

SPITALUL CLINIC DE PSIHIATRIE Prof. Dr. Alexandru Obregia	
IEȘIRE NR. 944	
Ziua 01	Luna 02
Anul 2019	

CATRE,

**POTENTIALI OFERTANTI LA PROCEDURA DE ACHIZITIE AVAND CA OBIECT
ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE – 49 LOTURI**

Spitalul Clinic de Psihiatrie Prof. Dr. Alexandru Obregia cu sediul in Sos. Berceni Nr. 10, sector 4, Bucuresti, reprezentata prin Manager Dr. Andrian Tibirna, va invita sa depuneti oferta pentru achizitia publica – Diverse produse alimentare

1. Obiectul contractului: CPV : **15000000-8 Diverse produse alimentare**
2. Procedura de achizitie publica aplicata este: Negociere fara publicarea prealabila a unui anunt de participare (conform art. 104 alin.1 lit.c din legea nr.98/2016)
3. Valoarea estimativa a achizitiei, **pana la data de 31.03.2019 : 416,496.00 lei (fara TVA)**
4. Sursa de finantare a contractului de achizitie: Venituri proprii
5. Tipul contractului de achizitie: contract de furnizare
6. Propunerea financiara preliminara de la care se va incepe negocierea, va fi prezentata de persoana imputernicita al ofertantului la data sedintei de negociere.
7. Limba de redactare a ofertei: Romana
8. Pretul ofertei preliminara va fi exprimat astfel: pret/UM, valoarea totala fara TVA si valoarea totala cu TVA a produselor furnizate. Pretul/UM sa fie cu 2 zecimale. Criteriul de atribuire al contractului va fi **“Pretul cel mai scazut”**, deoarece specificatiile tehnice au fost stabilite foarte clar, astfel ca se doreste doar punctarea pretului.
9. In urma negocierii, pretul ofertei finale va ramane ferm in lei pe toata durata de valabilitate a contractului. Nu se accepta actualizarea pretului.
10. La oferta de baza : NU se accepta oferte alternative.
11. Plata pretului contractului se va face prin contul de virament nr.: RO39TREZ7045006XXX008767 - Trezoreria Sector 4, in maxim 60 de zile de la data inregistrarii facturii fiscale la beneficiar, prin ordin de plata.
12. Documentul ce se va depune o data cu oferta este declaratia privind conflictul de interese conf.art.63 din Legea nr.98/2016. Persoanele cu functii de decizie din cadrul autoritatii contractante sunt: Dr. Andrian Tibirna - Manager, Dr. Eduard Petru Motoescu – Director Medical, Ec. Loredana Narcisa Gheorghiu - Director Financiar Contabil, As. Corina Gagi - Director Ingrijiri, Rodica Costache - Sef Serv. Administrativ, Victoria Buruncenco - Sef Serv. Achizitii Publice.
13. Adresa la care se depune oferta preliminara: BUCURESTI; Sos. Berceni, nr. 10, la REGISTRATURA.
14. Data limita pentru depunerea ofertei: 13.02.2019 ora 11 30
Sedinta de negociere a preturilor va avea loc 13.02.2019 ora 12 00.
15. Durata contractului: **In urma derularii prezentei proceduri se va incheia un contract, pe o perioada de pana la 31.03.2019. Ofertantii vor putea depune oferte pentru unul sau mai multe loturi.**

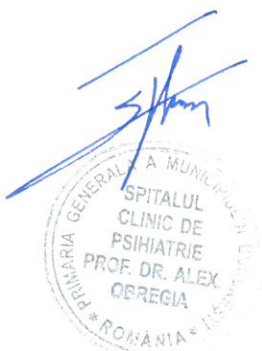
Ofertanti trebuie sa prezinte:

- Declarație privind neîncadrarea în art. 164 din legea 98/2016
- Declarație privind neîncadrarea în art. 165 si 167 din legea 98/2016
- Declarație privind evitarea conflictului de interese potrivit art. 59 si 60 din legea 98/2016
- Certificat constatator emis de ONRC
- Propunere tehnica prin care trebuie facuta conformitatea cu caietul de sarcini
- Propunere financiara (se va efectua pentru fiecare lot)

16. Detaliile tehnice ale prezentei invitatii, in baza carora se va prezenta propunerea tehnica si financiara, sunt prezentate in anexa.

Pentru informatii suplimentare ne puteti contacta la Tel: 021.334.90.69, persoana de contact: Victoria Buruncenco.

MANAGER
DR. ANDRIAN TIBIRNA



SEF SERV. ACHIZITII PUBLICE
VICTORIA BURUNCENCO



CAIET DE SARCINI

Denumirea produsului	Descriere	Unitatea de masura	Cantitate
Boia de ardei -dulce	Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment) in industria alimentara, farmaceutica si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: pulbere fina, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare caramizie, pana la rosu aprins, cu gust si miros placut, foarte picant, fara gust si miros strain.	plic-100grame	80 plicuri
Branza telemea	Consistenta: masa compacta, legata, de consistenta uniforma, se rupe ușor fara a se sfarama. Culoare: alba, uniforma in toata masa; la ruptura prezintă aspect de porțelan. Miros si gust: placut, specific brânzei maturate din lapte de vaca, acrisor, ușor sarat, după degustare lasa o senzație untoasa, max. 3% sare, min. 50% grasimi din lapte. Saramura de zer acidifiat: lichid fara corpuri străine: jetul de saramura nu trebuie sa se intinda; se admit sfaramaturi de branza in suspensie. Culoare galben cu nuanța verzuie; in timpul depozitarii culoarea saramurii poate deveni alb-laptoasa. Gust si miros: plăcut de fermentație lactica, sarat, nu se admite gust si miros străin (de iod, amar, de mușegai). Produsul va fi ambalat la cutii de plastic 15 kg, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie sa corespunda prevederilor HG 1197/2002 si Regi. 1935/2004 si sa fie insotite de acte de calitate (declarație conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc).	kg	1200
Branza topita	Produs obtinut din cas de lapte de vaca, branza fermentata sau branza proaspata, smantana (min.25%), unt, lapte praf, prin topirea si emulsionarea acestora la temperatura de pasteurizare, sub influenta agentilor emulgatori. Proprietati organoleptice: Aspect de pasta curata, fina ,lucioasa, omogena, fara goliuri de fermentatie, fara cristale de saruri de topire, fara corpuri straine, adaosuri repartizate uniform.Consistenta moale, ușor elastica, extra tartinabila, culoare alba pana la galben-deschis, uniforma in toata masa. Miros si gust placut, de smantana si de branza topita, potrivit de sarat, fara gust si miros strain. Proprietati fizico-chimice: Grasime min.22%, grasime in substanta uscata min.55%, substanta uscata min.40%, umiditate max.60%, clorura de sodiu max.2%, PH 5-6, substante proteice	cutie/8 cuburi (aprox. 140 gr)	2400

CAIET DE SARCINI

	min. 14%. AMBALAREA PRODUSULUI: Folie de aluminiu termosudabila pentru 8 triunghiuri care la randul lor sunt ambalate in doze de carton si/alte tipuri de ambalaje, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.		
Busuioac	Busuioac uscat, maruntit ambalat la plic cu masa neta de minim 100 gr. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: -Frunze maruntite uscate, fara particule grosiere, fara impuritati, de culoare verde, cu gust si miros caracteristic de busuioac, fara gust si miros strain. Proprietati fizice si chimice: -Cenusa insolubila in HCl 10% max. 1% Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi intre 10-20°C si umiditate relativa a aerului intre 60-70% Branza dulce din lapte de vaca (preparata din lapte de vaca), semigrasa (continut grasime 20-40%). aspect: pasta omogenă, curată, fără scurgere de zer; consistență : pastă fină, cremoasă, nesfărâmițoasă, se admite structura slab grunjoasă la tipurile semigrasă și slabă, grăsimi min. culoarea : albă, până la alb gălbui, uniformă în toată masa miros și gust : plăcut, caracteristic de fermentație lactică, fără miros și gust strain AMBALAREA PRODUSULUI: Produsul va fi ambalat la cutii de plastic 15 kg, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie sa corespunda prevederilor HG 1197/2002 si Regi. 1935/2002 si sa fie insotite de acte de calitate (declarație conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc.	Plic 100g	60
Branza proaspata(dulce)din lapte de vaci		kg	1200
Margarina	Masa omogena, lucioasa, fara picaturi de apa sau goluri de aer in sectiune, culoare de la alb-galbui	cutii 500 grame	

Acest document contine date / informatii proprietatea Spitalului Clinic de Psihiatrie „Prof. Dr. Alexandru Obregia”

APROBAT,
 MANAGER,
 Dr. ANDRIAN TIBIRNA

CAIET DE SARCINI

	la galben, in toata masa , gust si miros placut, aromat, specific, fara miros sau gust strain (amar, ranced etc.). continutul in grasime min.60%- max.80%. Ambalare in caserola din material plastic la 500gr.		700
Masline	Masline negre calibru 161/180 ambalate in cutie de metal. capacitate recipient :4650 ml,cantitate neta:4300 g: cantitate scursa: 2500 g Masline de masa, fructe sanatoase, cu pulpa rezistenta la apasare, ajunse la maturitate, nealterate, sa prezinte aspectul, culoarea, consistenta si gustul caracteristic tipului comercial si soiului, in functie de tratamentul la care a fost supus, fara gust si miros strain. Tipul: masline negre naturale in saramura,cal.I. Termen de valabilitate: 24-36 luni de la data productiei, daca se respecta conditiile de pastrare.		
Mazare congelata	Boabe întregi , de marime aproape uniforma , verde, pana la verde galbui, boabe neatacate de boli sau insecte, fara pete si vatamari mecanice, cu miros si gust placut , caracteristic soiului. Produsul trebuie sa respecte prevederile Ordinului comun nr.932/649/2004 . La data livrării, produsele trebuie sa aiba termen de valabilitate de minim 6 luni. ambalata in pungi de min. 500 gr - max. 3 kg (ambalaj specific produsului respectiv, pungi termosudate),	kg	500
Mere	Aspect: să corespundă documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare în vigoare. Consistență: Merele de calitate I, de calibrul 55-60 mm, trebuie să fie întregi, sănătoase, fără umiditate exterioară, curate (lipsite de substanțe străine vizibile). Forma, marimea și colorația sunt caracteristice soiului. Pulpa trebuie să fie lipsită de orice fel de deteriorări. Se admit max. 25% fructe fără peduncul, cu condiția ca pielea să nu fie datatorată în cavitatea pedunculă. Aromă și gust: fără miros sau gust străin. Nu se admit mere vizibil atinse de putregai, cu lovituri pronunțate sau crăpături necitratizate Ambalare: Produsul va fi ambalat corespunzător, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Diametru aprox: 100 - 150 mm. (max. 200 gr)	kg	1500
Zarzavat ciorba	Amestec de legume –roșii,ardei, pătrunjel verde etc. - de culoare specifică legumelor fierte,cu gust și miros specific legumelor fierte, fara gust si miros strain.	kg	4000
		borcan-720 grame	

CAIET DE SARCINI

	Conținut minim de legume – 55 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.		1000
Miere de albine	Miere poliflora, calitatea I, cu aspect curat, omogen, fără impurități, masa fluidă, vascoasă de culoare galben deschis până la brun deschis. Radacinile netede cu aspect proaspăt, cu forma regulată, fără fisuri sau crapături, neramificați, nelemnificați, fără defecte de formă, de colorație, fără tendințe de încolțire, fără umiditate externă, uscați, fără miros sau gust străin, curați, întregi, lipsiți de orice defecte externe sau interne care să afecteze aspectul general al produsului, sănătoși (produsul afectat de putregai sau alte stricăciuni care să îi facă inapți consumului este exclus); Omogenitate: conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie uniform și să conțină morcovi având aceeași origine, calitate și mărime. Partea vizibilă a ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot conținutul Ambalare: sac 5 kg.	plic-15 grame	7000
Morcov		kg	2500
Ulei de floarea soarelui	Descriere produs : Aspect: limpede, fără suspensii și fără sediment; Culoare: galbenă; Miros și gust: plăcut, fără miros și gust străin; Grăsimi vegetale (ulei rafinat, de floarea soarelui). Ulei comestibil obținut din semințele de floarea soarelui prin presare sau extracție cu solvent și rafinare. Ambalaje de desfacere din material plastic de 1 l Ambalajele trebuie să fie curate, uscate și fără miros străin. Trebuie să fie închise, astfel încât să nu prezinte scurgeri și să fie avizate de Ministerul Sănătății. Pe ambalaje trebuie să existe următoarele: -denumirea producătorului, localitatea -data ambalării: anul -termenul de valabilitate	Litru	2000

Acest document contine date / informatii proprietatea Spitalului Clinic de Psihiatrie „Prof. Dr. Alexandru Obregia”

APROBAT,
MANAGER,
Dr. ANDRIAN TIBIRNA

CAIET DE SARCINI

	-masa net		
Gem de fructe (prune, caise, piersici, visine, ci-rese, gutui, capsuni)	Conținut de min. 67 % substanță solubilă, fructe bine divizate, bine fierte în masă gelificată, gust și miros plăcut specific varietății fructului, produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.		
Gris	Gris alimentar, obținut prin prelucrarea (macinarea) graului. Ambalat la un gramaj net de 500gr. caracteristici organoleptice: Aspect granular, se admit porțiuni vizibile de invelis. Culoare alb-gălbui uniformă; Miros și gust caracteristic, fără miros de mucegai, incins sau alt miros străin. Gust caracteristic, puțin dulceag, fără gust amar, acru, sau alt gust străin, fără scrasnet la mestecare (datorită impurităților minerale: pamant, nisip, etc.). Condiții de depozitare: Spațiile de depozitare trebuie să fie uscate, curate, dezinfectate, deratizate și bine aerisite.	borcan 370g	1000
Iaurt 3,5%grasime	Aspect și consistență: coagul de consistență fermă, cremos, fără bule de gaz, nu exprimă zer, la rupere are aspect granular poros. Culoare: albă de lapte, uniformă sau cu nuanță slab gălbui	pachet -500grame	100
		pahar- 140 grame	

CAIET DE SARCINI

	Miros și gust: specific de iaurt, plăcut acrișor, fără gust sau miros străin Grăsime, min. 3,5% Ambalat pahar 140 gr AMBALAREA PRODUSULUI: Produsul va fi ambalat pahar de 140- grame, va avea datele de identificare corespunzător din punct de vedere organoleptic și va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie să corespundă prevederilor HG 1197/2002 și Regi. 1935/2004 și să fie însoțite de acte de calitate (declarație conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc	10000
Lamai cat. 1	Descriere produs : aspect: întregi, fără tăieturi sau lovituri, sănătoase; cu coajă subțire culoare: gălbui auriu; miros și gust specific soiului;	200 kg
Lapte praf	Caracteristici organoleptice Aspect: pulbere fină omogenă, obținut din lapte crud prin pulverizare și uscare. Culoare: culoare albă sau ușor galbuie, fără impurități și particule colorate. Miros și gust : tipic de lapte praf, fără mirosuri și gusturi străine Proprietăți fizico-chimice substanță uscată: min. 96,5% umiditate: max. 4 %, proteine 34 %, lactoză: max. 54 %. conținut de grăsime 26%-28% Etichetat, ambalat la saci de hartie de 25 kg	500 kg
Zacusca	Aspect conținut: legume divizate acoperite cu sos tomat. Culoarea legumelor specifică legumelor prajite și sterilizate. Culoarea sosului – caramiziu. Gust și miros plăcut, nepicant, caracteristic componentelor proaspete pentru consum direct, fără borcan-720 grame	

CAIET DE SARCINI

	miros si gust strain. Conținut minim de legume – 55 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.		1000
Malai	Descriere produs : Culoarea galbenă portocalie specifică porumbului din care provine, cu particule alb-gălbui; miros caracteristic, fără miros străin; gust plăcut, specific, fără gust amar, fără scrâșnet în mestecare; infestare lipsă. AMBALAREA PRODUSULUI: pachet - 1kg	kg	300
Cartofi	aspect normal caracteristic soiului corespunzător zonei de prod; -întregi (nu trebuie să aiba nici o parte îndepărtată sau să fi suferit o vătămare care să îi facă incompleți); -sanatosi (produsul afectat de putregai sau alte stricăciuni care să îi facă inapți consumului este exclus); -curați; -acoperiți foarte bine de coaja; -turgescenți (tari); -neincolțiti, de exemplu colții nu pot fi mai lungi de 3 mm; -lipsiți de orice defecte externe sau interne care să afecteze aspectul general al produsului, calitatea și prezentarea în ambalaj cum ar fi: -crăpături (inclusiv crăpături de creștere), tăieturi, mușcături, vanatai sau asperități (numai pentru soiurile a căror coajă nu este aspră) mai mari de 5 mm adâncime - neinverziti (culoare verde deschis care nu depășește 1/8 din suprafața și care poate fi îndepărtată prin decojire normală nu constituie defect); Dezvoltarea și starea cartofilor trebuie să fie astfel încât: să reziste la transport și manipulare; să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație; Omogenitate: conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie uniform și să conțină numai cartofi având aceeași origine, soi, calitate, culoare a cojii, culoare a miezului și mărime. Partea vizibilă a	kg	10000

CAIET DE SARCINI

	ambalajului trebuie sa fie reprezentativa pentru tot continutul. Ofertantii vor prezenta documente care sa ateste dreptul de punere pe piata a produsului, iar ofertantul castigator va avea obligatia de a prezenta in acelasi timp cu documentele de transport ale produsului si certificatul de calitate. AMBALAREA PRODUSULUI: saci de 10 kg		
Cas (proaspat)de vaci	Cas de culoare alba,uniforma in toata masa,gust placut ,consistenta ferma, fara a se sfarma, din lapte de vaca pasteurizat ,min 45% grasime valabilitatea max. 10 zile de la data fabricatiei. AMBALAREA PRODUSULUI: Produsul va fi ambalat la cutii plastic 15 kg , va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie sa corespunda prevederilor HG 1197/2002 si Regi. 1935/2004 si sa fie insotite de acte de calitate (declaratie conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc.). Descriere produs : legume calitatea I - Conținut de legume uscate min. 15% (morcov 6.1%, păstâmac 1.9%, ceapă 0.4%,ardei rosu 1%,praz, frunze de pătrunjel,condimente(telina, etc.) . Aspect: masa granulată uscată, culoare galben-verde-portocaliu, miros plăcut, aromat, specific legumelor. Gust aromat, specific legumelor. AMBALAREA PRODUSULUI: Produsul va fi ambalat la pachete de 1 kg , ambalaj specific condimentelor cu bariera la umezeala,va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	kg	1200
Delikat			
Fasole uscata-vrac	Categoria I; calitate buna, boabe intregi de culoare alba specifice soiului, ajunse la maturitate, tari, sanatoase. Dimensiunea boabelor: specifica soului , uniforme. Ambalare: saci de rafie de 10 kg	kg.	300
Ficatei de pasare	Clasa A de calitate-refrigerat - ambalat la aprox 1kg in tavite acoperita cu folie stretch, - fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc. - sa nu prezinte mirosuri straine - aspect roz, asemenea carni proaspete	kg	300
		kg.	1200

APROBAT,
MANAGER,
Dr. ANDRIAN TIBIRNA

CAIET DE SARCINI

	- sa nu prezinte semne de alterare produsul va fi refrigerat, ambalat in tavita cu folie si inscriptionat cu termen de valabilitate Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 5 zile		
Foi dafin	Descriere produs : Frunzele de dafin folosite la fabricarea produsului "foi de dafin" trebuie să fie întregi, neatacate de insecte, nepătate, nenucegâte și să corespundă standardelor și legislației în vigoare; aspect: frunze de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată, întregi cu codița naturală de lungime medie: sunt admise și frunze parțial sfărâmate; culoare: verde, verde intens, verde deschis spre verde - gri cu nuanțe ușor gălbui sau alburii: miros și gust: pătrunzător, aromatic, caracteristic, tară miros și gust străin. AMBALAREA PRODUSULUI: Produsul va fi ambalat la pachete de 100 g, va avea datele de identificare corespunzător din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	plic-100gr	60
Cascaval	Miros - placut, caracteristic branzeturilor cu pasta oparita, provenite din lapte , vaca sau lapte în amestec, fara miros strain. Gust - placut, specit branzeturilor cu pasta oparita, fara gust strain ,se admite un gust usor picant. Coaja sau suprafata neteda , curate, fara cute sau goluri, fara pete sau crapaturi , alb galbui pana la galben pentru cele din lapte de vaca ,alb-galbui pana la cenusiu deschis pentru branzeturile din lapte. Grasime - min. 32%, sare - max. 3%. Rotile sau bucatile pot fi acoperite cu o pelicula protectoare uniforma avizata conform dispozitiilor sanitare în vigoare. Culoarea - De la alb la galben deschis, uniforma în toata masa. Pasta curata, compacta, omogena, fara urme de mucegai, cu rare și mici ochiuri de fermentare , consistenta - Pasta fina, onctuoasa, usor elastica, la rupere se desface în fasii. AMBALAREA PRODUSULUI: Cascavalul va fi livrat sub forma de roata sau bucati de max. 1kg/buc, ambalate individual in folie de plastic vidata (ambalaj ce poate intra in contact cu alimentul).	kg	1800
Ceapa uscata	- bulbii trebuie sa fie întregi, curați, sanatosi, fara atacuri de boli sau insecte cara sa le faca improprii consumului, fara vătămări produse de frig, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscați in stadiul de utilizare prevăzut, fara miros si/sau gust străin.	kg.	

CAIET DE SARCINI

	- ceapa uscata trebuie sa prezinte un stadiu astfel incat sa suporte transportul si manipularea si sa ajunga in conditii bune la destinatie, -bulbii trebuie sa fie de forma si culoarea caracteristica soiului, tari, , neincoltiti, fara tije florale, fara defecte provocate de o dezvoltare vegetativa anormala, cu rădăcinile scurte sau fara rădăcini, fara vătămări produse de insolatie, ger, lovituri, striviri, fara atacuri vizibile de boli sau dăunători, cu frunze pergamentoase acoperitoare bine infasurate pe bulbi. AMBALAREA PRODUSULUI: Produsul va fi ambalat la saci de plasa 10 kg, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	5000	
Cimbru	Cimbru, ambalat la plic cu masa neta de 100g. mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: Frunze maruntite uscate, fara particule grosiere, fara impuritati, de culoare verde-mariniu, cu gust si miros caracteristic de cimbru, fara gust si miros strain.	60	plic-100 grame
Usturoi uscat	Descriere produs : Aspect: Bulbii (capatanile) de usturoi trebuie sa fie sanatosi, întregi, curați si practic fara urme vizibile de substante străine, fermi, fara vătămări cauzate de ger sau de soare, fara urme de mușgaiuri, fara incolțire vizibila la exterior, sa nu prezinte umiditate exterioara anormala, gust si/sau miros străin. Starea si dezvoltarea usturoiului trebuie sa permita sa reziste la transport si manipulări astfel incat sa ajunga in condiții coresp. la destinatie. Culoare: caracteristica soiului. -in vrac, dezlegat, cu tulpini de max. 3 cm; produsul livrat trebuie sa poata fi consumat in termen de cel putin 2 luni.	40	kg
Varza rosie	Categoria 1- capatana buna,curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara gust sau miros strain, fara umiditate exterioara. Greutate : minim 500 gr/buc	900	kg
Varza alba	Categoria 1- capatana buna,curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale	10000	kg

Acest document contine date / informatii proprietatea Spitalului Clinic de Psihiatrie „Prof. Dr. Alexandru Obregia”

APROBAT,
MANAGER,
Dr. ANDRIAN TIBIRNA

CAIET DE SARCINI

	frunzelor de protectie, fara gust sau miros strain, fara umiditate exterioara. Greutate : minim 500 gr/buc		
Verdeata	Descriere produs : Sortimente de verdeuri: pătrunjel, țelină, leuștean, marar frunze pe tulpini subțiri nelemnificate sau părți de frunze cu pețioluri cu lungime de maximum de 5 cm pentru țelină și 3 cm pentru pătrunjel Verde de diferite nuanțe, verde cu nuanță spre brunificare ușoară. la livrare, produsul trebuie sa fie proaspăt, recoltat de cel mult 24 h, curat fara pamant sau impuritati. Ouăle de găină trebuie să facă parte din categoria de greutate L respectiv între 63 g si 73 g. Categoria de calitate a ouălelor trebuie să fie A.(forma normala, intacte si cu coaja curata, la examenul ovoscopic prezinta camera de aer cu inaltimea pana la 6 milimetri, imobila, galbenusul vizibil in pozitia centrala, albusul limpede, transparent, fara impuritati si mirosuri straine). Vor fi ștampilate conform normelor în vigoare cu data expirării. Condiții tehnice de calitate : coaja nevătămată, curată de formă normală, uscată, cameră de aer mobilă, albușul translucid, galbenusul vizibil și ușor aplatizat, miros și gust caracteristic oului proaspăt. Nu se admit ouă sparte. Condiții de ambalare: în cofrage de carton așezate în poziție verticală cu vârful în jos; ambalajele vor fi curate, uscate fără miros străin sau mușegaiuri, nu se admit ouă murdare cu urme de excremente de găină sau alte impurități. Inscripționarea să fie estetică și lizibilă cu următoarele informații: - denumirea producătorului și localitatea - denumirea produsului – sortimentului - conținut - lotul și data fabricației - termen de valabilitate - termen minim de garanție - condiții de păstrare.	kg	500
Oua			
Pasta de tomate	Aspect : masa omogenă, densă, fin strecurată, fără corpuri străine (semințe, pielițe, frunze,	buc. borcan/ 720	20000

CAIET DE SARCINI

	peduncule, etc.), fără semne de alterare (mucegai, fermentație, etc.) ; - culoare: roșie intensă, până la roșie cărămizie, uniformă în toată masa. Se admite o colorație mai închisă față de limitele de culoare menționate, la suprafața pastei de tomate ambalate în recipiente ermetice sau neermetice. Decolorările sau brunificările anormale sunt considerate defecte. - miros și gust: naturale, specifice concentratelor de tomate, fără gust și miros străin (de afumat, ars, fermentare, mucegai, etc.); nu se admite gust amar sau acru; la bulionul sau pasta cu adaos de sare, se admite un gust sărat a cărui intensitate variază în funcție de adaosul de sare. În conținutul produselor nu se admite prezența materilor prime vegetale străine (frunze, pedunculi, calice, etc.) și a fragmentelor cu textură dură și fibroasă. I.2. Proprietăți fizice și chimice : - substanța uscată solubilă (exclusiv adaosul de sare) minim 24% grade refractometric la 20 grade	grame	3000
Pastamac (albitura)	Radacina, sanatoasă (este exclus produsul afectat de putrezire sau depreciere, astfel încât să îl facă impropriu consumului), fără depreciere cauzată de daunatori, neramificați, nelemnificați, fără umiditate exterioară anormală; radacinile trebuie să fie netede, cu aspect proaspăt, cu forma regulată, fără fisuri sau crapături. Ambalare: sac 5 kg.	kg	2500
Pate de ficat(pui)	Aspectul ambalajului-exterior : Cutii metalice cu cheita nebombate de 200 gr, închise etanș fără fisuri sau scurgeri de conținut, corect și vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate netă, ingrediente, informații energetice. Toate vor fi inscripționate în limba română. Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate în interior, fără pete de sulfura de fier. Caracteristicile produsului: - pasta alifioasă omogenă; - culoare: galbui-roz; - gust și miros specific produsului ; - min 30% ficat, max. 2%	cutii-200 grame cu cheita	1500
Piper macinat-negru	Piper macinat, ambalat în plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de 100g. Proprietăți organoleptice: o pulbere fină, omogenă, de culoare maronie, cu gust și miros caracteristic, plăcut, aromat, fără miros și gust străin. Ofertanții vor prezenta documente care să ateste dreptul de punere pe piață a produsului, iar	plac/100 grame	150

Acest document contine date / informatii proprietatea Spitalului Clinic de Psihiatrie „Prof. Dr. Alexandru Obregia”

APROBAT,
 MANAGER,
 Dr. ANDRIAN TIBIRNA

CAIET DE SARCINI

	ofertantul castigator va avea obligatia de a prezenta in acelasi timp cu documentele de transport ale produsului si certificatul de calitate.		
Praz	Tije lungi, curate, proaspet recoltate , diametru minim de 8 mm.	kg	2000
Napolitane	Ingrediente: faina alba de grau, zahar, grasime vegetala (palmier, shea), amidon din porumb, cacao pudra, faina de soia, zer pudra, dextroza, lapte praf degresat, zahar invertit, zahar ars, pudra de carob, emulsificator: lecitina din soia; agent de afanare: bicarbonat de sodiu , sare de mare, arome.		
	Caracteristici organoleptice: Aspect – bucati sub forma paralelipipedica, formate din 3 foi si doua straturi de crema, distribuita uniform. Culoare – la exterior: galben pai, uniforma, specifica foii de vafa; in sectiune: culori alternative specific vafelor si cremei de cacao, crema de vanilie, lamaie Gust si aroma – placut, dulce, corespunzator aromelor folosite; Miros - caracteristic aromei folosite AMBALAREA PRODUSULUI: Napolitane cu crema, ambalate in cutii de carton sigilate cu banda adeziva, cu masa neta de 3 kg.	kg	1200
Pulpa spate de porc- degresata dezosata, refrigerata	Descriere produs : Proprietati organoleptice Stare termică: proaspata, refrigerata; Aspect si culoare - carne superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare; slănină de acoperire max. 8 mm, fără oase, cartilagii și șorici; lucioasa, ferma și elastică, atât la suprafața cât și în secțiune; urmele ce se formează cu degetul revin repede; sucul din carne se obține greu și este limpede; culoare roz deschis. Miros și gust – normal, caracteristic și plăcut, sa nu apară un miros alterat, sau alt miros strain; - parte necomestibilă 0; Marcat, etichetat, ambalat, în pungă plastic din folie termocontractibilă, 2 kg-5 kg; Produsul se livrează vrac în casete de transport înfoliate și / sau vidată în pungi de polietilena, etichetate. Termen de valabilitate pt. produs - 5 zile refrigerat, la temperaturi cuprinse între 0 ÷ 40 C. Pe eticheta se menționează starea termică a carnii, țara de proveniență, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare .	kg	1200

Acest document contine date / informatii proprietatea Spitalului Clinic de Psihiatrie „Prof. Dr. Alexandru Obregia”

APROBAT,
 MANAGER,
 Dr.ANDRIAN TIBIRNA

CAIET DE SARCINI

Rosii in bulion	Aspect continut: legume intregi acoperite cu bulion de tomate. Culoarea legumelor – specifica legumelor fierte in bulion, culoarea bulionului – rosu pana la rosu caramiziu. Gust si miros placut , caracteristic tomatelor fierte in bulion, fara miros si gust strain. Conținut minim de legume – 50 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.		7000
Spanac congelat	mărunțit si porționat de culoare verde fără miros și gust străin; (fara gheata) după fierbere să se păstreze gustul caracteristic de spanac ambalat la pungi de min. 500 gr - max. 3 kg	borcan-720grame	
Telina	Radacini intregi , sanatoase, fara defecte provocate de boli, daunatori, lovituri mecanice sau ger, fara goluri ale pulpei , fara crapaturi, fara tija florala. Ambalare: saci 10 kg	kg	1000
Sfecla rosie	Produsul sfecla rosie va fi calitatea I, intreaga, proaspata, cu diametrul de cca 10 cm, curata(fara pamant, nisip sau corpuri straine), nu va fi amestecata cu produse similare de categorii inferioara, cu radacina carnoasa, fara pete, fara vatamari mecanice, fara defecte cauzate de boli si daunatori, fara leziuni produse de ger; Aspect – radacina tare, de culoare rosie, frageda si succulenta, cu aspect proaspat;Consistenta - tare. Gust si miros – cu aroma placuta, caracteristic sfeclei rosii, fara gust si miros strain. Produsul sfecla rosie va fi ambalata astfel incat produsul sa fie bine protejat si sa se asigure o aerisire adecvata	kg	2500
Dovlecei in apa	Dovlecei, tăiați obişnuit, dovleceii sa nu fie foarte maturi (seminte mari) Conținut minim de dovlecel – 55 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	kg	1000
Ciuperci	Ciupercile din conserva taiate, (sau taiate felii, de diferite forme si marimi) cu voalul intact, fara ciupituri provocate de boli, insecte, fara larve libere în lichid. Se admit, la un procent de 10% din greutatea ciupercilor, voaluri plesnite sau de culoare mai închisa. Piciorul taiat perpendicular pe lungime, la max. 10mm. de la baza palariei. Diametrul palariei de 15 -25mm. (grosimea unei felii este de 3-6mm) Se admite prezenta bucatilor rezultate la taierea ciupercilor. Aspectul lichidului – limpede Culoarea lichidului - galbuie Culoarea ciupercilor - galbuie Consistenta ciupercilor -	borcan-720 grame	1500
		cutii-400 grame	

Acest document contine date / informatii proprietatea Spitalului Clinic de Psihiatrie „Prof. Dr. Alexandru Obregia”

APROBAT,
 MANAGER,
 Dr.ANDRIAN TIBIRNA

CAIET DE SARCINI

	elastica, caracteristica ciupercilor în conserva, sterilizate. Gust si miros - Specific, fara gust si miros strain. Proprietati fizico-chimice Continutul total de ciuperci raportat la masa neta , 50-55%, Clorura de sodiu, 0,8...1,5 % Impuritati minerale, insolubile (nisip), 0,06%, max Proprietati microbiologice Termostatare 35°C: corespunzator; Termostatare 45 °C: corespunzator (în cazul recipientelor din sticla); Termostatare 55 °C: corespunzator (în cazul recipientelor din tabla); Bacterii aerobe mezofile : absent; Bacterii anaerobe mezofile: absent; Bacterii anaerobe termofile:absent; Bacterii termofile de acire fara bombaj: absent; Numar de microorganisme pe câmp microscopic: max. 30/ câmp microscopic.	4000
Compot	Descriere produs :compot de fructe caise, visine, piersici,prune,cirese) Fructe acoperite cu sirop, nedestramate, fara codite, frunze, etc. In același recipient fructele trebuie sa fie de aceeași varietate, cu grad de coacere si dimensiuni apropiate , nu se admit Pete de putregai, de mucegai sau semne de lovire; caisele, prunele si vișinele vor fi cu sâmburi. Limpede sau slab opalescent, se admit particule fine de fructe in suspensie.Potrivit de tari; se admit fructe fierte prea mult dar nedestramate, in proportie de max. 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient. Caracteristica varietatii si gradului de coacere, aproape uniforma in același recipient; se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform in proportie de max. 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient. La compotul de caise, proportia de fructe pigmentate nu se limitează; la fructe gen vișine, prune, se admite culoarea slab bruna. Plăcut, caracteristic fructelor fierte; fara gust sau miros străin (mucegai, întare, acru, etc.)	1500
Otet	Acid acetic alimetar diluat, ambalat la pet de 1L. Mod de utilizare: produsul se folosește ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la	

Acest document contine date / informatii proprietatea Spitalului Clinic de Psihiatrie „Prof. Dr. Alexandru Obregia”

APROBAT,
MANAGER,
Dr.ANDRIAN TIBIRNA

CAIET DE SARCINI

	nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: lichid limpede pana la opalescent, fara sedimente sau corpuri straine, culoare galbui, uniforma cu gust acru, specific acidului acetic, fara gust strain si miros caracteristic materiei prime din care provine. Proprietati fizice si chimice: Aciditate totala 9-/+0.3g/100 cm³ Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri: 10 cfu/g; Statutul alergen: produsul nu are potential alergen; Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic. Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva.	litru	200
--	---	-------	-----

DIRECTOR DE INGRIJIRI
As. Licentiat, Corina Gagu

NUTRITIONIST si DIETETICIAN
Potimiche Georgiana

COORDONATOR BLOC ALIMENTAR
As. Med. Igiena ,Petrescu Ioana

FORMULARE

(denumirea/numele)

DECLARAȚIE PRIVIND NEÎNCADRAREA ÎN ART. 164 DIN LEGEA 98/2016

Subsemnatul _____, reprezentant împuternicit al _____, (denumirea/numele și sediul/adresa operatorului economic) în calitate de _____ (candidat/ofertant/ofertant asociat/terț susținător al candidatului/ofertantului) declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și a sancțiunilor aplicate faptei de fals în acte publice, că nu mă aflu în situațiile prevăzute la **art. 164 din Legea 98/2016** privind atribuirea contractelor de achiziție publică, respectiv nu am fost condamnat prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru comiterea uneia dintre următoarele infracțiuni:

- a) Constituirea unui grup infracțional organizat, prevăzută de art. 367 din Legea nr. 286/2009 privind Codul penal, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- b) infracțiuni de corupție, prevăzute de art. 289-294 din Legea nr. 286/2009, cu modificările și completările ulterioare, și infracțiuni asimilate infracțiunilor de corupție prevăzute de art. 10-13 din Legea nr. 78/2000 pentru prevenirea, descoperirea și sancționarea faptelor de corupție, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- c) infracțiuni împotriva intereselor financiare ale Uniunii Europene, prevăzute de art. 18¹ -18⁵ din Legea nr. 78/2000, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- d) acte de terorism, prevăzute de art. 32-35 și art. 37-38 din Legea nr. 535/2004 privind revenirea și combaterea terorismului, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- e) spălarea banilor, prevăzută de art. 29 din Legea nr. 656/2002 pentru prevenirea și sancționarea spălării banilor, precum și pentru instituirea unor măsuri de prevenire și combatere a finanțării terorismului, republicată, cu modificările ulterioare, sau finanțarea terorismului, prevăzută de art. 36 din Legea nr. 535/2004, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- f) traficul și exploatarea persoanelor vulnerabile, prevăzute de art. 209-217 din Legea nr. 286/2009, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- g) fraudă, în sensul articolului 1 din Convenția privind protejarea intereselor financiare ale Comunităților Europene din 27 noiembrie 1995.

De asemenea, declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și a sancțiunilor aplicate faptei de fals în acte publice, că nici un membru al organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al societății sau cu putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acesteia nu face obiectul excluderii așa cum este acesta definit la art. 164, alin (1) din Legea 98/2016.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Operator economic,

(semnatura autorizată)

(denumirea/numele)

DECLARAȚIE PRIVIND NEÎNCADRAREA ÎN ART. 165 ȘI 167 DIN LEGEA 98/2016

Subsemnatul _____, reprezentant împuternicit al _____, (denumirea/numele și sediul/adresa operatorului economic) în calitate de _____ (candidat/ofertant/ofertant asociat/terț susținător al candidatului/ofertantului) la procedura de _____ pentru achiziția de _____, cod CPV _____, la data de _____ organizată de _____ (denumirea autorității contractante), declar pe proprie răspundere că:

1. **Nu ne-am** încălcat obligațiile privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidate așa cum aceste obligații sunt definite de art. 165, alin. (1) și art. 166, alin. (2) din Legea 98/2016.
2. **Nu ne aflăm** în oricare dintre următoarele situații prevăzute de art. 167, alin (1) din Legea 98/2016, respectiv:
 - a) nu am încălcat obligațiile stabilite potrivit art. 51, iar autoritatea contractantă poate demonstra acest lucru prin oric mijloc de probă adecvat, cum ar fi decizii ale autorităților competente prin care se constată încălcarea acestor obligații;
 - b) nu ne aflăm în procedura insolvenței sau în lichidare, în supraveghere judiciară sau în încetarea activității;
 - c) nu am comis o abatere profesională gravă care ne pune în discuție integritatea, iar autoritatea contractantă poate demonstra acest lucru prin orice mijloc de probă adecvat, cum ar fi o decizie a unei instanțe judecătorești sau a unei autorități administrative;
 - d) nu am încheiat cu alți operatori economici acorduri care vizează denaturarea concurenței în cadrul sau în legătură cu procedura în cauză;
 - e) nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în cadrul sau în legătură cu procedura în cauză;
 - f) nu am participat anterior la pregătirea procedurii de atribuire ceea ce a condus la o distorsionare a concurenței;
 - g) nu ne-am încălcat în mod grav sau repetat obligațiile principale ce ne revineau în cadrul unui contract de achiziții publice, al unui contract de achiziții sectoriale sau al unui contract de concesiune încheiate anterior, iar aceste încălcări au dus la încetarea anticipată a respectivului contract, plata de daune-interese sau alte sancțiuni incomparabile;
 - h) nu ne facem vinovați de declarații false în conținutul informațiilor transmise la solicitarea autorității contractante în scopul verificării absenței motivelor de excludere sau al îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție, am prezentat aceste informații sau suntem în măsură să prezentăm documentele justificative solicitate;
 - i) nu am încercat să influențăm în mod nelegal procesul decizional al autorității contractante, să obținem informații confidențiale care ne-ar putea conferi avantaje nejustificate în cadrul procedurii de atribuire, nu am furnizat din neglijență informații eronate care pot avea o influență semnificativă asupra deciziilor autorității contractante privind excluderea din procedura de atribuire a unui operator economic, selectarea acestuia sau atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru către respectivul operator economic.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Operator economic,

(semnătura autorizată)

(denumirea/numele)

**DECLARAȚIE PRIVIND EVITAREA CONFLICTULUI DE INTERESE POTRIVIT
ART. 59 ȘI 60 DIN LEGEA 98/2016**

1. Subsemnatul _____, reprezentant împuternicit al _____, (denumirea/numeleșisediul/adresaoperatorului economic) în calitate de _____, (candidat/ofertant/ofertant asociat/terțsusținător al candidatului/ofertantului _____) la procedura de _____, declar pe proprie răspundere, următoarele: cunoscând prevederile **art. 59 și 60 din Legea nr.98/2016** privind achizițiile publice și componența listei cu persoanele ce dețin funcții de decizie în autoritatea contractantă cu privire la organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire, declar că societatea noastră nu se află în situația de a fi exclusă din procedură.

Lista cu persoanele ce dețin funcții de decizie în autoritatea contractantă cu privire la organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire:

1. Dr. Andrian Tîbirna - Manager
2. Dr. Eduard Petru Motoescu – Director Medical
3. Ec. Loredana Narcisa Gheorghiu - Director Financiar Contabil
4. As. Corina Găgiu - Director Îngrijiri
5. Rodica Costache - Șef Serv. Administrativ
6. Victoria Buruncenco - Șef Serviciu Achiziții Publice

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispun.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

2. Subsemnatul _____ declar că voi informa imediat autoritatea contractantă dacă vor interveni modificări în prezenta declarație la orice punct pe parcursul derulării procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică sau, în cazul în care vom fi desemnați câștigători, pe parcursul derulării contractului de achiziție publică, având în vedere și prevederile **art. 61 din Legea nr. 98/2016**.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Operator economic,

(semnatura autorizată)

OPERATOR ECONOMIC

(denumirea/numele)

**FORMULAR DE OFERTA
LOT.....**Catre
(denumirea autorității contractante și adresa completa)

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului
....., (denumirea/numele ofertantului)

ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus
menționată, sa livram pentru suma de lei (denumirea)
(suma în litere și în cifre) fara T.V.A..

2. Ne angajam ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, sa livram la cea mai buna
calitate pentru cele luni calendaristice.
(perioada în litere și în cifre)

3. Ne angajam sa menținem aceasta oferta valabila pentru o durata de zile,
(durata în litere și în cifre)
respectiv până la data de și ea va ramâne obligatorie pentru noi și poate fi
acceptata
(ziua/luna/anul)
oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică aceasta oferta, împreună cu comunicarea
transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract
angajant între noi.

5. Precizam ca:

☐ depunem oferta alternativa, ale carei detalii sunt prezentate într-un formular de oferta separat,
marcat în mod clar "alternativa";

☐ nu depunem oferta alternativa.
(se bifeaza opțiunea corespunzătoare)

6. Am înțeles și consimțim ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită ca fiind câștigătoare, sa
constituim garanția de buna execuție în conformitate cu prevederile din documentația de atribuire.

7. Înțelegem ca nu sunteți obligați sa acceptați oferta cu cel mai scazut preț sau orice alta oferta pe care o
puteți primi.

Data ____/____/____

_____, în calitate de _____, legal autorizat sa semnez oferta pentru
(semnatura)
și în numele _____
(denumirea/numele operator economic)

Model de contract de furnizare de produse

SPITALUL CLINIC DE PSIHIATRIE "Prof. Dr. Alexandru Obregia"	
INTRARE NR.	3161
Ziua	01
Luna	02
Anul	2019

CONTRACT DE FURNIZARE DE PRODUSE

CAPITOLUL I. PARTILE CONTRACTANTE

SPITALUL CLINIC DE PSIHIATRIE PROF.DR.ALEXANDU.OBREGIA, SOS BERCENI NR. 10, SECTOR 4, BUCURESTI, TEL/FAX:021.334.42.66, cod fiscal 4266162, cont trezorerie RO31TREZ7045041XXX000210, TREZ.SECT.4, BUCURESTI, reprezentată prin **MANAGER DR. ANDRIAN TIBIRNA**, în calitate de **beneficiar**, pe de o parte

și

S.C.SRL cu sediul în, nr.inregistrare, cod fiscal, cont RO, deschis la Trezoreria tel. ; fax, reprezentată prin în calitate de, a intervenit prezentul contract :

CAPITOLUL II. OBIECTUL ȘI PREȚUL CONTRACTULUI

2.1. Obiectul contractului îl reprezintă livrarea către Spitalul Clinic de Psihiatrie "Prof. Dr. Alexandru Obregia" pe baza de comanda ferma, a produselor menționate în prezentul articol, în conformitate cu obligațiile asumate prin prezentul contract:

2.3. Achizitorul se obligă să plătească furnizorului prețul convenit pentru îndeplinirea prezentului contract, în termen de **60** zile de la data înregistrării facturii la autoritatea contractantă.

2.4. Prețul contractului.

Lot	Denumire produs	U.M.	Cantitate	Pret unitar (fara TVA)	Valoare totala lei (fara TVA)	TVA	Valoare totala lei (cu TVA)
	TOTAL						

2.5. Prețul convenit pentru îndeplinirea contractului, plătit furnizorului de către achizitor, este lei, din care T.V.A lei conform tabelului anterior.

CAPITOLUL III. TERMENELE DE EXECUȚIE ȘI DURATA CONTRACTULUI

3.1. Valabilitatea prezentului contract este din data de pana în data de După atingerea perioadei furnizorul ramane obligat la finalizarea tuturor serviciilor acordate pe durata contractului.

3.2. Contractul încetează fără atingerea răspunderii Achizitorului prin atingerea valorii maxime indicate la - pretul contractului -, sau prin ajungere la termen.

CAPITOLUL IV. APLICABILITATE

4.1. Contractul intră în vigoare după semnarea acestuia de către ambele părți,

CAPITOLUL V. DOCUMENTELE CONTRACTULUI

5.1. Documentele contractului sunt:

- a) Comenzile
- b) Caietul de sarcini
- c) Propunerea tehnică
- d) Propunerea financiară

CAPITOLUL VI. STANDARDE

6.1. Produsele furnizate în baza contractului vor respecta cerințele caietului de sarcini și normele interne specifice furnizorului și achizitorului, pentru fiecare tip de produs.

CAPITOLUL VII. CARACTERUL CONFIDENȚIAL AL CONTRACTULUI

7.1. (1) O parte contractantă nu are dreptul, fără acordul scris al celeilalte părți:

a) să facă cunoscut prevederi din contract, propunere tehnică și financiară precizate a fi confidențiale către terțe persoane, în afara acelor persoane implicate în îndeplinirea contractului;

b) de a utiliza informațiile și documentele obținute sau la care are acces în perioada de derulare a contractului, în alt scop decât acela de a-și îndeplini obligațiile contractuale.

(2) Dezvăluirea oricărei informații, față de persoanele implicate în îndeplinirea contractului, se va face confidențial și se va extinde numai asupra acelor informații necesare în vederea îndeplinirii contractului.

7.2. O parte contractantă va fi exonerată de răspunderea pentru dezvăluirea de informații referitoare la contract, dacă:

a) informația era cunoscută părții contractante înainte ca ea să fi fost primită de la cealaltă parte contractantă; sau

b) informația a fost dezvăluită după ce a fost obținut acordul scris al celeilalte părți contractante pentru asemenea dezvăluire; sau

c) partea contractantă a fost obligată în mod legal să dezvăluie informația.

CAPITOLUL VIII. RESPONSABILITĂȚILE FURNIZORULUI

8.1. (1) Furnizorul are obligația de a furniza produsele prevăzute în contract în conformitate cu prevederile cerințelor generale prevăzute în caietul de sarcini, **în termen de maxim 48 de ore de la primirea comenzii.**

(2) Fiecare produs în parte ce se va livra, va corespunde din punct de vedere tehnic cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini.

(3) Marcarea, inspecția de conformitate, transportul, asigurarea suportului logistic și asigurarea garanției produselor vor respecta prevederile caietului de sarcini.

8.2. Furnizorul este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor utilizate pentru îndeplinirea contractului, cât și de calitatea personalului folosit pe toată durata contractului.

CAPITOLUL IX. RESPONSABILITĂȚILE ACHIZITORULUI

9.1. Achizitorul are obligația de a plăti contravaloarea produselor, în baza documentelor prevăzute la pct. 16.1 alin. (1).

CAPITOLUL X. RECEPȚII, INSPECȚII ȘI TESTE

10.1. Achizitorul își rezervă dreptul de a efectua orice încercare sau set de încercări, pentru a se asigura că produsele se conformează cerințelor legale privind producerea și

comercializarea acestor tipuri de produse. Recepția se va desfășura **conform prevederilor specifice din caietul de sarcini.**

10.2. Dreptul achizitorului de a inspecta, de a testa și, dacă este necesar, de a respinge nu va fi limitat sau amânat datorită faptului că produsele au fost inspectate sau testate de furnizor, cu sau fără participarea unui reprezentant al achizitorului, anterior livrării acestora la destinația finală.

CAPITOLUL XI. AMBALARE SI MARCARE

11.1. Furnizorul are obligația de a ambala produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la manipularea dură pe timpul transportului, tranzitului și expunerii la temperaturi extreme, la soare sau la precipitațiile care ar putea să apară pe timpul transportului, în așa fel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

11.2. Ambalarea și marcarea produselor vor respecta cerințele prevăzute în caietul de sarcini

CAPITOLUL XII. LIVRAREA PRODUSELOR ȘI DOCUMENTELE CARE LE ÎNSOȚESC

12.1. Furnizarea produselor se face de furnizor, la sediul autorității contractante.

12.2. Furnizorul are obligația de a asigura livrarea produselor respectând:

- datele din comanda de livrare;
- termenul comercial stabilit.

12.3. Furnizorul va transmite, unității beneficiare respectiv achizitorului, următoarele documente:

- factura în original;
- aviz de însoțire a marfii
- certificat de conformitate produse;
- certificat de calitate;

12.4. Certificarea de către achizitor a faptului că produsele au fost livrate, parțial sau total, se face după recepție, prin semnarea de către reprezentantul autorizat al acestuia, respectiv autoritatea beneficiară, pe documentele emise de furnizor pentru livrare.

CAPITOLUL XIII. ASIGURĂRI

13.1. Furnizorul este responsabil pentru bunurile livrate până la momentul preluării (recepționării) de către unitatea beneficiară, în condițiile menționate în prezentul contract.

CAPITOLUL XIV. TRANSPORT

14.1. Expedierea produselor cade în sarcina furnizorului, efectuându-se cu mijloacele de transport și delegatul acestuia, până la predarea lor la depozitul autorității contractante.

CAPITOLUL XV. GARANȚIA ACORDATĂ PRODUSELOR

15.1. Calitatea produselor va fi atestată prin certificatul de calitate și garantată prin certificatul de garanție.

15.2. Achizitorul are dreptul de a notifica imediat furnizorului, în scris, orice plângere sau reclamație ce apare în conformitate cu această garanție.

15.3. (1) Beneficiarul este obligat să respecte instrucțiunile de depozitare și manipulare prescrise de către furnizor pe ambalaj

(2) Furnizorul nu va răspunde pentru deficiențele apărute ca urmare a nerespectării acestor prescripții de către beneficiar.

CAPITOLUL XVI. MODALITĂȚI DE PLATĂ:

16.1. (1) Achizitorul are obligația de a efectua plata produselor primite în baza următoarelor documente:

- a) factura în original, emisă și transmisă de furnizor;
- b) procesul verbal de recepție;

(2) Pe facturi se vor mai specifica, în mod obligatoriu și următoarele elemente:

- denumirea integrală a produselor;

- numărul contractului la care se referă produsele livrate,

în caz contrar, achizitorul va restitui facturile pentru ca acestea să fie întocmite corespunzător, răspunderea privind întârzierea plăților revenind în exclusivitate furnizorului.

16.2. Achizitorul va plăti facturile conforme emise de către furnizor în termen de 60 de zile. Achizitorul nu plătește penalități în cazul în care nu i-au fost asigurate fondurile la timp, cu condiția notificării furnizorului în scris.

16.3. Furnizorul va avea deschis cont la trezorerie, potrivit Ordonanței de urgență a Guvernului nr.146/2002 privind formarea și utilizarea resurselor derulate prin trezoreria statului, cu modificările și completările ulterioare.

CAPITOLUL XVII. ACTUALIZAREA PREȚULUI CONTRACTULUI

17.1. Prețul este ferm și nu poate fi modificat sub niciun motiv la încheierea contractului de achiziție și nici ulterior pe toată perioada derulării acestuia.

CAPITOLUL XVIII. AMENDAMENTE

18.1. Părțile contractante au dreptul, pe durata îndeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului (mai puțin cea referitoare la preț), prin **act adițional**, numai în cazul apariției unor circumstanțe care lezează interesele comerciale legitime ale acestora și care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului.

18.2. În cazul retragerii de fonduri din bugetul aferent derulării contractului, achizitorul va reduce cantitatea contractată în limita fondurilor efectiv alocate, fără a fi pus în culpă.

18.3. Părțile contractante au dreptul, pe durata îndeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act adițional, cu respectarea prevederilor art.221 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice. În situația nerespectării prevederilor art.221, din legea nr.98/2016, autoritatea contractantă are dreptul de a denunța unilateral contractul de achiziție publică inițial.

CAPITOLUL XIX. ÎNTÂRZIERI ÎN ÎNDEPLINIREA CONTRACTULUI

19.1. Furnizorul are obligația de a îndeplini contractul de furnizare în termenul menționat în comanda către acesta.

19.2. Dacă pe parcursul îndeplinirii contractului, furnizorul este în imposibilitate de a respecta termenul de livrare datorită unor condiții care nu au putut fi prevăzute, acesta are obligația de a notifica achizitorului, cu cel puțin 1 zi înainte de termenul de livrare prevăzut în contract; modificarea datei/perioadei de furnizare asumate se face numai cu acordul părților, prin act adițional.

19.3. Cu excepția prevederilor cap. XXIV și în afara cazului în care achizitorul este de acord cu o prelungire conform clauzei de la pct. **19.2**, o întârziere în îndeplinirea contractului dă dreptul achizitorului de a solicita rezilierea acestuia și penalități furnizorului, potrivit prevederilor capitolului XX.

CAPITOLUL XX. PENALITĂȚI, DAUNE - INTERESE

20.1. (1) În cazul în care, din vina sa exclusivă, furnizorul nu reușește să-și îndeplinească obligațiile asumate prin contract (nelivrarea produselor la termen), atunci achizitorul are dreptul de a deduce din plata cuvenită pentru facturile parțiale emise, cu titlu de penalități, o sumă echivalentă cu o cotă de **0,1%** din valoarea fără T.V.A. a produselor nelivrate la termen, pentru fiecare zi de întârziere, până la îndeplinirea efectivă a obligațiilor.

(2) Achizitorul va comunica în scris furnizorului despre penalitățile ce urmează a fi percepute.

20.2. În cazul în care achizitorul nu efectuează plata facturilor în termenul prevăzut la clauza **16.2.**, atunci furnizorul are dreptul de a pretinde, cu titlu de penalități, o sumă echivalentă cu o cotă de **0,1%** din valoarea fără T.V.A. facturilor respective, pentru fiecare zi de întârziere, până la îndeplinirea efectivă a obligațiilor.

CAPITOLUL XXI. REZILIEREA CONTRACTULUI

21.1. Prezentul contract încetează de plin drept, fără a mai fi necesară intervenția unui tribunal arbitral/unei instanțe judecătorești, după data menționată sau în cazul în care una dintre părți:

- nu își execută una dintre obligațiile care îi revin în baza prezentului contract;
- este declarată în stare de incapacitate de plăți sau a fost declanșată procedura de lichidare (faliment) înainte de începerea executării prezentului contract;
- cesează obligațiile sale prevăzute de prezentul contract fără acordul celeilalte părți;
- își încalcă vreuna din obligațiile sale, după ce a fost avertizată, printr-o notificare scrisă, de către cealaltă parte, că o nouă nerespectare a acestora va duce la rezilierea prezentului contract;
- în termen de 3 zile de la data primirii notificării prin care i s-a adus la cunoștință că nu și-a executat ori își execută în mod necorespunzător oricare dintre obligațiile ce-i revin;
- în cazul în care, din bugetul achizitorului, fără a avea vreo culpă, au fost retrase fondurile alocate pentru această destinație.

21.2. Partea care invocă o cauză de încetare a prevederilor prezentului contract o va notifica celeilalte părți, cu cel puțin 3 zile înainte de data la care încetarea urmează să-și producă efectele.

21.3. Rezilierea prezentului contract nu va avea nici un efect asupra obligațiilor deja scadente între părțile contractante.

21.4. Prevederile prezentului capitol nu înlătură răspunderea părții care în mod culpabil a cauzat încetarea contractului.

CAPITOLUL XXII. CESIUNEA

22.1. Furnizorul poate cesiona doar creantele, obligațiile rămânând în sarcina sa.

22.2. Cesiunea nu va exonera furnizorul de nicio responsabilitate privind garanția sau orice alte obligații asumate prin contract.

CAPITOLUL XXIII. FORȚA MAJORĂ

23.1. Forța majoră este constatată de o autoritate competentă.

23.2. Forța majoră exonerează părțile contractante de îndeplinirea obligațiilor asumate prin prezentul contract, pe toată perioada în care aceasta acționează.

23.3. Forța majoră apără de răspundere partea care o invocă și o dovedește în condițiile legii. Forța majoră se va notifica și dovedi în termen de 3 zile de la apariția ei, cu documente oficiale, emise de autoritățile competente.

23.4. Îndeplinirea contractului va fi suspendată în perioada de acțiune a forței majore, dar fără a prejudicia drepturile ce li se cuveneau părților până la apariția acesteia.

CAPITOLUL XXIV. SOLUȚIONAREA LITIGIILOR

24.1. Achizitorul și furnizorul vor face toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabilă, prin tratative directe, orice neînțelegere sau dispută care se poate ivi între ei în cadrul sau în legătură cu îndeplinirea contractului.

24.2. Dacă, după 3 de zile de la începerea acestor tratative neoficiale, achizitorul și furnizorul nu reușesc să rezolve în mod amiabil o divergență contractuală, fiecare poate solicita ca disputa să se soluționeze de către instanțele judecătorești competente de la sediul Achizitorului.

24.3. Soluționarea litigiilor este de competența instanțelor de la sediul achizitorului.

CAPITOLUL XXV. LIMBA CARE GUVERNEAZĂ CONTRACTUL

25.1. Limba care guvernează contractul este limba română.

CAPITOLUL XXVI. COMUNICĂRI

26.1. Orice comunicare între părți, referitoare la îndeplinirea prezentului contract, trebuie să fie transmisă în scris, la adresele prevăzute la cap. I.

26.2. Orice document scris trebuie înregistrat în momentul transmiterii / momentul primirii de către beneficiar.

26.3. (1) Documentele scrise pot fi transmise prin una din următoarele forme: scrisoare recomandată cu conf. de primire, fax sau e-mail.

(2) În cazul în care documentele scrise se transmit în formă electronică, acestora le sunt aplicabile prevederile legale referitoare la semnătura electronică, astfel încât să îndeplinească condițiile de probă și de validitate ale unui act juridic.

26.4. Comunicările verbale nu se iau în considerare de niciuna dintre părți, dacă nu sunt confirmate prin intermediul uneia dintre modalitățile prevăzute la clauzele precedente.

CAPITOLUL XXVII. LEGEA APLICABILĂ CONTRACTULUI

27.1 Contractul va fi interpretat conform legilor din România.

Prezentul contract a fost încheiat astăzi,, în două exemplare, câte unul pentru fiecare parte.

**Achizitor,
MANAGER
DR. ANDRIAN TIBIRNA**

Furnizor,

**DIRECTOR FINANCIAR CONTABIL
EC. LOREDANA NARCISA GHEORGHIU**

**OFICIUL JURIDIC,
AV. RALUCA PETRESCU**

**SEF SERV. ACHIZITII PUBLICE,
VICTORIA BURUNCENCO**

