

CAIET DE SARCINI

1 Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

În cadrul acestei proceduri, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava îndeplinește rolul de Autoritatea contractantă, respectiv Autoritatea contractantă în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

2. Contextul realizării acestei achiziții de produse

2.1 Informații despre Autoritatea contractantă

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava este o instituție publică de învățământ superior a cărei misiune este să promoveze, la standarde naționale și internaționale, crearea și diseminarea de cunoștințe prin activități de educație și de formare continuă, de cercetare și inovare, de dezvoltare umană și antreprenoriat. USV susține dezvoltarea regională și integrarea euro-atlantică promovând principiile europene fundamentale alături de valorile și tradițiile culturii și civilizației din Bucovina, cu specificul ei multi-și intercultural, integrate spiritualității românești.

Ca instituție de învățământ superior românesc, USV are misiunea de a conserva și de a favoriza diversitatea culturală, de a promova interferențele multiculturale, plurilingvistice și interconfesionale și de a consolida legăturile cu românii de dincolo de graniță, în special din Ucraina și Republica Moldova.

Cantina USV asigură hrana pentru un număr mediu de 1.100 studenți pe zi, astfel produsele ce urmează a fi achiziționate vor fi necesare în procesul de preparare a hranei. Cafeneaua BOOK

CAFÉ USV este un spațiu destinat recreerii și petrecerii timpului liber pentru un număr mediu de 250 de studenți care îi trec zilnic pragul.

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Produsele achiziționate sunt necesare atât pentru prepararea hranei la cantina universității cât și pentru asigurarea produselor pentru studenții care aleg să petreacă timpul liber la cafeneaua Universității, Book Café.

Nefinalizarea procedurii de achiziție, într-un timp cât mai scurt poate duce la blocarea activității în cadrul Cantinei Universității, respectiv la lipsa alimentelor pentru pregătirea mesei pentru studenții USV.

De asemenea, dacă produsele nu sunt livrate în condițiile și termenele indicate de autoritatea contractantă în caietul de sarcini, fapt care conduce la distorsionarea bunei desfășurări a activității.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea/entitatea contractantă

Desfășurarea activității în condiții optime, dar și un meniu variat pregătit din materii prime de calitate și la un preț accesibil pentru studenți vor spori șansele pentru atragerea unui număr tot mai mare de studenți în cadrul Universității.

2.4 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse - nu este cazul

2.5 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava este o instituție publică de învățământ superior.

2.6 Factori interesați și rolul acestora - nu este cazul

3. Obiectul contractului

Obiectul contractului este: achiziția, transportul și livrarea produselor solicitate în Caietul de Sarcini la sediul unității contractante, Magazia Cantinei USV. Achiziția se va efectua pe loturi. Produsele vor fi achiziționate în baza contractelor subsecvente. Acordul cadru se va încheia pentru o perioadă de 24 luni. Contractele subsecvente se vor atribui la 6 luni, în funcție de buget și de necesitățile autorității contractante. Se vor atribui 4 contracte subsecvente. Acordul cadru se va încheia cu minim 1 și maxim 3 operatori economici pe fiecare lot în parte. Contractele care se atribuie în executarea unui acord-cadru vor fi încheiate între autoritatea contractantă și operatorul economic, care sunt parte a acordului respectiv. Se vor încheia acorduri cadru pentru fiecare lot în parte.

Acordul-cadru se execută cu reluarea competiției între operatorii economici care sunt parte la acordul-cadru, în cazul în care acordul-cadru nu stabilește toți termenii și condițiile care reglementează furnizarea produselor care constituie obiectul său, conform art. 118, lit. B, din legea 98/2016.

Autoritatea contractantă reia competiția pe baza aceluiași termeni și condiții aplicate pentru atribuirea acordului-cadru, detaliate acolo unde este necesar și completate dacă este cazul cu alți

termeni și condiții prevăzute în documentația de atribuire elaborată în cadrul procedurii de atribuire a acordului-cadru, și cu respectarea următoarelor reguli procedurale:

- a) pentru fiecare contract care urmează a fi atribuit, autoritatea contractantă consultă în scris operatorii economici parte la acordul-cadru respectiv care sunt capabili să execute contractul;
- b) autoritatea contractantă stabilește o perioadă suficientă pentru depunerea ofertelor pentru atribuirea contractului, ținând seama de elemente specifice precum complexitatea obiectului contractului și timpul necesar pentru transmiterea ofertelor;
- c) ofertele se depun în scris, iar acestea nu vor fi deschise până la expirarea perioadei stabilite de autoritatea contractantă. Noile oferte se vor depune pentru restul produselor ce urmează a fi furnizate și va cuprinde:

- documentele suport DUAE
- oferta financiară
- oferta tehnică

d) în cazul în care oricare dintre operatorii economici semnatori ai acordului-cadru nu răspunde solicitării privind depunerea unei oferte, autoritatea contractantă are dreptul de a continua procedura cu ceilalți ofertanți și să atribuiască fiecare contract ofertantului care prezintă oferta cea mai avantajoasă, desemnată prin aplicarea criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare menționați în documentația de atribuire elaborată în cadrul procedurii de atribuire a acordului-cadru, conform art. 119 din legea 98/2016.

Clauzele unui contract atribuit în executarea unui acord-cadru nu pot în niciun caz să aducă modificări substanțiale termenilor și condițiilor stabilite inițial prin acordul-cadru.

4. Descrierea produselor solicitate

Achiziționarea alimentelor de bază, conservelor, condimentelor, peștelui, preparatelor pe bază de carne, cărnii de porc și vită, cărnii de pasăre, produselor de panificație, produselor de cofetărie și patiserie, produselor lactate pentru cantina USV precum și produselor pentru cafeneaua Book Café: produse alimentare diverse.

4.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității/entității contractante

Autoritatea contractantă dorește să achiziționeze produsele pentru a asigura hrana studenților și a angajaților proprii.

4.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Autoritatea contractantă dorește să mențină în activitate cantina universității cât și cafeneaua Book Café, iar acest lucru este posibil prin achiziționarea produselor alimentare prezentate în acest caiet de sarcini.

4.3 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor

Autoritatea contractantă dorește să asigure hrana pentru un număr mediu de 1.100 studenți pe zi cât și pentru angajații proprii, care servesc masa la cantina Universității, dar și un meniu variat pentru un număr mediu de 250 studenți pe zi, care aleg să petreacă timpul liber la cafeneaua Book Café.

4.4 Descrierea produselor solicitate și dacă este cazul, operațiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate

Produsele solicitate sunt:

LOT 1 – ALIMENTE DE BAZĂ: *Apă minerală naturală carbogazeificată 1,5l – 720 buc, Fasole albă uscată boabe mari – 900 kg, Mălai extra grișat la 1kg– 3.000 kg, Orez Scotti (sau echivalent) selectionat extra bob colosal mare, ambalat la 1kg – 2.000 kg, Oțet alimentar concentrație 9% – 1.600 buc, Pesmet auriu fin ambalat la 0,5kg sau la 1kg– 800 kg, Sare extrafină iodată ambalată la 1kg – 1.000 kg, Sare măcinată iodată ambalată la 1 kg – 1.800 kg, Soia felii, ambalată în pungi 100g – 1.200 buc, Soia granule, ambalată în pungi 100g – 400 buc, Spaghete 500 g – 300 buc, Ulei floarea soarelui, de primă presă 1l – 10.000 litri, Ulei de palmier rafinat, nehidrogenat ambalat la 18L – 8.000 litri, Zahăr tos ambalat în pungi de 1 kg – 600 kg.*

LOT 2 – CONSERVE: *Ciocolată Finetti 1 Kg (sau echivalent) – 800 kg, Dulceață de fructe 370 - 400 g/net – 1.000 buc, Gem 20 g – 3.000 buc, Ketchup dulce 470g net – 900 buc, Amestec legume congelate pentru borș românesc ambalat la 400g/buc– 1.600 kg, Amestec legume mexicane congelate ambalat la 2,5 kg– 800 kg, Amestec legume congelate ambalat la 2,5 kg– 1.600 kg, Ardei iuți 1500-1800 g /net/recipient– 460 buc, Castraveți în oțet 3.500 g net/recipient – 640 buc, Chifteluțe vegetale cu ciuperci de post – 400 kg, Ciuperci feliate, 1.380 g net – 600 buc, Conopidă congelată ambalată la 2,5 kg – 900 kg, , Fasole verde păstăi congelată ambalată la 2,5 kg – 1.600 kg, Gogoșari în oțet 3850 g net/recipient – 70 buc, Mazăre congelată ambalată la 2,5 kg – 600 kg, Măsline calitatea 1, colosal, ambalate în vid, la pungi de 500g – 80 kg, Muștar de masă clasic Olympia (sau echivalent) 300 g/ buc – 2.000 buc, Pastă tomate 720-800 g/net borcan, concentrație minimă 24%, Olympia (sau echivalent) – 1.200 buc, Miere albine polifloră sau salcam 20 g – 3.000 buc, Roșii întregi decojite în bulion 1500 g/ net– 500 buc.*

LOT 3 – CONDIMENTE: *Bicarbonat de sodiu ambalat la 50g, Dr.Oetker(sau echivalent) – 200 buc, Boia ardei dulce ambalată la plicuri de 50g – 2.800 buc, Busuioc mărunțit 10-12g net – 140 buc, Cacao neagră 100g/ buc, Dr. Oetker(sau echivalent) - 60 buc , Cafea Jacobs (sau echivalent) 100 g măcinată – 1.800 buc, Ceai plic ambalat individual în cutii de 20 sau 25 plicuri, 2-3g/buc, din fructe, mentă, ceai verde– 3.000 buc, Cimbru mărunțit 10-12g net – 400 buc, Concentrat de pui – 100 kg, Condiment universal legume (Secretul gustului, Maggi sau echivalent)- 200 buc, Condiment universal pui (Secretul gustului, Maggi) sau echivalent – 200 kg, Drojdie uscată pentru panificație 10g/buc – 200 buc, Esență de rom 38 ml/buc – 100 buc, Esența de vanilie 38 ml/buc – 900 buc, Foi de dafin 20 g – 600 buc, Ienibahar boabe 10g – 300 buc, Leuștean uscat 20g- 440 buc, Mărar uscat ambalat la 20g- 440 buc, Oregano 10 g- 160 buc, Piper negru măcinat, ambalat în pungi de 50 g – 1.600 buc, Praf de copt plic de 10 g – 200 buc, Zahăr alb și brun plic 5g / 6g bucata – 40.000 buc, Zahăr vanilinat 8g/buc– 2.400 buc.*

LOT 4 -PEȘTE: *File de păstrăv cu piele, congelat – 360 kg, File de șalău de Nil, congelat – 400 kg.*

LOT 5 - PREPARATE PE BAZĂ DE CARNE: *Carnăciori semiafumați de 50g/buc– 1.600 kg, Cârnați afumați cu șuncă– 900 kg, Cremwursti subțiri porc semiafumați 50g/buc– 800 kg, Kaiser afumat– 280 kg, Muschi file afumat– 80 kg, Pastramă porc afumată– 80 kg, Rasol porc afumat dezosat partea din spate– 500 kg, Șuncă presată porc– 600 kg.*

LOT 6 - CARNE PORC ȘI VITĂ: *Burtă de vită– 480 kg, Ceafă porc degresată fără os– 8.800 kg, Cotlet porc fără os– 13.600 kg, Creier porc– 240 kg, Mici formați porc-vită, ambalați la tăvi de 1kg– 1.800 kg, Oase tăiate de vită pentru supă– 300 kg, Pulpă porc fără os degresată– 700 kg.*

LOT 7 - CARNE PASĂRE: Aripă de pui fără vârf, produs în România congelate, ambalat la pungi sau caserole de 1 kg– 500 kg, Ficat pasăre produs în România, ambalat la pungi sau caserole de 0,5 kg sau 1kg– 2.400 kg, Ouă mărimea L– 50.000 buc, Piept pui fără os și fără piele, produs în România, ambalat la pungi sau caserole de 1kg– 11.600 kg, Pui întreg 1kg, ambalat individual în pungi sau caserole, produs în România, greutate între 1 și 1,1kg/bucată– 700 kg, Pulpe pui cu os fără spată, produs în România (aprox 250 g/buc.) ambalat la 1kg în pungi sau caserole– 4.000 kg, Pulpe pui dezodate fără piele, produs în România, ambalat la 1kg în pungi sau caserole – 1.800 kg.

LOT 8 - PRODUSE ALIMENTARE DIVERSE: Ciocolată caldă pulbere instant, 1kg –60 kg, Ciocolată cu rom 30 gr – 400 buc, Ciocolata diverse sortimente 45g -55g(snikers,mars,twin sau echivalent) – 600 buc, Croissant 7 days cu diferite umpluturi 60-80g (sau echivalent) – 3.200 buc, Mentos(sau echivalent) drajeuri gumate cu aromă de mentă și cu aromă de fructe, rolă 38 g – 200 buc, Napolitane Roshen 72g (sau echivalent) – 500 buc, Napolitane Joe glazurate 45g (sau echivalent) – 280 buc, Prăjitura tip Barni sau rom sau 7days 30-35g (sau echivalent) – 360 buc, Prăjitura casei mini Alka 60g (sau echivalent) – 500 buc, Biscuiți caramelizat cu scorțișoară, 5-6g – 32.000 buc, Alune 50 g, sare 1% - 360 buc, Bake rolls 7 Days, 80g (sau echivalent) - 260 buc, Biscuiți OREO 48g (sau echivalent) – 300 buc, Cafea boabe decafeinizată 0,5 kg – 6 kg, Cafea cu cofeină, boabe, Lavazza crema e aroma (sau echivalent), intensitate 8/10 – 700 kg, Ceai la plicuri ambalate individual 2-2,5g / buc diverse arome – 4.800 buc, Chipsuri Chio 60-65g, diverse arome – 360 buc, Covrigei Boromir (sau echivalent) diverse sortimente – 440 buc, Lapte condensat 10g, 10% grăsime – 22.000 buc, Lapte ultrapasteurizat UHT de vacă 3,5% grăsime, cutie 1l – 1.100 l, Miere stick 12 – 15g – 4.400 buc, Sărățele Salatini 110g - 200 buc, Sticksuri Salatini 40-50g cu sare (sau echivalent) – 400 buc, Toortitzi breakers (sau echivalent) ambalate la pungi de 80g/ bucată – 600 buc, Zahăr alb și zahăr brun 4g/stick – 60.000 buc.

LOT 9 - PRODUSE PANIFICAȚIE: Chifle făină albă, ambalate individual în pungi, 100g – 100.000 buc, Făină albă de grau 000, ambalată în pungi de max 5kg– 8.000 kg, Griș alb 500g – 240 kg, Tărâțe de grau, ambalate în pungi max. 5 kg – 800 kg.

LOT 10 – PRODUSE DE COFETĂRIE ȘI PATISERIE: Prăjituri 100-150 g diverse sortimente - 36.000 buc, Croissant diverse umpluturi (ciocolata, vanilie, gem, etc) – 6.000 buc, Prajitura Patesa cu diverse umpluturi(crema vanilie si mar sau umplutura vanilie si branza de vaci) 90g – 4.000 buc.

LOT 11 - PRODUSE LACTATE: Brânză proaspătă, grasă, din lapte de vacă, grăsime minim 26% - 2.000 kg, Cașcaval Rucăr ambalat la 500g – 3.000 kg, Iaurt natur 3.5% grăsime, ambalat la găleată de 900g – 400 buc, Lapte bătut 200g – 3.000 buc, Lapte praf 20-26% grăsime – 1.300 kg, Lapte proaspăt pasteurizat 3,5% grăsime – 1.000 l, Smântână minim 30% -32% grăsime – 5.000 kg, Telemea grasă din lapte de vacă, ambalată în vid la maxim 500g/buc – 240 kg, Unt 10g 80% grăsime – 3.000 buc, Unt 200g 80% grăsime – 4.400 buc

LOT 1 – ALIMENTE DE BAZĂ

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU 2 ANI	CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE 6 LUNI

		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
Apă minerală naturală carbozeificată 1,5l, provenită din surse autorizate (ape recunoscute de Agenția competentă dintr-un stat membru al UE)	buc	360	720	180	198
Fasole albă uscată boabe mari	kg	450	900	225	247
Mălai extra grișat la 1kg	kg	1.500	3.000	750	825
Orez Scotti selectionat extra bob colosal, mare, nespart, ambalat la 1kg	kg	1000	2.000	500	550
Oțet alimentar 9% obținut din vin natural	buc	800	1.600	400	440
Pesmet auriu, fin, ambalat la 0,5kg sau la 1kg	kg	400	800	200	220
Sare extrafină iodată ambalată la 1kg	kg	500	1.000	250	275
Sare măcinată iodată ambalată la 1kg	kg	900	1.800	450	495
Soia felii 100g	buc	600	1.200	300	330
Soia granule 100g	buc	200	400	100	110
Spaghete 0,5 kg	buc	150	300	75	82
Ulei floarea soarelui de primă presă, ambalat la sticle de 1 l	l	5.000	10.000	2.500	2.750
Ulei de palmier rafinat, nehidrogenat, pentru prăjit, ambalat în bidoane plastic sau găleți de tablă de 18l	l	4.000	8.000	2.000	2.200
Zahăr tos ambalat la 1kg	kg	300	600	150	165

LOT 2 – CONSERVE

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU 2 ANI		CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE 6 LUNI	
		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
Ciocolată Finetti 1kg	kg	400	800	200	220
Dulceață de fructe 370-400g net	buc	500	1000	250	275
Gem 20g	buc	1500	3000	750	825
Ketchup dulce Univer 470g net	buc	450	900	225	247

Amestec legume congelate pentru borș românesc ambalat la 400g/buc	kg	800	1600	400	440
Amestec legume mexicane congelate ambalate la 2,5 kg	kg	400	800	200	220
Amestec legume congelate (brocoli, conopidă, morcov în proporții variate), ambalate la 2,5 kg	kg	800	1600	400	440
Ardei iuți 1500g-1800g net, dimensiuni de minim 8 cm/buc	buc	230	460	115	126
Castraveți în oțet 3500g net, 6 – 9 cm	buc	320	640	160	176
Chifteluțe vegetale cu ciuperci de post	kg	200	400	100	110
Ciuperci feliate în saramura, 1380g net	buc	300	600	150	165
Conopidă congelată, ambalată la 2,5 kg	kg	450	900	225	247
Fasole verde păstăi congelată ambalată la 2,5 kg	kg	800	1600	400	440
Gogoșari în oțet 3850g net	buc	35	70	17	19
Mazăre congelată ambalată la 2,5 kg	kg	300	600	150	165
Măsline cal.1, colosal, ambalate în vid, la pungi de 500g	kg	40	80	20	22
Muștar de masă, clasic, 300g/buc, Olympia	buc	1000	2000	500	550
Pastă tomate 720-800g net, minim 24% concentrație, Olympia	buc	600	1200	300	330
Miere albine polifloră sau salcâm, 20g	buc	1500	3000	750	825
Roșii decojite în bullion 1500g/ net	buc	250	500	125	137

LOT 3 – CONDIMENTE

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU- 2 ANI		CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE- 6 LUNI	
		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
Bicarbonat de sodiu	buc	100	200	50	55

ambalat la 50g, Dr Oetker					
Boia ardei dulce 50 g	buc	1.400	2800	700	770
Busuioc mărunțit 10g-12g (frunze uscate de busuioc, maruntite)	buc	70	140	35	38
Cacao neagră 100g/buc (unt de cacao minim 20%) de la Dr Oetker	buc	30	60	15	16
Cafea Jacobs 100 g macinata	buc	900	1.800	450	495
Ceai plic ambalat individual in cutii de 20 sau 25 plicuri, din fructe, menta, ceai verde 2-3g/buc	buc	1500	3.000	750	825
Cimbru mărunțit 10-12g (frunze uscate de cimbru, maruntite)	buc	200	400	100	110
Concentrat pui	kg	50	100	25	27
Condiment universal secretul gustului maggi legume	kg	100	200	50	55
Condiment universal secretul gustului maggi pui	kg	100	200	50	55
Drojdie uscată pentru panificație 10g/buc (emulgator alimentar E491)	kg	100	200	50	55
Esență de rom 38 ml/buc (apă, propilenglicol, aroma, colorant caramel simplu, alcool 0,2% vol.) dr Oetker	buc	50	100	25	27
Esență de vanilie 38 ml/buc (apă, propilenglicol, colorant caramel simplu, alcool 0,2% vol.) dr Oetker	buc	450	900	225	247
Foi dafin 20g	buc	300	600	150	165
Ienibahar boabe 10g	buc	150	300	75	82
Leuștean uscat, ambalat la 20 g (Frunze uscate, aromă specifică, fără impurități)	buc	220	440	110	121
Mărar uscat, ambalat la 20 g (Frunze uscate, aromă specifică, fără impurități)	buc	220	440	110	121
Oregano 10g (frunze uscate maruntite)	buc	80	160	40	44
Piper negru măcinat 50g	buc	800	1.600	400	440

Praf de copt plic de 10g (agent de afânare difosfat disodic E450i, carbonat acid de sodiu E500ii, amidon de porumb)	buc	100	200	50	55
Zahăr alb și brun plic 5 sau 6g	buc	20.000	40.000	10.000	11.000
Zahăr vanilinat 8g/buc (zahăr, aroma etilvanilină)	buc	1.200	2.400	600	660

LOT 4 - PEȘTE

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU 2 ANI		CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE 6 LUNI	
		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
File de pastrav cu piele congelat, în ambalaje de 1 kg, cu miros caracteristic de pește proaspăt, fără gust și miros străin, glazură maxim 10%	kg	180	360	90	99
File de șalău de Nil, congelat, în ambalaje de 1 kg, cu miros caracteristic de pește proaspăt, fără gust și miros străin, glazură maxim 10%	Kg	200	400	100	110

LOT 5 - PREPARATE PE BAZĂ DE CARNE

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU 2 ANI		CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE 6 LUNI	
		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
Cârnăciori semiafumați la 50g/buc	kg	800	1.600	400	440
Cârnați cu șuncă, afumat	kg	450	900	225	247
Cremwurști subțiri porc semiafumați 50g/buc	kg	400	800	200	220
Kaiser afumat	kg	140	280	70	77
Mușchi file afumat	kg	40	80	20	22
Pastramă porc afumata	kg	40	80	20	22
Rasol porc afumat dezosat	kg	250	500	125	137

partea din spate					
Șuncă presată porc	kg	300	600	150	165

LOT 6 - CARNE PORC ȘI VITĂ

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU 2 ANI		CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE 6 LUNI	
		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
Burtă vită	kg	240	480	120	132
Ceafă porc degresată fără os	kg	4.400	8.800	2.200	2.420
Cotlet porc fără os	kg	6.800	13.600	3.400	3.740
Creier porc	kg	120	240	60	66
Mici formați porc-vită, ambalati la tavi de 1kg	kg	900	1.800	450	495
Oase tăiate de vită pentru supă (stock)	kg	150	300	75	82
Pulpă porc fără os degresată	kg	350	700	175	192

LOT 7 - CARNE PASĂRE

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU 2 ANI		CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE 6 LUNI	
		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
Aripi pui fara varf produs in Romania, ambalat la pungi sau caserole de 1 kg	kg	250	500	125	137
Ficat de pasăre produs in Romania, ambalat la pungi sau caserole de 0,5 kg sau 1 kg	kg	1.200	2.400	600	660
Ouă marimea L	buc	25.000	50.000	12.500	13.750
Piept pui fără os și piele ambalat la pungi sau caserole de 1 kg, produs in Romania	kg	5.800	11.600	2.900	3.190
Pui intreg la 1kg, ambalat individual in pungi sau caserole, produs in Romania, greutate intre 1 si 1,1 kg/ bucata	kg	350	700	175	192

Pulpe pui cu os fără spată la aprox 250g/ buc, produs in Romania, ambalat la 1 kg in pungi sau caserole	kg	2.000	4.000	1.000	1100
Pulpe pui dezosate, fara piele, produs in Romania, ambalat la 1 kg in caserole sau pungi	kg	900	1.800	450	495

LOT 8 - PRODUSE ALIMENTARE DIVERSE

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU 2 ANI		CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE 6 LUNI	
		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
Ciocolata caldă pulbere instant ambalată la pungi de 1 kg	kg	30	60	15	16
Ciocolată cu rom, 30g	buc	200	400	100	110
Ciocolată diverse sortimente 45 - 55g	buc	300	600	150	165
Croissant 7 days cu diferite umpluturi 60-80g	buc	1.600	3.200	800	880
Mentos drajeuri gumate, 38g, cu menta si cu fructe	buc	100	200	50	55
Napolitane Roshen 72G	buc	250	500	125	137
Napolitane Joe glazurate 45g	buc	140	280	70	77
Prăjitura tip Barni sau rom sau 7days 30-35g	buc	180	360	90	99
Prăjitura casei mini Alka 60g	buc	250	500	125	137
Biscuiți caramelizați, cu scortșoară, 5-6g/ buc, ambalati individual	buc	16.000	32.000	8.000	8.800
Alune 50g	buc	180	360	90	99
Bake rolls 7 Days, 80g, diverse arome	buc	130	260	65	71
Biscuiții OREO 48G	buc	150	300	75	82
Cafea boabe decafeinizată, ambalata la pungi de 0,5 kg	kg	3	6	1.5	1
Cafea cu cofeină, boabe, Lavazza	kg	350	700	175	192
Ceai plic ambalat individual 2-2,5g diverse arome	buc	2.400	4.800	1.200	1.320
Chipsuri Chio 60g-65g,	buc	180	360	90	99

diverse arome					
Covrigei Boromir, diverse arome, ambalate în pungi de 100g	buc	220	440	110	121
Lapte condensat 10g cu 10% grăsime	buc	11.000	22.000	5.500	6.050
Lapte ultrapasteurizat UHT de vacă 3,5% grăsime, cutie 1l	l	550	1.100	275	302
Miere stick 12-15g	buc	2.200	4.400	1.100	1.210
Sărățele Salatini 110g diverse arome	buc	100	200	50	55
Sticksuri Salatini 40-50g cu sare/ susan	buc	200	400	100	110
Toortitzi breakers 80g diverse arome	buc	300	600	150	165
Zahăr alb și brun 4g/stick	buc	30.000	60.000	15.000	16.500

LOT 9 - PRODUSE PANIFICAȚIE

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU 2 ANI		CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE 6 LUNI	
		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
Chifle faina alba 100g, ambalate individual in pungi	buc	50.000	100.000	25.000	27.500
Făină albă 000 (Faina de grau alba superioara obtinuta prin macinarea graului), ambalata in pungi de maxim 5 kg	kg	4.000	8.000	2.000	2.200
Griș alb din grau, ambalat in pungi de 500g	kg	120	240	60	66
Tărâțe de grau, ambalate in pungi de maxim 5 kg	kg	400	800	200	220

LOT 10 – PRODUSE DE COFETĂRIE ȘI PATISERIE

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU 2 ANI	CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE 6 LUNI
----------	-----	-----------------------------	--

		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
Prăjituri 100-150 g diverse sortimente	buc	18.000	36.000	9.000	9.900
Croissant diverse umpluturi (ciocolata, vanilie, gem, etc)	buc	3.000	6.000	1.500	1.650
Prajitura Patesa cu diverse umpluturi (crema vanilie si mar sau umplutura vanilie si branza de vaci) 90g	buc	2.000	4.000	1.000	1.100

LOT 11 - PRODUSE LACTATE

DENUMIRE	U.M	CANTITĂȚI ACORD CADRU 2 ANI		CANTITĂȚI CONTRACTE SUBSECVENTE 6 LUNI	
		MINIME	MAXIME	MINIME	MAXIME
Brânză proaspătă, grasă, din lapte de vacă, grăsime minim 26%	kg	1.000	2.000	500	550
Cașcaval Rucăr ambalat la 500g	kg	1.500	3.000	750	825
Iaurt natur 3,5% grăsime, ambalat la găleți de 900g	buc	200	400	100	110
Lapte bătut 200g	buc	1.500	3.000	750	825
Lapte praf 20-26% grăș.	kg	650	1.300	325	357
Lapte proaspăt pasteurizat 3,5% grăsime	l	500	1.000	250	275
Smântână minim 30-32% grăsime	kg	2.500	5.000	1.250	1.375
Telemea grasă din lapte de vacă, ambalată în vid la maxim 500g/buc	kg	120	240	60	66
Unt 10g 80% grăsime	buc	1.500	3.000	750	825
Unt 200g 80% grăsime	buc	2.200	4.400	1.100	1.210

Furnizorul va asigura livrarea produselor la sediul unității contractante, cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.

Sisteme de asigurare a calității - furnizorul răspunde pentru calitatea produselor livrate în termenele de garanție și valabilitate, autoritatea contractantă fiind îndreptățită să solicite înlocuirea gratuită a produselor necorespunzătoare. În cazul viciilor ascunse acestea vor fi sesizate în scris furnizorului în termen de 48 h de la constatarea lor.

4.5.1. Produse solicitate

Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, marcă de fabrică sau de comerț, sunt menționate pentru a identifica cu ușurință tipul de produs. NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea “sau echivalent”.

4.5.2. Denumirea produsului

LOT 1 – ALIMENTE DE BAZĂ

LOT 2 – CONSERVE

LOT 3 – CONDIMENTE

LOT 4 – PEȘTE

LOT 5 – PREPARATE PE BAZĂ DE CARNE

LOT 6 – CARNE PORC ȘI VITĂ

LOT 7 – CARNE PASĂRE

LOT 8 – PRODUSE ALIMENTARE DIVERSE

LOT 9 - PRODUSE PANIFICAȚIE

LOT 10 – PRODUSE DE COFETĂRIE ȘI PATISERIE

LOT 11 – PRODUSE LACTATE

LOT 1 – ALIMENTE DE BAZĂ

Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

Cantitate	Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe de performanță / funcționale minime	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse	Durata minimă de garanție
1	2	3	4	5	6	7
360	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Apă minerală naturală carbogazeificată 1,5l</u> provenită din surse autorizate (ape recunoscute de Agenția competentă dintr-un stat membru al UE)	NU ESTE CAZUL	Termen valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
450	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității,	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii	<u>Fasole albă, uscată, boabe mari</u> , cu boabe întregi, nesparte, fără găuri făcute de dăunători, fără gărgărițe.	NU ESTE CAZUL	Termen valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

			nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Mălai extra grișat la 1kg</u> (făină de porumb fără coloranți, obținut prin măcinarea porumbului cu o granulație specifică mălaiului grișat).	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
1.500	3.000	kg	Livrarea se va face franco la sediu unității contractante (Magazia USV, Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Orez Scotti (sau echivalent)</u> <u>selectionat</u> extra bob colosal, mare, nespert, ambalat la 1kg.	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
1.000	2.000	kg	Livrarea se va face franco la sediu unității contractante (Magazia USV, Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.				

800	1.600	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Oțet alimentar, concentrație 9% obținut din vin natural, ambalat la sticle de 1l, cu etichete care să conțină datele producătorului, termenul de garanție etc. Produsul trebuie să fie limpede, fără corpuri străine, de culoare alb-gălbui, cu miros caracteristic de oțet, acru, fără gust străin.	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
400	800	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Pesmet auriu, fin, ambalat la 0,5kg sau la 1kg Ingrediente: Pâine albă uscată și măcinată obținută din făină de grâu albă, drojdie de panificație, sare iodată, apă.	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
500	1.000	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității,	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii	Sare extrafină iodată ambalată la 1kg Caracteristici: aspectul este uniform, fără aglomerări stabile, culoare albă, cristalină, fără intercalații, fără miros și fără corpuri străine, gust sărat (fără gust străin),	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

		nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	substanța solidă ionică, în stare pură.	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
900	1.800 kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Sare măcinată iodată ambalată la 1 kg Se prezintă sub formă de cristale cubice, de culoare albă și dimensiuni între 0-2 mm, cu gust sărat, - Clorura de sodiu(NaCl) – minim 97,50 % - Substanțe insolubile în apă – maxim 1,20 % - Umiditate – maxim 0,20% - Iodat de potasiu (KIO3)* - min. 42 mg/kg – max. 67,20 mg/kg (conform HG 568/2002 Granulație: 0 – 2 mm (rest pe sită de 2 mm, max.15 %) Produsul îndeplinește toate condițiile de calitate prevazute în SR 13360/1996, STAS 2906, HG 568/2002 – republicată.	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
600	1.200 buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite	Soia felii , ambalată în pungi 100g Ingrediente: -texturat proteic din soia nemodificată genetic.	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

			cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	de certificate de calitate.			
200	400	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Soia granule</u> , ambalată în pungi 100g Ingrediente: -texturat proteic din soia nemodificată genetic.	NU CAZUL	ESTE Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
150	300	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Spaghete</u> 500 g (făină albă de grâu, apă).	NU CAZUL	ESTE Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
4.000	10.000	1	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Ulei floarea soarelui de primă presă</u> , dublu rafinat fără miros și gust specific obținut din prima presare	NU CAZUL	ESTE Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

		contractante (Magazia USV, Cantinei Universității, str. nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	a semintelor, ambalat la sticlă de 1l, cu un conținut de lipide de 100%, cu gust și miros specific, de culoare galbenă, limpede, fără suspensii și sedimente.		minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
4.000	8.000	1	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia USV, Cantinei Universității, str. nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Ulei de palmier rafinat, nehidrogenat, pentru prăjit, ambalat în bidoane/găleți de tablă de 18l Produs 100% din palmier, obținut prin presare și rafinare din fructele de palmier, bogat în vitamina E, fără antioxidanți sau alte substanțe chimice.	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
300	600	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia USV, Cantinei Universității, str. nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate	Zahăr tos, ambalat în pungi de 1 kg, de culoare alb-lucios, cu aspect de cristale uscate nelipicioase, fără aglomerări, fără impurități, fără miros și gust străin, având gustul dulce, specific produsului.	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

			transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	de calitate.		
--	--	--	--	--------------	--	--

LOT 2 – CONSERVE

Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

Cantitate	Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse	Durata minima de garantie
1	Minim	Maxim				
400	kg	Livrarea se va face franco la sediul contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	4	5 Ciocolată Finetti (sau echivalent) - cremă de cacao, alune de pădure și lapte, ambalat în recipiente de 1 kg Ingrediente: zahăr, ulei de semințe de bumbac, lapte praf, cacao, cremă de alune de pădure, grăsimi vegetale, vanilină.	6 NU CAZUL	7 Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
500	buc	Livrarea se va face franco la sediul contractante	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Dulceată de fructe 370 - 400 g/net Ingrediente: Fructe diverse minim 50% (căpșuni, afine, mure, zmeură, cireșe, vișine,	NU CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni.

1.500	3.000	buc	(Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	caise), zahăr, acidifiant: acid citric, gelifiant, pectină.	NU CAZUL	ESTE	Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
			Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Gem fructe ambalat la cutii de 20 g Ingrediente: -piure de fructe în proporție de minim 50g fructe la 100g produs -sirop de glucoză -fructoză -acidifiant -gelifiant -conservant	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
450	900	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Ketchup dulce Univer(sau echivalent) 470g net Ingrediente: pastă tomate 14,5%, zahăr, amidon, sare, oțet, acidifiant, pasteurizat.	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

			corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Amestec legume congelate pentru bors românesc, ambalat la 400g/buc</u> (ardei gras cuburi, roșii cuburi, varză fideluță, fasole verde păstăi, morcov cuburi, ceapă cuburi, țelină cuburi).	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.	
800	1.600	kg								
400	800	kg		Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Amestec legume congelate ambalate la 2,5 kg</u> (mazăre, fasole verde păstăi, ardei gras cuburi, morcov cuburi, boabe de porumb).	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.	
800	1.600	kg		Livrarea se va face franco la sediul unității contractante	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de	<u>Amestec legume congelate ambalate la 2,5 kg</u> (brocoli, conopidă, morcov în proporții variate).	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni.	

		(Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.			Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
230	460	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Ardei iuți 1500-1800 g /net/recipient, dimensiuni de minim 8cm/buc (ardei iuți întregi, apă, sare, oțet 1,5%).	NU CAZUL ESTE Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
320	640	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Castraveți în oțet 3500 g net/recipient (castraveți 6 - 9 cm.) pasteurizați.	NU CAZUL ESTE Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

			corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Chiftelute vegetale cu ciuperci de post</u> Ingrediente: Ciuperci (minim 20%), făină de soia, apă, fibră de mazăre, ceapă, fulgi de ovăz, amidon de cartofi, ulei vegetal de floarea-soarelui, făină de grâu, usturoi, sare, dextroză, pătrunjel, piper, mărar, chili.	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
200	400	kg				<u>Ciuperci feliate în saramură, 1380</u> g net, produs sterilizat (ciuperci, apă, sare)	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
300	600	buc							
450	900	kg		Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Conopidă congelată ambalată la 2,5 kg</u> Buchetele de conopidă să fie întregi, să fie congelate la maxim câteva ore de la recoltare pentru menținerea	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de

		USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	culorii și gustului specific.		valabilitate să fie trecut pe etichetă.
800	1.600 kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Fasole verde păstăi divizată, congelată , ambalată la 2,5 kg.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
35	70 buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Gogoșari în otet 3850 g net/recipient (gogoșari proaspeți tăiați în sferturi, apă, sare, oțet, îndulcitor, produs pasteurizat).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

fiecărui produs.		fiecărui produs.		Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.		<u>Mazăre congelată ambalată la 2,5 kg</u>		NU ESTE CAZUL		Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.	
300	600	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.							
40	80	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.			<u>Măslina calitatea 1, colosal, ambalate în vid, la pungi de 500g</u> Caracteristici: Măslina negre grecești, cu sămburi în saramură – sterilizate.				
1.000	2.000	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.			<u>Muștar de masă, clasic Olympia (sau echivalent) 300 g net/ buc</u> (apă, muștar boabe, oțet, zahăr, sare iodată, amidon, condimente, colorant betacaroten).				

			Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.			trecut pe etichetă.
600	1.200	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Pastă tomate 720-800g net/ borcan, Olympia (sau echivalent) concentrație minimă 24% (concentrat de tomate, sare iodată).	NU CAZUL ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
1.500	3.000	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Miere albine polifloră sau salcam, naturală ambalată la cutii sau plicuri de 20g.	NU CAZUL ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

			Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	buc	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Roșii întregi decojite în bulion, fără conservanți, 1500 g/ net (roșii decojite, suc de tomate, sare).	NU CAZUL	ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
250	500								

LOT 3 – CONDIMENTE

Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

Cantitate	Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse	Durata minima de garantie
1						
Minim		3	4	5	6	7
100	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea	Bicarbonat de sodiu dr. Oetker(sau echivalent) ambalat la 50g	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie

			Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.			trecut pe etichetă.
1.400	2.800	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Boia ardei dulce ambalată la plicuri de 50g (boia de ardei macinata, cu aromă și gust specific.	NU CAZUL ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
70	140	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Busuioc mărunțit, 10-12g net Frunze uscate de busuioc, mărunțite.	NU CAZUL ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

30	60	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Cacao neagră dr. Oetker(sau echivalent) 100 g/buc (unt de cacao minim 20%)</u>	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
900	1.800	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Cafea Jacobs (sau echivalent) 100 g măcinată</u>	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
1.500	3.000	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Ceai plic ambalat individual în cutii de 20 sau 25 plicuri, 2-3g/buc, din fructe, mentă, ceai verde.</u>	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

200	400	buc	13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate..	<u>Cimbru mărunțit 10-12g (frunze uscate de cimbru, mărunțite).</u>	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
50	100	kg	13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Concentrat de pui</u> Ingrediente: sare, grăsimi vegetală (de palmier), amidon de cartof, potențiatori de aromă (monoglutamat de sodiu, inozinat de sodiu, guanilat de sodiu), grăsimi de pui (4%), arome (conțin ou), carne de pui (0,7%), curcuma, acidifiant (acid citric), colorant (caramel de amoniu), antioxidant (extract de rozmarin).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
100	200	kg	Livrarea se va face	Livrarea se va face	Livrarea se va	Livrarea se va	Condiment universal secretul	NU ESTE	Termen de

		franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	gustului maggi legume sau echivalent) fără conservanți cu legume deshidratate (ardei, pastârnac, varză, extr.de usturoi, etc.), amidon de porumb, turmeric, piper negru, sare, frunze deshidratate de pătrunjel, țelină. Ambalat la pungi de maxim 1 kg	CAZUL	valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
100	200 kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Condiment universal de pui (Maggi sau echivalent) fără conservanți cu legume deshidratate (ardei, pastârnac, varză, extr.de usturoi, etc.), amidon de porumb, turmeric, piper negru, sare, frunze deshidratate de pătrunjel, țelină. Ambalat la pungi de maxim 1 kg.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
100	200 buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Droidie uscată pentru panificație 10g/buc (emulgator alimentar E491)	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

			către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	vor fi însoțite de certificate de calitate.			
50	100	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Esență de rom dr. Oetker(sau echivalent) 38 ml/buc</u> (apă, propilenglicol, aromă, colorant caramel simplu, alcool 0.2% vol.).	NU CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
450	900	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Esență de vanilie dr. Oetker(sau echivalent) 38 ml/buc</u> (apă, propilenglicol, colorant caramel simplu, alcool 0.2% vol.).	NU CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
300	600	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Foi de dafin 20 g (frunze de dafin uscate).</u>	NU CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

			unități contractante (Magazia Cantinei USV, str. nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.			data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
150	300	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Ienibahar boabe 10g</u> (boabe uscate de ienibahar, aromă specifică, fără impurități).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
220	440	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. nr. 13, Suceava) de către furnizor cu	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite	<u>Leuștean uscat, ambalat la 20 g</u> (Frunze uscate, aromă specifică, fără impurități)	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

				mijloace de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	de certificate de calitate.			
220	440	buc		Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Mărar uscat, ambalat la 20 g (Frunze uscate, aromă specifică, fără impurități).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
80	160	buc		Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Oregano ambalat 10g (frunze uscate marunțite, aromă specifică, fără impurități).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
800	1.600	buc		Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Piper negru măcinat , ambalat în pungi de 50 g, cu gust și miros caracteristic, picanț și aromat, fără	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției:

			contractante (Magazia Cantinei USV, str. nr. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	de impurități, miros sau gust străin.		minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
100	200	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. nr. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Praf de copt plic de 10g</u> (agent de afânare difosfat disodic E450i, carbonat acid de sodiu E500ii, amidon de porumb).	NU CAZUL ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
20.000	40.000	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. nr. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate	<u>Zahăr alb și brun plic 5g / 6g</u> <u>bucata</u> Zahăr tos, de culoare alb-lucios, cu aspect de cristale uscate nelipicioase, fără aglomerări, fără impurități, fără miros și gust străin, având gustul dulce, specific produsului.	NU CAZUL ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

			transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	de calitate.		
1.200	2.400	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespuizătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 24 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Zahar vanilinat 8g/buc (zahăr, aromă etilvanilinică)	NU ESTE CAZUL

LOT 4 – PEȘTE

Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

Cantitate	Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse	Durata minima garantie
1						
Minim		3	4	5	6	7
180	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității	Livrarea se va face de către furnizor, în	File de păstrăv cu piele, congelat, în ambalaj de 1 kg, cu miros caracteristic de pește proaspăt, fără	NU CAZUL ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției:

		contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	gust și miros străin, glazură maxim 10%.		minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
200	400 kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	File de șalău de Nil, congelat , în ambalaje de 1 kg, cu miros caracteristic de pește proaspăt, fără gust și miros străin, glazură maxim 10%.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

LOT 5 – PREPARATE PE BAZĂ DE CARNE

Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

Cantitate	Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Specificații tehnice SAU cerințe	Durata minima garantie
-----------	----------------------	----------------	----------------------------------	--	---	------------------------------

1		3	4	5	funcționale extinse	7
Minim	Maxim	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	5 Carnăciori semiafumați 50g/buc -Pastă omogenă din carne de porc compactă fără flaxuri sau goluri de aer fără corpuri străine, fără fragmente de os, aglomerări de grăsime sau condimente, fără gust și miros străin, la taiere trebuind să se păstreze integritatea feliei. -Aspect exterior curat nelipicios fără mușgai sau corpuri străine, de forma unor bucăți cilindrice obținute prin umplerea membranelor de oaie, de circa 15 cm. -Gust specific afumat. -Azot ușor hidrolizabil - maxim 45 mg/100g -Reacția Kreiss – negativă -Reacția pentru hidrogen sulfurat – negativă -Proteină % minim-10% -Concentrație Na Cl % maxim-3 -Azotifi NO2 mg/100g-10 -Colagen(Proteina) % maxim-30 -Grasime % maxim-40 -Umiditate %maxim-60 - Proteina % minim-11 - SARE maxim-2,5 -APA MAX-65 Aditivi admiși:	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției : minim 7 zile. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
800	1.600					

						- Nitrit de sodiu sau potasiu E250-max-70mg/kg -Nitrat de sodiu sau potasiu E251-max-250mg/kg -Polifosfați max -500mg/kg	NU ESTE CAZUL	
450	900	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Cârnați afumați cu șuncă - aspect exterior și culoare: suprafață curată , nelipicioasă , cu învelișul continuu , aderent la compoziție , nedeteriorat , de culoare arămie spre roz, fără aglomerări de gel și grăsime topită la capete și sub membrană . - formă și dimensiuni: bucăți cilindrice de circa 25 cm lungime , în mațe naturale de porc, cu diametru de aproximativ 25 - 30 mm, obținute prin răsucire, sub formă de șiraguri . - aspect pe secțiune: masă mozaicată de culoare roz-roșie, consistentă moale, elastică. Nu se admit bucăți de flaxuri și goluri de aer mai mari de 3mm, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente. - gust și miros: plăcute, specifice produsului și condimentelor folosite, fără gust și miros străine (de mucegai, acru, ranced, etc.). - grăsime, maxim 32%	Termen de valabilitate de la data recepției : minim 7 zile.		
400	800	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității	Livrarea se va face de către furnizor, în	Cremwursti subțiri porc semiafumați 50g/buc -Produs fiert cu aspect exterior:	Termen de valabilitate de la data recepției :		

		contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	șiraguri din bucați cilindrice, ușor curbate, nedeformate și neîntrerupte, lungime max 15 cm, diametru 15 mm, cu suprafață curată nelipicioasă, cu înveliș continuu aderent la compoziție, obținute prin umplerea membranelor naturale de oaie. La suprafață să prezinte o culoare galben și ușor cărămiziu rezultat în urma afumării. -Aspect în secțiune: compoziție compactă, omogenă, bine legată, fără aglomerări de gel și grăsimi sub membrană și fără goluri de aer. -Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin (acru, mușegai, ranced etc.) cu gust moderat de fum. -Consistență: semitare, elastică -La fabricarea produsului cremvurști porc nu este permisă utilizarea de carne separată mecanic și a subproduselor comestibile de abator. -Culoare: compoziția de culoare roz- deschis -Azot ușor hidrolizabil - maxim 35 mg/100g -Reacția Kreiss – negativă -Reacția pentru hidrogen sulfurat – negativă - Proteină % minim-10% - Grăsimi % maxim-30	minim 7 zile. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
--	--	---	--	---	---

					- Umiditate % maxim-70 - Concentrație Na Cl % maxim-3 - Colagen Proteina maxim %-20 - Azotii NO2 mg/100g-7 - Sare max-2,5% - Apă max 65%		
140	280	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Kaiser afumat Produsul face parte din categoria produse afumate și fierte. Forma: felii din carne (piept de porc) fără os, cu dimensiune regulată, cu suprafață curată, nelipicioasă, fără aglomerări de gelatină. Aspect exterior: suprafață uscată, curată, fără franjuri, fără grăsimi topită și fără granulație de sare, zaharuri și fosfați la suprafața produsului, cu șoric exterior, de culoare brun-roscată specifică sortimentului. Aspect în secțiune: straturi de carne de culoare roșie spre roz, alternate cu slănină de culoare albă, fără cartilagii și flaxuri tari. Procentul de grăsimi să fie max. 40%. Consistență: semitare Gust și miros: Specific sortimentului fiert și afumat, fără gust și miros străin. - Azot ușor hidrolizabil - maxim 30 mg/100g - Reacția Kreiss – negativă - Reacția pentru hidrogen sulfurat –	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției : minim 7 zile. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

					negativă - Proteină % minim-10% - Substante grase g/100g maxim-40 -Umiditate % maxim-65 -Concentrație Na Cl % maxim-3 -Azotiji NO2 mg/100g-10		
40	80	Kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Mușchi file afumat Realizat din carne proaspătă de porc (ceafă și cotlet), frăgezită prin băitare în condimente și mirodenii naturale și apoi afumată cu lemn de esență tare. -Azot ușor hidrolizabil - maxim 45 mg/100g -Reacția Kreiss – negativă -Reacția pentru hidrogen sulfurat – negativă - Proteină % minim-15% -Concentrație Na Cl % maxim-4 -Azotiji NO2 mg/100g-10	NU CAZUL ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției : minim 7 zile. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
40	80	Kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Pastramă porc afumată Face parte din produsele alimentare preparate din carne bine condimentată și afumată. Aspect exterior – suprafață curată nelipicioasă fără mucegai sau corpuri străine, de culoare specifică produsului. Fără gust și miros străin. -Azot ușor hidrolizabil - maxim 45 mg/100g -Reacția Kreiss – negativă	NU CAZUL ESTE	Termen de valabilitate de la data recepției : minim 7 zile. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

			fiecărui produs.		-Reacția pentru hidrogen sulfurat – negativă - Proteina % minim-15 - Concentrație Na Cl % maxim-4 - Azotiti NO2 mg/100g-10		
250	500	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Rasol porc afumat dezodat partea din spate -forma: caracteristică piesei anatomice respective: rasolul din spate dezodat cu musculatură și slămina adiacentă. -aspect exterior și culoare: suprafața de culoare brună până la brun - roșcat, fără păr pe suprafața șoricului, specifică produselor afumate. -aspect pe secțiune: carne de culoare roz - roșcată și slănină alb - gălbuie, specifică produsului conservat prin sărare și afumare, consistentă tare; -gust și miros: plăcut, caracteristic de afumat și sărat.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției : minim 7 zile. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
300	600	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Șuncă presată porc Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse pasteurizate (fierite), mixate, șuncă. Aspect exterior: membrană artificială, are o suprafață curată, aderentă la compoziție, cu înveliș continuu, nedeteriorat. Compoziție compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apa, gel sau grăsimi sub membrană.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției : minim 7 zile. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

		corespunzătoare fiecărui produs.		Consistență: Semitare; Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin. -Azot ușor hidrolizabil - maxim 30 mg/100g -Reacția Kreiss – negativă -Reacția pentru hidrogen sulfurat – negativă -Azotii mg/100g- 10 -Proteină %min- 10 -Grăsime %max- 35 -Concentrație NaCl % maxim-3		
--	--	-------------------------------------	--	---	--	--

LOT 6 – CARNE PORC ȘI VITĂ

Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

Cantitate	Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse	Durata minima de garanție
1	Minim	Maxim				
240	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str.	4	5	6	7
			Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea	BURTĂ DE VITĂ CONGELATĂ -Burta provine de la animale sănătoase, sacrificate în abatoare autorizate din punct de vedere sanitar -veterinar și prelucrată cu respectarea normelor în vigoare.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției : minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie

		Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	comenzii și telefonice vor fi însoțite de certificate de calitate.	-Azot ușor hidrolizabil - maxim 35 mg/100g -Ph între 5,6 și 6,2 -Reacția Kreiss – negativă -Reacția pentru identificarea amoniacului – negativă -Salmonella – absent -Clostridii sulfitoreducătoare – max. 100/g	trecut pe etichetă.
4.400	8.800 kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	CEAFĂ PORC DEGRESATĂ, FĂRĂ OS REFRIGERATĂ -Carne fără aglomerări de grăsimi, cheaguri de sânge și resturi de oase, de culoare roz deschis, consistență fermă și elastică, cu miros plăcut, proaspăt, fără gust și miros străin. -Azot ușor hidrolizabil - maxim 35 mg/100g -Ph între 5,6 și 6,2 -Reacția Kreiss – negativă -Reacția pentru identificarea amoniacului – negativă -Salmonella – absent -Clostridii sulfitoreducătoare – max. 1/g -Germeni aerobi mezofili la suprafață – max. 20/ câmp -Germeni aerobi mezofili în profunzime - absent	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 3 zile de la data recepției. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
6.800	13.600 kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de	COTLET PORC FĂRĂ OS REFRIGERAT -Carne fără aglomerări de grăsimi, cheaguri de sânge și resturi de oase,	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 3 zile de la

		(Magazia Cantinei USV, str. nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	de culoare roz deschis, consistență fermă și elastică, cu miros plăcut, proaspăt, fără gust și miros străin. -Azot ușor hidrolizabil - maxim 35 mg/100g -Ph între 5,6 și 6,2 -Reacția Kreiss – negativă -Reacția pentru identificarea amoniacului – negativă -Salmonella – absent -Clostridii sulfitoreducătoare – max. 1/g -Germei aerobi mezofili la suprafață – max. 20/ câmp		data recepției. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
120	240 kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	CREIER DE PORC CONGELAT -Organ din cutia craniană, în bloc compact, fără cheaguri de sânge, resturi de oase sau alte impurități, de consistență tare, fără miros străin. Nu sunt admise bucăți cu suprafața lipicioasă, cu pete sau mușgai. -Azot ușor hidrolizabil - maxim 35 mg/100g -Ph între 5,6 și 6,2 -Reacția Kreiss – negativă -Reacția pentru identificarea amoniacului – negativă -Salmonella – absent -Clostridii sulfitoreducătoare – absent -E. Coli – max. 100/g -Bacillus cereus – max. 10/g	NU ESTE CAZUL	Termenul de valabilitate de la data recepției : minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
900	1.800	Livrarea se va face	Livrarea se va	MICI FORMATI PORC-VITA	NU ESTE	Termen de

		kg	franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>ambalați la tăvi de 1 KG CONGELATI</u> - aspect exterior: mici formați ambalați în caserole alimentare transparente, în cartoane imprimate personalizate, cu suprafață curată, înveliș continuu, nedeteriorat . - aspectul cămii (în secțiune): tocătură uniformă de carne, bine omogenizată, cu aspect mozaicat, de culoare roz - roșie, cu bucățile de slănină de culoare albă; - gust și miros : specific de carne, fără gust sau miros străin (rânced, acru etc.) - substanțe grase, maxim 15%	CAZUL	valabilitate de la data recepției : minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
150	300	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Oase tăiate de vită pentru supă(stock)</u> -oase proaspete fără impurități și miros străin -densitate compactă, fără fragmente osoase - reprezinta partea membrilor anteriori și posteriori aflate la capetele oaselor femurale, au în componență o bucată de os și o articulație bogată în cartilajii și tendoane - produs 100% natural, fără conservanți, fără aditivi, fără amelioratori.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 3 zile de la data recepției. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
350	700	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>PULPĂ PORC DEGRESATĂ FĂRĂ OS REFRIGERATĂ</u>	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 3 zile de la data recepției. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

		unități contractante (Magazia Cantinei USV, str. nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	- Carne fără aglomerări de grăsime, cheaguri de sânge și resturi de oase, de culoare roz cu miros plăcut, proaspăt, fără gust și miros străin. -Azot ușor hidrolizabil - maxim 35 mg/100g -Ph între 5,6 și 6,2 -Reacția Kreiss – negativă -Salmonella – absent -E. Coli – max. 100/g -Bacilius cereus – max. 10/g		data recepției: minim 3 zile de la data recepției. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
--	--	---	--	---	--	---

LOT 7 – CARNE PASĂRE

Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

Cantitate	Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse	Durata minima de garanție
1	Minim	Maxim				
250	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str.	4	5	6	7
		Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea	Aripi de pui fără vârf, congelate, produs în România ambalat pungi sau casserole de 1 kg: Clasa A de calitate Aripi neseperate ambalate la tăvițe sau pungi de 1kg, aripi în aderență	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției : minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie

			Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	naturală cu o porțiune toracică a cărei greutate nu trebuie să depășească 45% din greutatea totală a piesei. -Azot ușor hidrolizabil mg/100g maxim: 35 -Ph: 5,6-6,2 -Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă -Reacția Kreis: negativă -Reacția pentru identificarea amoniacului: negativă -Proteină g/100g minim: 12 -Substanțe grase g/100g % maxim: 20 -Umiditate g/100g %maxim: 75 -Conținut de apă după decongelare % maxim: 7	trecut pe etichetă.
1.200	2.400	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Ficat pasăre congelat, produs în România ambalat la punga sau caserola de 0.5-1 1kg Caracteristici: Stare termică: produs congelat; Proprietăți organoleptice: Aspect - bine curățate de cheaguri sau sange, nemurdărite de conținut intestinal sau de alte impurități, întregi din punct de vedere anatomic, să aibă consistență normală, nemodificată, cu miros caracteristic. Nu trebuie să prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziți. Consistență - fermă și	NU ESTE CAZUL Termen de valabilitate de la data recepției : minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

					elastică, atât la suprafață cât și în secțiune. Culoare - la suprafață, peliculă roșie de nuanță caracteristică. Miros și gust - caracteristic, nu se admit mirosuri străine; - parte necomestibilă O; Etichetat, ambalat caserole, de max. 1 kg.				NU ESTE CAZUL	Termenul de valabilitate va fi de minim 15 zile de la data recepției.
25.000	50.000	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Ouă calit. I mărimea L</u> Caracteristici: Ouale trebuie să fie proaspete, cu coaja întreagă, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili, iar cuticula intactă și fără neregularități. Ouale trebuie să fie clasificate, marcate și ambalate în cofraje de 30 buc.			NU ESTE CAZUL		
5.800	11.600	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	<u>Piept pui fără os și fără piele, congelat, produs în România</u> Calitatea I - ambalat la aprox 1 kg, la taviță sau pungă, fără piele, fără corpuri străine, cum ar fi sânge, să nu prezinte mirosuri străine - la decongelare trebuie să aibă un aspect roz, asemenea cărnii proaspete -sa nu prezinte semne de alterare			NU ESTE CAZUL		Termenul de valabilitate de la data recepției : minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

		corespunzătoare fiecărui produs.		-Azot ușor hidrolizabil mg/100g maxim: 35 -Ph: 5,6-6,2 -Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă -Reacția Kreis: negativă -Reacția pentru identificarea amoniacului: negativă -Proteină % minim: 12 -Substanțe grase % maxim: 20 -Umiditate % maxim: 75 -Proteină totală g/100g minim: 12 -Conținut de apă după decongelare % maxim: 7		
350	700 Kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Pui întreg 1kg/buc, produs în România Ambalat individual, calitatea I, în tăvișă sau pungă, fără corpuri străine, cum ar fi sânge, să nu prezinte mirosuri străine, la decongelare trebuie să aibă un aspect roz, asemenea cărnii proaspete, să nu prezinte semne de alterare. Produsul va fi congelat, ambalat și inscripționat cu termen de valabilitate.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției : minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
2.000	4.000 Kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Pulpe pui cu os fără spată la aprox 250g/ buc, produs în România, ambalat la 1 kg în pungi sau caserole Calitatea I - ambalat la 1 kg, în tăvișă sau	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției : minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

		Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	pungă, fără corpuri străine, cum ar fi sânge, să nu prezinte mirosuri străine - la decongelare trebuie să aibă un aspect roz, asemenea cărnii proaspete - să nu prezinte semne de alterare - produsul va fi congelat, ambalat și inscripționat cu termen de valabilitate. -Azot ușor hidrolizabil mg/100g maxim: 35 -Ph: 5,6-6,2 -Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă -Reacția Kreis: negativă -Reacția pentru identificarea amoniacului: negativă -Proteină % minim: 12 -Substanțe grase % maxim: 20 -Umiditate % maxim: 75 -Proteină totală g/100g minim: 12 Conținut de apă după decongelare % maxim: 7.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției : minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
900	1.800 Kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. nr. 13, Suceava) de	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și	Pulpe pui dezodate, fara piele, produs in Romania, ambalat la 1 kg in caserole sau pungi Pulpe pui dezodate, fara piele, stare congelată, ambalate în tavițe sau pungi de 1 kg. -Azot ușor hidrolizabil mg/100g maxim: 35		Termen de valabilitate de la data recepției : minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

		către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	vor fi însoțite de certificate de calitate.	-Ph: 5,6-6,2 -Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă -Reacția Kreis: negativă -Reacția pentru identificarea amoniacului: negativă -Proteină % minim: 12 -Substanțe grase % maxim: 20 -Umiditate % maxim: 75 -Proteină totală g/100g minim: 12 Conținut de apă după decongelare % maxim: 7.	
--	--	--	---	--	--

LOT 8 – PRODUSE ALIMENTARE DIVERSE

Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

Cantitate	Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse	Durata minimă de garanție
1						
Minim	2	3	4	5	6	7
30	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. 13, Universității, nr. 13,	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea	<i>Ciocolata caldă pulbere instant</i> ambalată la pungi de 1 kg ingrediente: zahăr, cacao degresată, lapte praf degresat, sirop de glucoză, grăsimi de cocos nehidrogenate, zer de lapte praf,	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de

		Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	feculă de cartofi, sare, agent de îngroșare, arome, fără gluten.		valabilitate să fie trecut pe etichetă.
200	400	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Ciocolată cu rom, 30 gr Ciocolată cu rom, baton cu 42% cremă de rom ingrediente: zahăr, grăsimi vegetale parțial hidrogenate, pudră de cacao, sirop de glucoză, derivat din zer pudră, sirop de sorbitol, lapte praf, arome.	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
300	600	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Ciocolată diverse sortimente 45 - 55g (snikers, mars, twix) SNICKERS (sau echivalent) - ciocolată cu lapte cu interior din nuga moale (14%) și miez caramel (27%) cu arahide proaspăt prajite (24%). Poate conține urme de: alună, migdală și alte alune. Masă netă: 55g Baton de ciocolată MARS cu lapte (sau echivalent) (40%), nougat (33%) și caramel (27%). Gramaj: 47 g. Baton ciocolată TWIX Biscuit (sau echivalent) (25%) si caramel	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

1.600	3.200	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	(32%) învelite în ciocolată cu lapte (35%). Zahăr, sirop de glucoză, făină de grâu, grăsimi de palmier, unt (E442), sare, cacao degresată, agent de creștere (E500), extract natural de vanilie. Masă netă: 50g	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
100	200	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Croissant 7 days cu diferite umpluturi 60-80g (sau echivalent) , Aluat: făina de grâu, uleiuri vegetale (ulei de palmier, ulei de floarea soarelui, ulei din seminte de bumbac, ulei de rapita), zahar, sirop de glucoză-fructoza, drojdie, sare iodată, stabilizatori (mono- si digliceride ale acizilor	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

250	500	Buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Napolitane Roshen 72g (sau echivalent) Cu arome de ciocolată, vanilie, lămâie, etc Zahăr, făină de grâu, grăsimi vegetale (ulei de palmier), pudră de cacao cu conținut scăzut de grăsimi 11.3%, ulei de cocos, lapte praf integral, emulsifiant lecitină de soia, agenți de afânare: (bicarbonat de amoniu, bicarbonat de sodiu), ulei de floarea soarelui, aromă, sare. Poate conține urme de produse din ouă, arahide, susan, nuci.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
140	280	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Napolitane Joe glazurate 45g (sau echivalent) Ciocolată cu lapte 33% [zahăr, unt de cacao, masă de cacao, lapte praf integral, zer praf (din lapte), uleiuri vegetale nehidrogenate (palmier, shea), cacao pudră cu conținut redus de grăsimi, emulgatori(lecitine, poliricinoleat de poliglicerina)], făină de grâu, zahăr, ulei de palmier nehidrogenat, zer praf (din lapte), lapte praf degresat, amidon din porumb, lapte praf caramelizat 0.5%, sare, cacao cu conținut redus de grăsimi, emulgator (lecitine), aromă, agent de afânare	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

180	360	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	(carbonați de sodiu), colorant (caroten). Ciocolata cu lapte conține și alte grăsimi vegetale, pe lângă untul de cacao. Substanța uscată de cacao în ciocolata cu lapte: 30% minim. Prăjitura tip Barni /Rom /7days 30-35g (sau echivalent) Zahăr, uleiuri vegetale rafinate (floarea soarelui, rapiță, palmier), grăsimi vegetală parțial hidrogenată (palmier), grăsimi vegetală parțial hidrogenată (soia, palmier, shea), făină din grâu, sirop de glucoză, pudră de cacao cu conținut redus de grăsimi 8.3%, ouă, sirop de glucoză-fructoză, lapte praf degresat 3.3%,agenți de umezire (sorbitol, glicerină), alcool etilic rafinat de origine agricolă, agenți de afănare (difosfat disodic, carbonat acid de sodiu), emulsifianți (esteri poliglicerici ai acizilor grași, lecitină din soia, poliricinoleat de poliglicerină), arome, sare, conservant (sorbat de potasiu).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
250	500	Buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de	Prăjitura casei mini Alka 60g (sau echivalent) Făină albă de grâu, zahăr, grăsimi vegetală parțial hidrogenată (ulei de palmier), apă, sirop de glucoză,	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni.

		Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	praf de ou, fulgi de ciocolată 6% (zahăr, unt de cacao, masă de cacao, emulsifiant: lecitină din soia), amidon de grâu, agenți de umezire: propilenglicol, glicerina, agenți de afânare: difosfat disodic, bicarbonat de sodiu; emulsificatori: esteri mono, și poligliceridici ai acizilor grași; agenți de îngroșare: amidon modificat de porumb, celuloză, gumă xantan, sare de mare, regulator de aciditate: acid citric, conservant: sorbat de potasiu; pudră de vanilie deshidratată 0,01%, arome. Conține: gluten, ou, soia. Poate conține urme de alune de pădure și lactoză.		Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
16.000	32.000	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Biscuți caramelizat cu scorțișoară, 5-6g/ buc , ambalați individual (Ingrediente: făină de grâu, zahăr, grăsimi vegetale (palmier, semințe de rapiță), sirop de candel, agenți de afânare (carbonat hidrogenat de sodiu), făină de SOIA, sare, scorțișoară).	Termen de valabilitate de la recepția: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

180	360	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Alune 50g (Ingrediente: arahide decojite, ulei vegetal, sare iodată 1%)	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
130	260	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Bake rolls 7 Days, 80g , diverse arome (făină de grâu, ulei de palmier, sare iodată 2.8%, zahăr, drojdie, făină de soia, arome).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
150	300	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Biscuiți OREO 48g (sau echivalent) Făină de grâu, zahăr, ulei de palmier, ulei de rapiță, cacao cu conținut redus de grăsime 4,5%, amidon din grâu, sirop de glucoză-fructoză, agenți de afânare (carbonați de potasiu, carbonați de amoniu, carbonați de sodiu), sare, emulsifianți (lecitină din soia, lecitină din	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

						floarea soarelui), aroma. Poate conține lapte.		
3	6	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Cafea boabe decafeinizată , ambalată la pungi de 0,5 kg.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.	
350	700	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Cafea cu cofeină, boabe Lavazza crema e aroma (sau echivalent) AMBALATĂ 1 kg intensitate 8/10, categorie amestec 50-99% Arabica, 60% Arabica și 40% Robusta intensitate mare, aciditate scăzută, note cafea: licoroase, ciocolată.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.	

2.400	4.800	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Ceai plic ambalat individual 2-2,5g diverse arome Diverse sortimente: de fructe de pădure, de mentă, de mușetel, negru, verde, de mere, de căpșuni, de rooibos.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
180	360	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Chipsuri Chio 60g-65g, diverse arome (Cartofi, ulei de floarea-soarelui, boia de ardei dulce,sare,zahăr, aromă naturală, extract de drojdie, pudră de ceapă, usturoi pudră, colorant (extract de ardei roșu), acidifiant (acid citric).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
220	440	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Covrigei Boromir (sau echivalent), diverse arome, ambalați în pungi de 100g (făină albă de grâu, ulei de măsline sau grăsimi nehidrogenate, drojdie, apă, sare iodată 6%, zahăr).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

11.000	22.000	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Lapte condensat, 10g, Lapte concentrat de cafea, 10% grăsime, UHT, omogenizat, cu 10% grăsime.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
550	1.100	1	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Lapte ultrapasteurizat UHT de vacă 3,5% grăsime, cutie 1l (lapte de vacă integral, standardizat, ultrapasteurizat).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
2.200	4.400	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Miere stick 12 - 15g Mierea polifloră rezultă din nectarul florilor mai multor plante, care înfloresc în aceeași perioadă a anului, niciuna fiind predominantă.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

100	200	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Sărățele Salatinii (sau echivalent) 110g diverse arome (făină de grâu, ulei de palmier, lapte praf degresat, sare iodată, praf de ou, aromă, emulsifiant: lecitină (din soia), pudră de cașcaval 0.3% (din lapte), arome).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
200	400	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Sticksuri Salatinii 40-50g cu sare/susan (făină albă de grâu, ulei de palmier, amidon de porumb, zahăr invertit, semințe de susan, sare iodată, extract de malt, drojdie, agenți de afânare, bicarbonat de amoniu e503, corector de aciditate hidroxid de sodiu e 524)	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
300	600	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Toortitzi breakers (sau echivalent) Diverse arome, ambalate la pungi de 80g/ bucată, ingrediente: făină albă de grâu, grăsimi vegetale, zahăr, extract de malt din orz, sare de mare, agent de afânare, bicarbonat de sodiu.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la recepției: minim 6luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.

30.000	60.000	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. 13, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Zahăr alb și zahăr brun 4g/stick	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate la recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate să fie trecut pe etichetă.
--------	--------	-----	--	---	---	---------------	--

LOT 9 – PRODUSE DE PANIFICATIE

Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

Cantitate	Unitate de măsură		Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Specificații tehnice SAU funcționale extinse	Durata minima de garanție
	1	2					
Minim		Maxim	3	4	5	6	7
50.000		100.000	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. 13, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate	Chifle faina alba 100g, ambalate individual in pungi Aspect exterior general: Format specific sortimentului, neplatizat. -Coajă: Rumenă, galben-auriu, netedă,lucioasă, presărată cu mac sau susan -Miez (în secțiune): Masă cu pori fini,uniformi; Elastic (după o ușoară apăsare,revine imediat la	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate la recepției: 48 ore de la data fabricării. Termenul de valabilitate va fi trecut pe eticheta

			fiecărui produs.	de calitate.	starea inițială), fără cocoloșe sau urne de făină nefrământată -Aromă: Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mușgai, de rânțed, etc.) -Gust: Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (pământ, nisip, etc.) Caracteristici fizico-chimice: -Umiditate = maxim 42% -Aciditate = maxim 2,6 grade -Drojii și mușgaiuri = maxim 100 ufc/g -Bacillus mesentericus = maxim 10 ufc/g		produsului (dacă este cazul).
4.000	8.000	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Căminului USV, str. 13, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	FAINA ALBA DE GRAU 000 - Făină albă 000 (Făină de grâu albă superioară obținută prin măcinarea grâului), ambalată în pungi de maxim 5 kg. Caracteristici Organoleptice: - Culoare alb gălbui, cu nuanță slab cenușiu; - Miros plăcut, specific făinii, fără miros de mușgai, de închis, sau alt miros străin; - Gust puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrâșnet la mestecare.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate va fi trecut pe eticheta produsului.

120	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Caracteristici fizico-chimice: Umiditate maxim 14,5% Gluten umed minim 28% Aciditate maxim 2,2 grade Cenușă raportat la s. u. 0,48%	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate va fi trecut pe eticheta produsului.
400	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	TĂRÂTE DE GRÂU, ambalate în pungi de maxim 5 kg -Produs rezultat din măcinatul grâului, masă omogenă, neaglomerată, specifică soiurilor de grâu măcinate, cu gust și miros plăcut, specific, fără gust și miros străin -Umiditate maxim 14,5% -Conținut de proteină brută minim 13% -Fără impurități și fire	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 3 luni. Termenul de valabilitate va fi trecut pe eticheta produsului.

mucilaginase

LOT 10 – PRODUSE DE COFETĂRIE ȘI PATISERIE
Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

3.000	6.000
-------	-------

		Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs	comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate	crema de vanilie sau gem		naturale
2.000	4.000	buc Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs	Livrarea se va face de către furnizor, în termen de maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate	Prajitura Patesa cu diverse umpluturi (crema vanilie si mar sau umplutura vanilie si branza vaci), 90 g/ buc - ingrediente: făina alba grau, ulei floarea soarelui, zahar, oua, agent afanare, crema vanilie cu mar sau crema vanilie cu branza de vaci si stafide	NU CAZUL	Termenul de valabilitate să fie redus - maxim 96 ore, ceea ce denotă utilizarea ingredientelor naturale

LOT 11 - PRODUSE LACTATE

Atenție! În conformitate cu Regulamentul(CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, minimum 10% din categoriile de produse care fac obiectul prezentului lot trebuie să fie produse din producție ecologică și etichetate ca produse ecologice. În acest sens ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere cu categoriile de produse ecologice ce vor fi oferite și se vor menționa aceste produse în propunerea tehnică.

Cantitate	Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse	Durata minimă de garanție
1	2	3	4	5	6	7
Minim	Maxim					
1.000	2.000 kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Brânză proaspătă, grasă, din lapte de vacă grăsime minim 26% obținută prin închegarea laptelui de vacă pasteurizat cu cheag și culturi lactice selecționate – (min. 20%). Caracteristici organoleptice: -Aspect- pastă omogenă, curată fără scurgeri de zer -Consistență-pastă fină cremoasă, nesfărâmiată, ușor grunjoasă -Culoare- Albă până la alb gălbui în toată masa -Miros și gust- Plăcut caracteristic de fermentație lactică, fără miros și gust străin -Grăsime raportată la substanță uscată, %, min-26 -Substanță uscată, %, min -70	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 7 zile. Termenul de valabilitate va fi trecut pe eticheta produsului.

1.500	3.000	Buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Str. 13, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	-Substanțe proteice, %, min.-15 -Aciditate, grade Thorner, max.-200 -Valoare energetică, kcal/100g, min-316 Cascăval RUCĂR ambalat la 500g -Suprafața netedă, curată, fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături, de culoare alb-galbui până la galben, cu gust specific brânzeturilor din lapte de vacă. -Grăsime raportată la substanța uscată minim 40% -Substanță uscată minim 52% -Substanțe proteice minim 20% -Clorură de sodiu maxim 3%	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 6 luni. Termenul de valabilitate va fi trecut pe eticheta produsului.
200	400	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Str. 13, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Iaurt natur 3,5% grăsimi, ambalat la găleți de 900g Lapte de vacă pasteurizat, proteine din lapte, culturi lactice, fără conservanți și coloranți.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 14 zile. Termenul de valabilitate va fi trecut pe eticheta produselor.
1.500	3.000		Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Str. 13, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Lapte băut 200g - Coagul fin, compact sau cu o consistență de smântână proaspătă având culoarea albă și gust acrișor fără	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 14 zile. Termenul de

	buc	Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	gust sau miros străin. -Grăsime $2 \pm 1\%$ -Substanțe proteice min. 3,2% -Aciditate grade Thormer maxim 100.		valabilitate va fi trecut pe eticheta produselor.
650	1.300 Kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Lapte praf 20-26% grăsime Ambalat la pungi de 1 kg -pulbere fină alb-gălbui cu gust specific de lapte dulceag. -umiditate max. 5% -grăsime $20-26 \pm 2\%$ -aciditate max. 14T -proteine $14 \pm 2\%$ -lactoză $65 \pm 2\%$ Conform cu Regulamentele (CE) 1829/2003 și 1830/2003 acest produs nu conține și nu este alcătuit din organisme modificate genetice (OMG).	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 14 zile. Termenul de valabilitate va fi trecut pe eticheta produselor.
500	1.000 l	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii de corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Lapte proaspăt pasteurizat 3,5% grăsime Lapte de vacă integral, standardizat, omogenizat și pasteurizat, ambalat la cutii de 1 l.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 14 zile. Termenul de valabilitate va fi trecut pe eticheta produselor.

2.500	5.000	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Smântână minim 30-32% grăsime - Masă fluidă, omogenă, fără impurități, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice, de culoare alb - gălbuie uniformă în toată masa cu gust plăcut, dulceag, specifică smântânii proaspete, fără gust străin. - Grăsime minim $30-32 \pm 1\%$ - Substanțe proteice min. 1% - Aciditate, grade, Thormer maxim 20. - Reactia pentru controlul peroxidazei – negativă.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 14 zile. Termenul de valabilitate va fi trecut pe eticheta produselor.
120	240	kg	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Telemea grasă din lapte de vacă, ambalată în vid - maxim 500g/buc (Lapte de vacă pasteurizat, sare, cheag, culturi lactice) - Consistență fină, moale, ușor elastică, - asemănătoare cașului proaspăt de culoare albă până la alb- gălbui uniformă în toată masa cu gust plăcut, specific brânzei de vaci dulceag – acrișor, ușor sărat. - Grăsime raportată la substanța uscată minim 35% - Substanță uscată minim 40% - Substanțe proteice minim 16% - Clorură de sodiu 2,5 - 6%.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 30 zile. Termenul de valabilitate va fi trecut pe eticheta produselor.

1.500	3.000	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate.	Unt 10g – 80% grăsime - Masă onctuoasă, omogenă, fără impurități, fără aglomerări de grăsimi, nesfărâmiată de culoare alb - gălbuie uniformă în toată masa cu gust plăcut, dulceag, specific untului proaspăt, fără gust străin. - Grăsimi 80 ± 2% - Apă + substanță uscată negrasă 20 ± 0,5% - Substanțe uscată negrasă 1,5 ± 0,5% - Aciditate grade Thorner maxim 2. Reacția pentru controlul peroxidazei – negative.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 30 zile. Termenul de valabilitate va fi trecut pe eticheta produselor.
2.200	4.400	buc	Livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs.	Livrarea se va face de către furnizor, în termen maxim 12 ore de la primirea comenzii telefonice și vor fi însoțite de certificate de calitate	Unt 200G 80% grăsime - Masă onctuoasă, omogenă, fără impurități, fără aglomerări de grăsimi, nesfărâmiată de culoare alb - gălbuie uniformă în toată masa cu gust plăcut, dulceag, specific untului proaspăt, fără gust străin. - Grăsimi 80 ± 2% - Apă + substanță uscată negrasă 20 ± 0,5% - Substanțe uscată negrasă 1,5 ± 0,5% - Aciditate grade Thorner maxim 2. Reacția pentru controlul peroxidazei – negative.	NU ESTE CAZUL	Termen de valabilitate de la data recepției: minim 30 zile. Termenul de valabilitate va fi trecut pe eticheta produselor.

4.6 Timp de funcționare (disponibilitate) a produsului (*nu este cazul*)

4.7 Extensibilitate, *nu este cazul*

4.8 Furnizarea de produse de generație superioară, *nu este cazul*

4.9 Garanție

Toate produsele trebuie să fie acoperite de garanție pentru cel puțin perioada solicitată pentru fiecare produs.

Perioada de garanție începe de la data semnării procesului verbal de recepție calitativă și cantitativă.

4.10 Livrare, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului

Termenul de **livrare** este cel menționat pentru fiecare produs în parte. Un produs este considerat livrat când toate activitățile în cadrul contractului au fost realizate și produsul este acceptat de Autoritatea/entitatea contractantă.

Produsele vor fi livrate cantitativ și calitativ la locul indicat de Autoritatea/entitatea contractantă pentru fiecare produs în parte.

Cerințe privind livrarea - livrarea se va face franco la sediul unității contractante (Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava) de către furnizor cu mijloacele de transport proprii corespunzătoare fiecărui produs. La două comenzi livrate cu mijloace de transport necorespunzătoare, contractul se reziliază. Livrarea produselor se va face în funcție de necesitățile autorității contractante, pe bază de comandă telefonică și comandă scrisă la Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava. Produsele vor fi livrate eșalonat, în tranșe, în funcție de necesități, fără a exista o cantitate minimă la efectuarea comenzii de către beneficiar.

- modificarea locului de livrare se va face în scris în cel mult 3 zile înainte ca acestea să devină operante;
- marfa trebuie însoțită obligatoriu de factura în original, avizul de însoțire a mărfii și de documentele de atestare a calității produselor, conform legislației în vigoare, în funcție de natura produsului.
- Achizitorul va emite comenzile în funcție de necesități și în funcție de resursele financiare alocate cu această destinație, fără a se obliga să achiziționeze întreaga cantitate contractată.
- În cazul în care după emiterea comenzii de către autoritatea contractantă, operatorul economic se află în imposibilitatea de a furniza marfa în termen, acesta este obligat să anunte, în scris, autoritatea contractantă (Administratorul Cantinei USV).

La livrarea produselor, acestea vor fi însoțite obligatoriu de următoarele documente:

- factura aferentă produselor livrate;
- aviz de însoțire a mărfii;
- certificate de calitate;
- procesul verbal de predare – primire

Condiții de ambalare - produsele să fie livrate astfel încât să nu sufere deprecieri

calitative și să se păstreze corespunzător, până la recepție.

În caz contrar furnizorul va suporta toate daunele produse prin deprecierea cantitativă și calitativă a produselor.

Furnizorul are obligația de a respecta prevederile legale de ambalare și etichetare a produselor, pentru ca acestea să facă față manipulării și condițiilor din timpul transportului, în așa fel încât să ajungă în stare bună la destinația finală.

Pentru etichetare se impune următoarea inscripționare :

- denumirea produsului
- sortimentul
- greutatea cutiei
- valoarea nutritivă
- valoarea energetică
- ingrediente
- numele și adresa producătorului
- numar lot și data fabricației
- termen de valabilitate

Caracteristici referitoare la ambalare:

- Materialele folosite la confecționarea ambalajelor și orice alte materiale care vin în contact cu produsele trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise și avizate de Ministerul Sănătății.
- Ele trebuie să asigure o protecție eficientă față de alte impurități accidentale pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului; ambalajele trebuie să fie curate și fără miros;
- Ambalajele în care sunt livrate alimentele vor fi realizate în proporție de 10% din materiale reciclate fie în ambalaje realizate din materii prime regenerabile..

Expediere și transport - transportul se va efectua la temperaturi corespunzătoare în conformitate cu eticheta producătorului.

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a furnizorului, cu mijloace de transport specifice, conform prevederilor legale în domeniu, respectiv să îndeplinească următoarele condiții, ce vor fi atașate ca dovadă la propunerea tehnică:

- să fie autorizate sanitar – veterinar, se vor atașa la propunerea tehnică documente justificative
- să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produsului, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor surse de poluare, degradare și contaminare atât a produselor cât și a ambalajelor.

Alimentele se transportă numai în mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinfestate.

Destinația de livrare este Magazia Cantinei USV, str. Universității, nr. 13, Suceava.

Furnizorul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor și se consideră că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca nici un motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

Recepție - Dacă produsele, la recepție nu corespund din punct de vedere organoleptic, tehnic și aspect sau dacă se constată la recepție că transportul nu s-a făcut corect conform cerințelor produsului respectiv, pot fi returnate fără nici un cost suplimentar plătit de către autoritatea contractantă.

Achizitorul respinge la livrare (recepție) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data recepției, este mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de producător.

Sisteme de asigurare a calității - furnizorul răspunde pentru calitatea produselor livrate în termenele de garanție și valabilitate, autoritatea contractantă fiind îndreptățită să solicite înlocuirea gratuită a produselor necorespunzătoare. În cazul viciilor ascunse acestea vor fi sesizate în scris furnizorului în termen de 48 h de la constatarea lor.

Se solicită dovada implementării unui standard de asigurare a calității care să demonstreze implementarea unor proceduri pe baza principiilor HACCP – siguranța alimentelor conform art. 5 din Hotărârea nr. 924/2005, privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, documente valabile la data prezentării acestora. Operatorii economici vor demonstra îndeplinirea cerinței fie prin prezentarea de certificate emise de organisme acreditate care să ateste implementarea principiilor HACCP conform Hotărârii nr. 924/2005 și/sau a altor tehnici și măsuri echivalente privind siguranța alimentară, fie prin prezentarea unor documente ce susțin existența procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, însoțite de dovezi care să ateste înregistrările de conformitate potrivit măsurilor impuse de H.G. 924/2005.

Solicitarea acestui document se impune deoarece autoritatea contractantă dorește să achiziționeze produse alimentare proaspete și de bună calitate.

4.11 Operațiuni cu titlu accesoriu – nu este cazul

4.12.1 Instalare, punere în funcțiune, testare- nu este cazul

4.12.2 Instruirea personalului pentru utilizare – nu este cazul

4.13.1 Servicii de mentenanță– nu este cazul.

4.13.2 Mentenanță corectivă în perioada de garanție – nu este cazul.

4.13.3 Mentenanță preventivă în perioada de garanție – nu este cazul.

4.13.4 Mentenanță evolutivă în perioada de garanție – nu este cazul.

4.14 Suport tehnic – nu este cazul.

4.15 Piese de schimb și materiale consumabile pentru activitățile din programul de mentenanță corectivă după expirarea garanției – nu este cazul.

4.16 Mediul în care este operat produsul- nu este cazul

4.17 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea/instalarea – nu este cazul.

5. Atribuțiile și responsabilitățile părților

În raport cu produsele solicitate și cu cerințele stipulate în prezentul Caiet de Sarcini, responsabilitățile și atribuțiile părților sunt:

Obligațiile principale ale furnizorului

- Produsele care vor fi livrate în baza Contractului Subsecvent vor fi livrate în succesiunea și cu respectarea termenelor prevăzute în graficul de livrări actualizat după semnarea Contractului Subsecvent.

-Furnizor are obligația de a livra integral și la termen produsele contractate. Acestea trebuie livrate integral, astfel cum s-a prevăzut în graficul de livrări, în caz contrar, Achizitor poate refuza integral preluarea acestora.

-Nerespectarea termenului de livrare, astfel cum el a fost stabilit în cuprinsul graficului de livrări actualizat la momentul încheierii Contractului Subsecvent va atrage automat penalizările prevăzute pentru neîndeplinirea/îndeplinirea necorespunzătoare a obligațiilor contractuale de către Furnizor.

-În vederea livrării Produselor în baza fiecărui Contract Subsecvent, acestea vor fi ambalate, etichetate, transportate și asigurate de către Furnizor respectând prevederile din Caietul de sarcini.

-Produsele vor fi livrate la adresele de livrare indicate în documentația de atribuire. .

-Modalitatea de realizare a livrării este cea indicată de Promitentul-Furnizor în Oferta sa.

-Verificarea îndeplinirii obligațiilor contractuale de către Furnizor și evaluarea stadiului activităților din Contractul Subsecvent, în sensul respectării termenelor stabilite pentru livrarea Produselor, se face prin raportare la conținutul graficului de livrare actualizat în urma încheierii Contractului Subsecvent.

Obligațiile principale ale achizitorului

-Plățile care urmează a fi realizate în cadrul Contractelor Subsecvente se vor face numai după emiterea facturii ca urmare a aprobării de către Achizitor îndeplinirii obligațiilor de către Furnizor în ceea ce privește livrarea Produselor, în condițiile Caietului de sarcini.

-Plățile vor fi efectuate în lei.

-Termenul de plată este de maxim 30 de zile de la momentul recepționării facturii, conform prevederilor Legii nr. 72/2013.

-Plata contravalorii Produselor furnizate se face, prin virament bancar, în baza facturii, emisă de către Furnizor pentru suma la care este îndreptățit conform prevederilor contractuale, direct în contul Furnizorului indicat pe factură.

-Dacă factura are elemente greșite și/sau greșeli de calcul identificate de Achizitor, și sunt necesare revizui, clarificări suplimentare sau alte documente suport din partea Furnizorului, termenul pentru plata facturii se suspendă. Repunerea în termen se face de la momentul îndeplinirii condițiilor de formă și de fond ale facturii.

-Furnizorul este răspunzător de corectitudinea și exactitatea datelor înscrise în facturi și se obligă să restituie sumele încasate în plus.

6. Documentații ce trebuie furnizate Autorității/entității contractante în legătură cu produsul

Toate produsele incluse în prezentul contract vor fi furnizate împreună cu documentația adecvată, în limba română.

La livrarea produselor, acestea vor fi însoțite obligatoriu de următoarele documente:

- factura aferentă produselor livrate;
- aviz de însoțire a mărfii;
- certificate de calitate;
- procesul verbal de predare – primire;

7. Recepția produselor

Recepție - Dacă produsele, la recepție, nu corespund din punct de vedere organoleptic, tehnic și aspect sau dacă se constată la recepție că transportul nu s-a făcut corect, conform cerințelor produsului respectiv, pot fi returnate fără niciun cost suplimentar plătit de către autoritatea contractantă.

8. Modalități și condiții de plată

Plata se va efectua prin ordin de plată, în termen de 30 zile de la recepția cantitativă și calitativă, după semnarea procesului verbal de recepție a produselor achiziționate, în baza facturii emise. În cazul în care plata nu se va efectua la termenul convenit, părțile de comun acord pot stabili o reeșalonare la plată a sumelor datorate, pentru fiecare tranșă urmând a fi stabilit un termen de plată. Facturile vor fi transmise în SPV, în format electronic pe platforma e-Factura. Factura va fi emisă după semnarea de către autoritatea contractantă a procesului verbal de recepție calitativă și cantitativă, acceptat, după livrare, instalare și punere în funcțiune. Procesul verbal de recepție calitativă și cantitativă va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos:

- factura aferentă produselor livrate;
- aviz de însoțire a mărfii;
- certificate de calitate;

Nu se acceptă plata în avans, conform HG 264/2003 modificată și completată.

Se vor preciza următoarele:

- având în vedere că plata nu se poate efectua decât în trezorerie și nu în alte unități bancare ofertanții vor preciza contul de trezorerie în care se va efectua plata;
- persoane împuternicite să semneze contractul;
- persoanele care se vor ocupa de derularea contractului;
- adresa de corespondență.

Ajustarea prețului contractului:

Contractul va fi ajustat după următoarea metodă: Prețul contractului este ferm pe durata a 6 luni de furnizare. Prin excepție prețul contractului poate fi ajustat în următoarele cazuri:

- a) În cazul în care au loc modificări legislative sau care au fost emise de către autoritățile locale acte administrative care au ca obiect instituirea, modificarea sau renunțarea la anumite taxe/impozite locale ale căror efect se reflectă în creșterea/diminuarea costurilor pe baza cărora s-au fundamentat prețurile oferite;
- b) Pe piață au apărut anumite condiții, în urma cărora s-au constatat creșterea/diminuarea indicelui lunar al prețurilor de consum total pentru elementele constitutive ale ofertei, al căror efect se reflectă în creșterea/diminuarea costurilor pe baza cărora s-a fundamentat prețul contractului, ajustarea făcându-se potrivit indicelui lunar al prețurilor de consum total comunicat de Institutul Național de Statistică.
- c) În cazurile de mai sus actualizarea prețului unitar se va face după următoarea formulă de ajustare:

$$PU \text{ ajustat} = PU \text{ inițial} \times IPC \text{ lunar pentru mărfuri alimentare} / 100$$

Unde: - PU ajustat – preț unitar ajustat

- PU inițial – preț unitar inițial

- IPC lunar pentru mărfuri alimentare – indicele lunar al prețurilor de consum pentru mărfuri alimentare publicat pe site-ul Institutului Național de Statistică.

Indicele lunar al prețurilor de consum pentru mărfuri alimentare se determină prin raportarea perioadei curente la perioada de referință conform secțiunilor specifice disponibile pe site-ul Institutului Național de Statistică.

Perioada de referință va fi anul și luna intrării în vigoare a contractului, iar perioada curentă va fi cea mai recentă lună disponibilă în secțiunea “Perioada curentă” a site-ului INS.

Ajustarea prețului se va face prin întocmirea unui act adițional semnat de ambele părți. Notificarea de ajustare a prețului se va transmite de către furnizor, însoțită de justificare și documentele suport.

9. Componenta financiară

În conformitate cu prevederile art. 187, alin. 3, lit. a. și alin. 3¹) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, autoritatea contractantă va aplica criteriul de atribuire „*cel mai bun raport calitate – preț*”.

Factori de evaluare	Criterii	Pondere	Punctaj maxim
Ofertă financiară	Descriere componentă financiară: include livrarea. Algoritm de calcul: Pentru prețul cel mai scăzut se vor acorda 40 de puncte. Pentru orice alt preț se va acorda punctaj după formula: $P_{preț(n)} = \frac{Preț(min)}{Preț(n)} \times [40]$, unde: $P_{preț(n)}$: punctajul obținut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare; $Preț(min)$: cel mai scăzut dintre prețurile Ofertelor admisibile; $Preț(n)$: prețul Ofertei admisibile aflată sub evaluare. Principiul eficienței utilizării fondurilor publice este înțeles prin folosirea sistemului concurențial și a criteriilor economice pentru atribuirea contractului, cu scopul de a obține valoare pentru banii cheltuiți. Principiul utilizării eficiente a fondurilor publice, respectiv aplicarea în cadrul sistemului concurențial, a criteriilor economice pentru atribuirea contractului de achiziție publică țintește ca efect principal obținerea celei mai bune valori pentru fondurile publice, întotdeauna considerată ca fiind insuficiente în raport cu necesitățile.	40 %	40 puncte
Lanțul de aprovizionare	Se va acorda punctaj maxim pentru: -30 puncte pentru producător (pentru livrările directe – de la producătorul original la consumatorul final) -15 puncte intermediar (pentru livrările cu un singur operator economic implicat în lanțul de aprovizionare) -0 puncte pentru distribuitor (pentru livrările cu doi sau mai multi operatori economici implicați în lanțul de aprovizionare) Pentru acordarea punctajului corespunzător, operatorii economici trebuie să prezinte în cadrul ofertei documente care confirmă livrarea directă de la producător sau implicarea unui singur operator economic	30%	30 puncte

	în lanțul de aprovizionare. Lipsa unui astfel de document va duce la punctarea cu 0 puncte. Criteriu necesar în vederea asigurării unui lanț de aprovizionare atent supravegheat, urmând îndeaproape întregul proces și factorii implicați, cu informații clare despre producător și produs. Lanțul scurt de aprovizionare de la fermier la beneficiar e un sistem cu beneficii de ordin economic, social, de mediu și de sănătate. Prin lanțul de aprovizionare se înțelege circuitul de aprovizionare care implică un număr de operatori economici implicați în producerea, fabricarea și comercializarea produselor. Acest factor de evaluare asigura produse alimentare de calitate și la un cost cât mai accesibil. Conform art. XI alin. 2, alin. 3, alin. 4 din Ordonanță de urgență 34/2023 privind unele măsuri fiscal-bugetare: „(2) Ponderea stabilită pentru factorul de evaluare privind calitatea este de 60% din punctajul total și este compusă din: 30% pentru factorul "lanțul de aprovizionare" și 30% pentru realizarea unei etape de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă, astfel cum este prevăzut la art. 8 din Legea nr. 315/2004 privind dezvoltarea regională în România, cu modificările și completările ulterioare. (3) În sensul prezentului articol, prin "lanțul de aprovizionare" se înțelege circuitul de aprovizionare care implică un număr de operatori economici responsabili de producerea, fabricarea și comercializarea produselor care fac obiectul achizițiilor publice prevăzute la alin. (1) . (4) În scopul asigurării unei eficiențe calitative a produselor agroalimentare achiziționate de autoritățile contractante, algoritmul de calcul al punctajului aferent factorului de evaluare "lanțul de aprovizionare" va fi unul de tip invers proporțional, în sensul că un număr mai mic de operatori economici implicați în lanțul de aprovizionare va primi un punctaj mai mare.”		
Etapă de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă	Se va acorda punctaj maxim pentru: - 30 puncte pentru producția obținută pe teritoriul județului Suceava; - 20 puncte pentru producția obținută în restul județelor din regiunea Nord-Est a României; - 10 puncte pentru producția obținută în restul regiunilor de pe teritoriul României. Prin restul județelor din regiunea de dezvoltare Nord-Est se înțelege: Botoșani, Bacău, Iași, Neamț, Vaslui. Pentru acordarea punctajului corespunzător, operatorii	30%	30 puncte

	economici vor prezenta în cadrul ofertei documente care confirmă locația de producție. Lipsa unui astfel de document va duce la punctarea cu 0 puncte. Solicitarea acestui criteriu se impune deoarece autoritatea contractantă dorește să achiziționeze produse alimentare proaspete, de bună calitate și într-un timp cât mai scurt, necesar în vederea bunului mers al activității. Conform art. XI alin. 2 din Ordonanță de urgență 34/2023 privind unele măsuri fiscal-bugetare: <i>„(2) Ponderea stabilită pentru factorul de evaluare privind calitatea este de 60% din punctajul total și este compusă din: 30% pentru factorul "lanțul de aprovizionare" și 30% pentru realizarea unei etape de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă, astfel cum este prevăzut la art. 8 din Legea nr. 315/2004 privind dezvoltarea regională în România, cu modificările și completările ulterioare.”</i>	
Punctaj maxim: 100 puncte. Obținut astfel: $P = P1 + P2$ $P2 = P2.1 + P2.2$ Unde: P1-Oferta financiară P2- Oferta tehnică P2.1- Lanțul de aprovizionare P2.2- Etapă de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă		

În aceasta situație, potrivit art. 139 din HG 395/2016, stabilirea ofertei câștigătoare pe fiecare ofertă în parte se va realiza numai prin ordonarea descrescătoare a punctajelor obținute de ofertele admisibile, pe fiecare lot în parte, cea câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu cel mai mare punctaj. Evaluarea ofertelor se realizează prin acordarea, pentru fiecare ofertă în parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul stabilit în documentația de atribuire.

Modalitatea de departajare a ofertelor clasate pe primul loc cu punctaje egale: conform art. 139, alin. 3) din HG 395/2016.

Data de referință pentru echivalența lei/valută va fi cursul de referință stabilit de BNR cu 5 zile înainte de data limită de primire a ofertelor.

Ofertele financiare vor avea incluse cheltuielile legate de transport la beneficiar.

Ofertele incomplete nu vor fi luate în considerare.

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile, însoțite de dovada care le conferă caracterul de confidențialitate.

Ofertantul depune oferta, DUAE și documentele de calificare numai prin mijloace electronice.

Documentele doveditoare privind îndeplinirea criteriilor de calificare se vor solicita ofertantului clasat pe primul loc în urma aplicării criteriului de atribuire. Acestea vor fi depuse numai prin mijloace electronice.

10. Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea/entitatea contractantă și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respectiv [selecția din lista de mai jos după cum este aplicabil:

- a. Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;
- b. Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;
- c. Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;
- d. Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- e. Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- f. Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- g. Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- h. Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;
- i. Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;
- j. Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării
- k. acestora (Convenția de la Basel);
- l. Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenți (Convenția de la Stockholm privind POP);

Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.]

11. Managementul / Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului – managementul contractului va fi derulat prin Compartimentul specializat din cadrul Universității Ștefan cel Mare din Suceava.

Produsele vor fi achiziționate în baza contractelor subsecvente. Acordul cadru se va încheia pentru o perioadă de **24 luni**. Contractele subsecvente se vor atribui la **6 luni**, în funcție de buget și de necesitățile autorității contractante. Se vor atribui **4 contracte subsecvente**. Acordul cadru se va încheia cu un singur operator economic pe fiecare lot în parte. Contractele care se atribuie în executarea unui acord-cadru vor fi încheiate între autoritatea contractantă și operatorul economic, care sunt parte a acordului respectiv. Se vor încheia acorduri cadru pentru fiecare lot în parte.

12. Evaluarea performanței Contractantului, *nu dacă e cazul*
13. Anexe - nu e cazul

ȘEF SERVICIU ACHIZIȚII PUBLICE I,
Ec. Jr. Oana – Elena POTOROACĂ

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Oana', written over a faint circular stamp.

Întocmit,
Administrator financiar,
Georgeta Loredana COJOC

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Georgeta', written over a faint circular stamp.

Administrator financiar,
Cornelia Mariana GIURANIUC

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Cornelia', written over a faint circular stamp.

Sef Serviciu Cantine,
Loredana Elena LEONTE

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Loredana', written over a faint circular stamp.