

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse
ALIMENTE TRANSFORMATE / CONSERVATE- CONSERVE DIN
LEGUME, ÎN APĂ SAU BULION PENTRU PERIOADA 15.03-30.04.2021

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

În cadrul acestei proceduri, U.M. 02192 Constanța - Academia Navală „Mircea cel Bătrân”, denumită în continuare Academia Navală, 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

Academia Navală 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 mediului economic din domeniul naval și portuar maritim și fluvial.

2.2 INFORMAȚII DESPRE CONTEXTUL CARE A DETERMINAT ACHIZIȚIONAREA PRODUSELOR

Achiziția produselor este necesară pentru asigurarea hrănirii studenților și personalului U.M. 02192 Constanța (Academia Navală), precum și a personalului U.M. 02028 Constanța (Divizionul Nave Școală Instrucție), în cursul anului 2021, în conformitate cu normele de hrană în vigoare la nivelul Ministerului Apărării Naționale.

3 DESCRIEREA PRODUSELOR SOLICITATE

3.1 DESCRIEREA SITUAȚIEI ACTUALE LA NIVELUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

La data întocmirii prezentei documentații, U.M. 02192 Constanța - Academia Navală are stabilite cantitățile minime / maxime previzionate pentru anul 2021, precum și oportunitatea achiziționării produselor agroalimentare care fac obiectul procedurii de achiziție.

3.2 OBIECTIVUL GENERAL LA CARE CONTRIBUIE FURNIZAREA PRODUSELOR

Achiziționarea produselor în termenele stabilite prin documentația de atribuire au un rol determinant pentru buna desfășurare a activităților Academiei Navale, așa cum au fost stabilite în Planul cu Principalele Activități.

3.3 PRODUSELE SOLICITATE ȘI OPERAȚIUNILE CU TITLU ACCESORIU NECESARE A FI REALIZATE

3.3.1 PRODUSE SOLICITATE

CONSERVE DIN LEGUME, ÎN APĂ SAU BULION:

| <i>Produse / sortimente solicitate</i> | <i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i> |
|--|--|
| Ghiveci de legume în bulion | conform notei |
| Mazăre (în apă) | |
| Fasole păstăi (în apă) | |
| Roșii în bulion | |
| Zarzavat de ciorbe | |

Notă - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:

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.

Produsele trebuie să se încadreze în prevederile **S.R. 1503:1995**.

Cerințe minime de calitate:

A. Ghiveci de legume în bulion

| <i>Caracteristici</i> | <i>Condiții de admisibilitate</i> |
|--|---|
| Proprietăți organoleptice | |
| 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 fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat. |
| Aspectul conținutului | Amestec de legume divizate. |
| Culoarea | Caracteristică legumelor fierte. Culoarea lichidului - de la roșu deschis până la roșu cărămiziu. |
| Consistența | Bucăți de legume bine fierte și nedestrămate. |
| Gust și miros | Specific legumelor componente, fără gust și miros străin. |
| Proprietăți fizico-chimice | |
| Conținutul total de legume raportat la masa netă | minim 55% |
| Conservanți chimici | lipsă |
| Clorură de sodiu | 0,8 – 1,5% |

B. Mazăre (în apă)

Autoritatea contractantă va lua în considerare, la recepția cantitativă a produsului, doar cantitatea netă, fără lichid (masa scursă).

Nu se acceptă conservele care utilizează ca materie primă mazăre rehidratată.

| <i>Caracteristici</i> | <i>Condiții de admisibilitate</i> |
|------------------------------------|---|
| Proprietăți organoleptice | |
| 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 gălbui. |
| 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). |

| <i>Caracteristici</i> | <i>Condiții de admisibilitate</i> |
|---|---|
| Proprietăți fizico-chimice | |
| 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; - max. 7%, în cazul sortimentului mazăre 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; - max. 0,7%, în cazul sortimentului mazăre mijlocie; - max. 0,5%, în cazul sortimentului mazăre boabe. |
| Corpuri străine | Nu se admit corpuri străine (boabe de porumb, fasole, sămburi). Se admit păstăi de mazăre, în proporție de max. 2%o din masa totală a boabelor. |
| Conservanți chimici | lipsă |
| Clorură de sodiu | 0,8 – 1,5% |

C. Fasole păstăi (în apă) – fasole păstăi verde și/sau galbenă (păstăi întregi și/sau divizate).

Autoritatea contractantă va lua în considerare, la recepția cantitativă a produsului, doar cantitatea netă, fără lichid (masa scursă).

| <i>Caracteristici</i> | <i>Condiții de admisibilitate</i> | | | |
|---|---|--|---|--|
| | Fasole păstăi verde | | Fasole păstăi galbenă | |
| | întregi | divizate | întregi | divizate |
| Proprietăți organoleptice | | | | |
| 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 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. | | | |
| Proprietăți fizico-chimice | | | | |
| 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, sămburi). | | | |
| Conservanți chimici | lipsă | | | |
| Clorură de sodiu,% | 0,5 – 1,2% | | | |

D. Roșii în bulion

| <i>Caracteristici</i> | <i>Condiții de admisibilitate</i> |
|------------------------------------|---|
| Proprietăți organoleptice | |
| 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 tomatoelor | Roșie sau roșie-gălbuie, caracteristică soiului. Se admit pete verzi în jurul pedunculului. Nu se admit tomate pătate. |

| <i>Caracteristici</i> | <i>Condiții de admisibilitate</i> |
|--|--|
| Culoarea bulionului | de la roșu portocaliu până la roșu cărămiziu |
| Consistența | Tomate bine fierte și nedeștrămate. |
| Gust și miros | Plăcut, bine exprimat, specifice tomatelor fierte în bulion, ușor sărat, fără gust amar sau alt gust sau miros străin. |
| Proprietăți fizico-chimice | |
| 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% |

E. Zarzavat de ciorbe

| <i>Caracteristici</i> | <i>Condiții de admisibilitate</i> |
|--|---|
| Proprietăți organoleptice | |
| 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. |
| Proprietăți fizico-chimice | |
| 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 garanție / data limită de consum – minim 18 luni de la data livrării.

Ambalare – cutii metalice sau borcane de sticlă, sterilizate termic, cu capacitate de max. 3 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic.

Cutiile trebuie să fie ermetic închise, nebombate, nedeformate, neruginite.

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

3.3.2 CANTITĂȚILE PREVIZIONATE ALE CONTRACTULUI:

Contractul se va încheia în conformitate cu datele din tabelul de mai jos:

| <i>Nr. crt.</i> | <i>Denumire produs/sortiment</i> | <i>U/M</i> | <i>Contract 15.03-30.04.2021</i> | |
|-----------------|----------------------------------|------------|----------------------------------|------------|
| | | | <i>Cantități previzionate</i> | |
| | | | <i>min.</i> | <i>max</i> |
| 1 | Ghiveci de legume în bulion | kg | 38 | 170 |
| 2 | Mazăre (în apă) | kg | 76 | 455 |
| 3 | Fasole păstăi (în apă) | kg | 82 | 455 |
| 4 | Roșii în bulion | kg | 82 | 810 |
| 5 | Zarzavat de ciorbe | kg | 76 | 560 |

3.4. GARANȚIE

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

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

Termenele de garanție sunt cele specificate la pct. 3.3.1.1.

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 ore.

3.5 LIVRARE, AMBALARE, ETICHETARE, TRANSPORT ȘI ASIGURARE PE DURATA TRANSPORTULUI

3.5.1. Livrare

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>Puncte de livrare</i> | <i>Adresa punctului de livrare</i> | <i>Obs.</i> |
|-----------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| U.M. 02192 Constanța | str. Fulgerului nr.1, Constanța | punct principal de livrare |
| U.M. 02028 Constanța | Port Constanța – dana 0 (militară) | |

3.5.2. Ambalare și etichetare

Modalitatea de ambalare este specificată la pct. 3.3.1.

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

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

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

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

Elementele privind marcarea (etichetarea) produselor sunt următoarele:

| <i>Mențiuni referitoare la</i> | <i>Obs.</i> |
|---|-----------------|
| denumirea produsului | |
| lista ingredientelor | dacă este cazul |
| substanțele care provoacă alergii sau intoleranță | dacă este cazul |
| cantitatea anumitor ingrediente sau categorii de ingrediente | dacă este cazul |
| cantitatea netă de produs alimentar | |
| data durabilității minimale sau data-limită de consum | dacă este cazul |
| condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare | |
| numele sau denumirea comercială și adresa operatorului sau a importatorului | |
| declarație nutrițională | dacă este cazul |
| mențiuni suplimentare obligatorii (conform Anexei III la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare) | dacă este cazul |

Elementele privind marcarea/etichetarea se vor regăsi și în certificatul de calitate / declarația de conformitate.

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, manipularii 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 eventuala absență a facilităților de manipulare la punctele de tranzitare.

3.5.3. Transport și asigurare pe durata transportului

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 13⁰⁰. 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.

3.6 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 3 (trei) zile.

4 RECEPȚIA PRODUSELOR

Recepția produselor se va efectua pe bază de proces-verbal semnat de reprezentanții Contractantului și Autorității contractante. Recepția produselor se va realiza odată cu livrarea produselor, în cantitățile solicitate, la locația indicată de Autoritatea contractantă, astfel:

- recepția cantitativă - prin cântărirea, numărarea (după caz) și verificarea prin aspectare a produselor, și compararea cu datele înscrise în documentele de livrare și pe etichetă/ambalaj;
- recepția calitativă - prin aspectarea/verificarea proprietăților organoleptice, compararea datelor înscrise în certificatele de calitate, certificatele de garanție, declarațiile de conformitate, cu cele înscrise pe etichetă și pe ambalaj, precum și cu cerințele minime de calitate din Caietul de sarcini.

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

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

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

| <i>Rezultatul recepției calitative</i> | <i>Numărul defectelor identificate</i> | <i>Tipul defectelor identificate</i> | <i>Modalități de remediere</i> | <i>Termen de remediere</i> |
|--|--|--|--|----------------------------|
| Acceptat | - | Nu a fost identificat niciun defect. Produsele corespund în totalitate cerințelor minime de calitate din Caietul de sarcini. | Nu este cazul | - |
| Acceptat cu observații minore | maxim 3 | Maxim 5% din totalul ambalajelor individuale sunt 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 corespunzător | | |
| Refuzat | 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 | |

5 MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ

Contractantul va emite factură fiscală pentru produsele livrate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective.

Facturile vor fi trimise în original la sediul Autorității contractante, numai după semnarea procesului verbal de recepție, prin care se confirmă livrarea, recepția și acceptarea produselor.

Procesul verbal de recepție va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu următoarele documente justificative:

- a) certificat de calitate;
- b) certificat de garanție;
- c) declarație de conformitate.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de 30 de zile de la data emiterii facturii fiscale în original și a tuturor documentelor justificative.

6 CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA 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 Europene, 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 privind POP);
- 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.

7 MANAGEMENTUL/GESTIONAREA CONTRACTULUI

Contractantul va livra produsele, lunar, în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă, în cel mult 7 (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.

Întocmit:

Col.

Nela BALTA

