

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse ALIMENTE

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.

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 **01.03 – 30.06.2023**, în conformitate cu normele de hrană în vigoare la nivelul Ministerului Apărării Naționale.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea/entitatea contractantă

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

2.4 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse - nu este cazul

2.5 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea - nu este cazul (neesențial)

2.6 Factori interesați și rolul acestora - nu este cazul

3 Descrierea produselor solicitate

3.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității contractante

La data întocmirii prezentei documentații, Autoritatea contractantă are stabilite cantitățile minime / maxime previzionate pentru perioada 01.03 – 30.06.2023, precum și oportunitatea achiziționării produselor care fac obiectul procedurii de achiziție.

3.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

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

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

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

<i>Loturi</i>		<i>Produse/sortimente</i>		<i>U/M</i>	<i>Cantitate</i>	<i>Operațiuni cu titlu accesoriu</i>
<i>Nr. lot</i>	<i>Denumire lot</i>	<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumire produs/sortiment</i>			
1	Băuturi răcoritoare	1	Băuturi răcoritoare	litri	3.800	nu este cazul
2	Brânză telemea de oaie	1	Brânză telemea maturată de oaie	kg	850	
3	Cafea	1	Cafea naturală măcinată	kg	825	
4	Cereale integrale	1	Fulgi din cereale simple	kg	1.400	
		2	Fulgi din cereale cu adaosuri	kg	1.400	
5	Compot	1	Compot de ananas	kg	300	
		2	Compot de prune	kg	350	
		3	Compot de cireșe	kg	350	
6	Banane	1	Banane	kg	10.000	
7	Gem	1	Gem de caise	kg	400	
		2	Gem de căpșuni	kg	470	
		3	Gem de vișine	kg	470	
8	Măslina	1	Măslina	kg	1.000	
9	Muștar	1	Muștar de masă	kg	675	
10	Pastă de tomate	1	Pastă de tomate	kg	1.500	
11	Paste făinoase	1	Spaghete	kg	100	
		2	Tăiței	kg	100	
		3	Fidea	kg	100	
		4	Macaroane	kg	300	
		5	Fusilli	kg	200	
		6	Penne rigate	kg	200	
12	Sare	1	Sare	kg	1.400	
13	Drojdie de bere	1	Drojdie proaspătă	kg	110	
		2	Drojdie uscată	kg	100	

3.4.1 Loturile/produse solicitate

3.4.1.1 Lotul nr. 1 – BĂUTURI RĂCORITOARE

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
1	Băuturi răcoritoare	litri	3.800	nota nr. 1

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

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

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

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

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

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

Cerințe minime de calitate: BĂUTURI RĂCORITOARE:

Definiție: Prin băuturi răcoritoare se înțeleg produsele fabricate din concentrate aromate, din sucuri sau din sucuri concentrate de fructe, din siropuri de fructe și/sau de plante aromatice, din substanțe aromatizante (naturale sau de sinteză), împreună cu apă potabilă sau apă minerală de masă, îndulcitori (zahăr, glucoză, zaharină, etc.), acizi alimentari, vitamine, coloranți alimentari (naturali sau de sinteză), cu sau fără adaosuri de dioxid de carbon. Nu se consideră băuturi răcoritoare nectarurile, băuturile fermentate și cocteilurile de fructe.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul ambalajului	Ambalaj curat, marcat corespunzător.
Aspectul produsului	Lichid omogen, fie limpede, fie opalescent, fără sediment sau impurități în suspensie, cu culoare specifică materiilor prime folosite.
Consistență	Fluidă
Miros	Plăcut, aromat, caracteristic fructelor, plantelor sau substanțelor aromatizante folosite, fără miros străin.
Gust	Plăcut, dulce sau dulce acrișor, ușor acidulat în cazul celor cu adaos de dioxid de carbon, caracteristic fructelor, plantelor sau substanțelor aromatizante folosite, fără gust străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Substanța uscată solubilă	min. 8°R (grade refractometrice)

Termen de valabilitate – minim 6 luni de la data producerii/îmbutelierii; între data producerii/îmbutelierii și data livrării termenul va fi de maxim 30 de zile.

Ambalare - recipiente din sticlă, material plastic sau carton, de unică folosință, cu capacitate de maxim 2,5 litri; ambalaj exterior - baxuri de 6-24 recipiente/bax, foliate.

3.4.1.2 Lotul nr. 2 – BRÂNZĂ TELEMEEA DE OAIE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Brânză telemea maturată de oaie	kg	850	nota nr. 2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți întregi, cu suprafață curată, pe care pot apare semințe de negrilică. Se admit urme de sedilă. Nu se admit bucăți cu suprafața mucegăită, înmuiată, mucilaginoasă (mâzguită), înroșită, îngălbenită sau cu urme de impurități.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
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 mușgai și nici aspect buretos.
Consistență	Masă compactă, legată, de consistență uniformă; se rupe ușor fără a se sfărâma. Nu se admite consistență cauciucosă.
Culoare	Albă, uniformă în toată masa; în ruptură prezintă aspect de porțelan.
Miros și gust	Plăcut, specific brânzei maturate din lapte de oaie, acrișor, ușor sărat, după degustare lasă o senzație untoasă. Nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină, de chimicale, metalic, etc.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Substanță uscată	min. 40%
Grăsime (raportat la substanța uscată)	min. 47%
Apă	max. 55%
Substanțe proteice	min. 16%
Conținutul de sare	2,5 – 4% (în telemea), 6 – 10% (în saramură)
Aciditate	max. 150 grade Thomer (în saramură)
Stafilococi coagulazopozitivi	max. 10 ufc/g (în max. 2 unități de probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 100 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

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

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

3.4.1.3 Lotul nr. 3 – CAFEA

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
1	Cafea naturală măcinată	kg	825	nota nr. 3

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

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

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

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

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

Cerințe minime de calitate: Cafea naturală măcinată, soiul – Arabica, varietatea – Bourbon sau Columbia:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	pulbere fină, fără aglomerări stabile, la frecare între degete nu trebuie să dea senzația de asprime, uniformă ca mărime și prăjire
Culoare	maronie, specifică, uniformă
Aromă și gust	specifice soiului și varietății, bine dezvoltate, fără aromă și gust străin
Proprietăți fizico-chimice	
Conținut de cenușă	max. 5%
Umiditate	max. 4,5%

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

Ambalare – ambalaje specializate, vidate, cu capacitate de max. 1 kg.

3.4.1.4 Lotul nr. 4 – CEREALE INTEGRALE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Fulgi din cereale simple	kg	1.400	nota nr. 4
2	Fulgi din cereale cu adaosuri	kg	1.400	

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

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.

Fulgi din cereale integrale simple (fulgi de ovăz, fulgi de porumb) – produse obținute prin prelucrarea hidrotermică, uscare, laminare și coacere a crupelor de cereale în instalații tehnologice specifice:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Fulgi de ovăz	Fulgi de porumb
Proprietăți organoleptice		
Aspect	fulgi, fără aglomerări, fără corpuri străine, fără urme de infestare	
Consistență	semitare	crocantă
Culoare	nuanțe de gri	nuanțe de galben
Miros	plăcut, caracteristic, fără mirosuri străine	
Gust	plăcut, neutru	plăcut, dulceag
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditate	max. 6%	

Fulgi din cereale integrale cu adaosuri din produse naturale – produse obținute prin prelucrarea hidrotermică, uscare, laminare și coacere a crupelor de cereale în instalații tehnologice specifice, cu adaosuri naturale/din produse naturale (miere de albine, fructe confiate, nuci, alune, migdale etc.):

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
Proprietăți organoleptice		
Aspect	fulgi, fără aglomerări, fără corpuri străine, fără urme de infestare	
Consistență	semitare, crocant	
Culoare	specifică cerealelor din compoziție	
Miros	plăcut, caracteristic, fără mirosuri străine	
Gust	plăcut, dulce	
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditate	max. 6%	

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

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

3.4.1.5 Lotul nr. 5 – COMPOT

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Compot de ananas	kg	300	nota nr. 5
2	Compot de prune	kg	350	
3	Compot de cireșe	kg	350	

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

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.

Compot de ananas – obținut din fructe în sirop de zahăr.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul fructelor	Fructe acoperite cu sirop, nedestrămate, neatacate de păsări sau insecte, fără codițe, frunze etc. În același recipient fructele ar trebui să fie de aceeași varietate, cu grad de coacere și dimensiuni apropiate. Nu se admit pete de putregai, de mucegai sau semne de lovire.
Aspectul siropului	Limpede sau slab opalescent, se admit particule fine de fructe în suspensie.
Consistența fructelor	Caracteristică fructului fiert.
Culoarea fructelor	Caracteristică.
Gust și miros	Plăcut, caracteristic fructelor fierte; fără gust sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Forma fructelor	Cuburi, felii
Conținut de fructe	Minim 45%
Substanțe solubile (în sirop)	10÷22 grade refractometrice (la 20°C)

Compot de prune – obținut din fructe proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul produsului	Fructe proaspete, sănătoase, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice. Lichid limpede, fără sedimente, fără corpuri străine.
Aspectul siropului	Limpede sau slab opalescent. Se admit particule fine de fructe în suspensie.
Consistența fructelor	Potrivit de tari. Se admit fructe fierte prea mult, dar nedestrămate, în proporție de max 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Culoarea fructelor	Caracteristică varietății și gradului de coacere, aproape uniformă în același recipient. Se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform în proporție de maxim 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Gust și miros	Plăcut, natural, specific fructelor folosite. Fără gust și miros străin (fermentare, mucegai etc). Nu se admite gust amar sau acru.
Proprietăți fizico-chimice	
Forma fructelor	Jumătăți sau întregi
Conținut de fructe	- minim 50%, în cazul compotului din prune - jumătăți; - minim 45%, în cazul compotului din prune întregi.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Substanțe solubile (în sirop)	Minim 20 grade refractometrice (la 20°C)

Compot de cirese – obținut din fructe proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul produsului	Fructe proaspete, sănătoase, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice. Lichid limpede, fără sedimente, fără corpuri străine.
Aspectul siropului	Limpede sau slab opalescent. Se admit particule fine de fructe în suspensie.
Consistența fructelor	Potrivit de tari. Se admit fructe fierte prea mult, dar nedestrămate, în proporție de max 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Culoarea fructelor	Caracteristică varietății și gradului de coacere, aproape uniformă în același recipient. Se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform în proporție de maxim 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Gust și miros	Plăcut, natural, specific fructelor folosite. Fără gust și miros străin (fermentare, mucegai etc). Nu se admite gust amar sau acru.
Proprietăți fizico-chimice	
Forma fructelor	Întregi
Conținut de fructe	Minim 45%
Substanțe solubile (în sirop)	Minim 20 grade refractometrice (la 20°C)

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

Ambalare – 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 metalice – nebombate, nedeformate, neruginite. Borcanele – cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

3.4.1.6 Lotul nr. 6 – BANANE

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
1	Banane	kg	10.000	nota nr. 6

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

Produsele 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. 2257/94 al Comisiei din 16.09.1994 de stabilire a standardelor de calitate pentru banane.

Cerințe minime de calitate – Banane – soiuri provenite din *Musa (AAA) spp (subgrupele Cavendish și Gros Michel)*, destinate livrării și consumului în stare proaspătă:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Nivelul de calitate	categoria I
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	Fructe întregi, tari, sănătoase (se exclud produsele afectate de putrezire sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără paraziți sau deteriorări cauzate de aceștia, cu pedunculul intact, fără îndoituri, infecție fungică sau desicare, cu pistilurile rupte, fără malformații sau curbură anormală a fructului, fără lovituri, fără deteriorări cauzate de temperaturile joase, fără

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	<p>umezeală externă anormală.</p> <p>Mănunchiurile sau ciorchinii (fragmente de mănunchiuri) trebuie să conțină:</p> <ul style="list-style-type: none"> - o porțiune suficientă de coroană cu colorit normal, sănătoasă și fără infecție fungică; - o coroană tăiată curat, nu oblic, fără urme de smulgere sau fragmente de tulpină. <p>Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.</p> <p>Bananele trebuie să fie prezentate în mănunchiuri sau ciorchini (părți ale mănunchiului) formate din cel puțin patru fructe.</p>
Colorit	Caracteristic soiului
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	<p>Calibrul este determinat de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lungimea pulpei comestibile a fructului, exprimată în centimetri și măsurată de-a lungul feței convexe, de la capătul cu inflorescență până la baza pedunculului; - gradul, și anume măsura grosimii unei secțiuni transversale a fructului, exprimată în milimetri, între fețele laterale și mijloc, perpendicular pe axa longitudinală. <p>Fructul de referință pentru măsurarea lungimii și a gradului este:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fructul mijlociu pe rândul exterior al mănunchiului; - fructul de lângă tăietura care secționează mănunchiul, pe rândul exterior al ciorchinelui. <p>Lungimea minimă admisă este de 14 cm și gradul minim admis este de 27 mm.</p>
Defecte permise	<p>Pot fi permise următoarele defecte ușoare ale fructelor, cu condiția ca acestea să nu afecteze sub nici o formă pulpa fructului sau aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ușoare defecte de formă; - defecte ușoare ale cojii datorate frecării și alte ușoare pete superficiale care să nu acopere mai mult de 2 cm² din suprafața fructului.

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

Ambalare – ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg.

Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât banane de aceeași origine, soi, calitate și calibru și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.7 Lotul nr. 7 – GEM

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
1	Gem de caise	kg	400	<i>nota nr. 7</i>
2	Gem de căpșuni	kg	470	
3	Gem de vișine	kg	470	

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

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.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Fructe, bucăți de fructe în masă gelificată, din care nu se separă siropul fără semne de fermentare sau mucegai; fără corpuri străine
Aromă și gust	Plăcute, specifice varietății fructului, fără miros și gust străin
Culoare	Corespunzătoare varietății fructului
Proprietăți fizico-chimice	
Substanțe solubile	minim 67% (în grade refractometrice, la 20°C)
Aciditate totală	minim 0,5% (exprimată în acid malic)

Termen de valabilitate (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 3) – minim 12 luni de la data fabricației, minim 8 luni de la data livrării.

Ambalare:

- **Gemul de caise, în borcane de sticlă, închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 1 kg;** ambalaj exterior – cutii din carton sau folie termocontractabilă din material plastic.

- **Gemul de căpșuni și gemul de vișine, în casonete a 20 grame/bucată, cu capace termosudate;** ambalaj exterior – cutii de carton.

3.4.1.8 Lotul nr. 8 – MĂSLINE

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
1	Măsline	kg	1.000	nota nr. 8

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

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

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

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

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

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

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

Cerințe minime de calitate:

Măsline de masă negre, în saramură. Măslinile trebuie să fie sănătoase, ajunse la maturitate, nealterate, să prezinte aspectul, culoarea, consistența și gustul caracteristic tipului comercial și soiului în funcție de tratamentul la care au fost supuse. Saramura utilizată pentru conservarea măslinelor se obține prin dizolvarea clorurii de sodiu comerciale în apă potabilă.

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
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 măslinelor	Fructe sănătoase, cu pulpa fermă, pielița netedă lucioasă. Se admit ușoare concavități datorită tratamentului la care au fost supuse. Măslinile ridate natural au aspect ridat sau cutat, cu pielița intactă.
Culoare	Negru-roșcat, brun-închis, negru-violeaceu, violet-închis, negru-verzui și negru-brun.
Aromă	Specifică, bine dezvoltată

<i>Caracteristici</i>		<i>Condiții de admisibilitate</i>
Miros și gust		Specific tipului comercial și soiului în funcție de tratamentul la care au fost supuse: agreabil, sărat, ușor amărui, cu gust de fructe mai pronunțat la tipurile naturale; fără gust sau miros străin, de fermentație butirică, ranced, mucegai etc.
Saramura	aspect	Lichid opalescent, fără corpuri străine; nu trebuie să se întindă; gust plăcut, sărat (nu se admite gust și miros străin)
	miros, gust	Caracteristic, fără miros sau gust străin
Proprietăți fizico-chimice		
Densitate		Maxim 240 buc/kg
Conținutul de clorură de sodiu (saramură)		7 – 12%
pH (saramură)		Maxim 4,5

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

Ambalare: cutii din tablă / material plastic sau borcane de sticlă, închise ermetic, cu capacitate de max. 5 kg; ambalaj exterior – folie termocontractabilă din material plastic.

Cutiile metalice trebuie să fie nebombate, nedeformate, neruginite. Ambalajele din material plastic trebuie să fie nebombate, nedeformate. Borcanele trebuie să fie cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit.

3.4.1.9 Lotul nr. 9 – MUȘTAR

<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumirea produselor solicitate</i>	<i>Unitate de măsură</i>	<i>Cantitate</i>	<i>Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare</i>
1	Muștar de masă	kg	675	nota nr. 9

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

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.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
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
Proprietăți fizico-chimice	
Conținut de NaCl	max. 4%
Aciditate	max. 3%
ph	3 - 4

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

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

3.4.1.10 Lotul nr. 10 – PASTĂ DE TOMATE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Pasta de tomate	kg	1.500	nota nr. 10

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

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

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

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

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

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

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

Cerințe minime de calitate:

Pastă de tomate – obținută prin zdrobirea și stoarcerea tomatelor și concentrarea sucului prin fierbere, până la consistența potrivită și sterilizare.

- se prepară din roșii proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, de culoare roșie intensă, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice;

- nu se admit adaosuri de sare, coloranți, substanțe conservante și de substanțe de îngroșare (amidon, gume etc.).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul exterior al recipientului	Curat, ermetic închis, cu capacul nebombat, neruginit, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în plan pe recipient; la cutia metalică se admit ușoare deformări la corp, dar nu la falț.
Aspectul recipientului la interior	Curate; capacul și cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi ale peliculei de lac; este admisă o ușoară marmorare.
Aspectul conținutului	Masă omogenă, densă, fin strecurată, fără corpuri străine (semințe, pielițe, frunze, peduncule etc), fără semne de alterare (mucegai, fermentație)
Culoare	- roșie intensă, până la roșie cărămizie, uniformă în toată masa; - se admite o colorație mai închisă față de limitele de culoare menționate, la suprafața pastei de roșii ambalată în recipiente ermetice sau neermetice.
Gust și miros	- naturale, specifice concentratelor de roșii, fără gust și miros străin (de afumat, de fermentat, de mucegai etc); - nu se admite gust amar sau acru.
Proprietăți fizico-chimice	
Conținut de substanțe solubile	minim 24°R (grade refractometrice - la 20°C)
Aciditate totală	maxim 10% (exprimată în acid citric și raportată la substanța uscată solubilă)
Impurități minerale insolubile	maxim 0,05% (raportat la substanța uscată solubilă)

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

Ambalare – ambalaje specializate, curate, nebombate, nedeformate, neruginite, cu capacitate de max. 1 kg; ambalaj exterior – folie din material plastic.

3.4.1.11 Lotul nr. 11 – PASTE FĂINOASE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Spaghete	kg	100	<i>nota nr. 11</i>
2	Tăiței	kg	100	
3	Fidea	kg	100	
4	Macaroane	kg	300	
5	Fusilli	kg	200	
6	Penne rigate	kg	200	

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

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.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Tipul	superioare, simple
Aspect	suprafață netedă, fără striatiuni, fără urme de făină, fără corpuri străine; translucide; în ruptură aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab brună: nu se admit puncte negre; la macaroane și spaghete se admite o încovoiere cu săgeata de maxim 0,5 cm.
Culoare	de la alb-gălbuie la galben-aurie, uniformă
Miros și gust	caracteristice, fără miros și gust străin
Comportare la fierbere	după fierbere, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma, să nu se desfacă la încheieturi; apa în care s-au fiert pastele făinoase poate fi slab opalescentă, fără sediment.
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditate	max. 13%
Creșterea în volum la fierbere	min. 4 ori
Aciditate	max. 3,2 grade
Cenușă insolubilă în acid clorhidric	max. 0,2%

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

Ambalare – ambalaje specializate de max. 5 kg.

3.4.1.12 Lotul nr. 12 – SARE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Sare	kg	1.400	<i>nota nr. 12</i>

Nota nr. 12 – Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare:

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;

- Hotărârea Guvernului României nr. 568/2002, privind iodarea universală a sării destinate consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară, 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.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Sare alimentară iodată de bucătărie	Sare alimentară iodată de masă
Proprietăți organoleptice		
Aspect	cristale de dimensiuni variabile, fără aglomerări, fără corpuri străine	
Granulație	0,5 – 2 mm	0 – 0,8 mm
Culoare	albă, alb-gri	albă
Miros	inodor	
Gust	sărat	
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditate	max. 0,1%	
Solubilitate	320 g/l (la 20°C)	
Conținut de clorura de sodiu	min. 99,7%	
Conținut de iodat de potasiu	42 - 67,2 mg/kg	

Termen de valabilitate – minim 12 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. 5 kg – în cazul sării alimentare iodată de bucătărie, respectiv de 1 kg – în cazul sării alimentare iodată de masă.

3.4.1.13 Lotul nr. 13 – DROJDIE DE BERE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	Unitate de măsură	Cantitate	Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
1	Drojdie proaspătă	kg	110	nota nr. 13
2	Drojdie uscată	kg	100	

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

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

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

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Drojdie de bere proaspătă	Drojdie uscată de bere
Proprietăți organoleptice		
Aspect	masă compactă cu suprafață netedă, nelipicioasă, fără corpuri străine	amestec granular omogen de particule mici, fără aglomerări
Consistență	densă; trebuie să se rupă ușor	
Culoare	cenușie, brun-deschis cu nuanță gălbuie, uniformă în masă; se admite la suprafață un strat de max. 1 mm grosime cu nuanță mai închisă	crem-deschis

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	Drojdie de bere proaspătă	Drojdie uscată de bere
Gust	caracteristic produsului, fără gust amar sau alt gust străin	
Miros	caracteristic, fără miros de mucegai, de putrefacție sau alt miros străin	
Proprietăți fizico-chimice		
Umiditate	max. 76%	max. 9%
Capacitate de dospire (în aluat)	max. 90 minute	
Termen de valabilitate	minim 7 zile de la data fabricației	minim 3 luni de la data livrării
Ambalare	ambalaje individuale de 500 grame	ambalaje specializate etanșe, cu capacitate de max. 100 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	Băuturi răcoritoare	Băuturi răcoritoare	lunar
2	Brânză telemea de oaie	Brânză telemea maturată de oaie	lunar
3	Cafea	Cafea naturală măcinată	lunar
4	Cereale integrale	Fulgi din cereale simple	lunar
		Fulgi din cereale cu adaosuri	lunar
5	Compot	Compot de ananas	lunar
		Compot de prune	lunar
		Compot de cireșe	lunar
6	Banane	Banane	săptămânal
7	Gem	Gem de caise	lunar
		Gem de căpșuni	lunar
		Gem de vișine	lunar
8	Măsline	Măsline	lunar
9	Muștar	Muștar de masă	lunar
10	Pastă de tomate	Pastă de tomate	lunar
11	Paste făinoase	Spaghete	lunar
		Tăiței	lunar
		Fidea	lunar
		Macaroane	lunar
		Fusilli	lunar
		Penne rigate	lunar
12	Sare	Sare	lunar
13	Drojdie de bere	Drojdie proaspătă	săptămânal
		Drojdie uscată	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.

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

3.5. Extensibilitate/Modernizare – nu este cazul

3.5.1 Garanție

Garanția trebuie să acopere toate costurile rezultate din remedierea defectelor / înlocuirea produselor depreciate sau cu vicii ascunse, în perioada/termenul de valabilitate, dar fără a se limita la:

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

Termenele de valabilitate sunt cele specificate la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.13 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 agreeat al produselor și se consideră că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca nici un motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

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

<i>Beneficiari</i>	<i>Adresa punctului de livrare</i>	<i>Obs.</i>
U.M. 02192 Constanța	str. Fulgerului nr.1, Constanța	punct principal de livrare
U.M. 02028 Constanța	Port Constanța – dana 0 (militară)	la solicitare

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.

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

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

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

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

Elementele privind marcarea (etichetarea) produselor sunt următoarele:

<i>Mențiuni referitoare la</i>	<i>Obs.</i>
denumirea produsului	
lista ingredientelor	dacă este cazul
substanțele care provoacă alergii sau intoleranță	dacă este cazul
cantitatea anumitor ingrediente sau categorii de ingrediente	dacă este cazul
cantitatea netă de produs alimentar	
data durabilității minimale sau data-limită de consum	dacă este cazul
condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare	
numele sau denumirea comercială și adresa operatorului sau a importatorului	
declarație nutrițională	dacă este cazul
mențiuni suplimentare obligatorii (conform Anexei III la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare)	dacă este cazul

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

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

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

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate, pentru care Contractantul (sau proprietarul acestora, după caz) are obligația de a deține toate autorizațiile necesare, conform legislației în vigoare. Transporturile vor fi organizate astfel încât livrarea să fie încheiată în ziua stabilită (zi lucrătoare) până la orele 13⁰⁰. La fiecare livrare va fi prezent un reprezentant al Contractantului.

Produsele vor fi **asigurate** împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern. Costurile asociate asigurării sunt în sarcina exclusivă a Contractantului.

3.5.3 Operațiuni cu titlu accesoriu – nu este cazul

3.5.3.1 Testare

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

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

3.5.3.2 Instruirea personalului pentru utilizare – nu este cazul

3.5.3.3 Menținerea preventivă în perioada de garanție – nu este cazul

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

3.5.3.5 Suport tehnic – nu este cazul

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

3.5.4 Mediul în care este operat produsul

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

3.5.5 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea

La punctele de livrare nu există facilități de manipulare mecanizată.

4 Documentații ce trebuie furnizate Autorității contractante în legătură cu produsele

Nr. crt.	Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)	Termen limită de punere la dispoziție
1	Certificat de calitate	în momentul livrării (pentru fiecare livrare)
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 numărarea/cântărirea/măsurarea bucată cu bucată (piesă cu piesă) a produselor și compararea cu datele înscrise în comandă, în documentele de livrare și pe etichetă/ambalaj;
- recepția calitativă - prin aspectarea/verificarea proprietăților organoleptice, compararea datelor înscrise în certificatele de calitate și certificatele de garanție cu cele înscrise pe etichetă și pe ambalaj, precum și cu cerințele minime de calitate din Caietul de sarcini (și asumate de Contractant prin propunerea tehnică).

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

- a) acceptat;
- b) refuzat.

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

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

6 Modalități și condiții de plată

Pentru produsele livrate, contractantul va emite factură fiscală, care va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență. Factura va fi emisă după semnarea de către Autoritatea contractantă a procesului verbal de recepție, prin care se confirmă livrarea și acceptarea produselor (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 persistenti (Convenția de la Stockholm);
- xii. Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.

Întocmit
Col. 
BALTĂ Nela

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

