***FORMULARE***

***Formularul – 1 Declarație privind neîncadrarea în situaţii potenţial generatoare de conflict de interese***

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

***Formularul – 3 Centralizator de preţuri***

***Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 5 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă***

***FORMULARUL nr.1***

**DECLARAȚIE**

 **privind conflictul de interese**

**pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători**

Subsemnatul,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(nume și prenume),* domiciliat (a) in ........ (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 şi sediul/adresa ofertantului)*, în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terţ susţinător( după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziţie publică având ca obiect **…………………………………………………….** la data de .................. (zi/lună/an), organizată de …………………………, declar pe proprie răspundere, sub sancţiunea excluderii din procedură şi sub sancţiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la acestă 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 informaţiile furnizate sunt complete şi corecte în fiecare detaliu şi înţeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării şi confirmării declaraţiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. Inteleg 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 acţionarilor/asociaţilor /membrilor consiliului de administraţie/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii “Dunarea de Jos” din Galati.

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului ......................................................*

*Capacitate de semnătură ......................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ....................................................*

Lista acţionari/asociaţi /membri în consiliul de administraţie/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii “Dunarea de Jos” din Galati denumirea/numele ofertantului.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr. Crt.** | **Numele şi Prenumele** | **Funcţia în cadrul ofertantului** |
|  | Prof. univ. dr. ing. habil. Daniela-Laura BURUIANĂ | Rector Interimar |
|  | Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU | Director C.S.U.D. |
|  | Carmen-Gabriela SÎRBU | Director General Adjunct Administrativ Direcția Generală Administrativă |
|  | Ec. Aurelia-Daniela MODIGA  | Director Interimar Directia Economica |
|  | 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 |
|  | Alina-Genoveva MAZURU | Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate |
|  | Elena-Marinela OPREA | Consilier juridic |
|  | Andreea ALEXA | Consilier juridic |
|  | Adrian DUMITRAȘCU | 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 |
|  | Magdalena Manoilescu | Administrator patrimoniu |
|  | 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 |
|  | Prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU | 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 |

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului ......................................................*

*Capacitate de semnătură ......................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ....................................................*

***FORMULARUL nr. 2***

OFERTANT ……………………….….

Cu sediul în …………………………...

Strada………………….. …….Nr….…Cod postal………

Telefon………………Fax…………….

E-mail………………………………….

Cod înregistrare fiscală………………

Nr. Înreg. Reg. Comerţului…….….....

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 Oferteisi 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 intr-un formular de oferta separat, marcat in 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 sunteti 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 şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Data .....................................................*

***FORMULARUL nr. 3***

*Operator Economic*

*..........................*

*(denumirea)*

**CENTRALIZATOR DE PREŢURI**

***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 fară 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 CARAMEL (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 alimentar 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 şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Data .....................................................*

***FORMULARUL nr.4***

*Operator Economic*

*..........................*

*(denumirea)*

***PROPUNERE TEHNICA***

***NR. LOT***

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERISTICI SOLICITATE** | **CARACTERISTICI PROPUSE** |
| **Propunerea tehnică va contine obligatoriu pentru fiecare produs următoarele:** * **numele produsului complet, al tuturor specificatiilor continute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondenta propunerii tehnice cu specificatiile caietului de sarcini.**

**Ofertanții vor prezenta toate caracteristicile în conformitate cu cerințele caietului de sarcini.** | **Descrierea tehnica detaliata a produselor ofertate, precum si alte informatii considerate semnificative, în vederea verificarii corespondentei propunerii tehnice cu specificatiile tehnice prevazute în caietul de sarcini.** ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR. 1 CARNE (CARCASA SI PIESE) DE PORC** |
| **1. Carne porc lucru (80/20) refrigerata**Carnea porc lucru (80/20) (raport dintre carne si grasime) sa fie refrigerata, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare (de exemplu carnea 80/20 reprezinta carne porc lucru cu un continut maxim de 20% grasime si 80% tesut muscular). **2. Carne porc lucru (70/30) refrigerata**Carnea porc lucru (70/30) (raport dintre carne si grasime) sa fie refrigerata, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare (de exemplu carnea 70/30 reprezinta carne porc lucru cu un continut maxim de 30% grasime si 70% tesut muscular).  **3. Carne porc lucru (60/40) refrigerata**Carnea porc lucru (60/40) (raport dintre carne si grasime) sa fie refrigerata, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare (de exemplu carnea 60/40 reprezinta carne porc lucru cu un continut maxim de 40% grasime si 60% tesut muscular). **4. Slanina cu sorici fasonata (tablii) refrigerata**Slanina cu sorici fasonata refrigerata (sub forma de tablii), ambalata si etichetata cu data pana la care se poate consuma si livrata conform normelor in vigoare.**5. Slanina tare fara sorici refrigerata** Refrigerata, ambalata, etichetata si livrata conform normelor in 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** Muschiuletul 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 carnii. (proaspata, refrigerata si congelata). | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **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. 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. Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata). | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **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 şi fără piele refrigerat.**Piept pui, fara os si piele, refrigerat, calit. I, ambalat, etichetat si livrat 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 carnii. (proaspata, refrigerata si congelata). | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR. 4 CARNE DE OAIE** |
| **1. Carne oaie pentru pastrama**Carnea oaie pentru pastrama (muschiulet si pulpa), refrigerata, ambalata, etichetata cu data pana la care se poate consuma 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 carnii. (proaspata, refrigerata si congelata). | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR. 5**  **MATERIALE AUXILIARE** |
| **1. Amestec sărare (sare cu nitrit)**Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conţină 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, conţinutul, ambalarea, etichetarea şi calitatea necesară comercializării pentru consum uman.**2. Sare gemă neiodată**Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri straine, culoare alb, miros specific, fară mirosuri străine. Ambalat la 25 Kg. Produs conform standardelor in vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conţinutul, ambalarea, etichetarea şi calitatea necesară comercializării pentru consum uman. **3. Tripolifosfat pudră** Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri straine, culoare alb, miros specific, fară mirosuri străine. Ambalat la 25 Kg. Produs conform standardelor in vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conţinutul, ambalarea, etichetarea şi 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 in timpul procesului de conservare, restrangerea cărnii.Se găsește sub forma de membrana in “baton” de 25 metri.**7. Piper negru măcinat** Boabe piper negru măcinat, picant, de culoare neagră, gust si miros specific, fară corpuri straine. Ambalat la 1-5 Kg.**8. Fulgi ardei rosu** Fulgi de ardei rosu maruntit deshidratat, gust si miros specific, fara corpuri straine. Ambalat la 1-5 Kg.**9. Enibahar boabe**Seminte uscate ale plantei, aspect granular, fara corpuri straine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.**10. Cimbru mărunțit** Frunze de cimbru uscate, fară corpuri străine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.**11. Boia dulce** Ardei gras rosu dulce uscat si maruntit, fara corpuri străine, miros și gust specific.Ambalat la 1 Kg.**12. Boia iute** 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.Ambalatla 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. Maţe oaie:** maţe oaie calibru 18-20 mm. Membranele naturale de oaie sunt selectate in diferite diametre. Culoarea lor alb 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 in procesul de producție. **16. Maţe porc:** maţe porc calibru 28-30 mm. Membranele naturale de porc sunt selectate in diferite diametre. Culoarea lor alb 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 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 microni și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.• fabricate din folie PAPE semitransparentă• 100% calitate alimentară• grosime: 90 microni, 120 microni, 125 microni• toleranță la dimensiuni: +/- 3% Avantajele utilizării pungilor pentru vidat:– Creşterea duratei de valabilitate a produselor ambalate astfel, prin împiedicarea contactului cu aerul şi 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 şi 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 microni și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.• fabricate din folie PAPE semitransparentă• 100% calitate alimentară• grosime: 90 microni, 120 microni, 125 microni• toleranță la dimensiuni: +/- 3% Avantajele utilizării pungilor pentru vidat:– Creşterea duratei de valabilitate a produselor ambalate astfel, prin împiedicarea contactului cu aerul şi 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 şi 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 groasă are o grosime de 90 microni și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.• fabricate din folie PAPE semitransparentă• 100% calitate alimentară• grosime: 90 microni, 120 microni, 125 microni• toleranță la dimensiuni: +/- 3% Avantajele utilizării pungilor pentru vidat:– Creşterea duratei de valabilitate a produselor ambalate astfel, prin împiedicarea contactului cu aerul şi 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 şi 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 straine, culoare maro, miros specific, fară mirosuri străine. Ambalat la 15 Kg. Produs conform standardelor in vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conţinutul, ambalarea, etichetarea şi calitatea necesară comercializării pentru consum uman. | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **Marcarea şi etichetarea** se va face conform reglementărilor în vigoare. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătăţii şi inscripţionate cu următoarele informaţii: * denumirea sortimentului;
* numele şi adresa producătorului/importatorului;
* data de fabricaţie/ambalare şi termen de valabilitate;
* condiţii de păstrare;
* cantitatea netă.

**Conditii de livrare**Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:1. factură fiscală
2. declaraţie de conformitate emisă de producător (declaraţie 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 sa ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certificate sanitar-veterinare, buletine de analiza, etc.).Produsele vor fi livrate in maxim 72 ore de la lansarea comenzii, la statia pilot de carne din cadrul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor, corp F, str. Domneasca nr.111. Comenzile vor fi lansate telefonic sau în scris (prin fax), în funcţie de necesităţi, conform celor stabilite prin contract.Expedierea produselor este în sarcina exclusivă a furnizorului şi se va face numai cu mijloace de transport care trebuie să îndeplinească următoarele condiţii:- să fie autorizate sanitar – veterinar,- să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produsului, precum şi protecţia împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor şi altor surse de poluare, degradare şi contaminare atât a produselor cât şi a ambalajelor.**Condiţii 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 îşi rezervă dreptul de a reface analizele privind calitatea bunurilor, în orice moment ulterior achiziţiei. Costurile suplimentare determinate de testarea calităţii bunurilor vor fi suportate de către ofertanţi, in cazul in care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioara celei solicitate in prezentul caiet de sarcini.**Garanţii**Achizitorul poate respinge la livrare (recepţie) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data receptiei, este mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de producător.Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanţie şi 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 obligaţia de a livra produsele in maxim 72 ore de la primirea comenzii in cantitatile solicitate (comenzile vor fi efectuate telefonic sau in scris, de catre inginerul statiei pilot de carne).Recepţia cantitativă si calitativa a produselor furnizate se execută la sediul statiei pilot de carne şi în prezenţa delegatului furnizorului.În cadrul recepţiei cantitative se verifică de către achizitor şi existenţa documentelor care trebuie să însoţească produsele şi 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 obligaţia, fără a modifica preţul contractului, de a înlocui produsele refuzate în termen de 1(una) zi. Întârzierile datorate înlocuirii produsului nu scutesc furnizorul de plata penalităţilor prevăzute în cadrul contractului de furnizare. Daca situatia se repeta de cel putin trei ori, contractul va fi reziliat.Verificarea produselor se face obligatoriu la receptia produselor si va viza:* produsele vor prezenta elemente de identificare si/sau documentele de insotire privind calitatea acestora, conform reglementarilor in vigoare;
* produsele sunt conforme cu prevederile din standarde, caiet de sarcini, specificatii tehnice ofertate, norme sanitare si sanitare veterinare.

Autoritatea contractantă îşi 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 calităţii produselor prin laboratoare vor fi suportate de furnizor, dacă se dovedeşte neconformitatea produselor. | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII** Prestatorul trebuie să respecte cerinţele legale de securitate şi sănătate în muncă respectiv de protecţie a mediului prevăzute de legislaţia în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecinţele nerespectării acestei legislaţii. | ***se va completea Formularul DECLARATIE PRIVIND SĂNATATEA 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:** **Specificaţiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producţie, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerţ, un brevet de invenţie, o licenţă de fabricaţie, sunt menţionate doar pentru identificarea cu uşurinţă a tipului de produs pe baza căruia s-a efectuat estimarea şi NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificaţii vor fi considerate ca având menţiunea de «sau echivalent».**

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Data .....................................................*

***FORMULARUL nr. 5***

##  declaratie privind SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN muncĂ

*Subsemnatul, ........................... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al ……………………….. (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să prestez .............................* *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 cunoştinţă de prevederile art 326 « Falsul în Declaraţii » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituţii de stat ori unei alte unităţi în vederea producerii unei consecinţe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declaraţia făcuta serveşte pentru producerea acelei consecinţe, se pedepseşte cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »*

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*