

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

### **1 Introducere**

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

În cadrul acestei proceduri, U.M. 02192 Constanța (Academia Navală „Mircea cel Bătrân”) îndeplinește rolul de Autoritate contractantă, în numele și pentru următorii beneficiari:

- U.M. 02192 Constanța (Academia Navală „Mircea cel Bătrân”);
- U.M. 02068 Constanța (Școala Militară de Maiștri Militari a Forțelor Navale „Amiral Ion Murgescu”);
- U.M. 02191 Constanța (Colegiul Național militar „Alexandru Ioan Cuza”).

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 elevilor și personalului instituțiilor militare de învățământ din mun. Constanța, în perioada 01.09 – 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 personalului.

#### **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 01.09 – 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 instituțiilor militare de învățământ din mun. Constanța.

#### **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	Nr. crt.	Produce/sortimente	U/M	Acord-cadru pt. perioada 01.07-31.12.2023						Operatiuni cu titlu accesoriu		
					TOTAL ACORD-CADRU pt. perioada 01.09-31.12.2023, din care:		Contract subsecvent pt. perioada 01.09-31.12.2023 beneficiar - UM 02192		Contract subsecvent pt. perioada 01.09-31.12.2023 beneficiar - UM 02068			Contract subsecvent pt. perioada 01.09-31.12.2023 beneficiar - UM 02191	
					Cant. previzionate min.	Cant. previzionate max.	Cant. previzionate min.	Cant. previzionate max.	Cant. previzionate min.	Cant. previzionate max.		Cant. previzionate min.	Cant. previzionate max.
<b>1</b>	CONSERVE DIN LEGUME, ÎN APĂ SAU BULION	1	Mazăre	kg	1.329	1.667	0	0	313	543	1.016	1.124	
		2	Fasole păstăi	kg	1.661	2.082	0	0	391	678	1.270	1.404	
		3	Roșii în bulion	kg	666	833	0	0	158	271	508	562	
		4	Zarzavat pentru ciorbe	kg	840	978	0	0	78	136	762	842	
<b>2</b>	MURĂTURI	1	Castraveți în oțet	kg	996	1.249	0	0	234	407	762	842	
		2	Gogoșari în oțet	kg	742	969	0	0	234	407	508	562	
		3	Sfeclă în oțet	kg	920	1.113	0	0	158	271	762	842	
		4	Murături asortate	kg	254	280	0	0	0	0	254	280	
<b>3</b>	<b>MUȘTAR</b>	1	Muștar de masă	kg	725	1.350	59	517	158	271	508	562	

### 3.4.1 Loturile solicitate (cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare)

#### 3.4.1.1 Lotul nr. 1 – CONSERVE DIN LEGUME, ÎN APĂ SAU BULION

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 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.

#### Mazăre (în apă):

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient de sticlă curat.
Aspectul conținut	Mazăre, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere.
Culoarea	Caracteristică mazărei fierte, de la verde la verde gălbui. Culoarea lichidului – limpede, ușor gălbuie.
Consistența	Mazăre bine fiartă și nedestrămată
Aspectul lichidului	- opalescent, în cazul sortimentului mazăre fină; - ușor turbure, în cazul sortimentului mazăre mijlocie; - turbure, în cazul sortimentului mazăre boabe.
Gust și miros	Specific, fără gust și miros străin (acru, fermentat, mucegăit).
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 55%
Boabe sparte (raportat la masa totală a boabelor)	- max. 7%, în cazul sortimentului mazăre fină / mijlocie; - max. 5%, în cazul sortimentului mazăre boabe.
Boabe seci și coji (raportat la masa totală a boabelor)	- max. 0,7%, în cazul sortimentului mazăre fină / mijlocie; - max. 0,5%, în cazul sortimentului mazăre boabe.
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine (boabe de porumb, fasole, sâmburi). Se admit păstăi de mazăre, în proporție de max. 2% din masa totală a boabelor.
Conservanți chimici	Lipsă
Clorură de sodiu	0,8 – 1,5%

#### Fasole păstăi (în apă) – fasole păstăi verde și/sau galbenă (păstăi întregi și/sau divizate):

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	Fasole păstăi verde		Fasole păstăi galbenă	
	întregi	divizate	întregi	divizate
<b>Proprietăți organoleptice</b>				

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	Fasole păstăi verde		Fasole păstăi galbenă	
	întregi	divizate	întregi	divizate
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic, cu capacul nebombat. Cutie metalică, nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.			
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat.			
Aspectul conținutului	Păstăi, verzi, întregi, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;	Păstăi divizate, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;	Păstăi, galbene, întregi, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;	Păstăi divizate, nefibroase, cu vârfurile tăiate, cu textură satisfăcătoare;
Culoarea lichidului	Limpede, ușor verzuie.		Gălbuie, limpede.	
Culoarea legumelor	Verde, caracteristică păstăilor fierte.		Galbenă, caracteristică păstăilor fierte.	
Consistența legumelor	Păstăi, întregi, nedestrămate și bine fierte.	Bucăți de păstăi nedestrămate și bine fierte.	Păstăi, întregi, nedestrămate și bine fierte.	Bucăți de păstăi nedestrămate și bine fierte.
Gust și miros	Specific, fără gust și miros străin.			
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>				
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 55%			
Boabe libere (întregi sau tăiate) - raportat la masa netă	-	max. 5%	-	max. 5%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine (boabe de porumb, fasole, sâmburi).			
Conservanți chimici	Lipsă			
Clorură de sodiu,%	0,5 – 1,2%			

### **Roșii în bulion:**

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținut	Tomate întregi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Se admit max. 30% roșii crăpate.
Culoarea tomatelor	Roșie sau roșie-gălbuie, caracteristică soiului. Se admit pete verzi în jurul pedunculului. Nu se admit tomate pătate.
Culoarea bulionului	de la roșu portocaliu până la roșu cărămiziu
Consistența	Tomate bine fierte și nedestrămate.
Gust și miros	Plăcut, bine exprimat, specifice tomatelor fierte în bulion, ușor sărat, fără gust amar sau alt gust sau miros străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 50%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine
Conservanți chimici	Lipsă
Substanțe uscată (în bulion)	Minim 5% (la 20°C)
Clorură de sodiu,%	0,5 – 1,2%

### **Zarzavat pentru ciorbe:**

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul recipientului la exterior	Recipient din sticlă curat, închis ermetic cu capacul nebombat. Cutie metalică nebombată, neturtită, fără pete de rugină. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie, capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținut	Amestec de legume divizate.
Culoarea	Caracteristică legumelor fierte. Culoarea lichidului roșu deschis până la roșu cărămiziu.
Consistența	Bucăți de legume bine fierte și nedestrămate.
Gust și miros	Specifice legumelor componente, fără gust și miros străin.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 50%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine
Conservanți chimici	Lipsă
Clorură de sodiu,%	0,8 – 1,5%

**Termen de valabilitate (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 2)** – minim 12 luni de la data livrării.

**Ambalare (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 2)** – cutii metalice sau borcane de sticlă, închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 3 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic. Cutiile trebuie să fie nebombate, nedeformate, neruginite. Borcanele trebuie să fie cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

#### **3.4.1.2 Lotul nr. 2 – MURĂTURI**

**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 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.

#### **Castraveți în oțet (castraveți întregi, întregi curbați și/sau felii, în oțet):**

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

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

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate		
	Castraveți întregi în oțet	Castraveți întregi curbați în oțet	Castraveți felii în oțet
<b>Proprietăți organoleptice</b>			
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.		
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.		
Aspectul conținutului	Castraveți din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere, acoperiți de lichid. Nu se admit corpuri străine.		
	Castraveți cu diametrul de max. 54 mm; în recipiente de capacitate mai mare de 4 l, castraveții pot avea diametrul de max. 65 mm. Castraveții întregi pot fi denumiți "cornișon" numai în cazul în care au diametrul de max. 27 mm.	Castraveți cu diametrul de max. 54 mm și având unghiul curburii de cel puțin 35°	Castraveți tăiați perpendicular pe axa longitudinală, în felii având grosimea de max. 10 mm și diametrul de 54 mm
Culoarea legumelor	Caracteristică soiului, tipului de conservare și sortimentului.		
Consistența legumelor	Fermi, crocanți, fără zbârcituri, părți sau exemplare moi.		
Gust și miros	Plăcute, acru, acru-dulceag, caracteristice sortimentului fabricat și condimentelor folosite; fără gust amar, fără miros de mușcăi, ranced sau alt gust și miros străine		
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>			
Conținutul total de castraveți raportat la masa netă	Minim 60%		
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %		

**Gogoșari în oțet (gogoșari jumătăți, sferturi sau felii, în oțet):**

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Gogoșari din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere, divizați jumătăți, sferturi sau felii și acoperiți cu lichid.
Culoarea lichidului	Gălbuie, limpede.
Culoarea legumelor	Caracteristică sortimentului.
Consistența legumelor	Gogoșari fermi, crocanți, fără exemplare moi.
Gust și miros	Specific condimentelor folosite, fără gust și miros străin.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de gogoșari raportat la masa netă	Minim 52%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %

**Sfeclă în otet (sfeclă roșie - felii sau cuburi, în otet):**

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

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul exterior al recipientului	Recipient curat, închis ermetic, nebombat. Recipientele metalice, fără pete de rugină, fără fisuri, nebombate, fără deformări în zona falțului. Etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.
Aspectul recipientului la interior	Cutie/capac fără pete de rugină fără exfolieri ale peliculei de lac protectoare. Recipient din sticlă curat.
Aspectul conținutului	Sfecla tăiată în soluție de otet.
Culoarea	Roșie cu diferite nuanțe. Lichidul de acoperire roșu-violaceu.
Consistența	Tare, elastică, bine fiartă, nedestrămată
Gust și miros	Plăcut, acru-dulceag, aromat, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros sau gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul total de sfeclă raportat la masa netă	Minim 50%
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %

**Murături asortate:**

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

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

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Corpuri străine	Nu se admit corpuri străine. Se acceptă impurități minerale – max. 0,08 %

**Termen de valabilitate** (*comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 5*) – minim 12 luni de la data livrării.

**Ambalare** (*comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 5*) – ambalaje specializate, curate, nebombate, nedeformate, neruginite, cu capacitate de max. 10 kg.

### 3.4.1.3 Lotul nr. 3 – **MUSTAR**

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 trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

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

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

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

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

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

**Cerințe minime de calitate: Mustar de masă obisnuit - produs pasteurizat, fără conservanți, fără coloranți, având în compoziție: apă, oțet din vin, boabe de muștar (18%), zahăr, sare iodată și condimente:**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect ambalaj	recipient, închis ermetic, cu capac nebombat, cu eticheta curată și marcată cu toate elementele de identificare
Culoare	galben-muștar, caracteristică, uniformă în toata masa produsului, cu puncte mici închise la culoare (în funcție de soiul de muștar - galben, maro sau negru), datorat condimentelor folosite
Consistență	pastă fină, omogenă, onctuoasă, fără semințe sau coji provenite de la condimentare sau de la plantele aromatizante folosite
Gust	specific, dulce, fără gust străin
Miros	plăcut, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținut de NaCl	max. 4%
Aciditate	max. 3%

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

**Ambalare** – recipiente etanșe din material plastic, cu capacitate de max. 1 kg.

### 3.4.2 Disponibilitate

Contractantul va livra produsele, lunar, în baza comenzilor transmise de fiecare beneficiar (U.M. 02192, U.M. 02068, respectiv U.M. 02191), în cel mult cinci zile de la data transmiterii comenzii.

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

### 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 – 3.4.1.3 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 trei zile.

### 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 fiecare beneficiar (U.M. 02192, U.M. 02068, respectiv U.M. 02191).

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

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

<i>Beneficiari</i>	<i>Adresa punctului de livrare</i>	<i>Obs.</i>
<b>U.M. 02192 Constanța</b>	str. Fulgerului nr.1, Constanța	<b>accesul se face prin str. Bogdan Vasile nr. 15</b>
<b>U.M. 02068 Constanța</b>	str. Dezrobirii nr. 80, Constanța	<b>accesul se face prin str. Dezrobirii nr. 80</b>
<b>U.M. 02191 Constanța</b>	str. Dezrobirii nr. 80, Constanța	<b>accesul se face prin str. Dezrobirii nr. 80</b>

Modalitatea de **ambalare** este specificată la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.3 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

Toate ambalajele sunt nefacturabile. Ambalajele trebuie să fie curate și lipsite de corpuri străine.

Ambalajele reciclabile (din material plastic, lemn, carton, etc.) vor fi preluate integral de furnizor, pe timpul derulării contractului și în termen de maxim patru 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 greutății 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.

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 până la orele 13<sup>00</sup>.** 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, beneficiarii (U.M. 02192, U.M. 02068, respectiv U.M. 02191) 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, beneficiarul (U.M. 02192, U.M. 02068, respectiv U.M. 02191) va notifica Contractantul, în vederea înlocuirii, pe cheltuiala sa și fără nici un fel de costuri din partea beneficiarului, a întregului lot de produse din care a făcut parte proba necorespunzătoare, în termen de trei zile.

#### **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.

## **4 Documentații ce trebuie furnizate în legătură cu produsele**

<b>Nr. crt.</b>	<b>Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)</b>	<b>Termen limită de punere la dispoziție</b>
1	Autorizație/inregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor care figurează în registrele de evidență a unităților autorizate/inregistrate gestionate de către autoritatea competentă și de a respecta prevederile art. 18 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare	odată cu oferta (propunerea) tehnică
2	Certificat de calitate	în momentul livrării (pentru fiecare livrare / beneficiar în parte)
3	Certificat de garanție	
4	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate la pct. 3.4.1.1-3.4.1.3 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte)	

## **5 Recepția produselor**

Recepția produselor se va efectua în ziua în care acestea ajung la beneficiari, pe bază de proces-verbal semnat de Contractant și beneficiar (U.M. 02192, U.M. 02068, respectiv U.M. 02191).

Recepția produselor se va realiza în două etape, respectiv:

- recepția cantitativă – prin numărarea produselor și compararea cu datele înscrise în comandă, în documentele de livrare și pe etichetă/ambalaj;

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

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

a) acceptat;

b) refuzat.

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

<i>Rezultatul recepției calitative</i>	<i>Numărul defectelor identificate</i>	<i>Tipul defectelor identificate</i>	<i>Modalități de remediere</i>	<i>Termen de remediere</i>
<b>Acceptat</b>	-	Nu a fost identificat niciun defect. Produsele corespund în totalitate cerințelor minime de calitate din Caietul de sarcini.	Nu este cazul	
<b>Refuzat</b>	min. 1	Modalitatea de ambalare nu este cea prevăzută în Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse ambalate, neetichetate / etichetate necorespunzător	48 de ore
		Ambalajele individuale nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini.		
		Aspectul, consistența, mirosul, gustul, compoziția și/sau culoarea produsului, nu corespunde descrierilor din Caietul de sarcini.	Înlocuirea întregului lot cu produse corespunzătoare	

## 6 Modalități și condiții de plată

Pentru produsele livrate, contractantul va emite factură fiscală, care va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență. Factura va fi emisă după semnarea de către beneficiar (U.M. 02192, U.M. 02068, respectiv U.M. 02191) 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 maxim 30 de zile de la data recepției (acceptării) produselor.

## 7 Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea contractantă/beneficiari 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.

## ANEXĂ: Criterii și factori de evaluare

Întocmit,  
Col.   
BALTĂ Nela

Verificat concordanța prevederilor Caietului de sarcini cu necesitățile  
obiective ale Autorității contractante,  
Col. 

MIHĂILĂ STRUGARU Adrian

