



Aprobat
PRIMAR
Ec. Bardas Nicolae Liviu

CAIET DE SARCINI

Caietul de sarcini face parte din documentatia de atribuire si contine indicatii privind regulile de baza care trebuie respectate astfel incat potentialii ofertanti sa elaboreze propunerea tehnica corespunzator cu necesitatile autoritatii contractante.

Obiectul achizitiei il constituie achizitionarea de **“carne, preparate carne,”**, astfel:
Produce din carne , cod CPV: 15100000-9

NR CRT	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE / o luna
1.	Pulpe pui intregi cu os congelate	250 KG
2.	Pulpa porc fara os refrigerata	50 KG
3.	Piept de pui dezosat congelat	100 KG
4.	Tacamuri pui extra cu aripi congelate	35 KG
5.	Parizer de pui	40 KG
6.	Sunca piept de pui:	60 KG
7.	Cremwursti piept de pui	35 KG

Pulpe pui intregi cu os congelate:

Calitatea I

- ambalat la 10kg , vrac
- fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc.
- sa nu prezinte mirosuri straine
- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete
- sa nu prezinte semne de alterare
- produsul va fi congelat, ambalat si inscriptionat cu termen de valabilitate

Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim	35
Ph	5,6-6,2
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Reactia Kreis	negativa
Reactia pentru identificarea amoniacului	negativa
Proteina % minim	12



Substante grase % maxim	20
Umiditate % maxim	75
Proteina totala g/100g minim	12
Continut apa dupa decongelare % maxim	7

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

Pulpa porc fara os refrigerata:

Este delimitata anterior de ultima vertebra lombara (exclusiv), la linia de separare de fleica, iar posterior de articulatia femurotibiorotuliana (ce separa pulpa de rasolul din spate). Se prezinta fara slanina, soriciul de acoperire; se prezinta si fara suportul osos din regiunea sacrala; pulpa va fi ambalata la pachet, in stare refrigerata.

Azot usor hidrolizabil mg/100g max	35
Ph	5,6-6,2
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Reactia Kreis	negativa
Reactia pentru identificarea amoniacului	negativa

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 7 zile

Piept de pui dezosat congelat :

Calitatea I

- ambalat la aprox 1 kg , fara piele.
- fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc.
- sa nu prezinte mirosuri straine
- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete
- sa nu prezinte semne de alterare

Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim	35
Ph	5,6-6,2
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Reactia Kreis	negativa
Reactia pentru identificarea amoniacului	negativa
Proteina % minim	12
Substante grase % maxim	20
Umiditate % maxim	75



Proteina totala g/100g minim	12
Continut apa dupa decongelare % maxim	7

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

Tacamuri pui extra congelate:

Produsul este alcatuit din partile anatomice rezultate dupa detasarea pulpei cun os si a pieptului cu os formate din regiunea dorsolombosacrata, regiunea costala ramasa de la detasarea pieptului.

- ambalat la kg
- fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc.
- sa nu prezinte mirosuri straine
- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete
- sa nu prezinte semne de alterare
- produsul va fi congelat, ambalat si inscriptionat cu termen de valabilitate,

Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim	35
Ph	5,6-6,2
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Reactia Kreis	negativa
Reactia pentru identificarea amoniacului	negativa
Proteina % minim	12
Substante grase % maxim	20
Umiditate % maxim	75
Proteina totala g/100g minim	12
Continut apa dupa decongelare % maxim	7

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

Parizer de pui:

Face parte din categoria produselor fierte (pasteurizate)

Aspect exterior: forma cilindrica, diametru min. 120 - max. 150 mm, greutate min 2,5 kg -3 kg cu suprafata curata, nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie.

Aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced)

Consistenta: semitare, elastica



Culoare: roz-deschis

La fabricarea produsului Parizer de pui nu este permisa utilizarea carnii separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator.

Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim	30
Reactia pentru hidrogen sulfurat	Negativa
Reactia Kreis	Negativa
Proteina % minim	10
Substante grase g/100g % maxim	30
Umiditate % maxim	70
Azotiti NO ₂ mg/100g	10
Concentratie Na Cl % maxim	3

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 20 zile

Sunca piept de pui:

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse pasteurizate (fierte), mixate, unc .

Produsul unc piept de pui se prezinta sub forma unor buc i de mas 3 kg-3,50 kg i dimensiuni de 100 x 100 mm.

Aspect exterior: Membrana artificial , are o suprafata curat , aderent la compozi ie, cu înveli continuu, nedeteriorat.

Compozi ie compact , omogen , f r goluri de aer sau aglomer ri de apa, gel sau gr sime sub membran .

Consisten : Semitare;

Gust i miros: pl cut, specific componentelor i condimentelor utilizate, f r gust sau miros str in.

Azot usor hidrolizabil mg/100g max	30
Reactia Kreis	negativa
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Azotiti (NO ₂) mg/100g	10
Grasime % maxim	35
Proteina % minim	10
Concentratie NaCl % maxim	3

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 20 zile

Cremwursti piept de pui:

Produs fiert in membrana naturala..



Aspect exterior: siraguri din bucati cilindrice, usor curbate, nedeformate si neintrerupte, lungime max 15 cm, diametru 15 mm, cu suprafata curata nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie, obtinute prin umplerea membranelor naturale de oaie . La suprafata sa prezinta o culoare roz deschis

Aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced etc.) cu gust moderat de fum.

Consistenta: semitara, elastica

Culoare: ompozitia de culoare roz-deschis

La fabricarea produsului Cremvursti din piept de pui nu este permisa utilizarea de carne de pasare separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator.

Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim	35
Reactia Kreis	Negativa
Reactia pentru hidrogen sulfurat	Negativa
Azotiti (NO ₂) mg/100g	10
Grasime % maxim	30
Umiditate % max	70
Proteina % minim	10
Concentratie NaCl % maxim	3
Colagen Proteina maxim %	20

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile

Nu se accepta oferte partiale .

Propunerea tehnic (cerin e impuse de autoritatea contractant)

Prezentul caiet de sarcini face parte din documentatia de atribuire in vederea participarii la procedura de cerere de oferta organizata de UAT orasul Rupea, jud. Brasov

Produsele trebuie sa indeplineasca conditiile de calitate conform specificatiilor tehnice care fac parte integranta din acest caiet de sarcini.

Produsele trebuie sa fie insotite de certificate de calitate ale produselor, emise de producator sau de oricare alte organisme acreditate, sau orice probe/dovezi care confirma ca produsul este in conformitate cu caietul de sarcini.

Produsele sa fie omologate si sa indeplineasca standardele europene in vigoare, sa fie marcate in mod lizibil cu urmatoarele elemente:

- marcajul fabricii producatoare (emblema sau sigla);
- produsele sa fie prezentate in ambalajul original al producatorului

Nume produs



Nume produs
Etichetat: valabilitate, masa, producator
Însotit de certificat de calitate

Ofertantul va prezenta (obligatoriu) mostra din fiecare produs oferit și buletin de analiza organoleptica.

Etichetarea produselor va conține elemente de indentificare a producatorului, a vanzatorului, data fabricatiei și termenul de valabilitate. Din aceste trebuie să rezulte distinct denumirea produsului, lotul din care s-a livrat (data productiei și schimbul), termenul de pastrare și condițiile de depozitare.

Livrarea produselor se va face pe baza de comanda ferma la Cantina Sociala din str. Republicii nr. 96 între orele 8,00-12,00 în baza graficului de livrare.

Produsele sus enumerate trebuie să corespund condițiilor microbiologice stabilite prin normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestor emise de Ministerul Sănătății.

În componența produsului pot fi utilizate substanțe chimice ca aditivi alimentari cu respectarea condițiilor de puritate și a concentrației maxime admise menționate în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestor emise de Ministerul Sănătății.

Produsul va respecta limitele maxime admise de reziduri de pesticide și antibiotice indicate în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestor emise de Ministerul Sănătății.

Furnizorul va asigura livrarea produsului cu respectarea legislației aplicabile acestuia și a cum este ea prezentat de către Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorului.

Cerintele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. 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.

Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestor emise de Ministerul Sănătății.

Ele trebuie să asigure produsului o protecție eficientă față de alte impurificări accidentale pe toată perioada prelucrării, pastrării și transportului produsului. De asemenea trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului. Ambalajele trebuie să fie uscate, curate și fără miros.

Transportul: Produsele se transportă numai în mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinfestate și ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare.

Mijloacele de transport vor fi autorizate din punct de vedere sanitar veterinar.

Documente de însoțirea produsului: Fiecare transport trebuie însoțit de următoarele documente:

- factura fiscală, aviz de însoțire a marfii, declarația de conformitate, certificat de calitate

Recepția produselor

Recepția cantitativă a produselor se face la sediile achizitorului de către reprezentanții săi.



ROMÂNIA
JUDE UL BRA OV
U.A.T. ORA UL RUPEA
Str. Republicii nr. 169, cod postal 505500
Tel. 0268/260490; Fax: 0268/260788
www.primariarupea.ro, www.rupeaturistica.ro
mail: contact@primariarupea.ro

Livrarea se face în func ie de graficul de livrare a unit ii achizitoare, in termen de 2 zile de la comunicare.

Autoritatea contractanta nu va deconta transportul produselor.

Propunerea financiara

Preturile care se compara in scopul intocmiri clasamentului sunt preturile in lei/intreaga cantitate ,ofertate pentru furnizarea produselor la destinatia finala, exclusiv TVA.

Preturile vor include toate cheltuielile de transport extern, transport intern, cheltuieli incarcare- descarcare, manipulare, asigurare, ambalare, precum si toate materialele necesare in vederea protectiei produselor (paleti de lemn, folii de protectie, etc) pana la sediile beneficiarului si raman neschimbate de la data semnarii contractului.

SECRETAR,
Jr. Ioana Madalina Roman