



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: 76225 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.	Ardei iute borcan 350 g	buc	600
2.	Bulion pasta 28% , 800 g	buc	700
3.	Castraveti murati 3kg	buc	500
4.	Ciuperci, cutie min. 360 g	buc	1300
5.	Fasole, borcan 720 g	buc	600
6.	Gogosari in otet 4 kg	buc	400
7.	Măsline negre	kg	40

Nr. Crt.	Denumire Produs	U.M.	Cantitate maximă estimată care face obiectul viitorului contract de furnizare (până la 31.12.2020)
8.	Mazăre, borcan 720 g	buc	650
9.	Muștar borcan 300g	Tub	50
10.	Oțet 1l	l	300
11.	Ouă	buc	10000
12.	Roșii în bulion, borcan 720 g	buc	3000
13.	Sos knorr napol, cutie 0,9 kg	buc	50
14.	Spanac, borcan 720 g	buc	400
15.	Sos de roșii 700 g	Buc	600
16.	Borș proaspăt 1l	L	400
17.	Zacuscă țărănească borcan 300 g	Buc	60
18.	Muștar plic 30 g	buc	4000
19.	Ketch-up dulce/picant plic 30 g	buc	8000
20.	Sos de usturoi plic 30 g	Buc	4000
21.	Maioneză plic 30 g	Buc	4000

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 minime

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 masă omogenă, densă, să nu prezinte semen de alterare (fermentație, mucegai). Mirosul și gustul plăcute, caracteristice tomatelor. Nu se admite gust și miros strain de ferementare, afumare sau caramelizare, mucegai.

	Culoare: roșu aprins până la cărămiziu, uniformă în toată masa. Cutiile nu trebuie să fie deformate, bombate, neermetice Concentrația de minim 28%
Castraveti murati, borcan 3kg	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: castraveți uniformi ca dimensiune, din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere și acoperiți cu lichid. Culoarea lichidului: limpede Culoarea legumelor: caracteristică tipului de conservare și sortimentului. Consistența legumelor: castraveți fermi, crocanți, fără exemplare moi Gust și miros: Plăcut, acru, acru-dulceag, specific sortimentului și condimentelor folosite. Fără gust și miros strain.
Ciuperci, cutie min. 360g	Ciuperci calitatea I, tăiate, cu aspect plăcut, fără impurități. Substanță uscată între 180 – 260g, gust și miros plăcut, specific produsului, fără gust și miros strain. Ambalate în cutii, greutatea minimă 360g.
Fasole, 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. Aspectul conținutului: fasole păstăi din același soi, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere și acoperite cu lichid. Culoarea lichidului: limpede sau ușor opalescent. Culoarea legumelor: caracteristică sortimentului Consistența legumelor: să fie curate, prezentate întregi sau tăiate în bucăți uniforme, preparate prin opărire, fasole bine fiartă dar nedestrămată. Gust și miros: plăcut, caracteristic de fasole fiartă, ușor de fiert. Fără gust și miros străin. Fără corpuri străine.
Gogosari în otet, 4 kg	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: gogoșari uniformi ca dimensiune, din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere și acoperiți cu lichid.

	Culoarea lichidului: limpede Culoarea legumelor: caracteristică tipului de conservare și sortimentului. Consistența legumelor: gogoșari fermi, crocanți, fără exemplare moi Gust și miros: Plăcut, acru, acru-dulceag, specific sortimentului și condimentelor folosite. Fără gust și miros strain.
Măsline negre	Calibru 160-180 Să fie ambalate în ambalaje corespunzătoare, bine închise, fără acțiune nocivă asupra măslinelor și să asigure menținerea calității produsului. Măsline întregi, sănătoase, fără urme de vătămări și loviri, cu pulpă rezistentă la apăsare, cu consistență fermă, de culoare apropiată de cea inițială. Fără impurități, fără miros și/sau gust strain (de mucegai, ranced, etc) sau miros particular neplăcut.
Mazăre, 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. Aspectul conținutului: mazăre boabe, din același soi, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere și acoperite cu lichid. Legumele să fie curate, boabele să fie întregi, de mărime uniformă și să fie preparate prin opărire. Cantitatea netă de produs să fie cel puțin 50% din capacitatea recipientului. Lichidul să fie limpede sau ușor opalescent, fără corpuri străine. Culoare: verde până la gălbui, miros și gust plăcut, caracteristic de mazăre fragedă fiartă. Fără miros și gust străin (acru, fermentat sau de mucegai). Nu se acceptă mazăre rehidratată
Muștar, borcan 300 g	Muștar classic, iute, dulce, calitatea I Produs pasteurizat, fără conservanți, fără coloranți, ambalat în recipient din sticlă, curat, închis ermetic, cu capacul nebombat, etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Culoarea specifică, uniform în toată masa produsului și consistența unui sos bine legat. Miros specific ingredientelor folosite, fără miros străin.
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, galbenusul 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: - 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 napoli, 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 roșii obținut din roșii zdrobite și pasate cu adaos de pasta de tomate Proteine: 1.9 g /100g Ingrediente: roșii zdrobite (89%), pasta de tomate (concentrație 28-30%), sare, pudra de ceapa
Borș proaspăt 1 l	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 30 g	• ambalat în plic a 30 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 30 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 30 g	Ingrediente: ulei de floarea-soarelui , apă, pastă de usturoi , muștar, zahăr , oțet , amidon , sare , usturoi granulat , conservanți , antioxidanți.
Maioneză plic 30 g	• ambalaj: plic 30 grame (sau alt gramaj, la cerere) • o maioneză de înaltă calitate cu minim 50.1% grăsime 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 să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și 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 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 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 Studențești,
Dr. Florin Marius ION

Șef Serviciu Cămine-Cantine,
Cosmin Cîrciumaru