

## **Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse ALIMENTE CU TERMEN LUNG DE CONSERVARE (cod CPV 1580000-6)**

### **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		Operatiuni cu titlu accesoriu
				Cant. previzionate min.	max	Cant. previzionate min.	max	Cant. previzionate min.	max	Cant. previzionate min.	max	Cant. previzionate min.	max	Cant. previzionate min.	max	Cant. previzionate min.	max	
1	15613310-4	1	kg	1.305	11.385	136	938	294	2.815	141	972	304	2.907	136	938	294	2.815	
		2	kg	1.280	11.364	133	938	288	2.808	139	971	299	2.901	133	938	288	2.808	
2	03221210-1	1	kg	3.077	26.495	337	2.348	675	6.378	351	2.432	702	6.611	337	2.348	675	6.378	
3	15612100-2	1	kg	1.649	28.701	172	1.236	371	8.278	178	1.278	385	8.395	172	1.236	371	8.278	
4	15612210-6	1	kg	36	9.462	3	874	9	2.238	3	908	9	2.330	3	874	9	2.238	
5	15625000-5	1	kg	298	2.461	33	227	64	583	35	235	69	606	33	227	64	583	
6	15831600-8	1	kg	1.306	11.715	137	986	293	2.877	142	1.020	304	2.969	137	986	293	2.877	
7	15611000-4	1	kg	1.040	9.856	107	810	236	2.444	111	836	243	2.512	107	810	236	2.444	
8	15851000-8	1	kg	98	862	11	73	21	212	11	76	23	216	11	73	21	212	nu este cazul
		2	kg	98	862	11	73	21	212	11	76	23	216	11	73	21	212	
		3	kg	98	862	11	73	21	212	11	76	23	216	11	73	21	212	
		4	kg	293	2.578	32	217	65	633	32	225	67	653	32	217	65	633	
		5	kg	194	1.718	20	144	44	422	21	150	45	436	20	144	44	422	
		6	kg	189	1.700	18	142	45	416	20	145	20	145	43	439	18	142	
9	15411200-4	1	l	1.747	15.642	207	1.513	445	4.414	216	1.563	227	2.225	207	1.513	445	4.414	
10	15411110-6	1	l	1.199	10.962	103	740	217	2.157	107	765	452	4.403	103	740	217	2.157	
11	15831200-4	1	kg	804	7.363	83	601	182	1.829	85	620	189	1.883	83	601	182	1.829	
12	15897100-3	2	kg	1.868	17.173	193	1.401	422	4.263	201	1.449	437	4.396	193	1.401	422	4.263	
		1	cpl.	300	5.200	30	560	70	1.160	30	580	70	1.180	30	560	70	1.160	

Notă: \* kg = kilograme; l = litri; cpl = cpmplet.

### 3.4.1 Loturile/produse solicitate

#### 3.4.1.1 Lotul nr. 1 – CEREALE INTEGRALE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Fulgi din cereale simple	kg	1.305	11.385	nota nr. 1
2	Fulgi din cereale cu adaosuri	kg	1.280	11.364	

#### Nota nr. 1 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – CEREALE INTEGRALE:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**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. 1 kg.

### 3.4.1.2 Lotul nr. 2 – FASOLE USCATĂ BOABE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Fasole uscată boabe	kg	3.077	26.495	nota nr. 2

#### **Nota nr. 2 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – FASOLE USCATĂ BOABE:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

\* Se consideră corpuri străine:

- corpurile inerte minerale (praf, pământ, nisip, pietriș etc);
- corpurile inerte organice (resturi de păstaie, frunze, tulpini, insecte moarte, coji etc);
- boabele de fasole sparte, alterate, mucegăite, încolțite, seci, arse, încinse, atacate de gărgărița fasolei și de boli, precum și boabele de fasole pătată;
- semințe de alte plante de cultură și de buruieni.

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

**Ambalare** – ambalaje specializate de 1 kg.

### 3.4.1.3 Lotul nr. 3 – FĂINĂ DE GRÂU ALBĂ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Făină de grâu albă	kg	1.649	28.701	nota nr. 3

#### **Nota nr. 3 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – FĂINĂ DE GRÂU ALBĂ:**

**Cerințe minime de calitate:** Făină de grâu albă, superioară (tip 000) – produs obținut din grâu pentru panificație, prin măcinare, după o prealabilă curățire:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere uniformă, fără particule grosiere vizibile; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	alb-gălbuie, cu nuanță slab cenușie și fine particule de țărâțe
Miros	specific, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau rânced
Gust	ușor dulceag, plăcut, fără șcrâșnet la masticare între dinți, fără gust străin (impropriu, amar, acru, rânced sau de altă natură)
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 14,5%
Aciditate	max. 2,2 grade
Conținut de cenușă raportat la substanța uscată	max. 0,48%

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

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

#### 3.4.1.4 Lotul nr. 4 – FĂINĂ DE PORUMB

<i>Nr. cri.</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	Făină de porumb	kg	36	9.462	<i>nota nr. 4</i>

**Nota nr. 4 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – FĂINĂ DE PORUMB:**

**Cerințe minime de calitate: Făină de porumb (mălai superior – extracție 75% sau mălai extra, fără țărâțe) – produs obținut din boabe de porumb uscate, prin măcinare, după o prealabilă curățire:**

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

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

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

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

- Norma cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 250/2002, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	granule uniforme; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	galben-portocalie specifică soiului din care provine, cu particule alb-gălbui
Miros	caracteristic, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau ranced
Gust	plăcut, specific, fără gust amar, fără scrâșnet în mestecare
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 16,5%
Finete (rest pe sita nr. 22 - țesături din sârmă de oțel 1.000 microni)	max. 2%
Finete (trece prin sita nr. 55 din bronz fosforos 372 microni)	max. 10%

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

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

#### 3.4.1.5 Lotul nr. 5 – GRIȘ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Griș	kg	298	2.461	nota nr. 5

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

**Cerințe minime de calitate: Griș alimentar – produs obținut prin prelucrarea grâului pentru panificație :**

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

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

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

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

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

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

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	granulos, fără corpuri străine; se admit porțiuni vizibile de înveliș; nu se admite

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	alb-gălbuie, uniformă
Miros	specific, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau rânced
Gust	caracteristic, ușor dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin, fără scrâșnet la mestacare
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 15%
Aciditate	max. 2,2 grade
Conținut de cenușă raportat la substanța uscată	max. 0,62%

**Termen de valabilitate** – minim 3 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 1 kg.

### 3.4.1.6 Lotul nr. 6 – MIERE DE ALBINE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Miere de albine	kg	1.306	11.715	nota nr. 6

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

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

**Cerințe minime de calitate: Miere de albine natural monofloră (tei, salcâm) sau polifloră – aliment natural produs de albine (*apis mellifera*) prin transformarea nectarului floral sau extrafloral, extras din faguri când aceștia au fost căpăciți de albine pe cel puțin 3/4 din aria lor, în așa fel încât să se evite pătrunderea de larve, cadavre de albine, fragmente de ceară sau alte impurități:**

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

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

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

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

- Directiva nr. 63/2014 a Consiliului Uniunii Europene de modificare a Directivei 2001/110/CE a Consiliului privind mierea;

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

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

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	lichid curat, omogen, fără impurități, fără spumă
Consistență	omogenă, fluidă, vâscoasă sau cristalizată
Culoare	de la galben deschis până la galben pronunțat
Gust	dulce pronunțat, cu aromă discretă, specifică nectarului florilor din care provine
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Apă	max. 20%
Cenușă	max. 0,5%
Aciditate	max. 4 cm <sup>3</sup> NaOH soluție 1n (miliechivalenți) la 100 gr. miere
Zahăr reducător exprimat în zahăr invertit	min. 70%
Zahăr ușor hidrolizabil, exprimat în zaharoză	max. 5%
Indice amilazic	min. 10,9
Substanțe insolubile în apă	max. 0,1%

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

**Ambalare:**

- **90% din fiecare comandă** - caselete cu capace termosudate, cu capacitate de 20 grame; ambalaj exterior - cutii din carton sau folie din material plastic;

- **10% din fiecare comandă** - borcane de sticlă (cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit), închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 1 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie din material plastic.

### 3.4.1.7 Lotul nr. 7 – OREZ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Orez decortecat	kg	1.040	9.856	nota nr. 7

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

**Cerințe minime de calitate – Orez decortecat:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

\* Se consideră corpuri străine:

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

**Termen de valabilitate** – minim 8 luni de la data livrării.

**Ambalare** – ambalaje specializate de 1 kg.

### 3.4.1.8 Lotul nr. 8 – PASTE FĂINOASE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Spaghete	kg	98	862	<i>nota nr. 8</i>
2	Tăiței	kg	98	862	
3	Fidea	kg	98	862	
4	Macaroane	kg	293	2.578	
5	Fusilli	kg	194	1.718	
6	Penne rigate	kg	189	1.700	

#### **Nota nr. 8 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – PASTE FĂINOASE:**

**Cerințe minime de calitate: Spaghete, Tăiței, Fidea, Macaroane, Fusilli, Penne rigate:**

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

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

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

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

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

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

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Tipul	superioare, simple
Aspect	suprafață netedă, fără striatiuni, fără urme de făină, fără corpuri străine; translucide; în ruptură aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab brună: nu se admit puncte negre; la macaroane și spaghete se admite o încovoiere cu săgeata de maxim 0,5 cm.
Culoare	de la alb-gălbuie la galben-aurie, uniformă
Miros și gust	caracteristice, fără miros și gust străin
Comportare la fierbere	după fierbere, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma, să nu se desfacă la încheieturi; apa în care s-au fiert pastele făinoase poate fi slab opalescentă, fără sediment.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 13%
Creșterea în volum la fierbere	min. 4 ori
Aciditate	max. 3,2 grade
Cenușă insolubilă în acid clorhidric	max. 0,2%

**Termen de valabilitate** – minim 8 luni de la data livrării.

**Ambalare** – ambalaje specializate de 5 kg.

### 3.4.1.9 Lotul nr. 9 – 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	1.747	15.642	nota nr. 9

**Nota nr. 9 – 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
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	limpede, fără suspensii și fără sediment
Culoare	galbenă
Miros și gust	plăcut, fără miros și gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Aciditate liberă (exprimată în acid oleic)	max. 0,1%
Apă și substanțe volatile	max. 0,06%
Impurități insolubile în eter etilic	max. 0,05%
Densitatea relativă față de apă	0,918 – 0,923 (la 20°C)
Indice de refracție	1,467 – 1,469 (la 40°C)
Indicele de saponificare	188 – 194 mg KOH/g ulei
Indicele de iod (g/100)	110 – 143

**Termen de valabilitate** – minim 4 luni de la data livrării.

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

### 3.4.1.10 Lotul nr. 10 – ULEI DE MĂSLINE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Ulei de măsline	l	1.199	10.962	nota nr. 10

**Nota nr. 10 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – ULEI DE MĂSLINE:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Termen de valabilitate** – minim 4 luni de la data livrării.

**Ambalare** – ambalaje etanșe din tablă (nebombate, nedeformate, neruginite) sau din sticlă mată, cu capacitate de 1 litru;

**3.4.1.11 Lotul nr. 11 – ZAHĂR**

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Zahăr - pach. a 1 kg.	kg	804	7.363	<i>nota nr. 11</i>
2	Zahăr plic (5 gr)	kg	1.868	17.173	

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

**Cerințe minime de calitate: Zahăr cristal - pachete a 1 kg**

**Zahăr plic (5 gr)**

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

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

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

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect în stare solidă	crystalice 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
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 0,06%;
Zaharoză	min. 99,80%;
ph în soluție 25%	7,5

**Termen de valabilitate** – minim 8 luni de la data livrării.

**Ambalare** – ambalaje specializate, etanșe, cu capacitate de 1 kg, respectiv plicuri din hârtie, termosudate, cu capacitate de 5 grame.

#### 3.4.1.12 Lotul nr. 12 – PACHETE HRANĂ RECE

<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	Pachete hrană rece	cpl.	300	5.200	<i>nota nr. 12</i>

**Nota nr. 12 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – PACHETE HRANĂ RECE:**

**Conținut** – fiecare pachet de hrană rece va conține următoarele produse:

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

Nr. crt.	Denumirea produselor	U/M	Cantitate	Obs.
xvii.	Pahare de unică folosință	bucăți	2	
xviii.	Cutie din carton*	bucăți	1	

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

### Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare:

#### i. Apă minerală naturală carbogazoasă:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Se acceptă:</b>	
- <b>apă minerală naturală, natural carbogazoasă</b> - 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;	
- <b>apă minerală naturală îmbogățită cu dioxid de carbon de la sursă</b> – apa al cărei conținut în dioxid de carbon provenind din același zăcământ/acvifer este, după eventuala condiționare și după îmbuteliere, mai mare decât la emergență.	
<b>Nu se acceptă: apă minerală naturală carbogazificată</b> (apa la care s-a adăugat dioxid de carbon de altă origine decât cea din zăcământul/acviferul de proveniență, dar de uz exclusiv alimentară).	
<b>Proprietăți organoleptice (produs îmbuteliat)</b>	
Aspectul ambalajului	curat, nedeforbat, etichetat cu toate elementele de identificare
Aspectul conținutului	lichid limpede
Culoare	incoloră
Miros și gust	plăcut; fără miros și gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice (produs îmbuteliat)</b>	
Dioxid de carbon (CO <sub>2</sub> )	min. 2500 mg/l (doar pt. apa minerală naturală carbogazoasă)
<b>Cerințe privind analizele microbiologice la sursă</b>	
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)
<b>Indicatori privind puritatea originii apei (la sursă)</b>	
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)
<b>Cerințe privind analizele microbiologice după îmbuteliere</b>	
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)

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 12 luni de la data producerii/îmbutelierii; între data producerii/îmbutelierii și data livrării termenul va fi de maxim 60 de zile.	
<b>Ambalare</b> - recipiente din material plastic (PET) de unică folosință, cu capacitate de 1,5 litri (cu etichetare corespunzătoare), foliate (cu folie contractabilă din material plastic) în baxuri de 6-24 recipiente/bax.	

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	batoane întregi
Consistență	tare, crocant
Culoare	specifică ingredientelor din compoziție
Miros	plăcut, caracteristic, fără mirosuri străine
Gust	plăcut, dulce
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 3 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – 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>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
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
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Zahar total (exprimat în zaharoză și raportat la substanța uscată)	min. 95%
Umiditate	max. 2,5%
Aciditate totală (exprimată în acid citric)	max. 4%
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 9 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – plicuri din materiale termosudabile pentru produse alimentare (hârtie cașerată, folie metalizată etc) care să asigure închiderea etanșă (etichetate corespunzător), cu capacitate de 22 grame.	

**iv. Biscuiți:**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
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
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Zahar total (exprimat în zaharoză și raportat la substanța uscată)	4 - 6%
Umiditate	max. 5%
Conținut NaCl	Max. 3%
Grăsime (raportată la substanța uscată)	18 - 25%
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 6 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – materiale impermeabile (hârtie pergaminată, cerată sau metalizată, carton, polietilenă sau celofan) care să asigure închiderea etanșă, etichetate corespunzător.	

v. **Cafea instant (solubilă):**

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

vi. **Cașcaval (bucăți sau feliat):**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect exterior	Coajă sau suprafață netedă, curată, fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături, de culoare alb până la cenușiu-gălbui (pentru cașcavalurile din lapte de oaie), alb-gălbui până la galben (pentru cașcavalurile din lapte de vacă). Bucățile pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă, avizată conform dispozițiilor sanitare în vigoare.
Aspect pe secțiune	Pastă curată, compactă, omogenă, fără urme de mușegai; cu rare și mici ochiuri de fermentare.
Consistența	Pastă fină, onctuoasă, tare, ușor elastică; la rupere se desface în fâșii.
Culoare	De la alb la galben deschis, uniformă în toată masa.
Miros	Plăcut, caracteristic cașcavalurilor, fără miros străin.
Gust	Plăcut, cu aromă specifică cașcavalurilor, potrivit de sărat, fără gust străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Substanță uscată	min. 50% (cașcaval din lapte de oaie); min. 52% (cașcaval din lapte de vacă)
Grăsime (raportat la substanța uscată)	min. 40%
Substanțe proteice	min. 23% (cașcaval din lapte de oaie); min. 20% (cașcaval din lapte de vacă)
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 10 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 10 ufc/g sau cm <sup>2</sup> (în max. 2 unități de probă)
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 60 zile de la data livrării de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – în folii din material plastic, închise ermetic și vidate, etichetate corespunzător, cu capacitate de 50 grame.	

vii. **Ciocolată fără umplutură (dulce / cu lapte):**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Ciocolată dulce	Ciocolată 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, 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 mușegai 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>		

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Ciocolată dulce	Ciocolată cu lapte
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%	
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 6 luni de la data livrării.		
<b>Ambalare</b> – ambalaje individuale, etichetate corespunzător, cu capacitate de 50 grame.		

**viii. Conserve din carne de porc în suc propriu:**

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

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

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

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	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 carnii fierte, fără gust și miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
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 <sup>2</sup> (în max. 2 unități de probă)
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 12 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – cutii metalice ermetice, sterilizate termic, cu capac metalic (prevăzut cu dispozitiv pentru deschidere) sau folie termosudată, etichetate corespunzător, cu capacitate de 300 grame.	

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

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

xi. **Pate de ficat:**

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspectul recipientului la interior	curat; capacul și cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi
Aspectul conținutului	pastă alifioasă, omogenă, fără corpuri străine; poate prezenta un strat subțire de aspic; se admit goluri în masa blocului de pastă
Culoare	roz-gălbui
Gust și miros	plăcut, caracteristic, cu aroma condimentelor adăugate; fără gust și miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Conținut de ficat	min. 15%
Umiditate	max. 74%
Graăime	max. 30%
Conținut de NaCl	max. 2%
Substanțe proteice totale	min. 9%
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm <sup>2</sup> (în max. 2 unități de probă)
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 12 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – cutii metalice ermetice, sterilizate termic, cu capac metalic (prevăzut cu dispozitiv pentru deschidere) sau folie termosudată, etichetate corespunzător, cu capacitate de 100 grame.	

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

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

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Nitrit (NaNO <sub>2</sub> /100 g)	max. 5 mg
Conținut de apă	max. 30%
Conținut de NaCl	max. 6,0%;
Substanțe grase	max. 46%;
Substanțe proteice totale	min. 20%;
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Listeria monocytogenes</i>	
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm <sup>2</sup> (în max. 2 unități de probă)
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 3 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – în folii din material plastic, închise ermetic și vidate, etichetate corespunzător, cu capacitate de 55 grame.	

### xiii. **Zahăr:**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect în stare solidă	crystalice 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
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 0,06%;
Zaharoză	min. 99,80%;
ph în soluție 25%	7,5
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 8 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – plicuri din hârtie, termosudate, etichetate corespunzător, cu capacitate de 5 grame.	

*Pe fiecare pachet cu hrană rece, Contractantul va inscripționa termenul de valabilitate al produsului cu cel mai mic termen de valabilitate.*

#### 3.4.2 Disponibilitate

Contractantul va livra produsele, 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 – 3.4.1.12 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>
<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 – 3.4.1.12 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	
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. 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 contractanta 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**

<b>Nr. crt.</b>	<b>Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)</b>	<b>Termen limită de punere la dispoziție</b>
1	Certificat de calitate	în momentul livrării
2	Certificat de garanție	
3	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate la pct. 3.4.1.1-3.4.1.12 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) acceptat cu observații minore;
- c) refuzat.

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

<i>Rezultatul recepției calitative</i>	<i>Numărul defectelor identificate</i>	<i>Tipul defectelor identificate</i>	<i>Modalități de remediere</i>	<i>Termen de remediere</i>
<b>Acceptat</b>	-	Nu a fost identificat niciun defect. Produsele corespund în totalitate cerințelor minime de calitate din Caietul de sarcini.	Nu este cazul	-
<b>Acceptat cu observații minore</b>	maxim 3	Maxim 5% din totalul ambalajelor individuale sunt murdare	Curățarea ambalajelor murdare pe loc (la momentul recepției) de către reprezentantul contractantului	-
		Maxim 5% din totalul ambalajelor individuale sunt deformatate	Nu este cazul	-
		Maxim 5% din ambalajele exterioare nu sunt etichetate corespunzător sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini corespunzător		
<b>Refuzat</b>	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 nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse neetichetate / etichetate necorespunzător	
		Aspectul, consistența, mirosul, gustul și/sau culoarea produsului nu corespunde descrierilor din Caietul de sarcini	Înlocuirea întregului lot cu produse corespunzătoare	

## **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 persistenți (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 MIHAILA-STRUGARU**