

Nr. A4- 121 din 09.03.2026



**P R O B**  
**COMANDA UNITĂȚII MILITARE 01556 MANGALIA**  
Colonel

**NARCIS RĂZĂRILIE**

**DOCUMENTAȚIE DE ATRIBUIRE**

pentru încheierea acordului-cadru de furnizare

*Produce de origine animală, carne, produse din carne și specialități din carne*

**Produce de origine animală, carne, produse din carne specialități din carne**  
**Cod CPV : 15100000-9**

1.	LOT 1. CARNE DE PASĂRE - COD CPV 15112000-6 VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A.	Valoarea estimată, lei, fără TVA 279.040,39
2	LOT 2.CARNE DE PORC - COD CPV 15113000-3 VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A.	Valoarea estimate, lei, fără TVA 186.560,75
3	LOT 3. CARNE DE VITĂ - COD CPV 15111100-0 VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A.	Valoarea estimată, lei, fără TVA 161.024,92
4	LOT 4. SPECIALIȚĂȚI DIN CARNE DE PORC ȘI PASĂRE - COD CPV 15131200-7 – UM 02441 VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A.	Valoarea estimată, lei, fără TVA 159.280,85
5	LOT 5. SPECIALIȚĂȚI DIN CARNE DE PORC ȘI PASĂRE - COD CPV 15131200-7 – UM 01556 Mangalia	Valoarea estimată, lei, fără TVA 5.847,79
6	LOT 6. SPECIALIȚĂȚI DIN CARNE DE PORC ȘI PASĂRE - COD CPV 15131200-7 – UM 01574 Nicolae Bălcescu	Valoarea estimată, lei, fără TVA 7.588,79
7	LOT 7. SPECIALIȚĂȚI DIN CARNE DE PORC ȘI PASĂRE - COD CPV 15131200-7 – UM 01559 Murfatlar	Valoarea estimată, lei, fără TVA 5.305,49
8	LOT 4. SPECIALIȚĂȚI DIN CARNE DE PORC ȘI PASĂRE - COD CPV 15131200-7 – UM 02131 Victoria	Valoarea estimată, lei, fără TVA 5.305,49
9	VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A.	
9	LOT 5. CÂRNAȚI- COD CPV 15131130-5	Valoarea estimată, lei, fără TVA 29.572,42
	VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A.	
10	LOT 6 SALAMURI-COD CPV 15131120-2	Valoarea estimată, lei, fără TVA 47.713,81
	VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A.	
11	LOT 7. PREPARATE DIN CARNE MIXTĂ – COD CPV 15131700-2	Valoarea estimată, lei, fără TVA 31.755,26
	VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A.	
<b>TOTAL VALOARE LOTURI, FĂRĂ T.V.A.</b>		<b>918.995,96</b>
<b>TOTAL VALOARE LOTURI, CU T.V.A.</b>		<b>1.020.085,51</b>

**Documentația conține:**

- 1 – FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI ȘI DUAE
- 2 – PROPUNEREA TEHNICĂ
- 3 – CAIETUL DE SARCINI
- 4 – PROIECTUL DE CONTRACT, CONȚINÂND CLAUZE CONTRACTUALE OBLIGATORII
- 5 – FORMULARE ȘI MODELE DE DOCUMENTE

**Documente suport:**

- 1 – Declarație privind datele de identificare ale persoanelor care dețin funcții de decizie;
- 2 – Strategia de contractare

**AVIZ JURIDIC**

Pcc. Zaman Nicoleta



**Întocmit**

Pcc. Tănase Cristiana



## **Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ, CARNE, PRODUSE DIN CARNE, PREPARATE ȘI SPECIALITĂȚI DIN CARNE (cod CPV 15100000-9)**

### **1 Introducere**

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

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

În cadrul acestei proceduri, U.M. 01556 Mangalia(Baza 3 Logistică Teritorială,,Marea Neagră”) îndeplinește rolul de Autoritate contractantă, în numele și pentru următorii beneficiari:

- U.M. 01556 Mangalia
- U.M. 01574 Nicolae Bălcescu
- U.M. 01559 Murfatlar
- U.M. 02131 Victoria
- U.M. 02441 Mangalia (Complexul Militar de Instruite, Reprezentare și Tranzit „Litoral”).

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

### **2 Contextul realizării acestei achiziții de produse**

#### **2.1 Informații despre Autoritatea contractantă**

Autoritatea contractantă este o unitate militară care are în asigurare materială și financiară Complexul Militar de Instruite, Reprezentare și Tranzit „Litoral”, precum și alte structuri militare beneficiare.

#### **2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor**

Achiziția produselor este necesară pentru asigurarea hrănirii personalului Ministerului Apărării Naționale care beneficiază de facilitățile de cazare ale Complexul Militar de Instruite, Reprezentare și Tranzit „Litoral” și pentru asigurarea normelor 12 ”B” și 12 ”D” pentru militari/ personal civil contractual, în perioada **01.05 – 31.12.2026**, în conformitate cu normele de hrană în vigoare la nivelul Ministerului Apărării Naționale.

#### **2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea/entitatea contractantă**

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

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

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

#### **2.6 Factori interesați și rolul acestora-** nu este cazul

### **3 Descrierea produselor solicitate**

#### **3.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității contractante**

La data întocmirii prezentei documentații, Autoritatea contractantă are stabilite cantitățile minime / maxime previzionate pentru perioada 01.05 – 31.12.2026, precum și oportunitatea achiziționării produselor care fac obiectul procedurii de achiziție.

#### **3.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor**

Achiziționarea produselor în termenele stabilite prin documentația de atribuire are un rol determinant pentru buna desfășurare a activităților Complexului Militar de Instruite, Reprezentare și Tranzit „Litoral” și a unităților militare din subordinea U.M. 01556 Mangalia.

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

3.4 Loturile/produsele solicitate, cantități și operațiunile cu titlu accesoriu necesare a fi realizate – detaliate în Anexa nr. 1 la Caietul de sarcini.

3.4.1 Loturile solicitate (cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare) – detaliate în Anexa nr. 2 la Caietul de sarcini.

#### 3.4.2 Disponibilitate

Contractantul va livra produsele în baza comenzilor transmise de beneficiar (U.M. 02441, U.M. 01556 Mangalia, U.M. 01574 Nicolae Bălcescu, U.M. 01559 Murfatlar, U.M. 02131 Victoria), cu următoarea periodicitate:

Nr. lot	Loturi		Periodicitate
	Denumire lot	Produse/sortimente	
1	Carne de pasăre – CPV 15112000-6	Aripi pui	pe baza comenzilor primite
		Ciocănele pui	pe baza comenzilor primite
		Piept pui dezosat	pe baza comenzilor primite
		Piept curcan dezosat	pe baza comenzilor primite
		Ficat pui	pe baza comenzilor primite
		Pui grill	pe baza comenzilor primite
		Pulpe pui cu os	pe baza comenzilor primite
		Pulpe pui fără os	pe baza comenzilor primite
		Carne porc lucru	pe baza comenzilor primite
		Ceafă porc fără os	pe baza comenzilor primite
2	Carne de porc – CPV 15113000-3	Cotlet de porc	pe baza comenzilor primite
		Pulpă de porc fără os	pe baza comenzilor primite
		Mușchiuleț de porc	pe baza comenzilor primite
		Antricot vită	pe baza comenzilor primite
		Burtă de vită	pe baza comenzilor primite
		Carne vită lucru	pe baza comenzilor primite
		Mușchi de vită	pe baza comenzilor primite
		Pulpă de vită fără os	pe baza comenzilor primite
		Bacon	pe baza comenzilor primite
		Ciolan afumat fără os	pe baza comenzilor primite
3	Carne de vită – CPV 15111100-0	Kaizer	pe baza comenzilor primite
		Mușchi Azuga	pe baza comenzilor primite
		Mușchi file afumat	pe baza comenzilor primite
		Mușchi file tigănesc	pe baza comenzilor primite
		Șuncă Praga	pe baza comenzilor primite
		Șuncuță tărânească	pe baza comenzilor primite
		Pastramă porc	pe baza comenzilor primite
		Crenvurști pui	pe baza comenzilor primite
		Kaizer	pe baza comenzilor primite
		Mușchi Azuga	pe baza comenzilor primite
4	Specialități din carne de porc și pasăre – CPV 15131200-7 – UM 02441	Mușchi file afumat	pe baza comenzilor primite
		Mușchi file tigănesc	pe baza comenzilor primite
		Șuncă Praga	pe baza comenzilor primite
		Șuncuță tărânească	pe baza comenzilor primite
		Pastramă porc	pe baza comenzilor primite
		Crenvurști pui	pe baza comenzilor primite
		Kaizer	pe baza comenzilor primite
		Mușchi Azuga	pe baza comenzilor primite
		Mușchi file afumat	pe baza comenzilor primite
		Kaizer	pe baza comenzilor primite
5	Specialități din carne de porc – CPV 15131200-7 – UM 10556 Mangalia	Mușchi file afumat	pe baza comenzilor primite
		Kaizer	pe baza comenzilor primite
		Mușchi Azuga	pe baza comenzilor primite
		Mușchi file afumat	pe baza comenzilor primite
		Kaizer	pe baza comenzilor primite
		Mușchi Azuga	pe baza comenzilor primite
		Mușchi file afumat	pe baza comenzilor primite
		Kaizer	pe baza comenzilor primite
		Mușchi Azuga	pe baza comenzilor primite
		Mușchi file afumat	pe baza comenzilor primite
6	Specialități din carne de porc – CPV 15131200-7 – UM 01574	Mușchi file afumat	pe baza comenzilor primite
		Kaizer	pe baza comenzilor primite
		Mușchi Azuga	pe baza comenzilor primite
		Mușchi file afumat	pe baza comenzilor primite
		Kaizer	pe baza comenzilor primite
		Mușchi Azuga	pe baza comenzilor primite
		Mușchi file afumat	pe baza comenzilor primite
		Kaizer	pe baza comenzilor primite
		Mușchi Azuga	pe baza comenzilor primite
		Mușchi file afumat	pe baza comenzilor primite

<i>Loturi</i>		<i>Produce/sortimente</i>	<i>Periodicitate</i>
<i>Nr. lot</i>	<i>Denumire lot</i>		
	Nicolae Bălcescu	Mușchi file afumat	pe baza comenzilor primite
7	Specialități din carne de porc – CPV 15131200-7 – UM 01559 Murfatlar	Kaizer	pe baza comenzilor primite
8	Specialități din carne de porc – CPV 15131200-7 – UM 02131 Victoria	Mușchi Azuga	pe baza comenzilor primite
9	Cârnași – CPV 15131130-5	Mușchi file afumat	pe baza comenzilor primite
10	Salamuri – CPV 15131120-2	Kaizer	pe baza comenzilor primite
11	Preparate din carne mixtă – CPV 15131700-2	Mușchi Azuga	pe baza comenzilor primite
		Mușchi file afumat	pe baza comenzilor primite
		Cârnași cabanos	pe baza comenzilor primite
		Cârnași oltenești	pe baza comenzilor primite
		Salam Sibiu	pe baza comenzilor primite
		Salam Victoria	pe baza comenzilor primite
		Pastă mici (vită-porc)	pe baza comenzilor primite

Pentru toate produsele livrarea va fi de două ori pe săptămână, în baza comenzilor transmise de beneficiar.

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

### 3.5. Extensibilitate/Modernizare – nu este cazul

#### 3.5.1 Garanție

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

i. ambalaje, inclusiv furnizarea de material protector pentru transport (carton, cutii, lăzi etc.);

ii. transport prin intermediul transportatorului, inclusiv de transport internațional (daca este aplicabil). Termenele de valabilitate sunt cele specificate în **Anexa nr. 2**, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

Eventualele cantități de produse depreciate sau cu vicii ascunse vor fi sesizate în scris Contractantului, în termen de 24 de ore de la constatare, acesta fiind obligat să le înlocuiască, gratuit, cu produse corespunzătoare, în termen de maxim 48 de ore.

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

**Livrările** se vor efectua conform prevederilor pct. 3.4.2 din Caietul de sarcini, în baza comenzilor transmise de beneficiar (U.M. 02441, U.M. 01556 Mangalia, U.M. 01574 Nicolae Bălcescu, U.M. 01559 Murfatlar, U.M. 02131 Victoria).

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

Produsele vor fi livrate, cantitativ și calitativ, la sediul beneficiarului, astfel:

<i>Beneficiar</i>	<i>Adresa punctului de livrare</i>	<i>Obs.</i>
U.M. 02441	Cap Aurora, str. Gala Galaction nr. 8-10-12, jud. Constanța	-
	Eforie Sud, str. Gării nr. 7, jud. Constanța	-
	Mangalia, (Vilele A+B), Bld. 1 Decembrie 1918, nr. 2	-
U.M. 01556	Mangalia, str. Portului, nr. 13, jud. Constanța	-
U.M. 01574	Nicolae Bălcescu, str. Silozului, nr. 19, jud. Constanța	-
U.M. 01559	Murfatlar, calea Dobrogei, nr. 11,	-

	<b>jud. Constanța</b>
<b>U.M. 02131</b>	<b>Sat Victoria, com. Nufăru, jud. Tulcea</b>
	-

Modalitatea de ambalare este specificată în **Anexa nr. 2**, pentru fiecare produs/sortiment în parte. Toate ambalajele sunt nefacturabile. Ambalajele trebuie să fie curate și lipsite de corpuri străine.

Ambalajele reciclabile (din material plastic, lemn, carton, etc.) vor fi preluate integral de furnizor, pe timpul derulării contractului și în termen de maxim patru luni de la finalizarea acestuia.

Produsele livrate vor fi marcate (etichetate) – atât pe ambalajul individual, cât și pe ambalajul exterior – cu elementele obligatorii, cu declarațiile nutriționale obligatorii, respectiv cu mențiunile suplimentare (dacă este cazul), prevăzute de următoarele regulamente:

- Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20.12.2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare;

- Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

Elementele privind marcarea (etichetarea) produselor sunt următoarele:

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

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită. Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale și/sau precipitațiilor din timpul transportului.

În stabilirea mărimii și greutateii ambalajului, Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și absența facilităților de manipulare la punctul de livrare.

**Transportul** și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a Contractantului.

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate, pentru care Contractantul (sau proprietarul acestora, după caz) are obligația de a deține toate autorizațiile necesare, conform legislației în vigoare. **Transporturile vor fi organizate astfel încât livrarea să fie încheiată în ziua stabilită (zi lucrătoare) până la orele 13<sup>00</sup>**. La fiecare livrare va fi prezent un reprezentant al Contractantului.

Produsele vor fi **asigurate** împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern. Costurile asociate asigurării sunt în sarcina exclusivă a Contractantului.

### **3.5.3 Operațiuni cu titlu accesoriu** – nu este cazul

#### **3.5.3.1 Testare**

Pe perioada derulării contractelor de furnizare, beneficiarul (U.M. 02441, U.M. 01556 Mangalia, U.M. 01574 Nicolae Bălcescu, U.M. 01559 Murfătlar, U.M. 02131 Victoria), își rezervă dreptul de a testa produsele recepționate, pentru verificarea conformității cerințelor minime de calitate, la orice laborator de profil neutru (care nu aparține Ministerului Apărării Naționale, ofertașilor sau producătorilor), certificat / acreditat în sistem RENAR sau echivalent.

Prelevarea probelor pentru examenul de laborator se va face cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 13 din 24.01.2005 al președintelui ANSVSA, modificat și completat cu Ordinul nr. 268 din 14.11.2006.

În situația în care rezultatul testării este necorespunzător, beneficiarul (U.M. 02441, U.M. 01556 Mangalia, U.M. 01574 Nicolae Bălcescu, U.M. 01559 Murfătlar, U.M. 02131 Victoria) va notifica

Contractantul, în vederea înlocuirii, pe cheltuiala sa și fără nici un fel de costuri din partea beneficiarului, a întregului lot de produse din care a făcut parte proba necorespunzătoare, în termen de 48 de ore.

**3.5.3.2 Instruirea personalului pentru utilizare** – nu este cazul

**3.5.3.3 Menținerea preventivă în perioada de garanție** – nu este cazul

**3.5.3.4 Menținerea corectivă în perioada post-garanție** – nu este cazul

**3.5.3.5 Suport tehnic**– nu este cazul

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

**3.5.4 Mediul în care este operat produsul**

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

**3.5.5 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea**

La punctele de livrare nu există facilități de manipulare mecanizată.

**4 Documentații ce trebuie furnizate în legătură cu produsele**

Nr. crt.	Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)	Termen limită de punere la dispoziție
1	Certificat de calitate	În momentul livrării (obligatoriu pentru fiecare livrare)
2	Certificat de valabilitate	
3	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate în Anexa nr. 2 la Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte)	

## 5 Recepția produselor

Recepția produselor se va efectua în ziua în care acestea ajung la beneficiar, pe bază de proces-verbal semnat de Contractant și beneficiar.

Recepția produselor se va realiza în două etape, respectiv:

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

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

- a) acceptat;
- b) refuzat.

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

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

## 6 Modalități și condiții de plată

Pentru produsele livrate, contractantul va emite factură fiscală, care va avea menționat numărul

contractului, datele de emiterie și de scadență. Factura va fi emisă după semnarea de către beneficiar (U.M. 02441/ U.M. 01556 Mangalia) a procesului verbal de recepție, prin care se confirmă livrarea și acceptarea produselor (remedierea eventualelor defecte constatate – după caz).

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

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua prin virament (cu ordin de plată) în cont deschis la Trezorerie, în termen de maxim 60 de zile de la data recepției (acceptării) produselor.

#### **7 Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea contractantă/beneficiar și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)**

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

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

#### **8 Anexe:**

- Anexa nr. 1 - Loturile/produsele solicitate, cantități și operațiunile cu titlu accesoriu necesare a fi realizate;
- Anexa nr. 2 - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare;
- Anexa nr. 3 - Criterii și factori de evaluare.


**Verificat**

M.m. p/   
Ionel IFTODIE

**Întocmit,**

Pcc.  
Ethel ANEY 

**Verificat,**

p/Șef al logisticii  
Cpt.  
Bogdan ARITON 

**Întocmit,**

Subresponsabil art. bug. 20.03.01  
Pcc.

Elena DOBRU 











			Muşchi Azuga -100g.																		
		3	Muşchi file afumat-100g.	Kg	UM 01559	32	53										32	53			
8	*SPECIALITĂȚI DIN CARNE DE PORC - COD CPV 15131200-7	1	Kaizer/Bacon 100g.	Kg	UM 02131	44	73												44	73	
		2	Muşchi Azuga -100g.	Kg	UM 02131	32	53													32	53
		3	Muşchi file afumat-100g.	Kg	UM 02131	32	53													32	53
9	CÂRNAȚI - COD CPV 15131130-5	1	Cârnați cabanos	Kg	Eforie Sud	120	200	480	800	30	50	72	120	18	30						
					Cap Aurora	336	560			84	140	202	336	50	84						
					Vilele A+B	24	40			6	10	14	24	4	6						
		2	Cârnați oltenești	Kg	Eforie Sud	120	200	480	800	30	50	72	120	18	30						
					Cap Aurora	336	560			84	140	202	336	50	84						
					Vilele A+B	24	40			6	10	14	24	4	6						
10	SALAMURI - COD CPV 15131120-2	1	Salam Sibiu	Kg	Eforie Sud	90	150	360	600	22	37	54	90	14	23						
					Cap Aurora	252	420			63	105	151	252	38	63						
					Vilele A+B	18	30			4	7	11	18	3	5						
		2	Salam Victoria	Kg	Eforie Sud	120	200	480	800	30	50	72	120	18	30						
					Cap Aurora	336	560			84	140	202	336	50	84						





1.1 Anexa nr. 2 la caietul de sarcini

**CERINTE MINIME DE CALITATE,  
PROPRIETĂȚI, GARANȚIE, CONDIȚII DE AMBALARE  
PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ, CARNE, PRODUSE DIN CARNE,  
PREPARATE ȘI SPECIALITĂȚI DIN CARNE(cod CPV 15100000-9)**

**Lotul nr. 1 – CARNE DE PASĂRE  
(cod CPV 15112000-6)**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 *privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor*, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 *privind siguranța alimentelor*, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 543/2008 al Comisiei din 16.06.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre, modificat prin Regulamentul (CE) nr. 936/2008 al Comisiei din 24.09.2008.

**Cerințe minime de calitate:**

a. **Aripi de pui refrigerate (CPV – 15112130-6) – părți tranșate de pui (pui și/sau găini din specia *gallus domesticus*), reprezentate de humerus, radius și ulna, cu musculatura aferentă în aderență naturală, răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injecțate).**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Părțile tranșate reprezentate de humerus, radius și ulna – intacte, cu musculatura în aderență naturală, fără vârfuri, curate, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, fără fracturi deschise, fără echimoze grave, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Câteva pene mici, tullele (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe extremitățile aripilor.
Culoarea pielii	Galbenă cu nuanțe între galben și alb sidifiu
Culoarea musculaturii	Roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența musculaturii	Fermă și elastică.
Miros	La suprafață și în secțiune miros caracteristic, fără miros străin.
Caracteristicile lichidului	Curat, transparent, cu nuanță opalescentă, fără flocoane sau sedimente, cu grăsime topită la suprafață sub formă de peliculă sau insule.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
pH	5,6 – 6,2
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

b. **Ciocănele refrigerate (CPV – 15112130-6) – părți tranșate de pui (pui și/sau găini din specia *gallus domesticus*) reprezentate de tibie și fibulă în aderență naturală, fără resturi de conținut sau impurități**

*meccanice, răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injecțate).*

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Ciocănele de pui – intacte, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, fără fracturi deschise, fără echimoze grave, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Câteva pene mici, tullele (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe extremitățile ciocănelor. Greutate: între 120 și 150 g/buc.
Culoarea pielii	Galbenă cu nuanțe între galben și alb sidefii.
Culoarea musculaturii	Roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența musculaturii	Fermă și elastică; nu se admite consistență înmuiată.
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.
Caracteristicile lichidului	Curat, transparent, cu nuanță opalescentă, fără flocoane sau sedimente, cu grăsime topită la suprafață sub formă de peliculă sau insule.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
pH	5,6 – 6,2
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

**c. Piept de pui refrigerat (dezosat, fără piele)(CPV – 15112130-6) – pieptul tranșat al puilului (pui și/sau găini din specia *gallus domesticus*) – musculatura aferentă sternului și coastelor, în aderență naturală – întreg sau în două părți, fără piele, oase sau impurități mecanice, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injecțate).**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Piept de pui dezodat, fără piele, curat, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, cu suprafață umedă dar nelipicioasă. Pieptul de pui dezodat, fără piele, rezultat din îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor și a părții cartilajinoase a sternului.
Culoare	Caracteristică
Consistența	Fermă și elastică
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.
Caracteristicile lichidului	Curat, transparent, cu nuanță opalescentă, fără flocoane sau sedimente, cu grăsime topită la suprafață sub formă de peliculă sau insule.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
pH	5,6 – 6,2
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

**d.Piept de curcan fără os refrigerate (dezosat, fărăpiele) (CPV – 15112120-3) – partea tranșată obținută din pieptul întreg sau porționat în jumătăți, fără os și piele, rezultat din îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor și a părții cartilajinoase a sternului, claviculei, coastele și a părții cartilajinoase a sternului, fără impurități mecanice, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injecțate).**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Pieptul întreg sau porționat în jumătăți, fără os și piele, rezultat din îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor și a părții cartilajinoase a sternului, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, cu suprafața umedă dar nelipicioasă.
Culoare	Roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența	Fermă și elastică

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
Miros	La suprafață, în secțiuneși în interior miros caracteristic, fără miros străin.
Caracteristicile lichidului	Curat, transparent, cu nuanță opalescentă, fără flocoane sau sedimente, cu grăsime topită la suprafață sub formă de peliculă sau insule.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușorhidrolizabil	max. 35 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
pH	5,6 – 6,2
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

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

**Ambalare** – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 3 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

**f. Ficat de pui (CPV – 15112300-9)– ficat de pui refrigerat (pui și/sau găini din specia gallus domesticus), curățat bine, fără vezică biliară, splină și/sau alte impurități, suprafață umedă dar nelipicioasă, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Ficat de pui refrigerat, curățat bine, fără vezică biliară, splină și/sau alte impurități, suprafață umedă dar nelipicioasă.
Culoare	Roșiatică, caracteristică.
Consistența	Fermă.
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
pH	5,6 – 6,2
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

**e. Pui grill (CPV – 15112130-6) – pui întreg (pui și/sau găini din specia gallus domesticus), fără cap, gât și picioare, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, fără oase rupte proeminente (fracturi deschise), fără contuzii severe, suprafață umedă dar nelipicioasă, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Pui întreg, fără cap, gât și picioare, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, fără oase rupte proeminente (fracturi deschise), fără contuzii severe, suprafață umedă dar nelipicioasă.
Culoare	Culoarea pielii să fie galbenă cu nuanțe între galben și alb sidefiiu. Musculatura să fie roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența	Fermă și elastică.
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
pH	5,6 – 6,2
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

**f. Pulpe de pui cu os refrigerate (CPV – 15112130-6) – partea tranșată a puilor (pui și/sau găini din specia gallus domesticus) – masa musculară obținută în urma secționării transversale la nivelul articulației coxo-femorale a pulpei, fără impurități mecanice, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
Aspect	Pulpa de pui cu os și piele obținută în urma secționării transversale la nivelul articulației coxo-femurale a pulpei. Pulpa de pui reprezentată de femurul, tibia și fibula puilor. Pulpe de pui, cu os, curate, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Greutate: între 150 – 200 g/buc.
Culoare	Roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența	Fermă și elastică
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.
Caracteristicile lichidului	Curat, transparent, cu nuanță opalescentă, fără flocoane sau sedimente, cu grosime topită la suprafață sub formă de peliculă sau insule.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
pH	5,6 – 6,2
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

**g. Pulpe de pui fără os refrigerate (dezosate fără piele)(CPV – 15112130-6) – partea tranșată apurilor (pui și/sau găini din specia gallus domesticus) – masa musculară obținută în urma secționării transversale la nivelul articulației coxo-femurale a pulpei, a dezosării și îndepărtării pielii acesteia, fără impurități mecanice, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injecțate).**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Masă musculară fără piele, obținută în urma secționării transversale la nivelul articulației coxo-femurale a pulpei și a dezosării acesteia. Pulpe de pui, fără os, curate, fără impurități mecanice, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, cu suprafața umedă dar nelipicioasă.
Culoare	Roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența	Fermă și elastică
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.
Caracteristicile lichidului	Curat, transparent, cu nuanță opalescentă, fără flocoane sau sedimente, cu grosime topită la suprafață sub formă de peliculă sau insule.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
pH	5,6 – 6,2
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

## **Lotul nr. 2 – CARNE DE PORC**

**(cod CPV 15113000-3)**

**Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.**

**Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:**

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 *privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor*, republicată, cu modificările și completările ulterioare;

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

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, republicată, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

**Cerințe minime de calitate:**

**a. Carne de porc lucră, refrigerată (CPV – 15113000-3) – carne pentru gătit (80% carne + 20% grăsime) provenită din tranșarea, dezosarea, alegerea și fasonarea tuturor porțiunilor anatomice prelucrate în diverse scopuri, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.**

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

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

**b. Ceafă porc refrigerată, fără os (CPV – 15113000-3) – musculatura din regiunea cervicală, fără suportul osos, degresată, bine fasonată, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonată, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi osoase. Se admite la suprafață prezența unui strat intermitent de 0,5 cm slămină, cu evidențierea fluxului rămas pe mușchi. La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sideflu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; sucul din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
pH	5,6 – 6,2

c. Cotlet de porc refrigerat, fără os (CPV – 15113000-3) – porțiunea terminală a mușchiului dorsal din regiunea lombară (între ultima vertebra dorsală și prima sacrală), răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C, obținut prin dezosare, degresare, îndepărtarea excesului de grăsime de la suprafață și fasonare laterală pe marginea inferioară a mușchiului.

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

d. Pulpă porc refrigerată, fără os (CPV – 15113000-3) – musculatura din regiunea bazinului (ilium, ischium și pubis), femurului și rotulei, la care se îndepărtează oasele, grăsimea moale, flaxurile și formațiunile vasculare de pe suprafețele prelucrate, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C. Este delimitată anterior de ultima vertebra lombară (exclusiv) la linia de separare de fleică iar posterior de articulația femurotibiorotuliană (ce separă pulpa de rasolul din spate).

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

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

e. Muschiulet de porc, refrigerat (CPV – 15113000-3) – cuprinde marele, micul psoas și iliacul, situat sub vertebrele dorsolombare, fasonat și degresat, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.

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

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

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

**Ambalare** – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 3 kg, etanșate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

**Lotul nr. 3 – CARNE DE VITĂ**  
**(cod CPV 15111100-0)**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

**Cerințe minime de calitate:**

**a. Antricot de vită, refrigerat, fără os (cod CPV 15111100-0) – mușchiul din regiunea dorsală, delimitat anterior de spațiul intercostal 5-6, posterior de unul din spațiile intercostale 8-13, iar inferior de secțiunea ce trece între treimea superioară și medie a coastelor (funcție de sfertuirea carcaseri), răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C, obținut prin dezosare și secționare astfel încât să cuprindă toate straturile anatomice din mușchi.**

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

**b. Burtă de vită (cod CPV 15111100-0) – Burtă de vită provine de la animale sănătoase, sacrificate în abatoare autorizate din punct de vedere sanitar-veterinar și se prelucrează conform instrucțiunilor tehnologice. Burtă de vită poate fi comercializată refrigerată sau congelată.**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Curățată, bine spălată, curățată de seu și de mucoasă. Se admite și prefriată.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Culoarea	Specifică.
Consistență	Fermă, atât la suprafață cât și în secțiune.
Miros	Plăcut, caracteristic.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
pH	5,6 – 6,2

c. Carne vită lucru, refrigerate (cod CPV 15111100-0) – carne macră și fără seu, pentru gătit (80% carne + 20% grăsime) provenită din tranșarea, dezosarea, alegerea și fasonarea porțiunilor din spată, gât, greabăn, pulpă, răciută în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

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

d. Muschi de vită, refrigerat, fără os (cod CPV 15111100-0) – este situat în regiunea dorsolombară sub apofizele transverse și paleta iliacă, cuprinde psoasul mare, mic și iliacul. Se curăță țesutul conjunctiv de acoperire cu atenție, astfel încât să nu se detașeze și micul psoas, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C. Se scoate seul în exces și se fasonază franjurile existente la suprafața de detașare din zona lombară.

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

e. Pulpă de vită refrigerată, fără os (cod CPV 15111100-0) – este delimitată anterior de secțiunea ce o separă de vrăbioară, în spatele ultimei verte brelombare, continuându-se spre partea inferioară, pe linia de separare de fleică, iar de rasol prin articulația femuro-tibio-rotuliană, rămânând musculatura posterioară și

*inferioară a pulpei, fără suportul osos, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.*

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-său și elastic.
Culoarea	La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.
Consistență	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Miros	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; sucul din carne se obține greu și este limpede.
Miros plăcut, caracteristic.	
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
pH	5,6 – 6,2

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

**Ambalare** – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 3 kg, etanșate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin foliere caserolelor.

**Lotul nr. 4 – SPECIALITĂȚI DIN CARNE DE PORC SIPASĂRE (cod CPV15131200-7) – U.M. 02441**

**Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.**

**Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:**

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 543/2008 al Comisiei din 16.06.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre, modificat prin Regulamentul (CE) nr. 936/2008 al Comisiei din 24.09.2008.

**Cerințe minime de calitate:**

**a. Bacon (cod CPV 15131220-3) – bucăți rezultate din fasonarea pieptului de porc, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>	
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect exterior	Bucăți fără oase cu suprafață curată, nelipicioasă, de culoare specifică produsului fiert și afumat, fără mușegai, păr, impurități, aglomerări de sare.	
Aspect în secțiune	Slănină de culoare albă sau ușor gălbuie, alternând cu resturi de carne, de culoare roșie-brună	
Gust și miros	Plăcut, caracteristic produsului fiert și afumat, fără gust și miros străin	
Consistență	Semitare.	
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>		
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)	
Conținut de NaCl	max. 3,5%;	
Reacția hidrogen sulfurat	negativă	
Reacția Kreis	negativă	
<i>Microorganism</i>	Plan prelevare probe	Limite ufc
	n	c

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
Listeria monocytogenes	5	0
Salmonella	5	0

*n* = numărul de unități care constituie proba; *c* = număr de unități de probă care dau valori între *m* și *M*.

**b. Ceafă porc afumată (cod CPV 15131400-9) – obținută din ceafă de porc supusă proceselor de fasonare, fierbere, sărare, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect exterior	Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni nefumate. Se admit dungi de culoare galben-brună datorită straturilor de grăsime intermusculară.	
Aspect în secțiune	Masă compactă de carne de culoare roz-roșcată uniformă, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbuie.	
Gust și miros	Plăcute, specifice produsului fiert și afumat, fără gust și miros străin.	
Consistență	Elastică (la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială).	
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>		
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)	
Conținut de NaCl	max. 5%;	
Reacția hidrogen sulfurat	negativă	
Reacția Kreis	negativă	
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe	Limite ufc
	<i>n</i>	<i>c</i>
Listeria monocytogenes	5	0
Salmonella	5	0

*n* = numărul de unități care constituie proba; *c* = număr de unități de probă care dau valori între *m* și *M*.

**c. Ciolan afumat fără os (cod CPV 15131400-9) – piese tranșate din musculatura rasolului, din spate, dezodat, cu slănină și șoriciciul adiacent, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă, de culoare specifică produselor fierte și afumate, fără mușegai, păr, fără cheaguri de sânge, impurități, aglomerări de sare.	
Aspect în secțiune	Carne de culoare roz-roșcată și slănină alb-gălbuie, specifică produsului conservat prin fierbere și afumare	
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, potrivit de sărat, fără gust și miros străin.	
Consistență	Tare	
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>		
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)	
Conținut de NaCl	max. 3,5%;	
Reacția hidrogen sulfurat	negativă	
Reacția Kreis	negativă	
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe	Limite ufc
	<i>n</i>	<i>c</i>
Listeria monocytogenes	5	0
Salmonella	5	0

*n* = numărul de unități care constituie proba; *c* = număr de unități de probă care dau valori între *m* și *M*.

**d. Kaizer (cod CPV 15131400-9)– felii din carne (piept de porc) fără suportul osos, prelucrată conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<i>Caracteristici</i>		<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect exterior	Bucăți îngrijit tranșate și fasonate, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități, fără aglomerări de gelatină. Culoare brun-roșcată, specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre, cu șoricul bine curățat.	
Aspect în secțiune	Masă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, în alternanță cu zone de culoare albă (slănină). Se acceptă prezența cartilagiilor de consistență moale.	
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin.	
Consistență	Fragedă, semitare.	
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>		
Azot ușorhidrolizabil	max. 30 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)	
Conținut de grăsime	max. 40%	
Conținut de NaCl	max. 3%;	
Substanțe proteice totale	min. 10%;	
Umiditate	max. 65%	

**e. Mușchi Azuga(cod CPV 15131400-9)– obținut din mușchii dorsali de porc (cotlet fără os), prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<i>Caracteristici</i>		<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect exterior	Suprafață curată, fără mucegai sau corpuri străine, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului	
Aspect în secțiune	Masă musculară compactă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, fără zone de culoare modificată, specifică produsului fiert și afumat	
Gust și miros	Plăcut, de afumat, specifice produsului și condimentelor folosite, fără gust și miros străin.	
Consistență	Fragedă, semitare	
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>		
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)	
Conținut de NaCl	max. 3,5%;	
Substanțe proteice totale	min. 15%;	
Reacția hidrogen sulfurat	negativă	
Reacția Kreis	negativă	
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe	Limite ufc
Listeria monocytogenes	n	c
	5	0
Salmonella	5	0
n = numărul de unități care constituie proba; c = număr de unități de probă care dau valori între m și M.		

**f. Mușchi file afumat(cod CPV 15131400-9) – obținut din mușchiul file în urma procesului de fierbere, condimentare și prelucrare conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<i>Caracteristici</i>		<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă, de culoare specifică produsului fiert și afumat, fără mucegai, impurități sau aglomerări de sare.	
Aspect în secțiune	Mușchi de culoare roz.	

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>		
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, fără gust și miros străin.		
Consistență	Elastică		
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>			
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)		
Conținut de NaCl	max. 3,5%;		
Substanțe proteice totale	min. 15%;		
Reacția hidrogen sulfurat	negativă		
Reacția Kreis	negativă		
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe		Limite ufc
	n	c	m M
Listeria monocytogenes	5	0	100/g
Salmonella	5	0	absent

*n* = numărul de unități care constituie proba; *c* = număr de unități de probă care dau valorii între *m* și *M*.

**g. Mușchi file țigănesc(cod CPV 15131400-9)– obținut din ceafă și mușchiul spinal legate cu sfoară, condimentate și prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>		
<b>Proprietăți organoleptice</b>			
Aspect exterior	Suprafață curată, de culoare specifică sortimentului, fără mucegai sau impurități		
Aspect în secțiune	Țesut muscular de culoare roz, cu marmorare de slănină.		
Formă	Bucăți aproximativ cilindrice, de 20-60 cm. Lungime, bine legate cu sfoară. Se admite un strat de grăsime de max. 3 mm pe suprafață.		
Gust și miros	Plăcute, specifice produsului, fără gust și miros străin.		
Consistență	Elastică (la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială).		
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>			
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)		
Conținut de NaCl	max. 3,5%;		
Substanțe proteice totale	min. 15%;		
Reacția hidrogen sulfurat	negativă		
Reacția Kreis	negativă		
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe		Limite ufc
	n	c	m M
Listeria monocytogenes	5	0	100/g
Salmonella	5	0	absent

*n* = numărul de unități care constituie proba; *c* = număr de unități de probă care dau valorii între *m* și *M*.

**h. Suncă Praга (cod CPV 15130000-8)– obținută din pulpa de porc, prin saramurare, dezosare și fierbere în forme-prese, prelucrate conform tehnologiilor specifice.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>		
<b>Proprietăți organoleptice</b>			
Aspect exterior	Bloc compact, cu dimensiuni și formă corespunzătoare formelor de presare folosite, cu suprafețe tăiate îngrijit (fără franjuri), curate, nelipicioase, de culoare uniformă de la roz deschis până la roșu, cu sau fără șorici. Șoricul fără păr. Grăsime de culoare albă sau albă cu nuanțe de roz, fără pete cenușii sau îngălbeniri.		
Aspect în secțiune	Țesut muscular compact, nesfărâmițos la tăiere, de culoare uniformă, de la roz la roșu.		
Gust și miros	Plăcute, specifice produsului, potrivit de sărat, fără gust și miros străin.		

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
Consistență	Fragedă, succulentă.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușorhidrolizabil	max. 30 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
Conținut de NaCl	max. 3%;
Substanțe proteice totale	min. 12%;
Grăsimi	max. 32%
Reacția hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe
	n
	c
Listeria monocytogenes	5
	0
Salmonella	5
	0
	Limite ufc
	m
	M
	100/g
	absent

*n*= numărul de unități care constituieproba; *c*= număr de unități de probă care dauvalorîntre *m* și *M*.

- i. Sunculită țărănească (cod CPV 15131400-9) –se obține din pulpa de porc, cu adaosuri de condimente, sare, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect exterior	Suprafață uscată, acoperită cu un strat de condimente. Culoare galben – roșcată în porțiune de șorici și slănină roșu-brun în zona pulpei.
Aspect în secțiune	Masă de carne de culoare roz-roșiatică, întrepătrunsă de straturi de grăsime de constituție. Spre marginea exterioară, strat de grăsime aderent, de culoare alb-gălbui cu grosimea de 4-15 mm.
Gust și miros	Plăcute, cu aromă de fum, caracteristic condimentelor folosite, fără gust și miros străin.
Consistență	Fragedă
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
Conținut de NaCl	max. 3,5%;
Substanțe proteice totale	min. 15%;
Reacția hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe
	n
	c
Listeria monocytogenes	5
	0
Salmonella	5
	0
	Limite ufc
	m
	M
	100/g
	absent

*n*= numărul de unități care constituieproba; *c*= număr de unități de probă care dauvalorîntre *m* și *M*.

- i. Pastramă de porc (cod CPV 15130000-8)– obținută din pulpă și mușchii dorsali de porc, prelucrată conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect exterior	Suprafață curată, fără mucegai sau corpuri străine, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului
Aspect în secțiune	Carne de culoare roșie-brună, fără cartilajii și flaxuri tari.
Gust și miros	Plăcute, specific produsului fiert și afumat, caracteristic condimentelor folosite, fără gust și miros străin.
Consistență	Semitare.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
Conținut de NaCl	max. 3,5%;
Subst. proteice totale	min. 15%;
Reacția hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe
	n
	c
Listeria monocytogenes	5
Salmonella	0
	5
	0
	absent

*n* = numărul de unități care constituie proba; *c* = număr de unități de probă care dau valori între *m* și *M*.

**k.** Crenvurști pui (cod CPV 15131500-0)- produs din carne prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

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

**Termen de valabilitate** – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

**Ambalare** – ambalaje convenționale cu capacitate de maxim 1 kg, etanșeizate prin vidare, nefeliate.

**Lotul nr. 5 – SPECIALITĂȚI DIN CARNE DE PORC (cod CPV15131200-7) – U.M. 01556 Mangalia**

sunt destinate personalului militar care are dreptul la norma 12B sau 12D

**Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.**

**Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:**

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

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

**Cerințe minime de calitate:**

**a. Kaizer (cod CPV 15131400-9)– felii din carne (piept de porc) fără suportul osos, prelucrată conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect exterior	Bucăți îngrijit tranșate și fasonate, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mușegai, fără impurități, fără aglomerări de gelatină. Culoare brun-roșcată, specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre, cu șoricul bine curățat.
Aspect în secțiune	Masă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, în alternanță cu zone de culoare albă (slănină).
Gust și miros	Se acceptă prezența cartilagiilor de consistență moale.
Consistență	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin. Fragedă, semitare.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușorhidrolizabil	max. 30 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
Conținut de grăsime	max. 40%
Conținut de NaCl	max. 3%;
Substanțe proteice totale	min. 10%;
Umiditate	max. 65%

**b. Mușchi Azuga(cod CPV 15131400-9)– obținut din mușchii dorsali de porc (cotlet fără os), prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect exterior	Suprafață curată, fără mușegai sau corpuri străine, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului	
Aspect în secțiune	Masă musculară compactă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, fără zone de culoare modificată, specifică produsului fiert și afumat	
Gust și miros	Plăcut, de afumat, specifice produsului și condimentelor folosite, fără gust și miros străin.	
Consistență	Fragedă, semitare	
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>		
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)	
Conținut de NaCl	max. 3,5%;	
Substanțe proteice totale	min. 15%;	
Reacția hidrogen sulfurat	negativă	
Reacția Kreis	negativă	
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe	Limite ufc
	n	c m M
Listeria monocytogenes	5	0 100/g
Salmonella	5	0 absent

*n* = numărul de unități care constituie proba; *c* = număr de unități de probă care dau valorii între *m* și *M*.

**c. Mușchi file afumat(cod CPV 15131400-9) – obținut din mușchii file în urma procesului de fierbere, condimentare și prelucrare conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
<b>Proprietăți organoleptice</b>				
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă, de culoare specifică produsului fiert și afumat, fără mucegai, impurități sau aglomerări de sare.			
Aspect în secțiune	Mușchi de culoare roz.			
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, fără gust și miros străin.			
Consistență	Elastică			
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>				
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)			
Conținut de NaCl	max. 3,5%;			
Substanțe proteice totale	min. 15%;			
Reacția hidrogen sulfurat	negativă			
Reacția Kreis	negativă			
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe	Limite ufc		
	n	c	m	M
	5	0	0	100/g
Listeria monocytogenes	5	0	0	absent
Salmonella	5	0	0	absent

*n* = numărul de unități care constituie proba; *c* = număr de unități de probă care dau valori între *m* și *M*.

**Termen de valabilitate** – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

**Ambalare** – ambalaje convenționale cu capacitate de maxim 100g, etanșezate prin vidare, feliate.

**Lotul nr. 6 – SPECIALITĂȚI DIN CARNE DE PORC (cod CPV15131200-7) – U.M. 01574 Nicolae**

Bălcescu sunt destinate personalului militar care are dreptul la norma 12B sau 12D

**Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.**

**Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:**

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 543/2008 al Comisiei din 16.06.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre, modificat prin Regulamentul (CE) nr. 936/2008 al Comisiei din 24.09.2008.

**Cerințe minime de calitate:**

**a. Kaizer (cod CPV 15131400-9) – felii din carne (piept de porc) fără suportul osos, prelucrată conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect exterior	Bucăți îngrijit tranșate și fasonate, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități, fără aglomerări de gelatină. Culoare brun-roșcată, specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre, cu șoricul bine curățat.
Aspect în secțiune	Masă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, în alternanță cu zone de culoare albă (slănină).

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Gust și miros	Se acceptă prezența cartilagiilor de consistență moale.
Consistență	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin. Fragedă, semitare.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușorhidrolizabil	max. 30 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
Conținut de grăsime	max. 40%
Conținut de NaCl	max. 3%;
Substanțe proteice totale	min. 10%;
Umiditate	max. 65%

**b. Muschi Azuga(cod CPV 15131400-9)– obținut din mușchii dorsali de porc (cotlet fără os), prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect exterior	Suprafață curată, fără mucegai sau corpuri străine, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului	
Aspect în secțiune	Masă musculară compactă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, fără zone de culoare modificată, specifică produsului fiert și afumat	
Gust și miros	Plăcut, de afumat, specifice produsului și condimentelor folosite, fără gust și miros străin.	
Consistență	Fragedă, semitare	
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>		
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)	
Conținut de NaCl	max. 3,5%;	
Substanțe proteice totale	min. 15%;	
Reacția hidrogen sulfurat	negativă	
Reacția Kreis	negativă	
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe	Limite ufc
Listeria monocytogenes	n	c
	5	0
	5	0
Salmonella	5	0
	5	0
	5	absent

*n = numărul de unități care constituieproba; c= număr de unități de probă care dauvalorîntre m și M.*

**c. Muschi file afumat(cod CPV 15131400-9) – obținut din mușchii file în urma procesului de fierbere, condimentare și prelucrare conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă, de culoare specifică produsului fiert și afumat, fără mucegai, impurități sau aglomerări de sare.	
Aspect în secțiune	Mușchi de culoare roz.	
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, fără gust și miros străin.	
Consistență	Elastică	
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>		
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)	
Conținut de NaCl	max. 3,5%;	
Substanțe proteice totale	min. 15%;	
Reacția hidrogen sulfurat	negativă	
Reacția Kreis	negativă	
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe	Limite ufc
Listeria monocytogenes	n	c
	5	0
	5	0
Salmonella	5	absent

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
Listeria monocytogenes	5	0
Salmonella	5	0

*n* = numărul de unități care constituie proba; *c* = număr de unități de probă care dau valorii între *m* și *M*.

**Termen de valabilitate** – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

**Ambalare** – ambalaje convenționale cu capacitate de maxim 100g, etanșeizate prin vidare, feliate.

**Lotul nr. 7 – SPECIALITĂȚI DIN CARNE DE PORC (cod CPV15131200-7) – U.M. 01559 Murfatlar**

sunt destinate personalului militar care are dreptul la norma 12B sau 12D

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 543/2008 al Comisiei din 16.06.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre, modificat prin Regulamentul (CE) nr. 936/2008 al Comisiei din 24.09.2008.

**Cerințe minime de calitate:**

**a. Kaizer (cod CPV 15131400-9)– felii din carne (piept de porc) fără suportul osos, prelucrată conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect exterior	Bucăți îngrijit tranșate și fasonate, fără franjuri, fără impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mușegai, fără impurități, fără aglomerări de gelatină. Culoare brun-roșcată, specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre, cu șoricul bine curățat.	
Aspect în secțiune	Masă de carne de culoare roz-roșatică uniformă, în alternanță cu zone de culoare albă (slănină).	
Gust și miros	Se acceptă prezența cartilagiilor de consistență moale.	
Consistență	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin.	
	Fragedă, semitare.	
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>		
Azot ușorhidrolizabil	max. 30 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)	
Conținut de grăsime	max. 40%	
Conținut de NaCl	max. 3%;	
Substanțe proteice totale	min. 10%;	
Umiditate	max. 65%	

**b. Muschi Azuga (cod CPV 15131400-9)– obținut din mușchii dorsali de porc (cotlet fără os), prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
<b>Proprietăți organoleptice</b>		

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
Aspect exterior	Suprafață curată, fără mucegai sau corpuri străine, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului	
Aspect în secțiune	Masă musculară compactă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, fără zone de culoare modificată, specifică produsului fiert și afumat	
Gust și miros	Plăcut, de afumat, specific produsului și condimentelor folosite, fără gust și miros străin.	
Consistență	Fragedă, semitare	
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>		
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)	
Conținut de NaCl	max. 3,5%;	
Substanțe proteice totale	min. 15%;	
Reacția hidrogen sulfurat	negativă	
Reacția Kreis	negativă	
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe	Limite ufc
	n	c
Listeria monocytogenes	5	0
Salmonella	5	0

*n* = numărul de unități care constituie proba; *c* = număr de unități de probă care dau valori între *m* și *M*.

**c. Mușchi file afumat (cod CPV 15131400-9) – obținut din mușchiul file în urma procesului de fierbere, condimentare și prelucrare conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă, de culoare specifică produsului fiert și afumat, fără mucegai, impurități sau aglomerări de sare.	
Aspect în secțiune	Mușchi de culoare roz.	
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, fără gust și miros străin.	
Consistență	Elastică	
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>		
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)	
Conținut de NaCl	max. 3,5%;	
Substanțe proteice totale	min. 15%;	
Reacția hidrogen sulfurat	negativă	
Reacția Kreis	negativă	
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe	Limite ufc
	n	c
Listeria monocytogenes	5	0
Salmonella	5	0

*n* = numărul de unități care constituie proba; *c* = număr de unități de probă care dau valori între *m* și *M*.

**Termen de valabilitate** – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

**Ambalare** – ambalaje convenționale cu capacitate de maxim 100g, etanșezate prin vidare, feliate.

sunt destinate personalului militar care are dreptul la norma 12B sau 12D

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (CE) nr. 543/2008 al Comisiei din 16.06.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cămii de pasăre, modificat prin Regulamentul (CE) nr. 936/2008 al Comisiei din 24.09.2008.

**Cerințe minime de calitate:**

**a. Kaizer (cod CPV 15131400-9) – felii din carne (piept de porc) fără suportul osos, prelucrată conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect exterior	Bucăți îngrijit tranșate și fasonate, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități, fără aglomerări de gelatină. Culoare brun-roșcată, specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre, cu șoricul bine curățat.
Aspect în secțiune	Masă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, în alternanță cu zone de culoare albă (slănină).
Gust și miros	Se acceptă prezența cartilajilor de consistență moale.
Consistență	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin.
	Fragedă, semitare.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușorhidrolizabil	max. 30 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
Conținut de grăsime	max. 40%
Conținut de NaCl	max. 3%;
Substanțe proteice totale	min. 10%;
Umiditate	max. 65%

**b. Muschi Azuga (cod CPV 15131400-9) – obținut din mușchii dorsali de porc (cotlet fără os), prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect exterior	Suprafată curată, fără mucegai sau corpuri străine, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului
Aspect în secțiune	Masă musculară compactă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, fără zone de culoare modificată, specifică produsului fiert și afumat
Gust și miros	Plăcut, de afumat, specifice produsului și condimentelor folosite, fără gust și miros străin.
Consistență	Fragedă, semitare
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
Conținut de NaCl	max. 3,5%;

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>		
Substanțe proteice totale	min. 15%;		
Reacția hidrogen sulfurat	negativă		
Reacția Kreis	negativă		
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe		Limite ufc
	n	c	m M
Listeria monocytogenes	5	0	100/g
Salmonella	5	0	absent

*n = numărul de unități care constituieproba; c = număr de unități de probă care dauvalorîntre m și M.*

**c. Mușchi file afumat(cod CPV 15131400-9) – obținut din mușchiul file în urma procesului de fierbere, condimentare și prelucrare conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>		
<b>Proprietăți organoleptice</b>			
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă, de culoare specifică produsului fiert și afumat, fără mucegai, impurități sau aglomerări de sare.		
Aspect în secțiune	Mușchi de culoare roz.		
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, fără gust și miros străin.		
Consistență	Elastică		
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>			
Azot ușorhidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)		
Conținut de NaCl	max. 3,5%;		
Substanțe proteice totale	min. 15%;		
Reacția hidrogen sulfurat	negativă		
Reacția Kreis	negativă		
<i>Microorganime</i>	Plan prelevare probe		Limite ufc
	n	c	m M
Listeria monocytogenes	5	0	100/g
Salmonella	5	0	absent

*n = numărul de unități care constituieproba; c = număr de unități de probă care dauvalorîntre m și M.*

**Termen de valabilitate** – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

**Ambalare** – ambalaje convenționale cu capacitate de maxim 100g, etanșizate prin vidare, feliate.

**Lotul nr. 9 – CĂRNĂȚI (cod CPV 15131130-5)**

**Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.**

**Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:**

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobateprinOrdinulministruluisănătății nr. 976 / 16.12.1998,cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 / 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- *Normele cu privire la comercializareaproduselor din carne*, aprobateprinOrdinulcomun al ministruluiagriculturii, pădurilorșidezvoltăriiurale (nr. 560 / 16.08.2006), ministruluisănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 / 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (UE) nr. 1069/2013 al Comisiei din 30.10.2013 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1831/2003 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește utilizarea fosfaților de sodiu (E 339) în membranele naturale pentru cârnați.

**Cerințe minime de calitate:**

**a. Cabanos (cod CPV 15131130-5) – produs din carne prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure dubla afumarea și fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanică, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).**

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

**b. Cârnatii tenesti (cod CPV 15131130-5) – produs din carne prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea și fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanică, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Compoziție	Carne de porc, carne de vită, slănină, apă, clorură de sodiu, membrană comestibilă, condimente.
Formă	Șiraguri întregi sau bucăți cilindrice (conform sortimentului), obținute prin umplerea membranelor utilizate.
Aspect exterior	Culoare brun către roșcat, specifică produselor supuse tratamentului termic (de fierbere și afumare)
Aspect în secțiune	Masa mozaicată, de culoare specifică componentelor utilizate, fără goluri de aer, corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente.
Gust și miros	Specific condimentelor și componentelor folosite, fără gust sau miros străin
Consistență	Moale spre semitare
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
Conținut de apă	max. 65%
Conținut de NaCl	max. 3,0%;
Substanțe grase	max. 32%;

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
Substanțe proteice totale	min. 10%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm <sup>2</sup> (în max. 2 unități de probă)

**Termen de valabilitate:**

- pentru produsele Cabanos și cârnațioțenești - minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile;

**Ambalare** – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 1 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

**Lotul nr. 10 – SALAMURI (cod CPV 15131120-2)**

**Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.**

**Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:**

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.110.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (UE) nr. 1069/2013 al Comisiei din 30.10.2013 privind utilizarea fosfaților de sodiu (E 339) în membranele naturale pentru carne.

**Cerințe minime de calitate:**

- a. Salam de Sibiu (cod CPV 15131120-2) – *salam crud-uscat cu mușgai nobil, produs din carne, maturat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea la rece, maturarea și uscarea produsului.***

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	<p>Materiile prime de bază: carnea de porc aleasă la roșu (din carne se îndepărtează, după caz, fragmentele de os, grăsimea moale, flaxurile, ligamentele, tendoanele, vasele mari de sânge, părțile sângerate, ganglionii și porțiunile ștampilate) – min. 70 % și slănină tare – max. 30 %, provenite de la porcine ajunse la maturitate (cu greutatea în viu de peste 100 kg). <i>Nu este admisă utilizarea subproduselor de abator sau a cârnii dezosate mecanic.</i></p> <p>Ingrediente utilizate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sare alimentară – max. 5%;</li> <li>- condimente naturale: piper, ienibahar și usturoi;</li> <li>- conservanți: sare în amestec cu nitrit sau nitrat de sodiu, în conformitate cu dispozițiile legale);</li> <li>- antioxidanți (acid ascorbic și sărurile acestuia), aprobați în conformitate cu dispozițiile legale;</li> <li>- agenți de maturare (culturi starter și/sau culturi de bioprotecție, zaharuri – max. 1%).</li> </ul> <p>Următoarele ingrediente pot fi folosite facultativ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- agenți de maturare alcoolici (reprezențați de unul dintre următoarele: vin alb/vin roșu/vin rose/brandy/vinars/ vinuri spumante/bere neagră).</li> </ul>
<b>Compoziție și proces tehnologic</b>	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	<p><b>NOTĂ:</b> Agenții de maturare alcoolică se utilizează pentru realizarea edițiilor limitate/de colecție ale „Salamului de Sibiu” și sunt menționați explicit în denumirea sortimentului. Doza utilizată pentru fiecare tip de maturator alcoolic este de max. 3%.</p> <p>Nu sunt permise: potențiatori de gust (de ex. monoglutamat de sodiu), acidifianți (de ex. Glucon Delta Lactona), coloranți, adaosuri proteice (proteină vegetală, proteină animală), orice alt adaos care poate înlocui carnea, sarea marină. Pasta obținută se umple în membrane colagenice, având un diametru cuprins între 60 mm și 90 mm și/sau în membrane naturale de cal.</p>
Formă și dimensiune	Batoane cilindrice, nedeformate, cu grosime uniformă, cu o lungime de la 15 cm la 100 cm, cu un diametru situat între 45 mm și 75 mm și cu o greutate cuprinsă între 300 grame și 1 kg.
Aspect exterior	Membrana nedeteriorată, aderentă la compoziție, prezintă încrețituri fine și uniforme și este acoperită în mod uniform cu un strat subțire de mușcăi nobil alb.
	Mucegaiul (spori de mușcăi nobil, fără reconstituire cu făină de orez sau alte materiale) poate prezenta o tentă de culoare alb-gălbui sau alb-cenușiu. Se admite prezența de porțiuni de mușcăi alb-gălbui/alb-cenușiuși de porțiuni neacoperite cu mușcăi care, în mod cumulat, să nu depășească 10% din suprafața totală a membranei.
Aspect în secțiune	Masa compoziției este colorată de la brun-roșcat până la rubiniu, lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, cu mici insule de grăsime albă, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii. Se admite în secțiune o nuanță mai închisă, pe o porțiune de max. 10 mm de la margine. Felia își păstrează integritatea și nu se fărâmițează. Nu se admite bucăți de flaxuri sau goluri de aer.
Gust și miros	Caracteristice unui produs afumat cu lemn de esență tare, însământat cu mușcăi nobil și realizat în urma unui proces tehnologic de maturare-uscarea îndelungat. Intensitatea gustului este rezultatul suficienței degradări proteolitice și lipolitice, datorate unei maturări corespunzătoare. Nu prezintă gusturi sau mirosuri străine.
Consistență	Consistența batonului este semitară până la tare la suprafață și în zona periferică a secțiunii, mai moale, dar legată și elastică spre centru. Feliile au o consistență fermă, dar semielastică în același timp.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice (după maturare – minim 60 de zile)</b>	
Azot ușorhidrolizabil	max. 200 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
Nitrit	max. 5 mg (NaNO <sub>2</sub> /100 g)
Conținut de apă	max. 30%
Conținut de NaCl	max. 6%;
Substanțe grase	max. 46%;
Substanțe proteice	min. 20%;
<i>Salmonella</i> ,	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Listeriamonocytogenes</i>	
<i>Escherichia coli</i>	500 - 5 000 UFC/g

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

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

- b. Salam Victoria (cod CPV 15131120-2) – produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea și fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).**


Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	


<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>		
Reacția Kreis	negativă		
<i>Microorganism</i>	Plan prelevare probe		Limite ufc
	n	c	m M
Salmonella	5	0	absent

**Termen de valabilitate** – minim 5 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 2 zile.


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

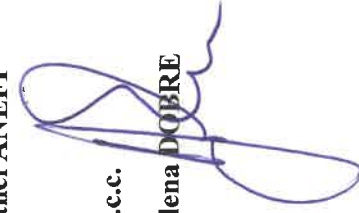
**Verificat**

**M.m. pr.**   
**Ionel IFTODIE**

**Cpt.**   
**Bogdan ARITON**

**Întocmit**

**P.c.c.**   
**Ethel ANEFI**

**P.c.c.**   
**Elena DOBRE**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
Compoziție	Bradt din carne de porc sau vită și bucăți mari de carne de porc, pulpă, spată sau cotlet, răspândite în masa produsului în procent de minim 30 %.
Formă	Batoane cilindrice cu diametrul corespunzător membranei folosite.
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă, fără aglomerări de apă și grăsimi topită la capetele batonului și sub membrană. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție. Culoare specifică produselor afumate și membranelor utilizate.
Aspect în secțiune	Compoziție compactă, mozaicată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsimi.
Gust și miros	Plăcut, specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin.
Consistență	elastică
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
Conținut de apă	max. 66%
Conținut de NaCl	max. 3%;
Substanțe grase	max. 30%;
Substanțe proteice totale	min. 11%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm <sup>2</sup> (în max. 2 unități de probă)

**Termen de valabilitate** – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

**Ambalare** – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 1 kg, etanșizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

#### **Lotul nr. 11 – PREPARATE DIN CARNE MIXTĂ (cod CPV 15131700-2)**

**Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.**

**Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:**

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificarea anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

**Cerințe minime de calitate:**

- a. Pastămici (vită-porc) (cod CPV 15131700-2) – obținută din carne tocată de porc, carne tocată de vită, slănină și condimente, prelucrată conform tehnologiilor specifice produsului.**

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă, fără pete de mușgai sau alte semne de alterare.
Gust și miros	Specific produsului, fără gust și miros străin.
Formă	Specifică componentelor produsului și ambalajului utilizat.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH <sub>3</sub> /100 g)
Conținut de NaCl	max. 1,5%;
Reacția hidrogen sulfurat	negativă

## CRITERII SI FACTORI DE EVALUARE

### Justificări privind criteriul de atribuire si mod de calcul al factorilor de evaluare:

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic entitatea contractanta utilizează criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate - preț, ținând cont de următoarele aspecte:

**A. Componenta tehnică - 60%**

**B. Componenta financiară - 40%.**

**Baza legală:** La stabilirea criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare s-a ținut cont de prevederile **art. XI din Ordonanța de urgență nr. 34 din 12.05.2023**, privind unele măsuri fiscal-bugetare, prorogarea unor termene, precum și pentru modificarea și completarea unor acte normative, astfel:

(1) Alegerea factorilor de evaluare – conform tabelului 1. Informații pentru realizarea procesului de evaluare ex-ante de către ANAP – punctul 7.

Factorii de evaluare au fost stabiliți conform art. 188 alin. 3) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice și a ordinului ANAP 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.

(2) Ponderea stabilită pentru factorul de evaluare privind:

**Calitatea-** este **60%** din punctajul total

- **Lanțul de aprovizionare-**20% din punctajul total

- **Produs ecologic** este de **40%** din punctajul total

**Prețul ofertei-** este **40%** din punctajul total

(3) În scopul asigurării unei eficiențe calitative a produselor agroalimentare achiziționate de autoritățile contractante, algoritmul de calcul al punctajului aferent factorului de evaluare „Produs ecologic “ va fi unul de tip direct proporțional, în sensul că un număr mai mare de produse certificate ecologic va primi un punctaj mai mare, iar pentru algoritmul de calcul al punctajului aferent factorului de evaluare „lanțul de aprovizionare“ va fi unul de tip invers proporțional, în sensul că un număr mai mic de operatori economici implicați în lanțul de aprovizionare va primi un punctaj mai mare.”

### Factori de evaluare și punctaje acordate:

<i>Denumire factor de evaluare</i>	<i>Descriere</i>	<i>Pondere</i>
<b>A. Calitate</b>	<b>Componentă tehnică</b>	<b>60% Punctaj maxim factor: 60 puncte</b>
A.1. Lanțul de aprovizionare	Număr de operatori economici implicați	20% - Punctaj maxim factor: 20 puncte
A.2. Produs ecologic	Produs certificat ecologic de un organism de certificare	40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte
<b>B. Prețul ofertei</b>	<b>Componenta financiară</b>	<b>40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte</b>

### Desemnarea ofertei câștigătoare:

Membrii comisiei de evaluare vor acorda fiecărei oferte în parte un punctaj individual.

Punctajul individual rezultă prin însumarea punctajelor parțiale obținute prin aplicarea algoritmului de calcul pentru fiecare factor de evaluare.

Ofertele vor fi clasificate în ordinea descrescătoare a punctajului total, calculat conform formulei:

Ofertele vor fi clasificate în ordinea descrescătoare a punctajului total, calculat conform formulei:

$$P_{(n)total} = P_{(n)A1} + P_{(n)A2} + P_{(n)B}$$

unde  $P_{(n)A1}$ ,  $P_{(n)A2}$  și  $P_{(n)B}$  sunt punctajele acordate pentru factorii de evaluare.

Oferta cu valoare  $P_{(n)A1}$  cea mai mare, dintre ofertele declarate admisibile, va fi declarată câștigătoare.

Punctajul maxim pe care îl poate cumula o ofertă este de 100 de puncte.

Punctajele intermediare și sau totale se vor rotunji până la maxim patru zecimale.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, iar oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

#### Modul de calcul pentru factorii de evaluare utilizați:

<i>Denumire factor de evaluare</i>	<i>Descriere</i>	<i>Pondere</i>
<b>A. Calitate</b>	Componentă tehnică	<b>60%-Punctaj maxim factor: 60 puncte</b>
<b>A.1. Lanțul de aprovizionare</b>	Număr de operatori economici implicați	20% - Punctaj maxim factor: 20 puncte
<b>A.2 Produs ecologic</b>	Produs certificat ecologic	40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte
<b>B. Prețul ofertei</b>	Componenta financiară	<b>40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte</b>

<i>Factori de evaluare/subfactori de evaluare</i>		<i>Punctaj maxim acordat/ factor</i>
<b>A. Componenta tehnică</b>		<b>60% (60 puncte)</b>
<b>A.1. Lanțul de aprovizionare</b>		<b>20% (20 puncte)</b>

Pentru fiecare produs/sortiment din cadrul lotului pentru care se depune oferta, punctajul se acordă astfel:

- se acordă punctajul maxim alocat (20 puncte) pentru livrările directe, fără intermediari între producătorul original și consumatorul final – autoritatea contractantă;
- se acordă 10 puncte pentru livrările care implică un singur intermediar în lanțul de aprovizionare, între producătorul original și consumatorul final – autoritatea contractantă;
- se acordă 5 puncte pentru livrările care implică doi intermediari în lanțul de aprovizionare, între producătorul original și consumatorul final – autoritatea contractantă;
- nu vor fi punctate livrările care implică mai mult de doi intermediari în lanțul de aprovizionare, între producătorul original și consumatorul final – autoritatea contractantă.

În vederea determinării punctajului factorului de evaluare “lanțul de aprovizionare” corespunzător lotului pentru care se depune oferta, se va utiliza formula:

$$P(n)LA1(\text{lot}) = (P(n)LA\text{prod}1 + P(n)LA\text{prod}2 + \dots + P(n)LA\text{prod}X) / NT(\text{prod}/\text{lot})$$

unde: P(n)LA1(lot) – punctaj lanț de aprovizionare / lot;

P(n)LAprod1 – punctaj lanț de aprovizionare / primul produs din lot;

P(n)LAprod2 – punctaj lanț de aprovizionare / al doilea produs din lot;

P(n)LAprodX – punctaj lanț de aprovizionare / ultimul produs din lot;

NT(prod/lot) – numărul total al produselor din lot.

Operatorul economic care asigură pentru ofertant, serviciile de transport ale produselor (accesorii furnizării), nu va fi considerat intermediar, deoarece suntem în prezența unei singure oferte și a unui singur transfer al dreptului de proprietate asupra produselor, respectiv de la ofertant la autoritatea contractantă achiziitoare, transportatorul în cauză facturând către ofertant doar serviciile de transport.

În sensul art. 18 alin. (3) din Regulamentul (CE) nr. 178 din 28.01.2002 al Parlamentului European, conform căruia [...] “Operatorii economici din sectorul alimentelor și hranei pentru animale dispun de sisteme și proceduri pentru identificarea celorlalte societăți către care au fost furnizate produsele lor. Aceste informații sunt puse la dispoziția autorităților competente, la cerere. [...]”.

Ofertanții vor demonstra îndeplinirea acestei cerințe astfel:

- semnarea declarației pe propria răspundere- Formularul nr. 9
- depunerea de documente anexate Propunerii tehnice (atestat de producător, documente justificative, contracte de furnizare, sisteme, proceduri, etc.), în copie, care atestă calitatea de producător sau, după caz, locul ofertantului, în calitate de intermediar, în lanțul de aprovizionare, pentru fiecare produs/sortiment din componența lotului pentru care se depune oferta.

<i>Factori de evaluare/subfactori de evaluare</i>	<i>Punctaj maxim acordat/ factor</i>
<p><b>A.2. Produs ecologic</b></p> <p>Pentru ofertele depuse, punctajul se acordă astfel:  Se atribuie un număr maxim de puncte atunci când proporția de produse certificate ecologic este de 100%.  Atunci când proporția de produse certificate ecologic este mai mare sau egală cu 50% : 20 puncte.  Atunci când proporția de produse certificate ecologic este mai mare sau egală cu 20%: 10 puncte.  Atunci când proporția de produse certificate ecologic este mai mică de 20% nu se acordă punctaj.  Ofertantul va prezenta documente relevante care să demonstreze îndeplinirea cerinței astfel: Certificat de produs ecologic emis de un organism de certificare.  Notă: 1) Toate celelalte produse care nu sunt certificate ecologic, dar care îndeplinesc normele europene și naționale de comercializare, pot participa la licitație</p>	<p><b>40% (40 puncte)</b></p>
<p><b>B. Componenta financiară - Prețul ofertei</b></p>	<p><b>40% (40 puncte)</b></p>
<p><b>Pentru fiecare lot pentru care se depune oferta, punctajul se acordă astfel:</b></p> <p>a) Pentru cel mai scăzut dintre prețurile oferite se acordă punctajul maxim alocat (40 puncte);  b) Pentru celelalte prețuri oferite punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:  <math display="block">P_{(n)B} = \text{Preț minim ofertat} / \text{Preț}_{(n)} \times 40</math></p>	

**Birou achiziții**

Pcc.

Tănase Cristiana

