




Nr.inregistrare 1023/16.01.2023


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 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 produselor prin care ofertantul are obligația de a face dovada conformității produselor care urmează să fie furnizate,	Se va menționa la ce pagină din specificația tehnică se află documentul și se va atașa Se va specifica codul de identificare al





	<p>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.</p> <p>Documentul se va prezenta in original si in limba romana, cu traducere autorizata .</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa</p>

Fiecare produs ofertat trebuie sa fie inscriptionat cu urmatoarele: denumirea produsului, adresa si numarul de telefon al producatorului/distribuatorului, 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 comerț, 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 ofertat primilor 3 clasati in urma evaluarii propunerii tehnice .



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@institutmariusnasta.ro
www.marius-nasta.ro

4. SPECIFICATI/CARACTERISTICI TEHNICE

“Alimente”

- cod CPV principal

LOT PRODUSE DE BACANIE

1. BOIA plic 25 g

Boia de ardei iute ambalată la plic din folie PE/BOPP, cu masa netă 25g. Produs obținut prin măcinarea ardeiului (*capsicum anuum*).

Mod de utilizare: produsul se folosește ca aromatizant (condiment) în industria alimentară, farmaceutică și la nivel casnic, în bucătărie.

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;

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. BORS DE PUTINA



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@institut-marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

Cal I, din : apa, tarate de grau, faina de malt, sa nu aiba depuneri, sa fie limpede, sa-si pastreze calitatile si trebuie sa fie obtinut prin fermentatia naturala a taratei de grau. Sa fie ambalat in sticle PVC ,transparent – 1L, sa aiba eticheta inscriptionata cu : producatorul, gadul de aciditate, ingredientele, termenul de valabilitate – care sa fie minim 30 zile de la data livrării.

3. CACAO plic 100 g

Pudra de cacao, ambalată în cutie carton / plic, cu masa netă de 100 g.

Mod de utilizare: produsul se folosește ca aromatizant (condiment), în industria alimentară, farmaceutică și la nivel casnic, în bucătărie.

Proprietăți organoleptice: Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, fără impurități, de culoare brun închis, sau brun deschis, cu gust și miros plăcut, foarte picant, fără gust și miros străin.

Proprietăți fizice și chimice: Umiditate 5-7.5%; Cenușă în substanța uscată 10-14%; Cenușă insolubilă în acid 0.1-0.3%; Conținut de grăsime raportat la substanța uscată max. 12%.

Proprietăți microbiologice: Drojdii și mucegaiuri: 10 ufc/g; Enterobacteriaceae: 10^2 - 10^3 .

Statutul alergen: produsul nu are potențial alergen;

Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.

Depozitare: Produsul ambalat trebuie păstrat la loc răcoros, uscat și ferit de lumină și căldură excesivă. la temperaturi de maxim 25°C și umiditate relativă a aerului de max. 75%.

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;

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.

4. CEAI DE MUȘETEL cutie x 20 plicuri

Ambalat în cutie de carton cu conținut 2 pliculețe x 1,8g. Ceai sortiment: mușetel.

Proprietăți organoleptice: Bucăți mici, aciculare, fără corpuri străine, de culoare specifică, cu gust plăcut și miros specific sortimentului mușetel, fără gust și miros străin.

Proprietăți fizice și chimice: Umiditate 9.02 - 11.96%; Cenușă totală 7.50- 10.70%;

Depozitare: Produsul ambalat trebuie păstrat la loc răcoros, uscat și ferit de lumină și căldura excesivă.

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;

Transportul se va realiza până la ora 8:00 a zilei stabilite pentru livrarea produsului.

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.

5. CEAI DE SUNĂTOARE cutie x 20 plicuri



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



Ambalat în cutie de carton cu conținut 20 pliculețe x 1,8g. Ceai sortiment: sunătoare.

Proprietăți organoleptice: Bucăți mici, aciculare, fără corpuri străine, de culoare specifică, cu gust plăcut și miros specific sortimentului sunătoare, fără gust și miros străin.

Proprietăți fizice și chimice: Umiditate 9.02 - 11.96%; Cenușă totală 7.50- 10.70%;

Depozitare: Produsul ambalat trebuie păstrat la loc răcoros, uscat și ferit de lumină și căldura excesivă.

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;

Transportul se va realiza până la ora 8:00 a zilei stabilite pentru livrarea produsului.

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 rogăsi 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.

6. CEAI DE TEI cutie x 20plicuri

Ambalat în cutie de carton cu conținut 20 pliculețe x 1,8g. Ceai sortiment: tei.

Proprietăți organoleptice: Bucăți mici, aciculare, fără corpuri străine, de culoare specifică, cu gust plăcut și miros specific sortimentului tei, fără gust și miros străin.

Proprietăți fizice și chimice: Umiditate 9.02 - 11.96%; Cenușă totală 7.50- 10.70%;

Depozitare: Produsul ambalat trebuie păstrat la loc răcoros, uscat și ferit de lumină și căldura excesivă.

Livrare: Livrarea se face pe bază de comandă săptămânală;

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



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



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; Transportul se va realiza până la ora 8:00 a zilei stabilite pentru livrarea produsului.

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.

7. CIBRU

Calitatea I, plantă uscată măcinată, fără impurități, mușgai sau corpuri străine, culoare verde caracteristic, gust și miros caracteristic. Umiditate: 7,5% maxim;

Ambalarea produsului: produsul va fi ambalat în plicuri de minim 40GR, va avea datele de identificare corespunzător din punct de vedere organoleptic.

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 12 luni de la data livrării.

8. BAZA DE MANCARE (Legume deshidratate punga 1 kg)

Vegeta de legume, ambalat în plic cu masa netă de 1 kg.

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, 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.

9. FOI DAFIN plic 15 gr

Foi de dafin, reprezentând frunzele arbustului (Laurus Nobilis), sub formă uscată, ambalate în folie PE/BOPP la un gramaj net de 15g.

Mod de utilizare: produsul se folosește la nivel casnic, în bucatarie.

Proprietati organoleptice:

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.

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;

Transportul se va realiza până la ora 8:00 a zilei stabilite pentru livrarea produsului.

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.

10. MUSTAR

Cal I, (extra fin), sa fie omogenizat, sa nu aiba aspect de precipitat. Sa aiba aspect, gust si miros specific. Continut de boabe de mustar 20% acidifiati (otet, acid citric), zahar, sare, ulei vegetal, condiment (coriandru, hrean, arome). Termenul de valabilitate sa fie minim 90 zile de la data livrării. Sa fie ambalat la borcan de sticla de 300g.

11. OTET pet de 1 L.

Otet din vin alb, ambalat la pet de 1L.

Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie.

Proprietati organoleptice: lichid limpede pana la opalescent, fara sedimente sau corpuri straine, culoare galbuie, uniforma cu gust acru, specific acidului acetic, fara gust strain si miros caracteristic materiei prime din care provine.

Proprietati fizice si chimice: Aciditate totala 9-/+0.3g/100 cm³

Proprietati microbiologice:Drojdii si mucegaiuri: 10 cfu/g;

Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;

Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.

Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva.

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; Transportul se va realiza până la ora 8:00 a zilei stabilite pentru livrarea produsului.

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.

12. PIPER NEGRU BOABE si PIPER MĂCINAT plic 17 g

Piper măcinat, ambalat în plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de 17g.

Ingrediente: piper macinat.

Mod de utilizare: produsul se folosește la nivel casnic, în bucatarie.

Proprietati organoleptice: pulbere fină, omogena, de culoare maronie, cu gust și miros caracteristic, plăcut, aromat, fără miros și gust străin.

Proprietati fizice și chimice: Umiditate 10-13%, Cenușă în substanță uscată 5-7%, Cenușă insolubilă în acid 0,5-1,4%.

Proprietati microbiologice: Drojdii și mușcăiuri: 10 ufc/g; Enterobacteriaceae: 10^2 - 10^3 .

Conținut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsă. Statutul alergenic: produsul nu are potențial alergenic; Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.

Depozitare: Produsul ambalat trebuie păstrat la loc răcoros, uscat și ferit de lumină și căldură excesivă. la temperaturi de maxim 25°C și umiditate relativă a aerului de max. 75%.

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; Transportul se va realiza până la ora 8:00 a zilei stabilite pentru livrarea produsului.

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.

13. SCORTISOARA

Cal I, macinata, ambalata în plic cu masa netă de 50g. Proprietati organoleptice: pulbere fin macinata de culoare galbuie pana la brun-roschat cu aroma bine exprimata si caracteristica, fara mirosuri straine, cu gustul si mirosul specific, sa nu prezinte umezeala, ambalajul sa fie corespunzator (la plic de 50 gr). Termenul de valabilitate sa fie minim 180 zile de la data livrării.

14. ZAHĂR VANILINAT plic 8 g

Zahar vanilinat, ambalat in plic de hartie, cu o greutate neta de 8g.

Compozitie: amestec de zahar, fara aglomerari cu aromatizant (vanilina sau etzlvanilina), pudra sau cristalina.

Mod de utilizare: Se foloseste la nivel casnic, in bucatarie.

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;

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.

15. SARE IODATĂ

Sare recristalizată iodată, ambalată în saci la un gramaj net de 1 kg.

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; Transportul se va realiza până la ora 8:00 a zilei stabilite pentru livrarea produsului.

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 produs corespunzătoare, în termen de maxim de 24 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare.

16. SARE GRUNJOASA

Cal I, sa aiba cristale uniforme, de culoare alba, fara impuritati, ambalajul sa nu fie deteriorat, sa nu prezinte umiditate. Sa aiba aspect, gust si miros specific. Termenul de valabilitate sa fie minim 180 zile de la data livrării.

Ambalaj

- saci de rafie compacta - cusuți sau legați,
- 20-25 Kg. /sac;
- să nu aibă pamant sau alte impuritati;
- să nu fie umedă.

17. ULEI DE FLOAREA SOARELUI flacon de 1 L.

Ulei rafinat din floarea soarelui, imbuteliat in flacoane PET 1L, capac simplu.

Proprietati organoleptice: Aspect la 15°C: limpede, fara suspensii si fara sediment. Culoare galbena.

Miros si gust: pmacut, fara miros si gust strain. Proprietati fizico-chimice: Aciditate libera max. 0,08%

acid oleic; Culoare Lovibond 0,8<R<1,3 5<G<8; Apa si substante volatile max. 0,04%;

Impuritati insolubile in solventi organici max. 0,03%; Sapun : max. 0,01 % oleat de sodium;

Indice de peroxid max 2 meq/kg; Cold test negativ. Termen de valabilitate 12 luni.

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, e 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.

18. OREZ punga 1 kg

Orez cu bob rotund/ lung, calitatea I

Proprietati organoleptice: Aspect: Boabe de orez sanatoase, intregi, complet decorticate, maximum 7% spărtură mare și 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.

Proprietati fizico-chimice:Umiditate: <15%;Corpuri straine anorganice: 0.1%; Corpuri straine organice:0.1%; Boabe galbene: lipsa; Boabe gipsate: lipsa; Boabe cu dungi roscate: 3%;

Boabe nedezvoltate (de culoare verde) lipsa; Sparturi: <10%, Sparturi mici: <1%;

Proprietati microbiologice: Bacillus cereus <100;Drojdii si mucegaiuri: <500

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.

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;

Mod de ambalare și etichetare:Ambalarea în pungi de polietilenă de 1 kg, închise prin termosudare sau cu clemă metalică care să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului;

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

Denumirea produsului-sortiment;Modul de păstrare;Compoziție;Data de fabricație;Termen de valabilitate;Denumirea, marca și adresa societății producătoare;



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



În cazul produselor din import să fie înscrise numele și sediul importatorului sau al distribuitorului înregistrat în România; Mențiune care să permită identificarea lotului; Cantitatea netă ptr. produsul preambalat; Data durabilității minimale.

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. Termen de valabilitate: 18 luni de la data producției.

19. ZAHĂR punga de 1 kg

Zahar ambalat in pungi de 1 kg.

Proprietati organoleptice:

Aspect in stare solida: Cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber.

Aspect in solutie 25%: solutie limpede, fara sediment si corpuri straine.

Culoare: Alba, cu stralucire caracteristica.

Gust si miros: Dulce, fara miros si gust strain, atat in stare solida, cat si in solutie.

Proprietati fizico-chimice: Umiditate: 0.06%; Zaharoză 99,80%; PH in solutie 25%: 7.5;

Proprietati microbiologice: Leuconostoc mesenteroides: absent.

Termen de valabilitate nelimitat, daca se pastreaza in locuri cu umiditatea relativa a aerului de maxim 75% si temperatura mai mare de cel puțin 5°C decat temperatura exterioara, daca aceasta este mai mica de 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;

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, neînfestate și ferrite de posibilitatea de poluare, degradate sau contaminate.

Etichetare: Cu elementele de identificare prevăzute în actele normative (II.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.



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



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.

20. STAFIDE

Stafide albe calitatea I, uscate natural, neatacate de boli sau dăunători, fără gust și miros străin (acru sau mucegai) sau papuri stăine.

Ambalarea produsului:/produsul va fi ambalat în pungi de maxim 1 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: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă.

Termenul de valabilitate : minim 24 luni de la data livrării.

21. MASLINE DIETETICE

Cal I, de culoare neagra, in saramaura slab sarata, sa nu fie exagerat de sarate. Sa fie cu pielita intreaga, sa nu fie amare, mucegaite, deshidratate (stafidite). Ambalate in bidon nu mai mult de 2.5 kg, sa aiba inscriptiunata provenienta, termenul de valabilitate sa fie minim 365 de zile de la data livrării.

22. MASLINE DIETETICE FARA SAMBURI

Cal I, de culoare neagra, in saramaura slab sarata, sa nu fie exagerat de sarate. Sa fie cu pielita intreaga, sa nu fie amare, mucegaite, deshidratate (stafidite), sa aiba inscriptiunata provenienta, termenul de valabilitate sa fie minim 365 de zile de la data livrării.

23. ZACUSCA

Conținut: Vinete coapte (min. 40%), legume în proporții variabile (roșii, ardei, ceapă, morcovi), cantitate minimă de sare, consistență groasă, să nu prezinte urme de alterare (capac umflat sau ruginit).
Mod de ambalare: recipiente de 350 GR, să nu prezinte urme de alterare (capac bombat sau ruginit). Se vor ambala în recipiente de sticlă pentru conserve sterilizate, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.





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 15 luni de la data livrării.

24. MARGARINA

Masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune, culoare: de la alb-galbui la galben, în toată masa. gust și miros plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (ranced, amar, etc). în secțiune nu trebuie să prezinte picături de apă sau goluri de aer, conținutul în grăsimi: min. 60% - max. 80%. punct de topire prin alunecare (°C) 31°C - 35°C.

Ambalarea produsului: caserolă din material plastic de 500GR. Ambalajul să aibă stanțată data de fabricație.

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 90 zile de la data livrării.

25. LAPTE PRAF

lapte praf

Proprietăți organoleptice: Aspect: pulbere fină omogenă, obținut din lapte crud prin pulverizare și uscare; Culoare: alb-gălbuie, fără impurități și particule colorate;

Miros și gust: tipic de lapte praf, fără mirosuri și gusturi străine. **Proprietăți fizico- chimice:** Substanță uscată. min 96,5 %

Umiditate: max 4% Proteine 34% Lactoză max 54 % Conținut de grăsime 26-28 %.

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

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;

Mod de ambalare și etichetare: Modul de ambalare este în saci de hârtie de 20-25 kg;

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

Denumirea produsului-sortiment; Modul de păstrare; Compoziție; Data de fabricație; Termen de valabilitate; 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; Cantitatea netă ptr. produsul prcambalat; Data durabilității minimale.

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.

26. CONSERVA PATE DE FICAT DE PUI și / sau FICAT DE PORC

Pate pasăre: Se încadrează în categoria produselor din carne sterilizate, grupa pateuri.

Aspectul ambalajului-exterior : Cutii metalice cu cheiță, nebombate, de 100 gr, închise etanș, fără fisuri sau scurgeri de conținut, corect și vizibil marcate, cu toate elementele de identificare : cantitate netă, ingrediente, informații energetice. Toate vor fi inscripționate în limba română.

Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate în interior, fără pete de sulfură de fier.

Caracteristicile produsului:

- pastă alifioasă, omogenă;
- culoare: gălbui-roz;
- gust și miros specific produsului ;
- min 20% ficat.

Grasime % maxim	30
Proteina % minim	8
Apa %maxim	75
Concentratie Na Cl % maxim	2

Pate porc : Se încadrează în categoria produselor din carne sterilizate, grupa pateuri.

Aspectul ambalajului-exterior : Cutii metalice cu cheiță, nebombate, de 100 gr, închise etanș, fără fisuri sau scurgeri de conținut, corect și vizibil marcate, cu toate elementele de identificare : cantitate netă, ingrediente, informații energetice. Toate vor fi inscripționate în limba română.

Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate în interior, fără pete de sulfură de fier.

Caracteristicile produsului:

- pastă alifioasă, omogenă;
- culoare: gălbui-roz;
- gust și miros specific produsului ;
- min 20% ficat.

Grasime % maxim	30
-----------------	----



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@imarius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro



Proteina % minim	8
Apa %maxim	75
Concentratie Na Cl % maxim	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.

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

Denumirea produsului-sortiment; Modul de păstrare; Compoziție; Data de fabricație; Termen de valabilitate; 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; Cantitatea netă ptr. produsul preambalat; Data durabilității minimale.

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. Termen de valabilitate de la data recepției : minim 24 luni.

27. NAUT

Calitatea I, sortat, fara impuritati, ambalat 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 fic amestecate cu produse similare de categorie inferioara,

Aspect – boabe de marime uniforma, pline, sanatoase, neincoltite, lucioase;

Culoare – specifica, uniforma, gust/ miros caracteristic, fara miros si gust strain (de mucegai, de incins, de rozatoare).



28. AMESTEC LEGUME MEXICANE 2-5KG

Amestec de diverse legume: fasole verde păstăi rotunde, tăiate , mazăre verde dulce boabe, porumb dulce boabe, morcovi cuburi, fasole roșie boabe, ardei roșu fâșii, ardei galben fâșii. Poate conține urme de țelină. Nu conține conservanți. Prefierți și congelate. Aspectul: legume divizate sau boabe, sub formă individualizată sau în mici aglomerări; sănătoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau dăunători, culori variate caracteristice fiecărui produs în parte, fără devieri de culoare. gust și miros plăcut, specific fiecărei legume, fără miros și gust străin. după fierbere să se păstreze gustul caracteristic fiecărui produs.

Ambalate cantitate de la 2 până la 5KG, calitatea I, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

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.

29. CARTOFI PAI CONGELATI

Aspect: cu suprafață netedă, culoare GALBENA, fără devieri de culoare, neatacate de boli sau dăunători. Gust și miros plăcut, caracteristic soiului, fără gust sau miros străin. După deconglare să se păstreze Intregi iar gustul caracteristic CARTOFILOR.

Se ambalează în pungi de minim 2,5 - 5KG, închise ermetic, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

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 12 luni de la data livrării.

30. ALUAT FOIETAJ

Ambalate la pachet de 800 gr, trebuie să fie inscriplionat cu denumirea produsului, marca denumirea producătorului, detalii privind ingrediente, data fabricirii, termen de valabilitate și valori nutritive.

31. ALUAT placinte

Ambalate la pachet de 800 gr, trebuie să fie inscriplionat cu denumirea produsului, marca denumirea producătorului, detalii privind ingrediente, data fabricirii, termen de valabilitate și valori nutritive

32. CEREALE PENTRU COPII 500 GR



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: certificat@marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

Cereale extrudate sub forma de ineluse, glazurate cu sirop de zaharuri si miere, cu adaos de vitamine, ambalate in punga de BOPP imprimata. Ingrediente: cereale extrudate (faina integrala de grau, faina de porumb, faina integrala de orez, tarate de grau), zahar, glucoza lichida, miere, ulei vegetal nehidrogenat de cocos, amidon de porumb, scortisoara, emulgator (lecitina de soia), colorant caramel, aroma miere, complex de vitamine si minerale. Proprietati senzoriale: Aspect: Ineluse din multicereale acoperite cu glazurade zaharuri, usor lucioase. Miros: caracteristic, tipic pentru ingredientele folosite, fara miros strain. Gust: caracteristic, tipic, fara gust strain. Consistenta crocanta.

33. 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.

34. USTUROI GRANULE 15GR

Usturoi măcinat, pulbere fină omogenă fără particule grosiere, gust și miros specific, fără corpuri străine si mucegai.

Ambalarea produsului: produsul va fi ambalat în plicuri de minim 15 GR. va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

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 cel puțin 24 luni de la data livrării.

Livrea se va face în baza comenzii, conform graficului de livrare - Anexa nr. 1.

35. BOIA AFUMATA

Calitatea I, gust și miros specific. fără corpuri străine și mucegai; produs natural afumata si măcinat sub formă de pudră folosit în industria alimentară; nelipicios, fără impurități.

Ambalarea produsului: produsul va fi ambalat în pachete de 100GR, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

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 12 luni de la data livrării.

Livrea se va face în baza comenzii, conform graficului de livrare - Anexa nr. 1

36. ROZMARIN PLIC 10 G



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

Calitatea I, ambalat la plic cu masa neta de 10g. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel cainic, in bucatarie. proprietati organoleptice: Frunze maruntite uscate, fara particule grosiere, fara impuritati, de culoare verde , cu gust si miros caracteristic de rozmarin, fara gust si miros strain.

37. TARHON PLIC 10 G

Calitatea I, ambalat la plic cu masa neta de 10g. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel cainic, in bucatarie. proprietati organoleptice: Frunze maruntite uscate, fara particule grosiere, fara impuritati, de culoare verde , cu gust si miros caracteristic de tarhon, fara gust si miros strain.

38. BUSUIOC

Aspect: Frunze de busuioc. de forma aciculara Culoarc: Verde deschis. uscat. neuniforma. Gust si miros: Caracteristic de busuioc. cu aroma bine precizata. fara gust strain Miros placut aromatizat. Ambalat la 8 gr. Termen de valabilitate minim 12 luni.

39. BICARBONAT DE SODIU

Cal I.pulbere fina, omogena, fara aglomerari stabilite la frecare, sa nu prezinte urme de umezeala. Ambalajul sa fie corespunzator (la plic) nedeteriorat sau patat. Aspect: pulbere cristalina. Culoarc: Alb. Gust si miros – gust specific. Ambalarea: la plic de 50 gr.

40. PRAF DE COPT

Aspect: Pudra fina. Culoare alb. Corpuri straine: Lipsa. Gust si miros: fara miros si gust strain. Ambalat la 10 gr. Termen de valabilitate minim 6 luni.

41. RAHAT

Aspect exterior: Bucati cu forma aproape uniforma, suprafata acoperita cu pudra de zahar. fara urme de umezeala. Aspect in sectiune: Masa opalescenta. uniform colorata. Consistenta: Masa gelatmoasa. consistenta. elastica. Culoare: In concordanta cu aroma folosita, unifomia. Gust si miros: Placut. dulce, specific aromelor, fara gust si miros strain. Ambalat la 5 kg.Termen de valabilitate minim 3 luni.

42. BISCUȚI POPULARI



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@institutmariusnasta.ro
www.marius-nasta.ro



Biscuiți populari, termen de valabilitate cel puțin 7 luni de la livrare. Să nu aibă degradații (rupți, arși, umezi, mucegăiți); să aibă inscripționată data fabricației, termenul de valabilitate; să aibă inscripționată compoziția și firma producătoare.

Produsul va fi ambalat individual - în pachete de 1000 GR, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

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 7 luni de la data livrării.

Livrea se va face în baza comenzii, conform graficului de livrare - Anexa nr. 1.

43. STRUDEL FRUCTE SAU CU BRANZA

Produs obținut prin coacerea aluatului format din făina alba de grau, drojdie, sare, ulei, arome, margarina, zahar apa, cu umplutura de fructe sau branza. Forma: alungita Gust: placut, caracteristic unui produs bine copt, dulce, aromat Coaja: suprafata lucioasa, neteda, nearsa Culoare: Galben-aurie, rumena Mie: masa uniformă, cu pori fini, fara goluri, fara cocoloase, fara urme de făina neframantata. cu umplutura distribuita uniform pe toata lungimea produsului, Mod de ambalare: ambalare individuala in pungă de hartie Greutate: 100 gr

44. FASOLE VERDE CONGELATA

Calitatea I. Sa aiba aspectul fizic natural in stare congelata, iar dupa ce au fost gatita sa aiba gustul specific al legumelor proaspete respective. Termenul de valabilitate sa fie minim 90 zile de la data livrării.

45. MAZARE VERDE CONGELATA

Calitatea I. Sa aiba aspectul fizic natural in stare congelata, iar dupa ce a fost preparat sa aiba gustul specific legumelor proaspete respective, punga de polietilena 2.5 kg. Termenul de valabilitate sa fie minim 90 zile de la data livrării.

46. SPANAC CONGELAT

Calitatea I. Sa aiba aspectul fizic natural in stare congelata, iar dupa ce a fost gatit sa aiba gustul specific al legumelor proaspete respective. ambalat la pungi. Termenul de valabilitate sa fie minim 90 zile de la data livrării.

47. AMESTEC LEGUME CIORBA CONGELATE

Amestec de diverse legume: fasole verde păstăi rotunde, tăiate, mazăre verde dulce boabe, porumb



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

dulce boabe, morcovi cuburi, fasole roșie boabe, ardei roșu fâșii, ardei galben fâșii. Poate conține urme de țelină. Nu conține conservanți. Prefierte și congelate. Aspectul: legume divizate sau boabe, sub formă individualizată sau în mici aglomerări; sănătoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau dăunători, culori variate caracteristice fiecărui produs în parte, fără devieri de culoare, gust și miros plăcut, specific fiecărei legume, fără miros și gust străin, după fierbere să se păstreze gustul caracteristic fiecărui produs.

Ambalate cantitate de la 2 până la 5KG, calitatea I, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

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.

48. AMESTEC LEGUME SUPA CONGELATE

Amestec de diverse legume: fasole verde păstăi rotunde, tăiate, mazăre verde dulce boabe, porumb dulce boabe, morcovi cuburi, fasole roșie boabe, ardei roșu fâșii, ardei galben fâșii și alte legume. Poate conține urme de țelină. Nu conține conservanți. Prefierte și congelate. Aspectul: legume divizate sau boabe, sub formă individualizată sau în mici aglomerări; sănătoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau dăunători, culori variate caracteristice fiecărui produs în parte, fără devieri de culoare, gust și miros plăcut, specific fiecărei legume, fără miros și gust străin, după fierbere să se păstreze gustul caracteristic fiecărui produs.

Ambalate cantitate de la 2 până la 5KG, calitatea I, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

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.

49. CIUPERCI CONGELATE

Ciuperci congelate: tăiate felii. Nu conține conservanți. Prefierte și congelate. Aspectul: felii, sub formă individualizată sau în mici aglomerări; sănătoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau dăunători, culori caracteristice, fără devieri de culoare, gust și miros plăcut, specific, fără miros și gust străin, după fierbere să se păstreze gustul caracteristic.

Ambalate cantitate de la 2 până la 5KG, calitatea I, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

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.

50. ARDEI CONGELAT





Ardei congelat: cubulete. Nu conține conservanți. Prefierți și congelate. Aspectul: cubulete, sub formă individualizată sau în mici aglomerări; sănătoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau dăunători, culori caracteristice, fără devieri de culoare, gust și miros plăcut, specific, fără miros și gust străin, după fierbere să se păstreze gustul caracteristic.

Ambalate cantitate de la 2 până la 5KG, calitatea I, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

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.

51. CASTRAVETI IN OTET EXTRA, min 720g

Cal I. Ingrediente: castraveti cornison, solutie de otet, sare, morcov, ceapa, marar, foi de dafin, piper, boabe de mustar, sa aiba lichidul de conservare transparent fara depuneri, gust si miros placut , culoare naturala, cantitatea neta fara lichid – min 45% per borcan . Produs sterilizat. Ambalare in borcane cu castraveții întregi cu greutatea de minim 720 g.

Termenul de valabilitate sa fie minim 12 luni de la data livrării.

52. GOGOSARI IN OTET EXTRA, min 720g

Cal I. Ingrediente: gogosari, solutie de otet, sare, morcov, ceapa, marar, foi de dafin, piper, boabe de mustar, sa aiba lichidul de conservare transparent fara depuneri, gust si miros placut , culoare naturala. cantitatea neta fara lichid – min 45% per borcan . Produs sterilizat. Ambalare in borcane.

Termenul de valabilitate sa fie minim 12 luni de la data livrării.

53. ROSII IN BULLION BORGANE /sticle de min 720gr

Cal I. Ingrediente: rosii decojite, suc concentrat de rosii, sare, gust si miros placut , culoare naturala, sa nu contina zahar . Produs sterilizat. Ambalat la borcane.

Termenul de valabilitate sa fie minim 12 luni de la data livrării.

54. PASTA DE TOMATE (min 28% concentratie) borcane de min 720gr

Cal I. Ingrediente: rosii, sare, agent de ingrosare natural, gust si miros placut , culoare naturala, sa nu contina zahar, să nu contina amidon. Produs sterilizat. Ambalat la borcane de min 720 gr.

Termenul de valabilitate sa fie minim 12 luni de la data livrării.



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@institutmariusnasta.ro
www.marius-nasta.ro

55. GEM DE FRUCTE (borcane de min 360 g)

Cal I. Ingrediente: minim 65 g fructe la 100gr produs finit, îndulcitor (fructoza, zahar, glucoza) , gelifiant (pectina). Sa aiba gust si miros specific fructului, culoare si consistenta naturala. Excluz gemurile din piure de fructe.

- să aibă pasta compactă;
- să nu fie prea zemoase;
- să fie din fructul înscris pe eticheta;
- pe eticheta să fie menționată data fabricației, numele fabricii prelucrătoare, termenul de valabilitate;
- să nu conțină amidon.
- capacele să nu fie bombate;

Termenul de valabilitate sa fie minim 12 luni de la data livrării.

56. GEM cutiuta plastic/capsula 20 gr

Proprietăți organoleptice: Pastă din diferite fructe, fină, omogenă în toată masa produsului, gelificat fără aglomerări de masă sau urme de coji. Produs fabricat din fructe de calitate, atent selecționate, la deplină maturitate a coacerii;

Miros și gust caracteristice fructelor componente, fără miros și gust străin.

Proprietăți fizico-chimice: Substanță uscată: min 55%; Aciditate: 0,6+3% acid malic; Conținut de metale grele (As, Pb, Cd) : lipsă; Conținut de pesticide: lipsă;

Drojdii și mușcăiuri: <100; Bacterii coliforme: lipsă.

Mod de ambalare: Cutiuta plastic / Capsula de 20 gr

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, 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, neînfundate 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.

57. MIERE DE ALBINE - 20 GR

Calitatea I, fara spuma si fara corpuri straine , de culoare galbena Miros și gust dulce, plăcut, specific. Consistența omogenă, fluidă, vâscoasă sau cristalizată.

LOT DESERTURI

1. BISCUITI, cutie carton 5 kg

Biscuiți populari extra ambalați în cutie de carton cu masa netă de 5 kg.

Ingrediente: făină albă de grâu, zahăr, ulei de palmier, zahăr invertit, bicarbonat de amoniu, bicarbonat de sodiu, sare, metabisulfid de sodiu.

Proprietăți organoleptice: Aspect – Biscuiții sub formă dreptunghiulară, suprafața mată, fără bașici, bine conturat. Culoare – Galben auriu, uniformă, Miros – plăcut, specific, fără miros străin (mușcagii, ranced, ars); Gust – dulce, plăcut, specific, fără gust străin (mușcagii, ranced, ars); Consistență – crocanți, ușor friabili; Caracteristici fizico-chimice: Acizi grași 0.6%/100g, Zahăr total raportat la SU min 10%/100g

Grăsime raportată la SU min. 6%/100g, Umiditate max. 6%/100g, Sare max. 3%/100g

Caracteristici microbiologice: Enterobacteriaceae: max. 100 cfu/g; Drojdii și mușcagii max. 1000 cfu/g;

Mod de ambalare: Folie de PE și cutii de carton, cu masa netă de 5 kg.

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, Transportul se va realiza până la ora 8:00 a zilei stabilite pentru livrarea produsului.



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

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. CROISSANT GEM/CIOCOLATA/VANILIE AMBALATE INDIVIDUAL

Croissante din făină de grâu cu umplutură cremă/gem 28%, fără glazură.

Produsul va fi ambalat individual 70-80GR, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

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 5 luni de la data livrării.

3. EUGENIA 35 g

Biscuiți cu cremă de cacao (25%) tip eugenie, ambalați în folie de polipropilenă, la un gramaj net de 30g.

Ingrediente: Făină de grâu , zahăr, grăsimi vegetale nehidrogenate, zahăr , sare, agenți de afanare (E500, E503) arome, cacao. Conținut de crema 25%.

Proprietăți organoleptice: Forma: biscuiți de formă ovală, cu suprafața mată, fără beșici, cu strat de cremă care să nu depășească marginile capacelor.

Culoare galben-auriu, uniformă. Aspect cremă: omogenă, fără corpuri străine, gust și miros specific de cacao. Miros plăcut, specific, fără miros străin (mucegai, ranced, ars); Gust dulce, plăcut, specific, fără gust străin (mucegai, ranced, ars). Consistența: crocanți, ușor friabili.

Proprietăți fizice și chimice: Acizi grași 0.6%/100g; Zahăr total raportat la SU: min, 12%/100g,

Grăsimi raportată la SU min. 10%/100g, Umiditate max. 8%/100g, Sare max. 3%/100g.

Proprietăți microbiologice: Enterobacteriaceae max 100 cfu/g;

Drojdii și mucegaiuri max. 1000 cfu/g.



Depozitare: Produsul se depozitează în spații destinate produselor alimentare, închise, bine aerisite, curate, răcoroase (temperatura de max. 25°C), uscate (umiditatea relativă a aerului 65-70%).

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;

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.

4. PRAJITURA MAGURA 0.35G

Desert cu crema diverse sortimente, ambalata în folie la un gramaj net de 35 g. Crema omogena, fără corpuri străine, gust și miros specific sortimentului. De consistență pufoasă. Prajitura cu (25%) crema de lapte, ambalată în carton plastic, apoi individual în folie OPP cu masa netă 35g. Ingrediente: zahăr, uleiuri vegetale rafinate (floarea soarelui, rapita, palmier), făina din grau, pudra de cacao, oua, lapte praf, arome diverse, sare. Aspect exterior: bucati de forma paralelipipedica cu invelis uniform de glazura, cu suprafata lucioasa

5. COZONAC CU NUCA SI CACAO AMBALAT INDIVIDUAL

Cozonac cu nucă și cacao cu masă netă de 600g-1KG, fabricat din aluat de cozonac, fără amelioratori, coloranți sau conservați chimici în conținut. Produsul trebuie să fie ambalat obligatoriu în mod individual. Folia să corespundă condițiilor prevăzute de reglementările sanitare în vigoare și de fișele



tehnice. Aspect exterior: Format specific sortimentului (forma paralelipipedică), dintr-unul sau mai multe fitile împletite. Coajă: galben-aurie, până la brun-auriu, uniformă. Culoare: galben-aurie, până la brun-auriu. În secțiune: masă uniformă, caracteristică unui produs bine crescut și bine copt; umplutură de minim 38%, trebuie să fie în straturi concentrice sau în diferite direcții, specific fiecărui sortiment. elastic, neumed la pipăit. Gust: dulce, plăcut, specific sortimentului, caracteristic ingredientelor conținute, fără gust amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (pământ, nisip). Miros: plăcut, fără miros de mucegai sau alt miros străin.

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.

6. NAPOLITANE

Napolitane vrac umplute cu crema de diverse arome (cacao și vanilie), cu gust dulce, caracteristic aromelor, fără miros și gust ranced. Aspect exterior: biscuți sub forma paralelipipedică formați din 4 straturi vafa alternând și 3 straturi crema de cacao și cu suprafața glazurată total în ciocolata lapte.

Miros și gust plăcut, dulce, specific aromelor folosite, fără miros și gust străin. Consistența crocantă. Ambalat individual în pachete de 35g.

7. MIERE DE ALBINE - 20 GR

Calitatea I, fără spuma și fără corpuri străine - de culoare galbenă Miros și gust dulce, plăcut, specific. Consistența omogenă, fluidă, vâscoasă sau cristalizată.

8. GEM cutiuta plastic/capsula 20 gr

Proprietăți organoleptice: Pastă din diferite fructe, fină, omogenă în toată masa produsului, gelificat, fără aglomerări de masă sau urme de coji. Produs fabricat din fructe de calitate, atent selecționate, la deplină maturitate a coacerii;

Miros și gust caracteristice fructelor componente, fără miros și gust străin.

Proprietăți fizico-chimice: Substanță uscată: min 55%; Aciditate: 0,6+3% acid malic; Conținut de metale grele (As, Pb, Cd) : lipsă; Conținut de pesticide: lipsă;

Drojii și mucegaiuri: <100; Bacterii coliforme: lipsă.

Mod de ambalare: Cutiuta plastic / Capsula de 20 gr

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, 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.

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.

LOT PRODUSE DIN CARNE

1. CREMWUSTI DE PUI FARA SARE , NEAFUMATI

Forma : bucăți cilindrice , ușor curbate , cu greutatea de 50-60 gr./bucată

Aspect exterior : înveliș continuu , nedeteriorat , de culoare cărămiziu pal ,suprafața nelipicioasă , fără mușegai sau corpuri străine , membrana din mațe naturale , să fie aderentă la compoziție

Aspect pe secțiune:

pastă fină . de culoare roz pal , omogenă , masă compactă , bine legată și aderentă de înveliș , fără goluri de aer mai mari de 3 mm , fără zone de grăsime

- nu se admit aglomerări de suc și gelatină
- fără corpuri străine , fragmente de os
- fără sare și condimente picante

Gust și miros : plăcut , caracteristic cărnii de pui ,fără gust și miros străin,să nu fie afumați

CARACTERISTICI CHIMICE:

Azot ușor hidrolizabil mg/100g maxim	35
Reacția Kreis	Negativă



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



Reactia pentru hidrogen sulfurat	Negativa
Azotiti (NO ₂) mg/100g	10
Grasime % maxim	30
Umiditate %max	70
Proteina % minim	10
Concentratie NaCl % maxim	0
Colagen Proteina maxim %	20

Livrare: Livrarea se face pe bază de comandă, de 2 ori/ 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.

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, neînfeștate și ferrite de posibilitatea de poluare, degradate sau contaminate;

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

Denumirea produsului-sortiment; Modul de păstrare; Compoziție; Data de fabricație; Termen de valabilitate; 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; Cantitatea netă ptr. produsul preambalat; Data durabilității minime.

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. Termen de valabilitate de la data recepției : minim 10 zile.

2. SUNCA DIN PIEPT DE PUI/CURCAN

Cal I, cu continut minim 97% carne, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E.in vigoare, sa aiba aspect si culoare naturala , sa aiba compozitie compacta, omogena, fara goluri de aer sau aglomerari de gel sau grasime sub membrana, sa aiba consistenta tare, sa aiba gust placut specific componentelor si condimentelor utilizate ,fara miros sau gust strain, sa aiba grasime maxim 1,3g



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



/100gr, sa fie insotit de certificat sanitar veterinar de consum si de transport cu stampila aplicata lizibil si vizibil.

Termenul de valabilitate sa fie minim 20 zile de la data livrării.

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 și miros străin , la tăiere trebuind să se păstreze integritatea feliei.

Aspect exterior curat , nelipicios , fără mucegai sau corpuri străine, de forma unor bucăți cilindrice , obținute prin umplerea membranelor artificiale , de grosime aprox.19-20 mm., lungime aprox. 25-28 cm.

Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim	45
Reactia Kreis	negativa
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Azotiti (NO2) mg/100g	10
Colagen(Proteina) maxim	30
Grasime % maxim	45
Umiditate %maxim	50
Proteina % minim	10
Concentratie NaCl % maxim	3

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

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

La livrare, perodusele 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;

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

Denumirea produsului-sortiment; Modul de păstrare; Compoziție; Data de fabricație; Termen de valabilitate; Denumirea, marca și adresa societății producătoare;



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

În cazul produselor din import să fie înscrise numele și sediul importatorului sau al distribuitorului înregistrat în România; Mențiune care să permită identificarea lotului; Cantitatea netă ptr.producusul precambalat; Data durabilității minimale.

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. Termen de valabilitate de la data recepției : minim 10 zile.

4. KAIZAR EXTRA PORC

Cal I, piept de porc 90%, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E. in vigoare, sa aiba aspect si coloratie naturala, fara miros si gusr strain, sa fie insotit de certificate sanitar veterinar. Termen de valabilitate minim 15 zile de la data livrării.

5. SALAM VICTORIA

Cal I, sa contina 90% carne porc, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E in vigoare, sa aiba aspect si coloratie naturala, fara gust si miros strain, valoare energetica: 314kcal, gresimi 27,5 g, din care acizi grasi saturati: 10,7g, glucide 1,80g din care zaharuri 1,1g, sare 2,22g

6. SALAM SIMILAR SASESC

Cal I, sa contina 97% carne, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E in vigoare, sa aiba aspect si coloratie naturala, fara gust si miros strain, valoare energetica: 314kcal, gresimi 27,5 g, din care acizi grasi saturati: 10,7g, glucide 1,80g din care zaharuri 1,1g, sare 2,22g

7. SALAM DE VARA

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierse și dublu afumate, salam cu structură. Produsul se prezintă sub forma unor batoane cilindrice cu diametru de aprox 45- 50mm .



între 20-40 cm lungime și greutate 0,5-0,6 kg, în membrană perisabilă la fum. Suprafața să fie curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu, fără pete sau mucegai.

Aspect pe secțiune: Compoziție perfect legată, compactă, mozaicată, fără goluri de aer sau aglomerări de gel sau grăsime sub membrană. La feliere să își păstreze integritatea.

Consistența: semitare, elastică.

Culoare: Specifică produselor afumate și membranelor utilizate.

Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin (acru, mucegai, rânced, etc), cu gust și miros de fum moderat.

Ingrediente: Carne de porc, vită, slănină. Nu se acceptă în rețetă carne dezosată mecanic, organe, amidonuri modificate și amidon.

Azot ușor hidrolizabil mg/100g maxim	45
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
Proteina % minim	15
Substanțe grase % maxim	40
Umiditate % maxim	50
Proteina totală g/100g minim	10
Colagen Proteina maxim	20
Azotiti mg/100g	10
Concentrație Na-Cl % maxim	3

Livrare: Livrarea se face pe bază de comandă, de 2 ori/ 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.

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

Denumirea produsului-sortiment;

Modul de păstrare;Compoziție;Data de fabricație;Termen de valabilitate;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; Cantitatea netă ptr.producusul precambalat; Data durabilității minimale.

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. Termen de valabilitate de la data recepției : minim 15 zile

8. PARIZER TARANESC DE PUI FARA SARE

La fabricarea produsului parizer țărănesc de pui nu este permisă utilizarea cărnii separată mecanic și a subproduselor comestibile de abator.

Forma : cilindrică , diametru min. 120 - max. 150 mm , greutate min 1 kg – max.3 kg

Aspect exterior : înveliș continuu , nedeteriorat ,suprafața curată , nelipicioasă , fără mușgai sau corpuri străine ,membrana să fie aderentă la compoziție

Aspect pe secțiune :

pastă fină , de culoare roz-deschis , omogenă , masă compactă , bine legată și aderentă de înveliș , fără goluri de aer mai mari de 3 mm , fără zone de grăsime

- nu se admit aglomerări de suc și gelatină sau de grăsime
- fără corpuri străine ,fragmente de os
- fără sare și condimente picante
- la tăiere , trebuie să păstreze integritatea feliei
- consistenta să fie semitare, elastică

Gust și miros : plăcut , caracteristic cărnii de pui ,fără gust și miros străin (acru, mușgai, ranced) să nu fie afumat

CARACTERISTICI CHIMICE:

Azot ușor hidrolizabil mg/100g maxim	30
Reacția pentru hidrogen sulfurat	Negativă
Reacția Kreis	Negativă
Proteina % minim	10
Substanțe grase g/100g % maxim	30
Umiditate %maxim	70
Azotiti NO2 mg/100g	10
Concentrație Na Cl % maxim	0



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



Livrare: Livrarea se face pe bază de comandă, de 2 ori/ 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.

Transport: Transportul până la destinație, inclusive 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: Conform H.G. nr 106/2002 privind etichetarea alimentelor cu modificări și completări, toate produsele vor fi ambalate și etichetate cu indicații privind:

Denumirea produsului-sortiment; Modul de păstrare; Compoziție; Data de fabricație; Termen de valabilitate; 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; Cantitatea netă ptr. produsul precambalat; Data durabilității minimale.

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

9. SUNCA DE PORC/PASARE

Cal I, cu continut minim 97% carne, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E. in vigoare, sa aiba aspect si culoare naturala , sa aiba compozitie compacta, omogena, fara goluri de aer sau aglomerari de gel sau grasime sub membrana, sa aiba consistenta tare, sa aiba gust placut specific componentelor si condimentelor utilizate ,fara miros sau gust strain, sa aiba grasime maxim 1,3g /100gr, sa fie insotit de certificat sanitar veterinar de consum si de transport cu stampila aplicata lizibil si vizibil.

Termenul de valabilitate sa fie minim 20 zile de la data livrării.



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

LOT LEGUME

58. ARDEI GRAS

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

59. CASTRAVETI

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

60. CEAPA VERDE

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

61. CONOPIDA

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

62. 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.

63. ROSII

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

64. PRAZ

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

65. SALATA VERDE

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



66. USTUROI VERDE

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

67. 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 dăunatori, fără urme de mucegai, cu aspect proaspăt.

Livrare: Livrarea se face pe bază de comandă, de 2 ori/ 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.

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, acrisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine sau pătrunzătoare, neinfestate și ferrite de posibilitatea de poluare, degradate sau contaminate;

68. CEAPA USCATA

Proprietăți organoleptice: Bulbi întregi, curați, sănătoși, fără atacuri de boli sau insect care să le facă improprie 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.



69. 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;

Culoare: albă, uniformă;

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

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

Termen de valabilitate: 18 luni de la data producției.

70. PASTARNAC, PATRUNJEL și 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.

71. 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 și mușgaiuri: max 100 nr/g; Bacillus cereus: max 10 nr/g; Bacteria coliforme max 10 nr/g.

Proprietăți chimice: Arsen: max 0,5 mg/kg; Cadmiu: max 0,1 mg/kg; Plumb: max 0,5 mg/kg; Zinc: 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;

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;

Mențiune care să permită identificarea lotului

72. 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.

73. 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: 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.

74. 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;

75. VARZA MURATA

Frunze de varză sănătoase proprii rulării, fără gust sau miros străin, conservate în sare.

Ambalate în pungă 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.

76. CIUPERCI CRUDE

Ciuperci proaspete, Champignon albe, curate, în stare proaspătă. fără pete, calitatea I, fără să fie atacate de virusuri, bacterii sau putregaiul moale, putregaiul uscat, mușgaiul cenușiu. Ambalate în ladite de 3-5 kg.

77. PORUMB

Porumb dulce în vid ambalat în cutii metalice cu o cantitate de 340g din care 285g masa componentei solide, vizibil marcate cu data expirării. Culoare, miros și gust caracteristic. Fără miros și gust străin.



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: sp@ipm.marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

78. 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, perodusele 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.

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, coapte, gustoase, fara pete, fara lovituri, fara stricaciuni.

3. PORTOCALIE

Calitatea I. sortate, mari, proaspete, coapte, gustoase, fără pete, fără lovituri sau stricăciuni, fără conținut exagerat de sâmburi, 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 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 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;

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.



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



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.

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 întregi, 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



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@institut-marius-nasta.ro
www.marius-nasta.ro

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 OUA

1. OUĂ clasa L

Ouăle de găină se vor livra din categoria oua proaspete si clasa L (63-73 g). Categoria de calitate a oualelor trebuie sa fie A. Vor fi stampilate conform normelor in vigoare cu data expirării. Ele au marcate pe coajă tara de origine, data producerii și alte informații codate numeric.

Proprietăți organoleptice:

coaja nevatomata, necrapata, curata de forma normala, uscata, camera de aer mobila, albusul translucid, galbenusul vizibil si usor aplatizat, miros si gust caracteristic oului proaspat. Nu se admit oua sparte.

Proprietăți chimice: Apă: 72,5 %; Protide: 13,3%; Lipide: 11,6%; Săruri minerale: 1,1%

Conditii de marcare : vor fi marcate vizibil cu data ouatului, marcare individuala.

Mod de ambalare: in cofraje de carton (30 bucati) asezate in pozitie verticala cu varful in jos; ambalajele vor fi curate, uscate fara miros strain sau mucegaiuri, nu se admit oua murdare cu urme de excremente de gaina sau alte impuritati.

Livrare: Livrarea se face pe bază de comandă telefonică **obligatoriu de 2 ori pe saptamana** in zilele stabilite de comun acord intre furnizor si autoritatea contractanta. Astfel, din comanda lunara in fiecare saptamana se vor transmite telefonic comenzi pentru saptamana urmatoare cu respectarea celor 2 zilele din saptamana in care se va face livrarea. 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.

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



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

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.

LOT PRODUSE DIETETICE DE PANIFICATI

1. PAINE ALBA FELIATA CU SARE FARA GLUTEN 300G

Paine albă din grâu feliată cu sare fara gluten, să nu fie mai veche de 12 ore. Aspect exterior general: format alungit, specific sortimentului, neplatizat, cu 3-5 creștături (în funcție de sortiment); miez în secțiune: masă cu pori fini, uniformi, elastic (după o ușoară apăsare revine imediat la forma inițială). fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată. Aromă plăcută, caracteristică pâinii coapte, fără miros străin (de mușegai, de ranced, etc). Gust plăcut, caracteristic pâinii coapte, fără gust acru sau amar, fără scâșnet datorat impurităților minerale (pământ, nisip, etc). Pâinea se livrează în ambalaje de desfacere și transport; pâinea se ambalează în pungi avizate sanitar-veterinar. Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului; ele trebuie să fie uscate, curate și fără mirosuri străine.

Masa = 300GR.

Marcarea ambalajelor de desfacere vor fi marcate individual prin etichetare, cu următoarele mențiuni: denumirea, adresa și numărul de telefon ale unității producătoare, denumirea produsului, cantitatea netă, lista cuprinzând ingredientele, lista valorilor nutriționale pentru 100GR produs finit, condiții de depozitare, a se consuma de preferință înainte de..... Să fie conformă normelor de siguranță a alimentației publice (SR 91:2007). 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.

Termenul de valabilitate : minim de 96 ore de la data livrării.

2. PAINE ALBA FARA SARE FELIATA FARA GLUTEN 300G

Paine albă din grâu feliată fără sare fara gluten, să nu fie mai veche de 12 ore. Aspect exterior general: format alungit, specific sortimentului, neplatizat, cu 3-5 creștături (în funcție de sortiment); miez în secțiune: masă cu pori fini, uniformi, elastic (după o ușoară apăsare revine imediat la forma inițială).



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@anmcs.ro
www.marius-nasta.ro



fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată. Aromă plăcută, caracteristică pâinii coapte, fără miros străin (de mucegai, de rânced, etc). Gust plăcut, caracteristic pâinii coapte, fără gust acru sau amar, fără scâșnet datorat impurităților minerale (pământ, nisip, etc). Pâinea se livrează în ambalaje de desfacere și transport; pâinea se ambalează în pungi avizate sanitar-veterinar. Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului; ele trebuie să fie uscate, curate și fără mirosuri străine.

Masa = 300GR.

Marcarea ambalajelor de desfacere vor fi marcate individual prin etichetare, cu următoarele mențiuni: denumirea, adresa și numărul de telefon ale unității producătoare, denumirea produsului, cantitatea netă, lista cuprinzând ingredientele, lista valorilor nutriționale pentru 100GR produs finit, condiții de depozitare, a se consuma de preferință înainte de..... Să fie conformă normelor de siguranță a alimentației publice (SR 91:2007). 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.

Termenul de valabilitate : minim de 96 ore de la data livrării.

LOT LAPTE SI PRODUSE LACTATE

1. IAURT FARA LACTOZA 200ML

Cal I, din lapte de vaca fara lactoza 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.



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@inpn-nasta.ro
www.marius-nasta.ro



Transportul asigurat în mijloace de transport prevăzute cu instalație frigorifică;

Termenul de valabilitate minim 14 zile de la data livrării.

2. LAPTE FARA LACTOZA

Cal I, Lapte fara lactoza obtinut, 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 nu contine lactoza.

Produsul nu contine organisme modificate genetic.

Laptele 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.



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

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 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.

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 izotermice, răcite in prealabil si prevăzute cu instalatie frigorifica, pentru a se asigura mentinerea 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 legislatia 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 prospețimea si 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, 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 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 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.

4. 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:




Respirăm
împreună

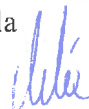


Institutul de
Pneumoftiziologie
Marius Nasta

- 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
www.marius-nasta.ro