



CAIET DE SARCINI
pentru atribuirea contractului de achiziție privind
furnizarea de carne de porc și de vită

Denumire produs	Cod CPV	cantitate estimată (kg)	
		până la 31.12.2015	până la 30.04.2016
CÂRNAȚI PROASPEȚI	15121110-9	464	729
CARNE LUCRU PORC	15113000-3	139	218
PULPĂ VITĂ	15111100-0	476	748
CARNE TOCATĂ DE PORC	15131700-2	1067	1677
PULPĂ PORC FĂRĂ OS	15113000-3	792	1245
OASE PORC	15115100-8	201	316
CEAFĂ DE PORC	15113000-3	193	303
MICI FORMAȚI	15113000-3	488	767
RASOL PORC	15113000-3	309	486
COTLET PORC	15113000-3	186	292

Produsele sunt destinate consumului uman – colectiv și vor fi livrate în stare congelată sau refrigerată în funcție de comenzile transmise.

Cerințe organoleptice:

Aspectul exterior: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; tendoane lucioase, elastice și tari, suprafețe articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul, senzație de rece, fără a se lipi.

Culoare. La suprafață peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică porțiunii anatomice.

Consistență (elasticitate). Ferma și elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede.

Miros. Se apreciază direct, prin mirosirea suprafeței și a secțiunii proaspete. Mirosul este caracteristic speciei, plăcut.

Carnea de porc refrigerată se comercializează la maximum +4°C, determinată în profunzime .

Aspectul pachetelor: Pungi sau alte tipuri de ambalaje din folie de polietilenă, celofan, incoloră sau imprimate, închise prin termosudare, clipsare sau capsare, cu suprafața curată, învelișul continuu aderent la piesă, nedeteriorat. Carnea este ambalată la pungi de cca 1 kg.

Fiecare unitate de ambalat conține o etichetă în interior sau exterior cu text vizibil.

Aspectul cărnii: Culoare specifică speciei. Cu grăsimea (seu sau slănină) de constituție nedetașată. Slănină de acoperire a suprafeței exterioare a carcasei de porc (degresate) nu trebuie să depășească grosimea de 0,5 cm.

Consistența cărnii: Elastică - prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială.

Gust, miros: Specific cărnii, fără gust sau miros străin (rânced, închis, alterat etc.).

CERINTE MINIME DE CALITATE:

CÂRNATI PROASPEȚI: Formă: bucăți cilindrice sau ușor curbate conform sortimentului, obținute prin umplerea membranelor naturale de oaie și de porc, sau a membranelor artificiale. Aspect exterior: culoare galben-brun către roșcat, specifică produselor supuse tratamentului termic de fierbere și afumare dublă, fără pete de mucegai.

Aspect pe secțiune: masă mozaicată de culoare roz-roșie, cu slănină aferentă tocată instrucțiunilor tehnologice. Gust și miros specific condimentelor și componentelor folosite, fără gust sau miros străin (de stătut, încins, acru, mucegai, rânced, consistență semitare)

CARNE LUCRU PORC: - carnea provenită din tranșarea, dezosarea, alegerea și fasonarea tuturor porțiunilor anatomice prelucrate în diverse scopuri. Carnea de porc lucru poate proveni și din alegerea cărnii de pe căpățânile de porc, de la grăsimile crude cu inserție de carne și din dezosarea și fasonarea spetei. Carnea se prezintă în bucăți de carne, fără flascuri, cheaguri de sânge, contuzii, resturi de oase, corpuri străine, resturi de sorici.

PULPĂ VITĂ FĂRĂ OS: cuprinde musculatura, delimitată anterior de ultima vertebră lombară la linia de separare de piept, iar posterior de articulația femurotibiană ce separă pulpa de rasolul din spate, dezosată, proaspătă;

- superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare;
- slănina de acoperire max. 8 mm, fără oase și cartilajii;
- culoare roșie;
- miros plăcut;
- parte necomestibilă 0;
- fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează cu degetul revin repede;
- sucul din carne se obține greu și este limpede;
- marcată, etichetată, ambalată

CARNE TOCATĂ DE PORC: este fabricată din carne de porc lucru calitate I, corespunzătoare din punct de vedere organoleptic, fără miros neplăcut sau semne de alterare, având un conținut redus de grăsime (maxim 25%). Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație corespund standardelor sau specificațiilor tehnice de produs cât și reglementarilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare.

PULPĂ PORC FĂRĂ OS: dezosată;

- superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare;
- slănină de acoperire max. 8 mm, fără oase cartilajii și șorici;
- miros plăcut;
- culoare roz deschis;
- parte necomestibilă 0;
- fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează cu degetul revin repede;
- sucul din carne se obține greu și este limpede;
- marcat, etichetat, ambalat în pungi

OASE PORC: vor corespunde normelor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Materiile prime utilizate la fabricație vor corespunde standardelor sau specificațiilor tehnice de produs cât și reglementarilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Se prezintă cu suprafața nelipicioasă, cu gust și miros specific produsului proaspăt, fără gust și miros străin (acru, mucegai, rânced).

CEAFA DE PORC: Aspectul cărnii trebuie să fie specific speciei, lucios, de culoare roz deschis, slămina de acoperire a suprafeței exterioare nu trebuie să depășească grosimea de 0.5 cm. Consistența trebuie să fie elastică. Gustul și mirosul trebuie să fie specific cărnii, fără gust și miros străin.

MICI FORMATI: - compoziția carne vită, carne porc, slănină, formă cilindrică, greutatea 50-55 g/buc; aspect în secțiune: masa mozaicată, omogenă, de culoare roșiatică până la roșu, gustul și mirosul specific produsului proaspăt, fără gust și miros străin, consistența fermă specifică produselor refrigerate;

RASOL PORC: Aspectul cărnii trebuie să fie specific speciei, lucios, de culoare roz deschis, slămina de acoperire a suprafeței exterioare nu trebuie să depășească grosimea de 0.5 cm; Consistența trebuie să fie elastică;

Gustul și mirosul trebuie să fie specific cărnii, fără gust și miros străin.

COTLET PORC: porțiunea terminală a mușchiului dorsal din regiunea lombară (între ultima vertebră dorsală și prima sacrală). Se dezosează, se degresează, se îndepărtează excesul de grăsime de la suprafața și se fasonază lateral pe marginea inferioară a mușchiului;

CERINTE GENERALE PRIVIND LIVRAREA, TRANSPORTUL, AMBALAREA, RECEPȚIA

1. Livrarea

Termenul de livrare este de maxim 48 ore de la primirea comenzilor. Livrările se vor face la Slobozia, de maxim 2 ori pe săptămână, în baza comenzilor transmise de structurile funcționale ale D.G.A.S.P.C. Ialomița. Modificarea termenului de livrare se face numai cu acordul autorității contractante. Notificarea se va face de către partea interesată cu cel puțin 5 zile înainte ca aceasta să devină operantă.

La livrare produsele vor fi însoțite de:

- factura fiscală
- certificat sanitar-veterinar/ buletin de analiză

Facturile se vor întocmi pentru fiecare centru în funcție de comenzile lansate.

În cazul în care produsele nu respectă normele în vigoare (nu au avizul sanitar-veterinar) sau sunt deteriorate pe timpul transportului, furnizorul se obligă că, în maxim 24 ore, să înlocuiască produsele pe cheltuiala sa.

Nelivrarea produselor la termenul stabilit și conform condițiilor solicitate, rezervă dreptul beneficiarului de a rezilia unilateral contractul.

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 90 % din perioada totală de valabilitate.

Ofertantul își asumă toate riscurile pe care le implică transportul produselor până la destinație. Transportul se va face cu vehicule izoterme sau frigorifice, curate, fără miros străin.

2. Ambalare și etichetare

Furnizorul are obligația de a ambala produsele conform prevederilor standardelor în vigoare pentru asigurarea acestora împotriva:

- factorilor fizici (acțiuni mecanice, lumina, temperatura, presiune)
- factorilor chimici și fizico – chimici (aer, apa, vapori, oxigen, dioxid de sulf, și dioxid de carbon)
- factorilor biologici (microorganisme, insecte etc.),

Astfel încât acestea să facă față fără limitare la eventuale manipulări din timpul transportului și să ajungă în bunăstare la destinații.

Conform H.G. nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor cu modificări și completări, toate produsele vor fi ambalate și etichetate cu indicații privind:

- denumirea produsului-sortiment
- modul de păstrare
- compoziție
- data de fabricație
- termen de valabilitate
- denumirea, marca și adresa societății producătoare

3. Recepția produselor

Recepția cantitativă și calitativă va avea loc la sediul beneficiarului, în prezența unui delegat împuternicit de ofertant, întocmindu-se documentele prevăzute de legislația în vigoare. Dacă unele produse nu corespund calitativ sau cantitativ, autoritatea contractantă are dreptul să respingă produsele respective, iar ofertantul are obligația de a înlocui în termen de maxim 24 ore produsele refuzate, respectiv lipsurile constatate.

Produsele oferite trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în:

- **Ordinul Ministrului Sănătății nr. 976/1998 - "Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor" (M.O.268/1999) cu modificările ulterioare**

- **Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și completată cu Legea 412/18 octombrie 2004**

- **Ordin nr. 560 din 16 august 2006 pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne.**

Nelivrarea produselor la termenul stabilit și conform condițiilor solicitate, rezervă dreptul beneficiarului de a rezilia unilateral contractul.

Prețurile din oferta vor rămâne neschimbate pe toată perioada derulării contractului, precum și pe perioada unei eventuale prelungiri a acestuia.

Întocmit,
Șef Serviciul Tehnic, Achiziții Publice, Administrativ
Vasile Cristina

