



CAIET DE SARCINI

1. Generalități

Prezentul caiet de sarcini se aplică pentru achiziționarea de **Produse lactate** 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: 42130 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	Smântână	Kg	1000
2	Brânză grasă de vaci	Kg	800
3	Brânză telemea	Kg	200
4	Cașcaval	Kg	80
5	Unt	Buc	1600
6	Unt porționat	Buc	300

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
Smântână	Caracteristici organoleptice Aspect: masă omogenă, fără impurități Consistență: vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice Culoare: albă până la alb-gălbui, uniformă în toată masa Miros și gust: plăcut, caracteristic, slab acrișor, aromat, specific de fermentație lactică, fără gust și miros străin. Conținut de grăsimi 25% Etichetat, ambalat la galetușă de plastic de 5 kg
Brânză grasă de vaci	Caracteristici organoleptice Pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer, pastă fină, moale, untoasă, cremoasă, nesfărâmicioasă, de culoare albă până la alb-gălbuie, uniformă în toată masa, cu gust plăcut, de fermentație lactică, fără miros strain (acru, amar, de mușcăi, de afumat, de drojdii, etc). Etichetat, ambalat galetușă plastic 5 kg.
Brânză telemea	Caracteristici organoleptice Aspect: masă compactă, legată, de consistență uniformă, se rupe ușor fără a se sfărâma, bucăți întregi, cu suprafață curată. Culoare: albă, până la albă cu nuanță gălbuie, uniformă în toată masa. Gust: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, acrișor, ușor sărat. Miros: nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină (de ex. butirică), de chimicale, metalic etc. Proprietati fizico chimice: Substanță uscată: 45±2,0%. Grasime în substanța uscată: 55-60%. Ambalat: cutie de plastic 15 kg
Cașcaval	Caracteristici organoleptice Aspect: Pastă fină, onctuoasă, compactă, omogenă, ușor elastică, la rupere se desface în fâșii; cu rare sau mici ochiuri de fermentare; roți având coaja sau suprafața netedă, curată, fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături; pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă, avizată conform dispozițiilor sanitare în vigoare. Culoare: alb-gălbui până la galben, uniformă în toată masa. Gust și miros: gust și miros plăcut, potrivit de sărat, caracteristic

	cașcavalului provenit din lapte de vacă, fără gust și miros străin. Grăsime raportată la substanța uscată min.45%. Etichetat, ambalat roti/bucăți de 400-600 gr
Unt	Caracteristici organoleptice Aspect: masă onctuoasă, omogenă, ambalat în hârtie metalizată, cașerată cu hârtie pergament vegetală; Culoare: alb-gălbui; Gust și miros: gust și miros plăcut, aromat, de smântână fermentată, să nu aibă gust amar; Nu se admite untul cu aspect neomogen și culoare neuniformă, cu gust și miros străine, precum și untul care conține impurități sau aditivi alimentari . Continut minim de grăsimi de 82%; Etichetat, ambalat pachet 200g.
Unt porționat	Caracteristici organoleptice Aspect: masă onctuoasă, omogenă, ambalat în hârtie metalizată, cașerată cu hârtie pergament vegetală; Culoare: alb-gălbui; Gust și miros: gust și miros plăcut, aromat, de smântână fermentată, să nu aibă gust amar; Nu se admite untul cu aspect neomogen și culoare neuniformă, cu gust și miros străine, precum și untul care conține impurități sau aditivi alimentari . Proprietăți fizico-chimice : Continut minim de grăsimi de 60%; Etichetat, ambalat individual în hârtie metalizată sub forma de dreptunghiuri de 10 g;

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. În acest sens, participanții la procedura de achiziție vor face dovada prin depunerea documentelor justificative ale autoturismului, vizate de ANVSA.

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 minime 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 Studentești,
Dr. Florin Marius ION

Șef Serviciu Cămine-Cantine,
Cosmin Cîrciumaru