



UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI
Nr. înregistrare <u>28652</u>
Data intrare/ieșire <u>08.11.2017</u>

INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Produse proaspete de patiserie și cofetărie”**, 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 și cofetărie”**, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: achiziție directă art. 43 alin. 3 din H.G. 395/2016
4. Împărțirea pe lot-uri: da
5. Valoarea estimată totală fără TVA: **20058 lei (fără TVA)**
6. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
7. Cod CPV: 15812000-3
8. Tip contract: furnizare.
9. Obiectul contractului: **„Produse proaspete de patiserie și cofetărie”**.
10. Data limită de depunere a ofertelor: 13.11.2017 ora 15⁰⁰
11. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură, nicoleta.chiriac@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 contractantului deschis la Trezoreria statului.
14. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
15. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.

ROMÂNIA

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



16. Persoana de contact: Nicoleta Onofrei, tel. 0336130115, e-mail: nicoleta.chiriac@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.
18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: nicoleta.chiriac@ugal.ro

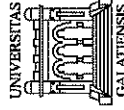


Rector,
Prof. Univ. Dr. Ing. Ioan Gabriel BIRSAN

Director General Economic, Investiții și Relații Internaționale,
Ing. Cezar Ionuț BUCHESCU

Director Achiziții și Investiții,
Ec. Marian DĂNAILĂ

Întocmit,
Nicoleta Onofrei



SE APROBĂ
RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Iulian Gabriel BÎRSAN

CAIET DE SARCINI
„Produse proaspete de patiserie și cofetărie”

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 lotul de mai jos.

LOT 1 – valoare estimata fără TVA - 20058 lei

Nr. Crt.	Cod CPV	Denumire produs	Cantitatea minima estimată până la data de 31.12.2017	Cantitatea maxima estimate 01.01.2018 – 30.04.2018	Termen de livrare
1	15812000-3	Prăjitură tip Amandina	700 buc	2600 buc	În maxim 24 ore de la comanda telefonică sau scrisă, conform graficului de livrare.
2	15812000-3	Prăjitura tip Savarina	490 buc	1800 buc	
3	15812000-3	Strudel cu branza/mar/vanilie	350 buc	1300 buc	
4	15812000-3	Ecclere de ciocolata/fondant /fructe	1000 buc	3500 buc	
5	15812000-3	Prăjitură tip Negresa	220 buc	800 buc	
6	15812000-3	Prăjitură tip Excelent	490 buc	1800 buc	
7	15812000-3	Prăjitură tip Tiramisu	220 buc	800 buc	

8	15812000-3	Prajitura tip Gabriela (frisca)	220 buc	800 buc
---	------------	---------------------------------	---------	---------

NOTA :

Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabric sau de comerț, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurința 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 ».

Produsele oferite trebuie să îndeplinească inclusive 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.

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului.

PRODUSE DE PATISERIE ȘI DE COFETĂRIE PROASPETE

I. Condiții de livrare:

Furnizorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare următoarele documente:

- factură fiscală
 - declarație de conformitate emisă de producător (declarație prin care acesta informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs este conform cu un document tehnico-normativ)
 - certificat de calitate
- Produsele vor fi livrate în maxim 24 ore de la lansarea comenzii, la Cantina Studențească nr.2, str. Domească nr.155, în incinta unde vor fi verificate calitatea și cantitatea poduselor. Comenzile vor fi lansate telephonic 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 contractanta fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate în interiorul acestui termen.

Autoritatea contractanta 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 inferioara celei solicitate in 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. Prajitură tip Amandină

Obținută din blat tradițional de cacao-făină, ou, zahăr, cacao, ulei, asamblat cu crema ganaj,

trapat și glasat în fondant. Greutate: 100g; forma: pătrată cu diametru de 5-6 cm; aspect: formă specifică fără deformări; culoare : brună; gust: plăcut dulce de ciocolată și rom, fără gust acru sau amar, fără gust străin. Aromă: plăcută, caracteristica ingredientelor utilizate, fără miros străin.

2. Prăjitură tip Savarină

Obținută din coji de aluat dospit, însiropată și ornată cu dulceață și cu frișcă naturală din smântână dulce în combinație cu 205 frișcă vegetală. Greutate: 120g/buc. Formă: rotundă, specifică prăjiturii, gust răcoros, dulce, fără gust străin; aromă- plăcută, caracteristica ingredientelor utilizate (savoare de frișcă intensă), fără miros străin.

3. Strudel cu brânză/măr/vanilie

Aluat franțuzesc-foiletaj, nedospit, obținut din făină și grăsimi semisolidă-unt, margarină, obținut printr-o tehnologie specifică care după coacere se desprinde în mai multe foi suprapuse. Bucată de aluat în formă dreptunghiulară pudrat cu zahăr pudră în strat subțire și uniform pe toată suprafașa, cu umplutură de mere-măr ras natural/brânză/vanilie, uniform repartizată pe toată lungimea struderului cu o bună consistență. Greutate : 100g; formă specifică de strudel de lungime 12 - 14cm; gust: dulce, plăcut, fără gust străin. Culoare: galben auriu uniformă; aromă: plăcută caracteristică, fără miros străin.

4. Eclere de ciocolată/fondant/fructe

Obținut din aluat opărit, făină, ulei, sare, ou. Coji de eclere umplute cu cremă tradițională de vanilie-lapte, ou, zahăr, arome, făină și glasate în ciocolată repartizată pe toată dimensiunea eclerului. Greutate: 100g; formă specifică cu dimensiunea de 14-15 cm; gust dulce, plăcut, fără gust străin; culoare: galben auriu; aromă: plăcută, caracteristică, fără miros străin.

5. Prăjitură tip Negresă cu glazură (de post)

Obținută din blat tradițional de cacao-făină, zahăr, cacao, ulei, gem, nucă zdrobită. Greutate: 100g; formă: dreptunghiulară sau pătrată cu diametru de aproximativ 7 cm; aspect: formă specifică fără deformări; culoare: brună; gust: plăcut dulce de cacao, fără gust acru sau amar, fără gust străin. Aromă: plăcută, caracteristica ingredientelor utilizate, fără miros străin.

6. Prăjitură tip Excelent

Obținută din blat tradițional de cacao-făină, ou, zahăr, cacao, ulei, asamblat cu cremă ganaj, trapat și glasat în fondant. Greutate: 150g; formă: dreptunghiulară; aspect: formă specifică fără deformări; culoare: brună; gust: plăcut dulce de ciocolată și rom, fără gust acru sau amar, fără gust străin. Aromă: plăcută, caracteristica ingredientelor utilizate, fără miros străin.

7. Prăjitură tip Tiramisu

Obținută din blat tradițional de cacao-făină, ou, zahăr, cacao, ulei, asamblat cu cremă de mascarpone și ou. Greutate: 100g; formă: dreptunghiulară cu diametru de 5cm respectiv 7 cm; aspect: formă specifică fără deformări; culoare: brună; gust: plăcut dulce de cafea și rom, fără gust acru sau amar, fără gust străin. Aromă: plăcută, caracteristica ingredientelor utilizate, fără miros străin.

8. Prăjitură tip Gabriela (cu frișcă)

Obținută din blat tradițional de cacao-făină, ou, zahăr. Atât în exterior cât și în interior este ornată cu frișcă naturală din smântână dulce în combinație cu 205 frișcă vegetală. Greutate: 110g/buc. Formă: pătrată sau dreptunghiulară, gust răcoros, dulce, fără gust străin; culoare albă ușor gălbuie; aromă- plăcută, caracteristica ingredientelor utilizate (savoare de frișcă intensă), fără miros străin.

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.

ÎNTOCMIT,
Vasilescu, Iulia

