

CAIET DE SARCINI

Obiectul procedurii este atribuirea unui acord-cadru de furnizare astfel :

Produsul	Cod CPV	Cantitatea minima	Cantitatea maximă estimată de aprovizionat
CARNE PORC CARCASĂ CU SLĂNINĂ – refrigerată	15113000-3	12000 kg	16500 kg

Livrarea produsului se face în transe a câte 800 - 900 kg/livrare, în baza comenzii ferme a autorității contractante.

Condiții tehnice generale de calitate:

- Semicarcasa trebuie să fie fără cap, fără gusa și fără extremitățile membrilor de la articulațiile carpometacarpene și tarsometatarsiene (se admite ca piciorul posterior să fie nedetasat), semicarcasa trebuie să fie fără coada, fără resturi de organe interne, fără osanță (inclusiv grăsimea de cavitatea pelviană) și fără porțiuni anatomiche depreciate sau lipsă.
- Suprafața carii trebuie să fie curată, fără cheaguri, nemurdarită de conținut intestinal sau alte impurități, curățată de contuzii sau parti hemoragice

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE PENTRU CARNEA DE PORC		
CARACTERISTICI	CONDIȚII DE ADMISIBILITATE	
Starea termică	REFRIGERATĂ – carne racită în condiții în care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0-4 °C	
Aspectul	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; tendoane lucioase, elastice și articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; 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 porțiunii anatomice.	
Consistență	Fermă, elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede.	
Miros	Plăcut, caracteristic.	
PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE PENTRU CARNEA DE PORC		
CARACTERISTICI	CONDIȚII DE ADMISIBILITATE	METODE DE ANALIZE
Azot ușor hidrolizabil, NH(3)/100 g, maxim	35	Conform STAS-urilor existente în domeniu
pH	5,6-6,2	
Reacția pentru hidrogen sulfurat	Negativa	
Reacția Kreis	Negativa	
Reacția pentru identificarea amoniacului metoda cu reacția Nessler)	Negativa	

MARCARE

Carnea de porcine se marchează clar, în locurile și cu specificațiile prevăzute de dispozițiile legale sanitar – veterinar, precum și cu data sacrificării (ziua, luna, anul).

Nu se accepta oferte pentru : - carne porc carcasa provenita de la **VIERI**

Nu se accepta carne de porc carcasa provenita din stocuri cu vechime mare de depozitare și livrată ca fiind refrigerată. După încheierea acordului-cadru /contract subsecvent , autoritatea contractantă are dreptul de a solicita clarificari și poate refuza livrarea produsului considerat necorespunzător calitativ.

Carnea de porc carcasa va fi livrata în maxim 24 de ore după taierea animalelor. În caz contrar livrarea va fi refuzată. După refuz furnizorul are obligația ca în termen de 24 de ore să livreze cantitatea comandată.

Recepția cantitativă și calitativă se va efectua la sediul entității achizitoare, în baza următoarelor:

- a) factura fiscală;
- b) declarația de conformitate emisă de producător, pentru lotul de produse respectiv;

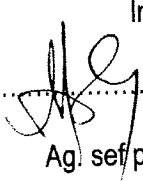
- c) documentul de dezinfecție și dezinsecție al mijlocului de transport utilizat pentru livrarea cărnii de porc, valabil la data efectuării recepției cantitative și calitative la sediul entității achizițoare ;
- d) certificatul de sănătate publică veterinară pentru produsele de origine animală, eliberat de medicul veterinar oficial care asigură supravegherea unității.
- e) certificat sanitar veterinar de transport pentru produsele de origine animală.

Neprezentarea acestor documente enunțate mai sus, are ca efect RESPINGEREA lotului.

Probe de verificare și control:

Ofertantul cu care se va încheia acordul-cadru de furnizare, va menționa în certificatul de calitate și buletinul de analiză termenul de valabilitate a produsului. Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în termenul de valabilitate, persoana juridică achizițoare fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea gratuită în cel mai scurt timp a produsului sau a lotului necorespunzător. La descărcarea produselor la sediul beneficiarului, reprezentanții desemnați ai unității, vor efectua recepția calitativă care va consta în probe aspectuale și organoleptice. În cazul viciilor ascunse, acestea vor fi sesizate în scris furnizorului în termen de 2 de ore de la constatarea lor.

Întocmit


.....
Ag. sef pr. Barbu Maria