

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



Nr.inregistrare 2041 / 30.01.2023

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 considerație 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.



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



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

tehnica. 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	



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



2	<i>Țara de reședință a producătorului – Adresa poștală</i>	
3	<i>Țara / adresa/ unității de producție</i>	
4	<i>Pagina web (dacă este disponibilă)</i>	
5	<i>State membre UE unde produsul/produsele este/sunt comercializat(e)</i>	
6	<i>Sistemul Calității</i>	
	<i>- Standard aplicat</i>	
	<i>- Activități acoperite de standard</i>	
	<i>- Organismul de certificare</i>	
7	<i>Declarație sau autorizație</i>	
	<i>- Numele semnatarului</i>	
	<i>- Poziția în compania producătoare</i>	
	<i>- Contact (telefon /fax/e-mail)</i>	

- Se va întocmi tabelul de la producător/fiecare lot dacă producătorii sunt diferiți și se va menționa deasupra tabelului denumirea lotului /loturilor.
- 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).
- Operatorii economici participanți la procedura vor transmite în cadrul propunerii tehnice o declarație pe propria răspundere prin care își asumă:
  - disponibilitatea ofertantului de a se schimba produsele neconforme .
  - Declarația detaliată a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului.
- 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	Specificatia tehnica completata cu cel puțin cerintele solicitate in Anexa	Se va completa de ofertant specificatia tehnica /lot



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)



	prezentului Caiet de sarcini. <b>Nu se accepta optiunea” COPY-PASTE”</b>	
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 din caietul de sarcini. Documentul se va prezenta in original si in limba romana, cu traducere autorizata .	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 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



Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



individual si/sau prevăzute cu etichete atașate astfel incat sa nu se poate schimba. Toate informațiile 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 comerț, un brevet de invenție, o licența de fabricatie, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurința 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 .*

#### 4. SPECIFICATIILE/CARACTERISTICI TEHNICE

“Alimente”

- cod CPV principal

### LOT LEGUME

#### 1. ARDEI GRAS

Calitatea I, sortati, fara pete, aspect si culoare specifica, proaspeti, gustosi, marime in fuctie de necesitati, fara amestecaturi.

#### 2. CASTRAVETI

Calitatea I, sortati, aspect natural si proaspeti, fara pete, fara lovituri, fara amestecaturi.

#### 3. CEAPA VERDE



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



Calitatea I, sortata, curatata de pamant, proaspata, cruda, tulpina bine conturata, fara deformatii.

#### 4. CONOPIDA

Calitatea I, curatata de frunze, coloratie naturala, fara pete, fara lovituri, fara degeraturi, fara amestecaturi.

#### 5. DOVLECEI

Să nu fie atacați de boli sau dăunători și să nu aibă miros neplăcut, să nu fie îngălbeniți sau mucegăiți „sau echivalent”. Gust și miros plăcut, caracteristic soiului, fără gust sau miros străin.

#### 6. ROSII

Calitatea I, ambalate la ladite, proaspete, bine coapte, gustoase, fara pete, fara lovituri, fara stricaciuni, calibru minim 8 cm.

#### 7. PRAZ

Calitatea I, sortat,spalat de pamant,proaspat,crud,tulpina bine conturata,fara deformatii.

#### 8. SALATA VERDE

Calitatea I, sortata, coloratie naturala, fara pete, fara daunatori, fara degeraturi.

#### 9. USTUROI VERDE

Cal I,sortat ,curatat de pamant,fara peste si stricaciuni,coloratie naturala,ambalat la ladite de plastic.

#### 10. LEUSTEAN; PATRUNJEL FRUNZE si MARAR

**Proprietăți organoleptice:** Verdeață - calitatea I, sortată, sănătoasă, fără frunze îngălbenite sau vestejite, este exclus produsul afectat de putrezire sau depreciere, astfel încât să îl facă impropriu consumului, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără urme de mucegai, cu aspect proaspăt.

**Livrare:** Livrarea se face pe bază de comandă, de 2 ori/ săptămână;



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



Termenul de livrare este de maxim 48 ore de la primirea comenzii;

La livrare, produsele vor fi însoțite de: factură fiscală, certificat de calitate/declarație de conformitate, buletin de analiză. Lipsa acestor documente, atrage după sine respingerea produselor;

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 80% din perioada de valabilitate.

**Transport:** Transportul până la destinație, inclusiv manipularea până în Magazia de Alimente, se va efectua de către ofertant cu mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine sau pătrunzătoare, neinfestate și ferrite de posibilitatea de poluare, degradate sau contaminate;

## 11. CEAPA USCATA

**Proprietăți organoleptice:** Bulbi întregi, curați, sănătoși, fără atacuri de boli sau insect care să le facă impropriei consumului, fără vătămări produse de frig, fără umiditate exterioară anormală, suficient de uscată în stadiul de utilizare;

**Proprietăți fizice:** Corpuri străine minerale, vegetale max 2%

**Livrare:** Livrarea se face pe bază de comandă, 1 dată/ săptămână;

Termenul de livrare este de maxim 48 ore de la primirea comenzii;

La livrare, produsele vor fi însoțite de: factură fiscală, certificat de calitate/declarație de conformitate, buletin de analiză. Lipsa acestor documente, atrage după sine respingerea produselor;

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 80% din perioada de valabilitate.

### **Recepția produselor:**

Recepția va consta în verificarea calitativă și cantitativă a produsului contractat, va fi efectuată la sediul achizitorului de către comisia de recepție împreună cu reprezentantul furnizorului;

Dacă la recepția efectuată cantitatea de produs livrată nu va fi acceptată, deoarece nu corespunde din punct de vedere calitativ cu cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini, la sesizarea autorității contractante, furnizorul se obligă să asigure înlocuirea cantității neacceptate cu produse corespunzătoare, în termen de maxim de 24 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare.

## 12. FASOLE USCATA

**Proprietăți organoleptice:** Aspect, culoare, miros și gust trebuie să fie caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, să fie fără pete, fără lovituri sau stricăciuni, să nu fie amestecate recoltele din ani diferiți, să nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioară;

**Aspect:** boabe de mărime uniform, pline, sănătoase, neîncolțite, lucioase și fără insecte;



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



Culoare: albă, uniformă;

Fără miros și gust străin (de mucegai, de incins, de rozătoare);

**Livrare:** Livrarea se face pe bază de comandă, 1 dată/ săptămână;

Termen de valabilitate: 18 luni de la data producției.

### **13. PASTARNAC, PATRUNJEL si TELINA - RADACINA**

**Proprietăți organoleptice:** Produs întreg, sănătos, proaspăt, nedeshidratat, calitatea I. Aspectul exterior neted, fără stricăciuni, lovituri sau găuri.

Gustul specific soiului, fără miros străin.

din punct de vedere calitativ cu cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini, la sesizarea autorității contractante, furnizorul se obligă să asigure înlocuirea cantității neacceptate cu produse corespunzătoare, în termen de maxim de 24 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare.

### **14. MORCOVI**

**Proprietăți organoleptice:** Rădăcini netede cu aspect proaspăt, nedeshidratați, cu formă regulată, fără fisuri sau crăpături, neramificați, nelemnificați, fără defecte cu formă de colorație, fără tendințe de încolțire, fără umiditate externă, fără miros și gust străin;

**Proprietăți fizice:**

Corpuri străine max 2% dintre care vegetale 1% și minerale 2% :

Proprietăți biologice:Drojdii si mucegaiuri: max 100 nr/g;Bacillus cereus: max 10 nr/g;Bacteria coliforme max 10 nr/g.

Proprietăți chimice:Arsen: max 0,5 mg/kg;Cadmium: max 0,1 mg/kg;Plumb: max 0,5 mg/kgZinc: max 15 mg/kg;Cupru: max 5 mg/kg;Staniu: 0 mg/kg;Mercur: max 0,05 mg/kg;

**Livrare:** Livrarea se face pe bază de comandă, 1 dată/ săptămână;

Termenul de livrare este de maxim 48 ore de la primirea comenzii;

La livrare, produsele vor fi însoțite de: factură fiscală, certificat de calitate/declarație de conformitate, buletin de analiză. Lipsa acestor documente, atrage după sine respingerea produselor;

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 80% din perioada de valabilitate.

**Mod de ambalare și etichetare:**

Ambalarea în saci de plasă din poliester de 10 kg care să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului;



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)



Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



Conform H.G. nr 106/2002 privind etichetarea alimentelor cu modificări și completări, toate produsele vor fi ambulate și etichetate cu indicații privind:

Denumirea produsului-sortiment, natura produsului (specia și în mod facultativ denumirea soiului);

Originea produsului (țara de origine și eventual zona de producție sau denumirea națională, regională sau locală);

Modul de păstrare; Denumirea, marca și adresa societății producătoare;

În cazul produselor din import să fie înscrise numele și sediul importatorului sau al distribuitorului înregistrat în România;

Mențiuni care să permită identificarea lotului

### **15. USTUROI USCAT**

**Proprietăți organoleptice:** Bulbi (căpățâni) sănătoși, întregi, curați, fără urme vizibile de substanțe străine, fermi, fără vătămări cauzate de ger sau de soare, fără urme de mucegaiuri, fără încolțire vizibilă la exterior, fără umiditate exterioară anormală.

La livrare, produsele vor fi însoțite de: factură fiscală, certificat de calitate/declarație de conformitate, buletin de analiză. Lipsa acestor documente, atrage după sine respingerea produselor;

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 80% din perioada de valabilitate. livrare și manipulare, la Magazia de Alimente;

Recepția va consta în verificarea calitativă și cantitativă a produsului contractat, va fi efectuată la sediul achizitorului de către comisia de recepție împreună cu reprezentantul furnizorului;

Dacă la recepția efectuată cantitatea de produs livrată nu va fi acceptată, deoarece nu corespunde din punct de vedere calitativ cu cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini, la sesizarea autorității contractante, furnizorul se obligă să asigure înlocuirea cantității neacceptate cu produse corespunzătoare, în termen de maxim de 24 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare.

### **16. CARTOFI ALBI/ROȘII**

Calitatea I, sortați, fără impurități, ambalați la saci plasă, mărime în funcție de necesități, să aibă aspect (colorație) naturală proaspătă, după procesare să aibă gust și miros plăcut. Aspect: cartofi întregi cu aspect proaspăt, curați, sănătoși, turgescenți, apropiați ca mărime, având diametrul ecuatorial de cca 7cm, fără vătămări mecanice sau provocate de boli sau dăunători, neîncolțit. Culoare - specifică. Consistență - tare. Gust - miros plăcut, caracteristic de cartof, fără gust și miros străin.

Ambalarea produsului: în saci de plasă de 20 - 25 KG, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

Produsul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă.

Termen de valabilitate : minim 20 zile de la data livrării.

## 17. VARZA

**Proprietăți organoleptice:** Căpățână bună, curată, tare, cu frunze puternic atașate, fără leziuni puternice ale frunzelor de protecție, fără umiditate exterioară, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără lovituri și deteriorări, fără deprecieri datorate gerului; Fără gust sau miros străin.

**Livrare:** Livrarea se face pe bază de comandă, 1 dată/ săptămână;

Termenul de livrare este de maxim 48 ore de la primirea comenzii;

La livrare, produsele vor fi însoțite de: factură fiscală, certificat de calitate/declarație de conformitate, buletin de analiză. Lipsa acestor documente, atrage după sine respingerea produselor;

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 80% din perioada de valabilitate a soiului);

Originea produsului (țara de origine și eventual zona de producție sau denumirea națională, regională sau locală); Modul de păstrare; Denumirea, marca și adresa societății producătoare;

În cazul produselor din import să fie înscrise numele și sediul importatorului sau al distribuitorului înregistrat în România; Mențiune care să permită identificarea lotului;

## 18. 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. Să fie însoțită de documente care garantează calitatea pentru fiecare livrare.

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 : minim 24 luni de la data livrării.

## 19. CIUPERCI CRUDE

Ciuperci proaspete, Champignon albe, curate, in stare proaspata. fara pete, calitatea I, fara sa fie atacate de virusuri, bacterii sau putregaiul moale, putregaiul uscat, mucegaiul cenusiu. Ambalate in ladite de 3-5 kg.



Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta”  
Șoseaua Viiilor nr. 90, sector 5, București, cod 050159  
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01  
Email: [secretariat@marius-nasta.ro](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



## 20. PORUMB

Porumb dulce in vid ambalat in cutii metalice cu o cantitate de 340g din care 285g masa componentei solide, vizibil marcate cu data expirarii. Culoare, miros si gust caracteristic. Fara miros si gust strain.

## 21. VARZA ROSIE

Calitatea I, sortata, curatata de frunzele de la baza, mare, bine coapta, nepatata, coloratie naturala, proaspata, fara defecte cauzate de boli si daunatori.

Aspect – proaspata, indesata, sanatoasa, intreaga, cu diametrul 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.

## LOT FRUCTE

### 1. MERE

**Proprietăți organoleptice:** Fructe întregi, de dimensiune medie (200 g), intacte, sănătoase, curate, cu aspect proaspăt, neafectate de putrezire, urme de boli sau vătămări, fără deteriorări produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin.

La livrare, produsele vor fi însoțite de: factură fiscală, certificat de calitate/declarație de conformitate, buletin de analiză. Lipsa acestor documente, atrage după sine respingerea produselor;

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 80% din perioada de valabilitate.

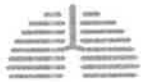
**Transport:** Transportul până la destinație, inclusiv manipularea până în Magazia de Alimente, se va efectua de către ofertant cu mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine sau pătrunzătoare, neinfestate și ferrite de posibilitatea de poluare, degradate sau contaminate;

**Etichetare:** Cu elementele de identificare prevăzute în actele normative (H:G:106/2002 privind etichetarea produselor alimentare cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele și adresa producătorului/ambalator/expeditor, data fabricației, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare, cantitatea netă, locul de proveniență al produselor, țara de origine, specificații comerciale-categoria/calitatea.



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marlus-nasta.ro](http://www.marlus-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



**Recepția produselor:** Recepția produselor contractate se va realiza la sediul beneficiarului după livrare și manipulare, la Magazia de Alimente;  
Recepția va consta în verificarea calitativă și cantitativă a produsului contractat, va fi efectuată la sediul achizitorului de către comisia de recepție împreună cu reprezentantul furnizorului;  
Dacă la recepția efectuată cantitatea de produs livrată nu va fi acceptată, deoarece nu corespunde din punct de vedere calitativ cu cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini, la sesizarea autorității contractante, furnizorul se obligă să asigure înlocuirea cantității neacceptate cu produse corespunzătoare, în termen de maxim de 24 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare.

## 2. PIERSICI

Cal I, sortate, ambalate la ladite de carton, calibru minim de 13cm, proaspete, coapate, gustoase, fara pete, fara lovituri, fara stricaciuni.

## 3. PORTOCAL

Calitatea I, sortate, mari, proaspete, coapte, gustoase, fără pete, fără lovituri sau stricăciuni, fără conținut exagerat de sămburi, nu vor fi amestecate cu produse similare de categorie inferioară Aspect - Fructe întregi sănătoase, zvântate, cu coajă intactă, formă, colorația și mărimea specifică soiului, fără defecte. Culoare portocalie, uniformă. Consistență tare. Gust miros Plăcut, caracteristic de portocală, aromat, fără gust și miros străin.

Ambalat în lădițe sau cutii de maxim 5KG.

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

Termen de valabilitate : minim 30 zile de la data livrării.

## 4. LĂMÂI

**Proprietăți organoleptice:** Fructe întregi, de dimensiune medie, intacte, sănătoase, curate, cu aspect proaspăt, neafectate de putrezire, urme de boli sau vătămări, fără deteriorări produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin. **Mod de ambalare:** Lădițe de max 10 kg care să permită protejarea și ventilarea produsului. De asemenea, să fie rezistente la manipulare.

**Depozitare:** Produsul trebuie păstrat în spațiu curat, ventilat, uscat, la temperaturi de 2-10°C .

**Livrare:** Livrarea se face pe bază de comandă săptămânală;

Termenul de livrare este de maxim 48 ore de la primirea comenzii;

La livrare, produsele vor fi însoțite de: factură fiscală, certificat de calitate/declarație de conformitate, buletin de analiză. Lipsa acestor documente, atrage după sine respingerea produselor;



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 80% din perioada de valabilitate.

**Etichetare:** Cu elementele de identificare prevăzute în actele normative (H:G:106/2002 privind etichetarea produselor alimentare cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele și adresa producătorului/ambalator/expeditor, data fabricației, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare, cantitatea netă, locul de proveniență al produselor, țara de origine, specificații comerciale-categoria/calitatea.

**Recepția produselor:** Recepția produselor contractate se va realiza la sediul beneficiarului după livrare și manipulare, la Magazia de Alimente;

Recepția va consta în verificarea calitativă și cantitativă a produsului contractat, va fi efectuată la sediul achizitorului de către comisia de recepție împreună cu reprezentantul furnizorului;

Dacă la recepția efectuată cantitatea de produs livrată nu va fi acceptată, deoarece nu corespunde din punct de vedere calitativ cu cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini, la sesizarea autorității contractante, furnizorul se obligă să asigure înlocuirea cantității neacceptate cu produse corespunzătoare, în termen de maxim de 24 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare.

## 5. PRUNE

Calitatea I, sortate, ambulate la ladite de carton, calibru minim de 6cm, proaspete, coapate, gustoase, fara pete, fara lovituri, fara stricaciuni.

## 6. BANANE

Calitatea I, întregi, tari, sănătoase, curate, fără paraziți, fără deteriorări, fără lovituri, fără curbura anormală, fără deteriorări cauzate de temperatura joasă, fără umiditate exterioară, fără miros și/sau gust străin, la un grad de dezvoltare și coacere corespunzătoare. Să nu prezinte urma de dehidratate, neatacate de boli sau dăunători.

Ambalate la bax 18 KG. Produsul va fi ambalat corespunzătoare, astfel încât caracteristicile calitative și cantitativ să nu fie compromise.

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 minim 10 zile de la data livrării.



Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta”  
Șoseaua Vilfor nr. 90, sector 5, București, cod 050159  
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01  
Email: [secretariat@marius-nasta.ro](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



## 7. MANDARINE

Calitatea I, sortate, ambalate la ladite de carton, calibru minim de 10 cm, proaspete, coapate, gustoase, fara pete, fara lovituri, fara stricaciuni.

## 8. CAISE

Fructe intregi, intacte, sanatoase, curate, cu aspect proaspat, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, fara deteriorari produse de frig, lovituri, striviri, fara miros și gust strain. Ambalare: vrac.

## 9. PEPENE VERDE

Intreg, intact, sanatos, curat, cu aspect proaspat, neafectat de putrezire, urme de boli sau vatamari, fara deteriorari produse de frig, lovituri, striviri, fara miros și gust strain. Ambalare: vrac

## 10. PEPENE GALBEN

Intreg, intact, sanatos, curat, cu aspect proaspat, neafectat de putrezire, urme de boli sau vatamari, fara deteriorari produse de frig, lovituri, striviri, fara miros și gust strain. Ambalare: vrac

## LOT PRODUSE DE MORARIT

### 1. FĂINĂ DE GRAU Tip 000 . punga 1 kg

Faina de grâu superioară trei nule tip 000, ambalată în pungi de hartie kraft pentru uz alimentar cu masa neta de 1 kg.

**Caracteristici Organoleptice:** Culoare alb galbui, cu nuanta slab cenusiu si particule fine de tărățe; Miros placut, specific fainii, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain; Gust, putin dulceag, nici amar, nici acru, fara scrasnet la mestecare.

**Conditii de depozitare:** depozitarea se va realiza in locuri uscate, racoroase, fara mirosuri straine.

**Livrare:** Livrarea se face pe bază de comandă săptămânală;

Termenul de livrare este de maxim 48 ore de la primirea comenzii;

La livrare, produsele vor fi insoțite de: factură fiscală, certificat de calitate/declarație de conformitate, buletin de analiză. Lipsa acestor documente, atrage după sine respingerea produselor;

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 80% din perioada de valabilitate.



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



**Transport:** Transportul până la destinație, se va efectua de către ofertant cu mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine sau pătrunzătoare, neinfestate și ferrite de posibilitatea de poluare, degradate sau contaminate;

**Etichetare:** Cu elementele de identificare prevăzute în actele normative (H:G:106/2002 privind etichetarea produselor alimentare cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele și adresa producătorului/ambalator/expeditor, data fabricației, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare, cantitatea netă, locul de proveniență al produselor, țara de origine, specificații comerciale-categoria/calitatea.

**Recepția produselor:** Recepția produselor contractate se va realiza la sediul beneficiarului .

Recepția va consta în verificarea calitativă și cantitativă a produsului contractat, va fi efectuată la sediul achizitorului de către comisia de recepție împreună cu reprezentantul furnizorului;

Dacă la recepția efectuată cantitatea de produs livrată nu va fi acceptată, deoarece nu corespunde din punct de vedere calitativ cu cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini, la sesizarea autorității contractante, furnizorul se obligă să asigure înlocuirea cantității neacceptate cu produse corespunzătoare, în termen de maxim de 24 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare.

## 2. GRIS 500g

Griș alimentar, obținut prin prelucrarea (măcinarea) grâului. Ambalat la un gramaj net de 1 kg.

### **Caracteristici organoleptice:**

Aspect granular, se admit porțiuni vizibile de invelis. Culoare alb-galbuie uniformă;

Miros și gust caracteristic, fără miros de mucegai, incins sau alt miros strain.

Gust caracteristic, puțin dulceag, fără gust amar, acru, sau alt gust strain, fără scrasnet la mestecare (datorită impurităților minerale: pamant, nisip, etc.).

Condiții de depozitare: Spațiile de depozitare trebuie să fie uscate, curate, dezinfectate, deratizate și bine aerisite.

**Livrare:** Livrarea se face pe bază de comandă săptămânală;

Termenul de livrare este de maxim 48 ore de la primirea comenzii;

La livrare, produsele vor fi însoțite de: factură fiscală, certificat de calitate/declarație de conformitate, buletin de analiză. Lipsa acestor documente, atrage după sine respingerea produselor;

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 80% din perioada de valabilitate.

**Transport:** Transportul până la destinație, se va efectua de către ofertant cu mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine sau pătrunzătoare, neinfestate și ferrite de posibilitatea de poluare, degradate sau contaminate;



Institutul de Pneumoftiziologie „Marius Nasta”  
Șoseaua Viiilor nr. 90, sector 5, București, cod 050159  
Telefon 021 335 69 10 Fax 021 337 38 01  
Email: [secretariat@marius-nasta.ro](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



**Etichetare:** Cu elementele de identificare prevăzute în actele normative (H:G:106/2002 privind etichetarea produselor alimentare cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele și adresa producătorului/ambalator/expeditor, data fabricației, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare, cantitatea netă, locul de proveniență al produselor, țara de origine, specificații comerciale-categoria/calitatea.

**Recepția produselor:** Recepția produselor contractate se va realiza la sediul beneficiarului. Recepția va consta în verificarea calitativă și cantitativă a produsului contractat, va fi efectuată la sediul achizitorului de către comisia de recepție împreună cu reprezentantul furnizorului; Dacă la recepția efectuată cantitatea de produs livrată nu va fi acceptată, deoarece nu corespunde din punct de vedere calitativ cu cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini, la sesizarea autorității contractante, furnizorul se obligă să asigure înlocuirea cantității neacceptate cu produse corespunzătoare, în termen de maxim de 24 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare.

### 3. PESMET

Calitatea I, alb, să fie bine macinat, să respecte regulile igienico-sanitare. Să aibă aspect, gust și miros specific, să nu conțină impurități, să fie ambalat în pungi de hartie de 500 g. Termenul de valabilitate să fie minim 90 zile de la data livrării.

### 4. MĂLAI punga 1 kg

Mălai superior degerminat, preambalat în pungi din folie, ambalat în pungi de polietilena/ hartie imprimată, cu masa netă de 1 kg.

Proprietăți organoleptice: Aspect: masa macinată, granular, omogenă.

Culoare: Galben-portocalie cu particule alb-galbui.

Gust: Plăcut, specific, fără scrasnet la masticare.

Miros: Caracteristic, specific, fără miros de mușcăi, de incins, sau alt miros străin.

Proprietăți fizico-chimice: Grasime raportată la SU max. 1%; Conținut de proteină min. 6,5%;

Termenul de livrare este de maxim 48 ore de la primirea comenzii;

La livrare, produsele vor fi însoțite de: factură fiscală, certificat de calitate/declarație de conformitate, buletin de analiză. Lipsa acestor documente, atrage după sine respingerea produselor;

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 80% din perioada de valabilitate.



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)



Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



**Transport:**Transportul până la destinație, se va efectua de către ofertant cu mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine sau pătrunzătoare, neinfestate și ferrite de posibilitatea de poluare, degradate sau contaminate;

**Etichetare:**Cu elementele de identificare prevăzute în actele normative (H:G:106/2002 privind etichetarea produselor alimentare cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele și adresa producătorului/ambalator/expeditor, data fabricației, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare, cantitatea netă, locul de proveniență al produselor, țara de origine, specificații comerciale-categoria/calitatea.

**Recepția produselor:** Recepția produselor contractate se va realiza la sediul beneficiarului .

Recepția va consta în verificarea calitativă și cantitativă a produsului contractat, va fi efectuată la sediul achizitorului de către comisia de recepție împreună cu reprezentantul furnizorului;

Dacă la recepția efectuată cantitatea de produs livrată nu va fi acceptată, deoarece nu corespunde din punct de vedere calitativ cu cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini, la sesizarea autorității contractante, furnizorul se obligă să asigure înlocuirea cantității neacceptate cu produse corespunzătoare, în termen de maxim de 24 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare.



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marlus-nasta.ro](http://www.marlus-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



## 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 necorespunzătoare 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 in prealabil si prevăzute cu instalatie frigorifica, 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 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



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



sau care su 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 calității 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 ofertat pentru produse, la destinația indicată de către autoritatea contractantă și anume sos. Viilor 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 marimii și greutății ambalajului Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și eventuală absență a facilităților de manipulare la punctele de tranziție.

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;
- recepția calitativă se va realiza la sediul solicitantului de către comisia de recepție desemnată de către autoritatea contractantă și în prezența unui reprezentant al contractantului..

Livrarea produselor se va organiza într-o zi (sau mai multe) de comun acord între părți, anunțată și confirmată în prealabil și însoțite de toate documentele legale.



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



## 8. MODALITATI SI CONDITII DE PLATA

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factura va avea mentionat numarul contractului, datele de emisie 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  
Nita Maria –Gabriela



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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro)  
[www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro)