INSTITUTUL DE PNEUMOFTIZIOLOGIE MARIUS NASTA
BUCUREȘTI, ȘOS. VIILOR NR.90, SECTOR 5
REGISTRATURĂ
IEȘIRE Nr. 29365 Ziua 14
Anul 2021 Luna 12

Aprobat
Manager
Ș.L. Dr. Mahler Beatrice

INVITAȚIE DE PARTICIPARE / ANUNȚ PUBLICITAR LA PROCEDURA DE ACHIZIȚIE PENTRU ATRIBUIREA ACORDULUI CADRU DE FURNIZARE ALIMENTE
cod CPV: 15800000-6 - Diverse produse alimentare (Rev.2)

INSTITUTUL DE PNEUMOFTIZIOLOGIE MARIUS-NASTA vă invită să depuneți ofertă pentru achiziția publică de **„Alimente"**

I. Autoritatea contractantă:

INSTITUTUL DE PNEUMOFTIZIOLOGIE MARIUS-NASTA,

Cod fiscal 4316180.

Adresa de corespondență: Sos Viilor nr. 90, Sector 5, București,

Punct de contact: Sos Viilor nr. 90, Sector 5, București, tel. +40757117778

E-mail: achizitii@marius-nasta.ro

Adresa internet (URL): www.marius-nasta.ro.

ADRESA DE LA CARE SE POT OBȚINE INFORMAȚII SUPLIMENTARE:

achizitii@marius-nasta.ro

ADRESA UNDE SE DEPUN OFERTELE:

Registratura din Sos Viilor nr. 90, Sector 5, București, România; sau mail - achizitii@marius-nasta.ro

II. Obiectul achiziției:

Obiectul contractului este reprezentat de furnizarea produselor: **„Alimente"**

cod CPV: **15800000-6 - Diverse produse alimentare (Rev.2)**

Având în vedere situatia prin care se doreste continuitatea privind funcționarea optime a activitatii Institutului, *precum și unele măsuri aferente,* instituția urmează să deruleze **procedura de negociere fără publicare prealabilă,** conform prevederilor art.104 alin.(1) lit.c) din Legea nr. 98/2016,privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare pentru urmatoarele produse :

Nr. crt.	Denumire Produs	U/M	Cantitate minima/ luna	Cantitate maxima/ luna	Cantitate minima AC/3 luni	Cantitate maxima AC/3 luni
	Lotul I - Produse de bacanie					
1	Boia de ardei dulce	plic	17,00	33,00	51,00	99,00
2	Bors de putina	l	42,00	78,00	126,00	234,00
3	Cacao	kg	1,00	3,00	3,00	9,00
4	Ceai plic 20 buc	cuti	490,00	910,00	1470,00	2730,00
5	Cimbru plic	plic	70,00	130,00	210,00	390,00
6	Baza de mancare	kg	21,00	41,00	63,00	123,00

7	Foi de dafin	plic	70,00	130,00	210,00	390,00
8	Mustar	buc.	7,00	13,00	21,00	39,00
9	Otet alimentar	st	21,00	41,00	63,00	123,00
10	Piper negru boabe	plic.	7,00	13,00	21,00	39,00
11	Piper negru macinat	plic	21,00	39,00	63,00	117,00
12	Scortisoara	plic	7,00	13,00	21,00	39,00
13	Zahar vanilat	plic	70,00	130,00	210,00	390,00
14	Sare fina iodata	kg	21,00	39,00	63,00	117,00
15	Sare grunjoasa	kg	14,00	26,00	42,00	78,00
16	Ulei de floarea soarelui	st	175,00	325,00	525,00	975,00
17	Orez	kg	350,00	650,00	1050,00	1950,00
18	Zahar tos	kg	245,00	455,00	735,00	1365,00
19	Stafide	kg	7,00	13,00	21,00	39,00
20	Masline dietetice	kg	21,00	39,00	63,00	117,00
21	Masline dietetice fara samburi	kg	28,00	52,00	84,00	156,00
22	Zacusca	buc	42,00	78,00	126,00	234,00
23	Margarina	cuti	14,00	26,00	42,00	78,00
24	Lapte praf	kg	140,00	260,00	420,00	780,00
25	Miere de albine - 20g	buc	1400,00	2600,00	4200,00	7800,00
26	Gem - 20 g	buc	1120,00	2080,00	3360,00	6240,00
27	Pateu de ficat	cutie	140,00	260,00	420,00	780,00

Lot II - Produse din carne

1	Cremwusti	kg	70,00	130,00	210,00	390,00
2	Sunca din piept de pui/curcan	kg	105,00	195,00	315,00	585,00
3	Carnati Oltenesti	kg	105,00	195,00	315,00	585,00
4	Kaizar extra porc	kg	140,00	260,00	420,00	780,00
5	Salam Victoria	kg	140,00	260,00	420,00	780,00
6	Salam similar Sasesc	kg	70,00	130,00	210,00	390,00
7	Salam de vara	kg	70,00	130,00	210,00	390,00
8	Parizer taranesc	kg	42,00	78,00	126,00	234,00
9	Sunca de porc/pasare	kg	42,00	78,00	126,00	234,00

Lot III - Peste

1	Peste - trunchi merluciu eviscerat	kg	105,00	195,00	315,00	585,00
2	Peste macrou evscerat	kg	70,00	130,00	210,00	390,00
3	Peste cod eviscerat	kg	70,00	130,00	210,00	390,00

Lotul IV - Carne de pasare

1	Aripi de pui	kg	70,00	130,00	210,00	390,00
2	Ficat de pui	kg	140,00	260,00	420,00	780,00
3	Piept de pui	kg	35,00	65,00	105,00	195,00
4	Pulpe de pui superioare	kg	700,00	1300,00	2100,00	3900,00
5	Pulpe de pui inferioare	kg	1400,00	2600,00	4200,00	7800,00
6	Tacamuri de pui/curcan cu aripi	kg	56,00	104,00	168,00	312,00

Lotul V - Carne

1	Pulpa porc fara os refrigerata	kg	350,00	650,00	1050,00	1950,00
2	Pulpa vita fara os refrigerata	kg	70,00	130,00	210,00	390,00

3	Fleica porc pentru tocat	kg	245,00	455,00	735,00	1365,00
	Total lotul V					

Lotul VI- Lapte si produse lactate

1	Branza dulce de vaci	kg	245,00	455,00	735,00	1365,00
2	Branza telemea de vaci	kg	280,00	520,00	840,00	1560,00
3	Branza topita cubulete	kg	70,00	130,00	210,00	390,00
4	Branza + smantana tip Fagaras - 200g	bucati	2800,00	5200,00	8400,00	15600,00
5	Cas de vaci	kg	210,00	390,00	630,00	1170,00
6	Cascaval	kg	210,00	390,00	630,00	1170,00
7	Iaurt 200ml	buc.	4200,00	7800,00	12600,00	23400,00
8	Smantana 26%	kg	140,00	260,00	420,00	780,00
9	Unt 200gr - 82%	buc.	1095,00	2035,00	3285,00	6105,00
10	Unt 10gr - 82%	buc.	700,00	1300,00	2100,00	3900,00
11	Lapte UHT	l	35,00	65,00	105,00	195,00
12	Lapte batut - 330 ml	buc.	70,00	130,00	210,00	390,00
13	Urda 1kg ambalata in vid	buc.	70,00	130,00	210,00	390,00

Lotul VII - Legume

1	Ardei gras	kg	105,00	195,00	315,00	585,00
2	Castraveti	kg	140,00	260,00	420,00	780,00
3	Ceapa verde	leg	42,00	78,00	126,00	234,00
4	Conopida	kg	70,00	130,00	210,00	390,00
5	Dovlecei	kg	280,00	520,00	840,00	1560,00
6	Rosii	kg	175,00	325,00	525,00	975,00
7	Praz	kg	112,00	208,00	336,00	624,00
8	Salata verde	buc	56,00	104,00	168,00	312,00
9	Sfecla rosie	kg	70,00	130,00	210,00	390,00
10	Usturoi verde	leg.	35,00	65,00	105,00	195,00
11	Verdeata(marar,patrunjel,lcustean)	kg	45,00	85,00	135,00	255,00
12	Ceapa uscata	kg	490,00	910,00	1470,00	2730,00
13	Fasole uscata	kg	140,00	260,00	420,00	780,00
14	Telina	kg	140,00	260,00	420,00	780,00
15	Pastarnac/patrunjel radacina	kg	14,00	26,00	42,00	78,00
16	Morcovi	kg	455,00	845,00	1365,00	2535,00
17	Usturoi uscat	kg	3,00	7,00	9,00	21,00
18	Cartofi albi/rosii	kg	2450,00	4550,00	7350,00	13650,00
19	Varza alba	kg	420,00	780,00	1260,00	2340,00
21	Linte	kg	70,00	130,00	210,00	390,00

Lotul VIII - Fructe

1	Mere	kg	490,00	910,00	1470,00	2730,00
2	Piersici	kg	49,00	91,00	147,00	273,00
3	Portocale	kg	70,00	130,00	210,00	390,00
4	Lamai	kg	24,00	46,00	72,00	138,00
5	Prune	kg	42,00	78,00	126,00	234,00
6	Banane	kg	70,00	130,00	210,00	390,00
7	Mandarine	kg	70,00	130,00	210,00	390,00

	Lotul IX - Produse de panificati					
1	Paine alba feliata cu sare 300g	buc	4550,00	8450,00	13650,00	25350,00
2	Paine alba fara sare feliata 300g	buc	4550,00	8450,00	13650,00	25350,00
	Lotul X- Produse de morarit					
1	Faina alba	kg	35,00	65,00	105,00	195,00
2	Gris 500g	kg	35,00	65,00	105,00	195,00
3	Pesmet	kg	21,00	39,00	63,00	117,00
4	Malai grisat	kg	210,00	390,00	630,00	1170,00
	Lotul XI. Paste fainoase					
1	Spaghete	kg	280,00	520,00	840,00	1560,00
2	Taitei cu ou ambalat la punga maxim un kg	kg	70,00	130,00	210,00	390,00
3	Fidea cu ou	kg	35,00	65,00	105,00	195,00
4	Macaroane(penne,fusilli) ambalate de la 400g maxim la 5 kg	kg	70,00	130,00	210,00	390,00
	Lotul XII. - Oua					
1	Ou de gaina	buc	7350,00	13650,00	22050,00	40950,00
	Lotul XIII - Produse dietetice de panificati					
1	Paine fara gluten	buc	7	13	21	39
1	Paste fainoase fara gluten	buc	3	7	9	21
	Lotul XIV - Produse dietetice lactate					
1	Lapte fara lactoza	l	7,00	13,00	21,00	39,00
2	Iaurt fara lactoza 400 ml	buc	7,00	13,00	21,00	39,00

III. Procedura de atribuire

Tipul procedurii: Negociere Fără Publicare Prealabilă a unui anunt de participare (N.F.P.P.) conform prevederilor art.104 alin.(1) lit.c) din Legea nr. 98/2016,privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

IV. Criteriul de atribuire:

În urma derulării procedurii de **negociere fara publicare in prealabila a unui anunt de participare**, va fi stabilită oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire "**Pretul cel mai scazut**" în conformitate cu prevederile art. 187 alin. 3, lit. a), din L.98/2016.

V. Lista de cantitati

Nr. crt.	Denumire Produs	U/M	Pret unitar	Cantitate minima/ luna	Cantitate maxima/ luna	Cantitate minima AC/3 luni	Cantitate maxima AC/3 luni	Valoare min/luna	Valoare max/luna	Valoare min/3 luni	Valoare max/3 luni
	Lotul I - Produse de bacanie										
1	Boia de ardei dulce	plic	1,50	17,00	33,00	51,00	99,00	25,50	49,50	76,50	148,50
2	Bors de putina	l	2,00	42,00	78,00	126,00	234,00	84,00	156,00	252,00	468,00
3	Cacao	kg	36,00	1,00	3,00	3,00	9,00	36,00	108,00	108,00	324,00
4	Ceai plic 20 buc	cuti	2,50	490,00	910,00	1470,00	2730,00	1225,00	2275,00	3675,00	6825,00
5	Cimbru plic	plic	1,50	70,00	130,00	210,00	390,00	105,00	195,00	315,00	585,00
6	Baza de mancare	kg	10,00	21,00	41,00	63,00	123,00	210,00	410,00	630,00	1230,00
7	Foi de dafin	plic	1,40	70,00	130,00	210,00	390,00	98,00	182,00	294,00	546,00
8	Mustar	buc.	2,35	7,00	13,00	21,00	39,00	16,45	30,55	49,35	91,65
9	Otet alimentar	st	2,00	21,00	41,00	63,00	123,00	42,00	82,00	126,00	246,00
10	Piper negru boabe	plic.	1,20	7,00	13,00	21,00	39,00	8,40	15,60	25,20	46,80
11	Piper negru macinat	plic	2,80	21,00	39,00	63,00	117,00	58,80	109,20	176,40	327,60
12	Scortisoara	plic	2,50	7,00	13,00	21,00	39,00	17,50	32,50	52,50	97,50
13	Zahar vanilat	plic	0,50	70,00	130,00	210,00	390,00	35,00	65,00	105,00	195,00
14	Sare fina iodata	kg	1,50	21,00	39,00	63,00	117,00	31,50	58,50	94,50	175,50
15	Sare grunjoasa	kg	1,00	14,00	26,00	42,00	78,00	14,00	26,00	42,00	78,00
16	Ulei de floarea soarelui	st	6,00	175,00	325,00	525,00	975,00	1050,00	1950,00	3150,00	5850,00
17	Orez	kg	4,50	350,00	650,00	1050,00	1950,00	1575,00	2925,00	4725,00	8775,00
18	Zahar tos	kg	3,55	245,00	455,00	735,00	1365,00	869,75	1615,25	2609,25	4845,75
19	Stafide	kg	18,00	7,00	13,00	21,00	39,00	126,00	234,00	378,00	702,00
20	Masline dietetice	kg	14,00	21,00	39,00	63,00	117,00	294,00	546,00	882,00	1638,00
21	Masline dietetice fara samburi	kg	18,50	28,00	52,00	84,00	156,00	518,00	962,00	1554,00	2886,00
22	Zacusca	buc	5,50	42,00	78,00	126,00	234,00	231,00	429,00	693,00	1287,00
23	Margarina	cuti	3,50	14,00	26,00	42,00	78,00	49,00	91,00	147,00	273,00
24	Lapte praf	kg	16,40	140,00	260,00	420,00	780,00	2296,00	4264,00	6888,00	12792,00
25	Miere de albine - 20g	buc	1,00	1400,00	2600,00	4200,00	7800,00	1400,00	2600,00	4200,00	7800,00

26	Gem - 20 g	buc	0,40	1120,00	2080,00	3360,00	6240,00	448,00	832,00	1344,00	2496,00
27	Pateu de ficat	cutie	2,00	140,00	260,00	420,00	780,00	280,00	520,00	840,00	1560,00
	Total lotul I							**11143,90**	**20763,10**	**33431,70**	**62289,30**
	Lot II - Produse din carne										
1	Cremwusti	kg	27,00	70,00	130,00	210,00	390,00	1890,00	3510,00	5670,00	10530,00
2	Sunca din piept de pui/curcan	kg	29,00	105,00	195,00	315,00	585,00	3045,00	5655,00	9135,00	16965,00
3	Carnati Oltenesti	kg	27,00	105,00	195,00	315,00	585,00	2835,00	5265,00	8505,00	15795,00
4	Kaizar extra porc	kg	27,00	140,00	260,00	420,00	780,00	3780,00	7020,00	11340,00	21060,00
5	Salam Victoria	kg	24,80	140,00	260,00	420,00	780,00	3472,00	6448,00	10416,00	19344,00
6	Salam similar Sasesc	kg	24,80	70,00	130,00	210,00	390,00	1736,00	3224,00	5208,00	9672,00
7	Salam de vara	kg	25,00	70,00	130,00	210,00	390,00	1750,00	3250,00	5250,00	9750,00
8	Parizer taranesc	kg	24,00	42,00	78,00	126,00	234,00	1008,00	1872,00	3024,00	5616,00
9	Sunca de porc/pasare	kg	30,00	42,00	78,00	126,00	234,00	1260,00	2340,00	3780,00	7020,00
	Total lotul II							**20776,00**	**38584,00**	**62328,00**	**115752,00**
	Lot III - Peste										
1	Peste - trunchi merluciu eviscerat	kg	16,00	105,00	195,00	315,00	585,00	1680,00	3120,00	5040,00	9360,00
2	Peste macrou evscerat	kg	15,50	70,00	130,00	210,00	390,00	1085,00	2015,00	3255,00	6045,00
3	Peste cod eviscerat	kg	19,00	70,00	130,00	210,00	390,00	1330,00	2470,00	3990,00	7410,00
	Total lotul III							**4095,00**	**7605,00**	**12285,00**	**22815,00**
	Lotul IV - Carne de pasare										
1	Aripi de pui	kg	9,40	70,00	130,00	210,00	390,00	658,00	1222,00	1974,00	3666,00
2	Ficat de pui	kg	10,00	140,00	260,00	420,00	780,00	1400,00	2600,00	4200,00	7800,00
3	Piept de pui	kg	18,50	35,00	65,00	105,00	195,00	647,50	1202,50	1942,50	3607,50
4	Pulpe de pui superioare	kg	10,90	700,00	1300,00	2100,00	3900,00	7630,00	14170,00	22890,00	42510,00
5	Pulpe de pui inferioare	kg	10,09	1400,00	2600,00	4200,00	7800,00	14126,00	26234,00	42378,00	78702,00
6	Tacamuri de pui/curcan cu aripi	kg	9,40	56,00	104,00	168,00	312,00	526,40	977,60	1579,20	2932,80
	Total lotul IV							**24987,90**	**46406,10**	**74963,70**	**139218,30**

Lotul V - Carne

1	Pulpa porc fara os refrigerata	kg	21,50	350,00	650,00	1050,00	1950,00	7525,00	13975,00	22575,00	41925,00
2	Pulpa vita fara os refrigerata	kg	25,00	70,00	130,00	210,00	390,00	1750,00	3250,00	5250,00	9750,00
3	Fleica porc pentru tocat	kg	15,00	245,00	455,00	735,00	1365,00	3675,00	6825,00	11025,00	20475,00
	Total lotul V							**12950,00**	**24050,00**	**38850,00**	**72150,00**

Lotul VI- Lapte si produse lactate

1	Branza dulce de vaci	kg	13,00	245,00	455,00	735,00	1365,00	3185,00	5915,00	9555,00	17745,00
2	Branza telemea de vaci	kg	12,85	280,00	520,00	840,00	1560,00	3598,00	6682,00	10794,00	20046,00
3	Branza topita cubulete	kg	22,00	70,00	130,00	210,00	390,00	1540,00	2860,00	4620,00	8580,00
4	Branza + smantana tip Fagaras - 200g	bucati	3,70	2800,00	5200,00	8400,00	15600,00	10360,00	19240,00	31080,00	57720,00
5	Cas de vaci	kg	15,50	210,00	390,00	630,00	1170,00	3255,00	6045,00	9765,00	18135,00
6	Cascaval	kg	25,00	210,00	390,00	630,00	1170,00	5250,00	9750,00	15750,00	29250,00
7	Iaurt 200ml	buc.	1,30	4200,00	7800,00	12600,00	23400,00	5460,00	10140,00	16380,00	30420,00
8	Smantana 26%	kg	14,00	140,00	260,00	420,00	780,00	1960,00	3640,00	5880,00	10920,00
9	Unt 200gr - 82%	buc.	6,50	1095,00	2035,00	3285,00	6105,00	7117,50	13227,50	21352,50	39682,50
10	Unt 10gr - 82%	buc.	0,90	700,00	1300,00	2100,00	3900,00	630,00	1170,00	1890,00	3510,00
11	Lapte UHT	l	4,40	35,00	65,00	105,00	195,00	154,00	286,00	462,00	858,00
12	Lapte batut - 330 ml	buc.	3,30	70,00	130,00	210,00	390,00	231,00	429,00	693,00	1287,00
13	Urda 1kg ambalata in vid	buc.	12,00	70,00	130,00	210,00	390,00	840,00	1560,00	2520,00	4680,00
	Total lotul VI							**43580,50**	**80944,50**	**130741,50**	**242833,50**

Lotul VII - Legume

1	Ardei gras	kg	4,00	105,00	195,00	315,00	585,00	420,00	780,00	1260,00	2340,00
2	Castraveti	kg	2,50	140,00	260,00	420,00	780,00	350,00	650,00	1050,00	1950,00
3	Ceapa verde	leg	1,00	42,00	78,00	126,00	234,00	42,00	78,00	126,00	234,00
4	Conopida	kg	5,00	70,00	130,00	210,00	390,00	350,00	650,00	1050,00	1950,00
5	Dovlecei	kg	3,00	280,00	520,00	840,00	1560,00	840,00	1560,00	2520,00	4680,00
6	Rosii	kg	2,50	175,00	325,00	525,00	975,00	437,50	812,50	1312,50	2437,50
7	Praz	kg	5,00	112,00	208,00	336,00	624,00	560,00	1040,00	1680,00	3120,00
8	Salata verde	buc	1,50	56,00	104,00	168,00	312,00	84,00	156,00	252,00	468,00

9	Sfecla rosie	kg	2,50	70,00	130,00	210,00	390,00	175,00	325,00	525,00	975,00
10	Usturoi verde	leg.	1,00	35,00	65,00	105,00	195,00	35,00	65,00	105,00	195,00
11	Verdeata(marar,patrunjel,leustean)	kg	15,00	45,00	85,00	135,00	255,00	675,00	1275,00	2025,00	3825,00
12	Ceapa uscata	kg	2,73	490,00	910,00	1470,00	2730,00	1337,70	2484,30	4013,10	7452,90
13	Fasole uscata	kg	7,70	140,00	260,00	420,00	780,00	1078,00	2002,00	3234,00	6006,00
14	Telina	kg	4,35	140,00	260,00	420,00	780,00	609,00	1131,00	1827,00	3393,00
15	Pastarnac/patrunjel radacina	kg	7,00	14,00	26,00	42,00	78,00	98,00	182,00	294,00	546,00
16	Morcovi	kg	2,40	455,00	845,00	1365,00	2535,00	1092,00	2028,00	3276,00	6084,00
17	Usturoi uscat	kg	12,00	3,00	7,00	9,00	21,00	36,00	84,00	108,00	252,00
18	Cartofi albi/rosii	kg	1,85	2450,00	4550,00	7350,00	13650,00	4532,50	8417,50	13597,50	25252,50
19	Varza alba	kg	2,50	420,00	780,00	1260,00	2340,00	1050,00	1950,00	3150,00	5850,00
20	Linte	kg	9,00	70,00	130,00	210,00	390,00	630,00	1170,00	1890,00	3510,00
	Total lotul VII							**14431,70**	**26840,30**	**43295,10**	**80520,90**
	Lotul VIII - Fructe										
1	Mere	kg	2,50	490,00	910,00	1470,00	2730,00	1225,00	2275,00	3675,00	6825,00
2	Piersici	kg	3,00	49,00	91,00	147,00	273,00	147,00	273,00	441,00	819,00
3	Portocale	kg	5,00	70,00	130,00	210,00	390,00	350,00	650,00	1050,00	1950,00
4	Lamai	kg	5,50	24,00	46,00	72,00	138,00	132,00	253,00	396,00	759,00
5	Prune	kg	3,00	42,00	78,00	126,00	234,00	126,00	234,00	378,00	702,00
6	Banane	kg	5,00	70,00	130,00	210,00	390,00	350,00	650,00	1050,00	1950,00
7	Mandarine	kg	4,00	70,00	130,00	210,00	390,00	280,00	520,00	840,00	1560,00
	Total lotul VIII							**2610,00**	**4855,00**	**7830,00**	**14565,00**
	Lotul IX - Produse de panificati										
1	Paine alba feliata cu sare 300g	buc	1,20	4550,00	8450,00	13650,00	25350,00	5460,00	10140,00	16380,00	30420,00
2	Paine alba fara sare feliata 300g	buc	1,20	4550,00	8450,00	13650,00	25350,00	5460,00	10140,00	16380,00	30420,00
	Total lotul IX							**10920,00**	**20280,00**	**32760,00**	**60840,00**
	Lotul X- Produse de morarit										
1	Faina alba	kg	2,40	35,00	65,00	105,00	195,00	84,00	156,00	252,00	468,00
2	Gris 500g	kg	2,25	35,00	65,00	105,00	195,00	78,75	146,25	236,25	438,75
3	Pesmet	kg	3,95	21,00	39,00	63,00	117,00	82,95	154,05	248,85	462,15

4	Malai grisat	kg	2,00	210,00	390,00	630,00	1170,00	420,00	780,00	1260,00	2340,00
	Total lotul X							**665,70**	**1236,30**	**1997,10**	**3708,90**
	Lotul XI. Paste fainoase										
1	Spaghete	kg	4,50	280,00	520,00	840,00	1560,00	1260,00	2340,00	3780,00	7020,00
2	Taitei cu ou ambalat la punga maxim un kg	kg	6,00	70,00	130,00	210,00	390,00	420,00	780,00	1260,00	2340,00
3	Fidea cu ou	kg	6,00	35,00	65,00	105,00	195,00	210,00	390,00	630,00	1170,00
4	Macaroane(penne,fusilli) ambalate de la 400g maxim la 5 kg	kg	5,00	70,00	130,00	210,00	390,00	350,00	650,00	1050,00	1950,00
	Total lotul XI							**2240,00**	**4160,00**	**6720,00**	**12480,00**
	Lotul XII. - Oua										
1	Ou de gaina	buc	0,68	7350,00	13650,00	22050,00	40950,00	4998,00	9282,00	14994,00	27846,00
	Total lotul XII							**4998,00**	**9282,00**	**14994,00**	**27846,00**
	Lotul XIII - Produse dietetice de panificati										
1	Paine fara gluten	buc	15	7	13	21	39	105,00	195,00	315,00	585,00
1	Paste fainoase fara gluten	buc	4,45	3	7	9	21	13,35	31,15	40,05	93,45
	Total lotul XIII							**118,35**	**226,15**	**355,05**	**678,45**
	Lotul XIV - Produse dietetice lactate										
1	Lapte fara lactoza	l	7,18	7,00	13,00	21,00	39,00	50,26	93,34	150,78	280,02
2	Iaurt fara lactoza 400 ml	buc	9,20	7,00	13,00	21,00	39,00	64,40	119,60	193,20	358,80
	Total lotul XIV							**114,66**	**212,94**	**343,98**	**638,82**

VI. Achiziția se finalizează prin: încheierea de Acorduri cadru de furnizare pe o perioada de 3 luni sau pana la finaslizarea procedurii de licitatie deschisa pentru alimente cu nr. **CN 1037340/05.12.2021.**

VII. Durată implementare: Acord cadru de furnizare pe o perioada de 3 luni, iar cantitatea contractelor subsecvente, in functie de necesitatile autoritatii contractante.

VIII. Depunerea ofertei

Pentru participarea la procedura de achizitie, ofertanții vor depune, la adresa achizitii@marius-nasta.ro sau în plic închis și sigilat, la adresa Institutul de Pneumoftiziologie Marius-Nasta din Sos Viilor nr. 90, Sector 5, București, următoarele documente semnate și ștampilate:

a) Documente de calificare cu mențiunea ''Documente de calificare'':

a.1 Cerințe cu privire la situația personală a candidaților/ofertanților:

- Declarație privind neîncadrarea în situația prevăzută la art. 59 si art.60 din Legea 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările

a.2 Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale:

- Operatorii economici ce depun oferta trebuie sa dovedeasca o forma de înregistrare în conditiile legii din tara de rezidenta (ONRC), sa reiasa ca operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla în niciuna dintre situatiile de anulare a constituirii precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitatile care fac obiectul contractului.
  Obiectul procedurii de achizitie trebuie sa aiba corespondent in codurile CAEN din certificatul ONRC ale ofertantului.
- Operatorii economici care depun ofertă trebuie să dovedească ca detine Autorizatia sanitar-veterinara a mijlocului de transport pentru produsele ofertate.
  Documentele care probeaza indeplinirea celor asumate respectiv Autorizatia sanitar-veterinara a mijlocului de transport pentru produsele ofertate (Ordin 57/24.06.2010, art.3, alin. 1) emis de Autoritatea Nationala Sanitar Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor-copie conform cu originalul, valabila la momentul depunerii ofertelor, Pentru subcontractantii propusi de catre ofertant in oferta, autoritatea contractanta ia in considerare capacitatea tehnica si profesionala pt partea lor de implicare in contractul care urmeaza a fi indeplinit, daca documentele prezentate sunt relevante in acest sens.

NOTĂ: Neîndeplinirea criteriilor de calificare constituie motiv de respingere a ofertelor.
Toate certificatele depuse trebuie să fie valabile la data prezentării

b) Propunere tehnică cu mențiunea „Propunere tehnică": ofertanții vor întocmi oferta tehnică în conformitate cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini, iar aceasta va fi înregistrată, semnată și ștampilată de reprezentantul legal al operatorului economic sau daca este cazul, de persoanele împuternicite de către acesta.

- Propunerea tehnică va avea caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe durata a 60 de zile calendaristice de la data depunerii ofertelor, durată care reprezintă perioada de valabilitate a ofertei. **Elementele propunerii tehnice se vor prezenta detaliat, complet și cu toate caracteristicile care definesc solicitările din specificatii.** De asemenea, ofertanții vor anexa la oferta tehnică toate **documentele justificative** care susțin cele asumate prin aceasta.
- Operatorii economici vor prezenta certificatul ISO 22000 HACCP de la producator (unde este cazul) precum si **fisa tehnica de la producator** pentru produsele ambalate, prin care ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor ce urmeaza a fii furnizate, cu cerintele minime prevazute in caietul de sarcini.

NOTĂ:
Modul de prezentare a propunerii tehnice:

- Ofertantul are obligația de a elabora și prezenta Propunerea Tehnică astfel încât să respecte specificațiile minime precizate prin caietul de sarcini.

Se vor asuma cerintele din Propunerea tehnică, din care să rezulte concordanța cu specificațiile tehnice prevăzute in caietul de sarcini.

- Ofertele care nu satisfac corespunzător specificațiile tehnice minime solicitate, vor fi considerate **NECONFORME.**

Toată documentația va fi prezentată în **limba română**.

c) Propunere financiară cu mențiunea ''Propunere financiară"

- Propunerea financiară va cuprinde formularul de ofertă – Formular de Propunere Financiară și Tabel centralizator, conținând: denumire produs, unitate de măsură, preț unitar în lei fără TVA, valoarea totală în lei fără TVA, termen de livrare (în zile lucrătoare).
- Prețul unitar în lei fără TVA ofertat pe produsul va include toate costurile aferente livrării produselor astfel cum este menționat în specificațiile tehnice, inclusiv transport sau alte costuri complementare, adiacente livrării.
- În vederea comparării unitare a ofertelor, toate prețurile vor fi exprimate în cifre cu **două zecimale** (dacă prețul ofertat este cu zecimale).

NOTĂ:
Prețul va fi exprimat în lei fără TVA, va fi ferm și nu poate fi modificat pe toată perioada de derulare a acordului cadru.
Ofertanții vor numerota și opisa întreaga ofertă.

- **Oferta** semnată și ștampilată pe fiecare pagină de către reprezentantul legal sau persoana împuternicită se depune în plic înschis, cu mențiunea "Alimente " – **a nu se deschide până la data de 27.12.2021 orele 11:45** la registratura Institutului de Pneuftiziologie Marius-Nasta sau pe adresa de email : Achizitii@Marius-Nasta.ro

- **Data limită de depunere a ofertelor: 27.12.2021 orele 11:45**
- Ședințele de evaluare nu sunt publice.
- **Data de deschidere a ofertelor: 27.12.2021 orele 12:00**
- Ședința de deschidere a ofertelor este publică.

IX. Perioada pentru care ofertantul trebuie sa-si mentina oferta este de 30 de zile.

X. Garantie de participare: Nu se solicita

XI. Criteriul utilizat pentru pentru atribuirea contractului, va fi „**Pretul cel mai scazut**".

XII. Alte informații:
Toate solicitările de clarificări vor fi transmise prin e-mail la adresa achizitii@marius-nasta.ro, anterior datei limită de depunere a ofertei;
> Răspunsurile la solicitările de clarificări vor fi publicate pe site-ul oficial, http://marius-nasta.ro,

Serviciu achizitii publice, contractare, aprovizionare
Jercan George

Intocmit,
Mititelu Eugen

Nr.inregistrare 38214/07.12.2021

Aprobat,
Manager
S.L.Dr.Mahler Beatrice

CAIET DE SARCINI
"Alimente"

1. INFORMAȚII GENERALE

1.1. Autoritatea contractantă

Denumire autoritate contractanta: Institutul de Pneumologie "Marius Nasta"
Adresa: sos.Viilor, nr.90, sector 5, Bucuresti
Date de contact: telefon 021 335 69 10; Fax 01 337 38 01; email: secretariat@marius-nasta.ro; www.marius-nasta.ro, achizitii@marius-nasta.ro

1.2. Introducere

Istoric/Descriere

Prezentul caiet conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică si financiara corespunzătoare cu necesitățile autorității contractante.

Cerințele din caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens vor fi luate în considerație toate ofertele care, prin propunerea tehnică, asigură un nivel superior fata de cerințele minime din caietul de sarcini; ofertele de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini vor fi declarate neconforme în temeiul art. 137 alin. 3 lit. a din HG nr. 395/2016.

Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un produs special, o marcă de fabricație sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea "sau echivalent"..

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia pentru elaborarea si prezentarea ofertei si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza de catre fiecare ofertant, propunerea

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Șoseaua Viilor nr. 90, sector 5, București, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

tehnica. Contine in mod obligatoriu, specificatii tehnice. Acestea definesc, dupa caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, dimensiuni, precum si sisteme de asigurare a calitatii, conditiile pentru certificarea conformitatii cu standardele relevante.

2. OBIECTIVUL CONTRACTULUI

Obiectivul contractului il constituie asigurarea aprovizionarii cu alimente necesare desfasurarii activitatii in Institut..

3. CERINTE

Produsele,ofertate trebuie sa indeplineasca minim conditiile impuse de autoritatea contractanta prin caietul de sarcini. Toate produsele trebuie sa fie in mod obligatoriu in ambalajul original al producatorului, sigilate, etichetate si in cantitatea solicitata.

Propunerea tehnica, semnata si stampilata, va fi prezentata conform cerintelor minime din Caietul de sarcini. .

In cadrul propunerii tehnice, ofertantii vor prezenta urmatoarele informatii si documente:

1. Specificatia tehnica completata cu cel putin cerintele solicitate in Anexa prezentului Caiet de sarcini. **Nu se accepta optiunea" COPY-PASTE".**
2. In cazul in care documentele sunt prezentate in limba engleza sau orice alta limba acestea vor fi insotite, **in mod obligatoriu de traducerea in limba romana semnata si stampilata de catre un traducator autorizat.**

3. Tabel detalii producator:
   Denumire produs / grup produse:

Nr.crt	*Informaţii solicitate*	*Răspuns*
1	*Denumire producător*	
2	*Ţara de reşedinţă a producătorului – Adresa poştală*	
3	*Ţara / adresa/ unităţii de producţie*	
4	*Pagina web (dacă este disponibilă)*	
5	*State membre UE unde produsul/produsele este/sunt comercializat(e)*	
6	*Sistemul Calităţii*	
	- Standard aplicat	
	- Activităţi acoperite de standard	
	- Organismul de certificare	
7	*Declaraţie sau autorizaţie*	
	- Numele semnatarului	

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

	- Poziția în compania producătoare	
	- Contact (telefon /fax/e-mail)	

4. Se va intocmi tabelul de la producator/fiecare lot daca producatorii sunt diferiti si se va mentiona deasupra tabelului denumirea lotului /loturilor.
5. Fise tehnice ***de la producator*** ale produselor prin care ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor care urmeaza sa fie furnizate, cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini precum si descrieri/fotografii/prospecte/cataloage/manuale de utilizare, etc., ce demonstreaza indeplinirea cerintelor din cadrul specificatiilor tehnice din caietul de sarcini. Cerintele solicitate sunt considerate minime obligatori, iar indeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de catre producator (nu se accepta prezentarea de Fise Tehnice in care sunt copiate cerintele solicitate).
6. Operatorii economici participanti la procedura vor transmite in cadrul propunerii tehnice o declaratie pe propria raspundere prin care isi asuma:
   a. disponibilitatea ofertantului de a se schimba produsule neconforme .
   b. Declaratia detaliata a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului.
7. Propunerea Tehnica se va intocmi separat pentru fiecare lot in parte, astfel:

Nr. crt.	Cerinte tehnice solicitate de autoritatea contractanta	Cerinte tehnice completatea de ofertant
1	Specificatia tehnica completata cu cel putin cerintele solicitate in Anexa prezentului Caiet de sarcini. **Nu se accepta optiunea" COPY-PASTE"**	Se va completa de ofertant specificatia tehnica /lot
2	Tabel detalii producator. Se va intocmi tabelul de la producator /fiecare lot daca producatorii sunt diferiti si se va mentiona deasupra tabelului denumirea lotului /loturilor.	Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa
3	Fise tehnice de la producator ale produselor prin care ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor care urmeaza sa fie furnizate, cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini precum si descrieri/ fotografii/ prospecte/ cataloage ce demonstreaza indeplinirea cerintelor din cadrul specificatiilor tehnice	Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa Se va specifica codul de identificare al produsului aplicat la care se face referire in fisa tehnica Cerintele solicitate sunt considerate minime

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Șoseaua Viilor nr. 90, sector 5, București, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

	din caietul de sarcini. Documentul se va prezenta in original si in limba romana, cu traducere autorizata .	obligatori, iar indeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de catre producator
4	Operatorii economici participanti la procedura vor transmite in cadrul propunerii tehnice o declaratie pe propria raspundere prin care isi asuma: -disponibilitatea ofertantului de a se schimba produsul care in urma desigilari se constata ca este necomfor . -Declaratia detaliata a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului	Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa

Fiecare produs ofertat trebuie sa fie inscriptionat cu urmatoarele: denumirea produsului, adresa si numarul de telefon al producatorului/distribuitorului, cantitatea neta, conditii de depozitare, numar lot, data fabricatiei si termenul de valabilitate, respectiv mentiunea "a se consuma inainte de ..." , ingrediente, tara de origine, informatii nutritionale medii/100g produs. Ambalajele vor fi imprimate individual si/sau prevăzute cu etichete ataşate astfel incat sa nu se poate schimba. Toate informaţiile necesare trebuie sa fie tipărite astfel incat sa fie imposibila schimbarea sau indepartarea lor fara a lasa urme vizibile. Se impune pastrarea integritatii ambalajului..

NOTA: specificaţiile tehnice care indica o anumita origine, sursa, producţie, un procedeu special, o marca de fabricaţie sau de comerţ, un brevet de invenţie, o licenţa de fabricaţie, sunt menţionate doar pentru identificarea cu uşurinţa a tipului de produs si NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse.

NOTA:Ofertantul are obligatia de a numerota si semna (reprezentantul legal al ofertantului / reprezentantul legal al asocierii, dupa caz) fiecare pagina a propunerii tehnice si de a intocmi un opis al documentelor incluse in Propunerea Tehnica precum si de a completa tabelul aflat la Sectiunea Formulare

NOTA: Se vor solicita esantioane pentru fiecare lot si produs ofertat primilor 3 clasati in urma evaluarii propunerii tehnice .

SPECIFICATII/CARACTERISTICI TEHNICE

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

"Alimente"
- cod CPV principal

LOTUL I - PRODUSE DE BACANIE

1. **BOIA plic**
- Produs natural macinat sub forma de pulbere fina, catifelata, fara puncte de culoare alba sau neagra, miros placut, gust dulce si culoare specifica ardeiului, obtinuta prin macinarea ardeiului.
- Fara impuritati, fara urme de mucegai
- Ambalat in plicuri de minim 25 g.

2. **BORS DE PUTINA**
- Produs obtinut din apa, tarate de grau, extract lacto bacterian (husti), calitatea I
- fara depuneri, limpede, sa-si pastreze calitatile si trebuie sa fie obtinut prin fermentatia naturala a taratei de grau.
- ambalat in sticle PVC
- termenul de valabilitate minim 30 zile de la data livrarii.

3. **CACAO plic**
- Pulbere fina, omogena, fara aglomerari stabile;
- Culoare brun inchis, uniforma;
- Miros si gust placut, specific de cacao alcalinizata, cu aroma bine precizata, fara miros si gust strain;
- Ambalat la plic de minim 100 g.

4. **CEAI DE MUȘEȚEL/SUNATOARE/TEI/FRUCTE PADURE/MENTA plicuri**
- Ambalat în cutie de carton cu conținut minim 20 pliculețe x 1,8g. Ceai sortiment: mușețel.
- Proprietăți organoleptice: bucăți mici, aciculare, fără corpuri străine, de culoare specifică, cu gust plăcut și miros specific sortimentului mușețel, fără gust și miros străin.

5. **CIMBRU plic**
- plantă uscată măcinată, fără impurități, mucegai sau corpuri străine, culoare verde caracteristic, gust și miros characteristic, calitatea I
- Umiditate: 7,5% maxim;
- Ambalarea produsului: produsul va fi ambalat în plicuri de minim 40 g

6. **BAZA DE MANCARE(Legume deshidratate)**
- Baza de mancare obtinuta din legume deshidratate (morcov, ardei, pastarnac radacina, patrunjel frunze, ceapa, praz, usturoi, rosii)

INSTITUTUL DE PNEUMOFTIZIOLOGIE MARIUS NASTA
CERT IND
Sistem de management certificat ISO 9001
Certificat nr.: 19217 C
ANMCS
unitate aflată în PROCES DE ACREDITARE
CICLUL al II-lea

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Șoseaua Viilor nr. 90, sector 5, București, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Cristale de marime medie, uniforme, liber curgatoare, fara impuritati si fara miros sau gust straine.
- Ambalat in pungi de minim 1 kg

7. **FOI DAFIN plic**
- Foi de dafin, reprezentând frunzele arbustului (Laurus Nobilis), sub formă uscată, ambalate in folie PE/BOPP la un gramaj net de minim 15 g.
- Frunze cu forma alungita, caracteristica frunzelor de dafin, cu margini ondulate, uniforme ca marime de culoare verde galbui fara modificari de culoare si gust patrunzator, aromat, aroma ce se degaja la sfaramare, fara miros de mucegai sau putrefactie.

8. **MUSTAR**
- Masa omogena, fina, uniforma in toata masa, produs pasteurizat, fara conservanti, fara coloranti;
- aspect, gust si miros specific.
- Continut de boabe de mustar minim 20% acidifiati (otet, acid citric), zahar, sare, ulei vegetal, condiment (coriandru, hrean, arome).
- Sa fie ambalat la borcan de sticla de 370g.

9. **OȚET alimentar**
- Lichid limpede, fara corpuri straine/sedimente, gust acru, caracteristic de otet de vin, obtinut prin metoda clasica de fermentatie naturala,
- Concentratie 9%,
- Otet din vin alb, ambalat la pet de 1L.

10. **PIPER NEGRU BOABE plic**
- Piper boabe, ambalat în plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de minim 50g - maxim 100g.
- Proprietati organoleptice: gust si miros caracteristic, placut, aromat, fara miros si gust strain.

11. **PIPER NEGRU MACINAT plic**
- Piper macinat, ambalat în plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de minim 50g - maxim 100g.
- Proprietati organoleptice: pulbere fina, omogena, de culoare maronie, cu gust si miros caracteristic, placut, aromat, fara miros si gust strain.

12. **SCORTISOARA**
- Scortisoara macinata, ambalata in plic cu masa neta de minim 50g.
- Proprietati organoleptice: pulbere fin macinata de culoare galbuie pana la brun-roscat cu aroma bine exprimata si caracteristica, fara mirosuri straine, cu gustul si mirosul specific, sa nu prezinte umezeala, ambalajul intact.

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

13. ZAHĂR VANILINAT plic

- Zahar vanilinat, ambalat in plic de hartie, cu o greutate neta de minim 8g.
- amestec de zahar, fara aglomerari cu aromatizant (vanilina sau etilvanilina), pudra sau cristalina.
- Culoare alba, miros si gust: dulce, specific de vanilie, fara gust si miros strain

14. SARE IODATĂ

- Sare alimentara recristalizata iodata, pulbere fina, liber curgatoare, fara impuritati si au gust straine
- ambalata in saci la un gramaj net de 1 kg.

15. SARE GRUNJOASA

- Sare alimentara cu cristale de marime medie, uniforme, liber curgatoare, fata impuritati si miros sau gust straine, culoare alba, fara umiditate
- Ambalat in pungi de 1 kg.

16. ULEI DE FLOAREA SOARELUI

- Ulei din floarea soarelui, dublu rafinat, olaginos, limpede,
- Limpede, culoare galbena, fara suspensii, fara sediment, fara depuneri, fara gust si miros straine, de culoare galben.
- Ambalat in recipient cu volum de 1 litru, sigilate, care trebuie sa fie curate, uscate, fara miros strain si inchise etans pentru a nu permite contactul cu aerul sau cauza pierderii prin scurgeri de produs.
- Termen de valabilitate 12 luni.

17. OREZ

- Orez cu bob rotund/ lung, calitatea I, punga 1kg
- boabe de orez sanatoase, intregi, complet decorticate, maximum 7% spărtură mare şi maximum 1% spărtură mică, fără boabe gipsate sau galbene;
- Culoare: Alb, transparent, uniforma. Miros: Caracteristic, fara miros strain de mucegai, de incins, de rozatoare. Gust: Specific orezului.

18. ZAHĂR TOS

- Produs rafinat obtinut din sfecla de zahar, punga 1 kg
- Sub forma de cristale de granulatie medie, uniforme, omogene, uscate, de culoare alba lucioasa, liber curgatoare, nelipicioase.
- Aspect in solutie 25%: solutie limpede, fara sediment si corpuri straine.
- Gust si miros: dulce, fara miros si gust strain, atat in stare solida, cat si in solutie.

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

19. **STAFIDE**

- Stafide aurii/brune, calitatea I, uscate natural, neatacate de boli sau dăunători, fără gust şi miros străin (acru sau mucegai) sau corpuri stăine.
- ambalat în pungi de maxim 1 kg, date de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

20. MASLINE DIETETICE

- Masline negre, calitatea I, in saramaura slab sarata, sa nu fie exagerat de sarate.
- pielita intreaga, sa nu fie amare, mucegaite, deshidratatate (stafidite).
- Ambalate in bidon nu mai mult de 2.5 kg, sa aiba inscriptionata provenienta,
- termenul de valabilitate sa fie minim 365 de zile de la data livrarii.

21. MASLINE DIETETICE FARA SAMBURI

- Masline negre, calitatea I, in saramaura slab sarata, sa nu fie exagerat de sarate.
- pielita intreaga, sa nu fie amare, mucegaite, deshidratatate (stafidite), sa aiba inscriptionata provenienta, fara samburi
- termenul de valabilitate sa fie minim 365 de zile de la data livrarii.

22. ZACUSCA

- Conţinut: vinete coapte (min. 40%), legume în proporţii variabile (roşii, ardei, ceapă, morcovi), cantitate minimă de sare, consistenţă groasă, să nu prezinte urme de alterare (capac umflat sau ruginit).
- Mod de ambalare: recipiente de minim 350 gr, fara urme de alterare (capac bombat sau ruginit).
- ambalata în recipiente de sticlă pentru conserve, sterilizate
- date de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.
- Termen de valabilitate : minim 15 luni de la data livrării.

23. CONSERVA PATE DE FICAT DE PASARE/PORC

- produs din carne sterilizata, grupa pateuri.
- Aspectul ambalajului-exterior : cutii metalice cu cheiţă, nebombate, de minim 100 gr, închise etanş, fără fisuri sau scurgeri de conţinut, corect şi vizibil marcate, cu toate elementele de identificare : cantitate netă, ingrediente, informaţii energetice. Toate vor fi inscripţionate în limba română.
- Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate în interior, fără pete de sulfură de fier, cu sistem de deschidere incorporat
- Caracteristicile produsului: pastă alifioasă, omogenă; culoare: gălbui-roz; gust si miros specific produsului ;
- Compozitie : minim 60% carne porc/pasare, 20% ficat porc/pasare, slanina, ceapa

24. LAPTE PRAF

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Lapte praf ambalat in sac de hartie triplu strat cu greutatea neta de 25kg.
- Pulbere integrala preparata din lapte de vaca batut, crema si parmeat
- Proprietati organoleptice:
  - aspect: pudra necompacta, fara contaminanti mecanici;
  - culoare crem, uniforma in toata masa;
  - miros si gust placut, dulceag, fara miros si gust strain.
- Proprietati fizice si chimice:
  - Continut de apa max. 4%;
  - grasime: min. 26±1%;
  - proteine: min. 15%±1%;
  - aciditatea SH 8°C;
- Proprietati microbiologice:
  - Numar total de germeni max. 10000/g
  - Coliformi absent/g
  - Escherichia coli absent/g
  - Salmonella (la 25g produs) absent;
  - Bacteria anaerobe formatoare de spori max 10/g
  - Listeria monocytogenes absent/25g
  - Enterobacteriaceae max 10/g
  - Levuri si mucegaiuri max 10/g
- Valoare energetica pentru 100g lapte praf: 494 kcal/2090kj
- Proteine 15g, Glucide 37g, Lipide 26g
- Termen de valabilitate 12 luni de la data fabricatiei (10 - 24°C si umiditate relativa a aerului max 75%).

25. GEM

- Aspect - fructe, bucăţi de fructe, parţial destrămate în masă gelificată, fără separare de sirop, fără semne de fermentare sau mucegai, fără corpuri străine.
- Culoare - corespunzătoare varietăţii fructului; gust şi aromă - plăcute, caracteristice varietăţilor fructelor; nu se admite gust şi miros străin; se admit gust şi aromă mai puţin pregnante ale fructelor folosite, la gemurile asortate.
- Proprietăţi fizico-chimice: substanţă uscată: min 55%; aciditate: 0,6+3% acid malic; conţinut de metale grele (As, Pb, Cd) : lipsă; conţinut de pesticide: lipsă;
- Drojdii şi mucegaiuri: <100; bacterii coliforme: lipsă.
- Cutiuta plastic / Capsula de minim 20 gr

26. MARGARINA

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Grasime tartinabila min 70%, punct de topire prin alunecare 31°C - 35°C, ambalata in caserole de 500 gr sau echivalent,
- Aspect lucios, uscat in sectiunea proaspat taiata, culoare alb- galbui, se admite o inchidere a culorii la suprafata, pe o adancime de max 2 mm, fara picaturi de apa, gust si miros placut, aromat, specific produsului, fără miros sau gust străin (rânced, amar, etc),
- Nu se admit pete provocate de micegai sau alte microorganisme
- Termen de valabilitate : minim 90 zile de la data livrării.

27. MIERE DE ALBINE cutie plastic/capsual

- Miere de albine calitatea I, fara spuma, fara corpuri straine, de culoarea galbena
- Miros si gust placut, specific produsului
- Consistenta omogena, fluida, vascoasa sau cristalizata

LOT II - PRODUSE DIN CARNE

1. CREMWUSTI DE PUI NEAFUMATI

- Bucati cilindrice de 18 - 25 cm lungime si 12-15 mm diametru obtinute prin rasucirea membranelor;
- **Aspect exterior** : înveliş continuu, nedeteriorat, suprafaţa nelipicioasă, fără mucegai sau corpuri străine, membrana din maţe naturale, aderentă la compoziţie
- Continut minim de carne minim 85%, grasime maxim 15%, umiditate maxima 60%, reactie Kreis/hidrogen sulfurat - negativa
- **Aspect pe sectiune**: pastă fină , de culoare roz pal, omogenă, masă compactă, bine legată şi aderentă de înveliş, fară goluri de aer mai mari de 3 mm, fară zone de grăsime; nu se admit aglomerări de suc şi gelatină;fără corpuri străine , fragmente de os; fără sare şi condimente picante
- Gust si miros : plăcut, caracteristic cărnii de pui, fără gust şi miros străin, să nu fie afumaţi
- Parte necomestibila = 0
- Termen de valabilitate de 7 zile de la data fabricatiei

2. SUNCA DIN PIEPT DE PUI/CURCAN

- Preparat din carne de pui/curcan calitatea I,
- continut minim 97% carne, fara aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E.in vigoare, sa aiba aspect si culoare naturala ,

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- compozitie compacta, omogena, fara goluri de aer sau aglomerari de gel sau grasime sub membrana, consistenta tare, gust placut specific componentelor si condimentelor utilizate, fara miros sau gust strain.
- Continut minim de carne minim 85%, grasime maxim 15%, umiditate maxima 60%, reactie Kreis/hidrogen sulfurat - negativa
- certificat sanitar veterinar de consum si de transport cu stampila aplicata lizibil si vizibil.
- Membrana artificiala, cu suprafata curata, aderenta la compozitie, cu invelis continuu, nedeteriorat
- Parte necomestibila = 0
- Ambalare in membrane artificiale cu o cantitate cuprinsa intre 1600-2000 g, de forma cilindrica, vizibil marcata cu data expirarii
- Termenul de valabilitate sa fie minim 20 zile de la data livrarii.

3. CARNATI CABANOS

- Pastă omogenă, compactă, fără flaxuri sau goluri de aer, fără corpuri străine, fără fragmente de os, aglomerari de grăsime sau condimente, fără gust şi miros străin, la tăiere trebuind să se păstreze integritatea feliei.
- Continut minim de carne minim 85%, grasime maxim 15%, umiditate maxima 60%, reactie Kreis/hidrogen sulfurat - negativa
- Aspect exterior curat, nelipicios, fără mucegai sau corpuri străine, de forma unor bucăţi cilindrice, obţinute prin umplerea membranelor artificiale, de grosime aprox.19-20 mm, lungime aprox. 25-28 cm.
- Parte necomestibila = 0
- Termen de valabilitate de la data recepţiei : minim 10 zile.

4. KAIZAR EXTRA PORC

- Preparat din piept/muschi de porc, neinjectat, obtinut prin fierbere si afumare
- Felii de carne fara os, cu dimensiune regulata, cu suprafete curate, nelipicioase, fara aglomerari de gelatina, aspect si coloratie naturala, fara miros si gust strain
- Suprafata curata, uscata, fara franjuri, fara grasime topita si fara granulatie de sare, cu sorici exterior de culoare brun roscata, specific sortimentului
- Aspect in sectiune – straturi de carne de culoare rosie spre roz alternand cu slanina alba, fara cartilagii si flaxuri tari
- Procent de grasime – max.40%
- Consistenta semitare
- Gust si miros specific sortimentului fier si afumat, fara gust si miros strain
- Greutate max.1-1.5kg

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Termen de valabilitate min.15 zile de la data livrarii
- Parte necomestibila = 0
- Produsul să fie proaspăt ambalat în pungi (saci de plastic- pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică) de 1-2 kg;

5. **SALAM tip VICTORIA**

- Forma: bucata baton salam tip Victoria.
- Aspect exterior: suprafata curata, nelipicioasa, invelis continuu, nedeteriorat, aderent la compozitie;
- Continut minim de carne minim 85%, grasime maxim 15%, umiditate maxima 60%, reactie Kreis/hidrogen sulfurat - negativa
- Produs ambalat in membrana artificiala, necomestibila, nederetiorata
- Aspect pe sectiune: compozitie mozaicata de culoare roz rosiatica;
- Gust si miros specific sortimentului fier si afumat, fara gust si miros strain
- Consistenta: semitare, la taiere pastreaza integritatea feliei
- Parte necomestibila = 0

6. **SALAM tip SASESC**

- Aspect exterior: lungime 30-35 cm.
- Suprafata neteda, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine.
- contina minim 90% carne, fara aditivi nocivi, aspect si coloratie naturala, fara gust si miros strain
- Produs ambalat in 12membrana artificiala, necomestibila, nederetiorata.
- Aspect in sectiune: Pasta omogen, mozaicata.
- La taiere se pastraza integritatea feliei.
- aspect si coloratie naturala, fara gust si miros strain.
- Consistenta: tare si elastica.
- Parte necomestibila = 0

7. **SALAM DE VARA**

- produs fiert şi dublu afumate, aspect si coloratie naturala,fara gust si miros strain
- produsul sub forma unor batoane cilindrice cu diametru de aprox 45 - 50mm, între 20-40 cm lungime şi greutate 0,5 - 0,6 kg, în membrană perisabilă la fum.
- Suprafaţa curată, nelipicioasă, cu înveliş continuu, fără pete sau mucegai.
- Aspect pe secţiune : compoziţie perfect legată, compactă, mozaicată, fără goluri de aer sau aglomerari de gel sau grăsime sub membrană. La feliere să îşi păstreze integritatea.

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Consistenţa: semitare, elastică.
- Continut minim de carne minim 85%, grasime maxim 15%, umiditate maxima 60%, reactie Kreis/hidrogen sulfurat - negativa
- Culoare : Specifică produselor afumate şi membranelor utilizate.
- Gust şi miros: plăcut, specific componentelor şi condimentelor utilizate, fară gust sau miros străin (acru, mucegai, rânced ,etc), cu gust şi miros de fum moderat.
- Nu se acceptă în reteţă carne dezosată mecanic, organe, amidonuri modificate şi amidon.
- Parte necomestibila = 0

8. PARIZER TARANESC DE PUI

- parizer fabricat din carne de pui
- nu se accepta utilizarea cărnii separată mecanic şi a subproduselor comestibile de abator.
- **Forma :** cilindrică, diametru min. 120 - max. 150 mm, greutate min 1 kg – max.3 kg
- Continut minim de carne minim 85%, grasime maxim 15%, umiditate maxima 60%, reactie Kreis/hidrogen sulfurat - negativa
- **Aspect exterior**: înveliş continuu, nedeteriorat, suprafaţa curată, nelipicioasă, fără mucegai sau corpuri străine, membrana să fie aderentă la compoziţie
- **Aspect pe sectiune**: pastă fină, de culoare roz-deschis, omogenă, masă compactă, bine legată şi aderentă de înveliş, fară goluri de aer mai mari de 3 mm, fară zone de grăsime
  - nu se admit aglomerări de suc şi gelatină sau de grăsime
  - fără corpuri străine , fragmente de os
  - fără sare şi condimente picante
  - la tăiere , trebuie să păstreze integritatea feliei
  - consistenta să fie semitare, elastică
- Gust si miros: plăcut, caracteristic cărnii de pui, fără gust şi miros străin (acru, mucegai, rânced)
- să nu fie afumat
- Parte necomestibila = 0

9. SUNCA DE PORC/PASARE

- Preparat din carne de porc/pui calitatea I.
- continut minim 90% carne, fara aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E.in vigoare, sa aiba aspect si culoare naturala
- compozitie compacta, omogena, fara goluri de aer sau aglomerari de gel sau grasime sub membrana, consistenta tare, gust placut specific componentelor si condimentelor utilizate, fara miros sau gust strain, grasime maxim 1,3g /100gr.
- certificat sanitar veterinar de consum si de transport cu stampila aplicata lizibil si vizibil.
- Membrana artificiala, cu suprafata curata, aderenta la compozitie, cu invelis continuu, nedeteriorat

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Parte necomestibila = 0
- Ambalare in membrane artificiale cu o cantitate cuprinsa intre 1600-2000 g, de forma cilindrica, vizibil marcata cu data expirarii
- Termenul de valabilitate sa fie minim 20 zile de la data livrarii.

LOT III - PESTE

1. TRUNCHI MERLUCIU EVISCERAT CONGELAT

- Aspect, culoare specifica speciei, curata, binedefinita;
- gust si miros specific de peste, fara gust si miros strain;
- Ambalare : pungi inchise prin termosudare de 0,5 – 1kg.
- Termen de valabilitate:24 luni congelare la -18°C de la data fabricatiei inscrisa pe eticheta.
- Greutate bucata file de peste : 200-350g/buc.
- Etichetarea se efectueaza conform stasurilor in vigoare.

2. TRUNCHI MACROU EVISCERAT CONGELAT

3. Aspect, culoare specifica speciei, curata, binedefinita;
4. gust si miros specific de peste, fara gust si miros strain;
5. Ambalare : pungi inchise prin termosudare de 0,5 – 1kg.
6. Termen de valabilitate:24 luni congelare la -18°C de la data fabricatiei inscrisa pe eticheta.
7. Greutate bucata file de peste : 200-350g/buc.
8. Etichetarea se efectueaza conform stasurilor in vigoare.

9. TRUNCHI COD EVISCERAT CONGELAT

10. Aspect, culoare specifica speciei, curata, binedefinita;
11. gust si miros specific de peste, fara gust si miros strain;
12. Ambalare : pungi inchise prin termosudare de 0,5 – 1kg.
13. Termen de valabilitate:24 luni congelare la -18°C de la data fabricatiei inscrisa pe eticheta.
14. Greutate bucata file de peste : 200-350g/buc.
15. Etichetarea se efectueaza conform stasurilor in vigoare.

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

LOTUL IV - CARNE DE PASARE

1. ARIPI DE PUI/Curcan

- Produs congelat,
- Aripi de pui curate, clasa I de calitate, intregi, 2 articulatii, fara varf, fara rupture ale pielii, fara contuzii, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, suprafata umeda, nelipicioasa, fara oase, rupte proeminent (fracture deschise), fara contuzii severe
- La decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete
- Culoarea pielii caracteristica tipului si calitatii (roz, calitate superioara)
- Consistenta musculaturii ferma si elastica, nu se admite consistenta inmuiata
- Miros (la suprafata si in sectiune) caracteristic normal, placut, fara misos train, sa nu prezinte semen de alterare
- Parte necomestibila 0
- Ambalat la punga plastic cca 5-10 Kg, vizibil marcat cu data expirarii

2. FICAT DE PUI, categoria I

- Produs congelat
- Ficat de pui, bine curatat de cheaguri sau sange, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, intregi din punct de vedere anatomic, să aibe consistenţa normală, nemodificată, suprafata umeda, nelipicioasa, intreg din punct de vedere anatomic, fara vezica biliara, grasime si alte impuritati. Fara pete negre, semne de infestare cu paraziti.
- Consistenţa – fermă şi elastică, atat la suprafaţă cat şi în secţiune. Urmele ce se formează la atingerea cu degetul revin repede. Culoare – la suprafaţă, peliculă roşie de nuanţă caracteristică
- Miros si gust la suprafata si in sectiune caracteristic, fara miros strain, fara semen de alterare
- Parte necomestibila 0
- Ambalat in pungi de plastic de 1000g, vizibil marcat cu data expirarii

3. PIEPT DE PUI

- Produs congelat
- Piept de pasare dezosat, fara piele, curat, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, suprafata umeda, nelipicioasa
- Culoarea musculaturii – la decongelare sa aibe un aspect roz, asemenea carnii prospete
- Consistenta ferma, elastica, bine imbracat in muschi, carne sternala flexibila, bine fasonat,
- Miros si gust la suprafata si in sectiune caracteristic, fara miros strain, fara semne de alterare
- Parte necomestibila 0
- Ambalat la bax de max.10 kg, fara gheata, vizibil marcat cu data expirarii
- Termen de valabilitate : minim 12 luni de la data livrării.
- Să nu fie congelate cu mai mult de 2 luni înainte de livrare.

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

4. PULPE DE PUI SUPERIORE FARA SPATA

- Produs congelat
- Pulpe de pui superioare curate, intregi, fara grasime, fara gheata, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, fara oase rupte proeminente (fracture deschise), fara contuzii severe, fara pene si fulgi, fara corpuri straine, suprafata umeda dar nelipicioase
- La decongelare, aspect roz, asemenea carnii prospete
- Suprafața cutanată umedă, dar fără a fi lipicioasă și fără a prezenta semne de alterare. Culoarea pielii: caracteristică speciei, cu nuanțe între galben și alb sidefiu.
- Miros si gust la suprafata si in sectiune caracteristic, fara miros strain, fara semen de alterare
- Parte necomestibila 0
- Ambalat la bax de max.10 kg, fara gheata, vizibil marcat cu data expirarii
- pulpa de pui să aibă 150 - 250GR.
- Termen de valabilitate : minim 12 luni de la data livrării.
- Să nu fie congelate cu mai mult de 2 luni înainte de livrare.

5. PULPE DE PUI INFERIORE

- Produs congelat
- Pulpe de pui superioare curate, intregi, fara grasime, fara gheata, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, fara oase rupte proeminente (fracture deschise), fara contuzii severe, fara pene si fulgi, fara corpuri straine, suprafata umeda dar nelipicioase
- La decongelare, aspect roz, asemenea carnii prospete
- Suprafața cutanată umedă, dar fără a fi lipicioasă și fără a prezenta semne de alterare. Culoarea pielii: caracteristică speciei, cu nuanțe între galben și alb sidefiu.
- Miros si gust la suprafata si in sectiune caracteristic, fara miros strain, fara semen de alterare
- Parte necomestibila 0
- Ambalat la bax de max.10 kg, fara gheata, vizibil marcat cu data expirarii
- pulpa de pui să aibă 100 - 200GR.
- Termen de valabilitate : minim 12 luni de la data livrării.
- Să nu fie congelate cu mai mult de 2 luni înainte de livrare.

6. TACAMURI DE PUI/CURCAN

- Produs congelat, calitatea I
- contina aripi, spate, gâturi: **exclus** gheare, capete și târțițe
- coloratie naturala, mirosul speciei, bine curatati de pene, fara lichide inghetate in ambalaj.
- intregi, fara grasime, fara gheata, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, fara oase rupte proeminente (fracture deschise), fara contuzii severe, fara pene si fulgi, fara corpuri straine, suprafata umeda dar nelipicioase
- La decongelare, aspect roz, asemenea carnii prospete
- Suprafața cutanată umedă, dar fără a fi lipicioasă și fără a prezenta semne de alterare. Culoarea

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Șoseaua Viilor nr. 90, sector 5, București, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

pielii: caracteristică speciei, cu nuanţe între galben şi alb sidefiu.
- Miros si gust la suprafata si in sectiune caracteristic, fara miros strain, fara semen de alterare
- Parte necomestibila 0
- ambalata in pungi de plastic de max. 2 kg.
- Termen de valabilitate minim 2 luni de la livrare

LOTUL V - CARNE

1. PULPA PORC FARA OS, REFRIGERATA

- Stare termica proaspata, refrigerate
- Carne superioara, slaba, fara cheaguri de sange sau portiuni muradre,
- In urma procesarii sa fie usor de mastificat (nu provine de la animale batrane)
- Slanina de acoperire max.8 mm, fara oase, cartilagii si sorici
- Lucioasa, ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune, urmele ce se formeaza la apasare cu degetul revin repede, culoare caracteristica specie, miros characteristic, fara miros acru sau ranced
- Sucul din carne se obtine greu si este limpede, culoare roz deschis
- Miros si gust normal, caracteristic si placut, fara miros de alterat sau alt miros strain
- Parte necomestibila 0
- Proprietati chimice – azot usor hidrolizabil, NH_3/100g max.35;
  - pH = 5.6-6.2
  - reactia pentru hydrogen sulfurat = NEGATIVA
  - reactia Kreis = NEGATIVA
  - reactia pentru identificarea amoniacului = NEGATIVA
- marcat, etichetat, ambalat in punga plastic din folie termocontractibila, 5 -10 kg
- Termen de valabilitate : minim 12 luni de la data livrării.
- Să nu fie congelată cu mai mult de 2 luni înainte de livrare.

2. PULPA VITA FARA OS, REFRIGERATA

- Stare termica proaspata, refrigerate
- Carne dezosata, superioara, slaba, fara cheaguri de sange sau portiuni muradre
- Slanina de acoperire max.8 mm, fara oase si cartilagii
- La suprafata carnii pelicula este uscata iar in sectiune este usor umeda, culoare rosie
- Consistenta ferma si elastica atat la suprafata cat si in sectiune, prin apasare cu degetul trebuie sa revina la forma initiala
- Sucul din carne se obtine greu si este limpede
- Miros si gust normal, characteristic si placut, fara miros alterat sau strain
- Parte necomestibila 0
- Proprietati chimice – azot usor hidrolizabil, NH_3/100g max.35;

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- pH = 5.6-6.2
- reactia pentru hydrogen sulfurat = NEGATIVA
- reactia Kreis = NEGATIVA
- reactia pentru identificarea amoniacului = NEGATIVA

- Marcat, etichetat, ambalat in punga plastic din folie termocontractibila, 4-6 kg
- Termen de valabilitate : minim 12 luni de la data livrării.
- Să nu fie congelată cu mai mult de 2 luni înainte de livrare.

3. **FLEICA PORC PENTRU TOCAT**

- Stare termica proaspata, refrigerate
- Fleica de porc fara os, maxim 20% slanina,
- Ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune
- Urmele ce se formeaza la apasare cu degetul revin repede
- Sucul din carne se obtine greu si este limpede
- Miros si gust normal, caracteristic si placut, fara miros de alterat sau alt miros strain
- Parte necomestibila 0
- Proprietati chimice – azot usor hidrolizabil, NH_3/100g max.35;
  - pH = 5.6-6.2
  - reactia pentru hydrogen sulfurat = NEGATIVA
  - reactia Kreis = NEGATIVA
  - reactia pentru identificarea amoniacului = NEGATIVA
- Marcat, etichetat, ambalat in punga plastic din folie termocontractibila, 1 kg
- Termen de valabilitate minim 3 zile.

LOTUL VI - LAPTE SI PRODUSE LACTATE

1. **BRANZA DULCE DE VACI**

- Branza proaspata de vaca ambalata in galeti de 5kg
- Branza proaspata de vaca, obtinuta din lapte de vaca integral si destinata alimentatiei.
- Proprietati organoleptice:
  - Aspect: pasta omogena, curata, fara eliminare de zer; culoare alba pana la alb galbuie, uniforma in toata masa.
  - Consistenta: pasta fina, cremoasa, nefaramicioasa.
  - Miros: placut, caracteristic de fermentatie lactica, fara miros strain
  - gust: placut, caracteristic de fermentatie lactica, fara gust strain (acru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc).
- Proprietati fizice si chimice:
  - Grasime raportata la S.U. min.26%;
  - Substanta uscata: min. 20%;

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Aciditate grade Th: max 200° Th;
- Substante proteice: min 6,5%;

Mod de ambalare: Brânza proaspătă de vaca slabă se ambalcaza in găleţi din plastic de 1kg cu capac sigilat. Eticheta cuprinde toate informaţiile conform legilor în vigoare.

- Temperatura de livrare max. 6°C.
- Termen de valabilitate 14 zile.

2. BRANZA TELEMEA DE VACI

- Branza telemea din lapte de vaca, maturata, ambalata in galeti de 5kg, cu zer
- Ingrediente: 100% din lapte de vaca pasteurizat, culturi lactice, cheag, lactat de calciu, sare.
- Proprietati organoleptice:
  - Aspect exterior: se admit bucati usor deformate.
  - Aspect in sectiune: nu se admite pasta neomogena, cu impuritati, roscata, galbena, sau cu mucegai, si nici aspect buretos; se admit rare goluri de presare si ochiuri de fermentare.
  - Miros: placut, specific branzei maturate din lapte de vaca, nu se admit mirosuri straine.
  - Gust: placut, specific branzei maturate din lapte de vaca, acrisor, usor sarat.
  - Culoare: alba, uniforma in toata masa, in ruptura prezinta aspect de portelan.
  - Consistenta: nu se admite consistent cretoasa, cauciucoasa.
- Proprietati fizico chimice:
  - Grasime in substanta uscata: minim 45%.
  - Na Cl: 2,5-4%.
  - Umiditate: maxim 55%.
- Proprietati microbiologice:
  - E coli (in 1g): absent;
  - Salmonella: negativ.
  - S. coagulazo-pozitivi 10/g.
- Produsul contine lactoza si protein din lapte.
- Temperatura de depozitare si transport: 2-6°C.
- Termen de valabilitate: 240 zile de la data productiei in conditiile pastrarii la o temperature cuprinsa intre 2-6°C.

3. BRANZA TOPITA CUBULETE

- Branza topita ambalata in cutie de carton cu masa neta de 280g (16 triunghiuri).
- Grasime raportata la SU minim 50%.
- Ingrediente: lapte degresat reconstituit, branzeturi, unt, lapte praf degresat, saruri de topire (E 452, E 450, E 331), proteine din lapte, sare, smantana praf 0,1%, corector de aciditate: E 330.
- Forma, dimensiuni, masa: bucati triunghiulare, cu masa medie de 17,5g/bucata, ambalate cate 16 triunghiuri, ambalate individual intr-un pachet cu greutatea neta de 280g.

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Proprietati organoleptice:
  - Aspect: suprafata neteda, lucioasa, fara coaja si fara pete de mucegai, pasta curata, fina omogena, rare goluri de aer, fara cristale de saruri de topire, de culoare alb-galbuie uniforma.
  - Miros si gust: placut, characteristic sortimentelor si ingredientelor folosite, gust potrivit de sarat, fara miros si gust strain, fara cristalede saruri de topire perceptibile la masticatie.
  - Consistenta: compacta, cremoasa, tartinabila
- Proprietati fizico-chimice:
  - Grasime raportata la SU: min.50%.
  - Substanta uscata min. 41%.
  - NaCl max. 1,2%.
  - Valoare PH 5,6....6,00.
- Proprietati microbiologice/1g:
  - Numar total de germeni: <5000
  - Drojdii si mucegaiuri: <10
  - Bacterii coliforme: <10
  - E.coli (1g): m=100/g....M=1000/g n=5, c=2
  - Stafilococi coagulazo-pozitivi: m=10/g....M=100/g n=5, c=2.
- Produsul nu contine Organisme Modificate Genetic.
- Ambalare: folie de aluminiu termosudabila pentru 16 triunghiuri, care la randul lor sunt ambalate in doze de carton si/alte tipuri de ambalaje de 280g.
- Temperatura de pastrare: +2...+8°C

4. BRANZA CU SMANTANA TIP FAGARAS

- Branza proaspata de vaci cu smantana.
- Produs din lapte de vaca pasteurizat si smantana pasteurizata.
- Grasime raportata la substanta uscata: min. 40%.
- minim 180g/portie

5. CAS DE VACI

- Produs poaspat, din lapte de vaca pasteurizat, calitatea I
- Ingredient: cheag, sare 1%
- Grasime/substanta uscata min.45%, umiditate max.60%, subctante proteice min.40%
- Proprietati organoleptice:
- Aspect: pasta omogena, curata, fara eliminare de zer; culoare alba pana la alb galbuie, uniforma in toata masa, să nu contina particule străine.
- Consistenta: fina, cremoasa, nelipicioasa.
- Miros: placut, caracteristic, fara miros strain

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- gust: placut, caracteristic de fermentatie lactica, fara gust strain (acru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc).
- Proprietati fizice si chimice:
- Temperatura de livrare max. 6°C.
- Ambalare in saci/pungi vidate, cate 5 kg per sac/punga
- Termenul de valabiliate sa fie minim 7 zile de la data livrarii

6. CASCAVAL

- Cascaval tip rucar, calitatea I, ambalat in vid la un gramaj net cuprins intre 1-2kg/calup.
- Produs obtinut din lapte integral sau normalizat, de vaca, in stare cruda sau pasteurizata, prin adaugare de culturi selectionate de microorganism si coagulare cu cheag, oparirea casului si maturarea acestuia.
- Proprietati organoleptice:
  - Aspect: Coaja sau suprafata neteda, curata,fara cute sau goluri,fara pete sau crapaturi, de culoare alb-galbui pana la galben, pentru branzeturile din lapte de vaca. Bucatile pot fi acoperite cu o pelicula protectoare uniforma, avizata conform dispozitiilor sanitare in vigoare. Se admit bucati cu usoare denivelari, cu usoare urme de razuire si crapaturi la suprafata,cu urme si/sau pete mici de mucegai de culoare verde, la un numar de max.5% din lot.
  - Culoare: galben deschis, uniforma in toata masa.Se admite intensificarea culorii galben catre marginile bucatilor;
  - Aspect in sectiune: Pasta curata,compacta,omogena,fara urme de mucegai,cu rare si mici ochiuri de fermentare.Se admit rare goluri alungite de formare si preasare, incluziuni de grasime si grunji de trizoina.
  - Consistenta - Pasta,fina, onctuasa, usor elastica,la rupere se desface in fasii
  - Miros – Placut, caracteristic branzeturilor de pasta oparita,provenita din lapte de vaca, fara miros strain.
  - Gust - Placut, cu aroma specifica branzeturilor cu pasta oparita, provenite din lapte de vaca,potrivit de sarat, fara gust strain.
- Proprietati fizio chimice:
  - grasime in SU: min. 42%
  - substanta uscata: min. 49%
  - substante proteice: min. 22%
  - clorura de sodiu: min. 3%
  - Raport Ca/P, min 1,3
- Proprietati microbiologice:
  - numar de bacterii coliforme la 1g : max. 10;
  - numar escherichia colila 1g produs: absent
  - germeni patogeni Salmonella la 25g produs absent.
  - numar de stafilococi coagulazo-pozitivi la 1 g produs max. 10

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- drojdii si mucegaiuri la 1 g produs max. 1000

- Ambalare: - ambalaj de desfacere: -folie termocontractabila.
- ambalaje de transport: lazi de material plastic sau alte material avizate sanitar pentru produsele alimentare.
- Temperatura de pastrare: +2...+8°C
- Termenul de valabilitate sa fie minim 30 zile de la data livrarii.

7. **IAURT 200ML**

- Iaurt din lapte de vaca, ambalat in pahar din plastic, cu masa neta de200g, 2.8% grasime.
- Ingrediente: lapte de vaca pasteurizat si fermentat cu culturi lactice selectionate de bacterii lactice, calitatea I
- Proprietati organoleptice:
  - Aspect si consistenta: coagul fin, compact sau cu o consistent fluida, de smantana proaspata: se admit particule vizibile de coagul.
  - Culoare alba de lapte
  - Miros placut, specific de fermentatie lactic, fara miros strain
  - Gust placut, caracteristic, acrisor, racoritor, fara gust strain.
- Proprietati fizico-chimice:
  - Grasime min. 2.8%±0,1%.
  - Aciditate max. 120°Th/ph.
  - Substante proteice: min. 2.8%.
  - Reactia pentru controlul peroxidazei : Negativa.
  - Ambalat in recipienti de plastic de 200ml
  - Temperatura de livrare max.8°C.
  - Termen de valabilitate: 21 zile de la data fabricatiei, in conditiile depozitarii la temperature intre 2-4°C.

8. **SMANTANA**

- Smantana fermentata, calitatea I, 20% grasime, ambalata la galetuse de 1kg..sau la maxim 5 kg.
- Smantana pasteurizata, destinata alimentatiei, obtinuta prin smantanairea laptelui de vaca. Componentii smantanii trebuie sa provina numai din lapte de vaca.
- Nu se admite adaugarea substantelor conservante,neutralizante,aromatizante sau alte substante straine de compozitia normala a smantanii.
- Proprietati organoleptice:
- Aspect si consistenta: Masa vascoasa, omogena, fara aglomerari de grasime sau substante proteice;
- Miros: placut, acrisor, aromat, specific de smantana fermentata.
- Gust: placut, acrisor, aromat, specific de smantana fermentata.
  - Culoare: alba pana la alb-galbuie, uniforma.
- Proprietati fizico-chimice:

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

  - Grasime minim 20±1%;
  - Substante proteice min 1,2%
  - Aciditate max.90°C.
  - Vascozitate dinamica, mP.s, min 30.
  - Reactia pentru controlul peroxidazei: negativ
- Proprietati microbiologice
- Numar bacteria coliforme la 1 gram produs: maxim 100
- Numar Escherichia coli la 1 g produs maxim 10
- Germeni patogeni Salmonella la 25 g produs absent.
- Numar de germeni stafilococi coagulazo-pozitivi la 1 g produs maxim 1
- Drojdii si mucegaiuri la 1 g produs: lipsa.
- Ambalare:
  - Smantana fermentata 20% grasime se ambaleaza in galeti din plastic cu masa neta de 1000g.
- Transport si depozitare:
  - Transportul se face la max. 4°C, in ambalaje originale;
- Depozitarea se face la 2-4°C in ambalaje originale. Zona de depozitare va fi curata, aerisita si nu va prezenta mirosuri straine.
- Termenul de valabilitate sa fie minim 14 zile de la data livrarii.

9. UNT 200 g

- Unt ambalat in hartie metalizata, pachete a 200g; grasime 65%;
- Calitatea I
- Ingrediente: smantana pasteurizata obtinuta din lapte.
- Proprietăţi organoleptice:
  - Aspect: pasta compactă, fara picaturi de apa, goluri de aer sau impuritati.
  - Gust si miros: aromat, proaspat, de smantana dulce.
  - Culoare: De la alb-galbuie pana la galbena deschis, uniforma in toata masa.
- Proprietăţi fizico-chimice:
  - Grasime: 65 % din care acizi saturati 50%
  - Sare 0,1g/100g
- Temperatura de livrare max. 4°C. Temperatura de depozitare 2-4°C in ambalaje originale.
- Untul se ambaleaza in hartie imprimata metalizata, pachete a 200g. Eticheta cuprinde toate informatiile conform legilor in vigoare.
- Temperatura de livrare max. 4°C
- Termenul de valabilitate sa fie minim 50 zile de la data livrarii.

10. UNT 10 g

- Unt ambalat in hartie metalizata, pachete a 10g; grasime 65%;
- Calitatea I

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Ingrediente: smantana pasteurizata obtinuta din lapte.
- Proprietăţi organoleptice:
  - Aspect: pasta compactă, fara picaturi de apa, goluri de aer sau impuritati.
  - Gust si miros: aromat, proaspat, de smantana dulce.
  - Culoare: De la alb-galbuie pana la galbena deschis, uniforma in toata masa.
- Proprietăţi fizico-chimice:
  - Grasime: 65 % din care acizi saturati 50%
  - Sare 0,1g/100g
- Temperatura de livrare max. 4ºC. Temperatura de depozitare 2-4ºC in ambalaje originale.
- Untul se ambaleaza in capsule de 10g . Eticheta cuprinde toate informatiile conform legilor in vigoare.
- Temperatura de livrare max. 4ºC
- Termenul de valabilitate sa fie minim 50 zile de la data livrarii.

11. LAPTE UHT

- Produs natural de calitatea I, pasteurizat, omogenizat
- Lapte de consum obtinut in instalatii UHT, 3,5% grasime, ambalat in cutii de carton de 1 L.
- Ingrediente: lapte de consum standardizat, ultrapasteurizat UHT, sub toate tipurile, provine din lapte de vaca de materie prima, colectat din unitati specializate pentru producerea laptelui, cu parametrii corespunzatori normativelor si legislatiei sanitare veterinare in vigoare, normalizat la un continut de grasime de 3,5%.
- Nu se admit substante conservante, neutralizante sau alte substante straine de compozitia laptelui.
- Proprietati organoleptice:
  - Aspect: lichid omogen, lipsit de impuritati.
  - Consistenta fluida,
  - Culoare alb, cu nuanta usor galbuie, uniforma.
- Miros si gust placut, dulceag, caracteristic laptelui, fara miros si gust strain.
- Produsul contine lactoza.
- Termenul de valabilitate sa fie de minim 30 zile de la data livrarii.

12. LAPTE BATUT/SANA/KEFIR

- Produs lacta obtinut prin fermentarea laptelui integral de vacă.
- Contine culturi lactice, grasime minim 3%
- Ambalaj 250 ml

13. URDA

- Pachet de 1 - 2 kg, ambalat în vid.
- Culoare alb-galbuie, gust specific produsului, fără miros străin, produs din lapte de vacă, să

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

poată fi feliată.

- Produsul se marchează prin atașarea unei etichetetare cu cel puțin următoarele informații:
- denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă si valoare nutritionala/100g produs.
- Termen de valabilitate cel puțin 10 zile de la data livrării.

LOTUL VII - LEGUME

1. ARDEI GRAS

- Calitatea I, sortati, in functie de sezon sau extrasezon de recoltare, sa fie fara pete, aspect si culoare specifica, proaspeti, gustosi(dulci), marimea in functie de necesitati.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara.
- Aspect –intregi, cu peduncul proaspat, avand forma regulata, cu diametrul de cca 5 cm, sanatosi, curati, bine dezvoltati, fara defecte.
- Culoare – galben, uniforma, pulpa tare
- Gust miros –placut, caracteristic de ardei gras, fara gust si miros strain.

2. CASTRAVETI

- Calitatea I, sortati, in functie de sezon sau extrasezon de recoltare, sa aiba aspect(coloratie) naturala proaspata, fara pete, fara lovituri.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara
- Aspect – cu aspect proaspat, cu diametrul de cca 3 cm sanatosi, curati, fara vatamari mecanice
- Culoare – verde, uniforma, consistenta tare, gust/ miros placut, caracteristic de castravete, fara gust si miros strain, fara gust amar.

3. CEAPA VERDE

- Bulbi întregi, sănătoși, curați, suficient de uscați, fără umiditate exterioară anormală, fără miros și gust străin, cu tulpina de max 20 cm,
- Fără vătămări produse de insolați sau manipulare, cu rădăcini scurtate sau fără rădăcini
- Se admit impurități (pământ, frunze, rădăcini detașate, etc) în proporție de max 2 %

4. CONOPIDA

- Aspect: inflorescente proaspete, turgescente, intregi, sanatoase, curate, cu diametrul cotorului de cca 1 cm, diametrul de cca 20 cm.
- Culoare: alba, gust/miros specifice de conopida, fara gust sau miros strain.
- Corpuri straine: lipsa.

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Șoseaua Viilor nr. 90, sector 5, București, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

5. DOVLECEI

- Calitatea I, sortati, cruzi (nu batrani), fara pete, fara lovituri, fara degeraturi sau stricaciuni, de marime medie sau mica.
- Aspect proaspat, intregi, turgescenti sanatosi, curati, cu lungimea de 18 cm, diametrul de 5 cm, fara vatamari mecanice;
- Culoare – alb verzuie, uniforma, consistenta tare, gust miros placut, caracteristic de dovlecei, fara gust si miros strain.

6. ROSII

- Calitatea I , sortate, ambalate in ladite adecvate, proaspete, bine coapte, gustoase, fara pete, fara lovituri sau stricaciuni.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara;
- Aspect proaspat, cu forma regulata, zvantate, diamentrul maxim al sectiunii transversala de cca. 4,5-5,0 cm, intregi, sanatoase, fara pete, lovituri, fara vatamari mecanice;
- Culoare – rosie, uniforma, consistenta tare, gust/ miros placut, caracteristic de tomate, fara gust si miros strain.

7. PRAZ

- Tulpină lungă albă cilindrică de straturi suprapuse, care se varsă în verde, bine împachetate, frunze plate, sănătoase, curate, fără umiditate exterioară anormală, fără miros şi gust străin, cu tulpina de max 60 cm, fără vătămări produse de insolaţi sau manipulare, cu rădăcini scurtate sau fără rădăcini.
- Se admit impurităţi (pământ, frunze, rădăcini detaşate, etc) în proporţie de max 2 %.

8. SALATA VERDE

- Salata verde cu aspect proaspăt, întreagă, complet formată, necrăpată, nepornită în vegetaţie, sănătoasă, fără miros şi gust străin, cu cotorul de max 1 cm lungime, sănătos şi cu tăietura netedă; cu frunzele bine prinse şi neofilite.
- Salata verde de forma, mărimea şi culoarea caracteristică soiului.
- Se admit : uşoare defecte de formă şi coloraţie, mici rupturi ale frunzelor, uşoare vătămări care să nu deprecieze valoarea comercială.
- Toleranţă : se admit max 10 % bucati care nu corespund caracteristicilor

9. USTUROI VERDE

- Bulbi întregi, sănătoşi, curaţi, suficient de uscaţi, fără umiditate exterioară anormală, fără miros şi gust străin, cu tulpina de max 20 cm, fără vătămări produse de insolaţii sau manipulare, cu rădăcini scurtate sau fără rădăcini.
  - Se admit impurităţi (pământ, frunze, rădăcini detaşate, etc) în proporţie de max 2 %.

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

10.VERDEATA (leustean, patrunjel frunze si marar)

- Calitatea I, sortata si curatata de eventualele impuritati sau alte plante, proaspata, fara defecte cauzate de boli si daunatori, ambalata corespunzator
- ***Patrunjel*** - plante intregi, cu aspect proaspat, fragede, curate, fara urme de boli, vatamari mecanice, frunze vestejite, de culoare verde intens, uniforma, gust/miros placut, caracteristic de patrunjel proaspat, fara gust si miros strain.
- ***Leustean*** - plante intregi, cu aspect proaspat, fragede, curate, fara urme de boli, vatamari mecanice, frunze vestejite, de culoare verde intens, uniforma, gust/miros placut, caracteristic de leustean proaspat, fara gust si miros strain
- ***Marar*** - plante intregi, cu aspect proaspat, fragede curate, fara urme de boli, vatamari mecanice, frunze vestejite, de culoare verde intens, uniforma, gust/miros placut, caracteristic de marar proaspat, fara gust si miros strain

11.CEAPA USCATA

- Calitatea I, sortata , fara impuritati, ambalata in saci plasa, aspect(coloratie) naturala proaspata, fara pete, fara lovituri, fara degeraturi sau stricaciuni,
- Sa nu se afle in stare de vegetatie (incoltiri),
- Sa se comporte corespunzator dupa prajire-fierbere;
- Sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara,
- Aspect – bulbi intregi sanatosi, cu diametrul de cca 4-5 cm, cu frunze pergamentoase bine infasurate pe bulb, fara vatamari mecanice;
- Culoare – caracteristica soiului;
- Consistenta - suficienti de tari;

Gust miros – placut, caracteristic de ceapa, fara gust si miros strain

12.FASOLE USCATA

- Calitatea I, sortata, fara impuritati, ambalata la saci sau la pungi de 1 kg, cu aspect si culoare specifica, fara pete, fara lovituri sau stricaciuni, sa nu fie amestecate recoltele din ani diferiti, sa fiarba usor.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara,
- Aspect – boabe de marime uniforma, pline, sanatoase, neincoltite, lucioase;
- Culoare – alba, uniforma, gust/ miros caracteristic, fara miros si gust strain (de mucegai, de incins, de rozatoare).

13.TELINA radacina

- Calitatea I, sortate, spalate, ambalate in saci aerisiti, de uz uman (nu furajer), aspect(coloratie) naturala proaspata, gust specific,

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Aspect proaspat, intreg, neramificat, curatata (fara paman, nisip sau orice alte corpuri straine), sanatosa (fara defecte cauzate de boli si daunatori), fara lovituri mecanice, fara umiditate exterioara anormala si suficient de zvantate dupa spalare, fara frunze , fara gust sau miros strain,
- Forma neteda, regulata, fara striviri sau crapaturi, neatacate de ger, prezentand caracteristicile tipice solului, ambalate in saci aerisiti de 15 - 20 kg.

14.PASTARNAC, PATRUNJEL radacina

- Radacinoase Calitatea I, sortate, spalate, ambalate in saci aerisiti, de uz uman (nu furajer), aspect(coloratie) naturala proaspata, gust specific,
- Aspect proaspat, intreg, neramificat, curatat (fara pamanT, nisip sau orice alte corpuri straine), sanatosa (fara defecte cauzate de boli si daunatori), fara lovituri mecanice, fara umiditate exterioara anormala si suficient de zvantate dupa spalare, fara frunze , fara gust sau miros strain,
- Forma neteda, regulata, fara striviri sau crapaturi, neatacate de ger, prezentand caracteristicile tipice solului, ambalate in saci aerisiti.

15.MORCOVI

- Calitatea I, sortati, spalati, ambalati la saci de plasa, pentru uzul uman (nu furajer), aspect(coloratie) naturala proaspata, gust specific, sa nu fie atacat de daunatori, fara pete, fara lovituri sau stricaciuni
- Aspect proaspat, intregi, apropiati ca marime, fara ramificatii (frunze), curati, sanatosi, diametrul ecuatorial de 20 mm, fara vatamari mecanice
- Culoare – portocaliu, uniforma, consistenta tare, gust/miros placut, caracteristic de morcov, fara gust si miros strain.

16.USTUROI USCAT

- Calitatea I, sortat, ambalat la saci de plasa, de marime medie, fara impuritati sau resturi vegetale
- aspect, gust si miros specific si dupa procesare
- Aspect –capatani intregi de forma regulata, sanatosi, cu aspect proaspat, diametrul de cca 5 cm, cu membrana exterioara intacta, curati, fara vatamari mecanice;
- Culoare – alba, uniforma; consistenta tare, gust/miros placut, caracteristic de usturoi, fara gust si miros strain.

17.CARTOFI ALBI/ROSII

- Calitatea I, sortati, fara impuritati, ambalati la saci de plasa, coloratie naturala proaspata, dupa procesare sa aiba gust, miros si aspect placut, caracteristic de cartof, fara gust si miros strain

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Aspect proaspat, curati, sanatoasi, turgescenti, apropiati ca marime, avand diamentrul ecuatorial de cca. 55 mm, fara vatamari mecanice sau provocate de boli/daunatori, consistenta tare

18.VARZA ALBA

- Calitatea I, sortata, curatata de frunzele de la baza, mare, bine coapta, nepatata, coloratie naturala, alb-verziue, proaspata, fara defecte cauzate de boli si daunatori
- Aspect – proaspata, indesata, sanatoasa, intreaga, cu diamentrul cotorului de cca 1.5 cm, cu diametrul de cca 14 cm, cu frunzele de protectie bine prinse de capatana, fara urme de lovituri si deteriorari
- Consistenta - tare, gust/miros – placut, caracteristic de varza, fara gust si miros strain.

19.VARZA MURATA

- Frunze de varză sănătoase proprii rulării, fără gust sau miros străin, conservate în sare.
- Ambalate în pungi de 2 - 3 KG, în vid, însoțite de documente care garantează calitatea pentru fiecare livrare.
- Termen de valabilitate : minim 24 luni de la data livrării.

20. LINTE ROSIE

- Calitatea I, sortata, fara impuritati, ambalata la saci sau la pungi de 1 kg, cu aspect si culoare specifica, fara pete, fara lovituri sau stricaciuni, sa nu fie amestecate recoltele din ani diferiti, sa fiarba usor.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara,
- Aspect – boabe de marime uniforma, pline, sanatoase, neincoltite, lucioase;
- Culoare – rosie, uniforma, gust/ miros caracteristic, fara miros si gust strain (de mucegai, de incins, de rozatoare).

LOTUL VIII - FRUCTE

1. MERE

- Calitatea I, sortate si ambalate in mod corespunzator, proaspete, coapte, gustoase, fara pete, lovituri sau stricaciuni,
- Sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara,
- Aspect – fructe intregi sanatoase, zvantate, fara urme de produse fitofarmaceutice,
- Forma, marimea si coloratia caracteristica soiului, pulpa intacta, lipsita de orice vatamari, cu diametrul ecuatorial de cca 65 mm
- Consistenta - tare, gust/miros – placut, caracteristic de mar, aromat, fara gust si miros strain.

2. PIERSICI

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Calitatea I, sortate, proaspete, coapte, gustoase, fara pete, fara lovituri sau stricaciuni, fara continut exagerat de samburi
- sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara
- Aspect – fructe intregi sanatoase, zvantate, cu coaja intacta, forma, coloratia si marimea specifica soiului, fara defecte
- Culoare – rosu cu galben, uniforma, consistenta, gust/miros placut, caracteristic de piersica, aromat, fara gust si miros strain.

3. PORTOCALE

- Calitatea I, sortate si ambalate in ladite sau pungi plasa, aspect(coloratie) naturala proaspata, fara pete, fara mucegai, fara lovituri sau stricaciuni, fara defecte cauzate de boli si daunatori.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara
- Aspect – fructe intregi sanatoase, zvantate, cu coaja intacta, forma, coloratia si marimea specifica soiului, fara defecte;
- Culoare – portocalie, uniforma. consistenta tare, gust/miros placut, dulce, caracteristic de portocala, aromat, fara gust si miros strain.

4. LĂMÂI

- Calitatea I, sortate si ambalate in ladite sau pungi plasa, cu aspect(coloratie) naturala proaspata, sa fie fara pete, fara mucegai, fara lovituri sau stricaciuni, fara defecte cauzate de boli si daunatori.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara
- Aspect – fructe intregi sanatoase, zvantate, cu coaja intacta, forma, coloratia si marimea specifica soiului,
- Culoare – galben, uniforma, consistenta tare, gust/miros placut, acrisor, caracteristic de lamaie, aromat, fara gust si miros strain

5. PRUNE

- Calitatea I, sortate si ambalate in ladite sau pungi plasa, cu aspect(coloratie) naturala proaspata, sa fie fara pete, fara mucegai, fara lovituri sau stricaciuni, fara defecte cauzate de boli si daunatori.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara
- Aspect – fructe intregi sanatoase, zvantate, cu coaja intacta, forma, coloratia si marimea specifica soiului,
- Culoare –uniforma, consistenta semitare, gust/miros placut, dulce-acrisor, characteristic, aromat, fara gust si miros strain

6. BANANE

- Calitatea I, sortate si ambalate in ladite sau pungi plasa, aspect(coloratie) naturala proaspata, fara pete, fara mucegai, fara lovituri sau stricaciuni, fara defecte cauzate de boli si daunatori.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Aspect – fructe intregi sanatoase, zvantate, cu coaja intacta, forma, coloratia si marimea specifica soiului, fara defecte;
- Culoare – galbena, uniforma. consistenta tare, gust/miros placut, dulce, characteristic, aromat, fara gust si miros strain.

7. **MANDARINE**

- Calitatea I, sortate si ambalate in ladite sau pungi plasa, aspect(coloratie) naturala proaspata, fara pete, fara mucegai, fara lovituri sau stricaciuni, fara defecte cauzate de boli si daunatori.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara
- Aspect – fructe intregi sanatoase, zvantate, cu coaja intacta, forma, coloratia si marimea specifica soiului, fara defecte;
- Culoare – portocalie, uniforma. consistenta semitare, gust/miros placut, dulce, caracteristic de mandarina, aromat, fara gust si miros strain.

LOTUL IX - PRODUSE DE PANIFICATI

1. **PAINE ALBA FELIATA, CU SARE**

- Paine alba din grau feliata.
- Masa = 300g.
- Aspect exterior general : format alungit, specific sortimentului, neaplatizat, cu 3-5 crestaturi (in functie de sortiment); miez in sectiune: masa cu pori fini, uniformi, elastica (dupa o usoara apasare revine imediat la starea initiala), fara cocoloase sau urme de faina neframantata.
- Aroma : placuta, caracteristica painii coapte, fara miros strain (de mucegai, de ranced, etc.)
- Gust: placut, caracteristic painii coapte, fara gust acru sau amar, fara scrasnet datorat impuritatilor minerale(pamant, nisip,etc.)
- Painea se livreaza in ambalaje de desfacere si de transport;
- se ambaleaza in pungi avizate sanitar-veterinar.
- Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului; ele trebuie sa fie curate, uscate si fara mirosuri straine.
- In ambalajele de transport, produsul se aseaza intr-un numar care sa evite deformarea, deprecierea sau ruperea acestuia.

2. **PAINE ALBA FELIATA, FARA SARE**

- Paine alba din grau feliata fara sare.
- Masa = 300g.

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Aspect exterior general : format alungit, specific sortimentului, neaplatizat, cu 3-5 crestaturi (in functie de sortiment); miez in sectiune: masa cu pori fini, uniformi,elastic (dupa o usoara apasare revine imediat la starea initiala) fara cocoloase sau urme de faina neframantata.
- Aroma : placuta, caracteristica painii coapte, fara miros strain (de mucegai, de ranced, etc.).
- Gust: placut, caracteristic painii coapte **fara sare**, fara gust acru sau amar, fara scrasnet datorat impuritatilor minerale(pamant, nisip,etc.).
- Painea se livreaza in ambalaje de desfacere si de transport; painea se ambaleaza in pungi avizate sanitar-veterinar.
- Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului;ele trebuie sa fie curate, uscate si fara mirosuri straine.
- In ambalajele de transport, produsul se aseaza intr-un numar care sa evite deformarea, deprecierea sau ruperea acestuia.

LOTUL X - PRODUSE DE MORARIT

1. FĂINĂ DE GRAU Tip 000 , punga 1 kg

- **Proprietati organoleptice:**
  - *Culoare-aspect:* alb-gălbui cu nuanță slab-cenușiu și cu particule fine de tărâțe;
  - *Miros:* plăcut, specific făinii, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin;
  - *Gust:* normal, puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrâșnet la mestecare (datorat impurităților minerale: pământ, nisip etc.), nu se admite prezența insectelor sau acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare;
- **Proprietati fizice si chimice:**
- Umiditate: max 14,5%, aciditate: max 2,2 gr.,
- conținut de cenușă raportat la substanța uscată: max. 0,48%,
- conținut de gluten umed egal sau mai mare de 28 %,
- conținut de cenușă insolubilă în HCl 10%: max 0,2%,
- impurități metalice sub formă de pulbere: 3g/kg, impurități metalice sub formă de așchii: lipsă;
- Ambalare: saci de hârtie de 1kg

2. GRIȘ

- Culoare:alb-galbuie, gust: specific, putin dulceag, fara gust amar sau acru, fara miros de mucegai de incins sau alt miros strain.
- Nu se admite prezenta insectelor sau acarienilor in nici un stadiu de dezvoltare.
- Ambalat la pungi de 500gr.
- Produs conform standardelor in vigoare

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Șoseaua Viilor nr. 90, sector 5, București, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

3. **PESMET**

- Calitatea I, ambalare la pungi de 500 g.
- Produs obtinut din paine alba uscata, macinata si apoi prajita, culoarea brun- roscat, gustul caracteristic painii prajite;
- Ambalaj personalizat certificat sanitar si continind inscrisurile de identificare prescrise;
- Fara coloranti naturali sau sintetici

4. **MĂLAI GRISAT**

- Malai grisat, calitatea I, superior sau extra, masa granulara mare, uniforma, culoare galben – portocaliu, cu particule sticloase si albe specific porumbului din care provine, miros caracteristic, fara miros strain de mucegai sau ranced, gust placut specific, fara gust amar, fara scrasnet la mestecare,
- Nu prezinta insecte sau acarieni in nici un stadium de dezvoltare,
- Ambalat la punga de 1 kg.
- Produs conform standardelor in vigoare

LOTUL XI - PASTE FAINOASE

1. **SPAGHETE**

- Aspect paste sub forma de fire drepte, cu sectiune transversala circulara, cu suprafata neteda, translucide, in ruptura aspect sticlos, fara particule punctiforme.
- Culoare: alb-galbuie, uniforma.
- Miros/gust caracteristice, fara miros si gust strain.
- Corpuri straine sau infestare: lipsa.
- Ambalat la 500 gr.
- Termen de valabilitate minim 6 luni.

2. **TAITEI**

- Aspect: paste sub forma de benzi ondulate, cu suprafata neteda, mata, fara urme de faina neframantata.
- Culoare: alba, uniforma.
- Miros/gust caracteristice, far miros si gust strain.
- Corpuri straine sau infestare: lipsa.
- ambalat la 500 - 1000 g.
- Termen de valabilitate minim 6 luni.

3. **FIDEA CU OU**

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Aspect: paste sub forma de fire modelate sub forma de papusi, cu sectiune transversala circulara, cu suprafata neteda, mata, fara urme de faina neframantata.
- Culoare: alba, uniforma, miros/gust caracteristice, fara miros si gust strain.
- Corpuri straine sau infestare: lipsa.
- ambalat la pungi de max. 0.500 kg.
- Termen de valabilitate minim 6 luni.

4. **PASTE FAINOASE (penne, fusilli, etc)**

- Paste fabricate din grau dur, apa ,ou si sare
- Aspect: paste de forma tubulara striata/spiralata, translucide, cu sectiune circulara dreapta, fara urme de faina neframantata, in sectiune aspect sticlos, fara particule punctiforme.
- Culoare: alb-galbuie, uniforma, miros/gust caracteristice, fara miros si gust strain.
- Corpuri straine sau infestare: lipsa. ambalat la pungi de max. 5 kg.
- Termen de valabilitate minim 6 luni.

LOTUL XII - OUA

1. **OUĂ de gaina, categoria A, marimea L**

- Calitatea I, data fabricatiei stampilata pe ou, nu mai vechi de 3 zile la data livrarii,
- greutatea 60- 70 gr., sa corespunda normelor CE in vigoare.
- Aspect: coaja nevatamata si uscata, gramaj 60-70 gr, aspectul albusului limpede, consistenta gelatinoasa, albusul si galbenusul lipsite de corpuri straine de orice natura, galbenusul vizibil in lumina doar sub forma de umbra, fara contur precis, usor mobil fata de pozitia centrala la intoarcerea oului si apoi revine la pozitia centrala.
- Consistenta: gelatinoasa.
- Gust miros – caracteristic, fara gust si miros strain.
- Ambalarea: cofraje de 30 de oua.
- **Condiţii tehnice de calitate**

- **Proprietăţi organoleptice.**
  - **aspect coajă,cuticulă :** nevătămate,curate,de formă normal,uscate.
  - **aspect cameră de aer:** imobilă, cu înălţimea de maxim 6 mm.
  - **aspect albuş:** clar, translucid.
  - **aspect gălbenuş:** vizibil la fasciculul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis; atunci când oul este întors, gălbenuşul este uşor mobil şi revine în poziţia centrală.
  - **pată germinativă:** dezvoltare imperceptibilă.
  - **miros şi gust:** caracteristic oului proaspăt,fără miros şi gust străin.
  - **substanţe străine:** nu se admit.

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- **Ambalarea** - Ambalajele pentru ouă trebuie să fie în perfectă stare,curate,uscate,fără miros de mucegai sau alt miros străin. Fiecare unitate de ambalaj trebuie să conţină ouă din aceeaşi categorie. În cofraje ouăle se aşează în poziţie verticală,cu vârful în jos. Cofrajele vor fi utilizate în funcţie de mărimea ouălor.
- **Marcarea** - Ouăle din categoria A se vor ştampila cu numărul de identificare al producătorului,care să permită identificarea metodei de producţie folosite.
- Pe ouăle din categoria A se vor aplica unul sau mai multe dintre următoarele marcaje distinctive:
  - termenul de valabilitate;
  - unul sau mai multe date care să-i ofere consmatorului informaţii suplimentare;
  - categoria de calitate;
  - categoria de greutate;
  - numărul centrului de ambalare;
  - denumirea centrului de ambalare;
  - numele comercial sau marca fabricii;
  - o indicaţie asupra originii ouălor;

LOT XIII – PRODUSE DIETETICE DE PANIFICATIE

1.PAINE FELIATA, FARA GLUTEN

- Paine alba feliata fara gluten, fara lactoza si fara oua, special conceputa pentru persoanele cu intoleranta la gluten.
- **Ingrediente**: apa, amidon de porumb, faina de orez, proteina din soia, glucoza, drojdie, sare
- Produs fabricat in conformitate cu standardele europene impuse de lege.
- Gustul si aromele sunt caracteristice acestui gen de produs. Produs ambalat gata de consum.

2.PASTE FAINOASE FARA GLUTEN

- Paste fainoase din faina fara gluten
- Ambalaj 250 g

LOT XIV – PRODUSE DIETETICE LACTATE

1. LAPTE FARA LACTOZA

- Produs natural de calitatea I, pasteurizat, omogenizat
- Lapte de consum obtinut in instalatii UHT, 3,5% grasime, ambalat in cutii de carton de 1 L.
- Ingrediente: lapte de consum standardizat, ultrapasteurizat UHT, sub toate tipurile, provine din lapte de vaca de materie prima, colectat din unitati specializate pentru producerea laptelui, cu parametrii corespunzatori normativelor si legislatiei sanitare veterinare in vigoare, normalizat la un continut de grasime de 3,5%.
- Nu se admit substante conservante, neutralizante sau alte substante straine de compozitia laptelui.

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

- Proprietati organoleptice:
  - Aspect: lichid omogen, lipsit de impuritati.
  - Consistenta fluida,
  - Culoare alb, cu nuanta usor galbuie, uniforma.
- Miros si gust placut, dulceag, caracteristic laptelui, fara miros si gust strain.
- Produsul *NU* contine lactoza.
- Termenul de valabilitate sa fie de minim 30 zile de la data livrarii.

2.IAURT FARA LACTOZA

- Iaurt cremos obtinut din lapte, fara lactoza, continut grasime minim 2% per 100g peodus
- Continue culturi lactice vii

1. CONFORMITATE SI TERMENE DE VALABILITATE

Operatorul economic are obligatia de a garanta ca produsele ce vor fi furnizate sunt conforme cerintele caietului de sarcini si sunt in termenul de valabilitate.
Ofertantul are obligatia de a garanta ca produsele furnizate prin contract sunt sigilate si nu prezinta vicii ascunse.
Perioada de garantie acordata produselor achizitionate este cea data de producator.
Termenul de valabiltate va fi in functie de specificul fiecarui produs de la momentul livrarii.
Pe fiecare produs trebuie sa apara informatii referitoare la data fabricarii, precum si la perioada de valabilitate a produsului sau la data expirarii produsului.
La data livrarii, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate mentionat de producator.
Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care se afla in parte a doua a termenului da valabilitate. Aceasta masura se impune pentru evitarea procedurii toxinfectiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzatoare a acestora.
Furnizorul este obligat sa inlocuiasca produsul neconform, in termen de maxim 24 de ore de la primirea in scris a constatarii defectului, de catre comisia de receptie.
Produsele perisabile, care isi modifica propietatile organoleptice in perioada valabilitatii, vot fi inlocuite in termen de maxim 24 ore.

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

2. LIVRAREA, AMBALAREA, ETICHETARE, TRANSPORT SI ASIGURARE PE DURATA TRANSPORTULUI

Termenul de livrare este de 2 zile lucratoare de la data emiterii comenzii. Un produs este considerat livrat atunci cand este acceptat de autoritatea contractanta.(COMISIE RECEPTIE)
Produsele vor fi livrate in baza contractului subsecvent ce se va incheia in urma procedurii de negociere.
Transportul cade in sarcina furnizorului si se face in mijloace destinate special acestui scop care trebuie sa fie inchise, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinfestate si ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare, iar pentru produsele perisabile sa isoterme, răcite in prealabil si prevăzute cu instalatie frigorifica, pentru a se asigura menţinerea temperaturii necesare păstrării calitatii produselor pe tot timpul transportului.. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de organismele specializate si trebuie sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice. Nu se vor accepta produsele depozitate sau transportate împreuna cu substante toxice sau care su miros pătrunzător. Fiecare transport va fi insotit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport si alte documente prevăzute de legislaţia in vigoare.
Receptia calitativa si cantitativa se va face de catre autoritatea contractanta, de catre o comisie de receptie constituita in acest sens, in prezenta unui delegat imputernicit de ofertant. Daca unele produse nu corespund calitativ sau cantitativ autoritatea contractanta are dreptul sa respinga produsele respective, iar ofertantul are obligatia de a inlocui intr-un termen de maxim de 48 de ore produsele refuzate.

Contractantul va ambala si eticheta produsele furnizate astfel incat sa previna orice dauna sau deteriorare in timpul transportului acestora catre destinatia stabilita. Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului. Atat materialul de ambalat cat si pachetele trebuie sa fie curate, uscate, in stare buna, fara insecte sau mirosuri anormale, capabile sa asigure prospeţimea si calitatea produsului.

Contractantul va avea obligaţia de a asigura transportul în preţul ofertat pentru produse, la destinaţia indicată de către autoritatea contractantă şi anume sos.Viilor 90, sector 5, Bucuresti, **in timpul programului de functionare, respectiv de luni pana vineri intre orele 8,00 – 14,30.** Produsele vor fi asigurate impotriva pierderii sau deteriorarii intervenite pe parcursul transportului si cauzate de orice factor extern.

In stabilirea marimii si greutatii ambalajului Contractantul va lua in considerare, acolo unde este cazul, distanta fata de destinatia finala a produselor furnizate si eventuala absenta a facilitatilor de manipulare la punctele de tranzitie.
Contractantul este responsabil pentru livrarea in termenul agreat al produselor si se considera ca a luat in considerare toate dificultatile pe care le-ar putea intampina in acest sens si nu va invoca niciun

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

motiv de intarziere sau costuri suplimentare, decat in cazuri exceptionale impuse de restrictii legislative.

3. RECEPTIA PRODUSELOR

Receptia produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de Contractant si Autoritatea contractanta. Receptia produselor se va realiza in mai multe etape:

-receptia cantitativa se va realiza dupa livrarea produselor in cantitatea solicitata, la locatia indicata de Autoritatea contractanta;

-receptia calitativa se va realiza la sediul solicitantului de catrea comisia de receptie desemnata de catre autoritatea contractanta si in prezenta unui reprezentant al contractantului..

Livrarea produselor se va organiza intr-o zi (sau mai multe) de comun acord intre parti, anuntata si confirmata in prealabil si insotite de toate documentele legale.

4. MODALITATI SI CONDITII DE PLATA

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factura va avea mentionat numarul contractului, datele de emitere si de scadenta ale facturii respective. Facturile vor fi trimise in original la adresa specificata de Autoritatea contractanta.

Procesul verbal de receptie calitativa va insoti factura si reprezinta elementul necesar realizarii platii, impreuna cu celelalte documente justificative prevazute mai jos:

-certificatul de calitate

-declaratia de conformitate;

-avizul de expeditie a produsului;

-procesul verbal de receptie cantitativ.

Sef serviciu Administrativ
Teodorescu Cosmin

Intocmit Asistent dieteticia,n
Olteanu Viorica
Nita Maria –Gabriela

Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta"
Şoseaua Viilor nr. 90, sector 5, Bucureşti, cod 050159
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01
Email: secretariat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

SECTIUNEA
MODEL FORMULARE

Capitolul conţine formularele destinate, pe de o parte, să faciliteze elaborarea şi prezentarea ofertei şi a documentelor care o însoţesc şi, pe de altă parte, să permită comisiei de evaluare examinarea şi evaluarea rapidă şi corectă a tuturor ofertelor depuse.

Fiecare ofertant care participă, în mod individual sau in asociere, la procedura pentru atribuirea contractului are obligaţia de a prezenta formularele prevăzute în cadrul acestei secţiuni, completate în mod corespunzător şi semnate de persoanele autorizate.

Operator economic

MODEL ACORD DE SUBCONTRACTARE nr...../..... La contractul de achizitie publica nr...../..... incheiat intre _____ _____ privind executia _____ *(denumire autoritare contractanta)* la "_____". *(denumire contract)*

1. Parti contractante: Acest contract este incheiat intre S.C. _____ cu sediul in _____ _____, reprezentata prin _____ Director General si *(adresa,tel.,fax)* _____ Director Economic, denumita in cele ce urmeaza contractant general si S.C. _____ cu sediul in _____, *(adresa,tel.,fax)* reprezentata prin _____ Director General si _____ Director Economic, denumita in cele ce urmeaza subcontractant.

2. Obiectul contractului: **Art.1.** _____ ce fac obiectul prezentului contract sunt_____ de: *(lucrari,produse,servicii)*

- _____
- _____.

Art.2. Valoarea _____ este conform ofertei prezentate de subcontractant. *(lucrari,produse,servicii)*

Art.3. Contractantul general va plati subcontractantului urmatoarele sume: - lunar, in termen de _____ (zile) de la primirea de catre contractantul general a facturii intocmite de subcontractant, contravaloarea _____ executate *(lucrari,produse,servicii)* in perioada respectiva. - plata _____ se va face in limita asigurarii finantarii _____ *(lucrarilor, produselor, serviciilor)* _____ de catre beneficiarul _____ *(lucrarilor, produselor, serviciilor) (denumire autoritare contractanta)*

Art.4. Durata de executie a _____ este in conformitate cu *(lucrarilor, produselor, serviciilor)* contractul, esalonata conform graficului anexa la contract.

Art.5. Durata garantiei de buna executie este de ____ luni si incepe de la data semnarii procesului verbal incheiat la terminarea _____. *(lucrarilor, produselor, serviciilor)*

Art.6. Contractantul general va preda subantreprenorului documentatia completa verificata cu dispozitiile legale.

3. Alte dispozitii:

Art.7. Pentru nerespectarea termenului de finalizare a _____ *(lucrarilor, produselor, serviciilor)* si neincadrarea din vina subcontractantului, in durata de executie angajata de contractantul general in fata beneficiarului, subcontractantul va platii penalitati de _____% pe zi intarziere din valoarea _____ nerealizata la termen. *(lucrarilor, produselor, serviciilor)*

Pentru nerespectarea termenelor de plata prevazute la art.3. , contractantul general va platii penalitati de _____ % pe zi intarziere la suma datorata.

Art.8. Subcontractantul se angajeaza fata de contractant cu aceleasi obligatii si responsabilitati pe care contractantul le are fata de investitor conform contractului _____. *(denumire contract)*

Art.9. Neintelegerile dintre parti se vor rezolva pe cale amiabila. Daca acest lucru nu este posibil, litigiile se vor solutiona pe cale legala. Prezentul contract s-a incheiat in doua exemplare, cate un exemplar pentru fiecare parte. _____ _____

ACORD DE ASOCIERE

in vederea participarii la procedura de atribuire

Conform _____

(incadrarea legala)

Noi, parti semnatare: S.C. _____

S.C. _____

ne asociem pentru a realiza in comun contractul de achizitie publica " _____

_____".

(denumire obiect contract)

Activitati contractuale ce se vor realize in comun:

1. _____

2._____

... _____

Contributia financiara a fiecarei parti la realizarea sarcinilor contractului de achizitie publica comun:

_____ % S.C. _____

_____ % S.C. _____

Conditiile de administrare si conducere a asociatiei:

- liderul asociatiei S.C. _____-_____ preia responsabilitatea si primeste instructiuni de la investitor in folosul partenerilor de asociere.

Modalitatea de impartire a rezultatelor activitatii economice desfasurate:

- conform procentelor de participare a fiecarei parti la activitatea de realizare a sarcinilor convenite de comun acord.

Cauzele incetarii asociatiei si modul de impartire a rezultatelor lichidarii:

- incetarea asociatiei in cazul denuntarii unilaterale a unui asociat a contractului de asociere;
- modul de impartire a rezultatelor lichidarii este conform procentului de participare a fiecarei parti pana la data incetarii asociatiei.

Repartizarea fizica, valorica si procentuala a contractului de achizitie publica preluate de fiecare asociat pentru executie obiectivului supus licitatiei:

_____ % S.C. _____

_____ % S.C. _____

Liderul asociatiei:

S.C. _____

Alte clauze: _____

_____

Data completarii: LIDERUL ASOCIATIEI, ASOCIAT,

_____ _____

Formular nr. 3

OFERTANTUL

_____

FORMULAR DE OFERTA FINANCIARA

Catre .....

Domnilor,

1. Examinand documentatia de atribuire, subsemnatii, reprezentanti ai ofertantului _____, ne angajam ca, in conformitate cu prevederile si cerintele cuprinse in documentatiei de atribuire, sa furnizam/sa inchiriem/sa livram in sistem leasing cu optiune de cumparare/sa livram in sistem leasing fara optiune de cumparare/sa prestam servicii de _____, pentru suma de _____ lei, platibila dupa receptia produselor furnizate/in rate lunare sau trimestriale *(se elimina optiunile neaplicabile)*, la care se adauga taxa pe valoarea adaugata in valoare de _____ lei.

2. Ne angajam ca, in cazul in care oferta noastra este stabilita castigatoare, sa furniz produsele in graficul de timp solicitat de autoritatea contractanta.

3. Ne angajam sa mentinem aceasta oferta valabila pentru o durata de _____zile, respectiv pana la data de _____, si ea va ramane obligatorie pentru noi si poate fi acceptata oricand inainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Pana la incheierea si semnarea acordului cadru de achizitie publica, aceasta oferta, impreuna cu comunicarea transmisa de dumneavoastra, prin care oferta noastra este stabilita castigatoare, vor constitui un contract angajant intre noi.

5. Alaturi de oferta de baza:

|_| depunem oferta alternativa, ale carei detalii sunt prezentate intr-un formular de oferta separat, marcat in mod clar "alternativa";

|_| nu depunem oferta alternativa.

(se bifeaza optiunea corespunzatoare)

6. Am inteles si consimtim ca, in cazul in care oferta noastra este stabilita ca fiind castigatoare, sa constituim garantia de buna executie in conformitate cu prevederile din documentatia de atribuire.

7. Intelegem ca nu sunteti obligati sa acceptati oferta cu cel mai scazut pret sau orice alta oferta pe care o puteti primi.

Data _____/_____/_____

....., *(nume, prenume și semnătură),*
în calitate de ..... reprezentant legal, autorizat să semnez oferta pentru și în numele ..... (denumirea/numele operatorului economic)

Anexa ***Formular nr. 3***

.....
(denumirea/numele ofertantului)

CENTRALIZATOR DE PREŢURI

pentru produse

Nr. Crt.	Denumirea produsului	U.M.	Cantitate	Preţ unitar	Valoare (lei fără TVA)	TVA
1						
	VALOARE					

Data.....

(Nume, prenume)
(Funcţie)
(Semnătura autorizată şi ştampila)

(emitent garantie)
Nr.....din.....

SCRISOARE DE GARANTIE BANCARA
Pentru participare cu oferta la procedura de atribuire a contractului de achizitie publica

Catre (denumirea autoritatii contractante).....

Cu privire la procedura pentru atribuirea contractului de achizitie ....., noi (denumirea societatii bancare sau de asigurari)....., cu sediul in....., ne obligam fata de (denumirea autoritatii contractante) ..... sa platim suma de .....(in cifre) lei (..... in litere), ... necondiţionat, respectiv la prima cerere a beneficiarului, pe baza declaraţiei acestuia cu privire la culpa persoanei garantate.

In conformitate cu prevederile art. 37 din H.G. 395/2016 garantia de participare se retine atunci cand ofertamtul se afla in oricare din urmatoarele situatii:

a) si-a retras oferta in perioada de valabilitate a acesteia;
b) oferta sa fiind stabilită câştigătoare, refuză să semneze contractul de achiziţie publică/acordul-cadru în perioada de valabilitate a ofertei.

Prezenta garantie este irevocabila pana la data de .....

(Nume, prenume)
(Funcţie)
(Semnătura autorizată şi ştampila)

TABEL DETALII PRODUCĂTOR

Denumire produs / grup produse: _____

Nr. crt.	***Informații solicitate***	***Răspuns***
1	*Denumire producător*	
2	*Țara de reședință a producătorului – Adresa poștală*	
3	*Țara / adresa/ unității de producție*	
4	*Pagina web (dacă este disponibilă)*	
5	*State membre UE unde produsul/produsele este/sunt comercializat(e)*	
6	*Sistemul Calității*	
	- Standard aplicat	
	- Activități acoperite de standard	
	- Organismul de certificare	
7	*Declarație sau autorizație*	
	- Numele semnatarului	

Nume, prenume)
(Funcție)
(Semnătura autorizată și ștampila)

OPERATOR ECONOMIC

.....

(denumirea/numele)

DECLARAŢIE

privind neincadrarea in art. 164 din Legea 98/2016

Subsemnatul, ... reprezentant împuternicit al ..... *(denumirea operatorului economic)* în calitate de candidat/ofertant/ofertant asociat/terţ susţinător al candidatului/ofertantului, declar pe propria răspundere, sub sancţiunea excluderii din procedura de achiziţie publică şi sub sancţiunile aplicabile faptei de fals în acte publice, că nu mă aflu în situaţia prevăzută la art. 164 din Legea 98/2016, respectiv nu am fost condamnat prin hotărâre definitivă a unei instanţe judecătoreşti, pentru comiterea uneia dintre următoarele infracţiuni:

a) constituirea unui grup infracţional organizat, prevăzută de art. 367 din Legea nr. 286/2009 privind Codul penal, cu modificările şi completările ulterioare, sau de dispoziţiile corespunzătoare ale legislaţiei penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;

b) infracţiuni de corupţie, prevăzute de art. 289-294 din Legea nr. 286/2009, cu modificările şi completările ulterioare, şi infracţiuni asimilate infracţiunilor de corupţie prevăzute de art. 10-13 din Legea nr. 78/2000 pentru prevenirea, descoperirea şi sancţionarea faptelor de corupţie, cu modificările şi completări ulterioare, sau de dispoziţiile corespunzătoare ale legislaţiei penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;

c) infracţiuni împotriva intereselor financiare ale Uniunii Europene, prevăzute de art. 18^1 -18^5 din Legea nr. 78/2000, cu modificările şi completările ulterioare, sau de dispoziţiile corespunzătoare ale legislaţiei penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;

d) acte de terorism, prevăzute de art. 32-35 şi art. 37-38 din Legea nr. 535/2004 privind prevenirea şi combaterea terorismului, cu modificările şi completările ulterioare, sau de dispoziţiile corespunzătoare ale legislaţiei penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;

e) spălarea banilor, prevăzută de art. 29 din Legea nr. 656/2002 pentru prevenirea şi sancţionarea spălării banilor, precum şi pentru instituirea unor măsuri de prevenire şi combatere a finanţării terorismului, republicată, cu modificările ulterioare, sau finanţarea terorismului, prevăzută de art. 36 din Legea nr. 535/2004, cu modificările şi completările ulterioare, sau de dispoziţiile corespunzătoare ale legislaţiei penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;

f) traficul şi exploatarea persoanelor vulnerabile, prevăzute de art. 209-217 din Legea nr. 286/2009, cu modificările şi completările ulterioare, sau de dispoziţiile corespunzătoare ale legislaţiei penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;

g) fraudă, în sensul articolului 1 din Convenţia privind protejarea intereselor financiare ale Comunităţilor Europene din 27 noiembrie 1995.

Subsemnatul declar că informaţiile furnizate sunt complete şi corecte în fiecare detaliu şi înţeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării şi confirmării declaraţiilor, orice documente doveditoare de care dispun.

Subsemnatul declar că informaţiile furnizate sunt complete şi corecte în fiecare detaliu şi înţeleg ca autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării şi confirmării declaraţiilor, orice documente doveditoare de care dispun.

Înţeleg ca în cazul în care această declaraţie nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislaţiei penale privind falsul în declaraţii.

Data completării

Operator economic,

..... *(semnătură autorizată)*

Nota: se solicita atat ofertantului asociat, subcontractantului cat si tertului sustinator

OPERATOR ECONOMIC

.....

(denumirea/numele)

DECLARAȚIE*

privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98 /2016

1.Subsemnatul(a) .....(Nume/prenume), reprezentant al ..... (denumirea, numele operatorului economic), în calitate de ofertant/candidat/concurent la achizitia directa de ..... (se menționează procedura) pentru atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect .....(denumirea p lucrării și codul CPV .....),la data de .....(zi/lună/an), organizată de ..... (denumirea autorității contractante), declar pe propria răspundere cănu mi-am încălcat obligațiile privind plata impozitelor,taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat.

2. Subsemnatul(a) ..... (Nume/prenume), reprezentant al ..... (denumirea, numele operatorului economic)) declar, de asemenea, pe propria răspundere că

a) nu am încălcat obligațiile stabilite potrivit art. 51 (aferente reglementărilor obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă, stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în aceste domenii);

b) nu mă aflu în procedura insolvenței sau în lichidare, în supraveghere judiciară sau în încetarea

c) nu am comis o abatere activității;profesională gravă care să pună în discuție integritatea societății pe care o reprezint, în sensul prevăzut la alin. (3) și (4) ale art. 167;

d) nu am încheiat cu alți operatori economici acorduri care vizează denaturarea concurenței în cadrul sau în legătură cu procedura în cauză;

e) nu mă aflu într-o situație de conflict de interese în cadrul sau în legătură cu procedura în cauză;

f) participarea anterioară a societății pe care o reprezint la pregătirea procedurii de atribuire nu a condus la o distorsionare a concurenței;;

g) nu mi-am încălcat, în mod grav sau repetat, obligațiile principale ce-mi reveneau în cadrul unui contract de achiziții publice / al unui contract de achiziții sectoriale sau al unui contract de concesiune încheiate anterior, iar eventualele încălcări ale obligațiilor mele nu au dus la încetarea anticipată a respectivului contract, plata de daune-interese sau alte sancțiuni comparabile;

h) am prezentat, în forma corectă și completă, informațiile solicitate de autoritatea contractantă, în scopul verificării absenței motivelor de excludere sau al îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție și sunt în măsură să prezint documente justificative, în acest sens, dacă vor fi solicitate;

i) nu am încercat să influențez, în mod nelegal, procesul decizional al autorității contractante, să obțin informații confidențiale care mi-ar putea conferi avantaje nejustificate în cadrul procedurii de atribuire și nici nu am furnizat, din neglijență, informații eronate care pot avea o influență semnificativă asupra deciziilor autorității contractante privind excluderea societății pe care o reprezint din procedura de atribuire, selectarea societății pe care o reprezint sau atribuirea contractului de achiziție publică / acordului-cadru către societatea pe care o reprezint.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispun.

Înțeleg că, în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea, sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Data completarii

.....

Operator economic,

(semnătură autorizată si stampilă)

Formular nr. 2

OPERATOR ECONOMIC
.....
(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICA
privind achizitia de ....

Nr.crt	Cerința minimă din caietul de sarcini	Informații prezentate în propunerea tehnică pentru demonstrarea îndeplinirii cerinței minime/specificația tehnică a produsului care demonstrează îndeplinirea cerinței	**Observatii**

Data completării .....*(ziua, luna anul).*

Operator economic,
.....
(semnătură autorizată)

Ofertele tehnice sau orice alte documente ale componentei tehnice din documentațiile de participare se vor întocmi și vor avea un conținut explicit, clar și punctual cu privire la parametrii tehnici și calitativi solicitați prin

Atenție!

Propunerea tehnică si documentele insotitoare pot fi prezentate și în limba engleză, insotite in mod obligatoriu de traduceri autorizate în limba română.

Orice denumire sau marcă specificată în caietul de sarcini este însoțită de sintagma „sau echivalent"

Respirăm
împreună

Institutul de
Pneumoftiziologie
Marius Nasta

INSTITUTUL DE PNEUMOFTIZIOLOGIE
MARIUS NASTA
BUCURESTI, SOS. VIILOR NR. 90, SECTOR 5
REGISTRATURĂ
INTRARE Nr. 29367
Anul 2024 Luna 12 Ziua 17

Aprobat,
MANAGER
S.L. Dr. MAHLER BEATRICE

SECTIUNEA IV

MODEL ACORD – CADRU SI CONTRACT SUBSECVENT DE FURNIZARE

Serviciu achizitii publice, contractare, aprovizxionare
Jercan George

Intocmit,
Mititelu Eugen

Model

Acord – cadru de furnizare
nr._____data_____

1.Părţile acordului-cadru

În temeiul Legii nr. 98/2016 privind achizitiile publice, a intervenit prezentul Acord-cadru, între

INSTITUTUL DE PNEUMOFTIZIOLOGIE MARIUS NASTA, cu sediul în Bucureşti, Sos. Viilor, nr. 90, sector 5, cod fiscal 4316180, cod IBAN: RO87 TREZ 7055 041XXX000271, deschis la Trezoreria sector 5, tel./fax: 021/335.74.44, reprezentat legal prin Manager Dr. Mahler Beatrice, denumit in continuare – **PROMITENT ACHIZITOR**,

şi

S.C. ..... S.R.L., cu sediul în ....., Str. .....nr. ....., bl. ....., sc. ....., ap. ...., sector/judet ..... Tel/Fax ....., mobil ..... înregistrată la Registrul Comerţului sub nr. J....., cod unic de înregistrare ..... având contul curent IBAN nr. ..... deschis la ....., reprezentata prin ....., in calitate de ....., parte denumită în continuare **PROMITENT FURNIZOR**

Au convenit să încheie prezentul Acord Cadru de Furnizare ....., ca urmare a aplicării procedurii de achiziţie publică **....., anunt/invitatie de participare nr. ...../.....,** **Conform Legii 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare**, si a actelor normative pentru aplicarea ei, cu respectarea următoarelor clauze:

2. Scopul Acordului cadru

2.1 - Scopul Acordului cadru îl reprezintă stabilirea elementelor/ condiţiilor esenţiale care vor guverna contractele de furnizare ce urmează a fi atribuite în temeiul şi pe durata derulării prezentului acord.

2.2 – Contractele ce urmează a fi atribuite au ca obiect furnizarea produselor din anexa nr. 1 a prezentului acord-cadru şi după caz, prestarea serviciilor accesorii furnizării produselor, în condiţiile convenite în prezentul acord.

3. Durata Acordului- cadru

3.1 - Durata prezentului acord-cadru este de ..... luni, adică de la ..... până la .....

4. Preţul unitar al produselor

4.1 – Preţul unitar al produselor este cel inclus de promitentul furnizor în propunerea financiară şi este prevăzut în ANEXA prezentului Acord-cadru.

5. Ajustarea preţului

5.1 - Pretul NU va putea fi ajustat pe perioada de derulare a acordului cadru.

6. Cantitatea previzionată

6.1 - Cantitatea previzionata de produse ce urmează a fi furnizate în baza contractelor subsecvente este prevăzută în prezentul Acord-cadru.

7. Obligaţiile promitentului- furnizor

7.1 - Promitentul-furnizor se obligă ca produsele furnizate să respecte cel puţin calitatea prevăzută în propunerea tehnică, anexă la prezentul Acord-cadru.

7.2 - Promitentul-furnizor se obligă să furnizeze produsele astfel cum au fost prevăzute în Acordul – cadru, ori de câte ori autoritatea solicită acest lucru.

7.3 - Promitentul-furnizor se obligă să furnizeze produsele in termen de 48 de ore.

7.4 – Promitentul-furnizor se obligă să despăgubească promitentul - achizitor împotriva oricăror:

a)reclamaţii şi acţiuni în justiţie, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalaţiile sau utilajele folosite pentru sau în legatură cu produsele achiziţionate, şi

b) daune-interese, costuri, taxe şi cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepţia situaţiei în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea caietului de sarcini întocmit de către achizitor.

7.5 - Promitentul-furnizor se obligă să nu transfere total sau parţial obligaţiile asumate prin prezentul Acord-cadru.

8. Obligaţiile promitentului–achizitor

8.1 - Achizitorul se obligă să plătească furnizorului preţul convenit pentru îndeplinirea contractului de furnizare si va efectua plata in termen de 60 zile de la inregistrarea facturii in unitate.

8.2 - Promitentul-achizitor se obligă să nu iniţieze, pe durata prezentului Acord-cadru, o nouă procedură de atribuire, atunci când intenţionează să achiziţioneze produse care fac obiectul prezentului Acord-cadru, cu excepţia cazului în care promitentul furnizor declară că nu mai are capacitatea de a răspunde solicitărilor.

8.3 - Promitentul-achizitor este îndreptăţit să iniţieze o procedură de atribuire, atunci când valoarea estimată a contractului subsecvent pe care intenţionează să îl atribuie, cumulată cu suma contractelor subsecvente atribuite anterior, depăşeşte o valoare pentru care prevederile legale impun obligaţii în raport cu anumite praguri valorice.

9. Comunicări

9.1 - (1) Orice comunicare între părţi, referitoare la îndeplinirea prezentului acord-cadru, trebuie să fie transmisă în scris.

(2) Orice document scris trebuie înregistrat atât în momentul transmiterii cât şi în momentul primirii.

9.2 - Comunicările între părţi se pot face şi prin telefon, telegramă, telex, fax sau e-mail, cu condiţia confirmării în scris a primirii comunicării.

10. Documentele acordului cadru:

a) propunerea tehnică
b) propunerea financiară
c) caiet de sarcini

11. Emiterea, semnarea şi executarea contractelor subsecvente

11.1. Emiterea contractelor subsecvente cade în sarcina beneficiarului.

11.2. Furnizorul este obligat ca în termen de 2 zile de la primirea notificării transmise de către beneficiar să se prezinte la sediul beneficiarului pentru semnarea contractului subsecvent.

12. ÎncetareaAcordului cadru

12.1 – (1) Prezentul acord-cadru se reziliaza pe deplin in momentul in cere vor fi definitivate licitatiile efectuate de Ministerul Sanatatii la nivel national

(2) Prezentul acord cadru încetează de drept prin ajungerea la termen

(3)Acordul cadru poate înceta şi în următoarele cazuri:

- prin rezilierea de către o parte ca urmare a neîndeplinirii sau îndeplinirii în mod necorespunzător a obligaţiilor asumate prin prezentul acord – cadru, de către cealaltă parte, cu notificare prealabilă de 15 zile a părţii în culpă;
- prin atingerea unui prag pentru care prevederile legale impun obligaţii de aplicare a unor proceduri în raport cu anumite praguri valorice.

(4). Achizitorul îşi rezervă dreptul de a renunţa oricând la contract, printr-o notificare scrisă, adresată furnizorului, fără nici o compensaţie, dacă acesta din urmă intră în procedură de reorganizare şi faliment. In acest caz, furnizorul are dreptul de a pretinde beneficiarului numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunţării unilaterale a contractului.

13. Litigii

Litigiile ce pot apărea ca urmare a aplicării şi interpretării prevederilor prezentului Acord- cadru se vor soluţiona conform prevederilor legale.

Părţile au convenit să încheie azi ..... prezentul Acord-cadru, în două exemplare, câte unul pentru fiecare parte.

ACHIZITOR, FURNIZOR,

Respirăm
împreună

Institutul de
Pneumoftiziologie
Marius Nasta

ANEXA 1

Parte componenta a acordului cadru nr. ..... din .....

Nr. Crt.	Produsul	Cod CPV	UM	Cantitate minima contr. subscv	Cantitate maxima contr. subscv	Cantitate minima acord-cadru	Cantitate maxima acord-cadru	Pret Unitar Lei	Valoare minima contr.subscv in lei fara TVA	Valoare maxima contr. subscv in lei fara TVA	Valoare minima acord-cadru in lei fara TVA	Valoare maxima acord-cadru in lei fara TVA
1												
2												
		VALOARE TOTALA MAXIMA fara TVA										
		TVA 9%										
		VALOARE TOTALA MAXIMA incl.TVA										

Model

CONTRACT SUBSECVENT DE FURNIZARE

nr._____data_____
la Acordul cadru nr..... din.....

1.Părţile Contractului
În temeiul Legii 98/2016 privind achizitiile publice, a intervenit prezentul Contract Subsecvent la Acordul cadru .....

între
INSTITUTUL DE PNEUMOFTIZIOLOGIE MARIUS NASTA, cu sediul în Bucureşti, Sos. Viilor, nr. 90, sector 5, cod fiscal 4316180, cod IBAN: RO87 TREZ 7055 041XXX000271, deschis la Trezoreria sector 5, tel./fax: 021/335.74.44, reprezentat legal prin Manager Dr. Mahler Beatrice, denumit in continuare **–ACHIZITOR,**

şi
S.C. ..... S.R.L., cu sediul în ....., Str. .....nr. ....., bl. ....., sc. ....., ap. ...., sector/judet ..... Tel/Fax ....., mobil ..... înregistrată la Registrul Comerţului sub nr. J....., cod unic de înregistrare ..... având contul curent IBAN nr. ..... deschis la ....., reprezentata prin ....., in calitate de ....., parte denumită în continuare **FURNIZOR**

Clauze obligatorii

2. Definiţii
2.1 - În prezentul contract următorii termeni vor fi interpretaţi astfel:
a. ***contract*** –prezentul contract şi toate anexele sale;
b. ***achizitor şi furnizor*** - părţile contractante, aşa cum sunt acestea numite în prezentul contract;
c. ***preţul contractului*** - preţul plătibil furnizorului de către achizitor, în baza contractului, pentru îndeplinirea integrală şi corespunzătoare a tuturor obligaţiilor asumate prin contract;
d. ***produse*** – echipamentele, maşinile, utilajele, orice alte bunuri, cuprinse în anexa/anexele la prezentul contract, pe care furnizorul se obligă, prin contract, să le furnizeze achizitorului;
e. ***servicii*** - servicii aferente livrării produselor, respectiv activităţile legate de furnizarea produselor, cum ar fi transportul, asigurarea, instalarea, punerea în funcţiune, asistenţa tehnică în perioada de garanţie şi orice alte asemenea obligaţii care revin furnizorului prin contract;
f. ***origine*** - locul unde produsele au fost realizate, fabricate. Produsele sunt fabricate atunci când prin procesul de fabricare, prelucrare sau asamblare majoră şi esenţială a componentelor rezultă un produs nou, recunoscut comercial, care este diferit, prin caracteristicile sale de bază, prin scop sau prin utilitate, de componentele sale. Originea produselor şi serviciilor poate fi distinctă de naţionalitatea furnizorului;
g. ***destinaţie finală*** - locul unde furnizorul are obligaţia de a furniza produsele;
h. ***termenii comerciali*** de livrare vor fi interpretaţi conform INCOTERMS 2000 – Camera Internaţională de Comerţ (CIC);
i. ***forţa majoră*** - reprezintă o împrejurare de origine externă, cu caracter extraordinar, absolut imprevizibilă şi inevitabilă, care se află în afara controlului oricărei părţi, care nu se datorează greşelii sau vinei acestora, şi care face imposibilă executarea şi, respectiv, îndeplinirea contractului; sunt considerate asemenea evenimente: războaie, revoluţii, incendii, inundaţii sau orice alte catastrofe naturale, restricţii apărute ca urmare a unei carantine, embargou, enumerarea nefiind exhaustivă, ci enunţiativă. Nu este considerat forţă majoră un eveniment asemenea celor de mai sus care, fără a crea o imposibilitate de executare, face extrem de costisitoare executarea obligaţiilor uneia din părţi;
j. ***zi*** - zi calendaristică; ***an*** - 365 de zile.

3. ***Interpretare***

3.1 - În prezentul contract, cu excepţia unei prevederi contrare, cuvintele la forma singular vor include forma de plural şi vice versa, acolo unde acest lucru este permis de context.
3.2 - Termenul "zi"sau "zile" sau orice referire la zile reprezintă zile calendaristice dacă nu se specifică în mod diferit.

4. Obiectul şi preţul contractului

4.1. - Furnizorul se obligă să furnizeze .....în perioada/perioadele convenite şi în conformitate cu obligaţiile asumate prin prezentul contract.
4.2 - Preţul convenit pentru îndeplinirea contractului, respectiv preţul produselor livrate şi al serviciilor accesorii prestate, plătibil furnizorului de către achizitor, este de ..... lei fara TVA, la care se adauga T.V.A. de ..... lei.
4.3 – Valoarea totala a contractului este de ..... lei cu TVA.

Nr. Crt.	Denumire DCI	Forma farmaceutica/Concentratie	Cod CPV	UM	Cantitate	Pret Unitar Lei	Valoare
1							
2							
	Valoare fara TVA						
	TVA						
	Valoare cu TVA						

5. Durata contractului

5.1 – Durata prezentului contract este până la .....

6. Executarea contractului

6.1 – Executarea contractului începe de la data semnarii de catre ambele parti.

7. Documentele contractului

7.1 - Documentele contractului sunt:

1. propunerea tehnică
2. propunerea financiară
3. caietul de sarcini
4. referatul de necesitate

8. *Obligaţiile principale ale furnizorului*

8.1 Furnizorul se obligă să predea/să pună la dispoziţia achizitorului produsele specificate in anexa la prezentul contract.
8.2- Furnizorul se obligă să furnizeze produsele la standardele şi/sau performanţele prezentate în propunerea tehnică.
8.3 - Furnizorul se obligă să despăgubească achizitorul împotriva oricăror:

i) reclamaţii şi acţiuni în justiţie, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalaţiile sau utilajele folosite pentru sau în legatură cu produsele achiziţionate, şi

ii) daune-interese, costuri, taxe şi cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepţia situaţiei în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea caietului de sarcini întocmit de către achizitor.

8.4 – Furnizorul se obliga ca in facturile emise in baza acestui contract, produsele sa respecte denumirea din anexa la contract.

9. Obligaţiile principale ale achizitorului

9.1 - Achizitorul se obligă să achiziţioneze, respectiv să cumpere şi să plătească preţul convenit în prezentul contract.

9.2- Achizitorul se obligă să recepţioneze produsele în termenul convenit.

9.3 - Achizitorul se obligă să plătească preţul către furnizor in termen de 60 zile de la inregistrarea facturii in unitate.

9.4 - Dacă achizitorul nu onorează facturile în termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite la art.9.3, atunci furnizorul are dreptul de a sista livrarea produselor. Imediat după ce achizitorul îşi onorează obligaţiile, furnizorul va relua livrarea produselor în cel mai scurt timp posibil.

10. Sancţiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligaţiilor

10.1 - În cazul în care, din vina sa exclusivă, furnizorul nu îşi îndeplineşte obligaţiile asumate, atunci achizitorul are dreptul de a deduce din preţul contractului, ca penalităţi, o sumă echivalentă cu 0,04% pentru fiecare zi de întârziere din valoarea produselor nelivrate, pentru o perioada de maxim 30 de zile, termen dupa care achizitorul, are dreptul de a executa garantia de buna executie si de a apela la prevederile clauzei 10.3, in limita prejudiciului creat.

10.2 - În cazul în care achizitorul nu îşi onorează obligaţiile de plata în termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite la clauza 9.3, atunci acestuia îi revine obligaţia de a plăti, ca penalităţi, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,04% pentru fiecare zi de întârziere din plata neefectuată pentru o perioada de maxim 30 de zile, termen dupa care furnizorul, are dreptul de a apela la prevederile clauzei 10.3 in limita prejudiciului creat.

10.3 - Nerespectarea obligaţiilor asumate prin prezentul contract de către una dintre părţi, în mod culpabil, dă dreptul părţii lezate de a considera contractul reziliat de drept şi de a pretinde plata de daune-interese.

10.4 - Achizitorul îşi rezervă dreptul de a denunţa unilateral contractul, printr-o notificare scrisă adresată furnizorului, fără nici o compensaţie, dacă acesta din urmă dă faliment, cu condiţia ca această denunţare să nu prejudicieze sau să afecteze dreptul la acţiune sau despăgubire pentru furnizor. În acest caz, furnizorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunţării unilaterale a contractului.

Clauze specifice

11. Garanţia de bună execuţie a contractului

Nu se aplica

12. Recepţie, inspecţii şi teste

12.1 - Achizitorul sau reprezentantul său are dreptul de a inspecta şi/sau testa produsele pentru a verifica conformitatea lor cu specificaţiile din anexa/anexele la contract.

12.2 - (1) Inspecţiile şi testările la care vor fi supuse produsele, cât şi condiţiile de trecere a recepţiei provizorii şi a recepţiei finale (calitative) sunt descrise în anexa/anexele la prezentul contract.

(2) Achizitorul are obligaţia de a notifica, în scris, furnizorului identitatea reprezentanţilor săi împuterniciţi pentru efectuarea recepţiei, testelor şi inspecţiilor.

12.3 - Inspecţiile şi testele din cadrul recepţiei provizorii şi recepţiei finale (calitative) se vor face la destinaţia finală a produselor.

12.4 - Dacă vreunul din produsele inspectate sau testate nu corespunde specificaţiilor tehnice, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar furnizorul fără a modifica preţul contractului are obligaţia:

a) de a înlocui produsele refuzate; sau

b) de a face toate modificările necesare pentru ca produsele să corespundă specificaţiilor lor tehnice.

12.5 - Dreptul achizitorului de a inspecta, testa şi, dacă este necesar, de a respinge nu va fi limitat sau amânat datorită faptului că produsele au fost inspectate şi testate de furnizor, cu sau fără participarea unui reprezentant al achizitorului, anterior livrării acestora la destinaţia finală.

12.6 - Prevederile clauzelor 12.1-12.4 nu îl vor absolvi pe furnizor de obligaţia asumării garanţiilor sau altor obligaţii prevăzute în contract.

13. Ambalare şi marcare

13.1 - (1) Furnizorul are obligaţia de a ambala produsele pentru ca acestea să facă faţă, fără limitare, la manipularea dură din timpul transportului, tranzitului şi expunerii la temperaturi extreme, la soare şi la precipitaţiile care ar putea să apară în timpul transportului şi depozitării în aer liber, în aşa fel încât să ajungă în bună stare la destinaţia finală.

(2) În cazul ambalării greutăţilor şi volumelor în cutii, furnizorul va lua în considerare, unde este cazul, distanţa mare până la destinaţia finală a produselor şi absenţa facilităţilor de manipulare grea în toate punctele de tranzit.

13.2 - Ambalarea, marcarea şi documentaţia din interiorul sau din afara pachetelor vor respecta strict cerinţele ce vor fi special prevăzute în contract, inclusiv cerinţele suplimentare.

13.3 - Toate materialele de ambalare a produselor, precum şi toate materialele necesare protecţiei coletelor (paleţi de lemn, foi de protecţie etc.) rămân în proprietatea achizitorului.

14. Livrarea şi documentele care însoţesc produsele

14.1 - Furnizorul are obligaţia de a livra produsele la destinaţia finală indicată de achizitor, respectând termenul comercial stabilit.

14.2 - (1) La expedierea produselor, furnizorul are obligaţia de a comunica, în scris, atât achizitorului, cât şi, după caz, societăţii de asigurări datele de expediere, numărul contractului, descrierea produselor, cantitatea, locul de încărcare şi locul de descărcare.

(2) Furnizorul va transmite achizitorului documentele care însoţesc produsele.

14.3 - Certificarea de către achizitor a faptului că produsele au fost livrate parţial sau total se face după instalare şi după recepţie, prin semnarea de primire de către reprezentantul autorizat al acestuia, pe documentele emise de furnizor pentru livrare.

14.4 - Livrarea produselor se consideră încheiată în momentul în care sunt îndeplinite prevederile clauzelor de recepţie produselor.

15. Asigurări

15.1 - Furnizorul are obligaţia de a asigura complet produsele furnizate prin contract împotriva pierderii sau deteriorării neprevăzute la fabricare, transport, depozitare şi livrare, în funcţie de termenul comercial de livrare convenit.

16. Servicii

16.1 - Pe lângă furnizarea efectivă a produselor, furnizorul are obligaţia de a presta şi serviciile accesorii furnizării produselor, fără a modifica preţul contractului.

16.2.- Furnizorul are obligaţia de a presta serviciile, pentru perioada de timp convenită, cu condiţia ca aceste servicii să nu elibereze furnizorul de nicio obligaţie de garanţie asumată prin contract.

17. Perioada de garanţie acordată produselor

17.1 - Furnizorul are obligaţia de a garanta că produsele furnizate prin contract sunt noi, nefolosite. De asemenea, furnizorul are obligaţia de a garanta că toate produsele furnizate prin contract nu vor avea niciun defect ca urmare a proiectului, materialelor sau manoperei (cu excepţia cazului când proiectul şi/sau materialul e cerut în mod expres de către achizitor) sau oricărei alte acţiuni sau omisiuni a furnizorului şi că acestea vor funcţiona în condiţii normale de funcţionare.

17.2 - (1) Perioada de garanţie acordată produselor de către furnizor este cea declarată în propunerea tehnică.

(2) Perioada de garanţie a produselor începe cu data recepţiei efectuate după livrarea şi instalarea acestora la destinaţia finală.

17.3 - Achizitorul are dreptul de a notifica imediat furnizorului, în scris, orice plângere sau reclamaţie ce apare în conformitate cu această garanţie.

17.4 - La primirea unei astfel de notificări, furnizorul are obligaţia de a remedia defecţiunea sau de a înlocui produsul în perioada convenită, fără costuri suplimentare pentru achizitor. Produsele care, în timpul perioadei de garanţie, le înlocuiesc pe cele defecte beneficiază de o nouă perioadă de garanţie care curge de la data înlocuirii produsului.

17.5 - Dacă furnizorul, după ce a fost înştiinţat, nu reuşeşte să remedieze defectul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a lua măsuri de remediere pe riscul şi pe cheltuiala furnizorului şi fără a aduce niciun prejudiciu oricăror alte drepturi pe care achizitorul le poate avea faţă de furnizor prin contract.

18. Subcontractanţi

18.1 - Furnizorul are obligaţia, în cazul în care subcontractează părţi din contract, de a încheia contracte cu subcontractanţii desemnaţi, în aceleaşi condiţii în care el a semnat contractul cu achizitorul.

18.2 - (1) Furnizorul are obligaţia de a prezenta la încheierea contractului toate contractele încheiate cu subcontractanţii desemnaţi.

(2) Lista subcontractanţilor, cu datele de recunoaştere ale acestora, cât şi contractele încheiate cu aceştia se constituie în anexe la contract.

18.3 - (1) Furnizorul este pe deplin răspunzător faţă de achizitor de modul în care îndeplineşte contractul.

(2) Subcontractantul este pe deplin răspunzător faţă de furnizor de modul în care îşi îndeplineşte partea sa din contract.

(3) Furnizorul are dreptul de a pretinde daune-interese subcontractanţilor dacă aceştia nu îşi îndeplinesc partea lor din contract.

18.4 - Furnizorul poate schimba oricare subcontractant numai dacă acesta nu şi-a îndeplinit partea sa din contract. Schimbarea subcontractantului nu va schimba preţul contractului şi va fi notificată achizitorului.

19. Întârzieri în îndeplinirea contractului

19.1 - Furnizorul are obligaţia de a îndeplini contractul de furnizare în perioada/perioadele înscrise în prezentul contract.

19.2 - Dacă pe parcursul îndeplinirii contractului furnizorul nu respectă perioada/perioadele de livrare sau de prestare a serviciilor, acesta are obligaţia de a notifica, în timp util, achizitorul; modificarea datei/perioadelor de furnizare asumate se face cu acordul parţilor, prin act adiţional.

19.3 - În afara cazului în care achizitorul este de acord cu o prelungire a termenului de execuţie, orice întârziere în îndeplinirea contractului dă dreptul achizitorului de a solicita penalităţi furnizorului.

20. Forţa majoră

20.1 - Forţa majoră este constatată de o autoritate competentă.

20.2 - Forţa majoră exonerează părţile contractante de îndeplinirea obligaţiilor asumate prin prezentul contract, pe toată perioada în care aceasta acţionează.

20.3 - Îndeplinirea contractului va fi suspendată în perioada de acţiune a forţei majore, dar fără a prejudicia drepturile ce li se cuveneau părţilor până la apariţia acesteia.

20.4 - Partea contractantă care invocă forţa majoră are obligaţia de a notifica celeilalte părţi, imediat şi în mod complet, producerea acesteia şi să ia orice măsuri care îi stau la dispoziţie în vederea limitării consecinţelor.

20.5 - Partea contractantă care invocă forţa majoră are obligaţia de a notifica celeilalte părţi încetarea cauzei acesteia în maximum 15 zile de la încetare.

20.6 - Dacă forţa majoră acţionează sau se estimează că va acţiona o perioadă mai mare de 6 luni, fiecare parte va avea dreptul să notifice celeilalte părţi încetarea de drept a prezentului contract, fără ca vreuna din părţi să poată pretinde celeilalte daune-interese.

21. Soluţionarea litigiilor

21.1 - Achizitorul şi furnizorul vor depune toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabilă, prin tratative directe, orice neînţelegere sau dispută care se poate ivi între ei în cadrul sau în legătură cu îndeplinirea contractului.

21.2 - Dacă, după 15 de zile de la începerea acestor tratative, achizitorul şi furnizorul nu reuşesc să rezolve în mod amiabil o divergenţă contractuală, fiecare poate solicita ca disputa să se soluţioneze de către instanţele judecătoreşti din România.

22. Limba care guvernează contractul

22.1 - Limba care guvernează contractul este limba română.

23. Comunicări

23.1 - (1) Orice comunicare între părţi, referitoare la îndeplinirea prezentului contract, trebuie să fie transmisă în scris.

(2) Orice document scris trebuie înregistrat atât în momentul transmiterii, cât şi în momentul primirii.

23.2 - Comunicările între părţi se pot face şi prin telefon, telegramă, telex, fax sau e-mail, cu condiţia confirmării în scris a primirii comunicării.

24. Legea aplicabilă contractului

24.1 - Contractul va fi interpretat conform legilor din România.

25. Încetarea Contractului

25.1 Contractul încetează, în condiţiile legii, prin executare, acordul de voinţă al părţilor, denunţare unilaterală, expirarea termenului, îndeplinirea sau, după caz, neîndeplinirea condiţiilor contractuale, imposibilitate fortuită de executare, precum şi din orice alte cauze prevăzute de lege.

25.2 La încetarea contractului părţile sunt liberate de obligaţiile asumate. Ele pot fi însă ţinute la repararea prejudiciilor cauzate şi, după caz, la restituirea, în natură sau prin echivalent, a prestaţiilor primite în urma încheierii contractului.

25.3 Nerespectarea obligatiilor asumate prin prezentul contract de catre una din parti, da dreptul partii lezatede a considera contractul de drept reziliat, fara punere in intarziere si fara orice alta formalitate prealabila, precum si de a pretinde plata de daune-interes in conditiile dreptului comun.

26. Modificarea Contractului

26.1 Partile contractante pot, pe durata indeplinirii contractului sa convina modificarea clauzelor contractuale, prin acte aditionale, mai putin pretul contractului, numai in cazul aparitiei unor circumstante care lezeaza interesele comerciale legitime ale acestora si care nu au putut fi prevazute la data incheierii contractului.

27. Riscurile aferente implementarii contractului:

27.1 Riscul ca operatorul economic declarat castigator sa nu poata furniza in tot sau in parte produsele solicitate. Producerea acestui risc este prevenita prin clauza 10.1 din prezentul contract.

27.2 Riscul ca operatorul economic declarat castigator sa nu poata furniza produsele la performantele tehnice solicitate prin caietul de sarcini. Operatorul economic are obligatia de a inlocui produsele refuzate de catre achizitor, fara a modifica pretul contractului, sau sa returneze suma incasata daca vreunul din produsele receptionate nu corespunde parametrilor calitativi prevazuti in caietul de sarcini.

27.3 Riscul ca achizitorul sa nu poata plati in tot sau in parte contravaloarea produseor achizitionate. Producerea acestui risc este prevenita prin clauza 10.2 din prezentul contract.

Părţile au înţeles să încheie azi prezentul contract în doua exemplare, unul pentru Achizitor si unul pentru Furnizor.

ACHIZITOR, FURNIZOR,

OPERATOR ECONOMIC

.....

(denumirea/numele)

DECLARATIE

privind evitarea conflictului de interese (art. 59 si 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice)

1. Subsemnatul/a....., în calitate de .....(ofertant/candidat/ofertant asociat/subcontractant), la....., în temeiul art. 59 din Legea nr. 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziţie publică, declar pe proprie răspundere, sub sancţiunea falsului în declaraţii, următoarele:

a) eu sau unul dintre terţii susţinători ori subcontractanţi propuşi nu deţin părţi sociale, părţi de interes, acţiuni din capitalul subscris, ori a persoanelor care fac parte din consiliul de administraţie/organul de conducere sau de supervizare al autoritatii contractante;

b) eu sau unul dintre terţii susţinători ori subcontractanţi propuşi nu este este soţ/soţie, rudă sau afin, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administraţie/organul de conducere sau de supervizare al autoritatii contractante;

c) eu sau unul dintre terţii susţinători ori subcontractanţi propuşi nu avem, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori ne aflăm într-o altă situaţie de natură să afecteze independenţa şi imparţialitatea autoritatii contractante pe parcursul procesului de evaluare;

d) eu sau unul dintre terţii susţinători ori subcontractanţi propuşi nu avem drept membri în cadrul consiliului de administraţie/organul de conducere sau de supervizare şi/sau nu avem acţionari ori asociaţi semnificativi persoane care sunt soţ/soţie, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relaţii comerciale cu persoane cu funcţii de decizie în cadrul autoritatii contractante;

e) eu sau unul dintre terţii susţinători ori subcontractanţi propuşi nu am nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soţ/soţie, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relaţii comerciale cu persoane cu funcţii de decizie în cadrul autoritatii contractante, dupa cum urmeaza:

Manager: Dr. Mahler Beatrice

Director Medical: Dr. Ciolan Gina - Ana

Director Ingrijiri: As. .Trandafir Dana

Director Financiar-Contabil: Ec. Jarca Costel

Serv. Achizitii publice, contractare, aprovizionare : Jercan George

2. Subsemnatul/a..... declar că voi informa imediat autoritatea contractantă dacă vor interveni modificări în prezenta declaraţie la orice punct pe parcursul derulării procedurii de atribuire a contractului de achiziţie publică sau, în cazul în care vom fi desemnaţi câştigători, pe parcursul derulării contractului de achiziţie publică.

3. De asemenea, declar că informaţiile furnizate sunt complete şi corecte în fiecare detaliu şi înţeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării şi confirmării declaraţiilor, situaţiilor şi documentelor care însoţesc oferta, orice informaţii suplimentare.

4. Subsemnatul/a autorizez prin prezenta orice instituţie, societate comercială, bancă, alte persoane juridice să furnizeze informaţii reprezentanţilor autorizaţi ai autoritatii contractante cu privire la orice aspect tehnic şi financiar în legătură cu activitatea noastră.

Data completării

.....

Operator economic,

(semnătură autorizată si stampilă)