



Nr.inregistrare 10631 / 8.05.2023

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. Conține 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"**.

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 putin 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 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



	se constata ca este necomfor . -Declaratia detaliata a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului	
--	---	--

Fiecare produs oferat trebuie sa fie inscriptionat cu urmatoarele: denumirea produsului, adresa si numarul de telefon al producatorului/distribuitoareului, cantitatea neta, conditii de depozitare, numar lot, data fabricatiei si termenul de valabilitate, respectiv mentiunea “a se consuma inainte de ...” , ingrediente, tara de origine, informatii nutritionale medii/100g produs. Ambalajele vor fi imprimate individual si/sau prevăzute cu etichete atașate astfel incat sa nu se poate schimba. Toate informațiile necesare trebuie sa fie tipărite astfel incat sa fie imposibila schimbarea sau indepartarea lor fara a lasa urme vizibile. Se impune pastrarea integritatii ambalajului..

NOTA: specificatiile tehnice care indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabricatie sau de comerț, un brevet de inventie, o licența de fabricatie, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurința a tipului de produs si NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse.

NOTA:Ofertantul are obligatia de a numerota si semna (reprezentantul legal al ofertantului / reprezentantul legal al asocierii, dupa caz) fiecare pagina a propunerii tehnice si de a intocmi un opis al documentelor incluse in Propunerea Tehnica precum si de a completa tabelul aflat la Sectiunea Formulare

SPECIFICATII/CARACTERISTICI TEHNICE

“Alimente”

- cod CPV principal

LOTUL I - PRODUSE DE BACANIE

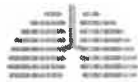
1. BOIA plic

- Produs natural macinat sub forma de pulbere fina, catifelata, fara puncte de culoare alba sau neagra, miros placut, gust dulce si culoare specifica ardeiului, obtinuta prin macinarea ardeiului.
- Fara impuritati, fara urme de mucegai
- Ambalat in plicuri de minim 25 g.

2. BORS DE PUTINA

- Produs obtinut din apa, tarate de grau, extract lacto bacterian (husti), calitatea I
- fara depuneri, limpede, sa-si pastreze calitatile si trebuie sa fie obtinut prin fermentatia naturala a taratei de grau.
- ambalat in sticle PVC
- termenul de valabilitate minim 30 zile de la data livrării.





3. CACAO plic

- Pulbere fina, omogena, fara aglomerari stabile;
- Culoare brun inchis, uniforma;
- Miros si gust placut, specific de cacao alcalinizata, cu aroma bine precizata, fara miros si gust strain;
- Ambalat la plic de minim 100 g.

4. CEAI DE MUȘEȚEL/SUNATOARE/TEI/FRUCTE PADURE/MENTA plicuri

- Ambalat în cutie de carton cu conținut minim 20 pliculețe x 1,8g. Ceai sortiment: mușețel.
- Proprietăți organoleptice: bucăți mici, aciculare, fără corpuri străine, de culoare specifică, cu gust plăcut și miros specific sortimentului mușețel, fără gust și miros străin.

5. CIMBRU plic

- plantă uscată măcinată, fără impurități, mucegai sau corpuri străine, culoare verde caracteristic, gust și miros caracteristic, calitatea I
- Umiditate: 7,5% maxim;
- Ambalarea produsului: produsul va fi ambalat în plicuri de minim 40 g

6. BAZA DE MANCARE(Legume deshidratate)

- Baza de mancare obtinuta din legume deshidratate (morcov, ardei, pastarnac radacina, patrunjel frunze, ceapa, praz, usturoi, rosii)
- Cristale de marime medie, uniforme, liber curgatoare, fara impuritati si fara miros sau gust straine.
- Ambalat in pungi de minim 1 kg

7. FOI DAFIN plic

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

8. MUSTAR

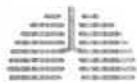
- Masa omogena, fina, uniforma in toata masa, produs pasteurizat, fara conservanti, fara coloranti;
- aspect, gust si miros specific.
- Continut de boabe de mustar minim 20% acidifiati (otet, acid citric), zahar, sare, ulei vegetal, condiment (coriandru, hrean, arome).
- Sa fie ambalat la borcan de sticla de 370g.

9. OȚET alimentar

- Lichid limpede, fara corpuri straine/sedimente, gust acru, caracteristic de otet de vin, obtinut prin metoda clasica de fermentatie naturala,
- Concentratie 9%,
- Otet din vin alb, ambalat la pet de 1L.

10. PIPER NEGRU BOABE plic





- Piper boabe, ambalat în plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de minim 50g - maxim 100g.
- Proprietati organoleptice: gust si miros caracteristic, placut, aromat, fara miros si gust strain.

11. PIPER NEGRU MACINAT plic

- Piper macinat, ambalat în plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de minim 50g - maxim 100g.
- Proprietati organoleptice: pulbere fina, omogena, de culoare maronie, cu gust si miros caracteristic, placut, aromat, fara miros si gust strain.

12. 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.

3. ZAHĂR VANILINAT plic

- Zahar vanilinat, ambalat in plic de hartie, cu o greutate neta de minim 8g.
- amestec de zahar, fara aglomerari cu aromatizant (vanilina sau etilvanilina), pudra sau cristalina.
- Culoare alba, miros si gust: dulce, specific de vanilie, fara gust si miros strain

14. SARE IODATĂ

- Sare alimentara recristalizata iodata, pulbere fina, liber curgatoare, fara impuritati si au gust straine
- ambalata in saci la un gramaj net de 1 kg.

15. SARE GRUNJOASA

- Sare alimentara cu cristale de marime medie, uniforme, liber curgatoare, fata impuritati si miros sau gust straine, culoare alba, fara umiditate
- Ambalat in pungi de 1 kg.

16. ULEI DE FLOAREA SOARELUI

- Ulei din floarea soarelui, dublu rafinat, olatinos, limpede,
- Limpede, culoare galbena, fara suspensii, fara sediment, fara depuneri, fara gust si miros straine, de culoare galben.
- Ambalat in recipient cu volum de 1 litru, sigilate, care trebuie sa fie curate, uscate, fara miros strain si inchise etans pentru a nu permite contactul cu aerul sau cauza pierderii prin scurgeri de produs.
- Termen de valabilitate 12 luni.

17. OREZ

- Orez cu bob rotund/ lung, calitatea I, punga 1kg
- 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.





18. ZAHĂR TOS

- Produs rafinat obținut din sfecla de zahar, punga 1 kg
- Sub forma de cristale de granulație medie, uniforme, omogene, uscate, de culoare alba lucioasă, liber curgătoare, nelipicioase.
- Aspect în soluție 25%: soluție limpede, fără sediment și corpuri străine.
- Gust și miros: dulce, fără miros și gust straniu, atât în stare solidă, cât și în soluție.

19. STAFIDE

- Stafide aurii/brune, calitatea I, uscate natural, neatacate de boli sau dăunători, fără gust și miros străin (acru sau mușcagii) sau corpuri străine.
- ambalat în pungi de maxim 1 kg, date de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.

20. MASLINE DIETETICE

- Masline negre, calitatea I, în saramură slab sărată. să nu fie exagerat de sărate. pielita întreagă, să nu fie amare, mușcagite, deshidratate (stafidite).
- Ambalate în bidon nu mai mult de 2.5 kg, să aibă inscripționată proveniența,
- termenul de valabilitate să fie minim 365 de zile de la data livrării.

21. MASLINE DIETETICE FĂRĂ SAMBURI

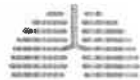
- Masline negre, calitatea I, în saramură slab sărată, să nu fie exagerat de sărate.
- pielita întreagă, să nu fie amare, mușcagite, deshidratate (stafidite), să aibă inscripționată proveniența, fără samburi
- termenul de valabilitate să fie minim 365 de zile de la data livrării.

22. 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 minim 350 gr, fără urme de alterare (capac bombat sau ruginit).
- ambalată în recipiente de sticlă pentru conserve, sterilizate
- date de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.
- Termen de valabilitate : minim 15 luni de la data livrării.

23. CONSERVA PATE DE FICAT DE PASARE/PORC

- produs din carne sterilizată, grupa pateuri.
- Aspectul ambalajului-exterior : cutii metalice cu cheiță, nebombate, de minim 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, cu sistem de deschidere incorporat
- Caracteristicile produsului: pastă alifioasă, omogenă; culoare: gălbui-roz; gust și miros specific produsului ;
- Compoziție : minim 60% carne porc/pasare, 20% ficat porc/pasare, slanina, ceapa



24. LAPTE PRAF

- Lapte praf ambalat în sac de hartie triplu strat cu greutatea netă de 25kg.
- Pulbere integrală preparată din lapte de vacă batut, crema și parmeat
- Proprietăți organoleptice:
 - aspect: pudră necompactă, fără contaminanți mecanici;
 - culoare crem, uniformă în toată masa;
 - miros și gust plăcut, dulceag, fără miros și gust străin.
- Proprietăți fizice și chimice:
 - Conținut de apă max. 4%;
 - grăsimi: min. 26±1%;
 - proteine: min. 15%±1%;
 - aciditatea SH 8°C;
- Proprietăți microbiologice:
 - Număr total de germeni max. 10000/g
 - Coliformi absent/g
 - Escherichia coli absent/g
 - Salmonella (la 25g produs) absent;
 - Bacterii anaerobe formatoare de spori max 10/g
 - Listeria monocytogenes absent/25g
 - Enterobacteriaceae max 10/g
 - Levuri și mușcăiuri max 10/g
- Valoare energetică pentru 100g lapte praf: 494 kcal/2090kj
- Proteine 15g, Glucide 37g, Lipide 26g
- Termen de valabilitate 12 luni de la data fabricației (10 - 24°C și umiditate relativă a aerului max 75%).

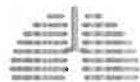
25. GEM

- Aspect - fructe, bucăți de fructe, parțial destrămate în masă gelificată, fără separare de sirop, fără semne de fermentare sau mușcăiuri, fără corpuri străine.
- Culoare - corespunzătoare varietății fructului; gust și aromă - plăcute, caracteristice varietăților fructelor; nu se admite gust și miros străin; se admit gust și aromă mai puțin pregnante ale fructelor folosite, la gemurile asortate.
- 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.
- Cutiuta plastic / Capsula de minim 20 gr

26. MARGARINA

- Grăsimi tartinabile min 70%, punct de topire prin alunecare 31°C - 35°C, ambalată în caserole de 500 gr sau echivalent,
- Aspect lucios, uscat în secțiunea proaspăt tăiată, culoare alb-gălbui, se admite o închidere a culorii la suprafață, pe o adâncime de max 2 mm, fără picături de apă, gust și miros plăcut, aromat, specific produsului, fără miros sau gust străin (rânced, amar, etc),





- Nu se admit Pete provocate de mucegai sau alte microorganisme
- Termen de valabilitate : minim 90 zile de la data livrării.

27. MIERE DE ALBINE cutie plastic/capsual

- Miere de albine calitatea I, fara spuma, fara corpuri straine, de culoarea galbena
- Miros si gust placut, specific produsului
- Consistenta omogena, fluida, vascoasa sau cristalizata

LOT II - PRODUSE DIN CARNE

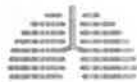
1. CREMWUSTI DE PUI NEAFUMATI

- Bucati cilindrice de 18 - 25 cm lungime si 12-15 mm diametru obtinute prin rasucirea membranelor;
- **Aspect exterior** : înveliș continuu, nedeteriorat, suprafața nelipicioasă, fără mușcăi sau corpuri străine, membrana din mațe naturale, aderentă la compoziție
- Continut minim de carne minim 85%, grasime maxim 15%, umiditate maxima 60%, reactie Kreis/hidrogen sulfurat - negativa
- **Aspect pe sectiune:** 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 si miros : plăcut, caracteristic cărnii de pui, fără gust și miros străin, să nu fie afumați
- Parte necomestibila = 0
- Termen de valabilitate de 7 zile de la data fabricatiei

2. SUNCA DIN PIEPT DE PUI/CURCAN

- Preparat din carne de pui/curcan calitatea I,
- continut minim 97% carne, fara aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E.in vigoare, sa aiba aspect si culoare naturala ,
- compozitie compacta, omogena, fara goluri de aer sau aglomerari de gel sau grasime sub membrana, consistenta tare, gust placut specific componentelor si condimentelor utilizate, fara miros sau gust strain,
- Continut minim de carne minim 85%, grasime maxim 15%, umiditate maxima 60%, reactie Kreis/hidrogen sulfurat - negativa
- certificat sanitar veterinar de consum si de transport cu stampila aplicata lizibil si vizibil.
- Membrana artificiala, cu suprafata curata, aderenta la compozitie, cu invelis continuu, nedeteriorat
- Parte necomestibila = 0
- Ambalare in membrane artificiale cu o cantitate cuprinsa intre 1600-2000 g, de forma cilindrica, vizibil marcata cu data expirarii
- 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.
- Continut minim de carne minim 85%, grasime maxim 15%, umiditate maxima 60%, reactie Kreis/hidrogen sulfurat - negativa
- 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.
- Parte necomestibila = 0
- Termen de valabilitate de la data recepției : minim 10 zile.

4. KAIZAR EXTRA PORC

- Preparat din piept/muschi de porc, neinjectat, obtinut prin fierbere si afumare
- Felii de carne fara os, cu dimensiune regulata, cu suprafete curate, nelipicioase, fara aglomerari de gelatina, aspect si coloratie naturala, fara miros si gust strain
- Suprafata curata, uscata, fara franjuri, fara grasime topita si fara granulatie de sare, cu sorici exterior de culoare brun roscata, specific sortimentului
- Aspect in sectiune – straturi de carne de culoare rosie spre roz alternand cu slanina alba, fara cartilagii si flaxuri tari
- Procent de grasime – max.40%
- Consistenta semitare
- Gust si miros specific sortimentului fier si afumat, fara gust si miros strain
- Greutate max. 1-1.5kg
- Termen de valabilitate min.15 zile de la data livrării
- Parte necomestibila = 0
- Produsul să fie proaspăt ambalat în pungi (saci de plastic- pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică) de 1-2 kg;

5. SALAM tip VICTORIA

- Forma: bucata baton salam tip Victoria.
- Aspect exterior: suprafata curata, nelipicioasa, invelis continuu, nedeteriorat, aderent la compozitie;
- Continut minim de carne minim 85%, grasime maxim 15%, umiditate maxima 60%, reactie Kreis/hidrogen sulfurat - negativa
- Produs ambalat in membrana artificiala, necomestibila, nederetiorata
- Aspect pe sectiune: compozitie mozaicata de culoare roz rosietica;
- Gust si miros specific sortimentului fier si afumat, fara gust si miros strain
- Consistenta: semitare, la taiere pastreaza integritatea feliei
- Parte necomestibila = 0



6. SALAM tip SASESC

- Aspect exterior: lungime 30-35 cm.
- Suprafața netedă, nelipicioasă, fără mușegăi sau corpuri străine.
- conține minim 90% carne, fără aditivi nocivi, aspect și colorație naturală, fără gust și miros străin
- Produs ambalat în 1 membrană artificială, necomestibilă, nedeteriorată.
- Aspect în secțiune: Pasta omogenă, mozaicată.
- La tăiere se păstrează integritatea feliei.
- aspect și colorație naturală, fără gust și miros străin.
- Consistență: tare și elastică.
- Parte necomestibilă = 0

7. SALAM DE VARA

- produs fiert și dublu afumat, aspect și colorație naturală, fără gust și miros străin
- produsul sub formă de 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 curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu, fără pete sau mușegăi.
- 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.
- Consistență: semitare, elastică.
- Conținut minim de carne minim 85%, grăsimi maxim 15%, umiditate maximă 60%, reacție Kreis/hidrogen sulfurat - negativă
- Culoare : Specifică produselor afumate și membranelor utilizate.
- Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin (acru, mușegăi, ranced ,etc), cu gust și miros de fum moderat.
- Nu se acceptă în rețetă carne dezosată mecanic, organe, amidonuri modificate și amidon.
- Parte necomestibilă = 0

8. PARIZER TARANESC DE PUI

- parizer fabricat din carne de pui
- nu se acceptă 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
- Conținut minim de carne minim 85%, grăsimi maxim 15%, umiditate maximă 60%, reacție Kreis/hidrogen sulfurat - negativă
- **Aspect exterior:** înveliș continuu, nedeteriorat, suprafața curată, nelipicioasă, fără mușegăi 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
 - consistența să fie semitare, elastică



- Gust și miros: plăcut, caracteristic cărnii de pui, fără gust și miros străin (acru, mușcăi, rânțed)
- să nu fie afumat
- Parte necomestibilă = 0

9. SUNCA DE PORC/PASARE

- Preparat din carne de porc/pui calitate I,
- conținut minim 90% carne, fără aditivi nocivi, să corespundă normelor C.E. în vigoare, să aibă aspect și culoare naturală
- compoziție compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de gel sau grăsimi sub membrană, consistență tare, gust plăcut specific componentelor și condimentelor utilizate, fără miros sau gust străin, grăsimi maxim 1,3g/100gr,
- certificat sanitar veterinar de consum și de transport cu stampila aplicată lizibil și vizibil.
- Membrana artificială, cu suprafață curată, aderentă la compoziție, cu înveliș continuu, nedeteriorat
- Parte necomestibilă = 0
- Ambalare în membrane artificiale cu o cantitate cuprinsă între 1600-2000 g, de formă cilindrică, vizibil marcată cu data expirării
- Termenul de valabilitate să fie minim 20 zile de la data livrării.

LOTUL III - LEGUME

1. ARDEI GRAS

- Calitatea I, sortați, în funcție de sezon sau extrasezon de recoltare, să fie fără pete, aspect și culoare specifică, proaspătă, gustoasă (dulci), mărimea în funcție de necesități. Să nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioară.
- Aspect – întregi, cu peduncul proaspăt, având formă regulată, cu diametrul de cca 5 cm, sănătoși, curăți, bine dezvoltati, fără defecte.
- Culoare – galben, uniformă, pulpa tare
- Gust și miros – plăcut, caracteristic de ardei gras, fără gust și miros străin.

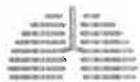
2. CASTRAVETI

- Calitatea I, sortați, în funcție de sezon sau extrasezon de recoltare, să aibă aspect (colorație) naturală proaspătă, fără pete, fără lovituri. Să nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioară
- Aspect – cu aspect proaspăt, cu diametrul de cca 3 cm sănătoși, curăți, fără vătămări mecanice
- Culoare – verde, uniformă, consistență tare, gust/ miros plăcut, caracteristic de castravete, fără gust și miros străin, fără gust amar.

3. CEAPA VERDE

- Bulbi întregi, sănătoși, curăți, suficient de uscați, fără umiditate exterioară anormală, fără miros și gust străin, cu tulpina de max 20 cm,
- Fără vătămări produse de insolați sau manipulare, cu rădăcini scurtate sau fără rădăcini





- Se admit impurități (pământ, frunze, rădăcini detașate, etc) în proporție de max 2 %

4. CONOPIDA

- Aspect: inflorescente proaspete, turgescente, întregi, sanatoase, curate, cu diametrul cotorului de cca 1 cm, diametrul de cca 20 cm.
- Culoare: alba, gust/miros specifice de conopida, fara gust sau miros strain.
- Corpuri straine: lipsa.

5. DOVLECEI

- Calitatea I, sortati, cruzi (nu batrani), fara pete, fara lovituri, fara degeraturi sau stricaciuni, de marime medie sau mica.
- Aspect proaspat, intregi, turgescenti sanatosi, curati, cu lungimea de 18 cm, diametrul de 5 cm, fara vatamari mecanice;
- Culoare – alb verzuie, uniforma, consistenta tare, gust miros placut, caracteristic de dovlecei, fara gust si miros strain.

6. ROSII

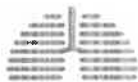
- Calitatea I , sortate, ambalate in ladite adecvate, proaspete, bine coapte, gustoase, fara pete, fara lovituri sau stricaciuni.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara;
- Aspect proaspat, cu forma regulata, zvantate, diametrul maxim al sectiunii transversala de cca. 4,5-5,0 cm, intregi, sanatoase, fara pete, lovituri, fara vatamari mecanice;
- Culoare – rosie, uniforma, consistenta tare, gust/ miros placut, caracteristic de tomate, fara gust si miros strain.

7. PRAZ

- Tulpină lungă albă cilindrică de straturi suprapuse, care se varsă în verde, bine împachetate, frunze plate, sănătoase, curate, fără umiditate exterioară anormală, fără miros și gust străin, cu tulpina de max 60 cm, fără vătămări produse de insolați sau manipulare, cu rădăcini scurtate sau fără rădăcini.
- Se admit impurități (pământ, frunze, rădăcini detașate, etc) în proporție de max 2 %.

8. SALATA VERDE

- Salata verde cu aspect proaspăt, întreagă, complet formată, necrăpată, nepornită în vegetație, sănătoasă, fără miros și gust străin, cu cotorul de max 1 cm lungime, sănătos și cu tăietura netedă; cu frunzele bine prinse și neofilite.
- Salata verde de forma, mărimea și culoarea caracteristică soiului.
- Se admit : ușoare defecte de formă și colorație, mici rupturi ale frunzelor, ușoare vătămări care să nu deprecieze valoarea comercială.
- Toleranță : se admit max 10 % bucati care nu corespund caracteristicilor



9. USTUROI VERDE

- Bulbi întregi, sănătoși, curați, suficient de uscați, fără umiditate exterioară anormală, fără miros și gust străin, cu tulpina de max 20 cm, fără vătămări produse de insolații sau manipulare, cu rădăcini scurtate sau fără rădăcini.
 - Se admit impurități (pământ, frunze, rădăcini detașate, etc) în proporție de max 2 %.

10. VERDEATA (leustean, patrunjel frunze si marar)

- Calitatea I, sortata si curatata de eventualele impuritati sau alte plante, proaspata, fara defecte cauzate de boli si daunatori, ambalata corespunzator
- **Patrunjel** - plante intregi, cu aspect proaspat, fragede, curate, fara urme de boli, vatamari mecanice, frunze vestejite, de culoare verde intens, uniforma, gust/miros placut, caracteristic de patrunjel proaspat, fara gust si miros strain.
- **Leustean** - plante intregi, cu aspect proaspat, fragede, curate, fara urme de boli, vatamari mecanice, frunze vestejite, de culoare verde intens, uniforma, gust/miros placut, caracteristic de leustean proaspat, fara gust si miros strain
- **Marar** - plante intregi, cu aspect proaspat, fragede curate, fara urme de boli, vatamari mecanice, frunze vestejite, de culoare verde intens, uniforma, gust/miros placut, caracteristic de marar proaspat, fara gust si miros strain

11. CEAPA USCATA

- Calitatea I, sortata , fara impuritati, ambalata in saci plasa, aspect(coloratie) naturala proaspata, fara pete, fara lovituri, fara degeraturi sau stricaciuni,
- Sa nu se afle in stare de vegetatie (incoltiri),
- Sa se comporte corespunzator dupa prajire-fierbere;
- Sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara,
- Aspect – bulbi intregi sanatosi, cu diametrul de cca 4-5 cm, cu frunze pergamentoase bine infasurate pe bulb, fara vatamari mecanice;
- Culoare – caracteristica soiului;
- Consistenta - suficienti de tari;
- Gust miros – placut, caracteristic de ceapa, fara gust si miros strain

12. FASOLE USCATA

- Calitatea I, sortata, fara impuritati, ambalata 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 fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara,
- Aspect – boabe de marime uniforma, pline, sanatoase, neincoltite, lucioase;
- Culoare – alba, uniforma, gust/ miros caracteristic, fara miros si gust strain (de mucegai, de incins, de rozatoare).

13. TELINA radacina

- Calitatea I, sortate, spalate, ambalate in saci aerisiti, de uz uman (nu furajer), aspect(coloratie) naturala proaspata, gust specific,



- Aspect proaspăt, întreg, neramificat, curatata (fara paman, nisip sau orice alte corpuri straine), sanatoasa (fara defecte cauzate de boli si daunatori), fara lovituri mecanice, fara umiditate exterioara anormala si suficient de zvantate dupa spalare, fara frunze , fara gust sau miros strain,
- Forma neteda, regulata, fara striviri sau crapaturi, neatacate de ger, prezentand caracteristicile tipice solului, ambalate in saci aerisiti de 15 - 20 kg.

14.PASTARNAC, PATRUNJEL radacina

- Radacinoase Calitatea I, sortate, spalate, ambalate in saci aerisiti, de uz uman (nu furajer), aspect(coloratie) naturala proaspata, gust specific,
- Aspect proaspăt, întreg, neramificat, curatat (fara paman, nisip sau orice alte corpuri straine), sanatoasa (fara defecte cauzate de boli si daunatori), fara lovituri mecanice, fara umiditate exterioara anormala si suficient de zvantate dupa spalare, fara frunze , fara gust sau miros strain,
- Forma neteda, regulata, fara striviri sau crapaturi, neatacate de ger, prezentand caracteristicile tipice solului, ambalate in saci aerisiti.

15.MORCOVI

- Calitatea I, sortati, spalati, ambalati la saci de plasa, pentru uzul uman (nu furajer), aspect(coloratie) naturala proaspata, gust specific, sa nu fie atacat de daunatori, fara pete, fara lovituri sau stricaciuni
- Aspect proaspăt, întregi, apropiati ca marime, fara ramificatii (frunze), curati, sanatosi, diametrul ecuatorial de 20 mm, fara vatamari mecanice
- Culoare – portocaliu, uniforma, consistenta tare, gust/miros placut, caracteristic de morcov, fara gust si miros strain.

16.USTUROI USCAT

- Calitatea I, sortat, ambalat la saci de plasa, de marime medie, fara impuritati sau resturi vegetale
- aspect, gust si miros specific si dupa procesare
- Aspect –capatani întregi de forma regulata, sanatosi, cu aspect proaspăt, diametrul de cca 5 cm, cu membrana exterioara intacta, curati, fara vatamari mecanice;
- Culoare – alba, uniforma; consistenta tare, gust/miros placut, caracteristic de usturoi, fara gust si miros strain.

17.CARTOFI ALBI/ROSII

- Calitatea I, sortati, fara impuritati, ambalati la saci de plasa, coloratie naturala proaspata, dupa procesare sa aiba gust, miros si aspect placut, caracteristic de cartof, fara gust si miros strain
- Aspect proaspăt, curati, sanatoasi, turgescenti, apropiati ca marime, avand diametrul ecuatorial de cca. 55 mm, fara vatamari mecanice sau provocate de boli/daunatori, consistenta tare

18.VARZA ALBA

- Calitatea I, sortata, curatata de frunzele de la baza, mare, bine coapta, nepatata, coloratie naturala, alb-verziue, 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



- Consistentă - tare, gust/miros – plăcut, caracteristic de varză, fără gust și miros străin.

19. VARZA MURATA

- Frunze de varză sănătoase proprii rulării, fără gust sau miros străin, conservate în sare.
- Ambalate în pungi de 2 - 3 KG, în vid, însoțite de documente care garantează calitatea pentru fiecare livrare.
- Termen de valabilitate : minim 24 luni de la data livrării.

20. LINTE ROSIE

- Calitatea I, sortată, fără impurități, ambalată la saci sau la pungi de 1 kg, cu aspect și culoare specifică, fără pete, fără lovituri sau stricaciuni, să nu fie amestecate recoltele din ani diferiți, să fie ușor să nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioară,
- Aspect – boabe de mărime uniformă, pline, sănătoase, neincoltite, lucioase;
- Culoare – roșie, uniformă, gust/ miros caracteristic, fără miros și gust străin (de mușcăi, de încins, de rozătoare).

LOTUL IV - FRUCTE

1. MERE

- Calitatea I, sortate și ambalate în mod corespunzător, proaspete, coapte, gustoase, fără pete, lovituri sau stricaciuni,
- Să nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioară,
- Aspect – fructe întregi sănătoase, zăvântate, fără urme de produse fitofarmaceutice,
- Forma, mărimea și colorația caracteristică soiului, pulpa intactă, lipsită de orice vătămări, cu diametrul ecuatorial de cca 65 mm
- Consistentă - tare, gust/miros – plăcut, caracteristic de măr, aromat, fără gust și miros străin.

2. PIERSICI

- Calitatea I, sortate, proaspete, coapte, gustoase, fără pete, fără lovituri sau stricaciuni, fără conținut exagerat de sămburi
să nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioară
- Aspect – fructe întregi sănătoase, zăvântate, cu coaja intactă, forma, colorația și mărimea specifică soiului, fără defecte
- Culoare – roșu cu galben, uniformă, consistentă, gust/miros plăcut, caracteristic de piersică, aromat, fără gust și miros străin.

3. PORTOCAL

- Calitatea I, sortate și ambalate în ladite sau pungi plase, aspect (colorație) naturală proaspătă, fără pete, fără mușcăi, fără lovituri sau stricaciuni, fără defecte cauzate de boli și daunatori. Să nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioară
- Aspect – fructe întregi sănătoase, zăvântate, cu coaja intactă, forma, colorația și mărimea specifică soiului, fără defecte;



- Culoare – portocalie, uniforma. consistenta tare, gust/miros placut, dulce, caracteristic de portocala, aromat, fara gust si miros strain.

4. LĂMÂI

- Calitatea I, sortate si ambalate in ladite sau pungi plasa, cu aspect(coloratie) naturala proaspata, sa fie fara pete, fara mucegai, fara lovituri sau stricaciuni, fara defecte cauzate de boli si daunatori.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara
- Aspect – fructe intregi sanatoase, zvantate, cu coaja intacta, forma, coloratia si marimea specifica soiului,
- Culoare – galben, uniforma, consistenta tare, gust/miros placut, acrisor, caracteristic de lamaie, aromat, fara gust si miros strain

5. PRUNE

- Calitatea I, sortate si ambalate in ladite sau pungi plasa, cu aspect(coloratie) naturala proaspata, sa fie fara pete, fara mucegai, fara lovituri sau stricaciuni, fara defecte cauzate de boli si daunatori.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara
- Aspect – fructe intregi sanatoase, zvantate, cu coaja intacta, forma, coloratia si marimea specifica soiului,
- Culoare –uniforma, consistenta semitare, gust/miros placut, dulce-acrisor, caracteristic, aromat, fara gust si miros strain

6. BANANE

- Calitatea I, sortate si ambalate in ladite sau pungi plasa, aspect(coloratie) naturala proaspata, fara pete, fara mucegai, fara lovituri sau stricaciuni, fara defecte cauzate de boli si daunatori.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara
- Aspect – fructe intregi sanatoase, zvantate, cu coaja intacta, forma, coloratia si marimea specifica soiului, fara defecte;
- Culoare – galbena, uniforma. consistenta tare, gust/miros placut, dulce, caracteristic, aromat, fara gust si miros strain.

7. MANDARINE

- Calitatea I, sortate si ambalate in ladite sau pungi plasa, aspect(coloratie) naturala proaspata, fara pete, fara mucegai, fara lovituri sau stricaciuni, fara defecte cauzate de boli si daunatori.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara
- Aspect – fructe intregi sanatoase, zvantate, cu coaja intacta, forma, coloratia si marimea specifica soiului, fara defecte;
- Culoare – portocalie, uniforma. consistenta semitare, gust/miros placut, dulce, caracteristic de mandarina, aromat, fara gust si miros strain.

LOTUL V - OUA

1. OUĂ de gaina, categoria A, marimea L

- Calitatea I, data fabricatiei stampilata pe ou, nu mai vechi de 3 zile la data livrării,
- greutatea 60- 70 gr., sa corespunda normelor CE in vigoare.





- Aspect: coaja nevatamata si uscata, gramaj 60-70 gr, aspectul albusului limpede, consistenta gelatinoasa, albusul si galbenusul lipsite de corpuri straine de orice natura, galbenusul vizibil in lumina doar sub forma de umbra, fara contur precis, usor mobil fata de pozitia centrala la intoarcerea oului si apoi revine la pozitia centrala.
- Consistenta: gelatinoasa.
- Gust miros – caracteristic, fara gust si miros strain.
- Ambalarea: cofraje de 30 de oua.
- **Condiții tehnice de calitate**
- **Proprietăți organoleptice.**
 - **aspect coajă,cuticulă** : nevătămate,curate,de formă normal,uscate.
 - **aspect cameră de aer**: imobilă, cu înălțimea de maxim 6 mm.
 - **aspect albuș**: clar, translucid.
 - **aspect gălbenuș**: vizibil la fasciculul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis; atunci când oul este întors, gălbenușul este ușor mobil și revine în poziția centrală.
 - **pată germinativă**: dezvoltare imperceptibilă.
 - **miros și gust**: caracteristic oului proaspăt,fără miros și gust străin.
 - **substanțe străine**: nu se admit.
- **Ambalarea** - Ambalajele pentru ouă trebuie să fie în perfectă stare,curate,uscate,fără miros de mușgai sau alt miros străin. Fiecare unitate de ambalaj trebuie să conțină ouă din aceeași categorie. În cofraje ouăle se așează în poziție verticală,cu vârful în jos. Cofrajele vor fi utilizate în funcție de mărimea ouălor.
- **Marcarea** - Ouăle din categoria A se vor ștampila cu numărul de identificare al producătorului,care să permită identificarea metodei de producție folosite.
- Pe ouăle din categoria A se vor aplica unul sau mai multe dintre următoarele marcaje distinctive:
 - termenul de valabilitate;
 - unul sau mai multe date care să-i ofere consumatorului informații suplimentare;
 - categoria de calitate;
 - categoria de greutate;
 - numărul centrului de ambalare;
 - denumirea centrului de ambalare;
 - numele comercial sau marca fabricii;
 - o indicație asupra originii ouălor;



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 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 oferat 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.

Sef serviciu Administrativ
Teodorescu Cosmin

Intocmit Asistent dieteticia
Ene Calin Florin

