

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse BĂUTURI

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, marcarea, 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 01.07 – 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 01.07 – 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

Acord-cadru pt. perioada 01.07-31.12.2023										Operatiuni cu titlu accesoriu				
<i>Loturi</i>	<i>Produse/sortimente</i>	<i>U/M</i>	TOTAL		Contract subsequent pt. perioada 01.07-31.12.2023		Contract pt. perioada 01.07-31.12.2023		Contract subsevent pt. perioada 01.07-31.12.2023		Contract pt. perioada 01.07-31.12.2023			
			ACORD-CADRУ pt. perioada 01.07-31.12.2023, din care:	- UM 02192	beneficiar	- UM 02068	beneficiar	- UM 02191	beneficiar	- UM 02191	beneficiar	- UM 02191	beneficiar	
<i>Nr. lot</i>	<i>Denumire lot</i>	<i>Nr. crt.</i>	<i>Denumire produs/sortiment</i>		<i>Cant. previzionate</i>		<i>Cant. previzionate</i>		<i>Cant. previzionate</i>		<i>Cant. previzionate</i>		<i>Cant. previzionate</i>	
0	1	2	3	4	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.
1	APĂ MINERALĂ		Apă minerală naturală carbogazoasă - 0,5 l	L	123.990	147.329	0	0	18.394	30.753	105.496	116.576	10	11
			Apă minerală naturală carbogazoasă - 2 l	L	13.843	20.024	0	0	13.843	20.024	0	0	11	12
			Apă minerală naturală necarbogazoasă (plată) - 0,5 l	L	70.274	88.173	0	0	18.394	30.753	51.880	57.420	12	13
			Apă minerală naturală necarbogazoasă (plată) - 1 l	L	9.197	15.379	0	0	9.197	15.379	0	0	12	13
2	BĂUTURI RĂCORITOARE		Băuturi răcoritoare	L	762	4.228	339	3.760	0	0	423	468	11	12
3	SUC NATURAL DIN FRUCTE		Suc / nectar de caise	L	2.075	2.296	0	0	0	0	2.075	2.296	10	11
4	VIN		Suc de mere	L	1.556	1.722	0	0	0	0	1.556	1.722	11	12
			Suc de portocale	L	1.556	1.722	0	0	0	0	1.556	1.722	12	13
			Vin	L	12	335	0	0	12	335	0	0	12	13

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

3.4.1.1 Lotul nr. 1 – APĂ MINERALĂ

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

Produsele trebuie să se regăsească în *Lista apelor minerale naturale recunoscute în România* aprobată prin Ordinul președintelui Agenției Naționale pentru Resurse Minerale nr. 116 din 27.01.2023, sau să fie recunoscute de autoritatea competență dintr-un stat membru al Uniunii Europene.

Produsele trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, aprobată 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;

- Normele tehnice de exploatare și comercializare a apelor minerale, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 1020 din 01.09.2005, 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.

Definiții:

- Apă minerală naturală carbogazoasă

Se acceptă:

- *apă minerală naturală, natural carbogazoasă* - apa al cărei conținut de dioxid de carbon provenind de la sursă este, după o eventuală condiționare și după îmbuteliere, același ca la emergență, luându-se în considerare și impregnarea, acolo unde este cazul, cu o cantitate de dioxid de carbon provenit din același zăcământ/acvifer, care să compenseze pierderile echivalente rezultate în cursul operațiunilor amintite, în limitele tehnice uzuale de toleranță;

- *apă minerală naturală îmbogățită cu dioxid de carbon de la sursă* – apa al cărei conținut în dioxid de carbon provenind din același zăcământ/acvifer este, după eventuala condiționare și după îmbuteliere, mai mare decât la emergență.

Nu se acceptă: *apă minerală naturală carbogazificată* (apa la care s-a adăugat dioxid de carbon de altă origine decât cea din zăcământul/acviferul de proveniență, dar de uz exclusiv alimentar).

- *Apa minerală naturală necarbogazoasă (plată)* - apă pură din punct de vedere microbiologic, care își are originea într-un zăcământ/acvifer subteran și este exploataată prin una sau mai multe emergențe naturale sau foraje.

Cerințe minime de calitate:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice (produs îmbuteliat)	
Aspectul ambalajului	curat, nedeformat, etichetat cu toate elementele de identificare
Aspectul conținutului	lichid limpede
Culoare	încoloră
Miros și gust	plăcut; fără miros și gust străin
Proprietăți fizico-chimice (produs îmbuteliat)	
Dioxid de carbon (CO ₂)	min. 2500 mg/l (doar pt. apă minerală naturală carbogazoasă)
Cerințe privind analizele microbiologice la sursă	
Paraziți și microorganisme patogene	absenți
Escherichia coli / alți coliformi	absenți (la o temperatură de 37-44°C, în 250 ml probă)
Streptococi fecali	absenți (în 250 ml probă)
Bacterii anaerobe sulfuroreductoare, cu înmulțire prin spori	absente (în 50 ml probă)
Pseudomonas aeruginosa	absentă (în 250 ml probă)

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Indicatori privind puritatea originii apei (la sursă)	
Amoniu	max. 0,5 mg/l
Zinc	max. 5 mg/l
Fenoli (indice de fenoli)	max. 0,5 µg/l (exclusiv cei de origine animală, care nu reacționează cu clorul)
Substanțe tensioactive (care reacționează cu albastru de metilen)	max. 200 µg/l (lauril sulfat)
Hidrocarburi policiclice aromaticice (cu excepția fluorantrenului)	max. 0,1 µg/l
Tetracloretan și tricloretilena	max. 10 µg/l (însumăți)
Trihalometani	max. 100 µg/l (însumăți)
Pesticide / produse asemănătoare	- max. 0,1 µg/l (per component) - max. 0,5 µg/l (însumăți)
Cerințe privind analizele microbiologice după îmbuteliere	
Escherichia coli / alți coliformi	absenți (la o temperatură de 37-44,5°C, în 250 ml probă)
Streptococi fecali	absenți (în 250 ml probă)
Bacterii anaerobe sulfitoreductoare, cu înmulțire prin spori	absente (în 50 ml probă)
Pseudomonas aeruginosa	absentă (în 250 ml probă)

Termen de valabilitate – minim 12 luni de la data producerii/îmbutelierii; între data producerii/îmbutelierii și data livrării termenul va fi de maxim 60 de zile.

Ambalare - recipienți din material plastic (PET) de unică folosință, cu capacitate de 0,5 litri, respectiv de 2 litri; ambalaj exterior - baxuri de 6-24 recipienți/bax, foliate.

3.4.1.2 Lotul nr. 2 – BĂUTURI RĂCORITOARE

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

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 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.

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 cocteile fructe.

Furnizorul va livra minim două sortimente diferite de băuturi răcoritoare din fiecare cantitate comandată.

Cerințe minime de calitate:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
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	
Substanță 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 - recipienți din sticlă, material plastic sau carton, de unică folosință, cu capacitate de maxim 2,5 litri; ambalaj exterior - baxuri de 6-24 recipienți/bax, foliate.

3.4.1.3 Lotul nr. 3 – SUC NATURAL DIN FRUCTE

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

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 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;

- Directiva 2012/12/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 19 aprilie 2012, de modificare a Directivei 2001/112/CE a Consiliului, privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman.

Se acceptă:

- **Suc de fructe** - *Produsul fermentabil, dar nefermentat, obținut din partea comestibilă a fructelor sănătoase și coapte, proaspete sau conservate prin refrigerare sau congelare, din una sau mai multe varietăți amestecate, care are culoarea, aroma și gustul caracteristice sucului fructului din care provine.*

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului.

În cazul citricelor, sucul trebuie să fie extras din endocarp.

Părțile sau componentele sâmburilor, semințelor și cojilor nu sunt incorporate în suc.

La producerea sucului de fructe, este autorizat amestecul de suc de fructe cu piure de fructe.

- **Suc de fructe concentrat** - *Produsul obținut din suc de fructe din una sau mai multe specii de fructe prin îndepărțarea fizică a minim 50% din conținutul de apă.*

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe concentrat.

- **Suc de fructe obținut din concentrat** - *Produsul obținut prin reconstituirea sucului de fructe concentrat, cu apă potabilă.*

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe obținut din concentrat.

Sucul de fructe obținut din concentrat trebuie să fie preparat prin procedee adecvate, prin care să se păstreze caracteristicile fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective.

La producerea sucului de fructe obținut din concentrat, este autorizat amestecul de suc de fructe și/sau de suc de fructe concentrat cu piure de fructe și/sau cu piure de fructe concentrat.

- **Suc de fructe extras cu apă** - *Produsul obținut prin difuzia în apă a fructului cu pulpă întreg (al cărui suc nu poate fi extras prin mijloace fizice) sau a fructului întreg deshidratat.*

- **Nectar de fructe** - *Produsul fermentabil, dar nefermentat, care se obține prin adăugarea de apă, cu sau fără adaosul de zaharuri și/sau de miere, la sucul de fructe, la sucul de fructe concentrat, la sucul de fructe obținut din concentrat, la piureul de fructe și/sau la piureul de fructe concentrat și/sau la un amestec din aceste produse.*

În cazul nectarurilor de fructe produse fără adaos de zaharuri sau cu o valoare energetică redusă, zaharurile pot fi înlocuite total sau parțial cu îndulcitori.

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite nectarului de fructe.

Cerințe minime de calitate:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul recipientelor:	
- exterior	- curat, închis ermetic, nedeformat, imprimat cu toate elementele de identificare;
- interior	- curat, nedeteriorat, fără exfolieri.
Aspectul sucului	Caracteristic tipului de suc (opalescent, omogen, cu sediment).
Miros	Plăcut, caracteristic fructelor din care provine sucul. Fără miros străin (de mucegai, de fermentat).
Gust	Plăcut, bine exprimat, specific fructelor din care este obținut sucul.
Culoare	Specifică fructelor din care provine sucul.
Proprietăți fizico-chimice	
Substanțe solubile	min. 11°R (grade refractometrice - densitate minimă în raport cu apa, la 20-22°C)
Corpuri străine	lipsă
Aciditate totală titrabilă	max. 2%
Cenușă insolubilă în HCl	max. 0,1%
Conținut de pulpă de fructe	min. 25% (<i>pentru produsul nectar din caise</i>)
Conținut de suc și/sau piure	min. 40% (<i>pentru produsul nectar din caise</i>)

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

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

3.4.1.4 Lotul nr. 4 – VIN

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

Produsele trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole;
- Legea nr. 164 din 24.06.2015 a viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole;
- Normele metodologice de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinice (nr. 164/2015), aprobată prin Hotărârea Guvernului României nr. 512 din 20.07.2016.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	limpede-crystalin, fără sediment;
Culoare	de la alb - verzui, alb – galbui, galben – verzui, până la galben – auriu, roz sau roșu, caracteristică tipului de vin și vechimii

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Miros	caracteristic de vin, fără miros străin, aromă caracteristică pentru vinurile valorificate cu denumirea de soi
Gust	plăcut, armonios, tipic podgoriei sau zonei de producere, fără gust străin
Proprietăți fizico-chimice	
Tărie alcoolică dobândită (concentrație alcoolică)	- minim 11% volum (la 20°C)
Aciditate volatilă	- maxim 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l acid acetic pentru vinurile albe; - maxim 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii.
Conținut total de anhidridă sulfuroasă	- maxim 200 mg/l pentru vinurile albe; - maxim 150 mg/l pentru vinurile roșii. Pentru vinurile al căror conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l: - maxim 250 mg/l pentru vinurile albe; - maxim 200 mg/l pentru vinurile roșii; - maxim 350 mg/l pentru vinurile albe care au dreptul la una dintre următoarele denumiri de origine controlata: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească.

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

Ambalare - recipienți din sticlă, cu capacitate de maxim 1 litru; ambalaj exterior – cutii de carton (6-24 recipienți/cutie).

3.4.2 Disponibilitate

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

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 rezultante 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.);
- i. transport prin intermediul transportatorului, inclusiv de transport internațional (daca este aplicabil);

Termenele de valabilitate sunt cele specificate la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.4 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 comenziilor transmise de fiecare beneficiar (U.M. 02192, U.M. 02068, respectiv U.M. 02191).

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

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

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

Modalitatea de **ambalare** este specificată la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.4 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 minime sau data-limită de consum	dacă este cazul
condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare	
numele sau denumirea comercială și adresa operatorului sau a importatorului	
declarație nutrițională	dacă este cazul
mențiuni suplimentare obligatorii (conform Anexei III la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare)	dacă este cazul

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

În stabilirea mărimii și 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 detine toate autorizațiile necesare, conform legislației în vigoare. **Transporturile vor fi organizate astfel încât livrarea să fie încheiată în ziua stabilită 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, 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 Mantenanță preventivă în perioada de garanție – nu este cazul

3.5.3.4 Mantenanță 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 mantenanță 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 Constraințe 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

<i>Nr. crt.</i>	<i>Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)</i>	<i>Termen limită de punere la dispoziție</i>
1	Certificat de calitate	
2	Certificat de garanție	
3	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate la pct. 3.4.1.1-3.4.1.4 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte)	în momentul livrării (pentru fiecare livrare / beneficiar 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/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, compozitia și/sau culoarea produsului, nu corespunde descrierilor din Caietul de sarcini.	Înlocuirea întregului lot cu produse corespunzătoare	

6 Modalități și condiții de plată

Pentru produsele livrate, contractantul va emite factură fiscală, care va avea menționat numărul contractului, datele de emitere și de scadență. Factura va fi emisă după semnarea de către 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 însoții 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 remunerării;
- 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.

Col. 
BALTĂ Nela

Verificat concordanța prevederilor Caietului de sarcini cu necesitățile obiective ale Autorității contractante,
Col. 
MIHAILĂ-STRUGARU Adrian