

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	3965
Data intrării/ieșirii	18.02.2019

INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„CARNE PENTRU STAȚIA PILOT DE CARNE: LOT 1 - Carne (carcasă și piese) de porc, LOT 2 - Carne de vită, LOT 3 – Carne de pasăre, LOT 4 – Carne de oaie”**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: str. Domnească nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236419177
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **„Carne pentru Stația Pilot de Carne”**, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: achiziție directă conform art. 43 alin. (2) din H. 395/2016.
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa formularele atașate prezentei invitații.
5. Împărțirea pe lot-uri: da.
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **Lot 1 – 81272 lei, Lot 2 – 6765 lei, Lot 3 – 11700 lei, Lot 4 – 7060 lei.**
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
8. Cod CPV: conform caietului de sarcini anexat.
9. Tip contract: contract de furnizare.
10. Obiectul contractului: **„Carne pentru Stația Pilot de Carne”**.
11. Data limită de depunere a ofertelor: 22.02.2019 ora 12⁰⁰
12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de e-mail mihaela.bratu@ugal.ro.
13. Limba de redactare a ofertei: Română.
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la livrarea produselor, din venituri proprii, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei.
16. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
17. Persoana de contact: Bratu Mihaela, tel. 0336130115, e-mail: mihaela.bratu@ugal.ro.

18. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație și este clasată pe primul loc, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: mihaela.bratu@ugal.ro.

Rector,
Prof. univ. dr. ing. Iulian Gabriel BIRSAN



Director achiziții și investiții,
Ec. Marian DĂNĂILĂ



Întocmit,
Ing. Mihaela BRATU



ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



SE APROBĂ
 RECTOR,
 Prof. univ. dr. ing. Iulian Gabriel BÎRSAN

CAIET DE SARCINI

I. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați își propune să achiziționeze în vederea desfășurării orelor de practică cu studenții în Stația Pilot de Carne pentru anul 2019, următoarele produse:

Nr. Crt.	Cod CPV	Denumire produs	UM	Cantitate Totala (estimata) maxima	Livrare
LOT NR.1 = CARNE (CARCASA SI PIESE) DE PORC					
1	15113000-3	Carne porc lucru (70/30)	kg	800	În maxim 72 ore de la comanda telefonica sau scrisa.
2	15113000-3	Carne porc lucru (80/20)	kg	800	
3	15113000-3	Semicarcasa porc	kg	100	
4	15113000-3	Slanina tare fara sorici	kg	350	
5	15113000-3	Carne porc lucru cap (60/40)	kg	100	
6	15114000-0	Inima de porc	kg	40	
		Ficat de porc	kg	40	
7	15113000-3	Cap porc	kg	200	
8	15113000-3	Pulpa porc fara os degresata	kg	700	
9	15113000-3	Ceafa porc fara os cal I	kg	400	
10	15113000-3	Muschiulet porc	kg	350	
11	15113000-3	Piept porc	kg	700	
12	15113000-3	Gusa porc	kg	250	
13	15113000-3	Cotlet de porc fara os	kg	600	
14	15113000-3	Slanina cu sorici fasonata (tablii)	kg	300	
LOT NR.2 = CARNE DE VITA					
1	15111100-0	Carne vita lucru cal I	kg	200	În maxim 72 ore de la comanda telefonica sau scrisa.
2	15111100-0	Carne vita lucru cal II	kg	150	
LOT NR.3 = CARNE DE PASARE					
1	15112130-6	Pulpe pui fara os	kg	250	În maxim 72 ore de la comanda telefonica
2	15112130-6	Piept de pui dezosat si fara piele	kg	250	

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



3	15112120-3	Pulpa curcan fara os	kg	200	sau scrisa.
LOT NR.4= CARNE DE OAIE					
1	15115200-9	Carne lucru oaie	kg	200	În maxim 72 ore de la comanda telefonica sau scrisa.
2	15115200-9	Carne pastrama oaie	kg	150	

II. CERINȚE GENERALE

Caietul de Sarcini – face parte din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe bază cărora se elaborează de către fiecare ofertant oferta.

În acest sens orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care aceasta se înscrie în limitele cerințelor din Caietul de Sarcini. Ofertarea care nu răspunde cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini atrage descalificarea ofertantului.

Prevederile și cerintele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea produselor furnizate, prin efectuarea verificărilor necesare sau care sunt prevăzute în standardele și normale în vigoare, privind testarea calității produselor.

Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai mulți ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea “sau echivalent”.

În aceste condiții se vor indica doar caracteristici tehnice ale produselor și serviciilor ce urmează a fi furnizate/prestate.

Toate cerințele solicitate în caietul de sarcini sunt minime și obligatorii. Nerespectarea în totalitate a acestora va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevazute în caietul de sarcini și termene de livrare care depășesc pe cele solicitate, si anume: în maxim 72 ore de la comanda telefonica sau scrisa, conduce la respingerea ofertei ca neconformă.

Nu sunt admise loturi din care lipsesc repere.

III. TERMEN DE LIVRARE - de la data semnării contractului până la 31.12.2019, cu respectarea termenului de livrare de maxim 72 ore de la comanda telefonica sau scrisa.

IV. PLATA PRODUSELOR

Plata se va efectua, cu OP, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului, în termen de max. 30 zile de la livrarea produselor.

V. PROPUNEREA FINANCIARĂ

Oferta financiară va fi prezentată conform **Formularului nr. 2 și 3** din secțiunea formulare.

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



VI. CONDIȚII DE PARTICIPARE

Situația personală a ofertantului:	
Nivel(uri) specific(e) minim(e) necesar(e) (după caz):	Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:
<p>Cerinta nr. 1 Declarație privind neîncadrarea în următoarele situații care ar putea duce la apariția unui conflict de interese: a) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a persoanelor care dețin părți sociale, părți de interes, acțiuni din capitalul subscris al unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători sau subcontractanți propuși ori a persoanelor care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși; b) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane care este soț/soție, rudă sau afin, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși; c) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane despre care se constată sau cu privire la care există indicii rezonabile/informații concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori se află într-o altă situație de natură să îi afecteze independența și imparțialitatea pe parcursul procesului de evaluare; d) situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire; e) situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire. În sensul dispozițiilor de la lit. d), prin acționar sau asociat semnificativ se înțelege persoana care exercită drepturi aferente unor acțiuni care, cumulate, reprezintă cel puțin 10% din capitalul social sau îi conferă deținătorului cel puțin 10%</p>	<p>Modalitate de îndeplinire: Cerinta se considera îndeplinită prin completarea Formularului nr. 1. Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile care ar putea duce la apariția unui conflict de interese.</p>

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



din totalul drepturilor de vot în adunarea generală.

Informații despre conducerea executivă:

Prof.dr.ing. Iulian Gabriel BÎRSAN – RECTOR

Prof.dr.ing. Elena MEREUȚĂ - PRORECTOR cu activitatea didactică

Prof.dr.ing. Gabriela BAHIRIM – PRORECTOR cu activitatea de cercetare științifică

Conf.dr.ing. Ștefan BALTĂ – PRORECTOR cu strategii universitare, managementul calității și relația cu studenții

Ș.l.dr.ing. Cezar Ionut BICHESCU - PRORECTOR- cu activitate economica, investiții și relații internaționale privind extensiile universitare în UE

Informații despre persoanele care semnează documente emise în legătură sau pentru procedura de atribuire:

Ec. Raluca Oana VASILACHE - DIRECTOR – Directia Management Financiar-Contabil

Jurist Dragos Alexandru OPREANU – DIRECTOR – Directia Juridica si Resurse Umane

Ec. Marian DANAILA - DIRECTOR – Directia Achizitiei si Investitii

Gabriel Mihai COJOCARU – avand functia de Consilier juridic

Elena-Marinela OPREA – avand functia de Consilier juridic

Maricica FELEA – avand functia de Sef Serviciu Financiar

Marghiolita BOSNEAGA – avand functia de Sef Serviciu Contabilitate

Neculai SAVA – avand functia de Administrator financiar

Emilia Daniela TIPLEA – avand functia de Administrator financiar

Ionut-Daniel ANDONE – avand functia de Administrator financiar

Mariana PLASOIANU – avand functia de Administrator financiar

Doina SABABEI – avand functia de Administrator financiar

Ing. Mihaela BRATU – avand functia de Administrator de patrimoniu

Prof. dr. ing. Camelia Vizireanu – avand functia de Decan in cadrul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor

Prof. univ. dr. ing. Petru Alexe – avand functia de Director Departament in cadrul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor

Ing. Veliche Cornel – avand functia de Ing. in cadrul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor

Ing. Gavrilă Octavian – avand functia de Ing. in cadrul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor

Asist. dr. ing. Dima Cristian-Vasile – avand functia de Asist. dr. ing. in cadrul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor

S. l. dr. ing. Stoica Maricica – avand functia de S. l. dr. ing. in cadrul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor

Capacitatea de exercitare a activității profesionale

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



Nivel specific minim necesar:	Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:
<p>Cerinta nr. 1 Operatorii economici ce depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului. Atestarea formei de înregistrare profesională a operatorului economic ofertant:</p> <p>Persoane juridice/fizice romane: Certificatul constatator eliberat de Oficiul Registrului Comertului de pe langa instanta competenta, copie certificata „conform cu originalul”, semnata si stampilata de reprezentantul legal din care sa rezulte ca obiectul de activitate principal/secundar al ofertantului include furnizarea de produse care fac obiectul achizitiei. Informatiile cuprinse in certificatul constatator trebuie sa fie reale/actuale la momentul prezentarii documentului. In cazul in care operatorul economic, clasat pe primul loc in urma evaluarii, a depus certificatul constatator in copie conform cu originalul, autoritatea contractanta are dreptul de a solicita acestuia, inainte de transmiterea comunicarii privind rezultatul procedurii de atribuire, depunerea documentului in original sau in copie legalizata. In cazul unei asocieri, fiecare asociat este obligat sa prezinte aceste documente.</p> <p>Nota: In cazul depunerii unei oferte in asociere, fiecare asociat are obligatia de a demonstra indeplinirea cerintei. Documentele emise in alta limba decat romana trebuie sa fie insotite de traducere autorizata in limba romana. Inainte de transmiterea comunicarii privind rezultatul procedurii de atribuire, autoritatea contractanta are dreptul sa solicite ofertantului clasat pe primul loc, sa prezinte pentru conformitate documentul in original/copie legalizata.</p>	<p>Modalitate de îndeplinire: Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea certificatului constatator emis de ONRC. Pentru persoanele juridice străine Se va prezenta document care dovedește o formă de înregistrare/atestare. Pentru persoane fizice Se va prezenta document edificator prin care să dovedească o forma de înregistrare ca persoană fizică.</p>
<p>Cerinta nr. 2 Ofertantul trebuie să facă dovada că deține autorizație sanitar-veterinară de funcționare pentru activitatea desfășurată, eliberata de Directia Sanitara-Veterinara în conformitate cu prevederile art. 1 si 2 din Ord. A.N.S.V.S.A. nr. 57/2010 sau echivalent, valabila la momentul prezentarii documentului.</p>	<p>Modalitate de îndeplinire: Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea autorizației sanitar-veterinară de funcționare pentru activitatea desfășurată, în copie cu specificatia „conform cu originalul.</p>
Capacitatea tehnica si/sau profesionala	
<p>Cerinta nr. 1 Pentru a se face dovada livrării produselor în condiții de igienă și siguranță, ofertantul trebuie să dețină prin dotare proprie, contracte sau convenții de închiriere etc. a cel puțin unui mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar pentru produse de origine</p>	<p>Modalitate de îndeplinire: Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea următoarelor documente: - autorizație sanitar-veterinara pentru mijloacele de transport conform Ordinului</p>

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



<p>animala conform Ordinului Autoritatii Nationale Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor nr. 57/2010, cap.II art.3 pct.2 (Anexa 1 pct. II alin. IV), valabile la momentul prezentarii acestora.</p>	<p>Autoritatii Nationale Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor nr.57/2010, cap.II art.3 pct.2 (Anexa 1 pct. II alin. IV), în copie cu specificatia „conform cu originalul. - contracte, conventii de inchiriere sau orice alte documente prin care sa se dovedeasca modul de detinere, în copie cu specificatia „conform cu originalul.</p>
Standarde de asigurare a calitatii	
<p>Cerinta nr. 1 Operatorii economici trebuie sa faca dovada ca au implementat sau sunt in curs de implementare si mentin o procedura sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP, conform prevederilor HG 924/2005. Prezentarea unei declaratii pe proprie raspundere din care sa reiasa ca operatorul economic ofertant a implementat sau sunt in curs de implementare si mentine o procedura sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP, conform prevederilor H.G. nr. 924/2005, sau Certificat HACCP (ISO 22000), în copie conform cu originalul. Se vor accepta si ofertantul/ofertantii care dovedeste/dovedesc ca raportul de audit a fost finalizat si din el reiese ca ofertantul/ofertantii va/vor primi certificarea. In cazul unei asocieri, aceasta conditie trebuie indeplinita de fiecare asociat in parte.</p>	<p>Modalitate de îndeplinire: Cerinta se consideră îndeplinită prin prezentarea urmatoarelor documente: -prezentarea unei declaratii pe proprie raspundere din care sa reiasa ca operatorul economic ofertant a implementat si mentine o procedura sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP, conform prevederilor H.G. nr. 924/2005, sau Certificat HACCP (ISO 22000), în copie cu specificatia „conform cu originalul.</p>

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



VII. CERINȚE OBLIGATORII PENTRU LOTURILE 1, 2, 3 și 4

Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în Ordinul ministrului sănătății, nr. 976/1998 - "Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor" cu modificările ulterioare și O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu modificările și completările ulterioare, Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și completată cu Legea 412/18 octombrie 2004 și Ordinul ministrului sănătății, nr.975/1998-"Norme de protecție sanitară".

Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în normativul în vigoare conform STAS 7586-75 (prezentat în anexa), referitor la gradul de proaspăt al carnii. (proaspătă, refrigerată și congelată).

Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție. Produsele depreciate în perioada de garanție, precum și cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor.

Ofertantul câștigător va asigura prezența unui delegat la fiecare livrare.

LOT NR.1 = CARNE (CARCASA SI PIESE) DE PORC

I. Condiții de livrare:

Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:

- a) factură fiscală
- b) declarație de conformitate emisă de producător (declarație pe proprie răspundere prin care acesta informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs este conform cu un document tehnic normativ)
Produsele vor fi livrate în maxim 72 ore de la lansarea comenzii, la stația pilot de carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, corp F, str. Domneasca nr.111. Comenzile vor fi lansate telefonic sau în scris (prin fax), în funcție de necesități.
- c) alte documente care să ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE sanitar-veterinare, buletine de analiză, etc.)

II. Condiții minime de calitate

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

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refăce analizele privind calitatea bunurilor, în orice moment ulterior achiziției. Costurile suplimentare determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către ofertanți, în cazul în care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioară celei solicitate în prezentul caiet de sarcini.

III. Garanții

Achizitorul poate respinge la livrare (recepție) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data recepției, este mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de producător.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanție și în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.

Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că nu corespunde caracteristicilor tehnice solicitate.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a efectua periodic, pe perioada de derulare a contractului, analiza privind calitatea produsului, la un laborator neutru specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj.



Costurile determinate de testarea calității produselor prin laboratoare vor fi suportate de furnizor, dacă se dovedește neconformitatea produselor.

IV. Marcarea și etichetarea se va face conform reglementărilor în vigoare. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătății și inscripționate cu următoarele informații:

- denumirea sortimentului;
- denumirea producătorului, localitatea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- cantitatea netă;

Caracteristici tehnice minime

1. Carne porc lucru (70/30) refrigerata

Carnea porc lucru (70/30) (raport dintre carne și grăsimi) să fie refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform regulilor în vigoare (de exemplu carnea 70/30 reprezintă carne porc lucru cu un conținut maxim de 30% grăsimi și 70% țesut muscular).

Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în normativele în vigoare conform STAS 7586-75 (prezentat în anexa), referitor la gradul de proaspăt al carnii. (proaspătă, refrigerată și congelată).

2. Carne porc lucru (80/20) refrigerata

Carnea porc lucru (80/20) (raport dintre carne și grăsimi) să fie refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform regulilor în vigoare (de exemplu carnea 80/20 reprezintă carne porc lucru cu un conținut maxim de 20% grăsimi și 80% țesut muscular).

Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în normativele în vigoare conform STAS 7586-75 (prezentat în anexa), referitor la gradul de proaspăt al carnii. (proaspătă, refrigerată și congelată).

3. Semicarcasa porc refrigerata

Semicarcasa refrigerată, fără extremități (cap și picioare), cu un strat de grăsimi de maxim 3 cm, învelită în folie de polietilenă subțire și livrată conform normelor în vigoare.

Produsul oferit trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în normativele în vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de proaspăt al carnii. (proaspătă, refrigerată și congelată).

4. Slanina tare fara sorici refrigerata

Refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform normelor în vigoare.

Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în normativele în vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de proaspăt al carnii. (proaspătă, refrigerată și congelată).

5. Carne porc lucru cap (60/40) refrigerata

Carnea porc lucru cap (60/40) (raport dintre carne și grăsimi) să fie refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform regulilor în vigoare (de exemplu carnea 60/40 reprezintă carne porc lucru cu un conținut maxim de 40% grăsimi și 60% țesut muscular).

Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în normativele în vigoare conform STAS 7586-75 (prezentat în anexa), referitor la gradul de proaspăt al carnii. (proaspătă, refrigerată și congelată).

6. Ficat și inima de porc refrigerat

Cal.I, refrigerate, ambalate în pungi de polietilenă de maxim 3 kg și etichetate cu data până la care se pot consuma și livrate conform normelor în vigoare.

Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în normativele în vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de proaspăt al carnii. (proaspătă, refrigerată și congelată).

7. Cap de porc refrigerat

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



Capul de porc fara urechi ambalat in pungi polietilena de maxim 20 kg si etichetat cu data pana la care se pot consuma si livrate conform normelor in vigoare.

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnilor. (proaspata, refrigerata si congelata).

8. Pulpa de porc fara os degresata refrigerata

Pulpa de porc degresata si fara os refrigerata, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor in vigoare.

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnilor. (proaspata, refrigerata si congelata).

9. Ceafa de porc fara os cal I refrigerata

Ceafa porc fără os calitatea I refrigerata, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor in vigoare.

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnilor. (proaspata, refrigerata si congelata).

10. Muschiulet de porc refrigerat

Muschiulețul de porc, refrigerat, ambalat, etichetat si livrat conform regulilor in vigoare.

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnilor. (proaspata, refrigerata si congelata).

11. Piept de porc cu sorici refrigerat

Pieptul de porc cu sorici refrigerat, ambalat, etichetat si livrat conform regulilor in vigoare.

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnilor. (proaspata, refrigerata si congelata).

12. Gusa de porc refrigerata

Gusa de porc refrigerata, ambalata si etichetata cu data pana la care se pot consuma si livrate conform normelor in vigoare.

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnilor. (proaspata, refrigerata si congelata).

13. Cotlet de porc fara os refrigerat

Cotletul de porc fara os, cu curelusa, refrigerat, ambalat, etichetat si livrat conform regulilor in vigoare.

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnilor. (proaspata, refrigerata si congelata).

14. Slanina cu sorici fasonata (tablii) refrigerata

Slanina cu sorici fasonata refrigerata (sub forma de tablii), ambalata si etichetata cu data pana la care se pot consuma si livrata conform normelor in vigoare.

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnilor. (proaspata, refrigerata si congelata).

LOT NR.2 = CARNE DE VITĂ

I. Conditii de livrare:

Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:

a) factură fiscală

b) declarație de conformitate emisă de producător (declarație de proprie răspundere prin care acesta informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs este conform cu un document tehnic normativ)
Produsele vor fi livrate in maxim 72 ore de la lansarea comenzii, la statia pilot de carne din cadrul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor, corp F, str. Domneasca nr.111.Comenzile vor fi lansate telefonic sau în scris (prin fax), în funcție de necesități



c) alte documente care sa ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE sanitar-veterinare, buletine de analiza, etc.)

II. Condiții minime de calitate

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

Autoritatea contractanta își rezervă dreptul de a reface analizele privind calitatea bunurilor, în orice moment ulterior achiziției. Costurile suplimentare determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către ofertanți, in cazul in care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioara celei solicitate in prezentul caiet de sarcini.

III. Garanții

Achizitorul poate respinge la livrare (recepție) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data recepției, este mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de producător.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanție și în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.

Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativa constată că nu corespunde caracteristicilor tehnice solicitate.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a efectua periodic, pe perioada de derulare a contractului, analiza privind calitatea produsului, la un laborator neutru specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj. Costurile determinate de testarea calității produselor prin laboratoare vor fi suportate de furnizor, dacă se dovedește neconformitatea produselor.

IV. Marcarea și etichetarea se va face conform reglementărilor în vigoare. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătății și inscripționate cu următoarele informații:

- denumirea sortimentului;
- denumirea producătorului, localitatea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- cantitatea netă;

Caracteristici tehnice minime

1. Carne vita lucru calitatea I-refrigerata

Carne macra, fara seu, fara cordoane vasculo-nervoase, tendoane si vase de sange (carne sangerata). Provine prin dezosarea spetei, gatului, grabanului si a pulpei. Carnea vita lucru calitatea I trebuie sa contina maxim 6% proteine colagenice raportate la total proteine. Sa fie refrigerata, ambalată, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare .

Produsele oferate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).

2. Carne vita lucru calitatea II-refrigerata

Carne macra, fara seu, fara cordoane vasculo-nervoase, tendoane si vase de sange (carne sangerata). Provine de la gat, stern, graban, piept, fleica, rasoluri si din fasonarea portiunilor anatomice prevazute la carnea de vita lucru calitatea I. Carnea vita lucru calitatea a II-a trebuie sa contina maxim 20% proteine colagenice raportate la total proteine. Sa fie refrigerata, ambalată, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare .

Produsele oferate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



LOT NR.3 = CARNE DE PASARE

I. Conditii de livrare:

Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:

- a) factură fiscală
- b) declarație de conformitate emisă de producător (declarație de proprie răspundere prin care acesta informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs este conform cu un document tehnic normativ).
Produsele vor fi livrate în maxim 72 ore de la lansarea comenzii, la stația pilot de carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, corp F, str. Domneasca nr.111. Comenzile vor fi lansate telefonic sau în scris (prin fax), în funcție de necesități.
- c) alte documente care să ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE sanitar-veterinare, buletine de analiză, etc.)

II. Condiții minime de calitate

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

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refăce analizele privind calitatea bunurilor, în orice moment ulterior achiziției. Costurile suplimentare determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către ofertanți, în cazul în care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioară celei solicitate în prezentul caiet de sarcini.

III. Garanții

Achizitorul poate respinge la livrare (recepție) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data recepției, este mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de producător.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanție și în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 72 de ore, a produsului necorespunzător.

Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că nu corespunde caracteristicilor tehnice solicitate.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a efectua periodic, pe perioada de derulare a contractului, analiza privind calitatea produsului, la un laborator neutru specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj. Costurile determinate de testarea calității produselor prin laboratoare vor fi suportate de furnizor, dacă se dovedește neconformitatea produselor.

IV. Marcarea și etichetarea se va face conform reglementărilor în vigoare. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătății și inscripționate cu următoarele informații:

- denumirea sortimentului;
- denumirea producătorului, localitatea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- cantitatea netă;



Caracteristici tehnice minime

1. Pulpe pui fara os, fara spata refrigerate.

Pulpe pui fara os fără spată, refrigerate, ambalate, etichetate si livrate conform regulilor în vigoare. Produsele oferitate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute în normativele în vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).

2. Piept de pui dezosat și fără piele refrigerat.

Piept pui, fara os si piele, refrigerat, calit. I, ambalat, etichetat si livrat conform regulilor în vigoare. Produsele oferitate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele în vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).

3. Pulpa curcan fara os refrigerata

Pulpa curcan fara os refrigerata, calit. I, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare. Produsele oferitate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele în vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).

LOT NR.4= CARNE DE OAIE

I. Conditii de livrare:

Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:

- a) factură fiscală
- b) declarație de conformitate emisă de producător (declarație de proprie răspundere prin care acesta informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs este conform cu un document tehnic normativ). Produsele vor fi livrate în maxim 72 ore de la lansarea comenzii, la statia pilot de carne din cadrul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor, corp F, str. Domneasca nr.111. Comenzile vor fi lansate telefonic sau în scris (prin fax), în funcție de necesități.
- c) alte documente care sa ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE sanitar-veterinare, buletine de analiza, etc.)

II. Condiții minime de calitate

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

Autoritatea contractanta își rezervă dreptul de a reface analizele privind calitatea bunurilor, în orice moment ulterior achiziției. Costurile suplimentare determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către ofertanți, în cazul în care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioara celei solicitate în prezentul caiet de sarcini.

III. Garanții

Achizitorul poate respinge la livrare (recepție) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data receptiei, este mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de producător.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanție și în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.

Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la receptia calitativa constată că nu corespunde caracteristicilor tehnice solicitate.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a efectua periodic, pe perioada de derulare a contractului, analiza privind calitatea produsului, la un laborator neutru specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj. Costurile determinate de testarea calității produselor prin laboratoare vor fi suportate de furnizor, dacă se dovedește neconformitatea produselor.



IV. Marcarea și etichetarea se va face conform reglementărilor în vigoare. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătății și inscripționate cu următoarele informații:

- denumirea sortimentului;
- denumirea producătorului, localitatea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- cantitatea netă;

1. Carne lucru oaie refrigerata

Carnea lucru oaie, refrigerat, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare.

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).

2. Carne oaie pentru pastrama

Carnea oaie pentru pastrama (muschiulet si pulpa), refrigerata, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare.

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).

Condiții generale de marcarea, ambalare și etichetare: Produsele oferite vor fi numai de calitatea I și **obligatoriu vor fi marcate (etichetate)** cu elemente de identificare . Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătății și inscripționate cu următoarele informații: denumirea produsului, numele și adresa producătorului/importatorului, data fabricației, termenul de valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare, lista și cantitatea ingredientelor folosite.

Transportul si livrarea produselor

Expedierea produselor este în sarcina exclusivă a furnizorului și se va face numai cu mijloace de transport care trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să fie autorizate sanitar – veterinar,
- să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produsului, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor surse de poluare, degradare și contaminare atât a produselor cât și a ambalajelor.

Livrarea produselor se va face in functie de necesitatile autoritatii contractante, pe baza de comanda telefonica sau scrisa, conform celor stabilite prin contract.

Garanții

Termenul de garanție și termenul de valabilitate acordate produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanție și în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.

Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la receptia calitativa constată că produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.

Operatorul economic are obligația de a livra produsele in maxim 72 ore de la primirea comenzii in cantitatile solicitate (comenzile vor fi efectuate telefonic sau in scris, de catre administratorul cantinei).

Recepția cantitativă și calitativa a produselor furnizate se execută la sediul stației pilot de carne și în prezența delegatului furnizorului.

În cadrul recepției cantitative se verifică de către achizitor și existența documentelor care trebuie să însoțească produsele și a produselor înscrise în aceste documente.

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde caietului de sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului, de a înlocui produsele refuzate în termen de 1(una) zi. Întârzierile datorate înlocuirii produsului nu scutesc furnizorul de plata penalităților prevăzute în cadrul contractului de furnizare. Dacă situația se repetă de cel puțin trei ori, contractul va fi reziliat.

Verificarea produselor se face obligatoriu la recepția produselor și va viza:

- produsele vor prezenta elemente de identificare și/sau documentele de însoțire privind calitatea acestora, conform reglementărilor în vigoare;
- Produsele sunt conforme cu prevederile din standarde, caiet de sarcini, specificații tehnice oferite, norme sanitare și sanitare veterinare.

NOTĂ

- ✓ Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs pe baza căruia s-a efectuat estimarea și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea de «sau echivalent».
- ✓ Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.

Întocmit,

ing. Veliche Cornel



ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



Anexa 1

Examenul sensorial al carnii se efectueaza conform STAS 7586-75.

Examinarea caracteristicilor senzoriale se face conform tabelului 1 si 2, cu urmatoarele mentiuni:

- Carnea calda se examineaza in acelasi mod ca si carnea zvantata sau refrigerate;
- Carnea congelata se examineaza ca atare si dupa decongelare;
- Decongelarea se face in conditiile prevazute in instructiunile tehnologice;
- Rezultatul examenului organoleptic se inscrie in buletinul de analiza.

Tabelul 1. Examinarea caracteristicilor senzoriale

Caracteristici	Carne zvantata sau refrigerata	Carne congelata	Carne decongelata
1	2	3	4
Aspect	Se observa aspectul general al carnii. Se apreciaza aspectul maselor musculare, tesutului conjunctiv, subcutanat, tendoanelor, cartilajelor (in special al celor articulare), lichidului sinuvial si periostului. Se examineaza sprafetele de sectiune ale muschilor sectionati la prelucrarea carcasei. In cazul in care la examinare sau palpare sau gasit modificari ale structurii, se executa noi sectiuni ale straturilor musculare pana la os. Umiditatea se apreciaza vizual, prin palpare si cu ajutorul unei hartii de filtru care se aplica pe suprafata carnii.	Se examineaza daca blocul de carne este compact. Se examineaza stratul de gheata si se apreciaza integritatea suprafetei si stadiul de deshidratare superficiala	Se observa aspectul general al carnii. Se apreciaza aspectul maselor musculare, tesutului conjunctiv subcutanat, tendoanelor (in special al celor articulare) lichidului sinuvial si periostului. Se examineaza suprafetele de sectiune ale muschilor sectionati la prelucrarea carcasei. Se apreciaza aspectul sucului de carne. In cazul in care la examinare sau palpare s-au gasit modificari se executa noi sectiuni ale straturilor musculare pana la os.
Culoare	Se observa culoarea la exterior si in sectiune. Se apreciaza daca culoarea este caracteristica specie.	Se observa culoarea la exterior si la locul de atingere	Se observa culoarea carnii la exterior si in sectiune, a tesutului conjunctiv si a sucului de carne.

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



		cu cutitul cald sau cu degetul.	
Consistentă	Se apreciază prin apăsare cu degetul pe suprafața și pe o secțiune făcută în momentul examinării și se observă urmele digitale.	Se apreciază prin palpăre și prin sunetul obținut la lovire cu un obiect tare.	Examinarea se face ca la carnea zvântată sau refrigerată
Miros	Se apreciază prin mirosire directă la suprafața exterioară și la suprafața unei secțiuni proaspete, acordându-se atenție în special straturilor profunde din imediată apropiere a osului. În caz de dubiu se efectuează proba frigerii și proba fierberii. Proba fierberii: se iau cca. 150g carne cu țesut gras și conjunctiv din straturile superficiale și profunde, se taie în bucăți, se adaugă cca. 3 părți apă rece și se fierbe conținutul într-un vas acoperit. Mirosirea se face de câteva ori din momentul încălzirii și până la fierbere. Proba frigerii: se iau cca. 150 g. carne cu țesut gras și conjunctiv. Frigerea se face într-o tavă, fără adăugare de grăsimi. Se apreciază mirosul în timpul frigerii. Ambele probe pot fi completate cu cercetarea gustului bucatilor de carne.	Se apreciază prin mirosire directă la suprafața exterioară. În caz de dubiu se efectuează proba fierberii și proba frigerii ca la carnea zvântată sau refrigerată.	Examinarea se face ca la carnea zvântată sau refrigerată.
Aspectul și caracteristicile grăsimii	Se apreciază consistent (prin frecare între degete), culoarea și mirosul atât la suprafața cât și în straturile profunde. Se apreciază dacă mirosul este cel caracteristic special.	Se apreciază culoarea și uniformitatea culorii la exterior, precum și consistenta	Examinarea se face la fel ca la carnea zvântată sau refrigerată
Caracteristicile	Aprecierea se face după sectionarea		Examinarea se face ca la

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



maduvei oaselor	longitudinala a oaselor tubulare si scoaterea maduvei din canalul medular. Se apreciaza culoarea, consistent (elasticitatea), luciul, gradul de umplere a canalului medular si aderenta la peretii acestuia.		carnea zvantata sau refrigerata
Caracteristicile bulionului	Se fierb timp de 30 min. cca.150g carne cu cca. 3 parti apa intr-un vas acoperit, iar la bulionul obtinut se apreciaza dupa sedimentare, mirosul, transparenta, culoarea, gustul si aspectul grasimii. Transparenta se apreciaza prin examen visual, folosind un cilindru de 25ml. cu diametrul de 20mm in care se toarna 20ml bulion.		Examinarea se face ca la carnea zvantata sau refrigerata

Rezultatul examenului organoleptic al carnilor indica in ce fel poate fi utilizata si anume:

- Carnea proaspata este buna pentru consum si pote fi tratata prin conservare
- Carnea relative proaspata trebuie consumata cat mai repede.Nu poate fi tratata pentru conservare sau folosita in preparate de carne.
- Carnea alterata se distruge sau se utilizeaza in scopuri tehnice.

Tabelul 2. Caracteristicile senzoriale ale carnilor pentru aprecierea salubritatii

Factorii de apreciere	Carne proaspata	Carne relativ proaspata	Carne alterata
1	2	3	4
Aspect exterior	La suprafata carnea prezinta o pelicula uscata. Grasimea cu coloratie, consistenta si gust normal caracteristic specie. Tendoanele sunt lucioase, elastice si tari. Suprafetele	La suprafata carnea prezinta uneori o pelicula uscata alteori este partial acoperita cu un mucus lipicios,in cantitate mica. Uneori se pot observa pete de mucegai. Grasimea are aspect mat si	Suprafata poate fi uscata sau umeda si lipicioasa,deseori acoperita cu pete de mucegai. Grasimea are aspect mat si coloratie cenusie murdara. Consistenta microrata. Miros si gust de rancezeala.

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



	articulare sunt netede si lucioase.Lichidul sinuvial este limpede.	consistenta micsorata. Tendoanele sunt ceva mai moi, mate sau chiar cenușii. Suprafetele articulare sunt acoperite cu mucus. Lichidul sinuvial este turbure.	Tendoanele sunt moi, cenușii, umede si acoperite cu mucus. Suprafetele articulare sunt acoperite cu mucus abundent. Lichidul sinuvial este turbure.
Culoare	La suprafata carnea are culoare roz pana la rosu. In sectiune este lucioasa, usor umeda fara a fi lipicioasa, de culoare caracteristica speciei si regiunii musculare respective.Sucul muscular se obtine cu greutate si este limpede.	La suprafata si in sectiune culoarea este mata si mai inchisa in comparative cu carnea proaspata. In sectiune este umeda fara a fi lipicioasa. O hartie de filtru aplicata pe sectiune absoarbe multa umiditate. Sucul muscular este turbure.	La suprafata culoarea este cenușie sau verzuie. Sectiunea este umeda si foarte lipicioasa.Uneori este decolorata, alteori cenușie sau verzuie.
Consistenta	Carnea este fina si elastic. In sectiune este compacta. Nu se formeaza urme la apasarea cu degetul.	Carnea este moale atat la suprafata cat si in sectiune. Urmele care se formeaza la apasarea cu degetul isi revin destul de repede si complet.	Atat la suprafata cat si in sectiune urmele ce se formeaza la apasarea cu degetul sunt persistente.
Miros	Placut si caracteristic ficarei specii.	Usor acid sau de mușegai. Cateodata la suprafata se simte un miros greu de carne neaerisita. Mirosul de mușegai lipseste in straturile profunde.	Miros de putregai atat la suprafata cat si in straturile profunde.
Maduva oaselor	Umple in intregime canalul medular, elastic, de culoare si consistenta normala. Sectiunea este lucioasa.	Usor deslipita de marginea osului. Mai moale si mai inchisa la culoare decat maduva proaspata. Sectiunea este mata, uneori cenușie.	Nu umple tot canalul medular. Consistenta mult micsorata. Culoarea cenușie inchisa. Periostul, inchis la culoare, adeseori negricios.
Bulionul dupa fierbere si sedimentare	Transparent, limpede si placut aromat. La suprafata se separa un strat compact	Turbure, cu gust puțin placut sau chiar ranced. La suprafata grasimea se separa sub forma	Turbure, murdar, cu flocoane. Miros ranced si de mușegai. La suprafata aproape nu se

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



	sau insule mari de grasime cu miros si gust placut.	de picaturi mici, uneori cu miros de ranced.	observa picaturi de grasime.
--	--	---	------------------------------

Întocmit,
ing. Veliche Cornel

