



Aprobat
PRIMAR
Ing. Opris Alexandru

CAIET DE SARCINI

Generalitati

1. Prezentul caiet de sarcini se aplica pentru achizitionarea de **PRODUSE LACTATE** necesare desfasurarii activitatii serviciului Cantina al autoritatii contractante - UAT oras Rupea.
2. CAIETUL DE SARCINI face parte integranta din documentatia pentru elaborarea si prezentarea ofertei si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza de catre fiecare ofertant, propunerea tehnica.
3. Caietul de sarcini contine, in mod obligatoriu, specificatii tehnice. Acestea definesc, dupa caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic si de performanta, siguranta in exploatare, dimensiuni, precum si sisteme de asigurare a calitatii, ambalare etichetare, marcare, conditiile pentru certificarea conformitatii cu standarde relevante sau altele asemenea.
4. Cerintele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice oferta prezentata, care se abate de la prevederile prezentului Caietului de sarcini, va fi luata în considerare, dar numai în masura în care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale din Caietul de sarcini.
5. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevazute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

I. Cantitati solicitate

- 1 Autoritatea contractanta, Academia de Studii Economice din Bucuresti, are în vedere achizitionarea urmatoarelor cantitati de produse:

Produse din lapte, cod CPV :15550000-8

NR CRT	DENUMIRE PRODUS	CANTITATE pentru o luna
1.	BRANZA TELEMEEA VIDATA	100 KG
2.	UNT PORTIONAT 10 gr	2400 BUC



3.	SMANTANA 25 % GRASIME-850 gr	35 BUC
4.	LAPTE UTH-3,5 % GRASIME-1 L	90 L
5.	IAURT simplu PAHAR- 2,8% GRASIME-140 gr	1100 BUC
6.	CASCAVAL VIDAT -1 KG	45 KG
7.	BRANZA VACI VIDATA- 500 gr	25 BUC
8.	BRANZA TOPITA TRIUNGHIURI LA CUTIE- 160 gr	75 CUTII

1. Livrarea produselor se va realiza de catre ofertantul castigator - viitorul furnizor, pe baza comenzilor ferme emise de catre reprezentantii autorizati ai autoritatii contractante, conform conditiilor descrise în sectiunea III. a prezentului caiet de sarcini.

2 Specificatii tehnice minimale

1. Caracteristicile tehnice ale produselor solicitate sunt urmatoarele:

Produs	Caracteristici tehnice
Cascaval vidat	<p>Caracteristici organoleptice</p> <p>Aspect: Pastă fină, onctuoasă, compactă, omogenă, ușor elastică, la rupere se desface în fâșii; cu rare sau mici ochiuri de fermentare; roti avand coaja sau suprafața neteda, curată, fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături; pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă, avizată conform dispozițiilor sanitare în vigoare.</p> <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, fără gust și miros străin.</p> <p>- grăsime raportată la substanța uscată, %, min.45.</p> <p>Etichetat, ambalat roti/bucati</p>
Branza telemea vidata	<p>Caracteristici organoleptice</p> <p>Aspect: masă compactă, legată, de consistență uniformă, se rupe ușor fără a se</p>



	<p>sfârâma, 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 ex. butirică), de chimicale, metalic etc.</p> <p>Proprietati fizico chimice:</p> <p>Substanta uscata: 45±2,0%.</p> <p>Grasime in substanta uscata: 55-60%.</p> <p>Ambalat: vid</p>
Smantana	<p>Caracteristici organoleptice</p> <p>Aspect: masă omogenă, fără impurități</p> <p>Consistența: vascoasă, 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 acrisor, aromat, specific de fermentație lactica, fara gust și miros strain.</p> <p>-continut de grăsimi 25%</p> <p>Etichetat, ambalat la 850 gr și 400 gr</p>
Iaurt	<p>Caracteristici organoleptice</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.2,8%</p> <p>Ambalat pahar 140 gr</p>



Branza de vaci proaspata	<p>Caracteristici organoleptice- pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer, pastă fină, moale, untoasă, cremoasă, nesfărâmiată, de culoare albă până la alb-gălbuie, uniformă în toată masa, cu gust plăcut, de fermentație lactică, fără miros străin(acru, amar, de mușcăi, de afumat, de drojii, etc).</p> <p>Proprietati fizico-chimice: Grasime, %, min12, Apa, %, max 70,Proteine, %, min 8, glucide 7,5</p> <p>Etichetat, ambalat vid plastic 500 gr</p>
Branza topita	<p>Caracteristici organoleptice</p> <p>Aspect: suprafata neteda, lucioasa, fara coaja si fara pete de mușcăi, pasta curata, fina omogena, rare goluri de aer, fara cristale de saruri de topire, cu ingrediente uniform repartizate.</p> <p>Culoare: alb-galbuie, sau caracteristica ingredientelor folosite.</p> <p>Miros si gust: placut, potrivit de sarat, fara miros si gust strain, fara cristale de saruri de topire perceptibile la masticatie.</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Grasime raportata la SU: min.50%.</p> <p>Substanta uscata min. 41%.</p> <p>NaCl max. 1,2%.</p> <p>Valoare PH 5,6....6,00.</p> <p>Ambalare: bucati triunghiulare, ambalate in folie de aluminiu termosudabila pentru 8 triunghiuri, care la randul lor sunt ambalate in doze de carton si/alte tipuri de ambalaje de 160g.</p>
Unt portionat 10 gr	<p>Caracteristici organoleptice</p> <p>Aspect: masă onctuoasă, omogenă, ambalat în hârtie metalizată, cașerată cu hârtie pergament vegetală;</p> <p>Culoare: alb-gălbuie;</p> <p>Gust si miros: gust și miros plăcut, aromat, de smantana fermentata, să nu aibă gust amar;</p>



	<p>Nu se admite untul cu aspect neomogen și culoare neuniformă, cu gust și miros st precum și untul care conține impurități sau aditivi alimentari .</p> <p>Proprietati fizico-chimice :</p> <p>- continut minim de grasime de 60%;</p> <p>Etichetat, ambalat individual in hartie metalizata sub forma de dreptunghiuri de 10 g;</p>
Lapte UTH	<p>Produs natural, pasteurizat, de calitate, cu un continut de grasime de 3,5% Ambalat la cutie de 1 litru</p>

2. Sistemul de asigurare a calitatii:

- a. Produsul va respecta standardele prezentate de ofertantul castigator în propunerea sa tehnica, cu respectarea cerintelor tehnice specificate în prezentul caiet de sarcini;
- b. Cand nu este mentionat nici un standard sau reglementare aplicabila, se vor respecta standardele sau reglementarile nationale în vigoare;
- c. Calitatea produsului va fi atestata, la livrare prin prezentarea *certificatului de calitate si conformitate* sau a *declaratiei de conformitate*.

3. Conditii de ambalare:

- a. Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului;
- b. Ambalajele trebuie sa fie curate, uscate, igienizate si fara mirosuri straine;
- c. In ambalajele de transport, produsul se aseaza într-un numar care sa evite deformarea, deprecierea sau ruperea acestuia.
- d. Ca ambalaje de transport se pot folosi navele din material plastic, lazi de carton, rastele metalice.

4. Marcarea:

- a. Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu urmatoarele mentiuni:
 - i. denumirea, adresa si nr. de telefon producatorului/distribuitorului,
 - ii. denumirea produsului,
 - iii. cantitatea neta,
 - iv. lista cuprinzand ingredientele,
 - v. lista valorilor nutritionale ptr.100g produs finit,
 - vi. conditii de depozitare,
 - vii. data fabricatiei si termenul de valabilitate, respectiv mentiunea "*a se consuma de preferinta înainte de*"

5. Transportul:



- a. Transportul se face cu mijloace care sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice.
 - b. Autoritatea contractanta nu va deconta costurile cu transportul
6. Conditii minime de garantie si conditii de livrare:
- a. Livrarea se va face pe baza de comanda scrisa, în funcție de necesarul de consum comunicat de catre beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel incat sa corespunda descrierii caracteristicilor tehnice minime din caietul de sarcini.
 - b. Termenul de valabilitate va fi in functie de fiecare tip/sortiment de lapte si produse lactate. La receptionarea marfii, produsele vor fi in prima parte a termenului de garantie.

Nota 1. Termenul de valabilitate este limita de timp in care produsul poate fi consumat si in care acesta trebuie sa-si mentina caracteristicile calitative prescrise, daca au fost respectate conditiile de transport, manipulare, depozitare, consum.

Nota 2: Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care se afla in partea a doua a termenului de garantie. Aceasta masura se impune a fi luata pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzatoare a alimentelor.

- c. Comanda ferma de achizitie va fi transmisa furnizorului cu 2 zile inainte de data livrării, iar produsele vor fi livrate la sediul autoritatii contractante, respectiv la Serviciul Cantina, str. Republicii nr. 96 , jud. Brasov în intervalul orar 8.00.-12.00.
- d. Produsele livrate vor fi însoțite de urmatoarele documente:
 - i. *Factura fiscala*
 - ii. *Aviz de însoțire a marfii*, cand este cazul;
 - iii. *Certificate de calitate si conformitate sau Declaratia de conformitate*
 - iv. *Buletinul de analiza* care sa ateste ca produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerintelor tehnice minimale prevazute în prezentul caiet de sarcini.
- e. Livrarea produselor se va face cu mijloace proprii ale ofertantului cu o capacitate de maxim 3,5 tone, conform restrictiilor zonei.

IV. Modul de prezentare a propunerii tehnice

- a. Prin propunerea tehnica, ofertantii vor prezenta descrierea detaliata a produselor ofertate precum si alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice.



- b. Prin propunerea tehnica, in ceea ce priveste descrierea tehnica a produselor, ofertantii vor trebui sa demonstreze corespondenta stricta a acestora cu specificatiile tehnice solicitate de autoritatea contractanta.;
- c. Propunerea tehnica va cuprinde in mod obligatoriu toate caracteristicile mentionate in specificatiile tehnice, aferente fiecarui lot in parte, pentru care ofertantul depune oferta. **Nu se accepta oferte partiale.**
- d. Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma, in cazul in care vor fi declarati câștigatori, obligatia livrării produselor **in maximum 2 zile** de la comanda ferma emisa de beneficiar, in baza contractului de furnizare.
- e. Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma obligatia respectarii cerintelor din caietul de sarcini.
- f. Propunerea tehnica va fi prezentata in original, semnata, datata si stampilata de reprezentantul legal sau un imputernicit al acestuia.

Nota 3. pentru produsele ofertate, se solicita prezentarea de mostre, fise tehnice si/sau descrieri ale produselor si/sau fotografii de prezentare a produselor si/sau catalog de prezentare a caror autenticitate trebuie sa poata fi demonstrata in cazul in care autoritatea contractanta solicita acest lucru. Produsele livrate trebuie sa corepunda caracteristicilor mostrelor/caracteristicilor tehnice definite în fișele tehnice și/sau descrierilor și/sau fotografiilor prezentate de ofertanti.

Propunerea financiara

Preturile care se compara in scopul intocmirii clasamentului sunt preturile in lei/intreaga cantitate ,ofertate pentru furnizarea produselor la destinatia finala, exclusiv TVA.

Preturile vor include toate cheltuielile de transport extern, transport intern, cheltuieli incarcare- descarcare, manipulare, asigurare, ambalare, precum si toate materialele necesare in vederea protectiei produselor (paleti de lemn, folii de protectie, etc) pana la sediile beneficiarului si raman neschimbate de la data semnarii contractului.

Intocmit
Balan Alexandra Elena

Secretar General UAT
Jr. Roman Ioana Madalina