**Nr. 2014/AP/06.04.2021**

## SOLICITARE DE OFERTĂ

În vederea achiziționării prin **cumpărare directă** vă rugăm să ne trimiteţi până la data de **08.04.2021 inclusiv**, oferta de preţ în lei, fără TVA, la numărul de fax **0232/201148 sau la adresa de e-mail ramona.creanga@uaic.ro**, pentru:

| 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 |
| 4 | Iaurt grecesc 150 gr. min.10 % ug. | buc | 150 |

**Specificații tehnice minime:**

**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.

**4. 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.

***Notă:*** *Pentru produsele la care descrierea pare similară unei mărci de referință, producător, origine, sursă, producţie, brevet de invenţie, etc. se poate oferta un produs echivalent, chiar dacă nu se face expres această precizare în text. Aceste specificaţii vor fi considerate ca având menţiunea de «sau echivalent».*

Oferta va fi exprimată în lei fără TVA şi va include toate cheltuielile ce ţin de livrarea produselor DDP Universitatea „Alexandru Ioan Cuza" din Iaşi.

**Condiții de livrare:**
Livrarea se va face în transe, în termen de maxim 7 zile de la transmiterea comenzii.
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 şi 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 recepţiei bunurilor în baza facturii şi a documentelor justificative (ex: formular comanda, declarație de conformitate, PV recepție).

**Valabilitatea ofertei**: minim 30 zile.
**Criteriul de atribuire:** preţul cel mai scăzut/produs.

**Observaţii**
Oferta va conţine denumirea comercială, marca şi/sau producătorul pentru produsul ofertat, valabilitatea ofertei şi acordul privind termenul de plată.

**ŞEF SERVICIU ACHIZIŢII PUBLICE,**
**Ing. Gabriela Alexoaei**

Responsabil achiziţie,
Ramona Creangă