

Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Brânzeturi, lactate, pâine și ouă

Lotul nr. 1 – BRÂNZĂ PROASPĂTĂ DE VACĂ

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Brânză proaspătă de vacă – produsul obținut din lapte proaspăt, pasteurizat prin fermentație mixtă – lactică și enzimatică.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer.
Culoare	De la alb până la alb-gălbui, uniformă în toată masa.
Consistență	Pastă fină, cremoasă, nesfărâncioasă.
Miros și gust	Gust plăcut, acrișor, caracteristic de fermentație lactică, fără miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Substanță uscată	min. 30%
Grăsimi (raportat la substanța uscată)	min. 27%
Apă	max. 70%
Substanțe proteice	min. 15%
Aciditate	max. 200 grade Thomer
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 10 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 100 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
Termen de valabilitate	minim 7 zile de la data livrării
Ambalare	ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 1 kg, etanșeizate prin termosudare, lipire, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor

Lotul nr. 2 – BRÂNZĂ TELEMEEA

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Brânză telemea maturată de oaie – produsul obținut din lapte integral sau normalizat, pasteurizat, coagulat cu cheag sau pepsină, prin adăugare de culturi selecționate de bacterii lactice, cu sau fără semințe de negrilică (*Nigella sativa* L.)

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a produsului, fără masa saramurii.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți întregi, cu suprafață curată, pe care pot apare semințe de negrilică. Se admit urme de sedilă. Nu se admit bucăți cu suprafața mucegăită, înmuiată, mucilaginoasă (mâzguită), înroșită, îngălbenită sau cu urme de impurități.
Aspect în secțiune (la tăiere transversală)	Se admit rare goluri de presare și ochiuri de fermentare. Nu se admite pastă neomogenă, cu impurități, roșcată, galbenă sau cu mucegai și nici aspect buretos.
Consistență	Masă compactă, legată, de consistență uniformă; se rupe ușor fără a se sfărâma. Nu se admite consistență cauciucosă.
Culoare	Albă, uniformă în toată masa; în ruptură prezintă aspect de porțelan.
Miros și gust	Plăcut, specific brânzei maturate din lapte de oaie, acrișor, ușor sărat, după degustare lasă o senzație untoasă. Nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină, de chimicale, metalic, etc.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Substanță uscată	min. 40%
Grăsimi (raportat la substanța uscată)	min. 47%
Apă	max. 55%
Substanțe proteice	min. 16%
Conținutul de sare	2,5 – 4% (în telemea), 6 – 10% (în saramură)
Aciditate	max. 150 grade Thomer (în saramură)
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 10 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 100 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
Termen de valabilitate	minim 60 de zile de la data livrării
Ambalare	pachete vidate cu capacitate de max. 1 kg sau cutii cu capacitate de max. 15 kg

Brânză telemea maturată de vacă – produsul obținut din lapte integral sau normalizat, pasteurizat, coagulat cu cheag sau pepsină, prin adăugare de culturi selecționate de bacterii lactice, cu sau fără semințe de negrilică (*Nigella sativa* L.).

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a produsului, fără masa saramurii.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți întregi, cu suprafață curată, pe care pot apare semințe de negrilică. Se admit urme de sedilă. Nu se admit bucăți cu suprafața mucegăită, înmuiată, mucilaginoasă (mâzguită), înroșită, îngălbenită sau cu urme de impurități.
Aspect în secțiune (la tăiere transversală)	Se admit rare goluri de presare și ochiuri de fermentare.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	Nu se admite pastă neomogenă, cu impurități, roșcată, galbenă sau cu mucegai și nici aspect buretos.
Consistență	Masă compactă, legată, de consistență uniformă; se rupe ușor fără a se sfărâma. Se admite consistență ușor sfărâmicioasă. Nu se admite consistență cauciucioasă.
Culoare	Albă, până la albă cu nuanță gălbuie, uniformă în toată masa
Miros și gust	Plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, acrișor, ușor sărat. Nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină, de chimicale, metalic, etc.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Substanță uscată	min. 40%
Grăsime (raportat la substanța uscată)	min. 42%
Apă	max. 57%
Substanțe proteice	min. 17,5%
Conținutul de sare	2,5 – 4,0% (în telemea), 6 – 10% (în saramură)
Aciditate	max. 150 grade Thomer (în saramură)
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 10 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 100 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
Termen de valabilitate	minim 60 de zile de la data livrării
Ambalare	pachete vidate cu capacitate de max. 1 kg sau cutii cu capac, cu capacitate de max. 15 kg

Lotul nr. 3 – CASCAVAL

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Cascaval – sortiment de brânză maturată, obținut prin opărire în apă a cașului de vacă, de oaie sau în amestec.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Coajă sau suprafață netedă, curată, fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături, de culoare alb până la cenușiu-gălbui (pentru cașcavalurile din lapte de oaie), alb-gălbui până la galben (pentru cașcavalurile din lapte de vacă). Roțile sau bucățile pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă, avizată conform dispozițiilor sanitare în vigoare.
Aspect pe secțiune	Pastă curată, compactă, omogenă, fără urme de mucegai; cu rare și mici ochiuri de fermentare.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Consistența	Pastă fină, onctuoasă, tare, ușor elastică; la rupere se desface în fășii.
Culoare	De la alb la galben deschis, uniformă în toată masa.
Miros	Plăcut, caracteristic cașcavalurilor, fără miros străin.
Gust	Plăcut, cu aromă specifică cașcavalurilor, potrivit de sărat, fără gust străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Substanță uscată	min. 50% (cașcaval din lapte de oaie); min. 52% (cașcaval din lapte de vacă)
Grăsime (raportat la substanța uscată)	min. 40%
Substanțe proteice	min. 23% (cașcaval din lapte de oaie); min. 20% (cașcaval din lapte de vacă)
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 10 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 10 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
Termen de valabilitate	minim 60 de zile de la data livrării
Ambalare	pachete vidate sau parafinate cu capacitate de max. 1 kg

Lotul nr. 4 – IAURT

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Iaurt – produs lactat fermentat obținut prin adăugare de culturi starter (bacteriile de fermentație) pentru convertirea lactozei în acid lactic.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect și consistență	Coagul de consistență potrivită, fără bule de gaz; la rupere cu aspect de porțelan; se admite eliminare de zer.
Culoare	Albă de lapte sau cu nuanță slab gălbuie.
Miros și gust	Specific de iaurt, plăcut, acrișor; nu se admite gust sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Substanță uscată	min. 11,3%
Grăsime	min. 2,8%
Substanțe proteice	min. 3,2%
Zer	max. 3%
Termen de valabilitate	minim 4 zile de la data livrării

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Ambalare	pahare din material plastic cu capace presate sau termosudate, cu capacitate de 100 – 200 grame

Lotul nr. 5 – LAPTE DE VACĂ

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Lapte de vacă ultrapasteurizat (UHT):

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul recipientelor	Exterior: curat, închis ermetic, nedeformat, imprimat cu toate elementele de identificare. Interior: curat, nedeteriorat.
Aspectul conținutului	Lichid omogen, lipsit de impurități vizibile și de sediment.
Consistența	Fluidă
Gust și miros	Plăcut, dulceag caracteristic laptelui cu un ușor gust de fiert, fără gust și miros străin.
Culoare	Albă cu nuanță ușor gălbuie, uniformă.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Grăsime	3,5%
Substanțe proteice	min. 3,2%
<i>Enterobacteriaceae</i>	max. 1/ml (în max. 2 unități de probă)
Termen de valabilitate	minim 30 de zile de la data livrării
Ambalare	ambalaje specializate, închise etanș, cu capacitate de 1 litru

Lotul nr. 6 – OUĂ DE GĂINĂ

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 589/2008 al Comisiei din 23.06.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului privind standardele de comercializare aplicabile ouălor.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Ouă de găină – din specia *Gallus gallus*, proprii pentru consumul uman în starea în care se află – categoria “A”, minim clasa “M”. Ouăle din categoria “A” nu sunt nici spălate, nici curățate, nici înainte, nici după clasificare și nu sunt tratate în vederea conservării.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Coaja și cuticula: curate, intacte, normale. Camera de aer: înălțimea nu depășește 6 milimetri, imobilă; pentru ouăle comercializate având mențiunea „extra”, ea nu trebuie să depășească 4 milimetri. Gălbenuș: vizibil la fasciculul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis; atunci când oul este întors, gălbenușul este ușor mobil și revine în poziția centrală. Albuș: clar, translucid. Pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă. Fără corpuri străine.
Miros	Fără mirosuri străine.
Proprietăți fizice	
Greutate	min. 53 grame / buc.
Termen de valabilitate	- minim 10 zile, în perioada 1 aprilie – 15 septembrie; - minim 20 zile, în perioada 15 septembrie – 31 martie.
Ambalare	ambalaje specializate (cofraje), cu capacitate de max. 30 bucăți, foliate sau introduse în cutii din carton

Lotul nr. 7 – PÂINE

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

PÂINE ALBĂ FELIATĂ TIP TOAST

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior general	Format specific sortimentului, neplatizat; felii de formă rectangulară (pătrată sau dreptunghiulară, cu grosimea de max. 20 mm.
Aspect coajă	Rumenă, galben-aurie.
Aspect miez (în secțiune)	Masă cu pori fini, uniformi. Miez elastic (după o ușoară apăsare, revine imediat la starea inițială), fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată.
Aromă	Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mucegai, de rânced)

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Gust	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale.
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditatea miezului	max. 46%
Porozitate	min. 74%
Conținutul de sare	max. 1,3%
Termen de valabilitate	minim 7 zile de la data livrării
Ambalare	pungi (folii) din material plastic, cu capacitate de max. 1 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice

PÂINE ALBĂ FELIATĂ

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	Pâine albă feliată coaptă pe vatră	Pâine albă feliată coaptă în formă
Proprietăți organoleptice		
Aspect exterior general	Format specific sortimentului, neaplatizat; felii cu grosimea de max. 20 mm.	
Aspect coajă	Rumenă, galben-aurie.	
Aspect miez (în secțiune)	Masă cu pori fini, uniformi. Miez elastic (după o ușoară apăsare, revine imediat la starea inițială), fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată.	
Aromă	Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mucegai, de rânced)	
Gust	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale.	
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditatea miezului	max. 45%	max. 46%
Porozitate	min. 73%	min. 74%
Conținutul de sare	max. 1,3%	
Termen de valabilitate	minim 48 de ore de la data fabricației	
Ambalare	pungi din hârtie sau material plastic, cu capacitate de max. 1 kg, etanșeizate prin termosudare sau prin aplicare de cleme metalice	

PÂINE INTEGRALĂ FELIATĂ

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	Pâine integrală feliată coaptă pe vatră	Pâine integrală feliată coaptă în formă
Proprietăți organoleptice		
Aspect exterior general	Format specific sortimentului, neaplatizat; felii cu grosimea de max. 20 mm.	
Aspect coajă	Rumenă, brun deschis.	
Aspect miez (în secțiune)	Masă cu pori fini, uniformi. Miez elastic (după o ușoară apăsare, revine imediat la starea inițială), fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată.	
Aromă	Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mucegai, de rânced)	
Gust	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale.	
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditatea miezului	max. 47%	
Porozitate	min. 65%	min. 66%
Conținutul de sare	max. 1,4%	
Termen de valabilitate	minim 48 de ore de la data fabricației	
Ambalare	pungi din hârtie sau material plastic, cu capacitate de max. 1 kg, etanșeizate prin termosudare sau prin aplicare de cleme metalice	

Lotul nr. 8 – SMÂNTÂNĂ

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Smântână fermentată – produsul obținut prin smântânirea laptelui de vacă și fermentarea cu culturi selecționate de bacterii lactice specifice.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect și consistență	Omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau de substanțe proteice.
Culoare	Albă, până la alb-gălbui, uniformă – specifică laptelui din care a fost produsă.
Miros și gust	Plăcut, aromat – specific de fermentație lactică. Fără gust și miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Grăsime	min. 15%
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 1 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 10 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie proba)
Termen de valabilitate	minim 20 zile de la data livrării
Ambalare	ambalaje specializate etanșe cu capacitate de max. 1 kg

Smântână dulce (pentru cofetărie)

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect și consistență	Licid cu consistență ușor vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau de substanțe proteice.
Culoare	Albă, până la alb-gălbui, uniformă
Miros și gust	Plăcut, dulce și aromat, fără gust și miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Grăsime	min. 32%
Termen de valabilitate	minim 20 zile de la data livrării
Ambalare	ambalaje specializate etanșe cu capacitate de max. 1 kg

Lotul nr. 9 – UNT

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Unt proaspăt – produs derivat al smântânii

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect în secțiune	rare picături de apă limpede, goluri de aer mici accidentale, fără impurități;
Consistență (la 10-12°C)	masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâncioasă;
Culoare	de la alb-gălbuie până la galben-deschis, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune;
Miros	cu aromă satisfăcătoare, fără nuanțe străine de aromă;
Gust	satisfăcător, suficient de aromat, fără gust străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Grăsime	min. 65%
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 1 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 1 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
Termen de valabilitate	minim 15 zile de la data livrării
Ambalare	ambalaje specializate, de unică folosință, sub formă de pachete de 200 grame, respectiv de max 20 grame; ambalaj exterior – cutii din carton

Pentru verificarea conformității produselor privind cerințele minime de calitate ofertanții vor prezenta, odată cu oferta, Rapoarte de încercare/buletin de analiză emise de laboratoare certificate/acreditate în sistem RENAR sau echivalent, emis cu cel mult 12 luni înainte de termenul limită pentru depunerea ofertei.

Întocmit,
Lt. Cdor

SCHIPOR Constantin

