



ROMÂNIA
MUNICIPIUL BUCUREȘTI
CONSILIUL LOCAL SECTOR 2
DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ
ȘI PROTECȚIA COPILULUI SECTOR 2



www.social2.ro

Strada Olari nr.15 (fost 11-13), sector 2 Tel: +40(0)1 252.22.02 Fax: 40(0)1 252.22.17

Nr. 8993/26.01.2018

APROBAT

Răzvan TONUȘ IRIȚĂ
Director General

PROPUNERE CAIET DE SARCINI

Mezeluri

1. Informații autoritate contractantă

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 2

Cod fiscal: 17093691

Adresa: Str. Olari nr 15, Sector 2, București,

Telefon: 021. 252.22.02

Fax: 021. 252.22.17

2. Obiectul achiziției

2.1. Obiectul contractului îl reprezintă furnizarea de **mezeluri**, conform caracteristicilor tehnice prevăzute în **Anexa 1**, cu cantitățile maxime prevăzute în **Anexa 2**, pentru locațiile prevăzute în **Anexa 3** din cadrul D.G.A.S.P.C. Sector 2

2.2. **Perioada** pentru care se solicită furnizarea produselor este pentru o perioadă de **12 luni**.

3. Modificarea Contractului/Acordului Cadru

3.1 Autoritatea contractantă își rezerva dreptul de a modifica contractul/acordul cadru, indiferent dacă aceste modificări sunt sau nu sunt evaluabile în bani și indiferent de valoarea acestora, așa cum prevede **art. 164** și cu respectarea **art. 28** din **H.G. 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**, cu modificările și completările ulterioare, în condițiile **art. 221, alin. (2)** din **Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice**, fără a afecta caracterul general al contractului/acordului cadru și fără schimbarea rezultatului procedurii de atribuire.

3.2 Autoritatea contractantă își rezerva dreptul de a prelungi contractul de servicii cu caracter de regularitate, încheiate în anul precedent și a căror durată de îndeplinire expiră la 31 decembrie, în condițiile **art. 165** din **H.G. 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**.

3.3 Pe toată perioada de derulare a contractului/acordului cadru, autoritatea contractantă își rezerva dreptul să suplimenteze sau să diminueze cantitățile prevăzute inițial, conform prevederilor legale în vigoare, modificările urmând a fi comunicate și prestatorului.

4. Descrierea produselor

4.1. Orice oferta prezentata, care se abate de la prevederile caietului de sarcini va fi luata in considerare numai in măsura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute in caietul de sarcini, sau care nu satisfac cerințele caietului de sarcini, va conduce la descalificarea ofertei, fiind neconforma.

5. PREȚUL CONTRACTULUI

5.1. Prețul menționat in oferta, va fi exprimat in lei, fără T.V.A. In conformitate cu prevederile **Legii nr. 348/2004 privind denominarea monedei naționale**, cu modificările si completările ulterioare, precum si a **O.U.G. nr. 59/2005 privind unele masuri de natura fiscal si financiara pentru punerea in aplicare a Legii nr. 348/2004 privind denominarea monedei naționale**, cu modificările si completările ulterioare, preturile unitare vor fi exprimate cu maxim doua zecimale.

5.2. Prețul trebuie sa includă costul produsului, transportul si livrarea acestora către locațiile D.G.A.S.P.C. Sector 2.

5.3. Prețul stabilite de furnizori sunt ferme, nu pot fi majorate ulterior si vor fi valabile pe toata perioada de derulare a contractului/acordului cadru.

5.4. Preturile vor fi exprimate în lei și oferta va cuprinde întreaga lista de produse din prezentul caiet de sarcini.

6. CONDITII PENTRU FURNIZAREA PRODUSELOR, CALITATE SI RECEPTIE

Produsele vor fi livrate in maxim 2 zile lucratoare de la lansarea comenzilor saptamanale (termenul de 2 zile lucratoare decurge din urmatoarea zi in care este lansata comanda) , la locațiile prevăzute in prezentul caiet de sarcini;

Zilele de livrare : luni-vineri intre orele 8.00 – 15.30

Cantitățile comandate vor putea începe cu 0.100 kg/1buc, in funcție de necesarul centrelor;

În situația in care cantitatea solicitata este fracție din produs (baton, calup, bucata) ambalarea se va face la vid si vor fi etichetate cu toate informațiile produselor din ambalajul inițial.

Se vor întocmi facturi pentru fiecare locație in parte;

Produsele trebuie sa îndeplinească condițiile de calitate, conform caracteristicilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, autoritatea contractanta fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate sau care nu corespund cerințelor minime din caietul de sarcini, ofertei tehnice.

Calitatea produselor se garantează obligatoriu de către ofertant pe baza certificatelor de calitate si conformitate.

Condiții de ambalare:

Ambalajele trebuie sa asigure păstrarea integrității si calității produsului pe timpul depozitarii si transportului;

Produsele vor fi ambalate corespunzător astfel încât caracteristicile lor calitative si cantitative sa nu fie atinse pe perioada transportului si a depozitarii la destinație.

Toate informațiile continute de etichetă trebuie sa fie tipărite astfel încât sa fie imposibila schimbarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Se impune păstrarea integrității ambalajului.

Cerneala sau tușul care se folosesc pentru inscripționarea ambalajului nu trebuie sa contamineze produsul.

Transportul:

Produsele vor fi livrate astfel încât să corespundă descrierii caracteristicilor tehnice din caietul de sarcini.

Expedierea produselor este în sarcina furnizorului și potrivit condiției de livrare, se va face cu mijloacele de transport ale furnizorului și în prezența delegatului acestuia. Toate cheltuielile legate de transport vor fi suportate de furnizor.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, autoritatea contractantă fiind de drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate în interiorul acestui termen.

Livrările se vor efectua eșalonat, pe parcursul demarării contractului, pe baza de comandă din partea beneficiarului.

Produsele vor fi transportate în condiții care să respecte normele sanitare veterinare în vigoare;

Transportul se face cu vehicule închise, izoterme, prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a menține temperatura necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de organismele specializate.

7. MODALITATEA DE PLATA A PRODUSELOR FURNIZATE

7.1. Facturile se vor emite distinct pentru fiecare locație, menționându-se DGASPC Sector 2 și numele locației.

7.2. Plata se face cu ordin de plată în termen de maxim 60 zile de la data emiterii facturii de către ofertant, în funcție de sumele primite de la bugetul local, în conformitate cu prevederile OUG nr. 34/2009 cu privire la rectificarea bugetară pe anul 2009 și a unor măsuri financiare-fiscale.

7.3. Facturile înaintate la plată vor fi însoțite obligatoriu de certificatul de calitate.

8. MASURI PRIVIND SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ, PREVENIREA ȘI STINGEREA INCENDIILOR ȘI PROTECȚIA MEDIULUI

8.1 Securitatea muncii

Personalul furnizorului trebuie să respecte prevederile legale în vigoare, respectiv:

- **Legea nr. 319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă**
- **Normele Metodologice de aplicare a prevederilor Legii nr. 319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă**, aprobate prin H.G. nr. 1425/2006, cu modificările și completările ulterioare
- **Instrucțiunile specifice de protecția muncii IPSM 2007**
- **H.G. nr. 1091/2006 privind cerințe de securitate și sănătate pentru locul de muncă**
- **H.G. nr. 1146/2006 privind cerințe minime de Securitate și sănătate pentru utilizarea în munca de către lucrători a echipamentelor de muncă**

8.2 Prevenirea și stingerea incendiilor

În timpul desfășurării activității în incinta locațiilor, personalul furnizorului va respecta întocmai prevederile:

- **Legea nr. 307/2006 privind prevenirea și stingerea incendiilor**, cu modificările și completările ulterioare
- **Ordinul MAI nr. 163/2007**

8.3 Protecția mediului

Furnizorul va manifesta o deosebită atenție astfel încât să evite producerea oricăror evenimente care să aibă efecte nocive asupra mediului sau asupra stării de sănătate a personalului.

8.4 Totodată, personalul desemnat va respecta normele de ordine interioara stabilite de comun acord cu reprezentantul achizitorului.

8.5 Prestarea serviciilor se va face în conformitate cu legislația privind protecția muncii, protecției mediului și fiscalității ce se găsesc pe site-urile ministerelor de resort: www.mmssf.ro, www.mmediu.ro, www.mfinante.ro etc.

8.6 Actele normative menționate nu sunt limitative, prestatorul fiind obligat sa ia toate masurile de protecția muncii necesare pentru desfășurarea lucrului in deplina siguranță.

9. DOCUMENTE CARE VOR INSOTI OFERTA TEHNICA

- 9.1 Prin propunerea tehnica, ofertanții vor prezenta descrierea detaliata a produselor ofertate precum si alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.
- 9.2 Prin propunerea tehnica, in ceea ce privește descrierea tehnica a produselor, ofertanții vor trebui sa întocmească un tabel in care vor fi prezentate comparativ, specificațiile tehnice solicitate de autoritatea contractanta cu specificațiile tehnice propuse de ofertant;
- 9.3 Propunerea tehnica va cuprinde in mod obligatoriu toate caracteristicile menționate in specificațiile tehnice, pentru care ofertantul depune oferta.
- 9.4 Prin propunerea tehnica, ofertanții își asuma obligația respectării cerințelor din caietul de sarcini.
- 9.5 Pentru fiecare produs ofertat se va menționa denumirea și producătorul.
- 9.6 Autorizație sanitar-veterinara pentru schimburi intracomunitare cu produse alimentare de origine animala (sau echivalent pentru persoane fizice/juridice straine) conform Ordinului ANSVSA 57/2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală cu toate completările si modificările ulterioare
- 9.7 Autorizație privind transportul alimentelor conform Ordinul 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor cu toate modificările si completările ulterioare - art 43-45
- 9.8 Autorizație /avis sanitar de la DSP conform Ordinul 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor cu toate modificările si completările ulterioare art. 2
- 9.9 Fisa tehnica a produsului sau/si orice alt document care conține specificațiile tehnice si proprietățile produsului ofertat.
- 9.10 Pentru fiecare produs ofertat se va prezenta eticheta din care sa reiasa urmatoarele informatii :
 - Denumirea producătorului si localitatea;
 - Denumirea sortimentului/marca produsului;
 - Componente principale, materii prime, condimente, aditivi, tipul membranelor folosite;
 - Natura tratamentului termic;
 - Data fabricației;
 - Termen de valabilitate;
 - Expira la:
 - Condiții de depozitare si pastrare;
 - Norma(standard de fabricatie) ;
 - Lotul de fabricație;
 - Cantitatea de produs ;

10 . OBLIGATIILE FURNIZORULUI

10.1 Expedierea produselor este în sarcina furnizorului și potrivit condiției de livrare, se va face cu mijloacele de transport ale furnizorului și în prezența delegatului acestuia.

10.2 Ambalajele de transport trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produselor pe timpul transportului și depozitării, ele trebuie să fie curate, uscate, nedeteriorate.

10.3 Ofertantul are obligația sa garanteze păstrarea secretului profesional cu privire la datele legate de activitatea achizitorului și a obiectivelor în sine.

NOTA:

Vor fi acceptați numai operatorii economici a căror oferta conține întreaga lista de produse solicitate în prezentul caiet de sarcini și condițiile minime impuse.

DIRECTOR
DIRECTIA ADMINISTRATIV
Alexandru Ionu Ciornohac

SEF SERVICIU ADMINISTRATIV
Ing. Cristina Negru

Întocmit
Inspector Specialitate
Valentina Pața



ROMÂNIA
MUNICIPIUL BUCUREȘTI
CONSILIUL LOCAL SECTOR 2
DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ
ȘI PROTECȚIA COPILULUI SECTOR 2



www.social2.ro

Strada Olari nr.15 (fost 11-13), sector 2 Tel: +(4021) 252.22.02, Fax: +(4021) 252.22.12

APROBAT

Răzvan Ionescu CIRICĂ
Director General

**Anexa nr. 1 la caietul de sarcini
SPECIFICATII TEHNICE MINIMALE**

A. Solicitari generale

Pentru produsele fierte :

Fractia masica de umiditate :	max 75%
Fractia masica de sare alimetara:	max 3%
Fractia masica de grasime :	max 35%
Fractia masica de amidon:	max 3%

Pentru salamurile fierte si afumate :

Fractia masica de umiditate :	max 57%
Fractia masica de sare alimetara:	max 4.5%
Fractia masica de grasime :	max 38%
Fractia masica de amidon:	max 3%

AMBALARE, MARCARE, DEPOZITARE, TRANSPORT SI DOCUMENT

- 1) Ambalarea, marcarea, depozitarea si transportul se fac conform standardelor in vigoare.
- 2) Pentru ambalare se vor folosi numai materiale avizate de Ministerul Sănătății.
- 3) Nu este permis contactul direct al preparatelor cu partea colorata sau imprimata a ambalajului.
- 4) Produsul se marchează prin atașarea unei etichete la unul din capetele siragului, care cuprinde toate inscripționările solicitate la punctul 9.10 din caietul de sarcini :
- 5) Pentru produsele ambalate sub vid sau in atmosfera modificata, in pungi vacuumabile sau termocontractibile, marcarea se face individual pentru fiecare pachet, cu respectarea înscrisurilor prevăzute.
- 6) In situația in care cantitatea solicitata este fracție din produs (baton, calup, bucata) ambalarea se va face la vid si vor fi etichetate cu toate informațiile produselor din ambalajul inițial.

B. Solicitari specifice fiecarui tip de produs

B.1. CARNATI CABANOS

1. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI/ CONDITII DE ADMINISTRARE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
FORMA	Șiraguri cilindrice cu diametrul corespunzător membranei folosite.
ASPECT EXTERIOR	Suprafață curată, nelipicioasă, fără aglomerări de grăsime la capete sau sub membrana. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare specifică produselor afumate și membranelor utilizate.
ASPECT PE SECȚIUNE	Compoziție compactă, mozaicată, bine legată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime.
GUST ȘI MIROS	Plăcut, specific produsului și condimentelor folosite fără gust și miros străin (de mușcăi, acru, rânțed)

2. Produs fiert și dublu afumat.

Conținutul de substanțe colagene din preparat, raportat la conținutul de proteine nu trebuie să depășească limita maximă de 30% conform legislației în vigoare.

3. TERMEN DE VALABILITATE

Min. 10 zile de la data fabricației la temperaturi de 4-8°C ;

Min. 7 zile de la livrare.

4. CONȚINUT:

- Carne vită;
- Carne porc;
- Slănină;
- Condimente specifice sortimentului;
- Membrana comestibilă
- Sare: max. 3 g la 100 g produs;
- Zaharuri: max. 1 g la 100 g produs;

B.2.CRENVURSTI CU PIEPT PUI

1. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI/ CONDITII DE ADMINISTRARE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
FORMA	Șiraguri cilindrice cu diametrul corespunzător membranei folosite.
ASPECT EXTERIOR	Suprafață curată, nelipicioasă, fără aglomerări de grăsime la capete sau sub membrana. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare specifică produselor afumate și membranelor utilizate.
ASPECT PE SECTIUNE	Compoziție compactă, bine legată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime.
GUST SI MIROS	Plăcut, specific produsului cit și condimentelor folosite fără gust și miros străin (de mușcăi, acru, rânțed)

2. PRODUS FIERT SI AFUMAT

Conținutul de substanțe colagene raportat la conținutul de proteine să nu fie mai mare de 20% , conform legislației în vigoare.

3. TERMEN DE VALABILITATE

Min 10 zile de la data fabricației la temperaturi de 2-4°C.
Min 7 zile de la livrare.

4. CONTINUT

- Piept de pui min. 50 %;
- Carne de pui min 20%
- Preparatul nu trebuie să conțină carne separată mecanic
- Slănină;
- Condimente specifice sortimentului.
- Membrana comestibilă;
- Sare: max. 3 g la 100 g produs;
- Zaharuri: max: 1,2 g la 100 g produs;

B.3.MUSCHI FILE

1. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI/ CONDITII DE ADMINISTRARE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
FORMA	Bucăți compacte cu forma și dimensiuni caracteristice părții anatomice ce îl formează.
ASPECT EXTERIOR	Suprafață curată, de culoare specifică sortimentului.
ASPECT PE SECȚIUNE	Masa de carne de culoare roz-roșiatică.
GUST ȘI MIROS	Plăcut, specific produsului și condimentelor folosite fără gust și miros străin (de mușcăi, acru, ranced)
CONSISTENȚA	Fragedă, semitare

2. PRODUS FIERT ȘI AFUMAT

3. TERMEN DE VALABILITATE

Min 15 zile de la data fabricației la temperaturi de 4-8°C .

Min 7 zile de la livrare

4. CONTINUT

- Cotlet de porc;
- Sare
- Arome
- Sare: max. 3 g la 100 g produs;
- Zaharuri: max: 1,2 g la 100 g produs;

B.4.PARIZER DIN PIEPT DE PUI

1. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI / CONDITII DE ADMISIBILITATE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
FORMA	Bucăți compacte cu diametrul si forma corespunzătoare membranei folosite.
ASPECT EXTERIOR	Suprafață curata, nelipicioasa, fără aglomerări de grăsime la capete sau sub membrana. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare specifica produselor afumate si membranelor utilizate.
ASPECT PE SECTIUNE	Compoziție compacta, bine legata, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime.
GUST SI MIROS	Plăcut, specific produsului cit si condimentelor folosite fără gust si miros străin (de mucegai, acru, ranced)

1. PRODUS FIERT

Conținutul de substanțe colagene raportat la conținutul de proteine sa nu fie mai mare de 30% , conform legislației in vigoare.

2. TERMEN DE VALABILITATE

Min. 25 zile de la data fabricației la temperaturi de 2-6°C.

Min. 7 zile de la data livrării.

3. TERMEN DE VALABILITATE

- Piept de pui min : 25%
- Carne de pui min. 25%
- Slănină.
- Condimente specifice sortimentului.
- Membrana artificiala necomestibila;
- Sare: max. 2,2 g la 100 g produs;
- Zaharuri: max: 1,5 g la 100 g produs;

B.5.SALAM CU SUNCA

1. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI / CONDITII DE ADMISIBILITATE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
FORMA	Bucăți compacte de forma cilindrica, cu diametrul corespunzător membrane utilizate.
ASPECT EXTERIOR	Suprafață curata de culoare specifica sortimentului.
ASPECT PE SECTIUNE	Masa de carne de culoare roz-roscata.
GUST SI MIROS	Plăcut, specific produsului cit si condimentelor folosite fără gust si miros străin (de mucegai, acru, rânced).
CONSISTENTA	Frageda, semitare.

2. PRODUS FIERT SI AFUMAT

Conținutul de substanța colagenica nu trebuie sa depășească 20% raportat la conținutul de proteine, conform legislației in vigoare.

3. TERMEN DE VALABILITATE

Min. 20 zile de la data fabricației la temperaturi de 2-6°C.

Min. 7 zile de la livrare.

4. CONTINUT:

- Pulpa de porc min. 40%
- Carne porc min. 25%
- Condimente specifice;
- Membrana artificiala necomestibila
- Sare: sub 2,3 g la 100 g produs;
- Zaharuri: max: 1g la 100 g produs;

B.6. SUNCA DIN PIEPT DE PUI

1. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI / CONDITII DE ADMISIBILITATE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
FORMA	Bucăți compacte cu diametrul si forma conform membranei folosite
ASPECT EXTERIOR	Suprafață curată, nelipicioasă, fără aglomerări de grăsime la capete sau sub membrana. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare specifică produselor afumate si membranelor utilizate.
ASPECT PE SECTIUNE	Compoziție compactă, bine legată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime.
GUST SI MIROS	Plăcut, specific produsului cit si condimentelor folosite fără gust si miros străin (de mucegai, acru, ranced)

2. PRODUS FIERT

Conținutul de substanțe colagene din preparate din carne, raportat la conținutul de proteine nu trebuie sa depășească limita maxima de 20%, conform legislației in vigoare.

3. TERMEN DE VALABILITATE

Min. 20 zile de la data fabricației la temperaturi de 2°- 6°C

Min. 10 zile de la livrare

4. CONTINUT

- Piept pui min. 55 %;
- Condimente specifice sortimentului;
- Membrana artificiala necomestibila.
- Sare: max 3 g la 100 g produs;
- Zaharuri: max: 1.5 g la 100 g produs;

B.7.SUNCA PRESATA PORC

1. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI / CONDITII DE ADMISIBILITATE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
FORMA	Bucăți compacte cu diametrul si forma corespunzătoare membranei folosite.
ASPECT EXTERIOR	Suprafață curata, nelipicioasa, fără aglomerari de grăsime la capete sau sub membrana. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare specifica produselor afumate si membranelor utilizate.
ASPECT PE SECTIUNE	Compoziție compacta, bine legata, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime.
GUST SI MIROS	Plăcut, specific produsului cit si condimentelor folosite fără gust si miros străin (de mucegai, acru, ranced)

2. PRODUS FIERT

Conținutul de substanțe colagene raportat la conținutul de proteine sa nu fie mai mare de 20% , conform legislației in vigoare.

3. TERMEN DE VALABILITATE

Min 15 zile de la data fabricației la temperaturi de 2-6°C.

Min 7 zile de la livrare

4. CONTINUT

- Pulpa de porc min :
- Carne de porc min.....
- Condimente specifice sortimentului.
- membrana artificiala necomestibila;
- Sare: max 3 g la 100 g produs;
- Zaharuri: max: 1 g la 100 g produs;

B.8. SALAM DE VARA

1. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI / CONDITII DE ADMISIBILITATE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
FORMA	Bucăți compacte cu diametrul și forma corespunzătoare membranei folosite.
ASPECT EXTERIOR	Suprafață curată, nelipicioasă, fără aglomerări de grăsime la capete sau sub membrana. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare specifică produselor afumate și membranelor utilizate.
ASPECT PE SECȚIUNE	Compoziție compactă, bine legată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime.
GUST ȘI MIROS	Plăcut, specific produsului cit și condimentelor folosite fără gust și miros străin (de mușcăi, acru, rânțed)

2. PRODUS FIERT ȘI DUBLU AFUMAT

Conținutul de substanțe colagene raportat la conținutul de proteine să nu fie mai mare de 20% , conform legislației în vigoare.

3. TERMEN DE VALABILITATE

Mín 15 zile de la data fabricației la temperaturi de 2-6°C.

Mín 7 zile de la livrare

4. CONTINUT

- Carne de porc;
- Carne de vită;
- Slănină;
- Condimente specifice sortimentului.
- Membrana artificială necomestibilă;

B.9.COASTĂ(SCĂRICICĂ) DE PORC AFUMATĂ

1. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI / CONDITII DE ADMISIBILITATE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
FORMA	Coastele fara carne si slanina, rezultate in urma transarii si dezosarii regiunii toracice, legate intre ele prin musculatura intercostala si tesut conjunctiv
ASPECT EXTERIOR	Suprafață curata, nelipicioasa
GUST SI MIROS	Plăcut, specific produsului cit si condimentelor folosite fără gust si miros străin (de mucegai, acru, ranced)

2. PRODUS FIERT SI AFUMAT

3. TERMEN DE VALABILITATE

Mín 15 zile de la data fabricației la temperaturi de 2-6°C.

Mín 7 zile de la livrare

4. CONTINUT

- Coasta de porc;
- Condimente specifice sortimentului.

DIRHCTOR
DIRECTIA ADMINISTRATIV
Alexandru Ionuț Ciornohac

SEF SERVICIU ADMINISTRATIV
Ing. Cristina Negru

Întocmit
Director Specialitate
Valentina Badea



ROMÂNIA
MUNICIPIUL BUCUREȘTI
CONSILIUL LOCAL SECTOR 2
DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ
ȘI PROTECȚIA COPILULUI SECTOR 2



Strada Olteni nr. 15 (fost 11-13), sector 2 Tel: (4021) 252 22 00



APROBARE

Răzvan / Monit CRI
Director General

Anexa nr. 2 la caietul de sarcini

	Denumire obiect de inventar	UM	Cantitate (U.M.)	Preț estimativ fără TVA/ UM	valoare estimata fără TVA
1	Cârnați cabanos	Kg	1009,50		
2	Crenvurști piept pui	Kg	1158,00		
3	Mușchi file	Kg	1487,40		
4	Parizer de pui	Kg	950,00		
5	Salam cu șuncă	Kg	1516,40		
6	Șuncă din piept de pui	Kg	1923,40		
7	Șuncă presată porc	Kg	183,00		
8	Salam de vara	Kg	216,00		
9	Coastă de porc afumată	Kg	240,00		

DIRECTOR
DIRECȚIA ADMINISTRATIV
Alexandru Ionuț Cornohac

SEF SERVICIU ADMINISTRATIV
Ing. Cristina Negru

Întocmit
Inspector Specialitate
Valentina Badea



ROMÂNIA
MUNICIPIUL BUCUREȘTI
CONSILIUL LOCAL SECTOR 2
DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ
ȘI PROTECȚIA COPILULUI SECTOR 2



www.social2.ro

Strada Olari nr.15 (fost. 11-13), sector 2 Tel: +(4021) 252.22.02 Fax: +(4021) 252.22.02

APROBAT
Răzvan - 7 aprilie 2014 **CIRICA**
Director General

Anexa nr. 3 la caietul de sarcini

Locații /Adresa/ Persoane de contact			
Nr. crt.	Denumire locație	Adresa/Punct de livrare	Persoane de contact
1	Creșa Sinaia	Aleea Sinaia nr. 31	NELA TUDOR - 0760598554
2	Creșa Sinaia 2	Str. Teiul Doamnei nr. 99	NELA TUDOR - 0760598554
3	Creșa Ciobănașului	Str. Ciobănașului nr. 23	CRISTINA SFETCU -0741176412
4	Colt Alb	Str. Gheorghe Șerban nr. 7	ELENA CRACEA - 0721415919
5	Casa din Tei	Str. Gheorghe Șerban nr. 7A	TITA ADRIAN - 0734547175; TOADER CONSTANTINA - 0786273118
6	Cireșarii	Str. Aaron Florian nr. 5	CARMEN NEAGU - 0723653441
7	Dănilă Prepeleac	Str. Reînvierii nr. 1B	MARCHIDAN DORINA - 0724062034
8	Pinocchio	Str. Ripiceni nr. 6 A	IONESCU MARIANA - 0723188964
9	CIA nr.2	Str. Eminescu nr. 87	MIREA CONSTANTIN - 0724654722
10	SRA - L.P. Ciocârliei - Str. Ciocârliei nr. 14, Bl. D9, Sc. 1, Ap. 2	Str. Eminescu nr. 87	MIREA CONSTANTIN - 0724654722
11	SRA -L.P. Radovanu - Str. Radovanu nr. 5, Bl. 41,Sc. 3,Ap. 108	Str. Eminescu nr. 87	MIREA CONSTANTIN - 0724654722
12	SRA -L.P. Vasile Stolnicul - Str. Stolnicul Vasile nr. 17,Bl. 42, Ap.20	Str. Eminescu nr. 87	MIREA CONSTANTIN - 0724654722
13	CRRN 1 - Str. Balotului nr. 42	Str. Balotului nr. 42	FLORI BOLOHAN - 0723562886; CEZAR BOIAN - 0766252196
14	SRA -L.P. 1 - CSPAHN - Str. Balotului nr. 42	Str. Balotului nr. 42	MIHAELA SIMION - 0721286624
15	SRA - L.P. 2 -CSPAHN - Str. Balotului nr. 42	Str. Balotului nr. 42	MIHAELA SIMION - 0721286624
16	SATR - Casa din Vis	Str. Mircea cel Bătrân nr. 17, Voluntari , județul Ilfov	GHITA DANIELA - 0771674358
17	SATR - Str. Tampa AP. 4	Str. Tampa nr. 1 , Bl. 1 B, Sc. A, parter, Ap. 4	GHITA DANIELA - 0771674358
18	SATR -Aleea Cislău, Ap. 30	Aleea Cislău, nr. 5, Bl. 3d, Sc. 1, et.5,Ap. 30	GHITA DANIELA - 0771674358

19	SATR - Str. Ciocârliei Ap. 3	Str. Ciocârliei nr. 32,Bl. 24 D, Sc. 1,parter, Ap. 3	GHITA DANIELA - 0771674358
20	SATR - Str. Sold. Zambila Ioniță Ap. 30	Str. Sold. Zambila Ioniță nr. 2, Bl. 7C, Sc. 1, Et. 9, Ap. 30	GHITA DANIELA - 0771674358
21	SATR - Sos. Pantelimon , Ap. 318	Sos. Pantelimon nr. 286,Bl. 41, Sc. 8,Et. 10, Ap. 318	GHITA DANIELA - 0771674358
22	SATR - Sos. Pantelimon Ap. 174	Sos. Pantelimon nr. 254,Bl. 55, Sc. c, Et. 10, Ap. 174	GHITA DANIELA - 0771674358
23	SATR - Sos. Pantelimon Ap. 23	Sos. Pantelimon nr. 291,Bl. 9, Sc. A, Et. 6, Ap. 23	GHITA DANIELA - 0771674358
24	SATR - STR. Delfinului , Ap. 36	STR. Delfinului nr. 1, Bl, D16, Sc. 1, Et. 6, Ap. 36	GHITA DANIELA - 0771674358
25	SATR - STR. Delfinului Ap. 44	STR. Delfinului nr. 9, Bl, 18, Sc. 1, Et. 7, Ap. 44	GHITA DANIELA - 0771674358
26	SATR - Sos. Colentina AP. 47	Sos. Colentina nr. 76, Bl., 111, Sc., A, Et. 10, AP. 47	GHITA DANIELA - 0771674358
27	Locatii viitoare pe raza Sectorului 2		
28	Locatii viitoare pe raza Sectorului 2		
29	Locatii viitoare pe raza Sectorului 2		
30	Locatii viitoare pe raza Sectorului 2		
32	Locatii viitoare pe raza Sectorului 2		
33	Locatii viitoare pe raza Sectorului 2		
34	Locatii viitoare pe raza Sectorului 2		
35	Locatii viitoare pe raza Sectorului 2		
36	Locatii viitoare pe raza Sectorului 2		

DIRECTOR
DIRECTIA ADMINISTRATIV
Alexandru Ionuț Cornohac

SEF SERVICIU ADMINISTRATIV
Ing. Cristina Negru

Intocmit
Inspector Specialitate
Valentina Badea