

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse LACTATE, BRÂNZETURI, PÂINE ȘI OUĂ (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

Nr lot	Denumire lot	Ct	Denumire produs/sortiment	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			Cant. previzionate	
					min.	max	min.	max	min.	max	min.	max		min.	max
1	Brânză proaspătă de vacă	1	Brânză proaspătă de vacă	kg	372	3.021	150	1.185	112	896	110	940			
2	Brânză telemea de oaie	1	Brânză telemea naturală de oaie	kg	260	2.364	94	808	92	884	74	672			
3	Brânză telemea de vacă	1	Brânză telemea naturală de vacă	kg	600	5.511	218	1.885	212	2.060	170	1.566			
4	Cașcaval	1	Cașcaval	kg	1.060	9.967	393	3.420	364	3.611	303	2.936			
5	Iaurt	1	Iaurt	kg	1.047	9.408	387	3.288	361	3.398	299	2.722			
6	Lapte de vacă	1	Lapte de vacă	L	5.078	44.875	1.940	16.105	1.664	14.964	1.474	13.806			
7	Oua de găină	1	Oua de găină (pt. perioada 01.01-30.04)	buc	11.748	101.886	11.748	101.886	0	0	0	0	0		
		2	Oua de găină (pt. perioada 01.05-31.08)	buc	11.592	113.488	0	0	11.592	113.488	0	0	0		
		3	Oua de găină (pt. perioada 01.09-31.12)	buc	9.228	85.356	0	0	0	0	0	0	9.228	85.356	
8	Pâine	1	Pâine albă Toast	kg	2.602	23.947	955	8.240	911	8.882	736	6.825			
		2	Pâine albă	kg	2.976	27.367	1.091	9.416	1.043	10.151	842	7.800			
		3	Pâine integrală	kg	1.859	17.103	682	5.884	651	6.345	526	4.874			
9	Smântână	1	Smântână fermentată	kg	151	1.346	56	463	52	483	43	400			
		2	Smântână dulce	kg	49	552	19	190	17	246	13	116			
10	Unt proaspăt	1	Unt - pach. a 200 gr	kg	188	1.687	70	592	65	609	53	486			
		2	Unt - pach. a 20 gr	kg	437	3.934	163	1.378	150	1.423	124	1.133			

NU ESTE CAZUL

3.4.1 Loturile/produse solicitate

3.4.1.1 Lotul nr. 1 – BRÂNZĂ PROASPĂTĂ DE VACĂ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Brânză proaspătă de vacă	kg	372	3.021	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 (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

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

Cerințe minime de calitate: Brânză proaspătă de vacă – produsul obținut din lapte proaspăt, pasteurizat prin fermentație mixtă – lactică și enzimatică.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer.
Culoare	De la alb până la alb-gălbui, uniformă în toată masa.
Consistență	Pastă fină, cremoasă, nesfărâmicioasă.
Miros și gust	Gust plăcut, acrișor, caracteristic de fermentație lactică, fără miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Substanță uscată	min. 30%
Grăsimi (raportat la substanța uscată)	min. 27%
Apă	max. 70%
Substanțe proteice	min. 15%
Aciditate	max. 200 grade Thomer
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 10 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 100 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

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

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 1 kg, etanșezate prin termosudare, lipire, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

3.4.1.2 Lotul nr. 2 – BRÂNZĂ TELEMEEA DE OAI

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Brânză telemea naturală de oaie	kg	260	2.364	nota nr. 2

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

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

Cerințe minime de calitate: Brânză telemea maturată de oaie – produsul obținut din lapte integral sau normalizat, pasteurizat, coagulat cu cheag sau pepsină, prin adăugare de culturi selecționate de bacterii lactice, cu sau fără semințe de negrilică (*Nigella sativa* L.).

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a produsului, fără masa saramurii.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți întregi, cu suprafață curată, pe care pot apare semințe de negrilică. Se admit urme de sedilă. Nu se admit bucăți cu suprafața mucegăită, înmuiată, mucilaginoasă (mâzguită), înroșită, îngălbenită sau cu urme de impurități.
Aspect în secțiune (la tăiere transversală)	Se admit rare goluri de presare și ochiuri de fermentare. Nu se admite pastă neomogenă, cu impurități, roșcată, galbenă sau cu mucegai și nici aspect buretos.
Consistență	Masă compactă, legată, de consistență uniformă; se rupe ușor fără a se sfărâma. Nu se admite consistență cauciucosă.
Culoare	Albă, uniformă în toată masa; în ruptură prezintă aspect de porțelan.
Miros și gust	Plăcut, specific brânzei maturate din lapte de oaie, acrișor, ușor sărat, după degustare lasă o senzație untoasă. Nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină, de chimicale, metalic, etc.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Substanță uscată	min. 40%
Grăsime (raportat la substanța uscată)	min. 47%
Apă	max. 55%
Substanțe proteice	min. 16%
Conținutul de sare	2,5 – 4% (în telemea), 6 – 10% (în saramură)
Aciditate	max. 150 grade Thomer (în saramură)
Stafilococi coagulazopozitivi	max. 10 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 100 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

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

Ambalare – pachete vidate cu capacitate de max. 1 kg sau cutii cu capacitate de max. 15 kg.

3.4.1.3 Lotul nr. 3 – BRÂNZĂ TELEMEA DE VACĂ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Brânză telemea naturală de vacă	kg	600	5.511	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 (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

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

Cerințe minime de calitate: Brânză telemea maturată de vacă – produsul obținut din lapte integral sau normalizat, pasteurizat, coagulat cu cheag sau pepsină, prin adăugare de culturi selecționate de bacterii lactice, cu sau fără semințe de negrilică (*Nigella sativa* L.).

Oferta va fi fundamentată prin luarea în calcul doar a masei nete a produsului, fără masa saramurii.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți întregi, cu suprafață curată, pe care pot apare semințe de negrilică. Se admit urme de sedilă. Nu se admit bucăți cu suprafața mucegăită, înmuiată, mucilaginoasă (mâzguită), înroșită, îngălbenită sau cu urme de impurități.
Aspect în secțiune (la tăiere transversală)	Se admit rare goluri de presare și ochiuri de fermentare. Nu se admite pastă neomogenă, cu impurități, roșcată, galbenă sau cu mucegai și nici aspect buretos.
Consistență	Masă compactă, legată, de consistență uniformă; se rupe ușor fără a se sfărâma. Se admite consistență ușor sfărâmicioasă. Nu se admite consistență cauciucioasă.
Culoare	Albă, până la albă cu nuanță gălbuie, uniformă în toată masa
Miros și gust	Plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, acrișor, ușor sărat. Nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină, de chimicale, metalic, etc.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Substanță uscată	min. 40%
Grăsimi (raportat la substanța uscată)	min. 42%
Apă	max. 57%
Substanțe proteice	min. 17,5%
Conținutul de sare	2,5 – 4,0% (în telemea), 6 – 10% (în saramură)
Aciditate	max. 150 grade Thomer (în saramură)
Stafilococi coagulazopozitivi	max. 10 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 100 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

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

Ambalare – pachete vidate cu capacitate de max. 1 kg sau cutii cu capacitate de max. 15 kg.

3.4.1.4 Lotul nr. 4 – CAȘCAVAL

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Cașcaval	kg	1.060	9.967	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 (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

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

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

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

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

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

3.4.1.5 Lotul nr. 5 – IAURT

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Iaurt	kg	1.047	9.408	nota nr. 5

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

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

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

Cerințe minime de calitate: Iaurt – produs lactat fermentat obținut prin adăugare de culturi starter (bacteriile de fermentație) pentru convertirea lactozei în acid lactic.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect și consistență	Coagul de consistență potrivită, fără bule de gaz; la rupere cu aspect de porțelan; se admite eliminare de zer.
Culoare	Albă de lapte sau cu nuanță slab gălbuie.
Miros și gust	Specific de iaurt, plăcut, acrișor; nu se admite gust sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Substanță uscată	min. 11,3%
Grăsime	min. 2,8%
Substanțe proteice	min. 3,2%
Zer	max. 3%

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

Ambalare – pahare din material plastic cu capace presate sau termosudate, cu capacitate de 100 – 200 grame.

3.4.1.6 Lotul nr. 6 – LAPTE DE VACĂ

<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	Lapte de vacă	litri	5.078	44.875	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 (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

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

Cerințe minime de calitate – Lapte de vacă ultrapasteurizat (UHT):

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul recipientelor	Exterior: curat, închis ermetic, nedeformat, imprimat cu toate elementele de identificare. Interior: curat, nedeteriorat.
Aspectul conținutului	Lichid omogen, lipsit de impurități vizibile și de sediment.
Consistența	Fluidă
Gust și miros	Plăcut, dulceag caracteristic laptelui cu un ușor gust de fiert, fără gust și miros străin.
Culoare	Albă cu nuanță ușor gălbuie, uniformă.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Grăsime	3,5%
Substanțe proteice	min. 3,2%
<i>Enterobacteriaceae</i>	max. 1/ml (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate – minim 30 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate, închise etanș, cu capacitate de 1 litru.

3.4.1.7 Lotul nr. 7 – OUĂ DE GĂINĂ

<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	Ouă de găină (pt. perioada 01.01-30.04)	buc.	11.748	101.886	<i>nota nr. 7</i>
2	Ouă de găină (pt. perioada 01.05-31.08)	buc.	11.592	113.488	
3	Ouă de găină (pt. perioada 01.09-31.12)	buc.	9.228	85.356	

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;

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4.1.8 Lotul nr. 8 – PÂINE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Pâine albă Toast	kg	2.602	23.947	nota nr. 8
2	Pâine albă	kg	2.976	27.367	
3	Pâine integrală	kg	1.859	17.103	

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;

- 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:

PÂINE ALBĂ FELIATĂ TIP TOAST

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior general	Format specific sortimentului, neaplatizat; felii de formă rectangulară (pătrată sau dreptunghiulară, cu grosimea de max. 20 mm.
Aspect coajă	Rumenă, galben-aurie.
Aspect miez (în secțiune)	Masă cu pori fini, uniformi. Miez elastic (după o ușoară apăsare, revine imediat la starea inițială), fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată.
Aromă	Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mucegai, de rânced)
Gust	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale.
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditatea miezului	max. 46%
Porozitate	min. 74%
Conținutul de sare	max. 1,3%

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

Ambalare – pungi (folii) din material plastic, cu capacitate de max. 1 kg, etanșezate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

PÂINE ALBĂ FELIATĂ

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Pâine albă feliată coaptă pe vatră	Pâine albă feliată coaptă în formă
Proprietăți organoleptice		
Aspect exterior general	Format specific sortimentului, neaplatizat; felii cu grosimea de max. 20 mm.	
Aspect coajă	Rumenă, galben-aurie.	
Aspect miez (în secțiune)	Masă cu pori fini, uniformi. Miez elastic (după o ușoară apăsare, revine imediat la starea inițială), fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată.	
Aromă	Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mucegai, de rânced)	
Gust	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar,	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Pâine albă feliată coaptă pe vatră	Pâine albă feliată coaptă în formă
	fără scrâșnet datorat impurităților minerale.	
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditatea miezului	max. 45%	max. 46%
Porozitate	min. 73%	min. 74%
Conținutul de sare	max. 1,3%	

Termen de valabilitate: minim 48 de ore de la data fabricației.

Ambalare – pungi din hârtie sau material plastic, cu capacitate de max. 1 kg, etanșeizate prin termosudare sau prin aplicare de cleme metalice.

PÂINE INTEGRALĂ FELIATĂ

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Pâine integrală feliată coaptă pe vatră	Pâine integrală feliată coaptă în formă
Proprietăți organoleptice		
Aspect exterior general	Format specific sortimentului, neaplatizat; felii cu grosimea de max. 20 mm.	
Aspect coajă	Rumenă, brun deschis.	
Aspect miez (în secțiune)	Masă cu pori fini, uniformi. Miez elastic (după o ușoară apăsare, revine imediat la starea inițială), fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată.	
Aromă	Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mușgai, de rânced)	
Gust	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale.	
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditatea miezului	max. 47%	
Porozitate	min. 65%	min. 66%
Conținutul de sare	max. 1,4%	

Termen de valabilitate: minim 48 de ore de la data fabricației.

Ambalare – pungi din hârtie sau material plastic, cu capacitate de max. 1 kg, etanșeizate prin termosudare sau prin aplicare de cleme metalice.

3.4.1.9 Lotul nr. 9 – SMÂNTÂNĂ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantități previzionate Acord-Cadru		Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare
			minim	maxim	
1	Smântână fermentată	kg	151	1.346	nota nr. 9
2	Smântână dulce	kg	49	552	

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

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

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

Cerințe minime de calitate:

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

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

Smântână dulce (pentru cofetărie)

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

Termen de valabilitate – minim 20 zile de la data livrării.

Ambalare – ambalaje specializate etanșe cu capacitate de max. 1 kg.

3.4.1.10 Lotul nr. 10 – UNT PROASPĂT

<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	Unt - pach. a 200 gr	kg	188	1.687	<i>nota nr. 10</i>
2	Unt - pach. a 20 gr	kg	437	3.934	

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;

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

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

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

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

Cerințe minime de calitate:

Unt proaspăt – produs derivat al smântânii

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect în secțiune	rare picături de apă limpede, goluri de aer mici accidentale, fără impurități;
Consistență (la 10-12°C)	masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmicioasă;
Culoare	de la alb-gălbuie până la galben-deschis, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune;
Miros	cu aromă satisfăcătoare, fără nuanțe străine de aromă;
Gust	satisfăcător, suficient de aromat, fără gust străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Grăsimi	min. 65%
Stafilococi coagulazo-pozitivi	max. 1 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 1 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
Drojdii și mucegaiuri	max.100/g

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

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

3.4.2 Disponibilitate

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

<i>Loturi</i>		<i>Produse/sortimente</i>	<i>Periodicitate</i>
<i>Nr. lot</i>	<i>Denumire lot</i>		
1	Brânză proaspătă de vacă	Brânză proaspătă de vacă	săptămânal
2	Brânză telemea de oaie	Brânză telemea maturată de oaie	lunar
3	Brânză telemea de vacă	Brânză telemea maturată de vacă	lunar
4	Cașcaval	Cașcaval	săptămânal
5	Iaurt	Iaurt	săptămânal
6	Lapte de vacă	Lapte de vacă	săptămânal
7	Ouă de găină	Ouă de găină	săptămânal
8	Pâine	Pâine albă Toast	zilnic, (cu excepția duminicilor și sărbătorilor legale)
		Pâine albă	
		Pâine integrală	
9	Smântână	Smântână fermentată	săptămânal
		Smântână dulce	săptămânal
10	Unt proaspăt	Unt proaspăt - pach. a 200 gr	săptămânal
		Unt proaspăt - pach. a 20 gr	săptămânal

Pentru livrările lunare, comanda va fi transmisă cu cel puțin 5 zile lucrătoare înaintea zilei stabilite pentru livrare.

Pentru livrările săptămânale (cu livrare luna), comanda va fi transmisă cel târziu în ziua de vineri.

Pentru livrările zilnice, comanda va fi transmisă în ziua anterioară (zi lucrătoare), până cel târziu la ora 13⁰⁰.

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

- 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 – 3.4.1.10 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

Eventualele cantități de produse depreciate sau cu vicii ascunse vor fi sesizate în scris Contractantului, în termen de 24 de ore de la constatare, acesta fiind obligat să le înlocuiască, gratuit, cu produse corespunzătoare, în termen de maxim 48 de ore.

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

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

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

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

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

Modalitatea de **ambalare** este specificată la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.10 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
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. 3.4.1.1-3.4.1.10 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/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,	48 de ore

<i>Rezultatul recepției calitative</i>	<i>Numărul defectelor identificate</i>	<i>Tipul defectelor identificate</i>	<i>Modalități de remediere</i>	<i>Termen de remediere</i>
		Ambalajele individuale nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini.	neetichetate / etichetate necorespunzător	
		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 persistenti (Convenția de la Stockholm);
- xii. Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.

Întocmit
Col.
BALTA Nela

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

