

## Contract furnizare produse

I.D.: 66897553

Data publicarii	08.03.22	Coduri CPV	15800000-6
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ:	6.439,00 RON - 6.439,00 RON
	93.552,93 RON - 93.552,93 RON
	38.077,29 RON - 38.077,29 RON
	46.238,71 RON - 46.238,71 RON
	179.549,57 RON - 179.549,57 RON

Descriere: 5. PRODUSE DE PANIFICATIE SI PATISERIE, 1. Paine alba feliata Proprietăți organoleptice Aspect-formă regulată, cu coaja netedă, lucioasă, 300gr Culoare- brun deschis, aurie, nearsă Mie- elastic, fără urme de făină, fără corpuri străine, elastic fara cocoloase sau urme de faina neframantata Gust-fără gust acru, amar sau de mucegai Miros-placut, caracteristic painii coapte, fără miros de mucegai, petrol etc. Proaspata in fiecare zi de livrare- conform STAS - ului SR 878/1996 Reguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, - proprietățile organoleptice, Cu certificate de calitate, certificate de conformitate. 4. PRODUSE AMBALATE, 1. Oua Caracteristici organoleptice Aspect: Mari, nespate, proaspete Ouăle de găină trebuie să faca parte din categoria de greutate L respectiv intre 63 g si 73 g. Categoria de calitate a oualelor trebuie sa fie A. Vor fi stampilate conform normelor in vigoare cu data expirării. Ouale de găină trebuie sa corespunda STAS 142-80. Ele au marcate pe coajă tara de origine, data producerii și alte informații codate numeric. Foarte importantă este prima cifră a codului de pe coaja oului. 2. Bors proaspat Ambalat in sticla de 1 l 3. Ceai Caracteristici organoleptice Aspect: sa corespunda documentelor tehnice normative de produs si normelor sanitare in vigoare Consistenta: diferite sortimente de plante uscate (tei, fructe de padure, menta, sunatoare, musetel), fara adaosuri de substante si corpi straini Aroma si gust: miros si gust placut, specific de ceai din plante. Fara miros inchis de mucegai, ranced sau alt miros particular neplacut, strain. Ambalat in pliculete de 20x2 gr. 4. Orez Caracteristici organoleptice Aspect: Curat, bobul intreg, rotund sau lung, fara corpuri straine, ambalat in punga de 1 kg Culoare: alb Aroma si gust: miros placut fara miros de mucegai, de incins sau alt miros strain. 5. Ulei Caracteristici organoleptice Aspect: limpede, fără suspensii și fără sediment Culoarea: Galben Miroso: plăcute, fără miros și gust străin, ranced. Proprietatile fizico-chimice- conform reglementărilor sanitare în vigoare Ambalat la bidoane de 1 L. 6. Sare bucatarie Caracteristici organoleptice Aspect: cristale fine, cu granulatie 0-10 mm, culoare alb-gri, miros si gust caracteristic, umiditate maxima 1%. Ambalata in pungi de 1 kg 7. Spaghete Proprietati organoleptice: Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina neframantata, translucide, in ruptura, cu aspect sticlos, fara fisuri, dimensiuni uniforme Culoare: galbena- aurie, uniforma. Miroso si gust: caracteristic, fara miros si gust strain, fara scrasnet la masticatie. Proprietati fizico-chimice: - Umiditate, max. 13% - Aciditate, grade, max. 3,5 - 4 - Continut de proteina bruta raportat la substanta uscata min. 13,5% Pastele fainoase fierte in apa trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze cocoloase si sa nu aiba miros sau gust strain. Prin fierbere pastele fainoase trebuie sa-si mareasca volumul de minim 4 ori. Apa in care s-au fiert pastele fainoase poate fi slab opalescenta, dar fara sediment. Nu se admit paste fainoase mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacata de rozatoare. Ambalata in pungi de 0.500 kg, termen de valabilitate de cel putin un an de la data receptiei 8. Zahar Caracteristici organoleptice Aspect: sa corespunda documentelor tehnice normative de produs si normelor sanitare in vigoare, cristale uscate nelipicioase, fara aglomerari. Consistenta: cristal, culoare alb-lucios, fara corpuri straine, zaharoza raportata la suprafata uscata 99,7%, umiditate 0,10%. Aroma si gust: gust dulceag, fara miros si gust strain Ambalat in punga de 1 kg 9. Paste fainoase Proprietati organoleptice: Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina neframantata, translucide, in ruptura, cu aspect sticlos, fara fisuri, dimensiuni uniforme Culoare: galbena- aurie, uniforma. Miroso si gust: caracteristic, fara miros si gust strain, fara scrasnet la masticatie. Proprietati fizico-chimice:

- Umiditate, % max.13 - Aciditate, grade, max. 3,5 - 4 - Continut de proteina bruta raportat la substanta uscata min. 13,5% Pastele fainoase fierte in apa trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze cocoloase si sa nu aiba miros sau gust strain. Prin fierbere pastele fainoase trebuie sa-si mareasca volumul de minim 4 ori. Apa in care s-au fiert pastele fainoase poate fi slab opalescenta, dar fara sediment. Nu se admit paste fainoase mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacata de rozatoare.Ambalata in pungi de 0.500 kg, termen de valabilitate de cel putin un an de la data receptiei10.

**Malai**Caracteristici organolepticeAspect: masa granulata mica, omogena si urme de invelis, culoare galben-auriu cu particule albe, miros caracteristic, fara miros strain de mucegai sau ranced, gust placut specific, fara gust amar, fara scrasnet la mestecare, nu prezinta insecte sau acarieni in nici un stadiu de dezvoltare.Caracteristici fizico-chimice: Umiditate la % max.: 14,5; Finete / rest prin sita 1000 microni, % max.: 10; Finete / trece pe sita 355 microni, % max.: 40; Nu contine organisme modificate genetic.Ambalat in pungi de 1kg11.

**Gris**Caracteristici organolepticeAspect: sa corespunda documentelor tehnice normative de produs si normelor sanitare in vigoare, masa granulata mica, omogena si urme de invelis, culoare galben-auriu cu particule albe, miros caracteristic, fara miros strain de mucegai sau ranced, gust placut specific, fara gust amar, fara scrasnet la mestecare, nu prezinta insecte sau acarieni in nici un stadiu de dezvoltareNu contine organisme modificate genetic.Consistenta:culoare alb galbuie, umiditate 14,5%, aciditate 2,2%, cenusa raportata la substanta uscata 0.65%, fara nisip.Aroma si gust:miros placut fara miros de mucegai, de incins sau alt miros strain.Ambalat in pungi de 500 gr12.

**Faina alba**Caracteristici organolepticeCuloare si aspect:alb-galbui cu nuanta cenusie Cal.000, ambalata in pungi de hartieMiros si gust: Specifice , de faina de grau, fara gust si miros straine de mucegai. Gust dulceag, fara scrasnet la mestecareProprietatile fizico-chimice in limitele normelor legale.13.

**Cereale**Ambalat in pungi de 500 gr14. **Apa minerala**Imbuteliata bidon de 1.5 Litri15. **Biscuiti Belvita 50 gr/pachet**Ambalat in pachet 50 gr16. **Biscuiti Maia 120 gr./pachet**Ambalat in pachet 120 gr17. **Biscuiti Poieni 44gr. /pachet**Ambalat pachet 44 gr18. **Drojdie uscata**Ambalat in pachet de 7 gr19. **Esente**Caracteristici organolepticeAroma alimentara ambalata in fiole 2 mlAspect: lichid limpede, fara sedimentculoare si miros specific aromei, fara miros strain20. **Stafide galbene**Ambalat in pungi de 1000 gr21. **Zahar vanilat Plic masa neta 8 g.**

**3. FRUCTE SI LEGUME CONSERVATE, 1. Rosii taiate in bulion**Caracteristici organolepticeAspect:Rosiiile intregi decojite, sanatoase, fara pete, cu gust placut procent rosii 80%, ambalate in borcane de 400 gr, termen val. 1 an de la atribuirea contractului.Culoare: Roșu deschis până la roșu cărămiziuCapacul cutiei/borcanului nebombat, fără pete de rugină la exterior. După deschiderea cutiei/borcanului nu se degajă nici un gaz, iar produsele alimentare din interior au toate proprietățile organoleptice normale.Fara conservanti, produs natural.Reguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, Cu certificate de calitate, certificate de conformitate.2. Amestec de legume pentru ciorbaReguli pentru verificarea calității Ambalat in pungi de 400 grVerificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, Cu certificate de calitate, certificate de conformitate3. Fasole pastai congelateReguli pentru verificarea calității Ambalat in pungi de 400 grVerificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, Cu certificate de calitate, certificate de conformitate4. Dulceata fructeCaracteristici organolepticeAspect: Masă gelificată de fructe care se întinde neînsemnat pe o suprafață orizontală. Nu se admite zaharisirea.Miros și gust Gust plăcut, dulce sau dulce-acriu. Fara miros și gust străin, ambalat in borcane de 360-370 gr, termen val. 1 an de la atribuirea contractuluiCuloare: Omogenă, corespunzătoare fructelor din care este fabricat gemulReguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, Cu certificate de calitate, certificate de conformitate.5. Gem de fructeCaracteristici organolepticeAspect: Masă gelificată de fructe care se întinde neînsemnat pe o suprafață orizontală. Nu se admite zaharisirea.Miros și gust Gust plăcut, dulce sau dulce-acriu. Fara miros și gustEtichetat, ambalat in borcane de 340gr6. Pasta tomate Caracteristici organolepticeAspect: masa omogenă, densă, fin strecurată, fără corpuri străine (semințe, pielțe, frunze, peduncule, etc.), fără semne de alterare (mucegai, fermentație, etc.) ;Miros si gust: naturale, specifice concentratelor de tomate, fără gust și miros străin (de afumat, ars, fermentare, mucegai, etc.); nu se admite gust amar sau acru; la bulionul sau pasta cu adaos de sare, se admite un gust sărat a cărui intensitate variază în funcție de adaosul de sare. Fara conservanti, produs natural.Culoare: culoare rosie intensa pana la rosu caramiziu de concentratie 28%.Pasta de tomate ambalata in borcane de 380 gr.Termen de valabilitate min. 1an de la atribuirea contractului, fara conservanti.Capacul cutiei/borcanului nebombat, fără pete de rugină la exterior. După deschiderea cutiei/borcanului nu se degajă nici un gaz, iar produsele alimentare din interior au toate proprietățile organoleptice normale.Reguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, -

marcarea, Cu certificate de calitate, certificate de conformitate.. 1. CARNE SI PRODUSE DIN CARNE, 1. Piept de pui dezosat-congelatProprietăți organoleptice Stare termică: congelat; - aspect: piept de pui dezosat, fără piele, curat, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice; suprafață umedă, nelipicioasă; Culoare: caracteristică speciei, roz, uniformă. - consistența musculaturii: fermă și elastică, bine îmbrăcat cu mușchi, carnea sternală flexibilă, fără piele, fără părți osoase, bine fasonat,calitate.Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros străin. - parte necomestibilă 0; Etichetat, ambalat caserole, pungi cu clemă metalică de max. 1 -1,2 kg. -congelat fara piele si os, cu aspect plăcut, conform d.p.d.v organolepticReguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, - proprietățile organoleptice, - starea termicăCu certificate de calitate, certificate de conformitate.LA MOMENTUL LIVRARII PRODUSUL VA AVEA MAXIM 10 ZILE CALENDARISTICE DE LA DATA CONGELARII2. Sunca de puiProprietati organoleptice Aspect: specific;Culoare: culoare specifică;Miros: caracteristic normal, plăcut, fără miros străinConsistență: Fermă atât la suprafață cât și în secțiune, substanțe grase max. 30 %, sare max. 3 %.Etichetat, Se livrează ambalat la 0.500 Kg.Reguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, - proprietățile organoleptice, - starea termicăCu certificate de calitate, certificate de conformitate.3. Ficat de pui congelatProprietati organoleptice Stare termică: produs congelat; Ficatul de pui răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maximum - 12°C; la ciocănire dă un sunet clar. Aspect - curat, fără vezică biliară, grăsime și alte impurități, bine curatate de cheaguri sau sange, nemurdarit de conținut intestinal sau de alte impuritati, intreg din punct de vedere anatomic, sa aibe consistenta normala, nemodificata, cu miros caracteristic. Nu trebuie sa prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziti. Consistenta - ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune. Culoare - la suprafata, pelicula rosie de nuanta caracteristica. Miros si gust - caracteristic, nu se admit mirosuri straine; - parte necomestibilă 0; Etichetat, Se livrează congelat, ambalat în pungi din plastic sau caserole congelat/kg, 0.500 Kg. punga. Ambalajele individuale se închid prin termosudare, cu clemă metalică, în vid sau în caserole. Reguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, - proprietățile organoleptice, - starea termicăCu certificate de calitate, certificate de conformitate.LA MOMENTUL LIVRARII PRODUSUL VA AVEA MAXIM 10 ZILE CALENDARISTICE DE LA DATA CONGELARII4. Pulpe de pui dezosate congelateProprietăți organoleptice Stare termică: produs congelat; Pulpe de pui răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maximum - 12°C; la ciocănire dă un sunet clar.Aspect: pulpe de pui curate, întregi,proaspete, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice; suprafață umedă, dar nelipicioasă; fara oase rupte proeminente (fracturi deschise); fara contuzii severe. Culoarea pielii: caracteristica tipului si calitatii; roz, calitate superioara. Consistența musculaturii: fermă și elastică, nu se admite consistența inmuiată. Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros străin. -parte necomestibilă 0; Etichetat, ambalat in pungi la 1-1.2 kg fara gheata. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carnilor, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare.Reguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, - proprietățile organoleptice, - starea termicăCu certificate de calitate, certificate de conformitate.LA MOMENTUL LIVRARII PRODUSUL VA AVEA MAXIM 10 ZILE CALENDARISTICE DE LA DATA CONGELARII. 2. PRODUSE LACTATE, 1.Smantana 20% grasimeCaracteristici organolepticeAspect: masă omogenă, fără impuritățiConsistența: vascoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteiceCuloare: albă până la alb-gălbui, uniformă în toată masaMiros si gust: plăcut, caracteristic, slab acrisor, aromat, specific de fermentatie lactica, fara gust si miros strain.-conținut de grăsimi 20%Etichetat, ambalat. Termen de valabilitate minim 7 zile de la receptieMiros: nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină ( de ex. butirică), de chimicale, metalic etc.Etichetat, Ambalat in cutii de platic cu masa de 300 gr Reguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, - proprietățile organoleptice, Cu certificate de calitate, certificate de conformitate.2. Branza telemea vaca fara sareGrasime: 43%Caracteristici organolepticeAspect: masă compactă, legată, de consistență uniformă, se rupe ușor fără a se sfărâma, bucăți întregi, cu suprafață curată.Culoare: albă, până la albă cu nuanță gălbuie, uniformă în toată masa.Gust: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă.Miros: nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină ( de ex. butirică), de chimicale, metalic etc.Reguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, - proprietățile organoleptice, Cu certificate de calitate, certificate de conformitate.3. IaurtCaracteristici organolepticeAspect și consistență: coagul de consistență fermă, cremos, fără bule de gaz, nu exprimă zer sau elimină max. 2%; la rupere are aspect granular poros.Culoare: albă de lapte, uniformă sau cu nuanță slab

gălbuieMiros și gust: specific de iaurt, plăcut acrișor, fără gust sau miros străin Grăsime, min.2,8% Ambalat pahar 140 grTermen de valabilitate minim 7 zile de la receptieReguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, Cu certificate de calitate, certificate de conformitate.4.

SanaCaracteristici organolepticeAspect: masă omogenă, fără impuritățiConsistența: vascoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteiceCuloare: albă până la alb-gălbui, uniformă în toată masaMiros și gust: plăcut, caracteristic, slab acrisor, aromat, specific de fermentație lactică, fără gust și miros străin.Etichetat, Ambalat în sticle de 330ml/sticla 3,6% grăsime5. CascavalCaracteristici organolepticeAspect: Pastă fină, onctuoasă, compactă, omogenă, ușor elastică, la rupere se desface în fâșii; cu rare sau mici ochiuri de fermentare; roți având coaja sau suprafața netedă, curată, fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături; pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă, avizată conform dispozițiilor sanitare în vigoare.Culoare: alb-gălbui până la galben, uniformă în toată masa. Gust și miros: gust și miros plăcut, potrivit de sărat, caracteristic cașcavalului provenit din lapte de vacă, fără gust și miros străin.-grăsime raportată la substanța uscată min.45.Etichetat, ambalat bucăți de 400-500 grReguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, - proprietățile organoleptice, Cu certificate de calitate, certificate de conformitate.6. Lapte prafCaracteristici organolepticeAspect: pulbere fină omogenă, obținut din lapte crud prin pulverizare și uscare.Culoare: culoare albă sau ușor galbuie, fără impurități și particule colorate. Miros și gust : tipic de lapte praf, fără mirosuri și gusturi străineProprietăți fizico-chimice: substanța uscată: min.96,5% , umiditate: max. 4 % , proteine 34 % , lactoză: max. 54 % , conținut de grăsime 26%-28%punga 0.380 grReguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, Cu certificate de calitate, certificate de conformitate.7. UntCaracteristici organolepticeAspect: suprafața netedă, lucioasă, fără coaja și fără pete de mușegăi, pasta curată, fină omogenă, rare goluri de aer, fără cristale de săruri de topire, cu ingrediente uniform repartizate. Culoare: alb-galbuie, sau caracteristică ingredientelor folosite. Miros și gust: plăcut, potrivit de sărat Ambalare: 180-200 gr pachetReguli pentru verificarea calității Verificarea calității se face pe loturi. La fiecare lot se verifică: - ambalarea, - marcarea, - proprietățile organoleptice, Cu certificate de calitate, certificate de conformitate..

---