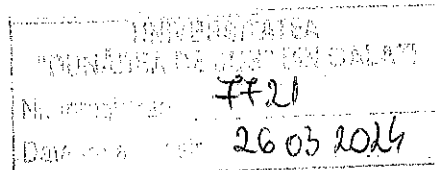


ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „*Materii prime și materiale auxiliare pentru Stația Pilot de produse din carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor*” și vă invităm să depuneți ofertă tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească Nr. 47, Galați, România
Telefon: 0336130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: achiziționeze „*Materii prime și materiale auxiliare pentru Stația Pilot de produse din carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor*”.
3. Modalitatea de desfășurare: achiziție directă
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa formularele atașate prezentei invitații.
5. Împărțirea pe lot-uri: **da**.
6. Valoarea estimată totală fără TVA **201.599,52 lei** defalcată astfel:
Lotul 1 CARNE (CARCASĂ ȘI PIESE) DE PORC: 140.870,10 lei;
Lotul 2 CARNE DE VITA: 5.229,00 lei;
Lotul 3 CARNE DE PASARE: 9.238,80 lei;
Lotul 4 CARNE DE OAIE: 10.092,00 lei;
Lotul 5 MATERIALE AUXILIARE: 36.169,62 lei.
7. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut**.
8. Cod CPV: conform caietului de sarcini atașat
9. Tip contract: de furnizare.
10. Obiectul contractului: „*Materii prime și materiale auxiliare pentru Stația Pilot de produse din carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor*”.
11. Data limită de depunere a ofertelor: 01.04.2024, ora 14:00

12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau pe adresa de e-mail magdalena.manoilescu@ugal.ro
13. Limba de redactare a ofertei: română.
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face cu OP în termen de maxim 30 de zile de la recepția produselor în contul contractantului deschis la Trezoreria Statului.
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
16. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
17. Persoana de contact: Magdalena Manoilescu, tel. 0336130115, e-mail: magdalena.manoilescu@ugal.ro
18. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație și este clasată pe primul loc, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: magdalena.manoilescu@ugal.ro

Rector,

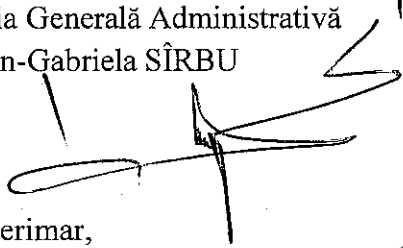
Prof. univ. dr. ing. habil. Daniela-Laura BURUIANA



Director General Adjunct Administrativ,

Direcția Generală Administrativă

Carmen-Gabriela SÎRBU



Șef interimar,

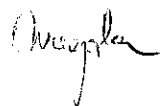
Serviciul Achiziții Publice și Monitorizare Contracte

Ec. Marian DĂNĂILĂ



Întocmit,

Ing. Magdalena MANOILESCU



ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



SE APROBĂ
Rector interimar

Prof. univ. dr. ing. habil. Daniela Laura BURUJANĂ



CAIET DE SARCINI

I. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați își propune să achiziționeze în vederea desfășurării orelor de practică cu studenții în Stația Pilot de produse din carne pentru anul universitar 2024-2025, următoarele materii prime și materiale auxiliare:

Nr. Crt	Cod CPV	Denumire produs	UM	Cantitate Totala (estimata) maxima	Livrare
LOT NR. 1 CARNE (CARCASA SI PIESE) DE PORC					
1.	15113000-3	Carne porc lucru (80/20)	kg	1400	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
2.	15113000-3	Carne porc lucru (70/30)	kg	1500	
3.	15113000-3	Carne porc lucru (60/40)	kg	100	
4.	15113000-3	Slănină cu șorici fasonată (tăblii)	kg	60	
5.	15113000-3	Slănină tare	kg	320	
6.	15113000-3	Pulpă porc fără os	kg	500	
7.	15113000-3	Ceafă porc fără os	kg	350	
8.	15113000-3	Cotlet porc fără os	kg	400	
9.	15113000-3	Mușchiuleț porc	kg	350	
10.	15113000-3	Piept de porc	kg	550	
11.	15113000-3	Gușă de porc	kg	250	
12.	15114000-0	Inimă de porc	kg	30	
13.	15114000-0	Ficat de porc	kg	30	
14.	15114000-0	Cap de porc	kg	100	
15.	15113000-3	Șorici lucru	kg	30	
LOT NR. 2 CARNE DE VITA					

1.	15111100-0	Carne vita lucru cal. I	kg	150	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR. 3 CARNE DE PASARE					
1.	15112130-6	Pulpe pui fara os	kg	170	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
2.	15112130-6	Piept de pui dezosat si fără piele	kg	150	
LOT NR. 4 CARNE DE OAIE					
1.	15115200-9	Carne pastramă oaie	kg	200	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR. 5 MATERIALE AUXILIARE					
1.	15872400-5 FA01-6	Amestec sărare	kg	90	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
2.	15872400-5 FA01-6	Sare gemă neiodată	kg	40	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
3.	15800000-6 FA01-6	Tripolifosfat pudra	kg	40	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
4.	15800000-6 FA01-6	Bicarbonat de sodiu	kg	3	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
5.	15800000-6 FA01-6	Membrane CUTISIN FINE CAMEL (calibru 22 mm), 800m/cutie	buc.	14	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
6.	15800000-6 FA01-6	Membrana gofrata 50 mm, 850m / cutie	cutii	2	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
7.	15872100-2 FA01-6	Piper negru măcinat	kg	20	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
8.	15331136-9 FA01-6	Fulgi ardei roșu	kg	30	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
9.	15872200-3 FA01-6	Enibahar boabe	kg	10	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
10.	15872200-3 FA01-6	Cimbru mărunțit	kg	10	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
11.	15872300-4 FA01-6	Boia dulce	kg	10	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.

					scrisă
12.	15872300-4 FA01-6	Boia iute	kg	3	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă
13.	03111600-8 FA01-6	Muștar boabe	kg	10	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
14.	15871270-7 FA01-6	Amestec decor divers	kg	30	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
15.	15114000-0 FA01-6	Mațe oaie (calibru 18-20 mm)	m	200	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
16.	15114000-0 FA01-6	Mațe porc (calibru 28-30mm)	m	900	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
17.	19521100-5	Pungi de vidat dimens. medie (100 buc/set)	set	5	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
18.	19521100-5	Pungi de vidat dimens. mijlocie (100 buc/set)	set	5	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
19.	19521100-5	Pungi de vidat dimens. mare (100 buc/set)	set	5	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
20.	39541140-9	Ață uz alimentar 10/6	rola	3	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
21.	39541140-9	Clipsuri Al 744 BT 5000 buc/cutie	cutii	4	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
22.	03417100-7	Rumeguș de fag	kg	300	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.

II. CERINȚE GENERALE

Caietul de Sarcini – face parte din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe bază cărora se elaborează de către fiecare ofertant, oferta.

În acest sens orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care aceasta se înscrie în limitele cerințelor din Caietul de Sarcini. Ofertarea care nu răspunde cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini atrage descalificarea ofertantului.

Prevederile și cerințele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea produsului livrat.

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire prin care se indică un anumit producător, o anumită origine, un anumit procedeu, mărci, licențe de fabricație, calificare profesională, brevete, tipuri, standarde naționale, standarde europene, origine sau o producție specifică, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a caracteristicii solicitate și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse/servicii/lucrări. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea „echivalent” în sensul prevederilor art. 156 din Legea nr. 98/2016.

Produsele oferite trebuie să respecte specificațiile tehnice solicitate.

Ofertantul va prezenta specificațiile tehnice astfel încât să se poată demonstra corespondența propunerii tehnice cu caietul de sarcini. Se vor respecta structura și ordinea parametrilor tehnici din caietul de sarcini.

Ofertantul poate adăuga și precizări suplimentare, pe care le consideră argumente importante în favoarea ofertei sale. Aceste adăugări se vor face imediat după cerințele și precizările solicitate, în aceeași ordine a elementelor.

Toate cerințele solicitate în caietul de sarcini sunt minime și obligatorii. Nerespectarea în totalitate a acestora va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini și termene de livrare care depășesc pe cele solicitate, și anume: în maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă, conduce la respingerea ofertei ca neconformă.

Nu sunt admise loturi din care lipsesc repere.

III. TERMEN DE LIVRARE - de la data semnării contractului până la 31.12.2024 (cu posibilitatea prelungirii cu încă 3 luni pentru cantitățile din contract rămase nelivrate), cu respectarea termenului de livrare de maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.

IV. PLATA PRODUSELOR

Plata se va efectua, cu OP, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului, în termen de max. 30 zile de la livrarea produselor.

V. PREVEDERI CONTRACTUALE

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului.

VI. PROPUNEREA FINANCIARĂ

Oferta financiară va fi prezentată conform **Formularului nr. 2 și 3** din secțiunea formulare.

VII. CONDIȚII DE PARTICIPARE

Situația personală a ofertantului:	
Nivel(uri) specific(e) minim(e) necesar(e) (după caz):	Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:
Cerinta nr. 1 Declarație privind neîncadrarea în următoarele situații care ar putea duce la apariția unui conflict de interese: a) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a persoanelor care dețin părți sociale, părți de interes, acțiuni din capitalul subscris al	Modalitate de îndeplinire: Cerinta se considera îndeplinită prin completarea Formularului nr. 1 . Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile care ar putea duce

unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători sau subcontractanți propuși ori a persoanelor care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;

b) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane care este soț/soție, rudă sau afin, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;

c) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane despre care se constată sau cu privire la care există indicii rezonabile/informații concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori se află într-o altă situație de natură să îi afecteze independența și imparțialitatea pe parcursul procesului de evaluare;

d) situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

e) situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

În sensul dispozițiilor de la lit. d), prin acționar sau asociat semnificativ se înțelege persoana care exercită drepturi aferente unor acțiuni care, cumulate, reprezintă cel puțin 10% din capitalul social sau îi conferă deținătorului cel puțin 10% din totalul drepturilor de vot în adunarea generală.

Informații despre conducerea executivă:

Prof. univ. dr. ing. habil. Daniela-Laura BURUIANĂ -
RECTOR interimar

Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU – Director
C.S.U.D.

Informații despre persoanele care semnează documente emise în legătură sau pentru procedura de atribuire:

Carmen-Gabriela SÎRBU - Director General Adjunct
Administrativ - Direcția Generală Administrativă

Ec. Daniela MODIGA – Director Interimar al Direcției
Economice

la apariția unui conflict de interese.

Alina-Genoveva MAZURU - Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
Ec. Mariana BĂLBĂRĂU - Șef Serviciu Interimar Serviciul Financiar
Ec. Marian DĂNĂILĂ- Șef Serviciu Interimar Serviciul Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
Costică COȘTOI - Director Interimar Direcția Juridică și Resurse Umane
Adrian DUMITRAȘCU - Consilier juridic
Elena-Marinela OPREA- Consilier juridic
Andreea ALEXA – Consilier juridic
Cristian Laurențiu DAVID – Consilier juridic
Neculai SAVA – Administrator financiar
Margareta DĂNĂILĂ – Administrator financiar
Prof. dr. ing. Gabriela BAHRIM - Decan în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
Informatii despre persoanele care fac parte din comisia de evaluare:
Ing. Magdalena MANOILESCU – Administrator patrimoniu
Ing. Bianca Adina MAFTEI – Administrator patrimoniu
Dr. ing. Floricel CERCEL – Dr. inginer în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
Conf. dr. ing. Cristian-Vasile DIMA - Conf. dr. ing. în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
Conf. dr. ing. Maricica STOICA – Conf. dr. ing. în cadrul Facultății de Transfrontaliera
Conf. dr. ing. Daniela ISTRATI - Director Departament în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
Ș.l. dr. ing. Baston D. Octavian - Ș.l. dr. ing. În cadrul Departamentului de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură

Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Nivel specific minim necesar:

Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:

Cerința nr. 1

Operatorii economici ce depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Atestarea formei de înregistrare profesională a operatorului economic ofertant:

Persoane juridice/fizice romane:

Certificatul constatator eliberat de Oficiul Registrului Comertului de pe langa instanta competenta, copie certificata „conform cu originalul”, semnata si stampilata de reprezentantul legal din care sa rezulte ca obiectul de

Modalitate de îndeplinire:

Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea certificatului constatator emis de ONRC.

Pentru persoanele juridice străine

Se va prezenta document care dovedește o formă de înregistrare/atestare.

Pentru persoane fizice

Se va prezenta document edificator prin care să dovedească o forma de înregistrare ca persoană fizică.

<p>activitate principal/secundar al ofertantului include furnizarea de produse care fac obiectul achizitiei.</p> <p>Informatiile cuprinse in certificatul constatator trebuie sa fie reale/actuale la momentul prezentarii documentului. In cazul in care operatorul economic, clasat pe primul loc in urma evaluarii, a depus certificatul constatator in copie conform cu originalul, autoritatea contractanta are dreptul de a solicita acestuia, inainte de transmiterea comunicarii privind rezultatul procedurii de atribuire, depunerea documentului in original sau in copie legalizata. In cazul unei asocieri, fiecare asociat este obligat sa prezinte aceste documente.</p> <p>Nota: În cazul depunerii unei oferte în asociere, fiecare asociat are obligatia de a demonstra îndeplinirea cerintei. Documentele emise in alta limba decat romana trebuie sa fie insotite de traducere autorizata in limba romana. Inainte de transmiterea comunicarii privind rezultatul procedurii de atribuire, autoritatea contractanta are dreptul sa solicite ofertantului clasat pe primul loc, sa prezinte pentru conformitate documentul in original/copie legalizata.</p>	
<p>Cerinta nr. 2 Ofertantul trebuie să facă dovada că deține autorizație sanitar-veterinară de funcționare pentru activitatea desfășurată, eliberata de Directia Sanitara-Veterinara în conformitate cu prevederile art. 1 si 2 din Ord. A.N.S.V.S.A. nr. 57/2010 sau echivalent, valabila la momentul prezentarii documentului.</p>	<p>Modalitate de îndeplinire: Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea autorizației sanitar-veterinară de funcționare pentru activitatea desfășurată, în copie cu specificatia „conform cu originalul”.</p>
<p>Capacitatea tehnica si/sau profesionala</p>	
<p>Cerinta nr. 1 Pentru a se face dovada livrării produselor in conditii de igiena si siguranta, ofertantul trebuie sa detina prin dotare proprie, contracte sau conventii de inchiriere etc. a cel puțin unui mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar pentru produse de origine animala conform Ordinului Autoritatii Nationale Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor nr. 57/2010, cap.II art.3 pct.2 (Anexa 1 pct. II alin. IV), valabile la momentul prezentarii acestora.</p>	<p>Modalitate de îndeplinire: Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea următoarelor documente: - autorizatie sanitar-veterinara pentru mijloacele de transport conform Ordinului Autoritatii Nationale Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor nr.57/2010, cap.II art.3 pct.2 (Anexa 1 pct. II alin. IV), în copie cu specificatia „conform cu originalul”. - contracte, conventii de închiriere sau orice alte documente prin care sa se dovedeasca modul de detinere, în copie cu specificatia „conform cu originalul”.</p>
<p>Standarde de asigurare a calitatii</p>	
<p>Cerinta nr. 1 Operatorii economici trebuie sa faca dovada ca au implementat sau sunt in curs de implementare si mentin o procedura sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP, conform prevederilor HG 924/2005. Prezentarea unei declaratii pe proprie raspundere din care sa reiasa ca operatorul economic ofertant a implementat sau sunt in curs de implementare si mentine o procedura sau proceduri</p>	<p>Modalitate de îndeplinire: Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea următoarelor documente: - prezentarea unei declaratii pe proprie raspundere din care sa reiasa ca operatorul economic ofertant a implementat si mentine o procedura sau proceduri permanente bazate pe</p>

permanente bazate pe principiile HACCP, conform prevederilor H.G. nr. 924/2005, sau Certificat HACCP (ISO 22000), în copie conform cu originalul.

Se vor accepta și ofertantul/ofertantii care dovedeste/dovedesc ca raportul de audit a fost finalizat și din el reiese ca ofertantul/ofertantii va/vor primi certificarea.

În cazul unei asocieri, aceasta condiție trebuie îndeplinită de fiecare asociat în parte.

principiile HACCP, conform prevederilor H.G. nr. 924/2005, sau Certificat HACCP (ISO 22000), în copie cu specificatia „conform cu originalul”.

VIII. CERINȚE OBLIGATORII

Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în Ordinul ministrului sănătății, nr. 976/1998 - “Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor” cu modificările ulterioare și O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu modificările și completările ulterioare, Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și completată cu Legea 412/18 octombrie 2004 și Ordinul ministrului sănătății, nr. 975/1998-“Norme de protecție sanitară”.

Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în normativul în vigoare conform STAS 7586-75 (prezentat în anexa), referitor la gradul de prospețime al carnii. (proaspătă, refrigerată și congelată).

Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție. Produsele depreciate în perioada de garanție, precum și cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor.

Ofertantul câștigător va asigura prezența unui delegat la fiecare livrare.

SPECIFICAȚII TEHNICE:

LOT NR. 1 CARNE (CARCASĂ ȘI PIESE) DE PORC

1. Carne porc lucru (80/20) refrigerată

Carnea porc lucru (80/20) (raport dintre carne și grăsimi) să fie refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform regulilor în vigoare (de exemplu carnea 80/20 reprezintă carne porc lucru cu un conținut maxim de 20% grăsimi și 80% țesut muscular).

2. Carne porc lucru (70/30) refrigerată

Carnea porc lucru (70/30) (raport dintre carne și grăsimi) să fie refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform regulilor în vigoare (de exemplu carnea 70/30 reprezintă carne porc lucru cu un conținut maxim de 30% grăsimi și 70% țesut muscular).

3. Carne porc lucru (60/40) refrigerată

Carnea porc lucru (60/40) (raport dintre carne și grăsimi) să fie refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform regulilor în vigoare (de exemplu carnea 60/40 reprezintă carne porc lucru cu un conținut maxim de 40% grăsimi și 60% țesut muscular).

4. Slanina cu sorici fasonată (tablii) refrigerată

Slanina cu sorici fasonată refrigerată (sub formă de tablii), ambalată și etichetată cu data până la care se poate consuma și livrată conform normelor în vigoare.

5. Slanina tare fără sorici refrigerată

Refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform normelor în vigoare.

6. Pulpa de porc fara os degresata refrigerata

Pulpa de porc degresata si fara os refrigerata, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare.

7. Ceafa de porc fara os cal I refrigerata

Ceafa porc fără os calitatea I refrigerata, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare.

8. Cotlet de porc fara os refrigerat

Cotletul de porc fara os, cu curelusa, refrigerat, ambalat, etichetat si livrat conform regulilor în vigoare.

9. Muschiulet de porc refrigerat

Muschiulețul de porc, refrigerat, ambalat, etichetat si livrat conform regulilor în vigoare.

10. Piept de porc cu sorici refrigerat

Pieptul de porc cu sorici refrigerat, ambalat, etichetat si livrat conform regulilor în vigoare.

11. Gusa de porc refrigerata

Gusa de porc refrigerata, ambalata si etichetata cu data pana la care se poate consuma si livrata conform normelor in vigoare.

12. Ficat de porc refrigerat

Cal.I, refrigerate, ambalate in pungi polietilena de maxim 3 kg si etichetate cu data pana la care se pot consuma si livrate conform normelor in vigoare.

13. Inimă de porc refrigerata

Cal.I, refrigerate, ambalate in pungi polietilena de maxim 3 kg si etichetate cu data pana la care se pot consuma si livrate conform normelor in vigoare.

14. Cap de porc refrigerat

Capul de porc fara urechi ambalat in pungi polietilena de maxim 20 kg si etichetat cu data pana la care se pot consuma si livrate conform normelor in vigoare.

15. Sorici lucru refrigerat

Sorici lucru refrigerat, ambalat si etichetat cu data pana la care se poate consuma si livrata conform normelor in vigoare.

Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).

LOT NR. 2 CARNE DE VITĂ

1. Carne vita lucru calitatea I-refrigerata

Carne macra, fara seu, fara cordoane vasculo-nervoase, tendoane si vase de sange (carne sangerata). Provine prin dezosarea spetei, gatului, grabanului si a pulpei. Carne vita lucru calitatea I trebuie sa contina maxim 6% proteine colagenice raportate la total proteine. Sa fie refrigerata, ambalată, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare.

Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).

LOT NR. 3 CARNE DE PASARE

1. Pulpe pui fara os, fara spata refrigerate.

Pulpe pui fara os fără spată, refrigerate, ambalate, etichetate si livrate conform regulilor în vigoare.

2. Piept de pui dezosat și fără piele refrigerat.

Piept pui, fara os si piele, refrigerat, calit. I, ambalat, etichetat si livrat conform regulilor în vigoare.

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).

LOT NR. 4 CARNE DE OAIIE

1. Carne oaie pentru pastrama

Carnea oaie pentru pastrama (muschiulet si pulpa), refrigerata, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare.

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).

LOT NR. 5 MATERIALE AUXILIARE

1. Amestec sărare (sare cu nitrit)

Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri străine, culoare alb lucios, miros specific, fără mirosuri străine. Ambalat la 25 Kg. Produs conform standardelor in vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea necesară comercializării pentru consum uman.

2. Sare gemă neiodată

Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri straine, culoare alb, miros specific, fără mirosuri străine. Ambalat la 25 Kg. Produs conform standardelor in vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea necesară comercializării pentru consum uman.

3. Tripolifosfat pudră

Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri straine, culoare alb, miros specific, fără mirosuri străine. Ambalat la 25 Kg. Produs conform standardelor in vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea necesară comercializării pentru consum uman.

4. Bicarbonat de sodiu

Bicarbonat de sodiu – pulbere, culoare alba, fara corpuri străine, miros și gust. Ambalat la 1 Kg.

5. Membrane Cutisin fine caramel (calibru 22 mm)

Este rezistentă și elastică (elasticitate 15-20 %), are o permeabilitate bună care permite in timpul procesului de conservare, restrangerea cărnii.

Se găsește sub forma de membrana in “stick” de 20 metri.

6. Membrana gofrata: membrana gofrata 50 mm, 500 m/ cutie.

Este rezistentă și elastică (elasticitate 15-20 %), are o permeabilitate bună care permite în timpul procesului de conservare, restrângerea cărnii.

Se găsește sub forma de membrana în “baton” de 25 metri.

7. Piper negru măcinat

Boabe piper negru măcinat, picant, de culoare neagră, gust și miros specific, fără corpuri străine. Ambalat la 1-5 Kg.

8. Fulgi ardei roșu

Fulgi de ardei roșu mărunțit deshidratat, gust și miros specific, fără corpuri străine. Ambalat la 1-5 Kg.

9. Enibahar boabe

Seminte uscate ale plantei, aspect granular, fără corpuri străine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.

10. Cimbru mărunțit

Frunze de cimbru uscate, fără corpuri străine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.

11. Boia dulce

Ardei gras roșu dulce uscat și mărunțit, fără corpuri străine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.

12. Boia iute

Ardei gras roșu iute uscat și mărunțit, fără corpuri străine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.

13. Muștar boabe

Seminte uscate ale plantei, aspect granular, fără corpuri străine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.

14. Amestec decor divers

Amestec de boia-ardei, muștar, ceapa, piper, chimion, fără corpuri străine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.

15. Mațe oaie: mațe oaie calibru 18-20 mm.

Membranele naturale de oaie sunt selectate în diferite diametre. Culoarea lor albă transparentă le permite consumatorilor să vadă ingredientele cârnaților și dau percepția de calitate ridicată a preparatelor din carne. Membranele naturale sunt fragede atunci când se consumă cârnații, dar foarte rezistente la umplere în procesul de producție.

16. Mațe porc: mațe porc calibru 28-30 mm.

Membranele naturale de porc sunt selectate în diferite diametre. Culoarea lor albă transparentă le permite consumatorilor să vadă ingredientele cârnaților și dau percepția de calitate ridicată a preparatelor din carne. Membranele naturale sunt fragede atunci când se consumă cârnații, dar foarte rezistente la umplere în procesul de producție.

17. Pungi de vidat dimens. medie: aprox. 180x230 mm (±15%), (100 buc/set)

Pungile pentru vidat netede groase sunt utilizate pentru aparate (mașini) de vidat cu cameră internă. NU sunt destinate echipamentelor de uz casnic cu aspirație externă (modele Gorenje, FoodSaver, Laica, Silvercrest etc.). Pentru aceste aparate utilizați doar pungi pentru vidat gofrate.

Punga pentru vid netedă groasă are o grosime de 90 micrometri și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.

- fabricate din folie PAPE semitransparentă
- 100% calitate alimentară
- grosime: 90 micrometri, 120 micrometri, 125 micrometri
- toleranță la dimensiuni: +/- 3%

Avantajele utilizării pungilor pentru vidat:

- Creșterea duratei de valabilitate a produselor ambalate astfel, prin împiedicarea contactului cu aerul și încetinirea procesului de alterare;
- Durată extinsă de expunere la raft prin crearea unei bariere rezistente împotriva factorilor externi (praf, murdărie, umiditate);
- Asigurarea unei ambalări cu o vizibilitate ridicată a produsului; majoritatea pungilor pentru vid sunt transparente, reducând astfel costurile de marketing și design pentru un ambalaj personalizat.

18. Pungi de vidat dimensiune mijlocie: aprox. 170x400 mm (±15%), (100 buc/set)

Pungile pentru vidat netede groase sunt utilizate pentru aparate (mașini) de vidat cu cameră internă. NU sunt destinate echipamentelor de uz casnic cu aspirație externă (modele Gorenje, FoodSaver, Laica, Silvercrest etc.). Pentru aceste aparate utilizați doar pungi pentru vidat gofrate.

Punga pentru vid netedă groasă are o grosime de 90 micrometri și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.

- fabricate din folie PAPE semitransparentă
- 100% calitate alimentară
- grosime: 90 micrometri, 120 micrometri, 125 micrometri
- toleranță la dimensiuni: +/- 3%

Avantajele utilizării pungilor pentru vidat:

- Creșterea duratei de valabilitate a produselor ambalate astfel, prin împiedicarea contactului cu aerul și încetinirea procesului de alterare;
- Durată extinsă de expunere la raft prin crearea unei bariere rezistente împotriva factorilor externi (praf, murdărie, umiditate);
- Asigurarea unei ambalări cu o vizibilitate ridicată a produsului; majoritatea pungilor pentru vid sunt transparente, reducând astfel costurile de marketing și design pentru un ambalaj personalizat.

19. Pungi de vidat dimensiune mare: aprox. 300x400 mm (±15%), (100 buc/set)

Pungile pentru vidat netede groase sunt utilizate pentru aparate (mașini) de vidat cu cameră internă. NU sunt destinate echipamentelor de uz casnic cu aspirație externă (modele Gorenje, FoodSaver, Laica, Silvercrest etc.). Pentru aceste aparate utilizați doar pungi pentru vidat gofrate.

Punga pentru vid netedă groasă are o grosime de 90 micrometri și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.

- fabricate din folie PAPE semitransparentă
- 100% calitate alimentară
- grosime: 90 micrometri, 120 micrometri, 125 micrometri
- toleranță la dimensiuni: +/- 3%

Avantajele utilizării pungilor pentru vidat:

- Creșterea duratei de valabilitate a produselor ambalate astfel, prin împiedicarea contactului cu aerul și încetinirea procesului de alterare;
- Durată extinsă de expunere la raft prin crearea unei bariere rezistente împotriva factorilor externi (praf, murdărie, umiditate);
- Asigurarea unei ambalări cu o vizibilitate ridicată a produsului; majoritatea pungilor pentru vid sunt transparente, reducând astfel costurile de marketing și design pentru un ambalaj personalizat.

20. Ață uz alimentar 10/6, bobină ambalată la 1.4 kg.

21. Clipsuri Al 744 BT 5000 buc / cutie.

22. Rumeș de fag

Granule uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri straine, culoare maro, miros specific, fără mirosuri străine. Ambalat la 15 Kg. Produs conform standardelor în vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea necesară comercializării pentru consum uman.

Marcarea și etichetarea se va face conform reglementărilor în vigoare. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătății și inscripționate cu următoarele informații:

- denumirea sortimentului;
- numele și adresa producătorului/importatorului;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- cantitatea netă.

Condiții de livrare

Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:

- a) factură fiscală
- b) declarație de conformitate emisă de producător (declarație de proprie răspundere prin care acesta informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs este conform cu un document tehnic normativ);
- c) alte documente care să ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE sanitar-veterinare, buletine de analiza, etc.).

Produsele vor fi livrate în maxim 72 ore de la lansarea comenzii, la stația pilot de carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, corp F, str. Domneasca nr.111. Comenzile vor fi lansate telefonic sau în scris (prin fax), în funcție de necesități, conform celor stabilite prin contract.

Expedierea produselor este în sarcina exclusivă a furnizorului și se va face numai cu mijloace de transport care trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să fie autorizate sanitar – veterinar,
- să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produsului, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor surse de poluare, degradare și contaminare atât a produselor cât și a ambalajelor.

Condiții minime de calitate

Furnizorul 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.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a reface analizele privind calitatea bunurilor, în orice moment ulterior achiziției. Costurile suplimentare determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către ofertanți, în cazul în care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioară celei solicitate în prezentul caiet de sarcini.

Garanții

Achizitorul poate respinge la livrare (recepție) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data recepției, este mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de producător.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanție și în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.

Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că nu corespunde caracteristicilor tehnice solicitate.

Operatorul economic are obligația de a livra produsele în maxim 72 ore de la primirea comenzii în

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanție și în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.

Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la receptia calitativa constată că nu corespunde caracteristicilor tehnice solicitate.

Operatorul economic are obligația de a livra produsele în maxim 72 ore de la primirea comenzii în cantitățile solicitate (comenzile vor fi efectuate telefonic sau în scris, de către inginerul stației pilot de carne).

Recepția cantitativă și calitativă a produselor furnizate se execută la sediul stației pilot de carne și în prezența delegatului furnizorului.

În cadrul recepției cantitative se verifică de către achizitor și existența documentelor care trebuie să însoțească produsele și a produselor înscrise în aceste documente.

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde caietului de sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului, de a înlocui produsele refuzate în termen de 1 (una) zi. Întârzierile datorate înlocuirii produsului nu scutesc furnizorul de plata penalităților prevăzute în cadrul contractului de furnizare. Dacă situația se repeta de cel puțin trei ori, contractul va fi reziliat.

Verificarea produselor se face obligatoriu la recepția produselor și va viza:

- produsele vor prezenta elemente de identificare și/sau documentele de însoțire privind calitatea acestora, conform reglementărilor în vigoare;
- Produsele sunt conforme cu prevederile din standarde, caiet de sarcini, specificații tehnice oferite, norme sanitare și sanitare veterinare.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a efectua periodic, pe perioada de derulare a contractului, analiza privind calitatea produsului, la un laborator neutru specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj. Costurile determinate de testarea calității produselor prin laboratoare vor fi suportate de furnizor, dacă se dovedește neconformitatea produselor.

NOTĂ

- ✓ **Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs pe baza căruia s-a efectuat estimarea 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».**
- ✓ **Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.**

Întocmit,
Dr. ing. Floricel CERCEL



Anexa 1

Examenul senzorial al carni se va efectua conform STAS 7586-75.

Examinarea caracteristicilor senzoriale se face conform tabelului 1 și 2, cu următoarele mențiuni:

- Carnea caldă se examinează în același mod ca și carnea zăvântată sau refrigerată;
- Carnea congelată se examinează ca atare și după decongelare;
- Decongelarea se face în condițiile prevăzute în instrucțiunile tehnologice;
- Rezultatul examenului organoleptic se înscrie în buletinul de analiză.

Tabelul 1. Examinarea caracteristicilor senzoriale

Caracteristici	Carne zăvântată sau refrigerată	Carne congelată	Carne decongelată
1	2	3	4
Aspect	Se observă aspectul general al carni. Se apreciază aspectul maselor musculare, țesutului conjunctiv, subcutanat, tendoanelor, cartilajelor (în special al celor articulare), lichidului sinovial și periostului. Se examinează suprafețele de secțiune ale mușchilor sectionați la prelucrarea carcăsei. În cazul în care la examinare sau palpăre s-au găsit modificări ale structurii, se execută noi secțiuni ale straturilor musculare până la os. Umiditatea se apreciază vizual, prin palpăre și cu ajutorul unei hărții de filtru care se aplică pe suprafața carni.	Se examinează dacă blocul de carne este compact. Se examinează stratul de gheață și se apreciază integritatea suprafeței și stadiul de deshidratare superficială	Se observă aspectul general al carni. Se apreciază aspectul maselor musculare, țesutului conjunctiv subcutanat, tendoanelor (în special al celor articulare) lichidului sinovial și periostului. Se examinează suprafețele de secțiune ale mușchilor sectionați la prelucrarea carcăsei. Se apreciază aspectul sucului de carne. În cazul în care la examinare sau palpăre s-au găsit modificări se execută noi secțiuni ale straturilor musculare până la os.
Culoare	Se observă culoarea la exterior și în secțiune. Se apreciază dacă culoarea este caracteristică speciei.	Se observă culoarea la exterior și la locul de atingere cu cutitul cald sau cu degetul.	Se observă culoarea carni la exterior și în secțiune, a țesutului conjunctiv și a sucului de carne.
Consistența	Se apreciază prin apăsare cu degetul pe suprafața și pe o secțiune făcută în momentul examinării și se observă urmele digitale.	Se apreciază prin palpăre și prin sunetul obținut la lovire cu un obiect tare.	Examinarea se face ca la carnea zăvântată sau refrigerată
Miros	Se apreciază prin mirosire directă la suprafața exterioară și la suprafața unei secțiuni proaspete, acordându-se atenție în special straturilor profunde	Se apreciază prin mirosire directă la suprafața exterioară. În caz de dubiu se efectuează proba fierberii și proba frigerii ca la carnea zăvântată sau refrigerate.	Examinarea se face ca la carnea zăvântată sau refrigerate.

	<p>din imediata apropiere a osului. In caz de dubiu se efectueaza proba frigerii si proba fierberii. Proba fierberii: se iau cca. 150g carne cu tesut gras si conjunctiv din straturile superficiale si profunde, se taie in bucati, se adauga cca. 3 parti apa rece si se fierbe continutul intr-un vas acoperit. Mirosirea se face de cateva ori din momentul incalzirii si pana la fierbere. Proba frigerii: se iau cca. 150 g. carne cu tesut gras si conjunctiv. Frigerea se face intr-o tava, fara adaugare de grasime. Se apreciaza mirosul in timpul frigerii. Ambele probe pot fi completate cu cercetarea gustului bucatilor de carne.</p>		
Aspectul si caracteristicile grasimii	Se apreciaza consistenta (prin frecare intre degete), culoarea si mirosul atat la suprafata cat si in straturile profunde. Se apreciaza daca mirosul este cel caracteristic special.	Se apreciaza culoarea si uniformitatea culorii la exterior, precum si consistenta	Examinarea se face la fel ca la carnea zvantata sau refrigerata
Caracteristicile maduvei oaselor	Aprecierea se face dupa sectionarea longitudinala a oaselor tubulare si scoaterea maduvei din canalul medular. Se apreciaza culoarea, consistenta (elasticitatea), luciul, gradul de umplere a canalului medular si aderenta la peretii acestuia.		Examinarea se face ca la carnea zvantata sau refrigerata
Caracteristicile bulionului	Se fierb timp de 30 min. cca.150g carne cu cca. 3 parti apa intr-un vas acoperit, iar la bulionul obtinut se apreciaza dupa sedimentare, mirosul, transparenta, culoarea, gustul si aspectul grasimii. Transparenta se apreciaza prin examen visual, folosind un cilindru de 25ml. cu diametrul de 20 mm in care		Examinarea se face ca la carnea zvantata sau refrigerata

se toarna 20ml bulion.

Rezultatul examenului organoleptic al carnii indica in ce fel poate fi utilizata si anume:

- Carnea proaspata este buna pentru consum si pote fi tratata prin conservare
- Carnea relative proaspata trebuie consumata cat mai repede. Nu poate fi tratata pentru conservare sau folosita in preparate de carne.
- Carnea alterata se distruge sau se utilizeaza in scopuri tehnice.

Tabelul 2. Caracteristicile senzoriale ale carnii pentru aprecierea salubritatii

Factorii de apreciere	Carne proaspata	Carne relativ proaspata	Carne alterata
1	2	3	4
Aspect exterior	La suprafata carnea prezinta o pelicula uscata. Grasimea cu coloratie, consistenta si gust normal caracteristic specie. Tendoanele sunt lucioase, elastice si tari. Suprafetele articulare sunt netede si lucioase. Lichidul sinuvial este limpede.	La suprafata carnea prezinta uneori o pelicula uscata alteori este partial acoperita cu un mucus lipicios, in cantitate mica. Uneori se pot observa pete de mușegai. Grasimea are aspect mat si consistenta micsorata. Tendoanele sunt ceva mai moi, mate sau chiar cenusii. Suprafetele articulare sunt acoperite cu mucus. Lichidul sinuvial este tulbure.	Suprafata poate fi uscata sau umeda si lipicioasa, deseori acoperita cu pete de mușegai. Grasimea are aspect mat si coloratie cenusie murdara. Consistentă micsorata. Miros si gust de rancezeala. Tendoanele sunt moi, cenusii, umede si acoperite cu mucus. Suprafetele articulare sunt acoperite cu mucus abundent. Lichidul sinuvial este tulbure.
Culoare	La suprafata carnea are culoare roz pana la rosu. In sectiune este lucioasa, usor umeda fara a fi lipicioasa, de culoare caracteristica speciei si regiunii musculare respective. Sucul muscular se obtine cu greutate si este limpede.	La suprafata si in sectiune culoarea este mata si mai inchisa in comparative cu carnea proaspata. In sectiune este umeda fara a fi lipicioasa. O hartie de filtru aplicata pe sectiune absoarbe multa umiditate. Sucul muscular este tulbure.	La suprafata culoarea este cenusie sau verzuie. Sectiunea este umeda si foarte lipicioasa. Uneori este decolorata, alteori cenusie sau verzuie.
Consistentă	Carnea este fina si elastica. In sectiune este compacta. Nu se formeaza urme la apasarea cu degetul.	Carnea este moale atat la suprafata cat si in sectiune. Urmele care se formeaza la apasarea cu degetul isi revin destul de repede si complet.	Atat la suprafata cat si in sectiune urmele ce se formeaza la apasarea cu degetul sunt persistente.
Miros	Placut si caracteristic ficarei speciei.	Usor acid sau de mușegai. Cateodata la suprafata se simte un miros greu de carne neaerisita. Mirosul de mușegai lipseste in straturile profunde.	Miros de putregai atat la suprafata cat si in straturile profunde.
Maduva oaselor	Umple in intregime canalul medular, elastic, de culoare si consistenta	Usor deslipita de marginea osului. Mai moale si mai inchisa la culoare decat	Nu umple tot canalul medular. Consistentă mult micsorata. Culoarea



	normala. Sectiunea este lucioasa.	maduva proaspata. Sectiunea este mata, uneori cenusie.	cenusie inchisa. Periostul, inchis la culoare, adeseori negricios.
Bulionul dupa fierbere si sedimentare	Transparent, limpede si placut aromat. La suprafata se separa un strat compact sau insule mari de grasime cu miros si gust placut.	Turbure, cu gust putin placut sau chiar ranced. La suprafata grasimea se separa sub forma de picaturi mici, uneori cu miros de ranced.	Turbure, murdar, cu flocoane. Miros ranced si de mucegai. La suprafata aproape nu se observa picaturi de grasime.

Întocmit,
Dr. ing. Floricel CERCEL

FORMULARE

Formularul – 1 Declarație privind neîncadrarea în situații potențial generatoare de conflict de interese

Formularul – 2 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului

Formularul – 3 Centralizator de prețuri

Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 5 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul, _____ (nume și prenume), domiciliat (a) în (adresa de domiciliu), identificat (a) cu act de identitate (CI/pasaport), seria, nr., eliberat de, la data de, CNP, reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terț susținător(după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică având ca obiect la data de (zi/lună/an), organizată de, declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

- situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

- situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

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 aceasta declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Anexat este lista acționarilor/asociaților /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunarea de Jos" din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galați denumirea/numele ofertantului.

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. habil. Daniela-Laura BURUIANĂ	Rector Interimar
2.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
3.	Carmen-Gabriela SÎRBU	Director General Adjunct Administrativ Direcția Generală Administrativă
4.	Ec. Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar Directia Economica
5.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
6.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Șef Serviciu interimar Serviciul Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
7.	Costică COȘTOI	Director Interimar Direcția Juridică și Resurse Umane
8.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
9.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
10.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
11.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
12.	Cristian Laurențiu DAVID	Consilier juridic
13.	Neculai SAVA	Administrator financiar
14.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
15.	Prof. dr. ing. Gabriela BHRIM	Decan în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
16.	Magdalena Manoilescu	Administrator patrimoniu
17.	Bianca Adina MAFTEI	Administrator patrimoniu
18.	Dr. ing. Floricel CERCEL	Dr. inginer în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
19.	Conf. dr. ing. Cristian-Vasile DIMA	Conf. dr. ing. în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
20.	Conf. dr. ing. Maricica STOICA	Conf. dr. ing. în cadrul Facultății de Transfrontaliera
21.	Prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU	Director Departament în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
22.	Ș.l. dr. ing. Baston D. Octavian	Ș.l. dr. ing. În cadrul Departamentului de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

OFERTANT

Cu sediul în

Strada.....Nr.....Cod postal.....

Telefon.....Fax.....

E-mail.....

Cod înregistrare fiscală.....

Nr. Înreg. Reg. Comerțului.....

Nr.....data

FORMULAR DE OFERTA

Catre _____
 (denumirea autoritatii contractante si adresa completa)

Domnilor,

1. Examinand documentatia de atribuire, subsemnatii, reprezentanti ai ofertantului _____, (denumirea/numele ofertantului) ne oferim ca, în conformitate cu prevederile si cerintele cuprinse în documentatia mai sus mentionata, să livrăm „Materii prime și auxiliare pentru Stația Pilot de produse din carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor” pentru suma de _____ lei, (suma în litere si în cifre) la care se adauga taxa pe valoarea adaugata în valoare de _____ lei (suma în litere si în cifre)

2. Ne angajam ca, in cazul in care oferta noastra este stabilita castigatoare, sa furnizam produsele in graficul de timp anexat.

3. Ne angajam sa mentinem aceasta oferta valabila pentru o durata de _____ zile, (durata în litere si cifre) de la data depunerii Ofertei si ea va ramane obligatorie pentru noi si poate fi acceptata oricand inainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Pana la incheierea si semnarea contractului de achizitie publica aceasta oferta, impreuna cu comunicarea transmisa de dumneavoastra, prin care oferta noastra este stabilita castigatoare, vor constitui un contract angajant intre 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 optiunea corespunzatoare)

6. Am inteles si consimtim ca, in cazul in care oferta noastra este stabilita ca fiind castigatoare, sa constituim garantia de buna executie in conformitate cu prevederile din documentatia de atribuire.

7. Intelegem ca nu suntem obligati sa acceptati oferta cu cel mai scazut pret sau orice alta oferta pe care o puteti primi.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Adresa de e-mail

Data

Operator Economic

.....
(denumirea)CENTRALIZATOR DE PREȚURI
NR. LOT

Nr lot	Denumirea produsului	UM	Cantitatea maxima solicitata U.M	Pret unitar RON fara TVA	Pret total RON fara TVA	Taxa pe valoarea adaugata RON
0	1	2	3	4	5=3*4	6=5*9%
LOT NR. 1 CARNE (CARCASĂ ȘI PIESE) DE PORC						
1	Carne porc lucru (80/20)	kg	1400			
2	Carne porc lucru (70/30)	kg	1500			
3	Carne porc lucru (60/40)	kg	100			
4	Slănină cu șorici fasonată (tăblii)	kg	60			
5	Slănină tare	kg	320			
6	Pulpă porc fără os	kg	500			
7	Ceafă porc fără os	kg	350			
8	Cotlet porc fără os	kg	400			
9	Mușchiuleț porc	kg	350			
10	Piept de porc	kg	550			
11	Gușă de porc	kg	250			
12	Inimă de porc	kg	30			
13	Ficat de porc	kg	30			
14	Cap de porc	kg	100			
15	Șorici lucru	kg	30			
TOTAL LOT 1						
LOT NR. 2 CARNE DE VITĂ						
1	Carne vită lucru cal I	kg	150			
TOTAL LOT 2						
LOT NR. 3 CARNE DE PASĂRE						
1	Pulpe pui fara os	kg	170			
2	Piept de pui dezosat si fara piele	kg	150			
TOTAL LOT 3						
LOT NR. 4 CARNE DE OAIE						
1	Carne pastramă oaie	kg	200			
TOTAL LOT 4						
LOT NR. 5 MATERIALE AUXILIARE						
1	Amestec sărare	kg	90			
2	Sare gemă neiodată	kg	40			
3	Tripolifosfat pudra	kg	40			

4	Bicarbonat de sodiu	kg	3			
5	Membrane CUTISIN FINE CAMEL (calibru 22 mm), 800m/cutie	buc.	14			
6	Membrana gofrata 50 mm, 850m / cutie	cutii	2			
7	Piper negru măcinat	kg	20			
8	Fulgi ardei roșu	kg	30			
9	Enibahar boabe	kg	10			
10	Cimbru mărunțit	kg	10			
11	Boia dulce	kg	10			
12	Boia iute	kg	3			
13	Muștar boabe	kg	10			
14	Amestec decor divers	kg	30			
15	Mațe oaie (calibru 18-20 mm)	m	200			
16	Mațe porc (calibru 28-30mm)	m	900			
17	Pungi de vidat dimens. medie (100 buc/set)	set	5			
18	Pungi de vidat dimens. mijlocie (100 buc/set)	set	5			
19	Pungi de vidat dimens. mare (100 buc/set)	set	5			
20	Ață uz alimentară 10/6	rola	3			
21	Clipsuri Al 744 BT 5000 buc/cutie	cutii	4			
22	Rumeguș de fag	kg	300			
TOTAL LOT 5						

**Ofertanții pot depune ofertă pentru unul sau mai multe loturi.
Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul lotului și nici oferte alternative.**

NOTA: Se completează pentru fiecare lot de produse în parte.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Adresa de e-mail

Data

Operator Economic

.....
(denumirea)**PROPUNERE TEHNICA**

NR. LOT

CARACTERISTICI SOLICITATE	CARACTERISTICI PROPUSE
<p>Propunerea tehnică va conține obligatoriu pentru fiecare produs următoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - numele produsului complet, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. <p>Ofertanții vor prezenta toate caracteristicile în conformitate cu cerințele caietului de sarcini.</p>	<p>Descrierea tehnică detaliată a produselor oferite, precum și alte informații considerate semnificative, în vederea verificării corespondenței propunerii tehnice cu specificațiile tehnice prevăzute în caietul de sarcini.</p> <p>[Ofertantul va introduce produsele oferite și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</p>
LOT NR. 1 CARNE (CARCASA SI PIESE) DE PORC	
<p>1. Carne porc lucru (80/20) refrigerata Carnea porc lucru (80/20) (raport dintre carne și grăsime) să fie refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform regulilor în vigoare (de exemplu carnea 80/20 reprezintă carne porc lucru cu un conținut maxim de 20% grăsime și 80% țesut muscular).</p> <p>2. Carne porc lucru (70/30) refrigerata Carnea porc lucru (70/30) (raport dintre carne și grăsime) să fie refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform regulilor în vigoare (de exemplu carnea 70/30 reprezintă carne porc lucru cu un conținut maxim de 30% grăsime și 70% țesut muscular).</p> <p>3. Carne porc lucru (60/40) refrigerata Carnea porc lucru (60/40) (raport dintre carne și grăsime) să fie refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform regulilor în vigoare (de exemplu carnea 60/40 reprezintă carne porc lucru cu un conținut maxim de 40% grăsime și 60% țesut muscular).</p> <p>4. Slanina cu sorici fasonata (tablii) refrigerata Slanina cu sorici fasonată refrigerată (sub formă de tablii), ambalată și etichetată cu data până la care se poate consuma și livrată conform normelor în vigoare.</p> <p>5. Slanina tare fara sorici refrigerata Refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform normelor în vigoare.</p> <p>6. Pulpa de porc fara os degresata refrigerata Pulpa de porc degresată și fără os refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform regulilor în vigoare.</p> <p>7. Ceafa de porc fara os cal I refrigerata Ceafa porc fără os calitate I refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform regulilor în vigoare.</p> <p>8. Cotlet de porc fara os refrigerat</p>	<p>[Ofertantul va introduce produsele oferite și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</p>

<p>Cotletul de porc fara os, cu curelusa, refrigerat, ambalat, etichetat si livrat conform regulilor în vigoare.</p> <p>9. Muschiulet de porc refrigerat Muschiulețul de porc, refrigerat, ambalat, etichetat si livrat conform regulilor în vigoare.</p> <p>10. Piept de porc cu sorici refrigerat Pieptul de porc cu sorici refrigerat, ambalat, etichetat si livrat conform regulilor în vigoare.</p> <p>11. Gusa de porc refrigerata Gusa de porc refrigerata, ambalata si etichetata cu data pana la care se poate consuma si livrata conform normelor in vigoare.</p> <p>12. Ficat de porc refrigerat Cal.I, refrigerate, ambalate in pungi polietilena de maxim 3 kg si etichetate cu data pana la care se pot consuma si livrate conform normelor in vigoare.</p> <p>13. Inimă de porc refrigerata Cal.I, refrigerate, ambalate in pungi polietilena de maxim 3 kg si etichetate cu data pana la care se pot consuma si livrate conform normelor in vigoare.</p> <p>14. Cap de porc refrigerat Capul de porc fara urechi ambalat in pungi polietilena de maxim 20 kg si etichetat cu data pana la care se pot consuma si livrate conform normelor in vigoare.</p> <p>15. Sorici lucru refrigerat Sorici lucru refrigerat, ambalat si etichetat cu data pana la care se poate consuma si livrata conform normelor in vigoare.</p> <p>Produsele oferitate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).</p>	
LOT NR. 2 CARNE DE VITĂ	
<p>1. Carne vita lucru calitatea I-refrigerata Carne macra, fara seu, fara cordoane vasculo-nervoase, tendoane si vase de sange (carne sangerata). Provine prin dezosarea spetei, gatului, grabanului si a pulpei. Carnea vita lucru calitatea I trebuie sa contina maxim 6% proteine colagenice raportate la total proteine. Sa fie refrigerata, ambalată, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare.</p> <p>Produsele oferitate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferitate și specificatiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i></p>
LOT NR. 3 CARNE DE PASARE	
<p>1. Pulpe pui fara os, fara spata refrigerate. Pulpe pui fara os fără spată, refrigerate, ambalate, etichetate si livrate conform regulilor în vigoare.</p> <p>2. Piept de pui dezosat și fără piele refrigerat. Piept pui, fara os si piele, refrigerat, calit. I, ambalat, etichetat si livrat conform regulilor în vigoare.</p> <p>Produsele oferitate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferitate și specificatiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i></p>
LOT NR. 4 CARNE DE OAIIE	
<p>1. Carne oaie pentru pastrama Carnea oaie pentru pastrama (muschiulet si pulpa), refrigerata,</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferitate și specificatiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în</i></p>

<p>ambalata, etichetata cu data pana la care se poate consuma si livrata conform regulilor în vigoare.</p> <p>Produsele oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).</p>	<p>caietul de sarcini. Toate cerintele din caietul de sarcini sunt minime si obligatorii./</p>
---	---

LOT NR. 5 MATERIALE AUXILIARE

<p>1. Amestec sărare (sare cu nitrit) Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri străine, culoare alb lucios, miros specific, fără mirosuri străine. Ambalat la 25 Kg. Produs conform standardelor în vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea necesară comercializării pentru consum uman.</p> <p>2. Sare gemă neiodată Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri străine, culoare alb, miros specific, fără mirosuri străine. Ambalat la 25 Kg. Produs conform standardelor în vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea necesară comercializării pentru consum uman.</p> <p>3. Tripolifosfat pudră Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri străine, culoare alb, miros specific, fără mirosuri străine. Ambalat la 25 Kg. Produs conform standardelor în vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea necesară comercializării pentru consum uman.</p> <p>4. Bicarbonat de sodiu Bicarbonat de sodiu – pulbere, culoare alba, fara corpuri străine, miros și gust. Ambalat la 1 Kg.</p> <p>5. Membrane Cutisin fine caramel (calibru 22 mm) Este rezistentă și elastică (elasticitate 15-20 %), are o permeabilitate bună care permite în timpul procesului de conservare, restrângerea cărnii. Se găsește sub forma de membrana în "stick" de 20 metri.</p> <p>6. Membrana gofrata: membrana gofrata 50 mm, 500 m/ cutie. Este rezistentă și elastică (elasticitate 15-20 %), are o permeabilitate bună care permite în timpul procesului de conservare, restrângerea cărnii. Se găsește sub forma de membrana în "baton" de 25 metri.</p> <p>7. Piper negru măcinat Boabe piper negru măcinat, picant, de culoare neagră, gust și miros specific, fără corpuri străine. Ambalat la 1-5 Kg.</p> <p>8. Fulgi ardei rosu Fulgi de ardei rosu maruntit deshidratat, gust și miros specific, fara corpuri străine. Ambalat la 1-5 Kg.</p> <p>9. Enibahar boabe Seminte uscate ale plantei, aspect granular, fara corpuri străine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.</p> <p>10. Cimbru mărunțit Frunze de cimbru uscate, fără corpuri străine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.</p> <p>11. Boia dulce Ardei gras rosu dulce uscat și maruntit, fara corpuri străine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.</p> <p>12. Boia iute</p>	<p>[Oferantul va introduce produsele oferite și specificațiile tehnice fiind cont de fiecare caracteristica solicitată în caietul de sarcini. Toate cerintele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii./</p>
---	--

Ardei gras rosu iute uscat si maruntit, fara corpuri străine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.

13. Muștar boabe

Seminte uscate ale plantei, aspect granular, fara corpuri straine, miros si gust specific. Ambalat la 1 Kg.

14. Amestec decor divers

Amestec de boia-ardei, mustar, ceapa, piper, chimion, fara corpuri straine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.

15. Mațe oaie: mațe oaie calibru 18-20 mm.

Membranele naturale de oaie sunt selectate in diferite diametre. Culoarea lor alb transparentă le permite consumatorilor să vadă ingredientele cărnaților și dau percepția de calitate ridicată a preparatelor din carne. Membranele naturale sunt fragede atunci când se consumă cărnații, dar foarte rezistente la umplere in procesul de producție.

16. Mațe porc: mațe porc calibru 28-30 mm.

Membranele naturale de porc sunt selectate in diferite diametre. Culoarea lor alb transparentă le permite consumatorilor să vadă ingredientele cărnaților și dau percepția de calitate ridicată a preparatelor din carne. Membranele naturale sunt fragede atunci când se consumă cărnații, dar foarte rezistente la umplere in procesul de producție.

17. Pungi de vidat dimens. medie: aprox. 180x230 mm (±15%), (100 buc/set)

Pungile pentru vidat netede groase sunt utilizate pentru aparate (mașini) de vidat cu cameră internă. NU sunt destinate echipamentelor de uz casnic cu aspirație externă (modele Gorenje, FoodSaver, Laica, Silvercrest etc.). Pentru aceste aparate utilizați doar pungi pentru vidat gofrate.

Punga pentru vid netedă groasă are o grosime de 90 micrometri și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.

- fabricate din folie PAPE semitransparentă
- 100% calitate alimentară
- grosime: 90 micrometri, 120 micrometri, 125 micrometri
- toleranță la dimensiuni: +/- 3%

Avantajele utilizării pungilor pentru vidat:

- Creșterea duratei de valabilitate a produselor ambalate astfel, prin împiedicarea contactului cu aerul și încetinirea procesului de alterare;
- Durată extinsă de expunere la raft prin crearea unei bariere rezistente împotriva factorilor externi (praf, murdărie, umiditate);
- Asigurarea unei ambalări cu o vizibilitate ridicată a produsului; majoritatea pungilor pentru vid sunt transparente, reducând astfel costurile de marketing și design pentru un ambalaj personalizat.

18. Pungi de vidat dimens. mijlocie: aprox. 170x400 mm (±15%), (100 buc/set)

Pungile pentru vidat netede groase sunt utilizate pentru aparate (mașini) de vidat cu cameră internă. NU sunt destinate echipamentelor de uz casnic cu aspirație externă (modele Gorenje, FoodSaver, Laica, Silvercrest etc.). Pentru aceste aparate utilizați doar pungi pentru vidat gofrate.

Punga pentru vid netedă groasă are o grosime de 90 micrometri și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.

- fabricate din folie PAPE semitransparentă
- 100% calitate alimentară
- grosime: 90 micrometri, 120 micrometri, 125 micrometri
- toleranță la dimensiuni: +/- 3%

Avantajele utilizării pungilor pentru vidat:

- Creșterea duratei de valabilitate a produselor ambalate astfel, prin împiedicarea contactului cu aerul și încetinirea procesului de alterare;
- Durată extinsă de expunere la raft prin crearea unei bariere rezistente împotriva factorilor externi (praf, murdărie, umiditate);

– Asigurarea unei ambalări cu o vizibilitate ridicată a produsului; majoritatea pungilor pentru vid sunt transparente, reducând astfel costurile de marketing și design pentru un ambalaj personalizat.

19. Pungi de vidat dimens. mare: aprox. 300x400 mm (±15%), (100 buc/set)

Pungile pentru vidat netede groase sunt utilizate pentru aparate (mașini) de vidat cu cameră internă. NU sunt destinate echipamentelor de uz casnic cu aspirație externă (modele Gorenje, FoodSaver, Laica, Silvercrest etc.). Pentru aceste aparate utilizați doar pungi pentru vidat gofrate.

Punga pentru vid netedă grosă are o grosime de 90 micrometri și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.

- fabricate din folie PAPE semitransparentă
- 100% calitate alimentară
- grosime: 90 micrometri, 120 micrometri, 125 micrometri
- toleranță la dimensiuni: +/- 3%

Avantajele utilizării pungilor pentru vidat:

- Creșterea duratei de valabilitate a produselor ambalate astfel, prin împiedicarea contactului cu aerul și încetinirea procesului de alterare;
- Durată extinsă de expunere la raft prin crearea unei bariere rezistente împotriva factorilor externi (praf, murdărie, umiditate);
- Asigurarea unei ambalări cu o vizibilitate ridicată a produsului; majoritatea pungilor pentru vid sunt transparente, reducând astfel costurile de marketing și design pentru un ambalaj personalizat.

20. Ață uz alimentar 10/6, bobină ambalată la 1.4 kg.

21. Clipsuri Al 744 BT 5000 buc / cutie.

22. Rumeguș de fag

Granule uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri străine, culoare maro, miros specific, fără mirosuri străine. Ambalat la 15 Kg. Produs conform standardelor în vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea necesară comercializării pentru consum uman.

Marcarea și etichetarea se va face conform reglementărilor în vigoare. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătății și înscrisurate cu următoarele informații:

- denumirea sortimentului;
- numele și adresa producătorului/importatorului;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- cantitatea netă.

Condiții de livrare

Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:

- a) factură fiscală
- b) declarație de conformitate emisă de producător (declarație de proprie răspundere prin care acesta informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs este conform cu un document tehnic normativ);
- c) alte documente care să ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE sanitar-veterinare, buletine de analiza, etc.).

Produsele vor fi livrate în maxim 72 ore de la lansarea comenzii, la stația pilot de carne din cadrul Facultății de Știință și Ingineria Alimentației, corp F, str. Domnească nr.111. Comenzile vor fi lansate telefonic sau în scris (prin fax), în funcție de necesități, conform celor stabilite prin contract.

Expedierea produselor este în sarcina exclusivă a furnizorului și se va face numai cu mijloace de transport care trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să fie autorizate sanitar – veterinar,

[Ofertantul va introduce produsele oferite și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]

- să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produsului, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor surse de poluare, degradare și contaminare atât a produselor cât și a ambalajelor.

Condiții minime de calitate

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, în termenul de valabilitate, autoritatea contractanta fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate în interiorul acestui termen.

Autoritatea contractanta își rezervă dreptul de a reface analizele privind calitatea bunurilor, în orice moment ulterior achiziției. Costurile suplimentare determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către ofertanți, în cazul în care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioară celei solicitate în prezentul caiet de sarcini.

Garanții

Achizitorul poate respinge la livrare (recepție) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data recepției, este mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de producător.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanție și în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.

Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că nu corespunde caracteristicilor tehnice solicitate.

Operatorul economic are obligația de a livra produsele în maxim 72 ore de la primirea comenzii în cantitățile solicitate (comenzile vor fi efectuate telefonic sau în scris, de către inginerul stației pilot de carne).

Recepția cantitativă și calitativă a produselor furnizate se execută la sediul stației pilot de carne și în prezența delegatului furnizorului.

În cadrul recepției cantitative se verifică de către achizitor și existența documentelor care trebuie să însoțească produsele și a produselor înscrise în aceste documente.

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde caietului de sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului, de a înlocui produsele refuzate în termen de 1 (una) zi. Întârzierile datorate înlocuirii produsului nu scutesc furnizorul de plata penalităților prevăzute în cadrul contractului de furnizare. Dacă situația se repetă de cel puțin trei ori, contractul va fi reziliat.

Verificarea produselor se face obligatoriu la recepția produselor și va viza:

- produsele vor prezenta elemente de identificare și/sau documentele de însoțire privind calitatea acestora, conform reglementărilor în vigoare;
- produsele sunt conforme cu prevederile din standarde, caiet de sarcini, specificații tehnice oferite, norme sanitare și sanitare veterinare.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a efectua periodic, pe perioada de derulare a contractului, analiza privind calitatea produsului, la un laborator neutru specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj. Costurile determinate de testarea calității produselor prin laboratoare vor fi suportate de furnizor, dacă se dovedește neconformitatea produselor.

CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII

Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații.

se va completa Formularul DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Valabilitatea ofertei

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

se completează de către ofertant

NOTĂ: Se completează pentru fiecare produs și lot de produse în parte.

NOTĂ: Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs pe baza căruia s-a efectuat estimarea 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».

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului.

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință.

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Adresa de e-mail

Data

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să pretez pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

De asemenea, declar pe propria răspundere că la elaborare ofertei am ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, și am inclus costul pentru îndeplinirea acestor obligații.

Totodată, declar că am luat la cunoștință de prevederile art 326 « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituții de stat ori unei alte unități în vederea producerii unei consecințe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declarația făcută servește pentru producerea acelei consecințe, se pedepsește cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data