



CONSILIUL JUDEȚEAN CLUJ
Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului
Cod operator de date cu caracter personal 16190
Nr.33463/11.08.2021

Aprob,

Director General
Nicoleta MOLNAR



CAIET DE SARCINI

aferez atribuirii contractului de achiziție publică cu obiectul ” Furnizare carne de porc și vită, produse preparate din carne” prin procedura de Negociere fără publicare prealabilă

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, Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj, îndeplinește rolul de Autoritate contractantă în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiunii 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 privind Autoritatea Contractantă:

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj, este instituția publică cu personalitate juridică, înființată în subordinea Consiliului Județean Cluj, având rolul de a asigura, la nivel județean, aplicarea politicilor sociale în domeniul protecției copilului, familiei, persoanelor vârstnice, persoanelor cu dizabilități, precum și altor persoane, grupuri sau comunități aflate în nevoie socială, cu rol în administrarea și acordarea beneficiilor de asistență socială și a serviciilor sociale.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, județul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Această achiziție vizează încheierea unui contract de furnizare pe 3 luni în vederea asigurării necesarului de: Carne de porc și vită și produse preparate din carne, pentru beneficiarii din unitățile rezidențiale aflate în subordinea DGASPC Cluj.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea/entitatea contractantă

- Asigurarea unor condiții de rezidență calitative beneficiarilor din cadrul centrelor autorității contractante, prin asigurarea unei alimentații sănătoase, echilibrate și variate.
- Utilizarea eficientă a fondurilor bugetare alocate

3. Descrierea produselor solicitate

3.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității/entității contractante

Având în vedere faptul că acordurile-cadru aferente furnizării acestor produse au vor fi reziliate începând cu data de 27.01.2021, este necesară demararea procedurii de negociere fără publicare prealabilă, pentru a se asigura continuitatea furnizării produselor necesare alimentației beneficiarilor centrelor DGASPC Cluj.

3.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Asigurarea unei alimentații sănătoase echilibrate și variate, în conformitate cu standardele în vigoare și regimul alimentar recomandat de către cadrele medicale.

3.3. Criteriul de atribuire

Atribuirea contractului se va face pe baza criteriului „prețul cel mai scăzut”, atribuindu-se ofertantului care îndeplinește criteriile de calificare și cerințele caietului de sarcini.

3.4 Produsele solicitate și operațiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate

În derularea contractului, activitatea Contractantului va fi condusă de următoarele principii: i. Contractantul acționează în interesul Autorității/entității contractante pe durata furnizării produselor, în condițiile și cu limitele descrise în documentația aferentă prezentei proceduri de atribuire;

ii. Contractantul acționează în sensul realizării obiectivelor prezentate pentru Contract în ceea ce privește optimizarea folosirii resurselor necesare îndeplinirii obiectivelor Contractul

3.4.1 Produse solicitate

LOT 1: CARNE DE PORC ȘI VITĂ

1. PULPĂ VITĂ FĂRĂ OS

Generalități:

Tranșată, prelucrată și dezosată conform instrucțiunilor tehnologice, cu respectarea condițiilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Pulpa cuprinde musculatura, delimitată anterior de ultima vertebră lombară la linia de separare de fleică, iar posterior de articulația femurotibiană ce separă pulpa de rasolul din spate.

Proprietăți organoleptice:

- aspectul: la suprafață pelicula uscata în secțiune ușor umedă, suprafețe articulare lucioase, fără bucăți de piele, carne sau seu desprinse parțial de suprafață, lichid sinovial limpede, țesutul conjunctiv alb sidefiu și elastic, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj

Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, județul Cluj, Tel: +40 264 420 146
; +40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ; e-mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

- culoare: la suprafață pelicula de culoare roz până la roșu iar în secțiune culoare caracteristică porțiunii anatomice.
- consistență: fermă și elastică atât la suprafață cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede.
- gust și miros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat).

Proprietăți fizico-chimice:

- azot ușor hidrolizabil NH₃/100 g, maxim 35 PH 5,6-6,2
- reacția pentru hidrogen sulfurat-negativă
- reacția Kreis-negativă
- reacția pentru identificarea amoniacului (metoda cu reacția Nessler) - negative
- proteină min.14%
- umiditate max.65%
- colagen raportat la proteină totală 15%/

Etichetarea și marcarea: conform HGR 106/07.02.2002 cu modificările și completările ulterioare.

2. PULPA DE PORC FĂRĂ OS

Generalități:

Tranșată, prelucrată și dezosată conform instrucțiunilor tehnologice, cu respectarea condițiilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare.

Pulpa cuprinde musculatura, delimitată anterior de ultima vertebră lombară(exclusiv) la linia de separare de fleică, iar posterior de articulația femurotibiorotuliană ce separă pulpa de rasolul din spate, la care se îndepărtează oasele grăsimile moale, flaxurile și formațiunile vasculare de pe suprafețele prelucrate.

Proprietăți organoleptice:

- aspectul: la suprafață, pelicula uscată, în secțiune ușor umedă, tendoane lucioase, elastice și tari ,
- suprafețe articulare lucioase lichid sinovial limpede, țesutul conjunctiv alb sidefiu și elastic, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.

- culoare: la suprafața peliculă de culoare roz până la roșu iar în secțiune culoare caracteristică porțiunii anatomice.

- consistență: fermă și elastică atât la suprafață cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede.

- gust și miros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat).

Proprietăți fizico-chimice:

- azot ușor hidrolizabil NH₃ /100 g, max.35 mg 5,6-6,2
- reacția pentru hidrogen sulfurat-negativa
- reacția Kreis-negativa
- proteine min.14%
- umiditate max.65%
- colagen raportat la proteina totala max.15%

Etichetarea și marcarea: conform HGR 106/07.02.2002 cu modificările și completările ulterioare.

3. CARNE PENTRU TOCAT (LUCRU)

Generalități:

Carne provenită din tranșarea, dezosarea, alegerea și fasonarea tuturor porțiunilor anatomice prelucrate în diverse scopuri. Carnea de lucru poate proveni și din alegerea cărnii de pe capătănilor de animal, de la grăsimile crude cu inserție de carne și din dezosarea și

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

fasonarea spetei. Carnea se prezinta în bucati de carne, fara flascuri, cheaguri de sânge, contuzii, resturi de oase, corpuri straine, resturi de sorici.

Proprietăți organoleptice:

aspect si culoare - cuburi de carne porc fără os, fără slănină și șorici;

consistență: ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune;

culoare: roz deschis pana la rosu.

miros si gust: normal, caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat,sau alt miros strain;

parte necomestibila 0;

Proprietăți fizico-chimice:

- azot ușor hidrolizabil, NH₃/100g, maxim 35

- pH =5,6-6,2

- reacția pentru hidrogen sulfurat = NEGATIVA

-reacția Kreis = NEGATIVA

-reacția pentru identificarea amoniacului= NEGATIVA

Etichetarea și marcarea: conform HGR 106/07.02.2002 cu modificările și completările ulterioare.

4. FLEICĂ DE PORC FĂRĂ OS

Generalități:

Musculatura abdominală delimitată anterior de piept printr-o tăietură care urmărește marginea posterioară a coastelor, posterior de pulpă, iar superior de cotlet. Se prezintă acoperită cu slănină, cu sau fără șorici.

Proprietăți organoleptice :

- aspectul: se apreciază atât la suprafață cât și în straturile profunde. Carnea zvântată și refrigerată prezintă la suprafață un țesut conjunctiv de acoperire alb sidefiu, lucios și elastic

- aspectul pe secțiuni: este ușor umedă, la atingerea cu mâna nu se lipește de degete și dă senzația de rece(în cazul cărnii refrigerate).

- culoare: variază în functie de specie, vârsta și starea de îngrășare de la roz la roșu.

- consistență: carnea congelată este tare, carnea decongelată este foarte puțin elastică

- miros: se apreciază direct prin mirosirea suprafeței și a secțiunii cărnii, este plăcut, caracteristic

speciei.

Proprietăți fizico-chimice:

- azot ușor hidrolizabil NH₃ /100 g, max. 35 mg

- reacția pentru hidrogen sulfurat - negativă

- reacția Kreis - negativă

- reacția pentru identificarea amoniacului (metoda cu reacția Nessler) - se admite slab pozitivă

Etichetarea și marcarea: conform HGR 106/07.02.2002 cu modificările și completările ulterioare.

5. SLĂNINĂ CRUDĂ

Generalități:

Slănina crudă rezultată din tranșarea și fasonarea cărnii de porc, a pulpei, spatei și a pieptului cu fleică.

Proprietati organoleptice:

- culoare:alb-gălbui sau alb roz

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj,Tel:+40 264 420 146
:+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

- aspectul: bucăți cu sau fără șorici afumate, cu suprafața curată fără pete, urme de sânge sau secțiuni adânci; se permite prezența urmelor de carne la suprafață; șoricul trebuie să fie fără păr

- consistență: semitare

- gust și miros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat)

Etichetarea și marcarea: conform HGR 106/07.02.2002 cu modificările și completările ulterioare.

6. PULPĂ DE MÂNZAT FĂRĂ OS

Generalități:

Tranșată, prelucrată și dezosată conform instrucțiunilor tehnologice, cu respectarea condițiilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare, provenită de la animale cu vârsta cuprinsă între 6 luni și 3 ani. Pulpa cuprinde musculatura, delimitată anterior de ultima vertebra lombară la linia de separare de fleică, iar posterior de articulația femurotibiană ce separă pulpa de rasolul din spate.

Proprietăți organoleptice:

- aspectul: la suprafață pelicula uscată, în secțiune ușor umedă, suprafețe articulare lucioase, fără

bucăți de piele, carne sau seu desprinse parțial de suprafață, lichid sinovial limpede, țesutul conjunctiv alb sidefiu și elastic, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.

- culoare: la suprafață pelicula de culoare roz până la roșu iar în secțiune culoare caracteristică porțiunii anatomice.

- consistență: fermă și elastică atât la suprafață cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede.

- gust și miros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat)

Proprietăți fizico-chimice:

- azot ușor hidrolizabil NH₃/100 g, maxim 35 PH 5,6-6,2

- reacția pentru hidrogen sulfurat-negativă

- reacția Kreis-negativă

- reacția pentru identificarea amoniacului (metoda cureactia Nessler)- negativă

- proteină min.14%

- umiditate max.65%

- collagen raportat la proteină totală 15%/

Etichetarea și marcarea: conform HGR 106/07.02.2002 cu modificările și completările ulterioare.

7. CARNE TOCATĂ PORC/VITĂ

Generalități:

Carne porc/vita sau amestec tocată în stare congelată, ambalată în pungi de 1 kg, având aplicată eticheta care să conțină denumirea produsului, denumirea producătorului, ingredientele, termenul de valabilitate sau data durabilitatii minimale.

Proprietăți organoleptice:

- aspect exterior: 100% carne porc/vita sau amestec, fara alte adausuri, max 30% grasime, fara a fi lipicioasa si fara a prezenta semne de alterare.

- miros placut, caracteristic

- culoare: roz- roșcată,

Etichetarea și marcarea: conform HGR 106/07.02.2002 cu modificările și completările ulterioare.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

8. CARCASĂ MIEL

Generalități:

Carcasă de ovină abatorizată, vârsta ovinei fiind mai mare de 4 luni, carcasse întregi cu capul, picioarele și coada detașate și fără organe interne. Suprafața cărnii trebuie să fie curată, nemurdărită de conținut intestinal sau alte impurități, curățată de contuzii sau părți hemoragice. Carcasa trebuie să fie astfel fasonată încât să nu atârne bucăți de carne.

Proprietăți organoleptice:

culoare: pojghiță uscată de culoare roz până la roșie

miros: plăcut, caracteristic

Etichetarea și marcarea: conform HGR 106/07.02.2002 cu modificările și completările ulterioare

9. COTLET DE PORC (fără os)

Generalități:

Cotletul de porc se prezintă fără șiră cu coastele secționate la maxim 2 cm după marginea inferioară a mușchiului dorsal (delimitat anterior de linia ce trece între a 5 - a și a 6 - a coasta și posterior de ultima vertebră lombară) . Se admite un strat de slănină la suprafață de maxim 0.3 cm.

Proprietăți organoleptice:

- aspectul: carnea zvântată și refrigerată prezintă la suprafață un țesut conjunctiv de acoperire alb

sidefiu, lucios și elastic

- aspectul pe secțiune: este ușor umedă la atingerea cu mâna nu se lipește de degete și dă senzația de rece (în cazul carnii refrigerate).

- culoare: variază în funcție de specie, vârstă și starea de îngrășare de la roz la roșu.

- consistență: este foarte puțin elastică

- miros: se apreciază direct prin mirosirea suprafeței și a secțiunii cărnii, este plăcut, caracteristic speciei

Proprietăți fizico-chimice:

- azot ussr hidrolizabil NH₃ /100 g, max. 35 mg

- reacția pentru hidrogen sulfurat - negativă

- reacția Kreis - negativă

- reacția pentru identificarea amoniacului (metoda cu reacția Nessler) - se admite slab pozitivă

Etichetarea și marcarea: conform HGR 106/07.02.2002 cu modificările și completările ulterioare

10. FICAT DE PORC

Generalități:

Ficatul se prezintă bine curățat de cheaguri sau sânge, nemurdărit de conținut intestinal sau de alte impurități, întreg din punct de vedere anatomic, să aibe consistență normală, nemodificată, cu miros caracteristic. Nu trebuie să prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziți.

Proprietăți organoleptice:

consistență – fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune.

culoare – la suprafață, pelicula roșie de nuanță caracteristică.

miros și gust – caracteristic, nu se admit mirosuri străine;

parte necomestibilă 0;

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

Etichetarea și marcarea: conform HGR 106/07.02.2002 cu modificările și completările ulterioare

11. ORGANE PORC(RINICHI, INIMĂ)

Generalități:

Organele se prezintă bine curățate de cheaguri sau sânge, nemurdărite de conținut intestinal sau de alte impurități, întregi din punct de vedere anatomic, cu consistență normală, nemodificată, cu miros caracteristic. Nu trebuie să prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziți.

Proprietăți organoleptice:

- consistență – fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune.
- culoare – la suprafață, pelicula roșie de nuanță caracteristică.
- miros și gust – caracteristic, nu se admit mirosuri străine;
- parte necomestibilă 0;

12. MAȚE PORC

Generalități:

Organele se prezintă bine curățate de cheaguri sau sânge, nemurdărite de conținut intestinal sau de alte impurități, întregi din punct de vedere anatomic, cu consistență normală, nemodificată, cu miros caracteristic. Nu trebuie să prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziți

13. ORGANE MIEL(FICAT, RINICHI, INIMĂ)

Generalități:

Aspect: bine curățate, nemurdărite de conținut intestinal sau alte impurități, întregi din punct de vedere anatomic, consistență normală, nemodificată, cu miros caracteristic, nu se admit mirosuri străine. Nu trebuie să prezinte pete negre sau semne de infestare cu paraziți. Parte necomestibilă 0.

14. BURTĂ VITĂ

Generalități

Suprafață curată nelipicioasă fără coaguli de sânge, cordoane vasculare sau depozite de grăsimi.

Proprietăți fizico-chimice:

- azot ușor hidrolizabil mg/100g max 35
- reacția pentru hidrogen sulfurat negativă
- reacția Kreis negativă
- reacția pentru identificarea amoniacului negativă

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

15. CEAFA PORC

Generalități:

Mușchiul cefei dezosată, degresată, bine fasonată. Se admite la suprafață prezența unui strat intermitent de maxim 0,5 cm slănină, cu evidențierea flaxului (fascia de acoperire) rămas pe mușchi. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonată, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi de oase.

Proprietăți fizico-chimice:

zot ușor hidrolizabil mg/100g maxim 35

Ph 5,6-6,2

reacția pentru hidrogen sulfurat Negativă

reacția Kreis Negativă

reacția pentru identificarea amoniacului Negativă

16. RASOL VITĂ

Generalități:

Tranșată, prelucrată conform instrucțiunilor tehnologice, cu respectarea condițiilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare.

Proprietăți organoleptice:

- aspectul: la suprafață peliculă uscată în secțiune ușor umedă, suprafețe articulare lucioase, fără

bucăți de piele, carne sau seu desprinse parțial de suprafață, lichid sinovial limpede, țesutul conjunctiv alb sidefiu și elastic, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.

- culoare: la suprafață pelicula de culoare roz până la roșu iar în secțiune culoare caracteristică porțiunii anatomice.

- consistență: fermă și elastică atât la suprafață cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede.

- gust și miros: plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin (rânced, închis, alterat)

Proprietăți fizico-chimice:

- azot ușor hidrolizabil NH₃/100 g, maxim 35 PH 5,6-6,2

- reacția pentru hidrogen sulfurat-negativă

- reacția Kreis-negativă

- reacția pentru identificarea amoniacului (metoda cu reacția Nessler)- negativă

- proteină min.14%

- umiditate max.65%

- colagen raportat la proteina totală 15%/

Etichetarea și marcarea: conform HGR 106/07.02.2002 cu modificările și completările ulterioare.

LOT 3: PRODUSE PREPARATE DIN CARNE

1. Caltaboș

2. Cârnați Cabanos

3. Cârnați de casă

4. Cârnați proaspeți

5. Cârnați Trandafir

6. Caș de carne

7. Ciolan afumat dezosată

8. Ciolan de porc

9. Costiță afumată

10. Crenvurști de porc

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj

Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, județul Cluj, Tel:+40 264 420 146

:+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

11. Crenvurști de pui
12. Drob
13. Jambon afumat porc
14. Jumeri
15. Kaiser
16. Lebar
17. Mititei formați
18. Mușchi țigănesc
19. Mușchi file
20. Parizer de pasăre
21. Parizer de porc
22. Pastă mici
23. Polonez
24. Ruladă picantă
25. Salam cu șuncă
26. Salam de vară
27. Salam de vară uscat
28. Slănină afumată
29. Șuncă de Praga
30. Șuncă presată
31. Tobă de porc
32. Untură de porc

Produsele trebuie să îndeplinească normele prevăzute în Ordinul nr.560/1271/339/ 210/ 2006 pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne, cu modificările și completările ulterioare.

Definiții:

- a) produse din carne - produse procesate ce rezulta din procesarea carni sau din procesarea ulterioara a unor astfel de produse, astfel incat suprafata de taiere sa indice faptul ca produsul nu mai are caracteristicile carni proaspete;
 - b) tratament - procesul chimic sau fizic, cum ar fi fierberea, afumarea, sararea, marinarea, conservarea sau deshidratarea ori o combinatie a acestor procedee, destinat a prelungi conservarea carni sau produselor de origine animala;
 - c) fierbere - utilizarea caldurii uscate sau umede prin care se asigura temperatura minima in centrul geometric al produsului, care sa garanteze inactivarea agentilor patogeni;
 - d) afumarea - operatia prin care produsele sunt supuse actiunii fumului rezultat din combustia lemnului de esenta tare corespunzator utilizarii in industria alimentara; poate fi calda sau rece;
 - e) maturarea - tratamentul carni crude sarate aplicat in conditii de climatizare, care prin reducerea lenta si gradata a umiditatii genereaza fermentatii naturale sau procese enzimatice, ducand la modificari dupa o perioada de timp ce dau produsului caracteristici organoleptice tipice si care asigura conservarea si integritatea acestuia la temperaturi normale ale mediului ambiant;
 - f) uscarea - reducerea naturala sau artificiala a continutului de apa;
 - g) sterilizarea - tratamentul termic prin care se asigura temperatura minima de 115°C in centrul geometric al produsului si distrugerea formelor sporulate;
 - h) coacere - tratamentul termic uscat prin care se asigura temperatura minima de 70°C in centrul geometric al produsului.
- In functie de tratamentul termic aplicat, produsele din carne se incadreaza in una dintre urmatoarele grupe:

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

- a) produse din carne fierte, ca de exemplu: tobe, caltabos, sangerete, paste, sunci si rulade, salamuri, carnati, produse dietetice, semiconserva din carne;
- b) produse din carne afumate, ca de exemplu: slanina afumata, costita afumata, ciolane afumate;
- c) produse din carne afumate si fierte, ca de exemplu: salamuri, carnati, specialitati, rulade;
- d) produse din carne fierte si dublu afumate, ca de exemplu: salamuri, carnati, specialitati;
- e) produse din carne fierte, dublu afumate si uscate, ca de exemplu: salamuri, carnati, specialitati;
- f) produse din carne afumate si uscate, ca de exemplu: pastrama;
- g) produse din carne crude uscate, ca de exemplu: salamuri, carnati, specialitati;
- h) produse din carne fierte si uscate;
- i) produse din carne prelucrate prin coacere, ca de exemplu: casuri din carne;
- j) produse din carne sterilizate, ca de exemplu: conserve din carne, pateuri, paste din carne, conserve mixte, dietetice.

Ingredientele utilizate la obținerea produselor din carne trebuie să corespundă reglementarilor în vigoare.

În cazul utilizării de carne separată mecanic, operația de fierbere și coacere se va realiza la o temperatură de minimum 72°C în centrul geometric al produsului și timp de minimum 20 de minute.

În cazul în care la fabricarea produselor din carne se utilizează amidon sau amidonuri modificate, proporția maximă a acestora în componența produsului finit trebuie să fie de 4%.

Proprietăți microbiologice și norme toxicologice: produsele din carne trebuie să se încadreze în parametrii de siguranță microbiologici, chimici, inclusiv metale grele, prevăzuți prin legislația în vigoare.

Ambalarea, marcarea, etichetarea și depozitarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale.

Pe eticheta produsului se menționează obligatoriu natura tratamentului termic utilizat.

Mijloacele pentru transportul produselor din carne trebuie să îndeplinească cerințele legislației în vigoare și să fie autorizate sanitar-veterinar.

Fiecare transport este însoțit de certificatul de sănătate publică veterinară eliberat de medicul veterinar oficial care asigură supravegherea unității, de declarația de conformitate eliberată de producător pe propria răspundere și de buletine de analiză efectuate de către laboratoare acreditate RENAR pentru fiecare lot de producție livrat.

I. Produse obținute prin tratament termic

a. Produsele din carne obținute prin fierbere

1. Definiție: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adaugă eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admisi de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure fierberea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate

a.1. Tobe și produse în aspic:

2.1. Materii prime:

Carne și organe de porc, vita, pasare, subproduse comestibile de abator din vita sau porc;

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare

b) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleozine, s.a.

d) Proteine de origine vegetală

e) Alte proteine de origine animală

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu, nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, județul Cluj, Tel: +40 264 420 146
 ; +40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ; e-mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

- f) Gelatina
- g) Supa de la fierberea soriciului si capului de porc
- h) Fibre celulozice
- i) Produse de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare si ambalare.

a.2. Caltabos si sangerete:

2.1. Materii prime:

Carne porc (carne beregati, carne sangerata, carne cap de porc), carne vita, sorici, urechi de porc, slanina de porc, organe si subproduse comestibile de abator din vita sau porc;

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, s.a.
- d) Amidon sau amidonuri modificate
- e) Proteine de origine vegetala
- f) Alte proteine de origine animala
- g) Supa de la fierberea soriciului si capului de porc
- h) Fibre celulozice
- i) Produse de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare si ambalare.

a.3. Paste

2.1. Materii prime:

Carne de vita, carne cap porc cu slanina si soriciul aferent, slanina tare de porc, sorici, organe si subproduse comestibile de abator din vita sau porc supuse tratamentului termic

2.2. Alte ingrediente:

- a) Carne de porc sau de pasare separata mecanic
- b) Sare
- c) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- d) Amidon sau amidonuri modificate
- e) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, s.a.
- f) Fibre celulozice
- g) Proteine de origine vegetala
- h) Alte proteine de origine animala
- i) Produse de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare si ambalare.

a.4. Sunci si rulade

2.1. Materii prime:

- a) Carne porc, carne vita, oaie si capra, pasare sau carne provenita de la alte specii admise in consumul uman
- b) Organe de porc, de vita, de oaie si capra, slanina porc

2.2. Alte ingrediente:

- a) Carne de porc sau de pasare separata mecanic
- b) Sare
- c) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- d) Amidon sau amidonuri modificate
- e) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, s.a.
- f) Fibre celulozice

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

- g) Proteine de origine vegetala
- h) Alte proteine de origine animala
- i) Produse de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane artificiale, materiale de ambalare si legare

a.5. Salamuri

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vita, oaie si capra, pasare, cal, vanat sau carne provenita de la alte specii admise in consumul uman
- b) Organe de porc sau de vita
- c) Slanina porc sau grasimi animale de la speciile enuntate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

- a) Carne de porc sau de pasare separata mecanic
- b) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare, tesuturi conjunctive vita, sub forma de emulsie, etc.
- c) Sare
- d) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- e) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- f) Amidon sau amidonuri modificate
- g) Fibre celulozice
- h) Alte proteine de origine animala
- i) Proteine de origine vegetala
- j) Produse de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de ambalare si legare

a.6. Carnati

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vita, oaie si capra, pasare, cal, vanat sau carne provenita de la alte specii admise in consumul uman
- b) Slanina porc sau grasimi animale de la speciile enuntate mai sus
- c) Organe de porc sau de vita

2.2. Alte ingrediente:

- a) Carne de porc sau de pasare separata mecanic
- b) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare, tesuturi conjunctive vita, sub forma de emulsie, etc.
- c) Sare
- d) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- e) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- f) Amidon sau amidonuri modificate
- g) Fibre celulozice
- h) Alte proteine de origine animala
- i) Proteine de origine vegetala
- j) Produse de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale comestibile, materiale de ambalare si legare

a.7. Produse fierte

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vita, oaie si capra, pasare, cal, vanat sau carne provenita de la alte specii admise in consumul uman
- b) Organe si subproduse comestibile de abator
- c) Slanina porc sau grasimi animale de la speciile enuntate mai sus

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj

Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Condimente

2.3. Materiale:

Materiale de ambalare

a.8. Semiconserva din carne

2.1. Materii prime:

Carne de vita, carne de porc sau carne provenita de la alte specii admise in consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- c) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- d) Amidon sau amidonuri modificate
- e) Alte proteine de origine animala
- f) Proteine de origine vegetala
- g) Produse de origine vegetala

2.3. Materiale:

Ambalaje metalice sau alte ambalaje termocontractibile.

b. Produse din carne afumate

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obtinute din materiile prime mentionate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele mentionate la punctele 2.2. precum si aditivii admisi de legislatie, prelucrate conform tehnologiilor specifice si a tratamentului termic care sa asigure afumarea produselor.

2. Ingrediente si materiale utilizate

b.1. Afumaturi:

2.1. Materii prime:

Oase garf, coasta porc, piept, picioare de porc, rasol porc cu os, slanina, carcasa si piese transate de pasare si carnuri provenite de la alte specii admise in consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- c) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- d) Amidon sau amidonuri modificate
- e) Proteine de origine vegetala

2.3. Materiale:

Materiale de legare si ambalare

b.2. Specialitati:

2.1. Materii prime:

- a) Piese transate de porc (cotlet, pulpa, muschiulet, ceafa, antricot, spata, piept de porc)
- b) Muschi, pulpa, spata de vita
- c) Carcasa, pulpe, piept de pasare
- d) Carne oaie si capra
- e) Carnuri provenite de la alte specii admise in consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, s.a.
- d) Proteine de origine vegetala
- e) Alte proteine de origine animala

2.3. Materiale:

Materiale de legare si ambalare.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

b.3. Alte produse afumate la rece

2.1. Materii prime:

a) Carne porc lucru, carne de oaie si capra, carne de vita, carnuri provenite de la alte specii admise in consumul uman

b) Slanina

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare

b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.

c) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare si ambalare

c. Produse din carne afumate si fierte

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obtinute din materiile prime mentionate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele mentionate la punctele 2.2. precum si aditivii admisi de legislatie, prelucrate conform tehnologiilor specifice si a tratamentului termic care sa asigure afumarea si fierberea produselor.

2. Ingrediente si materiale utilizate

c.1. Salamuri

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vita, oaie si capra, pasare, cai, vanat sau carnuri provenite de la alte specii admise in consumul uman

b) Slanina porc sau grasini animale de la speciile enuntate mai sus

c) La fabricarea Salamului Victoria se vor utiliza bradt din carne de porc sau vita si bucati mari de carne porc, pulpa, spata sau cotlet raspandite in masa produsului in procent de minim 30%.

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasare separata mecanic

b) Organe de porc sau de vita

c) Subproduse comestibile de abator

d) Sare

e) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.

f) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

g) Amidon sau amidonuri modificate

h) Fibre celulozice

i) Alte proteine de origine animala

j) Produse de origine vegetala

k) La fabricarea Salamului Victoria nu este permisa utilizarea carnilor de porc si de pasare separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator, cu exceptia emulsiei de sorici

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare si ambalare.

c.2. Carnati

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vita, oaie si capra, pasare, cal, vanat sau carnuri provenite de la alte specii admise in consumul uman

b) Slanina porc sau grasimi animale de la speciile enuntate mai sus

c) La fabricarea Carnatilor oltenesti si Trandafir se va utiliza doar carne de porc, carne de vita si slanina

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasare separata mecanic

b) Organe de porc sau de vita

c) Subproduse comestibile de abator

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj

Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

- d) Sare
- e) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- f) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- g) Amidon sau amidonuri modificate
- h) Alte proteine de origine animala
- i) Fibre celulozice
- j) Proteine de origine vegetala
- k) Produse de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale (comestibile, in cazul produselor fara structura)

c.3. Specialitati

2.1. Materii prime:

- a) Cotlet, pulpa, muschiulet, ceafa, antricot, spata, piept de porc
- b) Muschi, pulpa, spata de vita
- c) Carcasa, pulpe, piept pasare
- d) Carne oaie si capra
- e) Carnuri provenite de la alte specii admise in consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- c) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- d) Amidon sau amidonuri modificate
- e) Proteine de origine vegetala
- f) Alte proteine de origine animala

2.3. Materiale:

Materiale de legare si ambalare.

c.4. Rulade

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vita, oaie si capra, pasare sau carniuri provenite de la alte specii admise in consumul uman
- b) Organe de porc, vita sau pasare
- c) Alte produse de origine animala
- d) Produse de origine vegetala

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- c) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- d) Amidon sau amidonuri modificate
- e) Fibre celulozice
- f) Proteine de origine vegetala
- g) Alte proteine de origine animala

2.3. Materiale:

Materiale de legare si ambalare.

d. Produse din carne fierte si dublu afumate

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obtinute din materiile prime mentionate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele mentionate la punctele 2.2. precum si aditivii admisi de legislatie, prelucrate conform tehnologiilor specifice si a tratamentului termic care sa asigure dubla afumare si fierberea produselor.

2. Ingrediente si materiale utilizate.

d.1. Salamuri

2.1. Materii prime:

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

a) Carne de porc, vita, oaie si capra, pasare, cal, vanat sau carnuri provenite de la alte specii admise in consumul uman

b) Slanina porc sau grasimi animale de la speciile enuntate mai sus

c) La fabricarea Salamului de vara se vor utiliza doar carne de porc, vita si slanina

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasare separata mecanic

b) Organe de porc sau de vita

c) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare si tesuturi conjunctive vita sub forma de emulsie

d) Sare

e) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.

f) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

g) Amidon sau amidonuri modificate

h) Fibre celulozice

i) Alte proteine de origine animala

j) Proteine de origine vegetala

k) La fabricarea Salamului de vara nu se va utiliza carne separata mecanic, organe si amidon sau amidonuri modificate. Pentru celelalte sortimente se admite utilizarea organelor in proportie de maxim 15%

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare si ambalare.

d.2. Carnati

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vita, oaie si capra, pasare, cai, vanat sau carnuri provenite de la alte specii admise in consumul uman

b) Slanina porc sau grasimi animale de la speciile enuntate mai sus

c) La fabricarea carnatilor cabanos se va utiliza carne de porc, vita si slanina

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasare separata mecanic

b) Organe de porc sau de vita

c) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare si tesuturi conjunctive vita sub forma de emulsie

d) Sare

e) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.

f) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

g) Amidon sau amidonuri modificate

h) Alte proteine de origine animala

i) Proteine de origine vegetala

j) Fibre celulozice

k) La fabricarea carnatilor cabanos nu se va utiliza carne separata mecanic, organe si amidon sau amidonuri modificate.

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare si ambalare.

d.3. Specialitati

2.1. Materii prime:

a) Cotlet, pulpa, muschiulet, ceafa, antricot, spata, piept de porc

b) Muschi, pulpa, spata de vita

c) Carcasa, pulpe, piept pasare

d) Carne oaie si capra

e) Carnuri provenite de la alte specii admise in consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu, nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel: +40 264 420 146
; +40 264 420 147; +40 264 420 601; Fax: +40 264 420 602; e-mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

- a) Sare
- b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- c) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- d) Amidon sau amidonuri modificate
- e) Proteine de origine vegetala
- f) Alte proteine de origine animala

2.3. Materiale:

Materiale de legare si ambalare.

e. Produse din carne fierte, dublu afumate si uscate

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obtinute din materiile prime mentionate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele mentionate la punctele 2.2. precum si aditivii admisi de legislatie, prelucrate conform tehnologiilor specifice si a tratamentului termic care sa asigure fierberea, dubla afumare si uscarea produselor.

2. Ingrediente si materiale utilizate:

e.1. Salamuri

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vita, oaie si capra, pasare, cal, vanat sau carniuri provenite de la alte specii admise in consumul uman
- b) Slanina porc sau grasimi animale de la speciile enuntate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

- a) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare si tesuturi conjunctive vita sub forma de emulsie
- b) Sare
- c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- d) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- e) Fibre celulozice
- f) Alte proteine de origine animala
- g) Proteine de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare si ambalare.

e.2. Carnati

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vita, oaie si capra, pasare, cal, vanat sau carniuri provenite de la alte specii admise in consumul uman
- b) Slanina porc sau grasimi animale de la speciile enuntate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

- a) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare, tesuturi conjunctive vita, sub forma de emulsie, etc.
- b) Sare
- c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- d) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- e) Fibre celulozice
- f) Alte proteine de origine animala
- g) Proteine de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale comestibile, materiale de legare si ambalare.

e.3. Specialitati

2.1. Materii prime:

- a) Cotlet, pulpa, muschiulet, ceafa, antricot, spata, piept de porc
- b) Muschi, pulpa, spata de vita
- c) Carcasa, pulpe, piept pasare

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

- d) Carne oaie si capra
- e) Carnuri provenite de la alte specii admise in consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- c) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- d) Proteine de origine vegetala
- e) Alte proteine de origine animala

2.3. Materiale:

Materiale de legare si ambalare.

f. Produse din carne afumate si uscate

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obtinute din materiile prime mentionate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele mentionate la punctele 2.2. precum si aditivii admisi de legislatie, prelucrate conform tehnologiilor specifice si a tratamentului termic care sa asigure afumarea si uscarea produselor.

2. Ingrediente si materiale utilizate:

2.1. Materii prime:

Carne de porc, vita, oaie si capra, pasare, cal, vanat sau carni provenite de la alte specii admise in consumul uman.

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- c) Zaharuri (zahar, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- d) Alte proteine de origine animala
- e) Proteine de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare si ambalare.

g. Produse din carne crude - uscate

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obtinute din materiile prime mentionate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele mentionate la punctele 2.2. precum si aditivii admisi de legislatie, prelucrate conform tehnologiilor specifice si a tratamentului termic care sa asigure afumarea la rece, maturarea si uscarea produselor.

2. Ingrediente si materiale utilizate:

g.1. Salamuri crude uscate (cu sau fara mucegaiuri)

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, carne vita, slanina
- b) La fabricarea Salamului de Sibiu se va utiliza doar carne de porc si slanina

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Zaharuri
- c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- d) Culturi starter
- e) Proteina vegetala
- f) La fabricarea Salamului de Sibiu nu se va utiliza proteina vegetala

2.3. Materiale:

Membrane artificiale, materiale de legare si ambalare.

g.2. Carnati cruzi uscati

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, slanina, carne oaie si capra, carne vita, seu vita, seu oaie si capra
- b) Ghiudemul si babicul utilizeaza ca materie prima doar carnea de oaie si capra si carnea de vita

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ; e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Zaharuri
- c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- d) Culturi starter
- e) Proteina vegetala
- f) La fabricarea Carnatilor plai, a ghiudemului si a babicului nu se va utiliza proteina vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale, materiale de legare si ambalare.

g.3. Specialitati

2.1. Materii prime:

Carne porc, carne vita, carne oaie si capra si carne provenita de la alte specii admise in consumul uman.

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Zaharuri
- c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.

2.3. Materiale:

Materiale de legare si ambalare.

h. Produse din carne fierte si uscate

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obtinute din materiile prime mentionate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele mentionate la punctele 2.2. precum si aditivii admisi de legislatie, prelucrate conform tehnologiilor specifice si a tratamentului termic care sa asigure fierberea si uscarea produselor.

2. Ingrediente si materiale utilizate:

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vita, oaie si capra, pasare, cal, vanat sau carne provenita de la alte specii admise in consumul uman
- b) Slanina porc sau grasimi animale de la speciile enuntate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

- a) Organe de porc sau de vita
- b) Sare
- c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
- d) Zaharuri
- e) Amidon sau amidonuri modificate
- f) Fibre celulozice
- g) Alte proteine de origine animala
- h) Proteine de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare si ambalare.

i. Produse din carne prelucrate prin coacere

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obtinute din materiile prime mentionate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele mentionate la punctele 2.2. precum si aditivii admisi de legislatie, prelucrate conform tehnologiilor specifice si a tratamentului termic care sa asigure coacerea produselor.

2. Ingrediente si materiale utilizate:

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vita, oaie si capra, pasare, cai, vanat sau carne provenita de la alte specii admise in consumul uman
- b) Slanina porc sau grasimi animale de la speciile enuntate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

- a) Carne de porc sau de pasare separata mecanic
 b) Organe de porc sau de vita
 c) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare, tesuturi conjunctive vita, sub forma de emulsie, etc.
 d) Sare
 e) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esentiale, oleorezine, etc.
 f) Zaharuri
 g) Amidon sau amidonuri modificate
 h) Alte proteine de origine animala
 i) Proteine de origine vegetala
 j) Produse de origine vegetala
 2.3. Materiale: materiale de ambalare

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE

Produse obținute prin tratament termic:

- Produsele din carne - grupele a-i (cu exceptia semiconservelor din carne)

Nr. crt.	Caracteristici	Produsul	Conditii admisibilitate
1	Aspect exterior		<ul style="list-style-type: none"> - suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, de culoare specifica sortimentului Pentru produsele introduse in membrana se impun, in plus, urmatoarele conditii: - nu se admit aglomerari de suc, gelatina si grasime sub membrana - membrana sa fie aderenta la compozitie, nedeteriorata - pentru produsele crude uscate cu mucegai se admite prezenta unui strat subtire de mucegai selectionat, de culoare alb-gri; se admite pulbere de mucegai galbui-ruginiu si portiuni neacoperite cu mucegai pe circa 10% din suprafata totala a membranei. - pentru produsele crude uscate fara mucegai se admit pete rare de mucegai sau drojdii. - la produsele uscate suprafata poate prezenta incretituri. - la produsele obtinute prin coacere suprafata este rumena.
2	Aspect în secțiune	Produsele din carne tocată (salamuri, cârnați, sunci, rulade,...)	<ul style="list-style-type: none"> - pasta omogena, compacta si/sau mozaicata - nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer mai mari de 3 mm. - la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei, in cazul produselor in membrana. - fara corpuri straine, fragmente de os, aglomerari de grasime si de condimente. - pentru paste, aspectul trebuie sa fie alifios si fara goluri de aer. - pentru sunci si rulade se admit rare goluri neregulate de maxim 1 cm.
		Produsele din carne netocata (afumaturi, specialitati,...)	<ul style="list-style-type: none"> - caracteristic piesei anatomice respective. - pentru sunci si rulade se admit rare goluri neregulate de maxim 1 cm.
		Produsele din carne crude-uscate	
3	Gust si miros		- fara gust si fara miros strain
4	Consistenta	Produsele din carne fierte:	
		-tocate	- moale si/sau elastica
		-netocate	- specifica sortimentului
		Produsele din carne afumate	
		- tocate	- moale spre semitare
		- netocate	- specifica sortimentului
Produsele din carne			

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj

Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

	afumate si fierte:	
	- tocate	- elastica
	- netocate	- specifica sortimentului
	Produsele din carne fierte si dublu afumate	
	- tocate	- elastic spre semitare
	- netocate	- specifica sortimentului
	Produsele din carne fierte si dublu afumate si uscate	
	- tocate	- semitare
	- netocate	- specifica sortimentului
	Produsele din carne afumate si uscate	
	- tocate	- semitare
	- netocate	- specifica sortimentului
	Produsele din carne crude uscate	
	- tocate	- semitare pana la tare
	- netocate	- specifica sortimentului
	Produsele din carne fierte si uscate	
	- tocate	- semitare
	- netocate	- specifica sortimentului
	Produsele din carne prelucrate prin coacere	
	- tocate	- elastica
	- netocate	- specifica sortimentului

- Semiconserve din carne si produse din carne sterilizate

Nr. crt.	Caracteristici	Produsul / Conditii admisibilitate				
		Semiconserve din carne	Pateuri si paste din carne	Conserve din carne	Conserve mixte	Conserve dietetice
1	Aspectul ambalajului	- exterior Cutii metalice, nebombate, fara fisuri sau nectanseitate, se admit mici deformari care nu influenteaza etanseitatea; in cazul altor tipuri de ambalaje acestea trebuie sa fie nedeteriorate ambalajele vor fi corect si vizibil marcate; - interior Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier; se admit marmorari, de	Specific ambalajului folosit a) in cazul ambalajelor metalice: - se admit usoare deformari la corpul ambalajului fara a se afecta zona faltului - cutii vernisate in interior fara pete de sulfura de fier fara a fi bombate, fara fisuri sau scurgeri de continut - se admite formarea de rare puncte de sulfura de fier in zonele in care tabla a fost solicitata mecanic in procesul de fabricatie, precum si pe lungimea lipiturii laterale b) in cazul altor tipuri de ambalaje, acestea trebuie sa fie nedeteriorate Ambalajele vor fi corect si vizibil marcate.			

**Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
 Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

		culoare violacee sau usoare oxidari de brunificare ce se pot eventual transmite sip e blocul de carne.			
2	Aspectul continutului	- exterior La temperature de pana la 10° C pastreaza forma ambalajului, cu aspicul mai mult sau mai putin gelificat, la sortimentele cu gelatina si cu suc la cele fara gelatina; aspicul sau suc clar, de culoare alb-galbuie pana la portocaliu, uneori roz, in functie de sortiment.	- aspect specific sortimentului; fara spuma goluri de aer, impuritati; fara imbranare puternica (consecinta asupra sterilizarii); lichidul de acoperire (suc, ulei, sos) nu poate fi turbure, filant; - culoarea specifica carnilor si legumele fierte; in cazul utilizarii nutritivelor culoarea va fi roz rosietica.		
		- pe sectiune Tesutul muscular de culoare roz deschis la roz inchis in functie de sortiment La 10°C Pasta uniforma alifioasa tartinabila sau usor granulate, poate prezenta un strat subtire de grasime si aspic	La 10°C Masa compacta sau mozaicata putand prezenta la suprafata un strat de grasime si aspic La 40°C Bucati de carne obtinute prin tocare in suc de culoare specifica copalescent cu sediment de carne si grasime topita	Specific fiecarui sortiment functie de reteta si de procesul tehnologic folosit	La 20°C Specific fiecarui sortiment functie de reteta si procesul tehnologic folosit
3	Gust si miros	Fara gust si miros strain			

Proprietăți fizico-chimice

Reacția hidrogen sulfurat și reacția Kreiss - negative

Produs	Apa % max.	Substante grase	NaCl % max	Proteine totale % min.	Azot usor hidrolizabil max, mg/100g	Raport maxim collagen / proteine
1. Produse obtinute prin tratament termic						
a. Produs						
- tobe	70	27	3	10	30	35
- produse in aspic	-	-	2,5	-	-	-
- caltabos	72	27	3	8	30	30
- sangerete	70	28	3	9	30	30
- paste	73	32	3	8	30	30
- sunci	-	32	3	12	30	20
- rulade	-	43	3	10	30	20
Salamuri din care:						
- fara structura	70	26	3	11	30	20
- cu structura	68	28	3	11	30	20
Carnati din care:						
- fara structura	70	27	3	10	30	30
- cu structura	68	28	3	10	30	30
-semiconserva din carne	-	-	3,9	15	-	20

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj

Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

- produse fierte	-	-	3	-	-	-
b. Produse din carne afumate						
- afumaturi	-	-	4	-	45	-
-specialitati	-	-	5	15	45	-
- carnati afumati la rece	58	38	3	11	45	30
c. Produse din carne afumate si fierte						
Salamuri din care						
-fara structura	70	26	3	11	35	20
- cu structura	66	30	3	11	45	20
Carnati din care:						
-fara structura	70	26	3	10	35	20
- cu structura	65	32	3	10	45	30
Specialitati	-	-	3,5	15	45	-
Rulade	-	-	3	10	45	20
d. Produse din carne fierte si dublu afumate						
- salamuri	50	40	3	15	45	20
- carnati	50	43	3	12	45	30
- specialitati	-	-	3,5	15	45	-
e. Produse din carne fierte si dublu afumate si uscate						
- salamuri	48	44	3	15	45	20
- carnati	48	47	3	12	45	30
- specialitati	-	-	3	15	45	-
f. Produse din carne afumate si uscate	-	-	5	-	45	
e. Produse din carne crude uscate						
- salam de Sibiu	30	46	6	20	200	
- salamuri	35	50	6	16	200	
- carnati	35	50	6	14	-	
- specialitati	-	-	9	22	200	
h. Produse din carne fierte si uscate	45	50	3	12	45	
i. Produse din carne coapte	65	40	3	10	30	
j. Produse din carne sterilizate						
- conserve din carne	-	20	2	10	55	30
- pateuri	74	30	2	9	-	30
- paste din carne	75	30	2	8	-	30
- conserve mixte	-	-	2	-	-	
- conserve dietetice	-	10	1,5	5	55	20
- conserve pentru copii	85	5,6	1,3	10		20

- Produsele din carne de porc și vită vor fi livrate în stare "congelată".
- Produsele care sunt congelate trebuie să fie ambalate și păstrate în spații frigorifice la o temperatură de nu mai puțin de minus 18 C, nu trebuie să conțină cristale de gheață, în caz contrar aceasta vorbește despre posibila recongelare a cărnii, ceea ce nu este admisibil. De asemenea produsele la decongelare trebuie să aibă un aspect roz, asemeni cărnii proaspete, nu trebuie să prezinte semne de alterare, nu trebuie să fie lipicioase sau cu un miros străin.

3.6 Valabilitate

Termenul de valabilitate acordat produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislația în vigoare. Termenul de valabilitate al tuturor produselor trebuie să fie inscripționat de către producător pe eticheta produsului.

Achizitorul poate respinge la livrare (recepție) produsele livrate al căror termen de

**Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

valabilitate rămas de la data recepției, este mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de producător .

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

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

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

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

3.7 Ambalare, etichetare, livrare, recepție, transport și asigurare pe durata transportului

Ambalarea, marcarea, etichetarea și depozitarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale. Pe eticheta produsului se menționează obligatoriu compoziția și condițiile de păstrare și manipulare, precum și natura tratamentului termic utilizat.

Mijloacele pentru transportul produselor din carne trebuie să îndeplinească cerințele legislației în vigoare și să fie autorizate sanitar veterinar.

Fiecare transport este însoțit de certificatul de sănătate publică veterinară eliberat de medicul veterinar oficial care asigură supravegherea unității, de declarația de conformitate eliberată de producător pe propria răspundere și de buletine de analiză efectuate de către laboratoare acreditate RENAR pentru fiecare lot de producție livrat. Produsele vor avea termenul de valabilitate la data livrării de cel puțin 80% din perioada de valabilitate înscrisă pe ambalaj.

Caracteristici referitoare la ambalare:

- produsele (cârnați, cremvurști, produse afumate, salamuri, etc.) vor fi ambalate la pungi de aproximativ 1 kg – 1.5kg,
- Materialele folosite la confecționarea ambalajelor și orice alte materiale care vin în contact cu produsele trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise și avizate de Ministerul Sănătății.
- ele trebuie să asigure o protecție eficientă față de alte impurități accidentale pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului; de asemenea, trebuie să asigure păstrarea integrității și calității cărnii pe timpul depozitării și transportului, ambalajele trebuie să fie curate și fără miros;

Livrarea se va face la sediile subunităților beneficiare din cadrul autorității contractante, conform Anexei nr.3, săptămânal, pe baza comenzilor transmise de către centrele din cadrul DGASPC, în scris prin e-mail/fax, conform graficului de livrare. Comenzile trebuie să fie onorate integral în intervalul orar:7:30-16:00, de Luni până Joi, și 7:30-13:30 Vineri.

Certificarea calității și conformității se va face potrivit legislației în vigoare.

În cazul unor produse care nu corespund calitativ, autoritatea contractantă are dreptul să respingă produsele respective, iar ofertantul are obligația de a le înlocui, în termen de 24 de ore.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, județul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

Recepția cantitativă și calitativă se va face la data livrării, la data și locul indicat de beneficiar și constă din:

- verificarea cantitativă a produselor, conform comenzilor
- verificarea concordanței dintre certificatul de calitate a produselor, documentele care atestă calitatea produselor și calitatea efectivă a produselor.
- verificarea termenului de valabilitate.

Recepția se va efectua de către o comisie de recepție constituită din reprezentanți ai beneficiarului, în prezența reprezentantului furnizorului, prin semnarea obligatorie a actelor legale de recepție cantitativă și calitativă de către aceștia (proces verbal de recepție), cu notarea cantităților în plus sau în minus, a produselor refuzate, etc. Orice produs care nu corespunde calitativ standardelor, va fi înlocuit de furnizor pe propria cheltuială, iar înlocuirea acestor produse se va face în maxim 24 ore de la sesizare.

Prezența unor produse care nu corespund dpdv al calității va duce la refuzarea facturării acestora, în cazul în care nu sunt înlocuite în 24 de ore. Pentru neonorarea a trei comenzi succesive pe produs, sau existența a trei procese verbale de recepție cu produse necorespunzătoare dpdv a calității, contractul se va rezilia.

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.

Transportul și distribuția se vor efectua conform Ordinului Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea "Normelor de igienă pentru producția, prelucrarea, transportul și desfacerea alimentelor", cu modificările și actualizările ulterioare.

Transportul produselor se va efectua de către furnizor, cu mijloace adecvate proprii, pe cheltuiala acestuia. Mijloacele de transport trebuie să fie autorizate conform legislației în domeniu și să îndeplinească următoarele condiții: să fie autorizate sanitar-veterinar; să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produselor, precum și protecția împotriva prafului, insectelor și altor surse de poluare, degradare și contaminare atât a produselor, cât și a ambalajelor. Furnizorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea produselor livrate.

Oferta va fi completată de către ofertant cu orice document pus la dispoziție de producătorul produsului ofertat, care să ateste calitatea, compoziția, proveniența (țara de origine), în conformitate cu solicitările autorității contractante.

4. Atribuțiile și responsabilitățile Părților

Operatorul economic se obligă să furnizeze toate produsele în funcție de necesitatea Autorității Contractante, solicitată pe baza de comandă scrisă/e-mail pe toată durata contractului, în conformitate cu condițiile de calitate din caietul de sarcini și a graficului de livrare întocmit la prezentarea ofertei.

Termenul de plată al produselor livrate este de 30 de zile de la data recepției produselor și a primirii facturii fiscale.

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

Nerespectarea în timp a condițiilor de calitate și livrare poate duce la rezilierea unilaterală a contractului.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu, nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, județul Cluj, Tel: +40 264 420 146
; +40 264 420 147; +40 264 420 601; Fax: +40 264 420 602; e-mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

5. Modalități și condiții de plată

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emiterie și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la sediul centrelor menționate în Anexa 1.

Produsele vor fi trecute pe factură cu aceeași denumire a produsului de pe caietul de sarcini și formularele de ofertă și apoi specificat denumirea comercială a acestuia, pentru un cât mai bun control al comenzilor.

Factura va fi primită după semnarea de către Autoritatea contractantă a procesului verbal de recepție. Procesul verbal de recepție va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos:

- a) certificatul de calitate și garanție;
- b) declarația de conformitate;
- c) avizul de expediție a produsului;

Termenul de plată al produselor livrate este de 30 de zile de la data recepției produselor și a primirii facturii fiscale.

6. Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea contractantă și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, 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,

- 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. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- v. Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;

Actele normative și standardele indicate mai jos sunt considerate indicative și nelimitative; enumerarea actelor normative din acest capitol este oferită ca referință și nu trebuie considerată limitativă: Legea privind achizițiile publice nr. 98/2016 cu modificările și actualizările ulterioare; Hotărârea nr.395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea "Normelor de igienă pentru producția, prelucrarea, transportul și desfacerea alimentelor cu modificările și actualizările ulterioare, HGR 106/07.02.2002 cu modificările și completările ulterioare, Ordinul 206/ 447/ 86/ 2002 aprobarea Normelor cu privire la comercializarea cărnii de pasăre, cu modificările ulterioare, Ordinul nr. 560/1271/339/ 210/ 2006 pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne, cu modificările și completările ulterioare.

7. Riscuri aferente implementării contractului

Riscurile ce pot apărea în desfășurarea contractului de achiziție publică, cu privire la îndeplinirea obligațiilor asumate sunt:

- întârzieri/lipsuri în executarea contractului – risc care are drept consecință faptul că instituția nu poate asigura alimentația beneficiarilor instituționalizați;
- plata cu întârziere a facturilor – risc care are drept consecință faptul ca operatorul economic

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

declarat câștigător și executant al contractului își primește cu întârziere plata pentru produsele livrate, fapt care poate duce la perturbarea activității acestuia;

- produsele furnizate nu corespund specificațiilor tehnice din caietul de sarcini – risc care are drept consecință întârzierea în executarea contractului, deoarece produsele care nu corespund specificațiilor se vor returna și se vor înlocui cu cele corespunzătoare cerințelor .

În cazul în care furnizorul nu își îndeplinește sau își îndeplinește în mod defectuos obligațiile contractuale încheiate cu autoritatea contractantă, fapte dovedite prin existența a trei procese verbale constatatoare din partea centrelor, atunci autoritatea contractantă își rezervă dreptul:

- De a emite document constatator negativ, conform dispozițiilor art.166 din HG nr. 395 /2016;

- De a exclude din procedurile viitoare ofertantul pentru care autoritatea contractantă a emis document constatator negativ.

În cazul în care autoritatea contractantă nu își onorează facturile în termenul convenit, furnizorul are dreptul de a sista livrarea produselor. Imediat după ce achizitorul își onorează obligațiile, furnizorul va relua livrarea produselor în cel mai scurt timp.

8. Managementul/Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului, dacă este cazul

Nerespectarea condițiilor impuse prin prezentul caiet sarcini (termen de livrare, livrări parțiale, livrări de produse neconforme), va fi sesizată în scris de către administratori/șefi centre cu privire la produsele din acordul cadru/contract subsecvent încheiat, către conducerea institutiei în vederea luării măsurilor ce se impun.

Nerespectarea în timp a condițiilor de calitate și livrare poate duce la rezilierea unilaterală a contractului.

Contractantul este obligat să furnizeze la solicitarea autorității contractante un raport referitor la cantitatea de produse comandate.

9. Propunerea tehnică

Oferta tehnică va fi însoțită de cel puțin următoarele documente:

- fișa tehnică descriptivă, întocmită de ofertant, pentru fiecare produs oferit din care să rezulte cel puțin informațiile referitoare la: denumirea produsului, țara de origine, caracteristici, condiții de păstrare și depozitare, compoziție, informații care trebuie să se regăsească și pe eticheta produselor pentru a respecta în totalitate specificațiile caietului de sarcini.

În caz contrar, oferta va fi declarată neconformă și respinsă, în conformitate cu prevederile art. 215 alin. (5) din Legea 98/2016 cu modificările și actualizările ulterioare.

10. Propunerea financiară

Propunerea Financiară va cuprinde următoarele documente:

1) Formularul de Propunere Financiară (conform formularului pus la dispoziție de autoritatea/entitatea contractantă), incluzând toate informațiile solicitate;

2) Anexele acestuia

Propunerea financiară are caracter obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea/entitatea contractantă și asumată de ofertant.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

Cu excepția erorilor aritmetice, astfel cum sunt acestea definite la art. 134 alin. (10) din Anexa la H.G. nr. 395/2016/ art. 140 alin. (9) din Anexa la H.G. nr. 394/2016, nu vor fi permise alte omisiuni, necorelări sau ajustări ale propunerii financiare. Prin erori aritmetice în sensul acestor dispoziții se înțeleg inclusiv următoarele situații: a) în cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, va fi luat în considerare prețul unitar, iar prețul total va fi corectat în mod corespunzător; b) dacă există o discrepanță între litere și cifre, trebuie va fi luată în considerare valoarea exprimată în litere, iar valoarea exprimată în cifre va fi corectată corespunzător. În vederea comparării unitare a ofertelor, se solicită ca toate prețurile să fie exprimate în cifre cu cel mult două zecimale. Niciun fel de cereri și pretenții ulterioare ale ofertantului legate de ajustări de prețuri, determinate de orice motive (cu excepția situațiilor prevăzute explicit în documentația de atribuire și/sau prin dispozițiile legale aplicabile), nu pot face obiectul vreunei negocieri sau proceduri litigioase între părțile contractante.

11. ANEXE

Caietul de sarcini are ca și documente anexate:

- Anexa nr. 1 - Lista centrele din subordinea autorității contractante
- Anexa nr. 2 – Cantitățile contractului
- Anexa nr. 3 - Graficul de livrare

NOTĂ:

Vor fi acceptați numai operatorii economici ale căror oferte conțin întreaga listă de produse solicitate în prezentul caiet de sarcini și condițiile minime impuse (inclusiv cele referitoare la ambalaj, nr. buc/set, etc.). În acest sens orice ofertă de bază prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Nerespectarea cerințelor caietului de sarcini implică considerarea ofertei ca fiind neconformă.

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

Conform art.156 din Legea 98/2016 denumirile din prezentul caiet de sarcini care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, vor fi interpretate prin adăugarea sintagmei „sau echivalent”.

Șef Serviciu: Luțai Maria Monica
Întocmit: consilier achiziții publice Diana Sabina Cutinici

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

ANEXA 1

UNITĂȚI REZIDENȚIALE ȘI DE ZI PENTRU COPII AFLATE ÎN SUBORDINEA
DGASPC CLUJ

1. COMPLEX DE SERVICII DESTINAT PROTECȚIEI COPILULUI NR. 2

Adresa: Cluj-Napoca, Str. 11 Octombrie, nr. 5

Tel: 0264 536 876 , Fax : + 40 264 536 876

2. CENTRUL DE PRIMIRE A COPILULUI ÎN REGIM DE URGENȚĂ "GAVROCHE",
CLUJ-NAPOCA

Adresa: Cluj-Napoca, str. G-ral Eremia Grigorescu, nr. 37 - 39

Tel: 0264 420 146, int 500

3. COMPLEX DE SERVICII PENTRU RECUPERAREA COPIILOR CU HANDICAP
NEURO-PSIHIC UȘOR SI MEDIU NR. 9 „ȚÂNDĂRICĂ”

Adresa: Cluj-Napoca, Str. Sunătoarei, nr. 4

Tel/fax: 0264 429 023

4. COMPLEX DE SERVICII PENTRU RECUPERAREA COPIILOR CU HANDICAP
NEURO-PSIHIC SEVER NR. 10 "PINOCCHIO"

Adresa: Cluj-Napoca, str. Hașdeu, nr. 10

Tel/fax: 0264 431 925

5. CASA DE TIP FAMILIAL „AMICII” HUEDIN

Adresa: Str. Trandafirilor, nr. 33

Tel/fax: 0264 351 529

6. CASA DE TIP FAMILIAL „CUORE” HUEDIN

Adresa: Str. Salcâmului, nr. 33, Tel: 0264 352 177

7. CASA DE TIP FAMILIAL „PHOENIX” HUEDIN

Adresa: Str. Salcâmului, nr. 17, Tel: 0264 353 504

8. CASA DE TIP FAMILIAL "ELSA"

Adresa: Huedin, str. Avram Iancu, nr. 41

Tel./Fax: 0264 354 368

9. CASA DE TIP FAMILIAL "ANNA"

Adresa: Huedin, str. Avram Iancu, nr. 41

Tel./Fax: 0264 354 368

10. CENTRUL JUDEȚEAN DE INTERVENȚIE PENTRU COPILUL ABUZAT CLUJ –
CĂSUȚA PERLINO

Adresa: Cluj-Napoca, str. Avram Iancu, nr. 56

Tel/fax: 0264 557 488

11. CENTRU PENTRU REABILITARE SOCIALĂ ȘI PRIMIRE ÎN REGIM DE
URGENȚĂ A VICTIMELOR TRAFICULUI DE PERSOANE CÂMPIA TURZII,
CÂMPIA-TURZII

Adresa : Câmpia-Turzii, str. Aurel Vlaicu, nr. 21 A

Tel: 0264 365 506

● CENTRU PENTRU REABILITARE SOCIALĂ ȘI PRIMIRE ÎN REGIM DE URGENȚĂ
A VICTIMELOR TRAFICULUI DE PERSOANE CLUJ-NAPOCA

Adresa : Cluj-Napoca, str. Aurel Vlaicu, nr. 27

Tel: 0264 594 941

12. ADĂPOSTUL DE ZI ȘI DE NOAPTE PENTRU COPIII STRĂZII "ARLECHINO"

Adresa: Cluj-Napoca, str. Fabricii de zahăr, nr. 49-51

Tel/fax: 0264 447 916

13. CASA DE TIP FAMILIAL "NEGHINIȚĂ", FLOREȘTI

Adresa: Florești, str. Horea, nr. 53/I

Tel: 0264 265 005

**Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel: +40 264 420 146
; +40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ; e-mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

14. ADĂPOST DE ZI ȘI DE NOAPTE PENTRU COPII STRĂZII TURDA

Adresa: Turda, str. Câmpiei, nr. 51 A, Tel.: 0264 320 112

15. UNITĂȚI DE TIP FAMILIAL TURDA

Locații:

- Unitatea 1: Turda, str. Lianelor nr.1 ap.4, 0264 313194,
- Unitatea 2: Turda, str. Macilor, nr.20, ap.64, 0264 313151,
- Unitatea 3: Turda, str. Macilor nr. 16, ap.27, 0264 313213
- Unitatea 4: Turda, str. Lotus, nr. 6, ap. 17, 0264 313244

16.UNITĂȚI DE TIP FAMILIAL GHERLA

Locații:

- UTF 1, str. Gelu nr. 38, ap. 27, 0264 244572
- UTF 2, str. Stăruinței nr. 10, ap. 39
- UTF 3, str. Staruinitei nr. 15, ap. 35
- UTF 4, str. Stejarului nr. 6, ap. 16
- UTF 5, str. Dumbravei, nr. 71
- UTF 6, str. Grădinarilor, nr. 18
- UTF 7, str. Dragoș Vodă, nr. 45A
- UTF 8, str. Vladimirescu, nr. 70A
- UTF 9, str. Alexandru Vlahuță, nr. 18, ap. 5
- UTF 10, str. Teilor, nr. 2A
- UTF 11, str. Hașdății, nr. 18A, 0264 243106

17.CENTRUL MATERNAL „LUMINIȚA”, CLUJ -NAPOCA

Adresa: Cluj-Napoca, str. G-ral. Eremia Grigorescu, nr. 37-39

Tel/fax 0264 420 146, 0264 420 147, int.600

18.CENTRUL DE ZI ȘI MATERNAL, CÂMPIA-TURZII

Adresa: Câmpia Turzii, Piața Mihai Viteazul, nr 1A

Tel/ fax: 0264 369 628

19.CENTRUL DE ZI „MICUL PRINT”, GHERLA

Adresa: Gherla, str. Dejului, nr. 2, Tel: 0264 247 696

20. COMPLEXUL DE SERVICII COMUNITARE PENTRU COPILUL CU HANDICAP, CLUJ-NAPOCA

Adresa: Cluj-Napoca, str. Fabricii de Zahăr, nr 49-51

Tel/fax: 0264 410 111; 0264 410 201

21.CASE DE TIP FAMILIAL CLUJ-NAPOCA

- Casa de tip familial 1

Adresa: Cluj-Napoca, str. Fabricii de Zahăr, nr 49-51, Tel/fax: 0264 410 201

- Casa de tip familial 2,Adresa: Cluj-Napoca, str. Fabricii de Zahăr, nr 49-51,Tel/fax: 0264 410 201

- Casa de tip familial 3

Adresa: Cluj-Napoca, str. Fabricii de Zahăr, nr 49-51

Tel/fax: 0264 410 201

- Casa de tip familial Târnavelor

Adresa: Cluj-Napoca, Str. Nirajului, nr. 2A

- Casa de tip familial Grigorescu

Adresa: Cluj-Napoca, Str. G-ral Eremia Grigorescu, nr. 37-39

UNITĂȚI REZIDENȚIALE ȘI DE ZI PENTRU PERSOANE ADULTE AFLATE ÎN SUBORDINEA DGASPC CLUJ

22. CENTRUL DE ÎNGRIJIRE ȘI ASISTENȚĂ, CLUJ-NAPOCA

Adresa: Cluj-Napoca, Bd. 21 Decembrie 1989, nr.138

Tel/Fax: 0264 413 877; 0264 410 624

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj

Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu, nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, județul Cluj, Tel:+40 264 420 146
;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

23. CENTRUL DE ÎNGRIJIRE ȘI ASISTENȚĂ CÂȚCĂU
Adresa: com. Cățcău, nr. 90A
Tel/fax: 0264 225 306, 0264 225 106
24. LOCUINȚE PROTEJATE, CÂȚCĂU
Adresa: com. Cățcău, nr. 90A/B
Tel/fax: 0264 225 088
25. CENTRUL DE ÎNGRIJIRE ȘI ASISTENȚĂ, LUNA DE JOS
Adresa: com. Dăbâca, sat Luna de Jos, str. Principală, nr. 17, Tel/fax: 0264 263 533
26. CENTRUL DE ÎNGRIJIRE ȘI ASISTENȚĂ "SFÂNTUL NICOLAE", MOCIU
Adresa: com. Mociu, str. Principală, nr. 127, Tel/fax: 0264 235 566
27. CENTRUL DE ABILITARE ȘI REABILITARE NEURO-PSIHICĂ, GHERLA
Adresa: Gherla, str. Plugarilor, nr. 24
Tel/fax: 0264 241 648
28. CENTRUL PENTRU PERSOANE VÂRSTNICE GHERLA
Adresa: Gherla, str. 1 Decembrie 1918, nr. 46
Tel/fax: 0264 241 697
29. CENTRUL PENTRU PERSOANE VÂRSTNICE, RECEA CRISTUR
Adresa: Com Recea Cristur, str. Principală, nr. 166
Tel Fax: 0264 227 629
30. COMPLEXUL DE SERVICII COMUNITARE DESTINAT PERSOANELOR ADULTE, CÂMPIA TURZII
- Centru de primire în regim de urgență a victimelor violenței în familie și copiilor acestora
Adresa: Câmpia Turzii, str. Gh. Barițiu, nr. 57
Tel/fax: 0264 368 462
 - Centru de primire în regim de urgență pentru persoanele aflate în dificultate
Adresa: Câmpia Turzii, str. Gh. Barițiu, nr. 57
Tel/fax: 0264 368 462
 - Centru pentru persoane vârstnice
Adresa: Câmpia Turzii, str. Gh. Barițiu, nr. 57
Tel/fax: 0264 368 462
31. CENTRUL DE SERVICII DE RECUPERARE NEUROMOTORIE DE TIP AMBULATORIU TURDA
Adresa: Turda, str. G. Barițiu, nr. 39A
Tel: 0264 317 195
32. CENTRUL DE ABILITARE ȘI REABILITARE NEUROPSIHICĂ JUCU
Adresa: Com. Jucu, Str. Principală, nr. 467
Tel: 0264 233 087

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu, nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, județul Cluj, Tel: +40 264 420 146
; +40 264 420 147; +40 264 420 601; Fax: +40 264 420 602; e-mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

ANEXA 2 CANTITATE

Lot 1 Carne de porc și vită

Nr.crt.	Denumire produs	um	Cantitate estimată 3 luni	
			Min.	Max.
1	Pulpă vită fără os	kg		438
2	Pulpă porc fără os	kg		3438
3	Carne pentru tocat (de lucru)	kg		1494
4	Fleică porc/vită	kg		162
5	Slănină crudă	kg		6
6	Pulpă mânzat fără os	kg		570
7	Carne tocată porc/vită	kg		738
8	Carcasă miel	kg		132
9	Cotlet porc (fără os)	kg		942
10	Ficat porc	kg		30
11	Organe porc(rinichi, inima)	kg		30
12	Mațe porc	ml		15
13	Organe miel(ficat, rinichi, inimă)	kg		12
14	Burtă vită	kg		90
15	Ceafă porc	kg		408
16	Rasol vită	kg		12

Lot 3 Produse preparate din carne

Nr.crt.	Denumire produs	um	Cantitate estimată acord-cadru 24 luni	
			Min.	Max.
1	Caltaboș	kg		594
2	Cârnați Cabanos	kg		1554
3	Cârnați de casă	kg		2166
4	Cârnați proaspeți	kg		480
5	Cârnați Trandafir	kg		750
6	Caș de carne	kg		444
7	Ciolan afumat dezosat	kg		1614
8	Ciolan de porc	kg		246
9	Costiță afumată	kg		522
10	Crenvurști de porc	kg		1824
11	Crenvurști de pui	kg		1032
12	Drob	kg		456
13	Jambon afumat porc	kg		924
14	Jumeri	kg		258
15	Kaiser	kg		1656

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

16	Lebar	kg		132
17	Mititei formati	kg		1404
18	Mușchi țigănesc	kg		714
19	Mușchi file	kg		1128
20	Parizer de pasăre	kg		630
21	Parizer de porc	kg		1350
22	Pastă mici	kg		366
23	Polonez	kg		750
24	Ruladă picantă	kg		504
25	Salam cu șuncă	kg		834
26	Salam de vară	kg		480
27	Salam de vară uscat	kg		1680
28	Slănină afumată	kg		648
29	Șuncă de Praga	kg		1962
30	Șuncă presată	kg		504
31	Tobă de porc	kg		648
32	Untură de porc	kg		306

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro

ANEXA 3 GRAFIC DE LIVRARE

LOT 1 CARNE DE PORC ȘI VITĂ

LOCATIE	LUNI	MARȚI	MIERCURI	JOI	VINERI
ZONA 1-CLUJ-NAPOCA, JUCU, APAHIDA, FLOREȘTI, MOCIU					
ZONA 2 - TURDA ȘI CÂMPIA TURZII					
ZONA 3 - LUNA DE JOS, GHERLA, CÂȚCĂU, RECEA CRISTUR					
ZONA 4 - HUEDIN					

LOT 3 PRODUSE PREPARATE DIN CARNE

LOCATIE	LUNI	MARȚI	MIERCURI	JOI	VINERI
ZONA 1-CLUJ-NAPOCA, JUCU, APAHIDA, FLOREȘTI, MOCIU					
ZONA 2 - TURDA ȘI CÂMPIA TURZII					
ZONA 3 - LUNA DE JOS, GHERLA, CÂȚCĂU, RECEA CRISTUR					
ZONA 4 - HUEDIN					

**Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj
 Serviciul Achiziții Publice, Proiecte, Sănătate, Securitate în Muncă și Situații de Urgență**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj, Tel:+40 264 420 146
 :+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;e-mail:achizitii@dgaspc-cluj.ro