



Nr.6587/03.10.2025



CAIET DE SARCINI pentru achiziție publică de: „FURNIZARE DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE DE BAZĂ PENTRU CRĂCIUN 2025”

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 și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranță în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

INFORMAȚII GENERALE

Informațiile generale referitoare la procedura pentru atribuirea contractului de achiziție publică de furnizare produse, care sunt destinate potențialilor ofertanți, persoane fizice sau juridice, interesate să participe la procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică, având ca obiect: furnizare diverse produse alimentare.

I. Date de bază:

Nerespectarea de către ofertanți a instrucțiunilor și prevederilor din Documentația de atribuire și ale caietului de sarcini atrage, după caz, descalificarea acestora sau respingerea ofertelor prezentate.

1. Denumirea autorității contractante: **Direcția Educație Cultural Sportivă și Identitate Comunitară;**

Adresa sediu social: str. Tudor Vladimirescu nr. 40, Orașul Voluntari, Județul Ilfov, C.P.: 077190
Adresa Punct de Lucru: B-dul. Voluntari nr. 94-98 (str. Scolii, Clădire Centru de Recuperare), Orașul Voluntari, Județul Ilfov, C.P.: 077190, nr. telefon: 0314.370.357, nr. fax: 0314.370.357.

2. Sursa de finanțare: Bugetul de Venituri și Cheltuieli alocat Direcției Educație Cultural Sportive și Identitate Comunitară, pentru anul 2025.

3. Scopul aplicării procedurii: Autoritatea contractantă invită persoanele fizice și juridice interesate să depună oferte în scopul atribuirii contractului de achiziție publică având ca obiect: furnizare diverse produse alimentare.

4. Procedura de atribuire aleasă:

Pentru atribuirea contractului de achiziție publică furnizare diverse produse alimentare se aplică procedura simplificată conform Art. 2 alin.(2), art.3 lit. f), art.7 alin.(1), art.144 alin.(1) lit.a) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Atribuirea contractului de achiziție publică se face în urma procesului de evaluare a ofertelor. În urma procesului de evaluare a ofertelor se va atribui un contract de furnizare.

5. Cod CPV: 15800000-6 - diverse produse alimentare (Rev.2)

6. Principii care stau la baza atribuirii contractului de achiziție publică:

- a) nediscriminarea;
- b) tratamentul egal;
- c) recunoașterea reciprocă;
- d) transparența;
- e) proporționalitatea;
- f) asumarea răspunderii;

II. Alte informații:

Documentația este pusă la dispoziția persoanelor interesate în mod gratuit prin intermediul SEAP.

Alte informații cu privire la impozitare, protecția mediului, protecția muncii.

Impozitare

Relații privind cadrul legislativ fiscal se pot obține de pe pagina de Internet a Ministerului Economiei și Finanțelor, domeniul finanțe: <http://www.mfinante.ro>.

Protecția muncii

Pe parcursul îndeplinirii contractului se vor respecta prevederile Legii nr. 319 din 14 iulie 2006 a securității și sănătății în muncă, cu modificările și completările ulterioare, Ordinului nr. 933 din 25 noiembrie 2002 privind aprobarea Normelor generale de protecție a muncii, precum și celelalte acte normative conexe sau subsecvente.

Protecția mediului

Pe parcursul îndeplinirii contractului se va respecta legislația în vigoare în domeniul protecției mediului, informații relevante putând fi obținute de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului, str. Lacul Morii nr. 151, sector 6, București, telefon +40.21.49.34.253, +40.21.49.34.239, fax +40-21.49.34.237, e-mail office@anpm.ro, site web: <http://www.anpm.ro>, precum și de la Ministerul Mediului, Bd. Libertății nr. 12, Sect. 5, București, Romania, telefon (centrala): +40.21.31.60.215, Relații cu publicul: +40.21.31.63.874, e-mail: relatii.cupublicul@mmediu.ro, site web: <http://www.mmediu.ro>.

CERINȚE/SPECIFICAȚII TEHNICE

I. Puncte de reper:

Locul de livrare a produselor: str. Tudor Vladimirescu, nr.40, orașul Voluntari județ Ilfov, cod poștal 077190.

Livrarea cade în sarcina furnizorului.

II. Obiectul contractului:

1. În cadrul obligațiilor ce îi revin potrivit acestui caiet de sarcini, furnizorul va livra pe baza de comanda ferma din partea autorității contractante următoarele produse: făina de grâu, făină de porumb, zahăr, ulei pentru gătit, orez, roșii în bulion, cu următoarele caracteristici:

Nr. crt.	Denumirea produselor alimentare	Caracteristici	UM	Termen de garanție
1.	Faina de grâu albă	Tip 000, calitate superioara, ambalata in pungi de hârtie de 1 kg rezistente la manipulare; Marcarea și etichetarea se vor face conform prevederilor HG 106/2002 și HG 751/2008. FĂINA. – să respecte standarde de calitate STAS SR 877:1996 și SR 877-1:2002. Condiții tehnice de calitate. Metode de analiză Proprietăți organoleptice.	kg	90 zile

		<p>Faina albă din grâu și orice ingrediente adăugate în aceasta trebuie să fie sigure și adecvate pentru consumul uman. Trebuie să fie liberă de gusturi și mirosuri străine și insecte. Să fie liberă de impurități de origine animală. <i>Proprietăți fizico-chimice.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Umiditatea: max. 14,5% • Aciditate, grade max: 2.2 % • Conținut cenușă insolubilă în HCl 10%, maximum – 0.2% • Reziduu pe sita de sârmă nr. 5 , STAS 1077-67, max. 65% <p>Faina albă din grâu trebuie să fie liberă de metale grele, care să reprezinte un risc pentru sănătate. Reziduurile de pesticide din faina albă din grâu trebuie să fie în conformitate cu limitele maxime prevăzute în reglementările sanitare în vigoare. Condiții de igienă: - Produsul trebuie să fie fabricat și manipulat conform STAS 13462-1,2,3, adaptat la Sistemul de igienă și securitate ale alimentelor HACCP – certificate pe baza directivei 03/43 UE. - Să fie liber de microorganisme și cantități care constituie un risc pentru sănătate. Să fie liber de paraziți care constituie un risc pentru sănătate. Produsele vor fi livrate astfel ca la data recepției să prezinte un termen de valabilitate de minim 75% din termenul total de valabilitate dat de producător.</p>		
2.	Făină de porumb (Mălai)	<p>Ambalată în pungi de 1 kg rezistente la manipulare; Calitate superioară (extracție 75% sau mălai extra) ambalată în pungă de HÂRTIE/PLASTIC rezistentă la manipulare. Mălaiul se obține prin măcinarea porumbului în prealabil degerminat. Caracteristici generale de calitate ale mălaiului. Materia primă folosită la obținerea mălaiului trebuie să corespundă documentelor tehnice - normative de produs SR 5447 - „Porumb boabe pentru consum alimentar” (categoria I) și normelor sanitare în vigoare. Produsul „Mălai” se fabrică conform instrucțiunilor tehnologice și normelor interne aprobate cu respectarea normelor sanitare în vigoare. Proprietăți organoleptice: Caracteristici Condiții de admisibilitate a mălaiului. Culoarea galbenă portocalie specifică porumbului din care provine, cu particule alb-gălbui; miros caracteristic, fără miros străin; gust plăcut, specific, fără gust amar, fără scârșnet în mestecare; infestare lipsă.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate a mălaiului Umiditate - maxim 15,5 % Finețe - rest pe sita nr. 22 (țesături din sârmă de oțel 1000 micrometri STAS 8285-77), maxim 2 % - trece prin sita nr. 55 (din bronz fosforos 372 micrometri STAS 8285-77), maxim 20 % Impurități metalice: - sub formă de pulbere mg/kg, maxim 3 - sub formă de așchii lipsă Conținut maxim grăsime – 1.5% Produsele vor fi livrate astfel ca la data recepției să prezinte un termen de valabilitate de minim 75% din termenul total de valabilitate dat de producător.</p>	kg	12 luni
3.	Zahar tos	<p>Ambalată în pungi de 1 kg rezistente la manipulare; Zahar alb cristalizat de calitate superioară ambalată în pungă</p>	kg	12 luni

		<p>din HÂRTIE/PLASTIC rezistentă la manipulare. Cristale de zahăr de mărime medie, uniforme, de culoare albă lucioasă (tip 2-4.5), liber curgătoare. Dulce, fără miros sau gust străin. Zahărul alb de categoria 1 este de calitate superioară calității-tip, uscat, cristale cu granulație omogenă, liber-curgătoare cu următoarele caracteristici: a) umiditate maximum 0,06%; b) conținut de zahăr invertit maximum 0,04%; c) număr de puncte europene maxim 4-9; d) Zaharoza raportată la substanța uscată – maxim 99.70% e) culoare raportată la substanța uscată, grade Stammer – max 1.2 f) Metoda de verificare – STAS 110-64; Valoarea nutrițională calculată la 100 g: Energie minim 1500 kJ Carbohidrați maxim 99.98g Zahar minim 99.75 g Fibre alimentare 0 g Grăsimi 0 g Proteină 0 g Apă 0.03 g Riboflavina (vit. B2) 0.019 mg (2%) Calciu 1 mg (0%) Fier 0.01 m Produsele vor fi livrate astfel ca la data recepției să prezinte un termen de valabilitate de minim 75% din termenul total de valabilitate dat de producător.</p>															
4.	Ulei pentru gătit	<p>Produs oleaginos, din floarea soarelui, dublu rafinat, ambalat la litru în sticlă din material plastic.</p> <p>Uleiul trebuie să respecte prevederile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ordinul Ministerului Agriculturii 454/2002 • Ordinul Ministerului Sănătății și Familiei 917/2001 • Ordinul ANPC 22/2002 <p>Marcarea și etichetarea se va face conform HG 106/2002 și HG 22/2002.</p> <p><u>Proprietăți organoleptice</u> Aspect la 60°C (sau la 15°C în cazul uleiului ambalat). Limpede, fără suspensii și sediment Culoare – Galbenă Miros și gust plăcut, fără miros și gust străin Valori nutritive la 100g: minim 900kcal/3700kJ Produsele vor fi livrate astfel ca la data recepției să prezinte un termen de valabilitate de minim 75% din termenul total de valabilitate dat de producător.</p> <p style="text-align: center;">Proprietăți fizico-chimice</p> <table border="1" data-bbox="451 1787 1189 2130"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Caracteristica</th> <th>Tipul</th> </tr> <tr> <th>A</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vitamina E – min</td> <td>40mg la 100g</td> </tr> <tr> <td>Densitate relativa 20 grade fata de apa</td> <td>0.918-0.923</td> </tr> <tr> <td>Indice de refracție la 40 de grade Celsius</td> <td>1.467-1.469</td> </tr> <tr> <td>Aciditate liberă exprimată în acid oleic, max.</td> <td>0.1%</td> </tr> <tr> <td>Culoare de iod, mg I/100</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table>	Caracteristica	Tipul	A	Vitamina E – min	40mg la 100g	Densitate relativa 20 grade fata de apa	0.918-0.923	Indice de refracție la 40 de grade Celsius	1.467-1.469	Aciditate liberă exprimată în acid oleic, max.	0.1%	Culoare de iod, mg I/100	7	L	6 luni
Caracteristica	Tipul																
	A																
Vitamina E – min	40mg la 100g																
Densitate relativa 20 grade fata de apa	0.918-0.923																
Indice de refracție la 40 de grade Celsius	1.467-1.469																
Aciditate liberă exprimată în acid oleic, max.	0.1%																
Culoare de iod, mg I/100	7																

		cm ³ max			
		Apă și substanțe volatile, max	0,05		
		Impurități insolubile în eter etilic, max	0,06%		
		Săpun, max	0.02%		
		Substanțe organice nesaponificabile, max	1%		
		Indice de iod, g I/100 g	119-135		
		Indice de saponificare, mg KOH/g	184-198		
		Indice de peroxid, meq/kg max	12		
		Plumb, mg/kg max	0,1		
		Cupru, mg/kg max	0,4		
		Zinc, mg/kg max	5		
		Arsen, mg/kg max	0,05		
5.	Orez	<p>OREZ CU BOBUL LUNG - ambalat în pungi de 1 kg, calitatea a - I- a conform SR 1226-1994/A1:2007, respectiv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spărtură - maxim 10 % • Spărtură mică – maxim 1 % • Corpuri străine anorganice – maxim 0,1 % • Corpuri străine organice – maxim 0,1 % • Boabe galbene – lipsă • Boabe cu dungi roșcate – maxim 3 % • Boabe nedezvoltate (de culoare verde) – lipsa • Boabe gipsate – lipsa <p>Orezul sa aibă culoare albă, să nu aibă miros străin, să aibă gust plăcut.</p> <p>Produsele vor fi livrate astfel ca la data recepției să prezinte un termen de valabilitate de minim 75% din termenul total de valabilitate dat de producător.</p>		kg	6 luni
6.	Roșii în bulion	<p>Roșii în bulion, calitate superioara ambalat în cutie aliaj metalic, plastic sau carton 680 - 720 grame.</p> <p>Să respecte standardele de calitate:</p> <p>SR 1754-94 privind aspectul, gustul, mirosul și culoarea: masa omogenă, fin strecurată, fără corpuri străine, gust și miros specific concentratelor de tomate.</p> <p>SR ISO 2173-2008 privind substanța uscată solubilă la 20 grade: minim 24 grd. ref</p> <p>SR ISO 750-2008 privind aciditatea totală: max. 10%</p> <p>SR ISO 6632-2008 privind aciditatea volatile: max. 0.5%</p> <p>SR 8613/3-2008 privind clorura de sodiu: max. 1%</p> <p>SR ISO 21528-1/2 – fără enterobacteriacee</p> <p>SR ISO 21527-1/2 – fără drojdii și mușcături</p> <p>Produsele vor fi livrate astfel ca la data recepției să prezinte un termen de valabilitate de minim 75% din termenul total de valabilitate dat de producător.</p>		buc	6 luni

1. În cadrul obligațiilor ce îi revin potrivit acestui caiet de sarcini, furnizorul va livra pe baza de **COMANDA FERMĂ** din partea autorității contractante următoarele **cantități**, în maxim 5 zile de la primirea comenzii:

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	U.M.	CANTITATE
1.	Faina de grâu alba tip 000 , calitate superioara, ambalata in pungi de hârtie de 1 kg rezistente la manipulare.	PUNGA	15 000
2.	Făină de porumb (mălai) de calitate superioară ambalat în pungă de 1 kg. din HÂRTIE/PLASTIC rezistentă la manipulare.	PUNGA	15 000
3.	Zahăr alb cristalizat de calitate superioară ambalat în pungă de 1 kg. din HÂRTIE/PLASTIC rezistentă la manipulare.	PUNGA	15 000
4.	Ulei pentru gătit din floarea soarelui , dublu rafinat, ambalat la sticlă de un litru din material plastic.	STICLA	15 000
5.	Orez cu bobul lung - ambalat în /pungă de 1 kg, calitatea I.	PUNGA	15 000
6.	Roșii în bulion – ambalate în cutie aliaj metalic, plastic sau carton de 680 - 720 gr.	CUTIE	15 000

III. Servicii auxiliare: depozitare, ambalare și livrarea produselor conform cerințelor contractuale și instrucțiunilor pentru ofertanți.

IV. Termen de livrare: Produsele vor fi livrate în termen de 5 zile de la primirea notei de comandă de la achizitor.

V. Recepția: recepția produselor se va face la sediul achizitorului – Strada Tudor Vladimirescu nr.40, orașul Voluntari, Județul Ilfov. Recepția produselor se va face doar dacă **perioada de valabilitate** a produselor reprezintă **minim 75% din termenul total de valabilitate**. Documente în baza cărora se va efectua recepția:

- factura fiscală;
- certificatul de calitate pentru fiecare produs în parte;
- declarație de conformitate pentru lotul respectiv emisă de producător pentru fiecare produs în parte care să conțină cel puțin numărul de identificare produs/lot, data fabricației, denumire, masă nominală, termen de valabilitate și copia buletinului de analiza pentru lotul furnizat. Buletinul de analiză să fie emis de un laborator acreditat RENAR sau echivalent.

Neprezentarea certificatelor prin care se certifică calitatea produselor pentru care a fost emisă factura fiscală are ca efect respingerea produselor.

VI. Modalități de plată: plata produselor alimentare menționate se va face în 60 de zile de la data recepției și a emiterii facturii de către furnizor. Factura va fi însoțită de comandă/avize de transport și procesele verbale de recepție.

Achizitorul nu va acorda avans.

VII. Alte specificații tehnice ale produselor alimentare: produsele supuse achiziției, până la termenele de livrare, vor fi depozitate în condițiile prevăzute de legislația în vigoare cu respectarea normelor igienico-sanitare.

Furnizorul se obligă să livreze produse alimentare grupate pe paleți pentru fiecare sortiment în parte, având cantitatea și calitatea stabilită în nota de comandă. Paleții vor fi înfoliați foarte bine, pentru ca produsele să nu fie deteriorate sau să nu se deterioreze la intemperii.

Furnizorul se obligă să înlocuiască produsele achiziționate care au depășit perioada de garanție sau au fost deteriorate pe parcursul transportului ori al ambalajului prost făcut în vederea asigurării calității produselor la livrare.

VIII. Alte clauze:

1. Prestatorul își asumă toate riscurile pe care le implică transportul produselor;
2. Prestatorul trebuie să supravegheze modul în care sunt furnizate produsele și va asigura resursele umane și materiale necesare realizării în bune condiții a transportului;
3. **Prestatorul va respecta măsurile și regulile în domeniul transporturilor rutiere de mărfuri pentru prevenirea răspândirii bolilor. Să nu admită la lucru persoane care prezintă simptome de infectare sau care prezintă: tuse, febră, greață, dureri în gât, dureri de cap, nas înfundat, amețeli; Personalul care prestează serviciile să poarte masca de protecție – care să acopere gura și nasul, în toate spațiile închise.**

IX. Garanție de participare și garanția de bună execuție

a) Garanția de participare

- ✓ Este de 1% din valoarea estimată a contractului sau din valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent;
- ✓ Garanția de participare se constituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis în condițiile legii de o societate bancară ori de o societate de asigurări, care nu se află în situații speciale privind autorizarea ori supravegherea, în condițiile legii.
- ✓ Garanția de participare trebuie să fie constituită în sumă și pentru perioada de valabilitate prevăzută în documentația de atribuire, perioadă cel puțin egală cu perioada de valabilitate a ofertei.
- ✓ Garanția trebuie să fie irevocabilă.
- ✓ Instrumentul de garantare trebuie să prevadă că plata garanției de participare se va executa necondiționat, respectiv la prima cerere a beneficiarului, pe baza declarației acestuia cu privire la culpa persoanei garantate și se prezintă autorității contractante cel mai târziu la data și ora-limită de depunere a ofertelor.
- ✓ Garanția de participare se va constitui, în conformitate cu prevederile art. 35 alin.3 lit.a din HG nr. 395/2016, prin: - virament bancar în contul Autorității Contractante - **RO15 TREZ 4215 006X XX00 5987**, deschis la Trez. Ilfov; - instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau din alt stat sau de o societate de asigurări, în condițiile legii.

b) Garanția de bună execuție

- ✓ Valoarea garanției de bună execuție este 10% din prețul contractului, fără TVA.
- ✓ Garanția de bună execuție se constituie în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică pe o perioadă cel puțin egală cu perioada necesară prestării serviciilor.
- ✓ Garanția de bună execuție se constituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis în condițiile legii de o societate bancară sau de o societate de asigurări, care devine anexa la contract, prevederile art. 36 alin. (3) - (5) aplicându-se corespunzător.
- ✓ Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, oricând pe parcursul îndeplinirii contractului subsecvent, în limita prejudiciului creat, în cazul în care contractantul nu își îndeplinește din culpa sa obligațiile asumate prin contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție autoritatea contractantă are obligația de a notifica pretenția atât contractantului, cât și emitentului instrumentului de garantare, precizând obligațiile care nu au fost respectate, precum și modul de calcul al prejudiciului. În situația executării garanției de bună execuție, parțial sau total, contractantul are obligația de a reîntregi garanția în cauză raportat la restul rămas de executat.

- ✓ Garanția de bună execuție va fi eliberată în cel mult 14 zile de la data îndeplinirii obligațiilor care fac obiectul contractului de achiziție publică.
- ✓ Perioada de valabilitate: 90 de zile;
- ✓ Garanția de bună execuție se va constitui, în conformitate cu prevederile art. 39 și art. 40 din HG nr. 395/2016, prin: - virament bancar în contul Autorității Contractante - **RO15 TREZ 4215 006X XX00 5987**, deschis la Trez. Ilfov; - instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau din alt stat sau de o societate de asigurări, în condițiile legii.

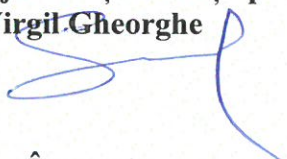
X. Riscuri

- În cazuri excepționale impuse de o eventuală STARE DE ALERTĂ sau STARE DE URGENȚĂ, entitatea contractantă își rezervă dreptul de a suspenda și/sau anula prestarea serviciului printr-o notificare scrisă adresată prestatorului.
- Procedura de atribuire/achiziția de față va fi inițiată sub prezenta clauză suspensivă în sensul că încheierea contractului de achiziție publică va fi condiționată de alocarea fondurilor necesare din bugetul autorității contractante. În cazul în care, din motive obiective și independente de voința autorității contractante, nu se mai alocă fondurile necesare finanțării integrale sau parțiale a contractului de achiziție publică, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a anula procedura de atribuire sau de a rezilia contractul, fără a datora penalități, daune-interese sau alte compensații prestatorului/executantului, în temeiul dispozițiilor art. 212 alin. (1) lit. c), din Legea nr. 98/2016. Prestatorul/executantul declară că înțelege și acceptă condiționarea prezentului contract de existența fondurilor și că nu va putea pretinde despăgubiri în cazul îtreruperii sau anulării finanțării.

NOTA:

Ofertantul va răspunde obligatoriu tuturor cerințelor de mai sus.

**Avizat,
Șef serviciu juridic și achiziții publice
Virgil Gheorghe**



**Întocmit,
Inspector de specialitate
Draghia Mihai**

