



UNIVERSITATEA DIN BUCUREȘTI  
REGISTRATURA ACHIZITII

Nr. înregistrare.....188.....  
Ziua.....09.....Luna.....01.....Anul.....2018.....

DIRECȚIA CĂMINE-CANTINE ȘI ACTIVITĂȚI STUDENȚEȘTI  
Bd. Mihail Kogălniceanu, nr. 36-46, sector 5 | 050107, București, ROMÂNIA  
Tel.: (+4) 021 307 73 30 | Fax: (+4) 021 314 89 73  
E-mail: ion.florin@rectorat.unibuc.ro | Website: www.unibuc.ro



## INVITAȚIE DE PARTICIPARE

UNIVERSITATEA DIN BUCUREȘTI, Direcția Cămine-Cantine și Activități Studențești, 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 din carne de pui**

1. Obiectul contractului: **Furnizare Produse din carne de pui**
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 din carne de pui**

### 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: **126475 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](mailto: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. Kogăliceanu, 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.*

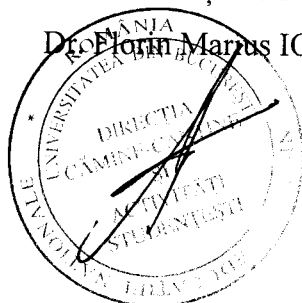
*Produsele livrate trebuie să corespundă caracteristicilor mostrelor/caracteristicilor tehnice definite în fișele tehnice și/sau descrierilor și/sau fotografiilor prezentate de ofertanți.*

- 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



Universitatea din București  
**REGISTRATURĂ ACHIZIȚII**  
 Nr. înregistrare 189  
 Ziua 09 Luna 01 Anul 2018

## CAIET DE SARCINI

### 1. Generalități

Prezentul caiet de sarcini se aplică pentru achiziționarea de **Produse din carne de pui** 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, fără TVA, pentru atribuirea contractului este de: **126.475 lei**.

### 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	Pulpe de pui congelate	Kg	3000
2	Pulpe de pui refrigerate	Kg	150

Nr. Crt.	Denumire Produs	U.M.	Cantitate maximă estimată care face obiectul viitorului contract de furnizare (până la 31.12.2018)
3	Piept de pui dezosat, fără piele, refrigerat	kg	4500
4	Ficat de pui congelat	kg	1700
5	Ciocănele de pui	Kg	1500
6	Aripioare de pui	Kg	1000

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

Produs	Caracteristici tehnice
Pulpe de pui congelate	<b>Proprietăți organoleptice</b> Stare termică: congelate. Aspect: întregi, congelate, fara grasime, fara gheata, cu aspect curat, fara pene sau fulgi, suprafata exterioara de culoare roz pana la alb-galbui, cu strat redus de grasime (albgalbui), cu miros placut, caracteristic speciei
Pulpe de pui refrigerate	<b>Proprietăți organoleptice</b> Stare termică: proaspăt, refrigerat Aspect: pulpe de pui curate, întregi, proaspete, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Suprafață umedă, nelipicioasă, fără oase rupte proeminente, fără contuzii severe. Culoarea pielii: caracteristică tipului și calității, roz, calitate superioară. Consistența musculaturii: fermă și elastic, nu se admite consistență înmuiată. Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros strain. Parte necomestibilă: 0%.
Piept de pui dezosat, fără piele, refrigerat	<b>Proprietăți organoleptice</b> Stare termica: proaspăt, refrigerat Aspect: piept de pui, dezosat, fără piele, curat, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Suprafață netedă, nelipicioasă.

	<p>Culoare: caracteristică speciei, roz, uniformă.</p> <p>Consistența musculaturii: fermă și elastic, bine îmbrăcat în mușchi, carnea sternală flexibilă, fără piele, fără părți osoase, bine fasonat, calitate superioară.</p> <p>Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic normal, plăcut, fără miros strain.</p> <p>Parte necomestibilă: 0%</p>
Ficat de pui, congelat	<p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p>Stare termică: congelat</p> <p>Aspect: bine curățate de cheaguri de sânge, nemurdărite de conținut intestinal sau alte impurități, întregi din punct de vedere anatomic, să aibă consistență normal, nemodificată, cu miros caracteristic. Nu trebuie să prezinte pete negre, semen de infestare cu paraziți.</p> <p>Culoare: la suprafață, pelicula roșie de nuanță caracteristică.</p> <p>Miros și gust caracteristic, nu se admit mirosuri străine.</p> <p>Parte necomestibilă: 0%.</p>
Ciocănele de pui	<p>Clasa A de calitate</p> <p>Pulpă inferioară cu os și piele. Stare congelată. reprezentat din tibia și fibula cu musculatură și pielea în aderență. Ambalate în tăvițe acoperite cu folie stretch.</p>
Aripioare de pui	<p>Clasa A de calitate</p> <p>Aripi neseperate ambalate, congelate. Aripi în aderență naturală cu o porțiune toracică a cărei greutate nu trebuie să depășească 45% din greutatea totală a piesei;</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:

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 PVC sau saci din polietilenă.

#### 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 ....."
- ✓ ambalajele individuale se închid prin termosudare sau cu cleme metalice, la unul sau la ambele capete. Ambalajele individuale vor fi imprimate și/sau prevăzute cu etichete atașate astfel încât să nu se poată schimba. Toate informațiile necesare trebuie să fie tipărite astfel încât să fie imposibilă schimbarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Se impune păstrarea integrității ambalajului.

### **Transportul:**

Transportul se face cu vehicule închise, izoterme, prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a menține temperatura necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de organismele specializate.

### **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 de carne 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 minime 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 3 zile** 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 ștampilată 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 Cămine, Cantine și Activități Studentești,  
Dr. Florin Marius IOAN

Șef Serviciu Cămine-Cantine,  
Cosmin Cîrciumaru