

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	35.522 kg	37.668 kg

Livrarea produsului se face în transe a câte 900 – 1.000 kg/livrare, în baza comenzii ferme a autorității contractante.

Condiții tehnice generale de calitate:

- Semicarcasa trebuie sa fie fara cap, fara gusa si fara extremitatile membrilor de la articulatiile carpometacarpene si tarsometatarsiene (se admite ca piciorul posterior sa fie nedetasat), semicarcasa trebuie sa fie fara coada, fara resturi de organe interne, fara osanza (inclusiv grasimea de cavitatea pelviana) si fara portiuni anatomice depreciate sau lipsa.
- Suprafata carni trebuie sa fie curata, fara cheaguri, nemurdarita de continut intestinal sau alte impuritati, curatata de contuzii sau parti hemoragice

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE PENTRU CARNEA DE PORC		
CARACTERISTICI	CONDIȚII DE ADMISIBILITATE	
Starea termică	REFRIGERATĂ – carne racita in conditii in care sa asigure in 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 reactia Nessler)	Negativa	

MARCARE

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

Nu se accepta oferte pentru : - carcasa de carne porc provenită 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 si poate refuza livrarea produsului considerat necorespunzator calitativ.

Carnea de porc carcasa va fi livrata în maxim 24 de ore dupa tăierea animalelor. In 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 achizițoare, în baza următoarelor:

- a) factura fiscală;
- b) declarația de conformitate emisă de producător, pentru produsul livrat;

- 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 achizitoare ;
d) certificatul de sănătate publică veterinară pentru produsul livrat, eliberat de medicul veterinar oficial care asigură supravegherea unității.

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 achizitoare 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