

Respirăm
împreună



Institutul de
Pneumoftiziologie
Marius Nasta

Nr.inregistrare 27168/08.12.2022

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 și financiară corespunzătoare cu necesitățile autorității contractante.

Cerințele din caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens vor fi luate în considerare toate ofertele care, prin propunerea tehnică, asigură un nivel superior față 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



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



operatori economici sau anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea "sau echivalent".

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant, propunerea

tehnică. Contine în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, condițiile pentru certificarea conformității cu standardele relevante.

2. OBIECTIVUL CONTRACTULUI

Obiectivul contractului îl constituie asigurarea aprovizionării cu alimente necesare desfășurării activității în Institut..

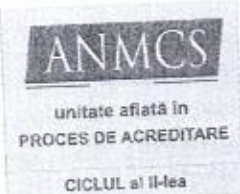
3. CERINTE

Produsele, oferite trebuie să îndeplinească minim condițiile impuse de autoritatea contractantă prin caietul de sarcini. Toate produsele trebuie să fie în mod obligatoriu în ambalajul original al producătorului, sigilate, etichetate și în cantitatea solicitată. Propunerea tehnică, semnată și stampilată, va fi prezentată conform cerințelor minime din Caietul de sarcini.

În cadrul propunerii tehnice, ofertanții vor prezenta următoarele informații și documente:

1. Specificația tehnică completată cu cel puțin cerințele solicitate în Anexa prezentului Caiet de sarcini. **Nu se accepta opțiunea "COPY-PASTE"**.
2. În cazul în care documentele sunt prezentate în limba engleză sau orice altă limbă acestea vor fi însoțite, **în mod obligatoriu de traducerea în limba română semnată și stampilată de către un traducător autorizat.**
3. 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	
	- Poziția în compania producătoare	
	- Contact (telefon /fax/e-mail)	

4. Se va întocmi tabelul de la producător/fiecare lot dacă producătorii sunt diferiți și se va menționa deasupra tabelului denumirea lotului /loturilor.
5. Fise tehnice **de la producător** ale produselor prin care ofertantul are obligația de a face dovada conformității produselor care urmează să fie furnizate, cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini precum și descrieri/fotografii/prospecte/cataloge/manuale de utilizare, etc., ce demonstrează îndeplinirea cerințelor din cadrul specificațiilor tehnice din caietul de sarcini. Cerințele solicitate sunt considerate minime obligatorii, iar îndeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de către producător (nu se accepta prezentarea de Fise Tehnice în care sunt copiate cerințele solicitate).
6. Operatorii economici participanți la procedura vor transmite în cadrul propunerii tehnice o declarație pe propria răspundere prin care își asumă:
 - a. disponibilitatea ofertantului de a se schimba produsele neconforme .
 - b. Declarația detaliată a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului.
7. Propunerea Tehnică se va întocmi separat pentru fiecare lot în parte, astfel:

Nr. crt.	Cerințe tehnice solicitate de autoritatea contractantă	Cerințe tehnice completate de ofertant
1	Specificația tehnică completată cu cel puțin cerințele solicitate în Anexa prezentului Caiet de sarcini. Nu se accepta opțiunea "COPY-PASTE"	Se va completa de ofertant specificația tehnică /lot
2	Tabel detalii producător. Se va întocmi tabelul de la producător /fiecare lot dacă producătorii sunt diferiți și se va menționa deasupra tabelului denumirea lotului /loturilor.	Se va menționa la ce pagină din specificația tehnică se află documentul și se va atașa
3	Fise tehnice de la producător ale	Se va menționa la ce pagină din specificația



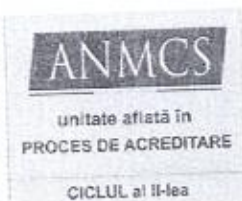


	<p>produselor prin care ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor care urmeaza sa fie furnizate, cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini precum si descrieri/ fotografii/ prospecte/ cataloage ce demonstreaza indeplinirea cerintelor din cadrul specificatiilor tehnice din caietul de sarcini. Documentul se va prezenta in original si in limba romana, cu traducere autorizata .</p>	<p>tehnica se afla documentul si se va atasa</p> <p>Se va specifica codul de identificare al produsului aplicat la care se face referire in fisa tehnica</p> <p>Cerintele solicitate sunt considerate minime obligatori, iar indeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de catre producator</p>
4	<p>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 desigilarii se constata ca este necomfort . -Declaratia detaliata a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului</p>	<p>Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa</p>

Fiecare produs oferit trebuie sa fie inscriptionat cu urmatoarele: denumirea produsului, adresa si numarul de telefon al producatorului/distribuitoareului, 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 prevazute cu etichete atasate astfel incat sa nu se poate schimba. Toate informatiile 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: specificatiile tehnice care indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabricatie sau de comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie, sunt mentionate doar pentru identificarea cu usurinta 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 oferit primilor 3 clasati in urma evaluarii propunerii tehnice .

4. SPECIFICATI/CHARACTERISTICI TEHNICE

“Alimente”

- cod CPV principal

LOTUL LAPTE SI PRODUSE LACTATE

1. BRANZA DULCE DE VACI

Cal I, obtinuta din lapte de vaca integral.

Proprietati organoleptice:

- Aspect: pasta omogena, curata, fara eliminare de zer; culoare alba pana la alb galbuie, uniforma in toata masa, sa nu contina particule straine.
- Consistenta: pasta fina, cremoasa, nefaramicioasa.
- Miros: placut, caracteristic de fermentatie lactica, fara miros strain
- gust: placut, caracteristic de fermentatie lactica, fara gust strain (aeru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc).

Proprietati fizice si chimice:

- Grasime raportata la S.U. min.26%;
 - Substanta uscata: min. 20%;
 - Aciditate grade Th: max 200^o Th;
 - Substante proteice: min 6,5%;
- Temperatura de livrare max. 6°C.

Ambalare în galeata PVC alimentare, ambalata maxim 5 kg.

Termenul de valabilitate minim 5 zile de la data livrării.



2. BRANZA TELEMEA DE VACI

Cal I, telemea din lapte de vaca, maturata, din 100% lapte de vaca pasteurizat, culture lactice, cheag, lactat de calciu, sare, ambalata in vid.

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 Ig): absent.
- Salmonella: negativ.
- S. coagulazo-pozitivi 10/g.

Produsul contine lactoza si proteina din lapte.

Ambalare:

- ambalaje de desfacere: Film de termoformare, vidare, material ambalaj: PA/PE/PVC. Masa neta 1-5 kg.
- Ambalaje de transport: cutii din carton.

Temperatura de depozitare si transport: 2-6°C.

Termenul de valabilitate sa fie minim 30 zile de la data livrării.

3. BRANZA TOPITA CUBULETE

Cal I, 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, maxim 5 aditivi alimentari, proteine din lapte, sare, smantana praf 0,1%.

Forma, dimensiuni, masa: bucati triunghiulare, cu masa medie de 17- 17,5g/bucata, ambalate cate 16 triunghiuri, ambalate individual intr-un pachet cu greutatea neta de 280g.

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, caracteristic sortimentelor si ingredientelor folosite, gust potrivit de sarat, fara miros si gust strain, fara cristale de 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

Termenul de valabilitate sa fie minim 30 zile de la data livrarii.

4. CAS DE VACI

Cal I, produs proaspat, natural obtinut exclusiv din lapte de vaca , cu ados de cheag, fara alti aditivi alimentari, portionat in calupuri de marimi apropiate.

Proprietati organoleptice:





- Aspect: pasta omogena, curata, fara eliminare de zer; culoare alba pana la alb galbuie, uniforma in toata masa, sa nu contina particule străine.
- Consistenta: fina, cremoasa, nelipicioasa.
- Miros: placut, caracteristic, 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:

- Substanta uscata: min. 20%;

Temperatura de livrare max. 6°C.

Ambalare in saci/pungi vidate, cate 5 kg per sac/punga

Termenul de valabilitate sa fie minim 7 zile de la data livrării

5. CASCAVAL

Cal I, Cascaval tip rucar, ambalat in vid, obtinut din lapte integral sau normalizat, de vaca, in stare cruda sau pasteurizata.

Proprietati organoleptice:

- Aspect: Coaja sau suprafata neteda, curata, fara cute sau goluri, fara pete sau crapaturi, de culoare alb-galbuie 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 roti sau bucati cu usoare denivelari, cu usoare urme de raziure si crapaturi la suprafata, la un numar de max.3% din lot.
- Culoare: De la alb la galben deschis, uniforma in toata masa. Se admite intensificarea culorii galben catre marginile rotilor si bucatilor;
- Aspect in sectiune: Pasta curata, compacta, omogena, fara urme de mucegai, cu rare si mici ochiuri de fermentare.
- 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. 45%
- 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 1 g : max. 10;
- numar escherichia colila 1g produs: absent
- germeni patogeni Salmonella absent,
- numar de stafilococi coagulazo-pozitivi la 1 g produs max. 10
- 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

Transportul asigurat în mijloace de transport prevăzute cu instalații frigorifice.

Termenul de valabilitate sa fie minim 30 zile de la data livrării.

6. IAURT 200ML

Cal I, din lapte de vaca pasteurizat si fermentat cu culturi lactice selectionate de bacterii lactice. Sa nu contina conservanti, sa contina minim 2,8% pana la 5,2 % grasime, ambalat in pahare de 200g, ambalajul sa fie etans, fara deformatii, sa aiba consistenta necesara, sa aiba gust si miros specific.

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% max 5%.
- Aciditate max. 120°Th/ph.
- Substante proteice: min. 2,8%.
- Reactia pentru controlul peroxidazei : Negativa.
- Temperatura de livrare max.8°C.

Transportul asigurat în mijloace de transport prevăzute cu instalație frigorifica;

Termenul de valabilitate minim 14 zile de la data livrării.



7. SMANTANA 26%

Cal I, Smantana, min 26% grasime, 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;
- Miroso: 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:

- Grasime minim 26±1%;
- Substante proteice min 1.2%
- 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 min 20% grasime se ambaleaza in cutii/galeti PVC cu masa neta de 5000g. Sa aiba eticheta cu termenul de valabilitate, data fabricatiei;

Termenul de valabilitate sa fie minim 14 zile de la data livrarii.

8. UNT 200GR - 82%

Cal I; minim 80 % grasime,sa aiba o structura omogena, sa nu aiba gust sau miros necorespunzator sa nu contina coloranti, ambalajul sa nu fie deformat si sa fie stantat cu data expirarii, sa fie consistent, sa aiba aspect si culoare naturala si sa nu contina margarina. - pachete de 200 gr.

Proprietati 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.

Proprietăți fizico-chimice:

- Grasime: min 80% din care acizi saturati 50%
- Sare max 0,1g/100g

Temperatura de livrare max. 4°C

Ambalajul să aibă srisa data de fabricație, cu eticheta care sa contina toate informatiile conform legilor în vigoare;

Termenul de valabilitate sa fie minim 50 zile de la data livrării.

9. UNT 10GR - 82%

Cal I; minim 82 % grasime, sa aiba o structura omogena, sa nu aiba gust sau miros necorespunzator, sa nu contina coloranti, ambalajul sa nu fie deformat si sa fie stantat cu data expirării, sa fie consistent, sa aiba aspect si culoare naturala.

- cuburi de 10 g;
- să fie ambalat în folie impermeabila și opaca;
- să nu aibă alt gust decât cel al produsului;
- să nu aibă alt miros decât cel al produsului;
- să aibă culoare ușor gălbuie pana la galben pai;
- să aibă stantata data de fabricație;
- să nu contina impuritati;

Termenul de valabilitate sa fie minim 30 zile de la data livrării.

10. LAPTE UHT

Cal I, Lapte de vaca obtinut in instalatii UHT, pasteurizat, 3,5% grasime, ambalat in cutii de carton de 1000 ml

Proprietati organoleptice:





- Aspect: lichid omogen, lipsit de impuritati vizibile.
- Consistenta fluida.
- Culoare alb, cu nuanta galbuie, uniforma in toata masa.
- Miros si gust placut, dulce, fara miros si gust strain, se admite gustul de fiert.

Proprietati fizice si chimice:

- grasime: 3,5%±0,1%

Produsul contine lactoza.

Produsul nu contine organisme modificate genetic.

Laptele de vaca UHT se ambaleaza in cutii de carton imprimate, captusite la interior cu folie de polietilena si folie de aluminiu, ce impiedica contactul intre lapte si aer, ce confirma produsului termen de valabilitate ridicat.

Termenul de valabilitate sa fie de minim 30 zile de la data livrării.

11. URDA

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

Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă.

Termen de valabilitate cel puțin 10 zile de la data livrării.

12. BRANZA CU SMANTANA 200 GR – TIP FAGARAS

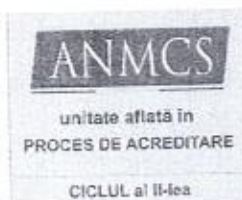
Branza proaspata de vaci cu smantana 45% grasime. Produsul va fi ambalat individual, in cutie de 200 GR. Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel puțin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricatie si termenul de valabilitate.

Termen de valabilitate cel puțin 7 zile de la data livrării.

13. LAPTE BATUT

Lapte batut cu aspect si consistenta cu coagul fin, compact, omogen cremos, fara bule de gaz, avand un aspect de portelan la rupere. Culoare alba de lapte sau nuanta slab galbuie. Miros si gust placut, aromat, specific, fara gust sau miros strain, caracteristic fermentatiei lactice.

Caracteristici fizico-chimice: grasime min 3%, proteine min. 3.2%, aciditate max. 120°Th.





Produsul este ambalat in peturi de 330 ml. Produsul este livrat in ambalaje care asigura protectia adecvata a produsului si transportul in conditii adecvate de igiena si siguranta alimentara.

Produsul este etichetat conform cerintele Regulamentului European 1169/2011 privind etichetarea produselor alimentare, contine denumirea producator, valoarea calorica, masa neta, conditii, conditii de pastrare, numarul lotului si data expirarii.

Termenul de valabilitate de minim 30 de zile de la data ambalarii.

5. 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 valabilitate va fi in functie de specificul fiecarui produs de la momentul livrării.

Pe fiecare produs trebuie sa apara informatii referitoare la data fabricării, precum si la perioada de valabilitate a produsului sau la data expirării produsului.

La data livrării, 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 de valabilitate. Aceasta masura se impune pentru evitarea procedurii toxinfecțiilor 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 proprietatile organoleptice in perioada valabilitatii, vor fi inlocuite in termen de maxim 24 ore.

6. 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 în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a se asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calitatii produselor pe tot timpul transportului.. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de organismele specializate și trebuie să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice. Nu se vor accepta produsele depozitate sau transportate împreună cu substanțe toxice sau care au miros pătrunzător. Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

Recepția calitativă și cantitativă se va face de către autoritatea contractantă, de către o comisie de recepție constituită în acest sens, în prezența unui delegat împuternicit de ofertant. Dacă unele produse nu corespund calitativ sau cantitativ autoritatea contractantă are dreptul să respingă produsele respective, iar ofertantul are obligația de a înlocui într-un termen de maxim de 48 de ore produsele refuzate.

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită. Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calitatii produsului pe timpul depozitării și transportului. Atât materialul de ambalat cât și pachetele trebuie să fie curate, uscate, în stare bună, fără insecte sau mirosuri anormale, capabile să asigure prospețimea și calitatea produsului.

Contractantul va avea obligația de a asigura transportul în prețul oferit pentru produse, la destinația indicată de către autoritatea contractantă și anume sos.Viiilor 90, sector 5, București, în timpul programului de funcționare, respectiv de luni până vineri între orele 8,00 – 14,30. Produsele vor fi asigurate împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern.

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

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor și se consideră că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca niciun motiv de întârziere sau costuri suplimentare, decât în cazuri excepționale impuse de restricții legislative.

7. RECEPȚIA PRODUSELOR

Recepția produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de Contractant și Autoritatea contractantă. Recepția produselor se va realiza în mai multe etape:

-recepția cantitativă se va realiza după livrarea produselor în cantitatea solicitată, la locația indicată de Autoritatea contractantă;



Respirăm
împreună



Institutul de
Pneumoftiziologie
Marius Nasta

-receptia calitativa se va realiza la sediul solicitantului de catre 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.

8. 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 dietetician
Olteanu Viorica



Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta”
Șoseaua Villor 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