



CAIET DE SARCINI

1. Generalități

Prezentul caiet de sarcini se aplică pentru achiziționarea de **Produse alimentare de bază** 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: 82389 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 31.12.2020)
1.	Bicarbonat plic 100 g	pl	30
2.	Borș plic 70 g	buc	500
3.	Cafea Jacobs 250 g	buc	300
4.	Cimbru, plic 8g	pl	100
5.	Esenta vanilie / rom	buc	250
6.	Faina 1kg	kg	700
7.	Foi dafin / plic	pl	50

Nr. Crt.	Denumire Produs	U.M.	Cantitate maximă estimată care face obiectul viitorului contract de furnizare (până la 31.12.2020)
8.	Fulgi de cartofi vrac	kg	1500
9.	Gris 500 g	buc	150
10.	Knnor Delikat	kg	500
11.	Lapte praf vrac 25 % gras.	kg	1000
12.	Lapte pt. Cafea, 10 buc/folie	buc	100
13.	Macaroane 500 g	buc	400
14.	Mălai 1 kg	kg	600
15.	Orez 1 kg	kg	1500
16.	Pesmet 500 g	buc	500
17.	Piper boabe	kg	3
18.	Piper măcinat negru 1kg	kg	5
19.	Piper măcinat alb	Kg	5
20.	Sare extrafină 1 kg	kg	160
21.	Sare gronjoasă	kg	300
22.	Spaghete 500 g	buc	200
23.	Tăitei, 200 g	buc	600
24.	Ulei	L	5000
25.	Zahăr farin 500 g	buc	10
26.	Zahăr plic 5 g	buc	3000
27.	Zahăr tos 1kg	kg	200
28.	Zahăr vanilat 8 g	buc	400
29.	Oregano, plic 8 g	Buc	100
30.	Sare de lămâie, plic 20 g	buc	300
31.	Ceai de fructe, ambalat individual, 20 plicuri/cutie	Cutie	10
32.	Boia de ardei dulce, 100 g	plic	50
33.	Busuioc plic 8g	Buc	100

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
Bicarbonat de sodiu plic, 100 g	Bicarbonat de sodiu, ambalat în folie HEPE, cu masa netă 100g. Proprietăți organoleptice: pulbere cristalină, fără aglomerări stabile, de culoare alb imaculat, cu miros caracteristic.
Borș plic, 70 g	Amestec de ingredient destinat aseasonării ciorbelor, ambalat

	la plic din folie metalizată, termosudată, cu masa netă 70 g
Cimbru, plic 8 g	Cimbru, ambalat la plic cu masa netă de minim 8 g. Proprietăți organoleptice: Frunze mărunțite uscate, fără particule grosiere, fără impurități, de culoare verde maroniu, cu gust și miros caracteristic de cimbru, fără gust și miros strain.
Esenta vanilie / rom, 38 ml	Aromă alimentară, ambalată în sticlute de 38 ml. Aspect: lichid limpede, fără sediment, culoare și miros specific aromei, fără miros strain.
Faina, 1kg	Făină de grâu superioară, trei nule, tip 000, ambalată în pungi de hârtie kraft, pentru uz limentar, cu masa netă de 1000 g. Culoare alb gălbui, cu nuanță slab cenușiu și particule fine de țărâțe. Miros plăcut, specific făinii, fără miros de mucegai, de închis, sau alt miros strain.
Foi dafin / plic min. 4 g	Frunzele de dafin, cal. I, trebuie să fie întregi, neatacate de insect, nepătate, nemucegăite și să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Frunze de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată, întregi, cu codița natural de dimensiune medie. Culoare: verde, verde intens, verde deschis spre verde –gri cu nuanțe ușor gălbui sau alburii. Miros și gust: pătrunzător, aromat, caracteristic, fără miros și gust strain. Mod de ambalare: plic de min 4 g.
Fulgi de cartofi, vrac	Fulgi de cartofi pentru piure de cartofi, ambalți în folie PE/BOPP. Produs nemodificat genetic. Culoare plăcută, fără impurități sau mucegai.
Gris 500 g	Aspect granular, culoare alba-gălbuie uniform, miros caracteristic, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros strain. Gust caracteristic, puțin dulceag, fără gust amar, acru, sau alt gust strain. Nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în niciun stadiu de dezvoltare. Mod de ambalare: 500 g
Knnor Delikat	Delikat legume calitatea I, condiment universal tip Delikat. Conținut de legume uscate min. 15% (morcov, păstârnac, ceapă, frunze de pătrunjel, etc). Aspect: masa granulată uscată, culoare galben-verde-portocaliu, miros plăcut, aromat, specific legumelor. Gust sărat, aromat, specific legumelor. Mod de ambalare: 1 kg.
Lapte praf vrac, min. 25 % gras.	Pungi intacte, conținutul să nu aibă grunji la palpat, Grăsimi min. 25%

	Pulbere fină omogenă, obținută din lapte crud, prin pulverizare și uscare. Culoare alb sau ușor gălbuie, fără impurități și particule colorate. Miros și gust tipic de lapte praf, fără mirosuri și gust străine.
Lapte pt. Cafea	Lichid omogen, cu gust și miros specific de lapte, de culoare albă, fără impurități și particule colorate. Ambalat la folie de 10 cutiute a 10 g cutia.
Macaroane, 500 g	Suprafață netedă, fără urme de făină, translucide, în secțiune cu aspect sticlos. Se admit particule punctiforme de culoare slab brună până la roșcat și în medie 2 puncte negre pe cm liniar. Culoare alb-gălbuie uniformă, gust și miros caracteristic, fără gust și miros strain. Ambalate în pungi de polipropilenă, cu masa netă de 500 g.
Malai, 1 kg	Mălai superior degerminat, preambalat în pungi din folie, ambalat în pungi de polietilenă/ hârtie imprimată, cu masa netă de 1 kg. Aspect: masa măcinată, granular, omogenă. Culoare: Galben-portocalie, cu particule alb-gălbui. Gust: specific, fără scrâșnet la masticăție. Miros: caracteristic, specific, fără miros de mușgai, de încins, sau alt miros strain.
Orez, 1 kg	Orez, calitatea I, ambalat în pungi de 1 kg. Boabe sănătoase, întregi, fără spărtură, complet decorticate, culoare albă, transparent, uniform. Miros: caracteristic, fără miros străin de mușgai, de încins, de rozătoare. Gust: specific orezului
Pesmet, 500 g	Pesmet ambalat la un gramaj net de 500 g Pulbere fină, de culoare galbenă-roșcată, gust și miros plăcut caracteristic de pâine albă uscată, fără gust și miros străin, fără impurități minerale și fără aglomerări.
Piper boabe	Piper sub formă de boabe întregi și uscate Culoare brună, gri sau neagră, cu diametrul de 2,5-5 mm, calitatea I. Piperul boabe să fie cu miros caracteristic, picnt și aromat, gust arzător, fără miros sau gust străin de mușgai sau alt miros particular neplăcut. Mod de ambalare: plic din folie PE/BOPP la un gramaj de 50 g.
Piper negru măcinat, 1kg	Piper negru măcinat, calitatea I. Aspect: pulbere fină, omogenă, de culoare maronie, cu gust și miros caracteristic, plăcut, aromat, fără miros și gust străin.

	Mod de ambalare: pungă de 1 kg
Piper alb măcinat, 1kg	Piper alb măcinat, calitatea I. Aspect: pulbere fină, omogenă, de culoare maronie, cu gust și miros caracteristic, plăcut, aromat, fără miros și gust străin. Mod de ambalare: pungă de 1 kg
Sare extrafină, 1 kg	Sare recristalizată iodată, calitatea I, ambalată în cutie de carton la un gramaj net de 1 kg. Culoare alba, fără gust și miros străin, fără corpuri străine.
Sare gronjoasă	Sare gemă iodată, ambalată la cutie de carton de 1 kg Culoare alba, fără gust și miros străin, fără corpuri străine.
Spaghete, 500 g	Suprafață netedă, fără urme de făină, translucide, în secțiune cu aspect sticlos. Se admit particule punctiforme de culoare slab brună până la roșcat și în medie 2 puncte negre pe cm liniar. Culoare alb-gălbuie uniformă, gust și miros caracteristic, fără gust și miros străin. Ambalate în pungi de polipropilenă, cu masa netă de 500 g.
Tăiței, 200 g	Tăiței cuiburi, ambalați în pungi de 200g, calitatea I, Fără urme de făină, translucizi, aspect sticlos în secțiune. Culoare alb-gălbuie, uniform. Miros și gust: caracteristic, fără miros, gust străin și/sau de mucegai.
Ulei	Ulei rafinat din floarea soarelui, îmbuteliat în flacoane PET de 1 L. Limpede, fără suspensii și fără sedimente Culoare galbenă Miros și gust plăcut. Fără miros și gust străin.
Zahăr pudră, 500 g	Zahăr pudră, ambalat în pungi de 0,5 kg. Produs rafinat obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de pudră fină, fără aglomerări, fără corpuri străine, omogenă, nelipicioasă. Culoare albă cu strălucire specifică Gust și miros: Dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.
Zahăr, plic 5 g	Zahăr ambalat la plicuri de 5 g. Produs rafinat obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate Culoare albă cu strălucire specifică Gust și miros: Dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.
Zahăr tos, 1kg	Zahăr ambalat în pungi de 1 kg. Produs rafinat obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate Culoare albă cu strălucire specifică

	Gust și miros: Dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.
Zahăr vanilat, 8 g	Zahăr vanilat, ambalat în plic de hârtie, cu grutate netă de 8 g. Produs rafinat obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de pudră fină, fără aglomerări, fără corpuri străine, omogenă, nelipicioasă. Culoare albă cu strălucire specifică Gust și miros: Dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.
Cafea Jacobs, 250 g	Cafea măcinată
Oregano	Ambalaj: plic 8 g Ingrediente: oregano mărunțit
Sare de lămâie	Plic de 20 g, Sare de lămâie poate conține muștar, cereal care conțin gluten, țelină, soia, lapte și ouă
Ceai de fructe	Cutie cu 20 de plicuri ambulate individual Ingrediente: hibiscus, afine, coacaze negre, aroma, mere, aronia, zmeura.etc
Boia de ardei dulce	Mod de ambalare: pachet de 100 g Condiment de culoare rosie, obținut din pisarea ardeiului rosu uscat.
Busuioc, plic 8 g	Ingrediente: frunze de busuioc deshidratate si maruntite.

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, lăzi de carton, rastele metalice.

Marcarea:

Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu următoarele mențiuni:

- ✓ denumirea, adresa și nr. de telefon 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 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 48 de ore 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 mijloce 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 48 de ore** 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 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, fișe tehnice și descrieri ale produselor. 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 ION

Șef Serviciu Cămine-Cantine,
Cosmin Cîrciumaru