

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse ALIMENTE, BĂUTURI ȘI PRODUSE CONEXE (cod CPV 15000000-8)

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, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

Caietul de sarcini trebuie să precizeze și instituțiile competente de la care furnizorii, executanții sau prestatorii pot obține informații privind reglementările obligatorii referitoare la protecția muncii, la prevenirea și stingerea incendiilor și la protecția mediului, care trebuie respectate pe parcursul îndeplinirii contractului și care sunt în vigoare la nivel național sau, în mod special, în regiunea ori în localitatea în care se execută lucrările sau se prestează serviciile ori operațiunile de instalare, accesorii furnizării produselor (după caz).

În cadrul acestei proceduri, U.M. 02192 Constanța (Academia Navală „Mircea cel Bătrân”) 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

Autoritatea contractantă 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 a 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, precum și a personalului U.M. 02028 Constanța, în perioada 01.02 – 31.12.2022, în conformitate cu normele de hrană în vigoare la nivelul Ministerului Apărării Naționale.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea/entitatea contractantă

Autoritatea contractantă intenționează să beneficieze de produse de calitate superioară, fabricate/produse, ambalate și livrate în concordanță cu legislația în vigoare, pentru realizarea hrănirii corespunzătoare și fără sincope a efectivelor U.M. 02192 Constanța și U.M. 02028 Constanța.

2.4 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse - Nu este cazul

2.5 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea - Nu este cazul (neesențial)

2.6 Factori interesați și rolul acestora - Nu este cazul

3 Descrierea produselor solicitate

3.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității contractante

La data întocmirii prezentei documentații, Autoritatea contractantă are stabilite cantitățile minime / maxime previzionate pentru perioada 01.02 – 31.12.2022, precum și oportunitatea achiziționării produselor care fac obiectul procedurii de achiziție.

3.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Achiziționarea produselor în termenele stabilite prin documentația de atribuire are un rol determinant pentru buna desfășurare a activităților Academiei Navale „Mircea cel Bătrân” stabilite în Planul cu Principalele Activități.

3.3 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor - nu este cazul

3.4 Loturile/ produsele solicitate și operațiunile cu titlu accesoriu necesare a fi realizate

Loturi		Cod CPV	Produse/sortimente		U/M *	Acord-cadru (pt. perioada 01.02 - 31.12.2022)		Contract subsecvent pt. perioada 01.02-31.03.2022		Contract subsecvent pt. perioada 01.04-31.12.2022		Operațiuni cu titlu accesoriu **
Nr. lot	Denumire lot		Nr. crt.	Denumire produs / sortiment		Cant. previzionate		Cant. previzionate		Cant. previzionate		
		min.			max.	min.	max.	min.	max.			
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Arome	15893200-6	1	Arome alimentare	kg	11	91	2	17	9	74	nu este cazul
			2	Esențe alimentare	kg	8	85	2	17	6	68	
2	Bere	15961000-2	1	Bere	l	49	2.015	0	0	49	2.015	
3	Ciocolată	15842100-3	1	Ciocolată aerată	kg	86	683	23	148	63	535	
			2	Ciocolată cu lapte	kg	60	476	16	103	44	373	
			3	Ciocolată menaj cu lapte	kg	22	204	6	44	16	160	
4	Condimente	15870000-7	1	Condimente	kg	19	176	4	34	15	142	
5	Drojdie de bere	15898000-9	1	Drojdie proaspătă	kg	36	300	10	67	26	233	
			2	Drojdie uscată	kg	1	191	0	0	1	191	
6	Ingrediente	15899000-6	1	Praf de copt	kg	11	111	2	23	9	88	
			2	Bicarbonat de sodiu	kg	6	46	2	9	4	37	
7	Ulei de floarea soarelui	15411200-4	1	Ulei de floarea soarelui	l	588	5.471	143	1.057	445	4.414	
8	Rații militare	15897100-3	1	Pachete hrana rece	cpl.	360	1.720	110	510	250	1.210	ambalare și etichetare suplimentară

Note: * kg = kilograme; l = litri; cpl. = complet;

** Pe fiecare pachet cu hrană rece, furnizorul va atașa lista produselor conținute (lipită în exteriorul cutiei) și va inscripționa termenul de valabilitate al produsului cu cel mai mic termen de valabilitate.

3.4.1 Loturile/produse solicitate

3.4.1.1 Lotul nr. 1 – AROME

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Arome alimentare	kg	11	91	nota nr. 1
2	Esențe alimentare	kg	8	85	

Nota nr. 1 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – **AROME**:

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 de punere în aplicare (UE) nr. 872/2012 al Comisiei din 01.10.2012 de adoptare a listei cu substanțele aromatizante prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2232/96 al Parlamentului European și al Consiliului.

Arome alimentare (zahăr vanilat) – produs obținut în urma absorbției aromei de vanilie naturală:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspect	pulbere fină, omogenă, fără aglomerări
Culoare	alb-gălbui
Gust	dulce, cu aromă intensă de vanilie
Miros	specific de vanilie

Esențe alimentare: lichide volatile, cu aromă puternică, obținute din plante aromatice/mirodenii sau prin sinteză (arome de cocos, de rom, de anason, de vanilie etc.) care păstrează integral proprietățile acestora (aromă, gust, principii active), cu utilizare în cofetărie și patiserie:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	lichid limpede fără suspensii
Culoare	caracteristică
Gust și miros	plăcute, specifice aromei, fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Concentrație alcoolică (cu excepția esenței de rom)	30-65%
Densitate	0,900-0,955
Pentru esența de rom: - aciditate totală (exprimată în acid acetic) - conținutul în esteri (exprimat în acetat de etil)	max. 0,5% min. 6%

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

Ambalare:

- aromele alimentare (zahărul vanilat) – în plicuri din hârtie cașerată, bine sudate, închise etanș, cu capacitate de max. 50 grame; ambalaj exterior – cutii din carton;

- esențele alimentare – în recipiente etanșe din sticlă sau material plastic, cu capacitate de max. 250 grame; ambalaj exterior – cutii din carton sau folii din material plastic.

3.4.1.2 Lotul nr. 2 – BERE

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate</i>		<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
			<i>minim</i>	<i>maxim</i>	
1	Bere	l	49	2.015	nota nr. 2

Nota nr. 2 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – BERE:

Definiție: Berea - băutură alcoolică obținută din drojdie de bere, malț, hamei și apă.

Se acceptă bere blondă, filtrată, pasteurizată, cu concentrația alcoolică cuprinsă între 3,5-5,5%.

Cerințe minime de calitate:

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspect	Limpede-cristalin, fără sediment
Culoare	Galben arămie
Miros	Caracteristic, fără miros străin, cu aromă caracteristică
Gust	Plăcut, armonios, fără gust străin
Proprietăți fizico-chimice	
Tărie alcoolică dobândită (concentrație alcoolică)	3,5 – 5,5% volum (la 20°C)

Termen de valabilitate – minim 3 luni de la data livrării.

Ambalare – recipiente etanși (doze) din metal, cu capacitate de 500 mililitri; ambalaj exterior - baxuri de 6-24 recipiente/bax, foliate.

3.4.1.3 Lotul nr. 3 – CIOCOLATĂ

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate</i>		<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
			<i>minim</i>	<i>maxim</i>	
1	Ciocolată aerată	kg	86	683	<i>nota nr. 3</i>
2	Ciocolată cu lapte	kg	60	476	
3	Ciocolată menaj cu lapte	kg	22	204	

Nota nr. 3 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – CIOCOLATĂ: Ciocolată aerată, Ciocolată cu lapte, Ciocolată menaj cu lapte:

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 de punere în aplicare (UE) nr. 872/2012 al Comisiei din 01.10.2012 de adoptare a listei cu substanțele aromatizante prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2232/96 al Parlamentului European și al Consiliului.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>		
	<i>Ciocolată aerată</i>	<i>Ciocolată cu lapte</i>	<i>Ciocolată menaj cu lapte</i>
Proprietăți organoleptice			
Aspect exterior (la 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, ușor neuniformă, cu mici bule de aer în structură, mată în ruptură	masă omogenă, mată în ruptură, nestratificată, adaosurile uniform repartizate	masă omogenă, uniformă, nestratificată, fără bule de aer, mată în ruptură
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 16 – 18 °C)	tare, casantă la rupere; la examenul de degustare, ciocolata trebuie să fie onctuoasă și să nu lase senzația de rugozitate		
Proprietăți fizico-chimice			
Conținut de cacao	20 – 35% (funcție de sortiment)		

Caracteristici	Condiții de admisibilitate		
	Ciocolată aerată	Ciocolată cu lapte	Ciocolată menaj cu lapte
ph	5,5 – 6,5		
Umiditate	max. 12%		
Conținut total de cenușă	max. 2%		

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

Ambalare – ambalaje individuale de 50 sau 100 gr.

3.4.1.4 Lotul nr. 4 – CONDIMENTE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Condimente	kg	19	176	nota nr. 4

Nota nr. 9 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – CONDIMENTE:

Cerințe minime de calitate: Condimente (cimbru, busuioc, oregano, tarhon, scortişoară):

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) 2019/1176 al Comisiei din 10.07.2019 de modificare a anexelor II, III și V la Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește limitele maxime de reziduuri pentru esterul metilic al acidului 2,5-diclorbenzoic, mandipropamid și profoxidim din sau de pe anumite produse.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Cimbru, busuioc, oregano, tarhon	Scortişoară
Aspect	frunze mărunțite uscate, fără particule grosiere, fără corpuri străine	puđră fină, fără particule grosiere, fără corpuri străine
Culoare, aromă și gust	specifice fiecărui condiment	

Termen de valabilitate – minim 9 luni de la data livrării.

Ambalare – pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 100 gr.

3.4.1.5 Lotul nr. 5 – DROJDIE DE BERE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Drojdie proaspătă	kg	36	300	nota nr. 5
2	Drojdie uscată	kg	1	191	

Nota nr. 5 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – DROJDIE DE BERE: Drojdie de bere proaspătă

Drojdie uscată de bere

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.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Drojdie de bere proaspătă	Drojdie uscată de bere
Proprietăți organoleptice		
Aspect	masă compactă cu suprafață netedă, nelipicioasă, fără corpuri străine	amestec granular omogen de particule mici, fără aglomerări
Consistență	densă; trebuie să se rupă ușor	
Culoare	cenușie, brun-deschis cu nuanță gălbuie, uniformă în masă; se admite la suprafață un strat de max. 1 mm grosime cu nuanță mai închisă	crem-deschis
Gust	caracteristic produsului, fără gust amar sau alt gust străin	
Miros	caracteristic, fără miros de mucegai, de putrefacție sau alt miros străin	
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditate	max. 76%	max. 9%
Capacitate de dospire (în aluat)	max. 90 minute	
Termen de valabilitate	7 zile de la data fabricației, în perioada 01 octombrie – 30 aprilie 5 zile de la data fabricației, în perioada 01 mai – 30 septembrie	minim 3 luni de la data livrării
Ambalare	ambalaje individuale de 500 grame	ambalaje specializate etanșe, cu capacitate de max. 100 grame

3.4.1.6 Lotul nr. 6 – INGREDIENTE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Praf de copt	kg	11	111	nota nr. 6
2	Bicarbonat de sodiu	kg	6	46	

Nota nr. 6 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – **INGREDIENTE**:

Cerințe minime de calitate:

Praf de copt – produs având în compoziție agent de afânare (difosfat disodic), bicarbonat de sodiu, amidon din porumb, făină albă de grâu, arome.

Bicarbonat de sodiu alimentar.

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.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Praf de copt	Bicarbonat de sodiu alimentar
Proprietăți organoleptice		
Aspect	pulbere fină, cristalină, fără aglomerări stabile	
Culoare	alb-gălbuie	albă
Proprietăți fizico-chimice		
Substanțe insolubile în apă	max. 0,1%	
Termen de valabilitate	minim 9 luni de la data livrării	
Ambalare	plicuri etanșe, bine sudate, cu capacitate de max. 50 grame	

3.4.1.7 Lotul nr. 7 – ULEI DE FLOAREA SOARELUI

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Ulei de floarea soarelui	l	588	5.471	nota nr. 7

Nota nr. 7 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – ULEI DE FLOAREA SOARELUI:

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:

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.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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)

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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 valabilitate – minim 4 luni de la data livrării.

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

3.4.1.8 Lotul nr. 8 – RATII MILITARE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Pachete hrană rece	cpl.	360	1.720	nota nr. 8

Nota nr. 8 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – PACHETE HRANĂ RECE:

Conținut (fiecare pachet de hrană rece va conține următoarele produse):

Nr. crt.	Denumirea produselor din compunerea pachetului	U/M	Cantitate	Obs.
i.	Apă minerală naturală carbogazoasă	litri	3	2 recipiente 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.	Ciocolată	grame	50	1 tabletă
vii.	Conserve din carne de porc în suc propriu	grame	300	1 conservă
viii.	Conserve din carne de vită în suc propriu	grame	300	1 conservă
ix.	Conserve din pește	grame	240	1 conservă
x.	Pate de ficat	grame	200	1 conservă
xi.	Zahăr	grame	10	2 plicuri a 5 gr.
xii.	Furculițe de unică folosință	bucăți	3	
xiii.	Cuțițe de unică folosință	bucăți	3	
xiv.	Lingurițe de unică folosință	bucăți	2	
xv.	Pahare de unică folosință	bucăți	2	capacitate: 200-300 ml
xvi.	Cutie din carton*	bucăți	1	

* Pentru ambalarea tuturor produselor din componența pachetului de hrană rece, cu excepția apei minerale. Cutia va conține lista produselor conținute (lipită în exteriorul acesteia) și va fi inscripționată la vedere cu termenul de valabilitate al produsului cu cel mai mic termen.

Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<i>mare decât la emergentă;</i>	
- doar produse înscrise în Lista apelor minerale naturale recunoscute în România aprobată prin Ordinul președintelui Agenției Naționale pentru Resurse Minerale nr. 7 din 13.01.2021 (publicat în Monitorul Oficial al României, partea I, nr. 55 din 19.01.2021), sau să fie recunoscute de autoritatea competentă dintr-un stat membru al Uniunii Europene.	
Nu se acceptă: apă minerală naturală carbogazificată (apa la care s-a adăugat dioxid de carbon de altă origine decât cea din zăcămintul/acviferul de proveniență, dar de uz exclusiv alimentară).	
Proprietăți organoleptice (produs îmbuteliat)	
Aspectul ambalajului	curat, nedeformat, etichetat cu toate elementele de identificare
Aspectul conținutului	lichid limpede
Culoare	incoloră
Miros și gust	plăcut; fără miros și gust străin
Proprietăți fizico-chimice (produs îmbuteliat)	
Dioxid de carbon (CO ₂)	min. 2500 mg/l (doar pt. apa minerală naturală carbogazoasă)
Cerințe privind analizele microbiologice la sursă	
Paraziți și microorganisme patogene	absenți
Escherichia coli / alți coliformi	absenți (la o temperatură de 37-44°C, în 250 ml probă)
Streptococi fecali	absenți (în 250 ml probă)
Bacterii anaerobe sulfitoreductoare, cu înmulțire prin spori	absente (în 50 ml probă)
Pseudomonas aeruginosa	absentă (în 250 ml probă)
Indicatori privind puritatea originii apei (la sursă)	
Amoniu	max. 0,5 mg/l
Zinc	max. 5 mg/l
Fenoli (indice de fenoli)	max. 0,5 μg/l (exclusiv cei de origine animală, care nu reacționează cu clorul)
Substanțe tensioactive (care reacționează cu albastru de metilen)	max. 200 μg/l (lauril sulfat)
Hidrocarburi policiclice aromatice (cu excepția fluorantrenului)	max. 0,1 μg/l
Tetracloretan și tricloretilena	max. 10 μg/l (însuși)
Trihalometani	max. 100 μg/l (însuși)
Pesticide / produse asemănătoare	max. 0,1 μg/l (per component), max. 0,5 μg/l (însuși)
Cerințe privind analizele microbiologice după îmbuteliere	
Escherichia coli / alți coliformi	absenți (la o temperatură de 37-44,5°C, în 250 ml probă)
Streptococi fecali	absenți (în 250 ml probă)
Bacterii anaerobe sulfitoreductoare, cu înmulțire prin spori	absente (în 50 ml probă)
Pseudomonas aeruginosa	absentă (în 250 ml probă)
Termen de valabilitate – 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, uscarea, laminarea și coacerea a crupelor de cereale, cu adaosuri (miere de albine, sirop de glucoză, fructe confiate, alune, migdale etc.):

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	batoane întregi

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Consistență	tare, crocant
Culoare	specifică ingredientelor din compoziție
Miros	plăcut, caracteristic, fără mirosuri străine
Gust	plăcut, dulce
Termen de valabilitate – 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	
Zahăr 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 valabilitate – 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. **BISCUITI:**

<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	
Zahăr total (exprimat în zaharoză și rapotat la substanța uscată)	4 - 6%
Umiditate	max. 5%
Conținut NaCl	max. 3%
Grăsimi (rapotată la substanța uscată)	18 - 25%
Termen de valabilitate – 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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Gust și miros	plăcut, caracteristic cafelei, fără gust și miros străin
Termen de valabilitate – 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. CIOCOLATĂ fără umplutură (ciocolată dulce sau ciocolată cu lapte):

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	<i>Ciocolată dulce</i>	<i>Ciocolată cu lapte</i>
Proprietăți organoleptice		
Aspect exterior (la 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 16 – 18 °C)	tare, casantă la rupere; la examenul de degustare, ciocolata trebuie să fie onctuoasă și să nu lase senzația de rugozitate	
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 valabilitate – minim 6 luni de la data livrării.		
Ambalare – ambalaje individuale, etichetate corespunzător, cu capacitate de 50 grame.		

vii. 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).

<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 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 aponetroze mari;
Culoarea cărnii	specifică de carne fiartă
Culoarea grăsimii și sucului	incoloră până la gălbuie
Gust și miros	plăcut, specific cărnii fierte, fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Conținutul de carne (procent din masa metă)	min. 60%

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Conținutul de grăsime (raportat la masa metă)	max. 20%
Conținutul de azot hidrolizabil	max. 55 mg / 100 g (exprimat în amoniac)
Conținut de NaCl	max. 2%
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
Termen de valabilitate – 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.	

viii. **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).

<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 / 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	incoloră până la gălbuie
Culoarea sucului	galben spre brun
Gust și miros	plăcut, specific cărnii 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 probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
Termen de valabilitate – 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.	

ix. **CONSERVE DIN PEȘTE** (sardină, macrou, hering sau ton – 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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
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	nesfărâmițoasă, 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)	minim 75%
Termen de valabilitate – 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 240 grame.	

x. **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 aspice; 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
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Conținut de ficat	min. 15%
Umiditate	max. 74%
Grăsime	max. 30%
Conținut de NaCl	max. 2%
Substanțe proteice totale	min. 9%
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
Termen de valabilitate – 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. **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%;

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Zaharoză	min. 99,80%;
ph în soluție 25%	7,5
Termen de valabilitate – minim 8 luni de la data livrării.	
Ambalare – plicuri din hârtie, termosudate, etichetate corespunzător, cu capacitate de 5 grame.	

3.4.2 Disponibilitate

Contractantul va livra produsele, de regulă lunar, în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă, în cel mult 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.

3.5. Extensibilitate/Modernizare – nu este cazul

3.5.1 Garanție

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

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

Termenele de valabilitate sunt cele specificate la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.8 din Caietul de sarcini, 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 trei zile.

3.5.2 Livrare, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului

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>Beneficiari</i>	<i>Adresa punctului de livrare</i>	<i>Obs.</i>
U.M. 02192 Constanța	str. Fulgerului nr.1, Constanța	punct principal de livrare
	str. Prelungirea Santinelei, Palazu Mare, Constanța	în perioada iunie - septembrie
U.M. 02028 Constanța	Port Constanța – dana 0 (militară)	

Modalitatea de **ambalare** este specificată la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.8 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

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

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

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

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

Elementele privind marcarea (etichetarea) produselor sunt următoarele:

<i>Mențiuni referitoare la</i>	<i>Obs.</i>
denumirea produsului	
lista ingredientelor	
substanțele care provoacă alergii sau intoleranță	dacă este cazul
cantitatea anumitor ingrediente sau categorii de ingrediente	
cantitatea netă de produs alimentar	
data durabilității minime sau data-limită de consum	

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

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.

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a Contractantului. 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 se efectueze în ziua stabilită (zi lucrătoare), în intervalul orar 08⁰⁰ – 14⁰⁰. 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.

3.5.3 Operațiuni cu titlu accesoriu (valabil doar pentru pachetele cu hrană rece)

Pe fiecare pachet cu hrană rece, Contractantul va atașa lista produselor conținute (lipită în exteriorul cutiei) și va inscripționa termenul de valabilitate al produsului cu cel mai mic termen de valabilitate.

3.5.3.1 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 cheltuiala sa și fără nici un fel de costuri din partea Autorității contractante, a întregului lot de produse din care a făcut parte proba necorespunzătoare, în termen de trei zile.

3.5.3.2 Instruirea personalului pentru utilizare – nu este cazul

3.5.3.3 Mentenanța preventivă în perioada de garanție – nu este cazul

3.5.3.4 Mentenanța corectivă în perioada post-garanție – nu este cazul

3.5.3.5 Suport tehnic – nu este cazul

3.5.3.6 Piese de schimb și materiale consumabile pentru activitățile din programul de mentenanță corectivă după expirarea garanției - nu este cazul

3.5.4 Mediul în care este operat produsul

Produsele vor fi păstrate/depozitate în spații corespunzătoare, avizate sanitar-veterinar.

3.5.5 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea

La punctele de livrare nu există facilități de manipulare mecanizată.

3.6 Atribuțiile și responsabilitățile Părților

Autoritatea contractantă va pune la dispoziția Contractantului, cu promptitudine, orice informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea Contractului. În măsura în care Autoritatea contractantă nu furnizează datele/informațiile/documentele solicitate de către Contractant, termenele stabilite în sarcina Contractantului pentru furnizarea produselor se prelungesc în mod corespunzător.

Autoritatea contractantă se obligă să respecte dispozițiile din prezentul Caiet de sarcini.

Autoritatea contractantă își asumă răspunderea pentru veridicitatea, corectitudinea și legalitatea datelor/informațiilor/documentelor puse la dispoziția Contractantului în vederea îndeplinirii Contractului. În acest sens, se prezumă că toate datele/informațiile/documentele prezentate Contractantului sunt însușite de către conducătorul unității și/sau de către persoanele în drept având funcție de decizie care au aprobat respectivele documente.

Autoritatea contractantă va colabora, atât cât este posibil, cu Contractantul pentru furnizarea informațiilor pe care acesta din urmă le poate solicita în mod rezonabil pentru realizarea Contractului.

Autoritatea contractantă are obligația să desemneze, în termen de 5 zile de la semnarea contractului, persoana de contact.

Autoritatea Contractantă se obligă să recepționeze produsele furnizate și să certifice conformitatea astfel cum este prevăzut în prezentul Caiet de sarcini.

Autoritatea Contractantă poate notifica Contractantul cu privire la necesitatea revizuirii/respingerea produselor. Solicitarea de revizuire/respingerea va fi motivată, cu comentarii scrise.

Autoritatea contractantă are dreptul de a rezoluționa/rezilia contractul atunci când se respinge produsul livrat, de două ori, pe motive de calitate.

Recepția produselor se va realiza conform procedurii prevăzute în prezentul Caiet de sarcini.

Autoritatea contractantă se obligă să plătească prețul contractului către Contractant, în termen de maximum 30 de zile de la data înregistrării facturii în original la sediul Achizitorului și a documentelor justificative menționate în prezentul Caiet de sarcini.

4 Documentații ce trebuie furnizate Autorității contractante în legătură cu produsele

Nr. crt.	Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)	Termen limită de punere la dispoziție
1	Certificat de calitate	în momentul livrării
2	Certificat de garanție	
3	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate la pct. 3.4.1.1-3.4.1.8 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte)	

5 Recepția produselor

Recepția produselor se va efectua în ziua în care acestea ajung în punctele de livrare, pe bază de proces-verbal semnat de Contractant și Autoritatea contractantă.

Recepția produselor se va realiza în două etape, respectiv:

- recepția cantitativă - prin numărarea și/sau cântărirea bucată cu bucată (piesă cu piesă) a produselor și compararea cu datele înscrise în comandă, în documentele de livrare și pe etichetă/ambalaj;

- recepția calitativă - prin aspectarea/verificarea proprietăților organoleptice, compararea datelor înscrise în certificatele de calitate și certificatele de garanție cu cele înscrise pe etichetă și pe ambalaj, precum și cu cerințele minime de calitate din Caietul de sarcini (și asumate de Contractant prin propunerea tehnică).

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

a) acceptat; b) acceptat cu observații minore; refuzat.

Criteriile referitoare la rezultatul recepției calitative, numărul defectelor identificate, precum și termenul de remediere/înlocuire, sunt detaliate în tabelul următor:

Rezultatul recepției calitative	Numărul defectelor identificate	Tipul defectelor identificate	Modalități de remediere	Termen de remediere
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 deformate 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	Nu este cazul	-
Refuzat	mai mult de 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	72 de ore
		Ambalajele individuale sunt murdare, nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse cu ambalaje murdare, neetichetate / etichetate necorespunzător	

<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>
		Aspectul, consistența, mirosul, gustul și/sau culoarea produsului nu corespunde descrierilor din Caietul de sarcini	Înlocuirea întregului lot cu produse corespunzătoare	

6 Modalități și condiții de plată

Pentru produsele livrate, contractantul va emite factură fiscală, care va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență. Factura va fi emisă după semnarea de către Autoritatea contractantă a procesului verbal de recepție, prin care se confirmă livrarea și acceptarea produselor (remedierea eventualelor defecte constatate – după caz).

Procesul verbal de recepție va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente prevăzute la pct. 4 al Caietului de sarcini.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua prin virament (cu ordin de plată) în cont deschis la Trezorerie, în termen de 30 de zile de la data recepției (acceptării) produselor.

7 Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea/entitatea 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, 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);
- 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.

ÎNTOCMIT,
Col. 
Adrian MIHAILĂ-STRUGARU

