



## CAIETUL DE SARCINI

### La procedura de licitație deschisă privind achiziția de carne și preparate din carne pentru componentele funcționale din subordinea D.G.A.S.P.C. Sector 5

#### **1. INTRODUCERE**

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

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, Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 5 îndeplinește rolul de autoritate contractantă, respectiv autoritatea contractantă în cadrul acordului- cadru.

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 menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului acordului- cadru.

#### **2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII DE PRODUSE**

Această achiziție vizează încheierea unui acord-cadru pe 48 luni, de furnizare în vederea asigurării necesarului de carne și preparate din carne beneficiarilor de protecție specială în cadrul sistemului rezidențial aflat în subordinea instituției, copiilor ce beneficiază de serviciile centrelor de zi, centrelor rezidențiale, victime ale violenței domestice, persoane adulte fără adăpost, aflate în subordinea D.G.A.S.P.C. sector 5, așa cum sunt reglementate de legislația aplicabilă în materie.

Modalitatea de dobândire a produselor este cumpărarea.

Durata acordului-cadru este de 48 luni.

##### **2.1. INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 5, denumită în continuare D.G.A.S.P.C. Sector 5, funcționează ca instituție publică de interes local, cu personalitate juridică, în subordinea Consiliului Local Sector 5, cu scopul de a asigura aplicarea politicilor sociale în domeniul protecției copilului, familiei, persoanelor vârstnice, persoanelor cu dizabilități, precum și a altor persoane, grupuri sau comunități aflate în nevoie socială, cu rol în administrarea și acordarea beneficiilor de asistență socială și a serviciilor sociale.

D.G.A.S.P.C. Sector 5 are sediul în București - sector 5, str. Fabrica de Chibrituri, nr. 9-11.

##### **2.2. INFORMAȚII DESPRE CONTEXTUL CARE A DETERMINAT ACHIZIȚIONAREA PRODUSELOR**

Având în vedere prevederile legislației în vigoare care reglementează obiectul de activitate al D.G.A.S.P.C. Sector 5, respectiv Legea asistenței sociale nr. 292/2011, Legea nr. 272/2004, privind

protecția și promovarea drepturilor copilului, împreună cu legislația secundară, Legea nr. 17/2000, privind asistența socială a persoanelor vârstnice, Legea nr. 448/2006, privind protecția și promovarea drepturilor persoanelor cu handicap, Legea nr. 416/2001, privind venitul minim garantat, O.G. nr. 68/2003, privind serviciile sociale, Legea nr. 319/2006, privind securitatea și sănătatea în muncă, cu modificările și completările ulterioare, și pentru realizarea acestuia, direcția își propune să atribuie un acord-cadru de furnizare carne și preparate din carne pentru componentele funcționale, achiziție destinată copiilor ce beneficiază de protecție specială în cadrul sistemului rezidențial aflat în subordinea instituției, copiilor ce beneficiază de serviciile centrelor de zi, victimele violenței domestice, precum și de persoanele adulte fără adăpost, aflate în evidență.

### **2.3. INFORMAȚII DESPRE BENEFICIILE ANTICIPATE DE CĂTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**

Ținând cont de specificul activității autorității contractante, și anume de realizare a măsurilor de asistență socială la nivelul sectorului 5 și de rolul acesteia de garant al respectării drepturilor diferitelor categorii defavorizate, produsele ce se doresc a fi achiziționate prin prezenta procedură sunt destinate asigurării unui meniu diversificat, bogat în vitamine dar și a nutrienților necesari pentru o dezvoltare armonioasă a beneficiarilor.

Așteptările legate de îmbunătățirea performanței la nivel de autoritate contractantă după achiziționarea produselor sunt cele legate de îmbunătățirea calității vieții beneficiarilor.

Acordul-cadru de furnizare carne și preparate din carne pentru componentele funcționale se justifică având în vedere că obiectul achiziției este asigurarea de hrană copiilor ce beneficiază de protecție specială în cadrul sistemului rezidențial aflat în subordinea instituției, copiilor ce beneficiază de serviciile rezidențiale și a centrelor de zi, pentru victime ale violenței domestice, precum și pentru persoanele adulte fără adăpost, aflate în evidența direcției, în funcție de necesități și de fondurile alocate.

### **2.4. ALTE INIȚIATIVE/PROIECTE/PROGRAME ASOCIATE CU ACEASTĂ ACHIZIȚIE DE PRODUSE, DACĂ ESTE CAZUL**

În acest tip de achiziție nu există legături între produsele care urmează să fie achiziționate și alte proiecte/programe derulate la nivel de autoritate contractantă. Achiziția se desfășoară în funcție de numărul beneficiarilor prevăzuți la art. 2.2 și de fondurile alocate.

### **2.5. CADRUL GENERAL AL SECTORULUI ÎN CARE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ÎȘI DESFĂȘOARĂ ACTIVITATEA**

Direcția Generală de Asistență Socială și de Protecția Copilului Sector 5 este instituția publică cu personalitate juridică în subordinea Consiliului Local sector 5, care asigură la nivelul sectorului 5, aplicarea politicilor sociale și strategiilor de asistență socială în domeniul protecției copilului, familiei, persoanelor vârstnice, persoanelor cu dizabilități, precum și oricăror persoane aflate în nevoie, grupuri sau comunități aflate în nevoie socială, cu rol în administrarea și acordarea beneficiilor de asistență socială și a serviciilor de asistență socială.

### **3. DESCRIEREA PRODUSELOR SOLICITATE**

Autoritatea contractantă și-a propus utilizarea acordului-cadru ca modalitate specială de atribuire întrucât acesta îmbină elementul de necesitate privind asigurarea continuității livrării alimentelor cu cele privind limitările impuse de fondurile bugetare alocate, prin raportare la standardele minime de calitate aplicabile în materie.

Specificațiile tehnice minimale, termenele de livrare și termenele de valabilitate ale produselor se regăsesc în prezentul caiet de sarcini.

Autoritatea contractantă își propune să achiziționeze prin aplicarea prezentei proceduri următoarele produse:

| <b>Nr. Crt.</b> | <b>Produs</b>                           | <b>u.m.</b> | <b>COD CPV</b>               |
|-----------------|---|-------------|------------------------------|
| 1               | Aripioare pui congelate                 | Kg.         | 15112000-6 Carne de pasăre   |
| 2               | Carnați cabanos                         | Kg.         | 15131130-5 Carnați           |
| 3               | Carnați oltenești                       | Kg.         | 15131130-5 Carnați           |
| 4               | Carne de manzat congelată               | Kg.         | 15111200-1 Carne de mânzat   |
| 5               | Carne de porc (pulpă fără os) congelată | Kg.         | 15113000-3 Carne de porc     |
| 6               | Carne vită (pulpă fără os) congelată    | Kg.         | 15111100-0 Carne de vită     |
| 7               | Ciolan afumat                           | Kg.         | 15130000-8 Produse din carne |
| 8               | Costiță/scaricică afumată               | Kg.         | 15130000-8 Produse din carne |
| 9               | Cremwruști pui                          | Kg.         | 15130000-8 Produse din carne |
| 10              | Ficat pui congelat                      | Kg.         | 15112300-9 Ficat de pasăre   |
| 11              | Mușchi file                             | Kg.         | 15130000-8 Produse din carne |
| 12              | Mușchi Țigănesc                         | Kg.         | 15130000-8 Produse din carne |
| 13              | Pastramă porc                           | Kg.         | 15130000-8 Produse din carne |
| 14              | Pește congelat file de cod              | Kg.         | 15221000-3 Pește congelat    |

|    |                                     |     |                               |
|----|-------------------------------------|-----|-------------------------------|
| 15 | Pește congelat trunchi macrou       | Kg. | 15221000-3 Pește congelat     |
| 16 | Piept curcan fără os congelat       | Kg. | 15112000-6 Carne de pasăre    |
| 17 | Piept pui cu os și piele congelat   | Kg. | 15112000-6 Carne de pasăre    |
| 18 | Piept pui fără piele și os congelat | Kg. | 15112000-6 Carne de pasăre    |
| 19 | Pipote + inimioare congelate        | Kg. | 15114000-0 Organe comestibile |
| 20 | Pulpe curcan fără os congelate      | Kg. | 15112000-6 Carne de pasăre    |
| 21 | Pulpe pui congelate                 | Kg. | 15112000-6 Carne de pasăre    |
| 22 | Salam Victoria                      | Kg. | 15131120-2 Salamuri           |
| 23 | Șuncă curcan                        | Kg. | 15130000-8 Produse din carne  |
| 24 | Șuncă Praga                         | Kg. | 15130000-8 Produse din carne  |
| 25 | Șuncă pui                           | Kg. | 15130000-8 Produse din carne  |
| 26 | Tobă                                | Kg. | 15130000-8 Produse din carne  |

### **3.1. DESCRIEREA SITUAȚIEI ACTUALE LA NIVELUL AUTORITĂȚII /ENTITĂȚII CONTRACTANTE**

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 5 are ca obiectiv general diversificarea și dezvoltarea serviciilor de asistență socială prin asigurarea aplicării politicilor sociale din domeniul protecției copilului, familiei, persoanelor vârstnice, persoanelor cu dizabilități, precum și altor persoane, grupuri sau comunități defavorizate în vederea asigurării de servicii sociale de calitate care să aibă o abordare integrată a nevoilor, în relație cu situația economică, starea de sănătate, nivelul de educație și mediul social de viață al beneficiarilor.

Având în vedere notele de fundamentare privind estimările cantităților de alimente întocmite de șefii centrelor/serviciilor din subordinea D.G.A.S.P.C. Sector 5 apreciem faptul că este necesară achiziția de carne și preparate din carne pentru hrana copiilor ce beneficiază de protecție specială în cadrul sistemului rezidențial aflat în subordinea instituției a copiilor ce beneficiază de serviciile centrelor de zi, victimelor violenței domestice, precum și persoanelor adulte fără adăpost, aflate în evidenta direcției.

### **3.2. OBIECTIVUL GENERAL LA CARE CONTRIBUIE FURNIZAREA PRODUSELOR**

Obiectivul general este determinat de achiziția produselor și asigurarea de către autoritatea contractantă a nevoilor de hrană ale beneficiarilor, care se acordă din resursele financiare ale unității și cu respectarea normelor legale.

### **3.3. OBIECTIVUL SPECIFIC LA CARE CONTRIBUIE FURNIZAREA PRODUSELOR**

Obiectivul specific al prezentei proceduri este asigurarea hranei beneficiarilor din cadrul serviciilor de tip rezidențial, serviciilor de zi, persoanelor victime ale violenței domestice și persoanele adulte fără adăpost din subordinea Direcției Generale de Asistență Socială și de Protecția Copilului sector 5 pentru asigurarea respectării prevederilor în domeniu.

### **3.4. PRODUSELE SI OPERAȚIUNILE CU TITLU ACCESORIU NECESARĂ A FI REALIZATE**

#### **3.4.1. PRODUSE SOLICITATE**

Produsele vor trebui să respecte următoarele caracteristici:

**Toate produsele vor fi calitatea I.**

Nu se admit produse ce prezintă:

- miros și gust străin de natura produsului;
- miros, gust sau pete de mușgai;
- conțin aditivi alimentari neautorizați de Ministerul Sănătății sau peste limitele admise;
- conțin corpuri străine;
- sunt fabricate după tehnologii neavizate sanitar;
- sunt fabricate din materii prime neavizate sanitar;
- nu sunt conforme standardelor sau specificațiilor tehnice de produs ori sunt falsificate;
- adaos de substanțe naturale sau sintetice în scopul mascării unor defecte sau modificării

proprietăților;

- compoziție diferită de cea înscrisă pe etichetă.

De asemenea, vor fi respectate reglementările speciale privind producția, circulația și comercializarea alimentelor, precum și condițiile minime de calitate.

Produsele comercializate trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să fie fabricate conform prevederilor legale, în scopul protecției sănătății publice, igienei alimentului și protecției calității produsului;
- să se încadreze în nivelurile maxime admise de contaminare fizică, chimică, microbiologică, toxicologică sau radiologică stabilite prin reglementări speciale;

Produsele a căror cumpărare se intenționează, precum și specificațiile tehnice ce trebuie îndeplinite de operatorii economici participanți sunt următoarele:

| Nr. Crt | Produs                           | u.m. | Cantitate |      | Loc de livrare  | Data de livrare   | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime   | Durata minimă garanție/termen de valabilitate  | Informații referitoare la producător (inclusiv datele de contact ale acestuia) |
|---------|----------------------------------|------|-----------|------|---|---|---|--|--|
|         |                                  |      | min       | max  |   |   |   |  |  |
| 1       | Aripioare pui întregi, congelate | Kg   | 612       | 2448 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | În termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractantă | Aripioare pui congelate -carnea trebuie să provină de la păsări sănătoase, examinate sanitar-veterinar și acceptate pentru consum.<br>Aspect și culoare: trebuie să fie la suprafață, culoarea cu o nuanță mai închisă decât carnea proaspătă, consistentă tare, tendoanele de culoare albă cu reflexe sidefii, grăsimea de culoare specifică, glazura de gheață să fie curată, transparentă. După decongelare lentă, la maxim +5 grade C, caracterele organoleptice sunt asemănătoare cărnii zvântate sau refrigerate.<br>Culoarea lichidului rezultat (după decongelare), trebuie să fie alb-gălbui, se admite o nuanță roz-rosiatică a țesutului conjunctiv lax..<br>Caracteristici fizico-chimice: azot ușor hidrolizabil max. 35%; PH 5,8-6,2, reacția hidrogen sulfurat - negativă; reacția Kreis - negativă. Microbiologic: Salmonella- absent la 25 g; Listeria-absent la 25 g.<br>Valori nutriționale pentru 100 g de produs: 767kJ/184 Kcal; lipide max 12,35g; glucide max. 0,50 g; proteine max. 18,26g; fibre min. 0,5 g.<br>Ambalarea: se va face în pungă de politenă cu clips metalic, de 1-2 kg max.   | La data livrării sprodusele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 2       | Cârnați cabanos                  | Kg   | 300       | 1200 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | În termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractantă | "Cârnați Cabanos – trebuie să fie produs fiert și dublu afumat" conțin : carne de porc, proteină vegetală din SOIA fără organisme modificate genetic, apă, sare ; stabilizatori, colorant natural : extras de sfeclă roșie; condimente : piper, usturoi, boia iute, cimbru. În membrană comestibilă.<br>Aspect: în exterior: trebuie să fie suprafața curată, nelipicioasă, fără aglomerări de suc și grăsime topită la capetele bucății sau sub membrană, înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare brun deschis către roșcat, specifică produselor afumate și fierte.<br>În secțiune: trebuie să fie pasta omogenă, compactă fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente. Se admit rare goluri de aer de maxim 3 mm..<br>Consistență: semitare, elastică.<br>Gust și miros: trebuie să fie specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust sau miro străin (mușegai, acru, rânțed).<br>Proprietăți fizico-chimice: sare max. 3%; umiditate max.50%; grăsime max. 43%; substanțe proteice min. 12%; reacția pentru hidrogen sulfurat negativă; reacția Kreis negativă; azot hidrolizabil max. 45%; raport colagen- proteină max 30 %.<br>Valori nutriționale pentru 100 g de produs: 1320 kJ/315Kcal; Proteine : 15,27g, Grăsimi : 39 g, din care acizi grași saturati 15,19 g, Glucide : 0,53g din care zaharuri 0,3g, sare : | La data livrării sprodusele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 3       | Cârnați oltenești                | Kg   | 516       | 2064 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | În termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractantă | " Cârnați Oltenești – trebuie să fie produs fiert și dublu afumat " conțin : carne de porc 80%, gușă, proteină vegetală din SOIA non GMO ,apă, sare; stabilizator, colorant natural : extras de sfeclă roșie ; condimente : piper, usturoi, boia iute, cimbru. În membrana comestibilă.<br>Aspect: trebuie să fie în exterior: suprafață curată, nelipicioasă, fără aglomerări de suc și grăsime topită la capetele bucății sau sub membrană, înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare brun deschis către roșcat, specifică produselor afumate și fierte.<br>În secțiune: Pastă omogenă, compactă fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente. Se admit rare goluri de aer de maxim 3 mm.<br>Consistență: semitare, elastică.<br>Gust și miros: trebuie să fie specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust sau miro străin (mușegai, acru, rânțed).<br>Proprietăți fizico-chimice: sare max. 3%; umiditate max. 50%; grăsime max. 30%; substanțe proteice min. 12%; reacția pentru hidrogen sulfurat negativă; reacția Kreis negativă; azot hidrolizabil max. 45%; raport colagen- proteină max 30 %.<br>Valori nutriționale pentru 100 g de produs: 1237kJ/299Kcal, lipide max 25 g; glucide max. 2 g; proteine max. 16 g; fibre min. 0,8g, sare max. 3 g.  | La data livrării sprodusele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |

| Nr. Crt | Produs                                  | u.m. | Cantitate |       | Loc de livrare  | Data de livrare   | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime   | Durata minimă garanție/termen de valabilitate   | Informații referitoare la producător (inclusiv datele de contact ale acestuia) |
|---------|---|------|-----------|-------|---|---|---|---|--|
|         |   |      | min       | max   |   |   |   |   |  |
| 4       | Carne de mânzat, congelată              | Kg   | 420       | 1680  | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | În termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractantă | <p>Came de mânzat congelată - trebuie să fie carne de bovină tânără provenită de la animale sănătoase, tinere, crescute fără hormoni de creștere, fără aditivi alimentari și fără făinuri animale; greutatea carcabei între 180-220 kg, cu o dezvoltare normală, abatorizată fără nici o restricție sau alte condiții special sanitar - veterinar, carnea de mânzat trebuie să fie, degresată, neinjectată, se urmărește păstrarea naturală a acesteia. Suprafața trebuie să fie curată, fără impurități, fără contuzii sau zone sângerânde; toate tăieturile executate trebuie să fie drepte iar aspectul suprafeței cărnii proaspată, fermă și elastică, fără cheaguri de sânge și fără pete atât la suprafață cât și în secțiune.</p> <p>Aspect: pentru starea congelată pulpa trebuie să se prezinte ca un bloc compact, acoperit uneori de un strat subțire de cristale fine.</p> <p>Culoare: La suprafață, trebuie să fie pelicula de culoare roz până la roșu, în secțiune, culoare caracteristică speciei.</p> <p>Consistența: pentru starea congelată : tare, la ciocanire dă un sunet clar.</p> <p>Gust și miros: plăcut; caracteristic speciei.</p> <p>Caracteristici fizico-chimice: azot ușor hidrolizabil max. 35%; PH 5,6-6,2, reacția hidrogen sulfurat - negativă; reacția Kreis - negativă. Microbiologic: Salmonella- absent la 25 g.</p> <p>Etichetat, ambalat pungă tremosudate de max. 3-5 kg max.</p>  | La data livrării produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 5       | Came de porc (pulpă fără os), congelată | Kg   | 4050      | 16200 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | În termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractantă | <p>Came de porc (pulpă fără os) congelată - trebuie să fie pulpă de porc fără os obținută prin tranșarea semicarcabei de porc .</p> <p>Semicarcas de porc provine de la porci sănătoși, normal dezvoltați, crescuți fără hormoni de creștere, fără aditivi alimentari și fără făinuri animale, abatorizați fără nici o restricție sau alte condiții sanitar-veterinare speciale. Pulpă de porc fără os - musculatura aferentă femurului, fără slănină și soriciul de acoperire, fermă și elastică, fără cheaguri de sânge și fără pete atât la suprafață cât și în secțiune; provine din prelucrarea pulpei de porc cu os la care se îndepărtează oasele, grăsimea moale, flaxurile și formațiunile vasculare de pe suprafețele prelucrate. Aspect: pentru starea congelată pulpa trebuie să se prezinte ca un bloc compact, acoperit uneori de un strat subțire de cristale fine. După decongelare: suprafața cărnii umedă; uneori poate avea o peliculă uscată; în secțiune; netedă și umedă, la apăsarea cu degetul revine relativ ușor.</p> <p>Culoare: la suprafață, trebuie să fie de culoare normală cu nuanță mai vie, uneori cu nuanță mai închisă; la locul de atingere cu cuțitul cald sau cu degetul, apare o pată de culoare roșie vie. După decongelare: la suprafață, culoare de la roz până la roșu închis; sucul de carne, opalescent, de culoare roșiatică.</p> <p>Consistența: pentru starea congelată : tare, la ciocanire dă un sunet clar. După decongelare: elasticitate micșorată; urmele formate prin apăsare cu degetul revin greu și incomplet.</p> <p>Gust și miros: Plăcut; caracteristic speciei.</p> <p>Caracteristici fizico-chimice: azot ușor hidrolizabil max. 35%; PH 5,6-6,2, reacția hidrogen sulfurat - negativă; reacția Kreis - negativă. Microbiologic: Salmonella- absent la 25 g.</p> | La data livrării produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 6       | Came vită (pulpă fără os) congelată     | Kg   | 978       | 3912  | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | În termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractantă | <p>Came de vită (pulpă fără os) congelată – trebuie să fie carne de bovină provenită de la animale sănătoase, tinere, crescute fără hormoni de creștere, fără aditivi alimentari și fără făinuri animale; greutatea carcabei între 180-300 kg, cu o dezvoltare normală, abatorizată fără nici o restricție sau alte condiții special sanitar - veterinar. Pulpa trebuie să fie, degresată, neinjectată, se urmărește păstrarea naturală a acestei piese. Suprafața trebuie să fie curată, fără impurități, fără contuzii sau zone sângerânde; toate tăieturile executate trebuie să fie drepte iar aspectul suprafeței cărnii proaspată, fermă și elastică, fără cheaguri de sânge și fără pete atât la suprafață cât și în secțiune.</p> <p>Aspect: pentru starea congelată pulpa trebuie să se prezinte ca un bloc compact,</p>   | La data livrării produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |

| Nr. Crt | Produs                               | u.m. | Cantitate |      | Loc de livrare  | Data de livrare   | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime  | Durata minimă garanție/termen de valabilitate  | Informații referitoare la producător (inclusiv datele de contact ale acestuia) |
|---------|--------------------------------------|------|-----------|------|---|---|--|--|--|
|         |                                      |      | min       | max  |   |   |  |  |  |
| 6       | Came vită (pulpă fără os), congelată | Kg   | 978       | 3912 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | În termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractantă | acoperit uneori de un strat subțire de cristale fine.<br>Culoare: la suprafață, pelicula de culoare roz până la roșu, în secțiune, culoare caracteristică speciei;<br>Consistență: pentru starea congelată : trebuie să fie tare, la ciocănire dă un sunet clar.<br>Gust și miros: Plăcut; caracteristic speciei.<br>Caracteristici fizico-chimice: azot ușor hidrolizabil max. 35%; PH 5,6-6,2, reacția hidrogen sulfurat - negativă; reacția Kreis - negativă. Microbiologic: Salmonella- absent la 25 g.<br>Etichetat, ambalat pungi tremosudate de 3 -5 kg max.  | La data livrării sprodusele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 7       | Ciolan afumat                        | Kg   | 120       | 480  | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | În termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractantă | Ciolan afumat -trebuie să fie un preparat fiert și afumat din rasol de porc fără os, condiment, sare, apă, proteină vegetală din soia fără organisme modificate genetic, arome specifice.<br>Aspect: în exterior trebuie să fie bucăți fasonate, fără franjuri cu suprafață curată, nelipicioasă, fără mucegai, par, impurități sau grăsime topită. Culoare specifică produselor supuse tratamentului termic de fierbere și afumare.<br>În secțiune: trebuie să fie carne de culoare roscată și slănină alb-gălbuie, specifică produsului prin fierbere și afumare, fără corpuri străine, fragmente de os.<br>Consistența: semitare, elastică.<br>Gust și miros: trebuie să fie specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust sau miros străin (mucegai, acru, rânced).<br>Proprietăți fizico-chimice: sare max. 3,5%; azotii mg/100g produs max. 10%; substanțe proteice min. 15%; reacția pentru hidrogen sulfurat negativă; reacția Kreis negativă; azot hidrolizabil max. 45%.<br>Valori nutriționale pentru 100 g de produs: 994kJ/237Kcal; lipide max 16g; glucide max. 1,5 g; proteine max. 13g; fibre min. 0,4g, sare max 3 g. | La data livrării sprodusele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 8       | Costiță/scaricică afumată            | Kg   | 234       | 936  | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | În termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractantă | Costiță/scaricică afumată - trebuie să fie fabricat din : piept de porc, sare, condimente, fum natural. Formă și dimensiuni: bucăți de costiță de porc cu conținut carne-grăsime bine proporțional (70%-30%).<br>Aspect exterior: trebuie să fie culoare roșie -brună, cu suprafață uscată.<br>Aspect în secțiune: trebuie să fie țesut muscular aderent la os;<br>Consistență: tare.<br>Gust și miros: trebuie să fie plăcut, specific produsului și condimente-lor. Fără gust și miros străin.<br>Proprietari fizico-chimice: sare max. 3,5%; azot hidrolizabil max. 45%.<br>Valoare energetică: 301 kcal/1244KJ, proteine: 15.5 g, grăsimi: 25.41 g, din care acizi grași saturati: 12.05 g, glucide 0.3 g, din care zaharuri 0.1 g, sare 2.62 g.   | La data livrării sprodusele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 9       | Crenvuști din piept de pui           | Kg   | 432       | 1728 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | În termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractantă | Crenvuști din piept de pui: trebuie să fie fabricați în membrane comestibile prin fierbere și afumare, ingrediente: carne de pui peste 65%, apă, proteină vegetală din soia fără organisme modificate genetic, sare, condimente și arome specifice.<br>Aspect: în exterior: trebuie să fie înveliș continuu , nedeteriorat, de culoare cărămiziu pal ,suprafața nelipicioasă, fără mucegai sau corpuri străine, membrană comestibilă , aderentă la compoziție nedeteriorată.<br>Aspect în secțiune: trebuie să fie pastă fină, de culoare roz pal, omogenă, masă compactă , bine legată și aderentă de înveliș, fără goluri de aer mai mari de 3 mm, fără zone de grăsime, nu se admit aglomerări de suc și gelatină, făr corpuri străine, fragmente de os, sare.<br>Consistența: elastică.<br>Gust și miros: specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust sau miros străin (mucegai, acru, rânced).<br>Proprietăți fizico-chimice: sare max. 3%; umiditate max. 70%; azotiti mg/100g produs max. 10%; grăsime max. 26%; substanțe proteice min. 10%; reacția pentru hidrogen sulfurat  | La data livrării sprodusele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |

| Nr. Crt    | Produs                 | u.m.        | Cantitate        |      | Loc de livrare  | Data de livrare   | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime   | Durata minimă garanție/termen de valabilitate   | Informații referitoare la producător (inclusiv datele de contact ale acestuia) |
|------------|------------------------|-------------|------------------|------|---|---|---|---|--|
|            |                        |             | min              | max  |   |   |   |   |  |
| 10         | Ficat de pui, congelat | Kg          | 1740             | 6960 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | În termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractantă | Ficat de pui congelat - ficatul trebuie să provină de la păsări sănătoase, examinate sanitar-veterinar și acceptate pentru consum.<br>Aspect și culoare: trebuie să fie bine curățat de cheaguri/fără vezică biliară sau sânge, nelipicios, nemurdărite de conținut intestinal sau de alte impurități, întregi din punct de vedere anatomic, să aibă consistență normală, nemodificată, cu miros caracteristic.<br>În secțiune: consistență fermă, elastică<br>Culoare - la suprafață, brun-roșcat, caracteristică speciei.<br>Miros și gust - caracteristic, nu se admit mirosuri străine; Caracteristici fizico- chimice: azot ușor hidrolizabil max. 35%; PH 5,8-6,2, reacția hidrogen sulfurat - negativă; reacția Kreis - negativă. Microbiologic: Salmonella-absent la 25g; Listeria-absent la 25 g.<br>Valori nutriționale pentru 100 g de produs: 481kJ/114 Kcal; acizi grași saturați max. 1,3 g, lipide max. 4 g; glucide max. 1g; proteine max.15g; fibre min. 0,4 g.<br>Etichetat, ambalat caserole/ pungi cu clemă metalică de max. 1 kg.  | La data livrării produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 11         | Mușchi file            | Kg          | 816              | 3264 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | În termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractantă | Mușchi file - trebuie să fie bucăți neregulate de formă mușchiului/cotletului de porc, fasonate, suprafața uscată, fiert și afumat, condimente, sare, apă, arome, fără os.<br>Aspect: în exterior: bucăți fasonate, fără franjuri, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mucegai sau impurități, de culoare brun deschis către roșcat, uniformă, fără pete, specifică produselor supuse tratamentului de fierbere și afumare, de culoare specifică sortimentului.<br>În secțiune: caracteristici ale piesei anatomice folosite, trebuie să fie structură compactă, fără corpuri străine, fragmente de os.<br>Consistența: semitare, elastică.<br>Gust și miros: specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust sau miros străin (mucegai, acru, rânced). Proprietăți fizico-chimice: sare max. 3%; azotiti mg/100g produs max. 10%; substanțe proteice min. 15%; reacția pentru hidrogen sulfurat negativă; reacția Kreis negativă; azot hidrolizabil max. 45%.<br>Valori nutriționale pentru 100 g de produs: 345kJ/82 Kcal; lipide max 4g; glucide max. 2 g; proteine max 18 g; fibre min. 0.5 g; sare max 2.5 %.  | La data livrării produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 12         | Mușchi Țigănesc        | Kg          | 372              | 1488 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | În termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | Mușchi țigănesc - trebuie să fie format din două bucăți de ceafă de porc fără os 70% cilindrice și cotlet, bine legate la fiecare 1 - 3 cm, proteină din soia fără omg-uri, fiert și afumat să prezinte suprafața uscată, condimente, sare, apă, arome.<br>Aspect: în exterior: trebuie să fie bucăți fasonate, fără franjuri, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mucegai sau impurități, de culoare brun deschis către roșcat, uniformă, fără pete, specifică produselor supuse tratamentului de fierbere și afumare, de culoare specifică sortimentului.<br>În secțiune: structura compactă, caracteristicile piesei anatomice folosite, fără corpuri străine, fragmente de os. La tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei.<br>Consistența: semitare, elastică.<br>Gust și miros: specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust sau miros străin (mucegai, acru, rânced).<br>Proprietăți fizico-chimice: sare max. 3,5%; azotiti mg/100g produs max. 10%; substanțe proteice min. 15%; reacția pentru hidrogen sulfurat negativă; reacția Kreis negativă; azot hidrolizabil max. 45%.<br>Valori nutriționale pentru 100 g de produs: 345kJ/82 Kcal; lipide max 5 g; glucide max. 1,7g; proteine max.16 g; fibre min. 0,5g, Sare max. 2,5%. | La data livrării produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| <b>Nr.</b> | <b>Produs</b>          | <b>u.m.</b> | <b>Cantitate</b> |      | <b>Loc de livrare</b>   | <b>Data de livrare</b>  | <b>Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime</b>  | <b>Durata minimă</b>  | <b>Informații referitoare la</b>   |

| Crt |                                   |    | min  | max  |   |   |   | garanție/termen de valabilitate  | producător (inclusiv datele de contact ale                            |
|-----|-----------------------------------|----|------|------|---|---|---|--|---|
| 13  | Pastramă porc                     | Kg | 384  | 1536 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | Pastramă de porc- trebuie să fie pulpă de porc fără os 80% (produs fiert si afumat), condimente, sare, apa, proteina vegetala din soia fara omg-uri, arome.<br>Aspect:<br>În exterior: trebuie să fie bucăți fasonate, fără franjuri cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mucegai, păr, impurități sau grăsimi topită. Culoare specifică produselor supuse tratamentului termic de fierbere și afumare.<br>În secțiune: structura trebuie să fie perselată formată din straturi de carne de culoare roz-roșie și grăsimi de culoare alb-gălbui, specifică produselor fierte și afumate. La tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei., fără fragmente de os.<br>Consistența: semitare, elastică.<br>Gust și miros: specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust sau miros străin (mucegai, acru, rânced).<br>Proprietăți fizico-chimice: sare max. 3,5%; azotii mg/100g produs max. 10%; substanțe proteice min. 15%; reacția pentru hidrogen sulfurat negativă; reacția Kreis negativă; azot hidrolizabil max. 45%.<br>Valori nutriționale pentru 100 g de produs: 345 kJ/82 Kcal; lipide max 5 g; glucide max. 1,7 g; proteine max. 16g; fibre min. 0,5 g, sare max. 2,5%.  | La data livrării sprodusele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia |
| 14  | Pește congelat, file de cod       | Kg | 276  | 1104 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | Peștele congelat file de cod- trebuie să fie fără piele și fără oase, cu carnea albă, densă, aromă ușoară și conținut scăzut de grăsimi. Fileurile trebuie să fie bine delimitate, congelat în condiții optime, fără semne de decongelare superficială, locuri umede, pătează sau mucegai, cu textura fermă, să nu prezinte miros neplăcut, corpuri străine. Aspect în secțiune: consistență fermă, bine delimitată, fără rupturi. Culoare: specifică speciei.<br>Calibru 100-170 g<br>Proprietăți fizico-chimice: ABVT (azot bazic volatil total) max 35 mg/100 g; histamină 100-200 mg/KG.<br>Valoare energetică: 378KJ/90kcal, grăsimi max. 1g; proteine 21 g; sare max. 1g. Produsul nu trebuie să conțină OMG și nu trebuie să fie tratat cu radiații ionizante. Ambalat la pungi termosudate de 1-3 kg max..  | La data livrării sprodusele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia |
| 15  | Pește congelat, trunchi de macrou | Kg | 738  | 2952 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | Peștele trunchi de macrou congelat, calibru 250+, trebuie să fie decapitat, eviscerat, curat, fără impurități, fără lovituri și corpuri străine. Trebuie să fie congelat în condiții optime, fără semne de decongelare superficială, să nu prezinte miros neplăcut, fără semne de infestare subcutanată și a musculaturii, fără urme de îngâmbenirea peștelui provocată de oxidarea grăsimii.<br>Aspect în secțiune: musculatura trebuie să fie fermă. Culoare: specifică speciei.<br>Proprietăți fizico-chimice: ABVT (azot bazic volatil total) max 35 mg/100g; histamină 100-200 mg/KG. Ambalat la pungi termosudate de 1-3 kg max.  | La data livrării sprodusele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia |
| 16  | Piept curcan fără os, congelat    | Kg | 2280 | 9120 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | Piept de curcan fără os și piele congelat- pieptul trebuie să provină de la păsări sănătoase, examinate sanitar-veterinar și acceptate pentru consum. Se obține din prelucrarea manuală a pieptului cu os, prin desprinderea masei musculare de pe osul sternal, cu îndepăstarea pielii și grăsimii aferente.<br>Pieptul congelat trebuie să prezinte o culoare cu o nuanță mai închisă decât carnea proaspătă, consistența tare, grațura de gheață trebuie să fie curată, transparentă. După decongelare aspectul cărnii trebuie să fie asemănătoare cu cea refrigerată. Pieptul trebuie să fie fără lichid seros-anviolet curat, îngrijit prelucrate, fără rupturi sau contuzii ale pielii, fără fulgi. Culoarea pielii după decongelare: gălbuie, culoare musculaturii roz, caracteristică. Suprafața pieptului după decongelare la exterior și interior umeda, fara a fi lipicioasa sau sa prezinte vreun semn de alterare, fara urme de degeraturi.<br>Consistența musculaturii după decongelare: ferma și elastică.<br>Miros după decongelare: trebuie să fie la suprafață, în secțiune și în interiorul pieptului, miros caracteristic, normal, fără miros străin. Caracteristici fizico-chimice: azot ușor hidrolizabil max. 35%; PH 5,8-6,0, reacția hidrogen sulfurat - negativă; reacția Kreis - negativă. Microbiologic: Salmonella- absent la 25g; Listeria-absent la 25g.<br>Etichetat, ambalat caserole/ pungi cu clemă metalică 1-2 kg max. | La data livrării sprodusele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia |

| Nr. Crt | Produs                               | u.m. | Cantitate |       | Loc de livrare  | Data de livrare   | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime   | Durata minimă garanție/termen de valabilitate   | Informații referitoare la producător (inclusiv datele de contact ale acestuia) |
|---------|--------------------------------------|------|-----------|-------|---|---|---|---|--|
|         |                                      |      | min       | max   |   |   |   |   |  |
| 17      | Piept pui cu os și piele, congelat   | Kg   | 762       | 3048  | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | <p>Piept de pui cu os și piele congelat- trebuie să provină de la păsări sănătoase, examinate sanitar-veterinar și acceptate pentru consum. Musculatura normal dezvoltată, pieptul bine îmbracat în mușchi pe toata lungimea sternului, lat, lung și cămos, cu strat subțire și uniform de grăsime și piele, fără leziuni, contuzii sau decolorări, fără corpuri străine vizibile, mizerie sau sânge, fără resturi osoase sau cartilajinoase, fără mirosuri străine, fără pete vizibile de sânge. În cazul pieptului congelat sau congelat rapid nu trebuie să existe vizibile urme de degeraturi, decât dacă acestea au fost întâmplătoare, au dimensiuni reduse, sunt slab perceptibile.</p> <p>Pieptul congelat trebuie să prezinte o culoare cu o nunață mai închisă decât carnea proaspătă, consistența tare, grazura de gheață trebuie să fie curată, transparentă. După decongelare aspectul camii trebuie să fie asemănătoare cu cea refrigerată. Pieptul trebuie să fie fără lichid serosanvinolent curat, îngrijit prelucrate, fără rupturi sau contuzii ale pielii, fără fulgi.</p> <p>Culoarea pielii după decongelare: trebuie să fie gălbuie, culoare musculaturii roz, caracteristică. Suprafața pieptului după decongelare la exterior și interior umedă, fără a fi lipicioasă sau să prezinte vreun semn de alterare, fără urme de degerături.</p> <p>Consistența musculaturii după decongelare: fermă și elastică.</p> <p>Miros după decongelare: la suprafață, în secțiune și în interiorul pieptului, miros caracteristic, normal, fără miros străin.</p> <p>Caracteristici fizico-chimice: azot ușor hidrolizabil max. 35%; PH 5,8-6,2, reacția hidrogen sulfurat - negativă; reacția Kreis - negativă. Microbiologic: Salmonella- absent la 25 g; Listeria-absent la 25 g.</p> <p>Etichetat, ambalat caserole/ pungi cu clemă metalică 1-2 kg max..</p> | La data livrării produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 18      | Piept pui fără piele și os, congelat | Kg   | 2940      | 11760 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | <p>Piept de pui fără os și piele congelat- trebuie să provină de la păsări sănătoase, examinate sanitar-veterinar și acceptate pentru consum. Se obține din prelucrarea manuală a pieptului cu os, prin desprinderea masei musculare de pe osul sternal, cu îndepăstarea pielii și grăsimii aferente.</p> <p>Pieptul congelat trebuie să prezinte o culoare cu o nunață mai închisă decât carnea proaspătă, consistența tare, grazură de gheață trebuie să fie curată, transparentă. După decongelare aspectul cărnii trebuie să fie asemănătoare cu cea refrigerată. Pieptul trebuie să fie fără lichid serosanvinolent curat, îngrijit prelucrate, fără rupturi sau contuzii.</p> <p>Culoarea carnii după decongelare: trebuie să fie culoare musculaturii roz, caracteristică. Suprafața pieptului după decongelare la exterior și interior umedă, fără a fi lipicioasă sau să prezinte vreun semn de alterare, fără urme de degerături.</p> <p>Consistența musculaturii după decongelare: fermă și elastică.</p> <p>Miros după decongelare: la suprafață, în secțiune și în interiorul pieptului, miros caracteristic, normal, fără miros străin.</p> <p>Caracteristici fizico-chimice: azot ușor hidrolizabil max. 35%; PH 5,8-6,2, reacția hidrogen sulfurat - negativă; reacția Kreis - negativă. Microbiologic: Salmonella- absent la 25 g; Listeria-absent la 25 g.</p> <p>Etichetat, ambalat caserole/ pungi cu clemă metalică de max. 1-2 kg max.</p>  | La data livrării produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |

| Nr. Crt | Produs  | u.m. | Cantitate |       | Loc de livrare  | Data de livrare   | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime  | Durata minimă garanție/termen de valabilitate   | Informații referitoare la producător (inclusiv datele de contact ale acestuia) |
|---------|---|------|-----------|-------|---|---|--|---|--|
|         |   |      | min       | max   |   |   |  |   |  |
| 19      | Pipote și inimi, congelate                    | Kg   | 1068      | 4272  | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | Pipote și inimi de pui congelate - organele trebuie să provină de la păsări sănătoase, examinate sanitar-veterinar și acceptate pentru consum.<br>Pipota trebuie să fie bine dezvoltată, fără rest de cuticulă, grăsime și impurități, fără afecțiuni anatomopatologice, consistență fermă în secțiune.<br>Inima trebuie să fie curățată de cheaguri de sânge, fără grăsime aderentă, cu sau fără sacul pericardic, fără afecțiuni anatomopatologice, consistență fermă în secțiune.<br>Culoare - caracteristică.<br>Miros și gust - caracteristic, nu se admit mirosuri străine;<br>Caracteristici fizico-chimice: azot ușor hidrolizabil max. 35%; PH 5,8-6,2, reacția hidrogen sulfurat - negativă; reacția Kreis - negativă. Microbiologic: Salmonella- absent la 25 g; Listeria-absent la 25 g.<br>Valori nutriționale pentru 100 g de produs: 411kJ/98 Kcal; lipide max. 4 g; glucide min. 0,50g; proteine max.15g; fibre 0,5 g.<br>Etichetat, ambalat caserole/ pungă cu clemă metalică de max. 1 kg.   | La data livrării produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător   | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 20      | Pulpe curcan fără os și fără piele, congelate | Kg   | 1788      | 7152  | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | Pulpe de curcan superioare fără os și fără piele congelate - pulpele trebuie să provină de la păsări sănătoase, examinate sanitar-veterinar și acceptate pentru consum.<br>Pulpa de curcan superioară fără os și fără piele congelată, trebuie să conțină masa musculară fără os, piele și grăsimea aferentă. Pulpă superioară de curcan, congelată, se prezintă sub forma unui bloc compact acoperit uneori de un strat fin de cristale de gheață. După decongelare aspectul cărnii trebuie să fie asemănătoare cu cea refrigerată.<br>La suprafață culoarea este normală cu o nuanță mai vie, la locul de atingere cu degetul apare o pată de culoare roșie, vie. Este tare, prin lovire cu un obiect dur dă un sunet clar.<br>După decongelarea lentă, la maxim 5 °C caracteristicile organoleptice sunt asemănătoare cărnii zvântate sau refrigerate, culoarea lichidului rezultat după decongelare trebuie să fie alb-gălbui.<br>Miros după decongelare: la suprafață, în secțiune și în interiorul carcasei, miros caracteristic, normal, fără miros străin.<br>Caracteristici fizico-chimice: azot ușor hidrolizabil max. 35%; PH 5,8-6,0, reacția hidrogen sulfurat - negativă; reacția Kreis - negativă. Microbiologic: Salmonella- absent la 25g; Listeria-absent la 25 g. | L La data livrării produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 21      | Pulpe pui, congelate                          | Kg   | 4740      | 18960 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | Pulpe pui cu os și piele congelate - pulpele trebuie să provină de la păsări sănătoase, examinate sanitar-veterinar și acceptate pentru consum.<br>Pulpa de pui cu os congelată trebuie să prezinte o culoare cu o nuanță mai închisă decât carnea proaspătă, consistența tare, grațura de gheață trebuie să fie curată, transparentă. După decongelare aspectul cărnii trebuie să fie asemănătoare cu cea refrigerată. Pulpa trebuie să fie fără lichid serosanvinolent curate, îngrijit prelucrate, fără rupturi ale oaselor sau contuzii ale pielii, fără fulgi.<br>Culoarea pielii după decongelare: trebuie să fie gălbuie, culoare musculaturii roz, caracteristică.<br>Consistența musculaturii după decongelare: fermă și elastică.<br>Miros după decongelare: la suprafață, în secțiune și în interiorul carcasei, miros caracteristic, normal, fără miros străin.<br>Caracteristici fizico-chimice: azot ușor hidrolizabil max. 35%; PH 5,8-6,2, reacția hidrogen sulfurat - negativă; reacția Kreis - negativă. Microbiologic: Salmonella- absent la 25 g; Listeria-absent la 25 g.<br>Etichetat, ambalat caserole/ pungă cu clemă metalică de max. 1-2 kg.   | La data livrării produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător   | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |

| Nr. Crt | Produs         | u.m. | Cantitate |      | Loc de livrare  | Data de livrare   | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime   | Durata minimă garanție/termen de valabilitate   | Informații referitoare la producător (inclusiv datele de contact ale acestuia) |
|---------|----------------|------|-----------|------|---|---|---|---|--|
|         |                |      | min       | max  |   |   |   |   |  |
| 22      | Salam Victoria | Kg   | 276       | 1104 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | <p>Salamul Victoria- trebuie să conțină carne de porc, pulpă de porc min. 53%, șunca, slănină, șorici, apă, proteina vegetală din soia fără omg-uri, amidon din cartofi, sare, condimente și arome naturale, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii, dând un aspect de mozaic, membrană artificială necomesibilă.</p> <p>Aspect: în exterior: trebuie să fie suprafața curată, nelipicioasă, fără aglomerări de suc, fără mușgai sau corpuri străine și fără grăsime topită la capetele batonului sau sub membrană. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare specifică sortimentului.</p> <p>În secțiune: pasta trebuie să fie omogenă, fină, compactă, de culoare roz, specifică condimentelor utilizate. Fără bucăți de flaxuri. La tăiere prezintă integritatea feliei.</p> <p>Consistența: semitare, elastică.</p> <p>Gust și miros: trebuie să fie specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust sau miros străin (mușgai, acru, ranced).</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: sare max. 3%; umiditate max. 66 %; azotiti mg/100g produs max. 10%; grăsime max. 30%; substanțe proteice min. 11%; reacția pentru hidrogen sulfurat negativă; reacția Kreis negativă; azot hidrolizabil max. 45%, raport colagen-proteina max. 20 %.</p> <p>Valori nutriționale pentru 100 g de produs: 641 kJ/153 Kcal; lipide max 15 g; glucide max. 2 g; proteine max,17 g; fibre min. 0,4g, sare max. 2,5%.</p>   | La data livrării produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 23      | Șuncă curcan   | Kg   | 588       | 2352 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | <p>Șunca din piept de curcan- trebuie să fie un produs fiert din piept de curcan fără os min. 50%, carne de curcan, sare, condimente și arome specifice, masă bine legată, cu aspect de țesut muscular, uniform, apă, proteină vegetală din soia fără omg-uri, amidon din cartofi, sare, condimente și arome răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii, membrană artificială necomesibilă.</p> <p>Aspect în exterior: trebuie să fie suprafața curată, nelipicioasă, fără aglomerări de apă și grăsime topită la capetele blocului sau batonului sau sub membrană. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție. Culoare specifică membranei folosite.</p> <p>În secțiune: trebuie să fie pastă omogenă, fină, compactă, de culoare roz, specifică condimentelor utilizate. Fără bucăți de flaxuri. La tăiere prezintă integritatea feliei. Fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente. Consistență: elastică.</p> <p>Gust și miros: trebuie să fie specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust sau miros străin (mușgai, acru, ranced).</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: sare max. 3%; azotiti mg/100 g produs max. 10%; grăsime max. 30%; substanțe proteice min. 12%; reacția pentru hidrogen sulfurat negativă; reacția Kreis negativă; azot hidrolizabil max. 35%, raport colagen- proteina max. 20 %.</p> <p>Valori nutriționale pentru 100 g de produs: 542 kJ/125 Kcal; lipide max 1g; glucide max. 2 g; proteine max.15 g; fibre min. 0,4 g, sare max. 2,5%,</p> | La data livrării produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 24      | Șuncă Praga    | Kg   | 918       | 3672 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | <p>Șunca de Praga- trebuie să fie un produs fiert din pulpă de porc 80%, sare, condimente și arome specifice, apă, proteină vegetală din soia, amidon din cartofi.</p> <p>Aspect:</p> <p>În exterior: trebuie să fie suprafața curată, nelipicioasă, fără aglomerări de gel, de apă și grăsime topită la capetele blocului sau batonului sau sub membrană. Fără goluri de aer. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, fără mușgai sau corpuri străine. Culoare specifică membranei folosite.</p> <p>În secțiune: trebuie să fie pastă omogenă, fină, compactă, de culoare roz, specifică condimentelor utilizate. Fără bucăți de flaxuri și goluri de aer mai mari de 3 mm. La tăiere prezintă integritatea feliei. Fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente.</p> <p>Consistența: moale elastică.</p>  | La data livrării produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |

| Nr. Crt | Produs      | u.m. | Cantitate |      | Loc de livrare  | Data de livrare   | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime   | Durata minimă garanție/termen de valabilitate  | Informații referitoare la producător (inclusiv datele de contact ale acestuia) |
|---------|-------------|------|-----------|------|---|---|---|--|--|
|         |             |      | min       | max  |   |   |   |  |  |
| 24      | Șuncă Praga | Kg   | 918       | 3672 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | Gust și miros: specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust sau miros străin (mușegai, acru, rânțed).<br>Proprietăți fizico-chimice: sare max. 3%; azotiti mg/100 g produs max. 10%; grăsime max. 32%; substanțe proteice min. 12%; reacția pentru hidrogen sulfurat negativă; reacția Kreis negativă; azot hidrolizabil max. 30%, raport colagen- proteină max. 20 %.<br>Metale grele: Limite admisibile conform regulament 1881/2006/CE, versiunea consolidată • Cadmiu : max. 0.05 mg/kg produs • Plumb : max 0.1 mg/kg produs<br>Valori nutriționale pentru 100 g de produs: 109 Kcal/ 458 KJ; lipide max 24 g; glucide max. 2,5 g; proteine max. 17 g; fibre min. 0,4 g, sare max 2,5 g   | La data livrării sprodusele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 25      | Șuncă pui   | Kg   | 348       | 1392 | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | Șuncă de pui- trebuie să fie un produs fiert din piept de pui fără os 65%, carne de pasăre, sare, condimente și arome specifice, masă bine legată, cu aspect de țesut muscular, uniform, apă, proteină vegetală din soia fără omg-uri, amidon din cartofi fără omg-uri, sare, condimente și arome răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii, membrană artificială necomesibilă.<br>Aspect: în exterior: trebuie să fie suprafața curată, nelipicioasă, fără mușegai sau corpuri străine, fără fragmente de os, fără aglomerări de apă și grăsime topită sau sub membrană. înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție. Culoare specifică membranei folosite.<br>În secțiune: trebuie să fie pastă omogenă, fină, compactă, de culoare roz, specifică condimentelor utilizate, fără aglomerări de grăsime și de condimente. Fără bucăți de flaxuri. La tăiere prezintă integritatea feliei. Consistența: moale elastică.<br>Gust și miros: trebuie să fie specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust sau miros strain (mușegai, acru, rânțed).<br>Proprietăți fizico-chimice: sare max. 3%; azotiti mg/100 g produs max. 10%; grăsime max. 32%; substanțe proteice min. 12%; reacția pentru hidrogen sulfurat negativă; reacția Kreis negativă; azot hidrolizabil max. 30%, raport colagen- proteină max. 20 %.<br>Valori nutriționale pentru 100 g de produs: 107 Kcal/ 524 KJ; lipide max 4 g; glucide max. 2,8 g; proteine max,14 g; fibre min 0,4g, sare max 2,5 g. | La data livrării sprodusele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |
| 26      | Tobă        | Kg   | 226       | 904  | Către toate componentele Autorității contractante, conform graficului din anexa III, a caietului de sarcini | în termen de maxim 3 zile pe baza comenzilor (nota de comandă) comunicate de autoritatea contractanta | Tobă din carne de porc - trebuie să conțină: carne de porc 65%, conținutul de carne și grăsime bine proporționat, sare, apă, arome specifice, produs fiert.<br>Aspect:<br>În exterior: trebuie să fie suprafața curată, nelipicioasă, fără aglomerări de suc și grăsime topită la capetele batonului sau sub membrană, înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție.<br>În secțiune: trebuie să fie pastă omogenă, compactă fără corpuri străine, fără fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente. La tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei.<br>Consistența: semitare, elastică.<br>Gust și miros: trebuie să fie specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust sau miros străin (mușegai, acru, rânțed).<br>Proprietari fizico-chimice: apa maxim 70%, sare max. 3%; azotiti mg/100 g produs max. 10%; grăsime max. 27%; substanțe proteice 10%; reacția pentru hidrogen sulfurat negativă; reacția Kreis negativă; azot hidrolizabil max. 30%, raport colagen- proteină 35 %.<br>Valori nutriționale pentru 100 g de produs: 687 kJ/165 Kcal; lipide max 17 g; glucide max. 1,2 g; proteine max.13,5 g; fibre min. 0,4 g, sare max. 2,1%.   | La data livrării sprodusele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător | Ofertantul va menționa producătorul și datele de contact ale acestuia          |

Produsele vor fi sigure, aflate în termenul de garanție și nu vor prezenta riscuri pentru viața, sănătatea și /sau securitatea consumatorilor.

Autoritatea contractantă a ales ca modalitate de atribuire încheierea unui acord-cadru pe 48 luni, în acest sens urmând a fi încheiate contracte subsecvente în funcție de necesitățile autorității contractante și de fondurile aprobate.

Autoritatea contractantă intenționează să încheie minim 4 contract subsecvente - maxim 15 contracte subsecvente în funcție de necesitățile autorității contractante și fondurile alocate.

Cantitățile minime și maxime aferente acordului-cadru se regăsesc în Anexa nr. I la Caietul de sarcini. Cantitățile minime și maxime ce pot face obiectul unui contract subsecvent pe o perioadă de 12 luni se regăsesc în cadrul caietului de sarcini (Anexa II).

Ultimul contract poate depăși durata de valabilitate a acordului -cadru.

### **3.4.2 DISPONIBILITATE, DACĂ ESTE CAZUL**

Contractantul trebuie să furnizeze produsele în termen de maxim 3 zile de la primirea notei de comandă.

## **3.5. GARANȚIE, LIVRARE, AMBALARE, ETICHETARE, TRANSPORT ȘI ASIGURARE PE DURATA TRANSPORTULUI**

### **3.5.1. GARANȚIA**

Produsele vor avea termenul de valabilitate la data livrării de cel puțin 80% din perioada de valabilitate dată de producător și înscrisă pe ambalaj.

Termenele de valabilitate acordate produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

Furnizorul va răspunde de calitatea produselor livrate în termenul de valabilitate.

Costurile suplimentare determinate de testarea calității produselor vor fi suportate de către ofertanți.

Orice problemă apărută în perioada de valabilitate, legată de calitatea produsului furnizat (vizibilă fără alte probe de laborator) va fi comunicată furnizorului, iar acesta are obligația să înlocuiască produsul în maxim 24 ore, respectiv să rezolve problema în așa fel încât calitatea produsului să nu fie negativ modificată - pe cheltuiala acestuia.

Dacă furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să înlocuiască produsul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a rezilia unilateral contractul și de a pretinde plata de daune interese.

### **3.5.2. LIVRAREA, AMBALAREA, ETICHETAREA, TRANSPORTUL ȘI ASIGURAREA PE DURATA TRANSPORTULUI**

Livrarea produselor se va face în baza unui aviz de expediere.

Produsele vor fi etichetate individual/ambalaj și vor fi livrate la temperatura indicată de producător pentru a nu se altera.

Termenul de livrare este de maxim 3 zile de la primirea comenzii (nota de comandă) transmise

de achizitor pentru fiecare produs în parte. Un produs este considerat livrat când toate activitățile în cadrul contractului au fost realizate și produsul este acceptat de autoritatea contractanta.

Produsele vor fi livrate cantitativ și calitativ la locul indicat de autoritatea contractantă pentru fiecare produs în parte. Fiecare produs va fi însoțit de factură și 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.

În conformitate cu prevederile H.G. nr. 106/2002, privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare, produsele alimentare ambalate sau preambalate trebuie să aibă inscripționat pe ambalaj următoarele elemente:

1. Denumirea produsului;
2. Cantitatea netă;
3. Data limită de consum, precedată de mențiunea „expiră la data de ”, cu indicarea necodificată a zilei, a lunii și a anului;

4. Condiții de depozitare sau de folosire, atunci când acestea necesită condiții speciale;
5. Denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului;
6. O mențiune care să permită identificarea lotului (în cazul în care la data limită de consum înscrise sub forma: zi, luna, an, nu este necesară);
7. Lista cuprinzând ingredientele ;
8. Locul de origine sau de proveniență a alimentului.

Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale, expunerii la temperaturi extreme, și precipitațiilor din timpul transportului și depozitării în locuri deschise. 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.

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a contractantului. Produsele vor fi asigurate împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern.

Pentru transport și distribuție se vor utiliza autovehicule speciale termoizolante și dotate cu instalații frigorifice, autorizate din punct de vedere sanitar, igienice, conform O.M.S nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.

Expedierea produselor este în sarcina exclusivă a furnizorului și se va face numai cu mijloace de transport care trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să fie autorizate sanitar-veterinar;
- să fie dotate cu mijloace de ventilație și frigorifice funcționale
- să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produsului, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor surse de poluare, degradare și contaminare atât a produselor cât și a ambalajelor;
- personalul ce le deservește trebuie să aibă carnet de sănătate vizat la zi și să poarte echipament de protecție corespunzător în timpul tuturor operațiunilor în care acesta vine în contact direct cu alimentele.

Mijloacele de transport și ambalajele utilizate pentru transportul produselor trebuie să fie menținute curate și în bună stare de întreținere și funcționare pentru ca produsele să fie protejate împotriva contaminării și, după caz, să fie concepute și construite pentru a se permite igienizarea și/sau dezinfectia adecvată.

Produsele din mijloacele de transport trebuie să fie aranjate și protejate, astfel încât să se reducă la minimum riscul de contaminare.

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

Destinațiile de livrare vor fi următoarele:

- Complexul de Servicii pentru Protecția Copilului - Unități Rezidențiale de Tip Familial, cu livrare în astfel:
  1. Unitatea nr. 1, situată în Strada Focșani, nr. 10, bl. M193, sc. 1, ap. 1. parter, sectorul 5;
  2. Unitatea nr. 2, situată în Aleea Costinești, nr. 3, bl. 2, sc. B, et. 1, ap. 14, sector 5;
  3. Unitatea nr.3, situată în Calea Ferentari, nr. 4A, bl. 117 A, sc. 1, ap. 2, parter, sectorul 5;
  4. Unitatea nr. 4, situată în Strada Soldat Croitoru Vasile, nr. 6, bl. 8, sc. 1, ap. 1, parter, sector 5;
  5. Unitatea nr. 5, situată în Strada Soldat Ene Modoran, nr. 10, bl. M90, sc. 2, ap. 53, parter, sector 5
  6. Unitatea nr. 6, situată în Strada Doina, nr. 14, bl. 18, Sc. 2, Ap. 16, Sector 5
  7. Unitatea nr. 7, situată în Strada Buzoieni nr.2, bl. M76, ap.2, parter, sector 5

8. Unitatea nr. 8, situată în Strada Soldat Ilie Mihail, nr.11, bl. M132, sc. 1, ap. 4, parter, sector 5
9. Unitatea nr. 9, situată în Strada Bârcă, nr. 18, bl. M108, sc. 1, ap. 2, parter, sector 5
10. Unitatea nr. 10, situată în Strada Soldat Vasile Croitoru, nr. 7, bl. 4, sc. 3B, ap. 105, parter, Sector 5
11. Unitatea nr. 11, situată în Strada Glicinelor nr. 9, bl. M56, sc.1, ap. 4, parter, Sector 5,
12. Unitatea nr. 12, situată în Strada Vicina, nr.6, bl. 29B, sc.1, ap.4, parter, sector 5,
13. Unitatea nr. 13, situată în Strada Buzoieni, nr. 1, bl. M74, sc.1, ap.4, parter, sector 5,
  - Centrul de Primire în Regim de Urgență Cireșarii II, situat în Prelungirea Ferentari, nr. 72-74, sector 5, București;
  - Complex de Servicii de Zi pentru Copii Sf. Maria, situat în strada Trompetului, nr. 119, sector 5, București;
  - Complexul de Servicii Sociale pentru Protecția Victimelor Violentei Domestice – Centrul de Primire în Regim de Urgență a Victimelor Violentei Domestice, situat în strada Imașului nr. 8, sector 5, București;
  - Complexul de Servicii Sociale pentru Protecția Victimelor Violentei Domestice – Centrul de Recuperare a Victimelor Violentei Domestice, situat în strada Imașului nr. 8, sector 5, București;
  - Locuința Protejată pentru Victimele Violentei Domestice – adresă confidențială;
  - Complexul de Servicii pentru Copiii cu Dizabilități – Unități Rezidențiale pentru Copii cu Dizabilități, situat în strada Trompetului, nr. 119, sector 5, București;
  - Centrul Maternal Sf. Maria, situat în strada Trompetului, nr. 119, sector 5, București;
  - Centrul de Zi pentru Recuperarea Copiilor cu Dizabilități, situat în strada Trompetului, nr. 119, sector 5, București;
  - Locuința Temporară pentru Persoanele fără Adăpost, situat în strada Drumul Sântana, nr. 49, sector 5, București;
  - Complex de Servicii de Zi - Centru Social Comunitar, situat în Calea Ferentari nr. 20, sector 5, București.

### **3.6. CLAUZE CONTRACTUALE OBLIGATORII:**

Termenul de livrare a produselor va fi de maximum 3 zile de la data primirii comenzii.

Termenul de plată a produselor livrate este de 30 de zile de la data primirii facturi fiscale.

Nu se admite cesionarea drepturilor dobândite prin contract de către furnizor către terți decât cu acordul prealabil al autorității contractante. În cazul în care ofertantul intenționează să subcontracteze o parte a contractului, va prezenta odată cu oferta și această intenție.

Nerespectarea în timp a condițiilor de calitate și livrare poate duce la rezilierea unilaterală a acordului-cadru .

Pe perioada de derulare a acordului- cadru autoritatea contractanta își rezervă dreptul de a diminua/crește cantitatea maximă de produse contractată fără nicio schimbare în elementele propunerii tehnice, în funcție de numărul de beneficiari instituționalizați și de cuantumul alocației de hrană, în condițiile legislației în vigoare.

### **3.7. ATRIBUȚIILE ȘI RESPONSABILITĂȚILE PĂRȚILOR**

**Furnizorul are următoarele atribuții și responsabilități:**

- să realizeze aprovizionarea componentelor funcționale lor cu produsele necesare desfășurării optime a activităților;
- să răspundă pentru calitatea și cantitatea produselor livrate/achiziționate;
- să întocmească documentația specifică;
- să dezvolte, să mențină și să stabilească relațiile optime pentru rezolvarea în timp util și în bune condiții a problemelor uzuale;
- să livreze produsele în termen de maxim 3 zile de la primirea comenzii;
- să înlocuiască produsele ce nu corespund din punct de vedere calitativ.

Autoritatea contractantă va pune la dispoziția furnizorului, cu promptitudine, orice informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea contractului. În situația în care Autoritatea contractantă nu furnizează datele/informațiile/documentele solicitate de către furnizor, termenele stabilite în sarcina furnizorului pentru furnizarea produselor se prelungesc în

mod corespunzător.

Autoritatea contractantă se obligă să recepționeze produsele furnizate și să certifice conformitatea acestora astfel cum este prevăzut în prezentul caiet de sarcini.

Autoritatea contractantă se obligă să plătească prețul produselor către furnizor, în termen de 30 de zile de la primirea facturii în original și a documentelor ce însoțesc factura în conformitate cu respectarea caietului de sarcini și a clauzelor contractuale stipulate în acest sens.

Pe perioada de derulare a acordului- cadru autoritatea contractanta își rezervă dreptul de a diminua/crește cantitatea maximă de produse contractată fără nici o schimbare în elementele propunerii tehnice , în funcție de numărul de beneficiari instituționalizați și de cuantumul alocației de hrană, în condițiile legislației în vigoare.

Furnizorul va furniza produsele și își va îndeplini obligațiile în condițiile stabilite cu respectarea prevederilor documentației de atribuire și a ofertei în baza căreia i-a fost atribuit acordul-cadru în derularea caruia se vor încheia contractele subsecvente. Furnizorul va furniza produsele cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiilor legale, aprobărilor și standardelor tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.

Propunerea tehnică se va întocmi pentru toate produsele. Nu se acceptă oferte parțiale. Nu se acceptă oferte alternative. Obligațiile pe care operatorul economic și le-a asumat prin propunerea tehnică se vor păstra pe toată perioada de derulare a acordului-cadru.

Propunerea tehnică va fi însoțită de cel puțin următoarele documente:

- fișa tehnică descriptivă, de la producător/importator, pentru fiecare produs oferit din care să rezulte cel puțin informațiile referitoare la: denumirea produsului, proprietățile organoleptice și/sau fizico-chimice, și/sau valorile nutriționale în funcție de cerințele din dreptul fiecărui produs;
- raportul de încercare prezentat de ofertant de la un laborator acreditat RENAR, cu cel mult 2 luni vechime față de data publicării anunțului de participare, pentru fiecare produs oferit din care să rezulte cel puțin informațiile referitoare la: denumirea produsului, proprietățile organoleptice și/sau fizico-chimice și/sau valorile nutriționale în funcție de cerințele din dreptul fiecărui produs;
- certificat de calitate sau declarații de conformitate de la producător pentru toate produsele oferite;
- certificat sanitar-veterinar de transport pentru autovehiculele cu care urmează să facă transportul produselor ce vor face obiectul acordului- cadru;
- certificat sanitar-veterinar de autorizare a spațiilor de depozitare/producție;
- fotografii descriptive pentru toate produsele, iar în dreptul fiecărei fotografii va fi trecut numărul de corespondență din anexa nr. 1 a caietului de sarcini. Fotografiile descriptive vor fi color și vor fi realizate astfel încât să pună în evidență produsul în ansamblu și eticheta acestuia. Fotografiile vor fi folosite pentru verificarea specificațiilor tehnice și pentru a fi siguri de faptul că la livrare se vor prezenta numai produsele fotografiate și oferite. Orice înlocuire a unui produs pe parcursul derulării contractului se va realiza numai cu acceptul autorității contractante, motivat (încetarea producției, falimentul firmei, înlocuirea gamei de produse, etc) cu menținerea caracteristicilor tehnice prezentate inițial și a prețului, sau caracteristici tehnice superioare;
- ofertantul va prezenta certificatul care să certifice implementarea ISO 9001, ISO 22000 și ISO 14001 în copie „conform cu originalul”, sau a altor documente care să ateste implementarea unui sistem referitor la managementul calității;
- de asemenea, ofertantul va prezenta, pentru producător, certificatul care să certifice implementarea ISO 22000, în copie „conform cu originalul”, sau a altor documente care să ateste implementarea unui sistem referitor la managementul calității.

Cerințele tehnice din caietului de sarcini se pot regăsi în cadrul propunerii tehnice, în măsura în care caracteristicile solicitate se regăsesc în fișele tehnice, pe etichetele produselor prezentate, în fotografiile și în rapoartele de încercare prezentate de ofertanți, de la un laborator acreditat RENAR cu cel mult 2 luni vechime față de data publicării anunțului de participare, aceștia având obligația de a proba conformitatea ofertei cu cerințele din caietul de sarcini.

**NU se acceptă completarea ulterioară a documentelor solicitate și a informațiilor tehnice solicitate, orice omisiune sau lipsă a acestora vor fi considerate ca fiind prezentate de un ofertant care nu are intenția de a se implica cu responsabilitate în procedură. În cazul**

**nerespectării solicitărilor de mai sus, oferta va fi declarată neconformă și va fi respinsă, în conformitate cu prevederile art. 215 alin. (5) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.**

#### **4. DOCUMENTAȚII CE TREBUIE FURNIZATE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE ÎN LEGĂTURĂ CU PRODUSUL**

Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute de:

- O.M.S. nr. 976/1998, cu modificările și completările ulterioare - Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
- O.U.G. nr. 97/2001, republicată, cu modificările și completările ulterioare - privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor;
- Legea nr. 150/2004, privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale cu modificările și completările ulterioare.

#### **5. RECEPȚIA PRODUSELOR**

Recepția produselor se va efectua pe bază de proces-verbal de recepție semnat de furnizor și Autoritatea contractantă.

Recepția produselor se va realiza în mai multe etape, în funcție de progresul contractului, respectiv:

- a) recepția cantitativă se va realiza după livrarea produselor în cantitatea solicitată la locația indicată de autoritatea contractantă;
- b) recepția calitativă se va realiza după verificarea produselor și după înlocuirea celor care nu corespund caracteristicilor calitative înscrise în documentele de atestare a calitatii.
- c) Procesul verbal de recepție calitativă va include unul din următoarele rezultate:
- d) acceptat;
- e) acceptat cu observații minore;
- f) acceptat cu rezerve;
- g) refuzat.

Autoritatea contractantă, pe parcursul executării contractului, are dreptul de a inspecta și/sau de a testa produsele achiziționate pentru a verifica calitatea acestora. În acest sens, autoritatea contractantă va notifica, în scris, ofertantului desemnat câștigător, identitatea reprezentanților săi împuterniciți pentru efectuarea recepției, testelor și inspecțiilor. Inspecțiile și testele din cadrul recepției calitative se vor face la destinația finală a produselor.

Dacă vreunul dintre produsele inspectate sau testate nu corespunde specificațiilor, autoritatea contractantă are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului:

- a) de a înlocui produsele refuzate în termen de 24 ore de la data constatării sau
- b) de a face toate modificările necesare pentru ca produsele să corespundă specificațiilor lor tehnice în termen de 24 ore de la data constatării.

Dreptul autorității contractante de a inspecta, testa și, dacă este necesar, de a respinge produsele nu va fi limitat sau amânat datorită faptului că produsele au fost inspectate și testate de furnizor, cu sau fără participarea unui reprezentant al autorității contractante, anterior livrării acestora la destinația finală.

Recepția calitativă și cantitativă a produselor se face la destinația finală a acestora, de către o comisie de recepție constituită la nivelul fiecărei componente funcționale din subordinea autorității contractante. Comisia de recepție va verifica conformitatea produselor cu specificațiile tehnice cuprinse în propunerea tehnică a ofertantului declarat câștigător, dacă acestea sunt în termenul de garanție, precum și cantitatea produselor livrate prin numărare/cântărire.

#### **6. MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ**

Furnizorul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factura va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadența ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată de autoritatea contractantă.

Factura va fi emisă după semnarea de către autoritatea contractantă a procesului verbal de

recepție calitativă, acceptat, după livrare. Procesul verbal de recepție calitativă va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos:

- a) certificatul de calitate și garanție;
- b) declarația de conformitate;
- c) procesul verbal de recepție cantitativă;

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

Ofertantul desemnat câștigător se obligă să respecte legislația privind deschiderea unui cont la Trezoreria Statului pentru efectuarea plății produselor.

Pe toată perioada derulării unui contract subsecvent, operatorul economic semnatar are obligația menținerii condițiilor financiare stabilite în contract. Prețul va fi exprimat în lei/UM, fără T.V.A. pentru fiecare produs.

***Factura se va întocmi pentru fiecare componentă în parte aflată în subordinea autorității contractante, numai după semnarea proceselor verbale de recepție a produselor comandate de către autoritatea contractantă, pe bază de notă de comandă.***

## **7. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI CONTRACTANT (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)**

În cazul în care intervin schimbări legislative, Furnizorul are obligația de a informa autoritatea contractantă cu privire la consecințele asupra activităților care fac obiectul contractului și de a-și adapta activitatea în funcție de decizia autorității contractante în legătură cu schimbările legislative. În cazul în care o astfel de situație este aplicabilă trebuie precizat în contract mecanismul de soluționare a unor astfel de situații.

Ofertantul devenit furnizor 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. 87/1948 a OIM privind libertatea sindicală și apărarea dreptului sindical;
- ii. Convenția nr. 98/1949 a OIM privind aplicarea principiilor de organizare și negociere colectivă;
- iii. Convenția nr. 29/1930 a OIM privind munca forțată sau obligatorie;
- iv. Convenția nr. 105/1957 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- v. Convenția nr. 138/1973 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- vi. Convenția nr. 111/1958 a OIM privind discriminarea în domeniul ocupării forței de muncă și exercitării profesiei);
- vii. exercitării profesiei);
- viii. Convenția nr. 100/1951 a OIM privind egalitatea de recumuneration a mâinii de lucru masculină și a mâinii de lucru feminină pentru o muncă de valoare egală;
- ix. Convenția nr. 182/1999 a OIM privind interzicerea celor mai grave forme ale muncii copiilor și acțiunea imediată în vederea eliminării lor;
- x. Convenția de la Viena din 22.03.1985 privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon din 16.09.1987;
- xi. Convenția de la Basel din 20-22.03.1989 privind controlul transportului peste frontieră al deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel);
- xii. Convenția de la Stockholm din 22.05.2001 privind poluanții organici persistenti (Convenția de la Stockholm privind POP);
- xiii. 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.

xiv. Actele normative și standardele indicate mai jos sunt considerate indicative și nelimitative; enumerarea actelor normative din acest capitol este oferită ca referință și nu trebuie considerată limitativă:

a) Legea privind achizițiile publice nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare;  
b) Legea privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor nr. 101/2016;

c) Hotărârea Guvernului nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;

d) Ordinul nr. 1946/2024 pentru aprobarea criteriilor ecologice aplicabile categoriilor de produse care au impact asupra mediului pe durata întregului ciclu de viață, prevăzute în anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului sectorial/acordului-cadru din Legea nr. 99/2016 privind achizițiile sectoriale, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 394/2016, respectiv în anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 395/2016;

e) Legea 346/2004 privind stimularea înființarea dezvoltarea IMM-uri;

Operatorii economici au obligația să indice în cadrul ofertei faptul că la elaborarea acesteia au ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă - conform art.51, alin (2) din Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice. în conformitate cu prevederile art. 55, alin. (2) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice. „Subcontractanții propuși trebuie să respecte aceleași obligații ca și ofertanții, în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă, stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele și acordurile internaționale în aceste domenii, prevăzute în documentația de atribuire potrivit art. 51 alin. (1)” din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Informații referitoare la reglementările privind condițiile de muncă și de protecție a muncii se pot obține de pe site-ul <http://www.inspectmun.ro/>. Informații referitoare la reglementările obligatorii în domeniul mediului se pot obține de pe site-ul <http://www.anpm.ro/>. Informații referitoare la reglementările obligatorii în domeniul social se pot obține de pe site-ul <http://www.mmanpis.ro/>

## **8. MANAGEMENTUL/GESTIONAREA ACORDULUI - CADRU ȘI A CONTRACTELOR SUBSECVENTE ȘI ACTIVITĂȚI DE RAPORTARE ÎN CADRUL ACESTORA**

Presupune coordonarea continuă, monitorizarea și controlul tuturor activităților și rezultatelor realizate de furnizor, având ca date de intrare:

- i. Graficul de livrare acceptat de părți, așa cum este definit în Contractul subsecvent;
- ii. Comunicările între furnizor și terț(i) susținător(i) cu privire la existența sau inexistența dificultăților în implementarea acordului-cadru și a contractelor subsecvente;

Rațiunea managementului acordului-cadru și a contractelor subsecvente este obținerea asigurării că la finalizarea acestuia, Autoritatea contractantă a obținut ce și-a planificat și poate dovedi îndeplinirea obiectivelor și obținerea beneficiilor documentate în Strategia de Contractare. De aceea, managementul acordului-cadru și al contractelor subsecvente trebuie planificat în etapa de pregătire a procesului de achiziție, la momentul elaborării Caietului de sarcini și a acordului-cadru și contractului subsecvent.

Comunicările între autoritatea contractantă și furnizor cu privire la existența sau inexistența dificultăților în implementarea acordului-cadru și a contractelor subsecvente se va realiza astfel: ^ Orice comunicare dintre părți, referitoare la îndeplinirea acordului -cadru și a contractelor subsecvente, trebuie trimisă în scris;

^ Orice notificare adresată de una dintre acestea celeilalte este valabil îndeplinită dacă va fi

transmisă

la adresa indicată acordul-cadru/contractul subsecvent;

- ^ Orice document scris trebuie înregistrat atât în momentul transmiterii, cât și în momentul primirii;
- ^ Comunicările între părți se pot face prin poștă, fax, email cu condiția confirmării în scris a primirii comunicării;
- ^ în cazul în care notificarea se face pe cale poștală, ea va fi transmisă, prin scrisoare și se consideră primită de destinatar la data menționată de oficiul poștai primitor pe această confirmare;
- ^ Dacă notificarea se trimite prin e-mail, ea se consideră primită numai dacă există confirmarea în scris a primirii corespondenței prin email, în termen de 1 zi lucratoare;
- ^ Notificările verbale nu se iau în considerare de niciuna dintre părți, dacă nu sunt confirmate prin intermediul uneia din modalitățile prevăzute la aliniatele precedente.
- ^ Gestionarea relației dintre furnizor și autoritatea contractantă, din perspectiva managementului și administrării acesteia se va realiza în scopul îndeplinirii obiectivelor și obținerea beneficiilor
- ^ Gestionarea relației dintre furnizor și autoritatea contractantă, din perspectiva managementului și administrării acesteia se va realiza în scopul îndeplinirii obiectivelor și obținerea beneficiilor documentate;
- ^ Acceptarea produselor în cadrul contractului se vor executa conform criteriilor stabilite la subcapitolul-recepția produselor;
- ^ Monitorizarea performanței pe perioada derulării contractului va fi efectuată periodic de către conducerea executivă a autorității contractante și documentelor prezentate de compartimentele cu atribuții în realizarea controlului.

**DIRECTOR GENERAL**

**DIRECTOR GENERAL ADJUNCT  
DIRECȚIA ADMINISTRATIV-APROVIZIONARE**

Șef Serviciu Administrativ-Aprovizionare

Serviciul Administrativ-Aprovizionare

