

CAIET DE SARCINI

OCTOMBRIE - 2020

LOT - CARNE ȘI PREPARATE DIN CARNE
COD CPV : 15100000-9

**INICIPIUL BUCURESTI
SASIUL LOCAL AL SECTORULUI 4
A GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ
SI PROTECȚIA COPILULUI**

		Pulpă de porc fără os degresată,dezosată, congelată bloc compact, acoperită uneori cu un strat subțire de cristale fine. Supratată cu cristale de zapada. După decongelare – asemănătoare cu cristalele de zapada. Culaore: la suprafață culoare normală cu mutanță mai vie, uneori cu mutanță mai închisă, la locul de atingere cu cufundul cald sau degetul, apăsește roșie-vie, la suprafață, culoare de la roz până la roșu închis, succu de carne, opalescent, de culoare roșiatică. Consistență după congelare: tare, puțin lovire cu obiecte tari și un sanie clar, elasticitate micorată, urmăre formate prin apasare cu degetul în revă greu și incomplet. Miros și gust: fără miros, caracteristic. Consistență tare, culoare caracteristică, consistență usoară micorată. Culoarea grăsimii interfasciculare cu mutanță roșiatică. Termen de valabilitate minim 6 luni, 1-3 kg	KG	125	0	20	70	20	60	
3	3	PULPĂ PORC FĂRĂ OS	COTLET PORC FĂRĂ OS	bucăți întregi anbalate în folie de plastic între 1-3 kg. Termen de valabilitate minimum 20 zile	KG	0	0	0	0	
5	5	CEAFĂ PORC FĂRĂ OS	bucăți întregi anbalate în folie de plastic între 1-3 kg. Termen de valabilitate minimum 20 zile	KG	0	0	0	0	0	
6	6	CĂRNE MIEL CARNATI	bucăți întregi anbalate în folie de plastic între 1-3 kg. Termen de valabilitate minimum 20 zile	KG	0	0	0	0	0	
7	7	POASPEȚI	Gust și miros:Plăcut, condimentat,fără gust și miros strâin.Calitatea 1,termen de valabilitate minimum 20 zile	KG	40	0	0	0	40	
		SALAM TIP CANADIAN PRODUS FIERT	Aspect exterior: Lungime 30-35 cm. Suprafață curată, nelipicioasă, fără mucegai sau corpuri străine. Produs ambalat în membrană artificială, neconsemabilă, nedeteriorată. Aspect în secțiune: Pasta omogenă, mozaicată. La tăiere se pastrăza integritatea feliei. Gust și miros: Caracteristic, potrivit de sare și condimentare, fără gust și miros străin. Consistență: Moale și elastică. Trenen de valabilitate min 20 zile.	KG	0	0	0	0	32	
		SALAM DE VARĂ SAU ECHIVALENT	Aspect exterior: Lungime 30-35 cm. Suprafață curată, nelipicioasă, fără mucegai sau corpuri străine. Produs ambalat în membrană artificială, neconsemabilă, nedeteriorată. Aspect în secțiune: Pasta omogenă, mozaicată. La tăiere se pastrăza integritatea feliei. Gust și miros: Caracteristic, potrivit de sare și condimentare, fără gust și miros străin. Consistență: Moale și elastică. Trenen de valabilitate min 20 zile.	KG	0	0	0	0	32	
		SALAM VICTORIA SAU ECHIVALENT	Aspect exterior: Lungime 30-35 cm. Suprafață curată, nelipicioasă, fără mucegai sau corpuri străine. Produs ambalat în membrană artificială, neconsemabilă, nedeteriorată. Aspect în secțiune: Pasta omogenă, mozaicată. La tăiere se pastrăza integritatea feliei. Gust și miros: Caracteristic, potrivit de sare și condimentare, fără gust și miros străin. Consistență: Moale și elastică. Trenen de valabilitate min 20 zile.	KG	5	5	5	5	5	
10	9	PRODUS FIERT			KG	0	0	0	0	40

	SALAM SASESC SAU ECHIVALENT	Aspect exterior: Lungime 30-35 cm. Suprafață curată, nelipicioasă, fără mucegai sau corpuri străne. Produs ambalat în membrană artificială, necomestibilă, nedureriorată. Aspect în secțiune: Pasta omogen, mozaicată. La tăiere se pastră integritatea feliei. Gust și miros. Caracteristic, potrivit de sarat și condimentat, fără gust și miros străin. Consistență: Moale și elastică. Termen de valabilitate min 20 zile.	KG	0	10	40	50
11	PRODUS FIERT ȘI AFUMAT						
12	CARNATI OLTENEȘTI PRODUS FIERT ȘI DUBLU AFUMAT	Aspect exterior: Lungime 30-35 cm. Suprafață curată, nelipicioasă, fără mucegai sau corpuri străne. Produs ambalat în membrană artificială, necomestibilă, nedureriorată. Aspect în secțiune: Pasta omogen, mozaicată. La tăiere se pastră integritatea feliei. Gust și miros. Caracteristic, potrivit de sarat și condimentat, fără gust și miros străin. Consistență: Moale și elastică. Termen de valabilitate min 20 zile.	KG	0	32	32	32
13	CARNATI CABANOS			0	10		10
14	TOBĂ PRODUS FIERT	buătă întregi ambalate în folie de plastic între 1-3 kg. Termen de valabilitate minimum 20 zile	KG	10	0		10
15	CIOLAN AFUMAT PRODUS FIERT ȘI AFUMAT	bucăți întregi ambalate în folie de plastic între 1-3 kg. Gust și miros plăcut, specific produsului afumat. Termen de valabilitate minim 20 zile	KG	5	0		5
16	COSTITĂ AFUMATĂ PRODUS FIERT ȘI AFUMAT	formă:bucata de spina porc fără os, aspect exterior: culoare brun roscată specifică produselor afumate. Aspect pe secțiune: carne de culoare roscată întrupătrunsa cu slăină de culoare albă/gust și miros placut caracteristic produsului afumat. Consistență:semieră. Proprietăți fizico chimice:NaCl max.3,5%,subst. proteice total min 15%,nutriți max.10mg/100gr produs.Stas 11061.88.Termen valabilitate min.20 ZILE	KG		0		0
17	KAISER PRODUS FIERT ȘI AFUMAT	Portiune anatomica. Suprafață curată nelipicioasă.Termen de valabilitate minimum 20 zile.	KG	0	0	10	10
18	MUŞCHI FILE PRODUS FIERT ȘI AFUMAT	Portiune anatomica. Suprafață curată nelipicioasă,fără mucegai sau corpuri străne.Termen de valabilitate minimum 20 zile	KG		0	10	10

19	SUNCATIP PRAGA SAU ECHIVALENT PRODUS FIERT SI AFUMAT	Formă: Bucată de sunca presată . Aspect exterior: Suprafață curată de culoare specifică produsului. Aspect pe secțiune: Came de culoare roz-roșatică. Gust și miros: Plăcut, caracteristic componentelor folosite. Consistență: Frajeda. Proprietăți Fizico-chimice NaCl max 3%; substanțe proteice totale min 12 %, substanțe grase max 32 %. Nitriti (exp. ca NO2) max 10 mg/100 g produs; Azot usor hidrolizabil max 30 mg/100 g produs. STAS 11061.88. Trenen de valabilitate min 20 zile.	KG	40	0	0	5	25	35	10	4	119
20	CREMWUȘTI DE PORC PRODUS FIERT SI AFUMAT	Consistență elastică,calitatea I. Termen de valabilitate minim 20 zile.	KG	0	0	0					0	
21	PARIZER PORC PRODUS FIERT	Baton în formă cilindrică. Aspect exterior:Suprafață curată nelhipicrăsătă. Compoziție compactă,bine legată,uniformă de culoare roz. Termen de valabilitate minim 30 zile.	KG	0	0	0					0	
22	CREMWUȘTI DE PUJ PRODUS FIERT SI AFUMAT	Ingredienti:carne pui 37%,slanina,apă,carne porc,proteină din lăptie,sare,proteină animală,fibre vegetale,arome,condimente naturale,stabilizatori,potentiatori de aroma,lactoza,extracte de condimente,coloranți naturali.Membrana naturală comestibilă.Consistență : Elastică. Calitatea I, termen de valabilitate minim 20 zile.	KG	0	0	12	25	10	40	4	91	
23	JAMBON PRODUS FIERT DIN PIEPT DE CURCAN	Formă: Bucată de șuncă curcan. Aspect exterior: Suprafață curată de culoare specifică produsului. Aspect pe secțiune: Came de culoare roz-roșatică. Gust și miros: Plăcut, caracteristic componentelor folosite. Consistență: Frajeda. Proprietăți Fizico-chimice NaCl max 3%; substanțe proteice totale min 12 %, substanțe grase max 32 %. Nitriti (exp. ca NO2) max 10 mg/100 g produs; Azot usor hidrolizabil max 30 mg/100 g produs. STAS 11061.88. Trenen de valabilitate min 20 zile.	KG	0	0	20		10			30	
24	SUNCĂ PIEPT PU PRODUS FIERT SI AFUMAT	Formă: Bucata de sunca puie. Aspect exterior: Suprafață curata de culoare specifică produsului. Aspect pe secțiune: Came de culoare roz-roșatică. Gust și miros: Plăcut, caracteristic componentelor folosite. Consistență: Frajeda. Proprietăți Fizico-chimice NaCl max 3%; substanțe proteice totale min 12 %, substanțe grase max 32 %. Nitriti (exp. ca NO2) max 10 mg/100 g produs; Azot usor hidrolizabil max 30 mg/100 g produs. STAS 11061.88.Trenen de valabilitate min 20 zile.	KG	24	0	3	25	10	30		92	

25	CONSERVE PATE DE FICAT PU1200 GR	Pui 200 gr	La 200 gr Aspect recipient exterior: Cutie ermetic inchisa, nebombata, neutrica, neruginita cu mancajul bine imprimat. Aspect recipient interior: Pelicula de lac continua, uniforma, fara puncte negre sau puncte de rugina. Aspect continut: Pasta omogenă, alifasă. Culcare: Roz, specifica sortimentului. Miros si gust: Caracteristic, cu aroma condimentelor adaugate, fara miros si gust strain. Termen de valabiliitate min 12 luni de la livrare.										30				
26	PUI GRILL	Pui grill (fara cap și picioare) congelat, categoria I.															
		Aspect: Carcase curate, cu suprafață umedă, dar nelipicioasă, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, congelează. Culcare piept: Roz, cularea muscularaturii roz-roșiată, elastică. Miros: La suprafata și secțiunea miros caracteristic normal, carcasei miros caracteristic normal, fără miros străin. Termen de valabilitate minim 6 luni aprox. 1 kg															
27	PULPE PUI CU SPATE	Aspect: Pulpe de pui cu os și spate, cu piele, congelate, fără impurități mecanice. Suprafață umedă, dar nelipicioasă. Culcare piept: roz, cularea muscularaturii roz-roșiată, elastică. Miros: La suprafață și secțiunea miros caracteristic normal, fără miros străin. Termen de valabilitate minim 6 luni. 1-3 kg	KG			50	0	75					125				
28	PULPE SUPERIOARE	Aspect: Pulpe de pui superioare cu os și piele, congelate, fără impurități mecanice. Suprafață umedă, dar nelipicioasă. Culcare piept: roz, cularea muscularaturii roz-roșiată, elastică. Miros: La suprafață și secțiunea miros caracteristic normal, fără miros străin. Termen de valabilitate minim 6 luni. 1-3 kg	KG			35	50	0	50	40	40	12	187				
29	PULPE INFERIOARE	Aspect: Pulpe inferioare de pui cu os și piele, congelate, fără impurități mecanice. Suprafață umedă, dar nelipicioasă. Culcare piept: roz, cularea muscularaturii roz-roșiată, elastică. Miros: La suprafață și secțiunea miros caracteristic normal, fără miros străin. Termen de valabilitate minim 6 luni. 1-3 kg	KG	30		0		30	200	50			310				
30	PIEPT PU1 CU OS	Piept de pui cu os congelat, calitatea I, Aspect: Bucuri de piept de pui cu piele si os, cu suprafață umedă, dar nelipicioasă. Culcare piept: Roz, cularea muscularaturii roz-roșiată, elastică. Miros: Caracteristic, normal, fără miros străin. Termen de valabilitate minim 6 luni. 1-3 kg	KG										200				
31	PIEPT PUI DEZOSAT	Aspect: Bucuri de piept de pui fara os, fara piele, congelat, musculatura umeda, dar nelipicioasa. Culcare: Roz, cularea muscularaturii: Fierba si elastica. Miros: Caracteristic normal, fara miros străin. Termen de valabilitate minim 6 luni. 1-3 kg	KG	50	50	100	70	40	100	50	80	30	40	200	100	45	955

32	ARIPI PUJ	Aspect aripi de pui,congelate,cu suprafață umedă dar nelipicioasă.Termen de valabilitate minim 6 luni.	KG	0			0						0
33	FICAT PUJ	Aspect: Bucăți de ficat de pui, bine curățate, cu suprafață umedă, dar nelipicioasă, congelate. Culcare: Caracteristică fricului și pui. Consistență muscularui Ferma și elastică. Miros: Caracteristică normală, fără miros străin. Termen de valabilitate minim 6 luni.aprox. 1 kg	KG	10	20	10	60	25	20	10	20	30	20
34	PIPOTE PUJ	Aspect: Piopte de pui, bine curățate, cu suprafață umedă, dar nelipicioasă, congelate. Culcare: Caracteristica pioptei de pui. Consistență muscularui Ferma și elastică. Miros: Caracteristic normal, fără miros străin. Termen de valabilitate minim 6 luni.aprox. 1 kg	KG	20	0					5		16	41
35	ARIPI CURCAN	Aripi de curcan ,congelate, calitatea I. Aspect: Aripi de curcan cu suprafață umedă, dar nelipicioasă . Culcarea pielei: Roz, culoarea muscularului caracteristică. Consistență muscularuri: Ferma și elastică. Miros: Caracteristică, normal, fără miros străin. Termen de valabilitate minim 6 luni. 1-3 kg	KG	50		40							90
36	PIEPT CURCAN	Piept de curcan fără os, congelat, calitatea I. Aspect: Bucăți de piept de curcan fără os, cu suprafață umedă, dar nelipicioasă. Culcare pielei: Roz, culoarea muscularului roz-roșiată. caracteristică. Consistență muscularului: Ferma și elastică. Miros: Caracteristică, normal, fără miros străin. Termen de valabilitate minim 6 luni. 1-3 kg	KG	50	100	50	70	50	100				420
37	ICRE PEȘTE CRAP	Aspect:cutie închisă ermetică.nebombată de 75 g.Culcare:specifică sortimentului. Miros și gust:caracteristic,fără miros și gust străin.Termen de valabilitate 30 de zile de la data producției.	BUC				0						0
38	MACROU	Congelat.calitatea I.Să nu conțină gheătă,prin desghetare,să își păstreze gustul și mirosul specific.Termen de valabilitate minim 30 zile de la data livrării.Să fie ambalat în cutie de 10kg.Valabilitatea produsului minim 3 luni.	KG				0						0
39	FILE DE COD	CONGELAT.BAX DE 3 KG., CALITATEA I, EVISCERAT,FĂRĂ OASE, FĂRĂ GHEĂTĂ, PRIN DEZGHETARE SA ISI PASTREZE GUSTUL SI MIROSUL SPECIFIC .. TERMENUL DE VALABILITATE:MIN. 30 DE ZILE DE LA DATA LIVRARII. ASPECT:CURAT,FĂRĂ DETERIORĂRI SAU RUPTURI. FUSIFORM, SOLZI FOARTE MICI,FĂRĂ OASE.(FILE).CULOAREA ALBĂ. UNIFORMĂ CONSISTENȚA ELASTICĂ.GUST SI MIROS: SPECIFIC PEȘTELUI CONGELAT SI DECONGELAT,FĂRĂ GUST SI MIROS STRAIN.CORPURI STRAINE:LIPSĂ. VALABILITATEA PRODUSULUI:MIN. 3 LUNI.	KG				0						15

		AMBALAT LA BAX 3 KG CONGELAT... CALITATEA L. EVISCERAT,FĂRĂ OASE,FĂRĂ GHIEȚĂ,PRIN DEZGETARE SA ISI PĂSTREZE GUSTUL,ŞI MIROSUL SPECIFIC.TERMENUL DE VALABILITATE MIN 30 DE ZILE DE LA DATA LINRĂII ASPECT CURAT,FĂRĂ FOARTE MICI,FĂRĂ OASE (FILE) CULOAREA ALBĂ, UNIFORMĂ,CONSISTENȚA ELASTICĂ,GUST ȘI MIROS,SPECIFIC PEȘTELUI CONGELAT,SI DECONGELAT,FĂRĂ GUST ȘI MIROS STRAIN,CORPU'R STRAINE:LIPSĂ,VALABILITATEA PRODUSULUI:MIN. 3 LUNI.					
40	FILE ȘALĂU				0	15	15
41	COD FĂRĂ CAP	Ambalat la bax 3 kg/congelat,etichetata pună corespunzător,cal 1,evicerat,fără oase,să nu contină glieată,prin dezghețare să își păstreze gustul și mirosul specific.Termen de valabilitate min.30 zile dela data livrării,Aspect curat fără rupturi sau deteriorări,cu cloare alba,uniformă.Coșința elastică=gust miros specific peștelui congelat.	KG	0	40	40	
42	SARDINĂ ÎN SOS TOMAT	Aspect recipient exterior: Cutie 125 gr., ernetic inchisă, nebombată, neturita, neruginită, cu marcajul bine imprimat. Aspect recipient interior: Pelicula de lac continuă, uniformă, fără puncte negre sau puncte de ruginoză. Aspect continuu: Bucati înregi de sardina în sos de rosii: Culoare: Specifică sortimentului. Miros și gust: Plăcut, usor sarăt, specific de sardina în sos de rosii, fără miros și gust strain. Termen de valabilitate min 12 luni.	BUC	0	60	60	
43	SARDINĂ ÎN ULEI	Aspect recipient exterior: Cutie 125 gr., ernetic inchisă, nebombată, neturita, neruginită, cu marcajul bine imprimat. Aspect recipient interior: Pelicula de lac continuă, uniformă, fără puncte negre sau puncte de ruginoză. Aspect continuu: Bucati înregi de sardina în ulei. Culoare: Specifică sortimentului. Miros și gust: Plăcut, usor sarăt, specific de sardina în ulei, fără miros și gust strain. Termen de valabilitate min 12 luni.	BUC	0	0	0	
44	TON ÎN ULEI	Cutie ernetic inchisă,nebombată,neturita,neruginită,cu marcajul bine imprimat de 170 g. Aspect interior:pelicula de lac continuă,uniformă,fără puncte negre sau puncte de ruginoză,Aspect continuu:bucati manșonate de ton în ulei;culoare specifica sortimentului,miros și gust plăcut,usor sarăt,fără miros și gust strain.Termen valabilitate 12luni	BUC	0	0	0	

45	PULPE PUI SUPERIOARE DEZOSATE, FĂRĂ PIELE	Aspect:Pulpe de pui dezosate, congelate, fara impuritati mecanice. Suprafata unedita, dar nelipicioasa. Culoarea pieii: Fara piele. Culorarea muscularaturii roz-rosistica. Consistenta muscularaturi: Femea si elastica. Miroso: La suprafata si sectiune miroso caracteristic normal, fara miros strain. Termen de valabilitate minim 6 luni. 1-3 kg	KG	40	100	0	40			30	30	200	30	30	
46	SUNCA CURCAN	Forma: Bucata de sunca curcan. Aspect exterior: Suprafata curata de culoare specifica produsului. Aspect pe sectiune: Carne de culoare roz-rosistica. Gust si miros: Placut, caracteristic compozitionei folosite. Consistenta: Frageda. Proprietati fizico-chimice NaCl max 3%; substantie proteice totale min 12 %, substante grase max 32 %. Nitriti (exp. ca NO ₂) max 10 mg/100 g produs; A zot usor hidrolizabil max 30 mg/100 g produs. STAS 11061.88. Termen de valabilitate min 20 zile.	KG	10	6	32			20					68	
47	PULPE DE PUICU OS FĂRĂ SPATE	Aspect: Pulpe de pui cu os - fara spate, cu piele, congelate, fara impuritati mecanice. Suprafata umeda, dar nelipicioasa. Culoarea pieii roz. Culorarea muscularaturii roz-rosistica. caracteristica. Consistenta muscularaturii: Femea si elastica. Miroso: La suprafata si sectiune miroso caracteristica normal, fara miros strain. Termen de valabilitate minim 6 luni. 1-3 kg	KG			60				50	200		40		350
48	PULPE CURCAN CONGELATE	Calitatea 1: Ambalat la kg,in punga,partea superioara a pulpei,fara corpuri straine,cum ar fi sange,sau nu prezinta mirosuri straine,la descongelare trebuie sa aiba un aspect roz,asemenea carnii prouptisoare sau nu prezinte semne de alterare.Produsul va fi congelat ambalat si inscriptonat cu termen de valabilitate.	KG			0				60					60
49	TON ÎN SUC PROPRIU	Aspect recipient exterior: Cutie ermetic inchisa, nebombata, neturita, nemrajita, cu marajuita, cu marajuita bine imprinat. Aspect recipient interior: Pelicula de lac continua, uniforma, fara puncte negre sau puncte de rugina. Aspect continut: Bucati maturante de ton in suc propriu Culcare. Specifica sortimentului. Miro si gust: Placut, usor sarat, specific de ton , fara miros si gust strain. Termen de valabilitate min 12 luni.cutie de 170 gr	BUC			0				200	120		30		350
50	FILE DE PÂSTRAV	Congelat. Cal I. sa fie exsicerat, sa nu aiba oase, sa nu contina gheata, prin deschidere sa isi pastreze gustul si mirosl specific. Termenul de valabilitate sa fie de minim 30 de zile de la data livrarii. -Aspect - Curat, fara rupturi sau deteriorari, fusiform, solzi foarte mici, fara oase (file).- Culcare – alba, uniforma- Consistență - elastica (amprenta revine).- Gust miroso - specific pestelui congelat si decongelat. fara gust si miros strain.Corpuri strane- lipsa - Valabilitatea. Sa fie ambalat la 5 kg, produsului minim 3 luni.	KG												120
51	CARNE VITA	Aspect carne de vita,bloc compact,acoperit unelor cu un strat subire de cristale fine,asemantatoare cu cristalele de zăpadă culoarea grăsimii infernasciulare, cu nuanta roșinică. Sa fie ambalat la pachet de 5 kg. Termen de valabilitate minim 6 luni.	KG							0					0

2	C.R.A.P	Congelat, calitatea 1.Să nu conțină ghețătă prin deșchidere să își păstreze gustul și nitrosul specific. Termen de valabilitate minim 30 zile de la data livrării. Să fie ambalat la puntea de 4,5 kg. Valabilitatea produsului minim 3 luni.	kG	0												0
3	SCARICICA	bucăți întregi ambalate în folie de plastic între 1-5 kg gust și miros plăcut specific produsului afumat. Termen de valabilitate minimum 20 zile	kG	0												0

Oferta finanțată va conține atât prețul pentru fiecare produs în parte cât și prețul total pentru cantitatea maximă aferentă fiecarui lot în parte, cu TVA / fără TVA.

Produsele oferite trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în Ordinul ministrului sănătății nr. 976/1998 - "Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfaceerea alimentelor" cu modificările ulterioare. O.U.G. 97/2001 privind "Reglementarea producției circulației și comercializării alimentelor" cu modificările și completările ulterioare, precum și Legea 150/2004 privind "Siguranța alimentelor și a hranei pentru animale", modificată și completată de Legea 412/2004.

Furnizorul raspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garantie. Produsele depreciate în perioada de garanție, precum și cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor. Fiecare produs va avea eticheta originală de la producător, în care se va menționa obligatoriu data fabricației și data de expirare, informații organoleptice și de componzie fizico-chimică, precum și privitoare la număr de calorii, proteine, glucide, lipide/100 gr. Ambalajele produselor livrate vor fi curate, lipsite de copuri strâne și vor ramane în proprietatea achiziționului, fiind nefacutabile, cu excepția navetelor PVC, care vor circula "la schimb".

Produsele vor fi numai de calitatea I și obligatoriu vor fi marcate (etichete) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare, cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declaratia de conformitate, care vor înscriji marfa, cât și pe ambalajul exterior. Etichetele vor fi intacțe și ușor lizibile.

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate (autofrigorifice pentru transport alimente) și autorizate sanitar. Produsele vor fi livrate către centrele din subordinea D.G.A.S.P.C. sector 4 conform graficelor de livrare transmise de către acestea către furnizor.

Fiecare factură va fi însotită de declarație de conformitate și/sau certificat de calitate.

DIRECTOR EXECUTIV INSTITUȚII ȘI ACHIZIȚII

Cristinel Vlad MITTELU

DIRECTOR GENERAL ADJUNCT
ADMINISTRATIV

Mariana DRAGOMIRESCU

SEF SERVICIU ACHIZIȚII PUBLICE

Gabriel ILIE

INTOCMIT

Florentina NICULESCU

