

Furnizare alimente 10 Loturi

I.D.: 81949731

Data publicarii	12.05.23	Coduri CPV	15800000-6
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ:	18.750,00 RON - 150.000,00 RON
	350,00 RON - 3.500,00 RON
	19.600,00 RON - 98.000,00 RON
	15.000,00 RON - 75.000,00 RON
	28.000,00 RON - 280.000,00 RON
	18.750,00 RON - 75.000,00 RON
	5.700,00 RON - 19.000,00 RON
	18.000,00 RON - 60.000,00 RON

Descriere: 9. Branza topita, Condiții tehnice de calitate :Aspect general :Aspect exterior : suprafață fină, netedă, curată, lucioasă, fără deformări, fără crăpături, fără mucegai, de culoare alb-gălbuie uniformă, pe care se pot vedea adaosuri care-i conferă gustul, folia de acoperire netedă, curată, bine aplicată Aspect interior : masă fină, netedă, curată, lucioasă, fără aglomerări sau goluri, cu o repartitie uniformă a aditivilor care-i conferă gust, culoare alb-gălbuie sau specifică adaosurilor, uniformăConsistență : moale, onctuoasăMiros : plăcut, aromă specifică sortimentului bine exprimată, se pot percepe aditivii folosițiGust : plăcut, potrivit de sărată, aromă specifică sortimentului bine exprimată, se percep aditivii folosițiAmbalare : pachete de hârtie metalizată. Ambalajele trebuie marcate prin tipărire de cerneală sicativă, insolubilă în grăsimi și care nu pătrunde prin materialul de ambalare, cu următoarele specificații : marca de fabrică, tipul și calitatea produsului, data fabricației, masa netă, țara, numărul documentului tehnic normativ de produsTransport : expedierea produselor este sarcina furnizorului și potrivit condiției de livrare, se va face numai cu mijloace de transport care trebuie să îndeplinească următoarele condiții : să fie autorizate sanitar-veterinar, să fie prevăzute și dotate cu mijloace de ventilație și frigorifice, inclusiv cu aparatura pentru controlul și înregistrarea temperaturii, să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produselor pe tot timpul transportului.Greutate : 140 g. 1. Pulpa întreaga vita dezosata fara coaste, Condiții de calitate:Aspect : la suprafața, pelicula uscata, în secțiune ușor umeda; tendoane lucioase elastice și tari; suprafețe articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipiCuloare : la suprafața pelicula de la culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică specieiMiros : plăcut caracteristic specieiConsistentă : fermă și elastică, atât la suprafața, cât și la secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpedePROPRIETATI CHIMICE :Azot ușor hidrolizabil mgNH₃ la 100g max - 35 Reacția pentru hidrogen sulfurat - negativă Reacția Kreis - negativă pH - 5,6.....6,2Marcare : se marchează în locurile și cu specificațiile prevăzute de dispozițiile legale sanitar veterinar, precum și cu data sacrificării Transportul:-se face în vehicule închise, izoterme, prevăzute cu instalație frigorifică -se transporta numai agatate de carlige- în timpul transportului, fiecare lot de livrare trebuie însoțit de un certificat sanitar veterinar de transport pentru produse de origine animală și de celelalte documente prevăzute de legislația în vigoare.. 2. Carcasa porc refrigerata cu slanina, SPECIFICAȚII TEHNICE DE CALITATE: Semicarcasa de porc trebuie să fie fără cap, fără gușă și fără extremitățile membrelor de la articulațiile carpometacarpene și tarsometatarsiene. Semicarcasa trebuie să fie fără coadă, fără resturi de organe interne, fără osânză și fără porțiuni anatomiche depreciate lipsă.Despicarea în jumătăți se face prin secționarea corpului vertebrelor astfel încât să fie deschis canalul medular pe toată lungimea lui și să fie scoasă măduva spinării.Suprafața cărnii trebuie să fie curată, fără cheaguri, nemurdărită de conținutul intestinal sau alte impurități, curățată de contuzii sau părți hemoragice. Plaga de sângerare trebuie să fie curățată fără cheaguri de sânge sau porțiuni infiltrate cu sânge.Stratul de slănină, inclusiv șoriciciul nu trebuie să depășească 5 cm.Starea termică: Semicarcasa de porc trebuie să fie zvântată în condiții naturale, având la suprafață o pojghiță uscară și

refrigerată în condiții în care să asigure în profunzime, la os, temperatura de 0-4 grade C. Proprietăți organoleptice: Aspect - la suprafață, peliculă uscată, în secțiune, ușor umedă, tendoane lucioase elastice și tari, suprafețele articulare lucioase, țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic, la atingerea cu degetul a cărnii, senzație de rece, fără a se lipi. Culoare - la suprafață peliculă de culoare roz până la roșu, la secțiune culoare caracteristică. Consistență - fermă și elastică, atât la suprafață, cât și la secțiune, urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede. Miros - plăcut, caracteristic. Caracteristicile grăsimii - de culoare albă, albă-roză, moale la frecare, senzație de unsuros. Proprietăți chimice Caracteristici: Azot ușor hidrolizabil, mgNH₃, 100g max. - 35 Ph - 6 Reacția pentru hidrogen sulfurat - negativă Reacția pentru identificarea amoniacului - negativă Marcare - carnea se marghează în locurile și cu specificațiile prevăzute de dispozițiile legale sanitare-veterinare, precum și cu data sacrificării (ziua, luna și anul). Transportul - se face în vehicule închise, izolate, prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii pe tot timpul transportului, semicarcasele se transportă numai agățate în cârlige. Fiecare transport de carne în carcasă va fi însoțit de certificat de calitate și certificat sanitar-veterinar. PROBE DE VERIFICARE ȘI CONTROL Carnea în carcasă să fie verificată la recepție din punct de vedere organoleptic, palpabil și din punct de vedere al aspectului. TERMEN DE LIVRARE: Furnizorul va livra produsul la sediul unității sau secția exterioară Vânzuleț cu mijlocul său de transport, care va fi obligatoriu avizat în acest sens, inclusiv din punct de vedere al P.S.I., al Protecției Mediului și al N.G.P.M..

3. Salam de vară, Proprietăți organoleptice : Aspect exterior : calupuri (batoane) nerupte, diametrul minim de 4-5 cm, cu suprafața curată, nelucioasă, fără aglomerări de apă și grăsime sub membrană, cu înveliș continuu, aderent la compoziție. Aspect în secțiune : compoziție compactă, mozaicată, bine legată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime, se admit rare goluri, cu diametrul de max. 2 mm Gust și miros : plăcut, specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin (acru, mușgai, ranced). Ușoară aromă de fum. Consistență : semitare, elastică Culoare : specifică produselor afumate și membranelor utilizate Proprietăți fizico-chimice : Umiditate : % max 50 Clorură de sodiu : % max 3.0 Azot ușor hidrolizabil (mg NH₃/100 gr) : max 45 Substanțe proteice totale : 15 Grăsime : % max.40 Colagen : % max.20 Termen de valabilitate : min. 15 zile Produsul se fabrică conform rețetei și instrucțiunilor de lucru, suferind un tratament de fierbere și dublă-afumare. La fabricarea salamului de vară, nu se va utiliza carne separată mecanic, organe și amidon sau amidonuri modificate. La fabricarea salamului de vară, se vor utiliza doar carne porc, vită și slănină. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, vor fi avizate de Ministerul Sănătății și trebuie să fie inscripționate cu următoarele informații : denumirea producătorului și localitatea, denumirea sortimentului, preparate din carne fiartă și dublu afumată, data fabricației, termenul de valabilitate, condiții de păstrare. Transport : expedierea produselor este sarcina furnizorului și potrivit condiției de livrare, se va face numai cu mijloace de transport care trebuie să îndeplinească următoarele condiții : să fie autorizate sanitar-veterinar, să fie prevăzute și dotate cu mijloace de ventilație și frigorifice, inclusiv cu aparatura pentru controlul și înregistrarea temperaturii, să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor, cât și altor posibilități de poluare, degradare și contaminare atât a produselor transportate, cât și a ambalajelor..

7. Cozonac, Produs de patiserie, bogat în umplutură, cu gust și aromă deosebită. Ingrediente: făină albă de grâu, apă, zahar, drojdie, grăsimi vegetale, lapte, ouă, cacao, miez de nucă, rahat, mac, stafide, ulei vegetal, sare iodată, aromă vanilie, rom. În funcție de rețeta de fabricație, cozonacii mai pot conține și alte adaosuri sau substanțe pentru ameliorarea calității, avizate sanitar conform reglementărilor în vigoare. Formă: dreptunghiulară, specifică pentru cozonacii cu umplutură la tava, produs bine dezvoltat, neturtit, nedeformat, fără urmă de funingine Gust: plăcut, caracteristic unui produs bine copt, dulce, aromat, specific materiilor cu care se unte Culoare: galben-aurie, rumenă, cu suprafață mată, lucioasă, fără asperități, nearsă Miez: masă uniformă, cu pori fini, fără goluri, fără cocoloașe, fără urme de făină nefrământată, cu umplutură distribuită uniform pe toată lungimea produsului Mod de ambalare: ambalat individual în pungă de polietilenă închisă ermetic. Greutate: 1000 gr. 5. Vegeta, Proprietăți organoleptice :-să conțină legume deshidratate (morcovi, ceapă, praz, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină și frunze, etc.)-miros: plăcut, aromat, specific legumelor;-gust: sărat, aromat, specific legumelor;-aspect: masa granulată uscată;-culoare: masă heterogenă formată din particule de culoare galbenă, verde, portocalie;-fără miros sau gust străin de mușgai sau alt miros particular neplăcut. Proprietăți fizice și chimice :-conținut legume minim 5%;-sare maxim 65%;-umiditate maxim 8%;-să nu conțină substanțe chimice (aditivi,contaminanți) neavizați de Ministerul Sănătății sau peste limitele admise. Ambalare și marcare : -ambalarea se face în ambalaje de carton, caserole sau galeți pvc de la 1 kg până la 10 kg, ambalaje pe care se marchează: -marca și fabrica; -denumirea și tipul produsului; -

data fabricației (ziua, luna, anul); -date privind valoarea nutritivă a produsului; -termenul de valabilitate al produsului și standardul sau norma internă de fabricație. Transportul : Transportul produselor se va asigura de către furnizor, până la sediul unității achizițoare, este inclus în prețul oferit și se efectuează cu mijloace de transport acoperite, curate și uscate..

10. Smantana, Condiții tehnice de calitate :Tip cu conținut de 15 % grăsime Aspect, culoare și consistență : masă vâscoasă, omogenă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe ptoteice, culoare albă până la albă-gălbuie uniformă Miroș : plăcut, acrișor, aromat, specific de smântână fermentată Gust : plăcut, acrișor, aromat, specific de smântână fermentată Ambalare : recipiente în care se transportă smântâna, trebuie să fie ermetic închise ca să se prevină contaminarea chimică sau biologică Transport : expedierea produselor este sarcina furnizorului și potrivit condiției de livrare, se va face numai cu mijloace de transport care trebuie să îndeplinească următoarele condiții : să fie autorizate sanitar-veterinar, să fie prevăzute și dotate cu mijloace de ventilație și frigorifice, inclusiv cu aparatura pentru controlul și înregistrarea temperaturii, să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produselor pe tot timpul transportului. Greutate : 1000 g.

8. Unt, Condiții tehnice de calitate :Tip de masă, cu conținut de 82 % grăsime Aspect general :Aspect în secțiune cu rare picături mici de apă limpede, goluri de aer mici accidentale fără impurități. Culoare de la albă gălbuie până la galben deschis, uniformă în toată masa cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune. Consistență la temperatura de 10...12°C : masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmiată Miroș : cu aromă satisfăcătoare fără nuanțe străine de aromă Gust : satisfăcător suficient de aromat, fără gust străin Proprietăți chimice : grăsime % $82 \pm 0,5$, apă + substanță uscată (fără grăsime) % $26 \pm 0,5$, din care substanță uscată (fără grăsime) % 1,5, aciditate grade, max. 2,8, reacția de control pentru pasteurizarea smântânii pozitivă, reacția Kreis pentru gradul de prospețime negativă corelație alb gălbuie Ambalare : pachete de hârtie pergamentată. Ambalajele trebuie marcate prin tipărire de cerneală siccă, insolubilă în grăsimi și care nu pătrunde prin materialul de ambalare, cu următoarele specificații : marca de fabrică, tipul și calitatea produsului, data fabricației, masa netă, țara, numărul documentului tehnic normativ de produs Transport : expedierea produselor este sarcina furnizorului și potrivit condiției de livrare, se va face numai cu mijloace de transport care trebuie să îndeplinească următoarele condiții : să fie autorizate sanitar-veterinar, să fie prevăzute și dotate cu mijloace de ventilație și frigorifice, inclusiv cu aparatura pentru controlul și înregistrarea temperaturii, să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produselor pe tot timpul transportului. Greutate : 200 g.

4. Branza telemea, Proprietăți organoleptice : Aspect exterior : bucăți întregi, cu suprafața curată, pe care pot apare semințe de negrilică, se admit urme de sedilă Nu se admit bucăți cu suprafață înmuiată, mucilaginoasă (mizguită), înroșită, îngălbenită sau cu urme de impurități. Aspect în secțiune (la tăiere transversală) : se admit rare goluri de presare și ochiuri de fermentare. Pastă curată, uniformă, poate prezenta semințe de negrilică Nu se admite pastă neomogenă, cu impurități, roșcată, galbenă sau cu mușgai și nici aspect buretos. Consistență : masă compactă, legată, de consistență uniformă, se rupe ușor fără a se sfărâma. Nu se admite consistență cretoasă, nu se admite consistență cauciucată. Culoare : albă până la albă cu nuanță gălbuie, uniformă în toată masa. Miroș și gust : plăcut specific brânzei maturate de lapte de vacă, acrișor, ușor sărat Nu se admit gusturi și mirosuri stăine, de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină, de chimicale, metalic. Saramura de zer acidifiat : Aspect : lichid fără corpuri străine, jitul de saramură nu trebuie să se întindă, se admit sfărâmături de brânză 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 mușgai). Proprietăți fizico-chimice : Apă : % max 57 Clorură de sodiu în telemea : % 2,5...4 Clorură de sodiu în tsaramură de zer : % 6...10 Substanțe proteice : % min 16,5 Aciditate grade Thomer în saramură de zer : % min 150 Grăsime raportată la substanța uscată : % min.42 Ambalajele cu brânză telemea se marchează cu următoarele specificații : marca de fabrică a întreprinderii producătoare, denumirea sau numărul de ordine al centrului sau secției de fabricație, denumirea, tipul și calitatea produsului, data fabricației, masa brută, masa netă, numărul lotului, numărul de ordine al ambalajului. Prin data fabricației se înțelege data ambalării brânzei telemea. Transport : expedierea produselor este sarcina furnizorului și potrivit condiției de livrare, se va face numai cu mijloace de transport care trebuie să îndeplinească următoarele condiții : să fie autorizate sanitar-veterinar, să fie prevăzute și dotate cu mijloace de ventilație și frigorifice, inclusiv cu aparatura pentru controlul și înregistrarea temperaturii, să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor, câț și altor posibilități de poluare, degradare și contaminare atât a produselor transportate, cât și a ambalajelor.

6. Drojdie de bere uscată, Drojdie de panificație uscată ambalată la plic cu

o greutate neta de 100g. Ingrediente : drojdie de panificație uscată, emulgator monostearat de sorbitan. Culoare : crem-deschis Miros : caracteristic de drojdie Caracteristici senzoriale : amestec granular omogen de particule mici, fără aglomerări, de culoare crem - deschis cu miros caracteristic de drojdie. Ambalarea : Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare. Informațiile de pe etichete trebuie să fie în limba română, indiferent de țara producătoare, fără a exclude însă prezentarea lor în alte limbi. Transportul : Transportul produselor se va asigura de către furnizor, până la sediul unității achizițoare, este inclus în prețul oferit și se efectuează cu mijloace de transport acoperite, curate și uscate..
