

EVENTCULINAR VOL SA



Descrierea produselor solicitate

LOT 1 – Carne de pui, curcan și vită

Piept de pui dezosat fără piele, refrigerat

*Pieptul de pui trebuie să fie ambalat în pungi închise ermetic, fiecare pungă având o greutate de minim 1,00 kg – maxim 5,00 kg. Se solicită ca produsele furnizate să fie din sacrificările curente (maxim 24 ore de la momentul sacrificării). Pieptul de pui trebuie să fie de culoare alb-roz deschis, curat la suprafață, fără mazăgă, fără urme de oase, fără oase clavicolare (furculița sau iadeș), fără cartilagii provenite de la carena sternală, fără sânge sau cheaguri de sânge. Mirosul trebuie să fie plăcut, specific cărnii de pasăre. Nu se admite pieptul de pui injectat. Totodată pierderile rezultate prin prăjire sau fierbere nu trebuie să depășească (21%). Pieptul de pui se va livra bucată întreagă (neporționată/nedespăcată), fără iner file. Produsul va avea un termen de valabilitate de minim 7 zile în momentul recepției. La cerere se va lua în considerare posibilitatea ambalării produsului și la alte gramaje. **Nu se acceptă carne decongelată livrată sub denumirea de refrigerată!***

Proprietăți fizico-chimice:

- Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă
- Reacția Kreis – negativă
- pH- 5,8 -6,0
- Azot ușor hidrolizabil, mgNH₃/100g: maxim 35

Pulpe de pui, dezosate, fără piele, refrigerate

*Pulpele de pui vor fi ambalate în pungi închise ermetic, fiecare pungă având o greutate de minim 1 kg – maxim 5,00 kg. Culoarea cărnii trebuie să fie alb-roz deschis, curat la suprafață, fără urme de contuzii, fără urme de sânge, fără penaj, fără urme de contaminare, etc. Dezosarea trebuie să fie făcută corect, fără multiple tăieturi. Nu se acceptă produse injectate. Mirosul trebuie să fie plăcut, specific cărnii proaspete de pasăre. Țesutul conjunctiv nu va fi admis (se va elimina în momentul dezosării). Pierderile rezultate prin prăjire sau fierbere nu trebuie să depășească (25%). În momentul recepției produsul va avea un termen de valabilitate de minim 7 zile. La cerere se va lua în considerare posibilitatea ambalării produsului și la alte gramaje. **Nu se acceptă carne decongelată livrată sub denumirea de refrigerată!***

Proprietăți fizico-chimice:

- Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă
- Reacția Kreis – negativă
- pH- 5,8 -6,0
- Azot ușor hidrolizabil, mgNH₃/100g: maxim 35



EVENTCULINAR VOL SA



Piept de curcan dezosat, fără piele, refrigerat

*Pieptul trebuie să fie, fără piele, dintr-o bucată. Nu se admit urme de țesut conjunctiv, de cartilagii, de oase, de lovituri mecanice, contuzii, etc. Culoarea cărnii trebuie să fie alb- roz deschis și să nu prezinte mazăgă, sânge sau cheaguri. Ambalarea va fi făcută în pungi închise ermetic, fiecare pungă având o greutate minimă de 1,00 kg – maxim 5,00 kg. Nu se acceptă pieptul de curcan injectat. Mirosul trebuie să fie plăcut, specific cărnii de curcan. În momentul recepției produsul va avea un termen de valabilitate de minim 7 zile. La cerere se va lua în considerare posibilitatea ambalării produsului și la alte gramaje. **Nu se acceptă carne decongelată livrată sub denumirea de refrigerată!***

Proprietăți fizico-chimice:

- Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă
- Reacția Kreis – negativă
- pH- 5,8 -6,0
- Azot ușor hidrolizabil, mgNH₃/100g: maxim 35

Pulpe de curcan superioare, dezosate, fără piele, refrigerat

*Pulpele de curcan trebuie să fie fără piele, dintr-o bucată. Ambalarea se va face în pungi ce vor avea o greutate minimă de 1,00 kg – maxim 5,00 kg. Dezosarea trebuie să fie fără tăieturi multiple. Pulpele nu trebuie să prezinte pene, conținut intestinal, impurități, lovituri mecanice, sânge încheșat, etc. Țesutul conjunctiv va fi eliminat în momentul dezosării. La recepție produsul nu va prezenta un termen de valabilitate mai mic de 7 zile. Nu se acceptă acumularea de lichide în ambalajul produsului, iar valoarea totală a pierderilor (ambalaje, lichide, etc.) nu va fi mai mare de (1,5%). La cerere se va lua în considerare posibilitatea ambalării produsului și la alte gramaje. **Nu se acceptă carne decongelată livrată sub denumirea de refrigerată!***

Proprietăți fizico-chimice:

- Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă
- Reacția Kreis – negativă
- pH- 5,8 -6,0
- Azot ușor hidrolizabil, mgNH₃/100g: maxim 35

Pulpă de vită, refrigerată

Pulpă de vită calitate I, fără os, provenită de la vită tânără. Aceasta trebuie să prezinte următoarele proprietăți:

- Stare termică: refrigerată
- Bucăți întregi de culoare roz până la roșu Suprafață nefranjurată, netedă, uscată, nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice..
- Consistența fermă, elastică atât la suprafață cât și în secțiune. Urmele ce se formează revin repede la forma inițială.
- Minim 80% carne + grăsime
- Produsul nu va fi injectat cu soluție salină sau cu substanțe de frăgezime.
- Miros caracteristic, fără mirosuri străine.

*Ambalarea se va face în pungi ce vor avea o greutate minimă de 1,00 kg – maxim 5,00 kg., închise ermetic și etichetate corespunzător. La cerere se va lua în considerare posibilitatea ambalării produsului și la alte gramaje. . La recepție produsul nu va prezenta un termen de valabilitate mai mic de 7 zile. . **Nu se acceptă carne decongelată livrată sub denumirea de refrigerată***

EVENTCULINAR VOL SA



Pulpă de porc, refrigerată

NU va conține slănină, șoriciul de acoperire, suportul osos din regiunea sacrală și fără oasele codale. Aspect: Bucăți întregi având culoarea roz până la roșu. Suprafață nefranjurată, uscată netedă, curată, nelipicioasă, fără conținut intestinal sau impurități mecanice. Strat discontinuu de slănină de 0,5 cm fără șorici. Miros la suprafață și în secțiune plăcut, fără mirosuri străine (acru, putred, ranced, mucegai, etc.) și fără semne de alterare. Aspect secțiune: suprafață ușor umedă, fără cheaguri de sânge sau infiltrații de sânge, cu tendoane lucioase și tari. Consistența fermă, elastică atât la suprafață cât și în secțiune. Urmele ce se formează revin repede la forma inițială. Stare termică: produs refrigerat. Produsul nu va fi injectat. Ambalarea se va face în pungi ce vor avea o greutate minimă de 1,00 kg – maxim 5,00 kg., închise ermetic și etichetate corespunzător. La cerere se va lua în considerare posibilitatea ambalării produsului și la alte gramaje. . La recepție produsul nu va prezenta un termen de valabilitate mai mic de 7 zile. . **Nu se acceptă carne decongelată livrată sub denumirea de refrigerată**

Ficăței de pui, refrigerați

Aspect: bucăți de ficat de pui, cu suprafață umedă dar nelipicioasă, bine curățate, refrigerate. Musculatură fermă și elastică. Culoarea: caracteristică ficatului de pui. Fără miros străin. La recepție produsul nu va prezenta un termen de valabilitate mai mic de 7 zile. Ambalare: pungi de 0,50 ÷ 3,00 kg. La cerere se va lua în considerare posibilitatea ambalării produsului și la alte gramaje. **Nu se acceptă ficăței decongelată livrați sub denumirea de refrigerați.**

LOT 2. - Produse lactate

Brânză telemea

Brânză telemea din lapte de vacă maturată. Grăsime raportată la substanța uscată: minim 40%.

Aspect exterior: Bucăți întregi, cu suprafața curată. Culoare: alb până la gălbui. Se admit și bucățile ușor deformatate. Nu se admit bucăți mucilaginoase, cu suprafață mucegăită, moale, înroșită, cu urme de sare neagră sau alterări chimice străine procesului de fabricație.

Aspect în secțiune: pastă omogenă, curată. Se admit: rare goluri de fermentare sau de presare. Nu se admit: impurități, aspectul buretos. Miros: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă. Nu se admit mirosuri străine. Gust: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, acrișor, ușor sărat.

Conținut sare: 2,5÷3,5 % Consistență: masă compactă, legată, uniformă, cu posibilitatea de a se rupe ușor fără a se sfărâma. Nu se admite consistență crețoasă, cauciucosă.

Ambalare: calup de 1,00 kg ÷ 3,00 kg.

Termen de valabilitate: 20 de zile de la data recepției

Brânză proaspătă

Brânză proaspătă de vacă. Grăsime: minim 5%, Substanță uscată: minim 30% Aspect: pastă omogenă, curată, de consistență fină, nesfărâmicosă. Culoare: alb până la gălbui, uniformă în toată masa.

Gust: plăcut, de fermentație lactică. Miros: plăcut, specific brânzei maturate. Nu se admit mirosuri străine. Fără conservanți sau aditivi alimentari.

Ambalare: Recipiente de 0,900 ÷ 5,00 kg.

Termen de valabilitate: minim 10 zile de la data recepției.

Cașcaval vrac

Cașcaval obținut din lapte de vacă pasteurizat prin opărire. Conținut de grăsime: minim 38%. Conținut de clorură de sodiu: maxim 3%. Aspect în secțiune: secțiune fără goluri, curată, omogenă. Miros:

EVENTCULINAR VOL SA

J23/4033/2019

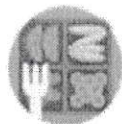
RO41639118



Str. Bucegi, nr. 59, Voluntari,
judet Ilfov

Societate a Consiliului Local Voluntari

EVENTCULINAR VOL SA



plăcut, specific cașcavalului. Nu se admit mirosuri străine. Gust: plăcut, specific laptelui pasteurizat prin opărire. Consistență: masă compactă, puțin elastică, se desface în fâșii.

Denumiri generice: Rucăr, Dalia, Penteleu sau echivalent.

Ambalare: Calup de 1,00 ÷ 3,00 kg

Termen de valabilitate: 30 de zile de la data livrării.

Chefir

Produs din lapte fermentat cu gust dulce-acrișor, de culoare alb-lăptoasă, fără arome, având consistență omogenă. Grăsime: 3,0÷4,0 %.. Ambalare: recipiente de 300÷500 g.

Termen de valabilitate: 20 de zile de la data recepției.

Iaurt

Iaurt natural cu consistență omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime, având culoarea alb-lăptos.

Gust și miros specific de iaurt, acrișor, fără gusturi și mirosuri străine, fără arome.

Grăsime: 2,0 ÷ 4,0 % Ambalare: pahare de 125÷200 g.

Termen de valabilitate: 20 de zile de la data recepției.

Iaurt de băut

Iaurt natural cu consistență omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime, având culoarea alb-lăptos.

Gust și miros specific de iaurt, acrișor, fără gusturi și mirosuri străine, fără arome.

Grăsime: 1,5 ÷ 2,0 % Ambalare: recipiente de 300÷500 g.

Termen de valabilitate: 20 de zile de la data recepției.

Sana

Produs din lapte fermentat, de culoare alb-lăptoasă, fără arome, având consistență omogenă.

Grăsime: minim 3,5% Ambalare: recipiente de 300÷500 g.

Termen de valabilitate: 20 de zile de la data recepției.

Lapte

Lapte de consum de vacă.

Grăsime: 1,5% Aspect: lichid omogen fără impurități. Consistență: fluidă. Culoare: alb, prezentând uniformitate în toată masa. Miros și gust plăcut, dulce, caracteristic laptelui, fără gust și miros străin.

Ambalare: Cutie sau sticlă având 1,00 l ÷ 2,00 l. Termen de valabilitate: 20 de zile de la data recepției.

Smântână

Produs cu masa omogenă, fără impurități, cu consistență vâscoasă fără aglomerări de substanțe proteice sau grăsime. Culoare: alb până la alb-gălbui uniform în toată masa. Miros și gust caracteristic plăcut, acrișor, specific fermentației lactice. Nu sunt admise mirosuri sau gusturi străine. Conținut de grăsime: minim 12%

Ambalare: recipiente de 0,900 ÷ 5,00 kg/buc

Termen de valabilitate: minim 20 zile de la recepție

Unt

Produs cu masa omogenă, lucioasă, fără picături de apă sau goluri de aer în secțiune. Culoare: alb lăptos sau gălbuie în toată masa. Miros dulceag, cu miros aromat specific și gust dulceag, fără miros și gust străin. Nu este admisă livrarea untului în amestec cu alte grăsimi.

Conținutul minim de grăsimi: 65%

EVENTCULINAR VOL SA

J23/4033/2019

RO41639118



Str. Bucegi, nr. 59, Voluntari,
judet Ilfov

Societate a Consiliului Local Voluntari

EVENTCULINAR VOL SA



Ambalare: pachete de 200g/buc, 10g/buc, calup de 1000g/buc
Termen de valabilitate: minim 20 de zile de la data recepției

Mozzarella

Bucăți de brânză mozzarella ambalate în zer în ambalaj din plastic. Ambalajul va fi intact și curat.
Greutate: minim 100g. Culoare, miros și gust caracteristice. Nu se admite gust sau miros străin.

Budincă

Budincă cu gust de ciocolată, vanilie, fructe sau combinații între cele trei gusturi. Minim 80% lapte.
Ambalaj : pahare de 125g Termen de valabilitate: minim 20 zile de la data recepției.

LOT 3 - Produse de panificație

Pâine feliată tip TOAST

Pâine proaspătă tip TOAST feliată albă.

Consistență: miez în secțiune – masă cu pori fini, uniformi, fără aglomerări de făină sau corpuri străine, legat structurat de coajă, elastic astfel încât după strângere să ia forma inițială.

Aromă: caracteristică pâinii coapte, plăcută, fără mirosuri străine. Gust: plăcut, caracteristic pâinii coapte, fără gusturi străine. Aspect exterior: Suprafață lucioasă, coajă rumenă de culoare galben-auriu, felie de formă pătrată. Termen de valabilitate: minim 3 zile de la data recepției

Pâine albă

Pâine proaspătă feliată albă

Consistență: miez în secțiune — masă cu pori fini, uniformi, fără aglomerări de făină sau corpuri străine, legat structurat de coajă, elastic astfel încât după strângere să ia forma inițială.

Aromă: caracteristică pâinii coapte, plăcută, fără mirosuri străine. Gust: plăcut, caracteristic pâinii coapte, fără gusturi străine. Aspect exterior: format alungit, culoare galben-auriu, coajă rumenă. Termen de valabilitate: minim 2 zile de la data recepției.

LOT 4 – Legume proaspete și fructe

Ardei kapia roșu

Ardei kapia cu fruct lung, cu creștere nedeterminată, recomandat pentru consum în stare proaspătă. Ardei să fie lungi, cu lungimea cuprinsă între 14-18 cm. Greutate: 70-90 g/buc. Culoare: roșu intens. Ambalare: sac/ladă de 5-10 kg

Ardei gras

Produs în stare proaspătă, întregi, sănătoși, proaspeți, curați, cu caliciul nevătămat, tari, fără vătămări, fără urme de produse fitofarmaceutice toxice sau îngrășămintele. Culoare: roșu, verde, galben. Produsele nu trebuie să prezinte lovituri, gust și miros străin, pete de culoare, deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger, umiditate exterioară anormală. Ambalare: sac/ladă 5-10 kg

Broccoli

Plante viguroase. Culoare: verde, fără pete de altă culoare. Produsele trebuie să fie curate, să nu prezinte urme de acțiuni mecanice, libere de dăunători. Greutate: 200 g. Ambalat : lădișă.

EVENTCULINAR VOL SA
J23/4033/2019
RO41639118



Societate a Consiliului Local Voluntari

Str. Bucegi, nr. 59, Voluntari,
judet Ilfov

EVENTCULINAR VOL SA



Cartofi maturi

Cartofii trebuie să aibă un aspect normal caracteristic soiului. Să fie proaspeți, sănătoși, întregi (minim 95%), curați, acoperiți bine de coajă, tari, neîncolțiți, fără defecte externe sau interne (crăpături, deformații grave, pete de culoare gri-albăstrui sau negre sub coajă, lipsiți de umezeală externă anormală, fără gust și miros străin. Mărime: medie Culoare: galbenă sau roșie.

Ambalare: sac de 10 -20 kg

Ceapă

Ceapă uscată cu bulbi întregi, curați, sănătoși, fără atacuri de boli sau insecte care să le facă improprii consumului, fără vătămări mecanice sau produse de frig, fără umiditate exterioară anormală, suficienți de uscați în stadiul de utilizare. Gustul plăcut. Miros caracteristic. Ambalare: sac de 10kg

Dovlecel

Dovlecei trebuie să prezinte formă cilindrică, de culoare ușor verzuie, lungime 15-20 cm, întregi, sănătoși, cu suprafață curată, fără impurități, fără lovituri, fără pete de culoare, fără deprecieri, fără umiditate exterioară anormală, fără gust și miros străin. Ambalare: saci sau lădițe de maxim 5 kg.

Leuștean

Aspect: proaspăt, întreg, curățat (fără nisip, pământ sau alte corpuri străine), frunze sănătoase (fără defecte cauzate de dăunători sau boli), frunze neofilite, fără umiditate exterioară anormală și zvântate după spălare. Ambalare: legături

Mărar

Mărar verde. Culoare: frunze verde închis. Gust: plăcut, aromat. Produsul trebuie să fie sortat, să nu fie afectat de dăunători sau boli, curat (fără resturi în stare proaspătă sau pământ). Ambalaj: legături.

Morcov

Morcovi întregi, sănătoși (nu se acceptă produsul afectat de putrezire). Produsul va fi neted cu aspect proaspăt, cu formă regulată, fără fisuri sau crăpături, neramificat, fără defecte de colorație, fără tendințe de încolțire, fără umiditate externă, să nu fie uscați, fără miros sau gust străin. Rădăcinile trebuie să fie cilindrice, netede, 15-20 cm lungime, având greutatea de 100-150g. Culoare: portocaliu la suprafață și roșu la miez. Rădăcinile trebuie să fie succulente, cu gust caracteristic. Ambalare: sac de minim 5 kg- maxim 10 kg.

Pătrunjel

Pătrunjel verde cu frunze lucioase, sortat, curat, fără alte plante, fără a fi afectat de alte boli sau dăunători, fără pământ sau resturi vegetale. Gust și miros specific. Ambalat: legături

Țelină

Rădăcinile de țelină trebuie să fie întreagă fără lovituri sau tăieturi, sănătoase. Nu se admit produse afectate de putregai sau deprecieri care le fac improprii consumului. Țelina trebuie să fie curată, fără dăunători sau deprecierile datorate acestora, fără semne de deshidratare internă, fără deprecieri datorate temperaturilor scăzute sau gerului, fără umiditate exterioară anormală, fără miros sau gust străin. Ambalare: sac de 10 kg.

EVENTCULINAR VOL SA



Usturoi uscat

Aspect : căpățâni (bulbi) de usturoi sănătoase, întregi, curate, fără urme de substanțe străine, ferme, fără vătămări cauzate de temperaturi scăzute sau ger, fără urme de acțiuni mecanice sau tăieturi, fără încolțire vizibilă la exterior, fără umiditate exterioară anormală. Ambalare: vrac

Varză albă

Căpățâna de varză albă trebuie să fie curată, tare, cu frunze puternic atașate, fără leziuni ale frunzelor de protecție, fără umiditate exterioară, fără depreciere cauzate de dăunători, fără lovituri și deteriorări, fără depreciere datorate gerului, să nu prezinte gust și miros străin.

Ambalare: sac de 10-20 kg.

Varză roșie

Căpățâna de varză roșie trebuie să fie curată, tare, cu frunze puternic atașate, fără leziuni ale frunzelor de protecție, fără umiditate exterioară, fără depreciere cauzate de dăunători, fără lovituri și deteriorări, fără depreciere datorate gerului, să nu prezinte gust și miros străin.

Ambalare: sac de 10-20 kg.

Banane

Calitatea I, întregi, tari, sănătoase, curate, fără paraziți, fără deteriorări, fără lovituri, fără curbura anormală, fără deteriorări cauzate de temperatura joasă, fără umiditate exterioară, fără miros și/sau gust străin, la un grad de dezvoltare și coacere corespunzătoare. Să nu prezinte urmă de deshidratare, neatacate de boli sau dăunători. Ambalare: bax de 18 kg.

Lămâi

Aspect: întregi, fără tăieturi sau lovituri, sănătoase. Fără atacuri de boli sau dăunători. Culoare: gălbui-auriu. Miros și gust caracteristic. Fără deteriorări cauzate de temperatura scăzută sau îngheț, fără umiditate externă anormală. Ambalare: cutii de carton sau plase de plastic 0,50 ÷ 2,00 kg

Mere

Fructele trebuie să fie întregi, sănătoase, intacte, aspect de proaspăt, fără deteriorări datorate bolilor, dăunătorilor sau putregaiului, fără urme de lovituri, striviri sau produse de temperaturile scăzute, fără miros sau gust străin. Merele trebuie să prezinte forma, calibrul și colorația caracteristică soiului. Calitatea I, coapte, nepătate. Soiuri: ionatan, golden sau echivalent. Gramaj: 100 – 130 g/buc. Culoare: galben, roșu . Ambalare: lădițe de 5,00 ÷ 10,00 kg.

Compartiment Achiziții
Cornel Bucur

EVENTCULINAR VOL SA
J23/4033/2019
RO41639118



Societate a Consiliului Local Voluntari

Str. Bucegi, nr. 59, Voluntari,
judet Ilfov