

## **Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse**

### **AROME, CONDIMENTE, STIMULENȚI (cod CPV 15800000-6)**

#### **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, precum și a personalului U.M. 02028, în perioada 01.01.2022 – 31.12.2024, 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.

##### **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 01.01.2022 – 31.12.2024, 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 01.01.2022-31.12.2024		Contract subsecvent pt. perioada 01.01-31.03.2022		Contract subsecvent pt. perioada 01.04-31.12.2022		Contract subsecvent pt. perioada 01.01-31.03.2023		Contract subsecvent pt. perioada 01.04-31.12.2023		Contract subsecvent pt. perioada 01.01-31.03.2024		Contract subsecvent pt. perioada 01.04-31.12.2024			
				Cant. previzionate min.	Cant. max	Cant. previzionate min.	Cant. max	Cant. previzionate min.	Cant. max	Cant. previzionate min.	Cant. max	Cant. previzionate min.	Cant. max	Cant. previzionate min.	Cant. max	Cant. previzionate min.	Cant. max		
1	Amelioratori	15890000-3	1	Amelioratori	kg	649	5.854	68	493	145	1.436	71	511	152	1.485	68	493	145	1.436
2	Arome	15893200-6	1	Arome alimentare	kg	43	369	3	25	9	74	4	27	9	76	3	25	15	142
			2	Esențe alimentare	kg	30	287	3	24	6	68	3	24	6	73	3	24	9	74
3	Boia de ardei	15890000-3	1	Boia de ardei dulce	kg	64	582	6	49	15	142	7	51	15	149	6	49	15	142
4	Borș instant	15890000-3	1	Borș instant	kg	649	5.854	68	493	145	1.436	71	511	152	1.485	68	493	145	1.436
5	Cacao	15841300-8	1	Cacao pudră	kg	335	3.019	35	251	76	745	36	259	77	768	35	251	76	745
6	Cafea	15861100-2	1	Cafea naturală măcinată	kg	696	6.642	69	504	160	1.689	72	520	166	1.736	69	504	160	1.689
			1	Ceai negru	kg	121	1.198	13	93	27	302	14	97	27	311	13	93	27	302
7	Ceai	15864100-3	2	Ceai verde	kg	88	752	9	60	20	189	9	60	21	194	9	60	20	189
			3	Ceai de fructe	kg	110	1.036	11	81	25	260	12	85	26	269	11	81	25	260
8	Ciocolată	15842100-3	1	Ciocolată aerată	kg	295	2.269	33	211	63	535	35	219	68	558	33	211	63	535
			2	Ciocolată cu lapte	kg	205	1.583	23	147	44	373	23	153	48	390	23	147	44	373
			3	Ciocolată menaj cu lapte	kg	74	675	9	62	16	160	10	65	14	166	9	62	16	160
9	Condimente	15870000-7	1	Condimente	kg	64	582	6	49	15	142	7	51	15	149	6	49	15	142
10	Drojdie de bere	15898000-9	1	Drojdie proaspătă	kg	122	998	14	96	26	233	14	99	28	241	14	96	26	233
			2	Drojdie uscată	kg	3	573	0	0	1	191	0	0	1	191	0	0	1	191
11	Foi dafin	15872300-4	1	Foi dafin	kg	59	540	6	47	13	131	6	49	15	135	6	47	13	131

nu este cazul

Operațiuni cu titlu accesoriu

Loturi	Cod CPV	Produse/sortimente	U/M	Acord-cadru pt. perioada 01.01.2022-31.12.2024		Contract subsecvent pt. perioada 01.01-31.03.2022		Contract subsecvent pt. perioada 01.04-31.12.2022		Contract subsecvent pt. perioada 01.01-31.03.2023		Contract subsecvent pt. perioada 01.04-31.12.2023		Contract subsecvent pt. perioada 01.01-31.03.2024		Contract subsecvent pt. perioada 01.04-31.12.2024		Operatiuni cu titlu accesoriu	
				Cant. previzionate min.	Cant. previzionate max.	Cant. previzionate min.	Cant. previzionate max.	Cant. previzionate min.	Cant. previzionate max.	Cant. previzionate min.	Cant. previzionate max.	Cant. previzionate min.	Cant. previzionate max.	Cant. previzionate min.	Cant. previzionate max.				
12	Ingrediente	158899000-6	1	Praf de copt	kg	40	403	3	33	9	87	3	33	3	33	9	87	nu este cazul	
						26	205	3	13	4	37	3	14	9	91	3	13		4
13	Muștar	15871250-1	1	Muștar de masă	kg	649	5.854	68	493	145	1.436	71	511	152	1.485	68	493	145	1.436
14	Piper	15872100-2	1	Piper	kg	59	540	6	47	13	131	6	49	15	135	6	47	13	131
15	Sare	15872400-5	1	Sare	kg	1.306	11.908	137	986	293	2.941	142	1.020	304	3.033	137	986	293	2.941

Nota: \* kg – kilograme.

### 3.4.1 Loturile/produse solicitate

#### 3.4.1.1 Lotul nr. 1 – AMELIORATORI

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Amelioratori	kg	649	5.854	nota nr. 1

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

**Cerințe minime de calitate:** Amelioratori pentru preparate culinare – produse (tip Vegeta, Delikat, Knorr, Maggi, Legumix etc. – sau echivalent) obținute prin mixarea unor ingrediente cum sunt: legume deshidratate (păstârnac, țelină, morcovi, pătrunjel, ardei, ceapă), sare, substanțe îndulcitoare, substanțe potențiatori de gust, substanțe naturale cu rol biologic de aromatizare, colorare și/sau de gust (vitamine).

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;

- 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	
<b>Proprietăți organoleptice</b>			
Aspectul ambalajului	Curat, închis etanș, vizibil imprimat cu toate elementele de identificare.		
Aspectul conținutului	Amestec de pulberi de granulații diferite, fără aglomerări.		
Culoare	Specifică componentelor din care este fabricat produsul.		
Miros și gust	Caracteristic, fără miros și gust străin.		
Corpuri străine	lipsă		
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>			
Conținut de legume	min. 7%		
Umiditate	max. 3%		
Conținut NaCl	max. 65%		

**Termen de valabilitate** – minim 6 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. 1 kg.

#### 3.4.1.2 Lotul nr. 2 – 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	43	369	nota nr. 2
2	Esențe alimentare	kg	30	287	

**Nota nr. 2 – 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

**Esente 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>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	lichid limpede fără suspensii
Culoare	caracteristică
Gust și miros	plăcute, specifice aromei, fără gust și miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
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, închisee 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.

**3.4.1.3 Lotul nr. 3 – BOIA DE ARDEI**

<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	Boia de ardei dulce	kg	64	582	nota nr. 3

**Nota nr. 3 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – BOIA DE ARDEI:**

**Cerințe minime de calitate: Boia de ardei dulce – condiment de culoare roșie obținut prin măcinarea ardeiului dulce uscat, utilizat pentru a da gust și culoare preparatelor culinare:**

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 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;

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

- Regulamentul (UE) 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
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere fină, catifelată, fără puncte de culoare albă sau neagră
Culoare	uniformă, de la roșu aprins până la portocaliu
Miros	specific de ardei, plăcut, fără miros de încins, de mucegai sau alt miros străin
Gust	specific de ardei, plăcut, dulceag, fără gust amar sau ranced
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Corpuri străine	nu se admit corpuri străine sau prezența insectelor în nici un stadiu de dezvoltare
Umiditate	max. 10%

**Termen de valabilitate** – minim 6 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.

#### 3.4.1.4 Lotul nr. 4 – BORS INSTANT

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Bors instant	kg	649	5.854	nota nr. 4

**Nota nr. 4 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – BORS INSTANT:**

**Cerințe minime de calitate: Bors instant** – produs obținut din următoarelor ingrediente: acidifianti (acid lactic, acid citric), sare, amidon de porumb, zahăr, potențiator de aromă (glutamat monosodic), făină de grâu, semințe de țelină, leuștean deshidratat (rădăcini și frunze), ulei vegetal, extract de leuștean:

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.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	caracteristic sortimentului
Culoare	specifică, caracteristică ingredientelor conținute
Miros și gust	plăcut, caracteristic, fără miros și gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut NaCl	max. 40,5%
Umiditate	max. 6%

**Termen de valabilitate** – minim 6 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. 250 gr.

### 3.4.1.5 Lotul nr. 5 – CACAO

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Cacao pudră	kg	335	3.019	nota nr. 5

**Nota nr. 5 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – CACAO:**

**Cerințe minime de calitate: Cacao pudră – produs obținut prin transformarea boabelor de cacao (care au fost în prealabil curățate, decojite și prăjite), în pudră:**

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
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Pulbere fină, fără aglomerări stabile, la frecarea între degete nu trebuie să dea senzație de asprime.
Culoare	Brun-roșcată, uniformă; nu se admit nuanțe de cenușiu.
Miros și gust	Plăcut, specific; fără miros și gust străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de unt de cacao	min. 20% (raportat la substanța uscată)
Umiditate	max. 9%
ph	5,5 – 7,5

**Termen de valabilitate** – minim 6 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. 1 kg.

### 3.4.1.6 Lotul nr. 6 – CAFEA

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Cafea naturală măcinată	kg	696	6.642	nota nr. 6

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

**Cerințe minime de calitate: Cafea naturală măcinată, soiul – Arabica, varietatea – Bourbon sau Columbia:**

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
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere fină, fără aglomerări stabile, la frecare între degete nu trebuie să dea senzația de asprime, uniformă ca mărime și prăjire
Culoare	maronie, specifică, uniformă
Aromă și gust	specifice soiului și varietății, bine dezvoltate, fără aromă și gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de cenușă	max. 5%
Umiditate	max. 4,5%

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

**Ambalare** – ambalaje specializate, vidate, cu capacitate de max. 1 kg.

### 3.4.1.7 Lotul nr. 7 – CEAI

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Ceai negru	kg	121	1.198	nota nr. 7
2	Ceai verde	kg	88	752	
3	Ceai de fructe	kg	110	1.036	

**Nota nr. 7 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – CEAI:**

**Ceai negru (natural)**

**Ceai verde (natural)**

**Ceai natural de fructe (cătină, măceșe, fructe de pădure etc.)**

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;

- 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
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere sau bucăți mici, aciculare, fără corpuri străine
Culoare	specifică tipului de ceai sau fructelor din compoziție
Aromă și gust	plăcute, caracteristice sortimentului, fără miros sau gust străin, infuzia limpede, aroma bine pronunțată, specifică sortimentului
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de cenușă	7,5 – 10,7%
Umiditate	max. 8,5%

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

**Ambalare** – plicuri cu capacitate de 1 – 5 gr.; ambalaj exterior: pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 1 kg.

### 3.4.1.8 Lotul nr. 8 – CIOCOLATĂ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Ciocolată aerată	kg	295	2.269	nota nr. 8
2	Ciocolată cu lapte	kg	205	1.583	
3	Ciocolată menaj cu lapte	kg	74	675	

**Nota nr. 8 – 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.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate		
	Ciocolată aerată	Ciocolată cu lapte	Ciocolată menaj cu lapte
<b>Proprietăți organoleptice</b>			
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		
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>			
Conținut de cacao	20 – 35% (funcție de sortiment)		
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.

#### 3.4.1.9 Lotul nr. 9 – CONDIMENTE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Condimente	kg	64	582	nota nr. 9

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

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

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	Scortisoară
Aspect	frunze mărunțite uscate, fără particule grosiere, fără corpuri străine	pudră 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.

### 3.4.1.10 Lotul nr. 10 – 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	122	998	nota nr. 10
2	Drojdie uscată	kg	3	573	

**Nota nr. 10 – 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
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
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	
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>		
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

### 3.4.1.11 Lotul nr. 11 – FOI DAFIN

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Foi dafin	kg	59	540	nota nr. 11

**Nota nr. 11 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – FOI DAFIN:**

#### **Cerințe minime de calitate:**

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.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	frunze de dafin întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite, de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată
Culoare	verde intens, verde deschis spre verde-gri cu nuanțe ușor gălbui
Gust și miros	gust pătrunzător, aromat; fără miros de mucegai sau putrefacție
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	8-11%
Cenușă în substanță uscată	5-7%

**Termen de valabilitate** – minim 6 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. 250 gr.

### 3.4.1.12 Lotul nr. 12 – INGREDIENTE

<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	<b>Praf de copt</b>	kg	40	403	<i>nota nr. 12</i>
2	<b>Bicarbonat de sodiu</b>	kg	26	205	

**Nota nr. 12 – 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.

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

### 3.4.1.13 Lotul nr. 13 – MUȘTAR

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Muștar de masă	kg	649	5.854	nota nr. 13

**Nota nr. 13 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – MUȘTAR:**

**Cerințe minime de calitate: Muștar de masă obișnuit - produs pasteurizat, fără conservanți, fără coloranți, având în compoziție: apă, oțet din vin, boabe de muștar (18%), zahăr, sare iodată și condimente.**

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.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect ambalaj	recipient, închis ermetic, cu capac nebombat, cu eticheta curată și marcată cu toate elementele de identificare
Culoare	galben-muștar, caracteristică, uniformă în toata masa produsului, cu puncte mici închise la culoare (în funcție de soiul de muștar - galben, maro sau negru), datorat condimentelor folosite
Consistență	pastă fină, omogenă, onctuoasă, fără semințe sau coji provenite de la condimentare sau de la plantele aromatizante folosite
Gust	specific, dulce, fără gust străin
Miros	plăcut, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de NaCl	max. 4%
Aciditate	max. 3%
ph	3 - 4

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

**Ambalare** – recipiente etanșe din material plastic, cu capacitate de max. 1 kg.

### 3.4.1.14 Lotul nr. 14 – PIPER

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Piper	kg	59	540	nota nr. 14

**Nota nr. 14 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – PIPER:**

**Cerințe minime de calitate - Piper negru măcinat:**

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) 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
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere fină, omogenă, fără particule grosiere
Culoare	cenușie
Miros și gust	plăcut, caracteristic, picant și aromat
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 13%
Conținut în uleiuri volatile	min. 2,5%
Cenușă în substanță uscată	5-7%

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

**Ambalare** – plicuri, pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 250 grame.

#### 3.4.1.15 Lotul nr. 15 – SARE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Sare	kg	1.306	11.908	nota nr. 15

**Nota nr. 15 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – SARE:**

**Cerințe minime de calitate – Sare alimentară iodată de bucătărie/de masă:**

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;

- Hotărârea Guvernului României nr. 568/2002, privind iodarea universală a sării destinate consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară, 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	
	Sare alimentară iodată de bucătărie	Sare alimentară iodată de masă
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect	cristale de dimensiuni variabile, fără aglomerări, fără corpuri străine	
Granulație	0,5 – 2 mm	0 – 0,8 mm
Culoare	albă, alb-gri	albă
Miros	inodor	
Gust	sărat	
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>		
Umiditate	max. 0,1%	
Solubilitate	320 g/l (la 20°C)	

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	<i>Sare alimentară iodată de bucătărie</i>	<i>Sare alimentară iodată de masă</i>
Conținut de clorura de sodiu	min. 99,7%	
Conținut de iodat de potasiu	42 - 67,2 mg/kg	

**Termen de valabilitate** – minim 12 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. 5 kg – în cazul sării alimentare iodată de bucătărie, respectiv de 1 kg - în cazul sării alimentare iodată de masă.

### 3.4.2 Disponibilitate

Periodicitatea livrărilor:

<i>Loturi</i>		<i>Produse/sortimente</i>	<i>Periodicitate</i>
<i>Nr. lot</i>	<i>Denumire lot</i>		
1	Amelioratori	Amelioratori	lunar
2	Arome	Arome alimentare	lunar
		Esențe alimentare	lunar
3	Boia de ardei	Boia de ardei dulce	lunar
4	Borș instant	Borș instant	lunar
5	Cacao	Cacao pudră	lunar
6	Cafea	Cafea naturală măcinată	lunar
7	Ceai	Ceai negru	lunar
		Ceai verde	lunar
		Ceai de fructe	lunar
8	Ciocolată	Ciocolată aerată	lunar
		Ciocolată cu lapte	lunar
		Ciocolată menaj cu lapte	lunar
9	Condimente	Condimente	lunar
10	Drojdie de bere	Drojdie proaspătă	săptămânal
		Drojdie uscată	săptămânal
11	Foi dafin	Foi dafin	lunar
12	Ingrediente	Praf de copt	lunar
		Bicarbonat de sodiu	lunar
13	Muștar	Muștar de masă	lunar
14	Piper	Piper	lunar
15	Sare	Sare	lunar

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 – 3.4.1.15 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 de regulă în zilele de luni, cu periodicitatea detaliată la pct. 3.4.2 din Caietul de sarcini, în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă, astfel:

- pentru livrările lunare, comanda va fi transmisă cu cel puțin cinci zile lucrătoare înaintea zilei stabilite pentru livrare (în luna anterioară);
- pentru livrările săptămânale, comanda va fi transmisă cel târziu în ziua de vineri.

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreeat 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>
<b>U.M. 02192 Constanța</b>	str. Fulgerului nr.1, Constanța	punct principal de livrare
	str. Prelungirea Santinelei, Palazu Mare, Constanța	în perioada iunie - septembrie
<b>U.M. 02028 Constanța</b>	Port Constanța – dana 0 (militară)	

Modalitatea de **ambalare** este specificată la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.15 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	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

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită. Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale și/sau precipitațiilor din timpul transportului.

În stabilirea mărimii și greutateii ambalajului, Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și absența facilităților de manipulare la punctele de livrare.

**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 13<sup>00</sup>. 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 – nu este cazul

#### 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. 3.4.1.1-3.4.1.15 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/cântărirea/măsurarea 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) 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	-
Refuzat	min. 1	Modalitatea de ambalare nu este cea prevăzută în Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse ambalate, neetichetate / etichetate necorespunzător	3 zile
		Ambalajele individuale nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini.		
		Aspectul, consistența, mirosul, gustul, compoziția și/sau culoarea produsului, nu corespunde descrierilor din Caietul de sarcini.	Înlocuirea întregului lot cu produse corespunzătoare	

## 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 (remediarea 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 MIHĂILĂ-STRUGĂRU