

## **Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse ALIMENTE CU TERMEN LUNG DE CONSERVARE**

### **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		
					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	Cereale integrale	1	Fulgi din cereale simple	kg	1.594	3.475	188	1.710	368	616	1.038	1.149	NU ESTE CAZUL
2	Fasole uscată boabe	2	Fulgi din cereale cu adaosuri	kg	1.589	3.472	183	1.707	368	616	1.038	1.149	
3	Făină de grâu albă	1	Fasole uscată boabe	kg	3.515	4.410	0	0	921	1.539	2.594	2.871	
4	Făină de porumb	1	Făină de grâu albă	kg	1.758	2.205	0	0	460	769	1.298	1.436	
5	Griș	1	Făină de porumb	kg	3.558	4.039	0	0	185	307	3.373	3.732	
6	Miere de albine	1	Griș	kg	352	441	0	0	92	155	260	286	
7	Orez	1	Miere de albine	kg	1.406	1.765	0	0	368	616	1.038	1.149	
8	Paste făinoase	1	Orez decorticat	kg	1.054	1.323	0	0	275	462	779	861	
		2	Spaghete	kg	385	595	14	124	111	185	260	286	
		3	Tăiței	kg	198	360	14	124	55	93	129	143	
		4	Fidea	kg	143	267	14	124	0	0	129	143	
		5	Macaroane	kg	303	659	43	373	0	0	260	286	
		6	Fusilli	kg	27	248	27	248	0	0	0	0	
9	Ulei de floarea soarelui	1	Penne rigate	kg	138	437	27	252	111	185	0	0	
10	Ulei de măsline	1	Ulei de floarea soarelui	L	2.108	2.644	0	0	552	922	1.556	1.722	
11	Zahăr	1	Ulei de măsline	L	1.013	1.268	0	0	234	407	779	861	
		2	Zahăr - pach. a 1 kg.	kg	1.163	1.652	0	0	644	1.077	519	575	
12	Pachete hrana rece	1	Zahăr plic (5 gr)	kg	1.130	1.304	0	0	92	155	1.038	1.149	
			Pachete hrana rece	cpl.	1.236	1.472	0	0	296	432	940	1.040	

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

#### 3.4.1.1 Lotul nr. 1 – **CEREALE INTEGRALE**

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.

- 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.

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

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

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

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

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

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

#### 3.4.1.2 Lotul nr. 2 – **FASOLE USCATĂ BOABE**

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect, culoare, miros și gust	caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros și gust străin, fără urme de infestare
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 14%
Corpuri străine*	max. 5% (din care minerale – max. 1%)

\* Se consideră corpuri străine:

- corpurile inerte minerale (praf, pământ, nisip, pietriș etc);
- corpurile inerte organice (resturi de păstaie, frunze, tulpini, insecte moarte, coji etc);
- boabele de fasole sparte, alterate, mucegăite, încolțite, seci, arse, încinse, atacate de gărgărița fasolei și de boli, precum și boabele de fasole pătată;
- semințe de alte plante de cultură și de buruieni.

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

**Ambalare** – ambalaje specializate de 1 kg.

### 3.4.1.3 Lotul nr. 3 – FĂINĂ DE GRÂU ALBĂ

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;

- *Norma cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman*, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 250/2002, cu modificările și completările ulterioare;

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

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

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere uniformă, fără particule grosiere vizibile; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	alb-gălbuie, cu nuanță slab cenușie și fine particule de țărâțe
Miros	specific, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau rânced
Gust	ușor dulceag, plăcut, fără șcrâșnet la masticare între dinți, fără gust străin (impropriu, amar, acru, rânced sau de altă natură)
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 14,5%
Aciditate	max. 2,2 grade
Conținut de cenușă raportat la substanța uscată	max. 0,48%

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

**Ambalare** – ambalaje specializate din hârtie, cu capacitate de maxim 2 kg.

#### 3.4.1.4 Lotul nr. 4 – FĂINĂ DE PORUMB

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;

- Norma cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 250/2002, cu modificările și completările ulterioare;

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

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	granule uniforme; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	galben-portocalie specifică soiului din care provine, cu particule alb-gălbui
Miros	caracteristic, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau ranced
Gust	plăcut, specific, fără gust amar, fără scrâșnet în mestecare
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 16,5%
Finete (rest pe sita nr. 22 - țesături din sârmă de oțel 1.000 microni)	max. 2%
Finete (trece prin sita nr. 55 din bronz fosforos 372 microni)	max. 10%

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

**Ambalare** – ambalaje specializate din hârtie, cu capacitate de maxim 2 kg.

#### 3.4.1.5 Lotul nr. 5 – GRIS

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.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	granulos, fără corpuri străine; se admit porțiuni vizibile de înveliș; nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
Culoare	alb-gălbuie, uniformă
Miros	specific, plăcut, fără iz de stătut, mucegai, încins sau ranced

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Gust	caracteristic, ușor dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin, fără scrâșnet la mestacare
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 15%
Aciditate	max. 2,2 grade
Conținut de cenușă raportat la substanța uscată	max. 0,62%

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

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

#### 3.4.1.6 Lotul nr. 6 – **MIERE DE ALBINE**

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

Produsele trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

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

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

- Directiva nr. 63/2014 a Consiliului Uniunii Europene de modificare a Directivei 2001/110/CE a Consiliului privind mierea;

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

- 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;

- 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:** Miere de albine natural monofloră (tei, salcâm) sau polifloră – aliment natural produs de albine (*apis mellifera*) prin transformarea nectarului floral sau extrafloral, extras din faguri când aceștia au fost căpăciți de albine pe cel puțin 3/4 din aria lor, în așa fel încât să se evite pătrunderea de larve, cadavre de albine, fragmente de ceară sau alte impurități:

*Nu se admit produse care conțin zahăr invertit artificial, glucoză industrială sau alt hidrolizat de amidon, gelatină, clei, făină de cereale sau alte produse amidonoase, coloranți artificiali, substanțe îndulcitoare sintetice etc.*

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	lichid curat, omogen, fără impurități, fără spumă
Consistență	omogenă, fluidă, vâscoasă sau cristalizată
Culoare	de la galben deschis până la galben pronunțat
Gust	dulce pronunțat, cu aromă discretă, specifică nectarului florilor din care provine
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Apă	max. 20%
Cenușă	max. 0,5%
Aciditate	max. 4 cm <sup>3</sup> NaOH soluție 1n (miliechivalenți) la 100 gr. miere
Zahăr reducător exprimat în zahăr invertit	min. 70%
Zahăr ușor hidrolizabil, exprimat în zaharoză	max. 5%
Indice amilazic	min. 10,9
Substanțe insolubile în apă	max. 0,1%

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

**Ambalare:**

- **90% din fiecare comandă** - casolete cu capace termosudate, cu capacitate de 20 grame; ambalaj exterior - cutii din carton sau folie din material plastic;
- **10% din fiecare comandă** - borcane de sticlă (cu capacul nebombat, neruginit, neînnegrit), închise ermetic și sterilizate termic, cu capacitate de max. 1 kg; ambalaj exterior – cutii din carton sau folie din material plastic.

#### 3.4.1.7 Lotul nr. 7 – **OREZ**

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

**Produsele trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:**

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	boabe complet decorticate, fără urme de infestare; nu se acceptă boabe gipsate și/sau de alte culori
Culoare	albă
Miros	caracteristic, fără miros străin (de mucegai, de rozătoare etc.)
Gust	plăcut, specific
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Spărturi (brizură)	max. 10%
Corpuri străine*	max. 0,5%

\* *Se consideră corpuri străine:*

- *corpurile inerte minerale (praf, pământ, nisip, pietriș etc);*
- *corpurile inerte organice (resturi de frunze, tulpini, coji etc).*

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

**Ambalare** – ambalaje specializate de 1 kg.

#### 3.4.1.8 Lotul nr. 8 – **PASTE FĂINOASE**

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Tipul	superioare, simple
Aspect	suprafață netedă, fără striațiuni, fără urme de făină, fără corpuri străine; translucide; în ruptură aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab brună: nu se admit puncte negre; la macaroane și spaghete se admite o încovoiere cu săgeata de maxim 0,5 cm.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Culoare	de la alb-gălbuie la galben-aurie, uniformă
Miros și gust	caracteristice, fără miros și gust străin
Comportare la fierbere	după fierbere, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma, să nu se desfacă la încheieturi; apa în care s-au fiert pastele făinoase poate fi slab opalescentă, fără sediment.
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 13%
Creșterea în volum la fierbere	min. 4 ori
Aciditate	max. 3,2 grade
Cenușă insolubilă în acid clorhidric	max. 0,2%

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

**Ambalare** – ambalaje specializate de 5 kg.

### 3.4.1.9 Lotul nr. 9 – ULEI DE FLOAREA SOARELUI

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

**Produsele trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:**

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

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

- *Norme cu privire la natura, conținutul, originea, fabricarea, ambalarea, etichetarea, marcarea, păstrarea și calitatea uleiurilor vegetale, grăsimilor tartinabile - margarine - și a maionezelor, destinate comercializării pentru consumul uman*, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 454/2001, cu modificările și completările ulterioare;

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

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

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	limpede, fără suspensii și fără sediment
Culoare	galbenă
Miros și gust	plăcut, fără miros și gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Aciditate liberă (exprimată în acid oleic)	max. 0,1%
Apă și substanțe volatile	max. 0,06%
Impurități insolubile în eter etilic	max. 0,05%
Densitatea relativă față de apă	0,918 – 0,923 (la 20°C)
Indice de refracție	1,467 – 1,469 (la 40°C)
Indicele de saponificare	188 – 194 mg KOH/g ulei
Indicele de iod (gI/100)	110 – 143

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

**Ambalare** – ambalaje specializate, etanșe, cu capacitate de maxim 5 litri.

### 3.4.1.10 Lotul nr. 10 – ULEI DE MĂSLINE

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



**Produsele trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:**

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

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

- *Norme cu privire la natura, conținutul, originea, fabricarea, ambalarea, etichetarea, marcarea, păstrarea și calitatea uleiurilor vegetale, grăsimilor tartinabile - margarine - și a maionezelor, destinate comercializării pentru consumul uman*, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 454/2001, cu modificările și completările ulterioare;

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

- 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;

- Regulamentul delegat nr. 1096/2018 de modificare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 29/2012 în ceea ce privește cerințele pentru anumite indicații de pe etichetele uleiului de măsline.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	limpede, fără suspensii și fără sediment
Culoare	verde
Miros și gust	Plăcut, caracteristic, fără miros și gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Aciditate liberă (exprimată în acid oleic)	max. 0,8%
Densitatea relativă față de apă	0,910 – 0,916 (la 20°C)
Indice de refracție	1,467 – 1,4705 (la 40°C)

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

**Ambalare** – ambalaje etanșe din tablă (nebombate, nedeformate, neruginite) sau din sticlă mată, cu capacitate de 1 litru.

**3.4.1.11 Lotul nr. 11 – ZAHĂR**

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

**Produsele trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:**

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

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

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

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

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect în stare solidă	cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber
Aspect în soluție 25%	soluție limpede, fără sediment, fără corpuri străine
Culoare	albă, cu strălucire caracteristică
Miros și gust	dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă, cât și în soluție

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 0,06%;
Zaharoză	min. 99,80%;
ph în soluție 25%	7,5

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

**Ambalare** – ambalaje specializate, etanșe, cu capacitate de 1 kg, respectiv plicuri din hârtie, termosudate, cu capacitate de 5 grame.

**Ambalare** – ambalaje specializate din hârtie, cu capacitate de maxim 2 kg.

### 3.4.1.12 Lotul nr. 12 – **PACHETE HRANĂ RECE**

**Conținut** – fiecare pachet de hrană rece va conține următoarele produse:

Nr. crt.	Denumirea produselor din compunerea pachetului	U/M	Cantitate	Obs.
i.	Apă minerală naturală carbogazoasă	litri	3	2 recipiente PET a 1,5 l
ii.	Baton cereale	grame	150	3 batoane a 50 grame
iii.	Băuturi răcoritoare instant	grame	22	1 plic
iv.	Biscuiți	grame	300	
v.	Cafea instant	grame	10	2 plicuri a 5 grame
vi.	Ciocolată	grame	50	1 tabletă
vii.	Conserve din carne de porc în suc propriu	grame	300	1 conservă
viii.	Conserve din carne de vită în suc propriu	grame	300	1 conservă
ix.	Conserve din pește	grame	240	1 conservă
x.	Pate de ficat	grame	200	1 conservă
xi.	Zahăr	grame	10	2 plicuri a 5 gr.
xii.	Furculițe de unică folosință	bucăți	3	
xiii.	Cuțițe de unică folosință	bucăți	3	
xiv.	Lingurițe de unică folosință	bucăți	2	
xv.	Pahare de unică folosință	bucăți	2	capacitate: 200-300 ml
xvi.	Cutie din carton*	bucăți	1	

\* Pentru ambalarea tuturor produselor din componența pachetului de hrană rece, cu excepția apei minerale. Cutia va conține o listă a produselor conținute și va fi inscripționată – la vedere – cu termenul de valabilitate al produsului cu cel mai mic termen.

\* Pentru ambalarea tuturor produselor din componența pachetului de hrană rece, cu excepția apei minerale. Cutia va conține lista produselor conținute (lipită în exteriorul acesteia) și va fi inscripționată la vedere cu termenul de valabilitate al produsului cu cel mai mic termen.

**Cerințe minime de calitate, proprietăți, valabilitate, condiții de ambalare:**

#### i. **APĂ MINERALĂ NATURALĂ CARBOGAZOASĂ:**

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

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Se acceptă:</b>	
- apă minerală naturală, natural carbogazoasă - apa al cărei conținut de dioxid de carbon provenind de la sursă este, după o eventuală condiționare și după îmbuteliere, același ca la emergență, luându-se în considerare și impregnarea, acolo unde este cazul, cu o cantitate de dioxid de carbon provenit din același	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
zăcământ/acvifer, care să compenseze pierderile echivalente rezultate în cursul operațiunilor amintite, în limitele tehnice uzuale de toleranță;	
- apă minerală naturală îmbogățită cu dioxid de carbon de la sursă – apa al cărei conținut în dioxid de carbon provenind din același zăcământ/acvifer este, după eventuala condiționare și după îmbuteliere, mai mare decât la emergentă.	
Nu se acceptă: apă minerală naturală carbogazificată (apa la care s-a adăugat dioxid de carbon de altă origine decât cea din zăcământul/acviferul de proveniență, dar de uz exclusiv alimentar).	
<b>Proprietăți organoleptice (produs îmbuteliat)</b>	
Aspectul ambalajului	curat, nedeformat, etichetat cu toate elementele de identificare
Aspectul conținutului	lichid limpede
Culoare	incoloră
Miros și gust	plăcut; fără miros și gust străin
<b>Proprietăți fizico-chimice (produs îmbuteliat)</b>	
Dioxid de carbon (CO <sub>2</sub> )	min. 2500 mg/l (doar pt. apa minerală naturală carbogazoasă)
<b>Cerințe privind analizele microbiologice la sursă</b>	
Paraziți și microorganisme patogene	absenți
Escherichia coli / alți coliformi	absenți (la o temperatură de 37-44°C, în 250 ml probă)
Streptococi fecali	absenți (în 250 ml probă)
Pseudomonas aeruginosa	absentă (în 250 ml probă)
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 12 luni de la data producerii/îmbutelierii; între data producerii/îmbutelierii și data livrării termenul va fi de maxim 60 de zile.	
<b>Ambalare</b> - recipiente din material plastic (PET) de unică folosință, cu capacitate de 1,5 litri (cu etichetare corespunzătoare), foliate (cu folie contractabilă din material plastic) în baxuri de 6-24 recipiente/bax.	

ii. **BATON CEREALE** - produs obținut prin prelucrarea hidrotermică, uscare, laminare și coacere a crupelor de cereale, cu adaosuri (miere de albine, sirop de glucoză, fructe confiate, alune, migdale etc.):

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	batoane întregi
Consistență	tare, crocant
Culoare	specifică ingredientelor din compoziție
Miros	plăcut, caracteristic, fără mirosuri străine
Gust	plăcut, dulce
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 3 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – ambalaje specializate (etichetate corespunzător), etanșe, cu capacitate de 50 grame / baton.	

iii. **BĂUTURI RĂCORITOARE INSTANT** (cu arome de fructe):

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspectul ambalajului	curat, închis etanș, vizibil imprimat cu toate elementele de identificare
Aspectul conținutului	pulbere de granulații diferite, fără aglomerări, fără corpuri străine
Culoarea	specifică sortimentului
Gust și miros	caracteristice sortimentului, fără gust și miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Zahăr total (exprimat în zaharoză și raportat la substanța uscată)	min. 95%
Umiditate	max. 2,5%
Aciditate totală (exprimată în acid citric)	max. 4%

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 9 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – plicuri din materiale termosudabile pentru produse alimentare (hârtie cașerată, folie metalizată etc) care să asigure închiderea etanșă (etichetate corespunzător), cu capacitate de 22 grame.	

**iv. BISCUȚI:**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	suprafața superioară netedă, semilucioasă, nearsă, fără bășici, fără corpuri străine, cu desen specific, bine copti, cu porozitate și stratificare uniformă
Consistență	crocanți
Culoarea	galben până la galben-brun, uniformă
Gust și miros	placut, caracteristic aromelor utilizate, fără gust și miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Zahar total (exprimat în zaharoză și rapotat la substanța uscată)	4 - 6%
Umiditate	max. 5%
Conținut NaCl	max. 3%
Grăsimi (rapotată la substanța uscată)	18 - 25%
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 6 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – materiale impermeabile (hârtie pergaminată, cerată sau metalizată, carton, polietilenă sau celofan) care să asigure închiderea etanșă, etichetate corespunzător.	

**v. CAFEA INSTANT (solubilă):**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect	pulbere sau cristale fine, uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber
Culoare	maronie
Gust și miros	placut, caracteristic cafelei, fără gust și miros străin
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 6 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – plicuri din materiale termosudabile pentru produse alimentare (hârtie cașerată, folie metalizată etc) care să asigure închiderea etanșă (etichetate corespunzător), cu capacitate de cinci grame.	

**vi. CIOCOLATĂ fără umplutură (ciocolată dulce sau ciocolată cu lapte):**

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>	
	<i>Ciocolată dulce</i>	<i>Ciocolată cu lapte</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>		
Aspect exterior (la 16 – 18 °C)	formă regulată, specifică sortimentului, suprafață netedă, lucioasă; se admit ușoare zgârieturi și mici bule de aer pe parte inferioară; nu se admit urme de infestare	
Aspect în secțiune	masă omogenă, uniformă, nestratificată, fără bule de aer, mată în ruptură	masă omogenă, mată în ruptură, nestratificată, adaosurile uniform repartizate
Culoare	uniformă, brună până la brun-închis	
Miros și gust	plăcut, aromat, caracteristic tipului de ciocolată, fără senzația de asprime la gust; nu se admite miros și gust străin (de ranced, de mucegai etc.)	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Ciocolată dulce	Ciocolată cu lapte
Consistență (la 16 – 18 °C)	tare, casantă la rupere; la examenul de degustare, ciocolata trebuie să fie onctuoasă și să nu lase senzația de rugozitate	
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>		
Conținut de cacao	20 – 35% (funcție de sortiment)	
ph	5,5 – 6,5	
Umiditate	max. 12%	
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 6 luni de la data livrării.		
<b>Ambalare</b> – ambalaje individuale, etichetate corespunzător, cu capacitate de 50 grame.		

**vii. CONSERVE DIN CARNE DE PORC ÎN SUC PROPRIU:**

*Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic și/sau adaosuri proteice de origine vegetală, amidon (sau amidon modificat).*

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
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	curat; capacul și cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi
Aspectul conținutului	- masă compactă din bucăți de carne tocată în suc gelificat, având la suprafață un strat de grăsime (la 10°C); - bucăți de carne tocată în suc opalescent cu sediment (la 40°C); - nu se admit flaxuri tari, tendoane și aponevroze mari;
Culoarea cărnii	specifică de carne fiartă
Culoarea grăsimii și sucului	incoloră până la gălbuie
Gust și miros	plăcut, specific carni fierte, fără gust și miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Conținutul de carne (procent din masa metă)	min. 60%
Conținutul de grăsime (raportat la masa metă)	max. 20%
Conținutul de azot hidrolizabil	max. 55 mg / 100 g (exprimat în amoniac)
Conținut de NaCl	max. 2%
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm <sup>2</sup> (în max. 2 unități de probă)
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 12 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – cutii metalice ermetice, sterilizate termic, cu capac metalic (prevăzut cu dispozitiv pentru deschidere) sau folie termosudată, etichetate corespunzător, cu capacitate de 300 grame.	

**viii. CONSERVE DIN CARNE DE VITĂ ÎN SUC PROPRIU:**

*Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic și/sau adaosuri proteice de origine vegetală, amidon (sau amidon modificat).*

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

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspectul recipientului la interior	curat; capacul / cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi
Aspectul conținutului	- masă compactă din bucăți de carne tocată în suc gelificat, având la suprafață un strat de grăsime (la 10°C); - bucăți de carne tocată în suc opalescent cu sediment (la 40°C); - nu se admit flaxuri tari, tendoane și aponevroze mari;
Culoarea cărnii	specifică de carne fiartă
Culoarea grăsimii	incoloră până la gălbuie
Culoarea sucului	galben spre brun
Gust și miros	plăcut, specific carni fierte, fără gust și miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Conținutul de carne (procent din masa metă)	min. 60%
Conținutul de grăsime (raportat la masa metă)	max. 10%
Conținutul de azot hidrolizabil (exprimat în amoniac)	max. 55 mg / 100 g
Conținut de NaCl	max. 2%
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm <sup>2</sup> (în max. 2 unități de probă)
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 12 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – cutii metalice ermetice, sterilizate termic, cu capac metalic (prevăzut cu dispozitiv pentru deschidere) sau folie termosudată, etichetate corespunzător, cu capacitate de 300 grame.	

ix. **CONSERVE DIN PEȘTE** (*sardină, macrou, hering sau ton – în ulei vegetal*):

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
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	curat; capacul și cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi
Aspectul conținutului	masă compactă de pești întregi sau bucăți de pește, din aceeași specie, de mărime uniformă, fără capete, solzi, aripioare, viscere, cheaguri de singe, fără corpuri străine, în ulei vegetal; uleiul - limpede, de culoare galbenă până la galben-roșcat
Consistență	nesfărâmicioasă, fragedă, compactă, bine legată, la tăiere să-și păstreze integritatea
Gust și miros	plăcut, specific speciei de pește și condimentelor din compoziție, fără gust și miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Conținutul de pește (procent din masa metă)	minim 75%
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 12 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – cutii metalice ermetice, sterilizate termic, cu capac metalic (prevăzut cu dispozitiv pentru deschidere) sau folie termosudată, etichetate corespunzător, cu capacitate de 240 grame.	

x. **PATE DE FICAT:**

*Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, adaosuri proteice de origine vegetală, a amidonului sau a amidonului modificat.*

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

<i>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	curat; capacul și cutia metalică fără pete negre sau de rugină, exfolieri sau zgârieturi
Aspectul conținutului	pastă alifioasă, omogenă, fără corpuri străine; poate prezenta un strat subțire de aspic; se admit goluri în masa blocului de pastă
Culoare	roz-gălbui
Gust și miros	plăcut, caracteristic, cu aroma condimentelor adăugate; fără gust și miros străin
<b>Proprietăți fizico-chimice și microbiologice</b>	
Conținut de ficat	min. 15%
Umiditate	max. 74%
Grăsime	max. 30%
Conținut de NaCl	max. 2%
Substanțe proteice totale	min. 9%
<i>Salmonella</i>	absent (în toate unitățile care constituie probă)
<i>Escherichia coli</i>	max. 500 ufc/g sau cm <sup>2</sup> (în max. 2 unități de probă)
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 12 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – cutii metalice ermetice, sterilizate termic, cu capac metalic (prevăzut cu dispozitiv pentru deschidere) sau folie termosudată, etichetate corespunzător, cu capacitate de 200 grame.	

#### xi. ZAHĂR:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
<b>Proprietăți organoleptice</b>	
Aspect în stare solidă	cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber
Aspect în soluție 25%	soluție limpede, fără sediment, fără corpuri străine
Culoare	albă, cu strălucire caracteristică
Miros și gust	dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă, cât și în soluție
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	
Umiditate	max. 0,06%;
Zaharoză	min. 99,80%;
<b>Termen de valabilitate</b> – minim 8 luni de la data livrării.	
<b>Ambalare</b> – plicuri din hârtie, termosudate, etichetate corespunzător, cu capacitate de cinci grame.	

*Pe fiecare pachet cu hrană rece, Contractantul va inscripționa termenul de valabilitate al produsului cu cel mai mic termen de valabilitate.*

#### 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 – 3.4.1.12 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

Eventualele cantități de produse depreciate sau cu vicii ascunse vor fi sesizate în scris Contractantului, în termen de 24 de ore de la constatare, acesta fiind obligat să le înlocuiască, gratuit, cu produse corespunzătoare, în termen de maxim trei zile.

### 3.5.2 Livrare, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului

Livrările se vor efectua conform prevederilor pct. 3.4.2 din Caietul de sarcini, în baza comenzilor transmise de fiecare beneficiar (U.M. 02192, U.M. 02068, respectiv U.M. 02191).

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

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

<i>Beneficiari</i>	<i>Adresa punctului de livrare</i>	<i>Obs.</i>
<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 – 3.4.1.12 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 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 13<sup>00</sup>.** La fiecare livrare va fi prezent un reprezentant al Contractantului.

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

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

#### 3.5.3.1 Testare

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

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

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

#### 3.5.3.3 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

Nr. crt.	Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)	Termen limită de punere la dispoziție
1	Certificat de calitate	în momentul livrării (pentru fiecare livrare / beneficiar în parte)
2	Certificat de garanție	
3	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate la pct. 3.4.1.1-3.4.1.12 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	

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

## 6 Modalități și condiții de plată

Pentru produsele livrate, contractantul va emite factură fiscală, care va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență. Factura va fi emisă după semnarea de către beneficiar (U.M. 02192, U.M. 02068, respectiv U.M. 02191) a procesului verbal de recepție, prin care se confirmă livrarea și acceptarea produselor (remedierea eventualelor defecte constatate – după caz).

Procesul verbal de recepție va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente prevăzute la pct. 4 al Caietului de sarcini.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua prin virament (cu ordin de plată) în cont deschis la Trezorerie, în termen de maxim 30 de zile de la data recepției (acceptării) produselor.

## 7 Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea contractantă/beneficiari și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

Oferantul 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.

Col. **Întocmit.**  
  
**BALTĂ Nela**

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

Col. **MIHĂILĂ-STRUGARU Adrian**  
