

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse CARNE, PEȘTE ȘI PREPARATE DIN CARNE (cod CPV 15100000-9)

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 nr. 1 pt. perioada 01.01- 30.04.2023		Contract subsecvent nr. 2 pt. perioada 01.05- 31.08.2023		Contract subsecvent nr. 3 pt. perioada 01.09- 31.12.2023		Operațiuni cu titlu accesoriu
Nr. lot	Denumire lot	Nr. crt.	Denumire produs/sortiment		Cant. previzionate		Cant. previzionate		Cant. previzionate		Cant. previzionate		
					min.	max	min.	max	min.	max	min.	max	
1	Cârnați	1	Cabanos	kg	193	1.787	69	601	70	682	54	504	NU ESTE CAZUL
		2	Cârnați oltenești	kg	193	1.787	69	601	70	682	54	504	
		3	Cremwurști	kg	193	1.787	69	601	70	682	54	504	
		4	Cârnați plai	kg	190	1.781	68	596	67	680	55	505	
2	Carne de pasăre	1	Aripi pasăre	kg	314	2.821	116	986	108	1.019	90	816	
		2	Spinări pasăre	kg	105	941	38	329	36	341	31	271	
		3	Piept de pui	kg	630	5.646	233	1.974	216	2.039	181	1.633	
		4	Pulpe de pui	kg	1.044	9.407	388	3.288	359	3.395	297	2.724	
3	Carne porc	1	Pulpă porc cu os	kg	118	1.157	41	367	45	466	32	324	
		2	Spată porc cu os	kg	118	1.157	41	367	45	466	32	324	
		3	Carne porc lucru	kg	237	2.317	81	734	89	934	67	649	
		4	Ceafă porc fără os	kg	1.185	11.586	408	3.673	447	4.665	330	3.248	
		5	Cotlet de porc fără os	kg	704	6.950	244	2.204	265	2.797	195	1.949	
4	Carne vită	1	Pulpă vită cu os	kg	92	883	31	286	35	353	26	244	
		2	Spată vită cu os	kg	92	883	31	286	35	353	26	244	
		3	Carne vită lucru	kg	184	1.766	64	572	68	705	52	489	
		4	Vrăbioară vită fără os	kg	736	7.058	255	2.285	276	2.823	205	1.950	
		5	Antricot vită fără os	kg	734	7.056	256	2.286	274	2.822	204	1.948	
5	Pește	1	Crap (decapitat, eviscerat)	kg	254	2.270	93	791	87	818	74	661	
		2	File de crap	kg	254	2.270	93	791	87	818	74	661	
		3	File de pastrav	kg	376	3.407	140	1.186	129	1.228	107	993	
		4	File de somon	kg	376	3.408	140	1.186	129	1.229	107	993	
6	Salam de Sibiu	1	Salam de Sibiu	kg	106	1.740	12	299	82	1.210	12	231	
7	Salam de vară	1	Salam de vară	kg	504	4.430	192	1.601	170	1.562	142	1.267	
8	Salam Victoria	1	Salam Victoria	kg	504	4.430	192	1.601	170	1.562	142	1.267	
9	Specialități din carne	1	Mușchiulet de porc afumat	kg	345	3.256	128	1.116	117	1.150	100	990	
		2	Pulpă porc afumată	kg	482	4.556	179	1.562	163	1.609	140	1.385	
		3	Kaizer porc afumat	kg	345	3.256	128	1.116	117	1.150	100	990	
		4	Piept pui afumat	kg	203	1.949	75	667	67	690	61	592	

3.4.1 Loturile/produse solicitate

3.4.1.1 Lotul nr. 1 – CÂRNAȚI

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Cabanos	kg	193	1.787	nota nr. 1
2	Cârnați oltenești	kg	193	1.787	
3	Cremwurști	kg	193	1.787	
4	Cârnați plai	kg	190	1.781	

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

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

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

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

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

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 / 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 / 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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 (UE) nr. 1069/2013 al Comisiei din 30.10.2013 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește utilizarea fosfaților de sodiu (E 339) în membranele naturale pentru cârnați.

Cerințe minime de calitate:

Cabanos – produs din carne prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure dubla afumarea și fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Compoziție	Carne de porc, carne de vită, slănină, apă, clorură de sodiu, membrană comestibilă, condimente.
Formă și dimensiune	Bucăți cilindrice de 40-50 cm lungime, cu diametrul de 16-20 mm, ușor curbate, obținute prin umplerea membranelor utilizate.
Aspect exterior	Culoare galben-brun către roșcat, specifică produselor supuse tratamentului termic (de fierbere și afumare dublă)
Aspect în secțiune	Masa mozaicată, cu bucăți de carne de culoare roz și bucăți de slănină, înglobate în bradt, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente.
Gust și miros	Specific condimentelor și componentelor folosite, fără gust sau miros străin
Consistență	semitare
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 50%
Conținut de NaCl	max. 3,0%;
Substanțe grase	max. 43%;

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Substanțe proteice totale	min. 12%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Cârnați oltenesti - produs din carne prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea și fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Compoziție	Carne de porc, carne de vită, slănină, apă, clorură de sodiu, membrană comestibilă, condimente.
Formă	Șiraguri întregi sau bucăți cilindrice (conform sortimentului), obținute prin umplerea membranelor utilizate.
Aspect exterior	Culoare brun către roșcat, specifică produselor supuse tratamentului termic (de fierbere și afumare)
Aspect în secțiune	Masa mozaică, de culoare specifică componentelor utilizate, fără goluri de aer, corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente.
Gust și miros	Specific condimentelor și componentelor folosite, fără gust sau miros străin
Consistență	Moale spre semitare
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 65%
Conținut de NaCl	max. 3,0%;
Substanțe grase	max. 32%;
Substanțe proteice totale	min. 10%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Cremwursti - produs din carne prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Formă	Bucăți cilindrice, obținute prin răsucirea membranelor utilizate.
Aspect exterior	Înveliș continuu, nedeteriorat; suprafață curată, nelipicioasă.
Aspect în secțiune	Pastă fină din carne de porc, omogenă, compactă, fără goluri mari de aer, fără flaxuri sau grăsimi topită.
Gust și miros	Specific produsului proaspăt fiert și condimentelor utilizate; fără gust sau miros străin.
Consistență	Moale, elastică.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 30 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 70%
Conținut de NaCl	max. 3,0%;
Substanțe grase	max. 27%;
Substanțe proteice totale	min. 10%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Cârnați Plai - produs din carne de vită și porc maturat clasic, prin afumare și uscare (cârnați cu structură, crud uscați). Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Formă	Bucăți cilindrice, ușor curbate, obținute prin răsucirea membranelor utilizate.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspect exterior	Culoare roșcată, specifică produselor afumate și uscate; suprafață curată, nelipicioasă.
Aspect în secțiune	Masa compoziției este lucioasă, compactă, bine legată, cu insule de grăsime albă, răspândite neuniform pe suprafața secțiunii. Nu se admit bucăți de flaxuri sau goluri de aer. De asemenea, nu sunt permise aglomerări de grăsime topită sub membrană și pe secțiune, corpuri străine sau fragmente de os. Se admite prezența condimentelor. Felia își păstrează integritatea și nu se fărâmițează.
Gust și miros	Caracteristice unui produs afumat și realizat în urma unui proces tehnologic de maturare-uscare.
Consistență	Semitare la suprafață și în zona periferică a secțiunii, mai moale dar legată și elastică spre centru. Feliile au o consistență fermă dar elastică în același timp.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 200 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 35%
Conținut de NaCl	max. 4,5%;
Substanțe grase	max. 50%;
Substanțe proteice totale	min. 15%;
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Listeria monocytogenes</i>	
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate:

- pentru produsele Cabanos, Cârnați oltenesci și Cârnați Plai - minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile;
- pentru produsul Cremwursti - minim 10 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 3 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

3.4.1.2 Lotul nr. 2 – CARNE DE PASĂRE

<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, garanție, condiții de ambalare</i>
			<i>minim</i>	<i>maxim</i>	
1	Aripi pasăre	kg	314	2.821	<i>nota nr. 2</i>
2	Spinări pasăre	kg	105	941	
3	Piept de pui	kg	630	5.646	
4	Pulpe de pui	kg	1.044	9.407	

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

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

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

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

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

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

- Regulamentul (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. 543/2008 al Comisiei din 16.06.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre, modificat prin Regulamentul (CE) nr. 936/2008 al Comisiei din 24.09.2008.

Cerințe minime de calitate:

Aripi pasăre refrigerate – părți tranșate de păsări de curte (cocoși și/sau găini din specia *gallus domesticus*), reprezentate de humerus, radius și ulna, cu musculatura aferentă în aderență naturală, răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Părțile tranșate reprezentate de humerus, radius și ulna – intacte, cu musculatura în aderență naturală, fără vârfuri, curate, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, fără fracturi deschise, fără echimoze grave, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Câteva pene mici, tuleie (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe extremitățile aripilor.
Culoarea pielii	Galbenă cu nuanțe între galben și alb sidefiu.
Culoarea musculaturii	Roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența musculaturii	Fermă și elastică.
Miros	La suprafață și în secțiune miros caracteristic, fără miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,8 – 6,0
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

Spinări pasăre refrigerate – spinări tranșate de păsări de curte (cocoși și/sau găini din specia *gallus domesticus*), fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Spinări tranșate – intacte, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, fără fracturi deschise, fără echimoze grave, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Câteva pene mici, tuleie (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe spate.
Culoarea pielii	Galbenă cu nuanțe între galben și alb sidefiu.
Culoarea musculaturii	Roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența musculaturii	Fermă și elastică; nu se admite consistență înmuiată.
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,8 – 6,0
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

Piept de pui refrigerat (dezosat, fără piele) – pieptul tranșat al păsărilor de curte (cocoși și/sau găini din specia *gallus domesticus*) – musculatura aferentă sternului și coastelor, în aderență naturală – întreg sau în două părți, fără piele, oase sau impurități mecanice, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Piept de pui dezosat, fără piele, curat, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, cu suprafață umedă dar nelipicioasă.
Culoare	Caracteristică
Consistența	Fermă și elastică
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,8 – 6,0
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

Pulpe de pui refrigerate (dezosate fără piele) – partea tranșată al păsărilor de curte (cocoși și/sau găini din specia gallus domesticus) – masa musculară obținută în urma secționării transversale la nivelul articulației coxo-femorale a pulpei, a dezosării și îndepărtării pielii acesteia, fără impurități mecanice, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Masă musculară fără piele, obținută în urma secționării transversale la nivelul articulației coxo-femorale a pulpei și a dezosării acesteia. Pulpe de pui, fără os, curate, fără impurități mecanice, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, cu suprafața umedă dar nelipicioasă.
Culoare	Roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența	Fermă și elastică
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,8 – 6,0
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie prob)

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

3.4.1.3 Lotul nr. 3 – CARNE PORC

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Pulpă porc cu os	kg	118	1.157	nota nr. 3
2	Spată porc cu os	kg	118	1.157	
3	Carne porc lucru	kg	237	2.317	
4	Ceafă porc fără os	kg	1.185	11.586	
5	Cotlet de porc fără os	kg	704	6.950	

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

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

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

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

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

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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.

Cerințe minime de calitate:

Pulpă porc refrigerată, cu os – musculatura și suportul osos din regiunea bazinului (ilium, ischium și pubis), femurului și rotulei, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.

Este delimitată anterior de ultima vertebră lombară (exclusiv) la linia de separare de fleică iar posterior de articulația femurotibiorotuliană (ce separă pulpa de rasolul din spate).

Se prezintă fără slănină și fără suportul osos din regiunea sacrală; se admite la suprafață un strat discontinuu de max. 0,5 cm de slănină, pe o suprafață totală de max. 10%.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Pulpe spate, întregi, fără coaste și fără coloană vertebrală. La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Spată porc refrigerată, cu os – musculatura care îmbracă osul scapulum (lopățica) și osul humerus, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.

Limita din spate a tăieturii trece în dreptul vertebrei a cincea în direcția perpendiculară și paralelă cu coastele. Se detașează prin tăietură sub lopățică și deasupra coastelor, trecând prin mușchiul care leagă spata de antricot și piept. Limita de jos trece prin articulația humeroradiocubitală (cotul care o separă de rasol).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Carne de porc lucru, refrigerată – carne pentru gătit (80% carne + 20% grăsime) provenită din tranșarea, dezosarea, alegerea și fasonarea tuturor porțiunilor anatomice prelucrate în diverse scopuri, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Poate proveni și din alegerea cărnii de pe căpășunile de porc, de la grăsimile crude cu inserție de carne, din dezosarea și fasonarea spatelui.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Bucăți de max. 200 g, fără flaxuri, cheaguri de sânge, contuzii, resturi de oase, corpuri străine, resturi de șorici, porțiuni murdare. La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Consistență	Fermă și elastică la suprafață și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Ceafă porc refrigerată, fără os – musculatura din regiunea cervicală, fără suportul osos, degresată, bine fasonată, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonată, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi osoase. Se admite la suprafață prezența unui strat intermitent de 0,5 cm slănină, cu evidențierea flaxului rămas pe mușchi. La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Cotlet de porc refrigerat, fără os – porțiunea terminală a mușchiului dorsal din regiunea lombară (între ultima vertebră dorsală și prima sacrală), răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C, obținut prin dezosare, degresare, îndepărtarea excesului de grăsime de la suprafață și fasonare laterală pe marginea inferioară a mușchiului.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

3.4.1.4 Lotul nr. 4 – CARNE VITĂ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Pulpă vită cu os	kg	92	883	nota nr. 4
2	Spată vită cu os	kg	92	883	
3	Carne vită lucru	kg	184	1.766	
4	Vrăbioară vită fără os	kg	736	7.058	
5	Antricot vită fără os	kg	734	7.056	

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

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

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

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

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

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.110.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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.

Cerințe minime de calitate:

Pulpă vită refrigerată, cu os – *musculatura și suportul osos din regiunea bazinului (ilium, ischium și pubis), femurului și rotulei, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.*

Este delimitată anterior de secțiunea ce o separă de vrăbioară, în spatele ultimei vertebre lombare, continuându-se spre partea inferioară, pe linia de separare de fleică, iar de rasol prin articulația femuro-tibio-rotuliană.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Pulpe spate, întregi, fără coaste și fără coloană vertebrală. La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Fără porțiuni murdare, cheaguri de sânge, tendoane sau alte părți necomestibile.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; sucul din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Spată vită refrigerată, cu os – *musculatura aferentă osului scapulum, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.*

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Carne vită lucru, refrigerată – carne macră și fără seu, pentru gătit (80% carne + 20% grăsime) provenită din tranșarea, dezosarea, alegerea și fasonarea porțiunilor din spată, gât, greabăn, pulpă, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Bucăți de max. 200 g, fără cordoanele vasculo-nervoase, aponevroze, tendoane, cheaguri de sânge, contuzii, resturi de oase, corpuri străine, porțiuni murdare, impurități sau seu; se acceptă seul de marmorare și perselare. La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Țesut conjunctiv	max. 6%
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Vrăbioară vită refrigerată, fără os – musculatura plată din regiunea lombară, delimitată anterior de spațiile intercostale 8-13, iar posterior de ultima vertebră lombară (funcție de sfertuirea carcasei), dezosată și bine fasonată, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonată, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi osoase. La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Antricot refrigerat, fără os – mușchiul din regiunea dorsală, delimitat anterior de spațiul intercostal 5-6, posterior de unul din spațiile intercostale 8-13, iar inferior de secțiunea ce trece între treimea superioară și medie a coastelor (funcție de sfertuirea carcasei), răcit în condiții care să asigure în profunzime

temperatura de 0 – 4°C, obținut prin dezosare și secționare astfel încât să cuprindă toate straturile anatomice din mușchi.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic. La atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
Culoarea	La suprafață - peliculă de culoare roz până la roșu. În secțiune - culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

3.4.1.5 Lotul nr. 5 – PEȘTE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Crap (decapitat, eviscerat)	kg	254	2.270	nota nr. 5
2	File de crap	kg	254	2.270	
3	File de pastrav	kg	376	3.407	
4	File de somon	kg	376	3.408	

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

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

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

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

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

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

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

- Regulamentul (UE) nr. 1379/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 11.12.2013 privind organizarea comună a piețelor în sectorul produselor pescărești și de acvacultură.

Condiții minime de calitate:

Crap proaspăt (decapitat, eviscerat) - răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul peștelui	Nevătămat, fără semne aparente de boală, fără mucus. Se admit pe suprafață vătămări mecanice cu lungime de până la 4 cm la peștii mai mari de 25 cm, iar pentru peștii mai mici de 25 de cm, până la 1 cm, dar nu la mai mult de 5% din totalul peștilor din lot. Capul și viscerele îndepărtate prin tăieturi regulate, îngrijite.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	În cavitatea abdominală nu trebuie să existe resturi de viscere, sânge sau impurități.
Aspectul solzilor	Lucioși, nedecolorați, bine fixați pe suprafață.
Aspectul ochilor	Limpezi, bulbucați, cu corneea lucioasă, transparentă.
Aspectul branhiilor	De culoare roșie, cu nuanțele specifice speciei/subspeciei respective.
Aspectul mușchilor	Bine fixați de coloana vertebrală și de oase, fără urme de sânge, de culoare specifică speciei/subspeciei;
Culoarea	Naturală, specifică.
Cosistența cărnii	Fermă, elastică (<i>amprenta revine</i>); carnea bine legată de oase.
Mirosul	Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei/subspeciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 30 mg (NH ₃ /100 g)
pH	max. 6,2

File de crap proaspăt, File de păstrav proaspăt, File de somon proaspăt - răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul fileului de pește	Masa musculară tăiată îngrijit, nefranjurată, fără urme de sânge, lipsită de oase și impurități, nevătămată, fără semne aparente de boală și fără mucus.
Culoarea	Naturală, specifică speciei (cu aspect marmoraă, în cazul fileului de somon).
Consistența	Fermă, elastică (<i>amprenta revine</i>).
Mirosul	Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei/subspeciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 30 mg (NH ₃ /100 g)

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje din polipropilenă vidate (criovacate) sau cutii din polistiren cu capac, care să asigure o temperatură de păstrare de maxim 4°C; ambalarea se face cu adaos de fulgi de gheață.

3.4.1.6 Lotul nr. 6 – SALAM DE SIBIU

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Salam de Sibiu	kg	106	1.740	nota nr. 6

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

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

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

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

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

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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 (UE) nr. 1069/2013 al Comisiei din 30.10.2013 privind utilizarea fosfaților de sodiu (E 339) în membranele naturale pentru cârnați.

Cerințe minime de calitate: Salam de Sibiu – produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea la rece, maturarea și uscarea produsului. Nu se admit produse care conțin adaosuri proteice de origine vegetală.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Compoziție și proces tehnologic	Carne de porc (provenită de la porci ajunși la maturitate) și slănină tare. Amestecul este umplut în membrane naturale și/sau colagenice și supus afumării (cu lemn de esență tare), maturării și uscării la rece. Pentru maturare se utilizează produse alcoolice – vin alb, vin roșu, vin rose, coniac, vinars, vinuri spumante, bere neagră. De asemenea, sunt folosite culturi de mucegai nobil (spori) – <i>Penicillium nalgiovensis</i> sau un amestec de diferite tipuri <i>Penicillium</i> , care conțin obligatoriu <i>Penicillium nalgiovensis</i> . Cea mai importantă contribuție în crearea gustului sunt aromele formate în cursul fermentației, care începe din momentul umplerii în membrană și se desăvârșește prin procesele de afumare la rece și maturare-uscăre îndelungată – minim 60 de zile, în prezența mucegaiului nobil).
Formă și dimensiune	Batoane cilindrice, nedeformate, cu grosime uniformă, cu o lungime de la 15 cm la 100 cm, cu un diametru situat între 45 mm și 75 mm și cu o greutate cuprinsă între 300 grame și 1 kg.
Aspect exterior	Membrana nedeteriorată, aderentă la compoziție, prezintă încrețituri fine și uniforme și este acoperită în mod uniform cu un strat subțire de mucegai nobil alb. Mucegaiul (spori de mucegai nobil, fără reconstituire cu făină de orez sau alte materiale) poate prezenta o tentă de culoare alb-gălbui sau alb-cenușiu. Se admite prezența de porțiuni de mucegai alb-gălbui/alb-cenușiu și de porțiuni neacoperite cu mucegai care, în mod cumulativ, să nu depășească 10% din suprafața totală a membranei.
Aspect în secțiune	Masa compoziției este lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, cu mici insule de grăsime albă, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii. Nu se admit bucăți de flaxuri sau goluri de aer. De asemenea, nu sunt permise aglomerări de grăsime topită sub membrană și pe secțiune, aglomerări de condimente, corpuri străine sau fragmente de os. Felia își păstrează integritatea și nu se fărâmițează.
Culoare	La exterior, membrană acoperită de mucegai de culoare albă, alb-gri sau alb-gălbui. În secțiune, atât batonul cât și feliile au o culoare uniformă, de la brun-roșcat până la roșu-rubiniu, cu un mozaic marmorat, echilibrat vizual între carnea și slămina folosite, fiind admisă o nuanță mai închisă pe o porțiune de maxim 10 mm de la margine.
Gust și miros	Caracteristică unui produs afumat cu lemn de esență tare, înșămânțat cu mucegai nobil și realizat în urma unui proces tehnologic de maturare-uscăre îndelungat. Intensitatea gustului este rezultatul suficientei degradări proteolitice și lipolitice, datorate unei maturări corespunzătoare. Nu prezintă gusturi sau mirosuri străine.
Consistență	Semitare până la tare la suprafață și în zona periferică a secțiunii, mai moale dar legată și elastică spre centru. Feliile au o consistență fermă dar semielastică în același timp.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 200 mg (NH ₃ /100 g)
Nitrit	max. 5 mg (NaNO ₂ /100 g)
Conținut de apă	max. 30%
Conținut de NaCl	max. 6%;
Substanțe grase	max. 46%;
Substanțe proteice	min. 20%;
<i>Salmonella</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

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

Ambalare – fiecare baton de salam se ambalează în folie perforată, neaderentă la produs.

3.4.1.7 Lotul nr. 7 – SALAM DE VARĂ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Salam de vară	kg	504	4.430	nota nr. 7

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

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

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

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

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

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.10.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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 (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. 1069/2013 al Comisiei din 30.10.2013 privind utilizarea fosfaților de sodiu (E 339) în membranele naturale pentru cârnați.

Cerințe minime de calitate: Salam de vară – produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure dublă afumare și fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Compoziție	Carne de porc, carne de vită, slănină
Formă	Batoane cilindrice cu diametrul corespunzător membranei folosite.
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă fără aglomerări de grăsime la capete și sub membrană, înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare brun-roșcat specific produselor afumate.
Aspect în secțiune	Compoziție compactă, mozaicată, bine legată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime, aspect specific componentelor utilizate.
Gust și miros	Plăcut, specific produsului fără gust și miros străin.
Consistență	semitare
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 50%
Conținut de NaCl	max. 3%;
Substanțe grase	max. 40%;
Substanțe proteice	min. 15%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

3.4.1.8 Lotul nr. 8 – SALAM VICTORIA

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Salam Victoria	kg	504	4.430	nota nr. 8

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

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

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

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

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

- *Normele cu privire la comercializarea produselor din carne*, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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 (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. 1069/2013 al Comisiei din 30.10.2013 privind utilizarea fosfaților de sodiu (E 339) în membranele naturale pentru cârnați.

Cerințe minime de calitate: Salam Victoria – produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea și fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Compoziție	Bradt din carne de porc sau vită și bucăți mari de carne de porc, pulpă, spată sau cotlet, răspândite în masa produsului în procent de minim 30 %.
Formă	Batoane cilindrice cu diametrul corespunzător membranei folosite.
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă, fără aglomerări de apă și grăsime topită la capetele batonului și sub membrană. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție. Culoare specifică produselor afumate și membranelor utilizate.
Aspect în secțiune	Compoziție compactă, mozaicată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime.
Gust și miros	Plăcut, specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin.
Consistență	elastică
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 66%
Conținut de NaCl	max. 3%;
Substanțe grase	max. 30%;
Substanțe proteice totale	min. 11%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

3.4.1.9 Lotul nr. 9 – SPECIALITĂȚI DIN CARNE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Muschiulet de porc afumat	kg	345	3.256	nota nr. 9
2	Pulpă porc afumată	kg	482	4.556	
3	Kaizer porc afumat	kg	345	3.256	
4	Piept pui afumat	kg	203	1.949	

Nota nr. 10 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:

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

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

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

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

- Normele cu privire la comercializarea produselor din carne, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- 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 (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:

Muschiulet de porc afumat – *piese tranșate din mușchi de porc, provenite din zona dorsală / lombară, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.*

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți dreptunghiulare, îngrijit fasonate, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mușegai, fără impurități. Culoare brun-roșcată, specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre.
Aspect în secțiune	Masă compactă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, fără zone de culoare modificată.
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin.
Consistență	Elastică (la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială).
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de NaCl	max. 5%;
Substanțe proteice totale	min. 15%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Pulpă de porc afumat afumată (fără os) – *musculatura din regiunea bazinului (ilium, ischium și pubis), femurului și rotulei, fără suportul osos, prelucrată conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.*

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Bucăți îngrijit tranșate și fasonate, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mușegai, fără impurități. Culoare brun-roșcată, specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre, fără cartilagii și flaxuri tari.
Aspect în secțiune	Masă compactă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, fără zone de culoare modificată, fără cartilagii și flaxuri tari.
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin.
Consistență	Semitare.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de NaCl	max. 5%;
Subst. proteice totale	min. 15%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Kaizer de porc afumat (fără os) – felii din carne (piept de porc) fără suportul osos, prelucrată conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți îngrijit tranșate și fasonate, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mușegai, fără impurități, fără aglomerări de gelatină. Culoare brun-roșcată, specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre, cu șoricul bine curățat.
Aspect în secțiune	Masă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, în alternanță cu zone de culoare albă (slănină). Se acceptă prezența cartilagiilor de consistență moale.
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin.
Consistență	Semitare.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 30 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de grăsime	max. 40%
Conținut de NaCl	max. 3%;
Substanțe proteice	min. 10%;
Umiditate	max. 65%

Piept de pui afumat (fără os) – pieptul tranșat al păsărilor de curte (cocoși și/sau găini din specia *gallus domesticus*) – musculatura aferentă sternului și coastelor, în aderență naturală – întreg sau în două părți, fără piele, oase sau impurități, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți compacte, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mușegai, fără impurități. Culoare specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre, resturi de oase și sau cartilagii.
Aspect în secțiune	Carne de culoare roz-roșiatică, specifică produselor supuse afumării. Nu se admit porțiuni de carne crudă.
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin.
Consistență	Semitare.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de NaCl	max. 5,0%;
Substanțe proteice totale	min. 15%;
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)

Termen de valabilitate – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de 3 – 5 kg, etanșeizate prin vidare.

3.4.2 Disponibilitate

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

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

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

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:

- ii. ambalaje, inclusiv furnizarea de material protector pentru transport (carton, cutii, lăzi etc.);
- iii. 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 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 – 3.4.1.9 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.

Ambalajele reciclabile (în material plastic, 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	

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

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

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

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

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

3.5.3.2 Instruirea personalului pentru utilizare – nu este cazul

3.5.3.3 Menținerea preventivă în perioada de garanție – nu este cazul

3.5.3.4 Menținerea corectivă în perioada post-garanție – nu este cazul

3.5.3.5 Suport tehnic – nu este cazul

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

3.5.4 Mediul în care este operat produsul

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

3.5.5 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea

La punctele de livrare nu există facilități de manipulare mecanizată.

4 Documentații ce trebuie furnizate Autorității contractante în legătură cu produsele

Nr. crt.	Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)	Termen limită de punere la dispoziție
1	Certificat de calitate	în momentul livrării
2	Certificat de garanție	
3	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate la pct. 3.4.1.1-3.4.1.9 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte)	

5 Recepția produselor

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

Recepția produselor se va realiza în două etape, respectiv:

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

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

- a) acceptat; b) refuzat.

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

Rezultatul recepției calitative	Numărul defectelor identificate	Tipul defectelor identificate	Modalități de remediere	Termen de remediere
Acceptat	-	Nu a fost identificat niciun defect. Produsele corespund în totalitate cerințelor minime de calitate din Caietul de sarcini.	Nu este cazul	-
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 emitere și de scadență. Factura va fi emisă după semnarea de către Autoritatea contractantă a procesului verbal de recepție, prin care se confirmă livrarea și acceptarea produselor (remediarea eventualelor defecte constatate – după caz).

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

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

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

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

- i. Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;
- ii. Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;
- iii. Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;
- iv. Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- v. Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- vi. Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- vii. Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- viii. Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;
- ix. Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;
- x. Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel);
- xi. Convenția de la Stockholm privind poluanții organici 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. 
BALTA Nela

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

