



CAIET DE SARCINI

1. Generalități

Prezentul caiet de sarcini se aplică pentru achiziționarea de **Mezeluri** 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: **15515 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	Cârnați oltenești	Kg	800
2	Mușchi file afumat	kg	25
3	Kaizer afumat	Kg	30
4	Pastramă de porc afumată	Kg	25
5	Salam crud uscat	Kg	15

Nr. Crt.	Denumire Produs	U.M.	Cantitate maximă estimată care face obiectul viitorului contract de furnizare (până la 31.12.2020)
6	Șuncă presată de pui	kg	30

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
Cârnați oltenești	Afumați, subțiri, în membrană naturală. Pastă omogenă compactă, fără flaxuri sau goluri de aer, fără corpuri străine, fără fragmente de os, aglomerări de grăsime sau condiment, fără gust și miros strain. La tăiere să se păstreze integritatea feliei. Aspect exterior curat, nelipicios, fără mucegai sau corpuri străine, de forma unor bucăți cilindrice obținute prin umplerea membranelor natural, de grosime aprox. 20-22 mm, lungime aprox. 18-20 cm. Grăsime: max. 35%. Umiditate max. 65%. Termen de valabilitate min. 10 zile de la data recepției. Vor fi livrați vrac sau ambalați în pungi/ cutii peste un kilogram. Produsul trebuie etichetat cu următoarele date: producător, data de fabricare, data de expirare, temperatura de stocare.
Mușchi file afumat	Preparat din mușchi de porc, fiert și afumat. Aspect exterior: bucăți dreptunghiulare îngrijit fasonat, suprafață curate, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități, culoare brun-roșcat, specific produselor supuse tratamentului prin fierbere și afumare. Fără pete negre. Aspect în secțiune: masa compactă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, fără zone de culoare modificată. Gust și miros: plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros strain. Termen de valabilitate: min. 15 zile de la data recepției.
Kaizer afumat	Preparat din piept/ mușchi de porc, neinjectat, obținut prin fierbere și afumare. Forma: felii din carne piept de porc, fără os, cu dimensiune regulată, cu suprafață curate, nelipicioasă, fără aglomerări de gelatină. Aspect exterior: Suprafață uscată, curate, fără franjuri, fără grăsime topită și fără graulație de sare, zaharuri și fosfați la suprafața produsului, cu sorici exterior de culoare brun roșcată, specific sortimentului.

	Aspect în secțiune: stratul de carne de culoare roșie spre roz alternate cu slănină de culoare alba, fără cartilagii și flaxuri tari. Procentul de grăsime: max. 40%. Consistență: semitare Gust și miros: specific sortimentului fiert și afumat, fără gust și miros strain. Greutate maximă: 1 – 1,5 kg Termen de valabilitate: min. 15 zile de la data livrării.
Pastramă de porc afumată	Preparat din pulpă de porc, fără os, fiert și afumat. Aspect exterior: suprafață curată, nelipicioasă, fără mucegai sau corpuri străine, de culoare specific a produsului. Fără gust și miros strain.
Salam crud uscat	Baton cilindric cu diametru de aprox. 50-55 mm și lungime între 30-40 cm și greutate 0,4-0,6 kg Aspect exterior: suprafață curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu fără mucegai sau corpuri străine. Aspect pe secțiune: compoziție perfect legată, compactă, mozaicată, fără goluri de aer sau aglomerări de gel, grăsime sub membrane. La feliere sa își păstreze integritatea. Consistență: semitare, elastică. Culoare: specific produselor afumate și membranelor utilizate. Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced, etc), cu gust și miros de fum moderat. Ingrediente: carne de porc, slănină. Nu se acceptă în rețetă carne dezosată mecanic, organe, amidonuri modificate și amidon. Termen de valabilitate: min. 45 de zile de la data recepției.
Șuncă presată de pui	Produs din carne de pui, cu aspect, gust și miros plăcut. Suprafața să fie curată, nelipicioasă, fără mucegai sau corpuri străine, de culoare specific sortimentului. Membrană aderentă, nedeteriorată. La tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei. Fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime sau de condiment. Termen de valabilitate min. 20 de zile de la data recepției.

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 navete 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. 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 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 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