

## Carne porc refrigerata (pulpă spate cu os și pulpă față spată cu os) - Pnt VASLUI

I.D.: 77534455

Data publicarii	20.01.23	Coduri CPV	15800000-6
-----------------	----------	------------	------------

Termenul limita pentru depunere:	26.01.23	Pretul estimativ:	25.382,40 RON - 25.382,40 RON
----------------------------------	----------	-------------------	-------------------------------

Descriere: ACHIZITIE DIRECTA DE 1.983,00 kg CARNE DE PORC REFRIGERATA (pulpă spate cu os și pulpă față spată cu os) cu specificatiile urmatoare : - bine fasonată, putând prezenta la suprafață un strat discontinuu de grăsime de cel mult 0,5 cm, fără să aibă bucăți de carne desprinse parțial de pe suprafața pulpei; • fără rasol, fără slănină; • fără extremitățile membrelor de la articulațiile carpometacarpene și tarsometatarsiene și fără porțiuni anatomiche depreciate sau lipsă; • procentul de pulpă de spate de 75% din cantitatea livrată; • starea termică la livrare: carne de porcine refrigerată; • suprafața cărnii trebuie să fie curată, fără cheaguri, nemurdărită de impurități, curățată de contuzii sau părți hemoragice; • plaga de sângerare trebuie să fie curățată fără cheaguri de sânge sau porțiuni infiltrate cu sânge; • carnea va proveni de la porci sănătoși sacrificați în agătoare acceptate din punct de vedere sanitar-veterinar , răcită în condiții în care să se asigure în profunzime (la os) temperatura de 0-4°C; • aspect: la suprafață peliculă uscată; în secțiune, ușor umedă; lichidul sinovial limpede; țesutul conjunctiv alb sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi; • la suprafață: peliculă de culoare roz până la roșu; la secțiune culoare caracteristică; • consistență: fermă și elastică, atât la suprafață cât și la secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede; • miros plăcut, caracteristic; • măduva oaselor umple în întregime canalul medular al oaselor; culoarea variabilă cu vârsta animalului, de la roz - gălbui la galben - cenușiu; elastică pe secțiune, cu aspect lipicios; • bulionul de carne (lichidul de fierbere): limpede, aromat, la suprafață apar steluțe sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut; • carnea de porcine se marchează în locurile și cu specificațiile prevăzute de dispozițiile legale sanitar-veterinare, precum și cu data sacrificării ( ziua, luna, anul); • Termenul de valabilitate este de minim 7 zile de la data livrării. Livrarea se va face în baza unui contract de furnizare încheiat după atribuirea achizitiei în SEAP, pentru 30 de zile, la sediul Penitenciarului Vaslui din str. Avicola nr. 2, loc. Muntenii de Jos, jud. Vaslui.