

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse ALIMENTE ȘI PRODUSE CONEXE (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 **01.06 – 31.12.2022**, în conformitate cu normele de hrană în vigoare la nivelul Ministerului Apărării Naționale.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea/entitatea contractantă

Autoritatea contractantă intenționează să beneficieze de produse de calitate superioară, fabricate/produse, ambalate și livrate în concordanță cu legislația în vigoare, pentru realizarea hrănirii corespunzătoare și fără sincope a efectivelor.

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 01.06 – 31.12.2022, precum și oportunitatea achiziționării produselor care fac obiectul procedurii de achiziție.

3.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Achiziționarea produselor în termenele stabilite prin documentația de atribuire are un rol determinant pentru buna desfășurare a activităților Academiei Navale „Mircea cel Bătrân” stabilite în Planul cu Principalele Activități.

3.3 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor - nu este cazul

3.4 Loturile/produsele solicitate și operațiunile cu titlu accesoriu necesare a fi realizate:

LOT		Produse / sortimente în cadrul lotului		U/M	Cantități maxime previzionate pt. perioada 01.06-31.12.2022	Operațiuni cu titlu accesoriu
Nr. crt.	Denumire lot	Nr. crt.	Denumire produs / sortiment			
1	BOIA DE ARDEI	1	Boia de ardei	kg	105	nu este cazul
2	BRÂNZĂ TELEMEA	1	Brânză telemea de oaie	kg	1.306	
		2	Brânză telemea de vacă	kg	3.047	
3	CARNE VITĂ	1	Pulpă vită cu os	kg	478	
		2	Spată vită cu os	kg	478	
		3	Carne vită lucru	kg	957	
		4	Vrăbioară vită fără os	kg	3.826	
		5	Antricot vită fără os	kg	3.824	
4	FĂINĂ DE GRÂU	1	Făină de grâu albă	kg	4.432	
5	FĂINĂ DE PORUMB	1	Făină de porumb	kg	1.787	
6	GRİȘ	1	Griș	kg	453	
7	IAURT	1	Iaurt	kg	5.248	
8	LAPTE	1	Lapte de vacă	l	32.161	
9	MIERE DE ALBINE	1	Miere de albine	kg	2.099	
10	OREZ	1	Orez decortificat	kg	1.681	
11	OȚET	1	Oțet de vin 9 ^o	l	608	
12	PÂINE	1	Pâine albă Toast	kg	13.264	
		2	Pâine albă	kg	15.158	
		3	Pâine integrală	kg	9.475	
13	ZAHĂR	1	Zahăr - pach. a 1 kg.	kg	1.325	
		2	Zahăr plic (5 gr)	kg	3.091	

Notă: * kg – kilograme; l – litri.

3.4.1 Loturile/produse solicitate

3.4.1.1 Lotul nr. 1 – BOIA DE ARDEI

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate previzionată	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Boia de ardei	kg	105	nota nr. 1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 872/2012 al Comisiei din 01.10.2012 de adoptare a listei cu substanțele aromatizante prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2232/96 al Parlamentului European și al Consiliului;

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

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

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

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

3.4.1.2 Lotul nr. 2 – BRÂNZĂ TELEMEA

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate previzionată</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
1	Brânză telemea de oaie	kg	1.306	<i>nota nr. 2</i>
2	Brânză telemea de vacă	kg	3.047	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cerințe minime de calitate: 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.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
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)

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.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
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 cauciucosă.
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%
Grăsime (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)

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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 60 zile de la data livrării.

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

3.4.1.3 Lotul nr. 3 – CARNE VITĂ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate previzionată	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Pulpă vită cu os	kg	478	nota nr. 3
2	Spată vită cu os	kg	478	
3	Carne vită lucru	kg	957	
4	Vrăbioară vită fără os	kg	3.826	
5	Antricot vită fără os	kg	3.824	

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

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. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole;

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

Cerințe minime de calitate:

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.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
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.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

SPATĂ VITĂ REFRIGERATĂ, CU OS – musculatura aferentă osului scapulum, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă. Tesutul 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
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

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.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
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. Tesutul 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
Reacția pt. hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

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
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

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
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

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.

3.4.1.4 Lotul nr. 4 – FĂINĂ DE GRÂU

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate previzionată	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Făină de grâu albă	kg	4.432	nota nr. 4

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

Cerințe minime de calitate: FAINA DE GRAU ALBA, SUPERIOARA (tip 000) – produs obținut din grâu pentru panificație, prin măcinare, după o prealabilă curățire:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4.1.5 Lotul nr. 5 – FĂINĂ DE PORUMB

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate previzionată	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Făină de porumb	kg	1.787	nota nr. 5

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	granule uniforme; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	galben-portocalie specifică soiului din care provine, cu particule alb-gălbui
Miros	caracteristic, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau ranced
Gust	plăcut, specific, fără gust amar, fără scrâșnet în mestecare
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 16,5%
Finețe	max. 2% (rest pe sita nr. 22 -țesături din sârmă de oțel 1.000 microni)
Finețe	max. 10% (trece prin sita nr. 55 din bronz fosforos 372 microni)

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

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

3.4.1.6 Lotul nr. 10 – GRIȘ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate previzionată	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Griș	kg	453	nota nr. 6

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

Cerințe minime de calitate: GRIȘ ALIMENTAR – produs obținut prin prelucrarea grâului pentru panificație :

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

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

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

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

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

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

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	granulos, fără corpuri străine; se admit porțiuni vizibile de înveliș; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	alb-gălbuie, uniformă
Miros	specific, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau ranced
Gust	caracteristic, ușor dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin, fără scrâșnet la mestecare
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 15%
Aciditate	max. 2,2 grade
Conținut de cenușă raportat la substanța uscată	max. 0,62%

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

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

3.4.1.7 Lotul nr. 7 – IAURT

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate previzionată	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Iaurt	kg	5.248	nota nr. 7

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – pahare din material plastic cu capace presate sau termosudate, cu capacitate de 150 grame.

3.4.1.8 Lotul nr. 8 – LAPTE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate previzionată	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Lapte de vacă	l	32.161	nota nr. 8

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cerințe minime de calitate – 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	
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.

3.4.1.9 Lotul nr. 9 – MIERE DE ALBINE

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate previzionată</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
1	Miere de albine	kg	2.099	nota nr. 9

Nota nr. 9 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – MIERE DE ALBINE:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ambalare:

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

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

3.4.1.10 Lotul nr. 10 – OREZ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate previzionată	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Orez decortificat	kg	1.681	nota nr. 10

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

Cerințe minime de calitate – OREZ DECORTICAT:

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

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

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

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

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

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole;
- Regulamentul (UE) 2019/1176 al Comisiei din 10.07.2019 de modificare a anexelor II, III și V la Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește limitele maxime de reziduuri pentru esterul metilic al acidului 2,5-diclorbenzoic, mandipropamid și profoxidim din sau de pe anumite produse.

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

* Se consideră corpuri străine:

- corpurile inerte minerale (praf, pământ, nisip, pietriș etc);
- corpurile inerte organice (resturi de frunze, tulpini, coji etc).

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

Ambalare – ambalaje specializate de 1 kg.

3.4.1.11 Lotul nr. 11 – OȚET

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate previzionată	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Oțet de vin 9 ⁰	l	608	nota nr. 11

Nota nr. 11 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – OȚET:

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

Substanțe interzise a fi folosite la fabricarea oțetului:

- arome artificiale și arome identice naturale, așa cum sunt definite în reglementările în vigoare;
- arome sau uleiuri eterice artificiale ori naturale de struguri;
- reziduuri de distilare, reziduuri de fermentare și produsele derivate;
- extracte din marcuri de toate felurile;
- acizi de toate tipurile, cu excepția celor naturali conținuți în materiile prime utilizate sau în substanțele a căror adăugare este autorizată.

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

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

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari;
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole;

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

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

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

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

3.4.1.12 Lotul nr. 12 – PÂINE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Canitate previzionată	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Pâine albă Toast	kg	13.264	nota nr. 12
2	Pâine albă	kg	15.158	
3	Pâine integrală	kg	9.475	

Nota nr. 17 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – PÂINE:

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;

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

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 cocoloase 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, etanșeizate 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, 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 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. 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.

3.4.1.13 Lotul nr. 13 – ZAHĂR

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate previzionată	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Zahăr - pach. a 1 kg.	kg	1.325	nota nr. 13
2	Zahăr plic (5 gr)	kg	3.091	

Nota nr. 13 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare – ZAHĂR:

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

**Cerințe minime de calitate: - ZAHĂR CRISTAL - pachete a 1 kg
- ZAHĂR PLIC (5 gr)**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect în stare solidă	cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber
Aspect în soluție 25%	soluție limpede, fără sediment, fără corpuri străine
Culoare	albă, cu strălucire caracteristică
Miros și gust	dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă, cât și în soluție
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 0,06%;
Zaharoză	min. 99,80%;
ph în soluție 25%	7,5

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

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

3.4.2 Disponibilitate

Contractantul va livra produsele 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	BOIA DE ARDEI	Boia de ardei	lunar
2	BRÂNZĂ TELEMEEA	Brânză telemea de oaie	săptămânal (lunea)
		Brânză telemea de vacă	săptămânal (lunea)
3	CARNE VITĂ	Pulpă vită cu os	de două ori pe săptămână (de regulă în zilele de luni și joi)
		Spată vită cu os	
		Carne vită lucru	
		Vrăbioară vită fără os	
		Antricot vită fără os	
4	FĂINĂ DE GRÂU	Făină de grâu albă	lunar
5	FĂINĂ DE PORUMB	Făină de porumb	lunar
6	GRIȘ	Griș	lunar
7	IAURT	Iaurt	săptămânal (lunea)
8	LAPTE	Lapte de vacă	săptămânal (lunea)
9	MIERE DE ALBINE	Miere de albine	lunar
10	OREZ	Orez decortificat	lunar
11	OȚET	Oțet de vin ⁹	lunar
12	PÂINE	Pâine albă	zilnic, (cu excepția duminicilor și sărbătorilor legale)
		Pâine integrală	
		Pastă de tomate	
13	ZAHĂR	Zahăr - pach. a 1 kg.	lunar
		Zahăr plic (5 gr)	lunar

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 care se fac de două ori pe săptămână (de regulă în zilele de luni și joi):

- 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.

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 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:

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

Termenele de valabilitate sunt cele specificate la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.13 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:

Beneficiari	Adresa punctului de livrare	Obs.
U.M. 02192 Constanța	str. Fulgerului nr.1, Constanța	punct principal de livrare
	str. Prolungirea Santinelei, Palazu Mare, Constanța	punct secundar de livrare
U.M. 02028 Constanța	Port Constanța – dana 0 (militară)	punct secundar de livrare

Modalitatea de **ambalare** este specificată la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.13 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs / sortiment în parte.

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

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

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

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

Elementele privind marcarea (etichetarea) produselor sunt următoarele:

Mențiuni referitoare la	Obs.
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 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 referitoare la	Obs.
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 Mentenanța preventivă în perioada de garanție – nu este cazul

3.5.3.4 Mentenanța 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.

3.6 Atribuțiile și responsabilitățile Părților

Autoritatea contractantă va pune la dispoziția Contractantului, cu promptitudine, orice informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea Contractului. În măsura în care Autoritatea contractantă nu furnizează datele/informațiile/documentele solicitate de către Contractant, termenele stabilite în sarcina Contractantului pentru furnizarea produselor se prelungesc în mod corespunzător.

Autoritatea contractantă se obligă să respecte dispozițiile din prezentul Caiet de sarcini.

Autoritatea contractantă își asumă răspunderea pentru veridicitatea, corectitudinea și legalitatea datelor/informațiilor/documentelor puse la dispoziția Contractantului în vederea îndeplinirii Contractului. În acest sens, se prezumă că toate datele/informațiile/documentele prezentate Contractantului sunt însușite de către conducătorul unității și/sau de către persoanele în drept având funcție de decizie care au aprobat respectivele documente.

Autoritatea contractantă va colabora, atât cât este posibil, cu Contractantul pentru furnizarea informațiilor pe care acesta din urmă le poate solicita în mod rezonabil pentru realizarea Contractului.

Autoritatea contractantă are obligația să desemneze, în termen de 5 zile de la semnarea contractului, persoana de contact.

Autoritatea Contractantă se obligă să recepționeze produsele furnizate și să certifice conformitatea astfel cum este prevăzut în prezentul Caiet de sarcini.

Autoritatea Contractantă poate notifica Contractantul cu privire la necesitatea revizuirii/respingerea produselor. Solicitarea de revizuire/respingerea va fi motivată, cu comentarii scrise.

Autoritatea contractantă are dreptul de a rezoluționa/rezilia contractul atunci când se respinge produsul livrat, de două ori, pe motive de calitate.

Recepția produselor se va realiza conform procedurii prevăzute în prezentul Caiet de sarcini.

Autoritatea contractantă se obligă să plătească prețul contractului către Contractant, în termen de maximum 30 de zile de la data înregistrării facturii în original la sediul Achizitorului și a documentelor justificative menționate în prezentul Caiet de sarcini.

4 Documentații ce trebuie furnizate Autorității contractante în legătură cu produsele:

Nr. crt.	Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)	Termen limită de punere la dispoziție
1	Certificat de calitate	în momentul livrării
2	Certificat de garanție	
3	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.13 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 cântărirea 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) 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.

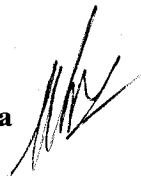
Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua prin virament (cu ordin de plată) în cont deschis la Trezorerie, în termen de 30 de zile de la data recepției (acceptării) produselor.

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.
BALTĂ Nela



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

MIHĂILĂ-STRUGARU Adrian

