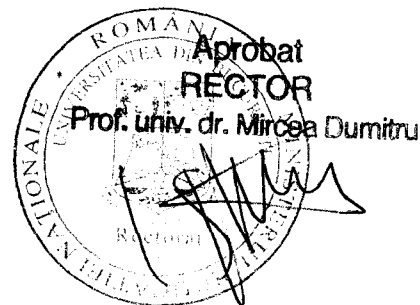


Universitatea din București
REGISTRATURA ACHIZIȚII

Nr. înregistrare... 140

Ziua... 09... Luna... al... Anul... 2018



INVITAȚIE DE PARTICIPARE

UNIVERSITATEA DIN BUCUREȘTI, Direcția Cămine-Cantine și Activități Studențești, Serviciul Cămine-Cantine, Cantina Mihail Kogălniceanu, cu sediul în Bd. M. Kogălniceanu, nr. 36-46, sector 5, București, are onoarea să vă invite să participați la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică de furnizare de: **Produse de băcănie**

1. Obiectul contractului: *Furnizare produse de băcănie - Cuscave de olivare*
2. Procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică: Achiziție directă.
3. Sursa de finanțare a contractului de furnizare care urmează să fie atribuit: venituri proprii Cămine-Cantine.
4. Durata contractului: de la data semnării până la data îndeplinirii obligațiilor contractuale reciproce ale părților dar nu mai târziu de 31.12.2018.
5. Oferta depusă de ofertant trebuie să cuprindă:
Propunerea tehnică
 - a. Ofertantul va elabora propunerea tehnică astfel încât aceasta să respecte în totalitate cerințele din Caietul de Sarcini.
 - b. Ofertantul va face dovada că îndeplinește condițiile legale pentru *Furnizare produse de băcănie*
Propunerea financiară
 - a. Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică.
 - b. Certificatul de înregistrare (copie conform cu originalul) al societății și declarația de eligibilitate.
6. Limba de redactare a ofertei: română
7. Perioada de valabilitate a ofertelor: 30 zile
8. Prețul va fi exprimat în lei, fără TVA.
9. Valoarea maximă estimată, **fără TVA** pentru atribuirea contractului este de: **121.190 lei**.
10. Prețul ofertei este ferm în lei.
 - o NU se acceptă actualizarea prețului contractului
11. Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea contractului de furnizare: prețul cel mai scăzut în lei, fără TVA.
12. La oferta de bază:
 - o NU se acceptă oferte alternative
13. Termenul comercial în care se va încheia contractul:
Cheltuielile de manipulare, încărcare, transport, și alte cheltuieli ocazionate de furnizarea produselor vor fi suportate de prestator.
14. Plata prețului contractului se va face în lei, în maxim 30 zile de la data primirii facturii fiscale.

15. Ofertele se transmit prin fax la numărul: 021.314.89.73, prin e-mail, la: ion.florin@rectorat.unibuc.ro și în original, la adresa: Bdul Mihail Kogălniceanu nr. 36-46, sector 5, București- Direcția Cămine-Cantine, camera 13.

16. Data limită pentru transmiterea ofertelor: miercuri, 17 ianuarie 2018, ora 14:00

17. Ora, data și locul deschiderii ofertelor: miercuri, 17 ianuarie 2018, ora 15:00 la sediul: RECTORATUL UNIVERSITĂȚII din BUCUREȘTI, Bd. Mihail Kogălniceanu, Nr.36-46, Sector 5, București

Pentru informații suplimentare ne puteți contacta la tel. 0213077330.

18. Perioada de derulare a contractului: de la data semnării până la 31.12.2018.

Locație: București, Bd. Mihail Kogălniceanu, nr. 36-46, sector 5, Cantina Mihail Kogălniceanu.

Cerințele minime obligatorii care vor trebui îndeplinite de către ofertanți în vederea participării la această procedură sunt cele prevăzute în Caietul de Sarcini.

- Produsele vor fi livrate conform comenzilor și graficului stabilit de către Cantina M. Kogălniceanu, în funcție de necesități.

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.

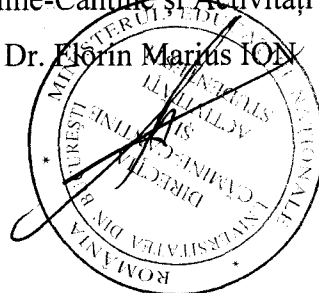
Produsele livrate trebuie să corespundă caracteristicilor mostrelor/caracteristicilor tehnice definite în fișele tehnice și/sau descrierilor și/sau fotografiilor prezentate de ofertanti.

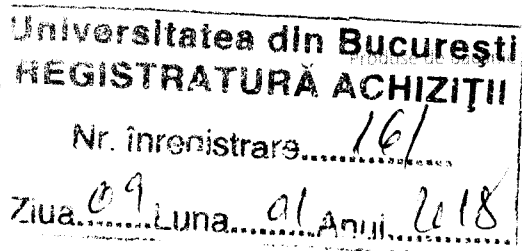
- Ofertele vor fi transmise conform tabelului:

Produs	Specificații tehnice (gramaj, ambalare)	U.M.	Preț Unitar (lei, fără TVA)	Valoare (lei, fără TVA)

Director Cămine-Cantine și Activități Studențești,

Dr. Florin Marius ION





CAIET DE SARCINI

1. Generalități

Prezentul caiet de sarcini se aplică pentru achiziționarea de *Produse de băcănie* necesare desfășurării activității Cantinei Mihail Kogălniceanu 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 maximă estimată fara TVA pentru atribuirea contractului este de: 121190 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.	Ardei iute borcan 350 g	buc	1000
2.	Bulion pasta 28% , 800 g	buc	1500
3.	Castraveti murati 3kg	buc	150
4.	Ciuperci, cutie min. 360 g	buc	2500
5.	Fasole, borcan 720 g	buc	800
6.	Gogosari in otet 720 g	buc	100
7.	Ketchup, 500 g	buc	500

Nr. Crt.	Denumire Produs	U.M.	Cantitate maximă estimată care face obiectul viitorului contract de furnizare (până la 31.12.2018)
8.	Maioneză vegetală	kg	100
9.	Măsline negre	kg	75
10.	Mazăre, borcan 720 g	buc	650
11.	Muștar tub 500 g	Tub	150
12.	Oțet 1l	l	600
13.	Ouă	buc	11000
14.	Roșii în bulion, borcan 720 g	buc	3500
15.	Sos knorr napoli, cutie 0,9 kg	buc	50
16.	Spanac, borcan 720 g	buc	600
17.	Sos de roșii 700 g	Buc	1000
18.	Borș proaspăt 1l	L	2500
19.	Zacuscă țărănească borcan 300 g	Buc	300
20.	Muștar plic 20 g	buc	25000
21.	Ketch-up dulce/picant plic 20 g	buc	60000
22.	Sos de usturoi plic 20 g	Buc	15000
23.	Maioneză plic 20 g	Buc	10000

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.

Specificații tehnice minimale

Produs	Caracteristici tehnice
Ardei iute borcan, 350 g	Aspectul recipientului la exterior: recipient din sticlă, curat, închis ermetic, cu capacul nebombat, etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare, recipient din sticlă curat. Aspectul conținutului: ardei iuți din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere și acoperiți cu lichid. Culoarea lichidului: limpede Culoarea legumelor: caracteristică sortimentului Consistența legumelor: ardei iuți fermi, fără exemplare moi Gust și miros: specific condimentelor folosite. Fără gust și miros strain.
Bulion pastă 28% , 800 g	Produs îmbuteliat în cutii de 800 g, cu cheiță de deschidere, închise ermetic. Aspectul trebuie să fie de masa omogenă, densă, să nu prezinte semen de alterare (fermentație, mucegai). Mirosul și gustul plăcute, caracteristice tomatelor.

	<p>Nu se admite gust și miros strain de feremntare, afumare sau caramelizare, mucegai.</p> <p>Culoare: roșu aprins până la cărămiziu, uniformă în toată masa.</p> <p>Cutiile nu trebuie să fie deformate, bombate, neermetice</p> <p>Concentrația de minim 28%</p>
Castraveți murati, borcan 3kg	<p>Aspectul recipientului la exterior: recipient din sticlă, curat, închis ermetic, cu capacul nebombat, etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.</p> <p>Aspectul recipientului la interior: capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare, recipient din sticlă curat.</p> <p>Aspectul conținutului: castraveți uniformi ca dimensiune, din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere și acoperiți cu lichid.</p> <p>Culoarea lichidului: limpede</p> <p>Culoarea legumelor: caracteristică tipului de conservare și sortimentului.</p> <p>Consistența legumelor: castraveți fermi, crocanți, fără exemplare moi</p> <p>Gust și miros: Plăcut, acru, acru-dulceag, specific sortimentului și condimentelor folosite. Fără gust și miros strain.</p>
Fasole, borcan 720 g	<p>Aspectul recipientului la exterior: recipient din sticlă, curat, închis ermetic, cu capacul nebombat, etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.</p> <p>Aspectul recipientului la interior: capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare, recipient din sticlă curat.</p> <p>Aspectul conținutului: fasole păstăi din același soi, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere și acoperite cu lichid.</p> <p>Culoarea lichidului: limpede sau ușor opalescent.</p> <p>Culoarea legumelor: caracteristică sortimentului</p> <p>Consistența legumelor: să fie curate, prezentate întregi sau tăiate în bucăți uniforme, preparate prin opărire, fasole bine fiartă dar nedestrămată.</p> <p>Gust și miros: plăcut, caracteristic de fasole fiartă, ușor de fiert.</p> <p>Fără gust și miros străin.</p> <p>Fără corpuri străine.</p>
Gogoșari în otet, 720 g	<p>Aspectul recipientului la exterior: recipient din sticlă, curat, închis ermetic, cu capacul nebombat, etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.</p> <p>Aspectul recipientului la interior: capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare, recipient din sticlă curat.</p> <p>Aspectul conținutului: gogoșari uniformi ca dimensiune, din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere și acoperiți cu lichid.</p> <p>Culoarea lichidului: limpede</p>

	<p>Culoarea legumelor: caracteristică tipului de conservare și sortimentului.</p> <p>Consistența legumelor: gogoșari fermi, crocanți, fără exemplare moi</p> <p>Gust și miros: Plăcut, acru, acru-dulceag, specific sortimentului și condimentelor folosite. Fără gust și miros strain.</p>
Ketchup 500 g	<p>Ketchup dulce și picant, calitatea I, ambalat la flacon de 500 g.</p> <p>Masă omogenă, fină, uniformă, gust pasteurizat, fără coloranți.</p> <p>Pastă de roșii min. 50%.</p> <p>Produs conform normelor și standardelor în vigoare.</p>
Maioneză vegetală	<p>Emulsie fină, omogenă, bine legată, culoare galben-deschis, uniform, gust și miros plăcut caracteristic mirosului de maioneză.</p> <p>Ambalată în găleți de 5 kg.</p>
Măsline negre	<p>Calibru 160-180</p> <p>Să fie ambulate în ambalaje corespunzătoare, bine închise, fără acțiune nocivă asupra măslinelor și să asigure menținerea calității produsului.</p> <p>Măsline întregi, sănătoase, fără urme de vătămări și loviri, cu pulpă rezistentă la apăsare, cu consistență fermă, de culoare apropiată de cea inițială.</p> <p>Fără impurități, fără miros și/sau gust strain (de mucegai, ranced, etc) sau miros particular neplăcut.</p>
Mazăre, borcan 720 g	<p>Aspectul recipientului la exterior: recipient din sticlă, curat, închis ermetic, cu capacul nebombat, etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.</p> <p>Aspectul recipientului la interior: capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare, recipient din sticlă curat.</p> <p>Aspectul conținutului: mazăre boabe, din același soi, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere și acoperite cu lichid.</p> <p>Legumele să fie curate, boabele să fie întregi, de mărime uniformă și să fie preparate prin opărire.</p> <p>Cantitatea netă de produs să fie cel puțin 50% din capacitatea recipientului.</p> <p>Lichidul să fie limpede sau ușor opalescent, fără corpuri străine.</p> <p>Culoare: verde până la gălbui, miros și gust plăcut, caracteristic de mazăre fragedă fiartă.</p> <p>Fără miros și gust străin (acru, fermentat sau de mucegai).</p> <p>Nu se acceptă mazăre rehidratată</p>
Muștar, tub 500 g	<p>Muștar classic, iute, dulce, calitatea I</p> <p>Produs pasteurizat, fără conservanți, fără coloranți, ambalat în tub de 500 g</p> <p>Culoarea specifică, uniform în toată masa produsului și consistența unui sos bine legat.</p> <p>Miros specific ingredientelor folosite, fără miros străin.</p>

Oțet, 1 l	Lichid limpede până la opalescent, fără sediment sau corpuri străine, culoare gălbuie, uniform, cu gust acru specific, fără gust străin și miros caracteristic materiei prime din care provine. Calitatea I. Ambalat la pet de 1 L.
Ouă	Ouăle de găină trebuie să facă parte din categoria de greutate L respectiv între 63 g și 73 g. Categoria de calitate a ouălelor trebuie să fie A. Vor fi șampilate conform normelor în vigoare cu data expirării. Condiții tehnice de calitate : coaja nevătămată, curată de formă normală, uscată, cameră de aer mobilă, albușul translucid, galbenușul vizibil și ușor aplatizat, miros și gust caracteristic oului proaspăt. Nu se admit ouă sparte. Condiții de ambalare: în cofraje de carton așezate în poziție verticală cu vârful în jos; ambalajele vor fi curate, uscate fără miros străin sau mușegaiuri, nu se admit ouă murdare cu urme de excremente de găină sau alte impurități. Inscripționarea să fie estetică și lizibilă cu următoarele informații: <ul style="list-style-type: none"> - denumirea producătorului și localitatea - denumirea produsului – sortimentului - conținut - lotul și data fabricației - termen de valabilitate - termen minim de garanție - condiții de păstrare.
Roșii în bulion, borcan 720 g	Aspectul recipientului la exterior: recipient din sticlă, curat, închis ermetic, cu capacul nebombat, etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare, recipient din sticlă curat. Roșii întregi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, de culoare roșie sau roșu cărămiziu, caracteristică soiului. Gustul trebuie să fie plăcut, dulceag, caracteristic roșiilor fierte, slab sărat, fără gust amar, fără gust și miros străin, fără impurități minerale. Conținutul total de legume raportat la masa netă: min. 50% legume.
Sos knnor napolî, cutie 0,9 kg	Sos tomate Napoli Ambalare: cutie 0,9 kg
Spanac, borcan 720 g	Aspectul recipientului la exterior: recipient din sticlă, curat, închis ermetic, cu capacul nebombat, etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.

	Aspectul recipientului la interior: capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare, recipient din sticlă curat. Culoare verde, fără miros și gust străin. Compoziție clară, fără impurități, fără corpuri străine.
Sos de roșii 700 g	Sos de rosii obtinut din rosii zdrobite si pasate cu adaos de pasta de tomate Proteine: 1.9 g /100g Ingrediente: rosii zdrobite (89%), pasta de tomate (concentratie 28-30%), sare, pudra de ceapa
Borș proaspăt 1l	Ingrediente: apa, tarate de grau, faina de malt. Produs din fermentarea taratei de grau
Zacuscă țărănească borcan 300 g	Ingrediente: Vinete coapte 40%, gogoșari, ceapă, tomate, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, zahăr, piper. Produs pasteurizat.
Muștar plic 20 g	<ul style="list-style-type: none"> • ambalat în plic a 20 grame • un produs fin și aromat Ingrediente: apă , oțet , 17,8% făină de boabe de muștar galbene și negre , zahăr , sare , condimente
Ketch-up dulce/picant plic 20 g	Ingrediente: pastă de tomate (34%), apă, zahăr, oțet, amidon modificat, sare, conservanți (benzoat de sodiu, sorbat de potasiu), extract natural de condimente.
Sos de usturoi plic 20 g	Ingrediente: ulei de floarea-soarelui , apă, pastă de usturoi , muștar, zahăr , oțet , amidon ,sare ,usturoi granulat , conservanți , antioxidanți.
Maioneză plic 20 g	<ul style="list-style-type: none"> • ambalaj: plic 20 grame (sau alt gramaj, la cerere) • o maioneză de înalta calitate cu minim 50.1% grasime INGREDIENTE: Ulei floarea soarelui , apă, zahăr, muștar (apă, oțet, boabe de muștar, zahăr, sare), oțet, amidon , sare, corector de aciditate (acid lactic), stabilizator (gumă xanthan), conservanți (sorbit de potasiu, benzoat de sodiu), colorant (beta caroten), antioxidant (EDTA).

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:

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

Atât materialul de ambalat cât și pachetele trebuie să fie curate, uscate, în stare bună, fără insecte sau mirosuri anormale, capabile să asigure prospețimea și calitatea produsului; Materialele de ambalare și ambalajele trebuie să fie depozitate în condiții în care să nu scadă calitatea iar înainte de utilizare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei și mirosului; Ca ambalaje de transport se pot folosi navele din material plastic, lazi de carton, rastele metalice.

Marcarea:

Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu următoarele mențiuni:

- ✓ denumirea, adresa și nr. de telefon producătorului/distribuitoareului,
- ✓ 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 sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice.

Condiții minime de garanție și condiții de livrare:

Livrarea se va face în funcție de necesități, pe bază de comandă, în funcție de necesarul de consum comunicat de către beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel încât să corespundă descrierii caracteristicilor tehnice minime din caietul de sarcini.

Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă.

La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

Notă: Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refuza produsele care se află în partea a doua 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 Cantina Mihail Kogălniceanu, Bd. Mihail Kogălniceanu, nr. 36-46, sector 5, București, în intervalul orar 07.30.-08.30.

Termenul de livrare este de maximum 3 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 prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

Livrarea produselor se va face cu mijloace proprii ale ofertantului cu o capacitate de maxim 3,5 tone, conform restricțiilor zonei.

4. Modul de prezentare a propunerii tehnice

- Prin propunerea tehnică, ofertanții vor prezenta o descriere detaliată a produselor oferite precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.
- Prin propunerea tehnică, în ceea ce privește descrierea tehnică a produselor, ofertanții vor trebui să demonstreze corespondența strictă a acestora cu specificațiile tehnice solicitate de autoritatea contractantă.
- Propunerea tehnică va cuprinde în mod obligatoriu toate caracteristicile menționate în specificațiile tehnice, aferente fiecărui lot în parte, pentru care ofertantul depune oferta. **Nu se acceptă oferte parțiale.**
- Prin propunerea tehnică, ofertanții își asumă, în cazul în care vor fi declarați câștigători, obligația livrării produselor **în maximum 1 zi** de la comanda fermă emisă de beneficiar, în baza contractului de furnizare.
- Prin propunerea tehnică, ofertanții își asumă obligația respectării cerințelor din caietul de sarcini.
- Propunerea tehnică va fi prezentată în original, semnată, datată și stampilată de reprezentantul legal sau un împuternicit al acestuia.

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 Cămin-Cantine și Activități Studentești,
Dr. Florin Marius ION

Șef Serviciu Cămin-Cantine,
Cosmin Cîrciumaru

