***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 nr.1***

**Declarație privind neîncadrarea în situaţii potenţial generatoare de conflict de interese**

Subsemnatul(a)............................................................ (denumirea, numele operatorului economic), în calitate de ofertant / ofertant asociat / subcontractant /terţ susţinător la achiziția de .................................................... (*se menţionează achiziția*) pentru atribuirea contractului de achiziţie publică având ca obiect ............................................. (*denumirea produselor şi codurile CPV*), la data de ................................... (zi/lună/an), organizată de Universitatea Dunărea de Jos din Galați, declar pe proprie răspundere că nu mă aflu în următoarele situații care ar putea duce la apariţia unui conflict de interese:

**a)** participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a persoanelor care deţin părţi sociale, părţi de interes, acţiuni din capitalul subscris al unuia dintre ofertanţi/candidaţi, terţi susţinători sau subcontractanţi propuşi ori a persoanelor care fac parte din consiliul de administraţie/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanţi/candidaţi, terţi susţinători ori subcontractanţi propuşi;

**b)** participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane care este soţ/soţie, rudă sau afin, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administraţie/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanţi/candidaţi, terţi susţinători ori subcontractanţi propuşi;

**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/informaţii concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori se află într-o altă situaţie de natură să îi afecteze independenţa şi imparţialitatea pe parcursul procesului de evaluare;

**d)** situaţia în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terţul susţinător are drept membri în cadrul consiliului de administraţie/organului de conducere sau de supervizare şi/sau are acţionari ori asociaţi semnificativi persoane care sunt soţ/soţie, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relaţii comerciale cu persoane cu funcţii de decizie în cadrul autorităţii contractante sau al furnizorului de servicii de achiziţie implicat în procedura de atribuire;

**e)** situaţia în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soţ/soţie, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relaţii comerciale cu persoane cu funcţii de decizie în cadrul autorităţii contractante sau al furnizorului de servicii de achiziţie implicat în procedura de atribuire.

În sensul dispoziţiilor de la lit. d), prin acţionar sau asociat semnificativ se înţelege persoana care exercită drepturi aferente unor acţiuni care, cumulate, reprezintă cel puţin 10% din capitalul social sau îi conferă deţinătorului cel puţin 10% din totalul drepturilor de vot în adunarea generală.

Subsemnatul declar că informaţiile furnizate sunt complete şi corecte în fiecare detaliu şi înteleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării şi confirmării declaraţiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Înţeleg că în cazul în care această declaraţie nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încalcarea prevederilor legislaţiei penale privind falsul în declaraţii.

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

***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 *,,*Carne pentru Stația Pilot 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 la destinatia***  ***Finala fara TVA*** | ***Pret total RON la destinatia***  ***Finala fara TVA*** | ***Taxa pe valoarea adaugata RON*** |
| ***0*** | ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5=3\*4*** | ***6=5\*9%*** |
| **LOT NR.1 = CARNE (CARCASA SI PIESE) DE PORC** | | | | | | |
| 1 | Carne porc lucru (70/30) | kg | 1500 |  |  |  |
| 2 | Carne porc lucru (80/20) | kg | 1000 |  |  |  |
| 3 | Semicarcasa porc | kg | 50 |  |  |  |
| 4 | Slanina tare | kg | 250 |  |  |  |
| 5 | Carne porc lucru (60/40) | kg | 150 |  |  |  |
| 6 | Inima de porc | kg | 20 |  |  |  |
| Ficat de porc | kg | 20 |  |  |  |
| 7 | Cap porc | kg | 100 |  |  |  |
| 8 | Pulpa porc fara os | kg | 700 |  |  |  |
| 9 | Ceafa porc fara os | kg | 250 |  |  |  |
| 10 | Muschiulet porc | kg | 250 |  |  |  |
| 11 | Piept porc | kg | 500 |  |  |  |
| 12 | Gusa porc | kg | 200 |  |  |  |
| 13 | Cotlet de porc fara os | kg | 500 |  |  |  |
| 14 | Slanina cu sorici fasonata (tablii) | kg | 150 |  |  |  |
| ***TOTAL LOT 1*** | | | | |  |  |
| **LOT NR.2 = CARNE DE VITA** | | | | | | |
| 1 | Carne vita lucru cal I | kg | 700 |  |  |  |
| 2 | Carne vita lucru cal II | kg | 120 |  |  |  |
| ***TOTAL LOT 2*** | | | | |  |  |
| **LOT NR.3 = CARNE DE PASARE** | | | | | | |
| 1 | Pulpe pui fara os | kg | 150 |  |  |  |
| 2 | Piept de pui dezosat si fară piele | kg | 150 |  |  |  |
| 3 | Pulpă superioară de curcan fără os | kg | 150 |  |  |  |
| ***TOTAL LOT 3*** | | | | |  |  |
| **LOT NR.4= CARNE DE OAIE** | | | | | | |
| 1 | Carne lucru oaie | kg | 100 |  |  |  |
| 2 | Carne pastramă oaie | kg | 100 |  |  |  |
| ***TOTAL LOT 4*** | | | | |  |  |

***Ofertanții pot depune ofertă pentru unul sau mai multe loturi.***

***NOTA: Se completeaza pentru fiecare lot de produse in 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* cerințele propuse 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** | |
| **TERMEN DE LIVRARE - de la data semnării contractului până la 31.12.2021 (cu posibilitatea prelungirii cu încă 3 luni pentru cantitățile din contract rămase nelivrate), cu respectarea termenului de livrare de maxim 72 ore de la comanda telefonica sau scrisa.**  Produsele ofertate trebuie să îndeplinească cerinţele prevăzute în Ordinul ministrului sănătăţii, nr. 976/1998 - “Norme de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor” cu modificările ulterioare şi O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor cu modificările şi completările ulterioare, Legea 150/2004 privind siguranţa alimentelor, modificată şi completată cu Legea 412/18 octombrie 2004 si Ordinul ministrului sanatatii, nr. 975/1998-“Norme de protectie sanitara”.  Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75 (prezentat in anexa), referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).  Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanţie. Produsele depreciate în perioada de garanţie, precum şi cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor.  Ofertantul câştigător va asigura prezenţa unui delegat la fiecare livrare.  **I. Conditii de livrare:**  Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:   1. factură fiscală 2. declaraţie de conformitate emisă de producător (declaraţie pe proprie răspundere prin care acesta informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs este conform cu un document tehnic normativ)   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.   1. alte documente care sa ateste controlul efectuat asupre materialelor livrate (certificate sanitar-veterinare, buletine de analiza, etc.)   **II. 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.  **III. 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.  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.  **IV.** **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; * denumirea producătorului, localitatea; * data de fabricaţie/ambalare şi termen de valabilitate; * condiţii de păstrare; * cantitatea netă;   **Caracteristici tehnice minime**    **1. 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) .  Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75 (prezentat in anexa), referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).  **2. 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) .  Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75 (prezentat in anexa), referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).  **3. Semicarcasa porc refrigerata**  Semicarcasa refrigerata, fara extremitati (cap si picioare), cu un strat de grasime de maxim 3 cm, invelita in folie de polietilena subtire si livrata conform normelor in vigoare.  Produsul ofertat trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).  **4. Slanina tare fara sorici refrigerata**  Refrigerata , ambalata, etichetata 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).  **5. Carne porc lucru cap (60/40) refrigerata**  Carnea porc lucru cap (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) .  Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75(prezentat in anexa), referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).  **6. Ficat si inima 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.  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).  **7. 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.  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).  **8. Pulpa de porc fara os degresata refrigerata**  Pulpa de porc degresata si fara os refrigerata, ambalata, 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).  **9. Ceafa de porc fara os cal I refrigerata**  Ceafa porc fără os calitatea I refrigerata, ambalata, 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).  **10. Muschiulet de porc refrigerat**  Muschiuletul de porc, refrigerat, 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).  **11. Piept de porc cu sorici refrigerat**  Pieptul de porc cu sorici refrigerat, 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).  **12. Gusa de porc refrigerata**  Gusa de porc refrigerata, ambalata si etichetata cu data pana la care se pot consuma si livrate 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).  **13. Cotlet de porc fara os refrigerat**  Cotletul de porc fara os, cu curelusa, refrigerat, 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).  **14. Slanina cu sorici fasonata (tablii) refrigerata**  Slanina cu sorici fasonata refrigerata (sub forma de tablii), ambalata si etichetata cu data pana la care se poat 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).  **Condiţii generale de marcare, ambalare şi etichetare:**  Produsele oferite **obligatoriu vor fi marcate** **(etichetate)** cu elemente de identificare. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătăţii şi inscripţionate cu următoarele informaţii: denumirea produsului, numele şi adresa producătorului/importatorului, data fabricaţiei, termenul de valabilitate, cantitatea netă, condiţii de depozitare, lista şi cantitatea ingredientelor folosite.  **Transportul si livrarea produselor**  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.  Livrarea produselor se va face in functie de necesitatile autoritatii contractante, pe baza de comanda telefonica sau scrisa, conform celor stabilite prin contract.  **Garanţii**  Termenul de garanţie şi termenul de valabilitate acordate produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislatia in vigoare.  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 produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund 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 administratorul cantinei ).  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. | ***[Ofertantul va introduce* cerințele propuse 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** | |
| **TERMEN DE LIVRARE - de la data semnării contractului până la 31.12.2021 (cu posibilitatea prelungirii cu încă 3 luni pentru cantitățile din contract rămase nelivrate), cu respectarea termenului de livrare de maxim 72 ore de la comanda telefonica sau scrisa.**  Produsele ofertate trebuie să îndeplinească cerinţele prevăzute în Ordinul ministrului sănătăţii, nr. 976/1998 - “Norme de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor” cu modificările ulterioare şi O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor cu modificările şi completările ulterioare, Legea 150/2004 privind siguranţa alimentelor, modificată şi completată cu Legea 412/18 octombrie 2004 si Ordinul ministrului sanatatii, nr.975/1998-“Norme de protectie sanitara”.  Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75 (prezentat in anexa), referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).  Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanţie. Produsele depreciate în perioada de garanţie, precum şi cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor.  Ofertantul câştigător va asigura prezenţa unui delegat la fiecare livrare.  **I. Conditii de livrare:**  Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:  a) factură fiscală  b) 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)  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  c) alte documente care sa ateste controlul efectuat asupre materialelor livrate (certificate sanitar-veterinare, buletine de analiza, etc.)  **II. 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.  **III. 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.  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.  **IV.** **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; * denumirea producătorului, localitatea; * data de fabricaţie/ambalare şi termen de valabilitate; * condiţii de păstrare; * cantitatea netă;   **Caracteristici tehnice minime**    **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).  **2. Carne vita lucru calitatea II-refrigerata**  Carne macra, fara seu, fara cordoane vasculo-nervoase, tendoane si vase de sange (carne sangerata). Provine de la gat, stern, graban, piept, fleica, rasoluri si din fasonarea portiunilor anatomice prevazute la carnea de vita lucru calitatea I. Carnea vita lucru calitatea a II-a trebuie sa contina maxim 20% 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).  **Condiţii generale de marcare, ambalare şi etichetare:**  Produsele oferite **obligatoriu vor fi marcate** **(etichetate)** cu elemente de identificare. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătăţii şi inscripţionate cu următoarele informaţii: denumirea produsului, numele şi adresa producătorului/importatorului, data fabricaţiei, termenul de valabilitate, cantitatea netă, condiţii de depozitare, lista şi cantitatea ingredientelor folosite.  **Transportul si livrarea produselor**  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.  Livrarea produselor se va face in functie de necesitatile autoritatii contractante, pe baza de comanda telefonica sau scrisa, conform celor stabilite prin contract.  **Garanţii**  Termenul de garanţie şi termenul de valabilitate acordate produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislatia in vigoare.  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 produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund 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 administratorul cantinei ).  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. | ***[Ofertantul va introduce* cerințele propuse 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** | |
| **TERMEN DE LIVRARE - de la data semnării contractului până la 31.12.2021 (cu posibilitatea prelungirii cu încă 3 luni pentru cantitățile din contract rămase nelivrate), cu respectarea termenului de livrare de maxim 72 ore de la comanda telefonica sau scrisa.**  Produsele ofertate trebuie să îndeplinească cerinţele prevăzute în Ordinul ministrului sănătăţii, nr. 976/1998 - “Norme de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor” cu modificările ulterioare şi O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor cu modificările şi completările ulterioare, Legea 150/2004 privind siguranţa alimentelor, modificată şi completată cu Legea 412/18 octombrie 2004 si Ordinul ministrului sanatatii, nr.975/1998-“Norme de protectie sanitara”.  Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75 (prezentat in anexa), referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).  Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanţie. Produsele depreciate în perioada de garanţie, precum şi cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor.  Ofertantul câştigător va asigura prezenţa unui delegat la fiecare livrare.    **I. 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).  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.  c) alte documente care sa ateste controlul efectuat asupre materialelor livrate (certificate sanitar-veterinare, buletine de analiza, etc.)  **II. 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.  **III. 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 72 de ore, a produsului necorespunzător.  Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la receptia calitativa constată că nu corespunde caracteristicilor tehnice solicitate.  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.  **IV.** **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; * denumirea producătorului, localitatea; * data de fabricaţie/ambalare şi termen de valabilitate; * condiţii de păstrare; * cantitatea netă;       **Caracteristici tehnice minime**    **1.** **Pulpe pui fara os, fara spata refrigerate.**  Pulpe pui fara os fără spată, refrigerate, ambalate, etichetate si livrate 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).  **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).  **3. Pulpa curcan fara os refrigerata**  Pulpa curcan fara os refrigerata,calit. I, ambalata, 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).  **Condiţii generale de marcare, ambalare şi etichetare:**  Produsele oferite **obligatoriu vor fi marcate** **(etichetate)** cu elemente de identificare. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătăţii şi inscripţionate cu următoarele informaţii: denumirea produsului, numele şi adresa producătorului/importatorului, data fabricaţiei, termenul de valabilitate, cantitatea netă, condiţii de depozitare, lista şi cantitatea ingredientelor folosite.  **Transportul si livrarea produselor**  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.  Livrarea produselor se va face in functie de necesitatile autoritatii contractante, pe baza de comanda telefonica sau scrisa, conform celor stabilite prin contract.  **Garanţii**  Termenul de garanţie şi termenul de valabilitate acordate produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislatia in vigoare.  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 produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund 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 administratorul cantinei ).  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. | ***[Ofertantul va introduce* cerințele propuse 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** | |
| **TERMEN DE LIVRARE - de la data semnării contractului până la 31.12.2021 (cu posibilitatea prelungirii cu încă 3 luni pentru cantitățile din contract rămase nelivrate), cu respectarea termenului de livrare de maxim 72 ore de la comanda telefonica sau scrisa.**  Produsele ofertate trebuie să îndeplinească cerinţele prevăzute în Ordinul ministrului sănătăţii, nr. 976/1998 - “Norme de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor” cu modificările ulterioare şi O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor cu modificările şi completările ulterioare, Legea 150/2004 privind siguranţa alimentelor, modificată şi completată cu Legea 412/18 octombrie 2004 si Ordinul ministrului sanatatii, nr.975/1998-“Norme de protectie sanitara”.  Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75 (prezentat in anexa), referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).  Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanţie. Produsele depreciate în perioada de garanţie, precum şi cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor.  Ofertantul câştigător va asigura prezenţa unui delegat la fiecare livrare.    **I. 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).  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.  c) alte documente care sa ateste controlul efectuat asupre materialelor livrate (certificate sanitar-veterinare, buletine de analiza, etc.)  **II. 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.  **III. 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.  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.  **IV.** **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; * denumirea producătorului, localitatea; * data de fabricaţie/ambalare şi termen de valabilitate; * condiţii de păstrare; * cantitatea netă;     **1.Carne lucru oaie refrigerata**  Carnea lucru oaie, refrigerat, ambalata, 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).  **2. Carne oaie pentru pastrama**  Carnea oaie pentru pastrama (muschiulet si pulpa), refrigerata, ambalata, 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).  **Condiţii generale de marcare, ambalare şi etichetare:**  Produsele oferite **obligatoriu vor fi marcate** **(etichetate)** cu elemente de identificare. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătăţii şi inscripţionate cu următoarele informaţii: denumirea produsului, numele şi adresa producătorului/importatorului, data fabricaţiei, termenul de valabilitate, cantitatea netă, condiţii de depozitare, lista şi cantitatea ingredientelor folosite.  **Transportul si livrarea produselor**  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.  Livrarea produselor se va face in functie de necesitatile autoritatii contractante, pe baza de comanda telefonica sau scrisa, conform celor stabilite prin contract.  **Garanţii**  Termenul de garanţie şi termenul de valabilitate acordate produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislatia in vigoare.  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 produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund 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 administratorul cantinei ).  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. | ***[Ofertantul va introduce* cerințele propuse ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |

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

**NOTĂ:** Acolo unde apar specificaţii 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 se va citi “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 .....................................................*