

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse

PÂINE ȘI CARNE DE MIEL

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 hrănilor 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 – PÂINE

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Pâine albă feliată tip Toast	conform <i>notei</i>
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 (data limită de consum) – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – pungi (folii) din material plastic, cu capacitate de max. 1 kg, etanșeizate 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.	
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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Pâine integrală feliată coaptă pe vatră	Pâine integrală feliată coaptă în formă
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 rânced 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.

3.3.1.2. Lotul 2 – CARNE DE MIEL

Produse / sortimente solicitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Carne de miel (carcasă)	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;

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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.

Produsele trebuie să se încadreze în prevederile **S.R. 3275:2008**.

Cerințe minime de calitate: Carne de miel – carcase întregi (inclusiv capul, picioarele și organele) provenită de la animale sănătoase sacrificate în abatoare autorizate sanitar-veterinar, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Carnea: curată, nemurdarită de conținut intestinal sau de alte impurități, curățată de contuzii/părți hemoragice; plaga de sângerare curățată, fără cheaguri de sânge sau porțiuni infiltrate cu sânge; la suprafață pelicula uscata, în secțiune ușor umedă; tendoane lucioase; lichidul sinovial limpede; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Organele: bine curățate, nemurdarite de conținut intestinal sau de alte impurități; întregi din punct de vedere anatomic; fără pete negre, părți necomestibile sau semne de înfestare cu paraziți. Seul: culoare albă; sfărâmișos.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; sucul din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic, fără mirosuri străine (rânced, mușegai, acru).
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 35 mg
pH	5,6 – 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
Număr de colonii aerobe	3,5 – 5,0 log ufc/cm ² (medie logaritmică zilnică)
<i>Enterobacteriaceae</i>	1,5 – 2,5 log ufc/cm ² (medie logaritmică zilnică)
<i>Salmonella</i>	absentă

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – fiecare carcasă va fi ambalată în ambalaje convenționale (saci din polietilenă, etanșeizați prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice).

3.3.2. FRECVENȚA CONTRACTELOR SUBSECVENTE / TERMENE DE LIVRARE:

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

<i>Loturi</i>	<i>Produce/sortimente</i>	<i>U/M</i>	<i>Cantități previzionate</i>						<i>Obs.</i>		
			<i>Acord-cadru 01.01-31.12.2020</i>		<i>Contract subsecvent nr. 1 01.01-31.03.2020</i>		<i>Contract subsecvent nr. 2 01.04-31.12.2020</i>				
			<i>min.</i>	<i>max</i>	<i>min.</i>	<i>max</i>	<i>min.</i>	<i>max</i>			
1	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	
2	Carne de miel	1	Carne de miel (carcasă)	kg	11	35	0	0	11	35	01.04-30.04

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 – 3.3.1.2, 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	Pâine	Pâine albă feliată tip Toast	zilnic, cu excepția duminicilor și sărbătorilor legale
		Pâine albă feliată	
		Pâine integrală feliată	
2	Carne de miel	Carne de miel (carcasă)	în perioada 16-17.04.2020

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 – 3.3.1.2, 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, (izoterme- pentru carnea de

miel) 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

Pentru Lotul 2- Carne de miel - 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.

Rapoartele de încercare / Buletinele de analiză vor conține cel puțin rezultatele testării caracteristicilor detaliate la pct. 3.3.1.1. – 3.3.1.10. – **Cerințe minime de calitate**, pentru fiecare produs/sortiment oferit.

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 01.01.2019.

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 oferite, 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.

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 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	48 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. 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 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 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