



Nr.inregistrare

8471/00/04/2023

Aprobat,
Manager

S.L.Dr.Mahler Beatrice

CAIET DE SARCINI "Alimente"

1. INFORMAȚII GENERALE

1.1. Autoritatea contractantă

Denumire autoritate contractanta: Institutul de Pneumologie "Marius Nasta"

Adresa: sos.Viilor, nr.90, sector 5, Bucuresti

Date de contact: telefon 021 335 69 10; Fax 01 337 38 01; email: secretariat@marius-nasta.ro;
www.marius-nasta.ro, achizitii@marius-nasta.ro

1.2. Introducere

Istoric/Descriere

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

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

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

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



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



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

2. OBIECTIVUL CONTRACTULUI

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

3. CERINTE

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

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

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

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

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

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





	<p>cataloge ce demonstrează îndeplinirea cerințelor din cadrul specificațiilor tehnice din caietul de sarcini. Documentul se va prezenta în original și în limba română, cu traducere autorizată .</p>	<p>Cerintele solicitate sunt considerate minime obligatorii, iar îndeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de către producător</p>
4	<p>Operatorii economici participanți la procedura vor transmite în cadrul propunerii tehnice o declarație pe propria răspundere prin care își asumă: -disponibilitatea ofertantului de a se schimba produsul care în urma desigilării se constată că este necomfort . -Declarația detaliată a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului</p>	<p>Se va menționa la ce pagină din specificația tehnică se află documentul și se va atașa</p>

Fiecare produs oferit trebuie să fie înscris cu următoarele: denumirea produsului, adresă și numărul de telefon al producătorului/distribuitorului, cantitatea netă, condiții de depozitare, număr lot, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea “a se consuma înainte de ...” , ingrediente, țară de origine, informații nutriționale medii/100g produs. Ambalajele vor fi imprimate individual și/sau prevăzute cu etichete atașate astfel încât să nu se poată schimba. Toate informațiile necesare trebuie să fie tipărite astfel încât să fie imposibilă schimbarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Se impune păstrarea integrității ambalajului..

NOTA: specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursa, producție, un procedeu special, o marcă de fabricație sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse.

NOTA:Ofertantul are obligația de a numerota și semna (reprezentantul legal al ofertantului / reprezentantul legal al asocierii, după caz) fiecare pagină a propunerii tehnice și de a întocmi un opus al documentelor incluse în Propunerea Tehnică precum și de a completa tabelul aflat la Secțiunea Formulare

NOTA: Se vor solicita esantioane pentru fiecare lot și produs oferit primilor 3 clasati în urma evaluării propunerii tehnice .





SPECIFICATII/CARACTERISTICI TEHNICE

“Alimente”

- cod CPV principal

LOTUL VI - LAPTE SI PRODUSE LACTATE

1. BRANZA DULCE DE VACI

- Branza proaspata de vaca ambalata in galeti de maxim 5kg
- Branza proaspata de vaca, obtinuta din lapte de vaca integral si destinata alimentatiei.
- Proprietati organoleptice:
 - Aspect: pasta omogena, curata, fara eliminare de zer; culoare alba pana la alb galbuie, uniforma in toata masa.
 - Consistenta: pasta fina, cremoasa, nefaramicioasa.
 - Miros: placut, caracteristic de fermentatie lactica, fara miros strain
 - gust: placut, caracteristic de fermentatie lactica, fara gust strain (acru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc).
- Proprietati fizice si chimice:
 - Grasime raportata la S.U. min.26%;
 - Substanta uscata: min. 20%;
 - Aciditate grade Th: max 200° Th;
 - Substante proteice: min 6.5%;

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

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

2. BRANZA TELEMEEA DE VACI

- Branza telemeea din lapte de vaca, maturata, ambalata in galeti de maxim 5kg, cu zer
- Ingrediente: 100% din lapte de vaca pasteurizat, culturi lactice, cheag, lactat de calciu, sare.
- Proprietati organoleptice:
 - Aspect exterior: se admit bucati usor deformate.
 - Aspect in sectiune: nu se admite pasta neomogena, cu impuritati, roscata, galbena, sau cu mucegai, si nici aspect buretos; se admit rare goluri de presare si ochiuri de fermentare.
 - Miros: placut, specific branzei maturate din lapte de vaca, nu se admit mirosuri straine.



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



- Gust: placut, specific brnzei maturate din lapte de vaca, acrisor, usor sarat.
- Culoare: alba, uniforma in toata masa, in ruptura prezinta aspect de portelan.
- Consistenta: nu se admite consistent cretoasa, cauciucoasa.
- Proprietati fizico chimice:
 - Grasime in substanta uscata: minim 45%.
 - Na Cl: 2.5-4%.
 - Umiditate: maxim 55%.
- Proprietati microbiologice:
 - E coli (in 1g): absent;
 - Salmoneila: negativ.
 - S. coagulazo-pozitivi 10/g.
- Produsul contine lactoza si protein din lapte.
- Temperatura de depozitare si transport: 2-6°C.
- Termen de valabilitate: 240 zile de la data productiei in conditiile pastrarii la o temperatura cuprinsa intre 2-6°C.

3. BRANZA TOPITA CUBULETE

- Branza topita ambalata in cutie de carton cu masa neta de 280g (16 triunghiuri).
- Grasime raportata la SU minim 50%.
- Ingrediente: lapte degresat reconstituit, branzeturi, unt, lapte praf degresat, saruri de topire (E 452, E 450, E 331), proteine din lapte, sare, smantana praf 0,1%, corector de aciditate: E 330.
- Forma, dimensiuni, masa: bucati triunghiulare, cu masa medie de 17,5g/bucata, ambalate cate 16 triunghiuri, ambalate individual intr-un pachet cu greutatea neta de 280g.
- Proprietati organoleptice:
 - Aspect: suprafata neteda, lucioasa, fara coaja si fara pete de mucegai, pasta curata, fina omogena, rare goluri de aer, fara cristale de saruri de topire, de culoare alb-galbuie uniforma.
 - Miros si gust: placut, caracteristic sortimentelor si ingredientelor folosite, gust potrivit de sarat, fara miros si gust strain, fara cristale de saruri de topire perceptibile la masticatie.
 - Consistenta: compacta, cremoasa, tartinabila
- Proprietati fizico-chimice:
 - Grasime raportata la SU: min.50%.
 - Substanta uscata min. 41%.
 - NaCl max. 1,2%.
 - Valoare PH 5.6...6,00.
- Proprietati microbiologice/1g:
 - Numar total de germeni: <5000
 - Drojdii si mucegaiuri: <10
 - Bacterii coliforme: <10





- E.coli (1g): $m=100/g...M=1000/g$ $n=5, c=2$
- Stafilococi coagulazo-pozitivi: $m=10/g...M=100/g$ $n=5, c=2$.
- Produsul nu contine Organisme Modificate Genetic.
- Ambalare: folie de aluminiu termosudabila pentru 16 triunghiuri, care la randul lor sunt ambalate in doze de carton si/alte tipuri de ambalaje de 280g.
- Temperatura de pastrare: $+2...+8^{\circ}C$

4. BRANZA CU SMANTANA TIP FAGARAS

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

5. CAS DE VACI

- Produs poaspat, din lapte de vaca pasteurizat, calitatea I
- Ingredient: cheag, sare 1%
- Grasime/substanta uscata min.45%, umiditate max.60%, subctante proteice min.40%
- Proprietati organoleptice:
 - Aspect: pasta omogena, curata, fara eliminare de zer; culoare alba pana la alb galbuie, uniforma in toata masa, să nu contina particule străine.
 - Consistenta: fina, cremoasa, nelipicioasa.
 - Miros: placut, caracteristic, fara miros strain
 - gust: placut, caracteristic de fermentatie lactica, fara gust strain (acru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc).
- Proprietati fizice si chimice:
- Temperatura de livrare max. $6^{\circ}C$.
- Ambalare in saci/pungi vidate, cate 5 kg per sac/punga
- Termenul de valabilitate sa fie minim 7 zile de la data livrarii

6. CASCAVAL

- Cascaval tip rucar, calitatea I, ambalat in vid la un gramaj net cuprins intre 1-2kg/calup.
- Produs obtinut din lapte integral sau normalizat, de vaca, in stare cruda sau pasteurizata, prin adaugare de culturi selectionate de microorganism si coagulare cu cheag, oparirea casului si maturarea acestuia.
- Proprietati organoleptice:
 - Aspect: Coaja sau suprafata neteda, curata, fara cute sau goluri, fara pete sau crapaturi, de culoare alb-galbui pana la galben, pentru branzeturile din lapte de vaca. Bucatile pot fi acoperite cu o pelicula protectoare uniforma, avizata conform dispozitiilor sanitare in vigoare. Se admit bucati cu usoare denivelari, cu usoare urme de raziure si crapaturi la





suprafata, cu urme si/sau pete mici de mucegai de culoare verde, la un numar de max. 5% din lot.

- Culoare: galben deschis, uniforma in toata masa. Se admite intensificarea culorii galben catre marginile bucatilor;
- Aspect in sectiune: Pasta curata, compacta, omogena, fara urme de mucegai, cu rare si mici ochiuri de fermentare. Se admit rare goluri alungite de formare si preasare, incluziuni de grasime si grunji de trizoina.
- Consistenta - Pasta, fina, onctuasa, usor elastica, la rupere se desface in fasii
- Miros – Placut, caracteristic branzeturilor de pasta oparita, provenita din lapte de vaca, fara miros strain.
- Gust - Placut, cu aroma specifica branzeturilor cu pasta oparita, provenite din lapte de vaca, potrivit de sarat, fara gust strain.
- Proprietati fizio chimice:
 - grasime in SU: min. 42%
 - substanta uscata: min. 49%
 - substante proteice: min. 22%
 - clorura de sodiu: min. 3%
 - Raport Ca/P, min 1,3
- Proprietati microbiologice:
 - numar de bacterii coliforme la 1g : max. 10;
 - numar escherichia colila 1g produs: absent
 - germeni patogeni Salmonella la 25g produs absent,
 - numar de stafilococi coagulazo-pozitivi la 1 g produs max. 10
 - drojzii si mucegaiuri la 1 g produs max. 1000
- Ambalare: - ambalaj de desfacere: -folie termocontractabila.
- ambalaje de transport: lazi de material plastic sau alte material avizate sanitar pentru produsele alimentare.
- Temperatura de pastrare: +2...+8°C
- Termenul de valabilitate sa fie minim 30 zile de la data livrarii.

7. IAURT 200ML

- Iaurt din lapte de vaca, ambalat in pahar din plastic, cu masa neta de 200g, 2.8% grasime.
- Ingrediente: lapte de vaca pasteurizat si fermentat cu culturi lactice selectionate de bacterii lactice, calitatea I
- Proprietati organoleptice:
 - Aspect si consistenta: coagul fin, compact sau cu o consistent fluida, de smantana proaspata; se admit particule vizibile de coagul.
 - Culoare alba de lapte
 - Miros placut, specific de fermentatie lactic, fara miros strain
 - Gust placut, caracteristic, acrisor, racoritor, fara gust strain.





- Proprietati fizico-chimice:
 - Grasime min. $2.8\% \pm 0.1\%$.
 - Aciditate max. 120°Th/ph.
 - Substante proteice: min. 2,8%.
 - Reactia pentru controlul peroxidazei : Negativa.
 - Ambalat in recipiente de plastic de 200ml
 - Temperatura de livrare max.8°C.
 - Termen de valabilitate: 21 zile de la data fabricatiei, in conditiile depozitarii la temperature intre 2-4°C.

8. SMANTANA

- Smantana fermentata, calitatea I, 20% grasime, ambalata la galetuse de 1kg.,sau la maxim 5 kg.
- Smantana pasteurizata, destinata alimentatiei, obtinuta prin smantanairea laptelui de vaca. Componentii smantanii trebuie sa provina numai din lapte de vaca.
- Nu se admite adaugarea substantelor conservante,neutralizante,aromatizante sau alte substante straine de compozitia normala a smantanii.
- Proprietati organoleptice:
- Aspect si consistenta: Masa vascoasa, omogena, fara aglomerari de grasime sau substante proteice;
- Miros: placut, acrisor, aromat, specific de smantana fermentata.
- Gust: placut, acrisor, aromat, specific de smantana fermentata.
 - Culoare: alba pana la alb-galbuie, uniforma.
- Proprietati fizico-chimice:
 - Grasime minim $20 \pm 1\%$;
 - Substante proteice min 1,2%
 - Aciditate max.90°C.
 - Vascozitate dinamica, mP.s, min 30,
 - Reactia pentru controlul peroxidazei: negativ
- Proprietati microbiologice
- Numar bacteria coliforme la 1 gram produs: maxim 100
- Numar Escherichia coli la 1 g produs maxim 10
- Germeni patogeni Salmonella la 25 g produs absent,
- Numar de germeni stafilococi coagulazo-pozitivi la 1 g produs maxim 1
- Drojdii si mucegaiuri la 1 g produs: lipsa.
- Ambalare:
 - Smantana fermentata 20% grasime se ambaleaza in galeti din plastic cu masa neta de 1000g.
- Transport si depozitare:
 - Transportul se face la max. 4°C, in ambalaje originale;





- Depozitarea se face la 2-4°C in ambalaje originale. Zona de depozitare va fi curata, aerisita si nu va prezenta mirosuri straine.
- Termenul de valabilitate sa fie minim 14 zile de la data livrării.

9. UNT 200 g

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

10. UNT 10 g

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

11. LAPTE UHT





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

12. LAPTE BATUT/SANA/KEFIR

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

13. URDA

- Pachet de 1 - 2 kg, ambalat în vid.
- Culoare alb-galbuie, gust specific produsului, fără miros străin, produs din lapte de vacă, să poată fi feliată.
- Produsul se marchează prin atașarea unei etichetare cu cel puțin următoarele informații:
 - denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă si valoare nutritionala/100g produs.
- Termen de valabilitate cel puțin 10 zile de la data livrării.





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 necorespunzătoare a acestora.

Furnizorul este obligat sa inlocuiasca produsul neconform, in termen de maxim 24 de ore de la primirea in scris a constatarii defectului, de catre comisia de receptie.

Produsele perisabile, care isi modifica proprietatile organoleptice in perioada valabilitatii, vor fi inlocuite in termen de maxim 24 ore.





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

Termenul de livrare este de 2 zile lucratoare de la data emiterii comenzii. Un produs este considerat livrat atunci cand este acceptat de autoritatea contractanta.(COMISIE RECEPTIE)

Produsele vor fi livrate in baza contractului subsecvent ce se va incheia in urma procedurii de negociere.

Transportul cade in sarcina furnizorului si se face in mijloace destinate special acestui scop care trebuie sa fie inchise, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinfestate si ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare, iar pentru produsele perisabile sa isoterme, răcite in prealabil si prevăzute cu instalatie frigorifica, pentru a se asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calitatii produselor pe tot timpul transportului.. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de organismele specializate si trebuie sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice. Nu se vor accepta produsele depozitate sau transportate împreuna cu substante toxice sau care su miros pătrunzător. Fiecare transport va fi insotit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport si alte documente prevăzute de legislația 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 prețel 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 emitere si de scadenta ale facturii respective. Facturile vor fi trimise in original la adresa specificata de Autoritatea contractanta.

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

- certificatul de calitate
- declaratia de conformitate;
- avizul de expeditie a produsului;
- procesul verbal de receptie cantitativ.

Data:10.04.2023

Sef serviciu Administrativ
Teodorescu Cosmin

Intocmit Asistent dietetician
Ene Calin Florin
Nita Maria -Gabriela

