

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse

ALIMENTE TRANSFORMATE / CONSERVATE

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, marcarea, 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 – COMPOT

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Compot de ananas	conform <i>notei</i>
Compot de caise	
Compot de prune	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cerințe minime de calitate:

A. Compot de ananas – obținut din fructe în sirop de zahăr, ambalat în recipiente închise ermetic și sterilizate termic.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul fructelor	Fructe acoperite cu sirop, nedestrămate, neatacate de păsări sau insecte, fără codițe, frunze etc. În același recipient fructele ar trebui să fie de aceeași varietate, cu grad de coacere și dimensiuni apropiate. Nu se admit pete de putregai, de mucegai sau semne de lovire.
Aspectul siropului	Limpede sau slab opalescent, se admit particule fine de fructe în suspensie.
Consistența fructelor	Caracteristică fructului fiert.
Culoarea fructelor	Caracteristică.
Gust și miros	Plăcut, caracteristic fructelor fierte; fără gust sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Forma fructelor	Cuburi, felii
Conținut de fructe	Minim 45%
Substanțe solubile (în sirop)	10÷22 grade refractometrice (la 20°C)

B. Compot de caise – obținut din fructe proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul fructelor	Fructe acoperite cu sirop, nedestrămate, neatacate de păsări sau insecte, fără codițe, frunze etc. În același recipient fructele trebuie să fie de aceeași varietate, cu grad de coacere și dimensiuni apropiate.
Aspectul siropului	Limpede sau slab opalescent. Se admit particule fine de fructe în suspensie.
Consistența fructelor	Potrivit de tari. Se admit fructe fierte prea mult dar nedestrămate, în proporție de max. 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Culoarea fructelor	Caracteristică varietății și gradului de coacere, aproape uniformă în același recipient. Se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform în proporție de max 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Miros și gust	Plăcut, caracteristic fructelor fierte; fără gust sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Forma fructelor	Jumătăți, întregi
Conținut de fructe	- minim 55%, în cazul compotului din caise - jumătăți; - minim 45%, în cazul compotului din caise întregi.
Substanțe solubile (în sirop)	minim 20 grade refractometrice (la 20°C)

C. Compot de prune – obținut din fructe proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul produsului	Fructe proaspete, sănătoase, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice. Lichid limpede, fără sedimente, fără corpuri străine.
Aspectul siropului	Limpede sau slab opalescent. Se admit particule fine de fructe în suspensie.
Consistența fructelor	Potrivit de tari. Se admit fructe fierte prea mult, dar nedestrămate, în proporție de max 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Culoarea fructelor	Caracteristică varietății și gradului de coacere, aproape uniformă în același recipient. Se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform în proporție de maxim 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Gust și miros	Plăcut, natural, specific fructelor folosite. Fără gust și miros străin (fermentare, mucegai etc). Nu se admite gust amar sau acru.
Proprietăți fizico-chimice	
Forma fructelor	Jumătăți, întregi
Conținut de fructe	- minim 50%, în cazul compotului din prune - jumătăți; - minim 45%, în cazul compotului din prune întregi.
Substanțe solubile (în sirop)	minim 20 grade refractometrice (la 20°C)

Termen de garanție / data limită de consum (pentru toate sortimentele de compot) – minim 12 luni de la data livrării.

Ambalare (pentru toate sortimentele de compot) – cutii metalice sau borcane de sticlă, sterilizate termic, cu capacitate de max. 3 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic.

Cutiile metalice trebuie să fie ermetic închise, nebombate, nedeformate, neruginite.

Borcanele trebuie să fie ermetic închise, cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

3.3.1.2. Lotul 2 – CONSERVE DIN LEGUME, ÎN APĂ SAU BULION

<i>Produce / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Ghiveci de legume în bulion	<i>conform notei</i>
Mazăre (în apă)	
Fasole păstăi (în apă)	
Roșii în bulion	
Zarzavat de ciorbe	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Produsele trebuie să se încadreze în prevederile **S.R. 1503:1995**.

Cerințe minime de calitate:

A. Ghiveci de legume în bulion

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Amestec de legume divizate.
Culoarea	Caracteristică legumelor fierte. Culoarea lichidului - de la roșu deschis până la roșu cărămiziu.
Consistența	Bucăți de legume bine fierte și nedestrămate.
Gust și miros	Specific legumelor componente, fără gust și miros străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	minim 55%
Conservanți chimici	lipsă
Clorură de sodiu	0,8 – 1,5%

B. Mazăre (în apă)

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

Nu se acceptă conservele care utilizează ca materie primă mazăre rehidratată.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient de sticlă curat.
Aspectul conținut	Mazăre, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere.
Culoarea	Caracteristică mazărei fierte, de la verde la verde gălbui. Culoarea lichidului – limpede, ușor gălbuie.
Consistența	Mazăre bine fiartă și nedestrămată
Aspectul lichidului	- opalescent, în cazul sortimentului mazăre fină; - ușor turbure, în cazul sortimentului mazăre mijlocie; - turbure, în cazul sortimentului mazăre boabe.
Gust și miros	Specific, fără gust și miros străin (acru, fermentat, mucegăit).
Proprietăți fizico-chimice	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	minim 55%
Boabe sparte (raportat la masa totală a boabelor)	- max. 7%, în cazul sortimentului mazăre fină; - max. 7%, în cazul sortimentului mazăre mijlocie; - max. 5%, în cazul sortimentului mazăre boabe.
Boabe seci și coji (raportat la masa totală a boabelor)	- max. 0,7%, în cazul sortimentului mazăre fină; - max. 0,7%, în cazul sortimentului mazăre mijlocie; - max. 0,5%, în cazul sortimentului mazăre boabe.
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine (boabe de porumb, fasole, sâmburi). Se admit păstăi de mazăre, în proporție de max. 2‰ din masa totală a boabelor.
Conservanți chimici	lipsă
Clorură de sodiu	0,8 – 1,5%

C. Fasole păstăi (în apă) – fasole păstăi verde și/sau galbenă (păstăi întregi și/sau divizate).

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	Fasole păstăi verde		Fasole păstăi galbenă	
	întregi	divizate	întregi	divizate
Proprietăți organoleptice				
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic, cu capacul nebombat. Cutie metalică, nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.			
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat.			
Aspectul conținutului	Păstăi, verzi, întregi, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;	Păstăi divizate, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;	Păstăi, galbene, întregi, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;	Păstăi divizate, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;
Culoarea lichidului	Limpede, ușor verzuie.		Gălbuie, limpede.	
Culoarea legumelor	Verde, caracteristică păstăilor fierte.		Galbenă, caracteristică păstăilor fierte.	
Consistența legumelor	Păstăi, întregi, nedestrămate și bine fierte.	Bucăți de păstăi nedestrămate și bine fierte.	Păstăi, întregi, nedestrămate și bine fierte.	Bucăți de păstăi nedestrămate și bine fierte.
Gust și miros	Specific, fără gust și miros străin.			
Proprietăți fizico-chimice				
Conținutul total de legume raportat la masa netă	minim 55%			
Boabe libere (întregi sau tăiate) - raportat la masa netă	-	max. 5%	-	max. 5%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine (boabe de porumb, fasole, sămburi).			
Conservanți chimici	lipsă			
Clorură de sodiu,%	0,5 – 1,2%			

D. Roșii în bulion

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținut	Tomate întregi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Se admit max. 30% roșii crăpate.
Culoarea tomatelor	Roșie sau roșie-gălbuie, caracteristică soiului. Se admit pete verzi în jurul pedunculului. Nu se admit tomate pătate.
Culoarea bulionului	de la roșu portocaliu până la roșu cărămiziu
Consistența	Tomate bine fierte și nedestrămate.
Gust și miros	Plăcut, bine exprimat, specifice tomatelor fierte în bulion, ușor sărat, fără gust amar sau alt gust sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	minim 50%
Corpuri străine	nu se admit corpuri străine
Conservanți chimici	lipsă
Substanțe uscată (în bulion)	minim 5% (la 20°C)
Clorură de sodiu,%	0,5 – 1,2%

E. Zarzavat de ciorbe

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie, capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținut	Amestec de legume divizate.
Culoarea	Caracteristică legumelor fierte. Culoarea lichidului roșu deschis până la roșu cărămiziu.
Consistența	Bucăți de legume bine fierte și nedestrămate.
Gust și miros	Specifice legumelor componente, fără gust și miros străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	minim 50%
Corpuri străine	nu se admit corpuri străine
Conservanți chimici	lipsă
Clorură de sodiu,%	0,8 – 1,5%

Termen de garanție / data limită de consum (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 2)
– minim 18 luni de la data livrării.

Ambalare (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 2) – cutii metalice sau borcane de sticlă, sterilizate termic, cu capacitate de max. 3 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic.

Cutiile trebuie să fie ermetic închise, nebombate, nedeformate, neruginite.

Borcanele trebuie să fie ermetic închise, cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

3.3.1.3. Lotul 3 – GEM

Produce / sortimente solicitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Gem de caise (casolete a 20 gr.)	conform notei
Gem de căpșuni (casolete a 20 gr.)	
Gem de piersici (borcane – max. 500 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 de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;

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

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

Cerințe minime de calitate (comune pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 3):

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Fructe, bucăți de fructe în masă gelificată, din care nu se separă siropul; fără
Aromă și gust	Plăcute, specifice varietății fructului, fără miros și gust străin

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Culoare	Corespunzătoare varietății fructului
Proprietăți fizico-chimice	
Substanțe solubile	minim 67% (în grade refractometrice, la 20°C)
Aciditate totală (exprimată în acid malic)	minim 0,5%

Termen de garanție / data limită de consum (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 3)
– minim 12 luni de la data fabricației, minim 8 luni de la data livrării.

Ambalare: a) gemul de caise și gemul de căpșuni – în casolete de 20 grame/bucată, cu capace termosudate; ambalaj exterior – cutii de carton.

b) gemul de piersici – în borcane de sticlă (max. 500 grame/borcan), sterilizate termic; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic.

Borcanele trebuie să fie ermetic închise, cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

3.3.1.4. Lotul 4 – MĂSLINE

<i>Produce / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Măslina negre în saramură	conform <i>notei</i>

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

Măslina de masă negre, în saramură. Măslina trebuie să fie sănătoasă, ajunse la maturitate, nealterate, să prezinte aspectul, culoarea, consistența și gustul caracteristic tipului comercial și soiului în funcție de tratamentul la care au fost supuse. Saramura utilizată pentru conservarea măslinilor se obține prin dizolvarea clorurii de sodiu comerciale în apă potabilă.

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

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

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

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

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

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

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

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

Cerințe minime de calitate:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul măslinilor	Fructe sănătoase, cu pulpa fermă, pielea netedă lucioasă. Se admit ușoare concavități datorită tratamentului la care au fost supuse. Măslina ridată natural au aspect ridat sau cutat, cu pielea intactă.
Culoare	Negru-roșcat, brun-închis, negru-violaceu, violet-închis, negru-verzui și negru-brun.
Aromă	specifică, bine dezvoltată
Miros și gust	Specific tipului comercial și soiului în funcție de tratamentul la care au fost supuse: agreabil, sărat, ușor amărui, cu gust de fructe mai pronunțat la tipurile naturale; fără gust sau miros străin, de fermentație butirică, rănced, mușegai etc.

<i>Caracteristici</i>		<i>Condiții de admisibilitate</i>
Saramura	aspect	lichid opalescent, fără corpuri străine; nu trebuie să se întindă; gust plăcut, sărat (nu se admite gust și miros străin)
	miros și gust	caracteristic, fără miros sau gust străin
Proprietăți fizico-chimice		
Densitate	maxim 240 buc/kg	
Conținutul de clorură de sodiu (saramură)	7 – 12%	
pH (saramură)	max. 4,5	

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

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

Ambalare – cutii din tablă / material plastic sau borcane de sticlă, cu capacitate de max. 5 kg; ambalaj exterior – folie termocontractabilă din material plastic.

Cutiile metalice trebuie să fie ermetic închise, nebombate, nedeformate, neruginite.

Ambalajele din material plastic trebuie să fie ermetic închise, nebombate, nedeformate.

Borcanele trebuie să fie ermetic închise, cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

3.3.1.5. Lotul 5 – MURĂTURI

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Castraveți în oțet	conform <i>notei</i>
Gogoșari în oțet	
Sfeclă în oțet	
Murături asortate	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cerințe minime de calitate:

A. Castraveți în oțet (castraveți întregi, întregi curbați și/sau felii, în oțet):

- *se prepară din castraveți categoria „cornișon” și/sau „castraveți de câmp” (calitatea I) și din alte legume condimentate, cum ar fi: hrean rădăcină și frunze, țelină frunze, cimbru, usturoi bulbi, tarhon frunze, mărar tulpini cu inflorescență uscată, ardei iute, frunze de vișin;*

- *toate legumele, inclusiv castraveții, vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare;*

- *toate legumele vor fi fără vătămări produse de ger, lovituri, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători.*

Caracteristici	Condiții de admisibilitate		
	Castraveți întregi în oțet	Castraveți întregi curbați în oțet	Castraveți felii în oțet
Proprietăți organoleptice			
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.		
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.		
Aspectul conținutului	Castraveți din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere, acoperiți de lichid. Nu se admit corpuri străine.		
	Castraveți cu diametrul de max. 54 mm; în recipiente de capacitate mai mare de 4 l, castraveții pot avea diametrul de max. 65 mm. Castraveții întregi pot fi denumiți "cornișon" numai în cazul în care au diametrul de max. 27 mm.	Castraveți cu diametrul de max. 54 mm și având unghiul curburii de cel puțin 35°	Castraveți tăiați perpendicular pe axa longitudinală, în felii având grosimea de max. 10 mm și diametrul de 54 mm
Culoarea legumelor	Caracteristică soiului, tipului de conservare și sortimentului.		
Consistența legumelor	Fermi, crocanți, fără zbârcituri, părți sau exemplare moi.		
Gust și miros	Plăcute, acru, acru-dulceag, caracteristice sortimentului fabricat și condimentelor folosite; fără gust amar, fără miros de mucegai, ranced sau alt gust și miros străine		
Proprietăți fizico-chimice			
Conținutul total de castraveți raportat la masa netă	min.60%		
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %		

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

B. Gogoșari în oțet (gogoșari jumătăți, sferturi sau felii, în oțet)

- se prepară din gogoșari sănătoși, fără vătămări, de culoare roșie, fără cotoare și semințe;
- toate legumele vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare;
- toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovituri, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
Proprietăți organoleptice		
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.	
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.	
Aspectul conținutului	Gogoșari din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere, divizați jumătăți, sferturi sau felii și acoperiți cu lichid.	
Culoarea lichidului	Gălbuie, limpede.	
Culoarea legumelor	Caracteristică sortimentului.	
Consistența legumelor	Gogoșari fermi, crocanți, fără exemplare moi.	
Gust și miros	Specific condimentelor folosite, fără gust și miros străin.	
Proprietăți fizico-chimice		
Conținutul total de gogoșari raportat la masa netă	min. 52%	
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %	

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

C. Sfeclă în oțet (sfeclă roșie - felii sau cuburi, în oțet)

- se prepară din sfeclă roșie sănătoasă, fără vătămări;
- toate legumele vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare;
- toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovături, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Sfecla tăiată în soluție de oțet.
Culoarea	Roșie cu diferite nuanțe. Lichidul de acoperire roșu-violaceu.
Consistența	Tare, elastică, bine fiartă, nedestramată
Gust și miros	Plăcut, acru-dulceag, aromat, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros sau gust străin
Proprietăți fizico-chimice	
Conținutul total de sfeclă raportat la masa netă	min. 50%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %

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

D. Murături asortate

- se prepară din legume (gogonele, conopidă, etc) sănătoase, fără vătămări;
- toate legumele vor fi sortate, curățate și spălate înainte de conservare;
- toate legumele folosite vor fi fără vătămări produse de ger, lovături, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunători.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Legume asortate în soluție de oțet.
Culoarea	Caracteristică soiului, tipului de conservare și sortimentului.
Consistența legumelor	Ferme, crocante, fără zbârcituri, fără părți sau exemplare moi.
Gust și miros	Plăcut, acru-dulceag, aromat, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros sau gust străin
Proprietăți fizico-chimice	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	min. 60%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %

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

Termen de garanție / data limită de consum (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 5) – minim 18 luni de la data livrării.

Ambalare (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 5) – cutii din tablă / material plastic sau borcane de sticlă, cu capacitate de max. 5 kg; ambalaj exterior – folie termocontractabilă din material plastic. Cutiile metalice trebuie să fie ermetic închise, nebombate, nedeformate, neruginite.

Ambalajele din material plastic trebuie să fie ermetic închise, nebombate, nedeformate.

Borcanele trebuie să fie ermetic închise, cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

3.3.1.6. Lotul 6 – OȚET DIN VIN

<i>Produse / sortimente solicitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
Oțet din vin 9°	conform <i>notei</i>

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

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

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

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

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

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

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

- 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;

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

Cerințe minime de calitate:

Oțet din vin – oțet alimentar de fermentație, obținut prin fermentarea acetică a vinului sau a amestecului fermentabil, în care vinul intervine în proporție de minimum 70% în volume.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți fizico-chimice	
Tărie alcoolică dobândită (concentrație alcoolică)	minim 9% volum (la 20°C)
Conținutul în alcool rezidual	maxim 1,5% fracție volumică
Aciditate totală	minim 60 gr./litru (exprimată în acid acetic)

Substanțe interzise a fi folosite la fabricarea oțetului:

a) arome artificiale și arome identice naturale, așa cum sunt definite în reglementările în vigoare;

b) arome sau uleiuri eterice artificiale ori naturale de struguri;

c) reziduuri de distilare, reziduuri de fermentare și produsele derivate;

d) extracte din mercuri de toate felurile;

e) acizi de toate tipurile, cu excepția celor naturali conținuți în materiile prime utilizate sau în substanțele a căror adăugare este autorizată.

Termen de garanție / data limită de consum – minim 12 luni de la data livrării.

Ambalare – ambalaje din sticlă sau din material plastic, cu capacitate de max. 1 litru; ambalaj exterior – folie termocontractabilă din material plastic.

Ambalajele din material plastic trebuie să fie ermetic închise, nebombate, nedeformate.

Ambalajete din sticlă trebuie să fie ermetic închise, cu capacul neruginit, neînnegrit.

3.3.1.7. Lotul 7 – PASTĂ DE TOMATE

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

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

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

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

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

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

Cerințe minime de calitate:

Pastă de tomate – obținută prin zdrobirea și stoarcerea tomatelor și concentrarea sucului prin fierbere, până la consistența potrivită și sterilizare.

- se prepară din roșii proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, de culoare roșie intensă, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice;
- nu se admit adaosuri de sare, coloranți, substanțe conservante și de substanțe de îngroșare (amidon, gume etc.).

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	Curate; capacul și cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi ale peliculei de lac; este admisă o ușoară marmorare datorită sulfurii de staniu.
Aspectul conținutului	Masă omogenă, densă, fin strecurată, fără corpuri străine (semințe, pielite, frunze, peduncule etc), fără semne de alterare (mucegai, fermentație)
Culoare	- roșie intensă, până la roșie cărămizie, uniformă în toată masa; - se admite o colorație mai închisă față de limitele de culoare menționate, la suprafața pastei de roșii ambalată în recipiente ermetice sau neermetice.
Gust și miros	- naturale, specifice concentratelor de roșii, fără gust și miros străin (de afumat, de fermentat, de mucegai etc); - nu se admite gust amar sau acru.
Proprietăți fizico-chimice	
Conținut de substanțe solubile	minim 24 °R (grade refractometrice la 20°C)
Aciditate totală, exprimată în acid citric și raportată la substanța uscată solubilă	maxim 10%
Impurități minerale insolubile, raportate la substanța uscată solubilă	maxim 0,05%

Termen de garanție / data limită de consum – minim 18 luni de la data livrării.

Ambalare – cutii din tablă sau borcane de sticlă, cu capacitate de max. 1 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic.

Cutiile trebuie să fie ermetic închise, nebombate, nedeformate, neruginite.

Borcanele trebuie să fie ermetic închise, cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

3.3.1.8. Lotul 8 – VARZĂ MURATĂ, pentru perioada 01.01-31.03.2021

Produse / sortimente solicitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Varză murată (căpățâni)	conform notei

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

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

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

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

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

Cerințe minime de calitate:

Varză murată (căpățâni) - la prepararea verzei murate se folosesc: căpățâni de varză albă din soiuri de toamnă, sare, apă potabilă, mărar cu tulpini și inflorescență proaspătă sau uscată, mere, morcovi, foi de dafin, chimion.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	căpățâni întregi, sănătoase, curate, neatacate de boli sau insecte
Consistența	crocantă, elastică, zemoasă, pătrunsă de saramură
Culoare	alb-gălbui sau galben deschis
Gust și miros	plăcut, caracteristic verzei bine murate, cu aromă de condimente, fără gust și miros străin
Lichidul (saramura)	gălbuie, limpede sau slab opalescent, fără să se întindă; se admite lichid ușor tulbure
Proprietăți fizico-chimice	
Conținutul total de varză raportat la masa netă (după scurgerea liberă a lichidului)	minim 50%
Conținutul de clorură de sodiu (saramura)	1,5 – 3%
Aciditatea totală a saramurii (acid lactic)	0,7 – 2%
Corpuri străine	lipsă

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

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

Ambalare – varza murată trebuie să fie ambalată astfel încât să se asigure o protecție convenabilă produsului, în ambalaje specializate, **vidate**.

3.3.1.9. Lotul 9 – VARZĂ MURATĂ, pentru perioada 01.11-31.12.2021

Produce / sortimente solicitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Varză murată (căpățâni)	conform <i>notei</i>

Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – identice cu cele detaliate la lotul 8.

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 01.01-31.12.202		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	Compot	1	Compot de ananas	kg	80	400	30	150	50	250
		2	Compot de caise	kg	60	320	20	120	40	200
		3	Compot de prune	kg	80	360	30	150	50	210

Loturi		Produse/sortimente		U/M	Acord-cadru 01.01-31.12.202		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
2	Conserve din legume, în apă sau bulion	1	Ghiveci de legume în bulion	kg	200	700	50	200	150	500
		2	Mazăre (în apă)	kg	400	1.700	100	500	300	1.200
		3	Fasole păstăi (în apă)	kg	500	1.700	100	500	400	1.200
		4	Roșii în bulion	kg	500	3.100	100	900	400	2.200
		5	Zarzavat de ciorbe	kg	400	2.200	100	600	300	1.600
3	Gem de fructe	1	Gem de caise	kg	260	1.380	60	380	200	1.000
		2	Gem de căpșuni	kg	160	690	40	190	120	500
		3	Gem de piersici	kg	200	775	50	215	150	560
4	Măsline	1	Măsline negre în saramură	kg	600	2.122	150	597	450	1.525
5	Murături	1	Castraveți în oțet	kg	520	2.435	120	685	400	1.750
		2	Gogoșari în oțet	kg	520	2.435	120	685	400	1.750
		3	Sfeclă în oțet	kg	150	685	50	190	100	495
		4	Murături asortate	kg	150	685	50	190	100	495
6	Oțet	1	Oțet de vin 9°	l	200	780	50	225	150	555
7	Pastă de tomate	1	Pastă de tomate	kg	600	3.070	150	870	450	2.200
8	Varză murată, pentru perioada 01.01-31.03.2021	1	Varză murată (căpățâni)	kg	1.000	5.000	1.000	5.000	0	0
9	Varză murată, pentru perioada 01.11-31.12.2021	1	Varză murată (căpățâni)	kg	300	850	0	0	300	850

3.4. GARANȚIE

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

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

Termenele de garanție sunt cele specificate la pct. 3.3.1.1 – 3.3.1.9, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

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

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

3.5.1. Livrare

Livrările se vor efectua lunar, în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă.

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul 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>Puncte de livrare</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 – 3.3.1.9, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

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

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

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

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

Elementele privind marcarea (etichetarea) produselor sunt următoarele:

<i>Mențiuni referitoare la</i>	<i>Obs.</i>
denumirea produsului	
lista ingredientelor	dacă este cazul
substanțele care provoacă alergii sau intoleranță	dacă este cazul
cantitatea anumitor ingrediente sau categorii de ingrediente	dacă este cazul
cantitatea netă de produs alimentar	
data durabilității minimale sau data-limită de consum	dacă este cazul
condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare	
numele sau denumirea comercială și adresa operatorului sau a importatorului	
declarație nutrițională	dacă este cazul
mențiuni suplimentare obligatorii (conform Anexei III la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare)	dacă este cazul

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

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

3.5.3. Transport și asigurare pe durata transportului

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

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate, pentru care Contractantul (sau proprietarul acestora, după caz) are obligația de a deține toate autorizațiile necesare, conform legislației în vigoare. Transporturile vor fi organizate astfel încât livrarea să fie încheiată în ziua stabilită (zi lucrătoare) până la orele 13⁰⁰. La fiecare livrare va fi prezent un reprezentant al Contractantului.

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

3.6 TESTARE

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/inlocuire, sunt detaliate în tabelul următor:

<i>Rezultatul recepției calitative</i>	<i>Numărul defectelor identificate</i>	<i>Tipul defectelor identificate</i>	<i>Modalități de remediere</i>	<i>Termen de remediere</i>
Acceptat	-	Nu a fost identificat niciun defect. Produsele corespund în totalitate cerințelor minime de calitate din Caietul de sarcini.	Nu este cazul	-
Acceptat cu observații minore	maxim 3	Maxim 5% din totalul ambalajelor individuale sunt murdare	Curățarea ambalajelor murdare pe loc (la momentul recepției) de către reprezentantul contractantului	-
		Maxim 5% din totalul ambalajelor individuale sunt deformatate	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 emisie și de scadență ale facturii respective.

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

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

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

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de 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 7 (șapte) zile de la data transmiterii comenzii.

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

Întocmit:

Col.

Nela BALTĂ

