

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse CARNE, PEȘTE ȘI PREPARATE DIN CARNE

1 INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține/are anexate, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

În cadrul acestei proceduri, U.M. 02192 Constanța - Academia Navală „Mircea cel Bătrân”, denumită în continuare Academia Navală, îndeplinește rolul de Autoritate contractantă.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

2 CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII DE PRODUSE

2.1 INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Academia Navală este o instituție publică de educație și cercetare științifică, ce oferă programe acreditate de licență și masterat pentru studii universitare în domeniul maritim, fluvial și portuar. Misiunea este formarea la nivel universitar a absolvenților care să satisfacă nevoia de profesioniști a Forțelor Navale Române și mediului economic din domeniul naval și portuar maritim și fluvial.

2.2 INFORMAȚII DESPRE CONTEXTUL CARE A DETERMINAT ACHIZIȚIONAREA PRODUSELOR

Achiziția produselor este necesară pentru asigurarea hrănirii studenților și personalului U.M. 02192 Constanța (Academia Navală), precum și a personalului U.M. 02028 Constanța (Divizionul Nave Școală Instrucție), în cursul anului 2020, în conformitate cu normele de hrană în vigoare la nivelul Ministerului Apărării Naționale.

3 DESCRIEREA PRODUSELOR SOLICITATE

3.1 DESCRIEREA SITUAȚIEI ACTUALE LA NIVELUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

La data întocmirii prezentei documentații, U.M. 02192 Constanța - Academia Navală are stabilite cantitățile minime / maxime previzionate pentru anul 2020, precum și oportunitatea achiziționării produselor agroalimentare care fac obiectul procedurii de achiziție.

3.2 OBIECTIVUL GENERAL LA CARE CONTRIBUIE FURNIZAREA PRODUSELOR

Achiziționarea produselor în termenele stabilite prin documentația de atribuire au un rol determinant pentru buna desfășurare a activităților Academiei Navale, așa cum au fost stabilite în Planul cu Principalele Activități.

3.3 LOTURILE / PRODUSELE SOLICITATE ȘI OPERAȚIUNILE CU TITLU ACCESORIU NECESARE A FI REALIZATE

3.3.1 LOTURILE / PRODUSE SOLICITATE

3.3.1.1. Lotul 1 – CARNE DE PASĂRE

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Aripi pasăre refrigerate	conform <i>notei</i>
Spinări pasăre refrigerate	
Piept de pui refrigerat (dezosat, fără piele)	
Pulpe de pui refrigerate (dezosate fără piele)	

Notă - 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 în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească 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. 543/2008 al Comisiei din 16.06.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre, modificat prin Regulamentul (CE) nr. 936/2008 al Comisiei din 24.09.2008;

- 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;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Produsele trebuie să se încadreze în prevederile **S.R. 7031:2008**.

Cerințe minime de calitate:

A. Aripă pasăre refrigerată – părți tranșate de păsări de curte (cocoși și/sau găini din specia *gallus domesticus*), reprezentate de humerus, radius și ulna, cu musculatura aferentă în aderență naturală, răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C.

Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Părțile tranșate reprezentate de humerus, radius și ulna – intacte, cu musculatura în aderență naturală, fără vârfuri, curate, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, fără fracturi deschise, fără echimoze grave, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Câteva pene mici, tuleie (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe extremitățile aripilor.
Culoarea pielii	Galbenă cu nuanțe între galben și alb sidefiu
Culoarea musculaturii	Roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența musculaturii	Fermă și elastică.
Miros	La suprafață și în secțiune miros caracteristic, fără miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,8 – 6,0
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie proba*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

B. Spină pasăre refrigerată – spină tranșată de păsări de curte (cocoși și/sau găini din specia *gallus domesticus*), fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C.

Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Spină tranșată – intacte, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, fără fracturi deschise, fără echimoze grave, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Câteva pene mici, tuleie (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe spate.
Culoarea pielii	Galbenă cu nuanțe între galben și alb sidefiu
Culoarea musculaturii	Roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența musculaturii	Fermă și elastică; nu se admite consistență înmuiată.
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,8 – 6,0
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie proba*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

C. Piept de pui refrigerat (dezosat, fără piele) – pieptul tranșat al păsărilor de curte (cocoși și/sau găini din specia *gallus domesticus*) – musculatura aferentă sternului și coastelor, în aderență naturală – întreg sau în două părți, fără piele, oase sau impurități mecanice, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C.

Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Piept de pui dezodat, fără piele, curat, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, cu suprafață umedă dar nelipicioasă.
Culoare	Caracteristică
Consistența	Fermă și elastică
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,8 – 6,0
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie proba*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

D. Pulpe de pui refrigerate (dezosate fără piele) – partea tranșată al păsărilor de curte (cocoși și/sau găini din specia *gallus domesticus*) – masa musculară obținută în urma secționării transversale la nivelul articulației coxo-femorale a pulpei, a dezosării și îndepărtării pielii acesteia, fără impurități mecanice, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C.

Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Masă musculară fără piele, obținută în urma secționării transversale la nivelul articulației coxo-femorale a pulpei și a dezosării acesteia. Pulpe de pui, fără os, curate, fără impurități mecanice, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, cu suprafața umedă dar nelipicioasă.
Culoare	Roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența	Fermă și elastică
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,8 – 6,0
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie proba*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 5 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

3.3.1.2. Lotul 2 – CARNE DE PORC

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Pulpă porc refrigerată, cu os	conform notei
Spată porc refrigerată, cu os	
Carne porc lucru - refrigerată	
Ceafă porc refrigerată, fără os	
Cotlet de porc refrigerat, fără os	

Notă - 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 în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească 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;

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.10.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Produsele trebuie să se încadreze în prevederile **S.R. 2443:2008**.

Cerințe minime de calitate:

A. Pulpă porc refrigerată, cu os – musculatura și suportul osos din regiunea bazinului (ilium, ischium și pubis), femurului și rotulei, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.

Este delimitată anterior de ultima vertebră lombară (exclusiv) la linia de separare de fleică iar posterior de articulația femurotibiorotuliană (ce separă pulpa de rasolul din spate).

Se prezintă fără slănină și fără suportul osos din regiunea sacrală; se admite la suprafață un strat discontinuu de max. 0,5 cm de slănină, pe o suprafață totală de max. 10%.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Pulpe spate, întregi, fără coaste și fără coloană vertebrală. La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,6 – 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

B. Spată porc refrigerată, cu os – musculatura care îmbracă osul scapulum (lopățica) și osul humerus, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.

Limita din spate a tăieturii trece în dreptul vertebrei a cincea în direcția perpendiculară și paralelă cu coastele. Se detașează prin tăietură sub lopățică și deasupra coastelor, trecând prin mușchiul care leagă spata de antricot și piept. Limita de jos trece prin articulația humeroradiocubitală (cotul care o separă de rasol).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,6 – 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

C. Carne de porc lucru, refrigerată – carne pentru gătit (80% carne + 20% grăsime) provenită din tranșarea, dezosarea, alegerea și fasonarea tuturor porțiunilor anatomice prelucrate în diverse scopuri, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Poate proveni și din alegerea cărnii de pe căpățânile de porc, de la grăsimile crude cu inserție de carne, din dezosarea și fasonarea spetei.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Bucăți de max. 200 g, fără flaxuri, cheaguri de sânge, contuzii, resturi de oase, corpuri străine, resturi de șorici, porțiuni murdare. La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,6 – 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

D. Ceafă porc refrigerată, fără os – musculatura din regiunea cervicală, fără suportul osos, degresată, bine fasonată, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonată, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi osoase. Se admite la suprafață prezența unui strat intermitent de 0,5 cm slănină, cu evidențierea flaxului rămas pe mușchi. La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,6 – 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

E. Cotlet de porc refrigerat, fără os – porțiunea terminală a mușchiului dorsal din regiunea lombară (între ultima vertebră dorsală și prima sacrală), răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C, obținut prin dezosare, degresare, îndepărtarea excesului de grăsime de la suprafață și fasonare laterală pe marginea inferioară a mușchiului.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,6 – 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de 5 – 10 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

3.3.1.3. Lotul 3 – CARNE VITĂ

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Pulpă vită refrigerată, cu os	conform notei
Spată vită refrigerată, cu os	
Carne vită lucru - refrigerată	
Vrăbioară vită refrigerată, fără os	
Antricot vită refrigerat, fără os	

Notă - 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 în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească 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;

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Produsele trebuie să se încadreze în prevederile **S.R. 2713:2008**.

Cerințe minime de calitate:

A. Pulpă vită refrigerată, cu os – musculatura și suportul osos din regiunea bazinului (ilium, ischium și pubis), femurului și rotulei, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.

Este delimitată anterior de secțiunea ce o separă de vrăbioară, în spatele ultimei vertebre lombare, continuându-se spre partea inferioară, pe linia de separare de fleică, iar de rasol prin articulația femuro-tibio-rotuliană.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Pulpe spate, întregi, fără coaste și fără coloană vertebrală. La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Fără porțiuni murdare, cheaguri de sânge, tendoane sau alte părți necomestibile.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; sucul din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,6 – 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

B. Spată vită refrigerată, cu os – musculatura aferentă osului scapulum, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; sucul din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimia de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,6 – 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

C. Carne vită lucru, refrigerată – carne macră și fără seu, pentru gătit (80% carne + 20% grăsime) provenită din tranșarea, dezosarea, alegerea și fasonarea porțiunilor din spată, gât, greabăn, pulpă, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Bucăți de max. 200 g, fără cordoanele vasculo-nervoase, aponevroze, tendoane, cheaguri de sânge, contuzii, resturi de oase, corpuri străine, porțiuni murdare, impurități sau seu; se acceptă seul de marmorare și perselare. La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Țesut conjunctiv	max. 6%
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,6 – 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

D. Vrăbioară vită refrigerată, fără os – musculatura plată din regiunea lombară, delimitată anterior de spațiile intercostale 8-13, iar posterior de ultima vertebră lombară (funcție de sfertuirea carcabei), dezosată și bine fasonată, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonată, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi osoase. La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,6 – 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

E. Antricot refrigerat, fără os – mușchiul din regiunea dorsală, delimitat anterior de spațiul intercostal 5-6, posterior de unul din spațiile intercostale 8-13, iar inferior de secțiunea ce trece între treimea superioară și medie a coastelor (funcție de sfertuirea carcabei), răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C, obținut prin dezosare și secționare astfel încât să cuprindă toate straturile anatomice din mușchi.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimia de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,6 – 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de 5 – 10 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

3.3.1.4. Lotul 4 – CARNE DE MIEL

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Carne de miel (carcasă)	conform <i>notei</i>

Notă - 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 în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească 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;

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Produsele trebuie să se încadreze în prevederile **S.R. 3275:2008**.

Cerințe minime de calitate: Carne de miel – carcase întregi (inclusiv capul, picioarele și organele) provenită de la animale sănătoase sacrificate în abatoare autorizate sanitar-veterinar, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Carnea: curată, nemurdarită de conținut intestinal sau de alte impurități, curățată de contuzii/părți hemoragice; plaga de sângerare curățată, fără cheaguri de sânge sau porțiuni infiltrate cu sânge; la suprafață pelicula uscată, în secțiune ușor umedă; tendoane lucioase; lichidul sinovial limpede; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Organele: bine curățate, nemurdarite de conținut intestinal sau de alte impurități; întregi din punct de vedere anatomic; fără pete negre, părți necomestibile sau semne de infestare cu paraziți. Seul: culoare albă; sfărâmițos.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Miros	Plăcut, caracteristic, fără mirosuri străine (rânced, mucegai, acru).
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,6 – 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
Număr de colonii aerobe	3,5 – 5,0 log ufc/cm ² (medie logaritmică zilnică)
<i>Enterobacteriaceae</i>	1,5 – 2,5 log ufc/cm ² (medie logaritmică zilnică)
<i>Salmonella</i>	absentă

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – fiecare carcasă va fi ambalată în ambalaje convenționale (saci din polietilenă, etanșeizați prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice).

3.3.1.5. Lotul 5 – PEȘTE

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Crap proaspăt decapitat, eviscerat	conform notei
File de păstrav proaspăt	
File de crap proaspăt	

Notă - 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 în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească 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;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole;

- Regulamentul (UE) nr. 1379/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 11.12.2013 privind organizarea comună a piețelor în sectorul produselor pescărești și de acvacultură.

Produsele trebuie să se încadreze în prevederile **STAS 5386-86/A1:1997**.

Cerințe minime de calitate:

A. Crap proaspăt decapitat, eviscerat - răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul peștelui	Nevătămat, fără semne aparente de boală, fără mucus. Se admit pe suprafață vătămări mecanice cu lungime de până la 4 cm la peștii mai mari de 25 cm, iar pentru peștii mai mici de 25 de cm, până la 1 cm, dar nu la mai mult de 5% din totalul peștilor din lot. Capul și viscerele îndepărtate prin tăieturi regulate, îngrijite. În cavitatea abdominală nu trebuie să existe resturi de viscere, sânge sau impurități.
Aspectul solzilor	Lucioși, nedecolorați, bine fixați pe suprafață.
Aspectul ochilor	Limpezi, bulbucați, cu corneea lucioasă, transparentă.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspectul branhiilor	De culoare roșie, cu nuanțele specifice speciei/subspeciei respective.
Aspectul mușchilor	Bine fixați de coloana vertebrală și de oase, fără urme de sânge, de culoare specifică speciei/subspeciei;
Culoarea	Naturală, specifică.
Cosistența cărnii	Fermă, elastică (<i>amprenta revine</i>); carnea bine legată de oase.
Mirosul	Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei/subspeciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 30 mg
pH	max. 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Amoniac în stare liberă (reacția Nessler)	absent

B. File de păstrav proaspăt - răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul fileului de pește	Masa musculară tăiată îngrijit, nefranjurată, fără urme de sânge, lipsită de oase și impurități, nevătămată, fără semne aparente de boală și fără mucus.
Culoarea	Naturală, specifică speciei/subspeciei.
Consistența	Fermă, elastică (<i>amprenta revine</i>).
Mirosul	Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei/subspeciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 30 mg
pH	max. 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Amoniac în stare liberă (reacția Nessler)	absent

C. File de crap proaspăt - răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristicile și condițiile de admisibilitate – identice cu cele detaliate pentru produsul/sortimentul B - File de păstrav proaspăt.

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje din polipropilenă (vidate/criovacate) sau cutii din polistiren, cu capac (produsele fiind păstrate în fulgi de gheață), cu capacitate de max. 25 kg.

3.3.1.6. Lotul 6 – CÂRNAȚI

<i>Produce / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Cabanos	conform <i>notei</i>
Cârnați oltenești	
Cremwursti	

Notă - 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 în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească 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;

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice

(nr. 1271 din 17.10.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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;
- Regulamentul (UE) nr. 1069/2013 al Comisiei din 30.10.2013 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește utilizarea fosfaților de sodiu (E 339) în membranele naturale pentru cârnați;
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Cerințe minime de calitate:

A. Cabanos – produs din carne prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure dubla afumarea și fierberea produsului.

Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Compoziție	Carne de porc, carne de vită, slănină, apă, clorură de sodiu, membrană comestibilă, condimente.
Formă și dimensiune	Bucăți cilindrice de 40-50 cm lungime, cu diametrul de 16-20 mm, ușor curbate, obținute prin umplerea membranelor utilizate.
Aspect exterior	Culoare galben-brun către roșcat, specifică produselor supuse tratamentului termic (de fierbere și afumare dublă)
Aspect în secțiune	Masa mozaicată, cu bucăți de carne de culoare roz și bucăți de slănină, înglobate în bradț, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente.
Gust și miros	Specific condimentelor și componentelor folosite, fără gust sau miros străin
Consistență	semitare
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 45 mg
Conținut de apă	max. 50%
Conținut de clorură de sodiu	max. 3,0%;
Substanțe grase	max. 43%;
Substanțe proteice totale	min. 12%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

B. Cârnați oltenești - produs din carne prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea și fierberea produsului.

Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Compoziție	Carne de porc, carne de vită, slănină, apă, clorură de sodiu, membrană comestibilă, condimente.
Formă	Șiraguri întregi sau bucăți cilindrice (conform sortimentului), obținute prin umplerea membranelor utilizate.
Aspect exterior	Culoare brun către roșcat, specifică produselor supuse tratamentului termic (de fierbere și afumare)
Aspect în secțiune	Masa mozaicată, de culoare specifică componentelor utilizate, fără goluri de aer, corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente.
Gust și miros	Specific condimentelor și componentelor folosite, fără gust sau miros străin
Consistență	Moale spre semitare

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 45 mg
Conținut de apă	max. 65%
Conținut de clorură de sodiu	max. 3,0%;
Substanțe grase	max. 32%;
Substanțe proteice totale	min. 10%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

C. Cremwurști - produs din carne prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure fierberea produsului.

Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Formă	Bucăți cilindrice, obținute prin răsucirea membranelor utilizate.
Aspect exterior	Înveliș continuu, nedeteriorat; suprafață curată, nelipicioasă.
Aspect în secțiune	Pastă fină din carne de porc, omogenă, compactă, fără goluri mari de aer, fără flaxuri sau grăsime topită.
Gust și miros	Specific produsului proaspăt fiert și condimentelor utilizate; fără gust sau miros străin.
Consistență	Moale, elastică.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 30 mg
Conținut de apă	max. 70%
Conținut de clorură de sodiu	max. 3,0%;
Substanțe grase	max. 27%;
Substanțe proteice totale	min. 10%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

Termen de garanție (data limită de consum):

– pentru produsul/sortimentul A. Cabanos și B. Cârnați oltenești: minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile;

– pentru produsul/sortimentul C. Cremwurști: minim 10 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 3 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 10 kg, etanșezate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

3.3.1.7. Lotul 7 – SALAM DE SIBIU

<i>Produce / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Salam de Sibiu	conform notei

Notă - 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 în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească 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;

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice

(nr. 1271 din 17.10.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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;
- Regulamentul (UE) nr. 1069/2013 al Comisiei din 30.10.2013 privind utilizarea fosfaților de sodiu (E 339) în membranele naturale pentru cârnați;
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Produsele trebuie să se încadreze în prevederile **S.R. 4:1999**.

Cerințe minime de calitate: Salam de Sibiu – produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea la rece, maturarea și uscarea produsului.

Nu se admit produse care conțin adaosuri proteice de origine vegetală.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Compoziție și proces tehnologic	Carne de porc provenită de la porci ajunși la maturitate și slănină tare. Amestecul este umplut în membrane naturale și/sau colagenice și supus afumării cu lemn de esență tare, maturării și uscării la rece. Pentru maturare se utilizează produse alcoolice – vin alb, vin roșu, vin rose, coniac, vinars, vinuri spumante, bere neagră. De asemenea, sunt folosite culturi de mucegai nobil (spori) – <i>Penicillium nalgiovensis</i> sau un amestec de diferite tipuri <i>Penicillium</i> , care conțin obligatoriu <i>Penicillium nalgiovensis</i> . Cea mai importantă contribuție în crearea gustului sunt aromele formate în cursul fermentației, care începe din momentul umplerii în membrană și se desăvârșește prin procesele de afumare la rece și maturare-uscarea îndelungată – minim 60 de zile, în prezența mucegaiului nobil).
Formă și dimensiune	Batoane cilindrice, nedeformate, cu grosime uniformă, cu o lungime de la 15 cm la 100 cm, cu un diametru situat între 45 mm și 75 mm și cu o greutate cuprinsă între 300 grame și 1 kg.
Aspect exterior	Membrana nedeteriorată, aderentă la compoziție, prezintă încrețituri fine și uniforme și este acoperită în mod uniform cu un strat subțire de mucegai nobil alb. Mucegaiul (spori de mucegai nobil, fără reconstituire cu făină de orez sau alte materiale) poate prezenta o tentă de culoare alb-gălbui sau alb-cenușiu. Se admite prezența de porțiuni de mucegai alb-gălbui/alb-cenușiu și de porțiuni neacoperite cu mucegai care, în mod cumulativ, să nu depășească 10% din suprafața totală a membranei.
Aspect în secțiune	Masa compoziției este lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, cu mici insule de grăsime albă, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii. Nu se admit bucăți de flaxuri sau goluri de aer. De asemenea, nu sunt permise aglomerări de grăsime topită sub membrană și pe secțiune, aglomerări de condimente, corpuri străine sau fragmente de os. Feliile își păstrează integritatea și nu se fărâmițează.
Culoare	La exterior, membrana acoperită de mucegai de culoare albă, alb-gri sau alb-gălbui. În secțiune, atât batonul cât și feliile au o culoare uniformă, de la brun-roșcat până la roșu-rubiniu, cu un mozaic marmorat, echilibrat vizual între carnea și slăcina folosite, fiind admisă o nuanță mai închisă pe o porțiune de maxim 10 mm de la margine.
Gust și miros	Caracteristică unui produs afumat cu lemn de esență tare, însemnat cu mucegai nobil și realizat în urma unui proces tehnologic de maturare-uscarea îndelungată. Intensitatea gustului este rezultatul suficienței degradării proteolitice și lipolitice, datorate unei maturări corespunzătoare. Nu prezintă gusturi sau mirosuri străine.
Consistență	Semitare până la tare la suprafață și în zona periferică a secțiunii, mai moale dar legată și elastică spre centru. Feliile au o consistență fermă dar semielastică în același timp.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 200 mg
Nitrit (NaNO ₂ /100 g)	max. 5 mg
Conținut de apă	max. 30%
Conținut de NaCl	max. 6,0%;

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Substanțe grase	max. 46%;
Substanțe proteice totale	min. 20%;
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie proba*)
<i>Listeria monocytogenes</i>	
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

Termen de garanție (data limită de consum): minim 3 luni de la data livrării.

Ambalare – fiecare baton se ambalează în folie perforată, neaderentă la produs.

3.3.1.8. Lotul 8 – SALAM DE VARĂ

	<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Salam de vară		conform notei

Notă - 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 în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească 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;

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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;

- Regulamentul (UE) nr. 1069/2013 al Comisiei din 30.10.2013 privind utilizarea fosfaților de sodiu (E 339) în membranele naturale pentru cârnați;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Cerințe minime de calitate: Salam de vară – produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure dublă afumare și fierberea produsului.

Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Compoziție	Carne de porc, carne de vită, slănină
Formă	Batoane cilindrice cu diametrul corespunzător membranei folosite.
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă fără aglomerări de grăsime la capete și sub membrană, înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare brun-roșcat specific produselor afumate.
Aspect în secțiune	Compoziție compactă, mozaicată, bine legată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime, aspect specific componentelor utilizate.
Gust și miros	Plăcut, specific produsului fără gust și miros străin.
Consistență	semitare
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 45 mg

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Conținut de apă	max. 50%
Conținut de NaCl	max. 3,0%;
Substanțe grase	max. 40%;
Substanțe proteice totale	min. 15%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

Termen de garanție (data limită de consum): minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

3.3.1.9. Lotul 9 – SALAM VICTORIA

	<i>Produce / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Salam Victoria		conform notei

Notă - 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 în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească 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;

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.10.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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;

- Regulamentul (UE) nr. 1069/2013 al Comisiei din 30.10.2013 privind utilizarea fosfaților de sodiu (E 339) în membranele naturale pentru cârnați;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Cerințe minime de calitate: Salam Victoria – produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea și fierberea produsului.

Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Compoziție	Brat din carne de porc sau vită și bucăți mari de carne de porc, pulpă, spată sau cotlet, răspândite în masa produsului în procent de minim 30 %.
Formă	Batoane cilindrice cu diametrul corespunzător membranei folosite.
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă, fără aglomerări de apă și grăsime topită la capetele batonului și sub membrană. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție. Culoare specifică produselor afumate și membranelor utilizate.
Aspect în secțiune	Compoziție compactă, mozaicată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime.
Gust și miros	Plăcut, specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin.
Consistență	elastică

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 45 mg
Conținut de apă	max. 66%
Conținut de NaCl	max. 3,0%;
Substanțe grase	max. 30%;
Substanțe proteice totale	min. 11%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

Termen de garanție (data limită de consum): minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

3.3.1.10. Lotul 10 – SPECIALITĂȚI DIN CARNE

<i>Produce / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Muschiuleț de porc afumat	conform notei
Pulpă de porc afumată (fără os)	
Piept de pui afumat (fără os)	

Notă - 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 în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească 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;

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Cerințe minime de calitate:

A. Muschiuleț de porc afumat – piese tranșate din mușchi de porc, provenite din zona dorsală / lombară, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți dreptunghiulare, îngrijit fasonate, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități. Culoare brun-roșcată, specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre.
Aspect în secțiune	Masă compactă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, fără zone de culoare modificată
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin.
Consistență	Elastică (la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 45 mg
Conținut de NaCl	max. 5,0%;
Substanțe proteice totale	min. 15%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

B. Pulpă de porc afumat afumată (fără os) – musculatura din regiunea bazinului (ilium, ischium și pubis), femurului și rotulei, fără suportul osos, prelucrată conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți îngrijit tranșate și fasonate, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități. Culoare brun-roșcată, specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre, fără cartilajii și flaxuri tari.
Aspect în secțiune	Masă compactă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, fără zone de culoare modificată, fără cartilajii și flaxuri tari.
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin.
Consistență	Semitare.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 45 mg
Conținut de NaCl	max. 5,0%;
Substanțe proteice totale	min. 15%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

C. Piept de pui afumat afumată (fără os) – pieptul tranșat al păsărilor de curte (cocoși și/sau găini din specia *gallus domesticus*) – musculatura aferentă sternului și coastelor, în aderență naturală – întreg sau în două părți, fără piele, oase sau impurități, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți compacte, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități. Culoare specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre, resturi de oase și sau cartilajii.
Aspect în secțiune	Carne de culoare roz-roșiatică, specifică produselor supuse afumării. Nu se admit porțiuni de carne crudă.
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin.
Consistență	Semitare.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 45 mg
Conținut de NaCl	max. 5,0%;
Substanțe proteice totale	min. 15%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie proba*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

Termen de garanție (data limită de consum): minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de 3 - 5 kg, etanșeizate prin vidare.

3.3.2. FRECVENȚA CONTRACTELOR SUBSECVENTE / TERMENE DE LIVRARE:

Contractele subsecvente se vor încheia în conformitate cu datele din tabelul de mai jos:

Loturi	Produse/sortimente	U/M	Cantități previzionate						Obs.		
			Acord-cadru 01.01-31.12.2020		Contract subsecvent nr. 1 01.01-31.03.2020		Contract subsecvent nr. 2 01.04-31.12.2020				
			min.	max	min.	max	min.	max			
1	Carne de pasăre	1	Aripi pasăre refrigerate	kg	540	1.851	160	427	380	1.424	
		2	Spinări pasăre refrigerate	kg	180	617	53	142	127	475	
		3	Piept de pui refrigerat (dezosat, fără piele)	kg	1.440	5.644	426	1.287	1.014	4.357	
		4	Pulpe de pui refrigerate (dezosate fără piele)	kg	1.440	5.644	426	1.287	1.014	4.357	
2	Carne porc	1	Pulpă porc refrigerată, cu os	kg	196	733	56	147	139	586	
		2	Spată porc refrigerată, cu os	kg	196	1.017	56	207	139	810	
		3	Carne porc lucru - refrigerată	kg	391	2.034	112	413	279	1.620	
		4	Ceafă porc refrigerată, fără os	kg	1.565	6.859	450	1.386	1.115	5.473	
		5	Cotlet de porc refrigerat, fără os	kg	1.565	6.859	450	1.386	1.115	5.473	
3	Carne vită	1	Pulpă vită refrigerată, cu os	kg	152	562	45	117	107	445	
		2	Spată vită refrigerată, cu os	kg	152	846	45	177	107	669	
		3	Carne vită lucru - refrigerată	kg	304	1.691	89	354	215	1.338	
		4	Vrăbioară vită refrigerată, fără os	kg	1.217	5.490	358	1.146	860	4.343	
		5	Antricot vită refrigerat, fără os	kg	1.217	5.490	358	1.146	860	4.343	
4	Carne de miel	1	Carne de miel (carcasă)	kg	11	35	0	0	11	35	01.04-30.04
5	Pește	1	Crap proaspăt decapitat, eviscerat	kg	432	1.481	128	341	304	1.139	
		2	File de pastrav proaspăt	kg	648	3.071	192	691	456	2.380	
		3	File de crap proaspăt	kg	1.080	3.701	320	853	760	2.848	
6	Cârnați	1	Cabanos	kg	440	2.135	130	463	310	1.673	
		2	Cârnați oltenești	kg	427	1.522	126	333	301	1.189	
		3	Cremwurști	kg	427	1.522	126	333	301	1.189	
7	Salam de Sibiu	1	Salam de Sibiu	kg	127	1.055	29	50	98	1.005	

Loturi	Produce/sortimente	U/M	Cantități previzionate						Obs.		
			Acord-cadru 01.01-31.12.2020		Contract subsecvent nr. 1 01.01-31.03.2020		Contract subsecvent nr. 2 01.04-31.12.2020				
			min.	max	min.	max	min.	max			
8	Salam de vară	1	Salam de vară	kg	888	2.986	264	706	625	2.280	
9	Salam Victoria	1	Salam Victoria	kg	888	2.986	264	706	625	2.280	
10	Specialități din carne	1	Muschiulet de porc afumat	kg	724	2.936	210	660	514	2.276	
		2	Pulpă de porc afumată	kg	845	2.930	245	666	600	2.264	
		3	Piept de pui afumat	kg	845	2.930	245	666	600	2.264	

3.4. GARANȚIE

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

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

Termenele de garanție sunt cele specificate la pct. 3.3.1.1 – 3.3.1.10, 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 maxim 48 de ore.

3.5 LIVRARE, AMBALARE, ETICHETARE, TRANSPORT ȘI ASIGURARE PE DURATA TRANSPORTULUI

3.5.1. Livrare

Livrările se vor efectua de două ori pe săptămână, de regulă în zilele de luni și joi, în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă.

Excepție: Lotul 4 – Carnea de miel va fi livrată în perioada 16-17.04.2020.

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 nici un motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

Produsele vor fi livrate, cantitativ și calitativ, în următoarele locații:

Beneficiari	Adresa punctului de livrare	Obs.
U.M. 02192 Constanța	str. Fulgerului nr.1, Constanța	punct principal de livrare
	str. Prelungirea Santinelei, Palazu Mare, Constanța	în perioada iunie - septembrie
U.M. 02028 Constanța	Port Constanța – dana 0 (militară)	

3.5.2. Ambalare și etichetare

Modalitatea de ambalare este specificată la pct. 3.3.1.1 – 3.3.1.10, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

Toate ambalajele sunt nefacturabile. Ambalajele trebuie să fie curate, lipsite de corpuri străine și nu trebuie să prezinte pierderi de lichid.

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	dacă este cazul
substanțele care provoacă alergii sau intoleranță	dacă este cazul

cantitatea anumitor ingrediente sau categorii de ingrediente	dacă este cazul
cantitatea netă de produs alimentar	
data durabilității minimale sau data-limită de consum	dacă este cazul
condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare	
numele sau denumirea comercială și adresa operatorului sau a importatorului	
declarație nutrițională	dacă este cazul
mențiuni suplimentare obligatorii (conform Anexei III la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare)	dacă este cazul

Elementele privind marcarea/etichetarea se vor regăsi și în certificatul de calitate / declarația de conformitate.

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 eventuala absență a facilităților de manipulare la punctele de tranzitare.

3.5.3. Transport și asigurare pe durata transportului

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a Contractantului. Destinația de livrare este cea comunicată pentru fiecare produs/sortiment în parte.

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate – izoterme – care să asigure temperatura specifică de păstrare fiecărui produs/sortiment, 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.

3.6 TESTARE

Pentru verificarea conformității produselor privind cerințele minime de calitate, în cadrul propunerii tehnice ofertanții vor prezenta Rapoarte de încercare / Buletine de analiză, emise de laboratoare de profil neutre (care nu aparțin Ministerului Apărării Naționale, ofertanților sau producătorilor) certificate/acreditate în sistem RENAR, sau echivalent.

Rapoartele de încercare / Buletinele de analiză vor conține cel puțin rezultatele testării caracteristicilor detaliate la pct. 3.3.1.1. – 3.3.1.10. – **Cerințe minime de calitate**, pentru fiecare produs/sortiment oferit.

Rapoartele de încercare / Buletinele de analiză vor fi emise până la termenul limită de depunere a ofertei. Se acceptă Rapoarte de încercare/ Buletine de analiză emise după termenul limită de depunere a ofertei, dacă probele de produs au fost depuse spre analiză anterior termenului limită de depunere a ofertei.

Se acceptă Rapoartele de încercare / Buletinele de analiză eliberate începând cu 01.01.2019.

Rapoartele de încercări solicitate vor fi efectuate de către ofertanți pe cheltuiala lor și fără nici un fel de costuri din partea Autorității contractante.

În scopul verificării veridicității informațiilor înscrise în Rapoartele de încercare / Buletinele de analiză, Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a testa – suplimentar – produsele/sortimentele oferite, direct la laboratoarele emitente. În acest sens, ofertanții vor menționa faptul că autorizează laboratoarele să transmită direct Autorității contractante rezultatele testărilor, precum și dovezile de predare a probelor.

De asemenea, pe perioada derulării contractelor de furnizare, Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a testa produsele recepționate, pentru verificarea conformității cerințelor minime de calitate, la orice laborator de profil neutru (care nu aparține Ministerului Apărării Naționale, ofertanților sau producătorilor) certificat / acreditat în sistem RENAR, sau echivalent.

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

4 RECEPȚIA PRODUSELOR

Recepția produselor se va efectua pe bază de proces-verbal semnat de reprezentanții Contractantului și Autorității contractante. Recepția produselor se va realiza odată cu livrarea produselor, în cantitățile solicitate, la locația indicată de Autoritatea contractantă, astfel:

- recepția cantitativă - prin cântărirea, numărarea (după caz) și verificarea prin aspectare a produselor, și compararea cu datele înscrise în documentele de livrare și pe etichetă/ambalaj;

- recepția calitativă - prin aspectarea/verificarea proprietăților organoleptice, compararea datelor înscrise în certificatele de calitate, certificatele de garanție, declarațiile de conformitate, cu cele înscrise pe etichetă și pe ambalaj, precum și cu cerințele minime de calitate din Caietul de sarcini.

Referitor la recepția calitativă, proces-verbal de recepție va include unul din următoarele rezultate:

- a) acceptat;
- b) refuzat.

Criteriile referitoare la rezultatul recepției calitative, numărul defectelor identificate, precum și termenul de remediere/înlocuire, sunt detaliate în tabelul următor:

<i>Rezultatul recepției calitative</i>	<i>Numărul defectelor identificate</i>	<i>Tipul defectelor identificate</i>	<i>Modalități de remediere</i>	<i>Termen de remediere</i>
Acceptat	-	Nu a fost identificat niciun defect. Produsele corespund în totalitate cerințelor minime de calitate din Caietul de sarcini.	Nu este cazul	-
Refuzat	min. 1	Modalitatea de ambalare nu este cea prevăzută în Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse ambalate, neetichetate / etichetate necorespunzător	48 de ore
		Ambalajele individuale nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini.		
		Aspectul, consistența, mirosul, gustul, compoziția și/sau culoarea produsului, nu corespunde descrierilor din Caietul de sarcini.	Înlocuirea întregului lot cu produse corespunzătoare	

5 MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ

Contractantul va emite factură fiscală pentru produsele livrate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective.

Facturile vor fi trimise în original la sediul Autorității contractante, numai după semnarea procesului verbal de recepție, prin care se confirmă livrarea, recepția și acceptarea produselor.

Procesul verbal de recepție va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu următoarele documente justificative:

- a) certificat de calitate;
- b) certificat de garanție;
- c) declarație de conformitate.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de 30 de zile de la data emiterii facturii fiscale în original și a tuturor documentelor justificative.

6 CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii Europene, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respectiv:

- i. Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;
- ii. Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;
- iii. Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;
- iv. Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- v. Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- vi. Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- vii. Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- viii. Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;
- ix. Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;
- x. Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel);
- xi. Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenți (Convenția de la Stockholm privind POP);
- xii. Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.

7 MANAGEMENTUL/GESTIONAREA CONTRACTULUI

Contractantul va livra produsele, de două ori pe săptămână, de regulă în zilele de luni și joi, în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă, astfel:

- pentru livrarea din ziua de luni, comanda va fi transmisă cel târziu în ziua de vineri;
- pentru livrarea din ziua de joi, comanda va fi transmisă cel târziu în ziua de luni.

În funcție de activitățile și misiunile neprevăzute, la solicitarea Autorității contractante, Contractantul va livra produsele și la termene mai mari.

Întocmit:

Lt. col.


Victor-Florian BICESCU

Lt. col.


Adrian MIHĂILĂ-STRUGARU