



CONTRACT SUBSECVENT DE FURNIZARE (1)
nr. 32568 din 24.05.2022
încheiat în baza acordului cadru nr.24874/19.04.2022

I. Preambul

În temeiul LEGII nr. 98/2016 privind achizițiile publice și a HOTĂRÂRII 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. **UNIVERSAL S.A.** cu sediul în localitatea Criseni, nr.429, jud.Salaj, telefon/fax 0260619909, număr de înregistrare în Registrul Comerțului [REDACTED] cod unic de înregistrare [REDACTED] cont [REDACTED] deschis la Trezoreria municipiului Zalău, reprezentată prin dl Padurean Pop Vasile, având funcția de director general, în calitate de **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;

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

- f) *conflictul de interese*- orice situatie influentand capacitatea Contractantului de a exprima o opinie profesionala obiectiva si impartiala sau care il impiedica pe acesta, in orice moment, sa acorde prioritate intereselor Autoritatii contractante, orice motiv in legatura cu posibile contracte in viitor sau in conflict cu alte angajamente, trecute sau prezente, ale Contractantului, in conditiile 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 **348.246,05 lei**, la care se adauga 31.342,14 lei valoarea T.V.A. .

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

4.5 Furnizorul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emitere 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 cat si ai furnizorului.

5. Durata contractului

5.1 Durata prezentului contract este de 9 luni, respectiv de la data de 24.05.2022 pana la data de 24.02.2023.

5.2. Prezentul contract încetează să producă efecte la data de 24.02.2023 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 tehnica*
- d) *oferta financiara*
- e) *dovada constituirii garanției de bună execuție*
- f) *anexe*

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 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.

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 în 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 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 masuri 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.

9.2. 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.

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 termen de cinci zile lucrătoare de la data semnării contractului, în cuantum de 5% din valoarea fără TVA a contractului, respectiv **17.412 lei**.

10.3. Garanția de bună execuție se constituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis în condițiile legii, potrivit art. 40 din HG 395/2016 astfel:

a) scrisoare de garanție emisă de o instituție de credit din România sau din alt stat;

b) asigurare de garanții emisă:

– fie de o societate de asigurări care deține autorizație de funcționare emisă în România sau într-un alt stat membru al Uniunii Europene și/sau care este înscrisă în registrele publicate pe site-ul Autorității de Supraveghere Financiară, după caz;

– fie de o societate de asigurări dintr-un stat terț printr-o sucursală autorizată în România de către Autoritatea de Supraveghere Financiară.

10.4 Cont achizitor [REDACTED] deschis la Trezoreria Mun. Satu Mare.

10.5 Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, oricând pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziție publică/contractului subsecvent, 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.

10.6. 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 de achiziție publică/contractului subsecvent și/sau de la plata facturii finale, dacă nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei.

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. Recepția cantitativa/calitativa 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, la momentul livrării, întocmindu-se un proces verbal de recepție.

11.3. Recepția cantitativă/calitativă a produselor se face la locația beneficiarului, de către reprezentanții beneficiarului împreună cu reprezentanții furnizorului, la momentul livrării, întocmindu-se în acest sens un proces verbal de recepție.

11.4. Recepția cantitativă se va face de către persoanele nominalizate, la primirea produselor, în prezența delegatului firmei furnizoare, prin verificare, după caz, a documentelor de însoțire a marfii (declarație de calitate/conformitate, certificat de garanție, instrucțiuni de utilizare, dacă este cazul, declarații de conformitate CE, factura fiscală).

11.5. (1) Recepția calitativă se va face de către persoanele nominalizate, la primirea produselor, în prezența delegatului firmei furnizoare, prin verificare, după caz:

- a) a identității (marcajul) și integrității produselor, respectiv aspectul, starea ambalajelor
- b) a documentelor însoțitoare care trebuie să confirme respectarea tuturor caracteristicilor tehnice oferite

(2) Reprezentantul achizitorului va inspecta produsele pentru a se verifica conformitatea caracteristicilor produselor, precum și existența documentelor privind modul de depozitare, manipulare și avertizare emise de producător

11.6. Procesul verbal de recepție va include unul dintre următoarele rezultate:

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

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

11.7. Dacă vreunul dintre produsele inspectate nu corespunde specificațiilor, achizitorul are dreptul să respingă, iar furnizorul are obligația să înlocuiască produsele refuzate cu altele noi, în termen de 2 zile lucrătoare de la data efectuării recepției și semnării procesului verbal cu obiecțiuni, fără a modifica prețul contractului.

11.8. În lipsa delegatului furnizorului pentru produsele la care se constată neconcordanțe cantitative și/sau calitative achizitorul va consemna cele constatate în procesul verbal de recepție și va notifica furnizorului rezultatele recepției în termen de maxim 2 zile de la constatare, urmând ca acesta să se prezinte pentru verificare în termen de 2 zile de la notificare, neprezentarea acestuia echivalează cu acceptarea tacită a constatarilor făcute de achizitor și implicit a refuzului la plata a acestora.

11.9. În cazul constatării de lipsuri, defecte sau deteriorări ale produselor livrate furnizorul are obligația completării și/sau înlocuirii produselor în termen de 5 zile de la expirarea termenului prevăzut în notificarea transmisă, pe cheltuielile sale fără a modifica prețul contractului.

11.10. Recepția cantitativă și calitativă a produselor se consideră încheiată la momentul semnării fără obiecțiuni a procesului verbal de recepție cantitativă și calitativă.

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: navețe PVC, saci mari din polietilena sau alte ambalaje care trebuie să asigure protecția și să evite deteriorarea, murdărirea sau distrugerea produselor.

(2) Ambalajele pentru transport și manipularea produselor se asigură de către furnizor și se restituie acestuia la terminarea contractului de furnizare (dacă 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 frigorifice funcționale pentru a asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calitatii produselor pe tot parcursul transportului
- c) vor asigura pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produselor, precum protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor surse de poluare, degradare și contaminare atât a produselor cât și a ambalajelor
- d) vor fi închise și izoterme, pe durata transportului lanțul 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, autorizație sanitar veterinară 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 ofertate 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 și 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 îndeplinește 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 subcontractanților 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 subcontractanților de catre furnizor

în perioada de implementare a contractului subsecvent se realizeaza cu acordul autoritatii contractante. Noii 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 substanțiala 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 denunțat 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 situatiei aparute, aceasta da dreptul achizitorului de a rezilia contractul subsecvent de furnizare, fara obligatia notificarii formale a furnizorului.

20. Inetarea contractului

20.1. Prezentul contract încetează:

- a) prin ajungerea 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 cuantum 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 Fără 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, fără necesitatea unei alte formalități și fără intervenția vreunei autorități sau instanțe de judecată, în oricare dintre situațiile următoare, dar nelimitându-se la acestea:
- a) furnizorul nu execută acordul - cadru în conformitate cu obligațiile asumate (incluzând, fără a se limita la acestea, executarea necorespunzătoare, executarea cu întârziere, executarea parțială/incompletă etc);
 - b) furnizorul refuză sau omite să aducă la îndeplinire instrucțiunile emise de către achizitorul ori refuză să răspundă solicitărilor acestuia;
 - c) furnizorul cedează obligațiile rezultate din Contractul subsecvent ori subcontractează cu nerespectarea prevederilor prezentului contract subsecvent;
 - d) furnizorul și/sau Reprezentanții săi legali au fost condamnați pentru o infracțiune în legătură cu exercitarea profesiei printr-o Hotărâre Judecătorească definitivă;
 - e) furnizorul se afla în culpa profesională gravă ce poate fi dovedită și justificată prin orice mijloc de proba de către Achizitor;

f) împotriva furnizorului si/sau Reprezentantilor sai legali a fost pronuntata o Hotarâre având autoritate de lucru judecat cu privire la fraudă, corupție, 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 încalcare gravă a acordului - cadru ca rezultat al neexecutării 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 Aditional 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, înstiintarea înceteaza sa aiba efect, iar achizitorul nu va mai fi îndreptatit sa rezilieze contractul subsecvent de furnizare, sub conditia ca situatia de încalcare a obligatiilor Contractuale generata de furnizor sa nu pericliteze 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 înlatura raspunderea 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 si care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului.

22. Confidentialitatea informatiilor si protectia datelor cu caracter personal

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

22.2. 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.

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

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 conditia 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
Direc
Drago



Director general adj. economic
Pop Marce
Vizat CFI

Șef birou achiziții publice,
Radu Călina

Consilier juridic superior,
Coruian Laura

Furnizor,
S.C. UNIVERSAL S.A.

Director general
Padurean Pop Vasile



Red/Tehn-BA/CL/2ex

ANEXA nr. 1 la contractul subsecvent(1) nr. 32568/24.05.2022
 încheiat între DGASPC Satu Mare și SC UNIVERSAL SA

LOT 1- preparate din carne

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cantități	Pret unitar lei fara TVA
1	Caltabos	kg	562	10,10
2	Carnat cabanos	kg	1.844	11,85
3	Carnat trandafir	kg	2.534	9,95
4	Ciolan fiert și afumat cu os	kg	1.284	12,20
5	Crenvusti porc/ vita	kg	2.590	11,90
6	Crenvusti pui	kg	1.606	12,50
7	Jumari	kg	666	30,20
8	Kaizer	kg	2.064	17,95
9	Parizer porc/ vita	kg	2.310	7,10
10	Parizer pui	kg	1.584	8,15
11	Salam de porc	kg	2.226	11,00
12	Salam de vara afumat și uscat	kg	2.197	10,55
13	Salam Victoria	kg	1.870	13,00
14	Slanina afumata , cu soric	kg	1.401	11,10
15	Slanina fiarta și afumata cu boia	kg	1.124	9,70
16	Sunca presata porc	kg	1.810	13,35
17	Toba	kg	616	7,30
18	Untura porc	kg	1.234	6,70
19	Costita fiarta și afumata	kg	603	11,80

Achizitor,
 Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Satu Mare
 Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Satu Mare
 Dragănești



Director general al
 Pop Marcel

Vizat CFP

Șef birou achiziții publice,
 Radu Călina

Consilier juridic superior,
 Coruian Laura

Furnizor,
 S.C. UNIVERSAL S.A.

Director general
 Padurean Pop Vasile



Red/Tehn-BAP/CI/2ex

ANEXA nr. 2 la contractul subsecvent(1) nr. 32568/24.05.2022
 încheiat între DGASPC Satu Mare si SC UNIVERSAL SA

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 UNIVERSAL SA Produs din carne, fiert in membrana naturala comestibila Ingrediente: orez, carne de porc, ficat porc, limba și inima porc, slanina, soric porc, apa, sare, condimente, etc. - <i>forma și dimensiuni</i> : corespunzatoare membranei utilizate, sirag format din bucati de aprox 250g, de diametru 32-34mm - <i>aspect exterior</i> : Invelis curat, uscat, nelipicios, continuu, fara mucegai, nederiorat, aderent la compozitie, fara aglomerari de supa, gelatina sau grasime, sub membrane, culoare specifica matelor de porc si componentelor folosite - <i>aspect interior</i> : Compozitie legata, compacta, omogena, fara corpuri straine. Organele de porc, slanina si soriciul de 3-4 mm amestecate intr-o masa legata impreuna cu orezul si condimentele dand un aspect de mozaic, fara aglomerari de grasime sau condimente. Nu se admit goluri de aer mai mari de 3 mm. La taiere compozitia nu se destrama. - <i>culoarea</i>: va fi specifica sortimentului, pasta bum închis spre cenușiu - <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 (rancead, inchis, alterat) - <i>ambalarea și marcarea produselor</i>: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsul se ambaleaza in pungi in gaz (atmosfera modificata) cu masa max. 2kg. Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs (punga) iar la sirag pe cele doua capete ale siragului. Termenul de valabilitate pentru produsele fierte, categoria caltabos este de 12 zile (ambalat in gaz), de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +2...+5°C.</p>
2.	Carnat cabanos	Kg	<p>CARNATI CABANOS producator SC UNIVERSAL SA Produs din carne, fiert și dublu afumat in membrana artificiala comestibila Ingrediente: carne de porc origine UE, carne vita, apa, slanina, proteina vegetala (soia), soric, proteina animala, sare, condimente, stabilizatori , arome, etc. - <i>forma și dimensiuni</i> : bucati cilindrice, avand o lungime de aprox.30 cm. cu diametrul de 20 mm, rasuciti la ambele capete fiind un produs cu suprafata uscata, curate, nelipicioasa, fara pete de mucegai, fara corpuri straine - <i>aspect exterior</i> : suprafata poate prezenta incrētituri, are invelis continuu, de culoare culoare specifica membranei de tip naturin non smoker si de maro produs afumat.Nu se admit aglomerari de grasime si gelatina sub membrane - <i>aspect interior</i> : Compozitie bine legata, masa mozaicata cu bucati de carne si slanina cu granulatia mai mare sau egala cu bobul de orez de 3-5 mm. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei. - <i>culoarea</i>: va fi specifica sortimentului, roz rosietica</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - consistenta: semitare spre tare - gustul si mirosul: placut specific produselor afumate si condimentelor utilizate. Potrivit de sarat fara miros si gust strain (ranced, acru) - ambalarea și marcarea produselor: se ambalează in pungi in atmosfera modificata, cu masa max 1.5kg. Materialele folosite la ambalare trebuie să corespundă reglementărilor legislative în vigoare. Produsele sunt marcate prin eticheta pe produs precum si pe punga. Termenul de valabilitate: 22 zile in gaz, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +5...+8°C.
3.	Carnat trandafir	Kg	<p><u>CARNATI TRANDAFIR</u> producator SC UNIVERSAL SA</p> <p>Produs din carne, fiert in membrana naturala comestibila</p> <p>Ingrediente: carne de porc origine UE, carne de vita, slanina, sorici, proteina vegetala (soia), texturat soia, amidon cartofi, sare, condimente, extract de condimente, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - forma și dimensiuni : forma cilindrica bucati avand circa 18-22 cm lungime, diame tru 28-32 mm, obtinute prin rasucire in siraguri - aspect exterior : suprafata produsului este curata, uscata, nelipicioasa, fara mucegai, fara corpuri straine, fara aglomerari de gelatina, grasime topita sub membrana; de culoa re caramiziu-brun catre roscat, specific produselor fierte si afumate si a culorii condimentelor utilizate. - aspect interior : Masa mozaicata de carne, de culoare cara mizie, specifica materiilor prime si condimentelor utilizate in reteta, tocata la cca 3mm srotul. - culoarea: va fi specifica sortimentului, roz rosiatica - consistenta: semitare - gustul si mirosul: Placut, specific condimentelor utilizate, fara miros si gust strain. (ranced sau alterat) - ambalarea și marcarea produselor: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsul se ambaleaza in pungi in gaz (atmosfera modificata) cu masa max. 2kg. Produsele sunt marcate prin eticheta pe produs precum si pe punga. Termenul de valabilitate pentru produsele fierte, categoria carnati este de 22 zile (ambalat in gaz), de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +5...+8°C.
4.	Ciolan fiert si afumat, cu os	Kg	<p><u>CIOLAN FIERT SI AFUMAT CU OS</u> - producator SC UNIVERSAL SA</p> <p>Produs din categoria, produse fierte și afumate – specialitati din carne</p> <p>Ingrediente: ciolan posterior cu os 100% origine UE, proteina vegetala (soia), apa, sare, zahar, proteina animala (porc), extract de condimente, extract de legume, gelifiant (alga Eucheuma prelucrata, guma de roscove),stabilizatori (di-, trifosfati), antioxidanti (ascorbat de sodiu, eritorbat de sodiu), potentiator de aroma (monoglutamat de sodiu),clorura de potasiu, conservant (nitrit de sodiu), aroma, aroma fum. Contine soia.</p> <ul style="list-style-type: none"> - forma și dimensiuni : Bucati de ciolan posterior cu os, forma neregulata, legat cu ata. - aspect exterior : Bucati cu suprafata uscata, curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasime, soricul de acoperire este fara par. - aspect interior : Culoarea slaninei alb-galbuie, cu straturi de carne de culoare roz- roscata, specific produsului conservat prin sarare si afumare

			<p>- culoarea: Culoarea specifică produsului afumat brun roscat</p> <p>- consistenta: semitare spre tare</p> <p>- gustul și mirosul: Placut de afumat, potrivit de sarat și specific condimentelor folosite, fara gust și miros strain (ranced, inchis sau alterat).</p> <p>- ambalarea și marcarea produselor: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsul se ambaleaza in pungi cu masa max. 2kg. Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs.</p> <p>Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 20 zile , de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +5...+8°C.</p>
5.	Crenvursti porc/vita	Kg	<p>CREMWURSTI DE PORC - producator SC UNIVERSAL SA</p> <p>Produs din carne, fiert in membrana artificiala comestibila</p> <p>Ingrediente: carne de porc 60%(origine UE), slanina, soric, proteina vegetala (soia) , amidon cartofi, sare, condimente, stabilizatori (tripolofosfati de sodiu), extract natural de usturoi, zaharuri(dextroza), antioxidanti(eritorbet de sodiu, acid ascorbic), colorant (carmine), conservant (nitrit de sodiu). Contine: soia.</p> <p>- forma și dimensiuni : Bucati de circa 10-15 cm lun gime, in membrane artificiala comestibila de diametru 20 mm obtinute prin rasucire in siraguri usor curbate nedeformate, neintrerupte</p> <p>- aspect exterior : produs cu suprafata uscata, curata, nelipicio- asa, invelis continuu, fara incretituri, derent la pasta, nedeteri orat, fara pete de mucegai sau corpuri străine fara aglomerari de gelatine sau grasime sub membrana de culoare brun roscat catre brun-caramel</p> <p>- aspect interior : Pasta fina de carne, omogena, compacta, nu se admit goluri de aer mai mari de 2 mm, specifica materiilor prime si condimentelor utilizate in reteta, bine legata. Nu se admit aglomerari de condiment sau grasime, nu sunt admise corpuri straine sau fragmente de os.</p> <p>- culoarea: va fi roz, specifica sortimentului</p> <p>- consistenta: semitare spre elastica atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p>- gustul și mirosul: Placut, specific condimentelor utilizate, fara miros și gust strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>- ambalarea și marcarea produselor: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsul se ambaleaza in pungi in gaz (atmosfera modificata) cu masa max. 2kg. Produsele sunt marcate prin eticheta pe produs precum si pe punga.</p> <p>Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 30 zile (ambalat in gaz), de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +2...+5°C.</p>
6.	Crenvursti pui	Kg	<p>CREMWURSTI DE PUI - producator SC UNIVERSAL SA</p> <p>Produs din carne, fiert in membrana artificiala comestibila</p> <p>Ingrediente: piept de pui (25%), piele de pui, slanina, apa, proteina vegetala (soia), amidon cartofi, sare, proteina animala, condimente, stabilizatori (tri- polifosfati de sodiu), antioxidanti(acid ascorbic), arome, potentiator de aroma (monoglutamat de sodiu), proteina vegetala hidrolizata, colorant (carmin), zaharuri (dextroza, polizaharide), conservant (nitrit de sodiu). Contine: soia.</p> <p>- forma și dimensiuni : Bucati avand o lungime de aprox.10-13 cm, cu diametrul de 20 mm, obtinute prin rasucire in siragurin usor curbate, nedeformate, neintrerupte</p> <p>- aspect exterior :produs cu suprafata uscata, curata, nelipicioasa.</p>

			<p>invelis continuu, fara incretiture, aderent la pasta, nedeteriorat, fara pete de mucegai, fara aglomerari de gelatine sau grasime sub membrana. Culoare-galben spre maro.</p> <p>- aspect interior : Pasta fina de carne, omogena, compacta, nu se admit goluri de aer mai mari de 2 mm, de culoare roz, specifica materiilor prime si condimentelor utilizate in reteta, bine legata, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei. Nu se admit aglomerari de condiment sau grasime, nu sunt admise corpuri straine sau fragmente de os</p> <p>- culoarea: va fi roz, specifica sortimentului</p> <p>- consistenta: semitare spre elastica atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p>- gustul si mirosul: Placut, specific condimentelor utilizate, fara miros si gust strain (ranced, inchis, alterat)</p> <p>- ambalarea și marcarea produselor: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsul se ambaleaza in pungi in gaz (atmosfera modificata) cu masa max. 2kg. Produsele sunt marcate prin eticheta pe produs precum si pe punga.</p> <p>Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 30 zile (ambalat in gaz), de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +2...+5°C.</p>
7.	Jumari	Kg	<p>JUMARI - producator SC UNIVERSAL SA</p> <p>Ingrediente: slanina de porc cruda 100% (origine Romania); slanina burta sau slanina spinarii</p> <p>- forma și dimensiuni : forma neregulata cu dimensiuni de 1...4 cm.</p> <p>- aspect exterior : Bucati cuburi de grasime prajite fara sorici, intregi, nesfaramate</p> <p>- aspect interior : unele dintre ele cu straturi de carne, fara resturi de sange, fara portiuni arseunele dintre ele cu straturi de carne, fara resturi de sange, fara portiuni arse</p> <p>- culoarea: Brun deschis, neuniforma, iar pentru portiunile de carne brun-inchis, fara pete de mucegai</p> <p>- consistenta: Semitare, ușor crocanta</p> <p>- gustul si mirosul: Placut, caracteristic de slanina prajita, fara gust si miros strain (ranced, amar de mucegai).</p> <p>- ambalarea și marcarea produselor: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Jumarile se ambaleaza in pungi, cu masa max 1kg. Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs ambalat.</p> <p>Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 90 zile , de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +4...+6°C.</p>
8.	Kaizer	Kg	<p>KAISER - producator SC UNIVERSAL SA</p> <p>Produs din categoria, produse fierte și afumate – specialitati din carne</p> <p>Ingrediente: piept porc fara os origine UE, proteina vegetala (soia), apa, sare, zahar, proteina animala (porc), extract de condimente, extract de legume, gelifiant (alga Eucheuma prelucrata, guma de roscove),stabilizatori (di-, trifosfati), antioxidanti (ascorbat de sodiu, eritorbat de sodiu), potentiator de aroma (monoglutamat de sodiu), zaharuri (maltodextrina), clorura de potasiu, conservant (nitrit de sodiu), aroma, aroma fum. Contine soia.</p> <p>- forma și dimensiuni : Bucati de piept fara osul constitutional, aprox dreptunghiulare, cu lungimea de 15-25cm si latime 5-7cm</p> <p>- aspect exterior : Bucati cu marginea fasonata si suprafata curata, uscata, nelipicioasa, fara untura topita sau gelatina, fara mucegai sau</p>

			<p>corpuri straine. Soriciul curatat de par si sânge.</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspect interior : Culoarea slaninei alba, usor galbuie, cu straturi de carne de culoare roz, specific produsului conservat prin sarare si afumare - culoarea: Culoarea specifica produsului afumat brun roscat - consistenta: Semitare, frageda atat la suprafata cat si in sectiune - gustul si mirosul: Placut de afumat, potrivit de sarat si specific condimentelor folosite, fara gust si miros strain (ranced, inchis sau alterat). - ambalarea și marcarea produselor: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsul se ambaleaza in pungi cu masa max. 2kg. Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs. <p>Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 20 zile , de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +5...+8°C.</p>
9.	Parizer porc/vita	Kg	<p><u>PARIZER DE PORC</u> - producator SC UNIVERSAL SA</p> <p>Produs din categoria, produse fierte de tip parizere - membrana artificiala necomestibila</p> <p>Ingrediente: carne de porc (origine UE), slanina, proteina vegetala (soia), apa, piele pui, sorici, amidon cartofi, sare, condimente, extract de usturoi, stabilizatori (di-, polifosfati), antioxidant (acid izoasorbic), potentiator de aroma (monoglutamat de sodiu), zaharuri(lactoza), gelifianti(guma guar, guma xantan, alga Euchema prelucrata, guma de roscove, alginat de sodiu), regulator de aciditate(carbonat de sodiu), colorant (carmine), conservant (nitrit de sodiu). Contine: soia, lactoza..</p> <ul style="list-style-type: none"> - forma și dimensiuni : Corespunzatoare membranei utilizate, batoane cilindrice lung de aprox 25-30 cm, diametrul de 60mm, clipsate la ambele capete - aspect exterior : Suprafata curata, uscata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, farade aprox 25-30 cm, diametrul de 60mm, clipsate la ambele capete aglomerari de gelatina sau grasime sub membrana, invelis continuu aderent la compozitie, nedeteriorat. - aspect interior : Compozitie compacta, omogena, bine legata, fara mozaic, de culoare roz intens specifica materiilor prime si condimentelor utilizate , fara aglomerari de grasime, nu se admit goluri de aer. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei - culoarea: galben auriu , specifica membranei poliamidice utilizate - consistenta: semitare, elastic atat la suprafata cat si in sectiune - gustul si mirosul: Placut specific condimentelor folosite, fara gust si miros strain (ranced, alterat). - ambalarea și marcarea produselor: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsul (baton) are o masa neta de aproximativ 500g/buc Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs. <p>Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 45 zile , de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +2...+5°C.</p>
10.	Parizer pui	Kg	<p><u>PARIZER DE PASARE</u>- producator SC UNIVERSAL SA</p> <p>Produs din categoria, produse fierte de tip parizere - membrana artificiala necomestibila</p> <p>Ingrediente: Carne de pasare, piele pui, apa, faina grau , proteina vegetala (soia), soric, fibra soia, amidon cartof, sare, stabilizator(difosfat de sodiu), gelifiant (carboximetilceluloza, guma</p>

			<p>roscove, guma Xantan, alga Euchema prelucrata, guma guar), condimente, extract de condimente (usturoi), colorant (carmin, extract de paprika), antioxidant (ascorbat de sodiu), acidifiant (acetat de sodiu, carbonat de sodiu), tripolifosfat de sodiu, conservant(nitrit de sodiu).Contine: soia, gluten.</p> <p>- forma și dimensiuni : Corespunzatoare membranei utilizate, batoane cilindrice lung de aprox 25-30 cm, diametrul de 60mm, clipsate la ambele capete</p> <p>- aspect exterior : Suprafata curata, nelipicioasa,fara corpuri straine, fara aglomerari de apa si grasime sub membrana, invelis continuu aderent la compozitie, nedeteriorat, de culoare galben -auriu , specifica membranei poliamidice utilizate.</p> <p>- aspect interior : Compozitie compacta,fara mozaic, de culoare roz intens specifica materiilor prime si condimentelor utilizate , fara aglomerari de grasime, se admit rare goluri de cca 5mm. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea felie</p> <p>- culoarea: galben auriu , specifica membranei poliamidice utilizate</p> <p>- consistenta: Moale elastica semitare, elastic atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p>- gustul si mirosul: Placut specific condimentelor folosite, fara gust si miros strain (ranced, alterat).</p> <p>- ambalarea și marcarea produselor: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsul (baton) are o masa de aproximativ 1 KG / buc Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs.</p> <p>Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 45 zile , de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +2...+5°C.</p>
11.	Salam de porc	Kg	<p><u>SALAM DE PORC</u>- producator SC UNIVERSAL SA</p> <p>Produs din categoria, salamuri fierte și afumate - membrana artificiala necomestibila</p> <p>Ingrediente: carne porc origine UE, slanina, sorici, proteina vegetala soia, sare, proteina animala, stabilizatori (di-, trifosfat de sodiu), condimente, extract de condimente, amidon cartof, fibra soia, zaharuri (dextroza), antioxidanti (acid ascorbic), potentiator de gust (monoglutamat de sodiu), conservant (nitrit de sodiu), colorant (carmin). Alergeni: soia, ou.</p> <p>- forma și dimensiuni : Bucati avand o lungime de aprox. 30 cm.cu diametrul de 50 mm.clipsate la ambele capete</p> <p>- aspect exterior : La suprafata membrana cu invelis continuu,aderenta la compozitie,culoare specifica membranei si / sau de produs afumat.suprafata produsului este curate, uscata, nelipicioasa, fara mucegai, sau corpuri straine. Nu se admit aglomerari de grasime si gelatina sub membrana</p> <p>- aspect interior : Compozitie bine legata,masa mozaicata cu bucati de carne si slanina cu granulatia mai mare sau egala cu bobul de orez, fara goluri de aer.nu se admit corpuri straine, fragmente de os sau aglomerari de grasime sau condimente. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei</p> <p>- culoarea: Culoare roz, rosiatica specifica carnii</p> <p>- consistenta: Elastica semitare spre tare, atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p>- gustul si mirosul: Miros si gust placut specific produselor afumate și condimentelor utilizate.Potrivit de sarat fara miros si gust strain</p>

			<p>(ranced,alterat)</p> <p>- ambalarea și marcarea produselor: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsul (baton) are o masa de aproximativ 0.5 KG / buc.si se ambaleaza vrac sau vid în pungi polietilena cu masa max de 2 kg. Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs.</p> <p>Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 25 zile , de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +5...+8°C</p>
12.	Salam de vara, afumat si uscat	Kg	<p>SALAM DE VARA AFUMAT SI USCAT- producator SC UNIVERSAL SA</p> <p>Produs din categoria, salamuri fierte, dublu afumate și uscate - membrana aritificiala necomestibila</p> <p>Ingrediente: carne porc (origine UE), slanina, carne vita, proteina vegetala (soia), sare, stabilizator (trifosfati de sodiu), acidifiant (glucono-delta-lactona), zaharuri (dextroza), potentiator de aroma (monoglutamat de sodiu) , arome, antioxidanti (eritorbat de sodiu, acid eritorbic), aroma de carne, aroma fum, colorant (carmine), conservant (nitrit de sodiu). Contine: soia</p> <p>- forma și dimensiuni : Bucati avand o lungime de aprox.20-30 cm, cu diametrul de max 50 mm clipsate la ambele capete.La produsele uscate suprafata poate prezenta increstituri.</p> <p>- aspect exterior : La suprafata membrana cu invelis continuu, aderenta la compozitie,culoare specifica membranei si / sau de produs afumat.suprafata produsului va fi uscata, curate si nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine. Nu se admit aglomerari de grasime si gelatina sub membrana</p> <p>- aspect interior : Compozitie bine legata, masa mozaicata cu bucati de carne si slanina cu granulatia mai mare sau egala cu bobul de orez, fara goluri de aer, fara corpuri straine sau fragmente de os.nu se admite aglomerari de gel, grasime sau condiment La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei</p> <p>- culoarea: Culoare roz, rosiatica specifica carnii</p> <p>- consistenta: Elastica, semitare spre tare, atat la suprafata cat si in interior</p> <p>- gustul si mirosul: Miros si gust placut specific produselor afumate si condimentelor utilizate.Potrivit de sarat fara miros si gust strain (ranced,alterat)</p> <p>- ambalarea și marcarea produselor: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsul care face obiectul prezentei specificatii tehnice se va livra in pungi (saci) cu masa max 2kg. Produsul (baton) are o masa de aprox.0.4 KG / buc Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs.</p> <p>Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 45 zile , de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +8...+10°C</p>
13.	Salam Victoria	Kg	<p>SALAM VICTORIA- producator SC UNIVERSAL SA</p> <p>Produs din categoria, salamuri fierte - malaxate - membrana aritificiala necomestibila</p> <p>Ingrediente: pulpa porc 60% origine UE, apa, sare, amidon cartof, proteina vegetala soia, proteina animala (porc, lapte), sorici, fibra vegetala soia, condimente (contine mustar), extracte de condimente, agent de ingrosare (caragenan, alga euchema prelucrata, guma roscove, guma xantan), zaharuri (dextroza, lactoza), stabilizatori</p>

			<p>(difosfat, trifosfat de sodiu), antioxidanti (citrat de sodiu, eritorbat de sodiu, acid ascorbic), arome(aroma de fum), potentiator de gust (monoglutamat de sodiu), conservant (nitrit de sodiu), colorant (carmin). Alergeni:soia, mustar, lapte</p> <p>- <i>forma și dimensiuni</i> : Corespunzatoare membranelor utilizate, batoane in forma cilindrica clipsate la ambele capete</p> <p>- <i>aspect exterior</i> : Suprafața curata uscata nelipicioasa, fara pete de mucegai, fara corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasime sub membrana, invelis continuu aderent la compozitie, nedeteriorat</p> <p>- <i>aspect interior</i> : Compozitie compacta bine legata, cu mozaic in care se identifica bucati de pulpa porc de 20mm, specific sortimentului, fara aglomerari de grasime, condiment. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei</p> <p>- <i>culoarea</i>: Culoare roz, rosiatica specifica carni</p> <p>- <i>consistenta</i>: Elastica, spre semitare</p> <p>- <i>gustul si mirosul</i>: Miros si gust placut specific produselor afumate si condimentelor utilizate.Potrivit de sarat fara miros si gust strain (ranced.alterat)</p> <p>- <i>ambalarea și marcarea produselor</i>: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsul care face obiectul prezentei specificații tehnice se va livra in pungi (saci) cu masa max 2kg. Produsul (baton) are o masa de aproximativ 2 KG / buc. Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs.</p> <p>Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 60 zile, d</p>
14.	Slanina afumata, cu soric	Kg	<p><u>SLANINA AFUMATA CU SORIC- producator SC UNIVERSAL SA</u></p> <p>Produs din categoria - produse afumate</p> <p>Ingrediente: slanina tare cu sorici (origine UE), sare, condimente (boia dulce).</p> <p>- <i>forma și dimensiuni</i> : Bucati de slanina de pe spinare sau partile laterale de forma aprox dreptunghiulara, cu greutate de aprox 0.5-1.5kg, de grosime min 3cm, cu soriciul aderent</p> <p>- <i>aspect exterior</i> : Bucati cu suprafata uscata, curate, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara pete, urme de sange sau sectiuni adanci. Se permite prezenta urmelor de carne la suprafata. Soriciul trebuie sa fie bine curatat de par, fara urme de grasime topita.</p> <p>- <i>aspect interior</i> : Alb-galbui spre afumat. Se permite prezenta straturilor de carne in interiorul slaninei</p> <p>- <i>culoarea</i>: Culoarea specifica produsului afumat brun roscat</p> <p>- <i>consistenta</i>: Semitare, atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p>- <i>gustul si mirosul</i>: Placut, caracteristic de sarat si afumat, fara gust si miros strain (de mucegai, ranced, acru)</p> <p>- <i>ambalarea și marcarea produselor</i>: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsul se ambaleaza in pungi cu masa max. 2kg. Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs.</p> <p>Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 45zile , de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +5...+8°C.</p>
			<p><u>SLANINA FIARTA SI AFUMATA, CU BOIA (GUSA PORC)- producator SC UNIVERSAL SA</u></p> <p>Produs din categoria, produse fierte și afumate – specialitati din carne</p> <p>Ingrediente: slanina gusa cu sorici, origine UE ,sare, proteina vegetala</p>

15.	Slanina fiarta si afumata, cu boia	Kg	<p>(soia), zahar, gelifiant (caragenan din alge, guma de roscove), stabilizatori (di-, trifosfati), antioxidanti (ascorbat de sodiu), potentiator de aroma (monoglutamat de sodiu), , clorura de potasiu, extract de condimente, colorant (acid carminic), conservant (nitrit de sodiu) aroma. Contine soia</p> <ul style="list-style-type: none"> - forma și dimensiuni : Bucati de slanina gusa cu sorici, forme regulata, cu grosime de aprox 4 cm, cu greutatea de aprox 0.5-1kg - aspect exterior : Bucati cu marginea fasonata si suprafata curata, uscata, nelipicioasa, fara corpuri straine, fara urme de mucegai, fara urme de sange sau sectiuni adanci. - aspect interior : Slanina de culoare alb galbuie care alterneaza cu straturi de carne de culoare roz roz specific produsului conservat prin sarare si afumare - culoarea: Culoarea specifica produsului afumat brun roscat - consistenta: Semitare, atat la suprafata cat si in sectiune - gustul si mirosul: Placut de afumat, potrivit de sarat si spe cific condiment telor folosite, fara gust si miros strain (ranced, inchis sau alterat) - ambalarea și marcarea produselor: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsul se ambaleaza in pungi cu masa max. 2kg. Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs. <p>Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 25 zile , de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +5...+8°C.</p>
16.	Sunca presata porc	Kg	<p>SUNCA PRESATA PORC - producator SC UNIVERSAL SA</p> <p>Produs din categoria, produse fierte SUNCI – membrana artificila necomestibila</p> <p>Denumire produs : Sunca YORK</p> <p>Ingrediente: pulpa porc 61% (origine Romania), apa, proteina vegetala (soia), amidon cartof, sare , zahar, proteina animala (porc), gelifianti (alga marina Eucheuma prelucrata, guma roscove), stabilizatori (di-, trifosfati), antioxidanti (ascorbat de sodiu, eritorbat de sodiu), potentiator de aroma (monoglutamat de sodiu, ribonucleotide disodice), sare (clorura de potasiu), aroma, aroma fum, extracte de condimente, extracte de legume, zaharuri (dextroza), conservant (nitrit de sodiu). Contine:soia.</p> <ul style="list-style-type: none"> - forma și dimensiuni : Bucati compacte paralelipipedice, de dimensiunea si forma preselor utilizate, clipsate la ambele capete - aspect exterior : Suprafata nelipicioasa, fara aglomerari de apa si grasime, sub , invelis continuu aderent la compozitie, nedeteriorat utilizate - aspect interior : Compozitie compacta omogena cu bucati de carne de cca 8-20mm, de culoare roz specifica materiilor prime (pulpa porc) si condimentelor utilizate, fara aglomerari de grasime, se admit rare goluri de cca 3mm. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei - culoarea: Culoare roz, rosietica specifica carnii - consistenta: Elastica, spre semitare - gustul si mirosul: Placut, specific condimentelor utilizate, fara miros si gust strain - ambalarea și marcarea produselor: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Batonul are masa neta de max. 3 kg./ buc. Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs.

			Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 60 zile , de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +2...+5°C
17.	Toba	Kg	<p><u>TOBA- producator SC UNIVERSAL SA</u> Produs din categoria, produse fierte TOBE – membrana artificila necomestibila Ingrediente: Carne cap porc, sorici, sare, gelatina porcina, condimente si extract de condimente, otet, stabilizatori (acetat de sodiu), antioxidant (acid ascorbic, acid citric, ascorbat de sodiu), zaharuri (dextroza), conservant (nitrit de sodiu) - <i>forma și dimensiuni</i> : batoane cilindrice lungi de aprox 40-50 cm, diametrul specific membranelor utilizate respective 90mm, clipsate la ambele capete - <i>aspect exterior</i> : Suprafata nelipicioasa, invelis continuu nedeteriorat, de culoare transparenta, specifica membranei poliamidice utilizate, putand vedea bucati component in interior, fara aglomerari de grasime sau gelatina sub membrana - <i>aspect interior</i> : Compozitie compacta, omogena, bine legata, cu componentele amestecate intr-o masa de gelatina semitransparenta, formand un mosaic,fara goluri de aer, cu posibile fragmente de os ramase accidental, fara alte corpuri straine, fara par, fara aglomerari de grasime sau condiment . Produsul este format din bucati de carne de pe capatani cu slanina si soriciul aderent de cca 4 cm amestecate intr-o masa de aspic semitransparent de culoare alb-galbuie. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei - <i>consistenta</i>: Semitare atat la suprafata cat si in sectiune - <i>gustul si mirosul</i>: Placut, specific condimentelor utilizate, fara miros si gust strain (acru, ranced) - <i>ambalarea și marcarea produselor</i>: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Batonul de toba are masa neta de max. 2 kg./ buc. Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs. Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 20 zile , de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +2...+5°C</p>
18.	Untura porc	kg	<p><u>UNTURA DE PORC- producator SC UNIVERSAL SA</u> Prezenta specificatie tehnica se refera la produsul “Untura de porc” obtinuta prin topirea slaninii de porc. - membrana artificiala necomestibila Ingrediente: slanina de porc 100% (origine Romania). - <i>forma și dimensiuni - aspect exterior</i> : Suprafata nelipicioasa, fara aglomerari de apa si grasime, sub , invelis continuu aderent la compozitie, nedeteriorat utilizate - <i>aspect interior</i> : Masa omogena, cremoasa, fin granulata - <i>culoarea</i>: Alba sidefie - Limpede-transparenta - <i>consistenta în stare topita</i> : semitare spre moale - <i>gustul si mirosul</i>: Placut, specific de untura proaspata de porc, fara gust si miros strain (ranced, amar, acru). - <i>ambalarea și marcarea produselor</i>: Produsul este in membrana artificiala sub forma de baton cu masa de max 0.7kg. Ambalarea, marcarea conform legislatiei in vigoare Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs. Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 90 zile , de la</p>

			data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +2...+5°C
19.	Costita fiarta si afumata	Kg	<p><u>COSTITA FIARTA SI AFUMATA- producator SC UNIVERSAL SA</u></p> <p>Produs din categoria, produse fierte și afumate – specialitati din carne</p> <p>Ingrediente: Piept de porc cu os 100% (origine UE), proteina vegetala (soia), apa, sare, zahar, proteina animala (porc), extract de condimente, extract de legume, gelifiant (alga Eucheuma prelucrata, guma de roscove), stabilizatori (di-, trifosfati), antioxidanti (ascorbat de sodiu, eritorbat de sodiu), potenciator de aroma (monoglutamat de sodiu), clorura de potasiu, conservant (nitrit de sodiu), aroma, aroma fum. Contine soia</p> <p>- <i>forma și dimensiuni</i> : Bucati de piept cu os, cu soric aprox dreptunghiulare, cu lungimea de 30-40cm si latime 8-12cm, grosime aproximativ 4 cm</p> <p>- <i>aspect exterior</i> : Bucati cu suprafata uscata, curata, nelipicioasa, fara grasime topita sau aglomerari de gelatina si fara mucegai; soricul va si bine curatat de par, de culoare specifica produsului afumat</p> <p>- <i>aspect interior</i> : Straturi alternate de carne și grasime, de culoare specifica slaninei alba, usor galbuie, si carni de culoare roz, specific produsului conservat prin sarare si afumare; fara cartilagii</p> <p>- <i>culoarea</i>: Culoarea specifica produsului afumat brun roscat</p> <p>- <i>consistenta</i>: elastica atat la suprafata cat si in sectiune</p> <p>- <i>gustul si mirosul</i>: Placut de afumat, potrivit de sarat si specific condimentelor folosite, fara gust si miros strain (ranced, inchis sau alterat).</p> <p>- <i>ambalarea și marcarea produselor</i>: Materialele folosite la ambalare vor fi avizate de Ministerul Sanatatii. Produsul se ambaleaza in pungi cu masa max. 2kg. Produsele se marcheaza prin atasarea unei etichete pe fiecare bucata de produs.</p> <p>Termenul de valabilitate pentru produsele fierte este de 20 zile , de la data fabricatiei, cu conditia depozitarii acestora la o temperatura de +5...+8°</p>

Achizitor,
Directia Generala de Asistență Socială și Protecția Copilului Satu Mare
 Director general [redacted]
 Dragoș Marian [redacted]
 Director general adj. economic [redacted]
 Pop Marce [redacted]
 Vizat CF [redacted]
 Șef birou achizitii publice
 Radu Călina [redacted]
 Consilier juridic superior,
 Coruian Laura [redacted]



Furnizor,
S.C. UNIVERSAL S.A.

Director general
 Padurean Pop Vasile



[redacted signature]

Red/Tehn-BAP/CL/2ex

ANEXA NR. 3 la contractul subsecvent (1) nr. 32568/24.05.2022
 încheiat între DGASPC și S.C. UNIVERSAL S.A.
 CANTITATI CASE/ CENTRE

LOT 1 - preparate din carne

Nr. Crt.	Denumire produse	UM	Cantitate	CTF Ana	CTF Maria	CTF Felicia Speranta	CTF Violeta	CTF Andreea	CTF Mihaela	CTF Orhideea	CTF Stefania	CTF Daniel	CTF Iris	CTF Teodora	CTF Alexandra	CTF Lorena	CPC Floare de Colt	CPRU Hurezu	CABR Noroieni	CIAS Snsa	CIAS Alexandru	CIAPAD O Viata Noua	CIAPAD SF ANA	CIAPAD Cristiana
1	Caltabos	kg	562	0	0	7	0	0	0	37	6	4	0	3	19	0	0	7	0	360	0	52	22	45
2	Carnat cabanos	kg	1844	22	22	75	60	18	30	54	18	0	27	36	13	0	30	22	0	675	0	112	285	300
3	Carnat triandafir	kg	2534	45	30	75	45	18	30	54	36	36	27	36	18	75	112	30	0	712	750	225	0	150
4	Ciolan fier si afumat cu os	kg	1284	37	9	37	22	18	15	30	19	9	9	36	15	15	60	15	0	472	150	112	0	150
5	Crenvusti porc/ vita	kg	2590	75	45	37	75	45	45	75	45	27	37	0	15	37	75	30	60	705	262	225	300	300
6	Crenvusti pui	kg	1606	0	45	75	0	45	45	0	36	27	37	45	15	112	75	22	60	705	262	0	0	0
8	Jumari	kg	666	15	0	2	11	7	0	30	4	4	0	9	15	0	0	7	0	450	0	75	0	37
9	Kaizer	kg	2064	37	22	45	37	30	18	30	36	18	30	28	15	60	90	22	0	547	375	150	195	225
10	Parizer porc/ vita	kg	2310	75	45	45	90	75	45	37	36	18	45	30	15	75	0	22	75	712	375	225	165	45
11	Parizer pui	kg	1584	22	0	45	0	45	0	0	36	12	0	0	15	75	150	22	75	712	375	0	0	0
12	Salam de porc	kg	2226	15	37	45	60	45	30	45	60	18	37	0	7	112	150	15	75	712	450	187	0	90
13	Salam de vata afumat si uscat	kg	2197	30	52	45	60	45	30	45	60	18	45	30	7	112	150	15	75	690	300	187	75	90
14	Salam Victoria	kg	1870	22	30	45	22	15	30	45	36	18	26	30	7	75	75	15	60	412	450	225	97	90
15	Slamina afumata, cu sorne	kg	1401	15	30	15	15	15	9	30	22	27	26	9	15	0	45	11	0	600	225	112	105	45
16	Slamina fiarta si afumata cu boia	kg	1124	22	0	15	15	15	0	30	45	21	9	9	7	0	45	7	0	450	225	75	97	37
17	Smea presata porc	kg	1810	22	45	45	30	22	3	37	45	30	18	37	30	15	22	37	15	712	375	75	75	60
18	Toba	kg	616	15	0	7	0	0	0	37	30	3	9	0	7	0	7	7	0	262	75	45	75	37
19	Uhura porc	kg	1234	22	30	15	22	18	30	30	13	4	30	9	15	0	30	7	11	379	300	135	67	45
20	Costrina fiarta si afumata	kg	603	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	397	150	56	0

Achizitor
 DGASPC Satu Mare
 Furnizor
 SC UNIVERSAL S.A.



Director general
 Padurean Pop Vasile



Director general achizitor
 Pop Marcel
 vizat CFP

Sef birou achizitii
 Radu Calin

Intocmit,
 consilier juridic
 Coruian Laura