

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse LACTATE, BRÂNZETURI, PÂINE ȘI OUĂ

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 – BRÂNZĂ PROASPĂTĂ DE VACĂ

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Brânză proaspătă de vacă	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 (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate;

- 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. 3664:2008**.

Cerințe minime de calitate: Brânză proaspătă de vacă – produsul obținut din lapte proaspăt, pasteurizat prin fermentație mixtă – lactică și enzimatică.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer.
Culoare	De la alb până la alb-gălbui, uniformă în toată masa.
Consistență	Pastă fină, cremoasă, nesfărâncioasă.
Miros și gust	Gust plăcut, acrișor, caracteristic de fermentație lactică, fără miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Substanță uscată	min. 30%
Grăsime (raportat la substanța uscată)	min. 27%
Apă	max. 70%
Substanțe proteice	min. 15%
Aciditate	max. 200 grade Thomer
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 10 ufc/g (în max. 2 unități de probă*)
<i>Escherichia coli</i>	max. 100 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

Termen de garanție – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 1 kg, etanșizate prin termosudare, lipire, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

3.3.1.2. Lotul 2 – BRÂNZĂ TELEMEA

Produse / sortimente solicitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Brânză telemea maturată de oaie	conform notei
Brânză telemea maturată de vacă	

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 (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate;
- 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. 1981:2008**.

Cerințe minime de calitate:

A. Brânză telemea maturată de oaie – produsul obținut din lapte integral sau normalizat, pasteurizat, coagulat cu cheag sau pepsină, prin adăugare de culturi selecționate de bacterii lactice, cu sau fără semințe de negrilică (*Nigella sativa L.*).

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți întregi, cu suprafață curată, pe care pot apare semințe de negrilică. Se admit urme de sedilă. Nu se admit bucăți cu suprafața mucegăită, înmuiată, mucilaginoasă (mâzguită), înroșită, îngălbenită sau cu urme de impurități.
Aspect în secțiune (la tăiere transversală)	Se admit rare goluri de presare și ochiuri de fermentare. Nu se admite pastă neomogenă, cu impurități, roșcată, galbenă sau cu mucegai și nici aspect buretos.
Consistență	Masă compactă, legată, de consistență uniformă; se rupe ușor fără a se sfărâma. Nu se admite consistență cauciucosă.
Culoare	Albă, uniformă în toată masa; în ruptură prezintă aspect de porțelan.
Miros și gust	Plăcut, specific brânzei maturate din lapte de oaie, acrișor, ușor sărat, după degustare lasă o senzație untoasă. Nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină, de chimicale, metalic, etc.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Substanță uscată	min. 40%
Grăsime (raportat la substanța uscată)	min. 47%
Apă	max. 55%
Substanțe proteice	min. 16%
Conținutul de sare	2,5 – 4% (în telemea) 6 – 10% (în saramură)
Aciditate	max. 150 grade Thomer (în saramură)
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 10 ufc/g (în max. 2 unități de probă*)
<i>Escherichia coli</i>	max. 100 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

Autoritatea contractantă va lua în considerare, la recepția cantitativă a produsului, doar cantitatea netă, fără saramură (masa scursă).

B. Brânză telemea maturată de vacă – produsul obținut din lapte integral sau normalizat, pasteurizat, coagulat cu cheag sau pepsină, prin adăugare de culturi selecționate de bacterii lactice, cu sau fără semințe de negrilică (*Nigella sativa L.*).

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți întregi, cu suprafață curată, pe care pot apare semințe de negrilică. Se admit urme de sedilă. Nu se admit bucăți cu suprafața mucegăită, înmuiată, mucilaginoasă (mâzguită), înroșită, îngălbenită sau cu urme de impurități.
Aspect în secțiune (la tăiere transversală)	Se admit rare goluri de presare și ochiuri de fermentare. Nu se admite pastă neomogenă, cu impurități, roșcată, galbenă sau cu mucegai și nici aspect buretos.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Consistență	Masă compactă, legată, de consistență uniformă; se rupe ușor fără a se sfărâma. Se admite consistență ușor sfărâmicioasă. Nu se admite consistență cauciucioasă.
Culoare	Albă, până la albă cu nuanță gălbuie, uniformă în toată masa
Miros și gust	Plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, acrișor, ușor sărat. Nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină, de chimicale, metalic, etc.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Substanță uscată	min. 40%
Grăsime (raportat la substanța uscată)	min. 42%
Apă	max. 57%
Substanțe proteice	min. 17,5%
Conținutul de sare	2,5 – 4,0% (în telemea), 6 – 10% (în saramură)
Aciditate	max. 150 grade Thomer (în saramură)
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 10 ufc/g (în max. 2 unități de probă*)
<i>Escherichia coli</i>	max. 100 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

Autoritatea contractantă va lua în considerare, la recepția cantitativă a produsului, doar cantitatea netă, fără saramură (masa scursă).

Termen de garanție – minim 60 zile de la data livrării.

Ambalare – pachete vidate cu capacitate de max. 1 kg sau cutii cu capacitate de max. 15 kg.

3.3.1.3. Lotul 3 – CAȘCAVAL

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Cașcaval	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 (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate;

- 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 alimentar;

- 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 **SR 1286:1997/A1:1997**.

Cerințe minime de calitate: Cașcaval – *sortiment de brânză maturată, obținut prin opărirea în apă a cașului de vacă, de oaie sau în amestec.*

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Coajă sau suprafață netedă, curată, fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături, de culoare alb până la cenușiu-gălbui (pentru cașcavalurile din lapte de oaie), alb-gălbui

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	până la galben (pentru cașcavalurile din lapte de vacă). Roțile sau bucățile pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă, avizată conform dispozițiilor sanitare în vigoare.
Aspect pe secțiune	Pastă curată, compactă, omogenă, fără urme de mușegai; cu rare și mici ochiuri de fermentare.
Consistența	Pastă fină, onctuoasă, tare, ușor elastică; la rupere se desface în fășii.
Culoare	De la alb la galben deschis, uniformă în toată masa.
Miros	Plăcut, caracteristic cașcavalurilor, fără miros străin.
Gust	Plăcut, cu aromă specifică cașcavalurilor, potrivit de sărat, fără gust străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Substanță uscată	min. 50% (cașcaval din lapte de oaie); min. 52% (cașcaval din lapte de vacă)
Grăsimi (raportat la substanța uscată)	min. 40%
Substanțe proteice	min. 23% (cașcaval din lapte de oaie); min. 20% (cașcaval din lapte de vacă)
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 10 ufc/g (în max. 2 unități de probă*)
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie proba*)
<i>Escherichia coli</i>	max. 10 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

Termen de garanție – minim 60 zile de la data livrării.

Ambalare – pachete vidate sau parafinate cu capacitate de max. 1 kg.

3.3.1.4. Lotul 4 – IAURT

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Iaurt	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 (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate;

- 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 **SR 3665:1999**.

Cerințe minime de calitate: Iaurt – produs lactat fermentat obținut prin adăugare de culturi starter (bacteriile de fermentație) pentru convertirea lactozei în acid lactic.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect și consistență	Coagul de consistență potrivită, fără bule de gaz; la rupere cu aspect de porțelan; se admite eliminare de zer.
Culoare	Albă de lapte sau cu nuanță slab gălbuie.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Miros și gust	Specific de iaurt, plăcut, acrișor; nu se admite gust sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Substanță uscată	min. 11,3%
Grăsime	min. 2,8%
Substanțe proteice	min. 3,2%
Zer	max. 3%

Termen de garanție – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – pahare din material plastic cu capace presate sau termosudate, cu capacitate de 100 – 250 grame.

3.3.1.5. Lotul 5 – LAPTE DE VACĂ

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Lapte de vacă ultrapasteurizat (UHT)	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 (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate;

- 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 alimentar;

- 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 **SR 143:2008**.

Cerințe minime de calitate – Lapte de vacă ultrapasteurizat (UHT):

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul recipientelor	Exterior: curat, închis ermetic, nedeformat, imprimat cu toate elementele de identificare. Interior: curat, nedeteriorat.
Aspectul conținutului	Lichid omogen, lipsit de impurități vizibile și de sediment.
Consistența	Fluidă
Gust și miros	Plăcut, dulceag caracteristic laptelui cu un ușor gust de fiert, fără gust și miros străin.
Culoare	Albă cu nuanță ușor gălbuie, uniformă.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Grăsime	3,5%
Substanțe proteice	min. 3,2%
<i>Enterobacteriaceae</i>	max. 1/ml (în max. 2 unități de probă*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

Termen de garanție – minim 30 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate, etanșe, cu capacitate de max. 1 litru.

3.3.1.6. Lotul 6 – OUĂ DE GĂINĂ, pentru perioada 01.01-30.04.2020

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Ouă de găină	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 (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (CE) nr. 589/2008 al Comisiei din 23.06.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului privind standardele de comercializare aplicabile ouălor;

- 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 alimentar;

- 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:

Ouă de găină – din specia *Gallus gallus*, proprii pentru consumul uman în starea în care se află, categoria “A”, minim clasa “M”.

Ouăle din categoria A nu sunt nici spălate, nici curățate, nici înainte, nici după clasificare și nu sunt tratate în vederea conservării.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Coaja și cuticula: curate, intacte, normale. Camera de aer: înălțimea nu depășește 6 milimetri, imobilă; pentru ouăle comercializate având mențiunea „extra”, ea nu trebuie să depășească 4 milimetri. Gălbenuș: vizibil la fasciculul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis; atunci când oul este întors, gălbenușul este ușor mobil și revine în poziția centrală. Albuș: clar, translucid. Pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă. Fără corpuri străine.
Miros	Fără mirosuri străine.
Proprietăți fizice	
Greutate	min. 53 grame / buc.

Termen de garanție:

– minim 10 zile, în perioada 1 aprilie – 15 septembrie;

– minim 20 zile, în perioada 15 septembrie – 31 martie.

Ambalare – ambalaje specializate (cofraje), cu capacitate de max. 30 buc., foliate sau introduse în cutii din carton.

3.3.1.7. Lotul 7 – OUĂ DE GĂINĂ, pentru perioada 01.05-31.12.2020

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Ouă de găină	conform <i>notei</i>

Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – identice cu cele detaliate la lotul 6.

3.3.1.8. Lotul 8 – PÂINE

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Pâine albă feliată tip Toast	conform notei
Pâine albă feliată	
Pâine integrală feliată	

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 (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- 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:

A. Pâine albă feliată tip Toast

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior general	Format specific sortimentului, neaplatizat; felii de formă rectangulară (pătrată sau dreptunghiulară, cu grosimea de max. 20 mm.
Aspect coajă	Rumenă, galben-aurie.
Aspect miez (în secțiune)	Masă cu pori fini, uniformi. Miez elastic (după o ușoară apăsare, revine imediat la starea inițială), fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată.
Aromă	Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mucegai, de ranced etc)
Gust	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale.
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditatea miezului	max. 46%
Porozitate	min. 74%
Conținutul de sare	max. 1,3%

Termen de garanție – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – pungi (folii) din material plastic, cu capacitate de max. 1 kg, etanșezate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

B. Pâine albă feliată

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	Pâine albă feliată coaptă pe vatră	Pâine albă feliată coaptă în formă
Proprietăți organoleptice		
Aspect exterior general	Format specific sortimentului, neaplatizat; felii cu grosimea de max. 20 mm.	
Aspect coajă	Rumenă, galben-aurie.	
Aspect miez (în secțiune)	Masă cu pori fini, uniformi. Miez elastic (după o ușoară apăsare, revine imediat la starea inițială), fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată.	
Aromă	Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mucegai, de ranced etc)	
Gust	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale.	

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	<i>Pâine albă feliată coaptă pe vatră</i>	<i>Pâine albă feliată coaptă în formă</i>
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditatea miezului	max. 45%	max. 46%
Porozitate	min. 73%	min. 74%
Conținutul de sare	max. 1,3%	

Termen de garanție: minim 24 de ore de la data fabricației;

Termen de valabilitate: minim 48 de ore de la data fabricației.

Ambalare – pungi din hârtie sau material plastic, cu capacitate de max. 1 kg, etanșeizate prin termosudare sau prin aplicare de cleme metalice.

C. Pâine integrală feliată

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	<i>Pâine integrală feliată coaptă pe vatră</i>	<i>Pâine integrală feliată coaptă în formă</i>
Proprietăți organoleptice		
Aspect exterior general	Format specific sortimentului, neaplatizat; felii cu grosimea de max. 20 mm.	
Aspect coajă	Rumenă, brun deschis.	
Aspect miez (în secțiune)	Masă cu pori fini, uniformi. Miez elastic (după o ușoară apăsare, revine imediat la starea inițială), fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată.	
Aromă	Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mucegai, de ranced etc)	
Gust	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale.	
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditatea miezului	max. 47%	
Porozitate	min. 65%	min. 66%
Conținutul de sare	max. 1,4%	

Termen de garanție: minim 24 de ore de la data fabricației;

Termen de valabilitate: minim 48 de ore de la data fabricației.

Ambalare – pungi din hârtie sau material plastic, cu capacitate de max. 1 kg, etanșeizate prin termosudare sau prin aplicare de cleme metalice.

3.3.1.9. Lotul 9 – SMÂNTÂNĂ

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Smântână	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 (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate;

- 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. 7001:2009.

Cerințe minime de calitate: Smântână fermentată – produsul obținut prin smântânirea laptelui de vacă și fermentarea cu culturi selecționate de bacterii lactice specifice.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect și consistență	Omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau de substanțe proteice.
Culoare	Albă, până la alb-gălbui, uniformă – specifică laptelui din care a fost produsă.
Miros și gust	Plăcut, aromat – specific de fermentație lactică. Fără gust și miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Grăsime	min. 10%
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 1 ufc/g (în max. 2 unități de probă*)
<i>Escherichia coli</i>	max. 10 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie proba*)

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

Termen de garanție – minim 20 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate etanșe / pahare din material plastic cu capace presate sau termosudate, cu capacitate de max. 1 kg.

3.3.1.10. Lotul 10 – UNT PROASPĂT

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Unt proaspăt - pachete a 200 grame	conform notei
Unt proaspăt - pachete a 20 grame	

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 (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate;

- 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 alimentar;

- 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 STAS 278-86/A1:1997.

Cerințe minime de calitate: Unt proaspăt – produs derivat al smântânii

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect în secțiune	rare picături de apă limpede, goluri de aer mici accidentale, fără impurități;
Consistență (la temperatura de 10-12°C)	masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmicioasă;
Culoare	de la alb-gălbui până la galben-deschis, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune;
Miros	cu aromă satisfăcătoare, fără nuanțe străine de aromă;
Gust	satisfăcător, suficient de aromat, fără gust străin.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Grăsimi	min. 65%
Reacția de control pentru pasteurizarea smântânii (reacția peroxidazei)	pozitivă
Reacția Kreis pentru gradul de prospețime	negativă
Aciditate	max. 2,8°
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 1 ufc/g (în max. 2 unități de probă*)
<i>Escherichia coli</i>	max. 1 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie proba*)
Drojii și mucegaiuri	max.100/g

* se recoltează cinci unități de probă a 25 gr. fiecare.

Termen de garanție – minim 15 zile de la data livrării.

Ambalare: ambalaje specializate, de unică folosință, sub formă de pachete de 200 grame, respectiv de 20 grame; ambalaj exterior – cutii din carton.

3.3.2. FRECVENȚA CONTRACTELOR SUBSECVENTE / TERMENE DE LIVRARE:

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

Loturi	Produse/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	Brânză proaspătă de vacă	1	Brânză proaspătă de vacă	kg	673	2.075	202	549	472	1.526	
2	Brânză telemea	1	Brânză telemea maturată de oaie	kg	439	1.539	130	344	309	1.195	
		2	Brânză telemea maturată de vacă	kg	1.024	3.875	303	863	722	3.012	
3	Cașcaval	1	Cașcaval	kg	1.857	6.487	541	1.459	1.316	5.028	
4	Iaurt	1	Iaurt	kg	1.800	6.169	533	1.422	1.267	4.747	
5	Lapte de vacă	1	Lapte de vacă	l	8.092	39.749	2.399	9.804	5.693	29.945	
6	Ouă de găină, pentru perioada 01.01-30.04.2020	1	Ouă de găină	buc	20.856	59.015	16.287	49.117	4.569	9.898	
7	Ouă de găină, pentru perioada 01.05-31.12.2020	1	Ouă de găină	buc	34.314	164.211	0	0	34.314	164.211	
8	Pâine	1	Pâine albă feliată tip Toast	kg	3.845	13.438	1.134	3.029	2.711	10.409	
		2	Pâine albă feliată	kg	5.126	23.586	1.512	5.229	3.614	18.357	
		3	Pâine integrală feliată	kg	3.845	13.438	1.134	3.029	2.711	10.409	
9	Smântână	1	Smântână	kg	360	1.375	107	314	253	1.061	
10	Unt proaspăt	1	Unt proaspăt - pach. a 200 gr	kg	324	1.252	96	286	228	966	
		2	Unt proaspăt - pach. a 20 gr	kg	756	2.591	224	597	532	1.994	

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 – 3.3.1.10, 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 48 de ore.

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:

<i>Loturi</i>		<i>Produse/sortimente</i>	<i>Periodicitate</i>
<i>Nr. lot</i>	<i>Denumire lot</i>		
1	Brânză proaspătă de vacă	Brânză proaspătă de vacă	săptămânal
2	Brânză telemea	Brânză telemea maturată de oaie	lunar
		Brânză telemea maturată de vacă	lunar
3	Cașcaval	Cașcaval	săptămânal
4	Iaurt	Iaurt	săptămânal
5	Lapte de vacă	Lapte de vacă	săptămânal
6	Ouă de găină, pentru perioada 01.01-30.04.2020	Ouă de găină	săptămânal
7	Ouă de găină, pentru perioada 01.05-31.12.2020	Ouă de găină	săptămânal
8	Pâine	Pâine albă feliată tip Toast	zilnic, cu excepția duminicilor și sărbătorilor legale
		Pâine albă feliată	
		Pâine integrală feliată	
9	Smântână	Smântână	săptămânal
10	Unt proaspăt	Unt proaspăt - pach. a 200 gr	săptămânal
		Unt proaspăt - pach. a 20 gr	săptămânal

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreed 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 – 3.3.1.10, 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	
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	
condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare	
numele sau denumirea comercială și adresa operatorului sau a importatorului	
declarație nutrițională	
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, care să asigure temperatura specifică de păstrare fiecărui produs/sortiment, 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

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 cheltuielile sale 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 48 de ore (în cazul pâinii – 6 ore).

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>
Acceptat	-	Nu a fost identificat niciun defect. Produsele corespund în totalitate cerințelor minime de calitate din Caietul de sarcini.	Nu este cazul	-
Refuzat	min. 1	Modalitatea de ambalare nu este cea prevăzută în Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse ambalate, neetichetate / etichetate necorespunzător	24 de ore (6 ore în cazul pâinii)
		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. 29 a OIM privind munca forțată;
- iii. Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- iv. Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- v. Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- vi. Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- vii. Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;
- viii. Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;
- ix. Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel);

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 luna), comanda va fi transmisă cel târziu în ziua de vineri;

- pentru livrările zilnice, comanda va fi transmisă în ziua anterioară, până cel târziu la ora 13.00.

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