



I N V I T A Ț I E

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „*Echipeamente pentru Laboratorul de Panificație-Produse Zaharoase, Departament Saiaba, Corp F*”, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: **Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați**
Cod de identificare: 3127522
Adresa: *Str. Domnească nr. 47, Galați, România*
Telefon: 0236419177, 0336130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: „*Echipeamente pentru Laboratorul de Panificație-Produse Zaharoase, Departament Saiaba, Corp F*”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: *achiziție directă.*
4. Împărțirea pe lot-uri: *da.*
5. Valoarea estimată totală fără TVA: **lot 1: 32459 lei fara TVA (poz. 1.1- 3781 lei, poz. 1.2 16050 lei, poz.1.3 - 5126 lei, poz. 14.- 5318 lei, poz. 1.5- 2184 lei), lot 2- 3361 lei fara TVA, lot 3- 1092 lei fara TVA, lot 4- 63 lei fara TVA, lot 5- 1882 lei fara TVA**
6. Criteriu de atribuire: *prețul cel mai scăzut.*
7. Cod CPV: 39314000-6
8. Tip contract: *furnizare.*
9. Obiectul contractului: „*Echipeamente pentru Laboratorul de Panificație-Produse Zaharoase, Departament Saiaba, Corp F*”.
10. Data limită de depunere a ofertelor: 14.03.2023, ora 14:00
11. Adresa la care se transmit ofertele: *Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de a. e-mail monica.lungu@ugal.ro.*
12. Limba de redactare a ofertei: *Română.*
13. Tip de finanțare și modalitate de plată: *Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la livrarea produselor, din venituri proprii, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.*
14. Moneda în care se transmite oferta de preț: *lei*
15. Modul de obținere a documentației: <http://ugal.ro/anunturi/invitatii>.
16. Persoana de contact: Monica Lungu, tel. 0336130115, e-mail: monica.lungu@ugal.ro
17. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație și este clasată pe



primul loc, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.

18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: monica.lungu@ugal.ro

Rector,
Prof. univ. dr. ing. Puiu-Lucian GEORGESCU



Director General,
Direcția Generală Administrativă
Cristian Laurențiu DAVID

Director Interimar,
Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,
Ec. Monica LUNGU



RECTOR,
Prof. dr. ing. Lucian POPU GEORGESCU

CAIET DE SARCINI
„Echipamente pentru Panificație-Produse Zaharose,
Departament Saiaba, Corp F”

1. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Universitatea Dunărea de Jos din Galați, intenționează să achiziționeze: *Echipamente de Laborator pentru Laboratorul de Panificație-Produse Zaharose, Departament Saiaba, Corp F.*

2. CERINȚE GENERALE

Caietul de Sarcini – face parte din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe bază cărora se elaborează de către fiecare ofertant, oferta.

În acest sens orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care aceasta se înscrie în limitele cerințelor din Caietul de Sarcini. Prevederile și cerințele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea produsului livrat.

Propunerea tehnică pentru un produs va fi realizată prin scrierea tuturor caracteristicilor solicitate, fără omisiuni, și având forma tabelului cu caracteristici solicitate pentru respectivul produs din prezentul caiet de sarcini. Propunerea tehnică va conține un comentariu articol cu articol al cerințelor solicitate.

Notă: Pentru a nu crea ambiguități cuvântul “echivalent(ă)” sau intervalele de valori ([...], min., max., etc.) menționate în caietul de sarcini, nu trebuie să fie prezente nicăieri în propunerea tehnică.

Toate caracteristicile tehnice solicitate în caietul de sarcini sunt obligatorii, fiind acceptate doar produse cu caracteristici echivalente sau superioare. Nerespectarea în totalitate a acestor caracteristici tehnice va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

Propunerile tehnice vor conține următoarele date: numele producătorului și modelul. Produsele se vor livra împreună cu accesoriile necesare, cabluri de alimentare și ghid de utilizare. Toate interfețele de comunicare trebuie să fie funcționale. Alimentarea produselor trebuie să se poată face la curent alternativ, de la rețeaua standard națională.

Propunerea financiară va include obligatoriu valoarea produsului și valoarea transportului până la locul de livrare care este sediul beneficiarului indicat de acesta, inclusiv instalare, punere în funcțiune, asigurare garanție și instruire personal (unde este cazul). Nu sunt admise oferte alternative.

3. SPECIFICAȚII TEHNICE :

LABORATORUL DE PANIFICAȚIE-PRODUSE ZAHAROASE, DEPARTAMENT SAIABA, CORP F

Nr. Lot	Denumire Produs	Cant	UM	Loc de livrare	Data de livrare solicitată ¹	Specificatii tehnice SAU cerințe funcționale minime	Specificatii tehnice SAU cerințe funcționale extinse	Durata minimă de garanție
1	2	3	4	5	6	7	8	9
LOTUL I								
1.1	Malaxor cu spirala, 10 litri	1	Buc	Facultatea SIA Laborator Panificatie-Produse zaharoase Sala F302	Maxim 90 zile de la semnarea contractului de achiziție publică	<ul style="list-style-type: none"> - Cuvă și spirală din inox - Prevăzută cu grilaj de protecție din inox - Capacitate: 10 litri - Diametru cuva: max. 320mm - Înălțime cuva: max. 200mm - Viteza spirală: 165 rotații/min - Viteza cuva: 15 rotații/min - Capacitate minimă făina: 2 kg - Capacitate maximă făina: 5 kg - Capacitate maximă aluat: 8 kg - Alimentare: max. 230V - Putere: min. 800W 		24 luni
1.2	Cuptor electric	1	Buc.	Facultatea SIA	Maxim 90 zile de la semnarea	- Echipament din inox cu funcție de umidificare automată sau manuală, cu cameră interioară cu		24 luni

¹ Data de livrare solicitată înseamnă data când toate activitățile au fost realizate și produsul / echipamentul este instalat și funcționează la parametrii agreeți și acceptat de autoritatea contractantă.

	digital pentru patiserie și panificație, 10 tăvi		Laborator Panificație-Produse zaharose Sala F302	contractului de achiziție publică	colțuri rotunjite. Ușa are geam dublu și este prevăzută cu garnitură cu rezistență la scurgeri. Posibilitate de gătire prin convecție sau cu aburi. Control digital. Temporizator până la 120 minute. Stand-by automat	
1.3	Dospitor electric, 8 tăvi GNI/1 sau 600x400mm	1 buc	Facultatea SIA Laborator Panificație-Produse zaharose Sala F302	Maxim 90 zile de la semnarea contractului de achiziție publică	<ul style="list-style-type: none"> - Iluminare cu halogen - 99 programe cu 5 pași fiecare - Capacitate: 10 tăvi GNI/1 h 65 mm sau 10 tăvi 600x400 mm - Temperatura: max. 250°C - 3 Ventilatoare cu funcție reversibilă de 180 W cu 5 viteze - Alimentare: max. 400V - Putere: max. 15kW - Capacitate: 8 tăvi 600x400mm sau GNI/1 - Alimentare: max. 230V - Putere maximă: 3,25 kW - Dospitorul este din inox, prevăzută cu roți. 	24 luni
1.4	Mașină de paste, 5kg/h	1 Buc.	Facultatea SIA Laborator Panificație-Produse zaharose Sala F302	Maxim 90 zile de la semnarea contractului de achiziție publică	<ul style="list-style-type: none"> - Cuva și dispozitiv de amestecare din inox. - Microîntrerupător de siguranță pe cuvă. - Capacitate cuvă: max. 1,5kg - Productivitate: max. 5 kg/h - Diametru matriță: 50mm - Nu include matrițe - Alimentare: 230V - Putere: 0,3kW - Matriță realizată din bronz - Adâncime foaie: 135mm - Pentru mașina de paste cu capacitate de 5 kg/h 	24 luni
1.5	Matrița pentru foi lasagna	1 Buc.	Facultatea SIA Laborator Panificație-Produse zaharose Sala F302	Maxim 90 zile de la semnarea contractului de achiziție publică	<ul style="list-style-type: none"> - Echipamentul topește și menține ciocolata la temperatura dorită. Asigură încălzire uscată și este prevăzută cu sondă și termostat digital. Este prevăzută cu cuvă și capac din inox. - Capacitate: 3,5 litri - Temperatura: până la 50°C - Alimentare: max. 230V 	24 luni



LOTUL 2									
2	Combina frigorifica, 318 litri	1	Buc.	Facultatea SIA Laborator Panificatie-Produse zaharose Sala F302	Maxim 90 zile de la semnarea contractului de achiziție publică	- Putere: min. 80W - Frigider cu 4 rafturi ajustabile din sticla si 1 sertar pentru legume. Congelator cu 3 sertare. 2 uși. - Volum: 318 litri - Capacitate racire: 224 litri - Capacitate congelare: 94 litri - Clasa energetica: E - Nivel zgomot: max. 42dB - Agent refrigerare: R600a - Alimentare: max. 230V - Putere: max.72W - Control digital - Racire ventilata - Functie No Frost			24 luni
LOTUL 3									
3	Cantar pentru verificarea greutății 3Kg	1	Buc.	Facultatea SIA Laborator Panificatie-Produse zaharose Sala F302	Maxim 90 zile de la semnarea contractului de achiziție publică	- Capacitate maximă de cântărire: 3kg - Valoarea diviziunii de verificare: 0.2g - Realizat din ABS - Afișaj portocaliu, verde sau roșu și alarmă - Tasiatură cu protecție împotriva umidității. - Posibilitate conversie : kg/ lb/ oz/ g - Alimentare: adaptor AC 12V/acumulator intern			24 luni
LOTUL 4									
4	Termometru pentru lichide	1	Buc	Facultatea SIA Laborator Panificatie-Produse zaharose Sala F302	Maxim 90 zile de la semnarea contractului de achiziție publică	Termometrul poate fi inserat într-o baie de lichid, specific preparatelor de cofetărie, siropuri de zahăr, gemuri, jeleuri. Este prevăzut cu clemă pentru a permite fixarea acestuia de vasul de gătit; clemă poate fi glisată pentru a regla înălțimea. - Poate măsura temperaturi cuprinse între 40°C și 200°C.			24 luni
LOTUL 5									
5.1	Chiuveța cu o cuva	1	Buc	Facultatea SIA Laborator Panificatie-Produse zaharose Sala F302	Maxim 90 zile de la semnarea contractului de achiziție publică	- Dimensiuni (LxAxH): 600x700x900mm - Inaltime rebord: 40mm - Inaltime cuva: 250mm - Din inox AISI 430 - Cuvă sudată			24 luni



5.2	Duș flexibil prespălare cu robinet și prindere de perete	1	buc	Facultatea SIA Laborator Panificație- Produce zaharoase Sala F302	Maxim 90 zile de la semnarea contractului de achiziție publică	- Cuplare la apa caldă și rece - Prindere de perete. - Duș flexibil cu robinet	24 luni
-----	--	---	-----	---	---	--	---------

4. RECEPȚIA PRODUSULUI

Echipamentele vor fi livrate și recepționate la adresa Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor str. Domnească nr. 111, Laborator Panificație- Produce zaharoase, Sala F302, Galați

5. PLATA

Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la livrarea, produselor, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- PV de predare – primire.

6. OFERTA FINANCIARA

Oferta se va prezenta în lei.

Ofertanții care nu sunt plătoare de TVA, vor menționa acest lucru în ofertă.

Oferta câștigătoare va fi stabilită pe criteriul „prețul cel mai scăzut”.

Neofertarea uneia sau a mai multor poziții din cadrul unui lot duce la respingerea ofertei

7. PREVEDERI CONTRACTUALE

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului.

NOTĂ*

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.

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire prin care se indică un anumit producător, o anumită origine, un anumit procedeu, mărci, licențe de fabricație, calificare profesională, brevete, tipuri, standarde naționale, standarde europene, origine sau o producție

5



specifică, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a caracteristicii solicitate și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse/servicii/lucrări. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea „echivalent” în sensul prevederilor art.156 din Legea nr.98/2016.

Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din compartimentul autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesitatilor asumate de compartimentul respectiv.

Întocmit,

Șef lucr. dr. ing. Eugenia Mihaela PRICOP