



INVITATIE DE PARTICIPARE

Universitatea din Bucuresti – Casa Universitarilor, cu sediul in strada Dionisie Lupu nr. 46 sector 2 Bucuresti, va invita sa participati la procedura de atribuire a contractului de achizitie publica de furnizare alimente – **CARNE DE PORC**.

1. Obiectul contractului: furnizarea de carne de porc.
2. Procedura aplicata pentru atribuirea contractului de achizitie publica: achizitie directa.
3. Sursa de finantare a contractului de furnizare care urmeaza sa fie atribuit: venituri proprii Casa Universitarilor.
4. Durata contractului: de la data semnarii pana la data indeplinirii obligatiilor contractuale reciproce ale partilor dar nu mai tarziu de 31.12.2020.
5. Oferta depusa trebuie sa cuprinda:

Propunerea tehnica

- a. Ofertantul va elabora propunerea tehnica astfel incat aceasta sa respecte in totalitate cerintele Universitatii din Bucuresti.
- b. Ofertantul va aduce dovada ca indeplineste conditiile legale pentru furnizarea de carne de porc.

Propunerea financiara

- a. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica.
 - b. Certificatul de inregistrare (copie conform cu originalul) al societatii si declaratia de eligibilitate.
6. Limba de redactare a ofertei : romana
 7. Perioada de valabilitate a ofertelor : 30 zile
 8. Pretul va fi exprimat in lei, fara TVA.
 9. Valoarea estimata in lei fara TVA pentru atribuirea contractului este de 37605 lei fara TVA.
 10. Pretul ofertei este ferm, in lei. NU se accepta oferte alternative.
 11. Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea contractului de furnizare: pretul cel mai scazut in lei, fara TVA.
 12. La oferta de baza NU se accepta oferte alternative.
 13. Termenul comercial in care se va incheia contractul : cheltuielile de manipulare, incarcare, transport precum si alte cheltuieli ocazionate de furnizarea produselor vor fi suportate de catre prestator.

14. Plata pretului contractului se va face in lei, in maximum 30 zile de la data primirii facturii fiscale.
15. Ofertele se transmit prin e-mail la adresa cub.dumitru@yahoo.com sau in plic pe adresa str. Dionisie Lupu nr. 46 sector 2 Bucuresti.
16. Data limita de transmitere a ofertelor : 12.02. 2020, ora 11:00.
17. Ora, data si locul deschiderii ofertelor: 12.02. 2020, ora 12:00 la sediul Casei Universitarilor din strada Dionisie Lupu nr. 46 sector 2 Bucuresti. Pentru informatii suplimentare ne puteti contacta la nr: 021.211.51.96, persoana de contact Ciulei Geansu.
18. Perioada de derulare a contractului: de la data semnarii pana la 31.12.2020.

Cerintele minime obligatorii care vor trebui indeplinite de catre ofertanti in vederea participarii la aceasta procedura:

Nr.crt.	Denumire produs	UM	Cantitate maxim estimata
1.	Creier porc	Kg	100
2.	Ceafa porc dezosata	Kg	1000
3.	Fleica porc dezosata	Kg	150
4.	File porc dezosat	Kg	400
5.	Muschiulet porc	Kg	10
6.	Mate carnati 20 ml.	Pac	15
7.	Spata porc dezosata	Kg	500

- Cheltuielile de manipulare, incarcare, transport si alte cheltuieli ocazionate de furnizarea produselor vor fi suportate de prestator.
- Produsele vor fi livrate conform comenzilor si graficului stabilit de Casa Universitarilor, in functie de necesitati.
- Ofertele vor fi transmise conform tabelului:

Produs	Specificatii tehnice(gramaj, ambalare)	Termen valabilitate	UM	Pret unitar fara TVA	Valoare fara TVA

DIRECTOR
Ec. Adrian Mircea Cucu





CAIET DE SARCINI

1. Generalități

Prezentul caiet de sarcini se aplică pentru achiziționarea de **Produse din carne de porc** necesare desfășurării activității Casei Universitarilor 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 estimată, fără TVA, pentru atribuirea contractului este de: 37605 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.	Creier porc	Kg	100
2.	Ceafa porc dezosată	Kg	1000
3.	Fleica porc dezosată	Kg	150
4.	File porc dezosat	Kg	400
5.	Muschiulet porc	Kg	10
6.	Mate carnati 20 ml.	Pac	15
7.	Spată porc dezosată	Kg	500

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 minime

Produs	Caracteristici tehnice
<u>Creier de porc</u>	Proprietăți organoleptice Produs să fie congelat, sub forma unui bloc compact, fără os. Aspect exterior general: fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare, la atingerea cu mâna să nu se lipească și să dea senzația de rece; Culoarea: roz deschis; Miros și gust: normal, caracteristic. Parte necomestibilă: 0%
<u>Ceafa porc dezosată</u>	Proprietăți organoleptice Aspect și culoare: carne superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare. Lucioasă, fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune, urmele ce se formează cu degetul revin repede; sucul din carne se obține greu și este limpede. Culoare roz deschis. Miros și gust normal, caracteristic și plăcut, să nu apară miros alterat sau alt miros străin. Parte necomestibilă: 0%.
<u>Fleica porc dezosată</u>	Proprietăți organoleptice Aspect și culoare: carne superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare. Lucioasă, fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune, urmele ce se formează cu degetul revin repede; sucul din carne se obține greu și este limpede. Culoare roz deschis. Miros și gust normal, caracteristic și plăcut, să nu apară miros alterat sau alt miros străin. Parte necomestibilă: 0%.
<u>File porc dezosată</u>	Proprietăți organoleptice Aspect și culoare: carne superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare. Lucioasă, fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune, urmele ce se formează cu degetul revin repede; sucul din carne se obține greu și este limpede. Culoare roz deschis. Miros și gust normal, caracteristic și plăcut, să nu apară miros alterat sau alt miros străin. Parte necomestibilă: 0%.
<u>Muschiulet porc</u>	Proprietăți organoleptice Aspect și culoare: carne superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare. Lucioasă, fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune, urmele ce se formează cu degetul revin repede; sucul din carne se obține greu și este limpede. Culoare roz deschis. Miros și gust normal, caracteristic și plăcut, să nu apară miros alterat sau alt miros străin. Parte necomestibilă: 0%.
<u>Mate carnați</u>	Ambalate în cutii plastic, cantitate de 20 ml, spalate, curate, conservate în sare. Miros și gust normal, caracteristic și plăcut.
<u>Spata porc dezosată</u>	Proprietăți organoleptice Aspect și culoare: carne superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare. Lucioasă, fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune, urmele ce se formează cu degetul revin repede; sucul din carne se obține greu și este limpede. Culoare roz deschis. Miros și gust normal, caracteristic și plăcut, să nu apară miros alterat sau alt miros străin. Parte necomestibilă: 0%.

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 curățeniei și mirosului;

Ca ambalaje de transport se pot folosi navete PVC și saci din polietilenă.

Marcarea:

Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu următoarele mențiuni:

- ✓ denumirea, adresa și nr. de telefon al producătorului/distribuitului,
- ✓ denumirea produsului,
- ✓ cantitatea netă,
- ✓ 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 organisme specializate.

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 Casa Universitarilor, Str. Dionisie Lupu, nr. 46, sector 2, București, în intervalul orar 08.30.-09.30.

Termenul de livrare este de maximum 2 zile 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.

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 2 zile** 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.

DIRECTOR,
Ec. Adrian Mircea Căușu

