



Aprobat
Director Direcția Serviciilor Studențești
Dr. ing. Bogdan Budeanu



INVITAȚIE DE PARTICIPARE

Direcția Serviciilor Studențești invită operatorii economici interesați să depună ofertă pentru atribuirea contractului de achiziție publică:
„Echipamente pentru cantină”

1. Informații generale

1.1 Achizitor

Denumirea: Universitatea Tehnică "Gheorghe Asachi" din Iași
Direcția Serviciilor Studențești
Adresa: str. Prof. Dimitrie Mangeron, nr.67, Campus studențesc Tudor Vladimirescu din Iași
Responsabil achiziție: Ing. Florina-Veronica Ciobanu
Telefon: 0232/702420
Email: florina-veronica.ciobanu@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 **27.02.2023, ora 10.00**, 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 florina-veronica.ciobanu@staff.tuiasi.ro până în data de **27.02.2023, ora 10.00** pentru a putea fi inițiată procedura de achiziție directă pe S.E.A.P.

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

Echipamente pentru cantină

CPV: 39312200-4

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 (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:**
24.02.2023, ora 10:00

2.1 **Obiectul contractului: Echipamente pentru cantină**

2.2 **Tip contract:**

Lucrări ;

Produce ;

Servicii ;

2.3 **Denumire contract:**

Echipamente pentru cantină

Descrierea contractului

| Nr. Crt. | Cod CPV | Denumire produs | Cant. | Specificații tehnice | Perioada de garantie (dacă este cazul) |
|----------|------------|----------------------------|-------|--|--|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | 39312200-4 | Echipamente pentru cantină | 16 | Conform specificațiilor din caietul de sarcini | Conform legislației în vigoare. |

2.4 **Valoarea estimată a contractului:** 150.000,00 lei fără T.V.A.

2.5 **Termen de livrare:** Livrarea se va efectua în termen de 45 zile lucrătoare de la semnarea contractului de ambele părți.
Perioada de valabilitate a contractului este de 6 luni.

2.6 **Sursa/Surse de finanțare: Subvenție/Fond cantină.**

2.7 **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, 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: subvenție/fond 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 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:

Echipamente pentru cantină

CPV: 39312200-4

Descriere: toate caracteristicile care se pot lua în considerare

Pret catalog: pret lei fără TVA, pentru tot lotul

| Nr. crt. | Denumire produs | U/M | Cant. | Caracteristici |
|----------|---|-----|-------|--|
| 1 | Masă rece cu 3 uși, capacitate netă 465 litri | Buc | 2 | Masă rece cu 3 uși, capacitate 465 litri, temperatura de lucru - 2°C/+8°C, 3 polițe, gaz refrigerant R290, dimensiuni 1795x700x860mm, alimentare 220V, putere 208W, greutate netă 131 kg cu roți |
| 2 | Masă rece cu 2 uși, capacitate netă 314 litri | Buc | 1 | Masă rece cu 2 uși, 1 cu blat din inox, 314 litri, cu polițe, gaz refrigerant R 290, refrigerare ventilată, dimensiune 1360 x 700 x 860 mm, cu roți, greutate 93 kg |
| 3 | Mixer profesional planetar | Buc | 2 | Capacitate 20 litri, prevăzut cu tel, cârlig și spatula din inox, dimensiune 555 x 505 x 764 hmm, alimentare 220V, putere 1100W. |
| 4 | Malaxor aluat | Buc | 1 | Malaxor aluat, volum cuvă 25 litri/ capacitate făină 17 kg, volum cuvă 33 litri, dimensiune cuvă 400 x 260 mm, transmisie cu lanț dublu, spiral inox 431, cuvă și cap fixe/spiral și grilă de protecție, motor cu două viteze, alimentare 380V, putere 1/1.4 KW, greutate 95 kg. |
| 5 | Mixer profesional de mână Robot Coupe CMP 300 Combi | Buc | 2 | Tijă și cuțit din inox detașabile cu posibilitatea de a adăuga tel; Sistem de autoreglaj al vitezei; |



| | | | | |
|----|---|-----|---|---|
| | | | | Echipat cu 1 suport de perete din inox; Lungime tijă: 30cm; Putere electrică 300W; Voltaj 230 V/ 50 Hz; Viteză variabilă de la 2300 la 9600rpm cu funcția de mixer și de la 500 la 1800 rpm cu funcția de tel; Lungime totală 70 cm; Lungime totală cu tel 73 cm; Diametru 12.5 cm; Greutatea 5,7 kg; Poate fi folosit la cantități până la 30 litri. |
| 6 | Mixer și tel de mână, model 25 Combi | Buc | 2 | Mixer și tel de mână, model CMP 250 Combi, capacitate 15 litri, viteza variabilă între 2300 și 9600 rot/min, aparatul de tăiere, tubul și telul din inox, alimentare 220V. |
| 7 | Mașină de tăiat legume | Buc | 1 | Masina de taiat legume, recomandat pentru 50~400+ portii/ora, model CL50, compatibil cu +50 discuri, 1 viteză 375rot/min, sistem de siguranță magnetic și dispozitiv de frânare a motorului, dispozitiv din metal pentru tăiere legume cu evacuarea produsului în exterior, dotat cu 2 orificii de alimentare cu forma semilunara (139 cm ²) și cilindrică (Ø58mm), fara discuri incluse, dimensiune (LxIxH mm): 390x340x610, alimentare 400V, putere instalată: 0.55 kW. |
| 8 | Set 8 discuri | Buc | 1 | Set 8 discuri, recomandate pentru restaurant, pentru R502, R502 V.V, R602, R602 V.V: (feliat 2 și 5 mm, razuit 2 mm, julienne 3x3mm, dispozitiv tăiat cuburi format din: disc feliere 10mm și grila pentru tăiere cu gauri 10x10mm, dispozitiv tăiat cartofi pai 10x10mm, format din 2 discuri) |
| 9 | Cuțit și sită pentru mașinile de tocat carne model 12 | Buc | 2 | Cuțit și sită pentru mașina profesională de tocat carne, model FTS107; |
| 10 | Mașină pentru tocat carne | Buc | 1 | Masina pentru tocat carne cu motor cu 1400 rotații/min, putere 750W |
| 11 | Bain-marie, masă caldă menținere, vitrină servire | Buc | 1 | Produs profesional, realizat din oțel inoxidabil cu geam de protecție drept; Capacitate bain marie, 7 tavi/cuve GN 1/1 – 150 mm; Temperatura de lucru: 30/90°C; Termostat analog reglabil. Vitrina cu geam drept și sistem de iluminat de tip LED; Alimentare: 220V; Echipată cu 4 picioare reglabile pe înălțime 10-13 cm și dulap cu 2 uși glisante și o polita. Dotată cu robinet de scurgere; |



| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | L=140cm, l=70cm, H=90cm; Prevazuta cu port tava; |
|--|--|--|--|---|

Livrarea se va efectua în termen de 45 zile lucrătoare de la semnarea contractului de ambele părți. Perioada de valabilitate a contractului este de 6 luni.

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

Întocmit,
Ing. Florina-Veronica Ciobanu