

## Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse AROME, CONDIMENTE, STIMULENȚI

### 1 INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține/are anexate, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

În cadrul acestei proceduri, U.M. 02192 Constanța - Academia Navală „Mircea cel Bătrân”, denumită în continuare Academia Navală, îndeplinește rolul de Autoritate contractantă.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

### 2 CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII DE PRODUSE

#### 2.1 INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Academia Navală este o instituție publică de educație și cercetare științifică, ce oferă programe acreditate de licență și masterat pentru studii universitare în domeniul maritim, fluvial și portuar. Misiunea este formarea la nivel universitar a absolvenților care să satisfacă nevoia de profesioniști a Forțelor Navale Române și mediului economic din domeniul naval și portuar maritim și fluvial.

#### 2.2 INFORMAȚII DESPRE CONTEXTUL CARE A DETERMINAT ACHIZIȚIONAREA PRODUSELOR

Achiziția produselor este necesară pentru asigurarea hrănirii studenților și personalului U.M. 02192 Constanța (Academia Navală), precum și a personalului U.M. 02028 Constanța (Divizionul Nave Școală Instrucție), în cursul anului 2020, în conformitate cu normele de hrană în vigoare la nivelul Ministerului Apărării Naționale.

### 3 DESCRIEREA PRODUSELOR SOLICITATE

#### 3.1 DESCRIEREA SITUAȚIEI ACTUALE LA NIVELUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

La data întocmirii prezentei documentații, U.M. 02192 Constanța - Academia Navală are stabilite cantitățile minime / maxime previzionate pentru anul 2020, precum și oportunitatea achiziționării produselor agroalimentare care fac obiectul procedurii de achiziție.

#### 3.2 OBIECTIVUL GENERAL LA CARE CONTRIBUIE FURNIZAREA PRODUSELOR

Achiziționarea produselor în termenele stabilite prin documentația de atribuire au un rol determinant pentru buna desfășurare a activităților Academiei Navale, așa cum au fost stabilite în Planul cu Principalele Activități.

#### 3.3 LOTURILE / PRODUSELE SOLICITATE ȘI OPERAȚIUNILE CU TITLU ACCESORIU NECESARE A FI REALIZATE

##### 3.3.1 LOTURILE / PRODUSE SOLICITATE

##### 3.3.1.1. Lotul 1 – AMELIORATORI

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
<b>Amelioratori pentru preparate culinare</b>	conform <i>notei</i>

#### **Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

**Cerințe minime de calitate: Amelioratori pentru preparate culinare – produse (tip Vegeta, Delikat, Knorr, Maggi, Legumix etc. – sau echivalent) obținute prin mixarea unor ingrediente cum sunt: legume deshidratate (păstârnac, țelină, morcovi, pătrunjel, ardei, ceapă), sare, substanțe îndulcitoare, substanțe potențatoare de gust, substanțe naturale cu rol biologic de aromatizare, colorare și/sau de gust (vitamine).**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul ambalajului	Curat, închis etanș, vizibil imprimat cu toate elementele de identificare.
Aspectul conținutului	Amestec de pulberi de granulații diferite, fără aglomerări.
Culoare	Specifică componentelor din care este fabricat produsul.
Miros și gust	Caracteristic, fără miros și gust străin.
Corpuri străine	lipsă
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de legume	min. 7%
Umiditate	max. 3%
Conținut NaCl	max. 65%
Cenușă insolubilă în HCl 10%	max. 0,3%

**Termen de garanție** – minim 6 luni de la data livrării.

**Ambalare** – pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 1 kg; ambalaj exterior – cutii din carton.

### 3.3.1.2. Lotul 2 – AROME

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
<b>Arome alimentare (zahăr vanilat)</b>	conform notei
<b>Esențe alimentare (de vanilie, lămâie, migdale, rom)</b>	

**Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari;

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 872/2012 al Comisiei din 01.10.2012 de adoptare a listei cu substanțele aromatizante prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2232/96 al Parlamentului European și al Consiliului.

### Cerințe minime de calitate:

#### A. Arome alimentare (zahăr vanilat) – produs obținut în urma absorbției aromei de vanilie naturală.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect	pulbere fină, omogenă, fără aglomerări
Culoare	alb-gălbui
Gust	dulce, cu aromă intensă de vanilie
Miros	specific de vanilie

**B. Esențe alimentare: lichide volatile, cu aromă puternică, obținute din plante aromatice / mirodenii sau prin sinteză (arome de cocos, de rom, de anason, de vanilie etc.) care păstrează integral proprietățile acestora (aromă, gust, principii active), cu utilizare în cofetărie și patiserie.**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	lichid limpede fără suspensii
Culoare	caracteristică
Gust și miros	plăcute, specifice aromei, fără gust și miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Concentrație alcoolică (cu excepția esenței de rom)	30-65%
Densitate	0,900-0,955
Pentru esența de rom: - aciditate totală (exprimată în acid acetic) - conținutul în esteri (exprimat în acetat de etil)	max. 0,5% min. 6%

**Termen de garanție** – minim 6 luni de la data livrării.

#### **Ambalare:**

- aromele alimentare (zahărul vanilat) – în plicuri, pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 250 ml.; ambalaj exterior – cutii din carton;
- esențele alimentare – în recipiente etanșe din sticlă sau material plastic, cu capacitate de max. 50 gr.; ambalaj exterior – cutii din carton.

#### 3.3.1.3. Lotul 3 – BOIA DE ARDEI

Produse / sortimente solicitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Boia de ardei dulce	conform notei

#### **Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari;

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 872/2012 al Comisiei din 01.10.2012 de adoptare a listei cu substanțele aromatizante prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2232/96 al Parlamentului European și al Consiliului;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

**Cerințe minime de calitate: Boia de ardei dulce – condiment de culoare roșie obținut prin măcinarea ardeiului dulce uscat, utilizat pentru a da gust și culoare preparatelor culinare.**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere fină, catifelată, fără puncte de culoare albă sau neagră
Culoare	uniformă, de la roșu aprins până la portocaliu
Miros	specific de ardei, plăcut, fără miros de încins, de mușcăi sau alt miros străin
Gust	specific de ardei, plăcut, dulceag, fără gust amar sau ranced
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Corpuri străine	nu se admit corpuri străine sau prezența insectelor în nici un stadiu de dezvoltare
Umiditate	max. 10%

**Termen de garanție** – minim 6 luni de la data livrării.

**Ambalare** – pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 100 gr.

### 3.3.1.4. Lotul 4 – BORȘ INSTANT

Produse / sortimente solicitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
<b>Borș instant</b>	conform notei

**Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

**Cerințe minime de calitate: Borș instant – produs obținut din următoarele ingrediente: acidifianti (acid lactic, acid citric), sare, amidon de porumb, zahăr, potențiator de aromă (glutamat monosodic), făină de grâu, semințe de țelină, leuștean deshidratat (rădăcini și frunze), ulei vegetal, extract de leuștean.**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	caracteristic sortimentului
Culoare	specifică, caracteristică ingredientelor conținute
Miros și gust	plăcut, caracteristic, fără miros și gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut NaCl	max. 40,5%
Umiditate	max. 6%

**Termen de garanție** – minim 6 luni de la data livrării.

**Ambalare** – plicuri, pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 250 ml.; ambalaj exterior – cutii din carton;



### 3.3.1.5. Lotul 5 – CACAO PUDRĂ

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
<b>Cacao pudră</b>	conform <i>notei</i>

**Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

Produsele trebuie să se încadreze în prevederile **SR 9723:1996/A1:1998**.

**Cerințe minime de calitate: Cacao pudră – produs obținut prin transformarea boabelor de cacao (care au fost în prealabil curățate, decojite și prăjite), în pudră.**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Pulbere fină, fără aglomerări stabile, la frecarea între degete nu trebuie să dea senzație de asprime.
Culoare	Brun-roșcată, uniformă; nu se admit nuanțe de cenușiu.
Miros și gust	Plăcut, specific; fără miros și gust străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de unt de cacao	min. 20% (raportat la substanța uscată)
Umiditate	max. 9%
ph	5,5-7,5

**Termen de garanție** – minim 6 luni de la data livrării.

**Ambalare** – plicuri, pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 1 kg.

### 3.3.1.6. Lotul 6 – CAFEA NATURALĂ MĂCINATĂ

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
<b>Cafea naturală măcinată (diferite sortimente)</b>	conform <i>notei</i>

**Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

**Cerințe minime de calitate – Cafea naturală măcinată:**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere fină, fără aglomerări stabile, la frecare între degete nu trebuie să dea senzația de asprime, uniformă ca mărime și prăjire
Culoare	maronie, specifică, uniformă
Aromă și gust	specifice, bine dezvoltate, fără aromă și gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de cenușă	max. 5%
Umiditate	max. 4,5%

**Termen de garanție** – minim 6 luni de la data livrării.

**Ambalare** – ambalaje specializate, vidate și ermetic etanșe, cu capacitate de max. 1 kg.

**3.3.1.7. Lotul 7 – CEAI NATURAL**

<i>Produce / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
<b>Ceai negru</b>	conform <i>notei</i>
<b>Ceai verde</b>	
<b>Ceai de fructe</b>	

**Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari;

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 872/2012 al Comisiei din 01.10.2012 de adoptare a listei cu substanțele aromatizante prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2232/96 al Parlamentului European și al Consiliului.

**Cerințe minime de calitate:**

**A. Ceai negru**

**B. Ceai verde**

**C. Ceai de fructe (cătină, măceșe, fructe de pădure etc.)**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere sau bucăți mici, aciculare, fără corpuri străine
Culoare	specifică tipului de ceai sau fructelor din compoziție
Aromă și gust	plăcute, caracteristice sortimentului, fără miros sau gust străin, infuzia limpede, aroma bine pronunțată, specifică sortimentului
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de cenușă	7,5 – 10,7%
Umiditate	max. 8,5%

**Termen de garanție** – minim 6 luni de la data livrării.

**Ambalare:** plicuri, pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 1 kg.

### 3.3.1.8. Lotul 8 – CIOCOLATĂ

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
<b>Ciocolată dulce (fără umplutură)</b>	conform notei
<b>Ciocolată cu lapte</b>	
<b>Ciocolată albă</b>	

**Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari;

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 872/2012 al Comisiei din 01.10.2012 de adoptare a listei cu substanțele aromatizante prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2232/96 al Parlamentului European și al Consiliului.

**Cerințe minime de calitate:**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>		
	<b>Ciocolată dulce (fără umplutură)</b>	<b>Ciocolată cu lapte</b>	<b>Ciocolată albă</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>			
Aspect exterior (la temperatura de 16 – 18 °C)	formă regulată, specifică sortimentului, suprafață netedă, lucioasă; se admit ușoare zgârieturi și mici bule de aer pe parte inferioară; nu se admit urme de infestare		
Aspect în secțiune	masă omogenă, uniformă, nestratificată, fără bule de aer, mată în ruptură	masă omogenă, mată în ruptură, nestratificată, adaosurile uniform repartizate	masă omogenă, uniformă, nestratificată, fără bule de aer, mată în ruptură
Culoare	uniformă, brună până la brun-închis		uniformă, alb-gălbui
Miros și gust	plăcut, aromat, caracteristic tipului de ciocolată, fără senzația de asprime la gust; nu se admite miros și gust străin (de ranced, de mucegai etc.)		
Consistență (la temperatura de 16 – 18 °C)	tare, casantă la rupere; la examenul de degustare, ciocolata trebuie să fie onctuoasă și să nu lase senzația de rugozitate		
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>			
Conținut de cacao	20 – 35% (funcție de sortiment)		
ph	5,5 – 6,5		
Umiditate	max. 12%		
Conținut total de cenușă	max. 2%		
Cenușă insolubilă în acid clorhidric 10%	max. 0,15%		

**Termen de garanție** – minim 6 luni de la data livrării.

**Ambalare:** ambalaje individuale de 50 grame.

### 3.3.1.9. Lotul 9 – CONDIMENTE

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
<b>Condimente ( cimbru, busuioc, oregano, scorișoară)</b>	conform notei

**Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

#### **Cerințe minime de calitate – Condimente (cimbru, busuioc, oregano, scorțișoară):**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	<b>Cimbru, busuioc, oregano</b>	<b>Scorțișoară</b>
Aspect	frunze mărunțite uscate, fără particule grosiere, fără corpuri străine	pudră fină, fără particule grosiere, fără corpuri străine
Culoare, aromă și gust	specifice fiecărui condiment	

**Termen de garanție** – minim 9 luni de la data livrării.

**Ambalare** – plicuri, pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 100 grame.

#### **3.3.1.10. Lotul 10 – DROJDIE DE BERE**

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
<b>Drojdie de bere proaspătă</b>	conform notei
<b>Drojdie uscată de bere</b>	

#### **Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

#### **Cerințe minime de calitate:**

##### **A. Drojdie de bere proaspătă**

##### **B. Drojdie uscată de bere**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	<b>Drojdie de bere proaspătă</b>	<b>Drojdie uscată de bere</b>
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect	masă compactă cu suprafață netedă, nelipicioasă, fără corpuri străine	amestec granular omogen de particule mici, fără aglomerări
Consistență	densă; trebuie să se rupă ușor	
Culoare	cenușie, brun-deschis cu nuanță gălbuie, uniformă în masă; se admite la suprafață un strat de max. 1 mm grosime cu nuanță mai închisă	crem-deschis
Gust	caracteristic produsului, fără gust amar sau alt gust străin	



Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Drojdie de bere proaspătă	Drojdie uscată de bere
Miros	caracteristic, fără miros de mucegai, de putrefacție sau alt miros străin	
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>		
Umiditate	max. 76%	max. 9%
Capacitate de dospire (în aluat)	max. 90 minute	
Termen de garanție	7 zile de la data fabricației, în perioada 01 octombrie – 30 aprilie 5 zile de la data fabricației, în perioada 01 mai – 30 septembrie	minim 3 luni de la data livrării
Ambalare	ambalaje individuale de max. 500 grame	ambalaje specializate etanșe, cu capacitate de max. 100 grame

### 3.3.1.11. Lotul 11 – FOI DAFIN

Produse / sortimente solicitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Foi dafin	conform notei

#### Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.

#### Cerințe minime de calitate – Foi dafin:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	frunze de dafin întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite, de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată
Culoare	verde intens, verde deschis spre verde-gri cu nuanțe ușor gălbui
Gust și miros	gust pătrunzător, aromat; fără miros de mucegai sau putrefacție
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	8-11%
Cenușă în substanță uscată	5-7%
Cenușă insolubilă în acid	0,5-1,4%

**Termen de garanție** – minim 6 luni de la data livrării.

**Ambalare** – plicuri, pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 250 grame.

### 3.3.1.12. Lotul 12 – INGREDIENTE

Produse / sortimente solicitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Praf de copt	conform notei
Bicarbonat de sodiu alimentar	

#### Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

**Cerințe minime de calitate:**

**A. Praf de copt – produs având în compoziție agent de afânare (difosfat disodic), bicarbonat de sodiu, amidon din porumb, făină albă de grâu, arome.**

**B. Bicarbonat de sodiu alimentar**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Praf de copt	Bicarbonat de sodiu alimentar
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect	pulbere fină, cristalină, fără aglomerări stabile	
Culoare	alb-gălbuie	albă
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>		
Substanțe insolubile în apă	max. 0,1%	
Termen de garanție	minim 9 luni de la data livrării	
Ambalare	plicuri etanșe, bine sudate, cu capacitate de max. 50 grame	

**3.3.1.13. Lotul 13 – MUȘTAR DE MASĂ**

Produse / sortimente solicitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Muștar de masă	conform notei

**Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Produsele trebuie să se încadreze în prevederile **S.R. 3063:1994**.

**Cerințe minime de calitate – Muștar de masă obișnuit - produs pasteurizat, fără conservanți, fără coloranți, având în compoziție: apă, oțet din vin, boabe de muștar (18%), zahăr, sare iodată și condimente:**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect ambalaj	recipient, închis ermetic, cu capac nebombat, cu eticheta curată și marcată cu toate elementele de identificare
Culoare	galben-muștar, caracteristică, uniformă în toata masa produsului, cu puncte mici închise la culoare (în funcție de soiul de muștar - galben, maro sau negru), datorat condimentelor folosite

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Consistență	pastă fină, omogenă, onctuoasă, fără semințe sau coji provenite de la condimentare sau de la plantele aromatizante folosite
Gust	specific, dulce, fără gust străin
Miros	plăcut, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de NaCl	max. 4%
Aciditate	max. 3%
ph	3 - 4

**Termen de garanție** – minim 3 luni de la data livrării.

**Ambalare** – recipiente etanșe din material plastic, cu capacitate de max. 1 kg.

### 3.3.1.14. Lotul 14 – PIPER

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
<b>Piper negru măcinat</b>	conform <i>notei</i>

**Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.

**Cerințe minime de calitate – Piper negru măcinat:**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere fină, omogenă, fără particule grosiere
Culoare	cenușie
Miros și gust	plăcut, caracteristic, picant și aromat
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 13%
Conținut în uleiuri volatile	min. 2,5%
Cenușă în substanță uscată	5-7%
Cenușă insolubilă în acid	0,5-1,4%

**Termen de garanție** – minim 6 luni de la data livrării.

**Ambalare** – plicuri, pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 250 grame.

### 3.3.1.15. Lotul 15 – SARE COMESTIBILĂ

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
<b>Sare alimentară iodată de bucătărie/de masă</b>	conform <i>notei</i>

**Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:**

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului României nr. 568/2002, privind iodarea universală a sării destinate consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

**Cerințe minime de calitate – Sare alimentară iodată de bucătărie/de masă:**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Sare alimentară iodată de bucătărie	Sare alimentară iodată de masă
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect	cristale de dimensiuni variabile, fără aglomerări, fără corpuri străine	
Granulație	0,5 – 2 mm	0 – 0,8 mm
Culoare	albă, alb-gri	albă
Miros	inodor	
Gust	sărat	
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>		
Umiditate	max. 0,1%	
Solubilitate	320 g/l (la 20°C)	
Conținut de clorura de sodiu	min. 99,7%	
Conținut de iodat de potasiu	42 - 67,2 mg/kg	
Conținut de ferocianura de potasiu	max. 10 mg/kg	

**Termen de garanție** – minim 12 luni de la data livrării.

**Ambalare** –pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de 1 kg.

**3.3.2. FRECVENȚA CONTRACTELOR SUBSECVENTE / TERMENE DE LIVRARE:**

Contractele subsecvente se vor încheia în conformitate cu datele din tabelul de mai jos:

Loturi	Produce/sortimente	U/M	Cantități previzionate						Obs.		
			Acord-cadru 01.01-31.12.2020		Contract subsecvent nr. 1 01.01-31.03.2020		Contract subsecvent nr. 2 01.04-31.12.2020				
			min.	max	min.	max	min.	max			
1	Amelioratori	1	Amelioratori pt. preparate culinare	kg	360	1.375	107	314	253	1.061	
2	Arome	1	Arome alimentare (zahăr vanilat)	kg	18	69	5	16	13	53	
		2	Esențe alimentare	kg	18	69	5	16	13	53	
3	Boia de ardei	1	Boia de ardei dulce	kg	36	138	11	31	25	106	
4	Borș instant	1	Borș instant	kg	360	1.319	107	302	253	1016	
5	Cacao pudră	1	Cacao pudră	kg	182	693	54	155	128	538	
6	Cafea naturală măcinată	1	Cafea naturală măcinată	kg	391	1.467	112	294	279	1.172	
7	Ceai natural	1	Ceai negru	kg	72	255	22	59	50	195	
		2	Ceai verde	kg	45	159	14	37	31	122	
		3	Ceai de fructe	kg	63	223	19	52	44	171	



Loturi	Produce/sortimente	U/M	Cantități previzionate						Obs.		
			Acord-cadru 01.01-31.12.2020		Contract subsecvent nr. 1 01.01-31.03.2020		Contract subsecvent nr. 2 01.04-31.12.2020				
			min.	max	min.	max	min.	max			
8	Ciocolată	1	Ciocolată dulce	kg	135	415	40	110	94	305	
		2	Ciocolată cu lapte	kg	135	415	40	110	94	305	
		3	Ciocolată albă	kg	67	207	20	55	47	153	
9	Condimente	1	Condimente		36	138	11	31	25	106	
10	Drojdie de bere	1	Drojdie de bere proaspătă	kg	69	213	21	63	48	150	
		2	Drojdie uscată de bere	kg	4	74	0	0	4	74	
11	Foi dafin	1	Foi dafin	kg	35	119	10	29	24	90	
12	Ingrediente	1	Praf de copt	kg	30	109	9	26	21	82	
		2	Bicarbonat de sodiu alimentar	kg	5	19	2	5	4	15	
13	Muștar de masă	1	Muștar de masă	kg	360	1.234	107	284	253	949	
14	Piper	1	Piper negru măcinat	kg	35	122	10	30	24	92	
15	Sare comestibilă	1	Sare alimentară iodată de bucătărie/de masă	kg	720	2.751	213	628	507	2.123	

### 3.4. GARANȚIE

Garanția trebuie să acopere toate costurile rezultate din remedierea defectelor / înlocuirea produselor depreciate sau cu vicii ascunse, în perioada de garanție, dar fără a se limita la:

- i. ambalaje, inclusiv furnizarea de material protector pentru transport (carton, cutii etc.);
- ii. transport prin intermediul transportatorului, inclusiv de transport internațional (dacă este aplicabil).

Termenele de garanție sunt cele specificate la pct. 3.3.1.1 – 3.3.1.15, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

Eventualele cantități de produse depreciate sau cu vicii ascunse vor fi sesizate în scris Contractantului, în termen de 24 de ore de la constatare, acesta fiind obligat să le înlocuiască, gratuit, cu produse corespunzătoare, în termen de maxim 5 (cinci) zile.

### 3.5 LIVRARE, AMBALARE, ETICHETARE, TRANSPORT ȘI ASIGURARE PE DURATA TRANSPORTULUI

#### 3.5.1. Livrare

Livrările se vor efectua în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă, de regulă în zilele de luni, cu următoarea periodicitate:

Loturi		Produce/sortimente	Periodicitate
Nr. lot	Denumire lot		
1	Amelioratori	Amelioratori pt. preparate culinare	lunar
2	Arome	Arome alimentare (zahăr vanilat)	lunar
		Esențe alimentare	lunar
3	Boia de ardei	Boia de ardei dulce	lunar
4	Borș instant	Borș instant	lunar
5	Cacao pudră	Cacao pudră	lunar
6	Cafea naturală măcinată	Cafea naturală măcinată	lunar

<i>Loturi</i>		<i>Produce/sortimente</i>	<i>Periodicitate</i>
<i>Nr. lot</i>	<i>Denumire lot</i>		
7	Ceai natural	Ceai negru	lunar
		Ceai verde	lunar
		Ceai de fructe	lunar
8	Ciocolată	Ciocolată dulce	lunar
		Ciocolată cu lapte	lunar
		Ciocolată albă	lunar
9	Condimente	Condimente	lunar
10	Drojdie de bere	Drojdie de bere proaspătă	săptămânal
		Drojdie uscată de bere	săptămânal
11	Foi dafin	Foi dafin	lunar
12	Ingrediente	Praf de copt	lunar
		Bicarbonat de sodiu alimentar	lunar
13	Muștar de masă	Muștar de masă	lunar
14	Piper	Piper	lunar
15	Sare comestibilă	Sare alimentară iodată de bucătărie/de masă	lunar

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor și se consideră că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca nici un motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

Produsele vor fi livrate, cantitativ și calitativ, în următoarele locații:

<i>Beneficiari</i>	<i>Adresa punctului de livrare</i>	<i>Obs.</i>
U.M. 02192 Constanța	str. Fulgerului nr.1, Constanța	punct principal de livrare
	str. Prelungirea Santinelei, Palazu Mare, Constanța	în perioada iunie - septembrie
U.M. 02028 Constanța	Port Constanța – dana 0 (militară)	

### 3.5.2. Ambalare și etichetare

Modalitatea de ambalare este specificată la pct. 3.3.1.1 – 3.3.1.15, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

Toate ambalajele sunt nefacturabile. Ambalajele trebuie să fie curate, lipsite de corpuri străine și nu trebuie să prezinte pierderi de lichid.

Produsele livrate vor fi marcate (etichetate) – atât pe ambalajul individual, cât și pe ambalajul exterior – cu elementele obligatorii, cu declarațiile nutriționale obligatorii, respectiv cu mențiunile suplimentare (dacă este cazul), prevăzute de următoarele regulamente:

- Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20.12.2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare;

- Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare

Elementele privind marcarea (etichetarea) produselor sunt următoarele:

<i>Mențiuni referitoare la</i>	<i>Obs.</i>
denumirea produsului	
lista ingredientelor	dacă este cazul
substanțele care provoacă alergii sau intoleranță	dacă este cazul
cantitatea anumitor ingrediente sau categorii de ingrediente	dacă este cazul
cantitatea netă de produs alimentar	
data durabilității minime sau data-limită de consum	dacă este cazul
condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare	
numele sau denumirea comercială și adresa operatorului sau a importatorului	

<i>Mențiuni referitoare la</i>	<i>Obs.</i>
declarație nutrițională	dacă este cazul
mențiuni suplimentare obligatorii (conform Anexei III la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare)	dacă este cazul

Elementele privind marcarea/etichetarea se vor regăsi și în certificatul de calitate / declarația de conformitate.

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită. Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale și/sau precipitațiilor din timpul transportului. În stabilirea mărimii și greutateii ambalajului, Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și eventuala absență a facilităților de manipulare la punctele de tranzitare.

### 3.5.3. Transport și asigurare pe durata transportului

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a Contractantului. Destinația de livrare este cea comunicată pentru fiecare produs/sortiment în parte.

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate, pentru care Contractantul (sau proprietarul acestora, după caz) are obligația de a deține toate autorizațiile necesare, conform legislației în vigoare. Transporturile vor fi organizate astfel încât livrarea să fie încheiată în ziua stabilită (zi lucrătoare) până la orele 13<sup>00</sup>. La fiecare livrare va fi prezent un reprezentant al Contractantului.

Produsele vor fi asigurate împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern. Costurile asociate asigurării sunt în sarcina exclusivă a Contractantului.

## 3.6 TESTARE

Pe perioada derulării contractelor de furnizare, Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a testa produsele recepționate, pentru verificarea conformității cerințelor minime de calitate, la orice laborator de profil neutru (care nu aparține Ministerului Apărării Naționale, ofertanților sau producătorilor), certificat / acreditat în sistem RENAR sau echivalent.

În situația în care rezultatul testării este necorespunzător, Autoritatea contractantă va notifica Contractantul în vederea înlocuirii, pe cheltuiela sa și fără nici un fel de costuri din partea Autorității contractante, a întregului lot de produse din care a făcut parte proba necorespunzătoare, în termen de 3 (trei) zile.

## 4 RECEPȚIA PRODUSELOR

Recepția produselor se va efectua pe bază de proces-verbal semnat de reprezentanții Contractantului și Autorității contractante. Recepția produselor se va realiza odată cu livrarea produselor, în cantitățile solicitate, la locația indicată de Autoritatea contractantă, astfel:

- recepția cantitativă - prin cântărirea, numărarea (după caz) și verificarea prin aspectare a produselor, și compararea cu datele înscrise în documentele de livrare și pe etichetă/ambalaj;
- recepția calitativă - prin aspectarea/verificarea proprietăților organoleptice, compararea datelor înscrise în certificatele de calitate, certificatele de garanție, declarațiile de conformitate, cu cele înscrise pe etichetă și pe ambalaj, precum și cu cerințele minime de calitate din Caietul de sarcini.

Referitor la recepția calitativă, proces-verbal de recepție va include unul din următoarele rezultate:

- a) acceptat; b) refuzat.

Criteriile referitoare la rezultatul recepției calitative, numărul defectelor identificate, precum și termenul de remediere/înlocuire, sunt detaliate în tabelul următor:

<i>Rezultatul recepției calitative</i>	<i>Numărul defectelor identificate</i>	<i>Tipul defectelor identificate</i>	<i>Modalități de remediere</i>	<i>Termen de remediere</i>
<b>Acceptat</b>	-	Nu a fost identificat niciun defect. Produsele corespund în totalitate cerințelor minime de calitate din Caietul de sarcini.	Nu este cazul	-
<b>Refuzat</b>	min. 1	Modalitatea de ambalare nu este cea prevăzută în Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse ambalate, neetichetate / etichetate necorespunzător	3 zile
		Ambalajele individuale nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini.		
		Aspectul, consistența, mirosul, gustul, compoziția și/sau culoarea produsului, nu corespunde descrierilor din Caietul de sarcini.	Înlocuirea întregului lot cu produse corespunzătoare	

## 5 MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ

Contractantul va emite factură fiscală pentru produsele livrate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emiterie și de scadență ale facturii respective.

Facturile vor fi trimise în original la sediul Autorității contractante, numai după semnarea procesului verbal de recepție, prin care se confirmă livrarea, recepția și acceptarea produselor.

Procesul verbal de recepție va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu următoarele documente justificative:

- a) certificat de calitate;
- b) certificat de garanție;
- c) declarație de conformitate.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de 30 de zile de la data emiterii facturii fiscale în original și a tuturor documentelor justificative.

## 6 CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii Europene, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respectiv:

- i. Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;
- ii. Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;
- iii. Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;
- iv. Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- v. Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- vi. Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- vii. Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- viii. Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;
- ix. Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;
- x. Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel);
- xi. Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenti (Convenția de la Stockholm privind POP);
- xii. Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.

## 7 MANAGEMENTUL/GESTIONAREA CONTRACTULUI

Contractantul va livra produsele conform prevederilor pct. 3.5.1, în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă, astfel:

- pentru livrările lunare, comanda va fi transmisă cu cel puțin 5 zile lucrătoare înaintea zilei stabilite pentru livrare;

- pentru livrările săptămânale (cu livrare lunea), comanda va fi transmisă cel târziu în ziua de vineri.

În funcție de activitățile și misiunile neprevăzute, la solicitarea Autorității contractante, Contractantul va livra produsele și la termene mai mari.

**Întocmit:**

Lt. col.

Victor-Florian BICESCU

Lt. col.

Adrian MIHĂILĂ-STRUGARU