



UNIVERSITATEA DIN  
BUCUREȘTI

VIRTUTE ET SAPIENTIA

Universitatea din București  
REGISTRATURA ACHIZIȚII

Nr. înregistrare.....477

Ziua 17 Luna 01 Anul 2018

### INVITATIE DE PARTICIPARE

CASA UNIVERSITARILOR

Str. Dionisie Lupu, nr. 46, sector 2 | 030167, București, ROMÂNIA

Tel.: (+4) 021 211 51 96

E-mail: casa.universitarilor@unibuc.ro | Website: www.unibuc.ro



Universitatea din Bucuresti – Casa Universitarilor, cu sediul în strada Dionisie Lupu nr. 46 sector 2 Bucuresti, va invita sa participati la procedura de atribuire a contractului de achizitie publica de furnizare alimente – **PAINE**.

1. Obiectul contractului: furnizarea de paine.
2. Procedura aplicata pentru atribuirea contractului de achizitie publica: achizitie directa.
3. Sursa de finantare a contractului de furnizare care urmeaza sa fie atribuit: venituri proprii Casa Universitarilor.
4. Durata contractului: de la data semnarii pana la data indeplinirii obligatiilor contractuale reciproce ale partilor dar nu mai tarziu de 31.12.2018.
5. Oferta depusa trebuie sa cuprinda:

#### *Propunerea tehnica*

- a. Ofertantul va elabora propunerea tehnica astfel încat aceasta sa respecte in totalitate cerintele Universitatii din Bucuresti.
- b. Ofertantul va aduce dovada ca indeplineste conditiile legale pentru furnizarea de paine.

#### *Propunerea financiara*

- a. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica.
  - b. Certificatul de inregistrare (copie conform cu originalul) al societatii si declaratia de eligibilitate.
6. Limba de redactare a ofertei : romana
  7. Perioada de valabilitate a ofertelor : 30 zile
  8. Pretul va fi exprimat in lei, fara TVA.
  9. Valoarea estimata in lei fara TVA pentru atribuirea contractului este de 9300.00 lei fara TVA.
  10. Pretul ofertei este ferm, in lei. NU se accepta oferte alternative.
  11. Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea contractului de furnizare: pretul cel mai scazut in lei, fara TVA.
  12. La oferta de baza NU se accepta oferte alternative.
  13. Termenul comercial in care se va incheia contractul: cheltuielile de manipulare, incarcare, transport precum si alte cheltuieli ocazionate de furnizarea produselor vor fi suportate de catre prestator.
  14. Plata pretului contractului se va face in lei, in maximum 30 zile de la data primirii facturii fiscale.

15. Ofertele se transmit prin e-mail la adresa cub.dumitru@yahoo.com sau in plic pe adresa str. Dionisie Lupu nr. 46 sector 2 Bucuresti.
16. Data limita de transmitere a ofertelor : .....<sup>31</sup>.....ianuarie 2018, ora 11:00.
17. Ora,data si locul deschiderii ofertelor: .....<sup>31</sup>.....ianuarie 2018, ora 12:00 la sediul Casei Universitarilor din strada Dionisie Lupu nr. 46 sector 2 Bucuresti. Pentru informatii suplimentare ne puteti contacta la nr: 021.211.51.96, persoana de contact Ciulei Geansu.
18. Perioada de derulare a contractului: de la data semnarii pana la 31.12.2018.

Cerintele minime obligatorii care vor trebui indeplinite de catre ofertanti in vederea participarii la aceasta procedura:

Nr.crt.	Denumire produs	UM	Cantitate maxim estimata
1.	Franzela 0.300	Buc.	6000
2.	Chifle 0.060	Buc.	2000
3.	Paine feliata tava	Buc.	500

- Cheltuielile de manipulare, incarcare, transport si alte cheltuieli ocazionate de furnizarea produselor vor fi suportate de prestator.
- Produsele vor fi livrate conform comenzilor si graficului stabilit de Casa Universitarilor, in functie de necesitati.
- Ofertele vor fi transmise conform tabelului:

Produs	Specificatii tehnice(gramaj, ambalare)	Termen valabilitate	UM	Pret unitar fara TVA	Valoare fara TVA

DIRECTOR,  
Adrian Mircea Cucu

Universitatea din București  
REGISTRATURĂ ACHIZIȚII

Nr. înregistrare... 498

la 17 Luna 01 Anul 2018

## CAIET DE SARCINI

### 1. Generalități

Prezentul caiet de sarcini se aplică pentru achiziționarea de **PÂINE ALBĂ DIN GRÂU CU SARE** necesar desfășurării activității Casei Universitarilor a autorității contractante - Universitatea din București.

CAIETUL DE SARCINI face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei 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, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranță în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, ambalare etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile prezentului Caiet de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

Valoarea estimată, fără TVA, pentru atribuirea contractului este de: 9300 lei fără TVA.

### 2. Cantități solicitate

Autoritatea contractantă, Universitatea din București, are în vedere achiziționarea următoarelor cantități de produse:

Nr. Crt.	Denumire Produs	U.M.	Cantitate maximă estimată care face obiectul viitorului contract de furnizare (până la 31.12.2018)
1.	Franzela 0.300	Buc.	6000
2.	Chifle 0.060	Buc.	2000
3.	Paine feliata tava	Buc.	500

Livrarea produselor se va realiza de către ofertantul câștigător - viitorul furnizor, pe baza comenzilor ferme emise de către reprezentanții autorizați ai autorității contractante, conform condițiilor descrise în secțiunea III. a prezentului caiet de sarcini.

### 3. Specificații tehnice minimale

<b>Produs</b>	<b>Caracteristici tehnice</b>
<u><b>Franzela 0.300</b></u>	<p>Produs tip franzelă, cu masa = 300g.</p> <p>Aspect exterior general: produs bine dezvoltat, format alungit, specific sortimentului, neaplatizat;</p> <p>Coaja: suprafață lucioasă, crocantă, de culoare galben aurie, uniformă;</p> <p>Miez în secțiune: miez bine afânat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată legat structural de coajă, cu pori fini, uniformi;</p> <p>Consistență: elastică (după o ușoară apăsare revine imediat la starea inițială)</p> <p>Aroma: plăcută, caracteristică pâinii coapte, fără miros străin (de mușegai, de rânțed, etc.).</p> <p>Gust: plăcut, caracteristic pâinii coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (pământ, nisip, etc.), nu se admit semne de alterare microbiană.</p>
<u><b>Chifle 0.060</b></u>	<p>Produs tip chifla, cu masa = 60g.</p> <p>Aspect exterior general: produs bine dezvoltat, specific sortimentului, neaplatizat;</p> <p>Coaja: suprafață lucioasă, crocantă, de culoare galben aurie, uniformă;</p> <p>Miez în secțiune: miez bine afânat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată legat structural de coajă, cu pori fini, uniformi;</p> <p>Consistență: elastică (după o ușoară apăsare revine imediat la starea inițială)</p> <p>Aroma: plăcută, caracteristică pâinii coapte, fără miros străin (de mușegai, de rânțed, etc.).</p> <p>Gust: plăcut, caracteristic pâinii coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (pământ, nisip, etc.); nu se admit semne de alterare microbiană.</p>
<u><b>Paine feliata tava</b></u>	<p>Produs tip franzelă feliată, sau echivalent, cu masa = 400g – 500g.</p> <p>Aspect exterior general: produs bine dezvoltat, format alungit, specific sortimentului, neaplatizat;</p> <p>Coaja: suprafață lucioasă, crocantă, de culoare galben aurie, uniformă;</p> <p>Miez în secțiune: miez bine afânat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, fără cocoloașe sau urme</p>

	<p>de făină nefrământată legat structural de coajă, cu pori fini, uniformi;</p> <p>Consistență: elastică (după o ușoară apăsare revine imediat la starea inițială)</p> <p>Aroma: plăcută, caracteristică pâinii coapte, fără miros străin (de mucegai, de rânced, etc.).</p> <p>Gust: plăcut, caracteristic pâinii coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (pământ, nisip, etc.); nu se admit semne de alterare microbiană.</p>
--	---

**Sistemul de asigurare a calității:**

Produsul va respecta standardele prezentate de ofertantul câștigător în propunerea sa tehnică, cu respectarea cerințelor tehnice specificate în prezentul caiet de sarcini;

Când nu este menționat nici un standard sau reglementare aplicabilă, se vor respecta standardele sau reglementările naționale în vigoare;

Calitatea produsului va fi atestată, la livrare prin prezentarea *certificatului de calitate și conformitate* sau a *declarației de conformitate*.

**Condiții de ambalare:**

Pâinea se livrează în stare proaspătă, în ambalaje de transport;

Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului;

Ambalajele trebuie să fie curate, uscate, igienizate și fără mirosuri străine;

În ambalajele de transport, produsul se așază într-un număr care să evite deformarea, deprecierea sau ruperea acestuia.

Ca ambalaje de transport se pot folosi navele din material plastic, lăzi de carton, rastele metalice.

**Marcarea:**

Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu următoarele mențiuni:

- denumirea, adresa și nr. de telefon al producătorului/distribuitorului,
- denumirea produsului,
- cantitatea netă,
- lista cuprinzând ingredientele,
- lista valorilor nutriționale ptr.100g produs finit,
- condiții de depozitare,
- data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "*a se consuma de preferință înainte de ....*"

**Transportul:**

Transportul se face cu mijloace care să asigure pe toata durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice.

**Condiții minime de garanție și condiții de livrare:**

Garanția produselor, respectiv termenul de garanție la depozitare este de maximum 24 de ore de la data livrării produsului, cu respectarea condițiilor igienico sanitare de transport.

**Notă: Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refuza produsele care se află în ultima treime a termenului de garanție. Această măsură se impune a fi luată pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afecțiuni determinate de calitatea necorespunzătoare a alimentelor.**

Produsele vor fi livrate la sediul autorității contractante, respectiv la Casa Universitarilor, Str. Dionisie Lupu, nr. 46, sector 2, București, în intervalul orar 08.30.-09.30.

Termenul de livrare este de maximum 1 zi de la comanda fermă a achizitorului.

Produsele livrate vor fi însoțite de următoarele documente:

*Factura fiscală*

*Aviz de însoțire a mărfii, când este cazul;*

*CertIFICATE de calitate și conformitate sau Declarația de conformitate*

*Buletinul de analiză care să ateste că produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerințelor tehnice minimale prevazute în prezentul caiet de sarcini.*

Livrarea produselor se va face cu mijloace proprii ale ofertantului.

***Ca parte a documentelor de calificare, se solicită prezentarea de către ofertant a unui certificat acordat de către un organism de certificare acreditat, care dovedește implementarea unui sistem de management al calității, în conformitate cu SR EN ISO 9001:2000 sau echivalent. De asemenea, pentru produsele oferite, se solicită prezentarea de mostre, fișe tehnice și/sau descrieri ale produselor și/sau fotografii de prezentare a produselor și/sau catalog de prezentare a căror autenticitate trebuie să poată fi demonstrată în cazul în care autoritatea contractantă solicită acest lucru. Produsele livrate trebuie să corespundă caracteristicilor mostrelor/caracteristicilor tehnice definite în fișele tehnice și/sau descrierilor și/sau fotografiilor prezentate de ofertanti.***

DIRECTOR  
Adrian Mircea Cucu

