

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse ALIMENTE TRANSFORMATE / CONSERVATE

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 **01.07 – 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

Nr. lot	Denumire lot	Nr. crt.	Denumire produs/sortiment	U/M	TOTAL ACORD-CADRU pt. perioada 01.07-31.12.2023, din care:		Contract subsecvent pt. perioada 01.07-31.12.2023 beneficiar - UM 02192		Contract subsecvent pt. perioada 01.07-31.12.2023 beneficiar - UM 02068		Contract subsecvent pt. perioada 01.07-31.12.2023 beneficiar - UM 02191	
					Cant. previzionate	Cant. previzionate	Cant. previzionate	Cant. previzionate	Cant. previzionate	Cant. previzionate	Cant. previzionate	Cant. previzionate
					min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.
1	COMPOT	1	Compot de ananas	kg	15	190	15	190	0	0	0	0
		2	Compot de caise	kg	15	190	15	190	0	0	0	0
		3	Compot de prune	kg	15	190	15	190	0	0	0	0
		4	Compot de cireșe	kg	15	190	15	190	0	0	0	0
		5	Compot de struguri	kg	13	191	13	191	0	0	0	0
2	CONSERVE DIN LEGUME, ÎN APĂ SAU BULION	1	Mazăre	kg	1.406	1.765	0	0	368	616	1.038	1.149
		2	Fasole păstăi	kg	1.758	2.205	0	0	460	769	1.298	1.436
		3	Roșii în bulion	kg	704	882	0	0	185	307	519	575
		4	Zarzavat pentru ciorbe	kg	871	1.016	0	0	92	155	779	861
3	GEM	1	Gem de caise	kg	156	410	27	252	27	46	102	112
		2	Gem de afine	kg	156	410	27	252	27	46	102	112
		3	Gem de căpșuni	kg	649	1.325	67	585	165	277	417	463
		4	Gem de vișine	kg	629	1.289	65	581	147	245	417	463
4	MĂSLINE	1	Măslina	kg	1.199	2.650	145	1.327	275	462	779	861
		1	Castraveți în oțet	kg	1.054	1.323	0	0	275	462	779	861
5	MURĂTURI	2	Gogoșari în oțet	kg	794	1.037	0	0	275	462	519	575
		3	Sfeclă în oțet	kg	964	1.168	0	0	185	307	779	861
		4	Murături asortate	kg	260	286	0	0	0	0	260	286
		1	Oțet	L	352	442	0	0	92	155	260	287
7	PASTĂ DE TOMATE	1	Pastă de tomate	kg	1.607	3.585	201	1.820	368	616	1.038	1.149

NU ESTE CAZUL

Operațiuni cu titlu accesoriu

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

3.4.1.1 Lotul nr. 1 – COMPOT

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.

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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 caise – obținut din fructe proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, fără semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul fructelor	Fructe acoperite cu sirop, nedestrămate, neatacate de păsări sau insecte, fără codițe, frunze etc. În același recipient fructele trebuie să fie de aceeași varietate, cu grad de coacere și dimensiuni apropiate.
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 max 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient.
Miros și gust	Plăcut, caracteristic fructelor fierte; fără gust sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice	
Forma fructelor	Jumătăți sau întregi
Conținut de fructe	- minim 55%, în cazul compotului din caise - jumătăți; - minim 45%, în cazul compotului din caise întregi.
Substanțe solubile (în sirop)	Minim 20 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.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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.
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.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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)

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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	

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Forma fructelor	Întregi
Conținut de fructe	Minim 45%
Substanțe solubile (în sirop)	Minim 20 grade refractometrice (la 20°C)

Termen de valabilitate (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 1) – minim 12 luni de la data livrării.

Ambalare (comun pt. toate sortimentele din cadrul lotului nr. 1) – 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.

3.4.1.2 Lotul nr. 2 – 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 (mazărei), fără masa lichidului în care este conservată. Nu se acceptă conservele care utilizează ca materie primă mazăre rehidratată.

<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 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 tulbure, în cazul sortimentului mazăre mijlocie; - tulbure, în cazul sortimentului mazăre boabe.
Gust și miros	Specific, fără gust și miros străin (acru, fermentat, mucegăit).
Proprietăți fizico-chimice	
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).

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>			
	Fasole păstăi verde		Fasole păstăi galbenă	
	întregi	divizate	întregi	divizate
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 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.			
Proprietăți fizico-chimice				
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%			

Rosii 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.

<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 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.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Gust și miros	Plăcut, bine exprimat, specifice tomatelor fierte în bulion, ușor sărat, fără gust amar sau alt gust sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice	
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>
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 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.
Proprietăți fizico-chimice	
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.

3.4.1.3 Lotul nr. 3 – GEM

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.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Fructe, bucăți de fructe în masă gelificată, din care nu se separă siropul
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 malic)	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 și gemul de afine, 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 casolete a 20 grame/bucată, cu capace termosudate; ambalaj exterior – cutii de carton.

3.4.1.4 Lotul nr. 4 – MĂSLINE

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: 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.

<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, pielea netedă lucioasă. Se admit ușoare concavități datorită tratamentului la care au fost supuse. Măslinile ridate natural au aspect ridat sau cutat, cu pielea intactă.
Culoare	Negru-roșcat, brun-închis, negru-vioaceu, violet-închis, negru-verzui și negru-brun.
Aromă	Specifică, bine dezvoltată
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)

Caracteristici		Condiții de admisibilitate
	miros și 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

3.4.1.5 Lotul nr. 5 – 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
Proprietăți organoleptice			
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	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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate		
	Castraveți întregi în oțet	Castraveți întregi curbați în oțet	Castraveți felii în oțet
	diametrul de max. 65 mm. Castraveții întregi pot fi denumiți "cornișon" numai în cazul în care au diametrul de max. 27 mm.		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 mușegai, ranced sau alt gust și miros străine		
Proprietăți fizico-chimice			
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, lovituri, 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
Proprietăți organoleptice	
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	Gălbui, limpede.
Culoarea legumelor	Caracteristică sortimentului.
Consistența legumelor	Gogoșari fermi, crocanți, fără exemplare moi.
Gust și miros	Specific condimentelor folosite, fără gust și miros străin.
Proprietăți fizico-chimice	
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 oțet (sfeclă roșie - felii sau cuburi, în oțet):

- 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, lovituri, 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>
Proprietăți organoleptice	
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 oțet.
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
Proprietăți fizico-chimice	
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, lovituri, striviri, fără atacuri vizibile sau dăunătoare.*

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>
Proprietăți organoleptice	
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 oțet.
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
Proprietăți fizico-chimice	
Conținutul total de legume raportat la masa netă	Minim 60%
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.

3.4.1.6 Lotul nr. 6 – OTET

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 (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;

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

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

Substanțe interzise a fi folosite la fabricarea oțetului:

a) arome artificiale și arome identic naturale, așa cum sunt definite în reglementările în vigoare;

b) arome sau uleiuri eterice artificiale ori naturale de struguri;

c) reziduuri de distilare, reziduuri de fermentare și produsele derivate;

d) extracte din marcuri de toate felurile;

e) acizi de toate tipurile, cu excepția celor naturali conținuți în materiile prime utilizate sau în substanțele a căror adăugare este autorizată.

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

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

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

3.4.1.7 Lotul nr. 7 – **PASTĂ DE TOMATE**

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: 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.).

2. Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	

<i>2. Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
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 datorită sulfurii de staniu.
Aspectul conținutului	Masă omogenă, densă, fin strecurată, fără corpuri străine (semințe, pieluțe, frunze, peduncule etc), fără semne de alterare (mușegai, 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 mușegai 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, exprimată în acid citric și raportată la substanța uscată solubilă	maxim 10%
Impurități minerale insolubile, raportate la substanța uscată solubilă	maxim 0,05%

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.

3.4.2 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 – 3.4.1.7 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 termen 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	accesul se face prin str. Bogdan Vasile nr. 15

<i>Beneficiari</i>	<i>Adresa punctului de livrare</i>	<i>Obs.</i>
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 – 3.4.1.7 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 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.

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 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 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 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	în momentul livrării (pentru fiecare livrare / beneficiar în parte)
2	Certificat de garanție	
3	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate la pct. 3.4.1.1-3.4.1.7 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/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 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.

Întocmit,
Col. 
BALTĂ Nela

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