



Aprobat
Director Direcția Servicii Studențești
Dr. ing. Bogdan Budeanu



INVITAȚIE DE PARTICIPARE

Direcția Servicii Studențești invită operatorii economici interesați să depună ofertă pentru atribuirea contractului de achiziție publică:

„ Alimente pentru cantina (produse de panificație și carne de pasăre)”

1. Informații generale

1.1 Achizitor

Denumirea: Universitatea Tehnică "Gheorghe Asachi" din Iași
Direcția Servicii Studențești
Adresa: str. Prof. Dimitrie Mangeron, nr.67, Campus studențesc Tudor Vladimirescu din Iași
Responsabil achiziție: Referent Lavinia Poncu
Telefon: 0232/702420
Email: lavinia-elena.poncu@staff.tuiasi.ro

1.2 Publicarea invitației de participare și a documentelor anexate

www.tuiasi.ro/administratie/achizitii-publice

1.3 Depunerea ofertelor

Ofertele se vor publica pe site-ul www.e-licitatie.ro până pe data de **23.05.2022, ora 12.00**, și vor avea codul CPV din caietul de sarcini publicat pe site-ul universității www.tuiasi.ro/administratie/achizitii-publice. Ofertantul interesat, va transmite oferta tehnică detaliată încărcată în S.E.A.P și autorității contractante la adresa de e-mail lavinia-elena.poncu@staff.tuiasi.ro până în data de **23.05.2022, ora 12.00**, pentru a putea fi inițiată procedura de achiziție directă pe S.E.A.P.

În catalogul SEAP se vor introduce produsele cu denumirea indicată.

Pentru a vă asigura că oferta dumneavoastră va fi găsită cu ușurință de motoarele de căutare din catalogul SEAP, vă recomandăm să respectați instrucțiunile de publicare și să notificați participarea la procedură pe adresa de email: mail lavinia-elena.poncu@staff.tuiasi.ro.

Ofertele care nu au fost postate până la data mai sus menționată, nu vor fi acceptate.

Operatorii economici care vor depune ofertă în catalogul SICAP, nu au voie să modifice componente ale ofertei după data stabilită. În caz contrar oferta va fi considerată inacceptabilă.

Pe S.E.A.P. va fi postat:

Lot 1- Produse de panificație pentru cantina DSS

CPV: 15811000-6

Descriere: toate caracteristicile care se pot lua în considerare

Preț catalog: preț lot fără TVA. (prețul trebuie să fie ofertat pentru întreaga cantitate de produse. La descrierea din catalog se va menționa și prețul unitar pe fiecare produs în parte)

Lot 2- Carne de pasăre pentru cantina DSS

CPV: 15112130-6

Descriere: toate caracteristicile care se pot lua în considerare

Preț catalog: preț lot fără TVA. (prețul trebuie să fie ofertat pentru întreaga cantitate de produse. La descrierea din catalog se va menționa și prețul unitar pe fiecare produs în parte)



Modul de elaborare a ofertei

- ✓ Ofertantul trebuie să elaboreze oferta pentru toate produsele din caietul de sarcini.
- ✓ Propunerea tehnico-financiară
Ofertantul va elabora propunerea tehnico-financiară astfel încât aceasta să respecte în totalitate cerințele prevăzute în Caietul de sarcini și să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică. Oferta depusă trebuie să îndeplinească în totalitate specificațiile tehnice minime obligatorii, după cum au fost acestea stabilite în caietul de sarcini.
- ✓ Fișe tehnice / Mostre (Nu).

1.4 Prezentarea ofertei

Limba de redactare a ofertei: Română
Moneda în care este exprimat prețul contractului: Lei
Perioada minimă de valabilitate a ofertei: 30 zile

1.5 Termen limită pentru solicitarea clarificărilor privind invitația de participare/caietul de sarcini: 22.04.2022, ora 10:00

2. Obiectul contractului: Contract de furnizare produse de panificație și carne de pasăre pentru perioada mai-iulie 2022

2.1 Tip contract:

Lucrări ☐;
Produse ☒;
Servicii ☐

3. Denumire contract: Contract de furnizare produse de panificație și carne de pasăre pentru perioada mai-iulie 2022

Descrierea contractului

Nr. Crt.	Cod CPV	Denumire produs	Cant.	Specificații tehnice	Perioada de garanție (dacă este cazul)
0	1	2	3	4	5
1	15811000-6	Lot 1- Produse de panificație pentru cantina DSS	6500 buc	Conform specificațiilor din caietul de sarcini	Conform legislației în vigoare.
2	15112130-6	Lot 2- Carne de pasăre pentru cantina DSS	5670 kg	Conform specificațiilor din caietul de sarcini	Conform legislației în vigoare.

2.2 Valoarea estimată a contractului:

- Lot 1- Produse de panificație pentru cantina DSS – 19.350,00 fără T.V.A.
- Lot 2- Carne de pasăre pentru cantina DSS- 115.510,00 lei fără T.V.A.

2.3 Termen de prestare: Livrarea se va efectua până la data de 30.07.2021. Livrarea se va efectua:

- Pentru produsele de panificație ZILNIC, de 2 ori pe zi, în maxim 4 de ore de la comanda scrisă efectuată de administratorului cantinei, în intervalul orar 07:30 – 14:00. Livrările se vor efectua, în baza comenzilor scrise transmise de administratorul cantinei.
- Pentru carnea de pui ZILNIC, o dată pe zi, în maxim 24 de ore de la comanda scrisă a administratorului cantinei, în intervalul orar 07:30 – 14:00. Livrările se vor efectua, în baza comenzilor scrise transmise de administratorul cantinei.

Perioada de valabilitate a contractului este de 3 luni.

2.4 Sursa/Surse de finanțare: Disponibil cantină.

2.5 Locul de livrare a produselor: la Cantina din campus din cadrul Universității Tehnice „Gheorghe Asachi” din Iași, Aleea Profesor Vasile Petrescu, Nr. 29.



4. **Procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică:** Achiziție directă
5. **Informații detaliate și complete cu privire la criteriul aplicat pentru stabilirea ofertei câștigătoare**
Prețul cel mai scăzut

6. **Plata prețului contractului**

Se va face prin O.P., în contul de Trezorerie indicat de către operatorul economic, în maxim 30 zile de la recepție, în baza facturii fiscale, contractului de achiziție și a notei de recepție. Prețul contractului nu se actualizează.

6. **Anunț de atribuire**

În urma finalizării achiziției directe, autoritatea contractantă va publica, pe pagina proprie de internet www.tuiasi.ro/administratie/achizitii-publice, un anunț de atribuire în termen de 15 zile de la data încheierii contractului

Întocmit,
Referent Cavinia Poncu



CAIET DE SARCINI

Sursa de finanțare: disponibil cantină

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe bază cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică. Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimele. 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 minimele din Caietul de sarcini, ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini, atrage descalificarea ofertantului.

NOTA : Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, 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 ».

Atenție: Accesul în Campus nu permite decât camioane de max. 7-7,5 tone capacitate.

Pe S.E.A.P. va fi postat:

Lot 1- Produse de panificație pentru cantina DSS

CPV: 15811000-6

Descriere: toate caracteristicile care se pot lua în considerare

Preț catalog: preț lot fără TVA. (prețul trebuie să fie ofertat pentru întreaga cantitate de produse. La descrierea din catalog se va menționa și prețul unitar pe fiecare produs în parte)

Lot 2- Carne de pasăre pentru cantina DSS

CPV: 15112130-6

Descriere: toate caracteristicile care se pot lua în considerare

Preț catalog: preț lot fără TVA. (prețul trebuie să fie ofertat pentru întreaga cantitate de produse. La descrierea din catalog se va menționa și prețul unitar pe fiecare produs în parte)

Lot 1- Produse de panificație pentru cantina DSS

Nr. crt.	Denumire produs	U/M	Cant.	Caracteristici
1	Chiflă din făină albă sau din secară	buc	1000	Chifla din făină albă sau din secară, cu susan sau mac, produs de 80g/buc. Produs cu forma rotundă. Fabricate din făină albă de calitate superioară, apă potabilă, ulei, maia, zahăr, sare iodată, ameliorant, produs bine dezvoltat, cu formă rotundă, culoare galben auriu. fără gust, miros străin, miez elastic cu pori uniformi caracteristic unui produs bine copt, la o ușoară apăsare revine la forma inițială. a. umiditatea miezului: max.: 42%; b. aciditate: max. 2.6 grade; c. volum - cm ³ / 100g: min. : 280; d. conținut de grăsimi raportat la s.u. , % min: 4% Fiecare transport va fi însoțit va fi însoțit de declarația de conformitate. Chiflele se transportă numai în mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie



				acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinfestate și ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare Chiflele să fie ambalate și marcate individual în punga de ciolofan închisa prin termosudare. Pe etichetă să fie specificat: denumirea produsului, adresa producătorului, ingredientele, masa netă, lotul, data la care expiră.
2	Gogoși umplute cu ciocolată	buc	2500	Gogoși cu ciocolată ambalate, 75g Aspect produs: Forma: Ovoidală Miros: specific produsului proaspăt Culoare: Galben-auriu Gust: specific, plăcut, dulce, caracteristic, fara gust acru, amar sau alt gust neplăcut. Miros: specific produsului, fara miros strain Lungimea : $10 \pm 0,5$ cm Latime : $7 \pm 0,5$ cm Inaltine: $4 \pm 0,5$ cm Ingrediente Făină alba 650 din grâu, apă, zahăr, sirop de glucoză, drojdie, ulei de floarea soarelui, amidon modificat, zer praf (lapte), cremă arahide, gluten din grâu, cacao cu conținut redus de grăsimi, grăsimi vegetale (de palmier), stabilizator E460, sare iodată, dextroză, acidifiant E334, aroma, ameulsifianți E471, E472e, E435, coloranți E160a, E171, conservant E202, albuș de ouă praf, antioxidant E300, enzime. Valoare energetica (kj/kcal) 1074 kj/254 kcal/100 gr Mijloace de transport igienizate adecvat cu respectarea regulilor specific prestabilite de producator. Pe durata transportului produsului finit nu este permisa:depozitarea in incinta mijlocului de transport a altor materii prime /ingrediente/ altor materiale;
3	Pâine albă feliată de 500 gr	buc	3000	Paine alba feliata din grau. Masa =500g/buc. Aspect exterior general: format alungit, specific sortimentului, neaplatizat, cu 3-5 crestături în funcție de sortiment. Miez în secțiune: masa cu pori fini, uniformi, elastic (după o ușoară apăsare să revină imediat la starea inițială),fara cocoloase sau urme de faina neframantata. Aroma placuta , caracteristica painii coapte, fara miros strain(de mucegai, de ranced etc.). Gust placut caracteristic panii coapte , fara gust amar acru , fara scrasnet datorat impuritatilor minerale(pamant , nisip, etc) Pâinea alba va parcurge procesul de dospire, frământare, fermentare, coacere și zvântare, reușind producerea unui miez pufos și coaja crocantă cu arome intense și gust profund.



			Painea cu maia are un index glicemic mult mai mic. Ingrediente: făină alba de grâu tip 650 (68%), apă, maia din făină alba de grâu (16%) (apă, făină alba de grâu tip 650, culturi starter selecționate), drojdie, sare iodată, agent de tartare al făinii: acid ascorbic, cisteină), conservanți (propionate de calciu și acid sorbic), oțet de vin. Pâinea alba va fi preparată cu maia natural. Făina alba va fi originală din U.E.. PRODUSUL NU VA CONȚINE INGREDIENTE MODIFICATE GENETIC. PÂINEA NU VA PROVENI DINTR-UN PRODUS CONGELAT ANTERIOR. Valoare energetica (kj/kcal) 1026kj/245 kcal/100 gr Painea se livreaza in ambalaje de desfacere si de transport ; painea se ambaleaza in pungi avizate sanitar –veterinar. Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpului depozitarii si transportului .Ele trebuie sa fie curate, uscate si fara mirosuri straine. In ambalajele de transport , produsul se aseaza intr-un numar care sa evit deforarea , deprecierea sau ruperea acestuia.Se va marca individual prin etichetare cu urmatoarelor mentiuni: denumirea , adresa si nr. Tel ale unitatii producatoare , denumirea produsului , cantitatea neta, lista cuprizand ingredientele, lista valorilor nutritionale ptr. 100 g, produs finit, conditii de depozitare , a se consuma de preferinta inainte de
--	--	--	---

- Termenul de livrare a produsului - ZILNIC, de 2 ori pe zi, în maxim 4 de ore de la comanda scrisă efectuată de administratorul cantinei, în intervalul orar 07:30 – 14:00. Livrările se vor efectua , în baza comenzilor scrise transmise de administratorul cantinei.

Lot 2- Carne de pasăre pentru cantina DSS

Nr. crt.	Denumire produs	U/M	Cant.	Caracteristici
1	Aripi de pui congelate	kg	100	Aripi de pui congelate clasa I, să fie intacte din punct de vedere al prezentării, curat, fără nici un fel de corpuri străine, să nu aibă mirosuri străine, congelat la minim -180 C, temperatură determinată în profunzime. Nu trebuie să existe urme de arsuri de la congelare. Să aibă o conformație bună și să fie consistent (consistență tare), bine dezvoltat. Ambalat în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică de 1 până la 2 kg. În urma procesării termice să rămână un gust și miros plăcut, caracteristic cărnii de pasăre, ușor de masticat, fragedă. Perioada de



				valabilitate a produsului, la livrare, să fie de cel puțin 80% din perioada totală de valabilitate
2	Ficatei de pui congelat– cal.I	kg	250	Ficat de pui congelat, clasa A, să fie intact din punct de vedere al prezentării, curat, fără niciun fel de corpuri străine, să nu aibă mirosuri străine, congelat la minimum -180 C, temperatură determinată în profunzime. Nu trebuie să existe urme de arsuri de la congelare. Să aibă o conformație bună și să fie consistent (consistența tare), bine dezvoltat. Ambalat în pungi polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1 kg. În urma procesării termice, să rămână un gust și miros plăcut, caracteristic cărnii de pasăre, ușor de masticat, fragedă. Perioada de valabilitate a produsului, la livrare, să fie de cel puțin 80% din perioada totală de valabilitate
3	Pulpe pui cu os fara spata congelate	kg	1100	Pulpe pui întregi, cu os, fără spată, cu piele, clasa A, neinjectate, să fie intacte din punct de vedere al prezentării, curate, fără niciun fel de corpuri străine, mizerie, pene, fulgi sau sânge, să nu aibă mirosuri străine, să nu prezinte pete vizibile de sânge. Sa nu prezinte contuzii severe. Congelate la minimum -180 C, temperatură determinată în profunzime. Nu trebuie să existe urme de arsuri de la congelare. Fără resturi de conținut intestinal, oase sau impurități mecanice. Să aibă o conformație bună și să fie consistente, bine dezvoltate, mari, cărnioase. Suprafațanetedă, nelipicioasă, culoare caracteristică speciei, consistența musculaturii să fie fermă și elastică, miros caracteristic, fără miros străin. Greutatea unei pulpe sa fie de 200 – 350 g . Pulpele trebuie să fie livrate ambalate în tăvițe de polistiren învelite în folie de polietilenă fie în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1 până la 2 kg. În urma procesării termice, să rămână un gust și miros plăcut, caracteristic cărnii de pasăre, ușor de masticat, fragedă. Perioada de valabilitate a produsului, la livrare, să fie de cel puțin 80% din perioada totală de valabilitate.
4	Pulpe pui inferioare congelate (copanele)	kg	1120	Pulpe pui (copanele), cu piele, clasa A, neinjectate, să fie intacte din punct de vedere al prezentării, curate, fără niciun fel de corpuri străine, mizerie, pene, fulgi sau sânge, să nu aibă mirosuri străine, să nu prezinte pete vizibile de sânge. Sa nu prezinte contuzii severe. Congelate la minimum -180 C, temperatură determinată în profunzime. Nu trebuie să existe urme de arsuri de la congelare. Fără resturi de conținut intestinal, oase sau impurități mecanice. Să aibă o conformație bună și să fie consistente, bine dezvoltate, mari, cărnioase. Suprafață netedă, nelipicioasă, culoare caracteristică speciei, consistența musculaturii să fie fermă și elastică, miros caracteristic, fără miros



				străin. Greutatea unei pulpe sa fie de 150 – 250 g. Pulpele trebuie să fie livrate ambalate în tăvițe de polistiren învelite în folie de polietilenă fie în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1 până la 2 kg. În urma procesării termice, să rămână un gust și miros plăcut, caracteristic cârnii de pasăre, ușor de masticat, fragedă. Perioada de valabilitate a produsului, la livrare, să fie de cel puțin 80% din perioada totală de valabilitate.
5	Piept de pui dezosat congelat	kg	1600	Piept de pui, dezosat, clasa A, întreg, neinjectat, fără os, fără piele, să fie intact din punct de vedere al prezentării, rezultat din îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor și a părții cartilaginoase a sternului. Congelat la minimum -180 C, temperatură determinată în profunzime. Nu trebuie să existe urme de arsuri de la congelare. Fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Să aibă o conformație bună și să fie consistent, bine dezvoltat, lat, lung și cărnos. După decongelare, suprafață netedă, nelipicioasă, culoare caracteristică speciei, consistența musculaturii să fie fermă și elastică, miros caracteristic, fără miros străin. Greutatea minimă a unui piept să fie de 300 g. Ambalat în tăvițe de polistiren învelite în folie de polietilenă sau în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1 până la 2 kg. În urma procesării termice, să rămână un gust și miros plăcut, caracteristic cârnii de pasăre, ușor de masticat, fragedă. Perioada de valabilitate a produsului, la livrare, să fie de cel puțin 80% din perioada totală de valabilitate.
6	Pulpe dezodate fara os si piele congelate	kg	1500	Pulpe pui dezodate, fără piele, clasa A, neinjectate, să fie intacte din punct de vedere al prezentării, curate, fără niciun fel de corpuri străine, mizerie, pene, fulgi sau sânge, să nu aibă mirosuri străine, să nu prezinte pete vizibile de sânge. Sa nu prezinte contuzii severe. Congelate la minimum -180 C, temperatură determinată în profunzime. Nu trebuie să existe urme de arsuri de la congelare. Fără resturi de conținut intestinal, oase sau impurități mecanice. Să aibă o conformație bună și să fie consistente, bine dezvoltate, mari, cărnose. Suprafață netedă, nelipicioasă, culoare caracteristică speciei, consistența musculaturii să fie fermă și elastica, miros caracteristic, fără miros străin. Greutatea unei pulpe sa fie de 150 – 300 g. Pulpele trebuie să fie livrate ambalate în tăvițe de polistiren învelite în folie de polietilenă fie în pungi de polietilenă, închise prin termosudare sau cu clemă metalică, de 1 până la 2 kg. În urma procesării termice, să rămână un gust și miros plăcut, caracteristic cârnii de pasăre, ușor de masticat, fragedă.



UNIVERSITATEA TEHNICĂ „GHEORGHE ASACHI” DIN IAȘI
DIRECȚIA SERVICIILOR STUDENȚEȘTI



				Perioada de valabilitate a produsului, la livrare, să fie de cel puțin 80% din perioada totală de valabilitate
--	--	--	--	--

- Termenul de livrare a produsului - ZILNIC, o dată pe zi, în maxim 24 de ore de la comanda scrisă a administratorului cantinei, în intervalul orar 07:30 – 14:00. Livrările se vor efectua, în baza comenzilor scrise transmise de administratorul cantinei.

În cuprinsul ofertei tehnice ce poate fi trimisă pe e-mailul lavinia-elena.poncu@staff.tuiasi.ro sau atașată în postarea ofertei din SEAP va fi menționată dacă societatea ofertantă deține:

1. Document de înregistrare sanitar-veterinară în conformitate articolul 3 (1) și/sau articolul 18 (1) și în baza documentului de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor emis de Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, prevăzut în anexa nr. 3. din ORDINUL nr. 111 din 16 decembrie 2008 privind aprobarea „Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amanuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală”. Informațiile din acest document trebuie să fie reale/actuale/valabile la momentul prezentării.
- sau
- Autorizație sanitar-veterinară de funcționare pentru activitatea desfășurată, în acord cu obiectul contractului, respectiv furnizare alimente în conformitate cu articolul 3) (1). din ORDINUL nr. 57 din 24 iunie 2010 pentru aprobarea „Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală”, Informațiile din acest document trebuie să fie reale/actuale/valabile la momentul prezentării.
- sau
- Dovada autorizării sanitar veterinare sub forma Autorizației sanitare de funcționare – emisă de Ministerul Sănătății – Direcția generală a medicinei preventive și promovarea sănătății – Direcția de Sănătate Publică. Actul normativ care impune obligativitatea acestei autorizări: H.G. 573/2002 – Anexa 2. Informațiile din acest document trebuie să fie reale/actuale/valabile la momentul prezentării.
- sau
- Orice alt document care să ateste autorizarea sanitară veterinară a activității prestate. Informațiile din acest document trebuie să fie reale/actuale/valabile la momentul prezentării.
- Autorizație sanitar-veterinară de transport pentru produse de origine animală emisă de A.N.S.V.S.A., în conformitate cu Anexa 5 din Ordinul A.N.S.V.S.A. 57/2010, cu modificările și completările ulterioare și/sau Document de înregistrare pentru siguranța alimentelor privind mijloacele de transport ale produselor de origine nonanimală emisă de A.N.S.V.S.A., în conformitate cu Anexa 14 din Ordinul A.N.S.V.S.A. 111/2008 cu modificările și completările ulterioare. Informațiile din acest document trebuie să fie reale/actuale/valabile la momentul prezentării.

Ulterior autoritatea contractantă va solicita o copie a documentelor mai sus menționate numai ofertantului clasat pe primul loc în urma aplicării criteriului de atribuire „prețul cel mai scăzut”.

Întocmit,
Referent Lavinia Poncu