

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse ALIMENTE DIVERSE (cod CPV 15000000-8)

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 – 31.12.2023, 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 – 31.12.2023, 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		Produse/sortimente		U/M	Acord-cadru pt. perioada 01.01- 31.12.2023		Contract subsecvent 1 pt. perioada 01.01- 30.04.2023		Contract subsecvent 2 pt. perioada 01.05- 31.08.2023		Contract subsecvent 3 pt. perioada 01.09- 31.12.2023		Operațiuni cu titlu accesoriu
					Cant. previzionate		Cant. previzionate		Cant. previzionate		Cant. previzionate		
					min.	max	min.	max	min.	max	min.	max	
Nr. lot	Denumire lot	Nr. crt.	Denumire produs/sortiment										nu este cazul
1	Amelioratori	1	Amelioratori	kg	211	1.881	79	658	73	678	59	545	
2	Arome	1	Arome alimentare	kg	12	96	4	33	4	35	4	28	
		2	Esențe alimentare	kg	9	92	3	33	4	33	2	26	
3	Boia de ardei	1	Boia de ardei dulce	kg	21	188	7	66	8	68	6	54	
4	Cacao	1	Cacao pudră	kg	106	973	38	334	37	362	31	277	
5	Ciocolată	1	Ciocolată aerată	kg	94	757	38	297	28	224	28	236	
		2	Ciocolată cu lapte	kg	67	528	27	208	20	156	20	164	
		3	Ciocolată menaj cu lapte	kg	25	226	10	88	8	68	7	70	
6	Condimente	1	Condimente	kg	21	188	7	66	8	68	6	54	
7	Drojdie de bere	1	Drojdie proaspătă	kg	40	329	16	131	13	92	11	106	
		2	Drojdie uscată	kg	1	178	0	0	1	178	0	0	
8	Făină de grâu albă	1	Făină de grâu albă	kg	532	9.146	195	1.671	187	6.105	150	1.370	
9	Făină de porumb	1	Făină de porumb	kg	6	3.063	1	1.190	1	905	4	968	
10	Griș	1	Griș	kg	94	778	38	299	28	230	28	249	
11	Ingrediente	1	Praf de copt	kg	12	121	4	45	4	40	4	36	
		2	Bicarbonat de sodiu	kg	7	50	3	18	2	17	2	15	
12	Miere de albine	1	Miere de albine	kg	416	3.763	154	1.315	143	1.360	119	1.088	
13	Orez	1	Orez decorticat	kg	327	3.052	117	1.024	115	1.145	95	883	
14	Oțet	1	Oțet de vin 9 ^o	L	118	1.124	41	361	45	454	32	309	
15	Ulei de floarea soarelui	1	Ulei de floarea soarelui	L	630	5.687	233	1.978	216	2.048	181	1.661	
16	Ulei de măsline	1	Ulei de măsline	L	314	2.821	116	986	108	1.019	90	816	
17	Zahăr	1	Zahăr - pach. a 1 kg	kg	261	2.402	95	819	92	910	74	673	
		2	Zahăr plic (5 gr)	kg	600	5.600	218	1.909	216	2.122	166	1.569	

3.4.1 Loturile/produse solicitate

3.4.1.1 Lotul nr. 1 – AMELIORATORI

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Amelioratori	kg	211	1.881	nota nr. 1

Nota nr. 1 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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.

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).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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 – AROME

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Arome alimentare	kg	12	96	nota nr. 2
2	Esențe alimentare	kg	9	92	

Nota nr. 2 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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 (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 de punere în aplicare (UE) nr. 872/2012 al Comisiei din 01.10.2012 de adoptare a listei cu substanțele aromatizante prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2232/96 al Parlamentului European și al Consiliului.

Arome alimentare (zahăr vanilat) – produs obținut în urma absorbției aromei de vanilie naturală:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspect	pulbere fină, omogenă, fără aglomerări
Culoare	alb-gălbui
Gust	dulce, cu aromă intensă de vanilie
Miros	specific de vanilie

Esente alimentare: lichide volatile, cu aromă puternică, obținute din plante aromatice/mirodenii sau prin sinteză (arome de cocos, de rom, de anason, de vanilie etc.) care păstrează integral proprietățile acestora (aromă, gust, principii active), cu utilizare în cofetărie și patiserie:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	lichid limpede fără suspensii
Culoare	caracteristică
Gust și miros	plăcute, specifice aromei, fără gust și miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Concentrație alcoolică (cu excepția esenței de rom)	30-65%
Densitate	0,900-0,955
Pentru esența de rom: - aciditate totală (exprimată în acid acetic) - conținutul în esteri (exprimat în acetat de etil)	max. 0,5% min. 6%

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

Ambalare:

- aromele alimentare (zahărul vanilat) – în plicuri din hârtie cașerată, bine sudate, închise etanș, cu capacitate de max. 50 grame; ambalaj exterior – cutii din carton;

- esențele alimentare – în recipiente etanșe din sticlă sau material plastic, cu capacitate de max. 250 grame; ambalaj exterior – cutii din carton sau folii din material plastic.

3.4.1.3 Lotul nr. 3 – BOIA DE ARDEI

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantități previzionate Acord-Cadru</i>		<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare</i>
			<i>minim</i>	<i>maxim</i>	
1	Boia de ardei dulce	kg	21	188	nota nr. 3

Nota nr. 3 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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 de punere în aplicare (UE) nr. 872/2012 al Comisiei din 01.10.2012 de adoptare a listei cu substanțele aromatizante prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2232/96 al Parlamentului European și al Consiliului.

Cerințe minime de calitate: Boia de ardei dulce – condiment de culoare roșie obținut prin măcinarea ardeiului dulce uscat, utilizat pentru a da gust și culoare preparatelor culinare:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	pulbere fină, catifelată, fără puncte de culoare albă sau neagră
Culoare	uniformă, de la roșu aprins până la portocaliu
Miros	specific de ardei, plăcut, fără miros de încins, de mușcăi sau alt miros străin
Gust	specific de ardei, plăcut, dulceag, fără gust amar sau ranced
Proprietăți fizico-chimice	
Corpuri străine	nu se admit corpuri străine sau prezența insectelor în nici un stadiu de dezvoltare
Umiditate	max. 10%

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. 100 gr.

3.4.1.4 Lotul nr. 4 – CACAO

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Cacao pudră	kg	106	973	nota nr. 4

Nota nr. 4 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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 (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.

Cerințe minime de calitate: Cacao pudră – produs obținut prin transformarea boabelor de cacao (care au fost în prealabil curățate, decojite și prăjite), în pudră:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Pulbere fină, fără aglomerări stabile, la frecarea între degete nu trebuie să dea senzație de asprime.
Culoare	Brun-roșcată, uniformă; nu se admit nuanțe de cenușiu.
Miros și gust	Plăcut, specific; fără miros și gust străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Conținut de unt de cacao	min. 20% (raportat la substanța uscată)
Umiditate	max. 9%
ph	5,5 – 7,5

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.

3.4.1.5 Lotul nr. 5 – CIOCOLATĂ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Ciocolată aerată	kg	94	757	nota nr. 5
2	Ciocolată cu lapte	kg	67	528	
3	Ciocolată menaj cu lapte	kg	25	226	

Nota nr. 5 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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 (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 de punere în aplicare (UE) nr. 872/2012 al Comisiei din 01.10.2012 de adoptare a listei cu substanțele aromatizante prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2232/96 al Parlamentului European și al Consiliului.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate		
	Ciocolată aerată	Ciocolată cu lapte	Ciocolată menaj cu lapte
Proprietăți organoleptice			
Aspect exterior (la 16 – 18 °C)	formă regulată, specifică sortimentului, suprafață netedă, lucioasă; se admit ușoare zgârieturi și mici bule de aer pe parte inferioară; nu se admit urme de infestare		
Aspect în secțiune	masă omogenă, ușor neuniformă, cu mici bule de aer în structură, mată în ruptură	masă omogenă, mată în ruptură, nestratificată, adaosurile uniform repartizate	masă omogenă, uniformă, nestratificată, fără bule de aer, mată în ruptură
Culoare	uniformă, brună până la brun-închis		
Miros și gust	plăcut, aromat, caracteristic tipului de ciocolată, fără senzația de asprime la gust; nu se admite miros și gust străin (de ranced, de mucegai etc.)		
Consistență (la 16 – 18 °C)	tare, casantă la rupere; la examenul de degustare, ciocolata trebuie să fie onctuoasă și să nu lase senzația de rugozitate		
Proprietăți fizico-chimice			
Conținut de cacao	20 – 35% (funcție de sortiment)		
Umiditate	max. 12%		

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

Ambalare – ambalaje individuale de 50 sau 100 gr.

3.4.1.6 Lotul nr. 6 – CONDIMENTE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Condimente	kg	21	188	nota nr. 6

Nota nr. 6 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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 (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.

Cerințe minime de calitate: Condimente (cimbru, busuioc, oregano, tarhon, scortişoară):

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Cimbru, busuioc, oregano, tarhon	Scortişoară
Aspect	frunze mărunțite uscate, fără particule grosiere, fără corpuri străine	pudră fină, fără particule grosiere, fără corpuri străine
Culoare, aromă și gust	specifice fiecărui condiment	

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

Ambalare – pungi de polietilenă, polipropilenă sau hârtie cașerată, bine sudate sau alte ambalaje cu posibilități de închidere etanșă, cu capacitate de max. 100 gr.

3.4.1.7 Lotul nr. 7 – DROJDIE DE BERE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Drojdie proaspătă	kg	40	329	nota nr. 7
2	Drojdie uscată	kg	1	178	

Nota nr. 7 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Drojdie de bere proaspătă	Drojdie uscată de bere
Proprietăți organoleptice		
Aspect	masă compactă cu suprafață netedă, nelipicioasă, fără corpuri străine	amestec granular omogen de particule mici, fără aglomerări
Consistență	densă; trebuie sa se rupă ușor	
Culoare	cenușie, brun-deschis cu nuanță gălbuie, uniformă în masă; se admite la suprafață un strat de max. 1 mm grosime cu nuanță mai închisă	crem-deschis
Gust	caracteristic produsului, fără gust amar sau alt gust străin	
Miros	caracteristic, fără miros de mucegai, de putrefacție sau alt miros străin	
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditate	max. 76%	max. 9%
Capacitate de dospire (în aluat)	max. 90 minute	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Drojdie de bere proaspătă	Drojdie uscată de bere
Termen de valabilitate	7 zile de la data fabricației, în perioada 01 octombrie – 30 aprilie 5 zile de la data fabricației, în perioada 01 mai – 30 septembrie	minim 3 luni de la data livrării
Ambalare	ambalaje individuale de 500 grame	ambalaje specializate etanșe, cu capacitate de max. 100 grame

3.4.1.8 Lotul nr. 8 – FĂINĂ DE GRÂU ALBĂ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Făină de grâu albă	kg	532	9.146	nota nr. 7

Nota nr. 8 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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;

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

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

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

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

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

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

3.4.1.9 Lotul nr. 9 – FĂINĂ DE PORUMB

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Făină de porumb	kg	6	3.063	nota nr. 9

Nota nr. 9 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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 (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.

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	granule uniforme; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	galben-portocalie specifică soiului din care provine, cu particule alb-gălbui
Miros	caracteristic, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau ranced
Gust	plăcut, specific, fără gust amar, fără scrâșnet în mestecare
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 16,5%

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

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

3.4.1.10 Lotul nr. 10 – GRIȘ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Griș	kg	94	778	nota nr. 10

Nota nr. 10 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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;

- 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.

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	granulos, fără corpuri străine; se admit porțiuni vizibile de înveliș; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	alb-gălbuie, uniformă
Miros	specific, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau ranced
Gust	caracteristic, ușor dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin, fără scrâșnet la mestecare

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 15%
Conținut de cenușă raportat la substanța uscată	max. 0,62%

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

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

3.4.1.11 Lotul nr. 11 – INGREDIENTE

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantități previzionate Acord-Cadru</i>		<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare</i>
			<i>minim</i>	<i>maxim</i>	
1	Praf de copt	kg	12	121	nota nr. 11
2	Bicarbonat de sodiu	kg	7	50	

Nota nr. 11 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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 (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.

Cerințe minime de calitate:

Praf de copt – produs având în compoziție agent de afânare (difosfat disodic), bicarbonat de sodiu, amidon din porumb, făină albă de grâu, arome.

Bicarbonat de sodiu alimentar.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	Praf de copt	Bicarbonat de sodiu alimentar
Proprietăți organoleptice		
Aspect	pulbere fină, cristalină, fără aglomerări stabile	
Culoare	alb-gălbuie	albă
Proprietăți fizico-chimice		
Substanțe insolubile în apă	max. 0,1%	
Termen de valabilitate	minim 9 luni de la data livrării	
Ambalare	plicuri etanșe, bine sudate, cu capacitate de max. 50 grame	

3.4.1.12 Lotul nr. 12 – MIERE DE ALBINE

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantități previzionate Acord-Cadru</i>		<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare</i>
			<i>minim</i>	<i>maxim</i>	
1	Miere de albine	kg	416	3.763	nota nr. 812

Nota nr. 12 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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;

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

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

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

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	lichid curat, omogen, fără impurități, fără spumă
Consistență	omogenă, fluidă, vâscoasă sau cristalizată
Culoare	de la galben deschis până la galben pronunțat
Gust	dulce pronunțat, cu aromă discretă, specifică nectarului florilor din care provine
Proprietăți fizico-chimice	
Apă	max. 20%
Cenușă	max. 0,5%
Aciditate	max. 4 cm ³ NaOH soluție 1n (miliechivalenți) la 100 gr. miere
Zahăr reducător exprimat în zahăr invertit	min. 70%
Zahăr ușor hidrolizabil, exprimat în zaharoză	max. 5%
Indice amilazic	min. 10,9
Substanțe insolubile în apă	max. 0,1%

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

Ambalare:

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

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

3.4.1.13 Lotul nr. 13 – OREZ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Orez decortecat	kg	327	3.052	nota nr. 13

Nota nr. 13 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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.

Cerințe minime de calitate – Orez decortecat:

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

* Se consideră corpuri străine: corpurile inerte minerale (praf, pământ, nisip, pietriș etc), respectiv corpurile inerte organice (resturi de frunze, tulpini, coji etc).

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

Ambalare – ambalaje specializate de 1 kg.

3.4.1.14 Lotul nr. 14 – OȚET

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Oțet de vin 9 ⁰	litri	118	1.124	nota nr. 14

Nota nr. 14 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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 (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;

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

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

Substanțe interzise a fi folosite la fabricarea oțetului:

a) arome artificiale și arome identice naturale, așa cum sunt definite în reglementările în vigoare;

b) arome sau uleiuri eterice artificiale ori naturale de struguri;

c) reziduuri de distilare, reziduuri de fermentare și produsele derivate;

d) extracte din mercuri de toate felurile;

e) acizi de toate tipurile, cu excepția celor naturali conținuți în materiile prime utilizate sau în substanțele a căror adăugare este autorizată.

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

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

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

3.4.1.15 Lotul nr. 15 – ULEI DE FLOAREA SOARELUI

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Ulei de floarea soarelui	litri	630	5.687	nota nr. 15

Nota nr. 15 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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;

- *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;

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

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:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	limpede, fără suspensii și fără sediment
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)
Indicele de saponificare	188 – 194 mg KOH/gr ulei

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

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

3.4.1.16 Lotul nr. 16 – ULEI DE MĂSLINE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Ulei de măsline	litri	314	2.821	nota nr. 16

Nota nr. 16 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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;

- 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 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.

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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%
Densitatea relativă față de apă	0,910 – 0,916 (la 20°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;

3.4.1.17 Lotul nr. 17 – ZAHĂR

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Zahăr - pach. a 1 kg	kg	261	2.402	nota nr. 17
2	Zahăr plic (5 gr)	kg	600	5.600	

Nota nr. 17 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, 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;

Cerințe minime de calitate: Zahăr cristal - pachete a 1 kg, Zahăr plic (5 gr):

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect în stare solidă	cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber
Aspect în soluție 25%	soluție limpede, fără sediment, fără corpuri străine
Culoare	albă, cu strălucire caracteristică
Miros și gust	dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă, cât și în soluție
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 0,06%;
Zaharoză	min. 99,80%;

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

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

3.4.2 Disponibilitate

Contractantul va livra produsele, lunar, în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă, în cel mult șapte zile de la data transmiterii comenzii, cu excepția produselor din cadrul lotului nr. 7 - Drojdie de bere, pe care le va livra săptămânal, de regulă luna (comanda va fi transmisă cel târziu în ziua de vineri).

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 – 3.4.1.17 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 agreeat 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. 3.4.1.1 – 3.4.1.17 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.

Ambalajele reciclabile (recipiente din material plastic/sticlă/metal, paleți din lemn, carton, etc.) vor fi preluate integral de furnizor, pe timpul derulării contractului și în termen de maxim șase luni de la finalizarea acestuia.

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

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

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

În stabilirea mărimii și greutateii ambalajului, Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și absența facilităților de manipulare la punctele de livrare.

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a Contractantului. Destinația de livrare este cea comunicată pentru fiecare produs/sortiment în parte.

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate, pentru care Contractantul (sau proprietarul acestora, după caz) are obligația de a deține toate autorizațiile necesare, conform legislației în vigoare. Transporturile vor fi organizate astfel încât livrarea să fie încheiată în ziua stabilită (zi lucrătoare) până la orele 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.

3.5.3 Operațiuni cu titlu accesoriu – nu este cazul

3.5.3.1 Testare

Pe perioada derulării contractelor de furnizare, Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a testa produsele recepționate, pentru verificarea conformității cerințelor minime de calitate, la orice laborator de profil neutru (care nu aparține Ministerului Apărării Naționale, ofertanților sau producătorilor), certificat / acreditat în sistem RENAR sau echivalent.

În situația în care rezultatul testării este necorespunzător, Autoritatea contractantă va notifica Contractantul, în vederea înlocuirii, pe cheltuiala sa și fără nici un fel de costuri din partea Autorității contractante, a întregului lot de produse din care a făcut parte proba necorespunzătoare, în termen de 48 de ore.

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.

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 valabilitate	
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 valabilitate 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:

- acceptat;
- refuzat.

Criteriile referitoare la rezultatul recepției calitative, numărul defectelor identificate, precum și termenul de remediere/inlocuire, 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	-
Refuzat	min. 1	Modalitatea de ambalare nu este cea prevăzută în Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse ambalate, neetichetate / etichetate necorespunzător	48 de ore
		Ambalajele individuale nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini.		
		Aspectul, consistența, mirosul, gustul, compoziția 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.

Întocmit,
Col.
BALTĂ Nela

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

