

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse PRODUSE ALIMENTARE

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, marcarea, 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 Constanța, precum și a personalului U.M. 02028 Constanța, în perioada 01.04 – 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 U.M. 02192 Constanța și U.M. 02028 Constanța.

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 previzionate pentru perioada 01.04 – 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

Loturi		Cod CPV	Produse/sortimente		U/M	Cant. previzionate	Operațiuni cu titlu accesoriu
Nr. lot	Denumire lot		Nr. crt.	Denumire produs/sortiment			
1	Amelioratori	15890000-3	1	Amelioratori	kg	1.558	nu este cazul
2	Cașcaval	15544000-3	1	Cașcaval	kg	8.366	
3	Oua de găină	03142500-3	1	Oua de găină (pt. perioada 01.04-30.09)	buc	176.983	
			2	Oua de găină (pt. perioada 01.10-31.12)	buc	75.390	
4	Smântână	15512000-0	1	Smântână fermentată	kg	1.159	
			2	Smântână dulce	kg	367	
5	Ulei de floarea soarelui	15411200-4	1	Ulei de floarea soarelui	l	4.779	
6	Ulei de măsline	15411110-6	1	Ulei de măsline	l	2.340	
7	Unt proaspăt	15530000-2	1	Unt - pach. a 200 gr	kg	1.388	
			2	Unt - pach. a 20 gr	kg	3.240	
8	Conserve din legume, în apă sau bulion	15331400-1	1	Mazăre	kg	2.068	
			2	Fasole păstăi	kg	2.068	
			3	Roșii în bulion	kg	3.101	
			4	Zarzavat pentru ciorbe	kg	3.097	
9	Murături	15331500-2	1	Castraveți în oțet	kg	1.653	
			2	Gogoșari în oțet	kg	1.653	
			3	Sfeclă în oțet	kg	1.653	
			4	Murături asortate	kg	1.648	

Note: * kg = kilograme; buc = bucăți; l = litri.

3.4.1 Loturile/produse solicitate

3.4.1.1 Lotul nr. 1 – AMELIORATORI

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Canitate previzionată	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Amelioratori	kg	1.558	nota nr. 1

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

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

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

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

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

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

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

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;

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

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

- Regulamentul (UE) 2019/1176 al Comisiei din 10.07.2019 de modificare a anexelor II, III și V la Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește limitele maxime de reziduuri pentru esterul metilic al acidului 2,5-diclorbenzoic, mandipropamid și profoxidim din sau de pe anumite produse.

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

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

Ambalare – pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 1 kg.

3.4.1.2 Lotul nr. 2 – CAȘCAVAL

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate previzionată</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
1	Cașcaval	kg	8.366	<i>nota nr. 2</i>

Nota nr. 2 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – CAȘCAVAL:

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

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

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

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

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

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

- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate;

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

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

- Regulamentul (UE) 2019/1176 al Comisiei din 10.07.2019 de modificare a anexelor II, III și V la Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește limitele maxime de reziduuri pentru esterul metilic al acidului 2,5-diclorbenzoic, mandipropamid și profoxidim din sau de pe anumite produse.

Cerințe minime de calitate: Cașcaval – sortiment de brânză maturată, obținut prin opărire în apă a cașului de vacă, de oaie sau în amestec.

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

Termen de valabilitate – minim 60 zile de la data livrării.

Ambalare – pachete vidate sau parafinate cu capacitate de max. 1 kg.

3.4.1.3 Lotul nr. 3 – OUĂ DE GĂINĂ

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate previzionată</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
1	Ouă de găină (pt. perioada 01.04-30.09)	buc	176.983	nota nr. 3
2	Ouă de găină (pt. perioada 01.10-31.12)	buc	75.390	

Nota nr. 3 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – OUĂ DE GĂINĂ:

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

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

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

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

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

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

- Regulamentul (CE) nr. 589/2008 al Comisiei din 23.06.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului privind standardele de comercializare aplicabile ouălor;

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

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

- Regulamentul (UE) 2019/1176 al Comisiei din 10.07.2019 de modificare a anexelor II, III și V la Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește limitele maxime de reziduuri pentru esterul metilic al acidului 2,5-diclorbenzoic, mandipropamid și profoxidim din sau de pe anumite produse.

Cerințe minime de calitate: Ouă de găină – din specia *Gallus gallus*, proprii pentru consumul uman în starea în care se află – categoria “A”, minim clasa “M”.

Ouăle din categoria “A” nu sunt nici spălate, nici curățate, nici înainte, nici după clasificare și nu sunt tratate în vederea conservării.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Coaja și cuticula: curate, intacte, normale. Camera de aer: înălțimea nu depășește 6 milimetri, imobilă; pentru ouăle comercializate având mențiunea „extra”, ea nu trebuie să depășească 4 milimetri. Gălbenuș: vizibil la fasciculul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis; atunci când oul este întors, gălbenușul este ușor mobil și revine în poziția centrală. Albuș: clar, translucid. Pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă. Fără corpuri străine.
Miros	Fără mirosuri străine.
Proprietăți fizice	
Greutate	min. 53 grame / buc.

Termen de valabilitate: - minim 10 zile, în perioada 1 aprilie – 15 septembrie;

- minim 20 zile, în perioada 15 septembrie – 31 decembrie.

Ambalare – ambalaje specializate (cofraje), cu capacitate de max. 30 bucăți, foliate sau introduse în cutii din carton.

3.4.1.4 Lotul nr. 4 – SMÂNTÂNĂ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate previzionată	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Smântână fermentată	kg	1.159	nota nr. 4
2	Smântână dulce	kg	367	

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

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

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

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

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

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

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

- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate;

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

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

- Regulamentul (UE) 2019/1176 al Comisiei din 10.07.2019 de modificare a anexelor II, III și V la Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește limitele maxime de reziduuri pentru esterul metilic al acidului 2,5-diclorbenzoic, mandipropamid și profoxidim din sau de pe anumite produse.

Cerințe minime de calitate: Smântână fermentată – produsul obținut prin smântânirea laptelui de vacă și fermentarea cu culturi selecționate de bacterii lactice specifice.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspect și consistență	Omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau de substanțe proteice.
Culoare	Albă, până la alb-gălbui, uniformă – specifică laptelui din care a fost produsă.
Miros și gust	Plăcut, aromat – specific de fermentație lactică. Fără gust și miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Grăsime	min. 10%
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 1 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 10 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie proba)

Cerințe minime de calitate: Smântână dulce (pentru cofetărie)

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect și consistență	Licid cu consistență ușor vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau de substanțe proteice.
Culoare	Albă, până la alb-gălbui, uniformă
Miros și gust	Plăcut, dulce și aromat, fără gust și miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Grăsime	min. 32%

Termen de valabilitate (valabil pentru ambele sortimente) – minim 20 zile de la data livrării.

Ambalare (valabil pentru ambele sortimente) – ambalaje specializate etanșe cu capacitate de maxim

1 kg.

3.4.1.5 Lotul nr. 5 – ULEI DE FLOAREA SOARELUI

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate previzionată</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
1	Ulei de floarea soarelui	kg	4.779	nota nr. 5

Nota nr. 5 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – ULEI DE FLOAREA SOARELUI:

Cerințe minime de calitate - Ulei rafinat din floarea soarelui - uleiul comestibil obținut din semințe de floarea-soarelui prin presare sau extracție cu solvent și rafinare:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	limpede, fără suspensii și fără sediment

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

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

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

3.4.1.6 Lotul nr. 6 – ULEI DE MĂSLINE

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate previzionată</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
1	Ulei de măsline	l	2.340	nota nr. 6

Nota nr. 6 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – ULEI DE MĂSLINE:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	limpede, fără suspensii și fără sediment
Culoare	verde
Miros și gust	Plăcut, caracteristic, fără miros și gust străin
Proprietăți fizico-chimice	
Aciditate liberă (exprimată în acid oleic)	max. 0,8%

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Densitatea relativă față de apă	0,910 – 0,916 (la 20°C)
Indice de refracție	1,467 – 1,4705 (la 40°C)

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

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

3.4.1.7 Lotul nr. 7 – UNT PROASPĂT

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate previzionată	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Unt - pach. a 200 gr	kg	1.388	nota nr. 7
2	Unt - pach. a 20 gr	kg	3.240	

Nota nr. 7 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – UNT PROASPĂT:

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

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

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

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

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

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

- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate;

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

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

- Regulamentul (UE) 2019/1176 al Comisiei din 10.07.2019 de modificare a anexelor II, III și V la Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește limitele maxime de reziduuri pentru esterul metilic al acidului 2,5-diclorbenzoic, mandipropamid și profoxidim din sau de pe anumite produse.

Cerințe minime de calitate: Unt proaspăt – produs derivat al smântânii din lapte de vacă

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect în secțiune	rare picături de apă limpede, goluri de aer mici accidentale, fără impurități;
Consistență (la 10-12°C)	masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmiată;
Culoare	de la alb-gălbuie până la galben-deschis, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune;
Miros	cu aromă satisfăcătoare, fără nuanțe străine de aromă;
Gust	satisfăcător, suficient de aromat, fără gust străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Grăsimi	min. 65%
Reacția de control pentru pasteurizarea smântânii (reacția peroxidazei)	pozitivă
Reacția Kreis pentru gradul de prospețime	negativă
Aciditate	max. 2,8°
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 1 ufc/g (în max. 2 unități de probă)

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<i>Escherichia coli</i>	max. 1 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
Drojii și mucegaiuri	max.100/g

Termen de valabilitate – minim 15 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate, de unică folosință, sub formă de pachete de 200 grame, respectiv de 20 grame; ambalaj exterior – cutii din carton.

3.4.1.8 Lotul nr. 8 – CONSERVE DIN LEGUME, ÎN APĂ SAU BULION

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate previzionată</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
1	Mazăre	kg	2.068	<i>nota nr. 8</i>
2	Fasole păstăi	kg	2.068	
3	Roșii în bulion	kg	3.101	
4	Zarzavat pentru ciorbe	kg	3.097	

Nota nr. 8 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – CONSERVE DIN LEGUME, ÎN APĂ SAU BULION:

Cerințe minime de calitate:

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

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

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

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

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

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;

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

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

MAZĂRE (în apă):

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
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 gălbuie.
Consistența	Mazăre bine fiartă și nedestrămată
Aspectul lichidului	- opalescent, în cazul sortimentului mazăre fină; - ușor turbure, în cazul sortimentului mazăre mijlocie; - turbure, în cazul sortimentului mazăre boabe.
Gust și miros	Specific, fără gust și miros străin (acru, fermentat, mucegăit).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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 / mijlocie; - max. 5%, în cazul sortimentului mazăre boabe.
Boabe seci și coji (raportat la masa totală a boabelor)	- max. 0,7%, în cazul sortimentului mazăre fină / mijlocie; - max. 0,5%, în cazul sortimentului mazăre boabe.
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine (boabe de porumb, fasole, sămburi). Se admit păstăi de mazăre, în proporție de max. 2% din masa totală a boabelor.
Conservanți chimici	Lipsă
Clorură de sodiu	0,8 – 1,5%

FASOLE PĂSTĂI (în apă) – fasole păstăi verde și/sau galbenă (păstăi întregi și/sau divizate):
Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a legumelor (fasolei), fără masa lichidului în care este conservată.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	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%			

ROȘII ÎN BULION:

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspectul conținut	Tomate întregi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Se admit max. 30% roșii crăpate.
Culoarea tomatelor	Roșie sau roșie-gălbuie, caracteristică soiului. Se admit pete verzi în jurul pedunculului. Nu se admit tomate pătate.
Culoarea bulionului	de la roșu portocaliu până la roșu cărămiziu
Consistența	Tomate bine fierte și nedestrămate.
Gust și miros	Plăcut, bine exprimat, specifice tomatelor fierte în bulion, ușor sărat, fără gust amar sau alt gust sau miros străin.
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%

ZARZAVAT PENTRU CIORBE:

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

<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, neturțită, 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 nedestrămate.
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 valabilitate (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 8) – minim 12 luni de la data livrării.

Ambalare (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 8) – cutii metalice sau borcane de sticlă, închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 3 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic. Cutiile trebuie să fie nebombate, nedeformate, neruginite. Borcanele trebuie să fie cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

3.4.1.9 Lotul nr. 9 – MURĂTURI

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate previzionată</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
1	Castraveți în oțet	kg	1.653	nota nr. 9
2	Gogoșari în oțet	kg	1.653	
3	Sfeclă în oțet	kg	1.653	
4	Murăături asortate	kg	1.648	

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

Cerințe minime de calitate:

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

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

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

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

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

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;

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

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

CASTRAVEȚI ÎN OȚET (castraveți întregi, întregi curbați și/sau felii, în oțet):

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

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

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

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate		
	Castraveți întregi în oțet	Castraveți întregi curbați în oțet	Castraveți felii în oțet
Proprietăți fizico-chimice			
Conținutul total de castraveți raportat la masa netă	Minim 60%		
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %		

GOGOȘARI ÎN OTET (gogoșari jumătăți, sferturi sau felii, în oțet):

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Gogoșari din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere, divizați jumătăți, sferturi sau felii și acoperiți cu lichid.
Culoarea lichidului	Gălbuie, limpede.
Culoarea legumelor	Caracteristică sortimentului.
Consistența legumelor	Gogoșari fermi, crocanți, fără exemplare moi.
Gust și miros	Specific condimentelor folosite, fără gust și miros străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Conținutul total de gogoșari raportat la masa netă	Minim 52%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %

SFECLĂ ÎN OTET (sfeclă roșie - felii sau cuburi, în oțet):

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Sfecla tăiată în soluție de oțet.
Culoarea	Roșie cu diferite nuanțe. Lichidul de acoperire roșu-violaceu.
Consistența	Tare, elastică, bine fiartă, nedestrămată
Gust și miros	Plăcut, acru-dulceag, aromat, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros sau gust străin
Proprietăți fizico-chimice	

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Conținutul total de sfeclă raportat la masa netă	Minim 50%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %

MURĂTURI ASORTATE:

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

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Legume asortate în soluție de oțet.
Culoarea	Caracteristică soiului, tipului de conservare și sortimentului.
Consistența legumelor	Ferme, crocante, fără zbârcituri, fără părți sau exemplare moi.
Gust și miros	Plăcut, acru-dulceag, aromat, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros sau gust străin
Proprietăți fizico-chimice	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 60%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %

Termen de valabilitate (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 9) – minim 12 luni de la data livrării.

Ambalare (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 9) – ambalaje specializate, curate, nebombate, nedeformate, neruginite, cu capacitate de max. 10 kg.

3.4.2 Disponibilitate

Contractantul va livra produsele în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă, cu următoarea periodicitate:

<i>Loturi</i>		<i>Produse/sortimente</i>	<i>Periodicitate</i>
<i>Nr. lot</i>	<i>Denumire lot</i>		
1	Amelioratori	Amelioratori	lunar
2	Cașcaval	Cașcaval	săptămânal
3	Ouă de găină	Ouă de găină (pt. perioada 01.04-30.09)	săptămânal
		Ouă de găină (pt. perioada 01.10-31.12)	săptămânal
4	Smântână	Smântână fermentată	săptămânal
		Smântână dulce	săptămânal
5	Ulei de floarea soarelui	Ulei de floarea soarelui	lunar
6	Ulei de măsline	Ulei de măsline	lunar
7	Unt proaspăt	Unt - pach. a 200 gr	săptămânal
		Unt - pach. a 20 gr	săptămânal

<i>Loturi</i>		<i>Produse/sortimente</i>	<i>Periodicitate</i>
<i>Nr. lot</i>	<i>Denumire lot</i>		
8	Conserve din legume, în apă sau bulion	Mazăre	lunar
		Fasole păstăi	lunar
		Roșii în bulion	lunar
		Zarzavat pentru ciorbe	lunar
9	Murături	Castraveți în oțet	lunar
		Gogoșari în oțet	lunar
		Sfeclă în oțet	lunar
		Murături asortate	lunar

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

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 – 3.4.1.9 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
U.M. 02028 Constanța	Port Constanța – dana 0 (militară)	

Modalitatea de ambalare este specificată la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.9 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

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

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

- Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20.12.2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare;
- Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

Elementele privind marcarea (etichetarea) produselor sunt următoarele:

<i>Mențiuni referitoare la</i>	<i>Obs.</i>
denumirea produsului	
lista ingredientelor	
substanțele care provoacă alergii sau intoleranță	dacă este cazul

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

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

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a Contractantului. 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 se efectueze în ziua stabilită (zi lucrătoare), în intervalul orar 08⁰⁰ – 14⁰⁰. 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

3.5.4 Operațiuni cu titlu accesoriu – nu este cazul

3.5.4.1 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 48 de ore.

3.5.4.2 Instruirea personalului pentru utilizare – nu este cazul

3.5.4.3 Mentenanța preventivă în perioada de garanție – nu este cazul

3.5.4.4 Mentenanța corectivă în perioada post-garanție – nu este cazul

3.5.4.5 Suport tehnic – nu este cazul

3.5.4.6 Piese de schimb și materiale consumabile pentru activitățile din programul de mentenanță corectivă după expirarea garanției - nu este cazul

3.5.5 Mediul în care este operat produsul

Produsele vor fi păstrate/depozitate în spații corespunzătoare, avizate sanitar-veterinar.

3.5.6 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea

La punctele de livrare nu există facilități de manipulare mecanizată.

Accesul auto este restricționat în zona punctului principal de livrare în sensul că nu se pot executa manevre cu autovehicule cu masa maximă autorizată mai mare de 10 tone și/sau cu lungimea mai mare de 12 metri.

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	în momentul livrării
3	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate la pct. 3.4.1.1-3.4.1.9 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte)	în momentul livrării

5 Recepția produselor

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

Recepția produselor se va realiza în două etape, respectiv:

- recepția cantitativă - prin numărarea, măsurarea, transformarea și/sau cântărirea bucată cu bucată (piesă cu piesă) a produselor și compararea cu datele înscrise în comandă, în documentele de livrare și pe etichetă/ambalaj;

- recepția calitativă - prin aspectarea/verificarea proprietăților organoleptice, compararea datelor înscrise în certificatele de calitate și certificatele de garanție cu cele înscrise pe etichetă și pe ambalaj, precum și cu cerințele minime de calitate din Caietul de sarcini (și asumate de Contractant prin propunerea tehnică).

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

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

Criteriile referitoare la rezultatul recepției calitative, numărul defectelor identificate, precum și termenul de remediere/inlocuire, 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	-
Acceptat cu observații minore	maxim 3	Maxim 5% din totalul ambalajelor individuale sunt deformatate 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	Nu este cazul	-
Refuzat	mai mult de 3	În situația identificării a mai mult de 3 defecte din cele identificate mai sus și care nu pot fi remediate de reprezentantul Contractantului pe loc (la momentul recepției)	Înlocuirea întregului lot cu produse corespunzătoare	48 de ore

<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>
		Ambalajele individuale sunt murdare, nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse cu ambalaje murdare, neetichetate / etichetate necorespunzător	
		Aspectul, consistența, mirosul, gustul și/sau culoarea produsului nu corespunde descrierilor din Caietul de sarcini	Înlocuirea întregului lot cu produse corespunzătoare	

6 Modalități și condiții de plată

Pentru produsele livrate, contractantul va emite factură fiscală, care va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență. Factura va fi emisă după semnarea de către Autoritatea contractantă a procesului verbal de recepție, prin care se confirmă livrarea și acceptarea produselor (remedierea eventualelor defecte constatate – după caz).

Procesul verbal de recepție va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente prevăzute la pct. 4 al Caietului de sarcini.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua prin virament (cu ordin de plată) în cont deschis la Trezorerie, în termen de 30 de zile de la data recepției (acceptării) produselor.

7 Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea/entitatea contractantă și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respectiv:

- i. Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;
- ii. Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;
- iii. Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;
- iv. Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- v. Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- vi. Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- vii. Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- viii. Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;
- ix. Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;
- x. Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel);
- xi. Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenți (Convenția de la Stockholm);
- xii. Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.

Col. **Adrian MĂHAILĂ-STRUGARU**

Verificat concordanța prevederilor Caietului de sarcini cu necesitățile obiective ale Academiei Navale „Mircea cel Bătrân”,
Col. **Adrian MĂHAILĂ-STRUGARU**