



Nr. 1285/AP/08.03.2021

SOLICITARE DE OFERTĂ

În vederea achiziționării prin **cumpărare directă** vă rugăm să ne trimiteți până la data de **10.03.2021 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 1 – Fructe

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cant*
1	Avocado, calibru 200-250 g	buc	275
2	Ananas, calibru	buc	30
3	Pepene verde,	kg	40
4	Pepene galben, calibru	kg	40
5	Mango, calibru 300-350 g	buc	270
6	Dovleac plăcintar	kg	150

Lot 2 – Condimente și mirodenii

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cant*
1	Boia de ardei iute 50 gr.	buc	15
2	Boia de ardei afumată dulce 500 gr.	buc	15
3	Boia de ardei afumată iute 500 gr.	buc	15
4	Mentă proaspătă 30 gr.	buc	15
5	Rozmarin tocat plic 50 gr.	buc	30
6	Piper boabe alb 200 gr.	buc	35
7	Piper boabe roșu 100 gr.	buc	60
8	Turmenic măcinat 70 gr.	buc	30
9	Tarhon 10 gr.	buc	30
10	Nucșoară 50 gr.	buc	20
11	Ienibahar măcinat 12 gr.	buc	25
12	Ienibahar boabe 10 gr.	buc	25
13	Chimion măcinat 15 gr.	buc	25
14	Ienupăr boabe 30 gr.	buc	15
15	Cuișoare 10 gr.	buc	15
16	Ghimbir măcinat 15 gr.	buc	15
17	Oțet balsamic 1 L	L	10
18	Ulei susan 200ml	buc	5

Lot 3 – Produse de morărit și panificație

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cant*
1	Fulgi de porumb	kg	15
2	Bulgur 500 gr.	buc	10
3	Couscous 500 gr.	buc	50
4	Tăitei noodles 500 gr.	buc	30
5	Orez Arborio pentru risotto 500 gr.	buc	50
6	Lințe roșie 500 gr.	buc	25
7	Lințe verde 500 gr.	buc	25
8	Năut boabe 1kg	kg	25

Lot 4 – Legume și fructe conservate

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cant*
1	Măsline negre fără sămburi	kg	10

2	Măsline negre feliate	kg	10
3	Mixt legume Chinezești 400-450 gr. - congelate	buc	100
4	Fasole roșie conservă 400 gr.	buc	50
5	Porumb boabe conservă 340 gr.	buc	325

Lot 5 – Produse preparate din carne

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cant*
1	Cârnați chorizo 400 gr.	buc	50
2	Supă concentrată oase de pui 1,7 L	buc	5
3	Supă concentrată oase de vită 1,7 L	buc	5

Lot 6 – Iaurt tip "grecesc"

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cant*
1	Iaurt grecesc 150 gr. min.10 % ug.	buc	150

Lot 7 – Sosuri

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cant*
1	Sos maioneză plic 10 gr.x 198 buc	buc	60
2	Ketchup plic 10 gr. x 198 buc	buc	60
3	Muștar classic plic 30 gr. x 400 buc	buc	60
4	Sos burger 200-250 ml	buc	35

* Cantitatea solicitată este estimat a fi consumată într-o perioadă de 3 luni.

Specificații tehnice minime: Conform document anexat prezentei.

Pentru produsele la care descrierea pare similară unei mărci de referință, producător, origine, sursă, producție, brevet de invenție, etc. se poate oferta un produs echivalent, chiar dacă nu se face expres această precizare în text. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea de «sau echivalent».

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.

Condiții de livrare: Livrarea produselor se va realiza cu mijloace de transport autorizate ANSVSA pentru transport alimente. Livrarea se va face în transe, în termen de maxim 2 zile de la transmiterea comenzilor de către responsabilii din cadrul cantinelor Titu Maiorescu, CSI Gaudeamus și Akademos ale Universității “ Alexandru Ioan Cuza” din Iași, pana la epuizarea cantităților, dar nu mai târziu de **31.12.2021**. Se vor întocmi facturi pentru fiecare cantină în parte.

La livrare termenul de valabilitate trebuie sa fie de cel puțin 80% din termenul de valabilitate acordat de producator pentru produsele cu un termen de valabilitate mai mic de 6 luni și minim 6 luni pentru produsele cu un termen de valabilitate dat de producător mai mare de 6 luni.

Termenul de plată : de maxim 30 de zile calendaristice de la data recepției bunurilor în baza facturii și a documentelor justificative (ex: formular comanda, declarație de conformitate, PV recepție).

Valabilitatea ofertei: minim 30 zile.

Criteriul de atribuire: prețul cel mai scăzut/lot.

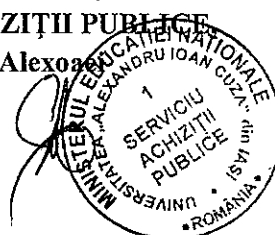
Observații

Oferta va conține denumirea comercială, marca și/sau producătorul pentru produsul oferat, valabilitatea ofertei și acordul privind termenul de plată.

Tarifele unitare menționate în oferta financiară sunt ferme pe toată perioada contractului.

ȘEF SERVICIU ACHIZIȚII PUBLICE

Ing. Gabriela Alexoaie



Responsabil achiziție,
Ramona Creangă

ADRESA: Bd. CAROL I NR. 11, 700506
TELEFON: 0232201139, FAX: 0232201147

Cod fiscal: 4701126

SPECIFICAȚII TEHNICE MINIME

Lot 1 – Fructe

1. Avocado

- avocado calitatea I conform cu standardul SR 13489:2004.
- ambalare: în lăzi de lemn, carton sau material plastic, conform cu STAS 6952-83.

2. Ananas

- ananas calitatea I, conform cu Regulamentul (CE) Nr. 543/2011 din 7 iunie 2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate.
- ambalare: în lăzi de lemn, carton sau material plastic, conform cu STAS 6952-83.

3. Pepene verde

- pepene verde calitatea I, calibru 6-14 kg, conform cu SR 3654:2003.
- ambalare: în lăzi de lemn/material plastic, conform cu STAS 6952-83.

4. Pepene galben

- pepene galben calitatea I, calibru- minim 1 kg, conform cu SR 3653:2003.
- ambalare: în lăzi de lemn/ material plastic, conform cu STAS 6952-83.

5. Mango

- mango calitatea I, conform cu Regulamentul (CE) Nr. 543/2011 din 7 iunie 2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate.
- ambalare: în lăzi de lemn/ material plastic, conform cu STAS 6952-83.

6. Dovleac plăcintar

- dovleac plăcintar calitatea I, calibru 2-5 kg, conform cu Regulamentul (CE) Nr. 543/2011 din 7 iunie 2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate.
- ambalare: în lăzi de lemn/ material plastic, conform cu STAS 6952-83.

Lot 2 – Condimente și mirodenii

1. Boia de ardei iute 50 g

- Boia de ardei iute, calitatea I conform STAS 1793-85; pulbere fină, se admit puncte rare de culoare albă sau neagră; culoarea uniformă, cărămiziu închis; gust iute, amărui, specific; miros specific de ardei, fără miros de mucegai sau alt miros străin; nu se admite prezența insectelor sau a corpurilor străine.
- Ambalare în borcane/pungi/plicuri de sticlă/polietilenă/hârtie cu masa netă de 50 g, ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare.

2. Boia de ardei afumată dulce 500 g

- Boia de ardei, dulce, afumată, calitate extra conform STAS 1793-85; pulbere fină, catifelată, uscată, fără puncte de culoare neagră sau albă; culoare uniformă, roșu aprins până la portocaliu; gust specific de ardei, plăcut, afumat, dulceag, fără gust amar sau rănced; miros specific de ardei afumat, plăcut, fără miros de încins, de mucegai sau alt miros străin; nu se admite prezența insectelor sau a corpurilor străine.
- Ambalare în borcane sau pungi de polietilenă cu masa netă de 500 g, ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare.

3. Boia de ardei afumată iute 500 g

- Boia de ardei afumată iute, calitatea I conform STAS 1793-85; pulbere fină, se admit puncte rare de culoare albă sau neagră; culoarea uniformă, cărămiziu închis; gust afumat, iute, amărui, specific; miros specific de ardei afumat, fără miros de mucegai sau alt miros străin; nu se admite prezența insectelor sau a corpurilor străine.
- Ambalare în borcane sau pungi de polietilenă cu masa netă de 500 g, ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare.

4. Mentă proaspătă 30 g

- Frunze de mentă proaspete, de culoare verde, cu gust și miros specific; nu se admite prezența insectelor sau a corpurilor străine.
- Ambalarea în caserole sau pungi din polietilenă cu masa netă de 30 de grame.

5. Rozmarin tocat plic 50 g

-Frunze de rozmarin deshidratate și mărunțite/tocate (bucăți), fără impurități minerale, culoare caracteristică, uniformă, apropiată de cea naturală, miros și gust plăcut, specific, fără gust și miros străin, fără infestări sau corpuri străine.

-Ambalare în plicuri de hârtie cu masa netă de 50 g, ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare.

6. Piper boabe alb 200 g

-Conform cu STAS 9763/7-86;

-Boabe tari, normal dezvoltate, pline, de culoare albă, gălbuie-cenușie, de formă aproape sferică, cu suprafața netedă sau ușor turtită la un capăt și cu o mică protuberanță la capătul opus; diametrul boabelor de 2,5...5 mm; miros caracteristic, picant și aromat, gust arzător; fără miros și/sau gust străin.

-Ambalare în pungi sau borcane de polietilenă cu masa netă de 200 g, ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare.

7. Piper boabe roșu 100 g

-Conform cu STAS 9763/7-86

-Boabe tari, normal dezvoltate, pline, de culoare roz-roșu, de formă aproape sferică, cu suprafața netedă sau ușor turtită la un capăt și cu o mică protuberanță la capătul opus; diametrul boabelor de 2,5...5 mm; miros caracteristic, picant și aromat, gust arzător; fără miros și/sau gust străin; aromă dulceagă, picantă și ușor iute.

-Ambalare în pungi sau borcane de polietilenă cu masa netă de 100 g, ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare.

8. Turmeric măcinat 70 g

-Pudră de culoare galben-portocalie-aurie cu gust puțin amarui, ușor piperat și miros puternic aromat asemănător cu cel al ghimbirului; se obține din procesarea rădăcinilor (rizomilor) de Turmeric (*Curcuma longa*) prin fierbere, uscare și măcinare.

-Ambalare în pungi sau borcane de polietilenă cu masa netă de 70 g, ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare.

9. Tarhon 10 g

-Frunze uscate și mărunțite, lipsite de bucăți de tulpină, gust de rădăcină și ierburi și miros specific dulceag, fără gust și miros străin; nu se admite prezența insectelor sau a corpurilor străine.

-Ambalare în plicuri de hârtie sau polietilenă cu masa netă de 10 g; ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare.

10. Nucșoară 50 g

-Pulbere de culoare brun-deschisă obținută prin măcinarea semințelor arborelui de nucșoară (*Myristica fragrans*), cu gust și miros puternic aromat, specific, picant, lemnos, dulce-amarui;

-Ambalare în plicuri de polietilenă sau hârtie sau cu masa netă de 50 g; ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare.

11. Ienibahar măcinat 12 g

-Pulbere fină, uniformă, fără aglomerări, de culoare caracteristică, maro-negricioasă, uniformă; gust iute, aromat; miros înțepător, specific; aromă puternic piperată care amintește de scorțișoară, nucșoară și cuișoare; nu se admite prezența insectelor sau a corpurilor străine.

-Ambalare în plicuri de hârtie sau polietilenă cu masa netă de 12 g; ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare.

12. Ienibahar boabe 10 g

-Boabe cu diametru de 5-7 mm, de culoare caracteristică, maro-negricioasă, uniformă; gust iute, aromat; miros înțepător, specific; aromă puternic piperată care amintește de scorțișoară, nucșoară și cuișoare; fără coji, corpuri străine și boabe mucegăite.

-Ambalare în plicuri de hârtie cu masa netă de 10 g; ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare.

13. Chimion măcinat 15 g

-Pulbere de culoare galben-maronie cu gust intens, dulce, picant, lemnos, pământiu, obținută prin măcinarea semințelor de chimion.

-Ambalare în plicuri de hârtie cu masa netă de 15 g; ambalaje curate, bine închise, inscripționate cu toate elementele de identificare.

14. Ienupăr boabe 30 g

-Boabe de ienupăr întregi, uscate, de culoare violetă, cu formă specifică-sferică, gust și miros specific, aromă ușor dulce, rășinoasă și lemnoasă, fără corpuri străine;

-Ambalarea în recipiente din plastic sau plicuri de hârtie/polietilenă cu masa netă de 30 de grame.

15. Cuișoare 10 g

-Muguri întregi, uscați, de culoare maro-roșcat, cu formă specifică, asemănătoare cuielor, gust și miros specific, iute-dulceag, de mirodenii, fără corpuri străine.

-Ambalarea în plicuri de hârtie/polietilenă cu masa netă de 10 grame.

16. Ghimbir măcinat 15 g

-Pulbere de culoare alb-gălbui, cu gust iute, picant, ușor arzător, aromă puternică cu nuanțe de citrice-lămâie, obținută prin măcinarea rizomilor uscați de ghimbir.

-Ambalare în plicuri de hârtie/polietilenă cu masa netă de 15 grame.

17. Oțet balsamic 1 L

-Oțetul balsamic este obținut (total sau parțial) din must de struguri concentrat ce este supus ulterior fermentației alcoolice și acetice; lichid dens, de culoare brun-închisă, cu miros și gust specific, aromat; aciditate totală- 6% acid acetic.

-Se ambalează în sticle cu volumul de 1 L.

18. Ulei de susan, 200 mL

-Ulei de susan obținut prin presarea la rece a semințelor de susan, culoare aurie deschisă, gust plin și bogat, cu miros plăcut de semințe și o vâscozitate medie.

-Se ambalează în recipiente din sticlă sau polietilenă cu volumul de 200 mL.

Lot 3 – Produse de morărit și panificație

1. Fulgi de porumb

-Fulgi de porumb de formă sferică-ovoidală, culoare galben aurie, miros și gust caracteristic (fără miros și gust străin), consistență crocantă.

-Se ambalează în saci/pungi de polietilenă.

2. Bulgur 500 g

-Bulgurul este obținut din diferite tipuri de boabe de grâu, fiert, uscat și apoi zdrobit/măcinat mare; culoare, miros și gust specific.

-Se ambalează în pungi de polietilenă cu masa netă de 500 grame.

3. Couscous 500 g

-Granule sferice cu diametru de aproximativ 3 mm obținute prin zdrobirea grâului dur (Semolina), culoare, miros și gust specific.

-Se ambalează în pungi de polietilenă/cutii din carton cu masa netă de 500 grame.

4. Tăieței noodles 500 g

-Tăieței obținuți dintr-un aluat nedospit (făină de grâu, ouă, apă, sare) ce este rulat plat și tăiat în fâșii lungi și subțiri sub formă de sfori.

-Se ambalează în pungi de polietilenă/cutii din carton cu masa netă de 500 grame.

5. Orez Arborio pentru risotto 500 g

-Orezul Arborio este un tip de orez cu bob scurt și gros, cu formă ovală, de culoare alb sidefiu.

-Se ambalează în pungi de polietilenă/cutii din carton cu masa netă de 500 grame.

6. Linte roșie 500 g

-Semințe de linte sub formă specifică, sferică-asemănătoare lentilelor, de culoare roșiatică-portocalie cu gust asemănător cu cel al nucilor.

-Se ambalează în pungi de polietilenă/cutii din carton cu masa netă de 500 grame.

7. Linte verde 500 g

- Semințe de linte sub formă specifică, sferică-asemănătoare lentilelor, de culoare verde, cu gust de piper.
- Se ambalează în pungi de polietilenă/cutii din carton cu masa netă de 500 grame.

8. Năut boabe 1 kg

- Boabe de culoare roz/galbenă/verde, formă asemănătoare celei de mazăre cu o excrescență caracteristică a embrionului în formă de cioc, gust/aromă de pământ cu nuanțe de nucă.
- Se ambalează în pungi de polietilenă/cutii din carton cu masa netă de 1 kg.

Lot 4 – Legume și fructe conservate

1. Măsline negre fără sâmburi

- Măsline negre fără sâmburi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere, fără impurități minerale sau organice;
- Se ambalează în cutii metalice/borcane din sticlă/pungi polietilenă cu masa de maxim 4,5 kg.

2. Măsline negre feliate

- Măsline negre feliate, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere, fără impurități minerale sau organice;
- Se ambalează în cutii metalice/borcane din sticlă/pungi polietilenă cu masa de maxim 4,5 kg.

3. Mixt legume Chinezești 400-450 g – congelate

- Amestec de legume chinezești congelate, culoare/miros/gust specific legumelor utilizate.
- Se ambalează în pungi de polietilenă cu masa netă cuprinsă între 400-450 de grame.

4. Fasole roșie conservă 400 g

- Boabe de fasole roșie tip „kidney” fierte, apropiate ca formă, mărime, culoare, consistență, fără impurități minerale sau organice;
- Se ambalează în cutii metalice cu cheiță cu masa netă de 400 de grame.

5. Porumb boabe conservă 340 g

- Boabe de porumb fierte, apropiate ca formă, mărime, culoare, consistență, fără impurități minerale sau organice;
- Se ambalează în cutii metalice cu cheiță cu masa netă de 340 de grame.

Lot 5 – Produse preparate din carne

1. Cârnați chorizo 400 g

- Cârnați din carne de porc condimentată (boia afumată-pimentón, usturoi, sare *etc.*) obținuți prin fermentare/sărare/afumare/uscare.
- Se ambalează în pungi/folii de polietilenă sau alte tipuri de ambalaje admise cu masa netă de 400 de grame.

2. Supă concentrată oase de pui 1,7 L

- Supă concentrată obținută prin fierberea lentă a oaselor de pui.
- Se ambalează în borcane de sticlă cu volumul de 1,7 L.

3. Supă concentrată oase de vită 1,7 L

- Supă concentrată obținută prin fierberea lentă a oaselor de vită.
- Se ambalează în borcane de sticlă cu volumul de 1,7 L.

Lot 6 – Iaurt tip ”grecesc”

1. Iaurt grecesc 150 g min.10 % ug.

- Iaurtul grecesc sau iaurt în stil grecesc este obținut prin eliminarea cea mai mare parte a zerului și utilizarea unui lapte mai dens (eliminarea parțială a apei) rezultând un iaurt cu consistență mai vâscoasă față de iaurtul clasic, păstrând în același timp gustul acru specific de iaurt; minim 10% grăsime raportată la substanța uscată.
- Ambalarea „Iaurtului grecesc” se realizează în pahare din plastic cu masa netă de 150 de grame.

Lot 7 – Sosuri

1. Sos maioneză plic 10 gr.x 198 buc

- Conform Ordin nr. 22 din 11 martie 2002
- emulsie fină omogenă, bine legată, nu se admite separarea uleiului, culoare galbenă deschis, uniformă, miros și gust plăcut, caracteristic maionezei; nu se admite gustul acru.
- Ambalare în plicuri de polietilenă cu masa netă de 10 de grame.

2. Ketchup plic 10 gr. x 198 buc

- Sos obținut din concentrate de tomate, apă, sare, zahăr, oțet și diverse condimente: busuioc, chimen, piper, oregano, nucșoară *etc.*

-Aspect - masă omogenă, densă, fără corpuri străine (semințe, pielețe, frunze, pedunculi *etc*); fără semne de alterare, culoare - roșie intensă până la roșie cărămizie, uniformă în toată masa produsului; Gust și miros - specific concentratelor de tomate cu adaosuri de condimente, dulce sau picant; fără gust și miros străin: de afumat, ars, fermentare, mucegai; nu este admis gustul amar sau acru;
-Ambalare în plicuri de polietilenă cu masa netă de 10 de grame.

3. Muștar classic plic 30 gr. x 400 buc

-Conform SR 3063:1994

-Pastă omogenă, fină de culoare galbenă cu nuanță verzuie, uniformă în toată masa cu miros plăcut, caracteristic, ușor înțepător, fără miros străin, gust acrișor, fără gust străin.

-Ambalare în plicuri de polietilenă cu masa netă de 30 de grame.

4. Sos burger 200-250 ml

-Pastă fină, cremoasă, omogenă, bine legată (nu se admite separarea uleiului), cu gust și miros plăcut, caracteristic rețetei, destinat utilizării drept sos pentru burgeri;

-Ingrediente: ulei de floarea soarelui/soia, piure de roșii, oțet, zahăr, sare, gălbenuș de ou, amidon, condimente (pudră de ceapă, usturoi, muștar/ extract de tamarind *etc*) agent de îngroșare, arome, coloranți, *etc*;

-Ambalare în flacoane din plastic (polietilentereftalat) prevăzut cu sistem de dozaj al produsului cu masa netă de 220÷250 mL.

**Întocmit,
Responsabil HACCP
Alexandru Tarțian**

