

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	7381
Data intrare/ieșire	09.03.2022

INVITAȚIE

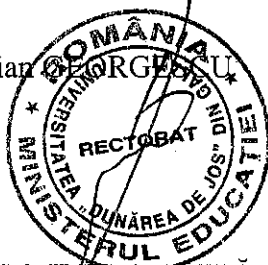
Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze *”Materii prime și auxiliare pentru Stația Pilot de produse din carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor”* și vă invităm să depuneți ofertă tehnică și financiară,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

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească Nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: achiziționeze *” Materii prime și auxiliare pentru Stația Pilot de produse din carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor”*.
3. Modalitatea de desfășurare: achiziție directă
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa formularele atașate prezentei invitații.
5. Împărțirea pe lot-uri: **da**.
6. Valoarea estimată totală fără TVA **134995.70 lei** defalcată astfel: **Lotul 1: 96941.16; Lotul 2: 4656.75 lei; Lotul 3: 6468.00; Lotul 4: 8074.00 lei; Lotul 5: 2137.95 lei; Lotul 6: 1903.69 lei; Lotul 7: 5504.00 lei; Lotul 8: 32 lei; Lotul 9: 6564.58; Lotul 10: 529.35 lei; Lotul 11: 126.06 lei; Lotul 12: 126.06 lei; Lotul 13: 168.10 lei; Lotul 14: 1764.00 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: *” Materii prime și auxiliare pentru Stația Pilot de produse din carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor”*.
11. Data limită de depunere a ofertelor: 15.03.2022, ora 14:00
12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau pe adresa de e-mail [magdalena.manoilescu@ugal.ro](mailto:magdalenamanoilescu@ugal.ro)
13. Limba de redactare a ofertei: română.

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

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Puiu-Lucian



DIRECTOR GENERAL

DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,

Ing. Romeu HORGHIDAN

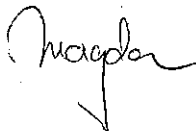
DIRECTOR INTERIMAR

DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,

Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ing. Magdalena Manoilescu

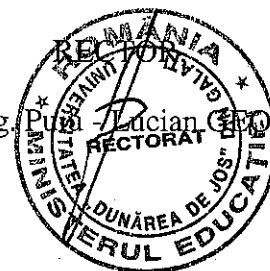


ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



SE APROBĂ

Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian GHEORGESCU



CAIET DE SARCINI

I. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați își propune să achiziționeze în vederea desfășurării orelor de practică cu studenții în Stația Pilot de produse din carne pentru anul 2022, următoarele materii prime și materiale:

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 telefonică sau scrisă.
2	15113000-3	Carne porc lucru (80/20)	kg	1300	
3	15113000-3	Slanina tare	kg	350	
4	15113000-3	Carne porc lucru (60/40)	kg	100	
5	15114000-0	Inima de porc	kg	34	
6	15114000-0	Ficat de porc	kg	30	
7	15113000-3	Cap porc	kg	150	
8	15113000-3	Pulpa porc fara os	kg	640	
9	15113000-3	Ceafa porc fara os	kg	300	
10	15113000-3	Muschiulet porc	kg	300	
11	15113000-3	Piept porc	kg	600	
12	15113000-3	Gusa porc	kg	200	
13	15113000-3	Cotlet de porc fara os	kg	600	

14	15113000-3	Slanina cu sorici fasonata (tablii)	kg	100	
15	15113000-3	Sorici lucru	kg	30	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR.2 = CARNE DE VITA					
1	15111100-0	Carne vita lucru cal I	kg	175	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR.3 = CARNE DE PASARE					
1	15112130-6	Pulpe pui fara os	kg	150	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
2	15112130-6	Piept de pui dezosat si fără piele	kg	150	
LOT NR.4 = CARNE DE OAIE					
1	15115200-9	Carne pastramă oaie	kg	200	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR.5 = PRODUSE DE SARARE SI CONSERVARE					
1	15872400-5 FA01-6	Amestec sărare	kg	150	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
2	15800000-6 FA01-6	Tripolifosfat pudra	kg	50	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
3	15800000-6 FA01-6	Amestec decor divers	kg	15	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR.6 = CONDIMENTE					
1	15872100-2 FA01-6	Piper negru măcinat	kg	15	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
2	15872300-4 FA01-6	Fulgi ardei roșu	kg	15	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
3	15872200-3 FA01-6	Enibahar boabe	kg	12	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
4	03111600-8 FA01-6	Muștar boabe	kg	10	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.

					sau scrisă.
5	15872200-3 FA01-6	Cimbru mărunțit	kg	10	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR.7 = USTUROI PROASPĂT					
1	03221100-7 FA01-6	Usturoi proaspăt	kg	200	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR.8 = SARE GEMĂ NEIODATĂ					
1	14410000-8	Sare gemă neiodată	kg	50	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR.9 = MAȚE ȘI MEMBRANE					
1	15114000-0 FA01-6	Mațe oaie (calibru 18-20 mm)	m	1000	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
2	15114000-0 FA01-6	Mațe porc (calibru 28-30mm)	m	1000	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
3	15800000-6 FA01-6	Membrane CUTISIN FINE CAMEL (calibru 22 mm), 800m/cutie	buc.	6	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR.10 = PUNGI DE VIDAT					
1	19521100-5	Pungi de vidat dimensi. medie (100 buc/set)	set	5	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
2	19521100-5	Pungi de vidat dimensi. mijlocie (100 buc/set)	set	5	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
3	19521100-5	Pungi de vidat dimensi. mare (100 buc/set)	set	5	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR.11 = ROLĂ ȘILINGURI					
1	39541140-9	Rolă șlinguri 20/4000/rolă	buc.	3	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR.12 = AȚĂ UZ ALIMENTAR					
1	39541140-9	Ață uz alimentară 10/6	rola	3	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR.13 = TĂVI PENTRU ALIMENTE					
1	39222200-6	Tăvițe mici (275x220x32mm)	Set(50 buc.)	10	În maxim 72 ore de la

					comanda telefonică sau scrisă.
LOT NR.14 = RUMEGUȘ					
1	03417100-7	Rumeguș de fag	kg	350	În maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.

II. CERINȚE GENERALE

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

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

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

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

Produsele oferite trebuie să respecte specificațiile tehnice solicitate.

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

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

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

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

Nu sunt admise loturi din care lipsesc repere.

III. TERMEN DE LIVRARE - de la data semnării contractului până la 31.12.2022 (cu posibilitatea prelungirii cu încă 3 luni pentru cantitățile din contract rămase nelivrate), cu respectarea termenului de livrare de maxim 72 ore de la comanda telefonică sau scrisă.

IV. PLATA PRODUSELOR

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

V. PREVEDERI CONTRACTUALE

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului.

VI. PROPUNEREA FINANCIARĂ

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

VII. CONDIȚII DE PARTICIPARE

Situația personală a ofertantului:	
Nivel(uri) specific(e) minim(e) necesar(e) (după caz):	Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:
Cerinta nr. 1 Declarație privind neîncadrarea în următoarele situații care ar putea duce la apariția unui conflict de interese: a) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a persoanelor care dețin părți sociale, părți de interes, acțiuni din capitalul subscris al unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători sau subcontractanți propuși ori a persoanelor care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși; b) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane care este soț/soție, rudă sau afin, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși; c) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane despre care se constată sau cu privire la care există indicii rezonabile/informații concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar,	Modalitate de îndeplinire: Cerinta se considera îndeplinită prin completarea Formularului nr. 1 . Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile care ar putea duce la apariția unui conflict de interese.

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. Silvius 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 – Director Interimar al Direcției Economice

Ec. Mariana BĂLBĂRĂU - 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 – Administrator financiar

Laura Luminița BUCUR - Administrator financiar

Margareta DĂNĂILĂ – Administrator financiar

Aurelia Daniela MODIGA – Sef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate

Prof. dr. ing. Gabriela BAHIRIM - 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. Magdalena Manoilescu – Administrator de patrimoniu

Ing. Bianca Adina MAFTEI – Administrator de patrimoniu

Dr. ing. Floricel CERCEL – Dr. inginer în cadrul Facultății

<p>de Știința și Ingineria Alimentelor Ing. Gavrița Octavian - Inginer în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor Conf. dr. ing. Dima Cristian-Vasile - Conf. dr. ing. în cadrul 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>Cerința 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 române:</p> <p>Certificatul constatator eliberat de Oficiul Registrului Comerțului de pe langa instanța competentă, copie certificată „conform cu originalul”, semnată și stampilată de reprezentantul legal din care să rezulte că obiectul de activitate principal/secundar al ofertantului include furnizarea de produse care fac obiectul achiziției.</p> <p>Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie reale/actuale la momentul prezentării documentului. În cazul în care operatorul economic, clasat pe primul loc în urma evaluării, a depus certificatul constatator în copie conform cu originalul, autoritatea contractantă are dreptul de a solicita acestuia, înainte de transmiterea comunicării privind rezultatul procedurii de atribuire, depunerea documentului în original sau în copie legalizată. În cazul unei asocieri, fiecare asociat este obligat să prezinte aceste documente.</p> <p>Nota:</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 formă de înregistrare ca persoană fizică.</p>

<p>În cazul depunerii unei oferte în asociere, fiecare asociat are obligația de a demonstra îndeplinirea cerinței. Documentele emise în altă limbă decât română trebuie să fie însoțite de traducere autorizată în limba română. Înainte de transmiterea comunicării privind rezultatul procedurii de atribuire, autoritatea contractantă are dreptul să solicite ofertantului clasat pe primul loc, să prezinte pentru conformitate documentul în original/copie legalizată.</p>	
<p>Cerinta 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 tehnica si/sau profesionala</p>	
<p>Cerinta 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 calitatii</p>	
<p>Cerinta 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 este în curs</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

de implementare și menține o procedură sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP, conform prevederilor H.G. nr. 924/2005, sau Certificat HACCP (ISO 22000), în copie conform cu originalul.

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

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

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

VIII. CERINȚE OBLIGATORII

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

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

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

Ofertantul câștigător va asigura prezența unui delegat la fiecare livrare.

SPECIFICAȚII TEHNICE:

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

1. Carne porc lucru (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).

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).

3. Slanina tare fără sorici refrigerată

Refrigerată, ambalată, etichetată cu data până la care se poate consuma și livrată conform normelor în vigoare.

4. Carne porc lucru (60/40) refrigerata

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

5. Ficat și inimă de porc refrigerat

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

6. Cap de porc refrigerat

Capul de porc fără urechi ambalat în pungi polietilena de maxim 20 kg și etichetat cu data până la care se pot consuma și livrate conform normelor în vigoare.

7. Pulpa de porc fără os degresată refrigerată

Pulpa de porc degresată și fără os refrigerată, ambalată, etichetată cu data până la care se poate consuma și livrată conform regulilor în vigoare.

8. Ceafa de porc fără os cal I refrigerată

Ceafa porc fără os calitate I refrigerată, ambalată, etichetată cu data până la care se poate consuma și livrată conform regulilor în vigoare.

9. Muschiulet de porc refrigerat

Muschiulețul de porc, refrigerat, ambalat, etichetat cu data până la care se poate consuma și livrat conform regulilor în vigoare.

10. Piept de porc cu sorici refrigerat

Pieptul de porc cu sorici refrigerat, ambalat, etichetat cu data până la care se poate consuma și livrat conform regulilor în vigoare.

11. Gusa de porc refrigerată

Gusa de porc refrigerată, ambalată și etichetată cu data până la care se poate consuma și livrate conform normelor în vigoare.

12. Cotlet de porc fără os refrigerat

Cotletul de porc fără os, cu curelusa, refrigerat, ambalat, etichetat cu data până la care se poate consuma și livrat conform regulilor în vigoare.

13. Slanina cu sorici fasonată (tablii) refrigerată

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

14. Sorici lucru refrigerat

Sorici lucru refrigerat, ambalat și etichetat cu data până la care se poate consuma și livrată conform normelor în vigoare.

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

LOT NR. 2 = CARNE DE VITĂ

1. Carne vită calitate I-refrigerată

Carne macră, fără seu, fără cordoane vasculo-nervoase, tendoane și vase de sânge (carne sangerată). Provine prin dezosarea spetei, gâtului, grăbanului și a pulpei. Carnea vită calitate I trebuie să conțină maxim 6% proteine colagenice raportate la total proteine. Să fie refrigerată, ambalată,

etichetata cu data pana la care se poate consuma 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).

LOT NR. 3 = CARNE DE PASARE

1. Pulpe pui fara os, fara spata refrigerate.

Pulpe pui fara os fără spață, refrigerate, ambalate, etichetate cu data pana la care se pot consuma si livrate conform regulilor în vigoare.

2. Piept de pui dezosat și fără piele refrigerat.

Piept pui, fara os si piele, refrigerat, calit. I, ambalat, etichetat cu data pana la care se poate consuma 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).

LOT NR. 4 = CARNE DE OAIE

1. Carne oaie pentru pastrama

Carnea oaie pentru pastrama (muschiulet si pulpa), refrigerata, ambalata, etichetata cu data pana la care se poate consuma si livrata conform regulilor în vigoare.

Produsele 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).

LOT NR.5 = PRODUSE DE SARARE SI CONSERVARE

1. Amestec sărare (sare cu nitrit)

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

2. Tripolifosfat pudră

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

3. Amestec decor divers

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

LOT NR.6 = CONDIMENTE

1. Piper negru măcinat

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

2. Fulgi ardei roșu

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

3. Enibahar boabe

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

4. Muștar boabe

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

5. Cimbru mărunțit

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

LOT NR.7 = USTUROI PROASPĂT

1. Usturoi proaspăt

Căpășani de usturoi proaspat, fără impurități, fără mucegai.

LOT NR.8 = SARE GEMĂ NEIODATĂ

1. Sare gemă neiodată

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

LOT NR.9 = MAȚE ȘI MEMBRANE

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

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

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

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

rezistente la umplere în procesul de producție.

3. Membrane Cutisin fine caramel (calibru 22 mm)

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

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

LOT NR.10 = PUNGI DE VIDAT

1. Pungi de vidat dimensiune medie: aprox. 180x230 mm ($\pm 15\%$), (100 buc/set)

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

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

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

Avantajele utilizării pungilor pentru vidat:

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

2. Pungi de vidat dimensiune mijlocie: aprox. 170x400 mm ($\pm 15\%$), (100 buc/set)

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

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

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

Avantajele utilizării pungilor pentru vidat:

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

3. Pungi de vidat dimensiune mare: aprox. 300x400 mm ($\pm 15\%$), (100 buc/set)

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

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

- fabricate din folie PAPE semitransparentă
- 100% calitate alimentară
- grosime: 90 micrometri, 120 micrometri, 125 micrometri

- toleranță la dimensiuni: +/- 3%

Avantajele utilizării pungilor pentru vidat:

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

LOT NR.11 = ROLĂ ȘLINGURI

1. Rolă șlinguri: ambalaj de 20/4000 buc.

LOT NR.12 = AȚĂ UZ ALIMENTAR

1. Ață uz alimentară 10/6, bobină ambalată la 1.4 kg.

LOT NR.13 = TĂVI PENTU ALIMENTE

1. Tăvițe mici (275x220x32mm) set (50 buc.).

LOT NR.14 = RUMEGUȘ

1. Rumeș de fag

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

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

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

Condiții de livrare

Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:

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

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

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

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

Condiții minime de calitate

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

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

Garanții

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Perioada de valabilitate a ofertei este de minim 30 de zile.

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/completarea/actualizarea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.**

Întocmit,

Dr. ing. Floricel CERCEL



Anexa 1

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

Examinarea caracteristicilor senzoriale se face conform tabelului 1 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 carni. Se apreciaza aspectul maselor musculare, tesutului conjunctiv, subcutanat, tendoanelor, cartilajelor (in special al celor articulare), lichidului sinovial si periostului. Se examineaza sprafetele de sectiune ale muschilor sectionati la prelucrarea carcasi. 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 carni.	Se examineaza daca blocul de carne este compact. Se examineaza stratul de gheata si se apreciaza integritatea sprafetei si stadiul de deshidratare superficiala	Se observa aspectul general al carni. Se apreciaza aspectul maselor musculare, tesutului conjunctiv subcutanat, tendoanelor (in special al celor articulare) lichidului sinovial si periostului. Se examineaza sprafetele de sectiune ale muschilor sectionati la prelucrarea carcasi. 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	Se observa culoarea carni la exterior si in sectiune, a tesutului conjunctiv si a sucului de carne.

		cutitul cald sau 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 palpări 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 frigerei 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 frigerei: se iau cca. 150 g. carne cu țesut gras siconjunctiv. Frigerea se face într-o tavă, fără adăugare de grăsime. Se apreciază mirosul în timpul frigerei. 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 frigerei ca la carnea zăvântată sau refrigerată.	Examinarea se face ca la carnea zăvântată sau refrigerată.
Aspectul și caracteristicile grăsimii	Se apreciază consistenta (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 consistenta	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		Examinarea se face ca la carnea zăvântată sau refrigerată

	culoarea, consistenta (elasticitatea), luciul, gradul de umplere a canalului medular si aderența la peretii acestuia.		
Caracteristicile bulionului	Se fierb timp de 30 min. cca.150g carne cu cca. 3 parti apa intr-un vas acoperit, iar la bulionul obtinut se apreciaza dupa sedimentare, mirosul, transparenta, culoarea, gustul si aspectul grasimii. Transparenta se apreciaza prin examen visual, folosind un cilindru de 25ml. cu diametrul de 20 mm in care se toarna 20ml bulion.		Examinarea se face ca la carnea zvantata sau refrigerata

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

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

Tabelul 2. Caracteristicile senzoriale ale carnii pentru aprecierea salubritatii

Factorii de apreciere	Carne proaspata	Carne relativ proaspata	Carne alterata
1	2	3	4
Aspect exterior	La suprafata carnea prezinta o pelicula uscata. Grasimea cu coloratie, consistenta si gust normal caracteristic specie. Tendoanele sunt lucioase, elastice si tari. Suprafetele articulare sunt netede si lucioase. Lichidul sinuvial este limpede.	La suprafata carnea prezinta uneori o pelicula uscata alteori este partial acoperita cu un mucus lipicios, in cantitate mica. Uneori se pot observa pete de mușgai. Grasimea are aspect mat si consistenta micșorata. Tendoanele sunt ceva mai moi, mate sau chiar cenșii. Suprafetele articulare sunt acoperite cu mucus. Lichidul sinuvial	Suprafata poate fi uscata sau umeda si lipicioasa, deseori acoperita cu pete de mușgai. Grasimea are aspect mat si coloratie cenșie murdara. Consistentă micșorata. Miros si gust de ranțezeala. Tendoanele sunt moi, cenșii, umede si acoperite cu mucus. Suprafetele articulare sunt acoperite cu mucus

		este turbure.	abundent. Lichidul sinuial este turbure.
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 turbure.	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.	Turbure, cu gust putin placut sau chiar ranced. La suprafata grasimea se separa sub forma de picaturi mici, uneori cu miros de ranced.	Turbure, murdar, cu flocoane. Miros ranced si de mucegai. La suprafata aproape nu se observa picaturi de grasime.

Întocmit,

Dr. ing. Floricel CERCEL



FORMULARE

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

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

Formularul – 3 Centralizator de prețuri

Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Declarație privind neîncadrarea în situații potențial generatoare de conflict de interese

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 afin, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;
- c) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane despre care se constată sau cu privire la care există indicii rezonabile/informații concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori se află într-o altă situație de natură să îi afecteze independența și imparțialitatea pe parcursul procesului de evaluare;
- d) situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;
- e) situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

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

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 „ Materii prime și auxiliare pentru Stația Pilot de produse din carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor” pentru suma de _____ lei, (suma în litere si în cifre) la care se adauga taxa pe valoarea adaugata în valoare de _____ lei (suma în litere si în cifre)

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

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

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

5. Precizam ca:

depunem oferta alternativa, ale carei detalii sunt prezentate 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

<i>Nr lot</i>	<i>Denumirea produsului</i>	<i>UM</i>	<i>Cantitatea maxima solicitata U.M</i>	<i>Pret unitar RON la destinatia Finala fara TVA</i>	<i>Pret total RON la destinatia Finala fara TVA</i>	<i>Taxa pe valoarea adaugata RON</i>
0	1	2	3	4	5=3*4	6=5*9%
LOT NR.1 = CARNE (CARCASA ȘI PIESE) DE PORC						
1	Carne porc lucru (70/30)	kg	1500			
2	Carne porc lucru (80/20)	kg	1300			
3	Slanina tare	kg	350			
4	Carne porc lucru (60/40)	kg	100			
5	Inima de porc	kg	34			
6	Ficat de porc	kg	30			
7	Cap porc	kg	150			
8	Pulpa porc fara os	kg	640			
9	Ceafa porc fara os	kg	300			
10	Muschiulet porc	kg	300			
11	Piept porc	kg	600			
12	Gusa porc	kg	200			
13	Cotlet de porc fara os	kg	600			
14	Slanina cu sorici fasonata (tablii)	kg	100			
15	Sorici lucru	kg	30			
TOTAL LOT 1						
LOT NR.2 = CARNE DE VITĂ						
1	Carne vită lucru cal I	kg	175			
TOTAL LOT 2						
LOT NR.3 = CARNE DE PASĂRE						
1	Pulpe pui fără os	kg	150			
2	Piept de pui dezosat și fără piele	kg	150			
TOTAL LOT 3						
LOT NR.4 = CARNE DE OAI						
1	Carne pastramă oaie	kg	200			
TOTAL LOT 4						
LOT NR.5 = PRODUSE DE SĂRARE ȘI CONSERVARE						
1	Amestec sărare	kg	150			
2	Tripolifosfat pudra	kg	50			
3	Amestec decor divers	kg	15			

TOTAL LOT 5					
LOT NR.6 = CONDIMENTE					
1	Piper negru măcinat	kg	15		
2	Fulgi ardei roșu	kg	15		
3	Enibahar boabe	kg	12		
4	Muștar boabe	kg	10		
5	Cimbru mărunțit	kg	10		
TOTAL LOT 6					
LOT NR.7 = USTUROI PROASPĂT					
1	Usturoi proaspăt	kg	200		
TOTAL LOT 7					
LOT NR.8 = SARE GEMĂ NEIODATĂ					
1	Sare gemă neiodată	kg	50		
TOTAL LOT 8					
LOT NR.9 = MAȚE ȘI MEMBRANE					
1	Mațe oaie (calibru 18-20 mm)	m	1000		
2	Mațe porc (calibru 28-30mm)	m	1000		
3	Membrane CUTISIN FINE CAMEL (calibru 22 mm), 800m/cutie	buc.	6		
TOTAL LOT 9					
LOT NR.10 = PUNGI DE VIDAT					
1	Pungi de vidat dimens. medie (100 buc/set)	set	5		
2	Pungi de vidat dimens. mijlocie (100 buc/set)	set	5		
3	Pungi de vidat dimens. mare (100 buc/set)	set	5		
TOTAL LOT 10					
LOT NR.11 = ROLĂ ȘILINGURI					
1	Rolă șlinguri 20/4000/rolă	buc.	3		
TOTAL LOT 11					
LOT NR.12 = AȚĂ UZ ALIMENTAR					
1	Ață uz alimentară 10/6	rola	3		
TOTAL LOT 12					
LOT NR.13 = TĂVI PENTRU ALIMENTE					
1	Tăvițe mici (275x220x32mm)	Set(50 buc.)	10		
TOTAL LOT 13					
LOT NR.14 = RUMEGUȘ					
1	Rumeguș de fag	kg	350		
TOTAL LOT 14					

Ofertanții pot depune ofertă pentru unul sau mai multe loturi.

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

.....

Numele și prenumele semnatarului

.....

Capacitate de semnătura

.....

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

.....

Țara de reședință

.....

Adresa

.....

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

.....

Telefon / Fax

.....

Adresa de e-mail

.....

Data

.....

Operator Economic

.....
(denumirea)

PROPUNERE TEHNICA

NR. LOT

CARACTERISTICI SOLICITATE	CARACTERISTICI PROPUSE
<p>Propunerea tehnică va contine obligatoriu pentru fiecare produs următoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - numele produsului complet, al tuturor specificatiilor continute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondenta propunerii tehnice cu specificatiile caietului de sarcini. <p>Ofertanții vor prezenta toate caracteristicile în conformitate cu cerințele caietului de sarcini.</p>	<p>Descrierea tehnica detaliata a produselor oferate, precum si alte informatii considerate semnificative, în vederea verificarii corespondentei propunerii tehnice cu specificatiile tehnice prevazute în caietul de sarcini.</p> <p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferate și specificatiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i></p>
LOT NR.1 = CARNE (CARCASA SI PIESE) DE PORC	
<p>1. Carne porc lucru (70/30) refrigerata Carnea porc lucru (70/30) (raport dintre carne si grasime) sa fie refrigerata, ambalata, etichetata si livrata conform regulilor în vigoare (de exemplu carnea 70/30 reprezinta carne porc lucru cu un continut maxim de 30% grasime si 70% tesut muscular) .</p> <p>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) .</p> <p>3. Slanina tare fara sorici refrigerata Refrigerata , ambalata, etichetata cu data pana la care se poate consuma și livrata conform normelor in vigoare.</p> <p>4. Carne porc lucru (60/40) refrigerata Carnea porc lucru (60/40) (raport dintre carne si grasime) sa fie refrigerata, ambalata, etichetata cu data pana la care se poate consuma și 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) .</p> <p>5. 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 și livrate conform normelor in vigoare.</p> <p>6. 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 și livrate conform normelor in vigoare.</p> <p>7. Pulpa de porc fara os degresata refrigerata Pulpa de porc degresata si fara os refrigerata, ambalata, etichetata cu data pana la care se poate consuma și livrata conform</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferate și specificatiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i></p>

<p>regulilor în vigoare.</p> <p>8. Ceafa de porc fara os cal I refrigerata Ceafa porc fără os calitate I refrigerata, ambalata, etichetata cu data pana la care se poate consuma si livrata conform regulilor în vigoare.</p> <p>9. Muschiulet de porc refrigerat Muschiulețul de porc, refrigerat, ambalat, etichetat cu data pana la care se poate consuma si livrat conform regulilor în vigoare.</p> <p>10. Piept de porc cu sorici refrigerat Pieptul de porc cu sorici refrigerat, ambalat, etichetat cu data pana la care se poate consuma si livrat conform regulilor în vigoare.</p> <p>11. Gusa de porc refrigerata Gusa de porc refrigerata, ambalata si etichetata cu data pana la care se poate consuma si livrate conform normelor in vigoare.</p> <p>12. Cotlet de porc fara os refrigerat Cotletul de porc fara os, cu curelusa, refrigerat, ambalat, etichetat cu data pana la care se poate consuma si livrat conform regulilor în vigoare.</p> <p>13. 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.</p> <p>14. Sorici lucru refrigerat Sorici lucru refrigerat, ambalat si etichetat cu data pana la care se poate consuma si livrata conform normelor in vigoare.</p> <p>Produsele oferitate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).</p>	
LOT NR. 2 = CARNE DE VITĂ	
<p>1. Carne vita lucru calitatea I-refrigerata Carne macra, fara seu, fara cordoane vasculo-nervoase, tendoane si vase de sange (carne sangerata). Provine prin dezosarea spetei, gatului, grabanului si a pulpei. Carnea vita lucru calitatea I trebuie sa contina maxim 6% proteine colagenice raportate la total proteine. Sa fie refrigerata, ambalată, etichetata cu data pana la care se poate consuma si livrata conform regulilor în vigoare .</p> <p>Produsele oferitate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferitate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i></p>
LOT NR. 3 = CARNE DE PASARE	
<p>1. Pulpe pui fara os, fara spata refrigerate. Pulpe pui fara os fără spată, refrigerate, ambalate, etichetate cu data pana la care se pot consuma si livrate conform regulilor în vigoare.</p> <p>2. Piept de pui dezosat și fără piele refrigerat. Piept pui, fara os si piele, refrigerat, calit. I, ambalat, etichetat cu data pana la care se poate consuma si livrat conform regulilor în vigoare.</p> <p>Produsele oferitate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferitate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i></p>
LOT NR.4 = CARNE DE OAIIE	
<p>1. Carne oaie pentru pastrama Carnea oaie pentru pastrama (muschiulet si pulpa), refrigerata,</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferitate și specificațiile tehnice ținând</i></p>

<p>ambalata, etichetata cu data pana la care se poate consuma si livrata conform regulilor in vigoare.</p> <p>Produsele oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carni. (proaspata, refrigerata si congelata).</p>	<p>cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</p>
<p>LOT NR.5 = PRODUSE DE SARARE SI CONSERVARE</p>	
<p>1. Amestec sărare (sare cu nitrit) Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri străine, culoare alb lucios, miros specific, fără mirosuri străine. Ambalat la 25 Kg. Produs conform standardelor in vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea necesară comercializării pentru consum uman.</p> <p>2. Tripolifosfat pudră Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri straine, culoare alb, miros specific, fără mirosuri străine. Ambalat la 25 Kg. Produs conform standardelor in vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea necesară comercializării pentru consum uman.</p> <p>3. Amestec decor divers Amestec de boia-ardei, mustar, ceapa, piper, chimion, fara corpuri straine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferite și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i></p>
<p>LOT NR.6 = CONDIMENTE</p>	
<p>1. Piper negru măcinat Boabe piper negru măcinat, picant, de culoare neagră, gust și miros specific, fără corpuri straine. Ambalat la 1-5 Kg.</p> <p>2. Fulgi ardei rosu Fulgi de ardei rosu maruntit deshidratat, gust și miros specific, fara corpuri straine. Ambalat la 1-5 Kg.</p> <p>3. Enibahar boabe Seminte uscate ale plantei, aspect granular, fara corpuri straine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.</p> <p>4. Muștar boabe Seminte uscate ale plantei, aspect granular, fara corpuri straine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.</p> <p>5. Cimbru mărunțit Frunze de cimbru uscate, fără corpuri străine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferite și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i></p>
<p>LOT NR.7 = USTUROI PROASPĂT</p>	
<p>1. Usturoi proaspăt Căpățâni de usturoi proaspat, fără impurități, fără mucegai.</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferite și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i></p>
<p>LOT NR.8 = SARE GEMĂ NEIODATĂ</p>	
<p>1. Sare gemă neiodată Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri străine, culoare alb, miros specific, fără mirosuri străine. Ambalat la 25 Kg. Produs conform standardelor in vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea necesară comercializării pentru consum uman.</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferite și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i></p>
<p>LOT NR.9 = MAȚE ȘI MEMBRANE</p>	
<p>1. Mațe oaie: mațe oaie calibru 18-20 mm. Membranele naturale de oaie sunt selectate in diferite diametre. Culoarea lor alb transparentă le permite consumatorilor să vadă ingredientele cârnaților și dau percepția de calitate ridicată a preparatelor din carne. Membranele naturale sunt fragede atunci când se consumă cârnații, dar foarte rezistente la umplere in procesul de producție.</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferite și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i></p>

<p>2. Mațe porc: mațe porc calibru 28-30 mm.</p> <p>Membranele naturale de porc sunt selectate în diferite diametre. Culoarea lor alb transparentă le permite consumatorilor să vadă ingredientele cârnaților și dau percepția de calitate ridicată a preparatelor din carne. Membranele naturale sunt fragede atunci când se consumă cârnații, dar foarte rezistente la umplere în procesul de producție.</p> <p>3. Membrane Cutisin fine caramel (calibru 22 mm)</p> <p>Este rezistentă și elastică (elasticitate 15-20 %), are o permeabilitate bună care permite în timpul procesului de conservare, restrângerea cărnii.</p> <p>Se găsește sub forma de membrana în "stick" de 20 metri.</p>	
LOT NR.10 = PUNGI DE VIDAT	
<p>1. Pungi de vidat dimens. medie: aprox. 180x230 mm (±15%), (100 buc/set)</p> <p>Pungile pentru vidat netede groase sunt utilizate pentru aparate (mașini) de vidat cu cameră internă. NU sunt destinate echipamentelor de uz casnic cu aspirație externă (modele Gorenje, FoodSaver, Laica, Silvercrest etc.). Punga pentru vid netedă groasă are o grosime de 90 microni și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.</p> <ul style="list-style-type: none"> • fabricate din folie PAPE semitransparentă • 100% calitate alimentară • grosime: 90 microni, 120 microni, 125 microni • toleranță la dimensiuni: +/- 3% <p>2. Pungi de vidat dimens. mijlocie: aprox. 170x400 mm (±15%), (100 buc/set)</p> <p>Pungile pentru vidat netede groase sunt utilizate pentru aparate (mașini) de vidat cu cameră internă. NU sunt destinate echipamentelor de uz casnic cu aspirație externă (modele Gorenje, FoodSaver, Laica, Silvercrest etc.). Punga pentru vid netedă groasă are o grosime de 90 microni și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.</p> <ul style="list-style-type: none"> • fabricate din folie PAPE semitransparentă • 100% calitate alimentară • grosime: 90 microni, 120 microni, 125 microni • toleranță la dimensiuni: +/- 3% <p>3. Pungi de vidat dimens. mare: aprox. 300x400 mm (±15%), (100 buc/set)</p> <p>Pungile pentru vidat netede groase sunt utilizate pentru aparate (mașini) de vidat cu cameră internă. NU sunt destinate echipamentelor de uz casnic cu aspirație externă (modele Gorenje, FoodSaver, Laica, Silvercrest etc.). Punga pentru vid netedă groasă are o grosime de 90 microni și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.</p> <ul style="list-style-type: none"> • fabricate din folie PAPE semitransparentă • 100% calitate alimentară • grosime: 90 microni, 120 microni, 125 microni • toleranță la dimensiuni: +/- 3% 	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferțate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i></p>
LOT NR.11 = ROLĂ ȘLINGURI	
<p>1. Rolă șlinguri: ambalaj de 20/4000 buc.</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferțate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i></p>
LOT NR.12 = AȚĂ UZ ALIMENTAR	
<p>1. Ață uz alimentară 10/6, bobină ambalată la kg.</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferțate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i></p>
LOT NR.13 = TĂVI PENTU ALIMENTE	
<p>1. Tăvițe mici (275x220x32mm) set (50 buc.).</p>	<p><i>[Ofertantul va introduce produsele oferțate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din</i></p>

	caietul de sarcini sunt minime și obligatorii./
LOT NR.14 = RUMEGUȘ	
<p>1. Rumeguș de fag Granule uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri străine, culoare maro, miros specific, fără mirosuri străine. Ambalat la 15 Kg. Produs conform standardelor în vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea necesară comercializării pentru consum uman.</p>	<i>[Ofertantul va introduce produsele oferite și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i>
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denumirea sortimentului; - numele și adresa producătorului/importatorului; - data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate; - condiții de păstrare; - cantitatea netă. <p>Condiții de livrare Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) <u>factură fiscal;</u> b) <u>declarație de conformitate emisă de producător</u> (declarație de proprie răspundere prin care acesta informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs este conform cu un document tehnic normativ); c) alte documente care să ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certIFICATE sanitar-veterinare, buletine de analiza, etc.). <p>Produsele vor fi livrate în maxim 72 ore de la lansarea comenzii, la stația pilot de carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, corp F, str. Domneasca nr.111. Comenzile vor fi lansate telefonic sau în scris (prin fax), în funcție de necesități, conform celor stabilite prin contract.</p> <p>Expedierea produselor este în sarcina exclusivă a furnizorului și se va face numai cu mijloace de transport care trebuie să îndeplinească următoarele condiții:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că nu corespunde caracteristicilor tehnice solicitate.</p> <p>Operatorul economic are obligația de a livra produsele în maxim 72 ore de la primirea comenzii în cantitățile solicitate (comenzile vor fi efectuate telefonic sau în scris, de către inginerul stației pilot de carne).</p>	<i>[Ofertantul va introduce produsele oferite și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.]</i>

<p>Recepția cantitativă și calitativă a produselor furnizate se execută la sediul stației pilot de carne și în prezența delegatului furnizorului.</p> <p>În cadrul recepției cantitative se verifică de către achizitor și existența documentelor care trebuie să însoțească produsele și a produselor înscrise în aceste documente.</p> <p>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.</p> <p>Verificarea produselor se face obligatoriu la recepția produselor și va viza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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.</p>	
--	--

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

NOTĂ: Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs pe baza căruia s-a efectuat estimarea și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea de «sau echivalent».

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Adresa de e-mail

Data