

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse ALIMENTE CU TERMEN LUNG DE CONSERVARE

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 2021, 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 2021, 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 – CEREALE INTEGRALE

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Fulgi din cereale integrale simple (fulgi de ovăz, fulgi de porumb)	conform notei
Fulgi din cereale integrale cu adaosuri din produse naturale	

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. Fulgi din cereale integrale simple (fulgi de ovăz, fulgi de porumb) – produse obținute prin prelucrarea hidrotermică, uscare, laminare și coacere a crupelor de cereale în instalații tehnologice specifice.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Fulgi de ovăz	Fulgi de porumb
Proprietăți organoleptice		
Aspect	fulgi, fără aglomerări, fără corpuri străine, fără urme de infestare	
Consistență	semitare	crocantă
Culoare	nuanțe de gri	nuanțe de galben
Miros	plăcut, caracteristic, fără mirosuri străine	
Gust	plăcut, neutru	plăcut, dulceag
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditate	max. 6%	

B. Fulgi din cereale integrale cu adaosuri din produse naturale – produse obținute prin prelucrarea hidrotermică, uscare, laminare și coacere a crupelor de cereale în instalații tehnologice specifice, cu adaosuri naturale/din produse naturale (miere de albine, fructe confiate, nuci, alune, migdale etc.).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
Proprietăți organoleptice		
Aspect	fulgi, fără aglomerări, fără corpuri străine, fără urme de infestare	
Consistență	semitare, crocant	
Culoare	specifică cerealelor din compoziție	
Miros	plăcut, caracteristic, fără mirosuri străine	
Gust	plăcut, dulce	
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditate	max. 6%	

Termen de garanție / data limită de consum (pentru toate sortimentele de cereale integrale) – minim 9 luni de la data livrării.

Ambalare (pentru toate sortimentele de cereale integrale) – ambajaje din polietilenă sau din carton, închise etanș, cu capacitate de max. 1 kg; ambalaj exterior – cutii din carton.

3.3.1.2. Lotul 2 – FASOLE USCATĂ BOABE

Produse / sortimente solicitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Fasole uscată boabe	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;

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

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

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

- Regulamentul (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 – Fasole uscată boabe:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect, culoare, miros și gust	caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros și gust străin, fără urme de infestare
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 14%
Corpuri străine*	max. 5% (din care minerale – max. 1%)

* Se consideră corpuri străine:

- corpurile inerte minerale (praf, pământ, nisip, pietriș etc);

- corpurile inerte organice (resturi de pâstaie, frunze, tulpini, insecte moarte, coji etc);

- boabele de fasole sparte, alterate, mucegăite, încolțite, seci, arse, încinse, atacate de gărgărița fasolei și de boli, precum și boabele de fasole pătată;

- semințe de alte plante de cultură și de buruieni.

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 6 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate de maxim 1 kg.

3.3.1.3. Lotul 3 – FĂINĂ DE GRÂU ALBĂ

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Făină de grâu albă	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;

- Norma cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 250/2002, 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;

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

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

- Regulamentul (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: Făină de grâu albă – produs obținut din grâu pentru panificație, prin măcinare, după o prealabilă curățire:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	pulbere uniformă, fără particule grosiere vizibile; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	alb-gălbuie, cu nuanță slab cenușie și fine particule de tărațe
Miros	specific, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau ranced
Gust	ușor dulceag, plăcut, fără șcrâșnet la masticare între dinți, fără gust străin (impropriu, amar, acru, ranced sau de altă natură)
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 14,5%
Aciditate	max. 2,8 grade
Conținut de cenușă raportat la substanța uscată	max. 0,65%

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 3 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate din hârtie, cu capacitate de maxim 2 kg.

3.3.1.4. Lotul 4 – FĂINĂ DE PORUMB

Produse / sortimente solicitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Făină de porumb	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;

- *Norma cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman*, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 250/2002, 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;

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

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

- Regulamentul (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: Făină de porumb (mălai superior, extractie 75% sau mălai grisat) – produs obținut din porumb, prin măcinare, după o prealabilă curățire:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietati organoleptice	
Aspect	Granulos.
Culoare	Galbuie, uniformă.
Miros	Caracteristic, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin.
Gust	Caracteristic, puțin dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin,
Corpuri străine	Lipsă
Infestare	Nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare.

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 3 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate, cu capacitate de maxim 1 kg.

3.3.1.5. Lotul 5 – GRIȘ

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Griș	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;

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

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

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

- Regulamentul (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: Griș – produs obținut prin prelucrarea grâului pentru panificație:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	granulos, fără corpuri străine; se admit porțiuni vizibile de înveliș; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	alb-gălbuie, uniformă
Miros	specific, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau ranced
Gust	caracteristic, ușor dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin, fără scrâșnet la mestacare
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 15%
Aciditate	max. 2,2 grade
Conținut de cenușă raportat la substanța uscată	max. 0,62%

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 3 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate din hârtie, cu capacitate de maxim 1 kg.

3.3.1.6. Lotul 6 – MIERE DE ALBINE

Nu se admit produse care conțin zahăr invertit artificial, glucoză industrială sau alt hidrolizat de amidon, gelatină, clei, făină de cereale sau alte produse amidonoase, coloranți artificiali, substanțe îndulcitoare sintetice etc.

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Miere de albine natural polifloră	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;

- Directiva nr. 63/2014 a Consiliului Uniunii Europene de modificare a Directivei 2001/110/CE a Consiliului privind mierea;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari;
- Regulamentul (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 – Miere de albine natural polifloră – aliment natural produs de albine (*apis mellifera*) prin transformarea nectarului floral sau extrafloral, extras din faguri când aceștia au fost căpăciți de albine pe cel puțin 3/4 din aria lor, în așa fel încât să se evite pătrunderea de larve, cadavre de albine, fragmente de ceară sau alte impurități:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	lichid curat, omogen, fără impurități, fără spumă
Consistență	omogenă, fluidă, vâscoasă sau cristalizată
Culoare	de la galben deschis până la galben pronunțat
Gust	dulce pronunțat, cu aromă discretă, specifică nectarului florilor din care provine
Proprietăți fizico-chimice	
Apă	max. 20%
Cenușă	max. 0,5%
Aciditate (cm ³ NaOH soluție 1n (miliechivalenți) la 100 g miere)	max. 4
Zahăr reducător exprimat în zahăr invertit	min. 70%
Zahăr ușor hidrolizabil, exprimat în zaharoză	max. 5%
Indice amilazic	min. 10,9
Substanțe insolubile în apă	max. 0,1%

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 8 luni de la data livrării.

Ambalare – casolete cu capace termosudate, cu capacitate de 20 grame; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie din material plastic.

3.3.1.7. Lotul 7 – OREZ

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Orez decortecat	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;

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

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

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

- Regulamentul (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 – Orez decorticat:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	boabe complet decorticate, fără urme de infestare; nu se acceptă boabe gipsate și/sau de alte culori
Culoare	albă
Miros	caracteristic, fără miros străin (de mucegai, de rozătoare etc.)
Gust	plăcut, specific
Proprietăți fizico-chimice	
Spărturi (brizură)	max. 10%
Corpuri străine*	max. 0,5%

* Se consideră corpuri străine:

- corpurile inerte minerale (praf, pământ, nisip, pietriș etc);
- corpurile inerte organice (resturi de frunze, tulpini, coji etc).

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 8 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate de maxim 1 kg.

3.3.1.8. Lotul 8 – PASTE FĂINOASE

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Spaghete	<i>conform notei</i>
Tăiței	
Fidea	
Macaroane	

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 (pentru toate sortimentele de paste făinoase):

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Tipul	superioare, simple
Aspect	suprafață netedă, fără striatiuni, fără urme de făină, fără corpuri străine; translucide; în ruptură aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab brună: nu se admit puncte negre; la macaroane și spaghete se admite o încovoiere cu săgeata de maxim 0,5 cm.
Culoare	de la alb-gălbuie la galben-aurie, uniformă
Miros și gust	caracteristice, fără miros și gust străin

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Comportare la fierbere	după fierbere, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma, să nu se desfacă la încheieturi; apa în care s-au fiert pastele făinoase poate fi slab opalescentă, fără sediment.
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 13%
Aciditate	max. 3,2 grade
Cenușă insolubilă în acid clorhidric	max. 0,2%

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 8 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate de maxim 5 kg.

3.3.1.9. Lotul 9 – ULEI DIN FLOAREA SOARELUI

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Ulei rafinat din floarea soarelui	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;

- *Norme cu privire la natura, conținutul, originea, fabricarea, ambalarea, etichetarea, marcarea, păstrarea și calitatea uleiurilor vegetale, grăsimilor tartinabile - margarine - și a maionezelor, destinate comercializării pentru consumul uman*, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 454/2001, 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;

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

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

- Regulamentul (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 - Ulei rafinat din floarea soarelui - uleiul comestibil obținut din semințe de floarea-soarelui prin presare sau extracție cu solvent și rafinare:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	limpede, fără suspensii și fără sediment
Culoare	galbenă
Miros și gust	plăcut, fără miros și gust străin
Proprietăți fizico-chimice	
Aciditate liberă (exprimată în acid oleic)	max. 0,1%
Apă și substanțe volatile	max. 0,06%
Impurități insolubile în eter etilic	max. 0,05%
Densitatea relativă față de apă	0,918 – 0,923 (la 20°C)
Indice de refracție	1,467 – 1,469 (la 40°C)
Indicele de saponificare	188 – 194 mg KOH/g ulei
Indicele de iod (gI/100)	110 – 143

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 6 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate, etanșe, cu capacitate de maxim 5 litri.

3.3.1.10. Lotul 10 – ULEI DIN MĂSLINE

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Ulei din măslina extravirgin	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;

- *Norme cu privire la natura, conținutul, originea, fabricarea, ambalarea, etichetarea, marcarea, păstrarea și calitatea uleiurilor vegetale, grăsimilor tartinabile - margarine - și a maionezelor, destinate comercializării pentru consumul uman*, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 454/2001, 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;

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

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

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

- Regulamentul delegat nr. 1096/2018 de modificare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 29/2012 în ceea ce privește cerințele pentru anumite indicații de pe etichetele uleiului de măsline.

Cerințe minime de calitate - Ulei din măslina extravirgin – uleiul comestibil obținut din fructul de măsline prin presare mecanică, la rece, fără aditivi sau solvenți:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	limpede, fără suspensii și fără sediment
Culoare	verde
Miros și gust	Plăcut, caracteristic, fără miros și gust străin
Proprietăți fizico-chimice	
Aciditate liberă (exprimată în acid oleic)	max. 0,8%
Densitatea relativă față de apă	0,910 – 0,916 (la 20°C)
Indice de refracție	1,467 – 1,4705 (la 40°C)

Termen de garanție (data limită de consum) – minim 4 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate, etanșe, din tablă sau din sticlă mată, cu capacitate de maxim 1 litru

3.3.1.11. Lotul 11 – ZAHĂR

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Zahăr cristal - pachete a 1 kg.	conform <i>notei</i>
Zahăr plic (4-10 gr)	

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 (pentru ambele sortimente de zahăr):

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect în stare solidă	cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber
Aspect în soluție 25%	soluție limpede, fără sediment, fără corpuri străine
Culoare	albă, cu strălucire caracteristică
Miros și gust	dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă, cât și în soluție
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 0,06%;
Zaharoză	min. 99,80%;
ph în soluție 25%	7,5

Termen de garanție / data limită de consum (pentru ambele sortimente de zahăr) – minim 8 luni de la data livrării.

Ambalare: - **Zahăr cristal - pachete a 1 kg:** în ambalaje specializate, etanșe, cu capacitate de 1 kg;

- **Zahăr plic (4-10 gr):** în plicuri din hârtie, termosudate, cu capacitate de 4 – 10 grame.

3.3.1.12. Lotul 12– PACHETE HRANĂ RECE

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Pachete hrană rece	conform <i>notei</i>

Notă – Conținut, 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;

- *Normele tehnice de exploatare și comercializare a apelor minerale*, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1020 din 01.09.2005, 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);

- 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;

- Regulamentul (UE) nr. 1379/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 11.12.2013 privind organizarea comună a piețelor în sectorul produselor pescărești și de acvacultură.

Conținut – fiecare pachet de hrană rece conține următoarele:

Nr. crt.	Denumirea produselor	U/M	Cantitate	Obs.
i.	Apă minerală naturală carbogazoasă	litri	3	2 PET a 1,5 l
ii.	Baton cereale	grame	150	3 batoane a 50 grame
iii.	Băuturi răcoritoare instant	grame	22	1 plic
iv.	Biscuiți	grame	300	
v.	Cafea instant	grame	10	2 plicuri a 5 grame
vi.	Cașcaval	grame	50	
vii.	Ciocolată	grame	50	1 tabletă
viii.	Conserve din carne de porc în suc propriu	grame	300	1 conservă
ix.	Conserve din carne de vită în suc propriu	grame	300	1 conservă
x.	Conserve din pește	grame	200	1 conservă
xi.	Pate de ficat	grame	100	1 conservă
xii.	Salam de Sibiu	grame	55	
xiii.	Zahăr	grame	10	2 plicuri a 5 gr.
xiv.	Furculițe de unică folosință	bucăți	3	
xv.	Cuțițe de unică folosință	bucăți	3	
xvi.	Lingurițe de unică folosință	bucăți	2	
xvii.	Pahare de unică folosință	bucăți	2	
xviii.	Cutie din carton*	bucăți	1	

* Pentru ambalarea tuturor produselor din componența pachetului de hrană rece, cu excepția apei minerale. Cutia va conține o listă a produselor conținute și va fi inscripționată – la vedere – cu termenul de valabilitate al produsului cu cel mai mic termen.

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

i. Apă minerală naturală carbogazoasă

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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 emergență, 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 emergență.	
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).	
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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
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)
Termen de garanție (data limită de consum) – 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 1,5 litri (cu etichetare corespunzătoare), foliate (cu folie contractabilă din material plastic) în baxuri de 6-24 recipiente/bax.	

ii. Baton cereale - produs obținut prin prelucrarea hidrotermică, uscare, laminare și coacere a crupelor de cereale, cu adaosuri (miere de albine, sirop de glucoză, fructe confiate, alune, migdale etc.)

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	batoane întregi
Consistență	tare, crocant
Culoare	specifică ingredientelor din compoziție
Miros	plăcut, caracteristic, fără mirosuri străine
Gust	plăcut, dulce
Termen de garanție (data limită de consum) – minim 3 luni de la data livrării.	
Ambalare – ambalaje specializate (etichetate corespunzător), etanșe, cu capacitate de 50 grame / baton.	

iii. Băuturi răcoritoare instant (cu arome de fructe)

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul ambalajului	curat, închis etanș, vizibil imprimat cu toate elementele de identificare
Aspectul conținutului	pulbere de granulații diferite, fără aglomerări, fără corpuri străine
Culoarea	specifică sortimentului
Gust și miros	caracteristice sortimentului, fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Zahar total (exprimat în zaharoză și rapotat la substanța uscată)	min. 95%
Umiditate	max. 2,5%
Aciditate totală (exprimată în acid citric)	max. 4%
Termen de garanție (data limită de consum) – minim 9 luni de la data livrării.	
Ambalare – plicuri din materiale termosudabile pentru produse alimentare (hârtie cașerată, folie metalizată etc) care să asigure închiderea etanșă (etichetate corespunzător), cu capacitate de 22 grame.	

iv. Biscuiți

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	suprafața superioară netedă, semilucioasă, nearsă, fără bășici, fără corpuri străine, cu desen specific, bine copti, cu porozitate și stratificare uniformă
Consistență	crocanți
Culoarea	galben până la galben-brun, uniformă
Gust și miros	plăcut, caracteristic aromelor utilizate, fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Zahar total (exprimat în zaharoză și rapotat la substanța uscată)	4 - 6%
Umiditate	max. 5%
Conținut NaCl	Max. 3%

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Grăsime (rapotată la substanța uscată)	18 - 25%
Termen de garanție (data limită de consum) – minim 6 luni de la data livrării.	
Ambalare – materiale impermeabile (hârtie pergaminată, cerată sau metalizată, carton, polietilenă sau celofan) care să asigure închiderea etanșă, etichetate corespunzător.	

v. Cafea instant (solubilă)

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	pulbere sau cristale fine, uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber
Culoare	maronie
Gust și miros	plăcut, caracteristic cafelei, fără gust și miros străin
Termen de garanție (data limită de consum) – minim 6 luni de la data livrării.	
Ambalare – plicuri din materiale termosudabile pentru produse alimentare (hârtie cașerată, folie metalizată etc) care să asigure închiderea etanșă (etichetate corespunzător), cu capacitate de 5 grame.	

vi. Cașcaval (bucăți sau feliat)

<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 până la galben (pentru cașcavalurile din lapte de vacă). 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 mucegai; 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)
Grăsime (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*)
Termen de garanție (data limită de consum) – minim 60 zile de la data livrării de la data livrării.	
Ambalare – în folii din material plastic, închise ermetic și vidate, etichetate corespunzător, cu capacitate de 50 grame.	

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

vii. Ciocolată fără umplutură (dulce / cu lapte)

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	Ciocolată dulce	Ciocolată cu lapte
Proprietăți organoleptice		
Aspect exterior (la temperatura de 16 – 18 °C)	formă regulată, specifică sortimentului, suprafață netedă, lucioasă; se admit ușoare zgârieturi și mici bule de aer pe parte inferioară; nu se admit urme de infestare	
Aspect în secțiune	masă omogenă, uniformă, nestratificată, fără bule de aer, mată în ruptură	masă omogenă, mată în ruptură, nestratificată, adaosurile uniform repartizate
Culoare	uniformă, brună până la brun-închis	
Miros și gust	plăcut, aromat, caracteristic tipului de ciocolată, fără senzația de asprime la gust; nu se admite miros și gust străin (de ranced, de mucegai etc.)	
Consistență (la temperatura de 16 – 18 °C)	tare, casantă la rupere; la examenul de degustare, ciocolata trebuie să fie onctuoasă și să nu lase senzația de rugozitate	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Ciocolată dulce	Ciocolată cu lapte
Proprietăți fizico-chimice		
Conținut de cacao	20 – 35% (funcție de sortiment)	
ph	5,5 – 6,5	
Umiditate	max. 12%	
Conținut total de cenușă	max. 2%	
Cenușă insolubilă în acid clorhidric 10%	Max. 0,15%	
Termen de garanție (data limită de consum) – minim 6 luni de la data livrării.		
Ambalare – ambalaje individuale, etichetate corespunzător, cu capacitate de 50 grame.		

viii. Conserve din carne de porc în suc propriu

Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic și/sau adaosuri proteice de origine vegetală, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul exterior al recipientului	curat, ermetic închis, cu capacul nebombat, neruginit, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în plan pe recipient; la cutia metalică se admit ușoare deformări la corp, dar nu la falț
Aspectul recipientului la interior	curat; capacul și cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi
Aspectul conținutului	- masă compactă din bucăți de carne tocată în suc gelificat, având la suprafață un strat de grăsime (la 10°C); - bucăți de carne tocată în suc opalescent cu sediment (la 40°C); - nu se admit flaxuri tari, tendoane și aponevroze mari;
Culoarea cărnii	specifică de carne fiartă
Culoarea grăsimii și sucului	incoloră până la gălbuie
Gust și miros	plăcut, specific carnii fierte, fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Conținutul de carne (procent din masa metă)	min. 60%
Conținutul de grăsime (raportat la masa metă)	max. 20%
Conținutul de azot hidrolizabil (exprimat în amoniac)	max. 55 mg / 100 g
Conținut de NaCl	max. 2%
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie proba*)
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)
Termen de garanție (data limită de consum) – minim 12 luni de la data livrării.	
Ambalare – cutii metalice ermetice, sterilizate termic, cu capac metalic (prevăzut cu dispozitiv pentru deschidere) sau folie termosudată, etichetate corespunzător, cu capacitate de 300 grame.	

* se recoltează cinci unități de probă a 10 gr. fiecare.

ix. Conserve din carne de vită în suc propriu

Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic și/sau adaosuri proteice de origine vegetală, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul exterior al recipientului	curat, ermetic închis, cu capacul nebombat, neruginit, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în plan pe recipient; la cutia metalică se admit ușoare deformări la corp, dar nu la falț
Aspectul recipientului la interior	curat; capacul / cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi
Aspectul conținutului	- masă compactă din bucăți de carne tocată în suc gelificat, având la suprafață un strat de grăsime (la 10°C); - bucăți de carne tocată în suc opalescent cu sediment (la 40°C); - nu se admit flaxuri tari, tendoane și aponevroze mari;

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Culoarea cărnii	specifică de carne fiartă
Culoarea grăsimii	incoloră până la gălbuie
Culoarea sucului	galben spre brun
Gust și miros	plăcut, specific carniilor fierte, fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Conținutul de carne (procent din masa metă)	min. 60%
Conținutul de grăsime (raportat la masa metă)	max. 10%
Conținutul de azot hidrolizabil (exprimat în amoniac)	max. 55 mg / 100 g
Conținut de NaCl	max. 2%
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie proba*)
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)
Termen de garanție (data limită de consum) – minim 12 luni de la data livrării.	
Ambalare – cutii metalice ermetice, sterilizate termic, cu capac metalic (prevăzut cu dispozitiv pentru deschidere) sau folie termosudată, etichetate corespunzător, cu capacitate de 300 grame.	

* se recoltează cinci unități de probă a 10 gr. fiecare.

x. **Conserve din pește** (sardină, macrou sau hering - în ulei vegetal)

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul exterior al recipientului	curat, ermetic închis, cu capacul nebombat, neruginit, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în plan pe recipient; la cutia metalică se admit ușoare deformări la corp, dar nu la falț
Aspectul recipientului la interior	curat; capacul și cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi
Aspectul conținutului	masă compactă de pești întregi sau bucăți de pește, din aceeași specie, de mărime uniformă, fără capete, solzi, aripioare, viscere, cheaguri de singe, fără corpuri străine, în ulei vegetal ; uleiul - limpede, de culoare galbenă până la galben-roșcat
Consistență	nesfărâmiată, fragedă, compactă, bine legată, la tăiere să-și păstreze integritatea
Gust și miros	plăcut, specific speciei de pește și condimentelor din compoziție, fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Conținutul de pește (procent din masa metă)	min. 75%
Termen de garanție (data limită de consum) – minim 12 luni de la data livrării.	
Ambalare – cutii metalice ermetice, sterilizate termic, cu capac metalic (prevăzut cu dispozitiv pentru deschidere) sau folie termosudată, etichetate corespunzător, cu capacitate de 200 grame.	

xi. **Pate de ficat**

Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, adaosuri proteice de origine vegetală, a amidonului sau a amidonului modificat.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul exterior al recipientului	curat, ermetic închis, cu capacul nebombat, neruginit, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în plan pe recipient; la cutia metalică se admit ușoare deformări la corp, dar nu la falț
Aspectul recipientului la interior	curat; capacul și cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi
Aspectul conținutului	pastă alifioasă, omogenă, fără corpuri străine; poate prezenta un strat subțire de aspic; se admit goluri în masa blocului de pastă
Culoare	roz-gălbui
Gust și miros	plăcut, caracteristic, cu aroma condimentelor adăugate; fără gust și miros străin

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Conținut de ficat	min. 15%
Umiditate	max. 74%
Graăime	max. 30%
Conținut de NaCl	max. 2%
Substanțe proteice totale	min. 9%
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie proba*)
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)
Termen de garanție (data limită de consum) – minim 12 luni de la data livrării.	
Ambalare – cutii metalice ermetice, sterilizate termic, cu capac metalic (prevăzut cu dispozitiv pentru deschidere) sau folie termosudată, etichetate corespunzător, cu capacitate de 100 grame.	

* se recoltează cinci unități de probă a 10 gr. fiecare.

xii. *Salam de Sibiu* – produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea la rece, maturarea și uscarea produsului.

Nu se admit produse care conțin adaosuri proteice de origine vegetală.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Compoziție și proces tehnologic	Carne de porc provenită de la porci ajunși la maturitate și slănină tare. Amestecul este umplut în membrane naturale și/sau colagenice și supus afumării cu lemn de esență tare, maturării și uscării la rece. Pentru maturare se utilizează produse alcoolice – vin alb, vin roșu, vin rose, coniac, vinars, vinuri spumante, bere neagră. De asemenea, sunt folosite culturi de mucegai nobil (spori) – <i>Penicillium nalgiovensis</i> sau un amestec de diferite tipuri <i>Penicillium</i> , care conțin obligatoriu <i>Penicillium nalgiovensis</i> . Cea mai importantă contribuție în crearea gustului sunt aromele formate în cursul fermentației, care începe din momentul umplerii în membrană și se desăvârșește prin procesele de afumare la rece și maturare-uscăre îndelungată – minim 60 de zile, în prezența mucegaiului nobil).
Formă și dimensiune	Felii întregi, cu grosime uniformă, cu un diametru situat între 45 mm și 75 mm
Aspect	Masa compoziției este lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, cu mici insule de grăsime albă, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii. Nu se admit bucăți de flaxuri sau goluri de aer. De asemenea, nu sunt permise aglomerări de grăsime topită, aglomerări de condimente, corpuri străine sau fragmente de os. Felia își păstrează integritatea și nu se fărâmițează.
Culoare	Uniformă, de la brun-roșcat până la roșu-rubiniu, cu un mozaic marmorat, echilibrat vizual între carnea și slăcina folosite, fiind admisă o nuanță mai închisă pe o porțiune de maxim 10 mm de la margine.
Gust și miros	Caracteristică unui produs afumat cu lemn de esență tare, înșământat cu mucegai nobil și realizat în urma unui proces tehnologic de maturare-uscăre îndelungat. Intensitatea gustului este rezultatul suficientei degradări proteolitice și lipolitice, datorate unei maturări corespunzătoare. Nu prezintă gusturi sau mirosuri străine.
Consistență	Semitare până la tare la suprafață și în zona periferică, mai moale dar legată și elastică spre centru. Feliile au o consistență fermă dar semielastică în același timp.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil (NH ₃ /100 g)	max. 200 mg
Nitrit (NaNO ₂ /100 g)	max. 5 mg
Conținut de apă	max. 30%
Conținut de NaCl	max. 6,0%;
Substanțe grase	max. 46%;
Substanțe proteice totale	min. 20%;
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie proba*)
<i>Listeria monocytogenes</i>	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă*)
Termen de garanție (data limită de consum) – minim 3 luni de la data livrării.	
Ambalare – în folii din material plastic, închise ermetic și vidate, etichetate corespunzător, cu capacitate de 55 grame.	

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

xiii. Zahăr

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect în stare solidă	cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber
Aspect în soluție 25%	soluție limpede, fără sediment, fără corpuri străine
Culoare	albă, cu strălucire caracteristică
Miros și gust	dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă, cât și în soluție
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 0,06%;
Zaharoză	min. 99,80%;
ph în soluție 25%	7,5
Termen de garanție (data limită de consum) – minim 8 luni de la data livrării.	
Ambalare – plicuri din hârtie, termosudate, etichetate corespunzător, cu capacitate de 5 grame.	

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 01.01-31.12.2021		Contract subsecvent 1 01.01- 31.03.2021		Contract subsecvent 2 01.04-31.12.2021	
Nr. lot	Denumire lot	Nr. crt.	Denumire produs/sortiment		Cant. previzionate		Cant. previzionate		Cant. previzionate	
					min.	max	min.	max	min.	max
1	Cereale integrale	1	Fulgi din cereale integrale simple	kg	600	2.800	150	800	450	2.000
		2	Fulgi din cereale integrale cu adosuri din produse naturale	kg	600	2.800	150	800	450	2.000
2	Fasole uscată boabe	1	Fasole uscată boabe	kg	1.600	6.700	400	1.800	1.200	4.900
3	Făină de grâu albă	1	Făină de grâu albă	kg	600	4.750	150	1.550	450	3.200
4	Făină de porumb	1	Făină de porumb	kg	320	1.300	80	350	240	950
5	Griș	1	Griș	kg	120	620	30	160	90	460
6	Miere de albine	1	Miere de albine	kg	550	2.750	100	750	450	2.000
7	Orez	1	Orez decortificat	kg	530	2.300	130	650	400	1.650
8	Paste făinoase	1	Paste făinoase - spaghete	kg	230	1.140	80	320	150	820
		2	Paste făinoase - tăiței	kg	70	280	20	80	50	200
		3	Paste făinoase - macaroane	kg	120	410	30	110	90	300
		4	Paste făinoase - fidea	kg	80	280	20	80	60	200
9	Ulei din floarea soarelui	1	Ulei rafinat din floarea soarelui	l	1.000	5.000	250	1.400	750	3.600
10	Ulei din măsline	1	Ulei din măsline extravirgin	l	400	2.100	100	600	300	1.500

Loturi		Produse/sortimente		U/M	Acord-cadru 01.01-31.12.2021		Contract subsecvent 1 01.01- 31.03.2021		Contract subsecvent 2 01.04-31.12.2021	
Nr. lot	Denumire lot	Nr. crt.	Denumire produs/sortiment		Cant. previzionate		Cant. previzionate		Cant. previzionate	
					min.	max	min.	max	min.	max
11	Zahăr	1	Zahăr cristal (pach. a 1 kg)	kg	400	1.610	100	460	300	1.150
		2	Zahăr plic (4-10 gr)	kg	1.050	1.160	250	1.160	800	3.000
12	Pachete hrana rece	1	Pachete hrana rece	cpl.	160	1.400	40	200	120	1.200

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:

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

Termenele de garanție sunt cele specificate la pct. 3.3.1.1 – 3.3.1.12, 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 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:

Puncte de livrare	Adresa punctului de livrare	Obs.
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 – 3.3.1.12, 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:

Mențiuni referitoare la	Obs.
denumirea produsului	
lista ingredientelor	
substanțele care provoacă alergii sau intoleranță	dacă este cazul
cantitatea anumitor ingrediente sau categorii de ingrediente	
cantitatea netă de produs alimentar	

<i>Mențiuni referitoare la</i>	<i>Obs.</i>
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 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

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

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

4 RECEPȚIA PRODUSELOR

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

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

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

- a) acceptat;
- b) 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	-

<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 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 corespunzător sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini corespunzător		
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 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 60 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 5 (cinci) 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:

Col.

Nela BALTA

