



## 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 – **PRODUSE LACTATE**.

1. Obiectul contractului: furnizarea de produse lactate.
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 produse lactate.

### *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 30610 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 ..... 2020, ora 11:00.
17. Ora,data si locul deschiderii ofertelor: ..... 12.02.2020 ..... 2020, ora 12:00 la sediul Casei Universitarilor din strada Dionisie Lupu nr. 46 sector 2 Bucuresti. Pentru informatii suplimentare ne puteti contacta la nrl: 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.      | Branza vaci 5 kg / gal.   | Gal.  | 50                       |
| 2.      | Branzeturi mucegai        | Kg    | 10                       |
| 3.      | Cascaval afumat           | Kg    | 50                       |
| 4.      | Cascaval calup            | Kg    | 600                      |
| 5.      | Iaurt                     | Gal.  | 80                       |
| 6.      | Lapte proaspat UHT 3.5%   | Litri | 15                       |
| 7.      | Lapte condensat pt. cafea | Folii | 500                      |
| 8.      | Lapte praf                | Kg    | 40                       |
| 9.      | Smantana                  | Gal.  | 80                       |
| 10.     | Telemea vaca              | Kg    | 150                      |
| 11.     | Unt 200 gr. 65-85%        | Pac.  | 350                      |

- 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 lactate** 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: 30610 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.       | Branza vaci 5 kg / gal.  | Gal.  | 50                                                                                                 |
| 2.       | Branzeturi mucegai       | Kg    | 10                                                                                                 |
| 3.       | Cascaval afumat          | Kg    | 50                                                                                                 |
| 4.       | Cascaval calup           | Kg    | 600                                                                                                |
| 5.       | Iaurt                    | Gal.  | 80                                                                                                 |
| 6.       | Lapte proaspăt UHT 3.5%  | Litri | 15                                                                                                 |
| 7.       | Lapte condensat pt.cafea | Folii | 500                                                                                                |
| 8.       | Lapte praf               | Kg    | 40                                                                                                 |
| 9.       | Smantana                 | Gal.  | 80                                                                                                 |
| 10.      | Telemea vaca             | Kg    | 150                                                                                                |
| 11.      | Unt 200 gr. 65-85%       | Pac.  | 350                                                                                                |

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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Brânză de vaci 5 kg</b> | <b>Caracteristici organoleptice</b><br>Pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer, pasta fină, moale, untoasă, cremoasă, nesfărâmicioasă, de culoare alba până la alb-gălbui, uniformă în toată masa, cu gust plăcut, de fermentație lactică, fără miros strain (acru, amar, de mușcăi, de afumat, de drojdii, etc).<br>Etichetat, ambalat gălețușă plastic 5 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Branzeturi mușcăi</b>   | <b>Caracteristici organoleptice</b><br>Moale, untoasă, cremoasă, sfărâmicioasă, de culoare alba cu pete de mușcăi, uniformă în toată masa, cu gust plăcut, de fermentație lactică, fără miros strain (acru, amar, de afumat, de drojdii, etc).<br>Etichetat, ambalat în pachete de 1 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Cascaval afumat</b>     | <b>Caracteristici organoleptice</b><br>Aspect: Pastă fină, onctuoasă, compactă, omogenă, ușor elastică, la rupere se desface în fâșii, cu rare sau mici ochiuri de fermentare; calupuri 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.<br>Culoare: alb-gălbui până la galben, uniformă în toată masa.<br>Gust și miros: gust și miros plăcut, potrivit de sărat, caracteristic cașcavalului afumat provenit din lapte de vacă, fără gust și miros străin.<br>Grăsime raportată la substanța uscată min.45%.<br>Etichetat, ambalat calup/bucăți de 1 kg. |
| <b>Cascaval calup</b>      | <b>Caracteristici organoleptice</b><br>Aspect: Pastă fină, onctuoasă, compactă, omogenă, ușor elastică, la rupere se desface în fâșii, cu rare sau mici ochiuri de fermentare; calupuri 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  | <p>Culoare: alb-gălbui până la galben, uniformă în toată masa.</p> <p>Gust și miros: gust și miros plăcut, potrivit de sărat, caracteristic cașcavalului provenit din lapte de vacă pasteurizat, fără gust și miros străin.</p> <p>Grăsime raportată la substanța uscată min.45%.</p> <p>Etichetat, ambalat calup/bucăți de 1 kg.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Iaurt</b>                     | <p><b>Caracteristici organoleptice</b></p> <p>Aspect și consistență: coagul de consistență fermă, cremos, fără bule de gaz, nu exprimă zer sau elimină max. 2 %; la rupere are aspect granular poros.</p> <p>Culoare: albă de lapte, uniformă sau cu nuanță slab gălbuie</p> <p>Miros și gust: specific de iaurt, plăcut acrișor, fără gust sau miros străin</p> <p>Grăsime, min.2,5%</p> <p>Ambalat în galeata de 900g - 1 kg.</p>                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Lapte proaspăt UHT</b>        | <p>Preparat din lapte de vaca, alb și gustos, lichid, UHT 3.5 % grasime, ambalat în cutii de 1 kg.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Lapte condensat pt. cafea</b> | <p>Preparat din lapte de vaca, alb și gustos, lichid, ambalat în cutiute de 10 ml.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Lapte praf</b>                | <p><b>Caracteristici organoleptice</b></p> <p>Aspect: pulbere fină omogenă, obținut din lapte crud prin pulverizare și uscare.</p> <p>Culoare: culoare albă sau ușor gălbuie, fără impurități și particule colorate.</p> <p>Miros și gust : tipic de lapte praf, fără mirosuri și gusturi străine.</p> <p>Etichetat, ambalat în pungi de 0.500 kg.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Smântână</b>                  | <p><b>Caracteristici organoleptice</b></p> <p>Aspect: masă omogenă, fără impurități</p> <p>Consistență: vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice</p> <p>Culoare: albă până la alb-gălbui, uniformă în toată masa</p> <p>Miros și gust: plăcut, caracteristic, slab acrișor, aromat, specific de fermentație lactică, fără gust și miros străin.</p> <p>Conținut de grăsimi 25%</p> <p>Etichetat, ambalat la galetușă de plastic de 900g – 1 kg.</p>                                                                                                                                                                                  |
| <b>Telemea vaca</b>              | <p><b>Caracteristici organoleptice</b></p> <p>Aspect: masă compactă, legată, de consistență uniformă, se rupe ușor fără a se sfărâma, bucăți întregi, cu suprafață curată.</p> <p>Culoare: albă, până la albă cu nuanță gălbuie, uniformă în toată masa.</p> <p>Gust: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, acrișor, ușor sărat.</p> <p>Miros: nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină, de chimicale, metalic etc.</p> <p><b>Proprietăți fizico chimice:</b></p> <p>Substanță uscată: 45±2,0%.</p> <p>Grasime în substanța uscată: 55-60%.</p> <p>Ambalat: cutie de plastic 10 kg</p> |
| <b>Unt</b>                       | <p><b>Caracteristici organoleptice</b></p> <p>Aspect: masă onctuoasă, omogenă, ambalat în hârtie metalizată, cașerată cu hârtie pergament vegetală;</p> <p>Culoare: alb-gălbuie;</p> <p>Gust și miros: gust și miros plăcut, aromat, de smântână fermentată, să nu aibă gust amar;</p> <p>Nu se admite untul cu aspect neomogen și culoare neuniformă, cu gust și miros străine, precum și untul care conține impurități sau aditivi alimentari .</p> <p>Conținut minim de grasime de 60 - 65%;</p> <p>Etichetat, ambalat pachet 200g.</p>                                                                                                              |

**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 al producătorului/distribuitului,
- ✓ 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 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 Mironescu

