

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



UNIVERSITATEA	
„DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	8235
Data intrare/ieșire	15.03.2016

INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „**Produse proaspete de patiserie si de cofetarie pentru perioada martie - decembrie 2016 cu posibilitate de prelungire cu 4 luni in funcție de necesități**” și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

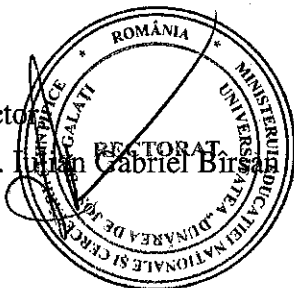
1. Denumirea autorității contractante: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească Nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236419177,
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: „**Produse proaspete de patiserie si de cofetarie pentru perioada martie - decembrie 2016 cu posibilitate de prelungire cu 4 luni in funcție de necesități**” conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: achiziție directă.
4. Împărțirea pe lot-uri: **nu**
5. Valoarea estimată fără TVA: **36017 lei fara Tva**
6. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pentru **întreg pachetul**.
7. Cod CPV:
8. Tip contract: furnizare de produse.
9. Obiectul contractului: „**Produse proaspete de patiserie si de cofetarie pentru perioada martie - decembrie 2016 cu posibilitate de prelungire cu 4 luni in funcție de necesități**”
10. Data limită de depunere a ofertelor: 15.03.2016 ora 12⁰⁰
11. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de e-mail **monica.lungu@ugal.ro**.
12. Limba de redactare a ofertei: Română
13. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la livrarea produselor, din fonduri Regii Cămine Cantine ale Universității, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
14. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



15. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
16. Persoana de contact: Lungu Monica, tel. 0336130115, e-mail: monica.lungu@ugal.ro
17. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație și este clasată pe primul loc, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă/catalogul dvs. din SEAP.
18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: monica.lungu@ugal.ro

Rector
Prof. univ. dr. ing. **Iulian Gabriel Birs**



Director General Investiții și Resurse Umane
Ing. Cezar **BICHESCU**

Șef Serviciu Achiziții
Ec. Marian **DĂNĂILĂ**

Întocmit,
Ec. Lungu **Monica**



SE APROBĂ
RECTOR,
Prof. univ. dr. ing. Iulian Gabriel BÎRSAN

CAIET DE SARCINI

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.

Cerintele impuse vor fi considerate minimale.

În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile caietului 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 și termene de livrare care depășesc pe cele solicitate, și anume: în maxim 24 ore de la comanda telefonică sau scrisă, conduce la respingerea ofertei ca neconformă.

Nu sunt admise ofertele din care lipsesc repere din tabelul de mai jos.

NOTA :

Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea de « sau echivalent ».

PRODUSE DE PATISERIE ȘI DE COFETĂRIE PROASPETE				
1	15812000-3	Prăjitură tip Amandina	buc	4000
2	15812000-3	Prajitura tip Diplomat	buc	800
3	15812000-3	Strudel cu branza/mar/vanilie	buc	500
4	15812000-3	Eclere de ciocolata/fondant /fructe	buc	4500
5	15812000-3	Prăjitură tip Doina	buc	1300
6	15812000-3	Prăjitură tip Excelent	buc	3500
7	15812000-3	Prăjitură tip Tiramisu	buc	1100
8	15812000-3	Prajitura tip Gabriela (frisca)	buc	1000

In maxim 24 ore de la comanda telefonică scrisă, conform graficului de livrare.

Produsele oferite trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în Ordinul Ministrului Sănătății, nr. 976/1998 - Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor”, cu modificările ulterioare și O.U.G. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu modificările și completările ulterioare, Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și completată cu Legea 412/18.10.2004.

Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție. Produsele depreciate în perioada de garanție, precum și cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor.

Ofertantul câștigător va asigura prezența unui delegat la fiecare livrare.

PRODUSE DE PATISERIE ȘI DE COFETĂRIE PROASPETE

I. Condiții de livrare:

Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:

- a) factură fiscală
- b) declarație de conformitate emisă de producător (declarație prin care acesta informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs este conform cu un document tehnic normativ)
- c) certificat de calitate

Produsele vor fi livrate în maxim 24 ore de la lansarea comenzii, la Cantina Studentească nr.2, str.Domeasca nr.155, în incinta unde vor fi verificate calitatea și cantitatea produselor. Comenzile vor fi lansate telefonic sau în scris (prin e-mail), în funcție de necesități, de 2-3 ori pe săptămână.

II. Condiții minime de calitate

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, în termenul de valabilitate, autoritatea contractantă fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate în interiorul acestui termen.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a reface analizele privind calitatea bunurilor, în orice moment ulterior achiziției. Costurile suplimentare determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către ofertanți, în cazul în care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioară celei solicitate în prezentul caiet de sarcini.

III. Garanții

Achizitorul poate respinge la livrare (recepție) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data recepției, este mai mic de 80% din termenul total de valabilitate dat de producător.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanție și în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.

1. Prajitura tip Amandina

Obținută din blat tradițional de cacao-faina, ou, zahar, cacao, ulei, asamblat cu crema ganaj, trapat și glasat în fondant. Greutate: 100g; forma: patrata cu diametru de 5-6 cm; aspect: forma specifica fara deformari; culoare : bruna; gust: placut dulce de ciocolata si rom, fara gust acru sau amar, fara gust strain. Aroma: placuta, caracteristica ingredientelor utilizate, fara miros strain.

2. Prajitura tip Diplomat

Obținută din foaie de rulada tradițională: oua, zahar, faina, ulei. Săruta fiarta naturala din: oua, lapte, zahar, gelatina, smantana, aroma de caise și bucati de fructe în compot (caise, piersica, ananas, mango). În exterior ornata cu frisca naturala din smantana dulce în combinație cu 20% frisca vegetala și cirese confiate. Greutate: 110g/buc. Forma rotunda, gust racoros, dulce-acrisor, fara gust strain; culoare: alba, usor galbuie; aroma: placuta, caracteristica ingredientelor utilizate (savoare de caisa intensa), fara miros strain.

3. Strudel cu branza/mar/vanilie

Aluat franțuzesc-foiletaj, nedospit, obținut din faina și grăsimi semisolidă-unt, margarina, obținut printr-o tehnologie specifică care după coacere se desprinde în mai multe foi suprapuse. Bucata de aluat în forma dreptunghiulară pudrat cu zahar pudra în strat subțire și uniform pe toată suprafața, cu umplutura de mere-mar ras natural/branza/vanilie, uniform repartizată pe toată lungimea struderului cu o bună consistență. Greutate : 100g; forma specifică de strudel de lungime 12 – 14cm; gust: dulce, placut, fara gust strain. Culoare: galben aurie uniformă; aroma: placuta caracteristica, fara miros strain.

4. Eclere de ciocolata/fondant/fructe

Obținut din aluat oparit, faina, ulei, sare, ou. Coji de eclere umplute cu crema tradițională de vanilie-lapte, ou, zahar, arome, faina și glasate în ciocolata repartizată pe toată dimensiunea eclerului. Greutate:

100g; forma specifica cu dimensiunea de 14-15 cm; gust dulce, placut, fara gust strain; culoare: galben aurie; aroma: placuta, caracteristica, fara miros strain.

5. Prajitura tip Doina (de post)

Obtinuta din foi de napolitane cu diferite creme de post printr-o tehnologie specifica. Greutate: 100g; gust dulce, placut, fara gust strain; aroma: placuta, caracteristica, fara miros strain. Produs si comercializat conform normelor si standardelor in vigoare.

6. Prajitura tip Excelent

Obtinuta din blat traditional de cacao-faina, ou, zahar, cacao, ulei, asamblat cu crema ganaj, trapat si glasat in fondant. Greutate: 150g; forma: dreptunghiulara; aspect: forma specifica fara deformari; culoare: bruna; gust: placut dulce de ciocolata si rom, fara gust acru sau amar, fara gust strain. Aroma: placuta, caracteristica ingredientelor utilizate, fara miros strain.

7. Prajitura tip Tiramisu

Obtinuta din blat traditional de cacao-faina, ou, zahar, cacao, ulei, asamblat cu crema de mascarpone si ou. Greutate: 100g; forma: dreptunghiulara cu diametru de 5cm respectiv 7 cm; aspect: forma specifica fara deformari; culoare: bruna; gust: placut dulce de cafea si rom, fara gust acru sau amar, fara gust strain. Aroma: placuta, caracteristica ingredientelor utilizate, fara miros strain.

8. Prajitura tip Gabriela (cu frisca)

Obtinuta din blat traditional de cacao-faina, ou, zahar. Atat in exterior cat si in interior este ornată cu frisca naturala din smantana dulce in combinatie cu 205 frisca vegetala. Greutate: 110g/buc. Forma: patrata sau dreptunghiulara, gust racoros, dulce, fara gust strain; culoare alba usor galbuie; aroma- placuta, caracteristica ingredientelor utilizate (savoare de frisca intensa), fara miros strain.

NOTĂ:

Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.

INTOCMIT,
Ec. Cerchez Cristina

