



Nr.inregistrare 12110/24.05.2023

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

tehnică. Contine în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calitatii, 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, ofertantii 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. Fișe 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



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 obligatori, iar indeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de catre producator (nu se accepta prezentarea de Fise Tehnice in care sunt copiate cerintele solicitate).

6. Operatorii economici participanti la procedura vor transmite in cadrul propunerii tehnice o declaratie pe propria raspundere prin care isi asuma:
  - a. disponibilitatea ofertantului de a se schimba produsule neconforme .
  - b. Declaratia detaliata a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului.
7. Propunerea Tehnica se va intocmi separat pentru fiecare lot in parte, astfel:

Nr. crt.	Cerinte tehnice solicitate de autoritatea contractanta	Cerinte tehnice completarea de ofertant
1	Specificatia tehnica completata cu cel puțin cerintele solicitate in Anexa prezentului Caiet de sarcini. <b>Nu se accepta optiunea” COPY-PASTE”</b>	Se va completa de ofertant specificatia tehnica /lot
2	Tabel detalii producator. Se va intocmi tabelul de la producator /fiecare lot daca producatorii sunt diferiti si se va mentiona deasupra tabelului denumirea lotului /loturilor.	Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa
3	Fise tehnice de la producator ale produselor prin care ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor care urmeaza sa fie furnizate, cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini precum si descrieri/ fotografii/ prospecte/ cataloage ce demonstreaza indeplinirea cerintelor din cadrul specificatiilor tehnice din caietul de sarcini. Documentul se va prezenta in original si in limba romana, cu traducere autorizata .	Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa  Se va specifica codul de identificare al produsului aplicat la care se face referire in fisa tehnica  Cerintele solicitate sunt considerate minime obligatori, iar indeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de catre producator
4	Operatorii economici participanti la procedura vor transmite in cadrul propunerii tehnice o declaratie pe propria raspundere prin care isi asuma: -disponibilitatea ofertantului de a se schimba produsul care in urma desigilari	Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa



	Documentul se va prezenta în original și în limba română, cu traducere autorizată .	prin documente emise de către producător
4	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 ca este necomfort . -Declarația detaliată a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului	Se va menționa la ce pagină din specificația tehnică se află documentul și se va atașa

Fiecare produs oferit trebuie să fie înscris cu următoarele: denumirea produsului, adresa 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, țara 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 opis al documentelor incluse în Propunerea Tehnică precum și de a completa tabelul aflat la Secțiunea Formulare*

## 5. SPECIFICAȚII/CARACTERISTICI TEHNICE

“Alimente”

- cod CPV principal

### LOT PRODUSE DE BACANIE

#### 1. MUSTAR

Cal I, (extra fin), să fie omogenizat, să nu aibă aspect de precipitat. Să aibă aspect, gust și miros specific. Conținut de boabe de mustar 20% acidificați (otet, acid citric), zahăr, sare, ulei vegetal, condiment (coriandru, hrean, arome). Termenul de valabilitate de minim 90 zile de la data livrării. Să fie ambalat la cantități de 300g-330g.



## 2. PIPER NEGRU BOABE si PIPER MĂCINAT

Piper măcinat, ambalat în cantități de 17g-20g.

Ingrediente: piper macinat.

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

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

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

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

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

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

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

La livrare, produsele vor fi însoțite de: factură fiscală;

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

**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 ferite 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).

**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. MASLINE DIETETICE

Cal I, de culoare neagră, în saramură slab sărată, să nu fie exagerat de sărate. Să fie cu pielea întreagă, să nu fie amare, mușcăite, deshidratate (stafidite). Ambalate în cantități nu mai mult de 2.5 kg, să aibă inscripționată proveniența, termenul de valabilitate să fie minim 12 luni de la data livrării.

## 19. ZACUSCA

Conținut: vinete coapte (min40%), legume în proporții variabile (roșii, ardei, ceapa, morcovi) cantitate minimă sare, consistență groasă, să nu prezinte urme de alterare.

Mod de ambalare recipiente de 350 gr, să nu prezinte urme de alterare. Se vor ambala în recipiente de sticlă pentru conserve sterilizate, să aibă datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

Produsul se marchează prin atasarea unei etichete care cuprinde următoarele informații: denumire producător, localitate, denumire sortiment, data fabricație, termen de valabilitate, condiții păstrare, cantitate netă.

Termen de valabilitate minim 15 luni de la data livrării.





## 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 decongelare să se păstreze întregi 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 inscripționat cu denumirea produsului, marca denumirea producătorului, detalii privind ingrediente, data fabricării, termen de valabilitate și valori nutritive.

## 31. ALUAT placinte

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

## 32. CEREALE PENTRU COPII 500 GR

Cereale extrudate sub forma de ineluse, glazurate cu sirop de zaharuri și miere, cu adaos de vitamine, ambalate în punga de BOPP imprimată. 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 și 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 cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitatea netă.

Termen de valabilitate cel puțin 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 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.

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

### 36. ROZMARIN 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 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 Culoare: 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. Culoare: 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, uniforma. 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

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.

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

### 43. STRUDEL FRUCTE SAU CU BRANZA

Produs obtinut prin coacerea aluatului format din faina 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 Miez: masa uniforma, cu pori fini, fara goluri, fara cocoloase, fara urme de faina neframantata, cu umplutura distribuita uniform pe toata lungimea produsului, Mod de ambalare: ambalare individuala in punga 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 livrarii.

#### 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 livrarii.

#### 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 livrarii.

#### 47. AMESTEC LEGUME CIORBA 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. Poate conține urme de țelină. Nu conține conservanți. Prefierate 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. Prefierate 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. Prefierți 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 BORCANE /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.

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

Cal I.Ingrediente: minim 65 g fructe la 100gr produs finit, indulcitor (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 compacta;
- să nu fie prea zemoase;
- să fie din fructul înscris pe eticheta;
- pe eticheta să fie menționata data fabricației, numele fabricii prelucrătoare, termenul de valabilitate;
- să nu contina 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 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.

## 57.MIERE DE ALBINE - 20 GR

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

## LOT DESERTURI

### 1. BISCUIȚI, 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 sodium, sare, metabisulfid de sodium.

Proprietăți organoleptice:Aspect – Biscuiții sub formă dreptunghiulară, suprafața mată, fără bașici, bine conturat. Culoare – Galben auriu, uniformă, Miros– plăcut, specific, fără miros străin (mușegai, ranced, ars); Gust– dulce, plăcut, specific, fără gust străin (mușegai, 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 mușegaiuri 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.

**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**

Croissant 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 (mușegai, ranced, ars);Gust dulce, plăcut, specific, fără gust străin (mușegai, ranced, ars).Consistența: crocanți, ușor friabili.

Proprietăți fizice și chimice:Acizi grași 0.6%/100g;;Zahăr total raportat la SU: min, 12%/100g, Grăsime 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 in folie la un gramaj net de 35 g. Crema omogena, fara corpuri straine, gust si miros specific sortimentului. De consistent pufoasa. Prajitura cu (25%) crema de lapte, ambalata in cartonas plastifiat, apoi individual in folie OPP cu masa neta 35g. Ingrediente: zahar, uleiuri vegetale rafinate (floarea soarelui, rapita, palmier), faina 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 mușeștig 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: biscuiți sub forma paralelipipedică formați din 4 straturi vafă alternând și 3 straturi crema de cacao și cu suprafața glazurată total în ciocolată lapte. Miros și gust plăcut, dulce, specific aromelor folosite, fără miros și gust străin. Consistență crocantă. Ambalat individual în pachete de 35g.

### 1. MIERE DE ALBINE - 20 GR

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

### 2. 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 mușeștigiuri: <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.

## 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 recepție.

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 însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

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

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

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

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

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

### 3. RECEPȚIA PRODUSELOR

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

- recepția cantitativă se va realiza după livrarea produselor în cantitatea solicitată, la locația indicată de Autoritatea contractantă;
- recepția calitativă se va realiza la sediul solicitantului de către comisia de recepție desemnată de către autoritatea contractantă și în prezența unui reprezentant al contractantului..

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

### 4. MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ

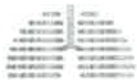
Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată de Autoritatea contractantă.

Procesul verbal de recepție calitativă va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos:

- certificatul de calitate
- declarația de conformitate;



Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



- avizul de expeditie a produsului;
- procesul verbal de receptie cantitativ.

Sef serviciu Administrativ  
Teodorescu Cosmin

Intocmit Asistent dieteticia  
Ene Calin Florin

As.Dietetica Nita Maria



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