

Formular-cadru
Propunere tehnică pentru achiziția de produse
BRÂNZETURI, PRODUSE LACTATE ȘI OUĂ

Numele ofertantului (operator economic individual sau asociere de operatori economici): [introduceți]
 Data: [ZZ/LL/AAAA]

Anunț de participare: [introduceți numărul anunțului de participare]
 Obiectul contractului: [introduceți obiectul contractului din anunțul de participare]

1. Rezumat

Achiziția produselor Produsele care fac obiectul prezentei proceduri fac parte din categoria produselor fara de care autoritatea contractanta nu poate prepara si asigura hrana pacientilor

Descriere produse

1.1. Denumire produse - Loturile solicitate (se elimină de către ofertant loturile pentru care nu depune ofertă)

Denumire produs	CANTITATE 2026		CANTITATE 2027		CANTITATE 2028		Cantitate Acord Cadru 36 LUNI		CANTITATE CTR. SUBSECVENT	
	MINIM	MAXIM	MINIM	MAXIM	MINIM	MAXIM	MINIM*	MAXIM*	MINIM	MAXIM
LOT 1 BRANZA TOPITA	1000	1300	1200	1500	1200	1500	3400	4300	1000	1300
CREMA DE BRANZA	2000	2500	2700	3000	2700	3000	7400	8500	2000	2500
BRANZA CU SMANTANA TIP FAGARAS X 165 GR.	2700	3000	2700	3000	2700	3000	8100	9000	2700	3000
BRANZA FETA	300	400	400	500	400	500	1100	1400	300	400
BRANZA TELEMEA VACA	400	600	650	700	650	700	1700	2100	400	600
BRANZA DE VACA DULCE	400	600	650	700	650	700	1700	2000	400	600
PERLE DE BRANZA CU SMANTANA	2500	2700	2700	3000	2700	3000	7900	8700	2500	2700
BRANZA DE BURDUF	300	400	400	500	400	500	1100	1400	300	400
SMANTANA	1000	1200	1200	1500	1200	1500	3400	4200	1000	1200

2.1.1. BRĂNZETURI (cod CPV 15540000-5)

Ritmicitatea livrărilor	Informații referitoare la producător / impurtator	Informații referitoare la marcă / denumire comercială	Cerințe minime de calitate, garanție, condiții de ambalare propuse	Deviații de la cerințele minime solicitate	Impactul deviațiilor asupra îndeplinirii obiectului contractului
[Ofertantul introduce ritmicitatea livrărilor propusă]	[Ofertantul introduce denumirea producătorului / impurtatorului și datele de contact ale acestuia, pentru fiecare sortiment oferțat]	[Ofertantul introduce denumirea mărcii / denumirii comerciale (identificabile pe ambalaj), pentru fiecare sortiment oferțat]	[Ofertantul va indica dacă produsele propuse corespund cu Cerințele minime de calitate, garanție, condiții de ambalare propuse, precizand "DA"/"NU" pentru a indica corespondența] DA <input type="checkbox"/> NU <input type="checkbox"/> Referința in ofertă: [introduceți pagina din ofertă unde se regădesc informațiile pentru a demonstra corespondența]	[Dacă produsele propuse corespund PARTIAL cu Cerințele minime de calitate, garanție, condiții de ambalare propuse, specificați care sunt deviațiile]	[Specificați impactul deviațiilor asupra îndeplinirii obiectului contractului]

Notă – 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 produse 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..

Cerințe 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	Caracteristici oferitate (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice		
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 și gust	miros și gust plăcut, calitatea I	
Termen de valabilitate	Termen de valabilitate minim 6 luni de la data livrării	
Ambalare	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	
Produs fabricat în Romania		

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	Caracteristici oferitate (se completează de către ofertant)

Proprietati organoleptice	
Aspect	Aspect Neted și Lucios: Suprafața este fină, uniformă și lucioasă, reflectând proapețimea.
Culoare	Albă, imaculată sau alb-gălbui, specifică laptelui integral.
Miros și 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
Produs fabricat in Romania	

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	Condiții de admisibilitate	Caracteristici oferite (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice		
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	

Culoare	smântâna este onctuoasă și lucioasă are, în mod caracteristic, o culoare albă sau alb-crem. Această culoare provine de la ingredientele sale principale : Branză 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 și 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. Minim 30 zile de la data livrării
Termen de valabilitate	Ambalaj: Se comercializează în general în cutii de plastic (pahare), acoperite cu un capac din folie metalică sau plastic. Gramaje: 175g sau 185g,
Ambalare	

Produs fabricat în România

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	Caracteristici oferitate (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice 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.
Termen de valabilitate	Minim 30 zile de la data livrării
Ambalare	conservată în saramură (o soluție salină) în cutii de plastic sau metal. Aceasta ajută la menținerea umidității și a gustului intens.
Produs fabricat în România	

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Caracteristici oferite (se completează de către ofertant)
Proprietăți organoleptice		
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 în secțiune (la tăiere transversală)	Se admit rare goturi de presare și ochiuri de fermentare. Nu se admite pasta neomogenă, cu impurități, roscata, galbena sau cu mușegai și nici	

	aspect buretos.	
Consistența	Masa compactă, legată, de consistență uniformă; se rupe ușor fără a se sfărâma.	
Culoare	Albă până la alb-gălbui. uniformă în toată masa . Nu se admite consistența cauciucată.	
Miros și gust	Gust: Echilibrat, acrișor, ușor sărat, uneori cu note subtile de unt. Miros: Plăcut, specific brânzei maturate sau proaspete din lapte de vacă.	
Termen de valabilitate	Minim 60 zile de la data livrării	
Ambalare	Găletuse sau cutii cu capac, în saramură, cu capacitate de max. 15 kg	
Produs fabricat în România		

6. BRANZA PROASPATA DE VACI (cod 15540000-5) - produs obținut din lapte proaspăt, pasteurizat prin fermentație mixta-lactica și enzimatică.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Caracteristici oferite (se completează de către ofertant)
Proprietăți organoleptice		
Aspect	Pasta omogenă, curată, fără scurgere de zer	
Consistența	Pasta fină, cremoasă, nesfărâmiată	
Culoare	De la alb până la alb-gălbui, uniformă în toată masa	
Miros și gust	Gust plăcut, acrisor, caracteristic de fermentație lactica, fără miros străin	
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării	
Ambalare	Găletuse de plastic cu capacitate de max. 3 kg, etanșate prin termosudare, lipire, aplicare de cleme sau prin folierea recipientelor.	
Produs fabricat în România		

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	Caracteristici oferitate (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice		
Aspect	Granular, cu perle albe definite, înconjurate de o compoziție cremoasă de smântână	
Consistența	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	
Produs fabricat în România		

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	Caracteristici oferitate (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice		
Aspect	Masa curată, omogena, bine framantată, , fara goluri de aer, fara aglomerari, fara impuritati, fara puncte de mucegai, fara eliminare de zer, ambalaj curat, bine inchis, fara pete de mucegai, fara cute sau crapaturi.	

Consistența	Fina, onctuoasă, nesfaramicioasă
Culoare	de culoare alba pana la alb-galbuie, uniforma in toata masa
Miros si gust	Plăcut, cu aromă specifică, ușor sărat, fără gust și miros străin
Termen de valabilitate	Minim 60 zile de la data livrării
Ambalare	Sa fie ambalata în învelită în beșică de porc la un gramaj net cuprins între 500 și 1500g .
Produs fabricat în România	

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

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

2.1.2. PRODUSE LACTATE (cod CPV 15500000-3)

Ritmicitatea livrărilor	Informații referitoare la producător / importator	Informații referitoare la marcă / denumire comercială	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare propuse	Deviații de la cerințele minime solicitate	Impactul deviațiilor asupra îndeplinirii obiectului contractului
[Ofertantul introduce ritmicitatea livrărilor propusă]	[Ofertantul introduce denumirea producătorului / importatorului și datele de contact ale acestuia, pentru fiecare sortiment oferit]	[Ofertantul introduce denumirea mărcii / denumirii comerciale (identificabile pe ambalaj), pentru fiecare sortiment oferit]	[Ofertantul va indica dacă produsele propuse corespund cu Cerințele minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare propuse, precizând "DA"/"NU" pentru a indica corespondența] DA <input type="checkbox"/> NU <input type="checkbox"/> Referința în ofertă: [introduceți pagina din ofertă unde se regăsesc informațiile pentru a demonstra corespondența]	[Dacă produsele propuse corespund PARTIAL cu Cerințele minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare propuse, specificați care sunt deviațiile]	[Specificați impactul deviațiilor asupra îndeplinirii obiectului contractului]

Notă – Produse solicitate - cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:

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, pastrarea, 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.

Cerinte minime de calitate, valabilitate, ambalare :

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

Caracteristici	Conditii de admisibilitate	Caracteristici oferitate (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice		
Aspect	Aspect lichid omogen, opalescent, fără corpuri străine vizibile în suspensie și fără sediment	
Consistența	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	
Termen de valabilitate	Termen de valabilitate minim 3 luni de la data livrării	
Ambalare	Ambalat în cutii de 1L / buc - ambalaje curate, fără fisuri, pete, avizate sanitar	
Produs fabricat in Romania		

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

Caracteristici	Conditii de admisibilitate	Caracteristici oferitate (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice		

Aspect	aspect de pulbere fină, omogenă, fără aglomerări (cocoloașe) sau particule arse
Consistența	Lapte praf cu 26% grasime 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 și gust	plăcut, ușor dulceag, cu un discret gust de fiert. Nu trebuie să prezinte miros de ranced, mucegai sau alte arome străine
Termen de valabilitate	Termen de valabilitate minim 6 luni de la data livrării
Ambalare	saci din hârtie kraft multistrat cu interior de plastic sau saci compozit.
Produs fabricat în România	

3. IAURT CU FRUCTE 125 gr (cod CPV 15500000-3) – produs lactat fermentat obținut 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	Caracteristici oferite (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice		
Aspect	Masa omogena, cremoasa, cu bucati de fructe vizibile . Fara bule de gaze.	
Consistența	Vascoasa, fina, onctuoasa, uniforma	
Culoare	Alba sau alb crem, cu nuante specifice fructului adaugat (roz ptr capsuni, galben ptr piersici, etc)	
Miros și gust	Specific iaurtului(acrisor) dulce, cu aroma fructului adaugat. Fara gusturi sau mirosuri straine.	
Termen de valabilitate	Minim 10 zile de la data livrării	
Ambalare	Pahare din material plastic cu capace presate sau termosudate, cu capacitate 125 gr-130gr	

Produs fabricat in Romania	
-----------------------------------	--

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

Caracteristici	Conditii de admisibilitate	Caracteristici oferitate (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice		
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.	
Consistența	Chefirul este de obicei mai fluid și ușor efervescent din cauza drojdiilor	
Culoare	albă, cu o textură ușor cremoasă.	
Miros și gust	Acrișor, proaspăt, specific lactatelor fermentate.	
Termen de valabilitate	Minim 10 zile de la data livrării	
Ambalare	Pahare (PP, PVC): Obținute prin termoformare și sigilate cu folie de aluminiu Sau Butelii/Flacoane (PET, PE): Închise cu capac filetat, ușor de manipulat	
Produs fabricat in Romania		

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	Caracteristici oferitate (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice		
Aspect		
Consistența	De consistența potrivită,, fara bule de gaz; la rupere cu aspect de portelan ; se admite eliminare de zer	

Culoare	Alba de lapte sau cu nuanța slab galbuiee
Miros și gust	Specific de iaurt, plăcut, acrisor ; nu se admite gust sau miros strain
Termen de valabilitate	Minim 10 zile de la data livrării
Ambalare	Pahare din material plastic cu capace presate sau termosudate, cu capacitate de minim 125 gr
Produs fabricat în România	

2.1.3. Diverse produse lactate (cod CPV 15550000-8)

Ritmicitatea livrărilor	Informații referitoare la producător / importator	Informații referitoare la marcă / denumire comercială	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare propuse	Deviații de la cerințele minime solicitate	Impactul deviațiilor asupra îndeplinirii obiectului contractului
[Ofertantul introduce ritmicitatea livrărilor propusă]	[Ofertantul introduce denumirea / producătorului / importatorului și datele de contact ale acestuia, pentru fiecare sortiment ofertat]	[Ofertantul introduce denumirea mărcii / denumirii comerciale (identificabile pe ambalaj), pentru fiecare sortiment ofertat]	[Ofertantul va indica dacă produsele propuse corespund cu Cerințele minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare propuse, precizând "DA"/"NU" pentru a indica corespondența] DA <input type="checkbox"/> NU <input type="checkbox"/> Referința în ofertă: [introduceți pagina din ofertă unde se regăesc informațiile pentru a demonstra corespondența]	[Dacă produsele propuse corespund PARTIAL cu Cerințele minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare propuse, specificați care sunt deviațiile]	[Specificați impactul deviațiilor asupra îndeplinirii obiectului contractului]

Notă – Produse solicitate - cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:

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	Caracteristici oferitate (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice		
Aspect exterior	Coaja sau suprafata neteda, curata, fara cute sau goluri, fara pete sau crapaturi, de culoare alb-galbui pana la galben (pentru caseavalurile 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 curata, compacta, omogena, fara urme de mucegai; cu rare si mici ochiuri de fermentare	

Culoare	Minim 40% grasime
Miros si gust	De la alb la galben, uniforma in toata masa placut, aromat, specific sortimentului, fara miros sau gust strain, pete de mucegai sau alte microorganisme, ranced.
Termen de valabilitate	Minim 60 zile de la data livrării
Ambalare	Pachete vidate sau parafinate cu capacitate de max. 1,5-2 kg
Produs fabricat in Romania	

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	Conditii de admisibilitate	Caracteristici oferitate (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice		
Aspect	sa corespunda documentelor tehnice normative de produs si normelor sanitare in vigoare, lucios, uscat in sectiune proaspat taiata.	
Consistentă	masa omogena onctuasa, compacta, nefaramicioasa, de culoar alb galbuie, fara corpuri straine, grasime :67-82,5%; apa : 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 si 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.	
Termen de valabilitate	Termen de valabilitate minim 6 luni de la data livrării	
Ambalare	Caserole / Cutii plastic -Polipropilenă (PP), Polietilenă (PE), PVC	
Produs fabricat in Romania		

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	Conditii de admisibilitate	Caracteristici oferitate (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice		
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	
Termen de valabilitate	Termen de valabilitate minim 6 luni de la data livrării	
Ambalare	ambalat, bucat de 1-2 kg	
Produs fabricat in Romania		

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	Caracteristici oferitate (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice		
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 și miros străin, precum și untul care conține impurități sau aditivi alimentari	
Termen de valabilitate	Termen de valabilitate minim 6 luni de la data livrării	
Ambalare	mod de ambalare: Se găsește de obicei sub formă de mini-pachete individuale ambalate în folie de aluminiu sau cutii mici de plastic (monoporții) Gramaj standard: 10 g	
Produs fabricat în Romania		

2.1.8. OUĂ (cod CPV 03142500-3)

Ritmicitatea livrărilor	Informații referitoare la producător / importator	Informații referitoare la marcă / denumire comercială	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare propuse	Deviații de la cerințele minime solicitate	Impactul deviațiilor asupra îndeplinirii obiectului contractului
[Ofertantul introduce ritmicitatea livrărilor propusă]	[Ofertantul introduce denumirea producătorului / importatorului și datele de contact ale acestuia, pentru fiecare sortiment oferțat]	[Ofertantul introduce denumirea mărcii / denumirii comerciale (identificabile pe ambalaj), pentru fiecare sortiment oferțat]	[Ofertantul va indica dacă produsele propuse corespund cu Cerințele minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare propuse, precizând "DA"/"NU" pentru a indica corespondența] DA <input type="checkbox"/> NU <input type="checkbox"/> Referința în ofertă: [introduceți pagina din ofertă unde se regăesc informațiile pentru a demonstra corespondența]	[Dacă produsele propuse corespund PARTIAL cu Cerințele minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare propuse, specificați care sunt deviațiile]	[Specificați impactul deviațiilor asupra îndeplinirii obiectului contractului]

Notă – Produse solicitate - cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:
Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele 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 :

1. 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	Caracteristici oferate (se completează de către ofertant)
Proprietati organoleptice		
Aspect	Categoria de greutate: minim categoria M	
Consistenta	-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;	
Culoare	albuș: clar, translucid; gălbenuș: ușor vizibil, sferic, ușor mobil, la răscuire revenind în poziția centrală	

Miros si gust	caracteristic oului proaspăt, fără miros și gust străin; nu se admit substanțe străine.	
Termen de valabilitate	-minim 10 zile in perioada 1-15 septembrie -minim 20 zile in perioada 15 septembrie -31 martie	
Ambalare	Ambalaje specializate (cofraje), cu capacitate de max. 30 buc., foliate sau introduse in cutii de carton	
Produs fabricat in Romania		

**Disponibilitate
Solicitat:**

Contractantul va livra produsele în baza comenzilor transmise de beneficiar (Spitalul Clinic de Ortopedie, Traumatologie si TBC Osteoarticular FOISOR), cu următoarea periodicitate:

Nr. lot	DENUMIRE LOT	PRODUSE/SORTIMENTE	PERIODICITATE
I	1554000-5 Branzeturi (Rev.2)	BRANZA TOPITA	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
		CREMA DE BRANZA	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
		BRANZA CU SMANTANA TIP FAGARAS X 185 GR.	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
		BRANZA FETA	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
		BRANZA TELEMEA VACA	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor

		BRANZA PROASPATA DE VACI	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
		PERLE DE BRANZA CU SMANTANA	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
		BRANZA DE BURDUF	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
		SMANTANA	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
II	15500000-3 Produce lactate (Rev.2)	LAPTE DE VACA	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
		LAPTE PRAF	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
		IAURT CU FRUCTE 125 gr	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
		CHEFIR	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
		IAURT NATURAL 125GR/175 GR	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
III	15550000-8 Diverse produse lactate (Rev.2)	CASCAVAL	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
		MARGARINA	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
		UNT	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
		UNT PORTIONAT 10 GR	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor

IV	03142500-3 Oua (Rev.2)	OUA DE GAINA	Conform comenzilor scrise transmise de Achizitor
----	------------------------	--------------	--------------------------------------------------

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor și se considera că a luat în continuare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca niciun motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

- Furnizorul trebuie să asigure produsele menționate în maximum 2 zile lucrătoare de la lansarea comenzii (termenul de 2 zile decurge din următoarea zi în care se lansează comanda), la locațiile prevăzute în prezentul caiet de sarcini. Un produs este considerat livrat când toate activitățile în cadrul contractului au fost realizate și produsul este acceptat de autoritatea contractată.
- Comenzile vor fi lansate în scris (prin fax, email sau direct), de comun acord cu furnizorul, săptămânal/ bilunar/ lunar.
- Cantitățile comandate vor putea începe cu 1KG/ 1 buc în funcție de necesar.
- Zilele de livrare: luni-vineri între orele 07,30 - 13,00
- Se vor întocmi facturi pentru fiecare livrare în parte..

Ofertat: (se completează de către ofertant)

1.2. Garanție

Solicitat: Garanția trebuie să acopere toate costurile rezultate din remedierea defectelor / înlocuirea produselor depreciate sau cu vicii ascunse, în perioada/termenul de valabilitate, dar fără a se limita la:

- i. ambalaje, inclusiv furnizarea de material protector pentru transport (carton, cutii, lăzi etc.);
- ii. transport prin intermediul transportatorului, inclusiv de transport internațional (dacă este aplicabil).

Termenele de valabilitate sunt cele specificate în Anexa nr. 2 la Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

Eventualele cantități de produse depreciate sau cu vicii ascunse vor fi sesizate în scris Contractantului, în termen de 24 de ore de la constatare, acesta fiind obligat să le înlocuiască, gratuit, cu produse corespunzătoare, în termen de maximum 48 de ore.

Ofertat: (se completează de către ofertant)

1.3. Livrare

Solicitat: Livrările se vor efectua conform prevederilor pct. 3.4.2 din Caietul de sarcini, în baza comenzilor transmise de fiecare beneficiar. Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor și se consideră că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca niciun motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

Produsele vor fi livrate, cantitativ și calitativ, la sediul unităților militare beneficiare, astfel:

Ofertat: (se completează de către ofertant)

1.4. Ambalare și etichetare

Solicitat: Modalitatea de ambalare este specificată în Anexa 2 la Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte. Toate ambalajele sunt nefacturabile. Ambalajele trebuie să fie curate și lipsite de corpuri străine. Ambalajele reciclabile (din material plastic, lemn, carton, etc.) vor fi preluate integral de furnizor, pe timpul derulării contractului și în termen de maxim patru luni de la finalizarea acestuia.

Produsele livrate vor fi marcate (etichetate) – atât pe ambalajul individual, cât și pe ambalajul exterior – cu elementele obligatorii, cu declarațiile nutriționale obligatorii, respectiv cu mențiunile suplimentare (dacă este cazul), prevăzute de următoarele regulamente:

- Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20.12.2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare;
- Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

Elementele privind marcarea (etichetarea) produselor sunt următoarele:

Mențiuni referitoare la	Obs.
Denumirea Produsului	
Lista ingredientelor	
informații privind alergenii	
cantitatea a numitor ingrediente	
marcarea datei (a se consuma de preferință înainte de/până la)	
țara de origine, dacă este necesară pentru claritate (de exemplu: produsele care afișează pe ambalaj drapelul țării sau repere geografice celebre)	
numele și adresa operatorului din sectorul alimentar stabilit în UE sau a importatorului	
cantitatea netă	
condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare	

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către

destinația stabilită. Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale și/sau precipitațiilor din timpul transportului.

În stabilirea mărimii și greutateii ambalajului, Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și absența facilităților de manipulare la punctele de livrare.

Ofertat: (se completează de către ofertant)

1.5. Transport și asigurare

Solicitat: Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a Contractantului.

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate, pentru care Contractantul (sau proprietarul acestora, după caz) are obligația de a deține toate autorizațiile necesare, conform legislației în vigoare. **Transporturile vor fi organizate astfel încât livrarea să fie încheiată în ziua stabilită (zi lucrătoare) până la orele 13⁰⁰**. La fiecare livrare va fi prezent un reprezentant al Contractantului.

Produsele vor fi **asigurate** împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern. Costurile asociate asigurării sunt în sarcina exclusivă a Contractantului.

Ofertat (se completează de către ofertant)

1.6. Testare

Solicitat: Pe perioada derulării contractelor de furnizare, beneficiarii își rezervă dreptul de a testa produsele recepționate, pentru verificarea conformității cerințelor minime de calitate, la orice laborator de profil neutru certificat / acreditat în sistem RENAR sau echivalent.

Prelevarea probelor pentru examenul de laborator se va face cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 13 din 24.01.2005 al președintelui ANSVSA, modificat și completat cu Ordinul nr. 268 din 14.11.2006.

În situația în care rezultatul testării este necorespunzător, beneficiarii vor notifica Contractantul, în vederea înlocuirii, pe cheltuiala sa și fără nici un fel de costuri din partea beneficiarului, a întregului lot de produse din care a făcut parte proba necorespunzătoare, în termen de 48 de ore.

Ofertat (se completează de către ofertant)

1.7. Documentații ce trebuie furnizate Autorității contractante în legătură cu produsul:

Nr. Crt.	Solicitat		Ofertat (se completează de către ofertant)
	Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)	Termen limită de punere la dispoziție	
1	Certificat de calitate	în momentul livrării (obligatoriu) pentru fiecare livrare / beneficiar în parte)	Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)
2	Certificat de garanție		
3	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate în Anexa 2 la Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte)		Termen limită de punere la dispoziție

1.8. Remedierea eventualelor defecte constatate la recepție:

Nr. crt.	Tipul defectelor identificate	Solicitat		Ofertat (se completează de către ofertant)	
		Modalități de remediere	Termen de remediere	Modalități de remediere	Termen de remediere
1	Modalitatea de ambalare nu este cea prevăzută în Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse ambalate, neetichetate / etichetate necorespunzător	48 de ore		
2	Ambalajele individuale nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute în Caietul de sarcini.				
3	Aspectul, consistența, mirosul, gustul, compoziția și/sau culoarea produsului, nu corespunde descrierilor din Caietul de sarcini.	Înlocuirea întregului lot cu produse corespunzătoare			

2. Anexe la Propunerea Tehnică (se atașează de către ofertant):

- i. Declarație pe proprie răspundere a ofertantului respectarea regulilor obligatorii referitoare la condițiile de muncă, protecția muncii și obligațiilor relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă conform reglementărilor în vigoare la nivel național
- ii. Autorizație/înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor care figurează în registrele de evidență a unităților autorizate/înregistrate gestionate de către autoritatea competentă și de a respecta prevederile art. 18 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare;
- iii. Declarație pe propria răspundere privind Lanțul de aprovizionare și Documentele anexate Propunerii tehnice (atestat de producător, documente justificative, contracte de furnizare, sisteme, proceduri, etc.), în copie, care atestă calitatea de producător sau, după caz, locul ofertantului, în calitate de intermediar, în **lanțul de aprovizionare**, pentru fiecare produs/sortiment din componența lotului pentru care se depune oferta.
- iv. Declarație pe propria răspundere privind Utilizarea de ambalaje re folosibile-și documente anexate Propunerii tehnice, în copie, din care să rezulte faptul că, produsele sunt livrate în ambalaje și/sau de transport cu conținut reciclat și proporția de conținut reciclat.

v. Se vor prezenta în mod obligatoriu documente care certifică conformitatea produselor oferite, precum buletine de analiză sau rapoarte de încercări, emise de orice laborator de profil neutru (care nu aparține Ministerului Apărării Naționale, ofertanților sau producătorilor), certificat/acreditat în sistem RENAR sau echivalent, cu mențiunea ca buletinele/rapoartele să nu fie nu mai vechi de 6 LUNI.