



CONTRACT SUBSECVENT DE FURNIZARE (2)
nr. 33775 din 04.04.2023
încheiat în baza acordului cadru nr.24874/19.04.2022

1. Preambul

În temeiul LEGII nr. 98/2016 privind achizițiile publice și a HOTĂRĂRII nr. 395/2016 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, s-a încheiat prezentul contract subsecvent de furnizare de produse, între,

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului a Județului Satu Mare, cu sediul în Satu Mare, str. Corvinilor nr.18, telefon/fax 0261 768830, cod fiscal [redacted] cont IBAN [redacted] deschis la Trezoreria Municipiului Satu Mare, reprezentată prin dna. Dragoș Mariana având funcția de Director General, în calitate de **achizitor**, pe de o parte

și

S.C. ANDROMI COM S.R.L. cu sediul în Nojorid, nr.291/L, jud. Bihor, telefon/fax 0259 393309, email: office@andromi.ro număr de înregistrare în Registrul Comerțului [redacted] cod unic de înregistrare [redacted], cont IBAN [redacted] deschis la Trezoreria municipiului Oradea, reprezentată prin dl. Mudura Sorin Romulus, având funcția de administrator, în calitate de **promitent – furnizor**,

2. Definiții

2.1 - În prezentul contract următorii termeni vor fi interpretați astfel:

- contract* contractul cu titlu oneros, asimilat, potrivit legii, actului administrativ încheiat în scris între operatorul economic și autoritatea contractantă care are ca obiect furnizarea de produse;
- achizitor și furnizor* - părțile contractante, așa cum sunt acestea numite în prezentul contract;
- prețul contractului* - prețul plătit furnizorului de către achizitor, în baza contractului, pentru îndeplinirea integrală și corespunzătoare a tuturor obligațiilor asumate prin contract;
- produse* - echipamentele, mașinile, utilajele, orice alte bunuri, cuprinse în anexa/anexele la prezentul contract, pe care furnizorul se obligă, prin contract, să le furnizeze achizitorului;
- servicii* - servicii aferente livrării produselor, respectiv activitățile legate de furnizarea produselor, cum ar fi transportul, asigurarea și orice alte asemenea obligații care revin furnizorului prin contract;
- conflictul de interese* - orice situație influențând capacitatea Contractantului de a exprima o opinie profesională obiectivă și imparțială sau care îl împiedică pe acesta, în orice moment, să acorde prioritate intereselor Autorității contractante, orice motiv în legătură cu posibile

Informațiile din prezentul document și din actele depuse la acesta sunt prelucrate de către DGASPC Satu Mare cu respectarea prevederilor Regulamentului (UE) 2016/679 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și libera circulație a acestor date

contracte în viitor sau în conflict cu alte angajamente, trecute sau prezente, ale Contractantului, în condițiile Legii 98/2016

- g) *origine* - locul unde produsele au fost realizate, fabricate. Produsele sunt fabricate atunci când prin procesul de fabricare, prelucrare sau asamblare majoră și esențială a componentelor rezultă un produs nou, recunoscut comercial, care este diferit, prin caracteristicile sale de bază, prin scop sau prin utilitate, de componentele sale. Originea produselor poate fi distinctă de naționalitatea furnizorului;
- h) *destinație finală* - locul unde furnizorul are obligația de a furniza produsele;
- i) *termenii comerciali* de livrare vor fi interpretați conform INCOTERMS 2000 – Camera Internațională de Comerț (CIC);
- j) *forța majoră* - reprezintă o împrejurare de origine externă, cu caracter extraordinar, absolut imprevizibilă și inevitabilă, care se află în afara controlului oricărei părți, care nu se datorează greșelii sau vinei acestora, și care face imposibilă executarea și, respectiv, îndeplinirea contractului; sunt considerate asemenea evenimente: războaie, revoluții, incendii, inundații sau orice alte catastrofe naturale, restricții apărute ca urmare a unei carantine, embargou, enumerarea nefiind exhaustivă, ci enunțiativă. Nu este considerat forță majoră un eveniment asemenea celor de mai sus care, fără a crea o imposibilitate de executare, face extrem de costisitoare executarea obligațiilor uneia din părți;
- k) *zi* - zi calendaristică; *an* - 365 de zile.

3. Interpretare

3.1 - În prezentul contract, cu excepția unei prevederi contrare, cuvintele la forma singular vor include forma de plural și vice versa, acolo unde acest lucru este permis de context.

3.2 - Termenul “zi” sau “zile” sau orice referire la zile reprezintă zile calendaristice dacă nu se specifică în mod diferit.

Clauze obligatorii

4. Obiectul, prețul, modalitățile și condițiile de plată

4.1. Furnizorul se obligă să furnizeze **“preparate din carne”-LOT 1**, cuprinse în anexa nr. 1 a prezentului contract, denumite în continuare produse, pe care furnizorul se obligă să le livreze în conformitate cu prevederile din prezentul Contract, din Caietul de sarcini, din Propunerea tehnică, Propunerea financiară și cu dispozițiile legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.

4.2. Achizitorul se obligă să plătească prețul convenit în prezentul contract pentru produsele furnizate.

4.3. Prețul convenit pentru îndeplinirea contractului, respectiv prețul produselor livrate plătitibil furnizorului de către achizitor, este de **70.433,31 lei**, la care se adaugă 6.339 lei valoarea T.V.A. .

4.4. Prețurile unitare convenite pentru îndeplinirea contractului, sunt cele declarate de furnizor în propunerea financiară și cuprinse în anexa la contractul subsecvent.

4.5 Furnizorul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective. Facturile se vor emite pentru fiecare unitate (centru/casa/sediu) în parte.

4.6 Plățile în favoarea furnizorului se vor efectua în termen de **60 de zile** de la data primirea facturii fiscale. Factura va fi însoțită de proces verbal de recepție fără obiecțiuni semnat atât de reprezentatii achizitorului cât și ai furnizorului.

5. Durata contractului

5.1 Durata prezentului contract este de 1 (una) luna , respectiv de la data de 04.04.2023 pana la data de 04.05.2023.

5.2. Prezentul contract încetează să producă efecte la data de 04.05.2023 sau dupa caz, la data îndeplinirii contractului.

6. Documentele contractului

6.1 - Documentele contractului sunt:

- a) *acordul-cadru nr. 24874/19.04.2022*
- b) *caietul de sarcini,*
- c) *oferta in vederea incheierii celui de al doilea contract subsecvent inregistrata cu nr. 33098/03.04.2023*
- d) *dovada constituirii garanției de bună execuție*
- e) *anexa nr.1, anexa nr.2 si anexa nr.3*

7. Obligațiile principale ale furnizorului

7.1. Furnizorul se obligă să furnizeze produsele definite în prezentul contract.

7.2. Furnizorul se obligă să furnizeze produsele la standardele și performanțele prezentate în propunerea tehnică, în strictă concordanță cu Caietul de sarcini, anexe la contractul subsecvent de furnizare.

7.3. Furnizorul se obligă să despăgubească achizitorul împotriva oricăror:

a) reclamații și acțiuni în justiție, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalațiile sau utilajele folosite pentru sau în legătură cu produsele achiziționate, și

b) daune-interese, costuri, taxe și cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepția situației în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea caietului de sarcini întocmit de către achizitor.

7.4. Pe întreaga perioada de derulare a contractului, furnizorul are obligatia de a respecta reglementarile obligatorii în domeniul mediului, social si al relatiilor de munca stabilite prin legislatia adoptata la nivelul Uniunii Europene, legislatia nationala, prin acorduri colective sau prin tratatele, conventiile si acordurile internationale în aceste domenii.

8. Obligațiile principale ale achizitorului

8.1 Achizitorul se obligă să achiziționeze, respectiv să cumpere și să plătească prețul convenit în prezentul contract.

8.2. Achizitorul se obligă să recepționeze produsele in cel mai scurt timp de la momentul la care acestea au fost furnizate.

8.3. Achizitorul se obligă să plătească prețul produselor către furnizor în termen de 60 de zile de la primirea facturii și recepția produselor.

9. Sancțiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor

9.1 In cazul în care, din vina sa exclusivă, furnizorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contractul sau le îndeplinește necorespunzator, atunci achizitorul are dreptul de a percepe dobanda legală penalizatoare prevazuta la art.3, alin.2¹ din OG 13/2011 privind dobanda legala remuneratorie si penalizatoare pentru obligatii banesti, precum si pentru reglementarea unor masuri finaciar-fiscale in domeniul bancar, cu modificarile si completarile ulterioare. Dobanda se aplică la valoarea produselor nelivrate pentru fiecare zi de întârziere, dar nu mai mult de valoarea contractului.

9.2. În cazul în care achizitorul, din vina sa exclusiva, nu își îndeplinește obligatia de plată a facturilor în termenul prevazut, furnizorul are dreptul de a solicita plata dobanzii legale penalizatoare, aplicata la valoarea platii neefectuate, in conformitate cu prevederile art.4 din Legea 72/2013 privind masurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligatiilor de plată a unor sume de bani rezultand din

contracte încheiate, dar nu mai mult decât valoarea plății neefectuate, care curge de la expirarea termenului de plată, respectiv dobânda legală penalizatoare calculată potrivit art.3 din OG 13/2011.

9.3. Nerespectarea obligațiilor asumate prin contract de către una dintre părți, în mod culpabil și repetat, dă dreptul părții lezate de a rezilia acordul cadru/contractul subsecvent, cu o notificare prealabilă de 15 zile a părții aflate în culpa de către cealaltă parte și de a pretinde plata de daune - interese.

9.4. În cazul în care furnizorul nu își va îndeplini obligațiile contractuale, acestuia i se va emite Document constatator nefavorabil și nu va mai fi acceptat de către autoritatea contractantă la nici una din procedurile de licitație organizate timp de 3 ani.

Clauze specifice

10. Garanția de bună execuție a contractului

10.1. Garanția produselor este distinctă de garanția de bună execuție a contractului.

10.2. Furnizorul este obligat să constituie garanție de bună execuție, în cuantum de 5% din valoarea fără TVA a contractului subsecvent, respectiv **3.522 lei**, în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului subsecvent de achiziție publică. Acest termen poate fi prelungit la solicitarea justificată a contractantului, fără a depăși 15 zile de la data semnării contractului subsecvent.

10.3. Garanția de bună execuție este irevocabilă, necondiționată și se constituie prin:

a) virament bancare;

b) instrumente de garantare emise în condițiile legii astfel:

(i) scrisori de garanție emise de instituții de credit bancare din România sau din alt stat;

(ii) scrisori de garanție emise de instituții financiare nebancare din România sau din alt stat

(iii) asigurări de garanții emise:

- fie de societăți de asigurare care detin autorizații de funcționare emise în România sau într-un alt stat membru al Uniunii Europene și/sau care sunt înscrise în registrele publicate pe site-ul Autorității de Supraveghere Financiară, după caz;

- fie de societăți de asigurare din state terțe prin sucursale autorizate în România de către Autoritatea de Supraveghere Financiară;

c) depunerea la casierie a unor sume în numerar

(2) Contul achizitorului este [REDACTED] deschis la Trezoreria Satu Mare.

10.4. Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, oricând pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziție publică, în limita prejudiciului creat, în cazul în care contractantul nu își îndeplinește din culpa sa obligațiile asumate prin contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție autoritatea contractantă are obligația de a notifica pretenția atât contractantului, cât și emitentului instrumentului de garantare, precizând obligațiile care nu au fost respectate, precum și modul de calcul al prejudiciului. În situația executării garanției de bună execuție, parțial sau total, contractantul are obligația de a reîntregii garanția în cauză raportat la restul rămas de executat.

10.5. Autoritatea contractantă are obligația de a elibera/restitui garanția de bună execuție în cel mult 14 zile de la data întocmirii procesului-verbal de recepție a produselor care fac obiectul contractului subsecvent și/sau de la plata facturii finale, dacă nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei, conform prevederilor 154² alin. (1) din Legea nr 98/2016.

11. Recepție, inspecții și teste

11.1(1) Achizitorul sau reprezentantul său are dreptul de a inspecta și/sau testa produsele pentru a verifica conformitatea lor cu specificațiile tehnice.

(2) În cazul în care produsele sunt neconforme (nu corespund specificațiilor tehnice din caietul de sarcini/propunerea tehnică, care vor fi anexe la contractul de furnizare produse) acestea vor fi respinse, furnizorul având obligația de a le înlocui în termen de 48 de ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare

11.2. Receptia cantitativa/calitativa se va efectua la destinația finala, respectiv sediile centrelor/caselor din cadrul DGASPC Satu Mare, prin cântărire/numărare, prin verificarea îndeplinirii cerințelor din caietul de sarcini, de către comisia de recepție/persoana delegata din partea achizitorului, în prezența reprezentantului furnizorului, la momentul livrării, întocmindu-se un proces verbal de receptie.

11.3. Receptia cantitativa/calitativa a produselor se face la locatia beneficiarului, de catre reprezentatii beneficiarului impreuna cu reprezentatii furnizorului, la momentul livrării, întocmindu-se în acest sens un proces verbal de receptie.

11.4. Receptia cantitativa se va face de catre persoanele nominalizate, la primirea produselor, in prezenta delegatului firmei furnizoare, prin verificare, dupa caz, a documentelor de insotire a marfii (declaratie de calitate/conformitate, certificat de garantie, instructiuni de utilizare, daca este cazul, declaratii de conformitate CE, factura fiscala).

11.5. (1) Receptia calitativa se va face de catre persoanele nominalizate, la primirea produselor, in prezenta delegatului firmei furnizoare, prin verificare, dupa caz:

- a) a identitatii (marcajul) si integritatii produselor, respectiv aspectul, starea ambalajelor
- b) a documentelor insotitoare care trebuie sa confirme respectarea tuturor caracteristicilor tehnice oferite

(2) Reprezentatul achizitorului va inspecta produsele pentru a se verifica conformitatea caracteristicilor produselor, precum si existenta documentelor privind modul de depozitare, manipulare si avertizare emise de producator

11.6. Procesul verbal de receptie va include unul dintre urmatoarele rezultate:

- acceptat
- acceptat cu observatii minore (rezerve)
- refuzat

Furnizorul are obligatia de a garanta ca produsele furnizate sunt in conformitate cu cele solicitate prin caietul de sarcini.

11.7. Daca vreunul dintre produsele inspectate nu corespund specificatiilor, achizitorul are dreptul sa respinga, iar furnizorul are obligatia sa inlocuiasca produsele refuzate cu altele noi, in termen de 2 zile lucratoare de la data efectuării receptiei si semnării procesului verbal cu obiectiuni, fara a modifica pretul contractului.

11.8. In lipsa delegatului furnizorului pentru produsele la care se constata neconcordanțe cantitative si/sau calitative achizitorul va consemna cele constatate in procesul verbal de receptie si va notifica furnizorului rezultatele receptiei in termen de maxim 2 zile de la constatare, urmand ca acesta sa se prezinte pentru verificare in termen de 2 zile de la notificare, neprezentarea acestuia echivaleaza cu acceptarea tacita a constatarilor facute de achizitor si implicit a refuzului la plata a acestora.

11.9. In cazul constatarii de lipsuri, defecte sau deteriorari ale produselor livrate furnizorul are obligatia completarii si/sau inlocuirii produselor in termen de 5 zile de la expirarea termenului prevazut in notificarea transmisa, pe cheltuiala sa fara a modifica pretul contractului.

11.10. Receptia cantitativa si calitativa a produselor se considera incheiata la momentul semnării fara obiectiuni a procesului verbal de receptie cantitativa si calitativa.

11.11. Dreptul achizitorului de a inspecta, testa și, dacă este necesar, de a respinge, nu va fi limitat sau amânat datorită faptului că produsele au fost inspectate și testate de furnizor, cu sau fără participarea unui reprezentant al achizitorului, anterior livrării acestora la destinația finală.

12. Ambalare și marcare

12.1. Furnizorul are obligația de a ambala produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la manipularea din timpul transportului, tranzitului și expunerii la temperaturi extreme, la soare și la precipitațiile care ar putea să apară în timpul transportului, în așa fel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

12.2.(1) Ambalajele de transport: navete PVC, saci mari din polietilena sau alte ambalaje care trebuie sa asigure protectia si sa evite deteriorarea, murdarirea sau distrugerea produselor.

(2) Ambalajele pentru transportul si manipularea produselor se asigura de catre furnizor si se restituie acestuia la terminarea contractului de furnizare (daca este cazul).

12.3. Etichetarea va cuprinde toate informațiile conform legilor în vigoare. Ambalajul trebuie să fie inscripționat cu următoarele informații: *denumirea produsului/sortimentului, denumirea producătorului, condiții de păstrare, lotul și data fabricației, termenul de valabilitate, termen minim de garanție.*

12.4. Produsele care urmează a fi achiziționate trebuie să corespundă calitativ standardelor în vigoare.

12.5. Conform H.G. nr 106/2002 privind etichetarea alimentelor cu modificări și completări, toate produsele vor fi ambalate și etichetate cu indicații privind:

- Denumirea produsului-sortiment;
- Modul de păstrare;
- Compoziție;
- Data de fabricație;
- Termen de valabilitate;
- Denumirea, marca și adresa societății producătoare;
- În cazul produselor din import să fie înscrise numele și sediul importatorului sau al distribuitorului înregistrat în România;
- Mențiuni care să permită identificarea lotului;
- Cantitatea netă

12.6. Ambalarea, marcarea și documentația din interiorul sau din afara pachetelor vor respecta toate cerințele legale în vigoare pe teritoriul României.

12.7. Pentru produsele din import este obligatoriu ca pe ambalaj să existe traducerea în limba română.

13. Livrarea și documentele care însoțesc produsele

13.1. Furnizorul are obligația de a livra produsele la destinația finală, sediile unitatilor din subordine indicate de achizitor, cheltuielile asociate livrării fiind în sarcina furnizorului.

13.2. Livrările se vor face **în termen de 2 zile de la data transmiterii comenzii**, în baza comenzilor unităților (case/centre) transmise prin fax/e-mail, conform cantitatilor solicitate de către acestea (*indiferent de cantitate și valoarea comenzii*). Programul de acceptare și recepție cantitativă a produselor comandate și livrate este de luni- vineri, în intervalul orar ora 8:00-15:00 a zilei stabilite pentru livrarea produselor. Furnizorul are obligația de a respecta acest program.

13.3. Furnizorul va transmite achizitorului documentele care însoțesc produsele: factură fiscală, certificat de calitate/declarație de conformitate

13.4. Certificarea de către achizitor a faptului că produsele au fost livrate parțial sau total se face după recepție, prin semnarea de primire de către reprezentantul autorizat al acestuia, pe documentele emise de furnizor pentru livrare.

13.5. Livrarea produselor se consideră încheiată în momentul în care sunt îndeplinite prevederile clauzelor de recepție a produselor.

14. Asigurări

14.1. Furnizorul are obligația de a asigura complet produsele furnizate prin contract împotriva pierderii, deteriorării, transport, depozitare și livrare, în funcție de termenul comercial de livrare convenit.

15. Transport, servicii

15.1. Pe lângă furnizarea efectivă a produselor, furnizorul are obligația de a presta și serviciile accesorii furnizării produselor (transport, descărcare), fără a modifica prețul contractului.

15.2.(1) Transportul se va face numai cu mijloace de transport care trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- a) să fie autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate
- b) vor fi dotate cu mijloace de ventilație și frigorigene funcționale pentru a asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calității produselor pe tot parcursul transportului

- c) vor asigura pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor produselor ,precum protectia impotriva prafului, insectelor, rozatoarelor si altor surse de poluare, degradare si contaminare atat a produselor cat si a ambalajelor
- d) vor fi inchise si izoterme, pe durata transportului lantul frigorific nu trebuie rupt
- (2)Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.
- 15.3. Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, autorizatie sanitar veterinara a mijlocului de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

16. Garantia acordata produselor

- 16.1.(1) Furnizorul are obligația de a garanta că produsele furnizate prin contract sunt conforme cu specificatiile tehnice.
- (2)Termenul de garantie si termenul de valabilitate acordate produselor de catre producator sunt cele prevazute de catre legislatia in vigoare.
- 16.2. Achizitorul poate respinge la receptie produsele livrate al caror termen de valabilitate ramas de la data receptiei este mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de catre producator, precum si produsele livrate care nu corespund calitativ cu cerintele caietului de sarcini.
- 16.3. Furnizorul va raspunde pentru calitatea produsului livrat in interiorul termenului de garantie si in termenul de valabilitate, achizitorul fiind in drept sa solicite in interiorul acestor termene, inlocuirea fara costuri suplimentare pentru achizitor, **in cel mult 24 de ore**, a produselor necorespunzatoare.
- 16.4. Achizitorul poate respinge lotul de produse daca la receptia calitativa constata ca minim 5% din produsele inspectate din puncte de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate si oferate de catre furnizor, acesta avand obligatia de a inlocui **in cel mult 24 de ore**, lotul respectiv, fara fara costuri suplimentare pentru achizitor.
- 16.5. (1)Achizitorul isi rezerva dreptul de a efectua periodic, pe perioada de derulare a contractului subsecvent, analize privind calitatea produselor, la un laborator neutru, specializat.
- (2)Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj.
- (3)Costurile determinate de testarea calitatii produselor prin laboratoare specializate vor fi suportate de furnizor, daca se dovedeste neconformitatea acestora.

17. Ajustarea prețului contractului

- 17.1. Pentru produsele livrate și pentru serviciile prestate, plățile datorate de achizitor furnizorului sunt cele declarate în propunerea financiară, anexă la contract.
- 17.2. Pe durata contractului subsecvent prețul **este ferm în lei** și nu poate fi modificat pe parcursul derularii acestuia.

18. Subcontractanti

- 18.1. Furnizorul are obligatia, în cazul în care subcontracteaza părți din contractul subsecvent, de a încheia contracte cu subcontractanții desemnați, în aceleași condiții în care el a semnat contractul subsecvent cu achizitorul.
- 18.2. (1) Furnizorul are obligatia de a prezenta la încheierea contractului toate contractele subsecvente încheiate cu subcontractanții desemnați.
- (2) Lista subcontractanților, cu datele de recunoastere ale acestora, cât si contractele încheiate cu acestia se constituie în anexele la acordul-cadru.
- 18.3. (1) Înlocuirea/implicarea subcontractanților de catre furnizor în perioada de implementare a contractului subsecvent poate interveni în urmatoarele situatii:
- a. înlocuirea subcontractanților nominalizati în oferta si ale caror activitati au fost indicate în oferta ca fiind realizate de subcontractanti,
- b. declararea unor noi subcontractanti ulterior semnarii acordului-cadru de achizitie publica în conditiile în care parti ce urmeaza a fi subcontractate au fost prevazute în oferta fara a se indica initial optiunea subcontractarii acestora,
- c. renuntarea/retragerea subcontractanților din contractul subsecvent de achizitie publica.
- (2) Furnizorul este pe deplin raspunzator fata de achizitor de modul în care îndeplineste contractul subsecvent de furnizare.

(3) Subcontractantul este pe deplin raspunzator fata de furnizor de modul în care își îndeplinește partea sa din contractul subsecvent de furnizare.

(4) Furnizorul are dreptul de a pretinde daune-interese subcontractantilor daca acestia nu își îndeplinesc partea lor din contractul subsecvent de furnizare.

18.4. Furnizorul poate schimba oricare subcontractant numai daca acesta nu si-a îndeplinit partea sa din contractul subsecvent de furnizare. Schimbarea subcontractantului nu va schimba pretul contractului si va fi notificata achizitorului. Înlocuirea/implicarea subcontractantilor de catre furnizor în perioada de implementare a contractului subsecvent se realizeaza cu acordul autoritatii contractante. Nii subcontractanti au obligatia:

- de a prezenta o declaratie pe propria raspundere prin care își asuma respectarea prevederilor caietului de sarcini si a propunerii tehnice depuse de catre contractant la oferta, aferenta activitatii supuse subcontractarii,

- de a transmite certificatele si alte documente necesare pentru verificarea inexistentei unor situatii de excludere si a resurselor/capabilitatilor corespunzatoare partilor de implicare în contractul subsecvent de achizitie publica.

18.5. Obiectul noului contract subsecvent de subcontractare nu trebuie sa modifice obiectul contractului subsecvent de subcontractare anterior. Obiectul si valoarea noului contract subsecvent de subcontractare nu vor contine produsele furnizate de catre subcontractantul initial si nici valoarea aferenta acestora. Furnizorul are dreptul de a implica noi subcontractanti pe durata executarii contractului subsecvent de furnizare, cu condiția ca nominalizarea acestora sa nu reprezinte o modificare substanțială a contractului de achiziție publică în condițiile art. 221 din Legea 98/2016.

18.6. Achizitorul are obligația de a solicita prezentarea contractelor încheiate între contractant și subcontractanții declarați ulterior, care sa contina obligatoriu, cel puțin urmatoarele elemente:

- activitatile ce urmeaza a fi subcontractate;

- numele, datele de contact, reprezentantii legali ai noilor subcontractanti;

- valoarea aferenta prestatiilor noilor subcontractanti.

18.7. Nu reprezinta o modificare substantiala asa cum este aceasta definita la art. 221 din Lege, daca se îndeplinesc urmatoarele conditii cumulative:

- introducerea unui nou subcontractant nu are impact asupra îndeplinirii criteriilor de calificare/selectie sau în privinta aplicarii criteriului de atribuire raportat la momentul evaluarii ofertelor;

- introducerea unui nou subcontractant nu modifica pretul contractului subsecvent dintre autoritatea contractanta si contractant;

- introducerea unui nou subcontractant este strict necesara pentru îndeplinirea contractului de achizitie publica;

- prin introducerea unui nou subcontractant nu este schimbat caracterul general al obiectului contractului subsecvent de achizitie publica, fapt ce presupune ca scopul contractului subsecvent de furnizare, precum si indicatorii principali ce caracterizeaza rezultatul respectivului contract subsecvent ramân nemodificati.

18.8. În cazul în care un contract de subcontractare este denuntat unilateral/reziliat de catre una din parti, contractantul are obligatia de a prelua partea/partile din contractul subsecvent de furnizare aferente activitatii subcontractate sau de a înlocui acest subcontractant cu un nou subcontractant.

19. Conflictul de interese

19.1. Furnizorul va lua toate masurile necesare pentru a preveni sau îndepărta orice situatie de conflict de interese care are sau poate avea ca efect compromiterea executarii contractelor subsecvente ce vor fi încheiate în baza prezentului acord cadru, în mod obiectiv si impartial.

19.2. (1) Furnizorul garanteaza ca va înlocui, imediat si fara nici un fel de compensatie din partea achizitorului, orice membru al personalului sau care se afla într-o astfel de situatie de conflict de interese si va notifica în termen de 5 zile despre aceasta situatie, în scris, achizitorului.

(2) În situatia în care furnizorul cu care s-au încheiat contracte subsecvente în baza acordului-cadru se afla în situatie de conflict de interese sau într-o situatie care, desi nu este considerata conflict de interese, are ca efect compromiterea executarii contractelor subsecvente si nu notificarea achizitorului

asupra situației aparute, aceasta da dreptul achizitorului de a rezilia contractul subsecvent de furnizare, fara obligatia notificarii formale a furnizorului.

20. Incetarea contractului

20.1. Prezentul contract încetează:

- a) prin atingerea la termen
- b) prin atingerea unui prag pentru care prevederile legale impun obligații de aplicare a unor proceduri în raport cu anumite praguri valorice,
- c) prin acordul scris al părților, precum și în orice alt caz prevăzut de lege;
- d) în situația în care cazul de forță majoră durează mai mult de 30 de zile, fără plata de despăgubiri;
- e) prin rezilierea intervenită în condițiile prevăzute în Contract. Încetarea Contractului nu afectează executarea obligațiilor scadente între Părțile Contractante și nu exonerează Partea în culpă, în caz de reziliere, de răspunderea pentru prejudiciile cauzate.

20.2. În situația rezilierii/rezoluțiunii totale/parțiale din cauza neexecutării/executării parțiale de către Furnizor a obligațiilor contractuale, acesta va datora achizitorului daune-interese în quantum egal cu valoarea obligațiilor contractuale neexecutate.

20.3. Nerespectarea în mod repetat de către o parte a obligațiilor contractuale va fi dovedită cu notificările scrise și transmise de către cealaltă parte, notificări care vor face referire la neîndeplinirea respectivă precum și la durata ei. Prin notificări se vor solicita justificări privind neîndeplinirea obligațiilor, pe care cealaltă parte este obligată să le furnizeze în termen de maxim 3 zile de la data primirii notificării.

20.4. Rezilierea prezentului contract nu va avea niciun efect asupra obligațiilor deja scadente între părțile contractante.

20.5. Părțile sunt de drept în întârziere prin simplul fapt al nerespectării clauzelor prezentului contract.

20.6. Achizitorul își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul, în cel mult 15 zile de la apariția unor circumstanțe care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului, sub condiția notificării furnizorului cu cel puțin 3 zile înainte de momentul rezilierii.

20.7. Clauze specifice de încetare a contractului subsecvent de achiziție publică

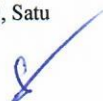
20.7.1 În situația modificării contractului subsecvent de furnizare cu încălcarea prevederilor art. 18, achizitorul are dreptul de a denunța unilateral contractul subsecvent.

20.7.2 Fara a aduce atingere dispozițiilor dreptului comun privind încetarea contractelor sau dreptului autorității contractante de a solicita constatarea nulității absolute a contractului de achiziție publică, în conformitate cu dispozițiile dreptului comun, achizitorul are dreptul de a denunța unilateral contractul subsecvent de furnizare în perioada de valabilitate a acestuia în una dintre următoarele situații:

- a) furnizorul se afla, la momentul atribuirii contractului subsecvent, în una dintre situațiile care ar fi determinat excluderea sa din procedura de atribuire, conform legislației în vigoare;
- b) contractul subsecvent nu ar fi trebuit să fie atribuit furnizorului respectiv, având în vedere o încălcare gravă a obligațiilor care rezulta din legislația europeană relevantă și care a fost constatată printr-o decizie a Curții de Justiție a Uniunii Europene.

20.7.3 Contractul subsecvent de furnizare este reziliat de drept în situația în care ofertantul declarat câștigător cu care achizitorul a încheiat contractul subsecvent se angajează sau încheie orice alte înțelegeri privind furnizarea produselor, direct ori indirect, în scopul îndeplinirii contractului subsecvent, cu persoane fizice sau juridice care au fost implicate în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor depuse în cadrul unei proceduri de atribuire ori angajați/fosti angajați ai autorității contractante sau ai furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire cu care autoritatea contractantă/furnizorul de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire a încetat relațiile contractuale ulterior atribuirii contractului de achiziție publică, pe parcursul unei perioade de cel puțin 12 luni de la încheierea contractului subsecvent.

20.7.4 Achizitorul poate rezilia contractul subsecvent de furnizare cu efecte depline (de jure) după acordarea unui preaviz de 15 (cincisprezece) zile Promitentului furnizor, fara necesitatea unei alte formalități și fara intervenția vreunei autorități sau instanțe de judecată, în oricare dintre situațiile următoare, dar nelimitându-se la acestea:



- a) furnizorul nu executa acordul - cadru în conformitate cu obligatiile asumate (incluzând, fara a se limita la acestea, executarea necorespunzatoare, executarea cu întârziere, executarea partiala/incompleta etc);
- b) furnizorul refuza sau omite sa aduca la îndeplinire instructiunile emise de catre achizitorul ori refuza sa raspunda solicitarilor acestuia;
- c) furnizorul cesioneaza obligatiile rezultate din Contractul subsecvent ori subcontracteaza cu nerespectarea prevederilor prezentului contract subsecvent;
- d) furnizorul si/sau Reprezentantii sai legali au fost condamnati pentru o infractiune în legatura cu exercitarea profesiei printr-o Hotarâre Judecatoreasca definitiva;
- e) furnizorul se afla în culpa profesionala grava ce poate fi dovedita si justificata prin orice mijloc de proba de catre Achizitor;
- f) împotriva furnizorului si/sau Reprezentantilor sai legali a fost pronuntata o Hotarâre având autoritate de lucru judecat cu privire la fraudă, coruptie, implicarea într-o organizatie criminala sau orice alta activitate ilegala în dauna intereselor nationale sau intereselor financiare ale Uniunii Europene;
- g) furnizorul nu furnizeaza garantiile sau asigurarile solicitate prin prezentul contract subsecvent, sau persoana care furnizeaza Garantia sau asigurarea nu este în masura sa își îndeplineasca angajamentele;
- h) furnizorul si/sau reprezentantii acestuia dau sau se ofera sa dea (direct sau indirect) unei persoane orice fel de mita, dar, favor, comision sau alte lucruri de valoare ca stimulent sau recompensa pentru:
1. a actiona sau a înceta sa actioneze în legatura cu contractul subsecvent;
 2. a favoriza sau nu, a defavoriza sau nu, oricare persoana care are legatura cu contractul subsecvent de furnizare;
 3. sau daca oricare din membrii personalului furnizorului, agenti sau Subcontractanti dau sau se ofera sa dea (direct sau indirect), unei persoane, stimulente sau recompense, în modul descris în acest paragraf.
- i) în cadrul unei alte proceduri de achizitie sau procedura de acordare a unei finantari din bugetul CE, furnizorul a fost declarat culpabil de încălcarea grava a acordului - cadru ca rezultat al neexecutarii obligatiilor Contractuale;
- j) pentru nerespectarea obligatiilor privind conflictul de interese;
- k) în oricare dintre situatiile pentru care în mod expres este prevazut în contractul subsecvent de furnizare dreptul achizitorului de a solicita rezilierea;
- l) are loc orice modificare organizationala care implica o schimbare cu privire la personalitatea juridica, natura sau controlul furnizorului, cu exceptia situatiei în care asemenea modificari sunt înregistrate într-un Act Adicional la prezentul acord cadru;
- m) aparitia oricarei alte incapacitati legale care sa împiedice executarea Contractului subsecvent de furnizare, inclusiv întreruperea finantarii din motive neimputabile achizitorului;
- 20.7.5. În cazul producerii/ aparitiei oricarui din evenimentele sau circumstantele prevăzute la art. 20.7.4 lit. a) -h), achizitorul, la împlinirea termenului de 15 (cincisprezece) zile, are dreptul sa rezilieze contractul subsecvent de furnizare, rezilierea operând de plin drept fara nicio alta notificare prealabila, fara încuviintarea vreunei instante judecătorești si/sau arbitrate si fara a mai fi necesara îndeplinirea vreunei alte formalitati si, dupa caz, sa evacueze furnizorul din locatia achizitorului. La rezilierea contractului subsecvent de furnizare, achizitorul are dreptul la despagubiri cu titlu de daune - interese compensatorii.
- 20.7.6. Daca, înainte de expirarea termenului de preaviz, furnizorul remediaza situatiile invocate de catre achizitor ca motiv al rezilierii, înștiintarea înceteaza sa aiba efect, iar achizitorul nu va mai fi îndreptatit sa rezilieze contractul subsecvent de furnizare, sub conditia ca situatia de încălcare a obligatiilor Contractuale generata de furnizor sa nu periclitizeze finalizarea în bune conditii si la timp a Contractului subsecvent, caz în care, pe lângă dreptul de a cere rezilierea, achizitorul va fi îndreptatit si la plata de daune-interese.
- 20.7.7. În perioada de preaviz sus mentionata furnizorul este considerat, de drept, în întârziere, acesta fiind obligat la plata de penalitati.
- 20.8. Încetarea prezentului contract subsecvent de furnizare nu va avea niciun efect asupra obligatiilor deja scadente între partile Contractante.

20.9. Prevederile prezentelor clauze nu înlătura răspunderea partii care, în mod culpabil, a cauzat încetarea contractului subsecvent de furnizare.

21. Amendamente

21.1 Părțile contractante au dreptul, pe durata îndeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act adițional, numai în cazul apariției unor circumstanțe care lezează interesele comerciale legitime ale acestora și care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului.

22. Confidențialitatea informațiilor și protecția datelor cu caracter personal

22.1. Contractantul va considera toate documentele și informațiile care îi sunt puse la dispoziție în vederea încheierii și executării contractului drept strict confidențiale.

22.2. Obligatia de confidențialitate nu se aplică în cazul solicitărilor legale privind divulgarea unor informații venite, în format oficial, din partea anumitor autorități publice conform prevederilor legale aplicabile.

23. Întârzieri în îndeplinirea contractului

23.1. Furnizorul are obligația de a îndeplini contractul de furnizare în termenul stabilit de părți.

23.2. Dacă pe parcursul îndeplinirii contractului furnizorul nu respectă termenul de livrare, atunci acesta are obligația de a notifica achizitorul în timp util; modificarea datei/perioadelor de furnizare asumate în termenul de livrare se va face cu acordul părților, prin act adițional.

23.3. În afara cazului în care achizitorul este de acord cu o prelungire a termenului de livrare, orice întârziere în îndeplinirea contractului dă dreptul achizitorului de a denunța unilateral contractul fără somație sau punere în întârziere.

24. Cesiunea

24.1. Este permisă doar cesiunea creanțelor născute din acest contract, obligațiile născute rămânând în sarcina părților contractante, astfel cum au fost stipulate și asumate inițial.

25. Forța majoră

25.1. Forța majoră este constatată de o autoritate competentă.

25.2. Forța majoră exonerează părțile contractante de îndeplinirea obligațiilor asumate prin prezentul contract, pe toată perioada în care aceasta acționează.

25.3. Îndeplinirea contractului va fi suspendată în perioada de acțiune a forței majore, dar fără a prejudicia drepturile ce li se cuveneau părților până la apariția acesteia.

25.4. Partea contractantă care invocă forța majoră are obligația de a notifica celeilalte părți, imediat și în mod complet, producerea acesteia și să ia orice măsuri care îi stau la dispoziție în vederea limitării consecințelor.

25.5. Partea contractantă care invocă forța majoră are obligația de a notifica celeilalte părți încetarea cauzei acesteia în maximum 15 zile de la încetare.

25.6. Dacă forța majoră acționează sau se estimează că va acționa o perioadă mai mare de 6 luni, fiecare parte va avea dreptul să notifice celeilalte părți încetarea de drept a prezentului contract, fără ca vreuna din părți să poată pretinde celeilalte daune-interese.

26. Soluționarea litigiilor

26.1. Achizitorul și furnizorul vor depune toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabilă, prin tratative directe, orice neînțelegere sau dispută care se poate ivi între ei în cadrul sau în legătură cu îndeplinirea contractului.

26.2. Dacă, după 15 de zile de la începerea acestor tratative, achizitorul și furnizorul nu reușesc să rezolve în mod amiabil o divergență contractuală, litigiul va fi soluționat prin instanțele de judecată de la sediul achizitorului.

27. Limba care guvernează contractul

27.1 Limba care guvernează contractul este limba română.

28. Comunicări

28.1. Orice comunicare, solicitare, informare, notificare și altele asemenea, sunt transmise în scris sau prin mijloace electronice de comunicare, cu condiția confirmării primirii.

28.2. Orice document scris trebuie înregistrat atât în momentul transmiterii, cât și în momentul primirii.

29. Legea aplicabilă contractului

29.1. Contractul va fi interpretat conform legilor din România.

Părțile au înțeles să încheie prezentul contract în 2 (două) exemplare originale, unul pentru autoritatea contractanta și un exemplar pentru furnizor.

Achizitor,

Direcția Generală de Asistență Socială
și Protecția Copilului Satu Mare

Director general
Dr. [redacted]
[redacted]
[redacted]

Director general adj. economic
Pop Marcela

Vizat CFP [redacted]

Șef birou achiziții publice,
Radu Călina

Consilier juridic superior,
Coruian Laura

Furnizor,

S.C. ANDROMI COM SRL

Administrator
Mudura Sorin Romulus

Red/Tehn-BAP/CL/2ex

ANEXA nr. 1 la contractul subsecvent(2) nr. 33775/04.04.2023
încheiat între DGASPC Satu Mare si SC ANDROMI COM SRL


LOT 1- preparate din carne


Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cantități	Pret unitar lei fara TVA
1	Caltabos	kg	67	15,50
2	Carnat cabanos	kg	209	17,90
3	Carnat trandafir	kg	296	13,81
4	Ciolan fiert si afumat cu os	kg	152	14,30
5	Crenvusti porc/ vita	kg	298	13,81
6	Crenvusti pui	kg	189	15,02
7	Jambon fiert si afumat, fara os, specific sarbatorilor pascale	kg	575	26,43
8	Jumari	kg	75	29,43
9	Kaizer	kg	235	25,23
10	Parizer porc/ vita	kg	270	9,01
11	Parizer pui	kg	187	9,37
12	Salam de porc	kg	259	13,21
13	Salam de vara afumat si uscat	kg	250	23,57
14	Salam Victoria	kg	215	18,62
15	Slanina afumata , cu soric	kg	158	13,81
16	Slanina fiarta si afumata cu boia	kg	125	17,42
17	Sunca presata porc	kg	213	16,70
18	Toba	kg	70	15,50
19	Untura porc	kg	139	5,89
20	Costita fiarta si afumata	kg	69	25,83

Achizitor,
Directia Generala de Asistenta Sociala
si Protectia Copilului Satu Mare

Director general adj. 
 Pop Marcela 

Vizat CFP 

Şef birou achizitii publice,
 Radu Călina 

Consilier juridic superior,
 Coruian Laura 

Furnizor,
S.C. ANDROMI COM SRL

Administrator
 Mudura Sorin Romulus

Red/Tehn-BAP/CL/2ex



Lot 1 – preparate din carne

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Specificatii tehnice minime, standarde si conditii de calitate ale produselor, mod de ambalare
1.	Caltabos	Kg	<p>-Caltabos producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1. Materii prime produs din carne, fiert in membrana naturala comestibila.Va fi obținut din urmatoarele materii prime: carne de porc,limba porc, ficat porc, soric porc, prelucrate si dezosate conform instructiunilor tehnologice, cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precum si urmatoarele materii auxiliare:apa, sare, orez, condimente naturale,gelatina.,</p> <p>2.Conditii tehnice de calitate si prelucrare Materiile prime si cele auxiliare se cantaresc conform retetei. Carne de porc impreuna cu restul materiilor prime si orezul se fierb, iar dupa racire se toaca marunt . Se introduc apoi in cutter, unde se cutreaza si malaxeaza impreuna cu apa , sarea si condimentele naturale, pana la obtinerea unei compozitii omogene. Compozitia obtinuta se introduce in membrane naturale comestibile. Tratamentul termic al produsului consta in fierberea lui pana cand in centrul geometric se atinge temperatura de 75 grade C. Produsul se prezinta sub forme de batoane cilindrice</p> <p>3. Proprietati organoleptice -<i>aspect exterior</i>: pelicula de suprafata a produsului va fi uscata , curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de suc, gelatina sau grasime sub membrana -<i>aspect interior</i>:in sectiune pasta va fi omogena, compacta , cu aspect de mozaic, nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer mai mari de 3mm, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei, nu sunt admise corpuri straine, fragmente de os sau aglomerari de grasime sau condimente -<i>culoarea</i>:va fi specifica sortimentului, fara pete de mucegai -<i>consistenta</i>:elastica si moale atat la suprafata cat si in sectiune -<i>gustul si mirosul</i>: placut, caracteristic sortimentului, fara gust si miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>4. Ambalarea , etichetarea si livrarea produselor ambalarea produselor se face individual , in membrana naturala, iar coletiv in atmosfera modificat, in pungi de polietilena cu greutatea maxima de 2 kg. Produsul se depoziteaza in camere frigorifice uscate si bine ventilate la temperaturi de 2-4 grade C etichetarea se face individual pe fiecare ambalaj, conform HGR 106/07.02.2002 cu modificarile si completarile ulterioare. Pe eticheta se va aplica stampila ovala. Transportul va fi asigurat cu autoutilitara frigorifica, curata, igienizata si autorizata sanitar-veterinar</p> <p>5. Termen de valabilitate</p>

			<p>15 zile- in atmosfera modificata- la temperatura de 2-6 grade C - minim 12 zile la data receptiei 365 zile-congelata- la temperatura de -18 grade C -minim 290 zile la data receptiei</p>
2.	Carnat cabanos	Kg	<p>Carnat cabanos producator SC ANDROMI COM SRL 1.Materii prime si auxiliare produs din carne, fiert si dublu afumat in membrana comestibila. Va fi obtinut de carne de porc si carne de vita si slanina prelucrate conform instructiuniilor tehnologice, cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare precum si urmatoarele materii auxiliare: apa, sare, proteina animala de porc, codimente naturale, stabilizator, (polifosfati de sodiu) zaharuri(dextoza) gelifiant(caragenan) corector de aciditate(citrat de sodiu) potentiator de gust(glucoma de sodiu) colorant(acid carnic) antioxidant(ascorbat de sodiu) conservant(nitrat de sodiu)</p> <p>2. Conditii tehnice de calitate si prelucrare materile prime si cele auxiliare se cantaresc conform retetei. Texturatul proteic si hidrateaza si se toaca impreuna cu carnea prin sita de 6 mm, dupa care se malaxeaza cu materiile auxiliare pana la omogenizarea compozitiei. Compozitia obtinuta se introduce in membranele mai sus mentionate. Dupa umplere carnatii se lasa la maturare in membrane pana adoua zi, cand se trateaza termic. Tratamentul termic al produsului consta in zvantarea, afumarea la cald si fierberea lui pana cand in centrul geometric se atinge temperatura de 75 grade C. Produsul se prezinta sub forma de bucati cilindrice in sirag cu diametrul de 16-20mm</p> <p>3.Proprietati organoleptice -<i>aspect exterior</i>: pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, nelipicioasa, curata, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de suc, gelatina sau grasime sub membrana -<i>aspect interior</i>: in sectiune pasta va fi omogena, compacta, cu aspect de mozaic, nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer mai mari de 3mm, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei, nu sunt admise corpuri straine, fragmente de os sau aglomerari de grasime sau condimente -<i>culoarea</i>: va fi specifica sortimentului, fara pete de mucegai -<i>consistenta</i>: semitara atat la suprafata cat si in sectiune - <i>gustul si mirosul</i>: placut, caracteristic sortimentului, fara gust sau miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>4.Ambalarea, etichetarea si livrarea produselor -<i>ambalarea produselor</i>: se face in atmosfera modificat, in pungi de polietilena cu greutatea de maxim 3 kg. Produsul se depoziteaza in camere frigorifice uscate si bine ventilate la temperaturi de 2-6 grade C</p> <p>5. Termen de valabilitate 30 de zile in atmosfera modificata la temp. 2-6 grade C minim 24 de zile la data receptiei.</p>
			<p>-Carnat Trandafir producator SC ANDROMI COM SRL 1.Materii prime si auxiliare produs din carne fiert si afumat in membrana naturala comestibila. Va</p>

3.	Carnat trandafir	Kg	<p>fi obtinut din carne de porc, slanina, carne de vita, prelucrata conform instructiuniilor tehnologice cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precum si urmatoarele materii auxiliare: emulsie soric, apa, proteina vegetala de soia, sare, codimente naturale, stabilizator(polifosfati de sodiu) zaharuri(zaharoza, dextroza) corector de aciditate(acetat de sodiu, citrat de sodiu) potentiator de gust(glucomat de sodiu) colorant(acid carmic) antioxidant, (acid ascorbic), conservant(nitrit de sodiu)</p> <p>2. Conditii tehnice de calitate si prelucrare Materiile prime si cele auxiliare se cantaresc conform retetei. Carnea de porc, vita si slanina se toaca prin sita de 3mm, iar apoi impreuna cu apa, gheata si restul condimentelor se cutereaza pana la obtinerea unui bradt legat; se adauga apoi slanina si gelul de soia tocata in prealabil prin sita de 4 mm si se malaxeaza pana la obtinerea compozitiei finale. Compozitia obtinuta se introduce in membranele amintite mai sus. Tratamentul termic al produsului consta in zvantarea, afumarea la cald si fierberea lui pana cand in centrul geometric se atinge temperatura de 72 grade C, se prezinta sub forma unor batoane cilindrice, in sirag.</p> <p>3. Proprietati organoleptice -<i>aspect exterior</i>: pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de suc, gelatina sau grasime sub membrana -<i>aspect interior</i>: in sectiune, pasta va fi omogena, compacta, nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer mai mari de 3mm, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei, nu sunt admise corpuri straine, fragmente de os sau aglomerari de grasime sau condimente -<i>culoarea</i>: va fi specifica sortimentului, fara pete de mucegai -<i>consistenta</i>: elastica, moale spre semitare atat la suprafata cat si in sectiune -<i>gustul si mirosul</i>: placut, caracteristic sortimentului, fara gust sau miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>4. Ambalarea , etichetarea si livrarea produselor -<i>ambalarea produselor</i>: se face in atmosfera modificat, in pungi de polietilena cu greutatea de maxim 3 kg. Produsul se depoziteaza in camere frigorifice uscate si bine ventilatela temperaturi de 2-6 grade C</p> <p>5. Termen de valabilitate 30 zile- in atmosfera modificata-la temperatura de 2-6 grade C minim 24 de zile la data receptiei</p>
4.	Ciolan fiert si afumat, cu os	Kg	<p>-Ciolan fiert si afumat cu os producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1. Materii prime si auxiliare produs fiert, afumat cu fum natural si condimentat. Va fi obtinut din ciolanul de porc cu os, cu musculatura si slanina adiacenta cu soric prelucrat si dezosat., conform instructiunilor tehnologice, cu respectarea conditiilor sanitar veterinare, precum si urmatoarele materii auxiliare: apa, proteina vegetala de soia, sare, codimente naturale, agenti de ingrosare(caragenan), stabilizator (polifosfati de sodiu), zaharuri (dextroza, lactoza, glucoza), corector de aciditate(citrat de sodiu), potentiator de gust (glutamat de sodiu), antioxidant (ascorbat de sodiu, eritorbat de sodiu), conservant (nitrat de sodiu).</p>

			<p>2. Proprietati organoleptice</p> <p><i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de suc, gelatina sau grasime, fara grasime topita si fara granulatie de sare si fosfati la suprafata produsului, fara par, franjuri sau impuritati</p> <p><i>-aspect interior:</i> in sectiune va fi caracteristic piesei anatomice, felii compactede carne acoperite de un strat de 5 mm grasime plus soricul aferent, tesutul conjunctiv.</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifica sotimentului roz- roscata, slanina alb-galbuie, fara pete de mucegai</p> <p><i>-consistenta:</i> semitare atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p><i>-gustul si mirosul:</i> placut, caracteristic sortimentului, fara gust sau miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>3. Ambalarea, etichetarea si livrarea produselor</p> <p><i>-ambalarea produselor</i> se face in vrac sau in vid, in pungi de polietilena cu greutatea de maxim 2kg, produsul se depoziteaza in camere frigorifice uscate si bine ventilate la temperaturi de 2-6 grade C</p> <p>4. Termen de valabilitate</p> <p>25 zile vrac la temp. 2-6grade C minim 20 zile de la data receptiei</p> <p>30 zile vid la temp. 2-6 grade C, minim 24 zile la data receptiei.</p>
5.	Crenvursti porc/vita	Kg	<p>Cremwursti porc producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1.Materii prime si auxiliare</p> <p>produs din carne fiert, in membrana naturala comestibila, cu diametru intre 16-20 mm. Va fi obtinut din carne de porc, prelucrata conform instructiunilor tehnologice, cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precum si urmatoarele materii auxiliare: apa, sare, condimente si potentiatori, prin metode specifice de prelucrare</p> <p>2. Proprietati organoleptice</p> <p><i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, , fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de suc, gelatina sau grasime sub membrana, cu invelis continuu, fara incretituri, aderent la compozitie, nedeteriorat</p> <p><i>-aspect interior:</i> in sectiune pasta va fi omogena, compacta, fina, nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer mai mari de 2mm, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei. Nu sunt admise corpuri straine, fragmente de os sau aglomerari de grasime sau condimente</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifica sortimentului, roz, fara pete de mucegai</p> <p><i>-consistenta:</i> semitare elastica atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p><i>-gustul si mirosul:</i> placut, caracteristic sortimentului, fara gust sau miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>3.Ambalarea, etichetarea si livrarea produselor</p> <p><i>-ambalarea produselor:</i> se va in atmosfera modificat, in pungi de polietilena cu greutatea de aprox 2 kg.produsul se depoziteaza in camere frigorifice uscate si bine ventilate la temperaturi de 2-6 grade C</p> <p>4.Termen de valabilitate</p> <p>25 zile in atmosfera modificata, la temp de 2- 6 grade C, minim 20 de zile la data receptiei</p>
6.			<p>-Cremwursti pui producator SC ANDROMI COM SRL</p>

Crenvursti pui	Kg	<p>1.Materii prime si auxiliare produs din carne fiert, in membrana naturala comestibila, cu diametru intre 16-20 mm. Va fi obtinut din carne de pui, prelucrata conform instructiunilor tehnologice, cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precum si urmatoarele materii auxiliare: apa, sare, condimente si potentiatori, prin metode specifice de prelucrare</p> <p>2. Proprietati organoleptice <i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, , fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de suc, gelatina sau grasime sub membrana, cu invelis continuu, fara incretituri, aderent la compozitie, nedeteriorat <i>-aspect interior:</i> in sectiune pasta va fi omogena, compacta, fina, nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer mai mari de 2mm, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei. Nu sunt admise corpuri straine, fragmente de os sau aglomerari de grasime sau condimente <i>-culoarea:</i> va fi specifica sortimentului, roz, fara pete de mucegai <i>-consistenta:</i> semitare elastica atat la suprafata cat si in sectiune <i>-gustul si mirosul:</i> placut, caracteristic sortimentului, fara gust sau miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>3.Ambalarea, etichetarea si livrarea produselor <i>-ambalarea produselor:</i> se va in atmosfera modificat, in pungi de polietilena cu greutatea de aprox 2 kg.produsul se depoziteaza in camere frigorifice uscate si bine ventilate la temperaturi de 2-6 grade C</p> <p>4.Termen de valabilitate 25 zile in atmosfera modificata, la temp de 2- 6 grade C, minim 20 de zile la data receptiei</p>
7. Jambon fiert si afumat, fara os, specific sarbatorii pascale	Kg	<p>-Jambon fiert si afumat producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1.Materii prime si auxiliare produs fiert si afumat, cu fum natural in saculeti speciali necomestibili. Va fi obtinut din pulpa porc fara os prelucrata si dezosata, conform instructiunilor tehnologice, cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precu msi urmatoarele materii auxiliare : apa, proteina vegetala de soia, sare, condimente naturale, agenti de ingrosare (caragenan), stabilizator (polifosfati de sodiu), zaharuri (dextroza, lactoza, glucoza), corector de aciditate (citrat de sodiu), potentiator de gust (glutamat de sodiu), antioxidant (ascorbat desodiu, eritorbat de sodiu), conservant (nitrit de sodiu)</p> <p>2. Conditii tehnice de calitate si prelucrare Materiile prime si cele auxiliare se cantaresc conform retetei. Se dizolva intai aditivii si condimentele in apa rece iar apoi se adauga sarea amestec pana la dizolvarea completa. Carnea pregatita in prealabil se injecteaza, de preferat 2 treceri prin injector astfel incat saramura sa fie bine distribuita in masa musculara, dupa care se introduce in tumbler si se maseaza. Dupa ce sunt scoase din tumbler piesele se aseaza in forme. Tratamentul termic consta in zvantarea, afumarea si fierberea pana la 75grade C in centrul geometric al produsului.</p> <p>3.Proprietati organoleptice <i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de suc,</p>

			<p>gelatina sau grasime, produsul se prezinta sub forma de bucati ovoidale</p> <p>-<i>aspect interior</i>: in sectiune va fi caracteristic piesei anatomice.</p> <p>-<i>culoarea</i>: va fi specifica sortimentului, fara pete de mucegai</p> <p>-<i>consistenta</i>: semitare atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p>-<i>gustul si mirosul</i>: placut, caracteristic sortimentului, fara gust sau miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>4.Ambalarea, etichetarea si livrarea produselor</p> <p>-<i>ambalarea produselor</i>: se va face ambalat individual, vrac in plasa, alimentara cu greutate maxima de 2 kg.</p> <p>5.Termen de valabilitate</p> <p>45 de zile vrac la temperatura 2-6 grade C, minim 36 de zile la data receptiei.</p>
8.	Jumari	Kg	<p>Jumari producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1.Materii prime si auxiliare</p> <p>produs obtinut prin topirea slaninei de porc.</p> <p>2.Conditii tehnice de calitate si prelucrare</p> <p>Se va folosi slanina cruda de porc: slanina spinarii, slanina burta , cu urmatoarele materiale auxiliare: sare, amestec de condiment, bucatile de slanina se vor taia cuburi. Este permisa prezenta straturilor de carne in interiorul slaninii precum si a urmelor de carne la suprafata. Tratamentul termic se va realiza prin topirea bucatilor de slanina de porc, slanina de porc.</p> <p>3. Proprietati organoleptice</p> <p>-<i>aspect exterior</i>: pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curate, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, jumarii vor fi intregi, nesfaramate, forma paralelipedica cu latura de max. 4 cm</p> <p>-<i>aspect interior</i>: in sectiune va fi caracteristic piesei anatomice</p> <p>-<i>culoarea</i>: va fi specifica sortimentului, aramie, fara pete de mucegai,</p> <p>-<i>consistenta</i>: semitare atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p>-<i>gustul si mirosul</i>: placut, caracteristic sortimentului, fara gust si miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>4.Ambalarea, etichetarea si livrarea produselor</p> <p>-<i>ambalarea produselor</i>: se va face in caserole/pungi cu greutate maxima 1 kg, produsul se depoziteaza in camere frigorifice uscate si bine ventilate la temperatura de 2-6 grade C</p> <p>5.Termen de valabilitate</p> <p>90 de zile-vrac-la temperatura de 2-6 grade C minim 72 de zile la data receptiei</p>
9.	Kaizer	Kg	<p>Kaizer producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1.Materii prime si auxiliare</p> <p>produs fiert și afumat. Va fi obținut din fasii de carne de porc fara os (piept porc) , cu soric, fara resturi de diafragma, prelucrat si dezosat conform instructiunilor tehnologice, cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precum si urmatoare materii auxiliare: apa, sare, usturoi, codimente naturale, zaharuri, dextoza, lactoza, glucoza, stabilizatori, antioxidanti (erithorbat sodiu, ascorbate sodiu), corector aciditate(citrate trisodic), glutanat monosodic, condimente si arome naturale, proteina vegetala, soia nemodificata genetic, agent de ingrosare(caragenan), antiaglomerant(bioxid siliciu)</p>

			<p>2. Proprietati organoleptice</p> <p><i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curate, nelipicioasa, bine curatata de par, fara mucegai sau corpuri straine , fara aglomerari de suc, gelatina sau grasime, fara franjuri, fara granulatie de sare, zaharuri sau fosfati la suprafata produsului, fara resturi de diafragma. Nu se admit portiuni de carne cruda sau semne de alterare</p> <p><i>-aspect interior:</i> in sectiune va fi caracteristic piesei anatomice, trei straturi de carne de culoare roscata alternate cu slanina alb-galbuie, fara portiuni de carne cruda , fara cartilagii sau flaxuri tari. Procentul de grasime este de maxim 45%, grosimea produsului va fi de minim 4 cm pe toata suprafata</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifica sortimentului de afumatura, brun roscata, fara pete de mucegai, slanina va avea culoarea alba</p> <p><i>-consistenta:</i> frageda, semitare, elastica atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p><i>-gustul si mirosul:</i> placut, caracteristic sortimentului, fara gust si miros strain (ranced, inchis, alterat), cu gust si miros de fum</p> <p>3. Ambalarea, etichetarea si livrarea produselor</p> <p><i>-ambalarea produselor :</i> se va face in vid sau vrac in pungi de polietilena, cu greutate de maxim de 3 kg</p> <p>4. Termen de valabilitate</p> <p>25 de zile vrac, la temperatura de 2-6 grade C- minim 20 zile la data receptiei</p> <p>30 de zile-vid- la temperatura de 2-6 grade C- minim 24 zile la data receptiei</p>
10.	Parizer porc/vita	Kg	<p>Parizer porc producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1. Materii prime si auxiliare</p> <p>produs din carne fiert in membrana artificiala necomestibila, cu calibru de maxim de 90 mm. Va fi obtinut din carne de porc prelucrata conform instructiunilor tehnologice, cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precum si urmatoarele materii prime auxiliare: emulsie soric, apa, slanina, proteina vegetala de soia, amidon, sare, condiment naturale, stabilizator (polifosfati de sodiu), zaharuri (dextroza), corector de aciditate (acetat de sodiu, acetat de potasiu, citrat de sodiu), potentiator de gust (glutamate de sodiu), colorant (acid carminic), antioxidant (ascorbat de sodiu), conservat (nitrit de sodiu)</p> <p>2. Proprietati organoleptice</p> <p><i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai, sau corpuri straine, fara aglomerari de suc, gelatina sau grasime sub membrana</p> <p><i>-aspect interior:</i> in sectiune pasta va fi omogena, compacta, bine legata, nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei. Nu sunt admise corpuri straine, fragmente de os sau aglomerari de grasime sau condimente</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifica sortimentului, roz deschis, fara pete de mucegai</p> <p><i>-consistenta:</i> semitare, elastica atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p><i>-gustul si mirosul:</i> placut, caracteristic sortimentului, fara gust si miros strain (ranced, inchis, alterat)</p>

			<p>3. Ambalarea, etichetarea si livrarea produselor <i>-ambalarea produselor:</i> se va face in vrac in ambalaje cu o greutate de maxim 2 kg, produsul se depoziteaza in camera frigorifice uscate si bine ventilate la temperature ide 2-6 grade C</p> <p>4.Termen de valabilitate 30 de zile la temperature de 2-6 grade C, minim 24 zile la data receptiei.</p>
11.	Parizer pui	Kg	<p>Parizer pui producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1.Materii prime si auxiliare produs din carne fiert in membrana artificiala necomestibila, cu calibru de maxim de 90 mm. Va fi obtinut din carne de pui prelucrata conform instructiunilor tehnologice, cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precum si urmatoarele materii prime auxiliare: emulsie soric, apa, slanina, proteina vegetala de soia, amidon, sare, condiment naturale, stabilizator (polifosfati de sodiu), zaharuri (dextroza), corector de aciditate (acetat de sodiu, acetat de potasiu, citrat de sodiu), potentiator de gust (glutamate de sodiu), colorant (acid carminic), antioxidant (ascorbat de sodiu), conservat (nitrit de sodiu)</p> <p>2.Proprietati organoleptice <i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai, sau corpuri straine, fara aglomerari de suc, gelatina sau grasime sub membrana <i>-aspect interior:</i> in sectiune pasta va fi omogena, compacta, bine legata, nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei. Nu sunt admise corpuri straine, fragmente de os sau aglomerari de grasime sau condimente <i>-culoarea:</i> va fi specifica sortimentului, roz deschis, fara pete de mucegai <i>-consistenta:</i> semitare, elastica atat la suprafata cat si in sectiune <i>-gustul si mirosul:</i> placut, caracteristic sortimentului, fara gust si miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>3. Ambalarea, etichetarea si livrarea produselor <i>-ambalarea produselor:</i> se va face in vrac in ambalaje cu o greutate de maxim 2 kg, produsul se depoziteaza in camera frigorifice uscate si bine ventilate la temperature ide 2-6 grade C</p> <p>4.Termen de valabilitate 30 de zile la temperatura de 2-6 grade C, minim 24 zile la data receptiei.</p>
12.	Salam de porc	Kg	<p>-Salam de porc producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1.Materii prime si auxiliare produs din carne fiert si afumat in membrana artificiala comestibila cu calibru de maxim 60mm. Va fi obtinut din carne de porc si slanina prelucrata conform instructiunilor tehnologice , c urespectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precum si urmatoarele materii auxiliare: emulsie soric, apa, proteina vegetala de soia, sare, condiment naturale, stabilizator (polifosfati de sodiu), zaharuri (dextroza), corector de aciditate (citate de sodiu), potentiator de gust (glutamate de sodiu), colorant (acid carminic), antioxidant (ascroba tde sodiu), conservant (nitrit de sodiu)</p>

			<p>2. Proprietati organoleptice</p> <p>- <i>aspect exterior</i>: pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai, sau corpuri straine, fara aglomerari de suc, gelatina sau grasime sub membrana</p> <p>-<i>aspect interior</i>: in sectiune pasta va fi omogena, compacta, nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei.Nu sunt admise corpuri straine, fragmente de os sau aglomerari de grasime sau condiment</p> <p>-<i>culoarea</i>:va fi specifica sortimentului, fara pete de mucegai</p> <p>-<i>consistenta</i>:elastica atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p>-<i>gustul si mirosul</i>: placut, caracteristic sortimentului, fara gust si miros strain (ranced,inchis, alterat)</p> <p>3.Ambalarea , etichetarea si livrarea produselor</p> <p>-<i>ambalarea produselor</i> se va face vrac sau vid in pungi de polietilena cu greutatea de maxim de 2 kg, produsul se depoziteaza in camere frigorifice uscate si bine ventilate la temperaturi de 2-6 grade C</p> <p>4.Termen de valabilitate</p> <p>30 de zile -in vrac -la temperatura de 2-6 grade C, minim 20 de zile de la data receptiei,</p> <p>35 de zile -in vid- la temperature de 2-6 grade C, minim 24 de zile la data receptiei.</p>
13.	Salam de vara, afumat si uscat	Kg	<p>Salam de vara, afumat si uscat producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1.Materii prime si auxiliare</p> <p>produs din carne, fiert, afumat si <i>uscat</i>,in membrana naturala/artificiala cu calibru de 50 mm. Va fi obtinut din carne de porc, carne de vita si slanina, prelucrata conform instructiunilor tehnologice , cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precum si urmatoarele materii auxiliare: apa, sare, condimente naturale, stabilizator (polifosfati de sodiu), zaharuri (GDL, dextroza, glucoza), agenti de ingrosare (caragenan, guma xanthan, guma guar, guma celulozica), corector de aciditate (citrare de sodiu), potentiator de gust (glutamet de sodium, disodium ribonucleotide), colorant (acid carmininc, betamina), antioxidant (ascorbate de sodiu), conservant (nitrit de sodiu). Produsul nu va contine sorici sau emulsie de sorici.</p> <p>2.Conditii tehnice de calitate si prelucrare</p> <p>Materiile prime si cele auxiliare se cantaresc conform retetei. O parte din carne de porc si carnea de vita se toaca, iar apoi impreuna cu apa, gheata si restul condimentelor se cutereaza pana se obtine un bradt legat. Se adauga apoi slanina si carnea tocate in prealabil s ise malaxeaza pana la obtinerea compozitiei finale. Compozitia obtinuta se introduce in membranele amintite mai sus. Tratamentul termic al produsului consta in zvantarea, afumarea la cald si fierberea lui pana cand in centrul geometric se atinge temperature de 72 grade C, afumare la rece, evacuare. Produsul se prezinta sub forma de batoane cilindrice cu diametrul de maxim 50 mm.</p> <p>3.Proprietati organoleptice</p> <p>-<i>aspect exterior</i>:pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de apa si grasime sub membrana si la capetele batonului, invelis continuu, nedeteriorat, aderent la compozitie</p>

		<p><i>-aspect interior:</i> in sectiune pasta va fi omogena, compacta, , nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei. Nu sunt admise corpuri straine, fragmente de os sau aglomerari de grasime sau condimente</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifica sortimentului, fara pete de mucegai</p> <p><i>-consistenta:</i> semitare spre tare atat la suprafata cat si in interior, compacta sau mozaicata, bine legata, fara corpuri straine sau aglomerari sau condimente</p> <p><i>-gustul si mirosul:</i> placut, caracteristic sortimentului, fara gust si miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>4.Ambalarea, etichetarea si livrarea produselor</p> <p><i>-ambalarea produselor</i> se va face in vid, in pungi de polietilena cu greutatea de maxim 2 kg, produsul se depoziteaza in camera frigorifice uscate si bine ventilate la temperatura de 2-6 grade C</p> <p>5.Termen de valabilitate</p> <p>55 de zile- in vrac- la temperatura de 2-6 grade C, minim 44 zile de la receptie.</p> <p>60 de zile -in vid- la temperatura de 2-6 grade C, minim 48 de zile la data receptiei.</p>
14.	Salam Victoria	<p>Salam Victoria producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1.Materii prime si auxiliare</p> <p>produs de calitate superioara, din carne, fiert si afumat, in membrana artificiala necomestibila cu calibru de maxim 100mm. Va fi obtinut din pulpa de porc si carne de porc (minim60%) prelucrata conform instructiunilor tehnologice, cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precu msi urmatoarele materii auxiliare: emulsie soric, apa, proteina vegetala de soia, sare, condiment naturlae, stabilizator (polifosfati de sodiu), zaharuri (dextroza), corector de aciditate (citrata de sodiu), potentiator de gust (glutamat de sodiu), colorant (acid carminic), fosfat de calciu, antioxidant (ascorbat de sodiu), conservant (nitrit de sodiu)</p> <p>2.Conditii tehnice de calitate si prelucrare</p> <p>Materiile prime si cele auxiliare se cantaresc conform retetei. Pulpa de porc se injecteaza dupa care se taie bucati mar isise pune in tumbler cu condiment. La cutter se face bradt din carnea de porc si gheata si se amesteca cu spata de porc scoasa din tumbler, pana se obtine o pasta omogena. Compozitia obtinuta se introduce in membranele aminitite mai sus. Tratamentul termic al produsului consta in zvantarea, afumarea la cald si fierberea pana cand in centrul geometric se atinge temperatura de 72 grade C. Se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametrul de maxim 100mm.</p> <p>3. Proprietati organoleptice</p> <p><i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de suc, gelatina sau grasime sub membrana</p> <p><i>-aspect interior:</i> in sectiune pasta va fi omogena, compacta, mozaicata, de culoare roz-rosie, cu bucati de sunca (pulpa porc) cu diametrul de cca. 20-30 mm, raspandite in masa produsului in proportie de minim 30%, nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer, la rtaiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei. Nu sunt admise</p>

			<p>corpuri straine, fragmente de os sau aglomerari de grasime sau condiment.</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifica sortimentului, roz-rosiatica, fara pete de mucegai</p> <p><i>-consistenta:</i> elastica spre semitare atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p><i>-gustul si mirosul:</i> placut, caracteristic sortimentului, fara gust si miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>4. Ambalarea , etichetarea si livrarea produselor</p> <p><i>-ambalarea produselor:</i> se va face in vrac in batoane, cu greutatea de maxim de 2 kg, produsul se depoziteaza in camere frigorifice uscate si bine ventilate la temperature ide 2-6 grade C si umiditate relativa de 75-80%</p> <p>5. Termen de valabilitate</p> <p>50 de zile in vrac, la temperatura de 2-6 grade C, minim 40 zile la data receptiei.</p>
15.	Slanina afumata, cu soric	Kg	<p>Slanina afumata, cu soric producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1. Materii prime si auxiliare</p> <p>Produs afumat. Va fi obtinut din slanina cruda de porc, tare cu soric, prelucrata conform instructiunilor tehnologice, cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precum si urmatoarele materii auxiliare: sare.</p> <p>2. Conditii tehnice de calitate si prelucrare</p> <p>Materiile prime si cele auxiliare se cantaresc conform reiei. Se vor folosi urmatoarele sortimente de slanina cruda de porc: slanina spinarii cu soric provenita de la porci sanatosi, bucatile de slanina vor fi cu marginile fasonate si suprafata curate, fara pete sau urme de sange. Este permisa prezenta straturilor de carne in interiorul slaninii precum si a urmelor de carne la suprafata. Soricul trebuie curatat bine de par si sange. Slanina se va sara s iva sta asa timp de 3-4 saptamani. Dupa aceasta perioada se va scoate din sare s ise va lasa in apa rece timp de 12-24 ore, dupa care se va lega , se va aseza pe bete , pe carucioare si se va supune tratamentului termic de afumare la rece, cu rumegus. Produsul se prezinta sub forma de tablete de forma patrata sau dreptunghiulara, fara glandes au ganglioni, cu gorsime de minim 4 cm pe toata suprafata.</p> <p>3. Proprietati organoleptice</p> <p><i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata ,curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de suc, gelatina sau grasime. Se prezinta in bucati intregi, de forme aproximativ regulate, fara par, cheguri de sange sau resturi de oase</p> <p><i>-aspect interior:</i> in sectiune nu sunt admise corpuri straine sau fragmente de os</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifica sortimentului , alb-roz sau alb-galbui , fara pete de mucegai</p> <p><i>-consistenta:</i> semitare atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p><i>-gustul si mirosul:</i> placut, caracteristic sortimentului, fara gust si miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>4. Ambalarea, etichetarea si livrarea produselor</p> <p><i>-ambalarea produselor</i> se face in vrac in bucati de maxim de 2 kg, produsul se depoziteaza in camera frigorifice uscate si bine ventilate la temperature de 2-6 grade C</p>

			<p>5.Termen de valabilitate 180 de zile in vrac la temperatura de 2-6 grade C, minim 144 zile la data receptiei.</p>
16.	Slanina fiarta si afumata, cu boia	Kg	<p>Slanina fiarta si afumata, cu boia producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1.Materii prime si auxiliare produs fiert si afumat. Va fi obtinut din slanina cruda de porc, tare, cu soric, prelucrata conform instructiunilor tehnologice , cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precum si urmatoarele materii auxiliare: sare si boia.</p> <p>2.Proprietati organoleptice -<i>aspect exterior</i>: pelicula de suprafata a produsului va fi uscata curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de suc, gelatina sau grasime. Se prezinta sub forma de bucati intregi, de forme aproximativ regulate, cu o grosime de minim 4 cm pe toata suprafata, fara par, cheaguri de sange sau resturi de oase -<i>aspect interior</i>: in sectiune nu sunt admise corpuri straine sau fragmente de os -<i>culoarea</i>: va fi specifica sortimentului, alb-roz, alb-galbuie , fara pete de mucegai -<i>consistenta</i>: semitare atat la suprafata cat si in sectiune -gustul si mirosul: placut, caracteristic sortimentului, fara gust si miros strain (ranced, inchis ,alterat)</p> <p>3.Ambalarea, marcarea si livrarea produselor -<i>ambalarea produselor</i> se va face in vid in pungi de polietilena in bucati de maxim de 2 kg, produsul se depoziteaza in camera frigorifice uscate si bine ventilate la temperatura de 2-6 grade C</p> <p>4.Termen de valabilitate 45 zile -in vid- la temperatura de 2-6 grade C, minim 36 de zile la data receptiei.</p>
17.	Sunca presata porc	Kg	<p>Sunca presata porc producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1.Materii prime si auxiliare produs fiert in membrana artificiala necomestibila, avand calibrul de 120mm. Va fi obtinut din carne de porc (<i>pulpă sau spata de porc</i> în procent de min. 55%,) prelucrata si dezosata conform instructiunilor tehnologice , cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precum si urmatoarele materii auxiliare: apa, sare, amidon, stabilizator (polifosfati de sodiu), zaharuri (dextroza), agenti de ingrosare (caragenan), arome (glutamate monosodic), colorant (carmin), antioxidant (ascorbate de sodiu), conservat (nitrit de sodiu)</p> <p>2.Conditii tehnice de calitate si prelucrare Materiile prime si cele auxiliare se cantaresc conform retetei. Carnea de porc se toaca, din apa, gheata si materiile auxiliare se face o saramura. Acestea se introduce impreuna in tumbler pentru masare. Compozitia obtinuta se introduce in membranele mai sus amintite.tratamentul termic consta in fierberea pana la 72 grade C in centrul geometric al produsului. Produsul se prezinta sub forma de batoane dreptunghilare cu diametrul de maxim 120 mm.</p> <p>3. Proprietati organoleptice -<i>aspect exterior</i>: pelicula de suprafata a produsului va fi uscata,</p>

			<p>continua, rezistentă, uniformă , curată, nelipicioasă, fără mușcăi, mazăge sau corpuri străine, fără aglomerări de suc, gelatina sau grăsimi sub membrană, cu etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, aplicată corespunzător,</p> <p><i>-aspect interior:</i> în secțiune , pasta va fi omogenă, compactă, mozaicată, bine legată, nu se admit bucăți de flăxuri și goluri de aer, la tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei. Nu sunt admise corpuri străine, fragmente de os sau aglomerări de grăsimi sau condimente</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifică sortimentului, roz-roșiatică, fără pete de mușcăi</p> <p><i>-consistentă:</i> se mănâncă atât la suprafață cât și în secțiune</p> <p><i>-gustul și mirosul:</i> plăcut, caracteristic sortimentului, fără gust și miros străin (ranced, închis, alterat)</p> <p>4. Ambalarea, etichetarea și livrarea produselor</p> <p><i>-ambalarea produselor:</i> se va face în vrac, în membrane artificiale necomestibile cu greutatea de maxim 2 kg, produsul se depozitează în camera frigorifică uscată și bine ventilată la temperatură între 2-6 grade C</p> <p>5. Termen de valabilitate</p> <p>50 de zile -vrac- la temperatura de 2-6 grade C, minim 40 de zile la data recepției.</p>
18.	Toba	Kg	<p>Toba producător SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1. Materii prime și auxiliare</p> <p>produs fiert și afumat în membrana artificială necomestibilă, având calibrul de maxim 130mm. Va fi obținut carne de porc, carne cap porc, limba porc, inimă porc, rinichi porc, prelucrate și dezosate conform instrucțiunilor tehnologice , cu respectarea condițiilor sanitare veterinare în vigoare, precum și următoarele materii auxiliare: apă, soriș, sare, gelatina alimentară, condiment natural, stabilizator (acetat de sodiu), corector de aciditate (citrat de sodiu), antioxidant (ascorbate de sodiu), conservant (nitrit de sodiu)</p> <p>2. Condiții tehnice de calitate și prelucrare</p> <p>Carnea de porc , organele și sorișul se fierb și se mențin la cald până la utilizare. Se introduce în cutter unde se mălaxează, după ce au fost mărunțite , se amestecă împreună cu supă și materiile auxiliare până la obținerea unei compoziții. Compoziția obținută se introduce în membranele amănunțite mai sus. Tratatamentul termic constă în fierberea până la 75 grade C în centrul geometric al produsului. Produsul se prezintă sub formă de batoane cilindrice cu diametrul de maxim 130 mm.</p> <p>3. Proprietăți organoleptice</p> <p><i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafață a produsului va fi uscată, curată, nelipicioasă, fără mușcăi sau corpuri străine, fără aglomerări de gelatina sau grăsimi sub membrană</p> <p><i>-aspect interior:</i> în secțiune va fi caracteristic piesei anatomice, compactă, omogenă, bine legată, mozaicată, cu bucăți de carne cu slanina și soriși, amestecate într-o masă de aspic , fără goluri de aer, fragmente de os, par săi alte corpuri străine, aglomerări de grăsimi sau alte condimente în orice punct sectionat, la tăiere felia își păstrează integritatea</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifică sortimentului, fără pete de mușcăi</p>

			<p><i>-consistenta:</i> semitare, elastica atat la suprafata ca tsi in sectiune</p> <p><i>-gustul si mirosul:</i> placut, caracteristic sortimentului, cu guat de carne si usturoi, fara gust si miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>4. Ambalarea, etichetarea si livrarea produselor</p> <p><i>-ambalarea produselor:</i> se va face in vrac cu greutatea de maxim 2 kg, produsul se depoziteaza in camere frigorifice uscate si bine ventilate la temperature de 2- 6 grade C</p> <p>5. Termen de valabilitate</p> <p>35 de zile -vrac- la temperatura de de 2-6 grade C, minim 28 zile la data receptiei</p>
19.	Untura porc	kg	<p>Untura produs producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1. Materii prime si auxiliare</p> <p>produs obtinut prin topirea slaninii de porc</p> <p>2. Conditii tehnice de calitate si prelucrare</p> <p>Se va folosi slanina cruda de porc: slanina spinarii, slanina burta. Bucatile de slanina se vor taia cuburi. Este permisa prezenta straturilor de carne in interiorul slanii, precum si a urmelor de carne la suprafata. Tratamentul termic se va realiza prin topirea bucatilor de slanina de porc</p> <p>3. Proprietati organoliptice</p> <p><i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curate, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine</p> <p><i>-aspect interior:</i> in sectiune va fi caracteristic piesei anatomice, masa alifioasa sau fin granulate, omogena</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifica sortimentului, alb sidefie, fara impuritati, fara pete de mucegai</p> <p><i>-consistenta:</i> semitare spre moale, atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p><i>-gustul si mirosul:</i> placut, caracteristic sortimentului, fara gust sau miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>4. Ambalarea, etichetarea si livrarea produselor</p> <p><i>-ambalarea produselor:</i> se va face in batoane de naylon sau caserole cu greutatea de maxim 1 kg</p> <p>5. Termen de valabilitate</p> <p>180 de zile -vrac- la temperatura de 0-4 grade C, minim 80 la data receptiei.</p>
20.	Costita fiarta si afumata	Kg	<p>Costita fiarta si afumata produs producator SC ANDROMI COM SRL</p> <p>1. Materii prime si auxiliare</p> <p>Produs din carne fiert, afumat si condimentat. Va fi obtinut din piet de porc cu os cu straturi alternative de carne si slanina prelucrate conform instructiunilor tehnologice, cu respectarea conditiilor sanitar veterinare in vigoare, precum si urmatoarele materii auxiliare: sare, condiment naturale, zaharuri (dextroza), corector de aciditate (citrat de sodiu), gelifiant (amidon modificat), colorant (acid carminic, paprika), antioxidant (ascorbate de sodiu), conservat (nitrit de sodiu)</p> <p>2. Proprietati organoliptice</p> <p><i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curate, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de suc, gelatina sau grasime</p> <p><i>-aspect interior:</i> in sectiune va fi caracteristic piesei anatomice,</p>

		<p>straturi alternative de carne si slanina, cu grosime de 4 cm pe toata suprafata</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifica sortimentului, galben-rosiatica, iar slanina alb-galbuie, fara pete de mucegai</p> <p><i>-consistenta:</i> semitare, elastica atat la suprafata ca tsi in sectiune, prin apasarea cu degetul revine la forma initiala</p> <p><i>-gustul si mirosul:</i> placut, caracteristic sortimentului, fara gust sau miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>4.Ambalarea, etichetarea si livrarea produselor</p> <p><i>-ambalarea produselor:</i> se va face in vrac, in pungii de polietilena cu greutatea de maxim 2 kg, produsul se depoziteaza in camere frigorifice uscate si bine ventilate la temperatura de 2-6 grade C</p> <p>5.Termen de valabilitate</p> <p>25 zile-vrac la temperatura de 2-6 grade C-minim 20 zile la data receptiei</p>
--	--	---

Achizitor,
Directia Generala de Asistenta Sociala
si Protectia Copiilor Satu Mare

Director general,
 Dragoş Ma

Director general adj. economic
 Pop Marcela

Vizat CFP

Şef birou achizitii publice,
 Radu Călina

Consilier juridic superior,
 Coruian Laura



Furnizor,
S.C. ANDROMI COM SRL

Administrator
 Mudura Sorin Romulus

Red/Tehn-BAP/CL/2ex

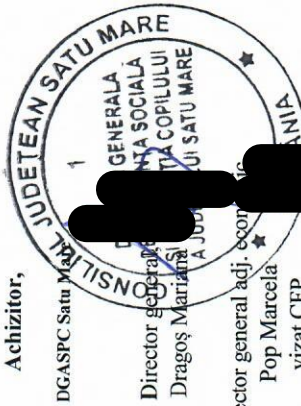
ANEXA NR. 3 la contractul subsecvent (2) nr. 3377/04.04.2023
 încheiat între DGASPC și S.C. ANDROMI COM SRL

CANTITATI CASE/CENTRE
 LOT 1 - preparate din carne

Nr. Crt.	Denumire produse	UM	Cantitate contract	CTF "Ana"	CTF "Maria"	CTF "Felicia"	CTF "Speranta"	CTF "Viola"	CTF "Andreea"	CTF "Mihaela"	CTF "Otiliea"	CTF "Stefania"	CTF "Daniel"	CTF "Iris"	CTF "Teodora"	CTF "Alexandra"	CM "Leana"	CPC "Flora de colt"	CPRU "Flurezu"	CABR "Noroieni"	CIAS "Sana"	CIAS "Alexandru"	CIAPAD "OViata Noua"	CIAPAD "Sf. Ana"	CIA "Cristiana"	LMP "Laura"	LMP "Lucia"
1	Callabos	kg	67	0	0	1	0	0	0	0	4	1	1	0	0	1	0	0	1	0	42	0	6	3	5	1	1
2	Carнат cabanos	kg	209	3	3	8	7	5	3	3	6	2	0	3	4	1	0	3	2	0	75	0	12	32	33	1	3
3	Carнат trandafir	kg	296	5	3	8	5	3	3	3	6	4	4	3	4	3	8	12	3	0	88	83	25	0	17	2	4
4	Ciolan fiert si afumat	kg	152	4	1	4	2	2	2	3	6	2	1	4	2	2	2	6	2	0	58	17	12	0	17	1	3
5	Crenvusti porc/ vita	kg	298	8	5	4	8	8	5	5	8	5	3	4	0	2	4	8	3	7	85	30	25	33	33	2	3
6	Crenvusti pui	kg	189	0	5	8	0	0	5	5	0	4	3	4	5	2	12	8	3	7	85	30	0	0	0	1	2
7	Jambon fiert si afumat, fara os, specific sarbatorilor masculine	kg	575	5	5	5	10	8	6	5	60	5	4	5	8	5	10	40	5	50	110	100	40	30	50	3	6
8	Junari	kg	75	2	0	0	1	1	0	0	3	1	1	0	1	2	0	0	1	0	50	0	7	0	4	0	1
9	Kaizer	kg	235	4	2	5	4	3	2	3	6	4	2	3	3	2	7	10	3	0	64	42	17	22	25	1	1
10	Parizer porc/ vita	kg	270	8	5	5	10	8	5	4	7	4	2	5	3	2	8	0	3	8	88	42	25	18	5	2	3
11	Parizer pui	kg	187	3	0	5	0	0	5	0	0	3	1	0	0	2	8	16	3	8	88	42	0	0	0	1	2
12	Salam de porc	kg	259	2	4	5	6	5	3	5	7	4	2	4	0	1	12	17	2	8	88	50	21	0	10	1	2
13	Salam de vara afumat	kg	250	3	6	5	6	5	3	5	7	4	2	5	3	1	12	17	2	8	81	33	21	8	10	1	2
14	Salam Victoria	kg	215	2	3	5	3	2	3	5	5	4	2	3	3	1	8	8	2	7	50	50	25	11	10	1	2
15	Sianina afumata, cu afumata cu boia	kg	158	2	3	2	2	2	1	3	3	2	3	3	1	2	0	5	1	0	67	25	12	12	5	1	1
16	Sianina fiarta si afumata cu boia	kg	125	2	0	2	2	2	0	3	5	2	1	0	1	1	0	5	1	0	50	25	8	11	4	0	0
17	Sunca presata porc	kg	213	2	5	5	4	2	0	4	5	3	2	4	3	2	3	4	2	7	88	42	8	8	7	1	2
18	Toba	kg	70	2	0	1	0	0	0	4	3	0	1	0	0	1	0	1	2	0	30	7	4	8	4	1	1
19	Unitura porc	kg	139	2	3	2	2	2	2	2	3	2	1	3	1	2	0	3	1	1	43	33	15	8	5	1	1
20	Cosita fiarta si	kg	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44	44	17	6	0	1	1

Achizitor,

SC ANDROMI COM SRL



Director general adj. Pop Marcela vizat CFP

Șef birou achiziții publice Radu Călina

Intocmit, consilier juridic Corina Laura

Furnizor

Administrator Mudura Sorin Romulus