



INVITAȚIE DE PARTICIPARE

Direcția Servicii Studențești invită operatorii economici interesați să depună ofertă pentru atribuirea contractului de achiziție publică:
„Echipamente de bucatarie pentru cantina”

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: 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 **15.09.2025, 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 florina-veronica.ciobanu@staff.tuiasi.ro până în data de **15.09.2025, ora 12.00** pentru a putea fi inițiată procedura de achiziție directă pe S.E.A.P.

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

Echipamente de bucatarie pentru cantina

CPV: 39312200-4

Descriere: toate caracteristicile care se pot lua în considerare (în ofertă se vor trece și prețurile unitare/buc pentru fiecare poziție din caietul de sarcini)

Preț catalog: preț lei fără TVA, pentru tot lotul

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 (dacă este cazul). Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita fișe tehnice suplimentare pentru produse și mostre de produse de la ofertantul cu cea mai bună ofertă tehnico-financiară.

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:**
12.09.2025, ora 12:00

2.1 **Obiectul contractului:** Echipamente de bucatarie pentru cantina

2.2 **Tip contract:**

Lucrări ☐;

Produse ☒;

Servicii ☐;

2.3 **Denumire contract:**

Echipamente de bucatarie pentru cantina

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 de bucatarie pentru cantina	2	Conform specificațiilor din caietul de sarcini	Conform legislației în vigoare.

2.4 **Valoarea estimată a contractului:** 70.000,00 lei fără T.V.A.

2.5 **Termen de livrare:** Livrarea se va efectua în termen de maxim 3 zile 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 finantare: 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 minime. 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 minime 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 de bucatarie pentru cantina

CPV: 39312200-4

Descriere: toate caracteristicile care se pot lua în considerare (în ofertă se vor trece și prețurile unitare/buc pentru fiecare poziție din caietul de sarcini)

Preț catalog: preț lei fără TVA, pentru tot lotul

Nr. crt.	Denumire lot	Denumire produs	U/M	Cant.	Caracteristici
1	Echipamente de bucatarie pentru cantina	Cuptor pentru gastronomie electric, capacitate 10 GN1/1	buc	1	Specificații și Funcții: ▪ Capacitate 10 tăvi GN 1/1 ▪ Distanța între grilaje 67 mm ▪ Adaptive Cooking: reglează automat parametrii de coacere pentru a asigura rezultate repetabile, ▪ Climalux: control total al umidității în camera de coacere, ▪ Smart Preheating: setează automat temperatura și durata preîncălzirii, ▪ AutoSoft: gestionează creșterea temperaturii, ▪ Sense Clean: estimează gradul de murdarie a cuptorului și sugerează spălarea automată proprie, ▪ Dry Maxi: extracția rapidă a umidității din camera de coacere, ▪ STEAM.Maxi: produce abur saturat începând cu 35°C ▪ AIR.Maxi: multiple ventilatoare cu inversare de sens și 4 setări ale vitezei ▪ EFFICIENT.Power: eficiența energetică certificată ENERGY STAR



				▪ PRESSURE.Steam: mărește saturatia și temperatura aburului ▪ Conexiune Wi-Fi, ddc.unox.com: control asupra funcționării cuptorului în timp real/ crearea și trimiterea rețetelor de pe PC pe cuptor ▪ DDC.Stats: analizează, compară și îmbunătățește datele referitoare la utilizator și consum de energie ▪ DDC.App: monitorizează în timp real toate cuptoarele conectate - din smartphone ▪ DDC.Coach: analizează modul în care este folosit cuptorul și sugerează rețete personalizate ▪ MIND.Maps: desenează procesele de coacere direct pe display ▪ Programe: până la 384 de programe care pot fi salvate cu nume/poza sau semnatura de mână ▪ CHEFUNOX: alege o rețetă din bibliotecă și cuptorul setează automat toți parametrii ▪ MULTI.Time: gestionează până la 10 programe de coacere în același timp ▪ MISE.EN.PLACE: sincronizează produsele din camera de coacere astfel încât toate să fie finalizate în același timp ▪ Rotor.KLEAN: 4 programe automate de spălare ▪ Rotor.KLEAN: detector nivel apă și detergent, recipient DET&Rinse integrat ▪ Protek.SAFE: oprire automată ventilator în momentul deschiderii ușii ▪ Protek.SAFE: modulare putere electrică sau gaz în funcție de necesități, coacere prin convecție de la 30°C la 260°C ▪ Coacere mixtă convecție+abur începând de la 35°C cu STEAM.Maxi de la 30% la 90% ▪ Coacere convecție+umiditate începând de la 48°C cu STEAM.Maxi de la 10% la 20% ▪ Coacere cu abur saturat începând de la 48°C la 130°C cu STEAM.Maxi 100% ▪ Coacere convecție+extracție forțată umiditate de la 30°C cu DRY.Maxi de la 10% la 100% ▪ Coacere cu sondă produs și funcție Delta T ▪ Sonda produs MULTI.Point,preîncălzire până la 260°C -poate fi setată de către utilizator pentru fiecare program ▪ Afisare timp rămas ▪ HOLD: menținere mod coacere
--	--	--	--	--



					▪ INF: functionare continuua, afisarea valorilor nominale ale parametrilor de coacere ▪ Afisare temperatura in °C sau °F ▪ Camera de coare din inox AISI304 cu colturi interne rotunjite ▪ Ghidaje forma C ▪ Iluminare LED ▪ Panou de comanda touch-screen capacitiv de 9.5" ▪ MASTER.Touch: panou de comanda IPX5 ▪ Usa patentata -balamele construite dintr-un material foarte dur si sistem de autolubrifiere cu techno polimer ▪ Pozitie de blocare usa la 60°/ 120°/180° ▪ Geam interior detasabil pentru o curatare usoara ▪ Sistem auto-diagnoza ▪ Switch temperature ▪ Dimensiuni 750x783x1010hmm ▪ Alimentare 380V ▪ Putere 18500W
2		Mașină de spălat farfurii cu capotă SteelTech38-00	buc	1	Mașină de spălat farfurii cu capotă SteelTech38-00 cu o capacitate de 15 litri, productivitate 45-60 cosuri/ora, putere 9600W, alimentare 380V. Cos patrat dimensiuni 500x500mm, inaltime maxima pahar 425mm/ inaltime maxima farfurie 440mm/ cuve GN1/1 (530x320mm), presiune alimentare apa 2-4 bar, temperatura alimentare apa 15-60°C, consum apa 2 litri/ciclu, temperatura apa spalare 60°C. Specificatii: ▪ Dimensiuni: 634 x 744 x 1529 mm ▪ Putere – faza: 380V / 50Hz / 3N ▪ Tensiune maxima: 16A ▪ Productivitate reala: 45 rafturi/ora ▪ Productivitate teoretica: 60 rafturi/ora ▪ Deschidere usa: 45 cm ▪ Capacitate rezervor: 15 Litri ▪ Capacitate boiler: 6 Litri ▪ Element de incalzire a rezervorului: 2100W ▪ Element de incalzire al cazanului: 7000W ▪ Putere pompa spalare: 470W ▪ Consum total de energie: 9600W ▪ Presiunea de alimentare cu apa (min-max): 2-4 Bar ▪ Temperatura alimentare apa (min-max): 15-60 °C ▪ Functii ST38-00: ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProGlass, ProSelf



Oferta va fi întocmită conform cerințelor din caietul de sarcini și va cuprinde poziția produselor/serviciilor cerute, numărul de bucăți, caracteristicile și prețul unitar per bucată.

Livrarea se va efectua în termen de maxim 3 zile de la semnarea contractului de ambele părți. Perioada de valabilitate a contractului este de 6 luni. În prețul oferit, furnizorul va lua în calcul transportul până în locul unde vor fi livrate produsele.

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