

## CAIET DE SARCINI

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza de catre fiecare ofertant, propunerea tehnica.

- 1. Obiectul procedurii de achizitie publica:** achiziționarea produselor specificate în Anexa la formularul de oferta, în cantitățile și cu specificațiile menționate în prezentul caiet de sarcini.

### PRODUSE LACTATE

| NR.CRT | DENUMIRE PRODUS        | U.M | TOTAL<br>CANTIAE<br>31.12.2018 |
|--------|------------------------|-----|--------------------------------|
| 1      | BRANZA FAGARAS         | BUC | 245                            |
| 2      | BRANZA PROASPATA       | KG  | 226                            |
| 3      | BRANZA TELEMEA         | KG  | 713                            |
| 4      | BRANZA TOPITA BATON    | BUC | 467                            |
| 5      | BRANZA TOPITA HOCHLAND | BUC | 982                            |
| 6      | CAS                    | KG  | 210                            |
| 7      | CASCAVAL               | KG  | 97                             |
| 8      | IAURT 400G             | BUC | 3500                           |
| 9      | IAURT DANONE MIC       | BUC | 385                            |
| 10     | LAPTE UHT3,5% 1l       | BUC | 845                            |
| 11     | LAPTE PRAF             | KG  | 240                            |
| 12     | SANA 0,9l              | BUC | 210                            |
| 13     | SMANTANA 900g          | BUC | 186                            |
| 14     | UNT 200g               | BUC | 2315                           |
|        |                        |     |                                |

### 2. Condiția de livrare

Condiția de livrare: FRANCO DEPOZIT – structuri functionale din subordinea D.A.S Buzau .

Livrarile se vor face de 2 ori pe saptamana, in baza comenzilor transmise de structurile functionale ale D.A.S Buzau.

### 3. Ambalare si marcare

Furnizorul are obligatia de a ambala produsele conform prevederilor standardelor in vigoare, pentru asigurarea acestora impotriva:

- factorilor fizici ( actiuni mecanice, lumina, temperatura, presiune );
- factorilor chimici si fizico-chimici ( aer, apa, vapori, oxigen, dioxid de sulf, dioxid de carbon );
- factorilor biologici ( microorganisme, insecte, etc. ); astfel incat acestea sa faca fata, fara limitare, la eventuale manipulări din timpul transportului și să ajungă în bună stare la structurile functionale ale achizitorului.

Marcarea se face pe ambalaj cu urmatoarele specificatii: denumire societate producatoare/distribuitoare, marca, denumire produs, cantitate, termen de valabilitate.

**Produsele furnizate trebuie sa indeplineasca urmatoarele caracteristici:**

**Lapte dulce de vaca pasteurizat**

Laptele de consum trebuie sa aiba urmatoarele proprietati organoleptice:

- aspect: lichid omogen, lipsit de impuritati si de sediment;
- consistenta: fluida;
- culoare: alba cu nuanta usor galbuie, uniforma;
- gust si miros: placute, dulceag, caracteristic laptelui proaspat, fara gust si miros straine.

**Proprietatile fizico-chimice** ale laptelui de consum: densitatea relativa – minim 1,029; grasime -1,5% ; substanta uscata ( fara grasime ) – minim 8,5% ; grad de impurificare-I ; aciditate – 17-18<sup>0</sup>T; substante proteice – minim 3,2%. Reactia de control a pasteurizarii ( prezenta fosfatazei ) trebuie sa fie negativa .

Laptele trebuie sa provina de la animale sanatoase; sa fie obtinut, pastrat, transportat si prelucrat in conditii care sa nu influenteze calitatea si salubritatea produsului; sa nu fie denaturat prin adaus de apa, sare, grasimi straine, conservanti sau alte produse adaugate in mod fraudulos; sa nu contina antibiotice, substante estrogenice, tireostatice, pesticide sau metale grele peste limitele admise.

**Sana**

Acest produs lactat acid, obtinut din lapte de vaca pasteurizat, fermentat prin insamantare cu culturi selectionate, de streptococi lactici trebuie sa prezinte urmatoarele caracteristici:

1. proprietati organoleptice : consistenta coagulului fina, compacta; miros si gust placut, caracteristic, acrisor, racoritor, fara gusturi si mirosuri straine; culoare alba de lapte.
2. proprietati fizico-chimice: aciditate – maxim 120<sup>0</sup>T; grasime – minim 3,6%.

**Iaurt** - obtinut din lapte de vaca pasteurizat.

***Iaurtul trebuie sa prezinte urmatoarele caracteristici organoleptice:***

- aspect si consistenta: coagul compact cu consistenta omogena, cremos, fara bule de gaz si fara eliminare de zer, avand un aspect de portelan la rupere; se admite o eliminare de maxim 2% zer;
- culoare: alba sau cu nuanta slab galbuie;
- miros si gust: placut, acrisor, aromat, specific de iaurt, fara gust sau miros straine.

**Caracteristici fizico-chimice:** grasime – minim 2,8%, substanta uscata – minim 11,3%, aciditate – 74-140<sup>0</sup>T.

Iaurtul nu trebuie sa prezinte coagul moale, spongios-buretos, consistenta filanta, mucilaginoasa. **Sa nu aiba** gust fad, de superfermentat, amar, lipsit de aroma, gust de drojdie, de mucegai, gust metalic, uleios, seos, sapunos, etc.

### **Smantana de consum**

Smantana de consum trebuie sa prezinte urmatoarele caracteristici organoleptice:

- aspect si consistenta : omogena, vascoasa, fara aglomerari de grasime sau de substante proteice;
- culoare: alba pana la slab galbuie,uniforma;
- gust si miros: placut, aromat, slab acrisor, specific de fermentatie lactica, fara gust si miros straine.

**Caracteristicile fizico-chimice** ale smantanii de consum: grasime – minim 20%, aciditate – maxim 90<sup>0</sup>T , reactia pentru controlul peroxidazei – negativa.

Smantana nu trebuie sa prezinte defecte de aspect ( separarea in straturi distincte ) sau de consistenta ( prea fluida, filanta ). Nu sunt admise defecte de gust si miros: gust de acru, de oxidat, de uleios, gust de drojdii, etc.

### **Branza telemea mixta din lapte de vaca si oaie**

Branza telemea trebuie sa fie livrata sub forma de bucati paralelipipedice, in pungii din plastic vidate, cu latura bazei de 9-11cm si inaltimea 8-10cm in greutate de aproximativ 1 kg sau bucati cu baza triunghiulara ( greutate de circa 0,5kg ).

#### ***Proprietati organoleptice :***

- aspect exterior: bucati intregi cu suprafata curata; nu se admit bucati cu suprafata mucegaita, inmuata, mucilaginoasa ( mazguita ), inrosita, ingalbenita sau cu urme de sare neagra;
- aspect in sectiune: pasta curata, uniforma;
- consistenta: masa compacta, legata, de consistenta uniforma care se rupe usor, fara a se sfarama;
- culoare: alba cu usoara nuanta galbuie;
- miros si gust: placut, specific branzei maturate din lapte de oaie si vaca, acrisor, usor sarat.

**Proprietati fizico-chimice:** grasime raportata la substanta uscata – minim 50%; apa - maxim 55%, clorura de sodiu – 2,5-4% .

Nu se admite branza telemea cu defecte de consistenta ( tare, sfaramicioasa, moale ), cu aspect buretos al miezului, cu miros neplacut, cu gust acid pronuntat, gust amar sau prea sarat. Nu este admisa telemeaua care prezinta defectul de balonare si inmuiere la exterior.

Saramura sa fie curata, cu nuanta verzuie, fara corpuri straine, sa aiba gust sarat, placut, acrisor, de fermentatie lactica.

### **Branza proaspata**

Din punct de vedere organoleptic, branza proaspata obtinuta din lapte de vaca trebuie sa se prezinte ca o pasta fina, cremoasa, moale, nesfaramicioasa de culoare alba pana la alb-galbui cu miros si gust de proaspat, placut, caracteristic fermentatiei lactice.

**Proprietatile fizico-chimice:** grasime raportata la substanta uscata – minim 27%, grasime raportata la produsul ca atare – minim 8%, substanta uscata – minim 30%, aciditate – maxim 190<sup>0</sup>, proteine – 16%.

Branza proaspata nu trebuie sa prezinte gusturi straine: de fermentat, amar, de drojdie, de mucegai, ca urmare a nerespectarii procesului tehnologic sau a conditiilor precare de igiena ( infectare cu bacterii coliforme, stare de curatenie necorespunzatoare a utilajelor si ambalajelor, pastrare in spatii umede, neaerisite ).

Nu se admite branza proaspata cu consistenta sfaramicioasa si aciditate ridicata.

### **Unt**

Untul trebuie sa prezinte urmatoarele caracteristici organoleptice:

- culoare: de la alb-galbuie pana la galben deschis, uniforma in toata masa, cu luciu caracteristic la suprafata si in sectiune;
- aspect: in sectiune sa prezinte suprafata continua, fara picaturi vizibile de apa, goluri de aer sau impuritati;
- consistenta: masa onctuasa, compacta, omogena, nesfaramicioasa;
- miros: placut, cu aroma bine exprimata;
- gust: placut, aromat, proaspat, fara gust strain.

**Caracteristicile fizico-chimice** ale untului: grasime – minim 65%, aciditate – maxim 2<sup>0</sup>T, reactia Kreis pentru gradul de prospetime – negativa, reactia de control pentru pasteurizarea smantanii – pozitiva.

Nu sunt admise defecte de gust si miros: de fad, nearomat, de vechi, de drojdie, gust metalic, de peste, de iaurt, de nutret, gust acru, branzos, amar.

Nu trebuie sa prezinte defecte de consistenta: prea moale, pastos, unsuros, sfaramicios cu consistenta neomogena.

Nu este admis untul cu defecte de aspect ( unt prea alb sau pestrit, marmorat ) nici cel cu defecte de structura ( goluri de aer in sectiune, repartitia neuniforma a apei sau unt stratificat ).

### **Cascaval Rucar sau echivalent**

Cascavalul se va livra sub forma de **bucati ( vidate )** de forma cilindrica, in greutate de 250-500g , acoperite cu coaja subtire, care in sectiune prezinta un miez omogen, fara ochiuri de fermentare; consistenta miezului este tare, putin elastica, mirosul si gustul placute, caracteristice branzeturilor oparite.

**Proprietati fizico-chimice:** substanta uscata – minim 56%, grasime raportata la substanta uscata – minim 45%, apa - maxim 44%, proteine – 19,5%, clorura de sodiu – maxim 2,5-3,5%.

Nu este admis cascavalul cu parafina crapata si mucegai dezvoltat, cel care prezinta desen de fermentare, balonare tarzie, gust iute, amar, gust de depozitat, cascavalul atacat de musca branzeturilor ( Piophylla casei ).

### **Lapte praf Rraul sau echivalent**

Trebuie sa corespunda urmatoarelor caracteristici:

- umiditate – maximum 5%;
- aciditate - maximum 21<sup>0</sup>T'
- grasime – 20%.

Este interzis pentru consum uman laptele praf cu gust sau cu miros strain, cu aglomerari stabile, cu corpuri straine, neomogen, cu particule arse.

**Operatorii economici vor prezenta oferta pentru intreaga gama de produse din contract. In caz contrar oferta lor va fi respinsa.**

#### **4. Recepția produselor**

Recepția cantitativă și calitativă a produselor contractate se va realiza conform normelor legale incidente pe baza documentelor de livrare, în prezența reprezentantului furnizorului și a comisiei de recepție nominalizată prin decizia conducătorului autorității contractante și constituită la nivelul fiecărei structuri functionale.

Recepția produselor și loturile de produse care nu corespund calității și standardelor în vigoare va fi respinsă de beneficiar, cu suportarea de către furnizor a cheltuielilor legale. Ofertantul câștigător răspunde pentru calitatea produselor livrate în termenul de garanție și valabilitate, autoritatea contractantă fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor necorespunzătoare.

În cazul viciilor ascunse, acestea vor fi sesizate în scris furnizorului, acesta fiind obligat să înlocuiască produsele în 24 de ore.

Ofertele care conțin produse neconforme cu standardele de calitate în vigoare vor fi respinse de către comisia de evaluare a ofertelor.

Întrușmit,  
Diaconu Liliana

