

## **Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse FRUCTE PROASPETE**

### **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.	Produce/sortimente		U/M	Acord-cadru pt. perioada 01.07-31.12.2023						Operatiuni cu titlu accesoriu	
			Denumire produs/sortiment	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 min.		Cant. previzionate max.	Cant. previzionate min.	Cant. previzionate max.	Cant. previzionate min.	Cant. previzionate max.	Cant. previzionate min.		Cant. previzionate max.
1	CITRICE	1	Portocale	kg	3.732	7.924	386	3.820	869	1.363	2.477	2.741	NU ESTE CAZUL
2	MERE	2	Mandarine	kg	3.191	5.349	160	1.592	842	1.336	2.189	2.421	
3	PERE (pt. perioada 01.09-31.12.2023)	3	Grapefruit	kg	3.022	4.352	98	955	474	724	2.450	2.673	
4	PRUNE (pt. perioada 01.09-30.11.2023)	4	Lămâi	kg	1.524	2.824	118	1.059	368	616	1.038	1.149	
5	STRUGURI (pt. perioada 01.09-31.12.2023)	1	Mere	kg	4.814	6.798	0	0	2.604	4.350	2.210	2.448	
6	GUTUI (pt. perioada 01.10-31.12.2023)	1	Pere (pt. perioada 01.09-31.12.2023)	kg	3.468	4.953	0	0	1.692	2.987	1.776	1.966	
7	BANANE	1	Prune (pt. perioada 01.09-30.11.2023)	kg	1.742	2.169	0	0	417	703	1.325	1.466	
			Struguri (pt. perioada 01.09-31.12.2023)	kg	3.100	4.275	0	0	1.437	2.435	1.663	1.840	
			Gutui (pt. perioada 01.10-31.12.2023)	kg	1.688	2.095	0	0	476	753	1.212	1.342	
			Banane	kg	4.951	12.730	776	6.897	2.089	3.522	2.086	2.311	

Note: - în cazul lotului nr. 1 - Citrice, contractul subsecvent pentru beneficiarul - UM 02192 se va încheia pentru perioada 01.09-31.12.2023; pentru ceilalți beneficiari (UM 02068 și UM 02191), contractele subsecvente se vor încheia pentru perioada 01.07-31.12.2023;  
- în cazul lotului nr. 3 - Pere (pt. perioada 01.09-31.12.2023), contractele subsecvente se vor încheia pentru perioada 01.09-31.12.2023;  
- în cazul lotului nr. 4 - Prune (pt. perioada 01.09-30.11.2023), contractele subsecvente se vor încheia pentru perioada 01.09-30.11.2023;  
- în cazul lotului nr. 5 - Struguri (pt. perioada 01.09-31.12.2023), contractele subsecvente se vor încheia pentru perioada 01.09-31.12.2023;  
- în cazul lotului nr. 6 - Gutui (pt. perioada 01.10-31.12.2023), contractele subsecvente se vor încheia pentru perioada 01.10-31.12.2023.

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

#### 3.4.1.1 Lotul nr. 1 – CITRICE

Produsele vor respecta sistemul 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.

**Cerințe minime de calitate:**

**Portocale** – provenite din *Citrus sinensis*, destinate livrării și consumului în stare proaspătă.

**Mandarine** – provenite din *Citrus reticulata Blanco* (inclusiv satsume - *Citrus unshiu Marcow*) și/sau din *Citrus deliciosa Ten.*, precum și din hibridii acestora, destinate livrării și consumului în stare proaspătă.

**Grapefruit** – provenite din *Citrus paradisi* (hibridi dintre pomelo și diferite soiuri de portocal), destinate livrării și consumului în stare proaspătă.

**Lămâi** – provenite din *Citrus limon*, destinate livrării și consumului în stare proaspătă.

Nu se acceptă produse tratate cu substanțe care tind să modifice caracteristicile naturale, în special gustul sau mirosul. Utilizarea agenților de conservare sau a oricăror alte substanțe chimice care pot lăsa un miros străin pe coaja fructului este permisă în cazul în care este compatibilă cu dispozițiile comunitare în vigoare.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	Portocale	Mandarine	Grapefruit	Lămâi
Nivel de calitate	categoria I			
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice				
Aspect general	Fructe întregi, fără zgârieturi, fără tăieturi cicatrizate, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără boli sau deteriorări cauzate de acestea, fără semne de zbâncire interioară, fără deteriorări cauzate de temperatură scăzută sau îngheț, fără umezeală externă anormală. Dezvoltarea și starea citricelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.			
Conținut minim de suc	- 30% pentru portocalele roșii; - 33% pentru portocalele din grupa <i>Navels</i> , precum și din soiurile <i>Mosambi</i> , <i>Sathgudi</i> și <i>Pacitan</i> ; - 35% pentru portocalele din alte soiuri.	33%	35%	- 20% pentru lămâile din soiurile <i>Verdelli</i> și <i>Primofiore</i> ; - 25% pentru lămâile din alte soiuri.
Colorație	Tipică soiului. Fructele cu colorație verde deschis sunt admise, cu condiția ca aceasta să nu depășească 1/5 din	Specifică soiului, pe cel puțin o treime din suprafața fructului	Specifică soiului (fructele care au o culoare verzuie sunt permise, în cazul în care îndeplinesc cerințele minime cu	Specifică soiului (fructele care au o culoare verde, dar nu verde închis sunt permise, în cazul în care îndeplinesc cerințele minime cu

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	Portocale	Mandarine	Grepefruit	Lămâi
	suprafața totală a fructului. Soiurile din zone unde se înregistrează temperaturi și umiditate ridicată în timpul perioadei de dezvoltare pot avea colorație verde pe mai mult de 1/5 din suprafața totală a fructului.		privire la conținutul de suc)	privire la conținutul de suc)
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.			
Calibru minim	53 mm	45 mm	110 mm	45 mm
Diferența maximă dintre fructele din același colet	11 mm	9 mm	30 mm	7 mm
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora: - ușoare defecte de formă și/sau de culoare; - defecte minore pe coajă care apar în procesul de formare a fructului, cum ar fi cruste albe, roșcate etc.; - defecte minore cicatrizate produse de cauze mecanice cum ar fi deteriorări cauzate de grindină, frecare, manipulare etc.			
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 citrice 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			

### 3.4.1.2 Lotul nr. 2 – **MERE**

Produsele vor respecta sistemul 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 (CE) nr. 1221/2008 al Comisiei din 05.12.2008 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1580/2007 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentelor (CE) nr. 2200/96, (CE) nr. 2201/96 și (CE) nr. 1182/2007 ale Consiliului în sectorul fructelor și legumelor privind standardele de comercializare.

**Cerințe minime de calitate – Mere – soiuri provenite din Malus pumila, destinate livrării și consumului în stare proaspătă:**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivel de calitate	categoria I
<b>Proprietăți fizico-chimice și organoleptice</b>	
Aspect general	Fructe întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători, fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa, fără forme grave de sticlozitate (cu excepția soiului Fuji și a mutațiilor acestora), fără umezeală externă anormală, cu pulpa perfect sănătoasă.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	Dezvoltarea și starea merelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație. Merele trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere.
Colorit	Suprafață minimă în culoarea caracteristică soiului: - 1/2 din suprafața totală de culoare roșie, în cazul grupului de culoare A*; - 1/3 din suprafața totală de culoare roșie mixtă în cazul grupului de culoare B*; - 1/10 din suprafața totală de culoare ușor roșie, înroșită sau striată în cazul grupului de culoare C*.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibru minim 60 mm. Se pot accepta fructe cu calibre mai mici, dacă nivelul Brix al produselor este egal cu sau mai mare de 10,5° Brix, iar calibrul este de minim 50 mm. Diferențele de calibru între produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească: - 5 mm pentru fructele ambalate în rânduri și în straturi suprapuse (în cazul merelor din soiurile Bramley's Seedling, Bramley, Triomphe de Kiel și Horneburger, diferența de diametru poate fi de până la 10 mm); - 10 mm pentru fructele prezentate în vrac în ambalaj sau în ambalajele de vânzare (în cazul merelor din soiurile Bramley's Seedling, Bramley, Triomphe de Kiel și Horneburger, diferența de diametru poate fi de până la 20 mm).
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora: - un ușor defect de formă, de dezvoltare și/sau de colorit; - urme de lovituri ușoare a căror suprafață totală nu depășește 1 cm <sup>2</sup> , fără decolorare; - ușoare defecte ale epidermei care nu pot depăși: - 2 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită; - 1 cm <sup>2</sup> suprafață totală, în cazul altor defecte, cu excepția rapănului ( <i>Venturia inaequalis</i> ), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafață mai mare de 0,25 cm <sup>2</sup> ; - ușoară rugozitate, de exemplu: - pete maro care pot depăși puțin cavitatea pedunculului sau cavitatea pistilului, dar nu pot fi aspre și/sau - rugozitate reticulară subțire care nu depășește 1/5 din suprafața totală a fructului și care nu contrastează puternic cu coloritul general al fructului și/sau - rugozitate densă care nu depășește 1/20 din suprafața totală a fructului; împreună, rugozitatea reticulară subțire și rugozitatea densă nu pot depăși maximum 1/5 din suprafața totală a 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 mere 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.

\* conform Anexei I (apendice) la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011.

### 3.4.1.3 Lotul nr. 3 – PERE (pt. perioada 01.09-31.12.2023)

Produsele vor respecta sistemul de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

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

**Cerințe minime de calitate – Pere – soiuri provenite din *Pyrus communis*, destinate livrării și consumului în stare proaspătă:**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivel de calitate	categoria I
<b>Proprietăți fizico-chimice și organoleptice</b>	
Aspect general	Fructe întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători, fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa, fără forme grave de sticlozitate (cu excepția soiului Fuji și a mutațiilor acestora), fără umezeală externă anormală, cu pulpa perfect sănătoasă. Dezvoltarea și starea perelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație. Perele trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin. Perele nu trebuie să fie pietroase.
Calibru	Calibru minim este de 55 mm, pentru soiurile cu fructe mari, respectiv 50 mm, pentru alte soiuri. Diferențele de calibru între produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească: - 5 mm pentru fructele ambalate în rânduri și în straturi suprapuse; - 10 mm pentru fructele prezentate în vrac în ambalaj sau în ambalajele de vânzare.
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora: - un ușor defect de formă, de dezvoltare și/sau de colorit; - foarte ușoară rugozitate; - ușoare defecte ale epidermei care nu pot depăși: - 2 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită; - 1 cm <sup>2</sup> suprafață totală, în cazul altor defecte, cu excepția rapănului ( <i>Venturia pirina</i> și <i>Venturia inaequalis</i> ), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafață mai mare de 0,25 cm <sup>2</sup> ; - urme de lovituri ușoare a căror suprafață nu depășește 1 cm <sup>2</sup> ; - pedunculul poate fi ușor deteriorat.
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 pere 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.

#### 3.4.1.4 Lotul nr. 4 – **PRUNE (pt. perioada 01.09-30.11.2023)**

Produsele vor respecta sistemul 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 (CE) nr. 1168/1999 al Comisiei din 03.06.1999 de stabilire a standardului de comercializare pentru prune.

**Cerințe minime de calitate – Prune – soiuri/varietăți provenite din *Prunus domestica* și *Prunus salicina* destinate livrării și consumului în stare proaspătă:**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivel de calitate	categoria I
<b>Proprietăți fizico-chimice și organoleptice</b>	
Aspect general	Fructe intacte, sănătoase (se exclud produsele afectate de putrezire sau deteriorate astfel încât să devină improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără paraziți sau urme de atac ale acestora, fără umezeală externă anormală, cu pulpa

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	lipsită de orice deteriorare. Dezvoltarea și starea prunelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	- minim 35 mm pentru soiuri/varietăți cu fructe mari; - minim 30 mm pentru alte varietăți; - minim 20 mm pentru prunele din varietățile <i>Mirabelle și Damson</i> .
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare de formă, de dezvoltare și/sau de colorit, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora. Defectele epidermei de formă elongată nu trebuie să depășească în lungime o treime din diametrul maxim al fructului. În special, pot fi permise crăpăturile cicatrizate pentru varietățile <i>Renglote aurii</i> . Se acceptă și alte defecte ale epidermei a căror suprafață totală afectată nu trebuie să depășească a șaisprezecea parte din întreaga suprafață.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât prune 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.

#### 3.4.1.5 Lotul nr. 5 – **STRUGURI (pt. perioada 01.09-31.12.2023)**

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

**Cerințe minime de calitate – Struguri de masă – soiuri provenite din *Vitis vinifera*, destinate livrării în stare proaspătă:**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivel de calitate	<b>categoria I</b>
<b>Proprietăți fizico-chimice și organoleptice</b>	
Aspect general	Struguri sănătoși (se exclud produsele afectate de putrezire sau alterate), curați, fără materii străine vizibile, fără dăunători sau urme de atac ale acestora, fără umezeală externă anormală, cu boabe întregi, bine formate, dezvoltate normal, tari, bine prinse de ciorchine și, pe cât posibil, acoperite cu pruină. Dezvoltarea și starea strugurilor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.
Cerințe de maturitate	Sucul din fructe trebuie să aibă un indice refractometric de minimum: - 12° Brix în cazul soiurilor <i>Alphonse Lavallée, Cardinal și Victoria</i> ; - 13° Brix în cazul tuturor celorlalte soiuri cu sâmburi; - 14° Brix în cazul tuturor soiurilor fără sâmburi.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Greutatea ciorchinilor	Greutatea minimă a unui ciorchine este de 75 grame.
Defecte permise	Pigmentarea datorată soarelui nu constituie un defect.



Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	Pot fi permise defecte ușoare de formă, de colorit și/sau foarte ușoare arsuri solare care nu afectează decât epiderma, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 7 zile de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât struguri 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.

#### 3.4.1.6 Lotul nr. 6 – **GUTUI** (pt. perioada 01.10-31.12.2023)

Produsele vor respecta sistemul 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 (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor Agricole.

**Cerințe minime de calitate – Gutui – soiuri provenite din *Cydonia oblonga*, destinate livrării și consumului în stare proaspătă:**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Nivel de calitate</b>	<b>categoria I</b>
<b>Proprietăți fizico-chimice și organoleptice</b>	
<b>Aspect general</b>	Fructe întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători sau deteriorări cauzate de aceștia care afectează pulpa, fără umezeală externă anormală. 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.
<b>Cerințe de maturitate</b>	Fructele trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere.
<b>Colorit</b>	Caracteristic soiului
<b>Miros și gust</b>	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
<b>Calibru</b>	Calibru minim este de 55 mm (diferența maximă între fructele din același ambalaj – 10 mm).
<b>Defecte permise</b>	Pot fi permise următoarele defecte ușoare de formă, de colorit și/sau de dezvoltare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora.
<b>Termen de valabilitate</b>	Minim 7 zile de la data livrării.
<b>Ambalare</b>	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 gutui 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 – **BANANE**

Produsele vor respecta sistemul 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 (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:**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivel de calitate	categoria I
<b>Proprietăți fizico-chimice și organoleptice</b>	
Aspect general	<p>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 umezeală externă anormală.</p> <p>Mănunchiurile sau ciorchinii (fragmente de mănunchiuri) trebuie să conțină:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- o porțiune suficientă de coroană cu colorit normal, sănătoasă și fără infecție fungică;</li> <li>- o coroană tăiată curat, nu oblic, fără urme de smulgere sau fragmente de tulpină.</li> </ul> <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"> <li>- lungimea pulpei comestibile a fructului, exprimată în centimetri și măsurată de-a lungul feței convexe, de la capătul cu inflorescență până la baza pedunculului;</li> <li>- gradul, și anume măsura grosimii unei secțiuni transversale a fructului, exprimată în milimetri, între fețele laterale și mijloc, perpendicular pe axa longitudinală.</li> </ul> <p>Fructul de referință pentru măsurarea lungimii și a gradului este:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fructul mijlociu pe rândul exterior al mănunchiului;</li> <li>- fructul de lângă tăietura care secționează mănunchiul, pe rândul exterior al ciorchinului.</li> </ul> <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"> <li>- ușoare defecte de formă;</li> <li>- defecte ușoare ale cojii datorate frecării și alte ușoare pete superficiale care să nu acopere mai mult de 2 cm<sup>2</sup> din suprafața fructului.</li> </ul>
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.

### 3.4.2 Disponibilitate

Contractantul va livra produsele de două ori pe săptămână, de regulă în zilele de luni și joi, în baza comenzilor transmise de fiecare beneficiar (U.M. 02192, U.M. 02068, respectiv U.M. 02191), astfel:

- pentru livrarea din ziua de luni, comanda va fi transmisă cel târziu în ziua de vineri;
- pentru livrarea din ziua de joi, comanda va fi transmisă cel târziu în ziua de luni.

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

### 3.5. Extensibilitate/Modernizare – nu este cazul

#### 3.5.1 Garanție

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

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

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

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

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

Modalitatea de ambalare este specificată la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.7 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 minimale sau data-limită de consum	dacă este cazul
condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare	
numele sau denumirea comercială și adresa operatorului sau a importatorului	
declarație nutrițională	dacă este cazul
mențiuni suplimentare obligatorii (conform Anexei III la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare)	dacă este cazul

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită. Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut

astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale și/sau precipitațiilor din timpul transportului.

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

**Transportul** și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a Contractantului.

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate, pentru care Contractantul (sau proprietarul acestora, după caz) are obligația de a deține toate autorizațiile necesare, conform legislației în vigoare. **Transporturile vor fi organizate astfel încât livrarea să fie încheiată în ziua stabilită până la orele 13<sup>00</sup>.** La fiecare livrare va fi prezent un reprezentant al Contractantului.

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

### **3.5.3 Operațiuni cu titlu accesoriu – nu este cazul**

#### **3.5.3.1 Testare**

Pe perioada derulării contractelor de furnizare, beneficiarii (U.M. 02192, U.M. 02068, respectiv U.M. 02191) își rezervă dreptul de a testa produsele recepționate, pentru verificarea conformității cerințelor minime de calitate, la orice laborator de profil neutru (care nu aparține Ministerului Apărării Naționale, ofertanților sau producătorilor), certificat / acreditat în sistem RENAR sau echivalent.

În situația în care rezultatul testării este necorespunzător, beneficiarul (U.M. 02192, U.M. 02068, respectiv U.M. 02191) va notifica Contractantul, în vederea înlocuirii, pe cheltuiala sa și fără nici un fel de costuri din partea beneficiarului, a întregului lot de produse din care a făcut parte proba necorespunzătoare, în termen de 48 de ore.

#### **3.5.3.2 Instruirea personalului pentru utilizare – nu este cazul**

#### **3.5.3.3 Mentenanța preventivă în perioada de garanție – nu este cazul**

#### **3.5.3.4 Mentenanța corectivă în perioada post-garanție – nu este cazul**

#### **3.5.3.5 Suport tehnic – nu este cazul**

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

### **3.5.4 Mediul în care este operat produsul**

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

### **3.5.5 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea**

La punctele de livrare nu există facilități de manipulare mecanizată.

## **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:

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

## 6 Modalități și condiții de plată

Pentru produsele livrate, contractantul va emite factură fiscală, care va avea menționat numărul contractului, datele de 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 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.

Col.   
**BALTĂ Nela**

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