

LACTATE : - Lapte proaspat pasteurizat 3,5 %; Sana, 200 grame/buc; Branza telemea de vaca nesarata; Branza proaspata de vaca; Cascaval; Branza topita 140 gr/8 buc; Smantana 20%.

I.D.: 35904298

Data publicarii 15.05.19 Coduri CPV 15511100-4 15543000-6 15542000-9 15544000-3
15512000-0 15551000-5

Pretul estimativ: 14.000,00 RON -
42.000,00 RON
26.250,00 RON -
73.500,00 RON
20.000,00 RON -
70.000,00 RON
52.500,00 RON -
140.000,00 RON
4.250,00 RON -
17.000,00 RON
40.000,00 RON -
95.000,00 RON
10.500,00 RON -
31.500,00 RON

Descriere: 6. Branza topita cutie 140 gr / 8 buc, Caracteristici : Aspect: suprafata neteda, lucioasa, fara coaja si fara pete de mucegai, pasta curata, fina omogena, rare goluri de aer, fara cristale de saruri de topire, cu ingrediente uniform repartizate. Gust plăcut - caracteristic branzei, fără miros străin și fără gust de acru. Culoare: alb-galbuie, sau caracteristica ingredientelor folosite. Să fie proaspătă și să nu conțină corpuri străine, Ambalată individual, corespunzător. Să aibă etichetă conform prevederilor legale. Eticheta trebuie sa contina- data fabricatiei, data expirarii sau termenul de valabilitate. Conditii de depozitare , pastrare. Lot : , nr:Denumire produs si nume producator. Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producatorului. Doua livari pe saptamana in functie de necesar. - cantitate minima 4000 buc; - cantitate maxima 12000 buc.. 3. Branza telemea de vaca nesarata, Ambalată corespunzator in bucati de aproximativ. 0.5 sau 1 kg Caracteristici : -aspect in sectiune - pasta curata uniforma; -culoare alba - galbuie uniforma in toata masa; -gust placut, caracteristic, acrisor, nesarata; - nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină (de ex. butirică), de chimicale; - consistenta: masa compacta ce se rupe usor; Sa fie usor de feliat! Sa nu fie mai veche de 5 zile la data livrării. Să aibă etichetă conform prevederilor legale. Eticheta trebuie sa contina: - denumirea, adresa si nr.de telefon al producatorului/distribuitoareului -denumirea produsului -cantitatea neta -conditii de depozitare -data fabricatiei si termenul de valabilitate -lot Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producatorului Ambalată corespunzator; produsul in termen de valabilitate. Ambalajul trebuie sa fie corespunzator pentru pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul transportului si al depozitarii. Transportul se face cu mijloace care sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice a produsului. Doua livrari pe saptamana in functie de necesar.. 5. Cascaval, Din lapte de vaca, ambalaj corespunzator; produsul in termen de valabilitate Caracteristici: rotite de forma cilindrica, patrate, dreptunghiulare. Culoare in exterior galbuie, uniforma. Miez omogen fara ochiuri Consistenta tare, elastica Culoarea miezului este de alb - galbuie pana la galben deschis, uniforma in toata masa. Mirosul si gustul sa fie caracteristice si placute, sa nu prezinte miros sau gust strain. Continut: s.u 55%, gr/s.u 45%, sare max 3%. Să aibă etichetă conform prevederilor legale. Eticheta in limba romana, care sa contina: - denumirea, adresa si nr.de telefon al producatorului/distribuitoareului -denumirea produsului -cantitatea neta - conditii de depozitare -data fabricatiei si termenul de valabilitate -lot Ambalajul trebuie sa fie corespunzator pentru pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul transportului si al

depozitarii. Transportul se face cu mijloace care sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice a produsului. Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producatorului Doua livari pe saptamana in functie de necesar. - cantitate minima 1000 kg; - cantitate maxima 3500 kg.. 1. Lapte proaspat pasteurizat 3,5 %, Caracteristici: - aspect de lichid opac, omogen, lipsit de impuritati - culoare alba cu nuanta usor galbuie - consistenta fluida mai vascos decat apa - gustul placut, usor dulceag - miros placut caracteristic - cu un pH de 6,5-6,6 - fara gust si miros strain; lipsit de impuritati vizibile si de sediment - laptele omogenizat si pasteurizat nu contine conservanti Sa fie ambalat corespunzator la 1 litru, sa aiba grasime 3,5 %. Să aibă etichetă conform prevederilor legale. Eticheta trebuie sa contina: - denumirea, adresa si nr.de telefon al producatorului/distribuitoareului -denumirea produsului -cantitarea neta -conditii de depozitare -data fabricatiei si termenul de valabilitate -lot Ambalajul trebuie sa fie corespunzator pentru pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul transportului si al depozitarii. Transportul se face cu mijloace care sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice a produsului. La data livrării produsul va avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate mentionat de producator. Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producatorului. Doua livari pe saptamana in functie de necesar cantitate minima 15 000 litri; cantitate maxima 40 000 litri.. 7. Smantana grasime 20%, Caracteristici: -20% grasime, ambalată în găleți de plastic de 1 kg, inchise ermetic cu capac -aspect omogen, vascos, sa nu prezinte aglomerari de substante proteice sau de grasime -gust si miros placut, slab acid, specific de fermentatie lactica, aromat, sa nu prezinte gust si miros strain Să aibă etichetă conform prevederilor legale. Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producatorului Ambalată corespunzator; produsul in termen de valabilitate. Eticheta in limba romana, care sa contina: - denumirea, adresa si nr.de telefon al producatorului/distribuitoareului -denumirea produsului -cantitarea neta -conditii de depozitare -data fabricatiei si termenul de valabilitate -lot Doua livari pe saptamana in functie de necesar - cantitate minima 500 buc; - cantitate maxima 2000 buc.. 2. Sana, 200 grame, Produsul sa fie ambalat la pahar de 200 grame. Caracteristici : - culoare alba, aspect de lapte compact - fara eliminare de zer - miros si gust placut racoritor, specific fermentatiei lactice. Temperatura la livrare 2 - 4 C, substanta uscata min. 11,3 % Să aibă etichetă conform prevederilor legale. Eticheta trebuie sa contina: - denumirea, adresa si nr.de telefon al producatorului/distribuitoareului -denumirea produsului -cantitarea neta -conditii de depozitare -data fabricatiei si termenul de valabilitate -lot Ambalajul trebuie sa fie corespunzator pentru pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul transportului si al depozitarii. La data livrării produsul va avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate mentionat de producator. Transportul se face cu mijloace care sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice a produsului. Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producatorului. Doua livari pe saptamana in functie de necesar. - cantitate minima 40 000 buc; - cantitate maxima 95 000 buc. 4. Branza proaspata de vaca, Caracteristici : -pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer -pastă fină, moale, untoasă, cremoasă, nesfărâmicioasă, de culoare albă până la alb-gălbuie, uniformă în toată masa, cu gust plăcut, de fermentație lactică - fără miros străin(acru, amar, de mușcăi, de afumat, de drojii, etc). Sa nu fie mai veche de o zi la data livrării Eticheta in limba romana care sa contina: - denumirea, adresa si nr.de telefon al producatorului/distribuitoareului -denumirea produsului -cantitarea neta -conditii de depozitare -data fabricatiei si termenul de valabilitate -lot Să prezinte declarație de conformitate. Ambalată la pungi de 0,5-1 kg. Ambalată corespunzator; produsul in termen de valabilitate. Ambalajul trebuie sa fie corespunzator pentru pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul transportului si al depozitarii. Transportul se face cu mijloace care sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice a produsului. Caracteristici: s.u. 30%, gr/su 27% Conditii de pastrare: +2....+6 °C Valabilitate: 7 zile de la data fabricatie Doua livari pe saptamana in functie de necesar - cantitate minima 1000 kg; - cantitate maxima 3000 kg..
