



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

CAIET DE SARCINI
PROCEDURĂ LICITAȚIE DESCHISĂ – ACORD CADRU

Cod CPV: 15000000-8 Alimente, bauturi, tutun si produse conexe (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 perioada 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 Contestațiilor;
- 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, oferite trebuie să îndeplinească minim condițiile impuse de autoritatea contractantă prin caietul de sarcini. Toate produsele trebuie să fie în mod obligatoriu în ambalajul original al producătorului, sigilate, etichetate și în cantitatea solicitată.

Propunerea tehnică, semnată și stampilată, va fi prezentată conform cerințelor minime din Caietul de sarcini.

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta următoarele informații și documente:

1. Specificația tehnică completată cu cel puțin cerințele solicitate în Anexa prezentului Caiet de sarcini. **Nu se acceptă opțiunea "COPY-PASTE"** a caietului de sarcini în fișa tehnică a produsului.

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, (nu se acceptă fișe tehnice semnate sau stampilate de către ofertant) 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 emise de către un laborator autorizat "RENAR", 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 acceptă 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 produsele neconforme.

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:

Nr. 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. Nu se acceptă opțiunea "COPY-PASTE"	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	Se va menționa la ce pagină din specificația tehnică se află documentul și se va atașa



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

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

***NOTA:** specificatiile tehnice care indica o anumita origine, sursa, 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 si NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse.*

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

5. PRODUSE SOLICITATE

LOT 1 - DESERTURI

1. Strudel cu fructe sau cu brânză dulce – produs congelat

- **Denumire produs:** Strudel cu fructe sau cu brânză dulce – produs congelat, gata de coacere
- **Descriere produs:**
Aluat foietaj de calitate superioară, umplut cu:
 - fructe proaspete sau congelate (mere, vișine sau alte fructe de sezon), zahăr și condimente naturale (ex. scorțișoară), **sau**
 - brânză dulce de vaci pasteurizată, zahăr și arome naturale (ex. vanilie).
 Produs fără adaos de conservanți, coloranți sau arome artificiale, destinat coacerii în unități alimentare.
- **Compoziție:**
Aluat foietaj (făină de grâu, apă, grăsime vegetală sau unt, sare),
Umplutură fructe: fructe (mere/vișine etc.), zahăr, scorțișoară;
Umplutură brânză: brânză dulce de vaci pasteurizată, zahăr, vanilie naturală.
- **Cerințe de calitate:**
 - Aluat crocant și auriu după coacere;
 - Umplutură naturală, fără adaos de conservanți sau aditivi sintetici;
 - Gust natural, fără mirosuri sau gusturi străine;
 - Produs congelat, păstrat la temperatură conform specificațiilor.
- **Ambalaj:**
Produs individual ambalat în folie alimentară termo-sigilată, etichetată conform normelor în vigoare.
Greutate netă recomandată: 120-150 g per bucată.
- **Condiții de depozitare:**
Temperatură de congelare: -18°C sau mai mic.
Termen de valabilitate: minim 6 luni.

2. Gem fructe – cutie 20 g

- **Denumire produs:** Gem de fructe (diverse sortimente) – ambalaj individual 20 g
- **Descriere produs:**
Preparat dulce, obținut prin fierberea fructelor (ex. căpșuni, caise, cireșe, prune) cu zahăr și eventual acidifiant



natural (ex. suc de lămâie), fără adaos de conservanți sau coloranți sintetici. Produs destinat consumului direct, ambalat individual.

- **Compoziție:**

Fructe proaspete sau congelate, zahăr, eventual acidifiant natural (suc de lămâie).

Fără conservanți, coloranți sau arome artificiale.

- **Cerințe de calitate:**

- Gust și aromă naturală, caracteristică fructelor folosite;
- Textură omogenă, fără impurități sau cristale de zahăr;
- Produs sterilizat sau pasteurizat, ambalat în condiții igienice;
- Aspect clar, culoare specifică fructului.

- **Ambalaj:**

Cutie individuală de plastic sau aluminiu cu capac sigilabil, conținând 20 g gem.

Etichetă clară și lizibilă, conform legislației în vigoare.

- **Etichetare:**

În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, se va menționa:

- Denumirea produsului;
- Ingrediente;
- Greutatea netă;
- Termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare;
- Informații nutriționale;
- Numele producătorului și țara de origine.

- **Condiții de depozitare:**

A se păstra la loc uscat, răcoros, ferit de lumină și umiditate.

Termen de valabilitate: conform producătorului, de regulă minim 6 luni.

3. Miere naturală – cutie individuală 20 g

- **Denumire produs:** Miere naturală de albine – ambalaj individual 20 g

- **Descriere produs:**

Miere pură, naturală, fără adaosuri, recoltată din surse certificate, cu caracteristici organoleptice specifice (aromă plăcută, culoare specifică speciei florale). Produs destinat consumului direct, ambalat în recipiente mici, ușor de utilizat.

- **Compoziție:**

100% miere naturală de albine, fără adaosuri sau conservanți.

- **Cerințe de calitate:**

- Aspect limpede, fără impurități sau cristale vizibile (în funcție de tipul de miere);
- Gust dulce, natural, specific florii de proveniență;
- Produs sterilizat sau tratat termic minim pentru siguranță;
- Ambalaj individual igienic, ușor de deschis.

- **Ambalaj:**

Cutie/recipient din plastic alimentar sau aluminiu, cu capac sigilabil, conținând 20 g miere.

Etichetă clară, cu informații obligatorii.

- **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumirea produsului;
- Originea mierei (florală sau mixtă);
- Greutatea netă;
- Termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare;
- Informații nutriționale;
- Numele producătorului și țara de origine.

- **Condiții de depozitare:**
A se păstra la loc uscat, ferit de temperaturi extreme și umiditate.
Termen de valabilitate: minim 12 luni, în funcție de tipul mierei.

4. Eugenia – prăjitură ambalată individual

- **Denumire produs:** Eugenia – prăjitură cu cremă de cacao, ambalată individual
- **Descriere produs:**
Produs de patiserie cu blat de cacao, strat de cremă fină de ciocolată/cacao, învelit într-un strat subțire de glazură de ciocolată. Produs ambalat individual, fără conservanți artificiali, destinat consumului în unități alimentare.
- **Compoziție:**
Făină de grâu, zahăr, ouă, unt sau grăsime vegetală, cacao, cremă de lapte/cacao, agenți de dospire, arome naturale. Fără adaos de conservanți sintetici.
- **Cerințe de calitate:**
 - Textură moale, umedă a blatului;
 - Cremă fină, omogenă, cu gust intens de cacao;
 - Glazură lucioasă, cu aspect atractiv;
 - Produs ambalat igienic, fără defecte vizibile.
- **Greutate:**
Greutate netă recomandată: între 40 și 60 g per prăjitură.
- **Ambalaj:**
Ambalaj individual din folie alimentară sigilată, cu etichetă clară și completă.
- **Condiții de depozitare:**
A se păstra la temperatură uscată, ferit de lumină și umiditate, ideal între 10-20°C.
Termen de valabilitate: conform producătorului, de regulă 30-60 zile.

5. Prăjitura Măgura – prăjitură ambalată individual

- **Denumire produs:** Prăjitura Măgura – prăjitură cu foi și cremă fină de cacao
- **Descriere produs:**
Prăjitură tradițională compusă din foi fine, stratificate cu cremă de cacao fină, cu gust echilibrat și textura ușor pufoasă. Produs ambalat individual, destinat consumului în unități alimentare, fără adaos de conservanți sintetici.
- **Compoziție:**
Făină de grâu, zahăr, ouă, unt sau grăsime vegetală, cacao, cremă de lapte/cacao, agenți de dospire, arome naturale. Fără conservanți artificiali sau coloranți.
- **Cerințe de calitate:**
 - Foi subțiri, fragede, cu textură fină;
 - Cremă consistentă, cu aromă intensă de cacao;
 - Gust echilibrat, fără gusturi străine;
 - Ambalaj igienic și sigilat.
- **Greutate:**
Greutate netă recomandată: 50-70 g per porție.
- **Ambalaj:**
Ambalaj individual din folie alimentară sigilată, cu etichetă conformă.
- **Condiții de depozitare:**
A se păstra la temperatură uscată, ferit de lumină și umiditate, între 10-20°C.
Termen de valabilitate: conform producătorului, de regulă 30-60 zile.

6. Cozonac cu nucă și cacao

- **Denumire produs:** Cozonac cu nucă și cacao – produs de patiserie tradițional
- **Descriere produs:**
Cozonac preparat din aluat dospit, cu umplutură bogată de nucă măcinată și cacao. Produs cu textură aerată, aromă specifică, destinat consumului în unități alimentare. Fără conservanți artificiali.
- **Compoziție:**
Făină de grâu, zahăr, ouă, lapte, unt sau grăsime vegetală, drojdie, sare, nucă măcinată, cacao, arome naturale

(vanilie), zahăr.

Fără aditivi sau conservanți sintetici.

- **Cerințe de calitate:**

- Aluat bine dospit, pufos și aerat;
- Umplutură consistentă, cu aromă echilibrată de nucă și cacao;
- Gust natural, fără gusturi sau mirosuri străine;
- Aspect exterior rumen, lucios.

- **Greutate:**

Porții individuale recomandate: 100-150 g per felie.

- **Ambalaj:**

Ambalat individual sau în pachete protejate, în folie alimentară sau caserole din material alimentar, cu etichetă clară.

- **Condiții de depozitare:**

A se păstra la temperatură 0-4°C.

Termen de valabilitate: 3-5 zile pentru produs proaspăt, necongelat.

7. Croissant– produs ambalat, shelf-stable

- **Denumire produs:** Croissant ambalat– produs de patiserie cu termen de valabilitate extins

- **Descriere produs:**

Croissant ambalat individual, cu textură moale, aromă plăcută, produs industrial, cu termen de valabilitate extins (necesită păstrare la temperatura camerei). Produs fără conservanți nocivi, conform normelor în vigoare, destinat consumului în unități alimentare.

- **Compoziție:**

Făină de grâu, zahăr, grăsimi vegetale (ulei de palmier și/sau altele), siropuri, agenți de creștere, arome naturale și artificiale, sare, emulsificatori.

Conform legislației privind aditivii alimentari acceptați.

- **Cerințe de calitate:**

- Textură moale, pufoasă;
- Aromă specifică, plăcută, uniformă;
- Ambalaj individual etanș, care asigură păstrarea prospețimii;
- Produs fără defecte vizibile sau gusturi străine.

- **Greutate:**

Greutate netă minim 60 g per croissant.

- **Ambalaj:**

Ambalaj individual sigilat din folie alimentară, cu etichetă clară care să conțină toate informațiile obligatorii (ingredientele, data expirării, informații nutriționale, producător).

- **Condiții de depozitare:**

A se păstra la temperatura camerei (15-25°C), ferit de umiditate și lumină directă.

Termen de valabilitate: conform producătorului, de regulă 30-90 zile.

8. Napolitane – ambalate individual, pachet minim 200 g

- **Denumire produs:** Napolitane cu cremă, ambalate individual, în pachet colectiv minim 200 g

- **Descriere produs:**

Napolitane crocante, cu straturi multiple de foi și cremă fină (ex: ciocolată, vanilie, cacao), ambalate individual pentru păstrarea prospețimii și igienei, destinate consumului în unități alimentare.

- **Compoziție:**

Făină de grâu, zahăr, uleiuri vegetale, lapte praf, cacao, arome naturale și/sau artificiale, agenți de creștere, emulsificatori.

Fără conservanți nocivi.

Conform legislației privind aditivii alimentari permisi.

- **Cerințe de calitate:**

- Foi crocante, uscate uniform;
- Cremă fină, cu gust echilibrat, fără gusturi străine;

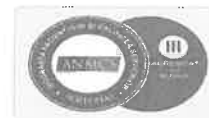
- Ambalaj individual care păstrează prospețimea și igiena produsului;
- Pachet colectiv de minim 200 g, bine sigilat.
- **Greutate:**
Pachet colectiv minim 200 g, conținând mai multe napolitane ambalate individual (număr variabil în funcție de gramajul individual).
- **Ambalaj:**
Napolitanele ambalate individual în folie alimentară, grupate în pachet colectiv din folie sau cutie, etichetat corespunzător cu toate informațiile obligatorii.
- **Condiții de depozitare:**
A se păstra la temperatură uscată, între 10-20°C, ferit de umiditate și lumină directă.
Termen de valabilitate: conform producătorului, de regulă 30-90 zile.

9. Salam de biscuiți – porție minim 40 g

- **Denumire produs:** Salam de biscuiți – desert tradițional ambalat individual
- **Descriere produs:**
Preparat dulce, fără coacere, realizat din biscuiți măcinați, amestecați cu cacao, zahăr, unt sau margarină, lapte condensat sau alt liant, cu adaos de nuci sau stafide opțional. Produs ambalat individual, destinat consumului în unități alimentare.
- **Compoziție:**
Biscuiți, zahăr, cacao, unt/margarină, lapte condensat sau sirop, arome naturale (vanilie), eventual stafide sau nuci. Fără conservanți artificiali.
- **Cerințe de calitate:**
 - Textură fermă, dar fragedă;
 - Gust dulce, echilibrat cu aroma de cacao;
 - Aspect omogen, fără părți tari sau uscate;
 - Ambalaj igienic, fără defecte.
- **Greutate:**
Porție individuală minim 40 g.
- **Ambalaj:**
Ambalat individual în folie alimentară sau hârtie specială, etichetat corespunzător.
- **Condiții de depozitare:**
A se păstra la temperatură între 10-20°C, ferit de umiditate și lumină directă.
Termen de valabilitate: conform producătorului, de regulă 7-14 zile.

10. Biscuiți populari – pachet 100 g

- **Denumire produs:** Biscuiți populari – biscuiți simpli, crocanți, ambalați în pachet de 100 g
- **Descriere produs:**
Produs de patiserie uscat, cu textura crocantă, gust dulce moderat, preparat din ingrediente simple și naturale, destinat consumului în unități alimentare. Ambalat în pachet individual de 100 g.
- **Compoziție:**
Făină de grâu, zahăr, ulei vegetal, agenți de creștere (praf de copt), sare, arome naturale (vanilie). Fără conservanți sau aditivi nocivi.
- **Cerințe de calitate:**
 - Textură crocantă și uniformă;
 - Gust echilibrat, fără gusturi străine;
 - Culoare aurie, uniformă;
 - Ambalaj etanș, protejând produsul de umezeală și contaminare.
- **Greutate:**
Pachet individual de 100 g.
- **Ambalaj:**
Pachet din folie alimentară sau hârtie specială, sigilat, cu etichetă completă conform legislației.



- **Condiții de depozitare:**

A se păstra la temperatură uscată, între 10-20°C, ferit de umiditate și lumină.

Termen de valabilitate: conform producătorului, de regulă 60-90 zile.

LOT 2 - LEGUME CONGELATE

1. Fasole Verde Congelată – congelat, pungă min 2,5 kg

- **Denumire produs:** Fasole Verde congelată – produs prelucrat, ambalat la pungă de 2,5 kg
- **Descriere produs:**
Fasole verde întreagă sau bucăți, sortată, curățată, spălată și congelată rapid (IQF – Individual Quick Freezing).
Produs natural, fără adaos de sare, conservanți sau alți aditivi. Se folosește în prepararea mâncărilor pentru pacienți.
- **Compoziție:**
100% fasole verde proaspătă, congelată rapid.
Fără adaosuri, sare, conservanți sau coloranți.
- **Cerințe de calitate:**
 - Fasole verde de calitate superioară, fragedă, cu aspect sănătos;
 - Culoare verde natural, uniformă;
 - Fără impurități, urme de pământ, frunze, tije lemnoase sau alte corpuri străine;
 - Produs congelat individual, ușor de porționat;
 - Fără semne de decongelare sau arsuri de congelare.
- **Greutate:**
Pungă cu greutatea netă de min 2,5 kg.
- **Ambalaj:**
Pungă din material plastic alimentar, rezistent la temperaturi scăzute, bine sigilată, inscripționată cu denumirea produsului, lista ingredientelor, termen de valabilitate, producător, lot și condiții de depozitare.
- **Condiții de depozitare:**
A se păstra la temperatură de minim -18°C.
A nu se recongela după decongelare.
Termen de valabilitate: minim 12 luni de la data producției.

2. Amestec legume pentru ciorbă – congelat, pungă min 2,5 kg

- **Denumire produs:** Amestec de legume pentru ciorbă – congelat
- **Descriere produs:**
Amestec de legume atent selecționate, curățate, tăiate uniform și congelate rapid (IQF), destinat preparării ciorbelor și supelor în cadrul unităților sanitare. Fără adaos de sare, zahăr sau aditivi.
- **Compoziție recomandată (orientativ, poate varia în funcție de ofertă):**
 - Morcov
 - Țelină
 - Păstârnac
 - Rădăcină de pătrunjel
 - Ardei gras
 - Ceapă
 - Verdeță (frunze de pătrunjel, leuștean – opțional)

Toate ingredientele sunt 100% naturale. Fără conservanți, fără coloranți, fără potențiatori de aromă (ex. monoglutamat).

- **Cerințe de calitate:**
 - Legume proaspete, fragede, de calitate superioară, fără urme de alterare;

- Tăiate uniform (cuburi sau fâșii), adaptate gătitului rapid;
- Fără urme de sol, fibre groase, părți lemnoase sau resturi necomestibile;
- Congelare rapidă (IQF) pentru a menține proprietățile nutritive;
- Fără mirosuri sau gusturi străine.
- **Ambalaj:**
Pungă de plastic alimentară, rezistentă la temperaturi joase, sigilată ermetic. Greutate netă: **2,5 kg**.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire: „Amestec legume pentru ciorbă – congelat”;
 - Ingrediente listate individual;
 - Greutate netă: min 2,5 kg;
 - Data fabricației și termenul de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra la -18°C. A nu se recongela după decongelare.”
 - Nume producător/importator, țara de origine, lot.
- **Condiții speciale:**
 - Produs obținut în unități cu certificare HACCP / ISO 22000;
 - Legume provenite din agricultură controlată, fără tratamente post-recoltare;
 - Fără OMG, fără alergeni.

3. Amestec de legume mexican – pungă min 2,5 kg (congelat)

- **Denumire produs:** Amestec de legume mexican congelat
- **Descriere produs:**

Amestec de legume congelate, format din porumb dulce, morcov, mazăre verde, fasole păstăi tăiată și ardei gras roșu, tăiate uniform, atent selecționate, ambalate și congelate rapid pentru păstrarea valorii nutritive și a prospețimii. Produs destinat utilizării în blocul alimentară al spitalului.

- **Compoziție standard:**
 - Porumb dulce
 - Morcov cuburi
 - Mazăre verde
 - Fasole verde tăiată
 - Ardei gras roșu (sau mixt roșu/galben)

Fără adaos de sare, zahăr, conservanți sau alți aditivi.

- **Cerințe de calitate:**
 - Legume integrale, tăiate uniform, fără coji, resturi sau impurități;
 - Culoare naturală specifică fiecărei legume;
 - Fără mirosuri sau gusturi străine;
 - Produsul nu trebuie să prezinte semne de recongelare sau arsură de congelare.

- **Ambalaj:**
Pungă din material plastic alimentară, termoizolant, de min **2,5 kg net**, sigilată ermetic, rezistentă la temperaturi joase.

- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire: „Amestec de legume mexican congelat”;
 - Ingrediente în ordine descrescătoare cantitativ;
 - Greutate netă: min 2,5 kg;
 - Data fabricației și termenul de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra la -18°C. A nu se recongela după decongelare.”;
 - Instrucțiuni de utilizare (opțional: fierbere/abur);
 - Nume producător/importator, țara de origine, lot.

- **Condiții speciale:**
 - Produs obținut și ambalat în unități certificate HACCP / ISO 22000;
 - Materie primă provenită din culturi sigure, fără tratamente chimice post-recoltare;

Fără alergeni, fără organisme modificate genetic (fără OMG).

4. Mazăre verde congelată – pungă min 2,5 kg

- **Denumire produs:** Mazăre verde congelată

- **Descriere produs:**

Mazăre verde tânără, boabe întregi, atent selecționată, spălată, opărită și congelată rapid pentru a păstra calitățile nutritive și organoleptice. Produs destinat alimentației din blocul alimentar al spitalului, fără aditivi sau conservanți.

- **Compoziție:**

100% boabe de mazăre verde, fără adaosuri de sare, zahăr, conservanți, coloranți sau alte substanțe auxiliare.

- **Cerințe de calitate:**

- Boabe uniforme ca mărime, fragede, fără coji, pete sau alterări;
- Culoare verde intens, specifică produsului proaspăt;
- Fără gust amar, miros de fermentat sau impurități;
- Produs congelat rapid (IQF – Individual Quick Frozen);
- Nu se admit semne de decongelare parțială sau recongelare.

- **Ambalaj:**

Pungă din material plastic alimentar, rezistent la temperaturi scăzute, sigilată ermetic, cu greutate netă de **2,5 kg**.

- **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumire: „Mazăre verde congelată”;
- Ingrediente: 100% mazăre verde;
- Greutate netă: min 2,5 kg;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra la -18°C. A nu se recongela după decongelare.”;
- Nume producător/importator, țara de origine, număr lot.

- **Condiții speciale:**

- Produs obținut și ambalat în unități autorizate, certificate HACCP / ISO 22000;
- Materie primă provenită din culturi sigure, fără tratamente chimice post-recoltare;
- Fără OMG (organisme modificate genetic), fără alergeni.

5. Spanac congelat – pungă min 2,5 kg

- **Denumire produs:** Spanac congelat (tăiat sau tocat)

- **Descriere produs:**

Spanac proaspăt, frunze fragede și sănătoase, atent curățat, opărit și congelat rapid (IQF – individual quick frozen) pentru a păstra calitățile nutritive și gustul natural. Produs destinat alimentației sănătoase în unitățile medicale.

- **Compoziție:**

100% spanac proaspăt (tăiat sau tocat), fără adaosuri de sare, zahăr, aditivi, conservanți sau coloranți.

- **Cerințe de calitate:**

- Culoare verde intensă, specifică frunzelor proaspete;
- Textură omogenă după decongelare, fără fibre groase, resturi de tulpină sau nisip;
- Fără gust sau miros de fermentare sau alterare;
- Fără particule străine, impurități sau exces de gheață;
- Produs congelat corect, fără semne de recongelare.

- **Ambalaj:**

Pungă din material plastic alimentar, rezistent la temperaturi joase, sigilată ermetic. Greutate netă: **2,5 kg**.

- **Etichetare:**

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:

- Denumire: „Spanac congelat” (specificat dacă este tocat sau frunze întregi);
- Ingrediente: 100% spanac;
- Greutate netă: min 2,5 kg;
- Data fabricației și termen de valabilitate;
- Condiții de păstrare: „A se păstra la -18°C. A nu se recongela după decongelare.”;

- Nume producător/importator, țara de origine, lot.
- **Condiții speciale:**
 - Produs obținut în unități certificate HACCP / ISO 22000;
 - Fără OMG, fără alergeni;
 - Fără conservanți și aditivi nepermisi;
 - Proveniență din culturi verificate, fără tratamente chimice post-recoltare.

6. Ardei gras congelat – pungă min 2,5 kg

- **Denumire produs:** Ardei gras congelat (roșu, galben și/sau verde – tăiat)
- **Descriere produs:**
Ardei gras proaspăt (roșu, galben și/sau verde), atent spălat, curățat de semințe, tăiat (julienne sau cuburi), apoi congelat rapid (IQF) pentru a păstra proprietățile nutritive și organoleptice. Destinat consumului în meniurile dietetice ale unităților spitalicești.
- **Compoziție:**
100% ardei gras tăiat (una sau mai multe culori), fără adaos de sare, conservanți sau alți aditivi.
- **Cerințe de calitate:**
 - Culoare naturală, specifică soiului (roșu, galben, verde);
 - Fără pete, arsuri de congelare sau mirosuri străine;
 - Textură fermă, fără coji groase sau resturi de semințe;
 - Tăiere uniformă (cuburi sau fâșii);
 - Produs congelat individual rapid (IQF), fără aglomerări de gheață.
- **Ambalaj:**
Pungă de plastic alimentară, termoizolantă, sigilată ermetic. Greutate netă: **2,5 kg**.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire: „Ardei gras congelat”;
 - Ingrediente: 100% ardei gras (specificat dacă este roșu/galben/verde sau amestec);
 - Greutate netă: min 2,5 kg;
 - Data fabricației și termen de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra la -18°C. A nu se recongela după decongelare.”;
 - Nume producător/importator, țara de origine, număr lot.
- **Condiții speciale:**
 - Produs obținut și ambalat în unități autorizate și certificate HACCP / ISO 22000;
 - Materii prime din surse controlate, fără OMG, fără pesticide post-recoltare;
 - Fără aditivi, coloranți sau conservanți.

7. Amestec pentru supă – congelat, pungă min 2,5 kg

- **Denumire produs:** Amestec de legume pentru supă – congelat
- **Descriere produs:**
Amestec de legume variate, atent selecționate, curățate, spălate, tăiate și congelate rapid (IQF), destinat preparării supelor dietetice și altor preparate lichide servite pacienților din unitățile sanitare. Fără sare adăugată, conservanți sau aditivi.
- **Compoziție orientativă (poate varia ușor în funcție de producător):**
 - Morcov (cuburi sau rondele)
 - Țelină rădăcină
 - Păstârnac
 - Ceapă albă
 - Ardei gras (roșu și/sau galben)
 - Fasole verde păstăi (opțional)
 - Mazăre verde (opțional)
 - Verdeță (frunze de pătrunjel) – opțional

Fără adaosuri de: sare, zahăr, conservanți, coloranți, potențiatori de aromă (ex. glutamat monosodic).

- **Cerințe de calitate:**



- Legume proaspete, de calitate superioară, fără defecte, curate și fără resturi de coajă sau pământ;
- Tăiere uniformă, adaptată preparării termice rapide;
- Culoare naturală, miros specific, fără mirosuri străine sau gust amar;
- Fără urme de recongelare sau arsuri de congelare;
- Produs congelat individual (IQF), fără aglomerări masive de gheață.
- **Ambalaj:**
Pungă din material plastic alimentar rezistent la temperaturi scăzute, sigilată ermetic, cu greutatea netă de **2,5 kg**.
- **Etichetare:**
Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011:
 - Denumire: „Amestec de legume pentru supă – congelat”;
 - Lista ingredientelor în ordine descrescătoare cantitativ;
 - Greutate netă: min 2,5 kg;
 - Data fabricației și termenul de valabilitate;
 - Condiții de păstrare: „A se păstra la -18°C. A nu se recongela după decongelare.”;
 - Nume producător/distribuitor, țara de origine, număr lot.
- **Condiții speciale:**
 - Produs obținut în unități certificate HACCP / ISO 22000;
 - Legume provenite din agricultură controlată;
 - Fără OMG, fără alergeni, fără pesticide post-recoltare.

LOT 3 - PRODUSE DIN CARNE

1. CRENVURSTI DE PUI FARA SARE , NEAFUMATI

Forma : bucăți cilindrice , ușor curbate , cu greutatea de 50-60 gr./bucată

Aspect exterior : înveliș continuu , nedeteriorat , de culoare cărămiziu pal ,suprafața nelipicioasă , fără mușgai sau corpuri străine ,membrana din mațe naturale , să fie aderentă la compoziție

Aspect pe secțiune:

pastă fină , de culoare roz pal , omogenă , masă compactă , bine legată și aderentă de înveliș , fără goluri de aer mai mari de 3 mm , fără zone de grăsime

- nu se admit aglomerări de suc și gelatină
- fără corpuri străine , fragmente de os
- fără sare și condimente picante

Gust si miros : plăcut , caracteristic cărnii de pui ,fără gust și miros străin,să nu fie afumați

CARACTERISTICI CHIMICE:

Azot ușor hidrolizabil mg/100g maxim	35
Reacția Kreis	Negativă
Reacția pentru hidrogen sulfurat	Negativă
Azotiti (NO ₂) mg/100g	10
Grasime % maxim	30
Umiditate %max	70
Proteina % minim	10
Concentrație NaCl % maxim	0
Colagen Proteina maxim %	20

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

Termen de valabilitate de la data recepției : minim 10 zile.

2. SUNCA DIN PIEPT DE PUI/CURCAN

Cal I, cu conținut minim 78% carne*, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E. in vigoare, sa aiba aspect si culoare naturala , sa aiba compozitie compacta, omogena, fara goluri de aer sau aglomerari de gel sau grasime sub membrana, sa aiba consistenta tare, sa aiba gust placut specific componentelor si condimentelor utilizate ,fara miros sau gust strain, sa aiba grasime maxim 1,3g /100gr, sa fie insotit de certificat sanitar veterinar de consum si de transport cu stampila aplicata lizibil si vizibil.

Termenul de valabilitate sa fie minim 20 zile de la data livrării.

*Conform directivei 2011/71/UE, cantitatea minima de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

3. CARNATI CABANOS

Pastă omogenă , compactă , fără flaxuri sau goluri de aer , fără corpuri străine , fără fragmente de os , aglomerari de grăsime sau condimente , fără gust și miros străin , la tăiere trebuind să se păstreze integritatea feliei. Cal I, cu conținut minim 78% carne*

Aspect exterior curat , nelipicios , fără mușegai sau corpuri străine, de forma unor bucăți cilindrice , obținute prin umplerea membranelor artificiale , de grosime aprox. 19-20 mm., lungime aprox. 25-28 cm.

*Conform directivei 2011/71/UE, cantitatea minima de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim	45
Reactia Kreis	negativa
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Azotiti (NO ₂) mg/100g maxim	10
Colagen(Proteina) maxim	30
Grasime % maxim	45
Umiditate %maxim	50
Proteina % minim	10
Concentratie NaCl % maxim	3

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

Termenul de valabilitate minim 10 de zile de la data livrării.

4. KAIZAR EXTRA PORC

Cal I, piept de porc 90%, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E. in vigoare ,sa aiba aspect coloratie naturala, fara miros si gusr strain, sa fie insotit de certificate sanitar veterinar cu conținut minim 78% carne*

*Conform directivei 2011/71/UE, cantitatea minima de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

Termen de valabilitate minim 15 zile de la data livrării.

5. SALAM VICTORIA

Cal I, cu conținut minim 78% carne*porc, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E in vigoare, sa aiba aspect si coloratie naturala, fara gust si miros strain, valoare energetica: 314kcal, gresimi 27,5 g, din care acizi grasi saturati: 10,7g, glucide 1,80g din care zaharuri 1,1g, sare 2,22gr.

*Conform directivei 2011/71/UE, cantitatea minima de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

Termen de valabilitate minim 30 de zile de la data livrării.

6. SALAM SIMILAR SASESC

Cal I, cu conținut minim 78% carne*, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E in vigoare, sa aiba aspect si coloratie naturala, fara gust si miros strain, valoare energetica: 314kcal, gresimi 27,5 g, din care acizi grasi saturati: 10,7g, glucide 1,80g din care zaharuri 1,1g, sare 2,22gr.

Termen de valabilitate minim 30 de zile de la data livrării.

*Conform directivei 2011/71/UE, cantitatea minimă de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

7. SALAM DE VARA

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte și dublu afumate, salam cu structură. Produsul se prezintă sub forma unor batoane cilindrice cu diametru de aprox 45- 50mm , între 20-40 cm lungime și greutate 0,5-0,6 kg, în membrană perisabilă la fum. Suprafața să fie curată, nelipicioasă , cu înveliș continuu , fără pete sau mușegai.

Aspect pe secțiune : Compoziție perfect legată, compactă, mozaicată, fără goluri de aer sau aglomerări de gel sau grăsime sub membrană. La feliere să își păstreze integritatea.

Consistența: semitare, elastică.

Culoare : Specifică produselor afumate și membranelor utilizate.

Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin (acru, mușegai, ranced ,etc), cu gust și miros de fum moderat.

Ingrediente : Carne de porc, vită, slănină. Nu se acceptă în rețetă carne dezosată mecanic, organe, amidonuri modificate și amidon. Cal I, cu conținut minim 78% carne*

*Conform directivei 2011/71/UE, cantitatea minimă de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

Azot ușor hidrolizabil mg/100g maxim	45
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
Proteina % minim	15
Substanțe grase % maxim	40
Umiditate % maxim	50
Proteina totală g/100g minim	10
Colagen Proteina maxim	20
Azotiti mg/100g	10
Concentrație Na-Cl % maxim	3

Termen de valabilitate minim 15 zile de la data recepției

8. PARIZER TARANESC DE PUI FARA SARE

La fabricarea produsului parizer țărănesc de pui nu este permisă utilizarea cărnii separată mecanic și a subproduselor comestibile de abator. Cal I, cu conținut minim 78% carne*

*Conform directivei 2011/71/UE, cantitatea minimă de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

Forma : cilindrică , diametru min. 120 - max. 150 mm , greutate min 1,0 kg – max.3,0 kg

Aspect exterior : înveliș continuu , nedeteriorat , suprafața curată , nelipicioasă , fără mușegai sau corpuri străine ,membrana să fie aderentă la compoziție

Aspect pe secțiune :

pastă fină , de culoare roz-deschis , omogenă , masă compactă , bine legată și aderentă de înveliș , fără goluri de aer mai mari de 3 mm , fără zone de grăsime

- nu se admit aglomerări de suc și gelatină sau de grăsime
- fără corpuri străine , fragmente de os
- fără sare și condimente picante
- la tăiere , trebuie să păstreze integritatea feliei
- consistența să fie semitare, elastică

Gust și miros : plăcut , caracteristic cărnii de pui ,fără gust și miros străin (acru, mușegai, ranced), să nu fie afumat

CARACTERISTICI CHIMICE:



Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim	30
Reactia pentru hidrogen sulfurat	Negativa
Reactia Kreis	Negativa
Proteina % minim	10
Substante grase g/100g % maxim	30
Umiditate %maxim	70
Azotiti NO2 mg/100g	10
Concentratie Na Cl % maxim	0

Termen de valabilitate minim 20 zile de la data receptiei .

9. SUNCA DE PORC/PASARE

Cal I, cu continut minim 78% carne*, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E.in vigoare, sa aiba aspect si culoare naturala , sa aiba compozitie compacta,omogena, fara goluri de aer sau aglomerari de gel sau grasime sub membrana, sa aiba consistenta tare, sa aiba gust placut specific componentelor si condimentelor utilizate ,fara miros si gust strain, sa aiba grasime maxim 1,3g /100gr, sa fie insotit de certificat sanitar veterinar de consum si de transport cu stampila aplicata lizibil si vizibil.

Termenul de valabilitate sa fie minim 20 zile de la data livrarii.

*Conform directivei 2011/71/UE,cantitatea minima de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

Dacă la receptia 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 livrarii.

Pe fiecare produs trebuie sa apara informatii referitoare la data fabricarii, precum si la perioada de valabilitate a produsului sau la data expirarii 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 izoterme, 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 împreună cu substanțe toxice sau care au miros pătrunzător. Recepția calitativă și cantitativă se va face de către autoritatea contractantă, de către o comisie de recepție constituită în acest sens, în prezența unui delegat împuternicit de ofertant. Dacă unele produse nu corespund calitativ sau cantitativ autoritatea contractantă are dreptul să respingă produsele respective, iar ofertantul are obligația de a înlocui într-un termen de maxim de 48 de ore produsele refuzate.

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

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

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

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

RECEPȚIA PRODUSELOR

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

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

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

MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective.

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

- avizul de expediție a produsului;
- procesul verbal de recepție cantitativ.

Termenul de plată al facturii va fi de maximum 60 de zile de la data înregistrării facturii în unitate. Penalitățile stabilite pentru neîndeplinirea sau îndeplinirea în mod defectuos a obligațiilor contractuale se stabilesc la 0,04% pentru fiecare zi de întârziere din valoarea serviciilor neprestate, pentru o perioadă de maximum 30 de zile. În cazul în care, în acest termen furnizorul nu își îndeplinește obligațiile contractuale autoritatea contractantă va avea dreptul de a rezilia contractul de drept și de a pretinde plata de daune - interese.

Sef serviciu Administrativ
Teodorescu Cosmin

Intocmit Asistent dietetician
Calin Ene Florin

