

## CAIETUL DE SARCINI

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA  
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ

Nr. 8045 Data 10.11.2016

## 1. INTRODUCERE

Capitolul II conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante.

Cerințele din caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens vor fi luate în considerație toate ofertele care, prin propunerea tehnică, asigură un nivel superior al cerințelor minimale din caietul de sarcini; ofertele de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini vor fi declarate neconforme în temeiul art. 137 alin. 3 lit. a din HG nr. 395/2016.

Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un produs special, o marcă de fabricație 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 anumitor produse. **Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea "sau echivalent"**.

Orice certificat, avizare, autorizatie specificata in cadrul fisei tehnice va fi considerata ca **având mențiunea "sau echivalent"**.

## 2.OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului este achiziția de utilaje pentru dotarea bucatariei de la Casa Universitarilor, transportul la beneficiar, montajul precum și punere în funcțiune.

Nr. Crt	Denumire produs	UM	Cantitate	Pret unitar - lei fara TVA
1.	<p><b>1.1. CUPTOR PENTRU GASTRONOMIE</b></p> <p>Caracteristici</p> <p>Cuptor pentru gastronomie, electric, cu convecție pe vapori, seria MIND.Maps One, capacitate 7 tavi GN1/1, distanța între tavi 67mm, coacere cu convecție de la 30°C la 260°C, coacere mixta cu aburi și convecție de la 35°C la 260°C -cu tehnologia STEAM.Maxi de la 30% la 90%, coacere mixta cu umidificare și convecție de la 48°C la 260°C -cu tehnologia STEAM.Maxi de la 10% la 20%, coacere cu aburi de la 48°C la 130°C -cu tehnologia STEAM.Maxi 100%, coacere cu aer uscat de la 30°C la 260°C -cu tehnologia DRY.Maxi de la 10% la 100%, coacere Delta T cu conda pentru testarea produsului, tehnologia MIND.Maps -desenează procesele de coacere cu un număr infinit de pași doar cu o simplă atingere, programe - salvează până la 256 programe/ posibilitatea atribuirii unei poze și nume fiecărui program salvat/ salvarea numelui rețetei (în orice limbă), tehnologia AIR.Maxi -multiple ventilatoare cu inversare de sens; 2 viteze de aer programabile; 2 moduri de coacere semistatice programabile, tehnologia DRY.Maxi -extragerea umidității (programabilă de către utilizator); cocere folosind extracția umidității de la 30°C la 260°C, tehnologia STEAM.Maxi -abur de la 35°C la 130°C; combinație de aer umed și uscat de la 35°C la 260°C, tehnologia MAXI.Link -permite montarea mai multor cuptoare în coloană, tehnologia Protek.SAFE -eficiență și siguranță termală maximă (geamul de la ușă și sprăfetele externe sunt reci); senzor care oprește ventilația pentru a limita pierderea de energie la deschiderea ușii; consum de energie electrică ce se adaptează nevoilor reale (pentru cuptoarele electrice); consum de gaz ce se adaptează nevoilor reale (pentru cuptoare gaz); program de curățare automată Rotor.KLEAN -4 programe de spălare automată cu control asupra cantității de apă și detergent; recipient detergent încorporat în cuptor, ușă patentată -balamele construite dintr-un material foarte dur și sistem de autolubrifiere cu tehnopolimer; poziție de blocare la 60°-120°-180°, temperatura de preîncălzire de până la 260°C, vizualizarea timpului rămas până la finalizarea coacerii (când nu se folosește sonda de testare produs), menținerea modului de coacere &lt;&lt;HOLD&gt;&gt;, funcționare continuă &lt;&lt;INF&gt;&gt;, vizualizarea timpului programat și real/ temperatura sondei de produs/ temperatura în camera de coacere/ umiditatea/ viteza ventilatorului, afișarea temperaturii în °C sau °F, camera de coacere din inox AISI304 cu colțuri interne rotunjite -pentru o</p>	Buc	1	16.620,00

	curatare usoara, iluminarea interioara se face cu lumini LED externe, panou de comanda MASTER.Touch rezistent la abur, manerul usii este realizat din fibra de carbon foarte dur, usa cu scurgere continua -chiar si cand usa este deschisa, canal de scurgere cu capacitate mare, comutator de proximitate a usii, sistem de autodiagnoza, comutator de siguranta pentru temperatura, dimensiuni 750x773x843hmm, alimentare 380V, putere 9.9kW, greutate 85kg			
	<b>1.2. SUPORT CUPTOR</b> Caracteristici Suport inalt, deschis, dimensiuni 732x546x692mm, greutate 10kg	Buc	1	1.500,00
2	<b>MASINA DE GATIT</b> Caracteristici Masina de gatit, alimentare gaz, cu 6 ochiuri, suport cu baza deschisa cu 2 compartimente, putere 4x3,7kW, 2x5,5kW, arzatoare din fonta, cu flacara pilot, distributia gazului prin intermediul unei supape de siguranta cu termocupla, dimensiune (LxIxhmm): 1100x700x850, greutate: 83kg	Buc	1	7.300,00
3	<b>FRY-TOP</b> Caracteristici Fry-top, alimentare gaz, cu suprafata mixta, 1/2 neteda, 1/2 striata, suport cu baza deschisa, plan de coacere din fonta, prevazut cu canal anterior si sertar extraibil pentru colectarea grasimilor, aprindere piezoelectrica, distributia gazului se realizeaza prin intermediul unei supape de siguranta cu termocupla, dimensiune (LxIxhmm): 700x700x850, putere gaz: 11,4kW, greutate: 81kg	Buc	1	5.720,00
4	<b>GRATAR CU ROCA VULCANICA</b> Caracteristici Gratar, cu roca vulcanica, suport cu baza deschisa, plan de coacere din inox, prevazut cu canal anterior si sertar extractibil pentru colectarea grasimilor, dimensiune (LxIxH mm): 700x700x850, greutate: 79kg, putere gaz: 15kW	Buc	1	8.100,00
5	<b>FRITEUZA ELECTRICA</b> Caracteristici Friteuza electrica, cu doua cuve, capacitate 10+10 litri, suport cu dulap inchis cu 2 usi, cuva din inox, incalzire cu rezistente rabatabile, dimensiuni cuva (LxIxhmm):320x250x210, robinet scurgere, dimensiune (LxIxhmm): 700x700x850, alimentare 380V, 15kW, greutate: 71kg	Buc	1	8.050,00
6	<b>6.1. VENTILATOR HOTA</b> Caracteristici Ventilator hota pentru exhaustare bucatarie+consola de perete. debit maxim 5780mc/h, temperatura admisibila pana la 120grC, turatie reglabila, unitate ventilator rabatabila, cu evacuare condens si grasime, dimensiuni: 832x590x917 mm, alimentare 220V, putere 849W	Buc	1	4.600,00
	<b>6.2. TRANSFORMATOR HOTA</b> Caracteristici Transformator pentru motor hota MPS280E220 si MPS450E420	Buc	1	700,00
7	<b>MASA RECE 2 USI</b> Caracteristici Masa rece cu 2 usi, capacitate 310 litri, temperatura de lucru 0°C/+10°C (la temperatura ambientala de 43°C si umiditate relativa 65%), interior/exterior din inox -cu exceptia panoului extern inferior care este facut din otel galvanizat, colturi interne rotunjite -pentru o curatare usoara, izolatie din poliuretan fara CFC -injectat la presiune mare, grosime izolatie 40mm, usa reversibila cu garnitura magnetica, panou de comanda electronic cu sonda NTC amplasat in partea frontala, refrigerare ventilata, gaz refrigerant R404a/R507, picioare ajustabile, dimensiuni 1420x700x850/920mm, alimentare 220V, putere 495W, greutate 86kg -prevazuta cu 1 polita GNI/1 si 2 ghidaje din inox de tip L pentru fiecare usa - <b>BLATUL DE LUCRU NU PERMITE UTILIZAREA PRODUSELOR FIERBINTI IN CONTACT DIRECT PE SUPRAFATA ACESTUIA (oala/cratita</b>	Buc	1	4.800,00

	s.a)- OPTIONAL: RANFORSARE DIN LEMN PENTRU BLAT COD RIN2PGN			
8	<b>MASA DULAP</b> Caracteristici Masa dulap cu usi glisante, inaltator la perete, polita intermediara, inox, dimensiuni: 1400x600x850h mm	Buc	1	2.050,00
9	<b>DULAP FRIGORIFIC</b> Caracteristici Dulap frigorific, capacitate 685 litri, temperatura de lucru - 2°C/+8°C, 3 polite, gaz refrigerant R134a, refrigerare ventilata, decongelare automata, iluminare interna, dimensiuni 740x830x2010mm, alimentare 220V, putere 350W, greutate 134kg	Buc	1	3.900,00
10	<b>10.1. MASINA SPALAT FARFURII</b> Caracteristici Masina de spalat farfurii, cu capota, model SteelTech 18-00, cos patrat, dimensiuni cos 500x500mm, inaltime maxima pahar 390mm/ inaltime maxima farfurie 400mm/ cuve GN1/1 (530x320mm), capacitate cuva 15 litri, productivitate 40 cosuri/ora, durata ciclului 90-150sec, deschidere usa 415mm, presiune alimentare apa 2-4 bar, temperatura alimentare apa 15-50°C, consum apa 2.7 litri/ciclu, temperatura apa spalare 60°C, dimensiuni 640x740x1480hmm, greutate 100kg, alimentare 380V, putere 8.5kW, dotare standard: 1 cos pentru farfurii cod 780131, 1 cos pentru pahare cod 780132, 1 cos pentru tacamuri cod 712019	Buc	1	8.850,00
	<b>10.2. POMPA DOZARE</b> Caracteristici Pompa dozare detergent Arcandis Peredos IZAR pentru masinile de spalat vase	Buc	1	650,00
11	<b>MASA INTRARE</b> Caracteristici Masa de intrare, cu cuva si orificiu debarasare resturi, inaltator la perete, picioare reglabile, inox, dimensiune (LxIxH mm): 1400x600x850, greutate 39kg	Buc	1	2.200,00
12	<b>MASA IESIRE</b> Caracteristici Masa de iesire, inaltator la perete, picioare ajustabile, structura inox, dimensiuni 700x540/750x850hmm, greutate 21kg	Buc	1	900,00
13	<b>SET BATERIE CU DUS</b> Caracteristici Set complet dus+baterie cu levier, inox, baterie cu levier: levier de culoare neagra, debit maxim de apa rece la 3bar 16 litri/minut, diametru minim gaura fixare 32mm, diametru maxim gaura fixare 34mm, greutate 3kg + dus: para de culoare neagra, debit maxim de apa rece la 3bar 17 litri/minut, presiune maxima de lucru 5bar, greutate 5kg	Buc	1	1.000,00
14	<b>MASINA TAIAT LEGUME</b> Caracteristici Masina de taiat legume, fructe, branza etc, productivitate 200 kg/ora-felii - 300 kg/ora-cubulete, dimensiuni disc de taiere 220x20, transmisie pe curea, panou de comanda digital, motor ventilat, microintreruptor de siguranta, dimensiune 530x300x480mm, alimentare 220V, putere 0,55kW, greutate 22kg -prevazuta cu 6 discuri pentru: raziure (Z3, Z7), felii subtiri (E2, E10), cuburi (D10), feliere (B10) + disc expulzor	Buc	1	5.130,00
15	<b>MASINA CUBURI GHEATA</b> Caracteristici Masina pentru cuburi de gheata, cub: gourmet mediu, racire cu aer, productivitate 24.5kg/24h (1225 cuburi) -aer 10°C ~ 22kg/24h (1100 cuburi) -aer 21°C( calcul realizat pe cubul Gourmet de marimea M - diametru 30mm, inaltime 34mm, greutate 20g), capacitate depozitare 9kg (450 cuburi), control electromecanic, intreruptor On/Off	Buc	1	3.300,00

<p>amplasat în partea frontala, filtru de aer detasabil amplasat în partea frontala, tehnologia AgION -sistem antimicrobian încorporat în timpul fabricației în toate partile din plastic ale mașinii ce intră în contact cu apa, tehnologia Anti Scale - reduce în mod eficient problema depunerilor minerale în circuitul de apă și în sistemul de pulverizare (este folosit un capac de cauciuc pentru a colecta și elimina manual mineralele din apă ce se acumulează în timpul procesului de formare al cubului), loc pentru depozitare scafa amplasat în interior, dimensiuni 386x600x645mm, alimentare 220V, putere 400W, greutate 35kg -Optional: sistem de golire progresivă a apei</p>			
--	--	--	--

### **OBSERVAȚII:**

1. Oferta care nu respectă cerințele tehnice minime obligatorii se consideră neconformă în temeiul art. 137, alin. 3 lit. a din HG nr. 395/2016.
2. Ofertanții vor depune obligatoriu ofertă pentru toate pozițiile din cadrul caietului de sarcini, în caz contrar oferta va fi declarată neconformă în temeiul art. 137, alin. 3 lit. a din HG nr. 395/2016.

### **3. CERINȚE CARACTERISTICI TEHNICE ȘI DE CALITATE**

Pentru livrarea acestor produse se solicită următoarele:

- Produsele să respecte specificațiile tehnice solicitate.
- Ofertantul va prezenta specificațiile tehnice astfel încât să se poată demonstra corespondența propunerii tehnice cu caietul de sarcini.
- Transportul, montajul și punerea în funcțiune cad în sarcina furnizorului, iar contravaloarea lui va fi inclusă în preț.
- Prețul unitar de achiziție a produsului, prevăzut în ofertă, are caracter ferm și nu se modifică pe durata valabilității contractului.
- Achiziția produselor menționate se va face, conform criteriului "prețul cel mai scăzut" pe total oferta.
- **Ofertantul va depune în mod obligatoriu ofertă pentru toate produsele din cadrul caietului de sarcini;** în caz contrar oferta se va considera neconformă, în temeiul art. 137, alin. 3 lit. a din HG nr. 395/2016; Evaluarea și atribuirea contractului se fac la nivelul întregului ansamblu de produse ce fac obiectul procedurii de achiziție.
- Este obligatorie prezentarea ofertei pentru fiecare produs în parte însoțită de caracteristicile tehnico-funcționale și de modul de lucru.
- **Perioada de garanție tehnică – minim 24 de luni**
- **Cu privire la asigurarea service-ului în perioada de garanție, se solicită furnizorului următoarele:**
  1. Se va preciza în mod obligatoriu, cine va asigura service-ul în perioada de garanție, după cum urmează:
    - SC .....
    - persoana de contact .....
    - telef. ....
    - fax. ....
    - mail .....
  2. Constatarea și remedierea defecțiunilor în perioada de garanție se va asigura la sediul beneficiarului direct în termen de 48 de ore de la notificare prin telefon, mail, sau fax;
  3. La primirea unei astfel de notificări, operatorul economic va remedia defecțiunea sau va înlocui produsul, fără costuri suplimentare pentru achizitor. Produsele care, în timpul perioadei de garanție, le înlocuiesc pe cele defecte, beneficiază de o nouă perioadă de garanție care curge de la data înlocuirii produsului. Perioada de remediere a defecțiunilor este de 48 de ore, iar perioada de înlocuire a produsului este de 5 zile.
  4. Pe perioada de remediere a defecțiunilor sau de înlocuire a produsului operatorul economic va pune la dispoziția achizitorului un produs echivalent pentru continuitatea activității.
  5. Dacă după ce a fost înștiințat, nu se reușește remedierea defecțiunilor în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a lua măsuri de remediere pe riscul și spezele operatorului economic și fără a aduce nici un prejudiciu oricăror alte drepturi pe care achizitorul le poate avea față de furnizor prin contract.

### **4. LOCUL, TERMENUL DE LIVRARE ȘI RECEPȚIA PRODUSULUI**

- Produsele vor fi livrate la Casa Universitarilor a Universității din Craiova
- **Înainte de livrarea produselor la Universitatea din Craiova, achizitorul are obligația de a contacta Compartimentul Urmărire Comenzi și Contracte, tel/fax 0251/413.405.**
- **Livrarea și recepția produselor se va efectua în timpul programului de lucru: de luni până vineri între orele 08.30-14.30.**

- **Livrarea se va efectua obligatoriu numai prin delegat din partea firmei sau prin mandatar cu procură specială (acesta din urmă din partea firmei de curierat sau șofer) și nu prin oricare alte forme, astfel încât să poată fi respectată clauza privind întocmirea procesului verbal de recepție cantitativ-calitativă de către ambele părți.**
- Produsele vor fi livrate la beneficiari, ambalate în cutii etichetate, pe care se va preciza numărul poziției din anexa la contractul de furnizare.
- **Termen de livrare, montaj și punere în funcțiune: maxim 29.11.2016**  
**Oferta care nu respectă termenul de livrare va fi considerată neconformă în temeiul art.137, alin. 3 lit. a din HG nr. 395/2016.**
- Recepția se va face în prezența ambelor părți și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativ - calitativ semnat de ambele părți și va însoți obligatoriu documentele de plată.

#### **5. MODALITĂȚI DE PLATĂ**

- **Plata produselor se va face cu ordin de plată, în termen de maxim 30 zile de la primirea facturii.**
- Nu se acceptă plata în avans, conform HG 264/2003 modificată și completată.
- **Se vor preciza obligatoriu următoarele:**
  - persoane împuternicite să semneze contractul
  - persoanele care se vor ocupa de derularea contractului
  - adresa de corespondență, telefon, fax, e-mail.
- Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică.
- Penalizările pentru întârzierile la livrare sau plată sunt de **0,1%** pe zi din valoarea produselor nelivrate sau din suma de plată rămasă neachitată.