***FORMULARE***

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

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

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

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

***FORMULARUL nr.1***

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

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

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

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

**c)** participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane despre care se constată sau cu privire la care există indicii rezonabile/informaţii concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori se află într-o altă situaţie de natură să îi afecteze independenţa şi imparţialitatea pe parcursul procesului de evaluare;

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

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

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

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

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

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

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

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

***Detalii despre ofertant***

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

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

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

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

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

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

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

***FORMULARUL nr. 2***

OFERTANT ……………………….….

Cu sediul în …………………………...

Strada………………….. …….Nr….…Cod postal………

Telefon………………Fax…………….

E-mail………………………………….

Cod înregistrare fiscală………………

Nr. Înreg. Reg. Comerţului…….….....

Nr……………..data …………….........

**FORMULAR DE OFERTA**

Catre \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(denumirea autoritatii contractante si adresa completa)*

Domnilor,

1. Examinand documentatia de atribuire, subsemnatii, reprezentanti ai ofertantului \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, *(denumirea/numele ofertantului)* ne oferim ca, în conformitate cu prevederile si cerintele cuprinse în documentatia mai sus mentionata, să livrăm *,,*Materii prime și auxiliare pentru Stația Pilot de produse din carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor*’’* pentru suma de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lei, *(suma în litere si în cifre)* la care se adauga taxa pe valoarea adaugata în valoare de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lei *(suma în litere si în cifre)*

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

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

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

5. Precizam ca:

|\_| depunem oferta alternativa, ale carei detalii sunt prezentate intr-un formular de oferta separat, marcat in mod clar "alternativa";

|\_| nu depunem oferta alternativa.

*(se bifeaza optiunea corespunzatoare)*

6. Am inteles si consimtim ca, in cazul in care oferta noastra este stabilita ca fiind castigatoare, sa constituim garantia de buna executie in conformitate cu prevederile din documentatia de atribuire.

7. Intelegem ca nu sunteti obligati sa acceptati oferta cu cel mai scazut pret sau orice alta oferta pe care o puteti primi.

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

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

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

***Detalii despre ofertant***

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

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

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

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

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

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

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

***FORMULARUL nr.3***

*Operator Economic*

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

*(denumirea)*

**CENTRALIZATOR DE PREŢURI**

***NR. LOT***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nr lot*** | ***Denumirea produsului*** | ***UM*** | ***Cantitatea maxima solicitata***  ***U.M*** | ***Pret unitar RON 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 (CARCASĂ 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 OAIE** | | | | | | |
| 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 CARAMEL (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 alimentar 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 şi prenumele semnatarului .....................................................*

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

***Detalii despre ofertant***

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

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

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

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

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

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

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

***FORMULARUL nr.4***

*Operator Economic*

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

*(denumirea)*

***PROPUNERE TEHNICA***

***NR. LOT***

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERISTICI SOLICITATE** | **CARACTERISTICI PROPUSE** |
| **Propunerea tehnică va contine obligatoriu pentru fiecare produs următoarele:**   * **numele produsului complet, al tuturor specificatiilor continute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondenta propunerii tehnice cu specificatiile caietului de sarcini.**   **Ofertanții vor prezenta toate caracteristicile în conformitate cu cerințele caietului de sarcini.** | **Descrierea tehnica detaliata a produselor ofertate, precum si alte informatii considerate semnificative, în vederea verificarii corespondentei propunerii tehnice cu specificatiile tehnice prevazute în caietul de sarcini.**  ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR.1 = CARNE (CARCASA SI PIESE) DE PORC** | |
| **1. Carne porc lucru (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) .  **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) .  **3. Slanina tare fara sorici refrigerata**  Refrigerata , ambalata, etichetata cu data pana la care se poate consuma si livrata conform normelor in vigoare.  **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 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) .  **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 si livrate conform normelor in vigoare.  **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 si livrate conform normelor in vigoare.  **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 si livrata conform regulilor în vigoare.  **8. Ceafa de porc fara os cal I refrigerata**  Ceafa porc fără os calitatea I refrigerata, ambalata, etichetata cu data pana la care se poate consuma si livrata conform regulilor în vigoare.  **9. Muschiulet de porc refrigerat**  Muschiuletul de porc, refrigerat, ambalat, etichetat cu data pana la care se poate consuma si livrat conform regulilor în vigoare.  **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.  **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.  **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.  **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.  **14. Sorici lucru refrigerat**  Sorici lucru refrigerat, ambalat si etichetat cu data pana la care se poate consuma si livrata conform normelor in vigoare.  Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata). | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR. 2 = CARNE DE VITĂ** | |
| **1. Carne vita lucru calitatea I-refrigerata**  Carne macra, fara seu, fara cordoane vasculo-nervoase, tendoane si vase de sange (carne sangerata). Provine prin dezosarea spetei, gatului, grabanului si a pulpei. Carnea vita lucru calitatea I trebuie sa contina maxim 6% proteine colagenice raportate la total proteine. Sa fie refrigerata, ambalată, etichetata cu data pana la care se poate consuma si livrata conform regulilor în vigoare .  Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata). | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR. 3 = CARNE DE PASARE** | |
| **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.  **2. Piept de pui dezosat şi 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 ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata). | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR.4 = CARNE DE OAIE** | |
| **1. Carne oaie pentru pastrama**  Carnea oaie pentru pastrama (muschiulet si pulpa), refrigerata, ambalata, etichetata cu data pana la care se poate consuma si livrata conform regulilor în vigoare.  Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in normativele in vigoare conform STAS 7586-75, referitor la gradul de prospetime al carnii. (proaspata, refrigerata si congelata). | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR.5 =** **PRODUSE DE SARARE SI CONSERVARE** | |
| **1. Amestec sărare (sare cu nitrit)**  Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conţină corpuri străine, culoare alb lucios, miros specific, fără mirosuri străine. Ambalat la 25 Kg. Produs conform standardelor in vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conţinutul, ambalarea, etichetarea şi calitatea necesară comercializării pentru consum uman.  **2. Tripolifosfat pudră**  Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri straine, culoare alb, miros specific, fară mirosuri străine. Ambalat la 25 Kg. Produs conform standardelor in vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conţinutul, ambalarea, etichetarea şi calitatea necesară comercializării pentru consum uman.  **3. Amestec decor divers**  Amestec de boia-ardei, mustar, ceapa, piper, chimion, fara corpuri straine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg. | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR.6 =** **CONDIMENTE** | |
| **1. Piper negru măcinat**  Boabe piper negru măcinat,picant, de culoare neagră, gust si miros specific, fară corpuri straine. Ambalat la 1-5 Kg.  **2. Fulgi ardei rosu**  Fulgi de ardei rosu maruntit deshidratat, gust si miros specific, fara corpuri straine. Ambalat la 1-5 Kg.  **3. Enibahar boabe**  Seminte uscate ale plantei, aspect granular, fara corpuri straine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg.  **4. Muștar boabe**  Seminte uscate ale plantei, aspect granular,fara corpuri straine, miros si gust specific. Ambalatla 1 Kg.  **5. Cimbru mărunțit**  Frunze de cimbru uscate, fară corpuri străine, miros și gust specific. Ambalat la 1 Kg. | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR.7 =** **USTUROI PROASPĂT** | |
| **1. Usturoi proaspăt**  Căpățâni de usturoi proaspat, fără impurități, fără mucegai. | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR.8 =** **SARE GEMĂ NEIODATĂ** | |
| **1. Sare gemă neiodată**  Cristale uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri straine, culoare alb, miros specific, fară mirosuri străine. Ambalat la 25 Kg. Produs conform standardelor in vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conţinutul, ambalarea, etichetarea şi calitatea necesară comercializării pentru consum uman. | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR.9 =** **MAȚE ȘI MEMBRANE** | |
| **1. Maţe oaie:** maţe oaie calibru 18-20 mm.  Membranele naturale de oaie sunt selectate in diferite diametre. Culoarea lor alb transparentă le permite consumatorilor să vadă ingredientele cârnaților și dau percepția de calitate ridicată a preparatelor din carne. Membranele naturale sunt fragede atunci când se consumă cârnații, dar foarte rezistente la umplere in procesul de producție.  **2. Maţe porc:** maţe porc calibru 28-30 mm.  Membranele naturale de porc sunt selectate in diferite diametre. Culoarea lor alb transparentă le permite consumatorilor să vadă ingredientele cârnaților și dau percepția de calitate ridicată a preparatelor din carne. Membranele naturale sunt fragede atunci când se consumă cârnații, dar foarte rezistente la umplere in procesul de producție.  **3. Membrane Cutisin fine caramel (calibru 22 mm)**  Este rezistentă și elastică (elasticitate 15-20 %), are o permeabilitate bună care permite in timpul procesului de conservare, restrangerea cărnii.  Se găsește sub forma de membrana in “stick” de 20 metri. | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR.10 = PUNGI DE VIDAT** | |
| **1. Pungi de vidat dimens. medie: aprox. 180x230 mm (±15%), (100 buc/set)**  Pungile pentru vidat netede groase sunt utilizate pentru aparate (mașini) de vidat cu cameră internă. NU sunt destinate echipamentelor de uz casnic cu aspirație externă (modele Gorenje, FoodSaver, Laica, Silvercrest etc.). Punga pentru vid netedă groasă are o grosime de 90 microni și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.  • fabricate din folie PAPE semitransparentă  • 100% calitate alimentară  • grosime: 90 microni, 120 microni, 125 microni  • toleranță la dimensiuni: +/- 3%  **2. Pungi de vidat dimens. mijlocie: aprox. 170x400 mm (±15%), (100 buc/set)**  Pungile pentru vidat netede groase sunt utilizate pentru aparate (mașini) de vidat cu cameră internă. NU sunt destinate echipamentelor de uz casnic cu aspirație externă (modele Gorenje, FoodSaver, Laica, Silvercrest etc.). Punga pentru vid netedă groasă are o grosime de 90 microni și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.  • fabricate din folie PAPE semitransparentă  • 100% calitate alimentară  • grosime: 90 microni, 120 microni, 125 microni  • toleranță la dimensiuni: +/- 3%  **3. Pungi de vidat dimens. mare: aprox. 300x400 mm (±15%), (100 buc/set)**  Pungile pentru vidat netede groase sunt utilizate pentru aparate (mașini) de vidat cu cameră internă. NU sunt destinate echipamentelor de uz casnic cu aspirație externă (modele Gorenje, FoodSaver, Laica, Silvercrest etc.). Punga pentru vid netedă groasă are o grosime de 90 microni și garantează un vid, o prospețime și arome perfecte de lungă durată.  • fabricate din folie PAPE semitransparentă  • 100% calitate alimentară  • grosime: 90 microni, 120 microni, 125 microni  • toleranță la dimensiuni: +/- 3% | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR.11 = ROLĂ ȘLINGURI** | |
| **1. Rolă șlinguri: ambalaj de 20/4000 buc.** | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR.12 = AȚĂ UZ ALIMENTAR** | |
| **1. Ață uz alimentar 10/6, bobină ambalată la kg.** | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR.13 = TĂVI PENTU ALIMENTE** | |
| **1. Tăvițe mici (275x220x32mm) set (50 buc.).** | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **LOT NR.14 = RUMEGUȘ** | |
| **1. Rumeguș de fag**  Granule uscate nelipicioase, neaglomerate, să nu conțină corpuri straine, culoare maro, miros specific, fară mirosuri străine. Ambalat la 15 Kg. Produs conform standardelor in vigoare. Produsul trebuie să corespundă cu privire la fabricarea, conţinutul, ambalarea, etichetarea şi calitatea necesară comercializării pentru consum uman. | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |
| **Marcarea şi etichetarea** se va face conform reglementărilor în vigoare. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, curate, fără miros străin, avizate de Ministerul Sănătăţii şi inscripţionate cu următoarele informaţii:  - denumirea sortimentului;  - numele şi adresa producătorului/importatorului;  - data de fabricaţie/ambalare şi termen de valabilitate;  - condiţii de păstrare;  - cantitatea netă.  **Conditii de livrare**  Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:   1. factură fiscal; 2. declaraţie de conformitate emisă de producător (declaraţie de proprie răspundere prin care acesta   informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs este conform cu un document tehnic normativ);  c) alte documente care sa ateste controlul efectuat asupra materialelor livrate (certificate sanitar-veterinare, buletine de analiza, etc.).  Produsele vor fi livrate in maxim 72 ore de la lansarea comenzii, la statia pilot de carne din cadrul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor, corp F, str. Domneasca nr.111. Comenzile vor fi lansate telefonic sau în scris (prin fax), în funcţie de necesităţi, conform celor stabilite prin contract.  Expedierea produselor este în sarcina exclusivă a furnizorului şi se va face numai cu mijloace de transport care trebuie să îndeplinească următoarele condiţii:  - să fie autorizate sanitar – veterinar;  - să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produsului, precum şi protecţia împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor şi altor surse de poluare, degradare şi contaminare atât a produselor cât şi a ambalajelor.  **Condiţii minime de calitate**  Furnizorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, în termenul de valabilitate, autoritatea contractanta fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate în interiorul acestui termen.  Autoritatea contractanta îşi rezervă dreptul de a reface analizele privind calitatea bunurilor, în orice moment ulterior achiziţiei. Costurile suplimentare determinate de testarea calităţii bunurilor vor fi suportate de către ofertanţi, in cazul in care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioara celei solicitate in prezentul caiet de sarcini.  **Garanţii**  Achizitorul poate respinge la livrare (recepţie) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data receptiei, este mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de producător.  Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanţie şi în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.  Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la receptia calitativa constată că nu corespunde caracteristicilor tehnice solicitate.  Operatorul economic are obligaţia de a livra produsele in maxim 72 ore de la primirea comenzii in cantitatile solicitate (comenzile vor fi efectuate telefonic sau in scris, de catre inginerul statiei pilot de carne).  Recepţia cantitativă si calitativa a produselor furnizate se execută la sediul statiei pilot de carne şi în prezenţa delegatului furnizorului.  În cadrul recepţiei cantitative se verifică de către achizitor şi existenţa documentelor care trebuie să însoţească produsele şi a produselor înscrise în aceste documente.  Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde caietului de sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligaţia, fără a modifica preţul contractului, de a înlocui produsele refuzate în termen de 1(una) zi. Întârzierile datorate înlocuirii produsului nu scutesc furnizorul de plata penalităţilor prevăzute în cadrul contractului de furnizare. Daca situatia se repeta de cel putin trei ori, contractul va fi reziliat.  Verificarea produselor se face obligatoriu la receptia produselor si va viza:   * produsele vor prezenta elemente de identificare si/sau documentele de insotire privind calitatea acestora, conform reglementarilor in vigoare; * produsele sunt conforme cu prevederile din standarde, caiet de sarcini, specificatii tehnice ofertate, norme sanitare si sanitare veterinare.   Autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a efectua periodic, pe perioada de derulare a contractului, analiza privind calitatea produsului, la un laborator neutru specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj. Costurile determinate de testarea calităţii produselor prin laboratoare vor fi suportate de furnizor, dacă se dovedeşte neconformitatea produselor. | ***[Ofertantul va introduce* produsele ofertate și specificațiile tehnice ținând cont de fiecare caracteristică solicitată în caietul de sarcini. Toate cerințele din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii.*]*** |

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

**NOTĂ:** **Specificaţiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producţie, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerţ, un brevet de invenţie, o licenţă de fabricaţie, sunt menţionate doar pentru identificarea cu uşurinţă a tipului de produs pe baza căruia s-a efectuat estimarea şi NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificaţii vor fi considerate ca având menţiunea de «sau echivalent».**

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

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

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

***Detalii despre ofertant***

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

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

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

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

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

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

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