



Nr. 1061/AP/28.02.2020

SOLICITARE DE OFERTĂ

În vederea achiziționării prin **cumpărare directă** vă rugăm să ne trimiteți până la data de **02.03.2020 inclusiv**, oferta de preț în lei, fără TVA, la numărul de fax **0232/201148** sau la adresa de e-mail **ramona.creanga@uaic.ro**, pentru:

LOT : Carne de pui

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cant
1	Pulpe pui cu os fara spata clasa A, congelate - reprezentate de femurul, tibia și fibula cu musculatura în aderență naturală. - masa unei pulpe va fi de aproximativ 300 de g/buc. - ambalare în pungi de polietilenă cu masa netă de max. 1,5kg	kg	200
2	Pulpe pui dezosate cu piele clasa A, congelate- la pungă - reprezentate de femurul, tibia și fibula cu musculatura în aderență naturală, și obținute prin prelucrarea pulpelor cu os, în urma secționării longitudinale dinspre partea superioară a pulpei pe lângă oasele femur și tibie, terminându-se în partea inferioară cu secționarea tendoanelor. - masa unei pulpe va fi de cca 210-230 g. - ambalare în pungi de polietilenă cu masa netă de max. 1,5kg	kg	2000
3	Pulpe pui dezosate cu piele clasa A, congelate - la tavita - reprezentate de femurul, tibia și fibula cu musculatura în aderență naturală, și obținute prin prelucrarea pulpelor cu os, în urma secționării longitudinale dinspre partea superioară a pulpei pe lângă oasele femur și tibie, terminându-se în partea inferioară cu secționarea tendoanelor. - masa unei pulpe va fi de cca 210-230 g. - ambalare în tăvițe/caserole cu masa netă de max. 1,5kg	kg	400
4	Piept pui dezosat fara piele clasa A, congelat - la punga - obținut din pieptul întreg, fără os și piele, rezultat din îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor și a părții cartilaginoase a sternului. - masa unui piept de pui întreg, neseționat va fi de 400-500 g. - ambalare în pungi de polietilenă cu masa netă de max. 1,5kg	kg	2900
5	Ficat pui clasa A, congelat - curat, de culoare specifică-maro-roșiatică, fără vezică biliară, grăsime și alte impurități, cu suprafața umedă dar nelipicioasă, cu cei 2 lobi intacti, neseționati, vizibili; - ambalare în pungi/tăvițe/caserole cu masa netă de max. 1 kg	kg	200
6	Pui grill clasa A, congelat, ambalat individual, 1.4-1.5 kg/buc - obținut din carcase de pui eviscerate, fără cap, gât, picioare și gușă. - masa netă a unui pui min. 1,4-1,5 kg - ambalare individuală în pungi polietilenă	kg	150

LOT : Carne de porc

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cant
1	Cotlet de porc dezosat, congelat - reprezentat de porțiunea terminală a mușchiului dorsal din regiunea lombară.; se dezosează, se degresează, se fasonază lateral pe marginea	kg	100

	inferioară a mușchiului, nu se admite grăsime aderentă pe suprafața cărnii; - ambalare în pungi/folii din polietilenă sau caserole cu greutatea aproximativă cuprinsă între 2-3 kg.		
2	Ceafă de porc dezosată, congelată - reprezentată de marele, micul psoas și iliacul situat sub vertebrele dorsolombare; mușchiul cefei dezosată, degresată, bine fasonată, nu se admite grăsime aderentă pe suprafața cărnii. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonată, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi de oase; - ambalare în pungi/folii din polietilenă sau caserole cu greutatea aproximativă cuprinsă între 2-3 kg.	Kg	150
3	Pulpa de porc dezosată, congelată - provenită din prelucrarea pulpei cu os la care se îndepărtează oasele, grăsimea, flaxurile și formațiuni vasculare de pe suprafețe prelucrate. Este delimitată anterior de ultima vertebră lombară (exclusiv), la linia de separare de fleică, iar posterior de articulația femurotibiorotuliană (ce separă pulpa de rasolul din spate); - ambalare în pungi/folii din polietilenă sau caserole cu greutatea aproximativă cuprinsă între 2-3 kg.	kg	100
4	Ficat de porc congelat - respectiv ficatul curățat bine, fără vezică biliară, splină și alte impurități, cu lobii intacti, neseccionați; culoare maro-închis, cu nuanțe specifice speciei; - ficatul de porc congelat se ambalează în pungi/folii din polietilenă sau caserole cu greutatea aproximativă cuprinsă între 1-3 kg;	kg	30

LOT : Carne de vită

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cant
1	Pulpă de mânzat fără os, congelată - pulpa de mânzat dezosată este delimitată anterior de secțiunea ce o separă de vrăbioară, în spatelul ultimei vertebre lombare, continuându-se spre partea inferioară, pe linia de separare de fleică, iar de rasol prin articulația femuro-tibio-rotuliană, rămânând musculatura posterioară și inferioară a pulpei, fără suportul osos, nu se admite prezența grăsimii și a oaselor; - ambalată individual în folii/pungi din polietilenă sau în caserole de plastic de maxim 3 kg;	kg	50
2	Antricot de mânzat, dezosată, degresată, congelată - reprezintă porțiunea anatomică delimitată anterior de secțiunea care îl separă de mușchi, vrăbioara și pulpa, iar inferior este separat de greabăn, spată și blet. Antricotul cuprinde musculatura posterioară a vrăbioarei și inferioară a pulpei, nu se admite prezența grăsimii și a oaselor; - ambalată individual în folii/pungi din polietilenă sau în caserole de plastic de maxim 3 kg;	kg	170

Cerințe obligatorii:

Oferta va fi exprimată în lei fără TVA și va include toate cheltuielile ce țin de livrarea produselor DDP Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași. Prețul rămâne ferm pe toată perioada de valabilitate a ofertei.

Oferta va fi însoțită de:

- copie a autorizație sanitar-veterinară de funcționare pentru activitatea desfășurată în conformitate cu ORDIN nr. 57 din 24 iunie 2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, în acord cu obiectul contractului.
- copie a autorizație sanitar-veterinară pentru mijlocul de transport sau document de înregistrare pentru siguranța alimentelor privind mijlocul de transport al produselor alimentare de origine animală/nonanimală)

care să demonstreze că operatorul economic dispune de cel puțin un mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar pentru transportul de produse de origine animală conform art.8 din ORDINUL nr. 57 din 24 iunie 2010.

Termenul de livrare: Livrarea produselor se va realiza în termen de maxim 5 zile de la transmiterea comenzii de către responsabilii din cadrul cantinelor Titu Maiorescu, CSI Gaudeamus și Akademos ale Universității "Se vor întocmi facturi pentru fiecare cantină în parte în baza notei de comandă transmisă de responsabilii cantinelor.

Oferta va prezenta atât denumirea comercială/marca și producătorul produselor oferite, cât și forma concretă de ambalare și masa netă pentru fiecare produs oferit.

Termenul de valabilitate la livrare: La livrare termenul de valabilitate va fi de cel puțin 80% din termenul de valabilitate acordat de producător.

Termenul de plată : maxim 30 de zile de la data recepției produselor.

Valabilitatea ofertei: minim 30 zile.

Criteriul de atribuire: prețul cel mai scăzut/lot. Oferta poate fi transmisă fie pentru un lot fie pe mai multe loturi de produse, pentru toate produsele din cadrul lotului.

Observații:

La livrarea produsele vor fi însoțite obligatoriu de documentele menționate mai jos, în caz contrar marfa va fi refuzată:

- a) factura fiscală
- b) copia formularului de comandă
- c) declarație de conformitate eliberat de producător/furnizor pentru lotul de produse livrat în care sunt trecute următoarele date: numărul lotului, data fabricației, termenul de valabilitate, numărul buletinului de analiză .

ȘEF SERVICIU ACHIZIȚII PUBLICE,

Ing. Gabriela Alexoei



Responsabil achiziție,

Ramona Creangă