



Primăria  
Capitalei



ORTOFOIȘOR



Administrația Spitalelor și Serviciilor Medicale București

SPITALUL CLINIC DE ORTOPEDIE - TRAUMATOLOGIE ȘI TBC OSTEOARTICULAR "FOIȘOR" BUCUREȘTI

"ÎNALTĂ TEHNOLOGIE, CALITATE, MEREU APROAPE DE PACIENT!"

Adresa: Bd. Ferdinand nr. 35-37, Sector 2 | Telefon: +40 21 252 00 57 | Fax: +40 21 252 13 87

Email: contact@foisor.ro | Website: www.foisor.ro

Avizat,

Director Financiar Contabil Interimar

Ec. Petica Mihaela

Nr. 2802/11.05.2026

Manager Interimar:

dr. Dragostoveanu Serban



CERINTE MINIME DE CALITATE, PROPIETATI , GARANTIE, CONDITII DE AMBALARE BRANZETURI, LACTATE SI OUA

15540000-5 Branzeturi (Rev.2)

15500000-3 Produse lactate (Rev.2)

15550000-8 Diverse produse lactate (Rev.2)

03142500-3 Oua (Rev.2)

#### Lotul nr. 1 – BRANZETURI (cod CPV 15540000-5)

**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. 976/16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

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

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

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

-Regulamentul(CE) nr. 273/2008 al Comisiei , de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiza si evaluare calitativa a laptelui si a produselor lactate.

Cerinte minime de calitate, valabilitate, ambalare :

1. BRANZA TOPITA (cod 15540000-5) - produs lactat procesat, obținut prin topirea brânzeturilor naturale cu agenți de emulsifiere, rezultând o textură cremoasă și uniformă.

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	suprafață netedă, fără coajă și fără pete de mușgai, pastă curată, fină, omogenă, rare goluri de aer, fără cristale de săruri de topire, cu ingrediente uniform repartizate, .
Culoare	culoare alb-gălbuie sau caracteristică ingredientelor folosite
Miros si gust	miros și gust plăcut, calitatea I
<b>Termen de valabilitate</b>	Termen de valabilitate minim 6 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	ambalată în cutii, 8 buc triunghiuri etichetate/cutie, respectiv 17,5 g / buc (triunghi), Ambalajele trebuie să fie întregi, cutrate, dezinfectate, bine aerisite, avizate conform normelor sanitare în vigoare. Pe etichetă se va menționa denumirea produsului, producătorul, țara de origine, ingredientele, conținutul de grăsime, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare și depozitare, conținutul de alergeni, informații nutriționale (conform HG 106/2002, Reg. CE 1169/2011). Produsul se depozitează respectând indicațiile producătorului
<b>Produs fabricat in Romania</b>	

2. CREMA DE BRANZA (cod 15540000-5) - produs lactat obținut din brânză proaspătă, amestecată cu smântână, care are o consistență moale și fină

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	Aspect Neted și Lucios: Suprafața este fină, uniformă și lucioasă, reflectând prospețimea.
Culoare	Albă, imaculată sau alb-gălbui, specifică laptelui integral.

Miros si gust	Crema de brânză de calitate se caracterizează printr-un miros proaspăt, ușor acidulat și un gust delicat, savuros și cremos. Este savuros, echilibrat, putând fi simplă sau îmbogățită cu ingrediente precum usturoi, pătrunjel, trufe, mărar sau busuioc
Termen de valabilitate	Minim 30 zile de la data livrării
Ambalare	pahare sau caserole din plastic cu capac ( cu folie de aluminiu sigilată dedesubt), ideale pentru creme tartinabile, similare cu cele folosite pentru smântână sau unt. 150 grame
<b>Produs fabricat in Romania</b>	

3. BRANZA CU SMANTANA TIP FAGARAS X 185 GR. (cod 15540000-5) - Brânza cu smântână tip Făgăraș este un produs lactat tradițional românesc, format din două straturi: brânză proaspătă de vaci la bază și un strat de smântână fermentată deasupra. Este un produs versatil, care poate fi consumat ca gustare sau alături de alte preparate.

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	Structură Stratificată: De regulă, brânza Făgăraș prezintă un strat de brânză proaspătă de vaci și un strat de smântână, ambalate distinct. Consistență Cremă-Granule: Produsul combină brânza proaspătă de vaci cu smântână fermentată, rezultând o textură cremoasă, fină, dar cu o ușoară granulație. Aspect Vizual: Brânza este albă, densă, iar smântâna este onctuoasă și lucioasă
Culoare	are, în mod caracteristic, o culoare albă sau alb-crem. Această culoare provine de la ingredientele sale principale : Brânză proaspătă de vaci: Albă, granulată. Smântână: Albă spre alb-crem, care acoperă brânza sau este amestecată cu ea. Culoarea poate varia ușor în funcție de conținutul de grăsime al smântânii, fiind de obicei foarte deschisă, curată și uniformă.
Miros si gust	Miros: Proaspăt, ușor lactat, caracteristic smântânii proaspete și brânzei de vaci. Nu trebuie să aibă miros înțepător sau acru.

	Gust: Plăcut, cremos, fin și echilibrat. Are o textură moale datorită smântânii, cu o notă subtilă, ușor acrișoară de la brânza proaspătă de vaci.
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 30 zile de la data livrării
<b>Ambalare</b>	Ambalaj: Se comercializează în general în cutii de plastic (pahare), acoperite cu un capac din folie metalică sau plastic. Gramaje: 175g sau 185g.
<b>Produs fabricat în România</b>	

4. BRANZA FETA(cod 15540000-5) -Brânza feta este o brânză grecească din lapte de oaie (și parțial de capră) care se maturează într-o saramură. Este cunoscută pentru gustul sărat și textura cremoasă, fiind un ingredient popular în salate (în special salata grecească), patiserie și alte preparate. Este bogată în proteine și calciu, și poate fi o opțiune mai ușor de digerat pentru persoanele cu intoleranță la lactoză, datorită lactozei din laptele de oaie și capră

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	Vizual, poate apărea compactă, dar cu o structură care se sfărâmă ușor, amintind de o bucată de cretă. Poate prezenta mici orificii (găuri) neregulate pe suprafață sau în interior, rezultate în urma procesului de maturare.
Culoare	Are o culoare albă, curată, uneori cu o nuanță foarte ușoară de galben.
Miros și gust	Intens și acrișor: Feta are un gust intens, ușor acid/acrișor și astringent, rezultat din fermentarea laptelui de oaie și capră. Sărat: Fiind conservată în saramură, aroma dominantă este cea sărată, care echilibrează textura cremoasă. Aromă de capră/oaie: Mirosul este puternic, caracteristic, proaspăt, datorat în special laptelui de oaie (maxim 30% lapte de capră permis în rețeta tradițională). Note untoase: Unele sortimente, în special cele maturate în butoi, pot avea un gust untos, intens, dar plăcut.
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 30 zile de la data livrării
<b>Ambalare</b>	conservată în saramură (o soluție salină) în cutii de plastic sau metal. Aceasta ajută la menținerea umidității și a gustului intens.
<b>Produs fabricat în România</b>	

5. BRANZA TELEMEA VACA(cod 15540000-5) - produs obtinut din lapte integral sau normalizat, pasteurizat, coagulat cu cheag sau pepsina, prin adaugare de culturi selectionate de bacterii lactice. Oferta va fi fundamentata prin luarea in calcul doar a masei nete a produsului, fara masa saramurii.

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	Aspect Exterior: Bucăți întregi, suprafață curată, uneori cu semințe de negrilică. Aspect în Secțiune: Pastă uniformă, fină, cu rar ochiuri mici de fermentare.
Aspect in sectiune (la taiere transversala)	Se admit rare goluri de presare si ochiuri de fermentare. Nu se admite pasta neomogena, cu impuritati, roscata, galbena sau cu mucegai si nici aspect buretos.
Consistenta	Masa compacta, legata, de consistenta uniforma; se rupe usor fara a se sfarama.
Culoare	Albă până la alb-gălbui.uniforma in toata masa . Nu se admite consistenta cauciucata.
Miros si gust	Gust: Echilibrat, acrișor, ușor sărat, uneori cu note subtile de unt.Miros: Plăcut, specific brânzei maturate sau proaspete din lapte de vacă.
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 60 zile de la data livrării
<b>Ambalare</b>	Galetuse sau cutii cu capac, in saramura, cu capacitate de max. 15 kg
<b>Produs fabricat in Romania</b>	

6. BRANZA PROASPATA DE VACI (cod 15540000-5) - produs obtinut din lapte proaspat, pasteurizat prin fermentatie mixta-lactica si enzimatica.

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	Pasta omogena, curata, fara scurgere de zer
Consistenta	Pasta fina, cremoasa, nesfaramicioasa
Culoare	De la alb pana la alb-galbui, uniforma in toata masa
Miros si gust	Gust placut, acrisor, caracteristic de fermentatie lactica, fara miros strain
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 7 zile de la data livrării
<b>Ambalare</b>	Galetusa de plastic cu capacitate de max. 3 kg, etanseizate prin termosudare, lipire, aplicare de cleme sau prin folierea recipientelor.
<b>Produs fabricat in Romania</b>	

7. PERLE DE BRANZA CU SMANTANA (cod 15540000-5) - Perlele de brânză cu smântână sunt un produs lactat proaspăt, format din granule fine de brânză de vaci scufundate într-o smântână fină și ușor sărată.

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	Granular, cu perle albe definite, înconjurate de o compoziție cremoasă de smântână
Consistentă	Perlele trebuie să fie distincte, moi, dar ferme, suspendate într-un amestec cremos, nu apoase sau lipicioase Grăsime: aprox. 5.5% - 6% grăsime
Culoare	Sunt granule mici, albe, scufundate într-un sos albicios de smântână.
Miros și gust	Miros: Placut, fin, ușor acrișor, specific de brânză proaspătă de vacă, fără mirosuri străine sau puternice. Gust: Proaspăt, cremos, fin, ușor acrișor, cu o notă lactată și, de obicei, o salinitate moderată
Termen de valabilitate	Minim 10 zile de la data livrării
Ambalare	Ambalaj: Se comercializează în general în cutii de plastic (pahare), acoperite cu un capac din folie metalică sau plastic. Gramaje: între 175g și 185g
<b>Produs fabricat în România</b>	

8. BRANZA DE BURDUF (cod 15540000-5) - brânză tradițională românească de oaie (sau oaie+vacă), fermentată, cu textură cremoasă și gust intens, sărat, obținută prin frământarea cașului și păstrarea lui în membrană naturală (beșică) sau coajă de brad

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	Masa curată, omogenă, bine frământată, fără goluri de aer, fără aglomerări, fără impurități, fără puncte de mușegai, fără eliminare de zer, ambalaj curat, bine închis, fără pete de mușegai, fără cute sau crapături.
Consistentă	Fină, onctuoasă, nesfaramicioasă
Culoare	de culoare albă până la alb-galbuie, uniformă în toată masa
Miros și gust	Plăcut, cu aromă specifică, ușor sărat, fără gust și miros străin
Termen de valabilitate	Minim 60 zile de la data livrării
Ambalare	Să fie ambalată în învelită în beșică de porc la un gramaj net cuprins între 500 și 1500g.
<b>Produs fabricat în România</b>	

9. SMANTANA (cod 15540000-5) - produs lactat bogat în grăsimi, obținut prin separarea stratului de grăsimi care se ridică la suprafața laptelui proaspăt

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	Smântâna trebuie să aibă o textură uniformă, fără aglomerări de grăsimi sau particule de proteine. O smântână proaspătă și bine procesată are un aspect ușor lucios la suprafață
Consistentă	Trebuie să fie vâscoasă și cremoasă. GRĂSIMI, % min. 20;
Culoare	Nuanța standard este alb-lăptoasă, putând varia până la un galben foarte deschis (specific smântânii cu un conținut ridicat de grăsimi).
Miros și gust	Plăcut, aromat, slab acrișor, specific de fermentație lactică; nu se admit gust și miros străin;
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 10 zile de la data livrării
<b>Ambalare</b>	Galetusa de plastic cu capacitate de max. 1 kg, etanșate prin termosudare, lipire, aplicare de cleme sau prin folierea recipientelor
<b>Produs fabricat în România</b>	

### Lotul nr. 2 -Produse lactate ( cod CPV 15500000-3)

**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. 976/16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

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

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

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

-Regulamentul(CE) nr. 273/2008 al Comisiei , de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiza si evaluare calitativa a laptelui si a produselor lactate.

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

Gerinte minime de calitate, valabilitate, ambalare :

1.LAPTE DE VACA( cod CPV 15500000-3) - Lapte pasteurizat și standardizat, grasime 3,5%.

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	Aspect lichid omogen, opalescent, fără corpuri străine vizibile în suspensie și fără sediment
Consistentă	Consistență fluidă, nu se admite consistența vâscoasă, filantă sau mucilaginoasă.
Culoare	Culoare albă cu nuanță gălbuie
Miros si gust	Gust și miros plăcut, specific laptelui crud, fără miros străin, dulceag, caracteristic laptelui proaspăt
<b>Termen de valabilitate</b>	Termen de valabilitate minim 3 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	Ambalat în cutii de IL / buc - ambalaje curate, fără fisuri, pete, avizate sanitar
<b>Produs fabricat in Romania</b>	

2. LAPTE PRAF ( cod CPV 15500000-3) - produs lactat obținut prin evaporarea apei din laptele lichid până la deshidratare

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	aspect de pulbere fină, omogenă, fără aglomerări (cocoloașe) sau particule arse
Consistentă	Lapte praf cu 26% grasime, 10% proteina, lactoza 50-54%, sac in stare uscată trebuie să fie fluidă (să curgă ușor), fără sedimente după reconstituire
Culoare	Alb-gălbuie, uniformă în toată masa.
Miros si gust	plăcut, ușor dulceag, cu un discret gust de fiert. Nu trebuie să prezinte miros de ranced, mucegai sau alte arome străine
<b>Termen de valabilitate</b>	Termen de valabilitate minim 6luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	saci din hârtie kraft multistrat cu interior de plastic sau saci compozit.
<b>Produs fabricat in Romania</b>	

3. IAURT CU FRUCTE 125 gr ( cod CPV 15500000-3) – produs lactat fermentat obtinut prin adaugare de culturi starter (bacteriile de fermentatie) pentru convertirea lactozei in acid lactic, cu adaos de arome naturale, coloranti naturali, fructe (pire, bucati) , zahar sau indulcitori, stabilizatori

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	Masa omogena, cremoasa, cu bucati de fructe vizibile . Fara bule de gaze.
Consistenta	Vascoasa, fina, onctuoasa, uniforma
Culoare	Alba sau alb crem, cu nuante specifice fructului adaugat (roz ptr capsuni, galben ptr piersici, etc)
Miros si gust	Specific iaurtului(acrisor) dulce, cu aroma fructului adaugat. Fara gusturi sau mirosuri straine.
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 10 zile de la data livrării
<b>Ambalare</b>	Pahare din material plastic cu capace presate sau termosudate, cu capacitate 125 gr-130gr
<b>Produs fabricat in Romania</b>	

4. CHEFIR( cod CPV 15500000-3) - băutură fermentată din lapte, asemănătoare iaurtului, dar cu o consistență mai subțire și un gust acrisor, acidulat și uneori ușor efervescent

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	are un aspect alb, lăptos și o consistență similară cu a unui iaurt de băut, dar mai fluidă și ușor acidulată. Poate prezenta mici bule de aer datorită fermentației naturale.
Consistenta	Chefirul este de obicei mai fluid și ușor efervescent din cauza drojdiilor
Culoare	albă, cu o textură ușor cremoasă.
Miros si gust	Acrisor, proaspăt, specific lactatelor fermentate.
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 10 zile de la data livrării
<b>Ambalare</b>	Pahare (PP, PVC): Obținute prin termoformare și sigilate cu folie de aluminiu Sau Butelii/Flacoane (PET, PE): Închise cu capac filetat, ușor de manipulat
<b>Produs fabricat in Romania</b>	

5. IAURT NATURAL 125GR/175 GR ( cod CPV 15500000-3) -produs lactat fermentat obtinut prin adaugare de culturi starter (bacteriile de fermentatie) pentru convertirea lactozei in acid lactic.

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	

Aspect	De consistenta potrivita., fara bule de gaz; la rupere cu aspect de portelan ; se admite eliminare de zer
Consistenta	
Culoare	Alba de lapte sau cu nuanta slab galbuiee
Miros si gust	Specific de iaurt, placut, acrisor ; nu se admite gust sau miros strain
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 10 zile de la data livrarii
<b>Ambalare</b>	Pahare din material plastic cu capace presate sau termosudate, cu capacitate de minim 125 gr
<b>Produs fabricat in Romania</b>	

**Lotul nr. 3 -Diverse produse lactate (cod CPV 15550000-8)**

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

**Produsele si materiile prime/auxiliare utilizate vor indeplini cerintele prevazute in urmatoarele acte normative:**

-Norme de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea , transportul si desfacerea alimentelor, aprobate prin Ordinul Ministrului Sanatatii nr. 976/16.12.1998, cu modificarile si completarile ulterioare;

-Ordonanta de Urgenta a Guvernului nr. 97/21.06.2001 privind reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare;

-Legea nr. 150/14.05.2004 privind siguranta alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare;

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

-Regulamentul(CE) nr. 273/2008 al Comisiei , de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiza si evaluare calitativa a laptelui si a produselor lactate.

Cerinte minime de calitate, valabilitate, ambalare :

1. CASCVAL(cod CPV 15550000-8) - este o brânză maturată cu pastă opărită, produsă din lapte de vacă, oaie sau capră

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect exterior	Coaja sau suprafata neteda, curata, fara cute sau goluri, fara pete sau crapaturi, de culoare alb-galbui pana la galben (pentru cascavalurile din lapte de vaca) Rotile sau bucatile pot fi acoperite cu o pelicula protectoare uniforma, avizata conform dispozitiilor sanitare in vigoare.
Aspect in sectiune	Pasta curata, compacta, omogena, fara urme de mucegai; cu rare si mici ochiuri de fermentare

Consistentă	Pasta curată, compactă, omogenă, fără urme de mucegai; cu rare și mici ochiuri de fermentare Minim 40% grăsime
Culoare	De la alb la galben, uniformă în toată masa
Miros și gust	plăcut, aromat, specific sortimentului, fără miros sau gust străin, pete de mucegai sau alte microorganisme, ranced.
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 60 zile de la data livrării
<b>Ambalare</b>	Pachete vidate sau parafinate cu capacitate de max. 1,5-2 kg
<b>Produs fabricat în România</b>	

2. MARGARINA (cod CPV 15550000-8) - produs alimentar conceput ca un substitut pentru unt, fiind realizat în principal dintr-un amestec de uleiuri vegetale (cum ar fi rapița, floarea-soarelui sau inul) și apă.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	sa corespundă documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare în vigoare, lucios, uscat în secțiune proaspăt tăiată.
Consistentă	masă omogenă onctuoasă, compactă, nefaramicioasă, de culoare alb galbuie, fără corpuri străine, grăsime :67-82,5%; apă : 16,5-33% , clorura de sodiu :0,4-0,6%
Culoare	Margarina are o culoare naturală albă sau gri murdar, asemănătoare cu cea a unturii
Miros și gust	Gust și miros plăcut, caracteristic: Margarina are un gust plăcut, aromat, specific sortimentului. Acesta este, de regulă, caracteristic ingredientelor folosite, fără gust sau miros străin.
<b>Termen de valabilitate</b>	Termen de valabilitate minim 6 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	Cășerole / Cutii plastic -Polipropilenă (PP), Polietilenă (PE), PVC
<b>Produs fabricat în România</b>	

3. UNT (cod CPV 15550000-8) - produs lactat obținut din smântână. Este bogat în grăsimi (de obicei peste 60-82%) și vitamine liposolubile (A, E, K2).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	masă onctuoasă, omogenă, ambalat în hârtie metalizată, coserată cu hârtie pergament vegetală;
Consistentă	conținut minim de grăsime de 80%;
Culoare	alb-galbuie;

Miros si gust	gust si miros placut, aromat, de smantana fermentata, sa nu aiba gust amar; Nu se admite untul cu aspect neomogen si culoare neuniforma, cu gust si miros strain, precum si untul care contine impuritati sau aditivi alimentari
<b>Termen de valabilitate</b>	Termen de valabilitate minim 6 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	ambalat, bucat de 1-2 kg
<b>Produs fabricat in Romania</b>	

4. UNT PORTIONAT (cod CPV 15550000-8) - produs lactat obținut din smântână. Este bogat în grăsimi (de obicei peste 60-82%) și vitamine liposolubile (A, E, K2).

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	masa onctuoasa, omogena, ambalat in hartie metalizata, coserata cu hartie pergament vegetala;
Consistenta	continut minim de grasime de 80%;
Culoare	alb-galbuie;
Miros si gust	gust si miros placut, aromat, de smantana fermentata, sa nu aiba gust amar; Nu se admite untul cu aspect neomogen si culoare neuniforma, cu gust si miros strain, precum si untul care contine impuritati sau aditivi alimentari
<b>Termen de valabilitate</b>	Termen de valabilitate minim 6 luni de la data livrării
<b>Ambalare</b>	mod de ambalare: Se găsește de obicei sub formă de mini-pachete individuale ambalate în folie de aluminiu sau cutii mici de plastic (monoportii) Gramaj standard: 10 g
<b>Produs fabricat in Romania</b>	

**Lotul nr. 4 -DUA (cod CPV 03142500-3)**

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

**Produsele si materiile prime/auxiliare utilizate vor indeplini cerintele prevazute in urmatoarele acte normative:**

-Norme de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor, aprobate prin Ordinul Ministrului Sanatatii nr. 976/16.12.1998, cu modificarile si completarile ulterioare;

-Ordonanta de Urgenta a Guvernului nr. 97/21.06.2001 privind reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare;

-Legea nr. 150/14.05.2004 privind siguranta alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare;

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

-Regulamentul(CE) nr. 589/2008 al Comisiei , de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului privind standardele de comercializare aplicabile oualelor.

Cerinte minime de calitate, valabilitate, ambalare :

- I. OUA DE GAINA cod CPV 03142500-3 – destinate consumului uman in starea in care se afla – categoria A , minim clasa M. Ouă proaspete destinate consumului uman direct, caracterizate prin coajă curată, intactă, albuș limpede și gălbenuș vizibil central. Acestea nu sunt spălate sau tratate pentru conservare înainte de comercializare.

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
<b>Proprietati organoleptice</b>	
Aspect	Categoria de greutate: minim categoria M - Clasa (categoria de calitate) - clasa A - Cifra - minim 2. Nu se acceptă produse provenite de la găini crescute în baterii (cifra 3) - Greutate: minim 53 grame/buc. - Aspect - coajă: nevătămată, curată, de formă normală, uscată. - camera de aer: imobilă și cu înălțime maxim 6 mm - la ouăle foarte proaspete, mobilă și cu înălțime maxim 9 mm pentru ouăle proaspete;
Consistența	
Culoare	albuș: clar, translucid; gălbenuș: ușor vizibil, sferic, ușor mobil, la răsucire revenind în poziția centrală
Miros și gust	caracteristic oului proaspăt, fără miros și gust străin; nu se admit substanțe străine.
<b>Termen de valabilitate</b>	-minim 10 zile in perioada 1-15 septembrie -minim 20 zile in perioada 15 septembrie -31 martie
<b>Ambalare</b>	Ambalaje specializate (cofraje) , cu capacitate de max. 30 buc., foliate sau introduse in cutii de carton
<b>Produs fabricat in Romania</b>	

Intocmit: ec. Stoian Magdalena

Solicitat: Ion Stefania

Dascalu Arcadie