



CONTRACT SUBSECVENT DE FURNIZARE (5)
nr. 1151 din 10.01.2022
încheiat în baza acordului cadru nr.8558/14.04.2020

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 Asistența 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. SALAMANDRA PLUS S.R.L., cu sediul în Baia Sprie, str. Caramizilor nr.55A, jud. Maramureș, telefon 0722550408, email: seap@salplus.ro, comenzi@salplus.ro, număr de înregistrare în Registrul Comerțului [redacted] cod unic de înregistrare [redacted] cont [redacted] deschis la Trezoreria municipiului [redacted], reprezentată prin dna. Cîrstean Gabriela-Cristina, având funcția de administrator special în calitate de **furnizor**, pe de alta parte

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, instalarea, punerea în funcțiune, asistența tehnică în perioada de garanție 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 preluate 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 și serviciilor 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 zilele calendaristice dacă nu se specifică în mod diferit.

Clauze obligatorii

4. Obiectul și prețul contractului

4.1 Furnizorul se obligă să furnizeze “**preparate din carne**”- **lot 2**, cod CPV 15130000-8, cuprinse în anexele 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 **118.219,50 lei**, la care se adaugă 10.639,76 lei valoarea T.V.A.

5. Durata contractului

5.1 Durata prezentului contract este de la data de 10.01.2022 până la data de 15.04.2022.

5.2. Prezentul contract încetează să producă efecte la data de 15.04.2022 sau după caz, la data îndeplinirii contractului.

6. Executarea contractului

6.1 Executarea contractului începe după constituirea garanției de bună execuție în maxim 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului de către părți.

7. Documentele contractului

7.1 - Documentele contractului sunt:

a) *acordul-cadru nr.8558/14.04.2020*

b) *caietul de sarcini,*

c) *oferta (tehnica și financiară) înregistrată la secretariatul instituției cu nr.6/03.01.2022*

d) *garanția de bună execuție*

8. Obligațiile principale ale furnizorului

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

8.2. Furnizorul se obligă să furnizeze produsele la standardele și performanțele prezentate în propunerea tehnică.

8.3. Furnizorul se obligă să despăgubească achizitorul împotriva oricărui:

- 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.

8.4. Pe întreaga perioadă de derulare a contractului, furnizorul are obligația de a respecta reglementările obligatorii în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în aceste domenii.

9. Obligațiile principale ale achizitorului

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

9.2. Achizitorul se obligă să recepționeze produsele imediat ce acestea au fost furnizate.

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

10. Sancțiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor

10.1 În cazul în care, din vina sa exclusivă, furnizorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contractul sau le îndeplinește necorespunzător, atunci achizitorul are dreptul de a percepe dobanda legală penalizatoare prevăzută la art.3, alin.2¹ din OG 13/2011 privind dobanda legală remuneratorie și penalizatoare pentru obligații banesti, precum și pentru reglementarea unor măsuri financiar-fiscale în domeniul bancar, cu modificările și completările ulterioare. Dobanda se aplică la valoarea produselor nelivrate pentru fiecare zi de întârziere, dar nu mai mult de valoarea contractului.

10.2 În cazul în care achizitorul, din vina sa exclusivă, nu își îndeplinește obligația de plată a facturilor în termenul prevăzut, furnizorul are dreptul de a solicita plata dobanzii legale penalizatoare, aplicată la valoarea plății neefectuate, în conformitate cu prevederile art.4 din Legea 72/2013 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligațiilor de plată a unor sume de bani rezultând din contracte încheiate, dar nu mai mult decât valoarea plății neefectuate, care curge de la expirarea termenului de plată, respectiv dobanda legală penalizatoare calculată potrivit art.3 din OG 13/2011.

10.3 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.

10.4. 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 organizate timp de 3 ani.

Clauze specifice

11. Garanția de bună execuție a contractului

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

11.2 Furnizorul este obligat să constituie garanție de bună execuție în termen de cinci zile lucrătoare de la data semnării contractului, în cuantum de 5% din valoarea fără TVA a contractului, respectiv **5.910 lei**.

11.3 Garanția de bună execuție se va constitui conform prevederilor art.39 și 40 alin.(1) și (2) din H.G. 395/2016, astfel: prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis în condițiile legii de o societate bancară sau de o societate de asigurări, care devine anexă la contract, cont achizitor [redacted] deschis la Trezoreria Mun.Satu Mare

11.4 Achizitorul are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în limita prejudiciului creat, dacă furnizorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin prezentul contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție achizitorul are obligația de a notifica acest lucru furnizorului, precizând totodată obligațiile care nu au fost respectate.

11.5 Achizitorul are obligația de a elibera/restitui garanția de bună execuție în cel mult 14 zile de la data îndeplinirii obligațiilor asumate, dacă nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei, iar furnizorul va transmite o cerere în scris în acest sens.

12. Recepție, inspecții și teste

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

12.2 Recepția se va efectua la destinația finală, 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 delegată din partea achizitorului, în prezența reprezentantului furnizorului.

12.3. În cazul în care produsele nu sunt neconforme (nu corespund specificațiilor tehnice din caietul de sarcini/propunerea tehnică, care vor fi anexe la contractul de furnizare de produse), acestea vor fi respinse, furnizorul având obligația de a le înlocui în termen de 24 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare.

12.4. 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. Ambalare, marcare și etichetare

13.1 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.

13.2.(1) Ambalajele de transport: navete PVC, saci mari din polietilena care trebuie să asigure protecția și să evite deteriorarea, murdărirea sau distrugerea produselor.

(2) Ambalajele pentru transportul și manipularea produselor se asigură de către furnizor și se restituie acestuia la terminarea contractului de furnizare (dacă este cazul).

13.3 Etichetarea 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.*

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

14. Calitatea produselor

14.1.(1) Produsele sunt destinate consumului uman- colectiv. Produsele oferite trebuie să corespundă standardelor în vigoare, fiecare lot de marfa va fi însoțit de un document emis de către organele abilitate din care să rezulte: termenul de valabilitate, produs sanatos, salubru, corespunzător pentru consumul uman, preparat din materii prime sanatoase, ambalat în condițiile de igienă impuse de reglementările specifice, gust și miros plăcut specific.

(2) Nu se admit în consum produse :

- a) cu miros și gust straniu de natură produsului,
- b) cu miros, gust sau pete de mușgai,

- c) ce contine aditivi alimentari neautorizati sau in cantitati ce depasesc limitele autorizate de organele competente,
- d) sunt fabricate prin tehnologii neavizate sanitar,
- e) sunt fabricate din materii prime neavizate sanitar,
- f) nu sunt conforme standardelor sau specificatiilor tehnice de produs ori falsificate

15. Livrarea și documentele care însoțesc produsele

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

15.2. Livrările se vor face **in termen de 5 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 si 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.

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

15.4 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.

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

16. Asigurări

16.1 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.

17. Transport, servicii

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

17.2.(1) Transportul se va face numai cu mijloace de transport care trebuie sa îndeplineasca urmatoarele conditii:

- a) sa fie autorizate sanitar-veterinar de catre organismele specializate
- b) vor fi dotate cu mijloace de ventilatie si frigorifice functionale pentru a asigura mentinerea temperaturii necesara pastrarii calitatii 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.

17.3. Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, autorizatie sanitar veterinara a mijlocului de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

18. Garantii

18.1.(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 furnizor/producator sunt cele prevazute de catre legislatia în vigoare.

18.2 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.

18.3. 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.

18.4. 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 oferite de catre furnizor, acesta avand obligatia de a inlocui **in cel mult 24 de ore**, lotul respectiv, fara costuri suplimentare pentru achizitor.

18.5. (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.

19. Ajustarea prețului contractului

19.1. Prețul din ofertă poate fi ajustat în condițiile art. 221 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, coroborat cu prevederile art. 164 din HG. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Modul de ajustare a prețului este următorul:

$P.A. = (P.I. \times I.P.C.) / 100$, unde:

P.A. reprezinta prețul ajustat, fara TVA, obtinut prin utilizarea formulei de actualizare;

P.I. reprezinta prețul initial, fara TVA, al produsului din acordul-cadru;

I.P.C. reprezinta indicele preturilor de consum pentru mărfuri alimentare, comunicat de I.N.S. pentru perioada cuprinsa între data depunerii ofertei sau, dupa caz, data ultimei actualizari si data la care se solicita actualizarea curenta.

I.P.C. este comunicat de Institutul National de Statistica pe site-ul acestei institutii.

20. Amendamente

20.1 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 si care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului.

21. Confidentialitatea informatiilor si protectia datelor cu caracter personal

21.1. Contractantul va considera toate documentele si informatiile care îi sunt puse la dispozitie în vederea încheierii si executarii contractului drept strict confidentiale.

21.2. Obligatia de confidentialitate nu se aplică în cazul solicitarile legale privind divulgarea unor informatii venite, în format oficial, din partea anumitor autorități publice conform prevederilor legale aplicabile.

22. Întârzieri în îndeplinirea contractului

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

22.2 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.

22.3 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.

23. Cesiunea

23.1 Este permisa doar cesiunea creantelor nascute din acest contract, obligatiile nascute ramanand în sarcina părților contractante, astfel cum au fost stipulate si asumate initial.

24. Forța majoră

24.1 Forța majoră este constatată de o autoritate competentă.

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

24.3 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.

24.4 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.

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

24.6 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.

25. Soluționarea litigiilor

25.1 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.

25.2 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.

26. Limba care guvernează contractul

26.1 Limba care guvernează contractul este limba română.

27. Comunicări

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


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

28. Legea aplicabilă contractului

28.1 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,
Directia Generala de Asistență Socială și Protecția Copilului Satu Mare
Director general [redacted]
Dragoș Maria [redacted]
Director general adj. economic
Pop Marcela [redacted]
Vizat CFP [redacted]
Șef birou achiziții publice,
Radu Călin [redacted]
Consilier juridic superior,
Coruian Laura [redacted]



Furnizor,
S.C. SALAMANDRA PLUS S.R.L.

Administrator special
Cirstean Gabriela-Cristina


[redacted]

Red/Tehn-BAP/CL/2ex

ANEXA nr.1 la contractul subsecvent (5) nr. 1152 /10.01.2022
încheiat între DGASPC Satu Mare și S.C. SALAMANDRA PLUS SRL

Lot 2- Preparate din carne

Nr. crt.	Denumire produse	UM	Cantitate contract subsecvent	Pret unitar LEI fara TVA
1	Bacon	kg	739	16,50
2	Caltabos	kg	166	9,00
3	Carnat casa afumat si uscat	kg	402,50	14,50
4	Carnat cabanos	kg	337	13,50
5	Carnat cu sunca afumat	kg	586	12,00
6	Carnat trandafir	kg	593	7,50
7	Ciolan fiert si afumat cu os	kg	364	8,90
8	Costita fiarta si afumata	kg	248,50	14,90
9	Crenvursti porc	kg	668	11,60
10	Crenvursti pui	kg	492	12,00
11	Jambon fiert si afumat, fara os, specific sarbatorii pascale	kg	0,00	0,00
12	Jambon presat	kg	299	15,00
13	Jumari	kg	135	21,61
14	Kaizer	kg	683	17,90
15	Parizer porc	kg	514	10,50
16	Parizer pui	kg	354	8,00
17	Salam de porc	kg	689	10,50
18	Salam de vara afumat si uscat	kg	738	9,60
19	Salam Victoria	kg	562,25	13,20
20	Slanina afumata, cu soric	kg	288	9,90
21	Slanina fiarta si afumata cu boia	kg	295	9,50
22	Sunca presata porc	kg	363	12,00
23	Toba	kg	213	7,50
24	Untura porc	kg	215	4,03

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Specificatii tehnice minime, standard si conditii de calitate ale produselor, mod de ambalare
1.	Bacon	kg	- Bacon produs pasteurizat, afumat la cald, obținut din piept de porc fara os si dezosat, prin metode specifice de prelucrare, gust si miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain, forma specifica preseii folosite; - <i>aspect exterior</i> : pelicula de suprafata a produsului va fi uscata , curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de suc, gelatina grasime sau grasime topita

			<p>-<i>aspect interior</i>: in secțiune va fi caracteristic piesei anatomice, format din straturi de carne alternate cu slanina, fara cartilajii sau flaxuri tari, cu o grasime de minim 4 cm pe toata suprafata Forma 15x20x4,0cm</p> <p>-<i>culoarea</i>: va fi specifica sortimentului, brun roscata, fara pete de mucegai</p> <p>-<i>consistenta</i>: semitare, atat la suprafata cat si in secțiune</p> <p>-<i>gustul si mirosul</i>: placut, caracteristic sortimentului, fara gust si miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>-<i>ambalarea produselor</i> se face in vid, la o greutate de 1,8 kg apoi in navete de plastic sau cutii de carton</p> <p>Garantia acordata produsului 30 zile de la livrare. Calitate producator</p>
2.	Caltabos	kg	<p>-Caltabos produs din carne, fiert in membrana naturala comestibila. Este obtinut din carne de porc, ficat porc, apa, sare, orez, condimente, etc. prin metode specifice de prelucrare, gust si miros placut specific componentelor utilizate.</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 secțiune pasta va fi masa compacta, cu aspect de mozaic, nu se admit goluri de aer mai mari de 3mm, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea felcii, 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>: elastica si moale atat la suprafata cat si in secțiune</p> <p>-<i>gustul si mirosul</i>: placut, caracteristic sortimentului, fara gust si miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>-<i>ambalarea produselor</i>: in ambalaje cu atmosfera controlata avand greutatea de 1,5kg(punga)</p> <p>Garantia acordata produsului 20 zile de la livrare Calitate producator</p>
3.	Carnat de casa afumat si uscat	kg	<p>-Carnat de casa afumat si uscat produs traditional din carne afumat si uscat, in membrana naturala/artificiala, obtinut din carne de porc, slanina, apa, condiment, etc., conform licentelor de fabricatie si prin metode specifice de prelucrare, cu gust si miros placut specific componentelor utilizate</p> <p>-<i>aspect exterior</i>: produsul va avea forma cilindrica, cu calibru intre 25-30 mm, sub forma de siraguri, pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, continua, uniforma, curata, nelipicioasa, fara mucegai, mazga sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasime sub membrana</p> <p>-<i>aspect interior</i>: in secțiune masa compacta, mozaicata, nu vor fi 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, decolorarile sau intensificarile anormale de culoare vor fi considerate defecte</p> <p>-<i>consistenta</i>: semitare spre tare la suprafata cat si in secțiune</p> <p>-<i>gustul si mirosul</i>: placut, caracteristic sortimentului, fara gust si miros strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>-<i>ambalarea produselor</i>: in ambalaje cu greutatea de maxim 3 kg</p> <p>Garantia acordata produsului 30 zile de la livrare Calitate producator.</p>
4.	Carnat cabanos	kg	<p>-Carnat cabanos produs fiert dublu afumat in membrana naturala/artificiala. Este obtinut materie prima de calitate superioara- carne de porc, carne de vita, slanina, apa, sare,</p>

			<p>condimente, conform licențelor de fabricație și prin metode specifice de prelucrare, cu gust și miros plăcut specific componentelor și condimentelor utilizate.</p> <p><i>-aspect exterior:</i> produsul va avea forma cilindrică, cu diametrul de aprox. 20 mm și se va prezenta sub formă de sirag, gramaj 55gr/buc, pelicula de suprafață a produsului va fi uscată, curată, fără mușegăi sau corpuri străine, fără aglomerări de grăsimi sub membrană</p> <p><i>-aspect interior:</i> în secțiune va fi masă, compactă, cu aspect de mozaic, la tăiere trebuie să păstreze integritatea feliei, nu sunt admise corpuri străine sau aglomerări de grăsimi sau condimente</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifică sortimentului, fără pete de mușegăi</p> <p><i>-consistența:</i> semitare atât la suprafață cât și în secțiune</p> <p><i>-gustul și mirosul:</i> plăcut, caracteristic sortimentului, fără gust sau miros străin (ranced, închis, alterat)</p> <p><i>-ambalarea produselor:</i> în ambalaje având greutatea de maxim 1,1 kg</p> <p>Garantia acordată produsului 25 zile de la livrare Calitate producător</p>
5.	Carnat cu sunca afumat	kg	<p>-Carnat cu sunca afumat produs din carne fiert și afumat în membrana naturală. Este obținut din materie primă de calitate superioară: carne de porc calitate I, condimentat cu condimente selecționate, conform licențelor de fabricație și prin metode specifice de prelucrare.</p> <p><i>-aspect exterior:</i> produsul va avea forma cilindrică (28mm diametru, 160g/buc) și se va prezenta sub formă de sirag, suprafața a produsului va fi uscată, rezistentă, curată, nelipicioasă, fără mușegăi sau corpuri străine, fără aglomerări de gelatină sau grăsimi sub membrană</p> <p><i>-aspect interior:</i> în secțiune pasta va fi omogenă, compactă, la tăiere trebuie să păstreze integritatea feliei, nu sunt admise corpuri străine sau aglomerări de grăsimi sau condimente</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifică sortimentului, fără pete de mușegăi</p> <p><i>-consistența:</i> semitare atât la suprafață cât și în secțiune</p> <p><i>-gustul și mirosul:</i> plăcut, caracteristic sortimentului, fără gust sau miros străin (ranced, închis, alterat)</p> <p><i>-ambalarea produselor:</i> se va face în ambalaje, cu o greutate aprox de 1,4 kg</p> <p>Garantia acordată produsului 25 zile de la livrare. Calitate producător</p>
6.	Carnat Trandafir	kg	<p>-Carnat Trandafir produs din carne fiert și afumat în membrana naturală. Este obținut din carne de porc, carne de vită și slănină, apă, proteină, condimente naturale, conform licențelor de fabricație, cu gust și miros plăcut specific componentelor și condimentelor utilizate.</p> <p><i>-aspect exterior:</i> produsul va avea forma cilindrică diametru de 29-30mm gramaj 16gr/buc, se va prezenta sub formă de sirag, suprafața a produsului va fi uscată, curată nelipicioasă, fără mușegăi sau corpuri străine, fără aglomerări de gelatină sau grăsimi sub membrană</p> <p><i>-aspect interior:</i> compoziție bine legată, compactă, fără goluri de aer, corpuri străine, sau aglomerări de grăsimi sau condimente. La tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei.</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifică sortimentului, roz pal, fără pete de mușegăi</p> <p><i>-consistența:</i> moale spre semitare atât la suprafață cât și în secțiune</p> <p><i>-gustul și mirosul:</i> plăcut, caracteristic sortimentului, fără gust sau</p>

			<p>miros strain (ranced, inchis, alterat) -<i>ambalarea produselor</i>: se va face in ambalaje cu greutate de 1,5 kg Garantia acordata produsului 25 zile de la livrare. Calitate producator</p>
7.	Ciolan fiert si afumat cu os	kg	<p>-Ciolan fiert si afumat cu os produs fiert si afumat . Este obținut din ciolan de porc cu os, prin metode specifice de prelucrare, cu gust si miros placut specific, -<i>aspect exterior</i>: pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasime, soricul de acoperire va fi fara par -<i>aspect interior</i>: in sectiune va fi caracteristic piesei anatomice -<i>culoarea</i>: va fi specifica carnii roz- roscata, iar a slanii alb-galbuie, fara pete de mucegai -<i>consistenta</i>: tare atat la suprafata cat si in sectiune, la apasarea cu degetul revine la forma initiala -<i>gustul si mirosul</i>: placut, caracteristic sortimentului, fara gust sau miros strain (ranced, inchis, alterat) -<i>ambalarea produselor</i>: se va face in vrac/ vid in ambalaje de maxim 2 kg. Garantia acordata produsului 26 zile de la livrare. Calitate producator</p>
8.	Costita fiarta si afumata	kg	<p>-Costita fiarta si afumata , produs obținut din piept de porc cu os, cu straturi alternative de carne și slanină, prin metode specifice de prelucrare, cu gust si miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate, -<i>aspect exterior</i>: pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasime -<i>aspect interior</i>: in sectiune va fi caracteristic piesei anatomice, respectiv straturi alternative de carne si slanina, grosimea produsului va fi de 4cm pe toata suprafata -<i>culoarea</i>: va fi specifica sortimentului galben-rosiatic, iar slanina alb-galbuie datorita afumarii. -<i>consistenta</i>: elastica atat la suprafata cat si in sectiune, prin apasarea cu degetul revine la forma initiala -<i>gustul si mirosul</i>: placut, caracteristic sortimentului, fara gust sau miros strain (ranced, inchis, alterat) -<i>ambalarea produselor</i>: se va face in vrac in navete de plastic greutatea unei buc de aprox 2 kg. Garantia acordata produsului 30 zile de la livrare. Calitate producator</p>
9.	Crenvursti porc	kg	<p>-Crenvursti porc produs din carne fiert, in membrana naturala/artificiala, cu diametru de 19mm. Este obtinut din carne de porc, slanina apa sare codimente prin metode specifice de prelucrare, cu gust si miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate -<i>aspect exterior</i>: pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, invelis continuu, fara incretituri, aderent la pasta, nedeteriorat, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasime sub membrana. Se va prezenta sub forma de siraguri cilindrice, usor curbate, nedeformate, neintrerupte -<i>aspect interior</i>: in sectiune pasta va fi fina, omogena, compacta, nu se admit 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 spre 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><i>-ambalarea produselor:</i> se va in ambalaje cu atmosfera controlata cu greutatea de aprox 1,2 kg</p> <p>Garantia acordata produsului 21 zile de la livrare</p> <p>Calitate producator</p>
10.	Crenvursti pui	kg	<p>-Crenvursti pui produs din carne fiert, in membrana naturala/artificiala, cu calibru intre 19mm. Este obtinut din carne de pui, apa, sare, condimente, prin metode specifice de prelucrare, cu gust si miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate</p> <p><i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, invelis continuu, fara increstituri, aderent la pasta, nedeteriorat, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasime sub membrana. Se va prezenta sub forma de siraguri cilindrice, usor curbate, nedeformate, neinterupte</p> <p><i>-aspect interior:</i> in sectiune pasta va fi fina, omogena, compacta, nu se admit 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 spre 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><i>-ambalarea produselor:</i> se va in ambalaje cu atmosfera controlata cu greutatea de maxim 1,1kg.</p> <p>Garantia acordata produsului 21 zile de la livrare</p> <p>Calitate producator</p>
11.	Jambon fiert si afumat fara os, specific sarbatorii pascale	kg	<p>-Jambon fiert si afumat fara os produs superior, fiert si afumat, din categoria specialitatilor de carne. Este obtinut prin metode specifice de prelucrare din bucati de pulpa porc sau spata de porc dezosata, vizibile pe sectiune, cu gust si miros placut. Nu este fabricat din carne tocata, nici produs ambalat in membrane.</p> <p><i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasime</p> <p><i>-aspect interior:</i> in sectiune va fi caracteristic piesei anatomice, pulpa sau spata de porc</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><i>-ambalarea produselor:</i> va fi ambalat individual, in plasa alimentara, la gramaj de aprox 1,3 kg</p> <p>Garantia acordata produsului 28 zile de la livrare.</p> <p>Calitate producator</p>
12.	Jambon presat	kg	<p>-Jambon presat produs superior, fiert si afumat, din categoria specialitatilor de carne. Este obtinut din pulpa de porc/spata de porc, prelucrata si dezosata, prin metode specifice de prelucrare, apa, proteina vegetala de soia, sare, condimente naturale, etc. cu gust si miros placut specific.</p> <p><i>-aspect exterior:</i> forma specifica presei folosite (bucata cilindrica cu diametru de 10 cm lungime de aprox 15cm), pelicula de</p>

			<p>suprafata a produsului va fi uscata, curate, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasime</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>-<i>ambalarea produselor</i>: se va ambala individual, vid cu greutate de maxim 2 kg</p> <p>Garantia acordata produsului 30 zile de la livrare</p> <p>Calitate producator</p>
13.	Jumari	kg	<p>-Jumari produs obtinut prin topirea slaninei de porc si condimentat cu sare si amestec de condimente (boia si piper). Se va folosi slanina cruda de porc: slanina spinarii, iar bucatile de slanina se vor taia cuburi pot sa prezinte straturi 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 in bazine incalzite electric</p> <p>-<i>aspect exterior</i>: jumarii vor fi intregi, nesfaramate, forma paralelipedica cu latura de max. 4 cm</p> <p>-<i>culoarea</i>: 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)</p> <p>-<i>ambalarea produselor</i>: se va face in pungi cu greutate de aprox 0,8 kg.</p> <p>Garantia acordata produsului 45 zile de la livrare</p> <p>Calitate producator</p>
14.	Kaizer	kg	<p>-Kaizer produs fiert și afumat. Este obținut din piept de porc fara os, prelucrat si dezosat prin metode specifice de prelucrare.</p> <p>-<i>aspect exterior</i>: culoare bruna specifica produsului, soriciul bine curatat de par, suprafata curata, nelipicioasa, fara urme de mucegai sau corpuri straine,</p> <p>-<i>aspect interior</i>: in sectiune va fi caracteristic piesei, format din straturi de carne de culoare roscata alternate cu slanina de culoare alb-galbuie fără cartilajii și flaxuri tari, procentul de grasime va fi de maxim 45%. Grosimea produsului va fi de min. 4 cm, pe toată suprafața</p> <p>-<i>culoarea</i>: va fi specifica sortimentului, brun roscata, fara pete de mucegai</p> <p>-<i>consistenta</i>: frageda, semitare, atat la suprafata cat si in interior</p> <p>-<i>gustul si mirosul</i>: gust și miros placut, caracteristic produselor supuse tratamentului termic de fierbere si afumare</p> <p>-<i>ambalarea produselor</i>: se va face in vrac ambulate la o greutate de maxim de 3 kg</p> <p>Garantia acordata produsului 28 zile de la livrare</p> <p>Calitate producator</p>
15.	Parizer porc	kg	<p>-Parizer porc produs din carne fiert, ambalat in membrane naturale/ artificiale cu calibru de 80mm. Este obtinut din carne de porc, slanina si alte materii prime (apa, sare, condimente naturale), etc., prin metode specifice de prelucrare, cu gust si miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate</p> <p>-<i>aspect exterior</i>: pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curate, nelipicioasa, fara mucegai, sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasime sub membrana</p> <p>-<i>aspect interior</i>: in sectiune pasta va fi omogena, compacta, bine legata, nu se admit goluri de aer, la taiere trebuie sa se pastreze</p>

			<p>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 (rancead, alterat)</p> <p><i>-ambalarea produselor:</i> se va face in ambalaje cu o greutate de maxim de 0,8 kg</p> <p>Garantia acordata produsului 35 zile de la livrare</p> <p>Calitate producator</p>
16.	Parizer pui	kg	<p>-Parizer pui produs din carne fiert, ambalat in membrane naturale/ artificiale cu calibru de 53mm. Este obtinut din carne de pui, si alte materii prime(apa, sare, condimente naturale), etc.. prin metode specifice de prelucrare, cu gust si miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate</p> <p><i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curate, nelipicioasa, fara mucegai, sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasime sub membrana</p> <p><i>-aspect interior:</i> in sectiune pasta va fi omogena, compacta, bine legata, nu se admit 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 (rancead, alterat)</p> <p><i>-ambalarea produselor:</i> se va face in ambalaje cu o greutate de maxim de 2 kg</p> <p>Garantia acordata produsului 35 zile de la livrare</p> <p>Calitate producator</p>
17.	Salam de porc	kg	<p>-Salam de porc produs din carne fiert si afumat in membrane naturala/artificiala cu calibru de maxim 60mm. Este obtinut din carne de porc si slanina , prin metode specifice de prelucrare, materii auxiliare (apa, sare, condimente naturale, conservanti, etc.) cu gust si miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate.</p> <p><i>- aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai, sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasime sub membrana</p> <p><i>-aspect interior:</i> in sectiune se va prezenta ca o masa compacta, omogena, nu sunt admise 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 sub membrana</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 (rancead, alterat)</p> <p><i>-ambalarea produselor se va face in ambalaje cu o o greutate de maxim de 0,8 kg</i></p> <p>Garantia acordata produsului 30 zile de la livrare</p> <p>Calitate producator</p>
18.	Salam de vara,afumat si uscat	kg	<p>-Salam de vara, afumat si uscat produs fiert, afumat si <i>uscat</i>, in membrane naturala/ artificiala cu calibru de 45mm. Este obtinut din carne de porc, carne de vita si slanina, materii auxiliare(apa,slanina,sare, condimente) prin metode specifice de</p>

			<p>prelucrare, cu gust si miros placut specific. Produsul nu va contine sorici sau emulsie de sorici</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 masa compacta, omogena, compozitie perfect legata, mozaicata, fara goluri de aer, fara corpuri straine sau fragmente de os. Nu sunt admise aglomerari de gel, grasime sau condiment. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei</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 sectiune</p> <p>-<i>gustul si mirosul</i>: placut, caracteristic sortimentului, fara gust si miros strain (ranced, alterat)</p> <p>-<i>ambalarea produselor</i> se va face in ambalaje cu o greutate de maxim de 2 kg</p> <p>Garantia acordata produsului 30 zile de la livrare</p> <p>Calitate producator</p>
19.	Salam Victoria	kg	<p>-Salam Victoria produs de calitate superioara, fiert si afumat, in membrana artificiala necomestibila, cu calibru de 75mm. Este obtinut din pulpa de porc si carne de porc calitatea I (minim 60%), materii auxiliare (apa, condimente naturale, conservant, etc.) prin metode specifice de prelucrare, gust si miros placut, specific componentelor si condimentelor utilizate.</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>: masa compacta, bine legata, cu bucati de pulpa de porc cu dimensiunea de cca. 20-30mm, raspandite in masa produsului intr-un procent de minim 30%, nu sunt admise corpuri straine, fragmente de os sau aglomerari de grasime sau de condimente; la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei</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, alterat)</p> <p>-<i>ambalarea produselor</i>: se va face in ambalaje cu o greutate de 1,1 kg (baton)</p> <p>Garantia acordata produsului 30 zile de la livrare.</p> <p>Calitate producator</p>
20.	Slanina afumata cu soric	kg	<p>-Slanina afumata cu soric produs afumat. Este obtinut din slanina cruda de porc, tare cu soric, materii auxiliare (sare) prin metode specifice de prelucrare, cu gust si miros placut specific.</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 sub forma de bucati intregi, de forme regulate cu o grosime de min. 4 cm, pe toata suprafata, fara par, cheaguri 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, 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)</p> <p>-<i>ambalarea produselor</i> se va face in vid (bucata intreaga) ambalaje cu o greutate intre 0,8-1,3 kg</p>

			Garantia acordata produsului 45 zile de la livrare
			Calitate producator
21.	Slanina fiarta si afumata cu boia	kg	<p>-Slanina afumata cu boia produs fiert si afumat. Este obtinut din slanina de porc, moale, materii auxiliare (sare si boia) prin metode specifice de preluare, cu gust si miros placut specific.</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 sub forma de bucati intregi, de forme regulate cu o grosime de min. 4 cm, pe toată suprafata,</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, 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)</p> <p><i>-ambalarea produselor</i> se va face in se va face in vid (bucata intreaga) ambalaje cu o greutate intre 1-1,5 kg</p> <p>Garantia acordata produsului 30 zile de la livrare</p> <p>Calitate producator</p>
22.	Sunca presata porc	kg	<p>-Sunca presata porc produs fiert, ambalat in membrane artificiala, avand calibrul de 115mm. Este obtinut din <i>pulpă sau spata de porc</i> în procent de min. 55%, materii auxiliare (apa, sare, condimente naturale, conservant, etc.) obtinut prin metode specifice de prelucrare, cu gust si miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate,</p> <p><i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasime sub membrana, la capete nu va contine gelatina,</p> <p><i>-aspect interior:</i> in sectiune se va prezenta ca o masa compacta, mozaicata, bine legata, nu se admite prezenta corpurilor straine, la feliere isi va pastra integritatea feliei</p> <p><i>-culoarea:</i> va fi specifica sortimentului, roz-rosiatica, 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), alterat</p> <p><i>-ambalarea produselor:</i> se va face in ambalaje cu o greutate de aproximativ 2 kg (bucata)</p> <p>Garantia acordata produsului 60 zile de la livrare.</p> <p>Calitate producator</p>
23.	Toba	kg	<p>-Toba produs fiert și afumat, ambalat in membrane naturala/ artificial, avand calibrul de maxim 75mm. Este obtinut din carne porc, carne cap porc, limba de porc si inima de porc, rinichi de porc, materii auxiliare (sare, apa, soric, gelatina alimentara, conservant, etc.) prin metode specifice de prelucrare, cu gust si miros placut, specific componentelor si condimentelor utilizate,</p> <p><i>-aspect exterior:</i> pelicula de suprafata a produsului va fi uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatin sau grasime sub membrana</p> <p><i>-aspect interior:</i> pe sectiune va avea compozitie compactă, omogenă, bine legată, cu componentele amestecate într-o masă de gelatină semitransparentă, formând un mozaic; nu se admit goluri, fragmente de os, păr, sau alte corpuri străine, aglomerări de</p>

			<p>grășime sau de condimente în orice punct secționat. La tăiere compoziția nu trebuie să se desfacă în bucăți</p> <p>-culoarea: va fi specifică sortimentului, fara pete de mucegai</p> <p>-consistența: semitare atât la suprafața cât și în secțiune</p> <p>-gustul și mirosul: plăcut, caracteristic sortimentului, fara gust și miros strain (ranceat), alterat</p> <p>-ambalarea produselor: se va face baton având greutatea de aproximativ 1,7 kg/buc</p> <p>Garantia acordată produsului 30 zile de la livrare.</p> <p>Calitate producător</p>
24.	Untura	kg	<p>-Untura produs obținut prin topirea slaninii de porc (slanina spinării, slanina burta), bucatile de slanina se vor tăia cuburi, tratamentul termic se va realiza prin topirea bucatilor de slanina</p> <p>-aspect interior: masă alătoasă sau fin granulat, omogenă</p> <p>-culoarea: va fi specifică sortimentului, albă sidemie, fara impurități, fara pete de mucegai</p> <p>-consistența: semitare spre moale</p> <p>-gustul și mirosul: plăcut, caracteristic sortimentului, fara gust sau miros strain (ranceat, amar)</p> <p>-ambalarea produselor: se va face în baton aproximativ 0,5 kg/buc.</p> <p>Garantia acordată produsului 90 zile de la livrare calitate producător</p>

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

Director general
 Dragoș M. [REDACTED]

Director general achizitii economice
 Pop Marcela [REDACTED]

Vizat CFP [REDACTED]

Șef birou achizitii publice,
 / Radu Călina [REDACTED]

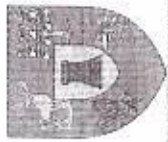
Consilier juridic superior,
 Coruian Laura [REDACTED]

Furnizor,
S.C. SALAMANDRA PLUS S.R.L.

Administrator special
 Cîrștean Gabriela-Cristina



Red/Tehn-HAP/CI/2ex



CONSILIUL JUDEȚEAN SATU MARE
Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului
Operator de date cu caracter personal nr. 461



Anexa nr.2 la contractul subsecvent(5) nr. 1/52/10.01.2022
 încheiat între DGASPC Satu Mare și S.C. SLAMANDRA PLUS SRL

Lot 2- preparate din carne

CANTITATI CENTRE COPII

Nr. crt.	Denumire produse	UM	CTF Ana	CTF Maria	CTF Felicia	CTF Speranta	CTF Violeta	CTF Andreea	CTF Mihaela	CTF Orhidea	CTF Stefania	CTF Daniel	CTF Iris	CM Lorena	CTF Teodora	CTF Alexandra	CPC Floare de Colt Halmeu	CPRU Hurezu Mare
1	Bacon	kg	7	4	3	3	3	7	10	10	1	9	20	15	4	6	20	7
2	Calabos	kg	0	0	0	1	1	6	2	0	1	3	0	0	0	9	0	2
3	Carнат casa afumat si uscat	kg	12	10	6	7	6	6	10	10	3	3	10	7	10	9	40	5
4	Carнат calabos	kg	6	7	6	0	0	6	10	0	3	0	5	0	5	9	0	5
5	Carнат cu sunca afumat	kg	12	0	6	6	5	6	10	10	3	0	7	0	0	9	20	15
6	Carнат transilair	kg	12	0	12	0	0	6	10	10	3	12	5	37	0	9	60	5
7	Ciolan fierț si afumat cu os	kg	12	0	0	6	5	5	10	5	1	3	0	0	10	0	20	7
8	Cosțila fiarta si afumata	kg	12,50	2	0	0	0	5	7	5	0	12	0	0	0	0	20	5
9	Crenvursii porc/vita	kg	30	15	15	18	15	15	12	0	3	9	20	12	0	12	37	5
10	Crenvursii pui	kg	0	0	0	0	0	15	12	12	3	6	0	50	6	12	37	7
	Jambon fierț si afumat, fara os.																	
11	specific: sarbatorii pascale	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	Jambon presat	kg	1	0	1	2	1	2	6	5	1	3	0	0	0	0	30	5
13	Jumari	kg	0	0	0	5	3	0	2	0	1	3	0	0	0	6	0	2
14	Kaizer	kg	10	5	4	5	4	7	10	10	3	9	5	25	4	6	40	7
15	Parizer porc/vita	kg	0	10	10	18	15	15	10	10	3	9	7	25	0	6	0	7
16	Parizer pui	kg	0	0	0	0	0	15	2	0	3	3	0	25	0	6	70	7
17	Salam de porc	kg	12	12	10	12	10	10	7	7	6	6	10	37	4	4	70	5
18	Salam de vara afumat si uscat	kg	12	17	15	12	7	10	15	12	6	9	15	37	4	4	70	7
19	Salam Victoria	kg	12,50	10	7	12,50	10	12	12	0	0	9	7	25	0	4,50	40	5
20	Slanina afumata, cu soric	kg	0	3	4	4	2	3	3	3	1	6	3	0	0	12	25	2
21	Slanina fiarta si afumata cu boia	kg	12	0	0	0	0	0	3	3	1	0	0	0	4	4	12	2
22	Sunca presata porc	kg	12	15	0	5	1	0	10	5	6	6	10	0	2	4	12	5
23	Toba	kg	0	0	0	3	2	0	5	2	1	3	0	0	0	4	12	2
24	Untura porc	kg	2	5	4	3	3	3	2	2	1	1	2	0	2	12	20	5

[Signature]

CANTITATI CENTRE ADULTI

Nr. crt.	Denumire produse	UM	CABR Noroieni	CIAS Sansa	CIAS Alexandru	CIAPAD O Viata Noua	CIAPAD Sfanta Ana	CIAPAD Cristiana
1	Bacon	kg	4	229	200	75	37	65
2	Caltabos	kg	0	65	25	10	9	32
3	Carnat casa afumat si uscat	kg	5	54	50	62,50	27	50
4	Carnat cabanos	kg	0	50	50	25	75	75
5	Carnat cu sunca afumat	kg	5	205	150	62	25	30
6	Carnat trandafir	kg	0	125	150	125	12	0
7	Ciolan fiert si afumat cu os	kg	5	155	50	25	15	30
8	Costita fiarta si afumata	kg	0	0	100	25	25	30
9	Crenvursti porc/vita	kg	0	100	75	50	125	100
10	Crenvursti pui	kg	17	240	75	0	0	0
11	Jambon fiert si afumat, fara os, specific sarbatorii pascale	kg	0	0	0	0	0	0
12	Jambon presat	kg	5	130	12	20	25	50
13	Jumari	kg	0	50	25	12	14	12
14	Kaizer	kg	5	230	150	50	32	62
15	Parizer porc/vita	kg	7	130	87	75	40	30
16	Parizer pui	kg	6	130	87	0	0	0
17	Salam de porc	kg	6	204	150	62	0	45
18	Salam de vara afumat si uscat	kg	5	204	150	62	20	45
19	Salam Victoria	kg	5	103,75	150	75	17	45
20	Slanina afumata, cu soric	kg	0	95	37	25	35	25

Nr. crt.	Denumire produse	UM	CABR Noroieni	CIAS Sansa	CIAS Alexandru	CIAPAD O Viata Noua	CIAPAD Sfanta Ana	CIAPAD Cristiana
21	Slanina fiarta si afumata cu boia	kg	0	95	100	12	35	12
22	Sunca presata porc	kg	5	130	50	25	30	30
23	Toba	kg	2	75	50	5	32	15
24	Untura porc	kg	0	62	25	12	19	30



Furnizor,
S.C. SALAMANDRA PLUS SRL

Administrator special
 Cîrstean Gabriela-Cristina



RedTehn-BAP/CL/2ex