

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse LEGUME 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.	Denumire produs/sortiment	U/M	TOTAL ACORD-CADRU pt. perioada 01.07-31.12.2023, din care:						Acord-cadru pt. perioada 01.07-31.12.2023						Operatiuni cu titlu accesoriu
					Cant. previzionate		Contract subsecvent		Contract subsecvent		Contract subsecvent		Contract subsecvent		Contract subsecvent		
					min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13				
1	CARTOFI PROASPEȚI CURĂȚAȚI	1	Cartofi proaspeți curățați - cuburi	kg	20.179	23.830	0	0	2.761	4.613	17.418	19.217					
		2	Cartofi proaspeți curățați - rondoale	kg	2.761	4.613	0	0	2.761	4.613	0	0					
		3	Cartofi proaspeți curățați - pai	kg	1.661	2.419	0	0	921	1.539	740	880					
2	CEAPĂ USCATĂ	1	Ceapă uscată	kg	1.850	2.358	0	0	552	922	1.298	1.436					
		1	Morcovi	kg	1.147	1.477	0	0	368	616	779	861					
3	RĂDĂCINOASE	1	Păstărnac	kg	202	266	0	0	73	123	129	143					
		1	Pătrunjel	kg	202	266	0	0	73	123	129	143					
		1	Țelină	kg	298	348	0	0	38	62	260	286					
4	USTUROI	1	Usturoi - căpățâni	kg	352	441	0	0	92	155	260	286					
		1	Varză proaspătă albă	kg	3.296	4.093	0	0	1.176	1.745	2.120	2.348					
6	ROȘII (pt. perioada 01.07-30.09)	1	Roșii (pt. perioada 01.07-30.09)	kg	2.157	2.632	0	0	798	1.127	1.359	1.505					
7	ROȘII (pt. perioada 01.10-31.12)	1	Roșii (pt. perioada 01.10-31.12)	kg	4.619	6.075	0	0	1.320	2.425	3.299	3.650					
8	CASTRAVEȚI (pt. perioada 01.07-31.08)	1	Castraveți (pt. perioada 01.07-31.08)	kg	290	1.040	85	777	166	219	39	44					

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
9	CASTRAVEȚI (pt. perioada 01.09-31.12)	1	Castraveți (pt. perioada 01.09-31.12)	kg	2.969	3.873	0	0	939	1.627	2.030	2.246	
10	ARDEI GRAS (pt. perioada 01.07-30.09)	1	Ardei gras (pt. perioada 01.07-30.09)	kg	1.428	1.743	0	0	526	744	902	999	
11	ARDEI GRAS (pt. perioada 01.10-31.12)	1	Ardei gras (pt. perioada 01.10-31.12)	kg	3.054	3.997	0	0	854	1.563	2.200	2.434	
12	VERDEAȚĂ	1	Verdeață	kg	725	891	0	0	185	307	540	584	
13	BROCCOLI	1	Broccoli	kg	1.141	1.471	0	0	368	616	773	855	
14	CIUPERCI	1	Ciuperci	kg	1.054	1.323	0	0	275	462	779	861	
15	DOVLECEI (pt. perioada 01.07-30.09)	1	Dovlecei (pt. perioada 01.07-30.09)	kg	500	569	0	0	43	63	457	506	
16	DOVLECEI (pt. perioada 01.10-31.12)	1	Dovlecei (pt. perioada 01.10-31.12)	kg	1.147	1.291	0	0	48	75	1.099	1.216	

NU ESTE CAZUL

Note: - în cazul lotului nr. 6 – Roșii (pt. perioada 01.07-30.09), contractele subsecvente se vor încheia pentru perioada 01.07-30.09.2023;
- în cazul lotului nr. 7 – Roșii (pt. perioada 01.10-31.12), contractele subsecvente se vor încheia pentru perioada 01.10-30.12.2023;
- în cazul lotului nr. 8 – Castraveți (pt. perioada 01.07-31.08), contractele subsecvente se vor încheia pentru perioada 01.07-31.08.2023;
- în cazul lotului nr. 9 – Castraveți (pt. perioada 01.09-31.12), contractele subsecvente se vor încheia pentru perioada 01.09-31.12.2023;
- în cazul lotului nr. 10 – Ardei gras (pt. perioada 01.07-30.09), contractele subsecvente se vor încheia pentru perioada 01.07-30.09.2023;
- în cazul lotului nr. 11 – Ardei gras (pt. perioada 01.10-31.12), contractele subsecvente se vor încheia pentru perioada 01.10-31.12.2023;
- în cazul lotului nr. 15 – Dovlecei (pt. perioada 01.07-30.09), contractele subsecvente se vor încheia pentru perioada 01.07-30.09.2023;
- în cazul lotului nr. 15 – Dovlecei (pt. perioada 01.10-31.12), 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 – CARTOFI PROASPEȚI CURĂȚATI

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

Produsele vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

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

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

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

Cerințe minime de calitate: Cartofi proaspeți curățați (cuburi, rondele, pai) – tuberculi proaspeți proveniți din *Solanum tuberosum*, prelucrați prin curățare și ambalați în vid, în instalații speciale.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspectul ambalajului	Ambalaj vidat, curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător.
Aspectul produsului	Cartofi divizați (cuburi, rondele, pai), nedestrâmați, fără urme de coji, fără alte impurități organice și/sau minerale. În același ambalaj cartofii divizați trebuie să aibă aceeași formă și dimensiuni apropiate.
Culoarea	De la alb-gălbui la galben-roz, uniformă, caracteristică cartofului crud și curățat.
Gust și miros	Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin.
Termen de valabilitate	Minim 4 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință), vidate, etichetate corespunzător, cu capacitate de max. 10 kg.

3.4.1.2 Lotul nr. 2 – CEAPĂ USCATĂ

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

Produsele vor îndeplini 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. 1508/2001 al Comisiei din 24.07.2001 de stabilire a standardului de comercializare pentru ceapă, 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 – Ceapă uscată (rosie, albă) – bulbi proveniți din *Allium*, destinați livrării în stare proaspătă către consumatori; pentru fiecare livrare, 50% o va reprezenta ceapă uscată roșie, respectiv 50% - ceapă uscată albă:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Bulbi intacti, tari și compacti, sănătoși (sunt excluse produsele afectate de putreziciune și deteriorare, neadecvate pentru consum), curați (fără materii străine vizibile), neîncolțiți (fără muguri vizibili din exterior), fără protuberanțe produse de o dezvoltare anormală, fără smocuri radiculare, fără daune produse de îngheț, suficient de uscată, fără tijă găunoasă sau dură, fără paraziți și fără daune produse de aceștia, fără umezeală externă anormală. Tijele trebuie să fie răsucite sau tăiate drept și nu trebuie să depășească 6 cm în lungime.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Miros și gust	Specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibrul este determinat de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale. Diametrul minim este de 40 mm. Diferența între diametrele celor mai mici și mai mari cepe din același pachet nu trebuie să depășească 20 mm.
Defecte permise	Sunt admise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj: - mici defecte de formă; - mici defecte de colorit; - o ușoară pătare care nu afectează ultima peliculă uscată ce protejează pulpa, cu condiția să nu acopere mai mult de o cincime din suprafața bulbului; - fisuri superficiale și absența unei părți din peliculele exterioare, cu condiția protejării pulpei.
Termen de valabilitate	Minim 15 zile de la data livrării.
Ambalare	În straturi sau vrac, în ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 25 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen în ceea ce privește calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.3 Lotul nr. 3 – RĂDĂCINOASE

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

Produsele vor îndeplini 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;

- Regulamentul (CE) nr. 730/1999 al Comisiei din 07.04.1999 de stabilire a standardului de comercializare pentru morcovi, 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:

Morcovi – rădăcina provenită din *Daucus carota*, livrată în stare proaspătă (spălată și curățată);

Păstârnac – rădăcina provenită din *Pastinaca sativa*, livrată în stare proaspătă (spălată și curățată);

Pătrunjel – rădăcina provenită din *Petroselinum crispum*, livrată în stare proaspătă (spălată și curățată);

Telina – rădăcina provenită din *Apium graveolens*, livrată în stare proaspătă (spălată și curățată).

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>			
	Morcovi	Păstârnac	Pătrunjel	Țelină
Nivelul de calitate – categoria I				
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:				
Aspect general	Rădăcini intacte, sănătoase (sunt excluse produsele afectate de putreziciune și deteriorare, neadecvate pentru consum), cu aspect proaspăt, curate (fără corpuri străine), respectiv fără murdărie și impurități, tari, fără tije, cu frunzele retezate la 1-2 cm deasupra coletului, fără paraziți și fără daune produse de aceștia, nelemnoase, fără tendință de încolțire, neramificate, fără rădăcini secundare, fără lovituri, neafectate de ger, fără umezeală externă anormală (suficient de uscate după operațiunile de curățare și spălare). Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.			

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	Morcovi	Păstârnac	Pătrunjel	Țelină
Miros și gust	Plăcut, specific soiului/sortimentului, fără miros și/sau gust străin.			
Calibru	Determinat de diametrul maxim:			
	- 10 – 40 mm, în cazul morcovilor timpurii și soiurilor cu rădăcină mică; - min. 20 mm, în cazul soiurilor cu rădăcină mare. Diferența de diametru dintre rădăcina cea mai mică și cea mai mare dintr-un ambalaj nu trebuie să fie mai mare de 30 mm.	min. 35 mm	20 – 50 mm	min. 70 mm
Defecte permise	Următoarele mici defecte pot fi admise sub rezerva de a nu afecta aspectul general al produsului, calitatea, păstrarea calității și prezentarea în ambalaj: - mici defecte de formă și/sau de colorație; - mici crăpături vindecate; - mici crăpături sau fisuri datorate manipulării sau spălării; - în cazul morcovilor - se admit vârfurile verzi sau violete/purpurii nu mai mari de 1 cm lungime pentru morcovii care nu depășesc 10 cm lungime și care nu depășesc 2 cm pentru ceilalți morcovi.			
Termen de valabilitate	Minim 15 zile de la data livrării.			
Ambalare	În ambalaje specializate, închise ermetic sau vidate, cu capacitate de max. 15 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen în ceea ce privește calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.			

3.4.1.4 Lotul nr. 4 – USTUROI

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

Produsele vor îndeplini 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;

- Regulamentul (CE) nr. 2288/97 al Comisiei din 18.11.1997 de stabilire a standardului de comercializare pentru usturoi, 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 – Usturoi (căpătâni) – soiuri provenite din *Allium sativum*, destinați livrării către consumatori în stare proaspătă, semiuscată sau uscată:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Căpătâni intacte, cu formă regulată, sănătoase (sunt excluse produsele afectate de putreziciune și deteriorare, neadecvate pentru consum), fără dăunători și fără daune produse de aceștia, curați (fără materii străine vizibile), tari, fără daune produse de îngheț sau soare,

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	fără germeni externi vizibili, fără umezeală externă anormală, cu căteii compacți, cu tulpinile tăiate la același nivel. Rădăcinile trebuie să fie tăiate la același nivel cu bulbul/căpățâna. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Miros și gust	Specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibrul este determinat de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale. Diametrul minim este de 30 mm. Diferența între diametrele celor mai mici și mai mari bulbi din același pachet nu trebuie să depășească; - 15 mm atunci când diametrul celui mai mic bulb este mai mic de 40 mm; - 20 mm atunci când diametrul celui mai mic bulb este de 40 mm sau mai mare.
Defecte permise	Sunt admise pete, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj.
Termen de valabilitate	Minim 15 zile de la data livrării.
Ambalare	În ambalaje specializate, închise ermetic sau vidate, cu capacitate de max. 10 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen în ceea ce privește calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.5 Lotul nr. 5 – VARZĂ PROASPĂTĂ

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

Produsele vor îndeplini 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 – Varză proaspătă albă, cu căpățână – soiuri provenite din Brassica oleracea, varietatea Capitata, destinați livrării către consumatori în stare proaspătă:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Căpățâni intacte, compacte, cu aspect proaspăt, fără crăpături, neprezentând nici un semn de dezvoltare florală, fără lovituri și deteriorări, fără insecte/dăunători și fără daune produse de aceștia, fără daune produse de îngheț, curate (fără materii străine vizibile), fără umezeală externă anormală. Tulpina trebuie tăiată puțin mai jos de ultimele frunze crescute; frunzele trebuie să rămână puternic atașate, iar tăietura trebuie să fie curată. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Miros și gust	Specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Minim 350 grame per bucată. Greutatea celei mai grele căpățâni de varză din oricare colet nu trebuie să fie mai mare decât dublul greutatei celei mai ușoare căpățâni. Când greutatea celei mai grele căpățâni de varză este egală cu 2 kg sau mai mică, diferența dintre cea mai grea și cea mai ușoară căpățână de varză poate fi până la 1 kg.
Defecte permise	Sunt admise următoarele defecte: - crăpături mici în frunzele exterioare;

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	- mici lovituri și tăierea ușoară a frunzelor exterioare, cu condiția ca acest fapt să nu afecteze starea bună a produsului.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	În ambalaje specializate, închise ermetic sau vidate, cu capacitate de max. 15 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen în ceea ce privește calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.6 Lotul nr. 6 – ROSII (pt. perioada 01.07-30.09)

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

Produsele vor îndeplini 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 – Rosii – *tomate din soiuri provenite din *Lycopersicum esculentum*, tipurile comerciale “rotunde”, “costate” și/sau “lunguiețe/alungite” - destinate livrării în stare proaspătă către consumatori:*

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători, fără deteriorări cauzate de dăunători, cu aspect proaspăt, suficient de tari, fără crăpături, fără pete vizibile, fără umezeală externă anormală. În cazul tomatelor în ciorchine, codițele trebuie să fie proaspete, sănătoase, curate și lipsite de frunze și de materii străine vizibile. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Colorit	Specific soiului, de la roșu-gălbui la roșu-sângeriu.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibre minime: - 25 mm, în cazul tomatelor “lunguiețe/alungite”; - 40 mm, în cazul celorlalte tipuri comerciale. Diferențele de calibru între produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească: - 10 mm, dacă diametrul celui mai mic produs (indicat pe ambalaj) este sub 50 mm; - 15 mm, dacă diametrul celui mai mic produs (indicat pe ambalaj) este de 50 mm sau mai mare, dar sub 70 mm; - 20 mm, dacă diametrul celui mai mic produs (indicat pe ambalaj) este de 70 mm sau mai mare, dar sub 100 mm; - fără limită privind diferența de diametru, în cazul produselor cu diametrul de 100 mm sau mai mare.
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; - ușoare defecte ale epidermei; - urme foarte ușoare de lovituri. În plus, tomatele „costate” pot prezenta: - crăpături cicatrizate cu o lungime maximă de 1 cm;

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	- protuberanțe (dar nu excesive); - un mic ombilic (dar fără suberificare); - o suberificare în zona stigmatului, pe o suprafață de maximum 1 cm ² ; - o cicatrice pistilară fină, de formă alungită (asemănătoare unei cusături), a cărei lungime nu trebuie să depășească 2/3 din diametrul maxim al tomatei.
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 în ceea ce privește gradul de coacere, coloritul, calibrul, respectiv lungimea (în cazul tomatelor “lunguiețe”) și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.7 Lotul nr. 7 – ROȘII (pt. perioada 01.10-31.12)

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

Produsele vor îndeplini 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 – Roșii – tomate din soiuri provenite din *Lycopersicum esculentum*, tipurile comerciale “rotunde”, “costate” și/sau “lunguiețe/alungite” - destinate livrării în stare proaspătă către consumatori:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători, fără deteriorări cauzate de dăunători, cu aspect proaspăt, suficient de tari, fără crăpături, fără pete vizibile, fără umezeală externă anormală. În cazul tomatelor în ciorchine, codițele trebuie să fie proaspete, sănătoase, curate și lipsite de frunze și de materii străine vizibile. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Colorit	Specific soiului, de la roșu-gălbui la roșu-sângeriu.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibre minime: - 25 mm, în cazul tomatelor “lunguiețe/alungite”; - 40 mm, în cazul celorlalte tipuri comerciale. Diferențele de calibru între produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească: - 10 mm, dacă diametrul celui mai mic produs (indicat pe ambalaj) este sub 50 mm; - 15 mm, dacă diametrul celui mai mic produs (indicat pe ambalaj) este de 50 mm sau mai mare, dar sub 70 mm; - 20 mm, dacă diametrul celui mai mic produs (indicat pe ambalaj) este de 70 mm sau mai mare, dar sub 100 mm; - fără limită privind diferența de diametru, în cazul produselor cu diametrul de 100 mm sau mai mare.
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;

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	<ul style="list-style-type: none"> - ușoare defecte ale epidermei; - urme foarte ușoare de lovituri. <p>În plus, tomatele „costate” pot prezenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - crăpături cicatrizate cu o lungime maximă de 1 cm; - protuberanțe (dar nu excesive); - un mic ombilic (dar fără suberificare); - o suberificare în zona stigmatului, pe o suprafață de maximum 1 cm²; - o cicatrice pistilară fină, de formă alungită (asemănătoare unei cusături), a cărei lungime nu trebuie să depășească 2/3 din diametrul maxim al tomatei.
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 în ceea ce privește gradul de coacere, coloritul, calibrul, respectiv lungimea (în cazul tomatelor “lunguiețe”) și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.8 Lotul nr. 8 – CASTRAVETI (pt. perioada 01.07-31.08)

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

Produsele vor îndeplini 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 – soiuri provenite din *Cucumis sativus*, destinate livrării în stare proaspătă către consumatori:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	<p>Întregi, sănătoși (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători, fără deteriorări cauzate de dăunători, fermi, suficient dezvoltati, însă cu semințele moi, fără umezeală externă anormală.</p> <p>Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.</p>
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără gust amar, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	<p>Calibre minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 180 gr, în cazul castraveților crescuți în aer liber; - 250 gr, în cazul castraveților crescuți în spații protejate.
Defecte permise	<p>Sunt admise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj:</p> <ul style="list-style-type: none"> - o ușoară deformare, fiind exclusă cea cauzată de formarea semințelor; - un ușor defect de colorație; în special partea mai deschisă la culoare în locul de atingere cu solul în timpul creșterii; - ușoare pete ale cojii datorate frecării și manipulării sau temperaturii scăzute, cu condiția ca astfel de leziuni să fie cicatrizate și să nu afecteze menținerea calității.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen în ceea ce privește gradul de coacere, coloritul, calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.9 Lotul nr. 9 – CASTRAVETI (pt. perioada 01.09-31.12)

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

Produsele vor îndeplini 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 – soiuri provenite din *Cucumis sativus*, destinate livrării în stare proaspătă către consumatori:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Întregi, sănătoși (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători, fără deteriorări cauzate de dăunători, fermi, suficient dezvoltati, însă cu semințele moi, fără umezeală externă anormală. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără gust amar, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibre minime: - 180 gr, în cazul castraveților crescuți în aer liber; - 250 gr, în cazul castraveților crescuți în spații protejate.
Defecte permise	Sunt admise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj: - o ușoară deformare, fiind exclusă cea cauzată de formarea semințelor; - un ușor defect de colorație; în special partea mai deschisă la culoare în locul de atingere cu solul în timpul creșterii; - ușoare pete ale cojii datorate frecării și manipulării sau temperaturii scăzute, cu condiția ca astfel de leziuni să fie cicatrizate și să nu afecteze menținerea calității.
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 în ceea ce privește gradul de coacere, coloritul, calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.10 Lotul nr. 10 – ARDEI GRAS (pt. perioada 01.07-30.09)

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

Produsele vor îndeplini 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 – soiuri provenite din *Capsicum annuum*, destinate livrării în stare proaspătă către consumatori:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Întregi, sănătoși (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), curate, fără materii străine vizibile, proaspeți ca aspect, fără boli, fără deteriorări cauzate de boli, bine dezvoltăți, tari, fără pete, fără vătămări cauzate de îngheț, fără leziuni nevindecate, nearși de soare, cu pedunculii atașați, cu caliciul intact, fără umezeală externă anormală. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără gust amar, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Lățimea ardeilor grași nu poate fi mai mică de: - 20 mm, în cazul ardeilor grași alungiți (ascuțiți); - 40 mm, în cazul ardeilor grași pătrați (teșiți) și ardeilor grași de formă conică pătrată (tronconici); - 55 mm (diametrul ecuatorial maxim), în cazul ardeilor grași plați (gogoșari). Diferența de diametru dintre ardeiul cel mai mare și cel mai mic din același colet nu trebuie să depășească 20 mm.
Defecte permise	Sunt admise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj: - ușoare defecte de formă și/sau de dezvoltare; - arsuri de soare sau ușoare leziuni vindecate, cu o limită de 2 cm lungime pentru defectele ardeilor de formă alungită și 1 cm ² din suprafața totală pentru alte defecte; - mici crăpături uscate superficiale, cu o lungime totală cumulată care să nu depășească 3 cm; - pedunculul poate fi ușor avariat sau tăiat.
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 în ceea ce privește gradul de coacere, coloritul, calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.11 Lotul nr. 11 – ARDEI GRAS (pt. perioada 01.10-31.12)

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

Produsele vor îndeplini 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 – soiuri provenite din *Capsicum annuum*, destinate livrării în stare proaspătă către consumatori:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Aspect general	Întregi, sănătoși (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), curate, fără materii străine vizibile, proaspeți ca aspect, fără boli, fără deteriorări cauzate de boli, bine dezvoltati, tari, fără pete, fără vătămări cauzate de îngheț, fără leziuni nevindecate, nearși de soare, cu pedunculii atașați, cu caliciul intact, fără umezeală externă anormală. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără gust amar, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Lățimea ardeilor grași nu poate fi mai mică de: - 20 mm, în cazul ardeilor grași alungiți (ascuțiți); - 40 mm, în cazul ardeilor grași pătrați (teștiți) și ardeilor grași de formă conică pătrată (tronconici); - 55 mm (diametrul ecuatorial maxim), în cazul ardeilor grași plați (gogoșari). Diferența de diametru dintre ardeii cel mai mare și cel mai mic din același colet nu trebuie să depășească 20 mm.
Defecte permise	Sunt admise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj: - ușoare defecte de formă și/sau de dezvoltare; - arsuri de soare sau ușoare leziuni vindecate, cu o limită de 2 cm lungime pentru defectele ardeilor de formă alungită și 1 cm ² din suprafața totală pentru alte defecte; - mici crăpături uscate superficiale, cu o lungime totală cumulată care să nu depășească 3 cm; - pedunculul poate fi ușor avariat sau tăiat.
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 în ceea ce privește gradul de coacere, coloritul, calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.12 Lotul nr. 12 – VERDEATĂ

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

Produsele vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- Regulamentul (CEE) nr. 1591/87 al Comisiei din 05.06.1987 de stabilire a standardului de calitate pentru varza de Bruxelles, țelină pentru pețiol și frunze și spanac, cu modificările și completările ulterioare;
- *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 – Verdeată (pătrunjel, mărar, leustean, țelină) – soiuri provenite din *Anethum graveolens*, *Petroselinum crispum*, *Levisticum officinale* și *Apium graveolens*, destinate livrării în stare proaspătă către consumatori:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Frunze întregi, sănătoase, ne atacate de boli sau dăunători, neafectate de îngheț și sau temperaturi ridicate, fără urme de putregai sau mucegai, cu aspect proaspăt (fără frunze îngălbenite), fără tije florale. Pătrunjel pentru frunze: frunze de culoare verde. Se recoltează rozetele prin tăiere. Lungimea coletului - max. 6 cm.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	<p>Mărar: frunze de culoare verde-închis. Se recoltează prin tăiere la suprafața solului sau prin smulgere.</p> <p>Leuștean pentru frunze: frunze de culoare verde. Se recoltează prin rupere sau cosire. Lungimea coletului - max. 10 cm.</p> <p>Țelină pentru frunze: frunze de culoare verde-închis. Se recoltează prin desprinderea tijelor conținând frunzele, de la nivelul rădăcinii; greutatea minimă – 150 grame.</p> <p>Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.</p>
Miros și gust	Plăcute, specifice soiului, fără miros și/sau gust străin.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 5 kg. Fiecare ambalaj va conține produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.13 Lotul nr. 13 – **BROCCOLI**

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

Produsele vor îndeplini 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 – Broccoli – soiuri provenite din Brassica oleracea italica, destinate livrării în stare proaspătă către consumatori:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	<p>Întregi, nedestrămate, sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum), curate și curățate (practic fără pământ sau alt mediu de creștere și practic fără materii străine vizibile), proaspete ca aspect, fără boli, fără deteriorări cauzate de boli, bine formate, neafectate de îngheț, fără umezeală externă anormală.</p> <p>Inflorescența: tare, ușor strânsă, densă și compactă și butonii florali trebuie să fie complet închiși. Axul floral: suficient de mare și nu trebuie să fie spart. Este admisă prezența unor frunze verzi și sănătoase care să nu depășească vârful inflorescenței cu mai mult de 3 cm.</p> <p>Cupa axului floral: netedă și cât se poate de dreaptă.</p> <p>Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.</p>
Culoare	Verde intens, uniformă, caracteristică.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Broccoli nu trebuie să depășească 20 cm înălțime.
Defecte permise	Sunt admise ușoare defecte de formă, de colorație și/sau de dezvoltare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen în ceea ce privește calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.14 Lotul nr. 14 – CIUPERCI

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

Produsele vor îndeplini 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. 1863/2004 al Comisiei din 26.10.2004 de stabilire a standardului de comercializare pentru ciupercile de cultură.

Cerințe minime de calitate – Ciuperci – provenind din genul *Agaricus* (sinonim *Psalliota*) sau *Pleurotus*, destinate pentru livrare în stare proaspătă către consumatori:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Întregi (în cazul ciupercilor tăiate, tăietura trebuie să fie netedă și aproximativ perpendiculară pe axa longitudinală), sănătoase (sunt excluse ciupercile atinse de putregai, de o colorație maronie intensă a piciorușului sau de alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curate, lipsite practic de corpuri străine vizibile, altele decât pământul de acoperire, cu aspect proaspăt, lipsite de paraziți și de atacurile acestora, fără umezeală externă anormală. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Culoare	Albă sau brună (maro)
Calibru	Diametrul pălăriei: - min. 15 mm pentru ciupercile închise, cele cu vâl și cele deschise; - min. 20 mm pentru ciupercile plate.
Defecte permise	Sunt admise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj: - un ușor defect de formă; - un ușor defect de colorație; - contuzii superficiale; - urme ușoare de pământ de acoperire (ciupercile netăiate pot să prezinte puțin pământ de acoperire pe picioruș).
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 în ceea ce privește calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.15 Lotul nr. 15 – DOVLECEI (pt. perioada 01.07-30.09)

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

Produsele vor îndeplini 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 (CEE) nr. 1292/81 al Comisiei din 12.05.1981 de stabilire a standardului de comercializare pentru praz, pătlăgele vinete și dovlecei, cu modificările și completările ulterioare.

Cerințe minime de calitate – Dovlecei – varietăți provenite din Cucurbita pepo, destinate pentru livrare în stare proaspătă către consumatori:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Întregi (pot include părți din tulpină – max. 3 cm), cu aspect proaspăt, tari, sănătoși (unt excluse produsele afectate de putreziciune și deteriorare, neadecvate pentru consum), fără defecte cauzate de insecte sau alți paraziți, fără cavități, fără fisuri, curați (fără materii străine vizibile), dezvoltăți suficient, fără ca semințele să fie tari, fără umezeală externă anormală. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Lungimea (măsurată între joncțiunea tulpinii și capătul fructului): 7 – 30 cm.
Defecte permise	Sunt admise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj: - mici defecte de formă; - mici defecte de colorare; - mici fisuri vindecate ale cojii.
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 în ceea ce privește calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.1.16 Lotul nr. 16 – **DOVLECEI (pt. perioada 01.10-31.12)**

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

Produsele vor îndeplini 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 (CEE) nr. 1292/81 al Comisiei din 12.05.1981 de stabilire a standardului de comercializare pentru praz, pătlăgele vinete și dovlecei, cu modificările și completările ulterioare.

Cerințe minime de calitate – Dovlecei – varietăți provenite din Cucurbita pepo, destinate pentru livrare în stare proaspătă către consumatori:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Întregi (pot include părți din tulpină – max. 3 cm), cu aspect proaspăt, tari, sănătoși (unt excluse produsele afectate de putreziciune și deteriorare, neadecvate pentru consum), fără defecte cauzate de insecte sau alți paraziți, fără cavități, fără fisuri, curați (fără materii străine vizibile), dezvoltăți suficient, fără ca semințele să fie tari, fără umezeală externă anormală. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Calibru	Lungimea (măsurată între joncțiunea tulpinii și capătul fructului): 7 – 30 cm.
Defecte permise	Sunt admise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj: - mici defecte de formă; - mici defecte de colorare; - mici fisuri vindecate ale cojii.
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 în ceea ce privește calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

3.4.2 Disponibilitate

Contractantul va livra produsele în baza comenzilor transmise de fiecare beneficiar (U.M. 02192, U.M. 02068, respectiv U.M. 02191), cu următoarea periodicitate:

<i>Loturi</i>		<i>Produse/sortimente</i>	<i>Periodicitate</i>
<i>Nr. lot</i>	<i>Denumire lot</i>		
1	CARTOFI PROASPEȚI CURĂȚAȚI	Cartofi proaspeți curățați - cuburi	de două ori pe săptămână
		Cartofi proaspeți curățați - rondele	
		Cartofi proaspeți curățați - pai	
2	CEAPĂ USCATĂ	Ceapă uscată	săptămânal
3	RĂDĂCINOASE	Morcovi	săptămânal
		Păstârnac	săptămânal
		Pătrunjel	săptămânal
		Țelină	săptămânal
4	USTUROI	Usturoi - căpățâni	săptămânal
5	VARZĂ PROASPĂTĂ	Varză proaspătă albă	săptămânal
6	ROȘII (pt. perioada 01.07-30.09)	Roșii (pt. perioada 01.07-30.09)	săptămânal
7	ROȘII (pt. perioada 01.10-31.12)	Roșii (pt. perioada 01.10-31.12)	săptămânal
8	CASTRAVEȚI (pt. perioada 01.07-31.08)	Castraveți (pt. perioada 01.07-31.08)	săptămânal
9	CASTRAVEȚI (pt. perioada 01.09-31.12)	Castraveți (pt. perioada 01.09-31.12)	săptămânal
10	ARDEI GRAS (pt. perioada 01.07-30.09)	Ardei gras (pt. perioada 01.07-30.09)	săptămânal
11	ARDEI GRAS (pt. perioada 01.10-31.12)	Ardei gras (pt. perioada 01.10-31.12)	săptămânal
12	VERDEAȚĂ	Verdeață	săptămânal
13	BROCCOLI	Broccoli	săptămânal
14	CIUPERCI	Ciuperci	săptămânal
15	DOVLECEI (pt. perioada 01.07-30.09)	Dovlecei (pt. perioada 01.07-30.09)	săptămânal
16	DOVLECEI (pt. perioada 01.10-31.12)	Dovlecei (pt. perioada 01.10-31.12)	săptămânal

Pentru produsele cu livrare săptămânală (de regulă - luna), comanda va fi transmisă cel târziu în ziua de vineri.

Pentru produsele cu livrare de după ori pe săptămână, comenzile vor fi transmise 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 – 3.4.1.16 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>
U.M. 02192 Constanța	str. Fulgerului nr.1, Constanța	accesul se face prin str. Bogdan Vasile nr. 15
U.M. 02068 Constanța	str. Dezrobirii nr. 80, Constanța	accesul se face prin str. Dezrobirii nr. 80
U.M. 02191 Constanța	str. Dezrobirii nr. 80, Constanța	accesul se face prin str. Dezrobirii nr. 80

Modalitatea de **ambalare** este specificată la pct. 3.4.1.1 – 3.4.1.16 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	

<i>Mențiuni referitoare la</i>	<i>Obs.</i>
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 13⁰⁰.** La fiecare livrare va fi prezent un reprezentant al Contractantului.

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

3.5.3 Operațiuni cu titlu accesoriu – nu este cazul

3.5.3.1 Testare

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

În situația în care rezultatul testării este necorespunzător, beneficiarul (U.M. 02192, U.M. 02068, respectiv U.M. 02191) va notifica Contractantul, în vederea înlocuirii, pe cheltuiala sa și fără nici un fel de costuri din partea beneficiarului, a întregului lot de produse din care a făcut parte proba necorespunzătoare, în termen de 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. 3.4.1.1-3.4.1.16 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/inlocuire, 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 persistenți (Convenția de la Stockholm);
- xii. Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.

Întocmit,
Col. BALTĂ Nela

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