



Nr. 6400/AP/31.10.2022

SOLICITARE DE OFERTĂ

În vederea achiziționării prin **cumpărare directă** vă rugăm să ne trimiteți până la data de **02.11.2022 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 – Preparate pentru prăjituri

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cant*
1	Unt pentru foietaj 82%	kg	450
2	Unt pentru crème 82%	kg	450
3	Frisca vegetala	kg	450
4	Fondant	kg	220
5	Cirese confiate	kg	80
6	Rahat	kg	90
7	Nuca de cocos	kg	20
8	Seminte susan	kg	70
9	Umplutura nuca	kg	110
10	Margarina pentru foietaj 80%	kg	260
11	Zahar pudra	kg	90

* Cantitatea solicitată este estimată a fi consumată în maxim 2 luni de la semnarea contractului de ambele părți.

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.

Termen de livrare: Livrarea produselor se va realiza în transe, în termen de maxim 2 zile de la transmiterea comenzilor de către responsabilii din cadrul cantinei Titu Maiorescu a Universității “Alexandru Ioan Cuza” din Iași, până la epuizarea cantităților, dar nu mai târziu de **31.12.2022**.

La livrare termenul de valabilitate trebuie să fie de cel puțin 3 luni.

Termenul de plată: de maxim 30 de zile calendaristice de la data recepției bunurilor în baza facturii emise în platforma RO e-factura 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 oferit, 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 Alexe

Responsabil achiziție,
Ramona Creangă



SPECIFICAȚII TEHNICE MINIME:

Nr.crt	Denumire produs	Specificații tehnice minime
1	Unt pentru foietaj 82%	Unt obținut din smântână dulce pasteurizată prin agitare continuă și proces de frământare, în timpul căruia se adaugă culturi specifice de bacterii lactice. Destinat utilizării în produse alimentare. Ideal pentru foietaj, aluat stratificat și cornuri. Produs din lapte de vaca pasteurizat Conținut de grăsime 82% min. Ambalaj bax max. 10kg
2	Unt pentru crème 82%	Unt obținut din smântână dulce pasteurizată prin agitare continuă și proces de frământare, în timpul căruia se adaugă culturi specifice de bacterii lactice. Destinat utilizării în produse alimentare. Ușor de încorporat. Creează creme netede și untuoase. Produs din lapte de vaca pasteurizat Conținut de grăsime 82% min. Ambalaj bax max. 10kg
3	Frișcă vegetală	Produs vegetal sub formă lichidă, stabilă la congelare-decongelare, pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie; <i>culoare:</i> alb-gălbui, specifică; <i>consistență și textură:</i> fermă, specifică smântânei; <i>gust și miros:</i> specific, fără gust și miros străin produsului; -se ambalează în cutii Tetra Pack cu volumul de max. 1 L.
4	Fondant extra alb	Aspect de pastă ușor modelabilă, suprafață netedă, fără crăpături sau săpături, cu luciu pronunțat; în secțiune aspect omogen, cu cristale foarte fine care nu se simt prin pipăire; <i>culoare:</i> pastă albă, strălucitoare, uniformă; <i>gust și miros:</i> dulce, plăcut, fără gusturi și mirosuri străine; <i>consistență:</i> tare. -Ingrediente: zahăr, sirop de glucoză; -substanță uscată: 85-90%; -se ambalează în cutii din carton prevăzute în interior cu o folie de polietilenă sau alte materiale avizat sanitar cu masa netă de max. 15 kg.
5	Cireșe confiate roșii	Cireșele confiate se obțin printr-o fierbere repetată într-un sirop de zaharoză în care se adaugă glucoză ca anticristalizator (împiedicând recristalizarea zaharozei). -cireșe întregi, nepătate, de aceeași mărime, rotunde, fără sămburi, fără codițe, fără cristale de zaharoză printre celulele cireșelor, fără corpuri străine sau urme de infestare; - <i>culoare:</i> uniformă în pulpa fructului, specifică, roșu intens, cu variații ușoare de culoare; - <i>gust și miros:</i> specific, dulce-acrișor, fără gust și miros de mușgai sau străin produsului; - <i>consistență:</i> specifică fructului proaspăt, fermă, bine pătrunse în secțiune; -se ambalează în cutii de carton prevăzute cu folie de polietilenă în interior sau alte ambalaje avizate sanitar pentru industria alimentară, cu masa netă de max. 5 kg.
6	Rahat simplu mozaic	Bucăți cubice sau paralelipipedice, uniforme, acoperite pe toată suprafața cu un strat de zahăr uscat, suprapuse, fără urme de umezeală; <i>culoare:</i> diferite culori în aceeași unitate de ambalaj, cu aspect translucid, uniformă în secțiune; <i>gust și miros:</i> dulce, plăcut, specific aromelor utilizate, fără gusturi și mirosuri străine; <i>consistență:</i> gelatinoasă, moderat elastică; -zahăr total (zahăr invertit) min. 60% -se ambalează în cutii din carton sau din alte materiale avizate sanitar cu masa netă de max. 5 kg.
7	Nucă de cocos	Nucă de cocos sub formă de cristale albe de dimensiuni mici, uscate, fără semne de infestare, urme de mușgai sau impurități; <i>culoare:</i> specifică, albă; <i>miros și gust:</i> plăcut, caracteristic, fără miros și gust străin. -se ambalează în pungi de polietilenă sau hârtie cu masa netă cuprinsă între 1-10 kg.
8	Semințe de susan	Semințe (boabe) uscate, de mărime relativ uniformă, specifică produsului, fără urme de infestare sau de mușgai, fără impurități; <i>culoare:</i> galben deschis, specifică; <i>miros și gust:</i> plăcut, caracteristic, fără miros și gust străin; -puritate: min. 98,5%; -se ambalează în pungi, saci de hârtie sau alte ambalaje avizate sanitar pentru industria alimentară cu masa netă de max. 25 de kg.
9	Umplutură nucă	Umplutura de nucă este un produs sub formă de pulbere ce conține nucă și este utilizat pentru obținerea produselor de patiserie și panificație: cornuri, cozonac, patiserie dulce etc., produsele rezultate având un gust intens de nucă. <i>Aspect:</i> Amestec pulverulent de culoare bej cu bucăți de nucă în proporție de min. 25%; <i>gust și miros:</i> de nucă, specific, fără gust și miros străin produsului. -se ambalează în saci de hârtie cu masa netă de max. 15 kg.
10	Margarina pentru foietaj 80%	Margarina pentru foietaj este o margarină obținută din uleiuri și grăsimi vegetale-minim 80% (palmier, floarea soarelui, rapiță), utilizată pentru prepararea foietajelor, produselor

		de patiserie dulce și sărată, oferind produsului finit o aromă subtilă de unt, cu gust plăcut, fără senzație de peliculă de grăsime și conferă în același timp volum, prospețime și frăgezime. Masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune, albă-gălbuie, plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, ranced <i>etc.</i>) Margarinele vor fi ambalate în cutie de carton cu masa netă de max. 20 kg.
11	Zahăr pudră extrafin	conform standardului SR 11:1995 - pudră extrafină - ambalarea în pungi de hârtie cu strat dublu sau pungi din folie de polietilenă cu masa netă de max 1 kg

Întocmit,
Ramona Creangă

