

MUNICIPIUL ONEȘTI

**DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚA SOCIALĂ**  
**DIRECȚIA ASISTENȚA SOCIALĂ ȘI SERVICII SOCIALE**  
**CĂMIN PENTRU PERSOANE VÂRSTNICE**

Nr.

APROBAT,

PRIMAR,

## CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de achiziție publică de „**Produse alimentare- carne, pește, preparate din carne și produse congelate**”

Codul CPV: 15110000-2 Carne

15130000-8 Produse din carne

15200000-0 Pește preparat și conserve de pește

15331100-8 Legume proaspete sau congelate

Caietul de Sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și conține ansamblul cerințelor minimale obligatoriu de îndeplinit, pe baza cărora se elaborează, de către fiecare ofertant, propunerea financiară în acord cu necesitățile autorității contractante.

Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, o marcă de fabrică sau de comerț, o licență de fabricație, sunt menționate doar cu scopul de a identifica cu ușurință tipurile de produs ca și concept și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea de „sau echivalent”, iar ofertantul are obligația de a demonstra echivalența produselor oferite cu cele solicitate dacă este cazul.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

### 1.OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului îl reprezintă achiziția de **Produse alimentare- carne, pește, preparate din carne și produse congelate la „Căminul pentru persoane vârstnice”** din str. 8 Martie, nr. 26, municipiul Onești, pentru o **perioadă de 10 luni, dar nu mai târziu de 31.12.2025**, pentru un număr maxim de beneficiari de 40.

#### CANTITATI SOLICITATE :

#### CARNE , PESTE , PREPARATE DIN CARNE SI PRODUSE CONGELATE

| NR. CRT. | DENUMIRE PRODUS                                  | UM | CANT. |
|----------|--|----|-------|
| 1.       | Pulpe pui superioare cong.                       | kg | 275   |
| 2.       | Pulpe pui inferioare cong.                       | kg | 200   |
| 3.       | Piept pui congelat fără os                       | kg | 295   |
| 4.       | Ficat de pui congelat 500g                       | kg | 70    |
| 5        | Aripi de pui cong.                               | kg | 300   |
| 6.       | Tacâm de pui(cu aripi și spate) cong.            | kg | 150   |
| 7.       | Pui întreg cong                                  | kg | 450   |
| 8.       | Cap piept de vita(carne de vita pt ciorba) cong. | kg | 50    |
| 9.       | Pulpă de porc fără os , cong.                    | kg | 595   |
| 10.      | Scăriță de porc afumată                          | kg | 52    |

|     |                                |     |     |
|-----|--------------------------------|-----|-----|
| 11. | Organe de miel                 | kg  | 7   |
| 12. | Pulpă de miel cong             | kg  | 14  |
| 13. | Pipote de pui cong             | kg  | 140 |
| 14. | Cabanos                        | kg  | 70  |
| 15. | Parizer pui                    | kg  | 80  |
| 16. | Cremwuști pui                  | kg  | 70  |
| 17. | Salam popular                  | kg  | 220 |
| 18. | Sunca presată pui/porc         | kg  | 31  |
| 19. | Muschi file afumat             | kg  | 100 |
| 20. | Toba                           | kg  | 6   |
| 21. | Caltabos                       | kg  | 5   |
| 22. | Lebar                          | kg  | 5   |
| 23. | Kaiser                         | kg  | 50  |
| 24. | File de merluciu congelat      | kg  | 60  |
| 25. | Salată Icre 80g                | buc | 650 |
| 26. | Foietaj 800g                   | buc | 100 |
| 27. | Fasole galbenă/verde cong. 1kg | buc | 410 |
| 28. | Mazăre cong. 1 kg              | buc | 220 |
| 29. | Legume mexicane cong. 1 kg     | buc | 50  |

## **2. SPECIFICATII TEHNICE**

Caracteristicile produselor solicitate sunt prezentate în specificațiile tehnice din anexe, care fac parte integrantă din prezentul caiet de sarcini. Caracteristicile tehnice solicitate în CAIETUL DE SARCINI sunt minime și obligatorii. Cerințele impuse în prezentul caiet de sarcini și specificațiile tehnice sunt minimale, orice ofertă care se abate de la prevederile caietului de sarcini va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale. Cantitățile pot suferi modificări în funcție de necesități.

Produsele solicitate trebuie să respecte reglementările tehnice de calitate așa cum sunt specificate în legislația națională.

**Toate produsele vor fi calitatea I-a(superioară);**

**Toate caracteristicile produselor detaliate în prezentul caiet de sarcini și anexe vor rămâne neschimbate pe tot parcursul derulării contractului de furnizare produse.**

Contractantul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, în termenul de valabilitate, autoritatea contractantă fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate în interiorul acestui termen. Produsele care nu îndeplinesc condițiile de calitate solicitate, vor fi înlocuite în mod gratuit de către contractant, în termen de 48 de ore de la primirea notificării de la autoritatea contractantă.

### **CARNE ,PREPARATE DIN CARNE ,PEȘTE ȘI PRODUSE CONGELATE**

| <b>Nr. crt.</b> | <b>Produsul</b>         | <b>u/m</b> | <b>Specificații tehnice</b>  | <b>Mod de ambalare</b>  |
|-----------------|-------------------------|------------|--|---|
| 1               | Pulpe de pui superioare | kg         | Pulpe pui întregi/superioare/inferioare/cu spate, congelate, culoare rozie, nu au pe secțiune suprafața lipicioasă, fără nici un fel de corpuri străine vizibile, mizerie sau sânge, fără mirosuri străine ; | Ambalarea se face în pungi de ~ 600 g- 1.5 kg , etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate . |
| 2               | Pulpe de pui inferioare | kg         | Pulpe pui întregi/superioare/inferioare/cu spate, congelate, culoare rozie, nu au pe secțiune suprafața lipicioasă, fără nici un fel de corpuri străine vizibile, mizerie sau sânge, fără mirosuri străine ; | Ambalarea se face în pungi de ~ 600 g- 1.5 kg , etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate . |

|    |                                      |    |   |   |
|----|--------------------------------------|----|---|---|
| 3  | Piept pui congelat fără os           | kg | Piept de pui congelat, cu os si piele, calitatea superioară, ambalat in pungi, etichetat, colorație naturală, fără lichide congelate în pungă.  | Ambalat in pungi de ~ 500g-2kg , etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate .                                |
| 4  | Ficat de pui congelat 500g           | kg | Calitatea I, culoare specifică produsului, bogat in vitamina A, tesut conjunctiv slab, fără miros neplăcut, congelat  | Ambalarea se face in pungi sau caserole de ~ 0,500 g/buc , etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate .      |
| 5  | Aripi de pui congelate               | kg | Aripi congelate, culoare rozie, nu au pe secțiune suprafața lipicioasă, fără nici un fel de corpuri străine vizibile, mizerie sau sânge, fără mirosuri străine ;  | .Ambalarea se face in pungi sau caserole de ~500g – 1,500g/buc , etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate  |
| 6  | Tacam de pui(cu aripi și spate)cong. | kg | Tacam de pui congelat, produs curat,fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice,fara urme de sange,cu suprafata neteda,dar nelipicioasa,culoare specifica produsului,culoare cu nuante intre galben si alb,fara gust si miros strain,fara resturi de pene,sau fulgi ; | Ambalarea se face in pungi de ~ 1 kg, etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate                             |
| 7  | Pui întreg/ congelat                 | kg | Pui întreg : produs congelat<br>Aspect : pui curat ,fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice , fără oase rupte proeminente , suprafață umedă , nelipicioasă.<br>Certificat de calitate, certificat sanitar veterinar.  | Ambalarea se face în pungi de 1,5-3kg, închise prin termosudare, etichetate cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate |
| 8  | Cap piept de vita,congelată          | kg | Calitatea I, fără miros neplăcut; de culoare naturală, fasonată, nu conține grăsimi, fragedă, curățată și spălată de sânge, ușor de masticat, se fierbe normal;   | În ambalaje curate de 1,5-2 kg, dezinfectate , etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate                    |
| 9  | Pulpă de porc fără os ,congelată     | kg | Pulpă de porc- fără os; pulpe întregi, față și spate, fără coaste; suprafața cărnii este curată, fără cheaguri de sânge sau porțiuni infiltrate cu sânge;   | În ambalaje curate de 1,5-2 kg, dezinfectate , etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate .                  |
| 10 | Scăriță porc afumată                 | kg | Calitatea I, fără miros neplăcut; de culoare naturală, fasonată, fragedă, curățată și spălată de sânge, ușor de masticat ;  | În ambalaje curate de 1,5-2kg, dezinfectate, etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate                      |

|    |                        |    |   |  |
|----|------------------------|----|---|--|
| 11 | Organe miel            | kg | Fără miros neplăcut; proaspătă, de culoare naturală, fasonată, nu conține grăsimi, fragedă, curată și spălată de sânge, ușor de masticat, se fierbe normal ;  | În ambalaje curate de 1,5-3 kg, dezinfectate, etichetate cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate   |
| 12 | Pulpă miel congelată   | kg | Calitatea I, Fără miros neplăcut; proaspătă, de culoare naturală, fasonată, nu conține grăsimi, fragedă, curată și spălată de sânge, ușor de masticat, se fierbe normal;  | În ambalaje curate de 1,5-3 kg, dezinfectate , etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate . |
| 13 | Pipote pui congelate   | kg | Congelate, culoare rozie, nu au pe secțiune suprafață lipicioasă, fără nici un fel de corpuri străine vizibile, mizerie sau sânge, fără mirosuri străine ;  | Ambalate in pungi de ~ 500-1kg , etichetate cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate                |
| 14 | Cabanos                | kg | Carnații Cabanos se fabrică din carne de porc, vită și slanină, fără goluri mari de aer, fără aglomerări de grăsimi topită;<br>Aspect exterior: culoare galben-brun către roșcat, specifică produselor supuse tratamentului termic de fierbere și afumare dublă, fără pete de mușgai;<br>Miros și gust: specific condimentelor și componentelor folosite, fără gust sau miros străin; | În ambalaje curate, dezinfectate, etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate .              |
| 15 | Parizer de pui         | kg | Suprafață curată, nelipicioasă, cu învelișul continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție dar nu lipit de aceasta, fără aglomerări de gel și grăsimi topită la capetele batonului și sub membrane, de culoare caracteristică membranei folosite, bine legată, compactă și uniformă, de consistență elastică;   | În ambalaje curate, dezinfectate , etichetați cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate              |
| 16 | Cremwuști pui          | kg | Suprafață curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu, nedeteriorat, suprafață curată nelipicioasă, culoare arămie. Pastă fină, omogenă, fără goluri mari de aer, fără aglomerări de grăsimi topită. Consistența moale, elastică. Fără adaosuri proteice, umiditate maxim 66 %, grăsime maxim 30 %; nitrit maxim 7mg/100g;  | În ambalaje curate, dezinfectate, etichetate cu data fabricării, termen de garanție, certificate de calitate.              |
| 17 | Salam popular          | kg | Suprafață nelipicioasă, fără aglomerări de grăsimi topită la capetele batonului și sub membrană, de culoare brun sau brun deschis către roșcat, specifică produselor dublu afumate; aspect pe secțiune: carne de vită și de porc de culoare roz-roșie cu bucăți de slănină răspândite în masa produsului; consistența semitare; fără adaosuri proteice;                               | În ambalaje curate, dezinfectate, etichetate cu data fabricării, termen de garanție, certificat de calitate                |
| 18 | Sunca presată pui/porc | kg | Suprafață nelipicioasă, fără aglomerări de grăsimi topită la capetele batonului și sub membrană, de culoare brun sau brun deschis către roșcat, specifică produselor dublu afumate; aspect pe secțiune: carne de vită și de porc de culoare roz-roșie cu bucăți de slănină răspândite în masa produsului; consistența semitare; fără adaosuri proteice;                               | În ambalaje curate, dezinfectate, etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate                |
| 19 | Muschi file afumat     | kg | Bucăți dreptunghiulare de mușchi de culoare roz roșcat , specifică produselor supuse tratamentului prin fierbere și afumare ;   | În ambalaje curate, dezinfectate, etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate                |
| 20 | Toba de porc           |    | Suprafața curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu, aspect pe secțiune compactă și omogenă, compoziție solidă - min. 65%, fără aglomerări de grăsimi sub membrană, la tăiere trebuie să se pastreze integritatea feliei. Gust și miros plăcut specific componentelor și condimentelor utilizate, să nu prezinte semne de alterare.   | Ambalat în folie protectoare vidată cca 400g, vizibil marcată cu data expirării  |

|    |   |     |   |  |
|----|---|-----|---|--|
| 21 | Caltabos de porc  | kg  | Suprafata curata,nelipicioasa,cu invelis continuu,aspect pe sectiune compacta si omogena,compozitie solida-min.65%,fara aglomerari de grasime sub membrana,la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei.Gust si miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate,sa nu prezinte semne de alterare.  | Ambalat in folie protectoare vidata cca 400g,vizibil marcata cu data expirarii   |
| 22 | Lebar de porc   | kg  | Suprafata curata,nelipicioasa,cu invelis continuu,aspect pe sectiune compacta si omogena,compozitie solida-min.65%,fara aglomerari de grasime sub membrana,la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei.Gust si miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate,sa nu prezinte semne de alterare.  | Ambalat in folie protectoare vidata cca 400g,vizibil marcata cu data expirarii   |
| 23 | Kaizer porc   | kg  | Bucăți dreptunghiulare de piept de porc ,carne de culoare brun roșcat , specifică produselor supuse tratamentului prin fierbere și afumare ;  | În ambalaje curate, dezinfectate , etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate   |
| 24 | File de merluciu congelat   | kg  | File de merluciu congelat, calitatea I. Aspect: culoare specifică speciei, curată, bine definită, gust și miros specific de pește, fără gust și miros străin. Congelare la minimum -18°C. Greutatea medie a unei bucăți de pește sa fie de 120g – 250 g. Etichetarea se efectuează în conformitate cu standardele legislației în vigoare.   | Ambalarea se face în pungi din celofan, închise prin termosudare de 1 – 2 kg , etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate |
| 25 | Salata de Icre  | buc | Salată de icre , ambalată in cutii a câte 80g. Salata de icre se prezintă sub formă de pastă preparată din ulei hidrogenat , icre sărate ( min10%) , ceapă 1,5% , condimente , conservanți. Icre provenite de la speciile crap, stiuca, hering etc.Gust si miros specific de pește.   | Ambalare individual in cutii de 80 g , etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate   |
| 26 | Foietaj   | buc | Aspect plăcut , caracteristic unui produs de panificație congelat .Culoare: alb-galbui, miros plăcut , specific făinii de bună calitate. Gust : puțin dulceag. Aspect exterior: invelișul exterior al ambalajului sa fie continuu , rezistent , curat , uniform , sa nu prezinte fisuri , cu suprafata curată . Eticheta vizibil imprimată , cu toate elementele de identificare , aplicată corespunzător pe fiecare unitate de produs. | Ambalarea se face în pungi din celofan, închise prin termosudare de 800g , etichetat cu data fabricării , termen de garanție, certificat de calitate     |
| 27 | Legume congelate ( fasole galbena , fasole verde ,mazare , legume mexicane) | buc | Aspect plăcut , caracteristic unui produs congelat .Culoare specifică legumelor de calitate, miros plăcut.Aspect exterior: învelișul exterior al ambalajului sa fie continuu , rezistent , curat , uniform , să nu prezinte fisuri , cu suprafata curată . Eticheta vizibil imprimată , cu toate elementele de identificare , aplicată corespunzător pe fiecare unitate de produs congelat.   | Ambalate individual în pungi de plastic la 500g, respectiv 1 kg , etichetate cu conținut, termen de garanție , certificat de calitate.                   |

### **3. CONDITII DE LIVRARE SI DE PLATĂ**

Livrarea produselor se va face la sediul Căminului pentru Persoane Vârstnice din str. 8 Martie , nr. 26, Onești, jud.Bacău în maxim 5 zile lucrătoare de la lansarea comenzii ferme de către reprezentantul punctului de lucru. Comenzile se transmit prin e-mail, tel., fax etc. de către reprezentantul punctului de lucru, urmând ca facturarea sa se facă conform comenzilor transmise.

Livrarea se va face cu promptitudine în cantitățile solicitate, în funcție de necesități, la punctul de lucru al sediului autorității contractante din str.8 Martie nr. 26.

*Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:*

- a) aviz expediție marfă cu specificația punctului de lucru ;
- b) declarație de conformitate eliberată de producător pentru lotul de produse livrat în care sunt trecute următoarele date: numărul lotului, data fabricației, termenul de valabilitate, numărul buletinului de analiză (unde este cazul);

Autoritatea contractantă poate respinge la recepție produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data recepției, este mai mic de 7 zile din termenul total de valabilitate dat de producător.

Transportul produselor se face cu mijloace de transport frigorifice, autorizate sanitar-veterinar. În acest sens, ofertantul va depune, odată cu oferta, o copie lizibilă(cu mențiunea conform cu originalul) a

Autorizației sanitar-veterinară emisă de Autoritatea Națională Sanitară și Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, în baza Ordinului 111/ 2008 al ANSVSA, pentru mijloacele de transport alimente implicate, pe perioada de derulare a contractului

Produsele vor fi furnizate în ambalaje de hârtie sau plastic incolor sau imprimate; închise ermetic, cu suprafața curată, învelișul continuu, nedeteriorat.

Se vor utiliza ambalaje permise de normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora, emise de ministerul Sănătății. Ele trebuie să asigure produsului o protecție eficientă față de alte impurificări accidentale pe toată perioada prelucrării, pastrării și transportului produsului.

Ambalajele vor fi intacte, iar fiecare ambalaj va conține pe exterior o etichetă cu text vizibil în care vor apărea informații referitoare la:

- denumirea produsului;
- lista ingredientelor(după caz);
- cantitatea netă;
- data fabricării/produției precum și perioada de valabilitate;
- condiții de depozitare;
- denumirea și adresa producătorului și distribuitorului;

Ofertantul se obligă să aducă produsele în ambalaj adecvat naturii mărfii (borcane, bidoane, cutii tablă sau/și pungi) astfel încât să fie asigurată atât manipularea ușoară cât și integritatea cantitativă și calitativă.

**PENTRU TOATE PRODUSELE CONSERVATE, ANUL DE FABRICAȚIE NU VA FI MAI MIC DE ANUL 2025**

#### **Modalitatea de plată:**

(1) Facturile fiscale vor conține, în mod obligatoriu, elementele precizate în ultimele modificări ale legislației fiscale și se vor emite săptămânal, în baza comenzilor transmise de autoritatea contractantă.

(2) Plata se va face prin ordin de plată emis de achizitor, în termen de 30 de zile de la data primirii facturii fiscale prin intermediul sistemului național privind factura electronică RO e-factura, din contul achizitorului în contul furnizorului, prin Trezorerie.

(3) Efectuarea plății este condiționată de anexarea la factura fiscală a avizelor de însoțire a mărfii, a proceselor-verbale de recepție cantitativă și calitativă, semnate de reprezentanții furnizorului și ai achizitorului.

#### **4. PREZENTAREA OFERTEI**

##### **• din punct de vedere financiar**

Oferta financiară se va prezenta prin completarea formularelor destinate acestui scop. Nu se acceptă oferte parțiale.

**Prețul ofertat va fi exprimat în lei fără T.V.A obligatoriu doar cu 2 (două) zecimale.**

**Cantitatea produselor se poate modifica, diminua sau mări în funcție de necesitățile autorității contractante, pe toată perioada contractului.**

Operatorii economici care nu sunt plătitori de TVA vor prezenta oferta cu această mențiune.

Criteriul de atribuire este prețul cel mai scăzut.

Va fi declarată câștigătoare oferta care este admisibilă și prezintă prețul cel mai scăzut.

În cazul în care se constată egalitatea ofertelor financiare aflate pe primul loc, autoritatea contractantă va solicita clarificări, în vederea transmiterii unor noi oferte de către operatorii economici situați pe primul loc, oferte ce vor conține noile prețuri.

##### **• din punct de vedere tehnic**

Oferta de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în prezentul caiet de sarcini și anexele sale, va avea ca efect declararea ofertei „neconformă”.

Se vor respecta cerințele solicitate prin prezentul caiet de sarcini, astfel încât informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini și anexele sale.

Vor fi respectate reglementările speciale privind producția, circulația și comercializarea alimentelor, precum și condițiile minime de calitate.

Produsele ofertate trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să fie fabricate conform prevederilor legale, în scopul protecției sănătății publice, igienei

alimentului și protecției calității produsului;

- materialele de ambalat și ambalajele trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății, curate, uscate, fără defecte mecanice, să nu conțină substanțe dăunătoare sau alte mirosuri străine, să asigure în același timp calitatea și durabilitatea produsului, iar inscripționarea să fie estetică și lizibilă.

- să se încadreze în nivelurile maxime admise de contaminare fizică, chimică, microbiologică, toxicologică sau radiologică stabilite prin reglementări speciale.

## **5. CERINȚE OBLIGATORII PENTRU FURNIZOR**

1. Furnizorul se obligă să nu transfere nici total și nici parțial obligațiile asumate prin prezentul contract.
2. Furnizorul nu va putea anula din proprie inițiativă obligațiile ce-i revin și care vor face obiectul contractului de furnizare a produselor alimentare.
3. Furnizorul se obligă să furnizeze cantitatea de produse solicitată de achizitor, săptămânal, pe bază de comandă fermă, în termen de 3-5 zile lucrătoare de la data primirii comenzii, iar produsele necorespunzătoare, care nu corespund calitativ, vor fi înlocuite în cel mult 48 de ore de la primirea notificării din partea achizitorului, fără costuri suplimentare pentru acesta din urmă.
4. Furnizorul este obligat să respecte standardele prezentate în propunerea tehnică, prețurile cuprinse în propunerea financiară, cantitățile cuprinse în comenzile emise de către achizitor și termenele de livrare.
5. Furnizorul este obligat să livreze produsele la adresele achizitorului.
6. Furnizorul este obligat să transporte și să manipuleze produsele, în conformitate cu normele igienico-sanitare în vigoare.
7. Furnizorul este obligat să suporte contravaloarea transportului produselor livrate până la destinația finală.
8. Furnizorul este obligat să participe, direct sau printr-un delegat, la recepția cantitativă și calitativă a produselor, ce se va efectua la punctele de lucru ale achizitorului.
9. Furnizorul este obligat să înlocuiască în termen de 48 de ore, produsele care nu corespund specificațiilor tehnice din caietul de sarcini, fără costuri suplimentare pentru achizitor.
10. Furnizorul are obligația de a asigura complet produsele furnizate împotriva pierderii sau deteriorării neprevăzute la fabricare, transport, depozitare și livrare, până la sediul achizitorului