

Respirăm  
împreună



Institutul de  
Pneumoftiziologie  
Marius Nasta



INSTITUTUL DE PNEUMOPTIZIOLOGIE  
MARIUS NASTA  
BUCUREȘTI, ȘOS. VIILOR NR. 90, SECTOR 5  
REGISTRATURĂ  
INTRARE Nr. 28535  
Anul 2023 Luna 12 Ziua 19

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](mailto:secretariat@marius-nasta.ro); [www.marius-nasta.ro](http://www.marius-nasta.ro), [achizitii@marius-nasta.ro](mailto: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 calității, condițiile pentru certificarea conformității cu standardele relevante.



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



## 2. OBIECTIVUL CONTRACTULUI

Obiectivul contractului îl constituie asigurarea aprovizionării cu alimente necesare desfășurării activității în Institut..

## 3. ATRIBUTIILE SI RESPONSABILITATILE AUTORITATII CONTRACTANTE

Implementarea contractului de furnizare se va face în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, respectiv cu cele ale propunerii tehnice și financiare, precum și cu prevederile contractuale. Autoritatea contractantă va urmări derularea și implementarea contractului prin personalul de specialitate din cadrul Institutului de Pneumoftiziologie Marius Nasta. În derularea contractului de furnizare, autoritatea contractantă are următoarele atribuții:

- întocmește contractul de furnizare, comanda/comenzile aferente acestuia, în conformitate cu legislația în domeniul achizițiilor publice și a documentației de atribuire;
- evaluează conformitatea produselor livrate cu cerințele prevăzute în documentația de atribuire;
- monitorizează respectarea termenelor de livrare/plata a facturilor în conformitate cu documentația de atribuire.

Autoritatea contractantă, prin comisia de recepție, va răspunde de recepția produselor ce fac obiectul prezentei proceduri de atribuire, întocmind în acest sens documentele specifice.

Orice comunicare între părți, referitoare la îndeplinirea contractului de furnizare, trebuie să fie transmisă în scris. Comunicările între părți se pot face și prin telefon, fax sau e-mail cu condiția confirmării în scris a primirii comunicării.

Monitorizarea produselor livrate de către furnizor va fi făcută de personal calificat începând din momentul recepției lor până la epuizare.

Autoritatea contractantă, înainte de inițierea procedurii de atribuire, a identificat următoarele riscuri ce pot apărea în derularea contractului cu referire la obligațiile asumate și măsuri de gestionare a acestora:

- neîndeplinirea cantitativă/calitativă/în perioada convenită a contractului de achiziție publică.

Ca măsură de gestionare a acestui risc, autoritatea contractantă are dreptul de a deduce din valoarea obligației neexecutate, ca penalități, dobânda legală penalizatoare de 0,04%, pentru fiecare zi de întârziere, din valoarea obligației neexecutate, până la îndeplinirea efectivă a obligațiilor, în conformitate cu OG nr. 13/2011 privind dobânda legală remuneratorie și penalizatoare pentru obligațiile bănești precum și pentru reglementarea unor măsuri financiar - fiscale în domeniul bancar, aprobată prin Legea nr. 43/2012 cu completările ulterioare.

## 4. CERINTE

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

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

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

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





3. Tabel detalii producator:

Denumire produs / grup produse:

Nr.crt	Informații solicitate	Răspuns
1	Denumire producător	
2	Țara de reședință a producătorului – Adresa poștală	
3	Țara / adresa/ unității de producție	
4	Pagina web (dacă este disponibilă)	

4. Se va întocmi tabelul de la producator/fiecare lot daca producatorii sunt diferiti si se va mentiona deasupra tabelului denumirea lotului /loturilor.
5. Fise tehnice **de la producator** ale produselor prin care ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor care urmeaza sa fie furnizate, cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini precum si descrieri/fotografii/prospecte/cataloge/manuale de utilizare, etc., ce demonstreaza indeplinirea cerintelor din cadrul specificatiilor tehnice din caietul de sarcini.  
Cerintele solicitate sunt considerate minime 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. Buletin de analiza privind proprietatile organoleptice pentru fiecare produs, emis de catre un laborator autorizat,  
nu mai vechi de 6 luni fata de data limita de depunere a ofertelor.
7. Autorizatia sanitar-veterinara pentru mijloace de transport.
8. 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.
9. Propunerea Tehnica se va întocmi separat pentru fiecare lot in parte, astfel:

Nr. crt.	Cerinte tehnice solicitate de autoritatea contractanta	Cerinte tehnice completate de ofertant
1	Specificatia tehnica completata cu cel putin 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 întocmi tabelul de la producator /fiecare lot daca producatorii sunt diferiti si se va mentiona deasupra tabelului denumirea lotului /loturilor.	Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa
3	Fise tehnice de la producator ale produselor prin care ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor care urmeaza sa fie furnizate,	Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa  Se va specifica codul de identificare al



	<p>cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini precum si descrieri/ fotografii/ prospecte/ cataloage ce demonstreaza indeplinirea cerintelor din cadrul specificatiilor tehnice din caietul de sarcini.</p> <p>Documentul se va prezenta in original si in limba romana, cu traducere autorizata .</p>	<p>produsului aplicat la care se face referire in fisa tehnica</p> <p>Cerintele solicitate sunt considerate minime obligatori, iar indeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de catre producator</p>
4	<p>Operatorii economici participantii la procedura vor transmite in cadrul propunerii tehnice o declaratie pe propria raspundere prin care isi asuma:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- disponibilitatea ofertantului de a se schimba produsul care in urma desigilari se constata ca este necomfor .</li> <li>-Declaratia detaliata a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului</li> </ul>	<p>Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa</p>

Fiecare produs ofertat trebuie sa fie inscriptionat cu urmatoarele: denumirea produsului, adresa si numarul de telefon al producatorului/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 prevazute cu etichete atasate astfel incat sa nu se poate schimba. Toate informatiile necesare trebuie sa fie tipărite astfel incat sa fie imposibila schimbarea sau indepartarea lor fara a lasa urme vizibile. Se impune pastrarea integritatii ambalajului..

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

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





## 5. SPECIFICATII/CARACTERISTICI TEHNICE

**“Alimente” - cod CPV principal 15000000-8 Alimente, bauturi, tutun si produse conexe (Rev.2)**

### LOT 1 - LEGUME

#### 1. ARDEI GRAS

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

#### 2. CASTRAVETI

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

#### 3. CONOPIDA

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

#### 4. DOVLECEI

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

#### 5. ROSII

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

#### 6. PRAZ

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

#### 7. SALATA VERDE

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

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

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





## 9. CEAPA USCATA

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

**Proprietăți fizice:** Corpuri străine minerale, vegetale max 2%  
Termenul de valabilitate de minim 30 de zile de la data livrării.

## 10. FASOLE USCATA

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

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

Culoare: albă, uniformă;

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

Termen de valabilitate 12 luni de la data recepției.

## 11. PASTARNAC, PATRUNJEL și TELINA - RADACINA

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

Gustul specific soiului, fără miros străin.

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

## 12. MORCOVI

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

**Proprietăți fizice:**

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

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

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

**Mod de ambalare și etichetare:**

Ambalarea în saci de minim 10 kg care să asigure păstarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului;





### 13. USTUROI USCAT

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

Termenul de valabilitate minim 60 de zile de la data receptiei.

### CARTOFI ALBI/ROȘII

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

Ambalarea produsului: în saci de 20,0kg – 25,0kg,

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

### 14. VARZA ALBA

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

Termenul de valabilitate minim 30 de zile de la data receptiei.

### VARZA MURATA

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

Ambalate în pungi de 2,0kg – 3,0kg, în vid. Să fie însoțită de documente care garantează calitatea pentru fiecare livrare.

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

## LOT 2 - FRUCTE

### 1. MERE

**Proprietăți organoleptice:** Fructe întregi, de dimensiune medie (150gr-200 gr), intacte, sănătoase, curate, cu aspect proaspăt, neafectate de putrezire, urme de boli sau vătămări, fără deteriorări produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin.

Termenul de valabilitate minim 10 zile de la data receptiei .

### 2. PORTOCALE

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





străin. Ambalat în lădițe sau cutii de maxim 5KG.

Termen de valabilitate minim 30 zile de la data livrării.

### 3. LĂMÂI

**Proprietăți organoleptice:** Fructe întregi, de dimensiune medie, intacte, sănătoase, curate, cu aspect proaspăt, neafectate de putrezire, urme de boli sau vătămări, fără deteriorări produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin. **Mod de ambalare:** Lădițe sau cutii de maxim 10,0 kg care să permită protejarea și ventilarea produsului. De asemenea, să fie rezistente la manipulare.

Termenul de valabilitate minim 10 zile de la data recepției.

### 4. BANANE

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

Ambalate la cantități de minim 18 kg.

Termen de valabilitate minim 10 zile de la data livrării.

### 5. MANDARINE

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

Alte cerinte:

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

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

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

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

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

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

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







## 6. 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.

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.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care nu se afla in termenul 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 de catre comisia de receptie.

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

## 7. 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 acordului cadru.

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 catre "Directia Sanitar-Veterinara si pentru siguranta alimentelor" sau alt organism echivalent .

Nu se vor accepta produsele depozitate sau transportate împreuna cu substante toxice sau care su miros nătrunzător.

Receptia calitativa si cantitativa se va face de catre autoritatea contractanta, de catre o comisie de receptie constituita in acest sens, in prezenta unui delegat imputernicit de ofertant. Daca unele produse nu corespund calitativ sau cantitativ autoritatea contractanta are dreptul sa respinga produsele respective, iar ofertantul are obligatia de a inlocui intr-un termen de maxim de 48 de ore produsele refuzate.

Contractantul va ambala si eticheta produsele furnizate astfel incat sa previna orice dauna sau deteriorare in timpul transportului acestora catre destinatia stabilita. Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului. Atat materialul de ambalat cat si pachetele trebuie sa fie curate, uscate, in stare buna, fara insecte sau mirosuri anormale, capabile sa asigure prospețimea si calitatea produsului.

Contractantul va avea obligația de a asigura transportul în prețul ofertat pentru produse, la destinația indicată de către autoritatea contractantă și anume sos.Viilor 90, sector 5, Bucuresti, **in timpul programului de**





**functionare, respectiv de luni pana vineri intre orele 8,00 – 14,30.** Produsele vor fi asigurate impotriva pierderii sau deteriorarii intervenite pe parcursul transportului si cauzate de orice factor extern.

In stabilirea marimii si greutatii ambalajului Contractantul va lua in considerare, acolo unde este cazul, distanta fata de destinatia finala a produselor furnizate si eventuala absenta a facilitatilor de manipulare la punctele de tranzitie.

Contractantul este responsabil pentru livrarea in termenul agreeat 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.

## 8. 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.

## 9. 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.

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

-avizul de expeditie a produsului;

-procesul verbal de receptie cantitativ.

Termenul de plată al facturii va fi de maximum 60 de zile de la data inregistrarii facturii in unitate. Penalitatile stabilite pentru neindeplinirea sau indeplinirea in mod defectuos a obligatiilor contractuale se stabilesc la 0,04% pentru fiecare zi de întârziere din din valoarea serviciilor neprestate, pentru o perioada de maximum 30 de zile. In cazul in care, in acest termen furnizorul nu isi indeplineste obligatiile contractuale autoritatea contractanta va avea dreptul de a rezilia contractul de drept si de a pretinde plata de daune - interese.

Sef serviciu Administrativ  
Teodorescu Cosmin

Intocmit Asistent dietetician  
Ene Calin Florin  
Nita Maria Gabriela

