



## INVITAȚIE DE PARTICIPARE

Direcția Servicii Studențești invită operatorii economici interesați să depună ofertă pentru atribuirea contractului de achiziție publică:  
**„Servicii întocmire documentație HACCP pentru cantină”**

### 1. Informații generale

#### 1.1 Achizitor

Denumirea: Universitatea Tehnică "Gheorghe Asachi" din Iași  
Direcția Servicii Studențești  
Adresa: str. Prof. Dimitrie Mangeron, nr.67, Campus studentesc Tudor Vladimirescu din Iași  
Responsabil achiziție: Ing. Florina-Veronica Ciobanu  
Telefon: 0232/702420  
Email: [florina-veronica.ciobanu@staff.tuiasi.ro](mailto:florina-veronica.ciobanu@staff.tuiasi.ro)

#### 1.2 Publicarea invitației de participare și a documentelor anexate

[www.tuiasi.ro/administratie/achizitii-publice](http://www.tuiasi.ro/administratie/achizitii-publice)

#### 1.3 Depunerea ofertelor

**Ofertele se vor publica** pe site-ul [www.e-licitatie.ro](http://www.e-licitatie.ro) până pe data de **30.04.2026, ora 12.00**, și vor avea codul CPV din caietul de sarcini publicat pe site-ul universității [www.tuiasi.ro/administratie/achizitii-publice](http://www.tuiasi.ro/administratie/achizitii-publice). Ofertantul interesat, **va transmite oferta tehnico-financiară detaliată încărcată în S.E.A.P** și autorității contractante la adresa de e-mail [florina-veronica.ciobanu@staff.tuiasi.ro](mailto:florina-veronica.ciobanu@staff.tuiasi.ro) până pe data de **30.04.2026, ora 12.00**, pentru a putea fi inițiată procedura de achiziție directă pe S.E.A.P.

**Ofertele care nu au fost postate pe SEAP până la data și ora mai sus menționată, nu vor fi acceptate.**

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

**Servicii întocmire documentație HACCP pentru cantină**

**CPV: 79411000-8**

**Descriere: toate caracteristicile care se pot lua în considerare**

**Preț catalog: preț lei fără TVA, pentru tot lotul**

#### **Modul de elaborare a ofertei**

- ✓ Ofertantul trebuie să elaboreze oferta pentru toate serviciile 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 (daca este cazul).

#### 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: 29.04.2026, ora 11:00



**Obiectul contractului: Servicii întocmire documentație HACCP pentru cantină**

**2.1 Tip contract:**

- Lucrări ;  
Produse ;  
Servicii

**2.2 Denumire contract:**

**Servicii întocmire documentație HACCP pentru cantină**

**Descrierea contractului**

Nr. Crt.	Cod CPV	Denumire produs	Cant.	Specificații tehnice	Perioada de garanție (dacă este cazul)
0	1	2	3	4	5
1	79411000-8	<b>Servicii întocmire documentație HACCP pentru cantină</b>	1	Conform specificațiilor din caietul de sarcini	Conform legislației în vigoare.

**2.3 Valoarea estimată a contractului:** 10.000,00 lei fără T.V.A.

**2.4 Termen de livrare:** Prestatorul va trebui să presteze serviciu în termen de maxim 30 zile lucrătoare de la semnarea contractului de ambele părți. Perioada de valabilitate a contractului este de 3 luni.

**2.5 Sursa/Surse de finanțare:** Fond cantină.

**2.6 Locația lucrărilor, locul de livrare a produselor sau de prestare a serviciilor:** la Cantina din campus din cadrul Universității Tehnice „Gheorghe Asachi” din Iași, Aleea Profesor Vasile Petrescu, Nr. 29.

**2. Procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică:** Achiziție directă

**3. Informații detaliate și complete cu privire la criteriul aplicat pentru stabilirea ofertei câștigătoare**  
Prețul cel mai scăzut

**4. 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](http://www.tuiasi.ro/administratie/achizitii-publice), un anunț de atribuire în termen de 15 zile de la data încheierii contractului

Întocmit,  
Ing. Florina-Veronica Ciobanu



## CAIET DE SARCINI Sursa de finanțare: Tarif cămin

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 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, 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 camion de max. 7-7,5 tone capacitate.

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

**Servicii întocmire documentație HACCP pentru cantină**

**CPV: 79411000-8**

**Descriere: toate caracteristicile care se pot lua în considerare**

**Preț catalog: preț lei fără TVA, pentru tot lotul**

Obiectul contractului îl reprezintă prestarea de servicii de consultanță în vederea elaborării și implementării sistemului HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) pentru cantina studentească „Tudor Vladimirescu”, în conformitate cu legislația națională și europeană aplicabilă.

Prestatorul va asigura conformitatea documentației cu următoarele acte normative:

- Regulamentul (CE) nr. 852/2004;
- Legislația națională în domeniul siguranței alimentelor (ISO 22000:2019, ISO 9001:2015, ISO 19011:2018, ISO 9000:2015, etc);
- Cerințele impuse de ANSVSA;
- Codul internațional de principii generale de igienă alimentară;
- Baza internațională pentru implementarea sistemului HACCP;
- Alte reglementări incidente aplicabile unităților de alimentație publică;

Prestatorul trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- Să aibă experiență demonstrabilă în implementarea sistemelor HACCP în unități de alimentație publică;
- Să asigure minim 1 persoană calificată în domeniul siguranței alimentare (ex.: auditor certificat în siguranța alimentară, etc);
- Să cunoască legislația națională și europeană aplicabilă.

Prestatorul va realiza, în mod obligatoriu, următoarele activități:

### 1. Analiza inițială

- Evaluarea spațiilor, fluxurilor tehnologice și a echipamentelor;
- Analiza modului de organizare a activității;
- Identificarea neconformităților existente.



## 2. Elaborarea sistemului HACCP

- Identificarea și analiza pericolelor (biologice, chimice, fizice);
- Determinarea punctelor critice de control (CCP);
- Stabilirea limitelor critice;
- Definirea procedurilor de monitorizare;
- Stabilirea acțiunilor corective;
- Stabilirea procedurilor de verificare și validare.

## 3. Elaborarea documentației

- Manual HACCP;
- Manual GMP;
- Proceduri operaționale standard (igienă, depozitare, trasabilitate, manipulare etc.);
- Instrucțiuni de lucru;
- Formulare și registre de monitorizare.

## 4. Instruirea personalului

- Organizarea sesiunilor de instruire pentru personalul cantinei;
- Prezentarea principiilor HACCP și a modului de aplicare;
- Întocmirea documentelor justificative privind instruirea.

## 5. Asistență la implementare

- Sprijin în aplicarea sistemului HACCP;
- Asistență în cazul controalelor efectuate de autorități;
- Recomandări pentru îmbunătățirea activității.

La finalizarea serviciului și livrarea documentațiilor, prestatorul va furniza următoarele documente:

- Documentația de bază (diagrame de flux, scheme tehnologice, analiza pericolelor, stabilirea punctelor critice, etc)
- Manual HACCP complet (inclusiv stabilirea politicii organizației, obiective, componența echipei de siguranță a alimentelor, evidențierea fluxurilor pe planul de amplasament, etc);
- Plan HACCP;
- Manual GMP (Cerințe generale pentru bune practici de producție);
- Comunicarea SMSA (Sistem de Management al Siguranței Alimentare) și Stare de Urgență;
- Set de proceduri și instrucțiuni (proceduri de prevenirea risipei alimentare, proceduri suport, etc);
- Formulare și registre;
- Documente care atestă instruirea personalului.

**Termenul de prestare este de maxim 30 zile lucrătoare. Valabilitate contractului va fi de 3 luni. Toate documentele vor fi predate în format tipărit și electronic.**

Întocmit,  
Ing. Florina-Veronica Ciobanu