

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse

FRUCTE PROASPETE (cod CPV 03222000-3)

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 – 31.12.2022, în conformitate cu normele de hrană în vigoare la nivelul Ministerului Apărării Naționale.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea/entitatea contractantă

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

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 – 31.12.2022, precum și oportunitatea achiziționării produselor care fac obiectul procedurii de achiziție.

3.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

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

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

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

1	Loturi	Cod CPV	Produse/sortimente	U/M	Acord-cadru pt. perioada 01.01-31.12.2022		Contract subsecvent pt. perioada 01.01-31.03.2022		Contract subsecvent pt. perioada 01.04-31.12.2022		Operatiuni cu titlu accesoriu	
					Cant. previzionate		Cant. previzionate		Cant. previzionate			
					min.	max.	min.	max.	min.	max.		
1	Mere (pt. perioada 01.01-31.05)	03222321-9	1	Mere (pt. perioada 01.01-31.05)	kg	1.504	12.141	1.107	7.488	397	4.653	nu este cazul
2	Mere (pt. perioada 01.06-31.08)	03222321-9	1	Mere (pt. perioada 01.06-31.08)	kg	361	3.203			361	3.203	
3	Mere (pt. perioada 01.09-31.12)	03222321-9	1	Mere (pt. perioada 01.09-31.12)	kg	503	4.197			503	4.197	
4	Pere (pt. perioada 01.01-31.05)	03222322-6	1	Pere (pt. perioada 01.01-31.05)	kg	1.504	12.141	1.107	7.488	397	4.653	
5	Pere (pt. perioada 01.09-31.12)	03222322-6	1	Pere (pt. perioada 01.09-31.12)	kg	503	4.197			503	4.197	
6	Caise (pt. perioada 01.06-31.08)	03222331-2	1	Caise (pt. perioada 01.06-31.08)	kg	361	3.203			361	3.203	
7	Prune (pt. perioada 01.08-30.11)	03222334-3	1	Prune (pt. perioada 01.08-30.11)	kg	480	3.953			480	3.953	
8	Struguri (pt. perioada 01.09-31.12)	03222341-5	1	Struguri (pt. perioada 01.09-31.12)	kg	503	4.197			503	4.197	
9	Cireșe (pt. perioada 01.06-31.07)	03222333-6	1	Cireșe (pt. perioada 01.06-31.07)	kg	275	2.601			275	2.601	
10	Căpșuni (pt. perioada 01.05-31.07)	03222313-0	1	Căpșuni (pt. perioada 01.05-31.07)	kg	497	4.598			497	4.598	
11	Piersici și nectarine (pt. perioada 01.07-31.08)	03222332-9	1	Piersici (pt. perioada 01.07-31.08)	kg	184	1.655			184	1.655	
			1	Nectarine (pt. perioada 01.07-31.08)	kg	184	1.655			184	1.655	
12	Pepeni (pt. perioada 01.08-30.09)	03222310-9	1	Pepeni verzi (pt. perioada 01.08-30.09)	kg	125	1.191			125	1.191	
			2	Pepeni galbeni (pt. perioada 01.08-30.09)	kg	125	1.191			125	1.191	
13	Gutui (pt. perioada 01.10-31.12)	03222323-3	1	Gutui (pt. perioada 01.10-31.12)	kg	464	3.608			464	3.608	

Loturi	Cod CPV	Produce/sortimente	U/M	Acord-cadru pt. perioada 01.01-31.12.2022		Contract subsecvent pt. perioada 01.01-31.03.2022		Contract subsecvent pt. perioada 01.04-31.12.2022		Operatiuni cu titlu accesoriu	
				Cant. previzionate		Cant. previzionate		Cant. previzionate			
				min.	max	min.	max	min.	max		
14	Banane	03222111-4	kg	1	Banane (pt. perioada 01.01-31.05)	1.504	12.140	1.110	7.487	394	4.653
				2	Banane (pt. perioada 01.06-30.09)	399	3.788			399	3.788
				3	Banane (pt. perioada 01.10-31.12)	462	3.607			462	3.607
15	Citrice (pt. perioada 01.01-31.03)	03222200-5	kg	1	Portocale (pt. perioada 01.01-31.03)	432	3.280	432	3.280		
				2	Mandarine (pt. perioada 01.01-31.03)	180	1.367	180	1.367		
				3	Grapefruit (pt. perioada 01.01-31.03)	107	819	107	819		
				4	Lămâi (pt. perioada 01.01-31.03)	136	966	136	966		
16	Citrice (pt. perioada 01.04-31.10)	03222200-5	kg	1	Portocale (pt. perioada 01.04-31.10)	799	9.244			799	9.244
				2	Mandarine (pt. perioada 01.04-31.10)	333	3.853			333	3.853
				3	Grapefruit (pt. perioada 01.04-31.10)	200	2.311			200	2.311
				4	Lămâi (pt. perioada 01.04-31.10)	210	2.199			210	2.199
17	Citrice (pt. perioada 01.11-31.12)	03222200-5	kg	1	Portocale (pt. perioada 01.11-31.12)	217	2.256			217	2.256
				2	Mandarine (pt. perioada 01.11-31.12)	90	940			90	940
				3	Grapefruit (pt. perioada 01.11-31.12)	55	565			55	565
				4	Lămâi (pt. perioada 01.11-31.12)	67	570			67	570

Notă: * kg = kilograme.

3.4.1 Loturile/produse solicitate

3.4.1.1 Lotul nr. 1 – MERE (pt. perioada 01.01-31.05)

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Mere (pt. perioada 01.01-31.05)	kg	1.504	12.141	conform notei

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare:

Produsele 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. 1221/2008 al Comisiei din 05.12.2008 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1580/2007 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentelor (CE) nr. 2200/96, (CE) nr. 2201/96 și (CE) nr. 1182/2007 ale Consiliului în sectorul fructelor și legumelor privind standardele de comercializare;

- 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. 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.

Cerințe minime de calitate – MERE – soiuri provenite din Malus pumila, destinate livrării și consumului în stare proaspătă:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate	categoria I
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	Fructe întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători, fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa, fără forme grave de sticlozitate (cu excepția soiului Fuji și a mutațiilor acestora), fără umezeală externă anormală, cu pulpa perfect sănătoasă. Dezvoltarea și starea merelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație. Merele trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere.
Colorit	Suprafață minimă în culoarea caracteristică soiului: - 1/2 din suprafața totală de culoare roșie, în cazul grupului de culoare A*; - 1/3 din suprafața totală de culoare roșie mixtă în cazul grupului de culoare B*; - 1/10 din suprafața totală de culoare ușor roșie, înroșită sau striată în cazul grupului de culoare C*.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibru minim 60 mm. Se pot accepta fructe cu calibre mai mici, dacă nivelul Brix al produselor este egal cu sau mai mare de 10,5° Brix, iar calibrul este de minim 50 mm. Diferențele de calibru între produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească: - 5 mm pentru fructele ambalate în rânduri și în straturi suprapuse (în cazul merelor din soiurile Bramley's Seedling, Bramley, Triomphe de Kiel și Horneburger, diferența de diametru poate fi de până la 10 mm); - 10 mm pentru fructele prezentate în vrac în ambalaj sau în ambalajele de vânzare (în cazul merelor din soiurile Bramley's Seedling, Bramley, Triomphe de Kiel și Horneburger, diferența de diametru poate fi de până la 20 mm).
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora: - un ușor defect de formă, de dezvoltare și/sau de colorit;

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	<ul style="list-style-type: none"> - urme de lovituri ușoare a căror suprafață totală nu depășește 1 cm², fără decolorare; - ușoare defecte ale epidermei care nu pot depăși: <ul style="list-style-type: none"> - 2 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită; - 1 cm² suprafață totală, în cazul altor defecte, cu excepția rapănului (<i>Venturia inaequalis</i>), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafață mai mare de 0,25 cm²; - ușoară rugozitate, de exemplu: <ul style="list-style-type: none"> - pete maro care pot depăși puțin cavitatea pedunculului sau cavitatea pistilului, dar nu pot fi aspre și/sau - rugozitate reticulară subțire care nu depășește 1/5 din suprafața totală a fructului și care nu contrastează puternic cu coloritul general al fructului și/sau - rugozitate densă care nu depășește 1/20 din suprafața totală a fructului; împreună, rugozitatea reticulară subțire și rugozitatea densă nu pot depăși maximum 1/5 din suprafața totală a fructului.

* conform Anexei I (appendice) la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011.

Termen de valabilitate – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg.

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât mere de aceeași origine, soi, calitate și calibru și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.2 Lotul nr. 2 – MERE (pt. perioada 01.06-31.08)

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Mere (pt. perioada 01.06-31.08)	kg	361	3.203	conform notei

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare – *identice cu cele detaliate la lotul 1.*

3.4.1.3 Lotul nr. 3 – MERE (pt. perioada 01.09-31.12)

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Mere (pt. perioada 01.09-31.12)	kg	503	4.197	conform notei

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare – *identice cu cele detaliate la lotul 1.*

3.4.1.4 Lotul nr. 4 – PERE (pt. perioada 01.01-31.05)

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Pere (pt. perioada 01.01-31.05)	kg	1.504	12.141	conform notei

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare:

Produsele 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. 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.

Cerințe minime de calitate – Pere – soiuri provenite din *Pyrus communis*, destinate livrării și consumului în stare proaspătă:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Nivelul de calitate	categoria I
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	<p>Fructe întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători, fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa, fără forme grave de sticlozitate (cu excepția soiului Fuji și a mutațiilor acestora), fără umezeală externă anormală, cu pulpa perfect sănătoasă.</p> <p>Dezvoltarea și starea perelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație. Perele trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere.</p>
Colorit	Caracteristic soiului
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin. Perele nu trebuie să fie pietroase.
Calibru	<p>Calibru minim este de 55 mm, pentru soiurile cu fructe mari, respectiv 50 mm, pentru alte soiuri.</p> <p>Diferențele de calibru între produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 mm pentru fructele ambalate în rânduri și în straturi suprapuse; - 10 mm pentru fructele prezentate în vrac în ambalaj sau în ambalajele de vânzare.
Defecte permise	<p>Pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un ușor defect de formă, de dezvoltare și/sau de colorit; - foarte ușoară rugozitate; - ușoare defecte ale epidermei care nu pot depăși: <ul style="list-style-type: none"> - 2 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită; - 1 cm² suprafață totală, în cazul altor defecte, cu excepția rapănului (<i>Venturia pirina</i> și <i>Venturia inaequalis</i>), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafață mai mare de 0,25 cm²; - urme de lovituri ușoare a căror suprafață nu depășește 1 cm²; - pedunculul poate fi ușor deteriorat.

Termen de valabilitate – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg.

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât pere de aceeași origine, soi, calitate și calibru și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.5 Lotul nr. 5 – PERE (pt. perioada 01.09-31.12)

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate</i>		<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare</i>
			<i>minim</i>	<i>maxim</i>	
1	Pere (pt. perioada 01.09-31.12)	kg	503	4.197	<i>conform notei</i>

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare – *identice cu cele detaliate la lotul 4.*

3.4.1.6 Lotul nr. 6 – CAISE (pt. perioada 01.06-31.08)

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate</i>		<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare</i>
			<i>minim</i>	<i>maxim</i>	
1	Caise (pt. perioada 01.06-31.08)	kg	361	3.203	<i>conform notei</i>

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare:

Produsele 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. 851/2000 al Comisiei din 27.04.2000 de stabilire a standardului de comercializare pentru caise, cu modificările și completările ulterioare;
- 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.

Cerințe minime de calitate – Caise – soiuri provenite din *Prunus armeniaca*, destinate livrării și consumului în stare proaspătă:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate	categoria I
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	Fructe întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprie pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără paraziți sau urme de atac ale acestora, fără umezeală externă anormală, cu pulpa lipsită de orice deteriorare. Dezvoltarea și starea caiselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibru minim este de 30 mm (diferența maximă între fructele din același ambalaj - 10 mm).
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora: <ul style="list-style-type: none"> - mici defecte de formă, de dezvoltare și/sau de colorit; - ușoare lovituri; - ușoare arsuri; - mici defecte la nivelul epidermei, care nu pot depăși lungimea de 1 cm, în cazul defectelor de formă alungită și de 0,5 cm² din suprafața totală, în cazul altor defecte.

Termen de valabilitate – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg.

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât caise de aceeași origine, soi, calitate și calibru și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.7 Lotul nr. 7 – PRUNE (pt. perioada 01.08-30.11)

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Prune (pt. perioada 01.08-30.11)	kg	480	3.953	conform notei

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare:

Produsele 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. 1168/1999 al Comisiei din 03.06.1999 de stabilire a standardului de comercializare pentru prune;
- 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.

Cerințe minime de calitate – Prune – soiuri/varietăți provenite din Prunus domestica și Prunus salicina destinate livrării și consumului în stare proaspătă:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate	categoria I
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	Fructe intacte, sănătoase (se exclud produsele afectate de putrezire sau deteriorate astfel încât să devină improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără paraziți sau urme de atac ale acestora, fără umezeală externă anormală, cu pulpa lipsită de orice deteriorare. Dezvoltarea și starea prunelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	- minim 35 mm pentru soiuri/varietăți cu fructe mari; - minim 30 mm pentru alte varietăți; - minim 20 mm pentru prunele din varietățile <i>Mirabelle</i> și <i>Damson</i> .
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare de formă, de dezvoltare și/sau de colorit, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora. Defectele epidermei de formă elongată nu trebuie să depășească în lungime o treime din diametrul maxim al fructului. În special, pot fi permise crăpăturile cicatrizate pentru varietățile <i>Renglote aurii</i> . Se acceptă și alte defecte ale epidermei a căror suprafață totală afectată nu trebuie să depășească a șaisprezecea parte din întreaga suprafață.

Termen de valabilitate – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg.

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât prune de aceeași origine, soi, calitate și calibru și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.8 Lotul nr. 8 – STRUGURI (pt. perioada 01.09-31.12)

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Struguri (pt. perioada 01.09-31.12)	kg	503	4.197	conform notei

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare:

Produsele 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. 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.

Cerințe minime de calitate – Struguri de masă – soiuri provenite din Vitis vinifera, destinate livrării în stare proaspătă:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate	categoria I
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect general	Struguri sănătoși (se exclud produsele afectate de putrezire sau alterate), curați, fără materii străine vizibile, fără dăunători sau urme de atac ale acestora, fără umezeală externă anormală, cu boabe întregi, bine formate, dezvoltate normal, tari, bine prinse de ciorchine și, pe cât posibil, acoperite cu pruină. Dezvoltarea și starea strugurilor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.
Cerințe de maturitate	Sucul din fructe trebuie să aibă un indice refractometric de minimum: - 12° Brix în cazul soiurilor <i>Alphonse Lavallée</i> , <i>Cardinal</i> și <i>Victoria</i> ; - 13° Brix în cazul tuturor celorlalte soiuri cu sămburi; - 14° Brix în cazul tuturor soiurilor fără sămburi.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Greutatea ciorchinelor	Greutatea minimă a unui ciorchine este de 75 grame.
Defecte permise	Pigmentarea datorată soarelui nu constituie un defect. Pot fi permise defecte ușoare de formă, de colorit și/sau foarte ușoare arsuri solare care nu afectează decât epiderma, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

Termen de valabilitate – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg.

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât struguri de aceeași origine, soi, calitate și calibru și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.9 Lotul nr. 9 – CIREȘE (pt. perioada 01.06-31.07)

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Cireșe (pt. perioada 01.06-31.07)	kg	275	2.601	conform notei

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare:

Produsele 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. 214/2004 al Comisiei din 06.02.2004 de stabilire a standardelor de comercializare pentru cireșe;

- 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.

Cerințe minime de calitate – Cireșe – soiuri derivate din *Prunus avium*, *Prunus cerasus*, sau din hibridi ai acestora, destinate livrării și consumului în stare proaspătă:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate	categoria I
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	Fructe întregi, cu aspect proaspăt, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau care prezintă alterări, din cauza cărora ar fi improprie pentru consum), tari (în funcție de soi), curate, fără materii străine vizibile, fără paraziți sau urme de atac ale acestora, fără umezeală externă anormală, cu codița atașată. Cireșele trebuie să fie lipsite de arsuri, fisuri, lovituri sau defecte produse de grindină. Dezvoltarea și starea cireșelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.
Colorit	Caracteristic soiului.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Calibru	Minim 17 mm în diametru.
Defecte permise	Pot fi permise ușoare defecte ușoare de formă și/sau de colorit, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

Termen de valabilitate – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg.

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât cireșe de aceeași origine, soi, calitate și calibru și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.10 Lotul nr. 10 – CĂPȘUNI (pt. perioada 01.05-31.07)

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Căpșuni (pt. perioada 01.05-31.07)	kg	497	4.598	conform notei

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare:

Produsele 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. 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.

Cerințe minime de calitate – Căpșuni – soiuri provenite din *Fragaria*, destinate livrării și consumului în stare proaspătă:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate	categoria I
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	Fructe întregi, nedeteriorate, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau care prezintă alterări, din cauza cărora ar fi improprie pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără urme de pământ, cu aspect proaspăt dar nespălate, fără dăunători sau urme de atac ale acestora, fără umezeală externă anormală, cu caliciu (cu excepția fragilor). Caliciul și pedunculul (atunci când este prezent), trebuie să fie proaspete și verzi. Dezvoltarea și starea căpșunilor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.
Colorit	Caracteristic soiului.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Minim 18 mm (nu există un calibru minim în cazul fragilor).
Defecte permise	Pot fi permise ușoare defecte ușoare de formă, de presare și/sau prezența unei mici zone albe care nu depășește a zecea parte din suprafața totală a fructului, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

Termen de valabilitate – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg.

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât căpșuni de aceeași origine, soi, calitate și calibru și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.11 Lotul nr. 11 – PIERSICI ȘI NECTARINE (pt. perioada 01.07-31.08)

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Piersici (pt. perioada 01.07-31.08)	kg	184	1.655	conform notei
2	Nectarine (pt. perioada 01.07-31.08)	kg	184	1.655	

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare:

Produsele 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. 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.

Cerințe minime de calitate – soiuri provenite din *Prunus persica*, destinate livrării și consumului în stare proaspătă:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate	categoria I
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	Fructe întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprie pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători sau deteriorări cauzate de aceștia care afectează pulpa, fără umezeală externă anormală, fără fructe despicate în cavitatea pedunculului, cu pulpa perfect sănătoasă. Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.
Cerințe de maturitate	Fructele trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere. Indexul refractometric minim al pulpei trebuie să fie de minimum 8° Brix.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibru minim este de 51 mm (diferența maximă între fructele din același ambalaj – 5 mm).
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare ale epidermei, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora: - ușoare defecte de formă, de colorit și/sau de dezvoltare; - ușoare urme provocate de presiune a căror suprafață totală nu depășește 1 cm ² ; - ușoare defecte ale epidermei care nu pot depăși: - 1,5 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită; - 1 cm ² suprafață totală în cazul altor defecte.

Termen de valabilitate – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg.

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât piersici/nectarine de aceeași origine, soi, calitate și calibru și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.12 Lotul nr. 12 – PEPENI (pt. perioada 01.08-30.09)

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Pepeni verzi (pt. perioada 01.08-30.09)	kg	125	1.191	conform notei
2	Pepeni galbeni (pt. perioada 01.08-30.09)	kg	125	1.191	

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare:

Produsele 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. 1615/2001 al Comisiei din 07.08.2001 de stabilire a standardului de comercializare pentru pepeni galbeni și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1093/97;

- Regulamentul (CE) nr. 1862/2004 al Comisiei din 26.10.2004 de stabilire a standardului de comercializare pentru pepenii verzi;

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

Cerințe minime de calitate:

Pepeni verzi – soiuri provenite din *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum și Nakai, destinate livrării și consumului în stare proaspătă:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate	categoria I
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	Pepeni întregi, sănătoși (se exclud produsele afectate de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curați, fără materii străine vizibile, fără paraziți sau deteriorări cauzate de aceștia, tari și suficient de copti, nedespicați, fără umezeală externă anormală. Forma și culoarea cojii pepenilor trebuie să fie uniforme. Pedunculul pepenelui nu trebuie să depășească 5 cm în lungime. Dezvoltarea și starea pepenilor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.
Cerințe de maturitate	Pepenii trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere. Indexul refractometric minim al pulpei trebuie să fie de minimum 8° Brix.
Colorit	Caracteristic soiului și unei stări de maturitate adecvate.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru (determinat de greutate)	Greutate minimă – 1 kilogram.
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora: - ușoare defecte de formă; - ușor defect de colorație a cojii; o colorație deschisă a pepenelui în locul în care fructul a atins pământul în timpul perioadei de dezvoltare nu este considerată defect; - crăpături superficiale cicatrizate; - defecte superficiale ale epidermei, datorate frecării și manipularii; suprafața totală a părții afectate nu poate depăși a șaisprezecea parte din fruct.

Pepeni galbeni – soiuri provenite din *Cucumis melo*, destinate livrării și consumului în stare proaspătă:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate	categoria I
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	Pepeni întregi, sănătoși (se exclud produsele afectate de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curați, fără materii străine vizibile, cu aspect proaspăt, fără paraziți sau deteriorări cauzate de aceștia, tari, suficient de dezvoltați și maturi, fără umezeală externă anormală.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	Forma și culoarea cojii pepenilor trebuie să fie uniforme. Pedunculul pepenelui galben nu trebuie să depășească 2 cm în lungime. Dezvoltarea și starea pepenilor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.
Cerințe de maturitate	Pepenii trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere. Indicele refractometric al miezului, măsurat în zona mediană a pulpei fructului și la secțiunea ecuatorială, trebuie să fie mai mare sau egal cu 10° Brix pentru pepenii galbeni din tipul <i>Charentais</i> și cu 8° Brix pentru alți pepeni galbeni.
Colorit	Caracteristic soiului și unei stări de maturitate adecvate.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	- minim 7,5 cm, pentru pepenii galbeni de tipul <i>Charentais</i> , <i>Ogen</i> și <i>Galia</i> ; - minim 8 cm, pentru alți pepeni galbeni.
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora: - ușoare defecte de formă; - ușor defect de colorație a cojii; o colorație deschisă a pepenelui în locul în care fructul a atins pământul în timpul perioadei de dezvoltare nu este considerată defect; - defecte superficiale ale epidermei, datorate frecării și manipulării; - crăpături superficiale cicatrizate în jurul pedunculului, cu o lungime mai mică de 2 cm și care nu ating miezul fructului; - o mică cicatrice uscată, cauzată de măsurarea automată a indicelui refractometric.

Termen de valabilitate – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare:

- Pepenii verzi se expediază în vrac și trebuie izolați de podeaua și de pereții autovehicolului printr-un mijloc de protecție adecvat, nou și curat și care să nu poată transmite fructelor un gust sau un miros anormal;
- Pepenii galbeni, în ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât pepeni de aceeași origine, soi, calitate și calibru. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.13 Lotul nr. 13 – GUTUI (pt. perioada 011.10-31.12)

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Gutui (pt. perioada 011.10-31.12)	kg	464	3.608	conform notei

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare:

Produsele 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. 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.

Cerințe minime de calitate – Gutui – soiuri provenite din *Cydonia oblonga*, destinate livrării și consumului în stare proaspătă:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate	categoria I
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	Fructe întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cu alterări din

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători sau deteriorări cauzate de aceștia care afectează pulpa, fără umezeală externă anormală. Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.
Cerințe de maturitate	Fructele trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibru minim este de 55 mm (diferența maximă între fructele din același ambalaj – 10 mm).
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare de formă, de colorit și/sau de dezvoltare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.

Termen de valabilitate – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg.

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât gutui de aceeași origine, soi, calitate și calibru și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.14 Lotul nr. 14 – BANANE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Banane (pt. perioada 01.01-31.05)	kg	1.504	12.140	conform notei
2	Banane (pt. perioada 01.06-30.09)	kg	399	3.788	
3	Banane (pt. perioada 01.10-31.12)	kg	462	3.607	

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare:

Produsele 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. 2257/94 al Comisiei din 16.09.1994 de stabilire a standardelor de calitate pentru banane;

- 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.

Cerințe minime de calitate – Banane – soiuri provenite din Musa (AAA) spp (subgrupele Cavendish și Gros Michel), destinate livrării și consumului în stare proaspătă:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate	categoria I
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	Fructe întregi, tari, sănătoase (se exclud produsele afectate de putrezire sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără paraziți sau deteriorări cauzate de aceștia, cu pedunculul intact, fără îndoitori, infecție fungică sau desicare, cu pistilurile rupte, fără malformații sau curbură anormală a fructului, fără lovituri, fără deteriorări cauzate de temperaturile joase, fără umezeală externă anormală. Mănunchiurile sau ciorchinii (fragmente de mănunchiuri) trebuie să conțină:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	<ul style="list-style-type: none"> - o porțiune suficientă de coroană cu colorit normal, sănătoasă și fără infecție fungică; - o coroană tăiată curat, nu oblic, fără urme de smulgere sau fragmente de tulpină. <p>Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.</p> <p>Bananele trebuie să fie prezentate în mănunchiuri sau ciorchini (părți ale mănunchiului) formate din cel puțin patru fructe.</p>
Colorit	Caracteristic soiului
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	<p>Calibrul este determinat de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lungimea pulpei comestibile a fructului, exprimată în centimetri și măsurată de-a lungul feței convexe, de la capătul cu inflorescență până la baza pedunculului; - gradul, și anume măsura grosimii unei secțiuni transversale a fructului, exprimată în milimetri, între fețele laterale și mijloc, perpendicular pe axa longitudinală. <p>Fructul de referință pentru măsurarea lungimii și a gradului este:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fructul mijlociu pe rândul exterior al mănunchiului; - fructul de lângă tăietura care secționează mănunchiul, pe rândul exterior al ciorchinului. <p>Lungimea minimă admisă este de 14 cm și gradul minim admis este de 27 mm.</p>
Defecte permise	<p>Pot fi permise următoarele defecte ușoare ale fructelor, cu condiția ca acestea să nu afecteze sub nici o formă pulpa fructului sau aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ușoare defecte de formă; - defecte ușoare ale cojii datorate frecării și alte ușoare pete superficiale care să nu acopere mai mult de 2 cm² din suprafața fructului.

Termen de valabilitate – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg.

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât banane de aceeași origine, soi, calitate și calibru și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.15 Lotul nr. 15 – CITRICE (pt. perioada 01.01-31.03)

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Portocale (pt. perioada 01.01-31.03)	kg	432	3.280	<i>conform notei</i>
2	Mandarine (pt. perioada 01.01-31.03)	kg	180	1.367	
3	Grapefruit (pt. perioada 01.01-31.03)	kg	107	819	
4	Lămâi (pt. perioada 01.01-31.03)	kg	136	966	

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare:

Produsele 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. 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.

Cerințe minime de calitate:

Portocale – provenite din *Citrus sinensis*, destinate livrării și consumului în stare proaspătă.

Mandarine – provenite din *Citrus reticulata Blanco* (inclusiv satsume - *Citrus unshiu Marcow*) și/sau din *Citrus deliciosa Ten.*, precum și din hibridii acestora, destinate livrării și consumului în stare proaspătă.

Grapefruit – provenite din *Citrus paradisi* (hibridi dintre pomelo și diferite soiuri de portocal), destinate livrării și consumului în stare proaspătă.

Lămâi – provenite din *Citrus limon*, destinate livrării și consumului în stare proaspătă.

Nu se acceptă produse tratate cu substanțe care tind să modifice caracteristicile naturale, în special gustul sau mirosul. Utilizarea agenților de conservare sau a oricăror alte substanțe chimice care pot lăsa un miros străin pe coaja fructului este permisă în cazul în care este compatibilă cu dispozițiile comunitare în vigoare.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	Portocale	Mandarine	Grapefruit	Lămâi
Nivelul de calitate	categoria I			
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice				
Aspect general	Fructe întregi, fără zgârieturi, fără tăieturi cicatrizate, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără boli sau deteriorări cauzate de acestea, fără semne de zbârcire interioară, fără deteriorări cauzate de temperatură scăzută sau îngheț, fără umezeală externă anormală. Dezvoltarea și starea citricelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.			
Conținut minim de suc	- 30% pentru portocalele roșii; - 33% pentru portocalele din grupa <i>Navels</i> , precum și din soiurile <i>Mosambi</i> , <i>Sathgudi</i> și <i>Pacitan</i> ; - 35% pentru portocalele din alte soiuri.	33%	35%	- 20% pentru lămâile din soiurile <i>Verdelli</i> și <i>Primofiore</i> ; - 25% pentru lămâile din alte soiuri.
Colorație	Tipică soiului. Fructele cu colorație verde deschis sunt admise, cu condiția ca aceasta să nu depășească o cincime din suprafața totală a fructului. Soiurile din zone unde se înregistrează temperaturi și umiditate ridicată în timpul perioadei de dezvoltare pot avea colorație verde pe mai mult de 1/5 din suprafața totală a fructului.	Specifică soiului, pe cel puțin o treime din suprafața fructului	Specifică soiului (fructele care au o culoare verzuie sunt permise, în cazul în care îndeplinesc cerințele minime cu privire la conținutul de suc)	Specifică soiului (fructele care au o culoare verde, dar nu verde închis sunt permise, în cazul în care îndeplinesc cerințele minime cu privire la conținutul de suc)
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.			
Calibru minim	53 mm	45 mm	110 mm	45 mm
Diferența maximă dintre fructele din același colet	11 mm	9 mm	30 mm	7 mm
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora: - ușoare defecte de formă și/sau de culoare; - defecte minore pe coajă care apar în procesul de formare a fructului, cum ar fi cruste albe, roșcate etc.; - defecte minore cicatrizate produse de cauze mecanice cum ar fi deteriorări cauzate de grindină, frecare, manipulare etc.			

Termen de valabilitate – minim 7 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg.

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât citrice de aceeași origine, soi, calitate și calibru și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.16 Lotul nr. 16 – CITRICE (pt. perioada 01.04-31.10)

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Portocale (pt. perioada 01.04-31.10)	kg	799	9.244	conform notei
2	Mandarine (pt. perioada 01.04-31.10)	kg	333	3.853	
3	Grapefruit (pt. perioada 01.04-31.10)	kg	200	2.311	
4	Lămâi (pt. perioada 01.04-31.10)	kg	210	2.199	

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare – identice cu cele de la lotul 15.

3.4.1.17 Lotul nr. 17 – CITRICE (pt. perioada 01.11-31.12)

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare
			minim	maxim	
1	Portocale (pt. perioada 01.11-31.12)	kg	217	2.256	conform notei
2	Mandarine (pt. perioada 01.11-31.12)	kg	90	940	
3	Grapefruit (pt. perioada 01.11-31.12)	kg	55	565	
4	Lămâi (pt. perioada 01.11-31.12)	kg	67	570	

Notă – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, ambalare – identice cu cele de la lotul 15.

3.4.2 Disponibilitate

Contractantul va livra produsele de două ori pe săptămână, de regulă în zilele de luni și joi, în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă, astfel:

- pentru livrarea din ziua de luni, comanda va fi transmisă cel târziu în ziua de vineri;
- pentru livrarea din ziua de joi, comanda va fi transmisă cel târziu în ziua de luni.

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

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.

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 – 3.4.1.17 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 48 de ore.

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

Livrările se vor efectua conform prevederilor pct. 3.4.2 din Caietul de sarcini, în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă.

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor și se consideră că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca nici un motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

Produsele vor fi livrate, cantitativ și calitativ, în următoarele locații:

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

Modalitatea de **ambalare** este specificată la pct. 3.3.1.1 – 3.3.1.17, pentru fiecare produs/sortiment în parte. Ambalajele trebuie să fie curate și lipsite de corpuri străine.

Ambalajele sunt nefacturabile sau returnabile.

Elementele privind marcarea (etichetarea) produselor sunt următoarele:

- numele și adresa ambalatorului și/sau expeditorului;
- denumirea produsului;
- denumirea soiului;
- culoarea pulpei (după caz)
- țara de origine (opțional - regiunea de producție, denumirea zonei);
- categoria de calitate;
- calibrul, respective codul calibrului (după caz);
- numărul de unități (după caz);
- conținutul minim de zahăr, măsurat prin refractometru și exprimat în valoare Brix (facultativ);
- indicarea tratamentelor de conservare sau a altor substanțe chimice utilizate în tratamentul post recoltă.

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 15⁰⁰. 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 cheltuiela sa și fără nici un fel de costuri din partea Autorității contractante, a întregului lot de produse din care a făcut parte proba necorespunzătoare, în termen de 24 de ore.

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

Nr. crt.	Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)	Termen limită de punere la dispoziție
1	Certificat de calitate	în momentul livrării
2	Certificat de garanție	
3	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate la pct. 3.4.1.1-3.4.1.17 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte)	

5 Recepția produselor

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

Recepția produselor se va realiza în două etape, respectiv:

- recepția cantitativă - prin numărarea/cântărirea/măsurarea bucată cu bucată (piesă cu piesă) a produselor și compararea cu datele înscrise în comandă, în documentele de livrare și pe etichetă/ambalaj;
- recepția calitativă - prin aspectarea/verificarea proprietăților organoleptice, compararea datelor înscrise în certificatele de calitate și certificatele de garanție cu cele înscrise pe etichetă și pe ambalaj, precum și cu cerințele minime de calitate din Caietul de sarcini (și asumate de Contractant prin propunerea tehnică).

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

- a) acceptat;
- b) refuzat.

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

Rezultatul recepției calitative	Numărul defectelor identificate	Tipul defectelor identificate	Modalități de remediere	Termen de remediere
Acceptat	-	Nu a fost identificat niciun defect. Produsele corespund în totalitate cerințelor minime de calitate din Caietul de sarcini.	Nu este cazul	-

<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>
Refuzat	min. 1	Modalitatea de ambalare nu este cea prevăzută în Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse ambalate, neetichetate / etichetate necorespunzător	24 de ore
		Ambalajele individuale nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment.		
		Aspectul general, coloritul, mirosul și gustul, calibrul, precum și defectele constatate nu corespund descrierilor / limitelor prevăzute în 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 MIHĂILA-STRUGARU