

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	13628
Data înregistrării	28.05.2014

I N V I T A Ț I E

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 oferta 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: 0236419108

Fax: 0236419177

2. Denumire invitație: **„Materii prime și materiale auxiliare pentru Stația Pilot de produse din carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor”**, conform caietului de sarcini.

3. Modalitatea de desfășurare: achiziție directă.

4. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.

5. Împărțirea pe lot-uri: **da**

6. Valoarea estimată totală: **71.227,51 lei fără TVA**, defalcată astfel:

Lotul 1 CARNE (CARCASĂ ȘI PIESE) DE PORC: 62.431,50 lei

Lotul 2 CARNE DE VITĂ: 3.486,00 lei

Lotul 3 CARNE DE PASARE: 2.936,00 lei

Lotul 4 MATERIALE AUXILIARE: 2374.01 lei

7. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut** pentru fiecare lot în parte.

8. Cod CPV: conform caietului de sarcini atașat

9. Tip contract: 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: 03.06.2015 ora 14⁰⁰

12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail liliana.dumitriu@ugal.ro.



13. Limba de redactare a ofertei: Română
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la furnizarea produselor și semnarea procesului verbal de recepție a acestora, 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. 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, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
18. Persoana de contact: Liliana Dumitriu, tel. 0336130115, e-mail: liliana.dumitriu@ugal.ro.

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. habil. **Marian BARBU**

DIRECTOR INTERIMAR,

DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI TEHNIC

Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,

Liliana Dumitriu



SE APROBĂ

Rector

Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU

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, 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 15114000-0	Carne porc lucru (80/20)	kg	500	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
2.	15113000-3 15114000-0	Carne porc lucru (70/30)	kg	500	
3.	15113000-3 15114000-0	Slănină tare	kg	200	
4.	15113000-3 15114000-0	Pulpă porc fără os	kg	250	
5.	15113000-3 15114000-0	Ceafă porc fără os	kg	200	
6.	15113000-3 15114000-0	Cotlet porc fără os	kg	200	
7.	15113000-3 15114000-0	Mușchiuleț porc	kg	150	
8.	15113000-3 15114000-0	Piept de porc	kg	250	
9.	15113000-3 15114000-0	Gușă de porc	kg	250	
LOT NR. 2 CARNE DE VITĂ					
10.	15111100-0	Carne vita lucru cal. I	kg	100	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR. 3 CARNE DE PASARE					



11.	15112130-6	Piept de pui dezosat si fara piele	kg	100	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR. 4 MATERIALE AUXILIARE					
12.	15872400-5	Amestec sārare	kg	10	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
13.	15114000-6	Mațe porc (calibru 28-30mm)	m	300	
14.	15114000-6	Mate oaie(calibru 18-20 mm)	m	100	
15.	15800000-6	Membrana gofrata 50 mm, 850m / cutie	cutii	1	
16.	19640000-4	Tāvite ambalat mici (100buc/set) 11PK	set	2	
17.	19640000-4	Folie strech de prospețime alimentară lățime 46 cm	buc	4	

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 ofertate 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 prevazute în caietul de sarcini și termene de livrare care despășesc pe cele solicitate, si 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 31.12.2025 (cu posibilitatea prelungirii cu încă 4 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 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 afîn, până la gradul al doilea inclusiv, cu	Modalitate de îndeplinire: Cerinta se considera îndeplinită prin completarea Formularului nr. 1 . Ofertanții, terți susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile care ar putea duce la apariția unui conflict de interese.



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. Marian BARBU - RECTOR.

Prof. dr. ing. Eugén-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 Interimar General Administrativ

Dănuț LEFTER - Director Interimar General Adjunct Administrativ

Ec. Daniela MODIGA – Director al Direcției Economice

Alina-Genoveva MAZURU - Șef Serviciu Serviciul Contabilitate



Ec. Mariana BĂLBĂRĂU - Șef Serviciu Interimar Serviciul Financiar
Ec. Marian DĂNĂILĂ - Director Interimar, Directia Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
Costică COȘTOI - Director Direcția legislație, resurse umane și salarizare
Adrian DUMITRAȘCU - Consilier juridic
Elena-Marinela OPREA - Consilier juridic
Andreea ALEXA - Consilier juridic
Neculai SAVA - Administrator financiar
Margareta DĂNĂILĂ - Administrator financiar
Conf. dr. ing. Cristian Vasile DIMA - Decan în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
Informații despre persoanele care fac parte din comisia de evaluare:
Liliana DUMITRIU - Administrator patrimoniu
Ing. Magdalena MANOILESCU - 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

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.



reprezentantul legal din care sa rezulte ca obiectul de activitate principal/secundar al ofertantului include furnizarea de produse care fac obiectul achizitiei. 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. 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.	Pentru persoane fizice Se va prezenta document edificator prin care să dovedească o forma de înregistrare ca persoană fizică.
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.	Modalitate de îndeplinire: Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea autorizației sanitar-veterinară de funcționare pentru activitatea desfășurată, în copie cu specificatia „conform cu originalul”.
Capacitatea tehnica si/sau profesionala	
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 închiriere 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.	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”.
Standarde de asigurare a calitatii	
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	Modalitate de îndeplinire: Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea următoarelor documente:



HACCP, conform prevederilor HG 924/2005. Prezentarea unei declarații pe proprie răspundere din care să reiasă ca operatorul economic ofertant a implementat sau sunt în curs de implementare și menține o procedură sau proceduri 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/ofertanții care dovedeste/dovedesc ca raportul de audit a fost finalizat și din el reiese ca ofertantul/ofertanții va/vor primi certificarea.

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

- prezentarea unei declarații pe proprie răspundere din care să reiasă ca operatorul economic ofertant a implementat și menține o procedură sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP, conform prevederilor H.G. nr. 924/2005, sau Certificat HACCP (ISO 22000), în copie cu specificația „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 normativele în vigoare conform STAS 7586-75 (prezentat în anexa), referitor la gradul de proaspăt 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. Slanina tare fără sorici refrigerată

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



4. Pulpa de porc fara os degresata refrigerata

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

5. Ceafa de porc fara os cal I refrigerata

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

6. Cotlet de porc fara os refrigerat

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

7. Muschiulet de porc refrigerat

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

8. Piept de porc cu sorici refrigerat

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

9. 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.

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

LOT NR. 3 CARNE DE PASARE

1. 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 proaspetime al carnilor. (proaspata, refrigerata si congelata).



LOT NR. 4 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 în vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea necesară comercializării pentru consum uman.

2. 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.

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

Membranele naturale de oaie sunt selectate în 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 în procesul de producție.

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

Membranele naturale de porc sunt selectate în 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 în procesul de producție.

5. Tăvițe ambalat mici (100buc/set) 11PK

Tăvițe OTI din polistiren de dimensiuni 220/140/35 mm , sunt tăvițe de unică folosință folosite pentru carmangerii.

6. Folie stretch de prosoape alimentare lățime 46 cm

Foliile sunt transparente , sunt folosite pentru ambalarea produselor alimentare.

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 sa 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 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 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 minim 6luni din momentul livrării, 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 inferioara 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 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 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 cantitatile solicitate (comenzile vor fi efectuate telefonic sau în scris, de catre inginerul statiei pilot de carne).

Recepția cantitativă și calitativa a produselor furnizate se execută la sediul statiei 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 situatia se repeta de cel puțin trei ori, contractul va fi reziliat.

Verificarea produselor se face obligatoriu la receptia produselor și 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 oferitate, norme sanitare si 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 carnii 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 carnii. 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 muschilor sectionați la prelucrarea carcasei. 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 hârtii de filtru care se aplică pe suprafața carnii.	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 carnii. Se apreciază aspectul maselor musculare, țesutului conjunctiv subcutanat, tendoanelor (în special al celor articulare) lichidului sinovial și periostului. Se examinează suprafețele de secțiune ale muschilor sectionați la prelucrarea carcasei. 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 carnii la exterior și în secțiune, a țesutului conjunctiv și a sucului de carne.
Consistent	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 apreciaza prin mirosire directa la suprafata exterioara si la suprafata unei sectiuni proaspete, acordandu-se atentie in special straturilor profunde 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 siconjunctiv. 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.	Se apreciaza prin mirosire directa la suprafata exterioara. In caz de dubiu se efectueaza proba fierberii si proba frigerii ca la carnea zvantata sau refrigerate.	Examinarea se face ca la carnea zvantata sau refrigerate.
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 vizual, folosind un cilindru de 25ml. cu diametrul de 20 mm in care se toarna 20ml bulion.		Examinarea se face ca la carnea zvantata sau refrigerata
-----------------------------	---	--	--

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 mușgai. Grasimea are aspect mat si consistenta micșorata. Tendoanele sunt ceva mai moi, mate sau chiar cenușii. Suprafetele articulare sunt acoperite cu mucus. Lichidul sinuvial este tulbure.	Suprafata poate fi uscata sau umeda si lipicioasa, deseori acoperita cu pete de mușgai. Grasimea are aspect mat si coloratie cenușie murdara. Consistentă micșorata. Miros si gust de rancezeala. Tendoanele sunt moi, cenușii, 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	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.	La suprafata culoarea este cenușie sau verzuie. Sectiunea este umeda si foarte lipicioasa. Uneori este decolorata, alteori cenușie sau verzuie.



	muscular se obtine cu greutate si este limpede.	Sucul muscular este tulbure.	
Consistentă	Carnea este fină și elastică. În secțiune este compactă. Nu se formează urme la apăsarea cu degetul.	Carnea este moale atât la suprafață cât și în secțiune. Urmele care se formează la apăsarea cu degetul își revin destul de repede și complet.	Ațat la suprafață cât și în secțiune urmele ce se formează la apăsarea cu degetul sunt persistente.
Miros	Plăcut și caracteristic ficarei specii.	Ușor acid sau de mușcăi. Câteodată la suprafață se simte un miros greu de carne neaerisită. Mirosul de mușcăi lipsește în straturile profunde.	Miros de putregai atât la suprafață cât și în straturile profunde.
Maduva oaselor	Umple în întregime canalul medular, elastic, de culoare și consistență normală. Secțiunea este lucioasă.	Ușor deslipită de marginea osului. Mai moale și mai închisă la culoare decât maduva proaspătă. Secțiunea este mată, uneori cenușie.	Nu umple tot canalul medular. Consistență mult micșorată. Culoarea cenușie închisă. Periostul, închis la culoare, adeseori negricios.
Bulionul după fierbere și sedimentare	Transparent, limpede și plăcut aromat. La suprafață se separă un strat compact sau insule mari de grăsime cu miros și gust plăcut.	Tulbure, cu gust puțin plăcut sau chiar ranced. La suprafață grăsimea se separă sub formă de picături mici, uneori cu miros de ranced.	Tulbure, murdar, cu flocoane. Miros ranced și de mușcăi. La suprafață aproape nu se observă picături de grăsime.

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. 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 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 Universității "Dunarea de Jos" din Galați denumirea/numele ofertantului.

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU	Rector
2.	Prof. univ. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	Prorector responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
3.	Prof. univ. dr. Adrian MICU	Prorector responsabil cu cercetarea, dezvoltarea, inovarea, relațiile interuniversitare și mediul de
4.	Conf. univ. dr. ing. Ștefan BALTĂ	Prorector responsabil cu parteneriatul cu studenții și accesare fonduri europene
5.	Prof. univ. dr. Arthur Viorel TULUȘ	Prorector responsabil cu internaționalizarea, relațiile publice și parteneriatul cu mediul socio-
6.	Prof. univ. dr. ing. Daniela Laura BURUIANĂ	Prorector
7.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
8.	Carmen-Gabriela SÎRBU	Director Interimar General Administrativ
9.	Lefter Danut	Director interimar General Adiunct Administrativ
10.	Costică COȘTOI	Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
11.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar - Direcția Economică
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar, Direcția Achiziții Publice și Tehnic
13.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef interimar, Serviciul Financiar
14.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
15.	Adrian DUMITRASCU	Consilier juridic
16.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18.	Maria – Cristiana COROIU	Consilier juridic
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar CFP
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar CFP
21.	Lorena Gina LUPAȘCU	Administrator financiar CFP
22.	Camelia LUNGU	Administrator financiar CFP
23.	Liliana DUMITRIU	Administrator patrimoniu CAPMC
24.	Magdalena MANOILESCU	Administrator patrimoniu CAPMC
25.	Dr. ing. Floricel CERCEL	Dr. inginer în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
26.	Conf. dr. ing. Cristian-Vasile DIMA	Conf. dr. ing. în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
27.	Conf. dr. ing. Maricica STOICA	Conf. dr. ing. în cadrul Facultății de Transfrontaliera
28.	Conf. dr. ing. Daniela ISTRATI	Director Departament în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
29.	Ș.l. dr. ing. Baston D. Octavian	Ș.l. dr. ing. În cadrul Departamentului de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor,

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 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 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	500	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Carne porc lucru (70/30)	kg	500	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Slănină tare	kg	200	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
4	Pulpă porc fără os	kg	250	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
5	Ceafă porc fără os	kg	200	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
6	Cotlet porc fără os	kg	200	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
7	Mușchiuleț porc	kg	150	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
8	Piept de porc	kg	250	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
9	Gușă de porc	kg	250	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
TOTAL LOT 1					se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
LOT NR. 2 CARNE DE VITĂ						
1	Carne vită lucru cal I	kg	100	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
TOTAL LOT 2						
LOT NR. 3 CARNE DE PASĂRE						
1	Piept de pui dezosat si fara piele	kg	100	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
TOTAL LOT 3					se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
LOT NR. 4 MATERIALE AUXILIARE						
1	Amestec sărare	kg	10	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Mațe porc (calibru 28-30mm)	m	300	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Mate oaie(calibru 18-20 mm)	m	100	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
4	Membrana gofrata 50 mm, 850m / cutie	cutii	1	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

5	Tăvițe ambalat mici (100buc/set) 11PK	set	2	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
6	Folie strech de prosoape alimentare lățime 46 cm	buc	4	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
TOTAL LOT 4						se completează de către ofertant

**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 semnătură

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
Propunerea tehnică va conține obligatoriu pentru fiecare produs următoarele: - numele produsului complet, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Ofertanții vor prezenta toate caracteristicile în conformitate cu cerințele caietului de sarcini.	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. <i>[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.]</i>
LOT NR. 1 CARNE (CARCASA SI 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. Slanina tare fără sorici refrigerată Refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform normelor în vigoare. 4. Pulpa de porc fără os degresată refrigerată Pulpa de porc degresată și fără os refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform regulilor în vigoare. 5. Ceafa de porc fără os cal I refrigerată Ceafa porc fără os calitate I refrigerată, ambalată, etichetată și livrată conform regulilor în vigoare. 6. Cotlet de porc fără os refrigerat Cotletul de porc fără os, cu cureauă, refrigerat, ambalat, etichetat și livrat conform regulilor în vigoare. 7. Muschiulet de porc refrigerat Muschiulețul de porc, refrigerat, ambalat, etichetat și livrat conform regulilor în vigoare. 8. Piept de porc cu sorici refrigerat	<i>[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.]</i>

Pieptul de porc cu sorici refrigerat, ambalat, etichetat si livrat conform regulilor în vigoare. 9. 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. Produsele oferitate 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. 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 oferitate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).	<i>[Ofertantul va introduce produsele oferitate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i>
LOT NR. 3 CARNE DE PASARE	
1. 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 oferitate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).	<i>[Ofertantul va introduce produsele oferitate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i>
LOT NR. 4 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 în vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea necesară comercializării pentru consum uman. 2. 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, restrangerea cărnii. Se găsește sub forma de membrana în "baton" de 25 metri. 3. 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.	<i>[Ofertantul va introduce produsele oferitate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i>

4. Mațe porc: mațe porc calibru 28-30 mm. Membranele naturale de porc sunt selectate în 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 în procesul de producție. 5. Tăvițe ambalat mici (100buc/set) 11PK Tăvițe OTI din polistiren de dimensiuni 220/140/35 mm, sunt tăvițe de unică folosință folosite pentru carmangerii. 6. Folie strech de prospețime alimentară lățime 46 cm Foliile sunt transparente, sunt folosite pentru ambalarea produselor alimentare.	
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 <u>Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:</u> a) <u>factură fiscală</u> b) <u>declarație de conformitate emisă de producător</u> (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.	[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.]

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.	
Capacitatea de exercitare a activității profesionale	
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	Modalitate de îndeplinire: Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea certificatului constatator emis de ONRC.

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 Comerțului de pe langa instanța competentă, copie certificată „conform cu originalul”, semnată și stampilată de reprezentantul legal din care sa rezulte ca obiectul de activitate principal/secundar al ofertantului include furnizarea de produse care fac obiectul achiziției. Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie reale/actuale la momentul prezentării documentului. În cazul în care operatorul economic, clasat pe primul loc în urma evaluării, a depus certificatul constatator în copie conform cu originalul, autoritatea contractantă are dreptul de a solicita acestuia, înainte de transmiterea comunicării privind rezultatul procedurii de atribuire, depunerea documentului în original sau în copie legalizată. În cazul unei asocieri, fiecare asociat este obligat să prezinte aceste documente. Nota: În cazul depunerii unei oferte în asociere, fiecare asociat are obligația de a demonstra îndeplinirea cerinței. Documentele emise în altă limbă decât română trebuie să fie însoțite de traducere autorizată în limba română. Înainte de transmiterea comunicării privind rezultatul procedurii de atribuire, autoritatea contractantă are dreptul să solicite ofertantului clasat pe primul loc, să prezinte pentru conformitate documentul în original/copie legalizată.	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 formă de înregistrare ca persoană fizică.
Cerința nr. 2 Ofertantul trebuie să facă dovada că deține autorizație sanitar-veterinară de funcționare pentru activitatea desfășurată, eliberată de Direcția Sanitară-Veterinară în conformitate cu prevederile art. 1 și 2 din Ord. A.N.S.V.S.A. nr. 57/2010 sau echivalent, valabilă la momentul prezentării documentului.	Modalitate de îndeplinire: Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea autorizației sanitar-veterinară de funcționare pentru activitatea desfășurată, în copie cu specificatia „conform cu originalul”.
Capacitatea tehnică și/sau profesională	
Cerința nr. 1 Pentru a se face dovada livrării produselor în condiții de igienă și siguranță, ofertantul trebuie să dețină prin dotare proprie, contracte sau convenții de închiriere etc. a cel puțin unui mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar pentru produse de origine animală conform Ordinului Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 57/2010, cap. II art. 3 pct. 2 (Anexa 1 pct. II alin. IV), valabile la momentul prezentării acestora.	Modalitate de îndeplinire: Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea următoarelor documente: - autorizație sanitar-veterinară pentru mijloacele de transport conform Ordinului Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 57/2010, cap. II art. 3 pct. 2 (Anexa 1 pct. II alin. IV), în copie cu specificatia „conform cu originalul”. - contracte, convenții de închiriere sau orice alte documente prin care să se dovedească modul de deținere, în copie cu specificatia „conform cu originalul”.
Standarde de asigurare a calității	
Cerința nr. 1 Operatorii economici trebuie să facă dovada că au implementat sau sunt în curs de implementare și mențin o procedură sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP, conform prevederilor HG 924/2005. Prezentarea unei declarații pe propria răspundere din care să reiasă că operatorul economic ofertant a implementat sau sunt în curs de implementare și menține o	Modalitate de îndeplinire: Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea următoarelor documente: - prezentarea unei declarații pe propria răspundere din care să reiasă că operatorul economic ofertant a implementat și menține o procedură sau proceduri

procedura sau proceduri 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 si ofertantul/ofertantii care dovedeste/dovedesc ca raportul de audit a fost finalizat si din el reiese ca ofertantul/ofertantii va/vor primi certificarea. In cazul unei asocieri, aceasta conditie trebuie indeplinita de fiecare asociat in parte.	permanente bazate pe principiile HACCP, conform prevederilor H.G. nr. 924/2005, sau Certificat HACCP (ISO 22000), în copie cu specificatia „conform cu originalul”.
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.	<i>se va completa Formularul DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</i>
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.	<i>se completează de către ofertant</i>

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

DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, ... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă angajez 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