

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

### **ALIMENTE TRANSFORMATE / CONSERVATE (cod CPV 15330000-0)**

#### **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.

##### **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**

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.

##### **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 subcontract pt. perioada 01.01-31.03.2022		Contract subcontract pt. perioada 01.04-31.12.2022		Contract subcontract pt. perioada 01.01-31.03.2023		Contract subcontract pt. perioada 01.04-31.12.2023		Contract subcontract pt. perioada 01.01-31.03.2024		Contract subcontract pt. perioada 01.04-31.12.2024		Operatiuni cu titlu accesoriu		
				Cant. previzionate	max	min.	max	min.	max	min.	max	min.	max	min.	max	min.	max		min.	max
1	15332400-8	1	kg	84	1.299	3	55	25	378	3	55	25	378	3	55	25	378	nu este cazul		
		2	kg	84	1.299	3	55	25	378	3	55	25	378	3	55	25	378			
		3	kg	84	1.299	3	55	25	378	3	55	25	378	3	55	25	378			
		4	kg	84	1.299	3	55	25	378	3	55	25	378	3	55	25	378			
		5	kg	75	1.290	1	54	24	376	1	54	24	376	1	54	24	376			
2	15331400-1	1	kg	824	7.692	83	617	188	1.923	87	636	195	1.976	83	617	188	1.923	nu este cazul		
		2	kg	824	7.692	83	617	188	1.923	87	636	195	1.976	83	617	188	1.923			
		3	kg	1.243	11.532	126	924	284	2.881	130	954	293	2.968	126	924	284	2.881			
		4	kg	1.242	11.526	126	924	283	2.878	130	956	294	2.966	126	924	283	2.878			
3	15332200-6	1	kg	195	1.757	20	148	44	431	22	153	45	446	20	148	44	431	nu este cazul		
		2	kg	195	1.757	20	148	44	431	22	153	45	446	20	148	44	431			
		3	kg	459	4.098	48	345	103	1.006	50	356	107	1.040	48	345	103	1.006			
		4	kg	457	4.103	49	345	102	1.009	48	358	107	1.037	49	345	102	1.009			
4	15331450-6	1	kg	1.024	9.450	105	776	232	2.342	109	802	241	2.412	105	776	232	2.342	nu este cazul		
		1	kg	680	6.195	71	512	154	1.532	73	529	157	1.578	71	512	154	1.532			
		2	kg	680	6.195	71	512	154	1.532	73	529	157	1.578	71	512	154	1.532			
		3	kg	680	6.195	71	512	154	1.532	73	529	157	1.578	71	512	154	1.532			
5	15331500-2	4	kg	653	6.170	65	510	147	1.525	70	526	159	1.574	65	510	147	1.525	nu este cazul		
		1	kg	367	3.588	36	283	84	902	38	292	89	926	36	283	84	902			
		1	kg	1.388	13.038	142	1.059	316	3.244	146	1.094	326	3.338	142	1.059	316	3.244			
		1	kg	1.009	9.196	332	3.028			345	3.140			332	3.028					
6	15331142-4	1	kg	486	4.968			160	1.636			166	1.696			160	1.636	nu este cazul		
		1	kg	486	4.968			160	1.636			166	1.696			160	1.636			
7	15331142-4	1	kg	486	4.968			160	1.636			166	1.696			160	1.636	nu este cazul		
		1	kg	486	4.968			160	1.636			166	1.696			160	1.636			
8	15331142-4	1	kg	486	4.968			160	1.636			166	1.696			160	1.636	nu este cazul		
		1	kg	486	4.968			160	1.636			166	1.696			160	1.636			

Notă: \* l – litri; kg – kilograme.

### 3.4.1 Loturile/produse solicitate

#### 3.4.1.1 Lotul nr. 1 – COMPOT

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Compot de ananas	kg	84	1.299	nota nr. 1
2	Compot de caise	kg	84	1.299	
3	Compot de prune	kg	84	1.299	
4	Compot de cireșe	kg	84	1.299	
5	Compot de struguri	kg	75	1.290	

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

##### 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;

- 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.

##### Compot de ananas – obținut din fructe în sirop de zahăr.

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul fructelor	Fructe acoperite cu sirop, nedestrămate, neatacate de păsări sau insecte, fără codițe, frunze etc.

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

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

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

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul produsului	Fructe proaspete, sănătoase, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice. Lichid limpede, fără sedimente, fără corpuri străine.
Aspectul siropului	Limpede sau slab opalescent. Se admit particule fine de fructe în suspensie.
Consistența fructelor	Potrivit de tari. Se admit fructe fierte prea mult, dar nedestrămate, în proporție de max 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Culoarea fructelor	Caracteristică varietății și gradului de coacere, aproape uniformă în același recipient.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	Se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform în proporție de maxim 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Gust și miros	Plăcut, natural, specific fructelor folosite. Fără gust și miros străin (fermentare, mucegai etc). Nu se admite gust amar sau acru.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Forma fructelor	Întregi
Conținut de fructe	Minim 45%
Substanțe solubile (în sirop)	Minim 20 grade refractometrice (la 20°C)

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

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

**Termen de valabilitate (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 1)** – minim 12 luni de la data livrării.

**Ambalare (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 1)** – cutii metalice sau borcane de sticlă, închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 3 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic. Cutiile metalice – nebombate, nedesformate, neruginite. Borcanele – cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

### 3.4.1.2 Lotul nr. 2 – CONSERVE DE LEGUME ÎN APĂ SAU BULION

<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	Mazăre	kg	824	7.692	<i>nota nr. 2</i>
2	Fasole păstăi	kg	824	7.692	
3	Roșii în bulion	kg	1.243	11.532	
4	Zarzavat pentru ciorbe	kg	1.242	11.526	

**Nota nr. 2 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – CONSERVE DE LEGUME ÎN APĂ SAU BULION:**

**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;

- 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.

#### **Mazăre (în apă):**

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor (mazărei), fără masa lichidului în care este conservată. Nu se acceptă conservele care utilizează ca materie primă mazăre rehidratată.

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

#### **Fasole păstăi (în apă) – fasole păstăi verde și/sau galbenă (păstăi întregi și/sau divizate):**

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor (fasolei), fără masa lichidului în care este conservată.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>			
	<i>Fasole păstăi verde</i>		<i>Fasole păstăi galbenă</i>	
	<i>întregi</i>	<i>divizate</i>	<i>întregi</i>	<i>divizate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>				
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic, cu capacul nebombat. Cutie metalică, nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.			
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat.			

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	Fasole păstăi verde		Fasole păstăi galbenă	
	întregi	divizate	întregi	divizate
Aspectul conținutului	Păstăi, verzi, întregi, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;	Păstăi divizate, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;	Păstăi, galbene, întregi, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;	Păstăi divizate, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;
Culoarea lichidului	Limpede, ușor verzuie.		Gălbuie, limpede.	
Culoarea legumelor	Verde, caracteristică păstăilor fierte.		Galbenă, caracteristică păstăilor fierte.	
Consistența legumelor	Păstăi, întregi, nedestrămate și bine fierte.	Bucăți de păstăi nedestrămate și bine fierte.	Păstăi, întregi, nedestrămate și bine fierte.	Bucăți de păstăi nedestrămate și bine fierte.
Gust și miros	Specific, fără gust și miros străin.			
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>				
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 55%			
Boabe libere (întregi sau tăiate) - raportat la masa netă	-	max. 5%	-	max. 5%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine (boabe de porumb, fasole, sâmburi).			
Conservanți chimici	Lipsă			
Clorură de sodiu,%	0,5 – 1,2%			

#### **Rosii în bulion:**

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul atât a masei nete a legumelor (roșiilor), cât și a masei lichidului (bulionului) în care este conservată.

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

#### **Zarzavat pentru ciorbe:**

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor, fără masa lichidului în care este conservată.

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

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

**Termen de valabilitate (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 2)** – minim 12 luni de la data livrării.

**Ambalare (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 2)** – cutii metalice sau borcane de sticlă, închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 3 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic. Cutiile trebuie să fie nebombate, nedeformate, neruginite. Borcanele trebuie să fie cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

### 3.4.1.3 Lotul nr. 3 – GEM

<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	Gem de caise	kg	195	1.757	<i>nota nr. 3</i>
2	Gem de afine	kg	195	1.757	
3	Gem de căpșuni	kg	459	4.098	
4	Gem de vișine	kg	457	4.103	

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

#### **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;

- 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.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	Fructe, bucăți de fructe în masă gelificată, din care nu se separă siropul

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aromă și gust	Plăcute, specifice varietății fructului, fără miros și gust străin
Culoare	Corepunzătoare varietății fructului
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Substanțe solubile	minim 67% (în grade refractometrice, la 20°C)
Aciditate totală (exprimată în acid)	minim 0,5%

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

**Ambalare:**

- Gemul de caise și gemul de afine, în borcane de sticlă, închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 1 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic.
- Gemul de căpșuni și gemul de vișine, în casolete a 20 grame/bucată, cu capace termosudate; ambalaj exterior – cutii de carton.

**3.4.1.4 Lotul nr. 4 – MĂSLINE**

<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>	
<b>1</b>	<b>Măsline</b>	kg	<b>1.024</b>	<b>9.450</b>	<b>nota nr. 4</b>

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

**Cerințe minime de calitate:**

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

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a măslinelor, fără masa lichidului în care sunt conservate.

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.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul măslinelor	Fructe sănătoase, cu pulpa fermă, pielița netedă lucioasă. Se admit ușoare concavități datorită tratamentului la care au fost supuse. Măslinile ridate natural au aspect ridat sau cutat, cu pielița intactă.
Culoare	Negru-roșcat, brun-închis, negru-violaceu, violet-închis, negru-verzui și negru-brun.

Caracteristici		Condiții de admisibilitate
Aromă		Specifică, bine dezvoltată
Miros și gust		Specific tipului comercial și soiului în funcție de tratamentul la care au fost supuse: agreabil, sărat, ușor amărui, cu gust de fructe mai pronunțat la tipurile naturale; fără gust sau miros străin, de fermentație butirică, ranced, mucegai etc.
Saramura	aspect	Lichid opalescent, fără corpuri străine; nu trebuie să se întindă; gust plăcut, sărat (nu se admite gust și miros străin)
	miros și gust	Caracteristic, fără miros sau gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>		
Densitate		Maxim 240 buc/kg
Conținutul de clorură de sodiu (saramură)		7 – 12%
pH (saramură)		Maxim 4,5

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

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

Cutiile metalice trebuie să fie nebombate, nedeformate, neruginite.

Ambalajele din material plastic trebuie să fie nebombate, nedeformate.

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

### 3.4.1.5 Lotul nr. 5 – MURĂTURI

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Castraveți în oțet	kg	680	6.195	nota nr. 5
2	Gogoșari în otet	kg	680	6.195	
3	Sfeclă în oțet	kg	680	6.195	
4	Murături asortate	kg	653	6.170	

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

#### **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;

- 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.

#### **Castraveți în otet (castraveți întregi, întregi curbați și/sau felii, în oțet):**

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

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

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

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor murate, fără masa lichidului în care sunt conservate.

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

**Gogoșari în oțet (gogoșari jumătăți, sferturi sau felii, în oțet):**

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

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor murate, fără masa lichidului în care sunt conservate.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Gogoșari din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere, divizați jumătăți, sferturi sau felii și acoperiți cu lichid.
Culoarea lichidului	Gălbui, limpede.
Culoarea legumelor	Caracteristică sortimentului.
Consistența legumelor	Gogoșari fermi, crocanți, fără exemplare moi.
Gust și miros	Specific condimentelor folosite, fără gust și miros străin.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de gogoșari raportat la masa netă	Minim 52%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %

**Sfeclă în oțet (sfeclă roșie - felii sau cuburi, în oțet):**

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

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor murate, fără masa lichidului în care sunt conservate.

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

**Murături asortate:**

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

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor murate, fără masa lichidului în care sunt conservate.

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %

**Termen de valabilitate (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 5)** – minim 12 luni de la data livrării.

**Ambalare (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 5)** – ambalaje specializate, curate, nebombate, nedeformate, neruginite, cu capacitate de max. 10 kg.

### 3.4.1.6 Lotul nr. 6 – OȚET

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Oțet	l	367	3.588	nota nr. 6

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

**Cerințe minime de calitate:**

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

Substanțe interzise a fi folosite la fabricarea oțetului:

- arome artificiale și arome identice naturale, așa cum sunt definite în reglementările în vigoare;
- arome sau uleiuri eterice artificiale ori naturale de struguri;
- reziduuri de distilare, reziduuri de fermentare și produsele derivate;
- extracte din mercuri de toate felurile;
- acizi de toate tipurile, cu excepția celor naturali conținuți în materiile prime utilizate sau în substanțele a căror adăugare este autorizată.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Termen de valabilitate** – minim 12 luni de la data livrării.

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

### 3.4.1.7 Lotul nr. 7 – PASTĂ DE TOMATE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Pastă de tomate	kg	1.388	13.038	nota nr. 7

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

**Cerințe minime de calitate:**

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

- se prepară din roșii proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, de culoare roșie intensă, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice;

- nu se admit adaosuri de sare, coloranți, substanțe conservante și de substanțe de îngroșare (amidon, gume etc.).

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.

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

**Termen de valabilitate** – minim 12 luni de la data livrării.

**Ambalare** – ambalaje specializate, curate, nebombate, nedeformate, neruginite, cu capacitate de max. 1 kg; ambalaj exterior – folie din material plastic.

### 3.4.1.8 Lotul nr. 8 – VARZĂ MURATĂ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Varză murată (pt. perioada 01.01-31.03)	kg	1.009	9.196	nota nr. 8
2	Varză murată (pt. perioada 01.11-31.12)	kg	486	4.968	

#### Nota nr. 8 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – VARZĂ MURATĂ:

##### Cerințe minime de calitate:

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

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a verzei murate, fără masa saramurii.

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

**Termen de valabilitate** – minim 5 luni de la data livrării.

**Ambalare** – ambalaje din material plastic, vidate, cu capacitate de max. 5 kg.

### 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 – 3.4.1.8 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

Eventualele cantități de produse depreciate sau cu vicii ascunse vor fi sesizate în scris Contractantului, în termen de 24 de ore de la constatare, acesta fiind obligat să le înlocuiască, gratuit, cu produse corespunzătoare, în termen de maxim cinci 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 – 3.4.1.8 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

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

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

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

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

Elementele privind marcarea (etichetarea) produselor sunt următoarele:

<i>Mențiuni referitoare la</i>	<i>Obs.</i>
denumirea produsului	
lista ingredientelor	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 minime 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 Menținerea preventivă în perioada de garanție – nu este cazul**

#### **3.5.3.4 Menținerea 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**

<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	

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

## 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:

Rezultatul recepției calitative	Numărul defectelor identificate	Tipul defectelor identificate	Modalități de remediere	Termen de remediere
<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 deformate	Nu este cazul	-
		Maxim 5% din ambalajele exterioare nu sunt etichetate corespunzător sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini		
<b>Refuzat</b>	peste 3	În situația identificării a mai mult de 3 defecte din cele identificate mai sus și care nu pot fi remediate de reprezentantul Contractantului pe loc (la momentul recepției)	Înlocuirea întregului lot cu produse corespunzătoare	48 de ore
		Ambalajele individuale nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse neetichetate / etichetate necorespunzător	
		Aspectul, consistența, mirosul, gustul și/sau culoarea produsului nu corespunde descrierilor din Caietul de sarcini	Înlocuirea întregului lot cu produse corespunzătoare	

## 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 MIHAI-A-STRUGARU