



CAIET DE SARCINI

1. Generalități

Prezentul caiet de sarcini se aplică pentru achiziționarea de **Legume și fructe** 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: 79875 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 gras	Kg	700
2.	Cartofi	Kg	4000
3.	Castraveți Fabio	Kg	1500
4.	Ceapă uscată albă	Kg	1300
5.	Ceapă uscată roșie	Kg	300
6.	Fasole uscată, bob mare	Kg	800
7.	Morcovi	Kg	1200
8.	Ridichi lună	legătură	150
9.	Țelină	Kg	500

Nr. Crt.	Denumire Produs	U.M.	Cantitate maximă estimată care face obiectul viitorului contract de furnizare (până la 31.12.2020)
10.	Varză albă	Kg	6000
11.	Varză roșie	Kg	600
12.	Roșii	Kg	500
13.	Verdeață (leuștean, mărar, pătrunjel)	Legătură	6000
14.	Sfeclă roșie	Kg	500
15.	Usturoi uscat	Kg	25
16.	Varză murată în vid	Kg	400
17.	Mere	Kg	100
18.	Lămâi	Kg	250

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
Ardei gras	Întregi, cu caliciul nevătămat, sănătoși, proaspeți, curați, tari, fără vătămări, fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice, culoare specific soiului, fără gust sau miros strain. Ambalare la sac de 5- 10 kg.
Cartofi	Aspect normal, caracteristic soiului, proaspeți, sănătoși, întregi (min. 95%), curați, acoperiți bine de coajă, tari, neîncolțiți, fără defecte externe sau interne care să afecteze calitatea (crăpături, deformări grave, pete sub coajă de culoare gri-albăstrui sau negru), lipsiți de umezeală externă anormală, fără miros sau gust strain; Culoare: galbenă sau roșie Ambalare: sac de 20-25 kg
Castraveți Fabio	Intacți, sănătoși, cu aspect proaspeți, tari, curați, fără gust amar, fără umiditate externă anormală, fără gust și miros strain. Ambalare: sac 5-10 kg
Ceapă uscată albă/roșie	Bulbi întregi, curați, sănătoși și fără atacuri de boli sau insect care să le facă improprii consumului. Fără vătămări produse de frig, fără umiditate exterioară anormală, suficient de uscată în stadiul de utilizare. Ambalare: sac 5-10 kg
Fasole uscată, bob mare	Aspectul, culoarea și gustul trebuie să fie caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fără miros și gust strain (de mușegai, de încins, de substanțe chimice). Fasolea boabe trebuie să fie din recolta aceluiași an. Nu se admite infestarea cu gărgărița fasolei.

	Dimensiunea boabelor: specifică soiului, uniforme. Ambalare: sac de 5 kg sau pungă de 1 kg
Morcovi	Rădăcinile netede, cu aspect proaspăt, cu formă regulate, fără fisuri sau crăpături, neramificați, nelemnificați, fără defecte de formă de colorație, fără tendințe de încolțire, fără umiditate externă, uscați, fără miros sau gust strain. Ambalare: sac de 5 kg
Ridichi de lună	Proaspete, întregi, fără lovituri sau tăieturi extinse, sănătoase Curățate, lipsite de orice materii vizibile, fără dăunători, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără semne de deshidratare internă, fără umiditate exterioară anormală, fără miros sau gust strain.
Țelină	Întregi, fără lovituri, si/sau tăieturi extinse Sănătoase, efectat de putrezire sau depreciere astfel încât să îl facă impropriu consumului este exclus. Curățate, lipsite de orice materii vizibile, fără dăunători, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără semen de deshidratare internă, fără deprecieri cauzate de temperature scăzute sau ger, fără umiditate exterioară anormală, fără miros sau gust strain.
Varză albă	Căpățână bună, curată, tare, cu frunze puternic atașate, fără leziuni puternice ale frunzelor de protecție, fără umiditate exterioară, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără lovituri și deteriorări, fără deprecieri datorate gerului, fără gust sau miros strain. Ambalare: sac 10-15 kg
Varză roșie	Căpățână bună, curată, tare, cu frunze puternic atașate, fără leziuni puternice ale frunzelor de protecție, fără umiditate exterioară, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără lovituri și deteriorări, fără deprecieri datorate gerului, fără gust sau miros strain. Ambalare: sac 10-15 kg
Roșii	Întregi, sănătoase, cu aspect proaspăt, curate, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile. Culoare specifică soiului, tari, fără defecte de formă și culoare la nivelul epidermei, fără umiditate externă, fără miros sau gust strain, fără afecțiuni cauzate de deunători; Conținutul fiecărui ambalaj să fie omogen și să conțină tomate de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru. Ambalare: lădiță de 5-10 kg
Verdeață	Proaspătă Aspect: frunză întreagă, sănătoasă, fără să fie afectată de putrezire, fără urme de îngălbenire sau rugină Culoare: verde intens Miros și gust specific
Sfeclă roșie	Să fie crudă, fără pete de culoare, fără lovituri mecanice Aspect și gust specific, fără dăunători, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără semen de deshidratare internă, fără deprecieri cauzate de temperature scăzute sau ger, fără umiditate exterioară anormală, fără miros sau gust strain.

Usturoi uscat	Calitatea I Aspect: bulbi de usturoi sănătoși, întregi, curați, fără urme vizibile de substanțe străine, fermi, fără vătămări cauzate de ger sau soare, fără urme de mucegai, fără încolțire vizibilă la exterior. Să nu prezinte umiditate exterioară anormală. Miros și gust specific Mod de ambalare: vrac
Varză murată în vid	Varză murată, alba, calitatea I, sortată, de producție indigenă, curățită de frunzele de bază Mare, bine coaptă, nepătată, frunze întregi Ambalată în pungi vid.
Mere	Fructe întregi, intacte, sănătoase, curate, cu aspect proaspăt, neafectate de putrezire, urme de boli sau vătămări, fără deteriorări produse de frig, lovături, striviri, fără miros și gust strain. Ambalare: lădiță de 5-10 kg
Lămâi	Fructe întregi, intacte, sănătoase, curate, cu aspect proaspăt, neafectate de putrezire, urme de boli sau vătămări, fără deteriorări produse de frig, lovături, striviri, fără miros și gust strain. Ambalare: lădiță de 5-10 kg

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 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 Studentești,
Dr. Florin Marius ION

Șef Serviciu Cămine-Cantine,
Cosmin Cîrciumaru