

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse CARNE, PEȘTE ȘI PREPARATE DIN CARNE (cod CPV 15100000-9)

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, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, 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”) îndeplinește rolul de Autoritate contractantă, în numele și pentru următorii beneficiari:

- U.M. 02068 Constanța (Școala Militară de Maiștri Militari a Forțelor Navale „Amiral Ion Murgescu”);
- U.M. 02191 Constanța (Colegiul Național militar „Alexandru Ioan Cuza”).

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

Autoritatea contractantă 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 a 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 elevilor și personalului instituțiilor militare de învățământ din mun. Constanța, în perioada 01.07 – 31.12.2023, în conformitate cu normele de hrană în vigoare la nivelul Ministerului Apărării Naționale.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea/entitatea contractantă

Autoritatea contractantă intenționează să beneficieze de produse de calitate superioară, fabricate/produse, ambalate și livrate în concordanță cu legislația în vigoare, pentru realizarea hrănirii corespunzătoare și fără sincope a personalului.

2.4 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse - nu este cazul

2.5 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea - nu este cazul (neesențial)

2.6 Factori interesați și rolul acestora - nu este cazul

3 Descrierea produselor solicitate

3.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității contractante

La data întocmirii prezentei documentații, Autoritatea contractantă are stabilite cantitățile minime / maxime previzionate pentru perioada 01.07 – 31.12.2023, precum și oportunitatea achiziționării produselor care fac obiectul procedurii de achiziție.

3.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Achiziționarea produselor în termenele stabilite prin documentația de atribuire are un rol determinant pentru buna desfășurare a activităților instituțiilor militare de învățământ din mun. Constanța.

3.3 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor - nu este cazul

3.4 Loturile/produsele solicitate și operațiunile cu titlu accesoriu necesare a fi realizate

Nr. lot	Denumire lot	Nr. crt.	Denumire produs/sortiment	U/M	Acord-cadru pt. perioada 01.07-31.12.2023						Operatiuni cu titlu accesoriu
					TOTAL ACORD-CADRU pt. perioada 01.07-31.12.2023, din care:		Contract subsecvent pt. perioada 01.07-31.12.2023 beneficiar - UM 02068		Contract subsecvent pt. perioada 01.07-31.12.2023 beneficiar - UM 02191		
					min.	max.	min.	max.	min.	max.	
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Carne de pasare	1	Aripi pasare	kg	704	882	185	307	519	575	
		2	Spinari pasare	kg	600	767	185	307	415	460	
		3	Piept de pui	kg	2.603	3.296	735	1.229	1.868	2.067	
		4	Pulpe de pui	kg	2.603	3.296	735	1.229	1.868	2.067	
2	Carne porc	1	Pulpă porc cu os	kg	704	882	185	307	519	575	
		2	Spată porc cu os	kg	611	730	92	155	519	575	
		3	Carne porc lucru	kg	637	756	118	181	519	575	
		4	Ceafă porc fără os	kg	3.973	4.817	788	1.283	3.185	3.534	
		5	Cotlet de porc fără os	kg	3.973	4.817	788	1.283	3.185	3.534	
3	Carne vită	1	Pulpă vită cu os	kg	371	471	111	185	260	286	
		2	Spată vită cu os	kg	352	441	92	155	260	286	
		3	Carne vită lucru	kg	611	730	92	155	519	575	
		4	Vrăbioară vită fără os	kg	2.664	3.282	589	984	2.075	2.298	
		5	Antricot vită fără os	kg	2.664	3.282	589	984	2.075	2.298	

Nr. lot	Denumire lot	Nr. crt.	Denumire produs/sortiment	U/M	Acord-cadru pt. perioada 01.07-31.12.2023						Operatiuni cu titlu accesoriu
					TOTAL ACORD-CADRU pt. perioada 01.07-31.12.2023, din care:		Contract subsecvent pt. perioada 01.07-31.12.2023 beneficiar - UM 02068		Contract subsecvent pt. perioada 01.07-31.12.2023 beneficiar - UM 02191		
					min.	max.	min.	max.	min.	max.	
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4	Pește	1	Crap (decapitat, eviscerat)	kg	842	1.057	221	368	621	689	NU ESTE CAZUL
		2	File de crap	kg	1.228	1.525	294	490	934	1.035	
		3	File de pastrav	kg	1.332	1.639	294	490	1.038	1.149	
		4	File de somon	kg	813	1.065	294	490	519	575	
5	Cârnași	1	Cabanos	kg	704	882	185	307	519	575	NU ESTE CAZUL
		2	Cârnași oltenești	kg	704	882	185	307	519	575	
		3	Cremwursti	kg	611	730	92	155	519	575	
		4	Cârnași plai	kg	704	882	185	307	519	575	
6	Salam de Sibiu	1	Salam de Sibiu	kg	648	718	0	0	648	718	NU ESTE CAZUL
7	Salam de vară	1	Salam de vară	kg	1.108	1.487	460	769	648	718	
8	Salam Victoria	1	Salam Victoria	kg	1.758	2.205	460	769	1.298	1.436	
9	Specialități din carne	1	Muschiulet de porc afumat	kg	1.402	1.700	328	525	1.074	1.175	
		2	Pulpă porc afumată	kg	1.099	1.377	320	516	779	861	
		3	Kaizer porc afumat	kg	1.093	1.386	314	525	779	861	
		4	Piept pui afumat	kg	849	1.091	294	490	555	601	

3.4.1 Loturile solicitate (cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare)

3.4.1.1 Lotul nr. 1 – CARNE DE PASĂRE

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 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.

Cerințe minime de calitate:

Aripi pasăre refrigerate – 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).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,8 – 6,0
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

Spinări pasăre refrigerate – spinări tranșate 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).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Spinări tranșate – 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.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,8 – 6,0

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

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 dezosat, 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	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,8 – 6,0
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

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	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,8 – 6,0
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

3.4.1.2 Lotul nr. 2 – CARNE DE PORC

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 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 17.110.2006), 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.

Cerințe minime de calitate:

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%.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

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 unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

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 spatei.

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.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	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 la suprafață 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	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

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.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
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.
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	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

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	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșezate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

3.4.1.3 Lotul nr. 3 – CARNE DE VITĂ

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 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.

Cerințe minime de calitate:

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.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

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

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; 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	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

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	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

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 carcapsei), 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	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

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 carcapsei), 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.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

3.4.1.4 Lotul nr. 4 – **PEȘTE**

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 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. 1379/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 11.12.2013 privind organizarea comună a piețelor în sectorul produselor pescărești și de acvacultură.

Condiții minime de calitate:

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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.
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	max. 30 mg (NH ₃ /100 g)
pH	max. 6,2

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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 (cu aspect marmoră, în cazul fileului de somon).
Consistența	Fermă, elastică (<i>amprenta revine</i>).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Mirosul	Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei/subspeciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 30 mg (NH ₃ /100 g)

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje din polipropilenă vidate (criovacate) sau cutii din polistiren cu capac, care să asigure o temperatură de păstrare de maxim 4°C; ambalarea se face cu adaos de fulgi de gheață.

3.4.1.5 Lotul nr. 5 – **CÂRNATI**

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 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 / 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;

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 / 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.110.2006), președintelui ANPC (nr. 339 / 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. 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.

Cerințe minime de calitate:

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).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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 brad, 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	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 50%
Conținut de NaCl	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)

Cârnați oltenesti - 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).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 65%
Conținut de NaCl	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)

Cremwursti - 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).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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	max. 30 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 70%
Conținut de NaCl	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)

Cârnați Plai - produs din carne de vită și porc maturat clasic, prin afumare și uscare (cârnați cu structură, crud uscați). Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Formă	Bucăți cilindrice, ușor curbate, obținute prin răsucirea membranelor utilizate.
Aspect exterior	Culoare roșcată, specifică produselor afumate și uscate; suprafață curată, nelipicioasă.
Aspect în secțiune	Masa compoziției este lucioasă, compactă, bine legată, cu insule de grăsime albă, răspândite neuniform pe suprafața secțiunii.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	Nu se admit bucăți de flaxuri sau goluri de aer. De asemenea, nu sunt permise aglomerări de grăsime topită sub membrană și pe secțiuni, corpuri străine sau fragmente de os. Se admite prezența condimentelor. Felia își păstrează integritatea și nu se fărâmțează.
Gust și miros	Caracteristice unui produs afumat și realizat în urma unui proces tehnologic de maturare-uscarea.
Consistență	Semitare la suprafață și în zona periferică a secțiunii, mai moale dar legată și elastică spre centru. Feliile au o consistență fermă dar elastică în același timp.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 200 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 35%
Conținut de NaCl	max. 4,5%;
Substanțe grase	max. 50%;
Substanțe proteice totale	min. 15%;
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Listeria monocytogenes</i>	
<i>Escherichia coli</i>	
	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate:

- pentru produsele Cabanos, Cârnați oltenești și Cârnați Plai - minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile;
- pentru produsul Cremwursti - 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. 15 kg, etanșezate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

3.4.1.6 Lotul nr. 6 – SALAM DE SIBIU

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 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 17.110.2006), 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. 1069/2013 al Comisiei din 30.10.2013 privind utilizarea fosfaților de sodiu (E 339) în membranele naturale pentru cârnați.

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Compoziție și proces tehnologic	Materiile prime de bază: carnea de porc aleasă la roșu (din carne se îndepărtează, după caz, fragmentele de os, grăsimea moale, flaxurile, ligamentele, tendoanele, vasele mari de sânge, părțile sângerate, ganglionii și porțiunile ștampilate) – min. 70 % și slănină tare – max. 30 %, provenite de la porcine ajunse la maturitate (cu greutatea în viu de peste 100 kg).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	<p>Nu este admisă utilizarea subproduselor de abator sau a cărnii dezosată mecanic.</p> <p>Ingrediente utilizate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sare alimentară – max. 5%; - condimente naturale: piper, ienibahar și usturoi; - conservanți: sare în amestec cu nitrit sau nitrat de sodiu, în conformitate cu dispozițiile legale); - antioxidanți (acid ascorbic și sărurile acestuia), aprobați în conformitate cu dispozițiile legale; - agenți de maturare (culturi starter și/sau culturi de bioprotecție, zaharuri – max. 1%). <p>Următoarele ingrediente pot fi folosite facultativ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - agenți de maturare alcoolici (reprezenți de unul dintre următoarele: vin alb/vin roșu/vin rose/brandy/vinars/ vinuri spumante/berbe neagră). <p>NOTĂ: Agenții de maturare alcoolici se utilizează pentru realizarea edițiilor limitate/de colecție ale „Salamului de Sibiu” și sunt menționați explicit în denumirea sortimentului. Doza utilizată pentru fiecare tip de maturator alcoolic este de max. 3%.</p> <p>Nu sunt permise: potențiatori de gust (de ex. monoglutamat de sodiu), acidifianti (de ex. Glucon Delta Lactona), coloranți, adaosuri proteice (proteină vegetală, proteină animală), orice alt adaos care poate înlocui carnea, sarea marină.</p> <p>Pasta obținută se umple în membrane colagenice, având un diametru cuprins între 60 mm și 90 mm și/sau în membrane naturale de cal.</p>
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	<p>Membrana nedeteriorată, aderentă la compoziție, prezintă încrețituri fine și uniforme și este acoperită în mod uniform cu un strat subțire de mucegai nobil alb.</p> <p>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.</p>
Aspect în secțiune	Masa compoziției este colorată de la brun-roșcat până la rubiniu, lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, cu mici insule de grăsime albă, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii. Se admite în secțiune o nuanță mai închisă, pe o porțiune de max. 10 mm de la margine. Felia își păstrează integritatea și nu se fărâmițează. Nu se admit bucăți de flaxuri sau goluri de aer.
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 îndelungat. Intensitatea gustului este rezultatul suficientei degradări proteolitice și lipolitice, datorate unei maturări corespunzătoare. Nu prezintă gusturi sau mirosuri străine.
Consistență	Consistența batonului este semitara 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 (după maturare – minim 60 de zile)	
Azot ușor hidrolizabil	max. 200 mg (NH ₃ /100 g)
Nitrit	max. 5 mg (NaNO ₂ /100 g)
Conținut de apă	max. 30%
Conținut de NaCl	max. 6%;
Substanțe grase	max. 46%;
Substanțe proteice	min. 20%;
<i>Salmonella, Listeria monocytogenes</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Escherichia coli</i>	500 - 5 000 UFC/g

Termen de valabilitate – minim 3 luni de la data livrării.

Ambalare – fiecare baton de salam se ambalează în folii permeabile, celofanate, microperforate, neaderente la produs.

3.4.1.7 Lotul nr. 7 – **SALAM DE VARĂ**

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 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.

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).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 50%
Conținut de NaCl	max. 3%;
Substanțe grase	max. 40%;
Substanțe proteice	min. 15%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate – 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, etanșizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

3.4.1.8 Lotul nr. 8 – SALAM VICTORIA

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 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.

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).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 66%
Conținut de NaCl	max. 3%;
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)

Termen de valabilitate – 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, etanșizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

3.4.1.9 Lotul nr. 9 – SPECIALITĂȚI DIN CARNE

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 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.

Cerințe minime de calitate:

Muschiulet 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.*

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

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	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de NaCl	max. 5%;

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Subst. proteice totale	min. 15%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Kaizer de porc afumat (fără os) – felii din carne (piept de porc) 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, fără aglomerări de gelatină. Culoare brun-roșcată, specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre, cu șoricul bine curățat.
Aspect în secțiune	Masă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, în alternanță cu zone de culoare albă (slănină). Se acceptă prezența cartilagiilor de consistență moale.
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	max. 30 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de grăsime	max. 40%
Conținut de NaCl	max. 3%;
Substanțe proteice	min. 10%;
Umiditate	max. 65%

Piept de pui afumat (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 cartilagii.
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	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
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 probă)

Termen de valabilitate – 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, etanșezate prin vidare.

3.4.2 Disponibilitate

Contractantul va livra produsele în baza comenzilor transmise de fiecare beneficiar (U.M. 02068, respectiv U.M. 02191), cu următoarea periodicitate:

<i>Loturi</i>		<i>Produse/sortimente</i>	<i>Periodicitate</i>
<i>Nr. lot</i>	<i>Denumire lot</i>		
1	Carne de pasăre	Aripi pasăre	de două ori pe săptămână
		Spinări pasăre	de două ori pe săptămână
		Piept de pui	de două ori pe săptămână
		Pulpe de pui	de două ori pe săptămână
2	Carne porc	Pulpă porc cu os	de două ori pe săptămână
		Spată porc cu os	de două ori pe săptămână
		Carne porc lucru	de două ori pe săptămână
		Ceafă porc fără os	de două ori pe săptămână
		Cotlet de porc fără os	de două ori pe săptămână
3	Carne vită	Pulpă vită cu os	de două ori pe săptămână
		Spată vită cu os	de două ori pe săptămână
		Carne vită lucru	de două ori pe săptămână
		Vrăbioară vită fără os	de două ori pe săptămână
		Antricot vită fără os	de două ori pe săptămână
4	Pește	Crap (decapitat, eviscerat)	de două ori pe săptămână
		File de crap	de două ori pe săptămână
		File de pastrav	de două ori pe săptămână
		File de somon	de două ori pe săptămână
5	Cârnați	Cabanos	săptămânal
		Cârnați oltenești	săptămânal
		Cremwurști	săptămânal
		Cârnați plai	săptămânal
6	Salam de Sibiu	Salam de Sibiu	lunar
7	Salam de vară	Salam de vară	săptămânal
8	Salam Victoria	Salam Victoria	săptămânal
9	Specialități din carne	Muschiulet de porc afumat	săptămânal
		Pulpă porc afumată	săptămânal
		Kaizer porc afumat	săptămânal
		Piept pui afumat	săptămânal

Pentru produsele cu livrare de două ori pe săptămână, acestea se vor livra de regulă în zilele de luni și joi, în baza comenzilor transmise de fiecare beneficiar (U.M. 02068, respectiv U.M. 02191), 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.

Pentru produsele cu livrare săptămânală, acestea se vor livra de regulă în zilele de luni, în baza comenzilor transmise de fiecare beneficiar (U.M. 02068, respectiv U.M. 02191) cel târziu în ziua de vineri.

Pentru produsele cu livrare lunară, comanda va fi transmisă cu cel puțin 5 zile lucrătoare înaintea zilei stabilite pentru livrare.

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

3.5. Extensibilitate/Modernizare – nu este cazul

3.5.1 Garanție

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 (daca este aplicabil);

Termenele de valabilitate sunt cele specificate la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.9 din 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 maxim 48 de ore.

3.5.2 Livrare, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului

Livrările se vor efectua conform prevederilor pct. 3.4.2 din Caietul de sarcini, în baza comenzilor transmise de fiecare beneficiar (U.M. 02068, respectiv U.M. 02191).

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, la sediul unităților militare beneficiare, astfel:

<i>Beneficiari</i>	<i>Adresa punctului de livrare</i>	<i>Obs.</i>
U.M. 02068 Constanța	str. Dezrobirii nr. 80, Constanța	accesul se face prin str. Dezrobirii nr. 80
U.M. 02191 Constanța	str. Dezrobirii nr. 80, Constanța	accesul se face prin str. Dezrobirii nr. 80

Modalitatea de **ambalare** este specificată la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.9 din 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:

<i>Mențiuni referitoare la</i>	<i>Obs.</i>
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

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.

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.

3.5.3 Operațiuni cu titlu accesoriu – nu este cazul

3.5.3.1 Testare

Pe perioada derulării contractelor de furnizare, beneficiarii (U.M. 02068, respectiv U.M. 02191) 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, beneficiarul (U.M. 02068, respectiv U.M. 02191) va 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.

3.5.3.2 Instruirea personalului pentru utilizare – nu este cazul

3.5.3.3 Mentenanța preventivă în perioada de garanție – nu este cazul

3.5.3.4 Mentenanța corectivă în perioada post-garanție – nu este cazul

3.5.3.5 Suport tehnic – nu este cazul

3.5.3.6 Piese de schimb și materiale consumabile pentru activitățile din programul de mentenanță corectivă după expirarea garanției - nu este cazul

3.5.4 Mediul în care este operat produsul

Produsele vor fi păstrate/depozitate în spații corespunzătoare, avizate sanitar-veterinar.

3.5.5 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea

La punctele de livrare nu există facilități de manipulare mecanizată.

4 Documentații ce trebuie furnizate în legătură cu produsele

Nr. crt.	Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)	Termen limită de punere la dispoziție
1	Certificat de calitate	în momentul livrării (pentru fiecare livrare / beneficiar în parte)
2	Certificat de garanție	
3	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate la pct. 3.4.1.1-3.4.1.9 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte)	

5 Recepția produselor

Recepția produselor se va efectua în ziua în care acestea ajung la beneficiari, pe bază de proces-verbal semnat de Contractant și beneficiar (U.M. 02068, respectiv U.M. 02191 – după caz).

Recepția produselor se va realiza în două etape, respectiv:

- recepția cantitativă – prin numărarea/cântărirea produselor și compararea cu datele înscrise în comandă, în documentele de livrare și pe etichetă/ambalaj;

- recepția calitativă – prin aspectarea/verificarea proprietăților organoleptice, compararea datelor înscrise în certificatele de calitate și certificatele de garanție cu cele înscrise pe etichetă și pe ambalaj, precum și cu cerințele minime de calitate din Caietul de sarcini (și asumate de Contractant prin propunerea tehnică).

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

- acceptat;
- 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	

6 Modalități și condiții de plată

Pentru produsele livrate, contractantul va emite factură fiscală, care va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență. Factura va fi emisă după semnarea de către beneficiar (U.M. 02068, respectiv U.M. 02191) a procesului verbal de recepție, prin care se confirmă livrarea și acceptarea produselor (remediarea eventualelor defecte constatate – după caz).

Procesul verbal de recepție va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente prevăzute la pct. 4 al Caietului de sarcini.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua prin virament (cu ordin de plată) în cont deschis la Trezorerie, în termen de maxim 30 de zile de la data recepției (acceptării) produselor.

7 Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea contractantă/beneficiari 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, 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);
- 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.

Întocmit,
Col. 
BALTĂ Nela

Verificat concordanța prevederilor Caietului de sarcini cu necesitățile obiective ale Autorității contractante,
Col. 
MIHĂILĂ-STRUGARU Adrian