

Vizualizare anunt

 PUBLICAT  NR ANUNT: ADV1099333  TIP ANUNT: CUMPARARI DIRECTE
 DATA CREARE: 26.08.2019 16:25  DATA PUBLICARE: 26.08.2019 16:25

DATE IDENTIFICARE AUTORITATE CONTRACTANTA

Denumire oficiala: Spitalul Clinic de Psihiatrie Prof. Dr. Alexandru Obregia CIF: 4266162

Adresa: Strada Berceni, Nr. 10, Sector: 4 Tara: Romania

Tel: +40 213349069 Fax: +40 213349069 E-mail: aprov_obregia@yahoo.com Punct(e) de contact: Andrian MISAIL In atentie: : Florina Radu

ANUNT

Denumire contract:

ALIMENTE - negociere fara publicarea prealabila a unui anunt de participare

Data limita depunere oferta:
29.08.2019 09:00

Tip anunt:
Cumparari
directe

Tip contract:
Furnizare

Cod si denumire CPV:
15000000-8 - Alimente, bauturi,
tutun si produse conexe (Rev.2)

Valoare
estimata:
605.336,80
RON

Caiet de sarcini:
Negociere
alimente
29.08.2019.pdf

Descriere contract:

conform documentatiei atasate

Conditii referitoare la contract:

conform documentatiei atasate

Conditii de participare:

conform documentatiei atasate

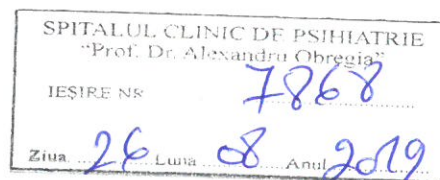
Criterii de atribuire:

pretul cel mai scazut

Informatii suplimentare:

Oferta de pret se va depune pana la data si ora limita de depunere a ofertelor la registratura institutiei din Bucuresti, Sos. Berceni nr. 10, sector 4

LISTA VERSIUNI ANUNT PUBLICITAR



**CATRE,
POTENTIALI OFERTANTI LA PROCEDURA DE ACHIZITIE AVAND CA OBIECT
ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE**

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: **15000000-8 Alimetne, bauturi, tutun si produse conexe**
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: **605.336,80 lei (fara TVA)**
4. Sursa de finantare a contractului de achizitie: Venituri proprii, alte venituri
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 preliminare 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”**.
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. Dan Rosca – Director Medical, Ec. Mihai Iancu Buturca - Director Financiar Contabil, As. Corina Gagi - Director Ingrijiri, Andrian Misail - 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: 29 08 2019 ora 09⁰⁰
Sedinta de negociere a preturilor va avea loc 29 08 2019 ora 09³⁰

15. Durata contractului: **In urma derularii prezentei proceduri se va incheia un contract, pe o perioada de doua luni de la data semnarii contractului. Ofertantii vor putea depune oferte pentru unul sau mai multe loturi.**

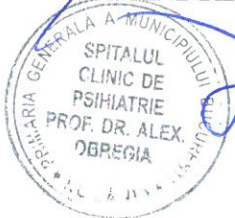
Ofertanti trebuie sa prezinte:

- **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**
- **Aviz emis de MS unde este cazul**
- **Certificate de calitate eliberate de organismele autorizate (ISO)**
- **Propunere tehnica prin care trebuie facuta conformitatea cu caietul de sarcini**
- **Propunere financiara (se va efectua pentru fiecare lot)**

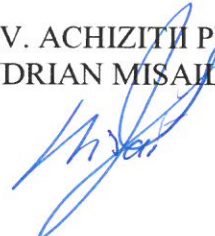
16. Detaliile tehnice ale prezentei invitatii, in baza carora se va prezenta propunerea tehnica si financiara, sunt prezentate in anexa.

Pentru informatii suplimentare ne puteti contacta la Tel: 021.334.90.69, persoana de contact: Andrian Misail.

MANAGER
DR. ANDRIAN TIBIRNA



SEF SERV. ACHIZITII PUBLICE
ANDRIAN MISAIL



Anexa : Valoare estimata negociere

Nr LOT	Denumire produs	UM	Cantitate	Pret unitar estimat (fara TVA)	Valoare estimata (fara TVA)
1	Pastarnac (albitura)	kg	1,600	6.50	10,400.00
2	Boia dulce	plic-100g	50	3.31	165.50
3	Branza telemea	kg	1,000	12.56	12,560.00
4	Branza topita (cutii-8 buc.)	cutii	5,000	3.96	19,800.00
5	Branza de vaci	kg	1,200	12.60	15,120.00
6	Cas de vaca	kg	1,000	14.12	14,120.00
7	Ceapa uscata	kg	5,000	2.20	11,000.00
8	Cimbru	plic 100g	50	2.23	111.50
9	Ciuperci-400g	Cutii	6,000	3.60	21,600.00
10	Cacao plic	Plic 100g	60	2.86	171.60
11	Castaveti in otet	Borcan 720g	1,000	4.02	4,020.00
12	Gogosar in otet	Borcan 720g	1,000	4.31	4,310.00
13	Delikat	kg	300	12.69	3,807.00
14	Dovlecei in apa	Borcan-720g	4,000	2.69	10,760.00
15	Fidea	kg	750	4.48	3,360.00
16	Gem de fructe	Borcan-370g	2,000	4.88	9,760.00
17	Gris-pachet 500g	Pachet 500g	500	1.34	670.00
18	Iaurt 140g	Pahar-140g	30,000	0.55	16,500.00
19	Lamai	kg	250	8.18	2,045.00
20	Lapte praf	kg	750	8.30	6,225.00
21	Malai	kg	1,200	2.97	3,564.00
22	Mazare congelata	kg	2,000	5.38	10,760.00
23	Mere	kg	3,000	3.47	10,410.00
24	Miere de albine	Plic-15 g	12,000	0.72	8,640.00
25	Morcovi	kg	2,000	1.95	3,900.00
26	Napolitane	kg	1,200	16.94	20,328.00
27	Orez	kg	2,000	5.94	11,880.00
28	Oua	Buc.	20,000	0.99	19,800.00
29	Otet	litru	100	2.08	208.00
30	Piper-negru	Plic100g	180	4.52	813.60
31	Pulpa Spate Porc –Refrigerata	kg	1,100	16.69	18,359.00
32	Sfecla rosie	kg	900	1.43	1,287.00
33	Spaghete	kg	1,000	4.48	4,480.00
34	Macaroane	kg	750	2.13	1,597.50
35	Cartofi	kg	12,000	3.20	38,400.00
36	Varza alba	kg	4,000	2.16	8,640.00
37	Verdeata(marar,patrunjel,leustean)	kg	300	11.90	3,570.00
38	Zahar vanilat	Plic-8g	3,000	0.33	990.00
39	Zahar	kg	1,000	3.00	3,000.00
40	Zacusca	Borcan 720g	3,000	6.60	19,800.00
41	Zarzavat pentru ciorba	Borcan 720g	4,000	3.10	12,400.00
42	Varza rosie	kg	900	3.10	2,790.00
43	Ceai (menta)	Ct 20 plic 1g	250	2.83	707.50
44	Ceai (tei)	Ct 20 plic 1g	250	2.83	707.50
45	Rosii in bulion -borcan- 720g	Borcan	5,000	3.96	19,800.00
46	Ficat de pui refrigerat-	kg	1,000	11.56	11,560.00
47	Ulei	L	2,400	3.62	8,688.00
48	Eugenia	Pachet 30g	20,000	0.64	12,800.00
49	Biscuiti	Pachet 100g	10,000	1.40	14,000.00
50	Ardei gras	kg	2,000	2.21	4,420.00
51	Dovlecei in apa	Borcan 720g	4,000	2.69	10,760.00
52	Bors plic	plic-70g	1,000	2.52	2,520.00
53	Telina	kg	2,000	5.20	10,400.00
54	Compot-720g	Borcan-720g	4,000	4.21	16,840.00
55	Faina	kg	600	1.72	1,032.00
56	Fasole conserva	Borcan 720g	6,500	4.10	26,650.00

57	Fasole uscata	kg	2,000	5.39	10,780.00
58	Spanac congelat	kg	1,000	5.74	5,740.00
59	Foi de dafin	Plic-100g	50	2.89	144.50
60	Masline	kg	2,000	10.29	20,580.00
61	Cascaval	kg	1,500	23.03	34,545.00
62	Pasta tomate	Borcan 720g	2,000	3.90	7,800.00
63	Usturoi uscat	kg	70	13.00	910.00
64	Margarina	Ct 500g	600	2.13	1,278.00
65	Scortisoara -plic	plic 100g	40	1.74	69.60
66	pate de ficat pui-cutie cu cheita	cutie 200g	2,000	3.00	6,000.00
67	sare de masa iodata	kg	300	1.43	429.00
68	cremwursti din piept de pui	kg	300	13.51	4,053.00
	TOTAL				605,336.80

Sef Serviciu Achizitii Publice
Andrian MISAIL

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 assimilate 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 a 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 comparabile;
 - 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)

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

(semnatura autorizată)

OPERATOR ECONOMIC

(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTA

Catre
 (denumirea autoritații 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 pâna 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)

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

MODEL CONTRACT DE FURNIZARE PRODUSE

CONTRACT DE FURNIZARE PRODUSE

Nr...../Data.....

SPITALUL CLINIC DE PSIHIATRIE "Prof. Dr. Alexandru Obregia"
INTRARE NR. <u>26322</u>
<u>26</u> <u>08</u> <u>2019</u>

Prezentul Contract de achiziție publică de produse, (denumit în continuare „Contract”), s-a încheiat având în vedere prevederile din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, precum și orice alte prevederi legale emise în aplicarea acesteia

Între:

SPITALUL CLINIC DE PSIHIATRIE PROF. DR. ALEXANDRU OBREGIA – cu sediul în București, Sos Berceni, nr. 10, sector 4, Cont Trezorerie nr RO39TREZ7045006XXX008767 deschis la Trezorerie sector 4, cod fiscal nr. 4266161, telefon 021/334.90.69, fax 021/334.90.69, reprezentat prin ordonator principal de credite domnul ANDRIAN TIBIRNA – manager, în calitate de **achizitor**, pe de o parte

și
SC _____ SRL cu sediul în _____, str. _____, nr. _____, ap. _____, tel/fax: _____, cod unic de inregistrare _____, nr în Registrul Comertului _____ cont trezorerie _____ deschis la Trezoreria _____ reprezentată prin ADMINISTRATOR _____ în calitate de **furnizor**, a intervenit prezentul contract.

denumite, în continuare, împreună, "Părțile" și care având în vedere că:

- Autoritatea contractantă a derulat procedura de atribuire având ca obiect achiziția de **FURNIZARE ALIMENTE**, inițiată prin publicarea în SEAP a **Anunțului de publicitate nr.** _____
- Prin Raportul procedurii de atribuire nr. _____ din data de _____ Autoritatea contractantă a _____ declarat _____ câștigătoare Oferta Contractantului _____

au convenit încheierea prezentului Contract.

1. DEFINIȚII

1.1. În prezentul Contract, următorii termeni vor fi interpretați astfel:

- Autoritate contractantă și Contractant - Părțile contractante, așa cum sunt acestea numite în prezentul Contract;
- Act Adițional - document prin care se modifică termenii și condițiile prezentului Contract de achiziție publică de produse, în condițiile Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- Caiet de Sarcini – anexa 1 la Contract care include obiectivele, sarcinile specificațiile și caracteristicile Produselor descrise în mod obiectiv, într-o manieră corespunzătoare îndeplinirii necesității Autorității/entității contractante, menționând, după caz, metodele și resursele care urmează să fie utilizate de către Contractant și/sau rezultatele care trebuie realizate/prestate și furnizate de către Contractant, inclusiv niveluri de calitate, performanță, protecție a mediului, sănătate publică/sectorială, siguranță și altele asemenea, după caz, precum și cerințe aplicabile Contractantului în ceea ce privește informațiile și documentele care trebuie puse la dispoziția Autorității contractante;

- (d) Cazul fortuit – Eveniment care nu poate fi prevăzut și nici împiedicat de către cel care ar fi fost chemat să răspundă dacă evenimentul nu s-ar fi produs.
- (e) Cesiune - înțelegere scrisă prin care Contractantul transferă unei terțe părți, în condițiile Legii nr. 98/2016, respectiv Legii nr. 99/2016, drepturile și/sau obligațiile deținute prin Contract sau parte din acestea;
- (f) Conflict de interese - orice situație influențând capacitatea Contractantului de a exprima o opinie profesională obiectivă și imparțială sau care îl împiedică pe acesta, în orice moment, să acorde prioritate intereselor Autorității/entității contractante, orice motiv în legătură cu posibile contracte în viitor sau în conflict cu alte angajamente, trecute sau prezente, ale Contractantului. Aceste restricții sunt, de asemenea, aplicabile oricăror Subcontractanți, acționând sub autoritatea și controlul Contractantului, în condițiile Legii nr. 98/2016, în cazul în care este aplicabil;
- (g) Contract - prezentul Contract de achiziție publică de produse care are ca obiect furnizarea de **FURNIZARE ALIMENTE** (și toate Anexele sale), cu titlu oneros, asimilat, potrivit Legii, actului administrativ, încheiat în scris, între Autoritatea- contractantă și Contractant, care are ca obiect furnizarea de Produse.
- (h) Contract de Subcontractare - acordul încheiat în scris între Contractant și un terț ce dobândește calitatea de Subcontractant, în condițiile Legii nr. 98/2016, prin care Contractantul subcontractează Subcontractantului partea din Contract în conformitate cu prevederile Contractului;
- (i) Despăgubire - suma, neprevăzută expres în Contractul, care este acordată de către instanța de judecată ca despăgubire plătită Părții prejudiciate în urma încălcării prevederilor Contractului de către cealaltă Parte;
- (j) Dispoziție - document scris(ă) emis(ă) de Autoritatea/entitatea contractantă în executarea Contractului și cu respectarea prevederilor acestuia, în limitele Legii nr. 98/2016, și a normelor de aplicare a acesteia;
- (k) Documentele Autorității contractante - toate și fiecare dintre documentele necesare în mod direct sau implicit prin natura Produselor care fac obiectul Contractului, inclusiv, dar fără a se limita la: planuri, regulamente, specificații, desene, schițe, modele, date informatice și rapoarte, furnizate de Autoritatea contractantă și necesare Contractantului în vederea realizării obiectului Contractului;
- (l) Durata de valabilitate a Contractului - intervalul de timp în care prezentul Contract produce efecte, respectiv de la data intrării în vigoare a Contractului și până la epuizarea convențională, legală sau stabilită de instanța de judecată a oricărui efect pe care îl produce. Durata Contractului este egală cu durata de furnizare a Produselor, dacă aceasta din urmă este neîntreruptă. Durata Contractului este mai mare decât durata reală de furnizare a Produselor, dacă aceasta din urmă se întrerupe, din orice motiv, caz în care Durata Contractului cuprinde și intervalele de timp în care furnizarea Produselor este suspendată sau prelungită. Durata de furnizare a Produselor nu poate depăși, ca termen, limita termenului la care expiră durata Contractului.
- (m) Contractul este considerat finalizat atunci când contractantul:
- a realizat toate activitățile stabilite prin Contract și a prezentat toate Rezultatele, astfel cum este stabilit în Oferta sa și în Contract,
 - a remediat eventualele Neconformități care nu ar fi permis utilizarea Produselor de către Autoritatea contractantă, în vederea obținerii beneficiilor anticipate și îndeplinirii obiectivelor comunicate prin Caietul de Sarcini;
- (n) Forță majoră - eveniment independent de controlul Părților, care nu se datorează greșelii sau vinei acestora, care nu putea fi prevăzut în momentul încheierii Contractului și care face imposibilă îndeplinirea obligațiilor de către una dintre Părți și include calamități, greve, sau alte perturbări ale activității industriale, acțiuni ale unui inamic public, războaie, fie declarate sau nu, blocaje, insurecții, revolte, epidemii, alunecări de teren, cutremure, furtuni, trăsnete, inundații, deversări, turbulențe civile, explozii și orice alte evenimente similare imprevizibile, mai presus de controlul Părților și care nu ar putea fi evitate prin luarea măsurilor corespunzătoare de diligență;
- (o) Întârziere - orice eșec al Contractantului sau al Autorității contractante de a executa orice obligații contractuale în termenul convenit;
- (p) Lege - normă, reglementare cu caracter obligatoriu și care se referă la legislația română dar și la Regulamente emise de CE și, de asemenea, la obligațiile care decurg din tratatele la care este parte statul român și orice altă legislație secundară direct aplicabilă din dreptul comunitar sau din jurisprudența comunitară;

- (q) Lună - luna calendaristică (12 luni/an);
- (r) Mijloace electronice de comunicare în cadrul Contractului - echipamente electronice de procesare, inclusiv compresie digitală, și stocare a datelor emise, transmise și, respectiv, primite prin cablu, radio, mijloace optice sau prin alte mijloace electromagnetice și utilizate inclusiv pentru transmiterea Rezultatelor obținute în cadrul Contractului;
- (s) Neconformitate (Neconformități) - execuția de slabă calitate sau deficiențe care încalcă siguranța, calitatea sau cerințele tehnice și/sau profesionale prevăzute de prezentul Contract și/sau de Legea aplicabilă și/sau care fac Rezultatele furnizării produselor necorespunzătoare scopurilor acestora, astfel cum sunt prevăzute în prezentul Contract și/sau de Legea aplicabilă precum și orice abatere de la cerințele și de la obiectivele stabilite în Caietul de Sarcini. Neconformitățile includ atât viciile aparente, cât și viciile ascunse ale Produselor care fac obiectul prezentului Contract;
- (t) Ofertă - actul juridic prin care Contractantul și-a manifestat voința de a se angaja, din punct de vedere juridic, în acest Contract de achiziție publică/sectorială de Produse și cuprinde Propunerea Financiară, Propunerea Tehnică precum și alte documente care au fost menționate în Documentația de Atribuire;
- (u) Penalitate - suma de bani stabilită procentual în Contract ca fiind plătită de către una dintre Părțile contractante către cealaltă Parte în caz de neîndeplinire a obligațiilor din Contract, în caz de neîndeplinire a unei părți a Contractului sau de îndeplinire cu întârziere a obligațiilor, astfel cum s-a stabilit prin Documentele Contractului;
- (v) Personal - persoanele desemnate de către Contractant sau de către oricare dintre Subcontractanți pentru îndeplinirea Contractului;
- (w) Prețul Contractului - Prețul plătit Contractantului de către Autoritatea contractantă, în baza și în conformitate cu prevederile Contractului, a ofertei Contractantului și a documentației de atribuire, pentru îndeplinirea integrală și corespunzătoare a tuturor obligațiilor asumate prin Contract;
- (x) Prejudiciu - paguba produsă Autorității Contractante de către Contractant prin neexecutarea/ executarea necorespunzătoare ori cu întârziere a obligațiilor stabilite în sarcina sa, prin prezentul contract;
- (y) Proces-Verbal de Recepție a Produselor - documentul prin care sunt acceptate Produsele furnizate, întocmit de Contractant și semnat de Autoritatea/entitatea contractantă, prin care acesta din urmă confirmă furnizarea Produselor în mod corespunzător de către Contractant și că acestea au fost acceptate de către Autoritatea contractantă;
- (z) Recepția - reprezintă operațiunea prin care Autoritatea contractantă își exprimă acceptarea față de produsele furnizate în cadrul contractului de achiziție publică/sectorială și pe baza căreia efectuează plata;
- (aa) Rezultat/Rezultate - oricare și toate informațiile, documentele, rapoartele colectate și/sau pregătite de Contractant ca urmare a Produselor furnizate astfel cum sunt acestea descrise în Caietul de Sarcini;
- (bb) Scris(ă) sau în scris - orice ansamblu de cuvinte sau cifre care poate fi citit, reprodus și comunicat ulterior, stocat pe suport de hârtie, inclusiv informații transmise și stocate prin Mijloace electronice de comunicare în cadrul Contractului;
- (cc) Standarde profesionale - cerințele profesionale legate de calitatea Produselor care ar fi respectate de către orice Contractant diligent care posedă cunoștințele și experiența necesară și pe care Contractantul este obligat să le respecte în furnizarea tuturor Produselor incluse în prezentul Contract;
- (dd) Subcontractant - orice operator economic care nu este parte a acestui Contract și care execută și/sau furnizează anumite părți ori elemente ale Contractului ori îndeplinește activități care fac parte din obiectul Contractului, răspunzând în fața Contractantului pentru organizarea și derularea tuturor etapelor necesare în acest scop;
- (ee) Termen - intervalul de timp în care Părțile trebuie să-și îndeplinească obligațiile, astfel cum este stabilit prin Contract, exprimat în zile, care începe să curgă de la începutul primei ore a primei zile a termenului și se încheie la expirarea ultimei ore a ultimei zile a termenului; ziua în cursul căreia a avut loc un eveniment sau s-a realizat un act al Autorității contractante nu este luată în calculul termenului. Dacă ultima zi a unui termen exprimat altfel decât în ore este o zi de sărbătoare legală, o duminică sau o sâmbătă, termenul se încheie la expirarea ultimei ore a următoarei zile lucrătoare;
- (ff) Zi - înseamnă zi calendaristică, iar anul înseamnă 365 de zile; în afara cazului în care se prevede expres că sunt zile lucrătoare.

2. INTERPRETARE

2.1. În prezentul Contract, cu excepția unei prevederi contrare, cuvintele la forma singular vor include forma de plural, și invers, iar cuvintele la forma de gen masculin vor include forma de gen feminin, și invers, acolo unde acest lucru este permis de context.

2.2. În cazul în care se constată contradicții între prevederile clauzelor contractuale și documentele achiziției, se vor aplica regulile specifice stabilite prin documentele achiziției.

3. OBIECTUL CONTRACTULUI

3.1. Obiectul prezentului Contract îl reprezintă furnizarea **FURNIZARE ALIMENTE**, denumite în continuare Produse, pe care Contractantul se obligă să le furnizeze în conformitate cu prevederile din prezentul Contract, cu dispozițiile legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.

4. PREȚUL CONTRACTULUI

4.1. Pretul contractului

Nr Crt	Denumire produs	UM	Cantitate	Pret unitar (fara TVA)	Valoare totala lei (fara TVA)	TVA	Valoare totala lei (cu TVA)
	TOTAL						

4.2. Autoritatea/entitatea contractantă se obligă să plătească Contractantului Prețul total convenit prin prezentul Contract pentru achiziție publică a Produselor, în sumă de _____ LEI, la care se adaugă TVA în valoare de _____ LEI, conform prevederilor legale. Valoarea totala este de _____ lei cu TVA.

4.3. Prețul Contractului este ferm.

5. DURATA CONTRACTULUI

5.1. Durata prezentului Contract începe de la data _____ și se finalizează la data de _____ sau, după caz: **la data semnării unui acord-cadru aferent acelor produse ce fac obiectul prezentului contract**, la data îndeplinirii obligațiilor contractuale în sarcina Părților.

5.2. Furnizarea produselor aferente contractului va începe de la data emiterii comenzii și va dura maxim 48 de ore.

5.3. Contractul

6. DOCUMENTELE CONTRACTULUI

6.1. Documentele prezentului Contract sunt:

- Caietul de sarcini, inclusiv, dacă este cazul, clarificările și/sau măsurile de remediere aduse până la depunerea ofertelor ce privesc aspectele tehnice și financiare;
- Propunerea tehnică, inclusiv, dacă este cazul, clarificările din perioada de evaluare;
- Propunerea financiară, inclusiv, dacă este cazul, clarificările din perioada de evaluare;
- Angajamentul ferm de susținere din partea unui terț, dacă este cazul;
- Acordul de asociere, dacă este cazul;
- Contractul de subcontractare, dacă este cazul.

7. ORDINEA DE PRECEDENȚĂ

7.1. În cazul oricărei contradicții între documentele prevăzute la pct. 6, prevederile acestora vor fi aplicate în ordinea de precedență stabilită conform succesiunii documentelor enumerate mai sus.

7.2. În cazul în care, pe parcursul îndeplinirii Contractului, se constată faptul că anumite elemente ale Propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini, prevalează prevederile Caietului de sarcini.

8. COMUNICAREA ÎNTRE PĂRȚI

8.1. Orice comunicare făcută de Părți va fi redactată în scris și depusă personal de Parte sau expediată prin scrisoare recomandată cu confirmare de primire sau prin alt mijloc de comunicare care asigură confirmarea primirii documentului.

8.2. Comunicările între Părți se pot face și prin fax sau e-mail, cu condiția confirmării în scris a primirii comunicării.

8.3. În cazul în care expeditorul solicită confirmare de primire, aceasta trebuie să indice această cerință în comunicarea sa și să solicite o astfel de dovadă de primire ori de câte ori există un termen limită pentru primirea comunicării. În orice caz, expeditorul ia toate măsurile necesare pentru a asigura primirea la timp și în termen a comunicării sale.

8.4. Adresele la care se transmit comunicările sunt următoarele:

Pentru : Autoritatea/entitatea contractantă: Pentru : Contractant:

Adresă: Adresă:

Telefon/Fax: _____ Telefon/Fax: _____

E-mail: _____ E-mail: _____

Persoana de contact: _____ Persoana de contact: _____

8.5. Orice document (dispoziție, adresă, propunere, înregistrare, Proces-Verbal de Recepție, notificare și altele) întocmit în cadrul Contractului, este realizat și transmis, în scris, într-o formă ce poate fi citită, reprodusă și înregistrată.

8.6. Orice comunicare între Părți trebuie să conțină precizări cu privire la elementele de identificare ale Contractului (titlul și numărul de înregistrare) și să fie transmisă la adresa/adresele menționate la pct. 8.4.

8.7. Orice comunicare făcută de una dintre Părți va fi considerată primită:

- (i) la momentul înmânării, dacă este depusă personal de către una dintre Părți,
- (ii) la momentul primirii de către destinatar, în cazul trimiterii prin scrisoare recomandată cu confirmare de primire,
- (iii) la momentul primirii confirmării de către expeditor, în cazul în care comunicarea este făcută prin fax sau e-mail (cu condiția ca trimiterea să nu fi intervenit într-o zi nelucrătoare, caz în care va fi considerată primită la prima oră a zilei lucrătoare următoare).

8.8. Părțile se declară de acord că nerespectarea cerințelor referitoare la modalitatea de comunicare stabilite în prezentul Contract să fie sancționată cu inopozabilitatea respectivei comunicări.

8.9. În orice situație în care este necesară emiterea de notificări, înștiințări, instrucțiuni sau alte forme de comunicare de către una dintre Părți, dacă nu este specificat altfel, aceste comunicări vor fi redactate în limba Contractului și nu vor fi reținute sau întârziate în mod nejustificat.

8.10. Nicio modificare a datelor de contact prevăzute în prezentul Contract nu este opozabilă celeilalte Părți, decât în cazul în care a fost notificată în prealabil.

9. GARANȚIA DE BUNĂ EXECUTIE A CONTRACTULUI – NU ESTE CAZUL

10. ÎNCEPERE, ÎNTÂRZIERI, SISTARE

10.1. Contractantul are obligația de a începe furnizarea Produselor în conformitate cu prevederile art. 5.3 din prezentul contract.

10.2. În cazul în care orice motive de întârziere, ce nu se datorează Contractantului, sau alte circumstanțe neobișnuite susceptibile de a surveni, altfel decât prin încălcarea Contractului de către Contractant, îndreptăcesc Contractantul de a solicita prelungirea perioadei de furnizare a Produselor, atunci Părțile vor revizui, de comun acord, perioada de prestare și vor semna un act adițional.

11. DERULAREA SI MONITORIZAREA CONTRACTULUI

11.1. Raportarea în cadrul Contractului de achiziție publică de Produse

- (i) Dacă este cazul, Contractantul va prezenta documentele și rapoartele conform celor specificate în Caietul de Sarcini și cu respectarea Graficului de furnizare acceptat de către Autoritatea/entitatea contractantă.

11.2. Contractantul va întreprinde toate măsurile și acțiunile necesare sau corespunzătoare pentru realizarea cel puțin a performanțelor contractuale astfel cum sunt stabilite în Caietul de Sarcini.

12. GRAFICUL DE LIVRARE, DACĂ ESTE CAZUL

12.1. Părțile se asigură că, la momentul semnării Contractului, Graficul de livrare reprezintă eșalonarea fizică și valorică a livrărilor de Produse din Contract.

12.2. Livrarea Produselor se realizează în succesiunea și cu respectarea termenelor stabilite prin Graficul de livrare, dacă este cazul.

13. MODIFICAREA CONTRACTULUI, CLAUZE DE REVIZUIRE

13.1. Pe durata perioadei de valabilitate a Contractului Părțile au dreptul de a conveni modificarea și/sau completarea clauzelor acestuia, fără organizarea unei noi proceduri de atribuire, cu acordul Părților, fără a afecta caracterul general al Contractului, în limitele dispozițiilor prevăzute de actele normative în vigoare.

13.2. Modificările contractuale, nu trebuie să afecteze, în niciun caz și în niciun fel, rezultatul procedurii de atribuire, prin anularea sau diminuarea avantajului competitiv pe baza căruia Contractantul a fost declarat câștigător în cadrul procedurii de atribuire.

13.3. Partea care propune modificarea Contractului are obligația de a transmite celeilalte Părți propunerea de modificare a Contractului cu respectarea clauzelor prevăzute la pct. 8 Comunicarea între Părți cu cel puțin 5 zile înainte de data la care se consideră că modificarea ar trebui să producă efecte.

13.4. Modificarea va produce efecte doar dacă părțile au convenit asupra acestui aspect prin semnarea unui act adițional. Acceptarea modificării poate rezulta și din faptul executării acesteia de către ambele părți.

13.5. Revizuirea prezentului Contract se realizează ca urmare a evaluării activităților, rezultatelor și performanțelor Contractantului în cadrul Contractului. Modificarea Contractului prin revizuire intervine cu scopul atingerii obiectului Contractului, care constă în Produsele pe care Contractantul se obligă să le presteze în conformitate cu prevederile din prezentul Contract, cu dispozițiilor legale și conform cerințelor din Caietul de Sarcini.

13.6. Clauzele de modificare a contractului se pot referi, fără a se limita la:

- (i) Variații ale activităților din contract necesare în scopul îndeplinirii obiectului contractului (diferențele dintre cantitățile estimate inițial (în contract) și cele real prestate, fără modificarea caietului de sarcini);
- (ii) Necesitatea extinderii duratei de furnizare a produselor.

14. EVALUAREA MODIFICĂRILOR CONTRACTULUI ȘI A CIRCUMSTANȚELOR ACESTORA, DACĂ ESTE CAZUL

14.1. Identificarea circumstanțelor care generează Modificarea Contractului este în sarcina ambelor Părți.

14.2. Modificările Contractului se realizează de Părți, în cadrul Duratei de Execuție a Contractului și cu respectarea prevederilor stipulate la capitolul 8. – Comunicarea între Părți din prezentul Contract, ca urmare a:

- (i) identificării, determinării și documentării de soluții juste și necesare, raportat la circumstanțele care ar putea împiedica îndeplinirea obiectului Contractului și obiectivelor urmărite de Autoritatea/entitatea contractantă, astfel cum sunt precizate aceste obiective în Caietul de Sarcini și/sau
- (ii) concluziilor obținute ca urmare a evaluării activităților, rezultatelor și performanței Contractantului în cadrul Contractului. Părțile stabilesc, prin consultare, efectele soluțiilor asupra Termenului/Termenelor de livrare și/sau asupra prețului Contractului și/sau asupra Produselor, astfel cum fac acestea obiectul Contractului. Efectele soluțiilor, cuantificate devin Modificări Contractuale, putând conta în:
 - prelungirea Termenului/Termenelor de livrare și/sau
 - suplimentarea prețului Contractului, ca urmare a cheltuielilor suplimentare realizate de Contractant și a profitului rezonabil stabilit de Părți ca necesar a fi asociat cheltuielilor suplimentare.

14.3. Fiecare Parte are obligația de a notifica cealaltă Parte, în cazul în care constată existența unor circumstanțe care pot genera Modificarea Contractului, întârzia sau împiedica livrarea Produselor sau care pot genera o suplimentare a prețului Contractului.

14.4. Autoritatea contractantă poate emite Dispoziții privind Modificarea Contractului, cu respectarea clauzelor stipulate la capitolul 18 - Obligații ale Autorității contractante, cu respectarea prevederilor contractuale și cu respectarea Legii.

14.5. În cazul în care Contractantul înregistrează întârzieri și/sau se produc costuri suplimentare ca urmare a unei erori, omisiuni, viciu în cerințele Autorității contractante și Contractantul dovedește că a fost în imposibilitatea de a depista/sesiza o astfel de eroare/omisiune/viciu până la depunerea Ofertei, Contractantul notifică Autoritatea contractantă, având dreptul de a solicita modificarea contractului.

15. SUBCONTRACTAREA, DACĂ ESTE CAZUL

15.1. Contractantul are dreptul de a subcontracta orice parte a prezentului Contract și/sau poate schimba Subcontractantul/Subcontractanții specificat/specificați în Propunerea Tehnică numai cu acordul prealabil, scris, al Autorității contractante.

15.2. Contractantul are obligația de a prezenta la încheierea Contractului contractele încheiate cu Subcontractanții desemnați în cadrul Ofertei depuse pentru atribuirea acestui Contract. Contractul/Contractele de Subcontractare se constituie anexă la Contract, făcând parte integrantă din acesta.

15.3. Contractantul are dreptul de a solicita Autorității contractante, în orice moment pe perioada derulării Contractului, numai în baza unor motive justificate, fie înlocuirea/renunțarea la un Subcontractant, fie implicarea de noi Subcontractanți. Contractantul trebuie să solicite, în scris, aprobarea prealabilă a Autorității/entității contractante înainte de încheierea unui nou Contract de Subcontractare. Solicitarea în scris în vederea obținerii aprobării Autorității contractante privind implicarea de noi Subcontractanți se realizează numai după ce Contractantul a efectuat el însuși o verificare prealabilă a Subcontractantului ce urmează a fi propus, prin raportare la caracteristicile activităților care urmează a fi subcontractate.

15.4. Autoritatea contractantă notifică Contractantului decizia sa cu privire la înlocuirea unui Subcontractant/implicarea unui nou Subcontractant, motivând decizia sa în cazul respingerii aprobării.

15.5. Contractantul se obligă să încheie Contracte de Subcontractare doar cu Subcontractanții care își exprimă acordul cu privire la obligațiile contractuale asumate de către Contractant prin prezentul Contract.

15.6. Niciun Contract de Subcontractare nu creează raporturi contractuale între Subcontractant și Autoritatea contractantă. Contractantul este pe deplin răspunzător față de Autoritatea contractantă pentru modul în care îndeplinește Contractul. Contractantul răspunde pentru actele și faptele Subcontractanților săi ca și cum ar fi actele sau faptele Contractantului. Aprobarea de către Autoritatea contractantă a subcontractării oricărei părți a Contractului sau a angajării de către Contractant a unor Subcontractanți pentru anumite părți din Contract nu eliberează Contractantul de niciuna dintre obligațiile sale din Contract.

15.7. În cazul în care un Subcontractant nu reușește să își execute obligațiile contractuale, Autoritatea contractantă poate solicita Contractantului fie să înlocuiască respectivul Subcontractant cu un alt Subcontractant, care să dețină calificările și experiența solicitate de Autoritatea contractantă, fie să preia el însuși partea din Contract care a fost subcontractată.

15.8. Partea/părțile din Contract încredințată/încredințate unui Subcontractant de Contractant nu poate/pot fi încredințate unor terțe părți de către Subcontractant.

15.9. Orice schimbare a Subcontractantului fără aprobarea prealabilă în scris a Autorității contractante sau orice încredințare a unei părți din Contract, de Subcontractant către terțe părți este considerată o încălcare a Contractului, situație care îndreptățește Autoritatea contractantă la rezoluțiune/reziliere a Contractului și obținerea de despăgubiri din partea Contractantului.

15.10. În orice moment, pe perioada derulării Contractului, Contractantul trebuie să se asigure că Subcontractantul/Subcontractanții nu afectează drepturile Autorității contractante în temeiul prezentului Contract.

15.11. În orice moment, pe perioada derulării Contractului, Autoritatea contractantă poate solicita Contractantului să înlocuiască un Subcontractant care se află în una dintre situațiile de excludere specificate în Lege.

15.12. În cazul în care un Subcontractant și-a exprimat opțiunea de a fi plătit direct, atunci această opțiune este valabilă numai dacă sunt îndeplinite în mod cumulativ următoarele condiții:

- (i) această opțiune este inclusă explicit în Contractul de Subcontractare constituit ca anexă la Contract și făcând parte integrantă din acesta;
- (ii) Contractul de Subcontractare include la rândul său o anexă explicită și specifică privind modalitatea în care se efectuează plata directă de către Autoritatea contractantă către Subcontractant și care precizează toate și fiecare dintre elementele de mai jos:
 - partea din Contract/activitate realizată de Subcontractant astfel cum trebuie specificată în factura prezentată la plată,
 - modalitatea concretă de certificare a părții din Contract/activitate de către Contractant pentru rezultatul obținut de Subcontractant/parte din Contract executată de Subcontractant înainte de prezentarea facturii de către Contractant Autorității contractante,
 - partea/proporția din suma solicitată la plată corespunzătoare părții din Contract/activității care este în sarcina Subcontractantului, prin raportare la condițiile de acceptare la plată a facturilor emise de Contractant pentru Autoritatea contractantă, așa cum sunt acestea detaliate în Contract,
 - stabilește condițiile în care se materializează opțiunea de plată directă,
 - precizează contul bancar al Subcontractantului.

16. CESIUNEA

16.1. În prezentul Contract este permisă cesiunea drepturilor și obligațiilor născute din acest Contract, numai cu acordul prealabil scris al Autorității contractante și în condițiile Legii nr. 98/2016,.

16.2. Contractantul are obligația de a nu transfera total sau parțial obligațiile sale asumate prin Contract, fără să obțină, în prealabil, acordul scris al Autorității contractante.

16.3. Cesiunea nu va exonera Contractantul de nicio responsabilitate privind garanția sau orice alte obligații asumate prin Contract.

16.4. Contractantul este obligat să notifice Autoritatea contractantă, cu privire la intenția de a cesiona drepturile sau obligațiile născute din acest Contract. Cesiunea va produce efecte doar dacă toate părțile convin asupra acesteia.

16.5. În cazul în care drepturile și obligațiile Contractantului stabilite prin acest Contract sunt preluate de către un alt operator economic, ca urmare a unei succesiuni universale sau cu titlu universal în cadrul unui proces de reorganizare, contractantul poate să ceseze oricare dintre drepturile și obligațiile ce decurg din Contract, inclusiv drepturile la plată, doar cu acceptul prealabil scris din partea Autorității contractante. În astfel de cazuri, Contractantul trebuie să furnizeze Autorității contractante informații cu privire la identitatea entității căreia îi cesează drepturile.

16.6. Orice drept sau obligație cesionat de către Contractant fără o autorizare prealabilă din partea Autorității contractante nu este executoriu împotriva Autorității contractante.

16.7. În cazul transmiterii/preluării obligațiilor de către Contractant, Notificarea generează inițierea novației între cele două Părți, cu condiția respectării cerințelor stabilite prin art. 221 alin. (1) lit. d) pct. (ii) din Legea nr. 98/2016, respectiv art. 240 alin. (1) lit. b) din Legea nr. 99/2016, pentru:

- (i) Operatorul Economic ce preia drepturile și obligațiile Contractantului din acest Contract, care îndeplinește criteriile de calificare stabilite inițial, respectiv în cadrul procedurii din care a rezultat prezentul Contract,
- (ii) prezentul Contract, cu condiția ca această modificare să nu presupună alte modificări substanțiale ale Contractului,
- (iii) Autoritatea contractantă, dar să nu se realizeze cu scopul de a eluda aplicarea procedurilor de atribuire prevăzute de Legea nr. 98/2016.

16.8. În cazul încetării anticipate a Contractului, Contractantul principal cesează Autorității contractante contractele încheiate cu Subcontractanții.

16.9. În cazul în care terțul susținător nu și-a respectat obligațiile asumate prin angajamentul ferm de susținere, dreptul de creanță al Contractantului asupra terțului susținător este cesionat cu titlu de garanție, către Autoritatea contractantă.

17. CONFIDENȚIALITATEA INFORMAȚIILOR ȘI PROTECȚIA DATELOR CU CARACTER PERSONAL

17.1. Contractantul va considera toate documentele și informațiile care îi sunt puse la dispoziție în vederea încheierii și executării Contractului drept strict confidențiale.

17.2. Obligația de confidențialitate nu se aplică în cazul solicitărilor legale privind divulgarea unor informații venite, în format oficial, din partea anumitor autorități publice conform prevederilor legale aplicabile.

18. OBLIGAȚIILE PRINCIPALE ALE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

18.1. Autoritatea contractantă va pune la dispoziția Contractantului, cu promptitudine, orice informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea Contractului. În măsura în care Autoritatea contractantă nu furnizează datele/informațiile/documentele solicitate de către Contractant, termenele stabilite în sarcina Contractantului pentru furnizarea produselor se prelungesc în mod corespunzător.

18.2. Autoritatea contractantă se obligă să respecte dispozițiile din Caietul de sarcini.

18.3. Autoritatea contractantă își asumă răspunderea pentru veridicitatea, corectitudinea și legalitatea datelor/informațiilor/documentelor puse la dispoziția Contractantului în vederea îndeplinirii Contractului. În acest sens, se prezumă că toate datele/informațiile. Documentele prezentate Contractantului sunt însoțite de către conducătorul unității și/sau de către persoanele în drept având funcție de decizie care au aprobat respectivele documente.

18.4. Autoritatea contractantă va colabora, atât cât este posibil, cu Contractantul pentru furnizarea informațiilor pe care acesta din urmă le poate solicita în mod rezonabil pentru realizarea Contractului.

18.5. Autoritatea/entitatea contractanta are obligația să desemneze, în termen de _____ zile de la semnarea contractului, persoana de contact.

18.6. Autoritatea/entitatea Contractantă se obligă să recepționeze produsele furnizate și să certifice conformitatea astfel cum este prevăzut în Caietul de sarcini.

18.7. Autoritatea Contractantă poate notifica Contractantul cu privire la necesitatea revizuirii/respingerea Produselor. Solicitarea de revizuire/respingerea va fi motivată, cu comentarii scrise. Autoritatea contractantă are dreptul de a rezoluționa/rezilia contractul atunci când se respinge produsul livrat, de 2 ori, pe motive de calitate.

18.8. Recepția produselor se va realiza conform procedurii prevăzute în Caietul de sarcini.

18.9. Autoritatea contractantă se obligă să plătească Prețul Contractului către Contractant, în termen de maximum 60 de zile de la primirea facturii în original la sediul său și numai în condițiile Caietului de sarcini.

18.10. Contractantul va emite factura împreună cu documentele justificative în conformitate cu prevederile Caietului de sarcini.

19. ASOCIEREA DE OPERATORI ECONOMICI, DACĂ ESTE CAZUL

19.1. Fiecare asociați este responsabil individual și în solidar față de Autoritatea contractantă, fiind considerat ca având obligații comune și individuale pentru executarea Contractului.

19.2. Membrii asocierii înțeleg și confirmă că liderul stabilit prin acordul de asociere este desemnat de asociere să acționeze în numele său și este autorizată să angajeze asocierea în cadrul Contractului.

19.3. Membrii asocierii înțeleg și confirmă că liderul asocierii este autorizat să primească Dispoziții din partea Autorității contractante și să primească plata pentru și în numele persoanelor care constituie asocierea.

19.4. Prevederile contractului de asociere nu sunt opozabile Autorității contractante.

20. OBLIGAȚIILE PRINCIPALE ALE CONTRACTANTULUI

20.1. Contractantul va furniza Produsele și își va îndeplini obligațiile în condițiile stabilite prin prezentul Contract, cu respectarea prevederilor documentației de atribuire și a ofertei în baza căreia i-a fost adjudecat contractul.

20.2. Contractantul va furniza Produsele cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiilor legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.

20.3. Contractantul va respecta toate prevederile legale în vigoare în România și se va asigura că și Personalul său, implicat în Contract, va respecta prevederile legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.

20.4. Părțile vor colabora, pentru furnizarea de informații pe care le pot solicita în mod rezonabil între ele pentru realizarea Contractului.

20.5. Contractantul va adopta toate măsurile necesare pentru a asigura, în mod continuu, Personalul, echipamentele și suportul necesare pentru îndeplinirea în mod eficient a obligațiilor asumate prin Contract.

20.6. Contractantul are obligația de a desemna, în termen de 5 (cinci) zile de la semnarea contractului, persoana de contact.

20.7. Contractantul are obligația de a asigura disponibilitatea Personalului, pe toată durata Contractului. Contractantul are obligația de a asigura desfășurarea activităților stipulate în Contract prin acoperirea cu Personal specializat pe toată durata implementării Contractului. Contractantul trebuie să se asigure că, pentru toată perioada Contractului, Personalul principal alocat fiecărei activități vor îndeplini obligațiile stabilite în sarcina acestora.

20.8. Contractantul nu va efectua schimbări în cadrul Personalului stabilit, fără aprobarea prealabilă scrisă a Autorității contractante. Autoritatea contractantă va transmite aprobarea/respingerea schimbărilor de Personal în termen de maximum 5 zile, calculat de la primirea documentelor justificative în formă completă și corectă. Aprobarea înlocuirii personalului/de personal produce efecte cu data emiterii acestuia de către Autoritatea contractantă.

20.9. Costurile suplimentare generate de înlocuirea Personalului incumbă Contractantului.

20.10. Contractantul se obligă să emită factura aferentă produselor furnizate prin prezentul Contract numai după aprobarea/recepția produselor în condițiile din Caietul de sarcini.

20.11. Contractantul este pe deplin responsabil pentru furnizarea produselor în condițiile Caietului de sarcini, în conformitate cu propunerea sa tehnică. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

20.12. Contractantul nu poate fi considerat răspunzător pentru încălcarea de către Autoritatea/entitatea Contractantă sau de către orice altă persoană a reglementărilor aplicabile în ceea ce privește modul de utilizare a Produselor.

21. CONFLICTUL DE INTERESE

21.1. Contractantul va lua toate măsurile necesare pentru a preveni ori stopa orice situație care ar putea compromite derularea obiectivă și imparțială a Contractului. Conflictele de interese pot apărea, în mod special, ca rezultat al intereselor economice, afinităților politice ori de naționalitate, legăturilor de rudenie ori afinitate sau al oricăror alte legături ori interese comune. Orice conflict de interese apărut în timpul derulării Contractului trebuie notificat în scris Autorității contractante, fără întârziere.

21.2. Contractantul se va asigura că Personalul său nu se află într-o situație care ar putea genera un conflict de interese. Contractantul va înlocui, imediat și fără vreo compensație din partea Autorității contractante, orice membru al Personalului său, care se regăsește într-o astfel de situație (ex.: înlocuire, încetare, aprobare, deplasare/delegare, orar/program), cu o altă persoană ce îndeplinește condițiile minime stabilite prin prezentul Contract.

21.3. Contractantul are obligația de a respecta prevederile legale în domeniul achizițiilor publice cu privire la evitarea conflictului de interese. Contractantul nu are dreptul de a angaja sau de a încheia orice alte înțelegeri privind furnizarea de produse, direct ori indirect, în scopul îndeplinirii Contractului, cu persoane fizice sau juridice care au fost implicate în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor depuse în cadrul unei proceduri de atribuire ori angajați/foști angajați ai autorității contractante sau ai furnizorului de servicii de achiziție implicați în procedura de atribuire cu care autoritatea/entitatea contractantă/furnizorul de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire a încetat relațiile contractuale ulterior atribuirii Contractului de achiziție publică/sectorială, pe parcursul unei perioade de cel puțin 12 (douăsprezece) luni de la încheierea Contractului, sub sancțiunea rezoluției/rezilierii contractului.

22. CONDUITA CONTRACTANTULUI

22.1. Contractantul/Personalul Contractantului/Subcontractanții va/vor acționa întotdeauna loial și imparțial și ca un consilier de încredere pentru Autoritatea contractantă, conform regulilor și/sau codului de conduită al domeniului său de activitate precum și cu discreția necesară.

22.2. În cazul în care Contractantul sau oricare dintre Subcontractanții săi se oferă să dea/să acorde sau dau/acordă oricărei persoane mită, bunuri, facilități, comisioane în scopul de a determina sau recompensa îndeplinirea/neîndeplinirea oricăror acte sau fapte în legătură cu prezentul Contract sau pentru a favoriza/defavoriza orice persoană în legătură cu prezentul Contract, Autoritatea contractantă poate decide încetarea Contractului.

22.3. Contractantul și Personalul său vor respecta secretul profesional, pe perioada executării Contractului, inclusiv pe perioada oricărei prelungiri a acestuia, precum și după încetarea Contractului.

23. OBLIGAȚII PRIVIND DAUNELE ȘI PENALITĂȚILE DE ÎNTÂRZIERE

23.1. Contractantul se obligă să despăgubească Autoritatea contractantă în limita prejudiciului creat, împotriva oricăror:

- (i) reclamații și acțiuni în justiție, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalațiile folosite pentru sau în legătură cu Produsele furnizate, și/sau
- (ii) daune, despăgubiri, penalități, costuri, taxe și cheltuieli de orice natură, aferente eventualelor încălcări ale dreptului de proprietate intelectuală, precum și ale obligațiilor sale conform prevederilor Contractului.

23.2. Contractantul va despăgubi Autoritatea contractantă în măsura în care sunt îndeplinite cumulativ următoarele condiții:

- (i) despăgubirile să se refere exclusiv la daunele suferite de către Autoritatea contractantă ca urmare a culpei Contractantului;
- (ii) Autoritatea contractantă a notificat Contractantul despre primirea unei notificări/cereri cu privire la incidența oricăreia dintre situațiile prevăzute mai sus;
- (iii) valoarea despăgubirilor a fost stabilită prin titluri executorii emise conform prevederilor legale/hotărâri judecătorești definitive, după caz.

23.3. În cazul în care, Contractantul nu își îndeplinește la termen obligațiile asumate prin contract sau le îndeplinește necorespunzător, atunci Autoritatea contractantă are dreptul de a percepe dobânda legală penalizatoare prevăzută la art. 3 alin. 2¹ din O.G. nr.13/2011 privind dobânda legală remuneratorie și penalizatoare pentru obligații bănești, precum și pentru reglementarea unor măsuri financiar-fiscale în domeniul bancar, cu modificările și completările ulterioare. Dobânda se aplică la valoarea produselor nelivrate pentru fiecare zi de întârziere, dar nu mai mult de valoarea contractului.

23.4. Răspunderea Contractantului nu operează în următoarele situații:

- a) datele/informațiile/documentele necesare pentru îndeplinirea Contractului nu sunt puse la dispoziția Contractantului sau sunt puse la dispoziție cu întârziere;
- b) neexecutarea sau executarea în mod necorespunzător a obligațiilor ce revin Contractantului se datorează culpei Autorității contractante;
- c) Contractantul se află în imposibilitatea fortuită de executare a obligațiilor contractuale imputate.

23.5. În cazul în care Autoritatea contractantă, din vina sa exclusivă, nu își îndeplinește obligația de plată a facturii în termenul prevăzut la pct. 27.3, Contractantul are dreptul de a solicita plata dobânzii legale penalizatoare, aplicată la valoarea plății neefectuate, în conformitate cu prevederile art. 4 din Legea 72/2013 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligațiilor de plată a unor sume de bani rezultând din contracte încheiate între profesioniști și între aceștia și autorități contractante, dar nu mai mult decât valoarea plății neefectuate, care curge de la expirarea termenului de plată.

23.6. Penalitățile de întârziere datorate curg de drept din data scadenței obligațiilor asumate conform prezentului contract.

23.7. În măsura în care Autoritatea contractantă nu efectuează plata în termenul stabilit la pct. 27.3, Contractantul are dreptul de a rezoluționa/rezilia contractul, fără a-i fi afectate drepturile la sumele cuvenite pentru furnizarea produselor și la plata unor daune interese.

23.8. Achizitorul se obligă să plătească pretul către furnizor în termen de maximum 60 de zile de la primirea facturii în original la sediul autorității contractante. În cazul în care, din vina sa exclusivă, furnizorul nu reușește să-și execute obligațiile asumate prin contract, atunci achizitorul are dreptul de a deduce din pretul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o **cota procentuală de 0.01% pe zi** din pretul contractului. În cazul în care achizitorul nu onorează facturile în termen de 28 de zile de la expirarea perioadei convenite, atunci acesta are obligația de a plăti, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cota procentuală de 0.01 % pe zi din plata neefectuată pentru partea din contract indeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.

24. OBLIGAȚII PRIVIND ASIGURĂRILE ȘI SECURITATEA MUNCII CARE TREBUIE RESPECTATE DE CĂTRE CONTRACTANT

24.1. Contractantul se obligă să respecte reglementările referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii și, după caz, standardele internaționale agreate cu privire la forța de muncă, convențiile cu privire la libertatea de asociere și negocierile colective, eliminarea muncii forțate și obligatorii, eliminarea discriminării în privința angajării și ocupării forței de muncă și abolirea muncii minorilor.

25. DREPTURI DE PROPRIETATE INTELECTUALĂ

25.1. Orice Rezultat/Rezultate elaborat(e) și/sau prelucrat(e) de către Contractant în executarea Contractului vor deveni proprietatea exclusivă a Autorității contractante, la momentul efectuării plății sumelor datorate Contractantului conform prevederilor prezentului Contract.

25.2. Orice Rezultate ori drepturi, inclusiv drepturi de autor sau alte drepturi de proprietate intelectuală ori industrială, dobândite în executarea Contractului vor fi proprietatea exclusivă a Autorității contractante, care le va putea utiliza, publica, cesiona ori transfera așa cum va considera de cuviință, fără limitare geografică ori de altă natură, cu excepția situațiilor în care există deja asemenea drepturi de proprietate intelectuală ori industrială.

26. OBLIGAȚII ÎN LEGĂTURĂ CU CALITATEA PRODUSELOR

26.1. Contractantul garantează Autorității contractante că acesta operează un sistem de management al calității pentru Produsele furnizate în cadrul Contractului și că va aplica acest sistem, pe toată perioada derulării Contractului. Contractantul va corecta, pe cheltuiala sa, orice Neconformitate, astfel încât să demonstreze, în orice moment, Autorității contractante, că remedierea acestor Neconformități, se realizează conform Planului de management al calității.

26.2. Autoritatea contractantă notifică Contractantul cu privire la fiecare Neconformitate imediat ce acesta o identifică. La Finalizare, Contractantul notifică Autoritatea contractantă cu privire la Neconformitățile care nu au fost remediate și comunică Autorității/entității contractante perioada de remediere a acestora. Drepturile Autorității contractante cu privire la orice Neconformitate neidentificat(ă) sau nenotificată de către Contractant, pe perioada de derulare a Contractului, nu sunt afectate. Contractantul remediază Neconformitățile, în termenul comunicat de Autoritatea contractantă.

27. FACTURARE ȘI PLĂȚI ÎN CADRUL CONTRACTULUI

27.1. Plățile care urmează a fi realizate în cadrul contractului se vor face numai după emiterea facturii ca urmare a aprobării de către Autoritatea Contractantă a produselor aferente activităților efectuate de Contractant, în condițiile Caietului de sarcini.

27.2. Plata contravalorii Produselor furnizate se face, prin virament bancar, în baza facturii, emisă de către Contractant pentru suma la care este îndreptățit conform prevederilor contractuale, direct în contul Contractantului indicat pe factură.

27.3. Termenul de plată este de maxim **60 de zile** de la primirea facturii în original la sediul Autorității contractante în condițiile stabilite mai sus.

27.4. Moneda utilizată în cadrul prezentului Contract: LEU

27.5. Facturile furnizate vor fi emise și completate în conformitate cu legislația română în vigoare.

27.6. Dacă factura are elemente greșite și/sau greșeli de calcul identificate de Autoritatea Contractantă, și sunt necesare revizuirii, clarificări suplimentare sau alte documente suport din partea Contractantului, termenul de 60 de zile pentru plata facturii se suspendă. Repunerea în termen se face de la momentul îndeplinirii condițiilor de formă și de fond ale facturii.

27.7. Contractantul este răspunzător de corectitudinea și exactitatea datelor înscrise în facturi și se obligă să restituie atât sumele încasate în plus cât și foloasele realizate necuvenit, aferent acestora. Sumele încasate în plus, cât și foloasele necuvenite aferente acestora (pe perioada de la încasare până la constatarea lor), vor fi stabilite în urma verificărilor executate de către Organele de Control Intern ale contractantului sau alte Organisme de control abilitate de lege.

27.8. Solicitățile de plată către terți pot fi onorate numai după operarea unei cesiuni de drepturi/obligații ale Contractantului către terți, cu respectarea clauzelor prezentului Contract.

28. SUSPENDAREA CONTRACTULUI

28.1. În situații temeinic justificate, părțile pot conveni suspendarea executării Contractului.

28.2. În cazul în care se constată că procedura de atribuire a Contractului de Produse sau executarea Contractului este viciată de erori esențiale, nereguli sau de fraudă, Părțile au dreptul să suspende executarea Contractului.

28.3. În cazul suspendării/sistării temporare a furnizării Produselor, durata Contractului se va prelungi automat cu perioada suspendării/sistării.

29. FORȚA MAJORĂ

29.1. Forța majoră și cazul fortuit exonerează de răspundere Părțile în cazul neexecutării parțiale sau totale a obligațiilor asumate prin prezentul Contract, în conformitate cu prevederile art. 1.351 din Codul civil.

29.2. Forța majoră și cazul fortuit trebuie dovedite.

29.3. Partea care invocă forța majoră sau cazul fortuit are obligația să o aducă la cunoștință celeilalte părți, în scris, de îndată ce s-a produs evenimentul.

29.4. Partea care a invocat forța majoră sau cazul fortuit are obligația să aducă la cunoștință celeilalte părți încetarea cauzei acesteia de îndată ce evenimentul a luat sfârșit.

29.5. 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.

29.6. Dacă forța majoră acționează sau se estimează că va acționa o perioadă mai mare de 15 zile, fiecare parte va avea dreptul să notifice celeilalte părți încetarea de plin drept a prezentului contract, fără ca vreuna din părți să poată pretinde celeilalte daune-interese.

30. ÎNCETAREA CONTRACTULUI

30.1. Prezentul Contract încetează de drept prin atingere la termen sau la momentul la care toate obligațiile stabilite în sarcina părților au fost executate.

30.2. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezoluționa/rezilia Contractul, fără însă a fi afectat dreptul Părților de a pretinde plata unor daune sau alte prejudicii, dacă:

- (i) Contractantul nu se conformează, în perioada de timp, conform notificării emise de către Autoritatea contractantă, prin care i se solicită remedierea Neconformității sau executarea obligațiilor care decurg din prezentul Contract;
- (ii) Contractantul subcontractează părți din Contract fără a avea acordul scris al Autorității contractante;
- (iii) Contractantul cesează drepturile și obligațiile sale fără acordul scris al Autorității contractante;
- (iv) Contractantul înlocuiește personalul/expertii nominalizați fără acordul Autorității Contractante;
- (v) Are loc orice modificare organizațională care implică o schimbare cu privire la personalitatea juridică, natura sau controlul Contractantului, cu excepția situației în care asemenea modificări sunt realizate prin Act Adițional la prezentul Contract, cu respectarea dispozițiilor legale;
- (vi) Devin incidente oricare alte incapacități legale care să împiedice executarea Contractului;
- (vii) Contractantul eșuează în a furniza/mentține/prelungi/reîntregi/completa garanțiile ori asigurările solicitate prin Contract;

- (viii) în cazul în care, printr-un act normativ, se modifică interesul public al Autorității contractante în legătură cu care se furnizează Produselor care fac obiectul Contractului;
 - (ix) În situația în care Contractul nu ar fi trebuit să fie atribuit Contractantului deoarece au fost încălcate grav obligațiile care rezultă din legislația europeană relevantă iar această împrejurare a fost constatată printr-o decizie a Curții de Justiție a Uniunii Europene;
 - (x) În cazul în care împotriva Contractantului se deschide procedura falimentului;
 - (xi) Contractantul a săvârșit nereguli sau fraude în cadrul procedurii de atribuire a Contractului sau în legătură cu executare acestuia, ce au provocat o vătămare Autorității contractante;
 - (xii) Valorificarea de către Autoritatea contractantă a rezultatelor prezentului contract este grav compromisă ca urmare a întârzierii prestațiilor din vina Contractantului.
- 30.3.** Contractantul poate rezoluționa/rezilia Contractul fără însă a fi afectat dreptul Părților de a pretinde plata unor daune sau alte prejudicii, în cazul în care:
- (i) Autoritatea contractantă a comis erori esențiale, nereguli sau fraude în legătură cu executare acestuia, ce au provocat o vătămare Contractantului.
 - (ii) Autoritatea contractantă nu își îndeplinește obligațiile de plată a produselor prestate de Contractant, în condițiile stabilite prin prezentul Contract.
- 30.4.** Rezoluțiunea/Rezilierea Contractului intervine cu efecte depline, fără a mai fi necesară îndeplinirea vreunei formalități prealabile și fără a mai fi necesară intervenția vreunei instanțe judecătorești și/sau arbitrale.
- 30.5.** Prevederile prezentului Contract în materia rezoluțiunii/rezilierii Contractului se completează cu prevederile în materie ale Codului Civil în vigoare.
- 30.6.** În situația rezoluțiunii/rezilierii totale/parțiale din cauza neexecutării/executării parțiale de către Contractant a obligațiilor contractuale, acesta va datora Autorității contractante daune-interese cu titlu de clauză penală în cuantum egal cu valoarea obligațiilor contractuale neexecutate.
- 30.7.** Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul de furnizare produse, în cel mult 15 zile de la apariția unor circumstanțe care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului, cu condiția notificării Contractantului cu cel puțin 3 zile înainte de momentul denunțării.

31. INSOLVENȚĂ ȘI FALIMENT

- 31.1.** În cazul deschiderii unei proceduri generale de insolvență împotriva Contractantului, acesta are obligația de a notifica Autoritatea contractantă în termen de 3 (trei) zile de la deschiderea procedurii.
- 31.2.** Contractantul, are obligația de a prezenta contractante, în termen de 30 (treizeci) de zile de la notificare, o analiză detaliată referitoare la incidența deschiderii procedurii generale de insolvență asupra Contractului și asupra livrărilor și de a propune măsuri, acționând ca un Contractant diligent.
- 31.3.** În cazul deschiderii unei proceduri generale de insolvență împotriva unui Subcontractant, unui terț susținător sau, dacă este cazul, în situația menționată la capitolul 19. – Asocierea de operatori economici din prezentul Contract, Contractantul are aceleași obligații stabilite la clauzele 31.1 și 31.2 din prezentul Contract.
- 31.4.** În cazul în care Contractantul intră în stare de faliment, în proces de lichidare sau se află într-o situație care produce efecte similare, Contractantul este obligat să acționeze în același fel cum este stipulat la clauzele 31.1, 31.2 și 31.3 din prezentul Contract.
- 31.5.** Nicio astfel de măsură propusă conform celor stipulate la clauzele 31.2, 31.3 și 31.4 din prezentul Contract, nu poate fi aplicată, dacă nu este acceptată, în scris, de Autoritatea contractantă.

32. LIMBA CONTRACTULUI

- 32.1.** Limba prezentului Contract și a tuturor comunicărilor scrise va fi limba oficială a Statului Român, respectiv limba română.

33. LEGEA APLICABILĂ

- 33.1.** Legea aplicabilă prezentului Contract, este legea română, Contractul urmând a fi interpretat potrivit acestei legi.

34. SOLUȚIONAREA EVENTUALELOR DIVERGENȚE ȘI A LITIGIILOR

34.1. Părțile vor depune toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabilă, prin tratative directe și negociere amiabilă, orice neînțelegere sau dispute/divergențe care se poate/pot ivi între ele în cadrul sau în legătură cu îndeplinirea Contractului.

34.2. Dacă disputa nu a fost astfel soluționată și Părțile au, în continuare, opinii divergente în legătură cu sau în îndeplinirea Contractului, acestea trebuie să se notifice reciproc și în scris, în privința poziției lor asupra aspectului în dispută precum și cu privire la soluția pe care o întrevăd pentru rezolvarea ei.

34.3. Dacă încercarea de soluționare pe cale amiabilă eșuează sau dacă una dintre Părți nu răspunde în termen de 5 zile de la solicitare, oricare din Părți are dreptul de a se adresa instanțelor de judecată competente.

Drept pentru care, Părțile au încheiat prezentul Contract azi, _____ în ____ exemplare.

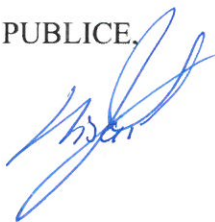
ACHIZITOR,
SPITALUL CLINIC DE PSIHIATRIE
"PROF. DR. ALEXANDRU OBREGIA"
MANAGER,
DR. ANDRIAN TIBIRNA

FURNIZOR,

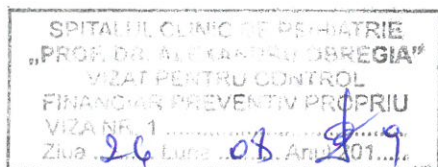
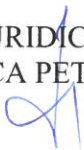
DIRECTOR FINANCIAR CONTABIL
EC. MIHAI IANCU BUTURCA



SEF SERV. ACHIZITII PUBLICE
ANDRIAN MISAIL



OFICIUL JURIDIC
AV. RALUCA PETRESCU



**Se aprobă,
MANAGER
ANDRIAN TIBIRNA**



CAIET DE SARCINI

1 Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

Caietul de sarcini trebuie să precizeze și instituțiile competente de la care furnizorii, executanții sau prestatorii pot obține informații privind reglementările obligatorii referitoare la protecția muncii, la prevenirea și stingerea incendiilor și la protecția mediului, care trebuie respectate pe parcursul îndeplinirii contractului și care sunt în vigoare la nivel național sau, în mod special, în regiunea ori în localitatea în care se execută lucrările sau se prestează serviciile ori operațiunile de instalare, accesorii furnizării produselor (după caz).

În cadrul acestei proceduri, Spitalul Clinic de Psihiatrie Prof. Dr. Alexandru Obregia îndeplinește rolul de Autoritatea contractantă.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, 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.

1/8

2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

2.1 Informații despre Autoritatea contractantă

Spitalul Clinic de Psihiatrie Prof. Dr. Alexandru Obregia este autoritate contractanta, institutie ordonator terțiar de credite, din subordinea Consiliului General al Municipiului Bucuresti

Domeniu de activitate: sanatate

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Asigurarea unui meniu corespunzator pacientilor internati in cadrul spitalului.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea contractantă

Autoritatea contractanta a optat pentru incheierea unui acord cadru avand ca obiect cartuse pentru imprimantele din dotare pentru a fluidiza mecanismul de aprovizionare.

2.4 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse, dacă este cazul

Nu este cazul

2.5 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea contractantă își desfășoară activitatea

Nu este cazul

28

2.6 Factori interesați și rolul acestora, dacă este cazul

Nu este cazul

3 Descrierea produselor solicitate

3.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității/entității contractante

Autoritatea contractanta are in desfasurare o procedura de licitatie deschisa avand ca obiect alimentele incluse in prezenta negociere fara publicarea prealabila a unui anunt de participare. Pentru a asigura furnizarea alimentelor, autoritatea contractanta a decis sa organizarea acestei proceduri, pana la atribuire acordurilor cadru din licitatie deschisa.

3.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

3.3 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor

3.4 Produsele solicitate și operațiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate

3.4.1 Produse solicitate

1. Albitura (pastarnac)

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1.600	kg			Radacina, sanatosă (este exclus produsul afectat de putrezire sau depreciere, astfel incat sa il faca impropriu consumului), fara depreciere cauzate de daunatori, neramificati, fara umiditate exterioara anormala; radacinile trebuie sa fie netede, cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara fisuri sau crapaturi. Ambalare: sac 5 kg.	Radacina, sanatosă (este exclus produsul afectat de putrezire sau depreciere, astfel incat sa il faca impropriu consumului), fara depreciere cauzate de daunatori, neramificati, nelemnificati, fara umiditate exterioara anormala; radacinile trebuie sa fie netede, cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara fisuri sau crapaturi. Ambalare: sac 5 kg.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

2. Boia de ardei dulce

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate

424

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

1	2	3	4	5	6	
50	plic 100g			Boia de ardei dulce ambalat la plic de 100g.pulbere fina, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare caramizie, pana la rosu aprins, cu gust si miros placut 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.	Boia de ardei dulce ambalat la plic de 100g.pulbere fina, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare caramizie, pana la rosu aprins, cu gust si miros placut 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.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

3. Bors

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
-----------	-------------------	----------------	----------------------------	---	--	---

1	2	3	4	5	6	
1.000	plic 70g			Pulbere fina, gust specific acrisor, fara gust amar sau ranced sau alt miros strain. 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.	Pulbere fina, gust specific acrisor, fara gust amar sau ranced sau alt miros strain. 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.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

4. Branza telemea

Quantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	
1.000	kg			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.	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.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

22

Culoare galben cu nuanța verzuie; în timpul depozitării culoarea saramurii poate deveni alb-laptoasă. Gust și miros: plăcut de fermentație lactică, sărat, nu se admite gust și miros străin (de iod, amar, de mușcăi). Produsul va fi ambalat la cutii de plastic de 15 kg, 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).	Culoare galben cu nuanța verzuie; în timpul depozitării culoarea saramurii poate deveni alb-laptoasă. Gust și miros: plăcut de fermentație lactică, sărat, nu se admite gust și miros străin (de iod, amar, de mușcăi). Produsul va fi ambalat la cutii de plastic de 15 kg, 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).
---	---



5. Branza topita

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	
5.000	Cutii-(8 buc/cuburi cutie)			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 goluri de fermentatie, fara saruri de topire, fara corpuri straine, repartizate uniform. Consistenta elastica, extrartinabila, culoare alba pana la galben-deschis, uniforma	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 goluri de fermentatie, fara cristale de saruri de topire, fara corpuri straine, adaosuri repartizate uniform. Consistenta moale, usor elastica, extra tartinabila, culoare alba pana la galben-deschis,	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscriptiionat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

92

				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 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 (cutia sa fie sigilata), va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	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 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 (cutia sa fie sigilata), va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.
--	--	--	--	---	---

6. Branza de vaci

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1.200	kg			Branza dulce din lapte de vaca (preparata din lapte de vaca), semigrasa (continut grasime 20-40%). Aspect: pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer; Consistență : pastă fină, cremoasă, nesfărâmicioasă, se admite structura slab grunjoasă la tipurile semigrasă și slabă. Culoarea : albă, până la alb gălbuie, uniformă în toată masa. Miros și gust : plăcut, caracteristic de fermentație lactică, fără miros și gust strain. Produsul va fi ambalat la cutii de plastic de 15 kg, va avea datele 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	Branza dulce din lapte de vaca (preparata din lapte de vaca), semigrasa (continut grasime 20-40%). Aspect: pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer; Consistență : pastă fină, cremoasă, nesfărâmicioasă, se admite structura slab grunjoasă la tipurile semigrasă și slabă. Culoarea : albă, până la alb gălbuie, uniformă în toată masa. Miros și gust : plăcut, caracteristic de fermentație lactică, fără miros și gust strain. Produsul va fi ambalat la cutii de plastic de 15 kg, va avea datele 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	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

118

				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.)	compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc.)
--	--	--	--	---	--

7. Cas de vaci

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1.000	kg			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	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	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de

			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)	Regi. 1935/2004 si sa fie insotite de acte de calitate (declarație conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc.).	valabilitate menționat de producător.
--	--	--	--	--	--

8. Cascaval

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1.500	kg			Miros – placut, caracteristic branzeturilor cu pasta oparita, provenite din lapte de 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	Miros – placut, caracteristic branzeturilor cu pasta oparita, provenite din lapte de 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	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din

134

cele din lapte de vaca, alb-galbui pana la cenușiu 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 mușgai, cu rare și mici ochiuri defermentare, 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).

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 în folie de plastic vidata (ambalaj ce poate intra în contact cu alimentul).

9. Ceapa uscata

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
5000	kg			Bulbii trebuie sa fie întregi, curați, sanatosi, fara atacuri de boli sau insecte care sa le faca impropriei consumului, fara vătămări produse de frig, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscați in stadiul de utilizare prevăzut, fara miros si/sau gust străin. Ceapa uscata trebuie sa prezinte un stadiu astfel incat sa suporte transportul si manipulara si sa ajunga in destinație -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	Bulbii trebuie sa fie întregi, curați, sanatosi, fara atacuri de boli sau insecte care sa le faca impropriei consumului, fara vătămări produse de frig, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscați in stadiul de utilizare prevăzut, fara miros si/sau gust străin. Ceapa uscata trebuie sa prezinte un stadiu astfel incat sa suporte transportul si manipulara si sa ajunga in condiții bune la destinație -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	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

1527

				scurtate 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.
--	--	--	--	--

10. Cimbru

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
50	Plic 100g			Cimbru, ambalat la plic cu masa neta de 100g. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in 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. 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.	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. 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.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

11. Ciuperci

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
6.000	Cutii 400g			Ciupercile din conserva taiate, (sau taiate felii, de diferite forme si marimi) cu voalul intact, fara ciupituri provocate de boli, insecte, fara larve libere in lichid. Se admit, la un procent de 10% din greutatea ciupercilor, voaluri plesnite sau de culoare mai inchisa. 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	Ciupercile din conserva taiate, (sau taiate felii, de diferite forme si marimi) cu voalul intact, fara ciupituri provocate de boli, insecte, fara larve libere in lichid. Se admit, la un procent de 10% din greutatea ciupercilor, voaluri plesnite sau de culoare mai inchisa. 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 - elastica, caracteristica ciupercilor in conserva, sterilizate. Gust si	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

1827

– galbuie. Consistența ciupercilor - elastica, caracteristica ciupercilor în conserva, sterilizate. Gust și miros - Specific, fara gust și 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.	
miros - Specific, fara gust și 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.	

198

[illegible]

12. Comput

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
4.000	Borcan 720g			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 mușgai sau semne de lovire; caisele, prunele si vișinele vor fi cu sâmburi. Limpede sau slab opalescent, se admit particule fine de fructe in suspensie.	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 mușgai sau semne de lovire; caisele, prunele si vișinele vor fi cu sâmburi. Limpede sau slab opalescent, se admit particule fine de fructe in suspensie.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

202

				suspensie. Potrivit de tari; se admit fructe fierde prea mult dar nedestramate, in proporție 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 proporție de max. 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient. La compotul de caise, proporția de fructe pigmentate nu se limitează; la fructe gen vișine, prune se admite culoarea slab bruna. Aspect plăcut, caracteristic fructelor fierde; fara gust sau miros străin (mușegai, acru, etc.)	Potrivit de tari; se admit fructe fierde prea mult dar nedestramate, in proporție 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 proporție de max. 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient. La compotul de caise, proporția de fructe pigmentate nu se limitează; la fructe gen vișine, prune se admite culoarea slab bruna. Aspect plăcut, caracteristic fructelor fierde; fara gust sau miros străin (mușegai, acru, etc.)
--	--	--	--	--	---

21/11

13. Delikat

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
300	kg			Descriere produs: legume calitatea I - Conținut de legume uscate min. 15% (morcov 6.1%, păstărnac 1.9%, ceapă 0.4%, ardei roșu 1%, praz, frunze de pătrunjel, condimente, telina etc.) Aspect: masa granulată uscată, culoare galben-verde-portocaliu, miros plăcut, aromat, specific legumelor. Gust sărat, 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 corespunzător din punct de vedere organoleptic și va fi adus esalonat, la cerere.	Descriere produs: legume calitatea I - Conținut de legume uscate min. 15% (morcov 6.1%, păstărnac 1.9%, ceapă 0.4%, ardei roșu 1%, praz, frunze de pătrunjel, condimente, telina etc.) Aspect: masa granulată uscată, culoare galben-verde-portocaliu, miros plăcut, aromat, specific legumelor. Gust sărat, 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 corespunzător din punct de vedere organoleptic și va fi adus esalonat, la cerere.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

					de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.
--	--	--	--	--	---

14. Dovlecei in apa

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
4.000	Borcan 720g			Dovlecei, tăiați obișnuit, cuburi, dovleceii sa nu fie foarte maturi, fara seminte mari.Conținut minim de dovlece 55%. Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	Dovlecei, tăiați obișnuit, cuburi, dovleceii sa nu fie foarte maturi, fara 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.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

234

15. Faina

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
600	kg					Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

16. Fasole conserva

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
6.500	Borcan 720g			Aspect produs: legume intregi sau divizate apropiate ca marime, culoare si grad de coacere, acoperite cu solutie de sare, cu gust si miros plăcut caracteristic legumelor fierte, fara gust si miros strain. Conținut minim de fasole – 55 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	Aspect produs: legume intregi sau divizate apropiate ca marime, culoare si grad de coacere, acoperite cu solutie de sare, cu gust și miros plăcut caracteristic legumelor fierte, fara gust si miros strain. Conținut minim de fasole – 55 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

25/4

17. Fasole uscata

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
2.000	Kg			Categoria 1, calitate buna, boabe de culoare alba specifice soiului, ajunse la maturitate, tari, sanatoase. Dimensiunea boabelor: specifica soiului, uniforme.	Categoria 1, calitate buna, boabe de culoare alba specifice soiului, ajunse la maturitate, tari, sanatoase. Dimensiunea boabelor: specifica soiului, uniforme.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

268

18. Fidea

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
750	Kg			Taitei -fidea ambalati in saci de polietilena transparenta cu masa neta de 5 kg. Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten, ou. Proprietati organoleptice: Aspect: fara urme de faina, translucide, aspect sticlos in sectiune, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la rosat si in medie doua puncte negre pe cm liniar. Culoare: alba-galbuie, uniforma; Miros si gust: caracteristic, fara miros, gust strain si/sau de mucegai. Proprietati fizice si chimice: Umiditate: max. 13%; Aciditate max 3,2°; Continut de proteina bruta	Taitei -fidea ambalati in saci de polietilena transparenta cu masa neta de 5 kg. Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten, ou. Proprietati organoleptice: Aspect: fara urme de faina, translucide, aspect sticlos in sectiune, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la rosat si in medie doua puncte negre pe cm liniar. Culoare: alba-galbuie, uniforma; Miros si gust: caracteristic, fara miros, gust strain si/sau de mucegai. Proprietati fizice si chimice: Umiditate: max. 13%; Aciditate max 3,2°; Continut de proteina bruta	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

24.8

				de mucegai. Proprietati fizice si chimice:Umiditate: max. 13%; Aciditate max 3,2°; Continut de proteina bruta raportata la SU min. 11% Creserea in volum la fierbere min -250%; Defecte: sparturi max. 10%, sfaramaturi max. 2%, deformate max. 5%. Depozitarea se face in spatii inchise, curate, bine aerisite, dezinfectate, deratizate.	raportata la SU min. 11% Creserea in volum la fierbere min -250%;Defecte: sparturi max. 10%, sfaramaturi max. 2%, deformate max. 5%. Depozitarea se face in spatii inchise, curate, bine aerisite, dezinfectate, deratizate.
--	--	--	--	--	---

28 27

19. Foi de dafin

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
50	Plic 100g			Descriere produs : Frunzele de dafin folosite la fabricarea produsului "foi de dafin" trebuie să fie întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite 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 alburiu: miros și gust: pătrunzător, aromat, caracteristic, tară miros și	Descriere produs : Frunzele de dafin folosite la fabricarea produsului "foi de dafin" trebuie să fie întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite 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 alburiu: miros și gust: pătrunzător, aromat, caracteristic, tară miros și gust străin. Ambalarea produsului:	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

29/04

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

				gust străin. Ambalarea produsului: Ambalaj specific condimentelor cu bariera la umezeala, produsul va fi ambalat la pachete de 100 g, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	Ambalaj specific condimentelor cu bariera la umezeala, produsul va fi ambalat la pachete de 100 g, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.
--	--	--	--	---	--

20. Gem de fructe

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
2000	Borcan 370g			Conținut de min. 67 % substanță solubilă, fructe bine divizate, bine fierate, gust 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 de	Conținut de min. 67 % substanță solubilă, fructe bine divizate, bine fierate 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 de	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de

40

				închise ermetic, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	minim 36 luni.	minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.
--	--	--	--	--	----------------	--

21. Gris

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
500	Pachet 500g			Gris alimentar, obtinut prin prelucrarea (macinarea) graului. Ambalat la un gramaj net de 500g. Caracteristici organoleptice: Aspect granular, se admit portiuni vizibile de invelis. Culoare alb-galbuie uniforma; Miros si gust caracteristic, fara miros de mucegai, incins sau alt miros strain. Gust caracteristic, putin dulceag, fara gust amar, acru, sau alt gust strain, fara scrasnet la mestecare (datorita impuritatilor minerale: pamant, nisip, etc.). Conditii de depozitare: Spatiile de depozitare trebuie sa fie uscate.	Gris alimentar, obtinut prin prelucrarea (macinarea) graului. Ambalat la un gramaj net de 500g. Caracteristici organoleptice: Aspect granular, se admit portiuni vizibile de invelis. Culoare alb-galbuie uniforma; Miros si gust caracteristic, fara miros de mucegai, incins sau alt miros strain. Gust caracteristic, putin dulceag, fara gust amar, acru, sau alt gust strain, fara scrasnet la mestecare (datorita impuritatilor minerale: pamant, nisip, etc.). Conditii de depozitare: Spatiile de depozitare trebuie sa fie uscate.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

85

				dulceag, fara gust amar, acru, sau alt gust strain, fara scrasnet la mestecare (datorita impuritatilor minerale: pamant, nisip, etc.). Conditii de depozitare: Spatiile de depozitare trebuie sa fie uscate, curate, dezinfectate, deratizate si bine aerisite.	curate, dezinfectate, deratizate si bine aerisite.
--	--	--	--	--	---

22. Iaurt 3.5 %

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
30.000	Pahar 140g			Aspect și consistență: coagul de 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 gălbuie. Miros și gust: specifice de	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 gălbuie. Miros și gust: specifice de	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe producător pe etichetă. La data

82

				nuanță slab gălbuie. Miros și gust: specific de iaurt, plăcut, cremos, fără gust sau miros străin. Grăsime, 3,5%. Ambalat la pahar de 140g. Ambalarea produsului: Produsul va fi ambalat la pahar de 140g, 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)	iaurt, plăcut cremos, fără gust sau miros străin. Grăsime, 3,5%. Ambalat la pahar de 140g, 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)	livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.
--	--	--	--	--	---	---

23. Lamai

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
250	kg			Descriere produs : Calitatea I. Aspect: întregi, fără tăieturi sau lovituri, sănătoase, cu coaja subțire. Culoare: gălbui auriu; miros și gust specific soiului; Etichetat, ambalat conform normelor în vigoare.	Descriere produs : Calitatea I. Aspect: întregi, fără tăieturi sau lovituri, sănătoase, cu coaja subțire. Culoare: gălbui auriu; miros și gust specific soiului; Etichetat, ambalat conform normelor în vigoare.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

24. Lapte praf

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
750	kg			Caracteristici organoleptice: Aspect: pulbere fina omogena, obtinut din lapte crud prin pulverizare si uscare. Culoare: culoare alba sau usor galbuie, fara impuritati si particule colorate. Miros si gust: tipic de lapte praf, fara mirosuri si gusturi straine. Proprietati fizico-chimice: substanta uscata: min. 96,5 %, umiditate: max. 4 %, proteine 34 %, lactoza: max. 54 %, continut de grasime 26%-28%. Etichetat, ambalat la saci de hartie de 25 kg.	Caracteristici organoleptice: Aspect: pulbere fina omogena, obtinut din lapte crud prin pulverizare si uscare. Culoare: culoare alba sau usor galbuie, fara impuritati si particule colorate. Miros si gust: tipic de lapte praf, fara mirosuri si gusturi straine. Proprietati fizico-chimice: substanta uscata: min. 96,5 %, umiditate: max. 4 %, proteine 34 %, lactoza: max. 54 %, continut de grasime 26%-28%. Etichetat, ambalat la saci de hartie de 25 kg.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

25. Malai

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1200	kg			Descriere produs: Culoarea galbenă portocalie specifică porumbului din provine, cu particule alb-gălbui; miros caracteristic, fără miros străin; gust plăcut, specific, fără scrâșnet în mestecare; infestare lipsă. Ambalarea produsului: pachet de 1kg.	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 de 1kg.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

26. Margarina

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
600	Cutii 500g			Masa omogena, lucioasa, fara picaturi de apa sau goluri de aer in sectiune, culoare de la alb-galbui 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 500g.	Masa omogena, lucioasa, fara picaturi de apa sau goluri de aer in sectiune, culoare de la alb-galbui 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 500g.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

3784

27. Masline

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
2.000	kg			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, Calitatea I. Termen de valabilitate: 24-	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, Calitatea I. Termen de valabilitate: 24-	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

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

					36 luni de la data productiei, daca se respecta conditiile de pastrare.
--	--	--	--	--	---

28. Mazare congelata

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
2.000	kg			Boabe intregi, de marime aproape uniforme, 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 livrarii,	Boabe intregi, 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 livrarii, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.	

378

				produsele trebuie sa aiba termen de valabilitate de minim 6 luni.Ambalata in pungi de min. 500g- maxim 3 kg (ambalaj specific produsului respectiv, produsului respectiv, pungi termosudate).	500g- maxim 3 kg (ambalaj specific produsului respectiv, pungi termosudate).	
--	--	--	--	---	--	--

29. Mere

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
3.000	kg			Aspect: să corespundă documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare în vigoare. Consistentă: Merele de calitate I, de calibrul 55-60 mm, trebuie să fie întregi, sănătoase, fără umiditate exterioră, curate (lipsite de substanțe străine vizibile). Forma, marimea și culoarea sunt caracteristice soiului. Pulpa trebuie să fie	Aspect: să corespundă documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare în vigoare. Consistentă: Merele de calitate I, de calibrul 55-60 mm, trebuie să fie întregi, sănătoase, fără umiditate exterioră, curate (lipsite de substanțe străine vizibile). Forma, marimea și culoarea sunt caracteristice soiului. Pulpa trebuie să fie	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de

402

			marimea si coloratia sunt caracteristice soiului. Pulpă trebuie sa fie lipsita de orice fel de deteriorări. Se admit max. 25% fructe fara peduncul, cu condiția ca pielea sa nu fie datariorata in cavitătea pedunculară. Aromă si gust: fără miros sau gust străin. Nu se admit mere vizibil atinse de putregai, cu lovituri pronunțate sau crăpături necicatrizate.	lipsita de orice fel de deteriorări. Se admit max. 25% fructe fara peduncul, cu condiția ca pielea sa nu fie datariorata in cavitătea pedunculară. Aromă si gust: fără miros sau gust străin. Nu se admit mere vizibil atinse de putregai, cu lovituri pronunțate sau crăpături necicatrizate.	minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.
			Ambalare: Produsul va fi ambalat corespunzător, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Diametru aprox: 100 - 150 mm. (max. 200 gr)	Ambalare: Produsul va fi ambalat corespunzător, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Diametru aprox: 100 - 150 mm. (max. 200 gr)	

418

30. Miere de albine

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
12.000	Plic 15g			Miere poliflora, calitatea I, cu aspect curat, omogen, fara impuritati, masa fluida,vascoasa de culoare galbna deschis pana la brun deschis. Ambalarea produsului: plic de 15g	Miere poliflora, calitatea I, cu aspect curat, omogen, fara impuritati, masa fluida,vascoasa de culoare galbna deschis pana la brun deschis. Ambalarea produsului: plic de 15g	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

528

31. Morcovi

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
2000	kg			Radacinile netede cu aspect proaspăt, cu forma regulată, fără fisuri sau crapături, neramificati, nelemnificati, fără defecte de forma, de coloratie, de incoltire, fără umiditate externa, uscăti, gust strain, curati, intregi, lipsiti de orice defecte externe sau interne care sa afecteze aspectul general al produsului, sanatosi (produsul afectat de putregai sau alte stricăciuni care sa ii faca inapți consumului)	Radacinile netede cu aspect proaspăt, cu forma regulată, fără fisuri sau crapături, neramificati, nelemnificati, fără defecte de forma, de coloratie, fără tendinte de incoltire, fără umiditate externa, uscăti, fără miros sau gust strain, curati, intregi, lipsiti de orice defecte externe sau interne care sa afecteze aspectul general al produsului, sanatosi (produsul afectat de putregai sau alte stricăciuni care sa ii faca inapți consumului este exclus). Omogenitate: conținutul fiecărui ambalaj trebuie sa fie uniform si sa conțină	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

4324

				este exclus).	Omogenitate: conținutul fiecărui ambalaj trebuie sa fie uniform si sa conțină morcovi avand aceeași origine, calitate si mărime. Partea vizibila a ambalajului trebuie sa fie reprezentativa pentru tot conținutul. Ambalare: sac 5 kg.	morcovi avand aceeași origine, calitate si mărime. Partea vizibila a ambalajului trebuie sa fie reprezentativa pentru tot conținutul. Ambalare: sac 5 kg.	
--	--	--	--	---------------	--	---	--

32. Napolitane

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1.200	kg			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 zahar ars, pudra de	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:	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

Handwritten signature

45-22

33. Orez

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
2.000	kg			Orez cu bob rotund sau lung, calitatea I, ambalat in pungi de 1 kg. Timp de fierbere: 18-20 min. Proprietati organoleptice: Aspect: Boabe de orez de forma rotunda sau lunga, sanatoase, intregi, complet decorticate. Culoare: Alb, transparent, uniforma. Miros: caracteristic, fara miros strain de mucegai, de incins, de rozatoare. Gust: specific orezului. Conditii de depozitare: pentru a pastre calitatea, orezul trebuie pastrat la loc	Orez cu bob rotund sau lung, calitatea I, ambalat in pungi de 1 kg. Timp de fierbere: 18-20 min. Proprietati organoleptice: Aspect: Boabe de orez de forma rotunda sau lunga, sanatoase, intregi, complet decorticate. Culoare: Alb, transparent, uniforma. Miros: caracteristic, fara miros strain de mucegai, de incins, de rozatoare. Gust: specific orezului. Conditii de depozitare: pentru a pastre calitatea, orezul trebuie pastrat la loc uscat, intunecat si racoros, maxim 25°C si umiditate maxim 75%.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

					uscat, intunecat si racoros, maxim 25°C si umiditate maxim 75%. Termen de valabilitate: 18 luni de la data productiei.	Termen de valabilitate: 18 luni de la data productiei.	
--	--	--	--	--	---	---	--

34. Oua

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
20.000	Buc			Ouăle de găină trebuie să facă parte din categoria de greutate L respectiv între 63 g si 73 g. Categoria de calitate a ouălor 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,	Ouăle de găină trebuie să facă parte din categoria de greutate L respectiv între 63 g si 73 g. Categoria de calitate a ouălor 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	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

17/8

			galbenusul vizibil în pozitia centrală, albusul limpede, transparent, fără impurități și 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, galbenușul 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 mucegaiuri, nu se admit ouă murdare cu urme de excremente de găină sau alte impurități. Inscricționarea să fie estetică și lizibilă cu următoarele informații: - denumirea producătorului și localitatea; - denumirea
			galbenusul vizibil în pozitia centrală, albusul limpede, transparent, fără impurități și 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, galbenușul 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 mucegaiuri, nu se admit ouă murdare cu urme de excremente de

48A

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

				produsului, sortimentului; - conținut - lotul și data fabricației; - termen de valabilitate; - termen minim de garanție - condiții de păstrare.
			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.	

35. Pasta de tomate

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7

864

2.000	Borcan 720g	Aspect : masa omogenă, densă, fin strecurată, fără corpuri străine (semințe, pieluțe, frunze, 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, mușgai, 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.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.
-------	----------------	--	--

				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. Proprietati fizice si chimice : - substanta uscata solubila (exclusiv adaosul de sare) minim 24% grade refractometrice la 20 grade.	În conținutul produselor nu se admite prezența materilor prime vegetale străine (frunze, pedunculi, calice, etc.) și a fragmentelor cu textură dură și fibroasă. Proprietati fizice si chimice : - substanta uscata solubila (exclusiv adaosul de sare) minim 24% grade refractometrice la 20 grade.
--	--	--	--	--	--

36. Piper negru macinat

Canitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
----------	-------------------	----------------	----------------------------	---	--	---

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

1	2	3	4	5	6	7
180	Plic 100g			Piper macinat, ambalat in plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de 100g. Proprietati organoleptice: o pulbere fina, omogena, de culoare maronie, cu gust si miros caracteristic, placut, aromat, fara miros si gust strain. 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. Ambalaj specific condimentelor cu bariera la umezeala, va avea datele de identificare	Piper macinat, ambalat in plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de 100g. Proprietati organoleptice: o pulbere fina, omogena, de culoare maronie, cu gust si miros caracteristic, placut, aromat, fara miros si gust strain. 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. 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.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.



CONSILIUL GENERAL AL MUNICIPIULUI BUCUREȘTI

Soseaua Bereni Nr.10, sector 4, Bucuresti ~ E-mail: secretariatobregia@yahoo.com
Tel. centrala: +40 21 334.42.66; +40 21 334.42.83; +40 21 334.49.93
Tel directie: +40 21 334.82.50 ~ Fax: +40 21 334.71.64
Cod Fiscal 4266162 ~ Cont: RO02TREZ70421F335000XXXX - Trezoreria Sector 4

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

[illegible]

23

37. Pulpa spate porc degresata, dezosata, refrigerata

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1.100	kg			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 si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune; urmele ce se formeaza cu degetul revin repede; sucul din carne se obtine greu si este limpede; culoare roz deschis. Miros si gust normal, caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat, sau alt	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 si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune; urmele ce se formeaza cu degetul revin repede; sucul din carne se obtine greu si este limpede; culoare roz deschis. Miros si gust – normal, caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat,	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				miros strain; - parte necomestibila 0; Marcat, etichetat, ambalat, în pungă plastic din folie termocontractibilă de 2 kg-5 kg; Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si/sau vidata în pungi de polietilena, etichetate. Termen de valabilitate pentru produs - 5 zile refrigerat, la temperaturi cuprinse între 0 -4 C. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carni, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditiile de pastrare .	sau alt miros strain; - parte necomestibila 0; Marcat, etichetat, ambalat, în pungă plastic din folie termocontractibilă de 2 kg-5 kg; Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si/sau vidata în pungi de polietilena, etichetate. Termen de valabilitate pentru produs - 5 zile refrigerat, la temperaturi cuprinse între 0 -4 C. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carni, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditiile de pastrare .
--	--	--	--	---	---

38. Sfecla rosie

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
900	kg			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 suculenta, cu aspect proaspata; Consistenta - tare. Gust si miros – cu aroma placuta, caracteristic sfeclei rosii, fara gust si miros strain.	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 suculenta, cu aspect proaspata; Consistenta - tare. Gust si miros – cu aroma placuta, caracteristic sfeclei rosii, fara gust si miros strain. Produsul sfecla rosie va fi	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

56

			Produsul sfecla rosie va fi ambalata astfel incat produsul sa fie bine protejat si sa se asigure o aerisire adecvata.	ambalata astfel incat produsul sa fie bine protejat si sa se asigure o aerisire adecvata.
--	--	--	---	--

39. Spaghete

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1000	kg			Spaghete ambalate in pungi, cu masa neta de min. 500g. Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten. Proprietati organoleptice: -Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina, translucide, in sectiune cu aspect sticios, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua pincte negre si in liniar.	Spaghete ambalate in pungi, cu masa neta de min. 500g. Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten. Proprietati organoleptice: -Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina, translucide, in sectiune cu aspect sticios, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua pincte negre pe cm liniar. Culoare: alb-galbuie, uniforma. Gust si miros:	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

45

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

				Culoare: alb-galbuie, uniformă. Gust și miros: caracteristic, fără miros și gust strain. Defecte: sparturi max. 4%, sfaramături max. 3%, deformate max. 10%. Creștere în volum la fierbere, min -250%
--	--	--	--	--

40. Spanac congelat

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1.000	kg			Spanac mărunțit și porționat de culoare verde, fără miros și gust străin, fara gheata, după fierbere să se păstreze gustul caracteristic de spanac. Produsul sa fie ambalat in pungi de plastic	Spanac mărunțit și porționat de culoare verde, fără miros și gust străin, fara gheata, după fierbere să se păstreze gustul caracteristic de spanac. Produsul sa fie ambalat in pungi de plastic specific care poate intra in contact	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de

44

				specific care poate intra în contact cu alimentul de min. 500g - maxim 3kg, etichetat 3kg, etichetat corespunzător, cu număr de lot, condiții de pastare, data de expirare.	cu alimentul de min. 500g - maxim 3kg, etichetat corespunzător, cu număr de lot, condiții de pastare, data de expirare.	producător.
--	--	--	--	---	---	-------------

41. Telina

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
2000	kg			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.	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.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

53 d

42. Cartofi

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
12.000	kg			Aspect normal caracteristic soiului corespunzător zonei de productie: -întregi (nu trebuie sa aiba nici o parte indepartata sau suferit o vatamare care sa ii faca incompleți); -sanatosi (produsul afectat de putregai sau alte stricăciuni care sa ii faca inapți consumului este exclus); -curați; -acoperiți foarte bine de coaja; -turgescți (tari); -neincoltiti, de exemplu colții nu pot fi mai lungi de 3 mm; -lipsiți de orice defecte externe sau interne care sa	Aspect normal caracteristic soiului corespunzător zonei de productie: -întregi (nu trebuie sa aiba nici o parte indepartata sau sa fi suferit o vatamare care sa ii faca incompleți); -sanatosi (produsul afectat de putregai sau alte stricăciuni care sa ii faca inapți consumului este exclus); -curați; -acoperiți foarte bine de coaja; -turgescți (tari); -neincoltiti, de exemplu colții nu pot fi mai lungi de 3 mm; -lipsiți de orice defecte externe sau interne care sa	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

60 A

					lungi de 3 mm; -lipsiți de orice defecte externe sau interne care sa afecteze aspectul general al produsului, calitatea si prezentarea in ambalaj cum ar fi: - crăpături (inclusiv crăpături de creștere), taieturi, mușcături, vanatai sau asperitati (numai pentru soiurile a cărora coaja nu este aspra) mai mari de 5 mm adâncime; -neinverziti (culoare verde deschis care nu depășește 1/8 din suprafața si care poate fi indepartata prin decojire normala nu constituie defect); Dezvoltarea si starea cartofilor trebuie sa fie astfel incat: sa reziste le transport si manipulare; - sa ajunga in condiții satisfacatoare la locul de destinație; Omogenitate: conținutul fiecărui ambalaj trebuie sa fie uniform si sa conțină numai cartofi avand aceeași origine, soi,
					afecteze aspectul general al produsului, calitatea si prezentarea in ambalaj cum ar fi: -crăpături (inclusiv crăpături de creștere), taieturi, mușcături, vanatai sau asperitati (numai pentru soiurile a căror coaja nu este aspra) mai mari de 5 mm adâncime; -neinverziti (culoare verde deschis care nu depășește 1/8 din suprafața si care poate fi indepartata prin decojire normala nu constituie defect); Dezvoltarea si starea cartofilor trebuie sa fie astfel incat: sa reziste le transport si manipulare; - sa ajunga in condiții satisfacatoare la locul de destinație; Omogenitate: conținutul fiecărui ambalaj trebuie sa fie uniform si sa conțină numai cartofi avand aceeași origine, soi,

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 mărimi. Partea vizibilă a ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot conținutul. Ofertanții vor prezenta documente care să ateste dreptul de punere pe piață a produsului, iar ofertantul castigator va avea obligația de a prezenta în același timp cu documentele de transport ale produsului și certificatul de calitate. Ambalarea produsului: saci de 10 kg				
---	--	--	--	--

6204

43. Usturoi uscat

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
70	kg			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 mucegaiuri, fara incoltire 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 corespunzatoare la destinație. Culoare:	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 mucegaiuri, fara incoltire 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 corespunzatoare la destinație. Culoare:	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

03 A

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

				caracteristica soiului. Prezentat in vrac, dezlegat, cu tulpini de max. 3 cm; produsul livrat trebuie sa poata fi consumat in termen de cel putin 2 luni.	produsul livrat trebuie sa poata fi consumat in termen de cel putin 2 luni.
--	--	--	--	---	---

44. Varza alba

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
4.000	kg			Categoria 1- capatana buna, intacta, curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara gust sau miros strain, fara umiditate exterioara. Greutate : minim 500g/buc	Categoria 1- capatana buna, intacta, curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara gust sau miros strain, fara umiditate exterioara. Greutate : minim 500g/buc	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

OS-2

45. Verdeata – marar, patrunjel, leustean

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
400	kg			Sortimente de verdeuri: pătrunjel, țelină, leuștean, marar. Frunze pe tulpini subțiri nelemnificate sau părți de frunze cu pețioluri cu lungime de maximum de 5cm pentru țelină și 3cm pentru pătrunjel. Verde de diferite nuanțe, verde cu nuanță spre brunificare ușoară. La livrare, produsul trebuie să fie proaspăt, recoltat de cel mult 24 h, curat fara pamant sau impuritati.	Sortimente de verdeuri: pătrunjel, țelină, leuștean, marar. Frunze pe tulpini subțiri nelemnificate sau părți de frunze cu pețioluri cu lungime de maximum de 5cm pentru țelină și 3cm pentru pătrunjel. Verde de diferite nuanțe, verde cu nuanță spre brunificare ușoară. La livrare, produsul trebuie să fie proaspăt, recoltat de cel mult 24 h, curat fara pamant sau impuritati.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

66

46. Zahar vanilat

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
3.000	Plic 8g			Zahăr vanilat, ambalat în plic de hârtie, cu greutate netă de 8 g. Produs rafinat obținut din sfecă de zahăr, sub formă de pudră fină, fără aglomerări, fără corpuri străine, omogenă, nelipicioasă. Culoare albă cu strălucire specifică. Gust și miros: Dulce, vanilat, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.	Zahăr vanilat, ambalat în plic de hârtie, cu greutate netă de 8 g. Produs rafinat obținut din sfecă de zahăr, sub formă de pudră fină, fără aglomerări, fără corpuri străine, omogenă, nelipicioasă. Culoare albă cu strălucire specifică. Gust și miros: Dulce, vanilat, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

672

47. Varza rosie

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
900	kg			Categoria 1- capatana buna, intacta, curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara gust sau miros strain, fara umiditate exterioara. Greutate : minim 500g/buc	Categoria 1- capatana buna, intacta, curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara gust sau miros strain, fara umiditate exterioara. Greutate : minim 500g/buc	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

28/2

48. Cremwursti de pui

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
300	kg			Bucăți cilindrice de lungime 15-25 cm, în mațe subțiri de oaie, obținute prin răsucire în șiraguri. Continut carne: min. 80% (aprox. 60% piept de pui). Aspect exterior: Suprafața curată, nelipicioasă, fără aglomerări de apă și grăsimi topită la capetele batonului sau sub membrană, înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție. Aspect în secțiune: Compoziție compactă, bine legată. Se admit rare goluri, cu diametrul de circa 5 mm. Culoare: galben-brun către roșcat. Gust și miros: Plăcut,	Bucăți cilindrice de lungime 15-25 cm, în mațe subțiri de oaie, obținute prin răsucire în șiraguri. Continut carne: min. 80% (aprox. 60% piept de pui). Aspect exterior: Suprafața curată, nelipicioasă, fără aglomerări de apă și grăsimi topită la capetele batonului sau sub membrană, înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție. Aspect în secțiune: Compoziție compactă, bine legată. Se admit rare goluri, cu diametrul de circa 5 mm. Culoare: galben-brun către roșcat. Gust și miros: Plăcut,	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

CSA



RAL AL MUNICIPIULUI BUCURESTI
Soseaua Berceni Nr.10, sector 4, Bucuresti ~ E-mail: secretariatobregia@yahoo.com
Tel. centrala: +40 21 334.42.66; +40 21 334.42.83; +40 21 334.49.93
Tel directie: +40 21 334.82.50 ~ Fax: +40 21 334.71.64
Cod Fiscal 4266162 ~ Cont: RO02TREZ70421F335000XXXX ~ Trezoreria Sector 4

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

mm. Culoare: galben-brun către roșcat. Gust și miros: Plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate. Consistența: moale către semitare. Corpuri străine: lipsa. Ambalarea produsului: În pungi de 1 kg în vid.				
---	--	--	--	--

20

49. Pate de ficat (pui)

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
2.000	cutii-200 grame cu cheita			Aspectul ambalajului- exterior : Cutii metalice cu cheita nebombate de 200 gr, închise etanș fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Toate vor fi inscriptionate in limba romana. Aspectul ambalajului- interior : Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier. Caracteristicile produsului: - pasta alifioasa omogena;	Aspectul ambalajului- exterior : Cutii metalice cu cheita nebombate de 200 gr, închise etanș fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Toate vor fi inscriptionate in limba romana. Aspectul ambalajului- interior : Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier. Caracteristicile produsului: - pasta alifioasa omogena; - culoare: galbui-roz; -gust si miros specific produsului ; - min 30% ficat,	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

HA



CONSILIUL GENERAL AL MUNICIPIULUI BUCUREȘTI

Soseaua Berceni Nr.10, sector 4, Bucuresti ~ E-mail: secretariatobregia@yahoo.com
Tel. centrala: +40 21 334.42.66; +40 21 334.42.83; +40 21 334.49.93
Tel directie: +40 21 334.82.50 ~ Fax: +40 21 334.71.64
Cod Fiscal 4266162 ~ Cont: RO02TREZ70421F335000XXXX - Trezoreria Sector

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

					- culoare: galbui-roz; - gust si miros specific produsului ; - min 30% ficat,
--	--	--	--	--	---

48

50. Rosii in bulion

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
5.000	Borcan 720g			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.	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.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

51. Ficat de pui refrigerat

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1.000	kg			Clasa A de calitate-refrigerat - ambalat la aprox 1kg in tavite acoperite cu folie stretch, - fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc. - sa nu prezinte mirosuri straine - aspect roz, asemenea carni proaspete - 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	Clasa A de calitate-refrigerat - ambalat la aprox 1kg in tavite acoperite cu folie stretch, - fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc. - sa nu prezinte mirosuri straine - aspect roz, asemenea carni proaspete - 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	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

52. Zarzavat pentru ciorba

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
4.000	Borcan 720g			Amestec de legume - roşii, ardei, morcov, ceapa, pătrunjel verde etc. - de culoare specifică legumelor fierte, cu gust şi miros specific legumelor fierte, fara gust si miros strain. Conţinut minim de legume - 55 %.	Amestec de legume - roşii, ardei, morcov, ceapa, pătrunjel verde etc. - de culoare specifică legumelor fierte, cu gust şi miros specific legumelor fierte, fara gust si miros strain. Conţinut minim de legume - 55 %. Produs sterilizat, fără conservanţi chimici, ambalat în recipiente închise ermetice, curate şi etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripţionat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menţionat de producător.

53. Ulei

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
2400	L			Descriere produs: Aspect: limpede, fara suspensii si fara sediment; Culoare: galbena; Miros si gust: plăcut, fara miros si gust străin; Grăsimi vegetale (ulei rafinat de floarea soarelui). Ulei comestibil obtinut din floarea soarelui prin presare sau extracție cu solvent si rafinare. Ambalaje de desfacere din material plastic de 1L. Ambalajele trebuie sa fie curate, uscate si fara miros străin. Trebuie sa fie închise, astfel incat sa nu prezinte scurgeri si sa fie avizate de Ministerul Sanatatii.	Descriere produs: Aspect: limpede, fara suspensii si fara sediment; Culoare: galbena; Miros si gust: plăcut, fara miros si gust străin; Grăsimi vegetale (ulei rafinat de floarea soarelui). Ulei comestibil obtinut din semințele de floarea soarelui prin presare sau extracție cu solvent si rafinare. Ambalaje de desfacere din material plastic de 1L. Ambalajele trebuie sa fie curate, uscate si fara miros străin. Trebuie sa fie închise, astfel incat sa nu prezinte scurgeri si sa fie avizate de Ministerul Sanatatii.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				sa fie avizate de Ministerul Sanatatii. Pe ambalaje trebuie sa existe următoarele: -denumirea producătorului, localitatea; -denumirea si tipul produsului; -data ambalarii: anul termenul de valabilitate; -masa net.	Pe ambalaje trebuie sa existe următoarele: -denumirea producătorului, localitatea; -denumirea si tipul produsului; -data ambalarii: anul termenul de valabilitate; -masa net.	
--	--	--	--	---	--	--

54.Zahar

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1000	kg			Zahar ambalat in pungi de 1 kg. Proprietati organoleptice: Aspect in stare solida: Cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber. Aspect in solutie 25%: solutie limpede, fara sediment	Zahar ambalat in pungi de 1 kg. Proprietati organoleptice: Aspect in stare solida: Cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber. Aspect in solutie 25%: solutie limpede, fara sediment si corpuri	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de

[Signature]

				si corpuri straine. Culoare: Alba, cu stralucire caracteristica. Gust si miros: Dulce, fara miros si gust strain, cat si atat in stare solida, cat si in solutie. Proprietati fizico-chimice: umiditate: 0.06%; PH in solutie 25%; Termen de valabilitate nelimitat, daca se pastreaza in locuri cu umiditate relativa a aerului de maxim 75% si temperatura mai mare de cel putin 5°C decat temperatura exterioara, daca aceasta este mai mica de 10°C.	straine. Culoare: Alba, cu stralucire caracteristica. Gust si miros: Dulce, fara miros si gust strain, atat in stare solida, cat si in solutie. Proprietati fizico-chimice: umiditate: 0.06%; PH in solutie 25%; Termen de valabilitate nelimitat, daca se pastreaza in locuri cu umiditate relativa a aerului de maxim 75% si temperatura mai mare de cel putin 5°C decat temperatura exterioara, daca aceasta este mai mica de 10°C.	producător.
--	--	--	--	--	---	-------------

55.Zacusca-borcan 720g

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
-----------	-------------------	----------------	----------------------------	---	--	---

782

1	2	3	4	5	6	7
3.000	Borcan 720g			Aspect continut:legume divizate acoperite cu sos tomat. Culoarea legumelor specifica legumelor prajite si sterilizate. Culoarea sosului - caramiziu. Gust si miros placut, nepicant, caracteristic componentelor proaspete pentru consum direct, fara miros si gust strain. Conținut minim de legume - 55 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	Aspect continut:legume divizate acoperite cu sos tomat. Culoarea legumelor specifica legumelor prajite si sterilizate. Culoarea sosului - caramiziu. Gust si miros placut, nepicant, caracteristic componentelor proaspete pentru consum direct, fara miros si gust strain. Conținut minim de legume - 55 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetice etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

56.Eugenia pachet -30g

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
20.000	Pachet -30 grame			Crema trebuie sa fie omogena, uniform repartizata intre straturi, sa nu prezinte spatii lipsa fara sa depaseasca marginile acesteia. Crema trebuie sa prezinte o consistenta specifica, sa nu curgă si sa nu prezinte diferente de gust si miros in cadrul aceuiași lot. Nu se admit cremele la prepararea carora au fost utilizati coloranți sintetici sau alți aditivi alimentari care depasesc limitele impuse de legislatia in vigoare. Ambalarea produsului: Produsul va fi ambalat la pachete 30 gr,	Crema trebuie sa fie omogena, uniform repartizata intre straturi, sa nu prezinte spatii lipsa fara sa depaseasca marginile acesteia. Crema trebuie sa prezinte o consistenta specifica, sa nu curgă si sa nu prezinte diferente de gust si miros in cadrul aceuiași lot. Nu se admit cremele la prepararea carora au fost utilizati coloranți sintetici sau alți aditivi alimentari care depasesc limitele impuse de legislatia in vigoare. Ambalarea produsului: Produsul va fi ambalat la pachete 30 gr,	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

So A

			la pachete 30 gr, 2 buc/pachet, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	2 buc/pachet, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.	
--	--	--	--	---	--

57. Biscuiti – pachet 100g

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
10.000	Pachet -100g			Biscuiti ambalati in pungi transparente, imprimate din polipropilena, cu masa neta de 100g. -Ingrediente:faina de grau min 57%, zahar aprox. 11%, uleiul de palmier (9%), zer pudra. Contine gluten. Proprietati	Biscuiti ambalati in pungi transparente, imprimate din polipropilena, cu masa neta de 100g. -Ingrediente:faina de grau min 57%, zahar aprox. 11%, uleiul de palmier (9%), zer pudra. Contine gluten. Proprietati organoleptice: Forma: biscuit de forma	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

818

				organoleptice: Forma: biscuit de forma dreptunghiulara, cu suprafata mata, fara besici, bine conturat.Culoare galben-auriu. Miros placut, specific, fara miros strain (muzeagai, ranced, ars); Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (muzeagai, ranced, ars). Consistenta: crocanti, usor friabili.	dreptunghiulara, cu suprafata mata, fara besici, bine conturat.Culoare galben-auriu. Miros placut, specific, fara miros strain (muzeagai, ranced, ars); Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (muzeagai, ranced, ars). Consistenta: crocanti, usor friabili.
--	--	--	--	--	---

58.Cacao-plac 100g

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
60	Plic- 100g			Pulbere fina, omogena, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare brun inchis sau brun deschis, cu gust si miros placut, fara gust si miros	Pulbere fina, omogena, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare brun inchis sau brun deschis, cu gust si miros placut, fara gust si miros	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de

SSA

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

				miros strain. Ambalarea produsului: Produsul va fi ambalat la pachete de 100 g. 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.	strain. Ambalarea produsului: Produsul va fi ambalat la pachete de 100 g. 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.	valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.
--	--	--	--	---	---	--

59. Castraveți în otet –borcan 370g

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1000	Borcan - 370g			Aspect: castraveți murați, de forma regulata soiului, sanatosi, neîncretiti, fara vătămări, codite sau goluri.	Aspect: castraveți murați, de forma regulata specifica soiului, sanatosi, neîncretiti, fara vătămări, codite sau flori, fara goluri.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de

SB A

			flori, fara goluri. Culoare: verde inchis pana la verde deschis, fara pete sau arsuri. Consistenta: tare, elastica, cu miezul crocant, fraged, cu semințe nedezvoltate. Aspectul si culoarea lichidului: limpede sau slab opalescent, cu nuanța gălbuie sau roz, se admit particule sau sediment rezultate din condimentele folosite. Gust si miros: plăcut, acru, acru-dulceag, aromat, caracteristic condimentelor folosite, fara gust amar, fara miros de mucegai. Termen de valabil 36 luni.	Culoare: verde inchis pana la verde deschis, fara pete sau arsuri. Consistenta: tare, elastica, cu miezul crocant, fraged, cu semințe nedezvoltate. Aspectul si culoarea lichidului: limpede sau slab opalescent, cu nuanța gălbuie sau roz, se admit particule sau sediment rezultate din condimentele folosite. Gust si miros: plăcut, acru, acru-dulceag, aromat, caracteristic condimentelor folosite, fara gust amar, fara miros de mucegai. Termen de valabil 36 luni.	valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.
--	--	--	--	--	--

84/21

60.Gogosar in otet –borcan 370g

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
1000	Borcan - 370g			Aspect: gogosari murați, de forma regulata specifica soiului, sanatosi, neincretiti, fara vătămări . Culoare: rosu inchis, fara pete sau arsuri. Consistenta: tare, elastica, cu miezul crocant, fraged. Aspectul si culoarea lichidului: limpede sau slab opalescent, cu nuanța galbuie sau roz, se admit particule sau sediment rezultate din condimentele folosite. Gust si miros: plăcut, acru, acru-dulceag, aromat, caracteristic condimentelor folosite, fara gust amar, fara miros	Aspect: gogosari murați, de forma regulata specifica soiului, sanatosi, neincretiti, fara vătămări . Culoare: rosu inchis, fara pete sau arsuri. Consistenta: tare, elastica, cu miezul crocant, fraged. Aspectul si culoarea lichidului: limpede sau slab opalescent, cu nuanța galbuie sau roz, se admit particule sau sediment rezultate din condimentele folosite. Gust si miros: plăcut, acru, acru-dulceag, aromat, caracteristic condimentelor folosite, fara gust amar, fara miros	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

61. Ardei gras -kg

88

62. Sare de masa iodata

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
300	kg			Sare recristalizata iodata, ambalata in saci de 25 kg. Compozitie: NaCl, KIO₃, Fe(CN)₆K₄x3O(E536), urme de alte substante chimice (sulfati, carbonati). Proprietati fizice: ocristale 0-0,8mm; densitate 1,15g/cm³; Proprietati chimice:Formula chimica: NaCl; Masa moleculara: 58,45; Solubilitate: 320g/l la 20°C; umiditate max. 0,1%.	Sare recristalizata iodata, ambalata in saci de 25 kg. Compozitie: NaCl, KIO₃, Fe(CN)₆K₄x3O(E536), urme de alte substante chimice (sulfati, carbonati). Proprietati fizice: ocristale 0-0,8mm; culoare alba; densitate 1,15g/cm³; Proprietati chimice:Formula chimica: NaCl; Masa moleculara: 58,45; Solubilitate: 320g/l la 20°C; umiditate max. 0,1%.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

87 A

63. Macaroane -kg

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
750	kg			Suprafata neteda, fara urme de faina, translucide, in sectiune cu aspect sticlos. Se admit particule punctiforme de culoare slab brună până la roșcat și în medie 2 puncte negre pe cm liniar. Culoare alb-gălbui uniformă, gust și miros caracteristic, fără gust și miros strain. Ambalate în pungi de polipropilenă, cu masa netă de 500g.	Suprafata neteda, fara urme de faina, translucide, in sectiune cu aspect sticlos. Se admit particule punctiforme de culoare slab brună până la roșcat și în medie 2 puncte negre pe cm liniar. Culoare alb-gălbui uniformă, gust și miros caracteristic, fără gust și miros strain. Ambalate în pungi de polipropilenă, cu masa netă de 500g.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

88 L

64.Compot borcan -720g

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
4.000	Borcan - 720g			Descriere produs :compot de fructe caise, visine, piersici,prune,cirese) Fructe acoperite cu sirop, nedestrate, 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 mușegai sau semne de lovire; caisele, prunele si vișinele vor fi cu sâmburi. Limpede sau slab opalescent, se admit particule fine de fructe in suspensie.	Descriere produs :compot de fructe caise, visine, piersici,prune,cirese) Fructe acoperite cu sirop, nedestrate, 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 mușegai 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 nedestrate, in proportie	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

8921

Potrivit de tari; se admit fructe fierte prea mult dar nedestramate, in proportie de max. 20% din continutul total de fructe dintr-un recipient.	de max. 20% din continutul 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 continutul 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.	Caracteristica varietatii și gradului de coacere, aproape uniforma în același recipient; se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform în proporție de max. 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient. La compotul de caise, proporția 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 (mușegai, întare, acru, etc.)	Plăcut, caracteristic fructelor fierte; fara gust sau miros străin (mușegai, întare, acru, etc.)



65. Otet -litru

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
100	Borcan - 720g			Acid acetic alimetar diluat, ambalat la pet de 1L. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: lichid limpede pana la opalescent, fara sedimente sau corpuri straine, culoare galbuie, uniforma cu gust acru, specific acidului acetic, fara gust strain si miros caracteristic materiei prime din care provine.	Acid acetic alimetar diluat, ambalat la pet de 1L. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: lichid limpede pana la opalescent, fara sedimente sau corpuri straine, culoare galbuie, uniforma cu gust acru, specific acidului acetic, fara gust strain si miros caracteristic materiei prime din care provine. Proprietati fizice si	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

20

250	Cutii 20 plicuri de 1g	Culoare: galben deschis, pana la brun inchis. Miros: placut, aromat de plante (menta) fara corpuri straine. Ambalarea produsului: Ambalat in cutie de carton cu continut 20 pliculete x 1g. Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva.	Culoare: galben deschis, pana la brun inchis Miros: placut, aromat de plante, fara corpuri straine. Ambalarea produsului: Ambalat in cutie de carton cu continut 20 pliculete x 1g. Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.
-----	---------------------------	--	--	---

67.Ceai de tei

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	7
250	Cutii 20 plicuri de 1g			Culoare: galben deschis, pana la brun inchis. Miros: placut, aromat de plante, fara corpuri straine. Ambalarea produsului: Ambalat in cutie de carton cu continut 20 pliculete x 1g. Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva.	Culoare: galben deschis, pana la brun inchis. Miros: placut, aromat de plante, fara corpuri straine. Ambalarea produsului: Ambalat in cutie de carton cu continut 20 pliculete x 1g. Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva.	Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

68.Scortisoara plic

Cantitate	Unitate de masura	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale minime	Specificatii tehnice SAU cerinte functionale extinse	Durata minima garantie/termen de valabilitate
1	2	3	4	5	6	
40	plic 100g			Scortisoara macinata, ambalata in plic cu masa neta de 100g. 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. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment) in industria alimentara, farmaceutica si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: Pulbere fin macinata de culoare galbuie pana la brun-roscat cu aroma bine exprimata si caracteristica, fara mirosuri straine. Proprietati fizice si chimice: Umiditate 10 - 12%, Statutul	Scortisoara macinata, ambalata in plic cu masa neta de 100g. 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. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment) in industria alimentara, farmaceutica si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: Pulbere fin macinata de culoare galbuie pana la brun-roscat cu aroma bine exprimata si caracteristica, fara mirosuri straine. Proprietati fizice si chimice: Umiditate 10 - 12%, Statutul	Termenul de valabilitate al produselor trebuie sa fie inscriptiionat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

				alergenic: produsul nu are potential alergenic; Statutul OMG: Produsul nu provine din organism modificate genetic. 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%. Termen de valabilitate: 18 luni, de la data productiei daca se respecta conditiile de pastrare.	alergenic: produsul nu are potential alergenic; Statutul OMG: Produsul nu provine din organism modificate genetic. 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%. Termen de valabilitate: 18 luni, de la data productiei daca se respecta conditiile de pastrare.
--	--	--	--	---	---

3.4.2 Disponibilitate, dacă este cazul

Nu este cazul

3.5 Extensibilitate/Modernizare, dacă este cazul

Nu este cazul

3.5.1 Garanție

Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

96 A

Pe ambalajele individuale sau direct pe produse vor fi înscrise data de fabricatie sau expirare a valabilitatii produsului.

3.5.2 Livrare, ambalare, etichetare, transport si asigurare pe durata transportului

Acolo unde este mentionat în caietul de sarcini”, aceste specificatii tehnice care indică o anumită origine, sursă productie, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de inventie, o licență de fabricatie, sunt mentionate doar pentru identificarea cu usurintă a tipului de produs si NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Orice produs care nu corespunde calitativ cerintelor ,va fi inlocuit de furnizor pe propria cheltuiala iar inlocuirea produselor se face in maxim 48 de ore de la sesizare.Nerespectarea conditiilor de calitate la livrare ,pe toata durata contractului ,va conduce la rezilierea unilaterală a contractului.Transportul se face cu mijloace care sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice.Conditii de garantie si conditii de livrare: Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produselor pe timpul depozitarii si transportului. Ambalajele trebuie sa fie intacte. Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igiena privind alimentele si protectia sanitara a acestora, emise de Ministerul Sanatatii. Ele trebuie sa asigure produsului o protectie eficienta fata de alte impurificari accidentale pe toata perioada prelucrării, pastrării si transportului produsului.

Livrarea se va face în functie de necesități, pe bază de comandă ferma, în functie de necesarul de consum comunicat de către beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel încât să corespundă descrierii caracteristicilor tehnice din caietul de sarcini. Orice produs care nu corespunde calitativ cerintelor (prezinta defecte) va fi inlocuit de furnizor pe propria cheltuiala iar inlocuirea produselor se face in maxim 48 de ore de la sesizare. Achizitorul sau reprezentantul sau va inspecta si/sau testa livrarile pentru a verifica conformitatea produselor cu specificatiile din prezentul caiet de sarcini precum si din propunerea tehnica a ofertantului. Toate sesizarile referitoare la calitate se vor aduce la cunostinta "Oficiului pentru Protectia consumatorului" in cazul in care furnizorul in termen de 5 zile nu raspunde la sesizarea beneficiarului si nu intelege sa ia masuri concrete pentru remedierea si inlaturarea deficientelor calitative constatate cu ocazia receptionarii produselor livrate.

Livrarea se va face pe baza de comanda emisa de beneficiar.Lotul de produse trebuie sa fie insotit la livrare de urmatoarele documente:factura fiscala ,certificat de calitate si garantie pentru cantitatea livrata,declaratie de conformitate CE.Ofertantul trebuie sa prezinte la livrare,peu toate produsele solicitate:Factura fiscala/ aviz de insotire marfa.Certificarea de atestare a calitatii/ buletinul de analiza /declaratie de conformitate,orice alt document care sa garanteze protectia consumatorilor.Pe fiecare produs trebuie sa apara informatii referitoare la data fabricării, precum si la

97 A

perioada de valabilitate a produsului sau la data expirarii produsului .Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igiena privind alimentele si protectia sanitara a acestora, emise de Ministerul Sanatatii. Ele trebuie sa asigure produsului o protectie eficienta fata de alte impurificari accidentale pe toata perioada prelucrarii, pastrarii si transportului produsului. Receptia calitativa se va face la data livrarii, la data si locul indicat de beneficiar si va consta in:-verificarea calitativa a produselor, conform necesarului cerut de spital.-verificarea concordantei dintre certificatul de calitate a produselor/alt document care atesta calitatea produselor si calitatea efectiva a produselor.

3.5.3 Operatiuni cu titlu accesoriu, dacă este cazul

3.5.3.1 Instalare, punere în funcțiune, testare

Nu este cazul

3.5.3.2 Instruirea personalului pentru utilizare

Nu este cazul

3.5.3.3 Mentenanța preventivă în perioada de garanție

Nu este cazul

3.5.3.4 Mentenanța corectivă în perioada post-garanție, după caz

Nu este cazul

3.5.3.5 Suport tehnic

4 Nu este cazul

4.1.1.1 Piese de schimb și materiale consumabile pentru activitățile din programul de mentenanță corectiva după expirarea garanției

Nu este cazul

4.1.2 Mediul in care este operat produsul

-

4.1.3 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea /instalarea

-

4.2 Atribuțiile și responsabilitățile Părților

5 Obligațiile principale ale Autorității contractante

Autoritatea contractantă va pune la dispoziția Contractantului, cu promptitudine, orice informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea Contractului. În măsura în care Autoritatea contractantă nu furnizează datele/informațiile/documentele solicitate de către Contractant, termenele stabilite în sarcina Contractantului pentru furnizarea produselor se prelungesc în mod corespunzător.

Autoritatea Contractantă se obligă să recepționeze produsele furnizate și să certifice conformitatea astfel cum este prevăzut în Caietul sarcinii.

Autoritatea Contractantă poate notifica Contractantul cu privire la necesitatea revizuirii/respingerea Produselor. Solicitarea de revizuire/respingerea va fi motivată, cu comentarii scrise. Autoritatea contractantă are dreptul de a rezoluționa/rezilia contractul atunci când se respinge produsul livrat, de 2 ori, pe motive de calitate.

Recepția produselor se va realiza conform procedurii prevăzute în Caietul de sarcini.

Autoritatea contractantă se obligă să plătească Prețul Contractului către Contractant, în termen de maximum 60 de zile de la primirea facturii în original la sediul său și numai în condițiile Caietului de sarcini.

Contractantul va emite factura împreună cu documentele justificative în conformitate cu prevederile Caietului de sarcini.

Obligațiile principale ale Contractantului

Contractantul va furniza Produsele și își va îndeplini obligațiile în condițiile stabilite prin prezentul Contract, cu respectarea prevederilor documentației de atribuire și a ofertei în baza căreia i-a fost adjudecat contractul.

Contractantul va furniza Produsele cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiilor legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.

Contractantul va respecta toate prevederile legale în vigoare în România și se va asigura că și Personalul său, implicat în Contract, va respecta prevederile legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.

Părțile vor colabora, pentru furnizarea de informații pe care le pot solicita în mod rezonabil între ele pentru realizarea Contractului.

Contractantul va adopta toate măsurile necesare pentru a asigura, în mod continuu, Personalul, echipamentele și suportul necesare pentru îndeplinirea în mod eficient a obligațiilor asumate prin Contract.

Contractantul are obligația de a asigura disponibilitatea Personalului, pe toată durata Contractului. Contractantul are obligația de a asigura desfășurarea activităților stipulate în Contract prin acoperirea cu Personal specializat pe toată durata implementării Contractului. Contractantul trebuie să se asigure că, pentru toată perioada Contractului, Personalul principal alocat fiecărei activități vor îndeplini obligațiile stabilite în sarcina acestora.

Contractantul se obligă să emită factura aferentă produselor furnizate prin prezentul Contract numai după aprobarea/recepția produselor în condițiile din Caietul de sarcini.

Contractantul este pe deplin responsabil pentru furnizarea produselor în condițiile Caietului de sarcini, în conformitate cu propunerea sa tehnică. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Contractantul nu poate fi considerat răspunzător pentru încălcarea de către Autoritatea Contractantă sau de către orice altă persoană a reglementărilor aplicabile în ceea ce privește modul de utilizare a Produselor.

6 Documentații ce trebuie furnizate Autorității contractante în legătură cu produsul

Nu este cazul

7 Recepția produselor

Recepția produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de Contractant și Autoritatea/entitatea contractantă. Recepția produselor se va realiza în mai multe etape, în funcție de progresul contractului, respectiv:

- a) recepția cantitativă se va realiza după livrarea produselor în cantitatea solicitată la locația indicată de Autoritatea/entitatea contractantă;
- b) recepția calitativă se va realiza după instalare, punere în funcțiune și testare a produselor și, după caz, toate defectele au fost remediate.

Procesul verbal de recepție calitativă va include unul din următoarele rezultate:

- a) acceptat;
- b) acceptat cu observații minore;
- c) acceptat cu rezerve;

101 A

d) refuzat.

8 Modalități si condiții de plata

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factura va avea menționat numărul contractului, datele de emiterie și de scadența ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificata de Autoritatea contractanta.

Factura va fi emisă după semnarea de către Autoritatea/entitatea contractantă a procesului verbal de recepție calitativă, acceptat, după livrare, instalare și punere în funcțiune. Procesul verbal de recepție calitativă va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos:

- a) certificatul de calitate și garanție;
- b) declarația de conformitate;
- c) avizul de expediție a produsului;
- d) procesul verbal de recepție cantitativă;

Plățile în favoarea Contractantului pentru operațiunile cu titlul accesoriu care vor fi efectuate în perioada post garanție (ex. operațiuni de mentenanță corectivă, piese de schimb, etc) având ca referință costul și condițiile de plata agreeate de părți în cadrul contractului.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de *60 de zile* de la data emiterii facturii fiscale în original și a tuturor documentelor justificative.

9 Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea/entitatea contractantă și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

10 Managementul/Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului, dacă este cazul

Director ingrijiri,
As. Licentiat Corina Gagiuc



Coordonator Bloc Alimentar,
As. Med. Ioana Petrescu



Nutritionist si Dietetician,
Georgiana Potimiche

