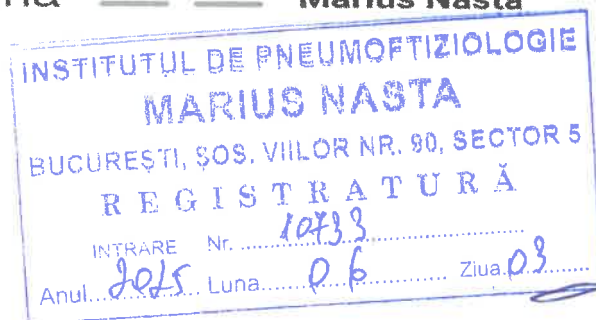


Respirăm
împreună



Institutul de
Pneumoftiziologie
Marius Nasta



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

**CAIET DE SARCINI
PROCEDURĂ de N.F.P.P. – 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

Accastă 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 respectiv 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 tehnică 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.



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

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 Contestărilor;
- 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 și 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. MODIFICAREA CONTRACTULUI ȘI DISPOZIȚII CONEXE

Evaluarea modificărilor Contractului și a circumstanțelor acestora

Circumstanțele care pot determina modificarea contractului ca urmare a identificării de soluții, pe durata acestuia, pentru obiectul Contractului și obiectivele urmărite de Achizitor sunt:

- orice modificare a datelor de contact, reprezentanților autorizați ai Părților;





- drepturile și obligațiile Contractantului stabilite prin acest contract sunt preluate de către un alt operator economic ca urmare a unei succesiuni universale sau cu titlu universal în cadrul unui proces de reorganizare, în condițiile stabilite prin Lege;
- schimbări la nivelul Legii, Regulamente CE, Reglementări, Standarde, Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea contractantă și Contractant și/sau Metodologia propusă din Propunerea Tehnică.

Notificarea privind modificările contractului

Dispozițiile produc efecte cu condiția existenței sub formă de dovezi suficiente și credibile ca fiecare Parte (achizitor, furnizor) din Contract a acționat diligent la momentul planificării achiziției, la momentul elaborării Ofertei și în perioada de derulare a Contractului, așa cum reies acestea din Documentele Contractului.

Orice dispoziție referitoare la activarea opțiunilor din Contract trebuie justificată prin referire la conținutul documentelor Contractului:

- oricare dintre Partii (achizitor, furnizor) notifică cealaltă Parte, de îndată ce devine conștientă de o neclaritate/ambiguitate sau incoerență/neconcordanță între documentele Contractului. În cazul unor astfel de neclarități și incoerente, clarificarea aspectelor se face printr-o Dispoziție dată de Achizitor.
- Partea care propune Modificarea contractului cu cel puțin 30 de zile înainte de data la care se consideră ca Modificarea Contractului ar trebui să producă efecte.

fiecare Parte are obligația de a notifica cealaltă Parte de îndată ce are cunoștință de existența unor circumstanțe care pot întârzia sau împiedica livrarea Produselor sau care pot genera o revendicare pentru plata suplimentară. Contractantul ia toate măsurile, cu diligența specifică bunului comerciant, pentru reducerea la minim a acestor efecte.

5. CERINȚE GENERALE

Produsele solicitate trebuie să îndeplinească condițiile de calitate conform specificațiilor tehnice care fac parte integrantă din acest caiet de sarcini.

5.1. GRAFICUL DE LIVRARE/TERMENUL DE LIVRARE

Produsele vor fi livrate în baza contractelor subsecvente de achiziție publică, ce se vor atribui lunar sau în funcție de necesitatea autorității contractante și de fondurile alocate pentru această destinație și se vor încheia în conformitate cu termenii și condițiile prevăzute în acordul-cadru încheiat în urma finalizării procedurii de licitație deschisă online și numai pe baza comenziilor emise de către autoritatea contractantă.

Furnizorul se obligă să furnizeze produsele în ambalaj adecvat naturii lor și mijlocului de transport folosit, astfel încât să fie asigurată atât manipularea ușoară, cât și integritatea cantitativă și calitativă. Transportul produselor la sediul achizitorului se face pe cheltuiala furnizorului și cu mijloace proprii sau închiriate.

5.2. RECEPȚIA PRODUSELOR

Recepția calitativă și cantitativă se va face de către autoritatea contractantă în ziua livrării la sediul autorității contractante, întocmindu-se astfel nota de recepție, în baza următoarelor documente: factura fiscală/aviz de însoțire și după caz certificat de calitate și/sau de conformitate și alte documente prevăzute de legislația în vigoare. Recepția va fi făcută în prezența unei comisii de recepție și a unui delegat împuternicit de ofertant. Dacă produsul nu corespunde calitativ sau cantitativ, autoritatea contractantă are dreptul să respingă produsul, iar ofertantul are obligația de a înlocui, într-un termen de maxim 24 ore, produsul refuzat.

5.3. PLATA PRODUSELOR

Plata se va face din contul autorității contractante deschis la Trezorerie, prin ordin de plată, în baza facturii fiscale emise de către furnizor, în termen de 60 de zile de la înregistrarea facturii la autoritatea contractantă și în baza recepției produselor.



6. OBIECTUL ACHIZITIEI

Acordul cadru ce urmează a fi atribuit are ca obiect achiziționarea de alimente pentru blocul alimentar (bucatarie) a Institutului de Pneumoftiziologie "Marius Nasta".

7. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

În vederea stabilirii ofertei cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, acordul cadru de achiziție de alimente va fi atribuit utilizând criteriul "cel mai bun raport calitate pret".

Propunerea financiară va fi exprimată în lei fără TVA.

Procedura de atribuire: licitație deschisă în urma căreia se va încheia un Acord-cadru cu maxim 3 operatori economici, pe o perioada de 24 de luni.

8. PRODUSE SOLICITATE

LOTUL I – LAPTE SI PRODUSE LACTATE

1. SPECIFICAȚII TEHNICE – BRÂNZĂ DULCE DE VACI (GALEATĂ 5-10 KG)

Descriere produs:

- Brânză dulce de vaci, ambalată în găleți cu greutate între 5 și 10 kg.
- Obținută din lapte de vacă pasteurizat, fără adaosuri de conservanți sau aditivi.
- Conținut de grăsime: minim 4%.
- Textură fină, cremoasă, fără aglomerări mari sau separare de zer.
- Miros specific, proaspăt, fără mirosuri străine sau de alterare.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Uniform, alb, fără urme de impurități sau pete.
- Miros: Proaspăt, specific brânzei de vaci, fără mirosuri de fermentare sau alterare.
- Textură: Crema fină, ușor granulat, fără aglomerări mari.
- Gust: Plăcut, ușor dulceag, caracteristic brânzei de vaci, fără gusturi străine.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 90-110 kcal;
- Proteine: minim 10 g;
- Grăsimi: 4-6 g;
- Carbohidrați: 3-5 g;
- Sare: maxim 0.1 g.

Ambalare și etichetare:

Ambalare:

- Produsul trebuie să fie livrat în găleți alimentare de 5-10 kg, etanșe și sigilate.
- Ambalajele trebuie să fie rezistente, prevăzute cu capac etanș pentru păstrarea calității.

Etichetare:

- Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
- Denumirea produsului;
- Conținutul de grăsime;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare (temperatura optimă: 2-6°C);
- Cantitatea netă;
- Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
- Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

Transport:

- Vehicule autorizate, dotate cu sisteme de refrigerare care mențin o temperatură constantă de 2-6°C.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.



Depozitare:

- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de 2-6°C.

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 10 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 – BRÂNZĂ TELEMEA DE VACI (GALEATĂ 5-10 KG)

Descriere produs:

- Brânză telemea de vaci, ambalată în găleți cu greutate între 5 și 10 kg.
- Obținută din lapte de vacă pasteurizat, maturată în saramură, fără adaosuri de conservanți sau aditivi artificiali.
- Conținut de grăsime: minim 25%.
- Textură fermă, omogenă, fără crăpături sau goluri.
- Miros specific, plăcut, fără mirosuri străine sau de alterare.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Uniform, alb sau ușor gălbui, fără pete sau impurități vizibile.
- Miros: Proaspăt, specific telemelei, fără mirosuri de fermentare excesivă sau alterare.
- Textură: Fermă, omogenă, ușor elastică, fără zone moi sau crăpături.
- Gust: Sărat, plăcut, specific telemelei de vaci, fără amăreală sau alte gusturi străine.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 240-280 kcal;
- Proteine: minim 16 g;
- Grăsimi: 25-30 g;
- Carbohidrați: maxim 1 g;
- Sare: maxim 3 g.

Ambalare și etichetare:

Ambalare:

- Produsul trebuie să fie livrat în găleți alimentare de 5-10 kg, etanșe, rezistente la scurgeri, prevăzute cu capac pentru închiderea saramurii.
- Etichetare: Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
 - Denumirea produsului;
 - Conținutul de grăsime;
 - Data fabricației și termenul de valabilitate;
 - Condiții de păstrare (temperatura optimă: 2-6°C);
 - Cantitatea netă;
 - Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
 - Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

Transport:

- Vehicule autorizate, dotate cu sisteme de refrigerare care mențin o temperatură constantă de 2-6°C.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.

Depozitare:

- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de 2-6°C.

Termene și livrare:





- Termen de valabilitate: Minim 30 de 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.

3.SPECIFICAȚII TEHNICE – BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ TIP FĂGĂRAȘ (200G-225G)

Descriere produs:

- Brânză și smântână tip Făgăraș, ambalată în cutii de 200-225 G.
- Obținută din brânză proaspătă de vaci și smântână pasteurizată, fără adaosuri de conservanți sau coloranți artificiali.
- Conținut de grăsime: între 4% și 5%.
- Textură fină, cremoasă, fără separare de zer sau aglomerări mari.
- Miros proaspăt, specific produsului, fără mirosuri străine sau de alterare.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Uniform, alb-cremos, fără impurități sau pete.
- Miros: Proaspăt, specific, fără mirosuri de fermentare sau alterare.
- Textură: Fină, omogenă, cremoasă, fără separare de zer.
- Gust: Ușor acrișor, specific produsului Făgăraș, fără gusturi străine.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 80-120 kcal;
- Proteine: minim 8 g;
- Grăsimi: 1-5 g (în funcție de sortiment);
- Carbohidrați: 3-5 g;
- Sare: maxim 0.1 g.

Ambalare și etichetare:

Ambalare:

- Produsul trebuie să fie ambalat în cutii de 200 g, din materiale alimentare sigure, prevăzute cu capac sigilat.
- Etichetare: Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
- Denumirea produsului;
- Conținutul de grăsime;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare (temperatura optimă: 2-6°C);
- Cantitatea netă (200 g);
- Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
- Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

Transport:

- Vehicule autorizate, dotate cu sisteme de refrigerare care mențin o temperatură constantă de 2-6°C.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.

Depozitare:

- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de 2-6°C.

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 10 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.

4.SPECIFICATII TEHNICE – CAȘ DE VACI (GALEATĂ 5-10 KG)

Descriere produs:

- Caș de vaci, ambalat în găleți alimentare cu greutate între 5 și 10 kg.
- Obținut din lapte de vacă pasteurizat, fără adaosuri de conservanți sau aditivi artificiali.
- Textură fermă, specifică, ușor elastică, fără separare de zer sau fisuri vizibile.
- Miros proaspăt, caracteristic, fără mirosuri străine sau de alterare.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Alb-gălbui, uniform, fără impurități vizibile sau pete.
- Miros: Proaspăt, specific cașului, fără mirosuri străine sau de alterare.
- Textură: Fermă, omogenă, ușor elastică, fără goluri sau crăpături.
- Gust: Plăcut, ușor dulceag, specific cașului de vaci, fără gusturi străine.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 120-140 kcal;
- Proteine: minim 16 g;
- Grăsimi: 6-8 g;
- Carbohidrați: maxim 1 g;
- Sare: maxim 1 g.

Ambalare și etichetare:

Ambalare:

- Produsul trebuie să fie ambalat în găleți alimentare de 5-10 kg, etanșe, prevăzute cu capac rezistent pentru păstrarea calității.
- Etichetare: Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
 - Denumirea produsului;
 - Conținutul de grăsime;
 - Data fabricației și termenul de valabilitate;
 - Condiții de păstrare (temperatura optimă: 2-6°C);
 - Cantitatea netă;
 - Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
 - Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

Transport:

- Vehicule autorizate, dotate cu sisteme de refrigerare care mențin o temperatură constantă de 2-6°C.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.

Depozitare:

- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de 2-6°C.

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 10 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.



5.SPECIFICAȚII TEHNICE – CAȘCAVAL (BATOANE MINIM 1 KG)

Descriere produs:

- Cașcaval ambalat în batoane de minim 1 kg.
- Obținut din lapte de vacă pasteurizat, fără adaosuri de conservanți sau coloranți artificiali.
- Conținut de grăsimi: minim 40% (în substanță uscată).
- Textură fermă, omogenă, fără goluri sau crăpături vizibile.
- Miros și gust caracteristic, specific cașcavalului, fără mirosuri străine sau de alterare.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Uniform, galben-pai, cu suprafață netedă și curată, fără urme de mucegai sau impurități.
- Miros: Plăcut, specific cașcavalului maturat, fără mirosuri străine.
- Textură: Fermă, omogenă, ușor elastică, fără goluri mari sau crăpături.
- Gust: Specific, ușor sărat, plăcut, fără amăreală sau gusturi străine.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 300-350 kcal;
- Proteine: minim 23 g;
- Grăsimi: 26-30 g;
- Carbohidrați: maxim 1 g;
- Sare: 1-2 g.

Ambalare și etichetare:

Ambalare:

- Produsul trebuie să fie livrat în batoane individuale de minim 1 kg, ambalate în vid sau folie alimentară sigilată.
- Ambalajele trebuie să fie etanșe și rezistente la umiditate.

Etichetare:

- Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
- Denumirea produsului;
- Conținutul de grăsimi (în substanță uscată);
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare (temperatura optimă: 2-6°C);
- Cantitatea netă;
- Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
- Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

Transport:

- Vehicule autorizate, dotate cu sisteme de refrigerare care mențin o temperatură constantă de 2-6°C.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.
- Depozitare:
- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de 2-6°C.

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 30 de 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.

6.SPECIFICAȚII TEHNICE – IAURT (200 ML)





Descriere produs:

- Iaurt natural, ambalat în recipiente de 200 ml, obținut din lapte de vacă pasteurizat și culturi lactice selecționate.
- Fără adaosuri de conservanți, coloranți sau îndulcitori artificiali.
- Conținut de grăsime: între 2% și 3,5%.
- Textură fină, omogenă, fără separare de zer.
- Miros și gust proaspăt, caracteristic iaurtului natural, fără mirosuri străine sau de alterare.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Alb-cremos, uniform, fără aglomerări sau impurități vizibile.
- Miros: Proaspăt, specific iaurtului, fără mirosuri de fermentare excesivă sau alterare.
- Textură: Fină, omogenă, fără separare de zer sau aglomerări.
- Gust: Plăcut, ușor acrișor, specific iaurtului natural, fără gusturi străine.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 60-70 kcal;
- Proteine: minim 4 g;
- Grăsimi: 2-3,5 g;
- Carbohidrați: 4-5 g;
- Sare: maxim 0.1 g.

Ambalare și etichetare:

Ambalare:

- Produsul trebuie să fie ambalat în recipiente de 200 ml, din materiale alimentare sigure, sigilate corespunzător pentru păstrarea calității.
- Etichetare: Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
 - Denumirea produsului;
 - Conținutul de grăsime;
 - Data fabricației și termenul de valabilitate;
 - Condiții de păstrare (temperatura optimă: 2-6°C);
 - Cantitatea netă (200 ml);
 - Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
 - Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

Transport:

- Vehicule autorizate, dotate cu sisteme de refrigerare care mențin o temperatură constantă de 2-6°C.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.

Depozitare:

- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de 2-6°C.

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 10 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.

7.SPECIFICAȚII TEHNICE – SMÂNTÂNĂ (GALEATĂ 5 KG. GRĂSIME MINIM 30%)

Descriere produs:



- Smântână naturală, obținută din lapte de vacă pasteurizat, ambalată în găleți alimentare de 5 kg.
- Conținut de grăsime: minim 30% (recomandat pentru a asigura o calitate superioară și o utilizare versatilă în preparate culinare).

- Textură fină, cremoasă, omogenă, fără separare de zer sau urme de impurități.
- Miros proaspăt, caracteristic, fără mirosuri străine sau de alterare.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Alb-cremos, uniform, fără aglomerări sau separare de grăsime și zer.
- Miros: Proaspăt, specific smântânii naturale, fără mirosuri de fermentare excesivă sau alterare.
- Textură: Fină, cremoasă, omogenă, fără aglomerări vizibile.
- Gust: Specific smântânii, plăcut, ușor acrișor, fără gusturi străine sau amăreli.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 280-320 kcal;
- Proteine: minim 2.5 g;
- Grăsimi: 30-35 g;
- Carbohidrați: 3-5 g;
- Sare: maxim 0.1 g.

Ambalare și etichetare:

Ambalare:

- Produsul trebuie să fie ambalat în găleți alimentare de 5 kg, etanșe, rezistente, prevăzute cu capac pentru păstrarea calității.

Etichetare:

- Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
- Denumirea produsului;
- Conținutul de grăsime;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare (temperatura optimă: 2-6°C);
- Cantitatea netă (5 kg);
- Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
- Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

Transport:

- Vehicule autorizate, dotate cu sisteme de refrigerare care mențin o temperatură constantă de 2-6°C.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.

Depozitare:

- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de 2-6°C.

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 10 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.

8.SPECIFICAȚII TEHNICE – UNT (200 G, 82% GRĂSIME)

Descriere produs:

- Unt natural, obținut exclusiv din smântână pasteurizată, ambalat în pachete individuale de 200 g.
- Conținut de grăsime: minim 82%.
- Textură fină, omogenă, fără cristale de sare sau particule neomogene.





- Culoare uniformă, alb-gălbuie, caracteristică untului de calitate superioară.
- Miros și gust caracteristic, fără mirosuri străine, râncede sau alterate.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Uniform, alb-gălbui, fără urme de impurități sau pete.
- Miros: Plăcut, specific untului proaspăt, fără mirosuri străine.
- Textură: Fină, omogenă, ușor tartinabilă la temperaturi scăzute.
- Gust: Dulceag, specific untului natural, fără gusturi străine sau amăreli.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 740-750 kcal;
- Proteine: maxim 1 g;
- Grăsimi: 82 g;
- Carbohidrați: maxim 1 g;
- Sare: maxim 0.1 g (valoare naturală).

Ambalare și etichetare:

Ambalare:

- Produsul trebuie să fie ambalat în pachete de 200 g, din materiale alimentare sigure, cu strat protector împotriva oxidității.

Etichetare:

- Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
 - Denumirea produsului;
- Conținutul de grăsime (82%);
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare (temperatura optimă: 2-8°C);
- Cantitatea netă (200 g);
- Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
- Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

Transport:

- Vehicule autorizate, dotate cu sisteme de refrigerare care mențin o temperatură constantă de 2-8°C.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.

Depozitare:

- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de 2-8°C.

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 20 de 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.

9.SPECIFICAȚII TEHNICE – UNT (10 G, 82% GRĂSIMI, AMBALAT INDIVIDUAL)

Descriere produs:

- Unt natural, obținut exclusiv din smântână pasteurizată, ambalat individual în porții de 10 g.
- Conținut de grăsime: minim 82%.
- Textură fină, omogenă, fără cristale de sare sau particule neomogene.
- Culoare uniformă, alb-gălbuie, caracteristică untului de calitate superioară.
- Miros și gust caracteristic untului proaspăt, fără mirosuri străine sau de alterare.

Proprietăți organoleptice:



- Aspect: Uniform, alb-gălbui, fără impurități sau pete.
- Miros: Proaspăt, specific untului natural, fără mirosuri străine sau râncede.
- Textură: Fină, omogenă, ușor tartinabilă la temperaturi scăzute.
- Gust: Plăcut, dulceag, specific untului natural, fără gusturi străine sau amăreli.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 740-750 kcal;
- Proteine: maxim 1 g;
- Grăsimi: 82 g;
- Carbohidrați: maxim 1 g;
- Sare: maxim 0.1 g (valoare naturală).

Ambalare și etichetare:

Ambalare:

- Produsul trebuie să fie ambalat individual în porții de 10 g, utilizând materiale alimentare sigure, etanșe, și rezistente la umiditate.
- Porțiile de 10 g vor fi ambalate suplimentar în cutii sau pungi colective pentru o manipulare sigură.

Etichetare:

- Conform legislației în vigoare, eticheta fiecărei porții trebuie să includă:
- Denumirea produsului;
- Conținutul de grăsime (82%);
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare (temperatura optimă: 2-8°C);
- Cantitatea netă (10 g);
- Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
- Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

Transport:

- Vehicule autorizate, dotate cu sisteme de refrigerare care mențin o temperatură constantă de 2-8°C.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.

Depozitare:

- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de 2-8°C.

Termene și livrare:

- Termen de valabilitate: Minim 20 de 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.

10. SPECIFICATII TEHNICE – BRÂNZĂ URDĂ (AMBALATĂ ÎN VID, 1 KG)

Descriere produs:

- Brânză urdă obținută din zer de lapte pasteurizat, ambalată în vid, cu greutate netă de 1 kg.
- Fără adaosuri de conservanți sau aditivi artificiali.
- Conținut proteic: minim 15 g/100 g.
- Textură fină, omogenă, fără aglomerări mari sau separare de zer.
- Miros și gust caracteristic urdei proaspete, fără mirosuri străine sau de alterare.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Alb-cremos, uniform, fără pete, urme de impurități sau arsuri de procesare.
- Miros: Proaspăt, specific urdei naturale, fără mirosuri râncede sau alterate.
- Textură: Fină, omogenă, ușor tartinabilă, fără separare de zer.





- Gust: Dulceag, specific urdei, plăcut, fără gusturi străine sau amăreli.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 120-150 kcal;
- Proteine: minim 15 g;
- Grăsimi: 8-10 g;
- Carbohidrați: 2-4 g;
- Sare: maxim 0.1 g.

Ambalare și etichetare:

Ambalare:

- Produsul trebuie să fie ambalat individual în vid, în pachete de 1 kg.
- Ambalajele trebuie să fie etanșe, din materiale alimentare sigure, rezistente la manipulare și care să păstreze prospețimea produsului.

Etichetare:

- Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
- Denumirea produsului;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare (temperatura optimă: 2-6°C);
- Cantitatea netă (1 kg);
- Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
- Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

Transport:

- Vehicule autorizate, dotate cu sisteme de refrigerare care mențin o temperatură constantă de 2-6°C.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.

Depozitare:

- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de 2-6°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.

11. SPECIFICAȚII TEHNICE – LAPTE BĂTUT (330 ML)

Descriere produs:

- Lapte bățut natural, ambalat în recipiente individuale de 330 ml, obținut din lapte de vacă pasteurizat și fermentat cu culturi lactice selecționate.
- Fără adaosuri de conservanți, coloranți sau îndulcitori artificiali.
- Conținut de grăsime: minim 1,5%, caracteristic laptelui bățut de calitate superioară.
- Textură fină, omogenă, fără separare de zer sau particule vizibile.
- Miros și gust caracteristic, proaspăt, ușor acrișor, fără mirosuri străine sau de alterare.

Proprietăți organoleptice:

- Aspect: Alb-cremos, fluid, fără particule vizibile sau aglomerări.
- Miros: Specific, proaspăt, fără mirosuri de fermentare excesivă sau alterare.
- Textură: Fină, omogenă, ușor fluidă, fără separare de zer.
- Gust: Plăcut, ușor acrișor, caracteristic laptelui bățut, fără gusturi străine sau amăreli.

Proprietăți nutriționale (per 100 g):

- Calorii: 50-60 kcal;





- Proteine: minim 3 g;
- Grăsimi: 1,5-3% (în funcție de sortiment);
- Carbohidrați: 4-5 g;
- Sare: maxim 0.1 g.

Ambalare și etichetare:

Ambalare:

- Produsul trebuie să fie ambalat în recipiente individuale de 330 ml, din materiale alimentare sigure, cu capac sigilat.
- Ambalajele trebuie să fie rezistente și să asigure păstrarea prospețimii produsului.

Etichetare:

- Conform legislației în vigoare, eticheta trebuie să includă:
- Denumirea produsului;
- Conținutul de grăsime;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare (temperatura optimă: 2-6°C);
- Cantitatea netă (330 ml);
- Denumirea și adresa producătorului sau importatorului;
- Valori nutriționale.

Condiții de transport și depozitare:

Transport:

- Vehicule autorizate, dotate cu sisteme de refrigerare care mențin o temperatură constantă de 2-6°C.
- Vehiculele trebuie să fie curate, dezinfectate și lipsite de mirosuri străine.

Depozitare:

- În spații frigorifice curate, bine ventilate, la temperaturi constante de 2-6°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.

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 ferite 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.

9. 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.

10. 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 prețel ofertat pentru produse, la destinația indicată de către autoritatea contractantă și anume sos.Viilor 90, sector 5, București, **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.

11. 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:



Respirăm
împreună



Institutul de
Pneumoftiziologie
Marius Nasta



-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.

12. 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 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, de a pretinde plata de daune - interese.

Sef serviciu Administrativ
Teodorescu Cosmin

Intocmit Asistent dietetician
Ene Calin Florin



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