

Bucuresti de AP 4030/0411 2019

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse BĂUTURI

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 – APĂ MINERALĂ

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Apă minerală naturală carbogazoasă	conform <i>notei</i>
Apă minerală naturală necarbogazoasă (plată)	

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

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

Produsele trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea

- 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;
- *Normele tehnice de exploatare și comercializare a apelor minerale*, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1020 din 01.09.2005, 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 **S.R. 4450:1997**.

Produsele trebuie să se regăsească în *Lista apelor minerale naturale recunoscute în România* aprobată prin Ordinul președintelui Agenției Naționale pentru Resurse Minerale nr. 139 din 12.07.2018 (publicat în Monitorul Oficial al României, partea I, nr. 683 din 06.08.2018), sau să fie recunoscute de autoritatea competentă dintr-un stat membru al Uniunii Europene.

Definiții:

- **Apa minerală naturală carbogazoasă**

Se acceptă:

- *apă minerală naturală, natural carbogazoasă* - apa al cărei conținut de dioxid de carbon provenind de la sursă este, după o eventuală condiționare și după îmbuteliere, același ca la emergentă, luându-se în considerare și impregnarea, acolo unde este cazul, cu o cantitate de dioxid de carbon provenit din același zăcământ/acvifer, care să compenseze pierderile echivalente rezultate în cursul operațiunilor amintite, în limitele tehnice uzuale de toleranță;

- *apă minerală naturală îmbogățită cu dioxid de carbon de la sursă* – apa al cărei conținut în dioxid de carbon provenind din același zăcământ/acvifer este, după eventuala condiționare și după îmbuteliere, mai mare decât la emergentă.

Nu se acceptă: *apă minerală naturală carbogazificată* (apa la care s-a adăugat dioxid de carbon de altă origine decât cea din zăcământul/acviferul de proveniență, dar de uz exclusiv alimentar).

- **Apa minerală naturală necarbogazoasă (plată)** - apă pură din punct de vedere microbiologic, care își are originea într-un zăcământ/acvifer subteran și este exploatată prin una sau mai multe emergente naturale sau foraje.

Cerințe minime de calitate:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice (produs îmbuteliat)	
Aspectul ambalajului	curat, nedeformat, etichetat cu toate elementele de identificare
Aspectul conținutului	lichid limpede
Culoare	incoloră
Miros și gust	plăcut; fără miros și gust străin
Proprietăți fizico-chimice (produs îmbuteliat)	
Dioxid de carbon (CO ₂)	min. 2500 mg/l (<i>doar pt. apa minerală naturală carbogazoasă</i>)
Cerințe privind analizele microbiologice la sursă	
Paraziți și microorganisme patogene	absenți
Escherichia coli / alți coliformi	absenți (la o temperatură de 37-44°C, în 250 ml probă)
Streptococi fecali	absenți (în 250 ml probă)
Bacterii anaerobe sulfitoreductoare, cu înmulțire prin spori	absente (în 50 ml probă)
Pseudomonas aeruginosa	absentă (în 250 ml probă)
Indicatori privind puritatea originii apei (la sursă)	
Amoniu	max. 0,5 mg/l
Zinc	max. 5 mg/l
Fenoli (indice de fenoli)	max. 0,5 μg/l (exclusiv cei de origine animală, care nu reacționează cu clorul)
Substanțe tensioactive (care reacționează cu albastru de metilen)	max. 200 μg/l (lauril sulfat)
Hidrocarburi policiclice aromatice (cu excepția fluorantrenului)	max. 0,1 μg/l
Tetracloretan și tricloretilena	max. 10 μg/l (însumați)
Trihalometani	max. 100 μg/l (însumați)

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Pesticide / produse asemănătoare	- max. 0,1 µg/l (per component) - max. 0,5 µg/l (însuși)
Cerințe privind analizele microbiologice după îmbuteliere	
Escherichia coli / alți coliformi	absenți (la o temperatură de 37-44,5°C, în 250 ml probă)
Streptococi fecali	absenți (în 250 ml probă)
Bacterii anaerobe sulfitereductoare, cu înmulțire prin spori	absente (în 50 ml probă)
Pseudomonas aeruginosa	absentă (în 250 ml probă)

Termen de garanție – minim 12 luni de la data producerii/îmbutelierii; între data producerii/îmbutelierii și data livrării termenul va fi de maxim 60 de zile.

Ambalare - recipiente din material plastic (PET) de unică folosință, cu capacitate de 0,5 litri, respectiv de 2 litri, conform cantităților din tabelul de mai jos; ambalaj exterior - baxuri de 6-24 recipiente/bax, foliate (cu folie contractabilă din material plastic).

<i>Produce/sortimente</i>		<i>U/M</i>	<i>Acord-cadru 01.01-31.12.2020</i>	
<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumire produs/sortiment</i>		<i>Cant. previzionate</i>	
			<i>min.</i>	<i>max</i>
1	Apă minerală naturală carbogazoasă	ambalaj 0,5 l	18.399	63.525
		ambalaj 2 l	38.932	145.405
2	Apă minerală naturală necarbogazoasă (plată)	ambalaj 0,5 l	18.399	63.525
		ambalaj 2 l	38.932	136.903

3.3.1.2. Lotul 2 – BĂUTURI RĂCORITOARE

<i>Produce / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Băuturi răcoritoare (se vor oferta minim 2 sortimente), după cum urmează: - 50 % carbonat - 50 % necarbonat	conform notei

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

Prin băuturi răcoritoare se înțeleg produsele fabricate din concentrate arome, din sucuri sau din sucuri concentrate de fructe, din siropuri de fructe și/sau de plante aromatice, din substanțe aromatizante (naturale sau de sinteză), împreună cu apă potabilă sau apă minerală de masă, îndulcitori (zahăr, glucoză, zaharină, etc.), acizi alimentari, vitamine, coloranți alimentari (naturali sau de sinteză), cu sau fără adaosuri de dioxid de carbon. Nu se consideră băuturi răcoritoare nectarurile, băuturile fermentate și cocteilurile de fructe.

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

Produsele 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.

Produsele trebuie să se încadreze în prevederile **S.R. 10547:1995/A1:1999**.

Cerințe minime de calitate:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul ambalajului	Ambalaj curat, marcat corespunzător.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspectul produsului	Lichid omogen, fie limpede, fie opalescent, fără sediment sau impurități în suspensie, cu culoare specifică materiilor prime folosite.
Consistență	Fluidă
Miros	Plăcut, aromat, caracteristic fructelor, plantelor sau substanțelor aromatizante folosite, fără miros străin.
Gust	Plăcut, dulce sau dulce acrișor, ușor acidulat în cazul celor cu adaos de dioxid de carbon, caracteristic fructelor, plantelor sau substanțelor aromatizante folosite, fără gust străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Substanța uscată solubilă	min. 8°R (grade refractometrice)

Termen de garanție – minim 6 luni de la data producerii/îmbutelierii; între data producerii/îmbutelierii și data livrării termenul va fi de maxim 30 de zile.

Ambalare - recipiente din sticlă, material plastic sau carton, de unică folosință, cu capacitate de 2 litri ml, foliate (cu folie termocontractabilă din material plastic) în baxuri de 6 recipiente/bax.

3.3.1.3. Lotul 3 – SUC NATURAL DIN FRUCTE

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Suc / nectar pasteurizat din caise	conform notei
Suc pasteurizat din mere	
Suc pasteurizat din portocale	

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

Se acceptă:

- **Suc de fructe** - *Produsul fermentabil, dar nefermentat, obținut din partea comestibilă a fructelor sănătoase și coapte, proaspete sau conservate prin refrigerare sau congelare, din una sau mai multe varietăți amestecate, care are culoarea, aroma și gustul caracteristice sucului fructului din care provine.*

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului.

În cazul citricelor, sucul trebuie să fie extras din endocarp.

Părțile sau componentele sâmburilor, semințelor și cojilor nu sunt incorporate în suc.

La producerea sucului de fructe, este autorizat amestecul de suc de fructe cu piure de fructe.

- **Suc de fructe concentrat** - *Produsul obținut din suc de fructe din una sau mai multe specii de fructe prin îndepărtarea fizică a minim 50% din conținutul de apă.*

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe concentrat.

- **Suc de fructe obținut din concentrat** - *Produsul obținut prin reconstituirea sucului de fructe concentrat, cu apă potabilă.*

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe obținut din concentrat.

Sucul de fructe obținut din concentrat trebuie să fie preparat prin procedee adecvate, prin care să se păstreze caracteristicile fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective.

La producerea sucului de fructe obținut din concentrat, este autorizat amestecul de suc de fructe și/sau de suc de fructe concentrat cu piure de fructe și/sau cu piure de fructe concentrat.

- **Suc de fructe extras cu apă** - *Produsul obținut prin difuzia în apă a fructului cu pulpă întreg (al cărui suc nu poate fi extras prin mijloace fizice) sau a fructului întreg deshidratat.*

- **Nectar de fructe** - *Produsul fermentabil, dar nefermentat, care se obține prin adăugarea de apă, cu sau fără adaosul de zaharuri și/sau de miere, la suc de fructe, la suc de fructe concentrat, la suc de fructe obținut din concentrat, la piureul de fructe și/sau la piureul de fructe concentrat și/sau la un amestec din aceste produse.*

În cazul nectarurilor de fructe produse fără adaos de zaharuri sau cu o valoare energetică redusă, zaharurile pot fi înlocuite total sau parțial cu îndulcitori.

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite nectarului de fructe.

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

Produsele 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.

Produsele trebuie să se încadreze în prevederile Directivei 2012/12/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 19 aprilie 2012, de modificare a Directivei 2001/112/CE a Consiliului, privind sururile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman.

Cerințe minime de calitate:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul recipientelor: - exterior - interior	- curat, închis ermetic, nedeformat, imprimat cu toate elementele de identificare; - curat, nedeteriorat, fără exfolieri.
Aspectul sucului	Caracteristic tipului de suc (opalescent, omogen, cu sediment).
Miros	Plăcut, caracteristic fructelor din care provine sucul. Fără miros străin (de mucegai, de fermentat).
Gust	Plăcut, bine exprimat, specific fructelor din care este obținut sucul.
Culoare	Specifică fructelor din care provine sucul.
Proprietăți fizico-chimice	
Substanțe solubile	min. 11°R (grade refractometrice - densitate minimă în raport cu apa, la 20-22 °C)
Corpuri străine	lipsă
Aciditate totală titrabilă	max. 2%
Cenușă insolubilă în HCl	max. 0,1%
Conținut de pulpă de fructe	min. 25% (pentru produsul nectar din caise)
Conținut de suc și/sau piure	min. 40% (pentru produsul nectar din caise)

Termen de garanție – minim 4 luni de la data livrării.

Ambalare - recipiente din sticlă, material plastic sau carton, de unică folosință, cu capacitate de 2 litri, foliate (cu folie termocontractabilă din material plastic) în baxuri de 6-24 recipiente/bax.

3.3.1.4. Lotul 4 – VIN

Produse / sortimente solicitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Vin cu denumire de origine controlată (se vor oferta 3 sortimente: alb sec, alb demisec și roșu demisec)	conform notei

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

Vinul - produs alimentar obținut exclusiv prin fermentarea alcoolică, totală sau parțială, a strugurilor proaspeți, presați ori nu, sau a mustului de struguri.

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

Produsele 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. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole;
- Legea nr. 164 din 24.06.2015 a viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole;
- Normele metodologice de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole (nr. 164/2015), aprobate prin Hotărârea Guvernului României nr. 512 din 20.07.2016.

Cerințe minime de calitate:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	limpede-cristalin, fără sediment;
Culoare	de la alb - verzui, alb – gălbui, galben – verzui, până la galben – auriu, roz sau roșu, caracteristică tipului de vin și vechimii
Miros	caracteristic de vin, fără miros străin, aromă caracteristică pentru vinurile valorificate cu denumirea de soi
Gust	plăcut, armonios, tipic podgoriei sau zonei de producere, fără gust străin
Proprietăți fizico-chimice	
Tărie alcoolică dobândită (concentrație alcoolică)	- minim 11% volum - maxim 11% volum (la 20°C)
Aciditate volatilă	- maxim 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l acid acetic pentru vinurile albe; - maxim 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii.
Conținut total de anhidridă sulfuroasă	- maxim 200 mg/l pentru vinurile albe; - maxim 150 mg/l pentru vinurile roșii. Pentru vinurile al căror conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l: - maxim 250 mg/l pentru vinurile albe; - maxim 200 mg/l pentru vinurile roșii; - maxim 350 mg/l pentru vinurile albe care au dreptul la una dintre următoarele denumiri de origine controlată: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească.

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

Ambalare - recipienti din sticlă, cu capacitate de maxim 1 litru; ambalaj exterior – cutii de carton (6-24 recipienti/cutie).

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	Acord-cadru 01.01-31.12.2020		Contract subsecvent 1 01.01-31.03.2020		Contract subsecvent 2 01.04-31.12.2020		Obs.	
Nr. lot	Denumire lot	Nr. crt.	Denumire produs/sortiment		Cant. previzionate		Cant. previzionate		Cant. previzionate			
					min.	max	min.	max	min.	max		
1	Apă minerală	1	Apă minerală naturală	ambalaj 0,5 l	1	18.399	63.525	5.331	14.224	13.068	49.301	
			carbogazoasă	ambalaj 2 l	1	38.932	145.405	11.396	33.102	27.536	112.303	
		2	Apă minerală naturală	ambalaj 0,5 l	1	18.399	63.525	5.331	14.224	13.068	49.301	
			necarbogazoasă (plată)	ambalaj 2 l	1	38.932	136.903	11.396	31.317	27.536	105.586	
2	Băuturi răcoritoare	1	Băuturi răcoritoare		1	584	4.909	147	248	437	4.661	
3	Suc natural din fructe	1	Suc / nectar pasteurizat din caise		1	70	674	18	48	52	626	
		2	Suc pasteurizat din mere		1	82	687	21	35	61	653	
		3	Suc pasteurizat din portocale		1	82	971	21	94	61	876	
4	Vin	1	Vin		1	433	2.881	59	99	374	2.782	

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 – 3.3.1.9, 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 lunar, în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă.

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreeat 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 – 3.3.1.4, 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 și/sau de dioxid de carbon.

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

- *Normele metodologice de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole (nr. 164/2015)*, aprobate prin Hotărârea Guvernului României nr. 512 din 20.07.2016 (doar pentru lotul nr. 4 – Vin).

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 minimale 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	
pentru băuturile care conțin mai mult de 1,2% de alcool în volum, concentrația alcoolică dobandită	
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 greutății 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 13⁰⁰. 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

Pentru verificarea conformității produselor privind cerințele minime de calitate, în cadrul propunerii tehnice ofertanții vor prezenta Rapoarte de încercare / Buletine de analiză, emise de laboratoare de profil neutre (care nu aparțin Ministerului Apărării Naționale, ofertanților sau producătorilor) certificate/acreditate în sistem RENAR, sau echivalent.

Pentru lotul nr. 4 – Vin, controlul parametrilor fizico-chimici și caracteristicilor organoleptice se realizează în laboratoarele desemnate prin Ordinul ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 272 din 09.12.2010 privind aprobarea listei laboratoarelor desemnate pentru efectuarea analizelor în cadrul controlului oficial în sectorul vitivinicol, modificat prin Ordinul ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 10 din 07.01.2015.

Rapoartele de încercare / Buletinele de analiză vor conține cel puțin rezultatele testării caracteristicilor detaliate la pct. 3.3.1.1. – 3.3.1.4. – **Cerințe minime de calitate**, pentru fiecare produs/sortiment oferat.

Rapoartele de încercare / Buletinele de analiză vor fi emise până la termenul limită de depunere a ofertei. Se acceptă Rapoarte de încercare/ Buletine de analiză emise după termenul limită de depunere a ofertei, dacă probele de produs au fost depuse spre analiză anterior termenului limită de depunere a ofertei.

Se acceptă Rapoartele de încercare / Buletinele de analiză eliberate începând cu 01.10.2018.

Rapoartele de încercări solicitate vor fi efectuate de către ofertanți pe cheltuiala lor și fără nici un fel de costuri din partea Autorității contractante.

În scopul verificării veridicității informațiilor înscrise în Rapoartele de încercare / Buletinele de analiză, Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a testa – suplimentar – produsele/sortimentele oferate, direct la laboratoarele emitente. În acest sens, ofertanții vor menționa faptul că autorizează laboratoarele să transmită direct Autorității contractante rezultatele testărilor, precum și dovezile de predare a probelor.

De asemenea, 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 cheltuiala 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) acceptat cu observații minore;
c) 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>
Acceptat	-	Nu a fost identificat niciun defect. Produsele corespund în totalitate cerințelor minime de calitate din Caietul de sarcini.	Nu este cazul	-
Acceptat cu observații minore	maxim 3	Maxim 5% din totalul ambalajelor individuale sunt murdare	Curățarea ambalajelor murdare pe loc (la momentul recepției) de către reprezentantul contractantului	-
		Maxim 5% din totalul ambalajelor individuale sunt deformate	Nu este cazul	-
		Maxim 5% din ambalajele exterioare nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini		
Refuzat	peste 3	În situația identificării a mai mult de 3 defecte din cele identificate mai sus și care nu pot fi remediate de reprezentantul Contractantului pe loc (la momentul recepției)	Înlocuirea întregului lot cu produse corespunzătoare	48 de ore
		Ambalajele individuale nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse neetichetate / etichetate necorespunzător	
		Aspectul, consistența, mirosul, gustul 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 emisie 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, lunar, în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă, în cel mult 7 (șapte) zile de la data transmiterii comenzii.

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

Întocmit:

Lt. col.

Victor-Florian BICESCU

Lt. col.

Adrian MIHĂILĂ-STRUGARU