. 24 ore de la comanda data de catre AC, in primele 2/3 zile a termenului de valabilitate de refrigerare prevazut. Posibila livrare de 2 ori pe saptamana. Este obligatorie indicarea lotului de fabricatie al produsului, termenul de valabilitate. Transportul produsului cu asigurarea conditiilor corespunzatoare frigorifice t +2 - +4°C. Oferta se depune pe kg.cantitatea minima 1680 kg , cantitatea maxima 2520 kg. 9. spata porc fără os, Proprietati organoleptice Stare termică: proaspata, congelata; Aspect și culoare - spata porc fără os, fără slănină și șorici; ferma și elastica, atat la suprafata cat și in sectiune; urmele ce se formeaza cu degetul revin repede; sucul din carne se obtine greu și este limpede; culoare roz deschis pana la rosu. Miroși gust -normal, caracteristic și placut, sa nu apara un miros alterat, sau alt miros strain; Parte necomestibila 0; Valori nutritionale Protide 16%, lipide 21%; Kcalorii 268%; Proprietati chimice -azot usor hidrolizabil, NH3/100g, maxim 35 -pH =5,6-6,2 -reactia pentru hidrogen sulfurat = NEGATIVA -reactia Kreis = NEGATIVA -reactia pentru identificarea amoniacului= NEGATIVA Marcat, etichetat, ambalat, în pungă plastic din folie termocontractibilă, 2 kg-5 kg; Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate și / sau vidata în pungi de polietilena, etichetate. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carniei, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate,Documente de calitate obligatorii la orice livrare: declaratia de conformitate și certificatul sanitar veterinar. Livrare in max.24 ore de la comanda data de catre AC, in primele 2/3 zile a termenului de valabilitate prevazut pentru congelare. Posibila livrarea de 2 ori pe saptamana. Este obligatorie indicarea lotului de fabricatie al produsului, termenul de valabilitate. Transportul produsului cu asigurarea conditiilor corespunzatoare frigorifice t +2 - +4°C. Oferta se depune pe kg.cantitatea minima 700 kg , cantitatea maxima 1050 kg. 8. pulpa de porc fara os, Proprietati organoleptice Stare termică: proaspata, congelata; Aspect și culoare - spata porc fără os, fără slănină și șorici; ferma și elastica, atat la suprafata cat și in sectiune; urmele ce se formeaza cu degetul revin repede; sucul din carne se obtine greu și este limpede; culoare roz deschis pana la rosu. Miroși gust -normal, caracteristic și placut, sa nu apara un miros alterat, sau alt miros strain; Parte necomestibila 0; Valori nutritionale Protide 16%, lipide 21%; Kcalorii 268%; Proprietati chimice -azot usor hidrolizabil, NH3/100g, maxim 35 -pH =5,6-6,2 -reactia pentru hidrogen sulfurat = NEGATIVA -reactia Kreis = NEGATIVA -reactia pentru identificarea amoniacului= NEGATIVA Marcat, etichetat, ambalat, în pungă plastic din folie termocontractibilă, 2 kg-5 kg; Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate și / sau vidata în pungi de polietilena, etichetate. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carniei, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate,Documente de calitate obligatorii la orice livrare: declaratia de conformitate și certificatul sanitar veterinar. Livrare in max.24 ore de la comanda data de catre AC, in primele 2/3 zile a termenului de valabilitate prevazut pentru congelare. Posibila livrarea de 2 ori pe saptamana. Este obligatorie indicarea lotului de fabricatie al produsului, termenul de valabilitate. Transportul produsului cu asigurarea conditiilor corespunzatoare frigorifice t +2 - +4°C. Oferta se depune pe kg.cantitatea minima 850 kg , cantitatea maxima 1275 kg. 28. CEAFA DE PORC, Proprietati organoleptice Stare termică: proaspata, congelata; Aspect și culoare - ceafa porc fără os, fără slănină și șorici; ferma și elastica, atat la suprafata cat și in sectiune; urmele ce se formeaza cu degetul revin repede; sucul din carne se obtine greu și este limpede; culoare roz deschis pana la rosu. Miroși gust -normal, caracteristic și placut, sa nu apara un miros alterat, sau alt miros strain; Parte necomestibila 0; Valori nutritionale Protide 16%, lipide 21%; Kcalorii 268%; Proprietati chimice -azot usor hidrolizabil, NH3/100g, maxim 35 -pH =5,6-6,2 -reactia pentru hidrogen sulfurat = NEGATIVA -reactia Kreis = NEGATIVA -reactia pentru identificarea amoniacului= NEGATIVA Marcat, etichetat, ambalat, în pungă plastic din folie termocontractibilă, 2 kg-5 kg; Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate și / sau vidata în pungi de polietilena, etichetate. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carniei, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate,Documente de calitate obligatorii la orice livrare: declaratia de conformitate și certificatul sanitar veterinar. Livrare in max.24 ore de la comanda data de catre AC, in primele 2/3 zile a termenului de valabilitate prevazut pentru congelare. Posibila livrarea de 2 ori pe saptamana. Este obligatorie indicarea lotului de fabricatie al produsului, termenul de valabilitate. Transportul produsului cu asigurarea conditiilor corespunzatoare frigorifice t +2 - +4°C. Oferta se depune pe kg.. 18. UNT DE MASA 82%-PACHET 10GR, Culoare naturala, uniforma, cu luci caracteristic; marcat și etichetat, in termen de garanție, însoțit de certificat sanitar veterinar și de calitate, grăsime 82%, miros și aroma satisfăcătoare fara

nuanțe străine, aspect (în secțiune proaspătă fără goluri de aer, fără impuritatea, consistentă la temp. 10-12°C onctuoasă, omogenă, nesfaramicioasă; gust plăcut aromat, proaspăt de smântână fermentată, fără gust străin. Produs ambalat în hârtie pergaminată, în pachete. Etichetarea produsului trebuie respectată în totalitate cerințele legislației etichetării. Documente de calitate care vor trebui să însoțească produsul la orice livrare: declarația de conformitate și certificatul de calitate. Este obligatorie indicarea lotului de fabricație al produsului și termenul de valabilitate (minim 3 luni la data livrării). Transportul produsului cu asigurarea condițiilor corespunzătoare frigorifice t+2 -+4°C oferta se va depune pe buc. cantitatea minimă 60000 buc, cantitatea maximă 90000 buc. 10. PATEU FICAT PUI - cutii 48G, Se încadrează în categoria produselor din carne sterilizate, grupa pateuri. Aspectul ambalajului-exterior : Cutii metalice cu cheiță nebombate de 48 gr, închise etanș fără fisuri sau scurgeri de conținut, corect și vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate netă, ingrediente, informații energetice. Toate vor fi înscrise în limba română. Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate în interior, fără pete de sulfura de fier. Caracteristicile produsului:- pasta alifioasă omogenă;- culoare: galben-roșu-gust și miros specific produsului Grasime % maxim 30 Proteina % minim 8 Apa % maxim 75 Concentrație Na Cl % maxim 2 Termen de valabilitate de la data recepției : minim 24 luni Se admit numai recipiente curate, închise ermetic, nebombate, nedeformate, etichetate vizibil, imprimate cu toate datele de identificare conform legislației etichetării. Documentul de calitate care va trebui să însoțească produsul la orice livrare: declarația de conformitate. Obligativ indicarea lotului de fabricație, termenului de valabilitate. Oferta se va depune pe buc .cantitatea minimă 13500 buc , cantitatea maximă 20250 buc. 19. BRANZA TOPITA – bucata cca 17,5 gr, Caracteristici organoleptice Aspect: suprafața netedă, lucioasă, fără coajă și fără pete de mușcăi, pasta curată, fină omogenă, rare goluri de aer, fără cristale de săruri de topire, cu ingrediente uniform repartizate. Culoare: alb-gălbui, sau caracteristică ingredientelor folosite. Miros și gust: plăcut, potrivit de sărat, fără miros și gust străin, fără cristale de săruri de topire perceptibile la masticare. Proprietăți fizico-chimice: Grasime raportată la SU: min.50%. Substanța uscată min. 41%. NaCl max. 1,2%. Valoare PH 5,6...6,00. Ambalare: bucăți ambalate în folie de aluminiu termosudabilă, care la rândul lor sunt ambalate în doze de carton și/alte tipuri de ambalaje de 140gr. Oferta se va depune pe bucata cca 17,5 gr (subdiviziunea dozei de carton și/sau alte tipuri de ambalaje de 140 gr).cantitatea minimă 19800 buc, cantitatea maximă 29700 buc. 13. GEM DE FRUCTE CASEROLA 20 GR, Aspect exterior și consistență: masă onctuoasă de fructe și pomezi nepasate, care se întinde neînsemnat pe o suprafață orizontală. Nu se admite zaharisirea. Miros și gust: caracteristic fructelor din care este fabricat gemul. Gust plăcut, dulce sau dulce-acriș. Nu se admit miros și gust străine. Culoare: omogenă, corespunzătoare fructelor din care este fabricat gemul. Se admite pentru gem din: - fructe de culoare deschisă: nuanță maro-deschisă; - fructe cu pulpă de culoare închisă: nuanță brună-roșcată. Produs ambalat în recipiente închise ermetic. Se admit numai recipiente curate, închise ermetic, nebombate, nedeformate, etichetate vizibil, imprimate cu toate datele de identificare conform legislației etichetării. Documentul de calitate care va trebui să însoțească produsul la orice livrare: declarația de conformitate. Este obligativ indicarea lotului de fabricație al produsului, termenul de valabilitate. Oferta se va depune pe bucata cantitatea minimă 19000 cutii , cantitatea maximă 28500 cutii. 17. LAPTE PRAF, Lapte praf integral de vacă, grăsime min. 26%, proteine min 15%, lactoza 46-49%, destinat consumului uman. Pulbere fină, de culoare alb-gălbui, cu gust și miros specific de lapte, plăcut, dulceag, fără gust și miros străin. Ambalaje: pungi de hârtie, polietilenă sau vrac la sac. – max 5 kg. Ambalarea și etichetarea să fie conform normelor sanitare veterinare în vigoare. Să fie depozitat în condiții perfecte (loc uscat). Să prezinte data fabricației și termenul de valabilitate. Documentul de calitate care va trebui să însoțească produsul la orice livrare: declarația de conformitate. Este obligativ indicarea lotului de fabricație al produsului. Oferta se va depune pe kg.cantitatea minimă 200 kg, cantitatea maximă 300 kg. 25. Napolitane fără zahăr 40 gr, FARA ZAHAR PENTRU DIABETICI. Aspect: bucăți sub formă paralelipipedică, formate din 3 foi și 2 straturi de cremă, distribuită uniform. Culoare :- la exterior: galben pâi, uniformă, specifică foii de vafă; - în secțiune: culori alternative specific vafelor și cremei. Gust și aromă: plăcut, dulce, specific de cacao, Miros: caracteristic aromei folosite. Ambalare în folie cu masă netă de 40 g. Etichetarea produsului trebuie respectată în totalitate cerințele legislației etichetării. Documentul de calitate care va trebui să însoțească produsul la orice livrare: declarația de conformitate. Este obligativ indicarea lotului de fabricație al produsului și termenul de valabilitate. Oferta se va depune pe pachet.cantitatea minimă 12100 pachete 40 gr. , cantitatea maximă 18150 pachete 40 gr.
