



INSTITUTUL DE PNEUMOPTIZIOLOGIE  
MARIUS NASTA

ȘOS. VIILOR NR. 90, SECTOR 5

REGISTRATURĂ

2025 Nr. 5232  
Luna 03 Ziua 18

APROBAT  
Manager interimar,  
Prof.Univ.Dr. Popescu Gheorghe

CAIET DE SARCINI  
PROCEDURĂ LICITAȚIE DESCHISĂ – ACORD CADRU  
Pentru 3 luni

Cod CPV: 15800000-6 Diverse produse alimentare (Rev.2)

Specificațiile tehnice fac parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor minimale obligatorii pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Oferta ce conține caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în Specificațiile tehnice va fi considerată **neconformă** și va fi respinsă. Oferta prezentată va fi paginată și va conține Opisul documentelor incluse.

**NOTĂ:** Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs/serviciu și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse/servicii. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea **“sau echivalent”**.

## 1. INFORMAȚII GENERALE

### 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

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru furnizarea produselor care fac obiectul Acordului-cadru/ Contractului subsecvent ce rezultă din această procedură.

În cadrul acestei proceduri, Institutul de Pneumoftiziologie Marius Nasta îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Acordului-Cadru/Contractului subsecvent.

Orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru atribuirea unui acord cadru pe o perioadă de 24 de luni și constituie ansamblul cerințelor, prescripțiilor, caracteristicilor de natura tehnica pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea



tehnică. Cerințele, prescripțiile, caracteristicile impuse vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor, prescripțiilor și caracteristicilor minimale din Caietul de sarcini. Ofertele care nu satisfac toate cerințele caietului de sarcini vor fi declarate oferte neconforme și vor fi respinse. Autoritatea contractantă NU permite și/sau solicită depunerea de oferte alternative.

## 2. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI CONTRACTANT

Prezenta procedură de atribuire s-a organizat în conformitate cu legislația în vigoare în domeniul achizițiilor publice/sectoriale în România la momentul lansării procedurii de atribuire, după cum urmează:

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu toate modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/ acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile cu toate modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 101/2016 privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestatiilor;
- Ordinul nr. 1170/2021 privind aprobarea formularelor standard ale proceselor-verbale intermediare de evaluare aferente procedurilor de atribuire a contractelor/acordurilor-cadru de achiziție publică, a contractelor/acordurilor-cadru sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii;
- Legea 95/2006 privind reforma în domeniul sănătății, republicată;
- HG nr. 798/2003 privind stabilirea condițiilor de introducere pe piață și de utilizare a dispozitivelor medicale pentru diagnostic in vitro.

## 3. ATRIBUTIILE ȘI RESPONSABILITĂȚILE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

Implementarea contractului subsecvent 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 acordului cadru/contractului subsecvent autoritatea contractantă are următoarele atribuții:

- întocmește acordul cadru/contractul subsecvent, comenzile aferente contractelor subsecvente 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 acord-cadru/contractelor subsecvente, 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. .



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. 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 și descrieri/fotografii etc., ce demonstrează îndeplinirea cerințelor din cadrul specificațiilor tehnice din caietul de sarcini, precum și buletine de analiză organoleptice și fizico-chimice din care să reiasă conformitatea produselor precum și demonstrarea specificațiilor caietului de sarcini.  
Cerințele solicitate sunt considerate minime obligatorii, iar îndeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de către producător (nu se accepta prezentarea de Fișe Tehnice în care sunt copiate cerințele solicitate).
4. Operatorii economici participanți la procedura vor transmite în cadrul propunerii tehnice o declarație pe propria răspundere prin care își asumă:
  - a. Disponibilitatea ofertantului de a se schimba produsul neconform.
  - b. Declarația detaliată a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului.
5. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către “Direcția Sanitar-Veterinară și pentru siguranța alimentelor” sau alt organism echivalent
6. Propunerea Tehnică se va întocmi separat pentru fiecare lot în parte, astfel:

№r. crt.	Cerințe tehnice solicitate de autoritatea contractantă	Cerințe tehnice completate de ofertant
1	Specificația tehnică completată cu cel puțin cerințele solicitate în Anexa prezentului Caiet de sarcini. <b>Nu se accepta opțiunea” COPY-PASTE”</b>	Se va completa de ofertant specificația tehnică /lot
2	Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către “Direcția Sanitar-Veterinară și pentru siguranța alimentelor” sau alt organism echivalent	Se va atașa documente (autorizații) ale mijloacelor de transport autorizate sanitar-veterinar de către “Direcția Sanitar-Veterinară și pentru siguranța alimentelor” sau alt organism echivalent.
3	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 și descrieri/fotografii/prospecte etc., ce demonstrează îndeplinirea cerințelor din cadrul specificațiilor tehnice din caietul de sarcini, precum și buletine de analiză organoleptice și fizico-chimice din care să reiasă conformitatea produselor precum și demonstrarea specificațiilor caietului de sarcini. Documentul se va prezenta în original și în limba română, cu traducere autorizată.	Se va menționa la ce pagină din specificația tehnică se află documentul și se va atașa Se va specifica codul de identificare al produsului aplicat la care se face referire în fișa tehnică Cerințele solicitate sunt considerate minime obligatorii, iar îndeplinirea lor se va demonstra 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 că este neconform. - 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, țară de origine, informații nutriționale medii/100g produs. Ambalajele vor fi imprimate individual și/sau prevăzute cu etichete atașate astfel încât să nu se poată schimba. Toate informațiile necesare trebuie să fie tipărite astfel încât să fie imposibilă schimbarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Se impune păstrarea integrității ambalajului..





*NOTA: specificațiile tehnice care indica o anumita origine, sursa, producție, un procedeu special, o marca de fabricație sau de comerț, un brevet de invenție, o licența de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurința a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse.*

*NOTA: Ofertantul are obligatia de a numerota și semna (reprezentantul legal al ofertantului / reprezentantul legal al asocierii, după caz) fiecare pagina 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. PRODUSE SOLICITATE

### LOTUL I - CARNE DE PASARE

#### 1. SPECIFICAȚII TEHNICE – ARIPI DE PUI

Descriere produs:

- Aripi de pui cu două articulații, fără vârf, congelate.
- Curățate, îngrijit prelucrate, fără rupturi ale pielii, fără contuzii care să afecteze straturile subcutanate.
- Suprafața cutanată umedă, dar fără a fi lipicioasă, fără semne de alterare.
- Culoarea pielii: caracteristică speciei, alb-gălbuie uniformă, fără pete sau decolorări.

Proprietăți organoleptice:

Aspect:

- Aripi curate, fără pene, fără resturi de cheaguri de sânge sau impurități.
- Suprafață uniformă, fără rupturi sau arsuri de congelare.

Miros:

- Specific cărnii proaspete de pui, fără mirosuri străine sau semne de alterare.

Textură:

- Carne fermă, elastică la atingere, fără zone vâscoase sau gelatinoase.

Gust:

- Specific speciei, plăcut, fără arome străine sau gusturi alterate după preparare termică.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 165-190 kcal;
- Proteine: 18-20 g;
- Grăsimi: 10-12 g;
- Carbohidrați: 0 g;
- Sare: 0 g (valoare naturală, fără adaosuri).

Ambalare și etichetare:

- Produsul trebuie să fie livrat în stare congelată, în pungi vidate de minim 5 kg și maxim 10 kg.

Ambalajele trebuie să fie etanșe și etichetate în conformitate cu legislația sanitar-veterinară în vigoare, incluzând:

- Denumirea produsului și a sortimentului;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Instrucțiuni de depozitare și temperatură optimă (-18°C);
- Cantitatea netă;
- Țara de origine și informații despre producător;
- Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

- Transportul se va efectua în vehicule autorizate, dotate cu sisteme de refrigerare, asigurând menținerea temperaturii constante de -18°C pe întreaga durată a transportului.
- Depozitarea trebuie realizată în spații frigorifice curate, autorizate, fără fluctuații de temperatură, pentru a menține calitatea și siguranța produsului.





**Cerințe suplimentare:**

- Produsul nu trebuie să fie congelat cu mai mult de 2 luni înainte de livrare.
- Termenul de valabilitate minim solicitat: 12 luni de la data livrării.
- La livrare, produsele vor fi însoțite de:
- Factura fiscală;
- Certificat de calitate sau declarație de conformitate;
- Buletin de analiză microbiologică, care să ateste conformitatea cu standardele.

**Recepția produselor:**

- Recepția se va face la sediul beneficiarului, conform procedurii de verificare calitativă și cantitativă. În cazul în care produsul nu îndeplinește cerințele specificate, furnizorul are obligația de a înlocui produsele în termen de 24 de ore, suportând costurile suplimentare de transport și manipulare.

**2. SPECIFICATII TEHNICE – FICAT DE PUI Categoria I**

**Descriere produs:**

- Ficat de pui congelat, întreg din punct de vedere anatomic.
- Curățat, fără cheaguri de sânge, conținut intestinal sau alte impurități.
- Consistență fermă și elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune.
- Culoare: peliculă roșie, specifică, fără pete negre sau semne de infestare cu paraziți.
- Miros caracteristic, fără mirosuri străine sau de alterare.

**Proprietăți organoleptice:**

- Aspect înainte de gătire: Curat, suprafață netedă, nelipicioasă, fără vezică biliară sau resturi mecanice.
- Aspect după decongelare:
- Textura rămâne fermă, fără zone lipicioase sau gelatinoase.
- Bulionul rezultat în urma fierberii trebuie să fie curat, transparent, cu nuanță opalescentă, fără flocoane sau sediment.
- Grăsimea topită să fie prezentă la suprafață sub formă de pelicule fine.
- Gust: Specific, plăcut, mai puțin pronunțat comparativ cu ficatul refrigerat, fără gusturi străine.
- Miros: Caracteristic, proaspăt, fără mirosuri de alterare.

**Proprietăți nutriționale (per 100 g):**

- Calorii: 135-150 kcal;
- Proteine: 18-20 g;
- Grăsimi: 4-6 g;
- Carbohidrați: 0-1 g;
- Fier: minim 6 mg;
- Sare: 0 g (valoare naturală).

**Ămbalare și etichetare:**

- Ămbalare:
- Ficatul trebuie livrat în caserole individuale de maxim 1 kg, sigilate prin termosudare, clemă metalică sau în vid.
- Etichetare: Conform H.G. nr. 106/2002, fiecare ambalaj trebuie să includă:
- Denumirea produsului;
- Modul de păstrare și condițiile de depozitare (-18°C);
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Denumirea și adresa producătorului/importatorului;
- Cantitatea netă;
- Informații despre lot și valori nutriționale.

**Condiții de transport și depozitare:**

- Transport:
- Realizat în vehicule autorizate, dotate cu sisteme frigorifice care mențin o temperatură constantă de -18°C.





- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.
- Livrarea se va realiza până la ora 08:00 a zilei stabilite.
- Depozitare:
- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de -18°C.

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 12 luni de la data livrării.
- Termen de livrare: Maxim 48 de ore de la primirea comenzii.
- Livrarea se efectuează o dată pe săptămână, pe baza comenzilor spitalului.

Recepția produselor:

- Verificare calitativă și cantitativă: Realizată la sediul beneficiarului de către comisia de recepție și reprezentantul furnizorului.
- Produsele neconforme vor fi returnate, iar furnizorul trebuie să înlocuiască marfa respinsă în termen de 24 de ore, suportând toate costurile suplimentare.

### 3. SPECIFICATII TEHNICE – PIEPT DE PUI DEZOSAT, FĂRĂ PIELE (CONGELAT)

Descriere produs:

- Piept de pui dezosat, fără piele, congelat.
- Livrat în condiții care să asigure:
- Culoare alb-gălbuie, caracteristică speciei, fără pete sau semne de alterare.
- Consistență fermă, tare, fără zone vâscoase sau gelatinoase.
- Miros specific cărnii de pui proaspete, fără mirosuri străine sau de alterare.
- Fără urme de oase, cartilaje sau alte impurități.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Natural, uniform, fără urme de sânge, arsuri de congelare sau decolorări.
- Miros: Specific cărnii proaspete de pui, fără mirosuri de alterare sau străine.
- Textură: Consistentă, fermă, fără porțiuni moi sau gelatinoase.
- Gust: Specific, plăcut, după preparare termică, fără gusturi străine.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 110-120 kcal;
- Proteine: 22-25 g;
- Grăsimi: 2-3 g;
- Carbohidrați: 0 g;
- Fibre: 0 g;
- Sare: 0 g (valoare naturală, fără adaosuri).

Ambalare și etichetare:

- Ambalare:
- Produsul trebuie livrat în stare congelată, ambalat la pachete de minim 1 kg.
- Ambalajele trebuie să fie etanșe, rezistente la umiditate și marcate corespunzător.
- Etichetare: Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
- Denumirea produsului și sortimentului;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare (temperatura de congelare -18°C);
- Cantitatea netă;
- Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
- Informații nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

- Transport:



- Se va realiza cu vehicule autorizate, dotate cu echipamente frigorifice care mențin o temperatură constantă de  $-18^{\circ}\text{C}$  pe durata transportului.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.
- Depozitare:
- În spații frigorifice autorizate, curate, bine ventilate, la temperaturi constante de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 12 luni de la data livrării.
- Termen de livrare: Maxim 48 de ore de la primirea comenzii.
- Produsul nu trebuie să fie congelat cu mai mult de 2 luni înainte de livrare.

Recepția produselor:

- Verificare calitativă și cantitativă:
- Recepția se va face la sediul beneficiarului de către comisia de recepție, împreună cu reprezentantul furnizorului.
- Produsele neconforme vor fi respinse, iar furnizorul va înlocui marfa neconformă în termen de 24 de ore, suportând costurile suplimentare.

#### 4. SPECIFICATII TEHNICE – PULPE DE PUI SUPERIOARE (CONGELATE)

Descriere produs:

Pulpe de pui superioare, congelate, curățate și îngrijit prelucrate.

- Fără rupturi ale pielii, fără contuzii care să afecteze straturile subcutanate.
- Suprafața cutanată umedă, dar fără a fi lipicioasă și fără semne de alterare.
- Culoarea pielii: caracteristică speciei, nuanțe între galben și alb sidefiu.
- Fiecare pulpă trebuie să aibă o greutate de 150-250 g.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Uniform, natural, fără pete sau urme de alterare, fără arsuri de congelare.
- Miros: Proaspăt, specific cărnii de pui, fără mirosuri străine sau de alterare.
- Textură: Carne fermă, succulentă după preparare, fără zone gelatinoase sau vâscoase.
- Gust: Specific speciei, plăcut, fără gusturi străine sau neplăcute.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 180-200 kcal;
- Proteine: 18-20 g;
- Grăsimi: 12-15 g;
- Carbohidrați: 0 g;
- Fibre: 0 g;
- Sare: 0 g (valoare naturală, fără adaosuri).

Țmbalare și etichetare:

- Țmbalare:
- Produsul va fi livrat în stare congelată, Țmbalat în baxuri cu greutateți între 5 și 10 kg.
- Țmbalajele trebuie să fie etanșe, rezistente la umiditate și sigilate corespunzător.
- Etichetare: Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
- Denumirea produsului și sortimentului;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare (temperatura optimă  $-18^{\circ}\text{C}$ );
- Cantitatea netă;
- Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
- Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

- Transport:





- Vehicule autorizate, dotate cu echipamente frigorifice care mențin o temperatură constantă de  $-18^{\circ}\text{C}$  pe durata transportului.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.
- Depozitare:
- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 12 luni de la data livrării.
- Termen de livrare: Maxim 48 de ore de la primirea comenzii.
- Produsul nu trebuie să fie congelat cu mai mult de 2 luni înainte de livrare.

Recepția produselor:

- Verificare calitativă și cantitativă:
- Recepția se va face la sediul beneficiarului de către comisia de recepție, împreună cu reprezentantul furnizorului.
- Produsele neconforme vor fi respinse, iar furnizorul va înlocui marfa neconformă în termen de 24 de ore, suportând costurile suplimentare.

5. SPECIFICATII TEHNICE – PULPE DE PUI INFERIOARE (CONGELATE)

Descriere produs:

- Pulpe de pui inferioare, congelate, curățate și îngrijit prelucrate.
- Fără rupturi ale pielii, fără contuzii care să afecteze straturile subcutanate.
- Suprafața cutanată umedă, dar fără a fi lipicioasă și fără semne de alterare.
- Culoarea pielii: caracteristică speciei, cu nuanțe între galben și alb sidifiu.
- Fiecare pulpă trebuie să aibă o greutate de 150-200 g.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Uniform, natural, fără pete sau urme de alterare, fără arsuri de congelare.
- Miros: Proaspăt, specific cărnii de pui, fără mirosuri străine sau de alterare.
- Textură: Carne fermă, fără zone vâscoase sau gelatinoase.
- Gust: Specific speciei, plăcut, fără gusturi străine sau neplăcute.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 180-200 kcal;
- Proteine: 18-20 g;
- Grăsimi: 12-15 g;
- Carbohidrați: 0 g;
- Fibre: 0 g;
- Sare: 0 g (valoare naturală, fără adaosuri).

Ambalare și etichetare:

- Ambalare:
- Produsul trebuie livrat în stare congelată, ambalat în baxuri cu greutate între 5 și 10 kg.
- Ambalajele trebuie să fie etanșe, rezistente la umiditate și sigilate corespunzător.
- Etichetare: Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
- Denumirea produsului și sortimentului;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare (temperatura optimă  $-18^{\circ}\text{C}$ );
- Cantitatea netă;
- Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
- Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

- Transport:
- Vehicule autorizate, dotate cu echipamente frigorifice care mențin o temperatură constantă de  $-18^{\circ}\text{C}$  pe durata transportului.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.







- Depozitare:
- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de -18°C.

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 12 luni de la data livrării.
- Termen de livrare: Maxim 48 de ore de la primirea comenzii.
- Produsul nu trebuie să fie congelat cu mai mult de 2 luni înainte de livrare.

Recepția produselor:

- Verificare calitativă și cantitativă:
- Recepția se va face la sediul beneficiarului de către comisia de recepție, împreună cu reprezentantul furnizorului.
- Produsele neconforme vor fi respinse, iar furnizorul va înlocui marfa neconformă în termen de 24 de ore, suportând costurile suplimentare.

LOTUL II – CARNE PORC si VITA

1. SPECIFICATII TEHNICE – PULPĂ DE PORC FĂRĂ OS (CONGELATĂ, REFRIGERATĂ)

Descriere produs:

- Pulpă de porc superioară, fără os, congelată și degresată.
- Fără cheaguri de sânge, porțiuni murdare sau impurități.
- Să nu prezinte miros alterat sau străin.
- Ambalată în vid, bucăți cu greutate între 5 și 10 kg.
- Culoare naturală, specifică speciei, fără pete sau urme de alterare.
- După procesare termică, carnea trebuie să fie:
- Fragedă;
- Ușor de masticat;
- Nu trebuie să provină de la animale bătrâne.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Uniform, natural, fără arsuri de congelare sau pete.
- Miros: Proaspăt, caracteristic cărnii de porc, fără mirosuri acre sau râncede.
- Textură: Fermă, compactă, fără zone gelatinoase.
- Gust: Specific, plăcut, fără gusturi străine, după preparare termică.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 140-160 kcal;
- Proteine: 20-22 g;
- Grăsimi: 6-8 g;
- Carbohidrați: 0 g;
- Fibre: 0 g;
- Sare: 0 g (valoare naturală, fără adaosuri).

Ambalare și etichetare:

- Ambalare:
- Produsul trebuie livrat în vid, ambalat în bucăți cu greutate între 5 și 10 kg.
- Ambalajele trebuie să fie etanșe și rezistente la umiditate.
- Etichetare: Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
- Denumirea produsului și sortimentului;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare (temperatura optimă: 0-4°C pentru produs congelat);
- Cantitatea netă;
- Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;





- Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

- Transport:
- Vehicule autorizate, dotate cu echipamente frigorifice care mențin o temperatură constantă de 0-4°C pentru produse refrigerate.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.
- Depozitare:
- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de 0-4°C (refrigerat).

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 5 zile de la data livrării.
- Termen de livrare: Maxim 48 de ore de la primirea comenzii.

Recepția produselor:

- Verificare calitativă și cantitativă:
- Recepția se va face la sediul beneficiarului de către comisia de recepție, împreună cu reprezentantul furnizorului.
- Produsele neconforme vor fi respinse, iar furnizorul va înlocui marfa neconformă în termen de 24 de ore, suportând costurile suplimentare.

## 2. SPECIFICATII TEHNICE – PULPĂ DE VITĂ FĂRĂ OS (REFRIGERATĂ)

Descriere produs:

- Pulpă de vită superioară, fără os, refrigerată și degresată.
- Fără cheaguri de sânge, porțiuni murdare sau impurități.
- Să nu prezinte miros alterat sau străin.
- Ambalată în vid, bucăți cu greutate între 2 și 3 kg.
- Culoare naturală, specifică speciei, fără pete sau urme de alterare.
- După procesare termică, carnea trebuie să fie:
- Fragedă;
- Ușor de masticat;
- Nu trebuie să provină de la animale bătrâne.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Uniform, natural, fără arsuri sau pete.
- Miros: Proaspăt, caracteristic cărnii de vită, fără mirosuri acre sau râncede.
- Textură: Fermă, compactă, fără zone gelatinoase.
- Gust: Specific, plăcut, fără gusturi străine, după preparare termică.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 130-150 kcal;
- Proteine: 20-22 g;
- Grăsimi: 4-6 g;
- Carbohidrați: 0 g;
- Fibre: 0 g;
- Sare: 0 g (valoare naturală, fără adaosuri).

Ambalare și etichetare:

- Ambalare:
- Produsul trebuie livrat în vid, ambalat în bucăți cu greutate între 2 și 3 kg.
- Ambalajele trebuie să fie etanșe și rezistente la umiditate.
- Etichetare: Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
- Denumirea produsului și sortimentului;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;





- Condiții de păstrare (temperatura optimă: 0-4°C);
- Cantitatea netă;
- Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
- Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

- Transport:
- Vehicule autorizate, dotate cu echipamente frigorifice care mențin o temperatură constantă de 0-4°C.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.
- Depozitare:
- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de 0-4°C.

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 7 zile de la data livrării.
- Termen de livrare: Maxim 48 de ore de la primirea comenzii.

Recepția produselor:

- Verificare calitativă și cantitativă:
- Recepția se va face la sediul beneficiarului de către comisia de recepție, împreună cu reprezentantul furnizorului.
- Produsele neconforme vor fi respinse, iar furnizorul va înlocui marfa neconformă în termen de 24 de ore, suportând costurile de livrare.

### 3. SPECIFICATII TEHNICE – FLEICĂ DE PORC PENTRU TOCAT (REFRIGERATĂ)

Descriere produs:

- Fleică de porc refrigerată, destinată tocării.
- Conținut de grăsime: maxim 15%.
- Fără piei, șorici, cartilaje sau alte componente necomestibile.
- Fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare.
- Să nu prezinte miros alterat sau străin.
- Ambalată în vid, bucăți cu greutate între 2 și 5 kg.
- Culoare naturală, caracteristică speciei, fără pete sau urme de alterare.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Uniform, natural, fără pete, șorici sau impurități vizibile.
- Miros: Proaspăt, caracteristic cărnii de porc, fără mirosuri acre sau râncede.
- Textură: Fermă, compactă, fără zone gelatinoase.
- Gust: Specific, plăcut, fără gusturi străine, după preparare termică.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 180-220 kcal;
- Proteine: 16-18 g;
- Grăsimi: 12-15 g;
- Carbohidrați: 0 g;
- Fibre: 0 g;
- Sare: 0 g (valoare naturală, fără adaosuri).

Ambalare și etichetare:

- Ambalare:
- Produsul trebuie livrat în vid, în bucăți cu greutate între 2 și 5 kg.
- Ambalajele trebuie să fie etanșe și rezistente la umiditate.
- Etichetare: Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:





- Denumirea produsului și sortimentului;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare (temperatura optimă: 0-4°C);
- Cantitatea netă;
- Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
- Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

- Transport:
- Vehicule autorizate, dotate cu echipamente frigorifice care mențin o temperatură constantă de 0-4°C.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.
- Depozitare:
- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de 0-4°C.

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 7 zile de la data livrării.
- Termen de livrare: Maxim 48 de ore de la primirea comenzii.

Recepția produselor:

- Verificare calitativă și cantitativă:
- Recepția se va face la sediul beneficiarului de către comisia de recepție, împreună cu reprezentantul furnizorului.
- Produsele neconforme vor fi respinse, iar furnizorul va înlocui marfa neconformă în termen de 24 de ore, suportând costurile suplimentare.

### LOTUL III - PRODUSE DE MORARIT

#### 1. SPECIFICATII TEHNICE – FĂINĂ DE GRAU Tip 000, punga min 1 kg

Faina de grâu superioară trei nule tip 000, ambalată în pungi de plastic pentru uz alimentar cu masa netă de 1 kg.

Caracteristici Organoleptice: Culoare alb galbui, cu nuanța slab cenușie și particule fine de tărâțe;

Miros placut, specific fainii, fără miros de mușegai, de incins, sau alt miros străin;

Gust, puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrasnet la mestecare.

Condiții de depozitare: depozitarea se va realiza în locuri uscate, răcoroase, fără mirosuri străine.

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.



## 2. SPECIFICATII TEHNICE - GRIS min 500g

Grîș alimentar, obținut prin prelucrarea (măcinarea) grâului. Ambalat la un gramaj net de 1 kg, ambalat în pungi de plastic alimentar. Caracteristici organoleptice:

Aspect granular, se admit porțiuni vizibile de invelis. Culoare alb-galbuie uniformă;

Miros și gust caracteristic, fără miros de mușegai, încins sau alt miros străin.

Gust caracteristic, puțin dulceag, fără gust amar, acru, sau alt gust străin, fără scrasnet la mestecare (datorită impurităților minerale: pamant, nisip, etc.).

Condiții de depozitare: Spațiile de depozitare trebuie să fie uscate, curate, dezinfectate, deratizate și bine aerisite.

Livrare: Livrarea se face pe bază de comandă săptămânală;

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

La livrare, perodusele vor fi însoțite de: factură fiscală, certificat de calitate/declarație de conformitate, buletin de analiză. Lipsa acestor documente, atrage după sine respingerea produselor;

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 80% din perioada de valabilitate.

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

Etichetare: 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.

## 3. SPECIFICATII TEHNICE - PESMET

Calitatea I, alb, să fie bine macinat, să respecte regulile igienico-sanitare. Să aibă aspect, gust și miros specific, să nu conțină impurități, să fie ambalat în pungi de plastic alimentar de 500 g. Termenul de valabilitate să fie minim 90 zile de la data livrării.

## 4. SPECIFICATII TEHNICE - MĂLAI punga min 1 kg

Mălai superior degerminat, preambalat în pungi, cu masa netă de min 1kg.

Proprietăți organoleptice: Aspect: masa macinată, granular, omogenă.

Culoare: Galben-portocalie cu particule alb-galbui.

Gust: Plăcut, specific, fără scrasnet la masticare.

Miros: Caracteristic, specific, fără miros de mușegai, de încins, sau alt miros străin.

Proprietăți fizico-chimice: Grasime raportată la SU max. 1%; Continut de proteină min. 6,5%;

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

La livrare, perodusele vor fi însoțite de: factură fiscală, certificat de calitate/declarație de conformitate, buletin de analiză.

Lipsa acestor documente, atrage după sine respingerea produselor;

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 80% din perioada de valabilitate.

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

Etichetare: 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;

#### LOTUL IV - PESTE

##### 1. SPECIFICATIILE TEHNICE PESTE - TRUNCHI MERLUCIU EVISCERAT

Aspect, culoare specifica speciei, curata, binedefinita;

gust si miros specific de peste, fara gust si miros strain;

Ambalare: in cantitati de 0,5 – 1kg.

Termen de valabilitate: 24 luni de la data livrării, congelare la -18°C de la data fabricației înscrisa pe eticheta.

Greutate bucata file de peste : 200-350g/buc.

Etichetarea se efectueaza conform stasurilor in vigoare.

##### 2. PESTE MACROU EVSCERAT

Aspect, culoare specifica speciei, curata, binedefinita;

gust si miros specific de peste, fara gust si miros strain;

Ambalare: in cantitati de 0,5 – 1kg.

Termen de valabilitate: 24 luni de la data livrării, congelare la -18°C de la data fabricației înscrisa pe eticheta.

Greutate bucata file de peste : 200-350g/buc.

Etichetarea se efectueaza conform stasurilor in vigoare.

##### 3. PESTE COD EVISCERAT

Aspect, culoare specifica speciei, curata, binedefinita;

gust si miros specific de peste, fara gust si miros strain;

Ambalare: in cantitati de 0,5 – 1kg.

Termen de valabilitate: 24 luni de la data livrării, congelare la -18°C de la data fabricației înscrisa pe eticheta.

Greutate bucata file de peste : 200-350g/buc.

Etichetarea se efectueaza conform stasurilor in vigoare.

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.

#### 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 si 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.

#### 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 pătrunzător.

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 oferit pentru produse, la destinația indicată de către autoritatea contractantă și anume sos.Viiilor 90, sector 5, Bucuresti, **in timpul programului de functionare, respectiv de luni pana vineri între 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.

#### 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.

#### 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  
Nita Maria Gabriela



