

Informatii tehnice pentru documentarea primariilor participante la POAD 2014

1. Cadrul legal

- Regulamentului (UE) nr. 223 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 martie 2014 privind Fondul de ajutor european destinat celor mai defavorizate persoane;
- Hotărârea Guvernului nr. 799/2014 privind implementarea Programului Operațional Ajutorarea Persoanelor Defavorizate.

2. Condiții de calitate, ambalare, inscripționare și termene de valabilitate

Ajutoarele alimentare furnizate vor respecta următoarele condiții de calitate, ambalare, inscripționare și termene de valabilitate.

2.1. Condiții de calitate

2.1.1. Condiții de calitate pentru făina albă de grâu

Făina albă de grâu va respecta proprietățile fizice și chimice prevăzute în ordinul comun nr. 250/2002 modificat prin ordinul comun nr. 545/823/328 din 2003 al ministrului agriculturii, pădurilor, apelor și mediului, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor.

Caracteristici organoleptice	Condiții de admisibilitate
aspect	masa purverulentă
culoarea	alb-gălbui cu nuanța slab-cenușiu și cu particule fine de tărâțe
miros	plăcut, specific fainii de grâu, fără miros de mucegai, sau încins sau alt miros străin
gust	normal, puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrâșnet la mestecare datorită impurităților minerale
Nu se admite prezenta insectelor sau acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare	

Caracteristici fizico chimice		Condiții de admisibilitate
Umiditate %, max.		14,5
Aciditate grade, max.		2,8
Conținut de cenușă raportat la substanța uscată %, max.		0,65
Conținut în cenușă insolubilă în HCl 10%, %, max.		0,2
Impurități metalice	sub formă de pulbere, g/kg	3,0
	sub formă de așchii	lipsă
Conținut de gluten umed %, min.		26
Indice de deformare a glutenului, milimetri		5 - 12
Conținut de substanțe proteice raportat la substanța uscată %, min		10,5
Granulație:		10
- rest pe sita din tesatura tip "matase" microni (nr.8) % maxim		
- trece prin sita din tesatura tip "matase" cu latura de 125 microni (nr. 10), %		max. 55

Determinarea conținutului de gluten umed se va realiza conform SR EN ISO 21415-2/2007

2.1.2. Condiții de calitate pentru mălai

Produs fabricat prin măcinarea porumbului în prealabil degerminat.

Materia primă folosită la obținerea produsului trebuie să corespundă documentelor tehnice-normative de produs SR 5447 - „Porumb boabe pentru consum alimentar” (categoria I) și normelor sanitare în vigoare. Mălaiul se fabrică conform instrucțiunilor tehnologice și normelor interne aprobate cu respectarea normelor sanitare în vigoare.

Caracteristici organoleptice	Condiții de admisibilitate
culoarea	galbenă portocalie specifică porumbului din care provine, cu particule alb-gălbui;
miros	caracteristic, fără miros străin;
gust	plăcut, specific, fără gust amar, fără scrâșnet în mestecare;
infestare	lipsă.

Caracteristici fizico-chimice	Condiții de admisibilitate
Umiditate, % maxim	16,5
Finețe - rest pe sita nr. 22 (țesături din sarma de oțel 1000 microni STAS 8285-77), % maxim	2
Finețe - trece prin sita nr. 55 (din bronz fosforos 372 microni STAS 8285-77), % maxim	10
Impurități metalice: - sub forma de pulbere mg/kg, maxim - sub forma de așchii	3 lipsa

2.1.3. Condiții de calitate pentru pastele făinoase scurte

Specificația tehnică se referă la pastele făinoase, obținute din făina de grâu albă 550 grifică și apă, fabricate pe linii tehnologice continue cu respectarea dispozițiilor legale sanitare și destinate comercializării pentru consumul uman. Făina de grâu, ca materie primă de bază, trebuie să corespundă SR 877/1996 și Ordinului 250/2002 cu modificările și completările ulterioare.

Caracteristici organoleptice:	Condiții de admisibilitate
aspect	Suprafața netedă, fără striaturațiuni, fără urme de făină; translucide; în ruptura aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab brună până la roșcat;
culoare	Alb gălbuie, uniformă
miros și gust	Caracteristic, fără miros, gust străin și / sau de mușcăi.
comportarea la fierbere	După fierbere (8-10 min), trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma, să nu se desfacă la încheieturi. Apa în care s-au fiert pastele făinoase poate fi slab opalescentă și fără sediment
Corpuri străine	Lipsa
Infestare	Lipsa

Caracteristici fizico – chimice și mecanice	Condiții de admisibilitate
---	----------------------------

Umiditate, % max.	13
Aciditate, grade, max.	3,2
Conținutul de proteina bruta, rap. la substanța uscată, % min.	11
Creștere în volum la fierbere, % min.	250
Cenușa insolubilă în acid clorhidric, % max.	0,2
Condiții microbiologice - limite admise de contaminanți	conform legislației în vigoare

2.1.4. Condiții de calitate pentru ulei

Produsul „ulei comestibil” este obținut din semințe de floarea soarelui prin presare sau extracție cu solvent și rafinare.

Uleiul comestibil trebuie fabricat după instrucțiuni tehnologice aprobate de către organul central coordonator, cu respectarea dispozițiilor legale sanitare.

Materia primă și materialele auxiliare utilizate la fabricarea uleiului rafinat de floarea soarelui trebuie să corespundă documentelor tehnice normative de produs și dispozițiilor legale sanitare.

Caracteristici organoleptice	Condiții de admisibilitate
Aspect – la 60 ⁰ C pt. uleiul în ambalaje de desfacere	Limpede, fără suspensii sau sedimente
culoarea	galbenă
miros	plăcut, fără miros străin;
gust	plăcut, fără gust străin;

Caracteristici fizico-chimice	Condiții de admisibilitate
Aciditate liberă exprimată în acid oleic - % max.	0,1
Culoare de iod, mg l/100 cm ³ , max.	7
Apa și substanțe volatile, % max.	0,06
Impurități insolubile în eter etilic, % max.	0,05
Săpun, % max.	0,02
Substanțe organice nesaponificabile, % max.	1
Indice de iod, g, l/100g	119.....135
Indice de saponificare, mg KOH/g	184.....198
Indice de peroxid, meq O ₂ /kg. max.	12
Plumb, mg/kg, max.	Cf. regl. sanitare în vigoare
Cupru, mg/kg, max.	Cf. regl. sanitare în vigoare
Zinc, mg/kg, max.	Cf. regl. sanitare în vigoare
Arsen, mg/kg, max.	Cf. regl. sanitare în vigoare

2.1.5. Condiții de calitate pentru zahăr

Zahărul alb standard de furnizat trebuie să fie uscat, în cristale de granulație omogenă, liber-curgătoare.

1. Zahărul alb de calitate standard are următoarele caracteristici:

a) are o calitate comercială adecvată; este uscat, sub formă de cristale granulate omogene care curg liber;

b) gradul minim de polarizare: 99,70;

c) conținutul maxim de umiditate: 0,06 %;

d) conținut maxim de zahăr invertit: 0,04 %;

e) numărul de puncte stabilit la alineatul (2) nu depășește în total 22 și nici nu depășește:

- 15 pentru conținutul de cenușă;
- 9 pentru tipul de culoare, stabilit prin metoda Institutului pentru tehnologie agricolă din Brunswick (denumită în continuare, "metoda Brunswick");
- 6 pentru culoarea soluției, stabilită prin metoda Comisiei internaționale pentru uniformizarea metodelor de analiză a zahărului (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) (denumită în continuare "metoda ICUMSA").

2. Un punct corespunde cu:

- a) 0,0018 % conținut de cenușă, stabilit prin metoda ICUMSA la 280 Brix;
- b) 0,5 unități de tip de culoare, stabilite prin metoda Brunswick;
- c) 7,5 unități ale culorii soluției, stabilite prin metoda ICUMSA.

3. Metodele pentru stabilirea factorilor menționați la alineatul (1) sunt cele utilizate pentru stabilirea factorilor din cadrul măsurilor de intervenție.

2.1.6. Condiții de calitate pentru conserva de carne de porc

Produsul « conserva din carne de porc » este obținut din : carne de porc, grăsime, aspic, amidon si sare ambalat in recipiente închise ermetic si tratate termic (sterilizate).

Caracteristici organoleptice	Condiții de admisibilitate
Aspect	Compact, textura omogena, conținând mici bucăți de grăsime animala in masa produsului si aspic la suprafața
Culoare	Caracteristica ingredientelor folosite, fără porțiuni incolore sau gel in masa produsului
Gust si miros	Caracteristica ingredientelor folosite, fără gust si miros străin

Caracteristici fizico-chimice	Condiții de admisibilitate
Conținut de carne, min. %	60
Conținut de grăsime, max. %	20
Conținut de aspic, max. %	20
Conținut de sare, max. %	2
Conținut de amidon, max. %	3,5

Caracteristici microbiologice	Condiții de admisibilitate	Metoda de analiza	
Bacterii aerobe	ufc/g	absent	SR ISO 8924/95
Bacterii anaerobe mezofile	ufc/g	absent	SR ISO 8924/95

Nivelurile maxime de contaminanți: metale grele, micotoxine, pesticide, contaminanți radioactivi, reziduuri de medicamente veterinare, trebuie sa fie in concordanta cu legislația tarii in care produsul este pus pe piața.

Determinarea metalelor grele si analiza microbiologica se efectuează in caz de litigiu.

Caracteristicile respective sunt garantate de producător.

2.1.7. Caracteristici de calitate pentru conserva de carne de vita in suc propriu

Produsul « conserva din carne de vita » este obținut din : carne de vita, cu adaos de șoric si condimente, amidon nativ, sare, proteina vegetala de soia, potențator de gust ambalat in recipiente închise ermetic si tratate termic (sterilizate).

Caracteristici organoleptice	Condiții de admisibilitate
Aspect la 10 ⁰ C	Compact, textura omogena, conținând mici bucăți de grăsime animala in masa produsului si aspic la suprafața
Culoare	Culoare specifica cărnii fierte, in cazul utilizării nitriților, culoarea va fi roz-roșiatică
Gust si miros	Caracteristica ingredientelor folosite, fără gust si miros străin

Caracteristici fizico-chimice	Condiții de admisibilitate
-------------------------------	----------------------------

Conținut de carne, min. %	60
Conținut de grăsime, max. %	10
Conținut de sare, max. %	2
Conținut de amidon, max. %	3,5

Caracteristici microbiologice		Condiții de admisibilitate	Metoda de analiza
Bacterii aerobe	ufc/g	absent	SR ISO 8924/95
Bacterii anaerobe mezofile	ufc/g	absent	SR ISO 8924/95

Nivelurile maxime de contaminanți: metale grele, micotoxine, pesticide, contaminanți radioactivi, reziduuri de medicamente veterinare, trebuie sa fie in concordanta cu legislația tarii in care produsul este pus pe piața.

Determinarea metalelor grele si analiza microbiologica se efectuează in caz de litigiu. Caracteristicile respective sunt garantate de producător.

2.1.8. Caracteristici de calitate pentru pate ficat

Produsul «pate de ficat» este obținut din: ficat de porc, carne cap porc, șorici, grăsimi animale, supă de la fierberea capului de porc, ceapa, sare, proteina de origine animală, condimente, glutamat monosodic, nitrit de sodiu, acid ascorbic, ascorbat de sodiu.

Caracteristici organoleptice	Condiții de admisibilitate
Aspect	Masa compactă,
Culoare	Culoare specifică ficatului fiert
Gust și miros	Caracteristica ingredientelor folosite, fără gust și miros străin

Caracteristici fizico-chimice	Condiții de admisibilitate
Conținut de ficat, min. %	15
Substanțe grase, max. %	30
Conținut de sare, max. %	2
Conținut de apă, max. %	75

Caracteristici microbiologice		Condiții de admisibilitate	Metoda de analiza
Bacterii aerobe	ufc/g	absent	SR ISO 8924/95
Bacterii anaerobe mezofile	ufc/g	absent	SR ISO 8924/95

Nivelurile maxime de contaminanți: metale grele, micotoxine, pesticide, contaminanți radioactivi, reziduuri de medicamente veterinare, trebuie sa fie in concordanta cu legislația tarii in care produsul este pus pe piața.

Determinarea metalelor grele si analiza microbiologica se efectuează in caz de litigiu. Caracteristicile respective sunt garantate de producător.

2.2. Condiții de ambalare, inscripționare și termenul de valabilitate

2.2.1. Condiții de ambalare, inscripționare și termenul de valabilitate pentru faina, mălai și zahăr

2.2.1.1. Condiții de ambalare pentru faina, mălai și zahăr

Ambalarea se face în pungi de 1 kg. Materialul pentru ambalarea este:

- pentru faina: hârtie albită și satinată, cu o folie sau două, cu o densitate cuprinsă între 75 și 80 gr/m²;

- pentru mălai și zahăr: hârtie albită și satinată, cu o folie sau două, cu o densitate cuprinsă între 75 și 80 gr/m² sau din folie de polipropilenă.

Pungile din polipropilenă sunt inscripționate pe două fețe, cea frontală (A) și cea posterioară (C). Pungile din polipropilenă pot avea lipituri longitudinale pe una din fețe.

Pungile de hârtie sunt inscripționate pe toate cele 4 fete, respectiv cea frontala (A), cea posterioara (C) si cele doua fete laterale (B) - cea din dreapta, (D) - cea din stânga privind la fata (A).

2.2.1.2. Condiții de inscripționare a ambalajelor pentru faina, mălai si zahar

Inscripționările trebuie să fie estetice și lizibile. Pachetele trebuie să fie închise corespunzător. Pe pungă, furnizorul nu-și va trece coordonatele și sigla dacă nu este producător, ambalator sau distribuitor. Imprimarea informațiilor pe ambalaje trebuie să nu permită modificarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Cerneala sau tușul utilizate nu trebuie să contamineze produsul. Inscripționările trebuie să conțină cel puțin următoarele informații și se vor face după cum urmează :

Fața frontala A cuprinde atât pentru pungile de hârtie cât și pentru cele de polipropilena:

- a) Guvernul României și emblema guvernului;
- b) produsul conținut de pungă;
- c) mențiunea “Ajutor din Fondul european destinat celor mai defavorizate persoane și din Bugetul de stat”, alături de emblema Uniunii Europene, conform instrucțiunilor referitoare la dimensiuni și culori din anexa nr. 8 la prezentul Acord, și emblema Guvernului;
- d) mențiunea “Nu este de vânzare”;
- e) greutatea netă a produsului din pungă.

Fața dorsala C la pungile de hârtie, cuprinde aceleași informații ca fața frontala A, iar la pungile de polipropilena, pe două coloane, informațiile de la fețele laterale B și D de mai jos.

Fața laterală B numai la pungile de hârtie:

- a) produsul conținut de pungă;
- b) greutatea netă a produsului din pungă;
- c) numele și adresa producătorului, ambalatorului, distribuitorului, după caz și doar dacă nu este aceeași societate;
- d) țara de proveniență și sau țara de ambalare;
- e) lotul de fabricație și sau lotul de ambalare;
- f) data fabricației sub forma zz/ll/aaaa;
- g) termenul de valabilitate sub forma zz/ll/aaaa.

Fața laterală D numai la pungile de hârtie:

- a) produsul conținut de pungă;
- b) produs obținut prin măcinarea ... (se indică produsul măcinat, după caz, pentru faina sau mălai) sau produs obținut din ... (se indică din ce este obținut, pentru zahar);
- c) Conține gluten (numai pentru faina);
- d) Conținut de cenușă maxim 0,65 % (numai pentru faina);
- e)

Informații nutriționale pentru 100 g produs
Valoare energetică:kJ /kcal
Proteine..... g
Glucide..... g
Lipide..... g

- f) informații privind păstrarea și depozitarea ;
- g) informații privind protecția mediului și reciclarea ambalajelor.

2.2.1.3 Termenul de valabilitate

Faina albă de grâu și mălaiul extra trebuie să aibă un termen de valabilitate de cel puțin 6 luni de la fabricare și de minim 5 luni din momentul recepționării de către primarii.

2.2.2. Condiții de ambalare, inscripționare și termenul de valabilitate pentru paste făinoase

2.2.2.1. Condiții de ambalare pentru paste făinoase

Pastele făinoase trebuie ambalate în pungi de 400 de grame, dintr-un material recunoscut de unitățile de analiză autorizate ca fiind potrivit pentru ambalarea pastelor făinoase. Materialul folosit la ambalare trebuie să fie curat, uscat, fără defecte mecanice, destinat ambalării de produse alimentare, să nu conțină substanțe dăunătoare sau mirosuri străine și să asigure pastrarea calitatii și integrității produsului.

2.2.2.2. Condiții de inscripționare a ambalajelor pentru paste făinoase

Inscripționările trebuie să fie estetice și lizibile. Pachetele trebuie să fie închise corespunzător. Pe pungi, operatorul economic contractant nu-și va trece coordonatele și sigla, dacă nu este producător, ambalator sau distribuitor. Imprimarea informațiilor pe ambalaje trebuie să nu permită modificarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Cerneala sau tușul utilizate nu trebuie să contamineze produsul.

Pungile trebuie să fie inscripționate cel puțin cu următoarele elemente, după cum urmează:

Fata frontala va cuprinde elementele de pe fata frontala A a pungilor pentru faina, mălai și zahar.

Fata dorsala va cuprinde, pe cele doua zone delimitate de linia de lipire a pungii:

1. In prima zona : informațiile de pe fata laterala B a pungilor pentru faina, mălai și zahar;

2. In a doua zona:

a) compoziția;

b)

Informații nutriționale pentru 100 g produs
Valoare energetică:kJ /kcal
Proteine..... g
Glucide..... g
Lipide..... g

c) informații privind păstrarea și depozitarea ;

d) informații privind protecția mediului și reciclarea ambalajelor.

2.2.3. Termenul de valabilitate

Pastele făinoase trebuie să aibă un termen de valabilitate de cel puțin 6 luni de la fabricare și de minim 5 luni din momentul recepționării de către primarii.

2.2.3. Condiții de ambalare, inscripționare și termenul de valabilitate pentru ulei

2.2.3.1. Condiții de ambalare pentru ulei

Materialele de ambalaj și ambalajele trebuie să fie curate, uscate, fără defecte mecanice, să nu conțină substanțe dăunătoare sau alte mirosuri străine, și să asigure calitatea și durabilitatea produsului.

Toate materialele de ambalaj precum și ambalajele care intra în contact direct cu alimentele trebuie să aibă atestatele corespunzătoare.

Materialele pentru ambalare și ambalajele trebuie să fie depozitate în condiții în care să nu scadă calitatea iar înainte de utilizare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei și mirosului.

Uleiul va fi ambalat în recipiente de plastic cu capacitatea de 1 litru, similare cu cele aflate în circuitul comercial, avizate de Ministerul Sănătății.

2.2.3.2. Condiții de inscripționare a ambalajelor pentru ulei

Inscripționările trebuie să fie estetice și lizibile. Ambalajele trebuie să fie închise corespunzător. Toate informațiile necesare trebuie să fie tipărite astfel încât să fie imposibilă schimbarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Cerneala sau tușul care se folosesc pentru inscripționarea ambalajului nu trebuie să contamineze produsul.

Eticheta recipientului trebuie să cuprindă trei zone cu informații tipărite.

Prima va cuprinde cel puțin elementele de pe fata frontala A a pungilor pentru faina, mălai și zahar.

A doua zona va cuprinde informațiile de pe fata laterala B a pungilor pentru faina, mălai și zahar.

A treia zona va cuprinde cel puțin următoarele informații :

- a) produs obținut din/prin
- b) informații nutriționale pentru 100 g produs ;
- c) informații privind păstrarea și depozitarea;
- d) informații privind protecția mediului și reciclarea ambalajelor.

2.2.3.3. Termenul de valabilitate

Uleiul trebuie să aibă un termen de valabilitate de cel puțin 6 luni de la fabricare și de minim 5 luni din momentul recepționării de către primarii.

2.2.4. Condiții privind cutiile metalice de ambalare, inscripționarea acestora și termenul de valabilitate pentru conservele de carne de porc, de vita și de pateu de ficat

2.2.4.1. Condiții privind cutiile metalice de ambalare

Ambalarea se va face în cutii metalice, cu sau fără cheita, complet lăcuite la interior, fără pete de rugina sau exfolieri ale peliculei protectoare.

Cutiile metalice cu conținut, trebuie să fie închise corespunzător (ermetic), sterilizate, să nu prezinte modificări exterioare, bombaj sau scurgeri de conținut. Ele trebuie să fie asemănătoare cu cele aflate în circuitul comercial și să fie confecționate din materiale recunoscute de unitățile de analiză autorizate ca fiind potrivite pentru ambalarea de produse alimentare și avizate de Ministerul Sănătății.

Furnizorul va deține și trebuie să fie în măsură să prezinte certificatul de calitate conform, cu ocazia controalelor la locul de producție și ambalare.

Materialul folosit la ambalare trebuie depozitat în condiții care să prevină deteriorarea calității, și trebuie verificat constant înainte de utilizare.

Materialul de ambalat trebuie să fie curat, uscat, în stare bună, fără insecte sau mirosuri anormale, capabile să asigure calitatea și durabilitatea produsului.

Toate materialele de ambalaj precum și ambalajele destinate pentru contactul direct cu alimentele trebuie să aibă atestatele corespunzătoare.

Materialele de ambalare și ambalajele trebuie să fie depozitate în condiții în care să nu scadă calitatea iar înainte de utilizare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei și mirosului.

Conținutul net al cutiilor va fi de 300 g pentru conservele din carne de porc și cele din carne de vita iar pentru conservele de pateu de ficat de 200 g.

2.2.4.2. Condiții de inscripționare

Inscripționările trebuie să fie estetice și lizibile. Toate informațiile necesare trebuie să fie tipărite astfel încât să fie imposibilă schimbarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Cerneala sau tușul care se folosesc pentru inscripționarea ambalajului nu trebuie să contamineze produsul.

Inscripționarea cutiilor trebuie să cuprindă cel puțin informațiile de la 2.2.2.2. privind condițiile de inscripționare a ambalajelor pentru paste făinoase.

2.2.4.3. Termenul de valabilitate

Conservele trebuie să aibă un termen de valabilitate de cel puțin 6 luni din momentul recepționării de către primarii.

2.2.5. Condiții de ambalare și inscripționare pentru cutiile de carton pentru transport și distribuție

Livrarea ajutoarelor alimentare la primarii în cadrul POAD 2014 se face în cutii de carton.

Cutiile vor putea suporta în bune condiții greutatea conținutului conform punctului 1.2. și vor asigura păstrarea și protecția acestuia.

Inscripționarea cutiilor se va face prin lipirea a 4 autocolante, câte unul pe fiecare latură a cutiei, fiecare autocolant acoperind aproximativ $\frac{3}{4}$ din suprafața laturii cutiei unde este aplicat.

Se vor folosi autocolante cu două inscripționări diferite, lipite alternativ pe fețele laterale ale cutiei, după cum urmează:

1. pe două fețe opuse ale cutiei: mențiunea „Uniunea Europeană” alături de emblema Uniunii;

2. pe celelalte fețe opuse ale cutiei: emblema guvernului.

Cutiile vor fi transportate pe paleti standard infoliați cu folie de polietilenă transparentă.

Paletii sunt nereturnabili, sunt considerați materiale pierdute și nu sunt decontați de M.F.E.

Inscripționările pe ambalajele unitare cât și de pe cutia de carton vor respecta machetele de la anexa 3.1. respectiv 3.2.

3. Anexe

3.1. Macheta inscripționare ambalaj individual

3.2. Macheta ambalaj comun

4. Formular „Proces verbal de recepție cantitativă și calitativă”

6. Grafic de distribuție către primarii

7. Tabel centralizator/primarie cu livrările efectuate în perioada din factura

MACHETA INSCRIPTIONARE AMBALAJ INDIVIDUAL

<p>Produsul</p> <p>Obtinut din/prin ptr faina, malai, zahar si ulei (ptr. Faina continutul in gluten si cenusa)</p> <p>Compozitia : pentru paste si conserve</p> <p>Informatii nutritionale pt 100 g</p> <p>Informatii privind pastrarea si depozitarea</p> <p>Informatii privind protectia mediului si reciclarea ambalajelor</p>	 <p>DENUMIREA PRODUSULUI</p> <p>1 kg e</p> <p>Ajutoare din Fondul European destinat celor mai defavorizate persoane si din bugetul de stat</p> <p>NU ESTE DE VANZARE</p> 	<p>Produsul si greutatea neta</p> <p>Produs, ambalat, distribuit de (dupa caz) – nume si adresa</p> <p>Tara de provenienta/ambalare :</p> <p>Lot nr. (dupa caz) – productie sau ambalare</p> <p>Data fabricatiei :</p> <p>A se consuma inainte de... zz/ll/aaaa</p>
---	--	--

LATERAL D

FATA FRONTALA A

LATERAL B

Nota :

Pentru pungile de hartie, fata dorsala C cuprinde aceleasi informatii ca fata frontala A

MACHETA CUTIE CARTON



Cele 4 fete laterale vor fi inscriptionate alternativ, conform machetei.

PROCES VERBAL DE RECEPTIE CANTITATIVA SI CALITATIVA

nr data

Întocmit la depozitul primăriei (denumirea și adresa depozitului):

între primăria localității (numele localității):

si operatorul economic (denumirea furnizorului):

Subsemnatul (numele și prenumele), în calitate de reprezentant al primăriei (numele localității), confirm primirea a (cifre / litere)/..... cutii cu ajutoare alimentare.

Primirea a avut loc fără rezerve referitoare la calitatea produselor alimentare și a ambalajului acestora.

Se confirma verificarea urmatoarelor informatii si documente prezentate la livrare de operatorul economic (bifati in dreptul documentului verificat) :

- aviz de expeditie,
- certificat de calitate,
- declaratie de conformitate,
- buletin de analiza,
- termenul de valabilitate respecta cerintele din caietul de sarcini,
- inscripționarea ambalajului respecta cerintele din caietul de sarcini.

Reprezentantul
primăriei
(nume, prenume, semnătura)

Reprezentantul
operatorului economic
(semnătura si stampila)

Nota:

Numărul prezentului proces-verbal este dat de primarie.

Cantitățile refuzate la recepție si motivul refuzului sunt consemnate pe verso, sub semnătura părților prezente.

Paleții sunt considerați ambalaje nerecuperabile.

Se completează în 3 exemplare câte unul pentru fiecare parte și unul pentru M.F.E. pe care primăria îl trimite a doua zi după completare.

Anexa 6

Grafic de distribuție către primăriile din județul.....

luna

de la la

Nr.crt.	Primaria	Data livrării	Numarul pachete
1.			
2.			
3.			
n.			

Semnătura și stampila
operatorului economic

Anexa 7

Tabel centralizator/primarie cu livrarile efectuate

perioada din factura

Primaria

Judetul

Lotul contractat:

Nr. crt.	Nr. si data "Procesului verbal de predare-primire"	Data distribuirii	Numar de pachete
1			
2			
3			
n...			
Total furnizat			

Semnatura reprezentatilor primariei

stampila primariei

Semnatura si stampila
operatorului economic

Nota:

- se intocmeste in trei exemplare, unul pentru primarie, doua pentru operatorul economic din care unul pentru M.F.E.
- responsabilitatea transmiterii la M.F.E. este in sarcina contractantului;

- nu se admit stersaturi sau modificari.