

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE

UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	5104
Data intrare/ieșire	7/3/2021

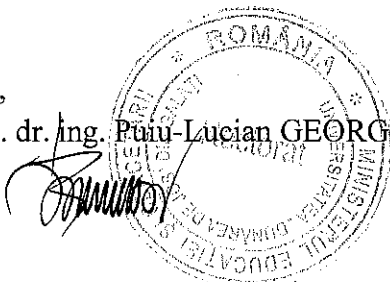
Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **"Carne pentru Stația Pilot din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor"** și vă invităm să depuneți ofertă tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească Nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: achiziționeze **"Carne pentru Stația Pilot din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor"**.
3. Modalitatea de desfășurare: achiziție directă conform art. 43 alin. (2) din H. 395/2016
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa formularele atașate prezentei invitații.
5. Împărțirea pe lot-uri: **da**.
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **Lotul 1: 88680.00, Lotul 2: 17860.00 lei, Lotul 3: 7425.00, Lotul 4: 5200.00 lei.**
7. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
8. Cod CPV: conform caietului de sarcini atașat
9. Tip contract: de furnizare.
10. Obiectul contractului: **"Carne pentru Stația Pilot din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor"**.
11. Data limită de depunere a ofertelor: 09. 03. 2021, 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 pe adresa de e-mail bianca.harabor@ugal.ro
13. Limba de redactare a ofertei: română.
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face cu OP în termen de maxim 30 de zile de la recepția produselor în contul contractantului deschis la Trezoreria Statului.
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei

16. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
17. Persoana de contact: Bianca Maftai, tel. 0336130115, e-mail: bianca.harabor@ugal.ro
18. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație și este clasată pe primul loc, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: bianca.harabor@ugal.ro

RECTOR,

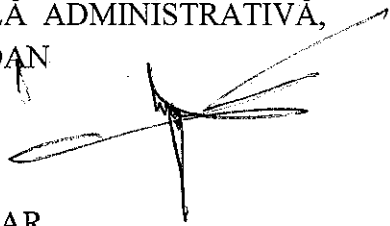
Prof. univ. dr. Ing. Puiu-Lucian GEORGESCU



DIRECTOR GENERAL

DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,

Ing. Romeu HORGHIDAN



DIRECTOR INTERIMAR

DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,

Ec. Marian DĂNĂILĂ



Întocmit,

Ing. Bianca MAFTEI

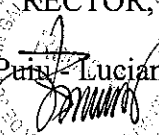


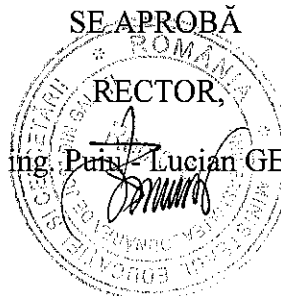
ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



SE APROBĂ

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing.  Puiu Lucian GEORGESCU



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 Carne pentru anul 2021, următoarele produse:

Nr. Crt	Cod CPV	Denumire produs	UM	Cantitate Totala (estimata) maxima	Livrare
LOT NR.1 = CARNE (CARCASA SI PIESE) DE PORC					
1	15113000-3	Carne porc lucru (70/30)	kg	1500	În maxim 72 ore de la comanda telefonica sau scrisa.
2	15113000-3	Carne porc lucru (80/20)	kg	1000	
3	15113000-3	Semicarcasa porc	kg	50	
4	15113000-3	Slanina tare	kg	250	
5	15113000-3	Carne porc lucru (60/40)	kg	150	
6	15114000-0	Inima de porc	kg	20	
7	15114000-0	Ficat de porc	kg	20	
8	15113000-3	Cap porc	kg	100	
9	15113000-3	Pulpa porc fara os	kg	700	
10	15113000-3	Ceafa porc fara os	kg	250	
11	15113000-3	Muschiulet porc	kg	250	
12	15113000-3	Piept porc	kg	500	
13	15113000-3	Gusa porc	kg	200	

14	15113000-3	Cotlet de porc fara os	kg	500	
15	15113000-3	Slanina cu sorici fasonata (tablii)	kg	150	
LOT NR.2 = CARNE DE VITA					
1	15111100-0	Carne vita lucru cal I	kg	700	În maxim 72 ore de la comanda telefonica sau scrisa.
2	15111100-0	Carne vita lucru cal II	kg	120	
LOT NR.3 = CARNE DE PASARE					
1	15112130-6	Pulpe pui fara os	kg	150	În maxim 72 ore de la comanda telefonica sau scrisa.
2	15112130-6	Piept de pui dezosat si fără piele	kg	150	
3	15112120-3	Pulpă superioară de curcan fără os	kg	150	
LOT NR.4= CARNE DE OAIE					
1	15115200-9	Carne lucru oaie	kg	100	În maxim 72 ore de la comanda telefonica sau scrisa.
2	15115200-9	Carne pastramă oaie	kg	100	

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 produselor furnizate, prin efectuarea verificărilor necesare sau care sunt prevăzute în standardele și normale în vigoare, privind testarea calității produselor.

Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai mulți ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea “sau echivalent”.

În aceste condiții se vor indica doar caracteristici tehnice ale produselor și serviciilor ce urmează a fi furnizate/prestate.

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 telefonica sau scrisa, 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 31.12.2021 (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 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. PROPUNEREA FINANCIARĂ

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

VI. 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:
<p>Cerința nr. 1</p> <p>Declarație privind neîncadrarea în următoarele situații care ar putea duce la apariția unui conflict de interese:</p> <p>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;</p> <p>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 persoane care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;</p> <p>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,</p>	<p>Modalitate de îndeplinire:</p> <p>Cerința se considera îndeplinită prin completarea Formularului nr. 1.</p> <p>Ofertanții, terți susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile care ar putea duce la apariția unui conflict de interese.</p>

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. Puiu - Lucian GEORGESCU –
RECTOR

Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU –
PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și
strategiile administrative

Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ – PRORECTOR
responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității

Dragoș Alexandru OPREANU – PRORECTOR responsabil
cu managementul resurselor umane și juridic

Prof. dr. habil. ing. Silviu STANCIU – PRORECTOR
responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare
și parteneriatul cu mediul economico-social

Conf. dr. ing. Ciprian VLAD – PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții

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

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

Ing. Romeu HORGHIDAN – Director Direcția Generală Administrativă

Ec. Maricica FELEA – Șef Serviciu al Serviciului Financiar

Ec. Marian DĂNĂILĂ – Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte

Oana CHICOȘ – Consilier juridic

Elena-Marinela OPREA – Consilier juridic

Andreea ALEXA – Consilier juridic

Neculai SAVA – Director Interimar al Direcției Economice

Margareta DĂNĂILĂ – Administrator financiar

Emilia Daniela ȚIPLEA – Sef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate

Mariana PLASOIANU – Administrator financiar

Doina SABABEI – Administrator financiar

Prof. dr. ing. Gabriela BAHRIM - Decan în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor

Prof. dr. ing. Camelia Vizireanu - Director Departament în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor

Informații despre persoanele care fac parte din comisia de evaluare:

Ing. Bianca Adina MAFTEI – Administrator de patrimoniu

Ec. Georgiana IOJA - Administrator financiar

Dr. ing. Floricel CERCEL – Dr. inginer în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor

Ing. Gavrilă Octavian - Inginer în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor

Conf. dr. ing. Dima Cristian-Vasile - Conf. dr. ing. în cadrul

<p>Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor Conf. dr. ing. Stoica Maricica – conf. dr. ing. în cadrul Facultății de Transfrontaliera</p>	
<p>Capacitatea de exercitare a activității profesionale</p>	
<p>Nivel specific minim necesar:</p>	<p>Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:</p>
<p>Cerinta nr. 1</p> <p>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.</p> <p>Atestarea formei de înregistrare profesională a operatorului economic ofertant:</p> <p>Persoane juridice/fizice romane:</p> <p>Certificatul constatator eliberat de Oficiul Registrului Comertului de pe langa instanta competenta, copie certificata „conform cu originalul”, semnata si stampilata de reprezentantul legal din care sa rezulte ca obiectul de activitate principal/secundar al ofertantului include furnizarea de produse care fac obiectul achizitiei.</p> <p>Informatiile cuprinse in certificatul constatator trebuie sa fie reale/actuale la momentul prezentarii documentului. In cazul in care operatorul economic, clasat pe primul loc in urma evaluarii, a depus certificatul constatator in copie conform cu originalul, autoritatea contractanta are dreptul de a solicita acestuia, inainte de transmiterea comunicarii privind rezultatul procedurii de atribuire, depunerea documentului in original sau in copie legalizata. In cazul unei asocieri, fiecare asociat este obligat sa prezinte aceste documente.</p> <p>Nota:</p> <p>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</p>	<p>Modalitate de îndeplinire:</p> <p>Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea certificatului constatator emis de ONRC.</p> <p>Pentru persoanele juridice străine</p> <p>Se va prezenta document care dovedește o formă de înregistrare/atestare.</p> <p>Pentru persoane fizice</p> <p>Se va prezenta document edificator prin care să dovedească o forma de înregistrare ca persoană fizică.</p>

<p>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.</p>	
<p>Cerința nr. 2</p> <p>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.</p>	<p>Modalitate de îndeplinire:</p> <p>Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea autorizației sanitar-veterinară de funcționare pentru activitatea desfășurată, în copie cu specificatia „conform cu originalul.</p>
<p>Capacitatea tehnică și/sau profesională</p>	
<p>Cerința nr. 1</p> <p>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.</p>	<p>Modalitate de îndeplinire:</p> <p>Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea următoarelor documente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Standarde de asigurare a calității</p>	
<p>Cerința nr. 1</p> <p>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 proprie răspundere din care să reiasă că 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.</p>	<p>Modalitate de îndeplinire:</p> <p>Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea următoarelor documente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prezentarea unei declarații pe proprie răspundere din care să reiasă că 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

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.	specificatia „conform cu originalul.
---	--------------------------------------

VII. CERINȚE OBLIGATORII PENTRU LOTURILE 1, 2, 3 și 4

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

Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în normativul în vigoare conform STAS 7586-75 (prezentat în anexa), referitor la gradul de proaspătătate al carnii. (proaspătăta, 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.

LOT NR. 1 = CARNE (CARCASA SI PIESE) DE PORC

I. Condiții de livrare:

Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:

- factură fiscală
- declarație de conformitate emisă de producător (declarație 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 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.

- alte documente care să ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE sanitare-veterinare, buletine de analiză, etc.)

II. Condiții minime de calitate

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

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a reface analizele privind calitatea bunurilor, în orice moment ulterior achiziției. Costurile suplimentare determinate de testarea calității bunurilor vor fi

suportate de către ofertanți, în cazul în care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioară celei solicitate în prezentul caiet de sarcini.

III. 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.

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.

IV. 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;
- denumirea producătorului, localitatea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- cantitatea netă;

Caracteristici tehnice minime

1. 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).

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).

2. 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).

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).

3. Semicarcasa porc refrigerată

Semicarcasa refrigerată, fără extremități (cap și picioare), cu un strat de grăsimi de maxim 3 cm, învelită în folie de polietilenă subțire și livrată conform normelor în vigoare.

Produsul oferat 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 oferate 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 (60/40) refrigerata

Carnea porc lucru (60/40) (raport dintre carne si grasime) sa fie refrigerata, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare (de exemplu carnea 60/40 reprezinta carne porc lucru cu un continut maxim de 40% grasime si 60% tesut muscular) .

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

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 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 prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).

LOT NR. 2 = CARNE DE VITĂ

I. Conditii 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)

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. Domnească nr.111. Comenzile vor fi lansate telefonic sau în scris (prin fax), în funcție de necesități

c) alte documente care să ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE sanitare-veterinare, buletine de analiză, etc.)

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

III. 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.

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.

IV. 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;
- denumirea producătorului, localitatea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții 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 oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).

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

LOT NR. 3 = CARNE DE PASARE

I. Conditii 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).

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 funcție de necesități.

- c) alte documente care sa ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE sanitar-veterinare, buletine de analiza, etc.)

II. Condiții minime de calitate

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

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

III. 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 72 de ore, a produsului necorespunzător.

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

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.

IV. 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;
- denumirea producătorului, localitatea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- cantitatea netă;

Caracteristici tehnice minime

1. Pulpe pui fara os, fara spata refrigerate.

Pulpe pui fara os fără spată, refrigerate, ambalate, etichetate și livrate conform regulilor în vigoare. Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în normativele în vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de proaspăt al carnii. (proaspata, refrigerata și congelata).

2. Piept de pui dezosat și fără piele refrigerat.

Piept pui, fara os și piele, refrigerat, calit. I, ambalat, etichetat și livrat conform regulilor în vigoare. Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în normativele în vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de proaspăt al carnii. (proaspata, refrigerata și congelata).

3. Pulpa superioară de curcan fara os refrigerata

Pulpa curcan fara os refrigerata, calit. I, ambalata, etichetata și livrata conform regulilor în vigoare. Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în normativele în vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de proaspăt al carnii. (proaspata, refrigerata și congelata).

LOT NR. 4= CARNE DE OAIE

I. 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).

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.

c) alte documente care să ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE sanitar-veterinare, buletine de analiză, etc.)

II. Condiții minime de calitate

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

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

III. 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.

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.

IV. 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;
- denumirea producătorului, localitatea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- cantitatea netă;

1. Carne lucru oaie refrigerata

Carnea lucru oaie, refrigerat, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare.

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

Condiții generale de marcare, ambalare și 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 Sănătății și inscripționate cu următoarele informații: denumirea produsului, numele și adresa producătorului/importatorului, data fabricației, termenul de valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare, lista și cantitatea ingredientelor folosite.

Transportul si livrarea produselor

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.

Livrarea produselor se va face in functie de necesitatile autoritatii contractante, pe baza de comanda telefonica sau scrisa, conform celor stabilite prin contract.

Garanții

Termenul de garanție și termenul de valabilitate acordate produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

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 produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.

Operatorul economic are obligația 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).

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

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

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde caietului de sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului, de a înlocui produsele refuzate în termen de 1(una) zi. Întârzierile datorate înlocuirii produsului nu scutesc furnizorul de plata penalităților

prevăzute în cadrul contractului de furnizare. Dacă situația se repeta de cel puțin trei ori, contractul va fi reziliat.

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

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

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 si 2, cu urmatoarele mentiuni:

- Carnea calda se examineaza in acelasi mod ca si carnea zvantata sau refrigerate;
- Carnea congelata se examineaza ca atare si dupa decongelare;
- Decongelarea se face in conditiile prevazute in instructiunile tehnologice;
- Rezultatul examenului organoleptic se inscrie in buletinul de analiza.

Tabelul 1. Examinarea caracteristicilor senzoriale

Caracteristici	Carne zvantata sau refrigerata	Carne congelata	Carne decongelata
1	2	3	4
Aspect	Se observa aspectul general al carnii. Se apreciaza aspectul maselor musculare, tesutului conjunctiv, subcutanat, tendoanelor, cartilajelor (in special al celor articulare), lichidului sinuvial si periostului. Se examineaza sprafetele de sectiune ale muschilor sectionati la prelucrarea carcasei. In cazul in care la examinare sau palpare s-au gasit modificari ale structurii, se executa noi sectiuni ale straturilor musculare pana la os. Umiditatea se apreciaza vizual, prin palpare si cu ajutorul unei hartii de filtru care se aplica pe suprafata carnii.	Se examineaza daca blocul de carne este compact. Se examineaza stratul de gheata si se apreciaza integritatea suprafetei si stadiul de deshidratare superficiala	Se observa aspectul general al carnii. Se apreciaza aspectul maselor musculare, tesutului conjunctiv subcutanat, tendoanelor (in special al celor articulare) lichidului sinuvial si periostului. Se examineaza suprafetele de sectiune ale muschilor sectionati la prelucrarea carcasei. Se apreciaza aspectul sucului de carne. In cazul in care la examinare sau palpare s-au gasit modificari se executa noi sectiuni ale straturilor musculare pana la os.
Culoare	Se observa culoarea la exterior si in sectiune. Se apreciaza daca culoarea este caracteristica speciei.	Se observa culoarea la exterior si la locul de atingere cu cutitul cald sau	Se observa culoarea carnii la exterior si in sectiune, a tesutului conjunctiv si a sucului de carne.

		cu degetul.	
Consistentă	Se apreciază prin apăsare cu degetul pe suprafața și pe o secțiune făcută în momentul examinării și se observă urmele digitale.	Se apreciază prin palparea și prin sunetul obținut la lovire cu un obiect tare.	Examinarea se face ca la carnea zăvântată sau refrigerată
Miros	Se apreciază prin mirosire directă la suprafața exterioară și la suprafața unei secțiuni proaspete, acordându-se atenție în special straturilor profunde din imediată apropiere a osului. În caz de dubiu se efectuează proba frigerii și proba fierberii. Proba fierberii: se iau cca. 150g carne cu țesut gras și conjunctiv din straturile superficiale și profunde, se taie în bucăți, se adaugă cca. 3 părți apă rece și se fierbe conținutul într-un vas acoperit. Mirosirea se face de câteva ore din momentul încălzirii și până la fierbere. Proba frigerii: se iau cca. 150 g. carne cu țesut gras și conjunctiv. Frigerea se face într-o tavă, fără adăugare de grăsime. Se apreciază mirosul în timpul frigerii. Ambele probe pot fi completate cu cercetarea gustului bucatilor de carne.	Se apreciază prin mirosire directă la suprafața exterioară. În caz de dubiu se efectuează proba fierberii și proba frigerii ca la carnea zăvântată sau refrigerată.	Examinarea se face ca la carnea zăvântată sau refrigerată.
Aspectul și caracteristicile grăsimii	Se apreciază consistența (prin frecare între degete), culoarea și mirosul atât la suprafața cât și în straturile profunde. Se apreciază dacă mirosul este cel caracteristic special.	Se apreciază culoarea și uniformitatea culorii la exterior, precum și consistența	Examinarea se face la fel ca la carnea zăvântată sau refrigerată
Caracteristicile maduvei oaselor	Aprecierea se face după sectionarea longitudinală a oaselor tubulare și scoaterea maduvei din canalul medular. Se apreciază culoarea, consistența		Examinarea se face ca la carnea zăvântată sau refrigerată

	(elasticitatea), luciul, gradul de umplere a canalului medular și aderența la peretii acestuia.		
Caracteristicile bulionului	Se fierb timp de 30 min. cca.150g carne cu cca. 3 parti apa într-un vas acoperit, iar la bulionul obținut se apreciază după sedimentare, mirosul, transparenta, culoarea, gustul și aspectul grasimii. Transparenta se apreciază prin examen vizual, folosind un cilindru de 25ml. cu diametrul de 20 mm în care se toarna 20ml bulion.		Examinarea se face ca la carnea zăvântată sau refrigerată

Rezultatul examenului organoleptic al carnilor indică în ce fel poate fi utilizată și anume:

- Carnea proaspătă este bună pentru consum și poate fi tratată prin conservare
- Carnea relativ proaspătă trebuie consumată cât mai repede. Nu poate fi tratată pentru conservare sau folosită în preparate de carne.
- Carnea alterată se distruge sau se utilizează în scopuri tehnice.

Tabelul 2. Caracteristicile senzoriale ale carnilor pentru aprecierea salubrității

Factorii de apreciere	Carne proaspătă	Carne relativ proaspătă	Carne alterată
1	2	3	4
Aspect exterior	La suprafața carnea prezintă o peliculă uscată. Grasimea cu colorație, consistență și gust normal caracteristic speciei. Tendoanele sunt lucioase, elastice și tari. Suprafetele articulare sunt netede și lucioase. Lichidul sinovial este limpede.	La suprafața carnea prezintă uneori o peliculă uscată alteori este parțial acoperită cu un mucus lipicios, în cantitate mică. Uneori se pot observa pete de mușcăi. Grasimea are aspect mat și consistență micșorată. Tendoanele sunt ceva mai moi, mate sau chiar cenușii. Suprafetele articulare sunt acoperite cu mucus. Lichidul sinovial este turbid.	Suprafața poate fi uscată sau umedă și lipicioasă, deseori acoperită cu pete de mușcăi. Grasimea are aspect mat și colorație cenușie murdare. Consistență micșorată. Miros și gust de ranceală. Tendoanele sunt moi, cenușii, umede și acoperite cu mucus. Suprafetele articulare sunt acoperite cu mucus abundent. Lichidul sinovial

			este tulbure.
Culoare	La suprafata carnea are culoare roz pana la rosu. In sectiune este lucioasa, usor umeda fara a fi lipicioasa, de culoare caracteristica speciei si regiunii musculare respective. Sucul muscular se obtine cu greutate si este limpede.	La suprafata si in sectiune culoarea este mata si mai inchisa in comparative cu carnea proaspata. In sectiune este umeda fara a fi lipicioasa. O hartie de filtru aplicata pe sectiune absoarbe multa umiditate. Sucul muscular este tulbure.	La suprafata culoarea este cenusie sau verzuie. Sectiunea este umeda si foarte lipicioasa. Uneori este decolorata, alteori cenusie sau verzuie.
Consistenta	Carnea este fina si elastica. In sectiune este compacta. Nu se formeaza urme la apasarea cu degetul.	Carnea este moale atat la suprafata cat si in sectiune. Urmele care se formeaza la apasarea cu degetul isi revin destul de repede si complet.	Atat la suprafata cat si in sectiune urmele ce se formeaza la apasarea cu degetul sunt persistente.
Miros	Placut si caracteristic ficarei specii.	Usor acid sau de mucegai. Cateodata la suprafata se simte un miros greu de carne neaerisita. Mirosul de mucegai lipseste in straturile profunde.	Miros de putregai atat la suprafata cat si in straturile profunde.
Maduva oaselor	Umple in intregime canalul medular, elastic, de culoare si consistenta normala. Sectiunea este lucioasa.	Usor deslipita de marginea osului. Mai moale si mai inchisa la culoare decat maduva proaspata. Sectiunea este mata, uneori cenusie.	Nu umple tot canalul medular. Consistenta mult micorata. Culoarea cenusie inchisa. Periostul, inchis la culoare, adeseori negricios.
Bulionul dupa fierbere si sedimentare	Transparent, limpede si placut aromat. La suprafata se separa un strat compact sau insule mari de grasime cu miros si gust placut.	Tulbure, cu gust putin placut sau chiar ranced. La suprafata grasimea se separa sub forma de picaturi mici, uneori cu miros de ranced.	Tulbure, murdar, cu flocoane. Miros ranced si de mucegai. La suprafata aproape nu se observa picaturi de grasime.

Întocmit,

Dr. ing. Floricel CERCEL



FORMULARE

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

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

Formularul – 3 Centralizator de prețuri

Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

FORMULARUL nr.1

Declarație privind neîncadrarea în situații potențial generatoare de conflict de interes

Subsemnatul(a)..... (denumirea, numele operatorului economic), în calitate de ofertant / ofertant asociat / subcontractant /terț susținător la achiziția de (se menționează achiziția) pentru atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect (denumirea produselor și 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 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 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 afîn 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 afîn 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.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

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

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 „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 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 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 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 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 fara 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 și prenumele semnatarului

.....

Capacitate de semnătura

.....

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

.....

Țara de reședință

.....

Adresa

.....

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

.....

Telefon / Fax

.....

Adresa de e-mail

.....

Data

.....

Operator Economic

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

NR. LOT

CARACTERISTICI SOLICITATE	CARACTERISTICI PROPUSE
<p>Propunerea tehnică va conține obligatoriu pentru fiecare produs următoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - numele produsului complet, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. <p>Ofertanții vor prezenta toate caracteristicile în conformitate cu cerințele caietului de sarcini.</p>	<p>Descrierea tehnică detaliată a produselor oferite, precum și alte informații considerate semnificative, în vederea verificării corespondenței propunerii tehnice cu specificațiile tehnice prevăzute în caietul de sarcini.</p> <p>[Ofertantul va introduce cerințele propuse ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</p>
LOT NR.1 = CARNE (CARCASA SI PIESE) DE PORC	
<p>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 telefonică sau scrisă.</p> <p>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".</p> <p>Produsele oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în normativele în vigoare conform STAS 7586-75 (prezentat în anexa), referitor la gradul de proaspetime al carnii. (proaspătă, refrigerată și congelată).</p> <p>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.</p> <p>Ofertantul câștigător va asigura prezența unui delegat la fiecare livrare.</p> <p>I. Condiții de livrare: Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:</p> <p>a) factură fiscală</p>	<p>[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.]</p>

b) declarație de conformitate emisă de producător (declarație 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 în maxim 72 ore de la lansarea comenzii, la stația pilot de carne din cadrul Facultății de Știință și Ingineria Alimentelor, corp F, str. Domneasca nr. 111. Comenzile vor fi lansate telefonic sau în scris (prin fax), în funcție de necesități.

c) alte documente care să ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE sanitar-veterinare, buletine de analiza, etc.)

II. Condiții minime de calitate

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

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

III. 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.

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.

IV. 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;
- denumirea producătorului, localitatea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- cantitatea netă;

Caracteristici tehnice minime

1. Carne porc lucru (70/30) refrigerată

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

4. Slanina tare fara sorici refrigerata

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

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

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 oferite 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 oferite 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

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

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

Condiții generale de marcare, ambalare și 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 Sănătății și inscripționate cu următoarele informații: denumirea produsului, numele și adresa producătorului/importatorului, data fabricației, termenul de valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare, lista și cantitatea ingredientelor folosite.

Transportul si livrarea produselor

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.

Livrarea produselor se va face în funcție de necesitățile autorității contractante, pe baza de comanda telefonică sau scrisă, conform celor stabilite prin contract.

Garanții

Termenul de garanție și termenul de valabilitate acordate produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

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 produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund 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 administratorul cantinei).

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.

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 telefonică sau scrisă.

[Oferantul va introduce cerințele propuse ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]

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

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

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

Ofertantul câștigător va asigura prezența unui delegat la fiecare livrare.

I. 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)

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

c) alte documente care să ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE sanitar-veterinare, buletine de analiză, etc.)

II. Condiții minime de calitate

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

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

III. 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 receptia calitativa constată că nu corespunde caracteristicilor tehnice solicitate.

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.

IV. 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;
- denumirea producătorului, localitatea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții 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 oferite 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 oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata).

Condiții generale de marcarea, ambalare și 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 Sănătății și inscripționate cu următoarele informații: denumirea produsului, numele și adresa producătorului/importatorului, data fabricației, termenul de valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare, lista și cantitatea ingredientelor folosite.

Transportul și livrarea produselor

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.

Livrarea produselor se va face în funcție de necesitățile autorității contractante, pe baza de comandă telefonică sau scrisă, conform celor stabilite prin contract.

Garanții

Termenul de garanție și termenul de valabilitate acordate produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

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 produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund 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 administratorul cantinei).

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.

LOT NR.3 = CARNE DE PASĂRE

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 telefonică sau scrisă.

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

[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.]

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 prospețime al carnii. (proaspătă, refrigerată și congelată).

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

Ofertantul câștigător va asigura prezența unui delegat la fiecare livrare.

I. 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).

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

- c) alte documente care să ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE sanitar-veterinare, buletine de analiză, etc.)

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

III. 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 72 de ore, a produsului necorespunzător.

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

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.

IV. 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;
- denumirea producătorului, localitatea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții 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 oferite 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 și fără piele refrigerat.

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

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

Condiții generale de marcare, ambalare și 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 Sănătății și inscripționate cu următoarele informații: denumirea produsului, numele și adresa producătorului/importatorului, data fabricației, termenul de valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare, lista și cantitatea ingredientelor folosite.

Transportul si livrarea produselor

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.

Livrarea produselor se va face in functie de necesitățile

autoritatii contractante, pe baza de comanda telefonica sau scrisa, conform celor stabilite prin contract.

Garanții

Termenul de garanție și termenul de valabilitate acordate produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

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 produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund 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 administratorul cantinei).

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.

LOT NR.4= CARNE DE OAIÉ

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 telefonică sau scrisă.

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".

[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./

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

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

Ofertantul câștigător va asigura prezența unui delegat la fiecare livrare.

I. 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).

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

c) alte documente care să ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE SANITAR-VETERINARE, BULETINE DE ANALIZĂ, etc.)

II. Condiții minime de calitate

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

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

III. 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.

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.

IV. 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;
- denumirea producătorului, localitatea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- cantitatea netă;

1. Carne lucru oaie refrigerata

Carnea lucru oaie, refrigerat, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare.

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

2. Carne oaie pentru pastrama

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

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

Condiții generale de marcare, ambalare și 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 Sănătății și inscripționate cu următoarele informații: denumirea produsului, numele și adresa producătorului/importatorului, data fabricației, termenul de valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare, lista și cantitatea ingredientelor folosite.

Transportul si livrarea produselor

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.

Livrarea produselor se va face in functie de necesitatile autoritatii contractante, pe baza de comanda telefonica sau scrisa, conform celor stabilite prin contract.

Garanții

Termenul de garanție și 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 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 produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund 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 administratorul cantinei).

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.

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

NOTĂ: Acolo unde apar specificații 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 se va citi "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