

INVITAȚIE

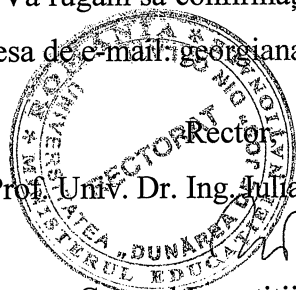
Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **«Echipamente profesionale de bucatarie pentru proiectul “Centrul roman pentru modelarea sistemelor recirculante de acvacultura” »** și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, 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
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **«Echipamente profesionale de bucatarie pentru proiectul “Centrul roman pentru modelarea sistemelor recirculante de acvacultura” »**.
3. Modalitatea de desfășurare: achiziție directă.
4. Împărțirea pe lot-uri: NU
5. Valoarea estimată fără TVA: **16165.85**
6. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut (pe întreg pachet)
7. Cod CPV: conform caietului de sarcini
8. Tip contract: contract de furnizare.
9. Obiectul contractului: **«Echipamente profesionale de bucatarie pentru proiectul “Centrul roman pentru modelarea sistemelor recirculante de acvacultura” »**
10. Data limită de depunere a ofertelor: **17.04.2014; ora 12⁰⁰**
11. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură.
12. Limba de redactare a ofertei: Română
13. Tip de finanțare: Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la furnizarea produselor, din venituri externe nerambursabile, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
14. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
15. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.

16. Persoana de contact: Georgiana Ungureanu, tel. 0336130115, e-mail: georgiana.ungureanu@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 cumpărarea din catalogul dvs. din SEAP.

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



Prof. Univ. Dr. Ing. Julian Gabriel Bîrsan

Director General Investiții și Resurse Umane

Ing. Cezar BICHESCU

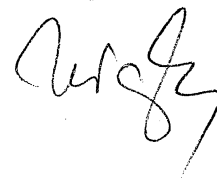
Șef Serviciu Achiziții

Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Georgiana Ungureanu

Aprobat,
Rector,
Prof. Univ. Dr. Ing. Iulian Gabriel Bîrsan



CAIET DE SARCINI

ACHIZIȚII ECHIPAMENTE PROFESIONALE DE BUCĂTĂRIE

1. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ : Universitatea „Dunarea de Jos” din Galați

Denumire proiect: „Centrul român pentru modelarea sistemelor recirculante de acvacultură”

Proiect nr.: ID 1815, Cod SMIS-CSNR 48745

Contract nr. 622 / 11.03.2014

Sursa de finanțare: PROGRAMUL OPERAȚIONAL SECTORIAL CREȘTEREA COMPETITIVITĂȚII ECONOMICE, Axa prioritară 2 – Competitivitate prin cercetare, dezvoltare tehnologică și inovare, Domeniul major de intervenție 2.2 – Investiții în infrastructura de CDI, Operațiunea 2.2.1: Dezvoltarea infrastructurii CD existente și crearea de noi infrastructuri CD (laboratoare, centre de cercetare).

2. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

2.1 Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de echipamente profesionale de bucătărie cu care va fi dotat laborator de Gastronomie din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos, Galați.

Nr. crt.	DENUMIRE ACHIZITIE	COD CPV
1.	Achiziția de echipamente profesionale de bucătărie: -Masina de gatit cu 6 arzatoare, cuptor si spatiu depozitare deschis -Cuptor conventie gastronomic inox -Gratar de banc ½ striat ½ neted -Hota inox perete cu filtru	39314000-6 42214100-0 42214110-3 39141500-7

2.2 Criteriul pe baza caruia urmează să se atribuiască contractul de achiziție publică:
“prețul cel mai scăzut”.

2.3 Propunerea financiară a ofertantului nu trebuie să depășească estimarea realizată de către autoritatea contractantă.

3. PARTICULARITĂȚI ALE OFERTELOR

3.1 Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi / cerințe/ detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.

3.2 Ofertele prezentate de depunatori, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini, fișa de date a achiziției și formularele anexate.

3.3 Propunerea financiară va include obligatoriu valoarea produsului, valoarea transportului, valoarea montării la fața locului și punerii în funcțiune.

3.4 CONDIȚII DE LIVRARE: produsele vor fi livrate la sediul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, Corp F, str. Domnească, nr. 111, 800201, Galați, România (Telefon: 0336 130177, Fax: 0236 460165).

4. CERINȚE GENERALE

Oferta trebuie să fie valabilă 30 de zile de la data limită stabilită pentru depunerea ofertelor.

4.1. CERINȚE OBLIGATORII:

Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini.

5. PRECIZĂRI GENERALE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru atribuirea contractului de furnizare produse și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și financiară.

Pretul contractului în lei este ferm.

Achizitorul nu decontează contravaloarea serviciilor suplimentare aparute din vina furnizorului ca urmare a unor neconcordanțe, între ofertă și realitatea din teren, riscul

apartinând în mod exclusiv furnizorului.

Nu se acceptă depunerea de oferte alternative.

6. TERMEN DE LIVRARE

Maxim 45 zile de la data intrării în vigoare a contractului.

7. GARANȚIA PRODUSELOR:

Furnizorul are obligația de a garanta că produsele furnizate prin contract sunt noi, fără defecte de material sau manoperă și că acestea vor asigura îndeplinirea performanțelor din specificația tehnică.

Termenul de garanție - minim 24 de luni și se va calcula de la data semnării procesului verbal de recepție de către reprezentanții ambelor părți.

Achizitorul are dreptul de a notifica imediat furnizorului, în scris, orice plângere sau reclamație ce apare în conformitate cu această garanție.

La primirea unei astfel de notificări, furnizorul are obligația de a se prezenta pentru constatarea defectiunii în **maxim 48 ore**.

Furnizorul **se obliga** să remedieze defectiunile constatate **în termen de maxim 15 zile**. În cazul în care defectiunea **nu poate fi remediata în maxim 15 zile** de la constatare, furnizorul are obligația de a înlocui **definitiv** produsul cu **unul nou**, în termen de **maxim 30 de zile**, noul produs având aceleași caracteristici, 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 defect.

Dacă furnizorul, după ce a fost notificat, nu reușește să remedieze defectul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a lua măsuri de remediere pe riscul și cheltuiala furnizorului, fără a aduce nici un prejudiciu oricărui alt drepturi pe care achizitorul le-ar putea avea față de furnizor prin contract.

8. CONDIȚII DE CALITATE

Produsele care fac obiectul achiziției trebuie să corespundă din punct de vedere calitativ și vor fi însoțite de **certIFICATE DE CALITATE/CONFORMITATE, CERTIFICAT DE ORIGINE, CERTIFICAT DE GARANȚIE, INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**.

9. CERINȚE DE PROTECȚIA MEDIULUI, SECURITATEA MUNCII ȘI PREVENIRE A INCENDIILOR

Furnizorul va respecta încadrarea produselor în cerințele HG nr. 1022/2002 privind regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului.

10. CERINȚE DE MARCARE

Produsele vor fi marcate in conformitate cu standardele enumerate si aplicabile fiecarui caz in parte. Se va aplica marcajul CE acolo si de cate ori este necesar.

11. CERINTE DE RECEPTIE

Montajul la pozitie va fi efectuat de catre contractant/furnizor;

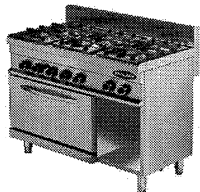
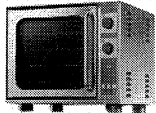
Receptie la sediul contractorului, dupa montaj, punerea in functiune, testarea echipamentului.

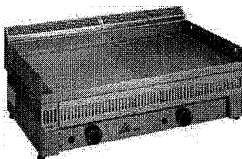

Receptia se finalizeaza prin incheierea unui Proces Verbal de Receptie semnat de ambele parti.

12. LIMBA DOCUMENTATIEI DE ATRIBUIRE, A OFERTEI, A CONTRACTULUI SI A DOCUMENTELOR AFERENTE

- Limba romana;
- Cataloagele originale de la producator pot fi prezentate in limba engleza/romana.

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ PENTRU ECHIPAMENTE PROFESIONALE DE BUCĂTĂRIE

Nr. crt.	Denumire echipamente profesionale de bucătărie	Caracteristici tehnice	Nr. buc.
1	<p>Mașină de gătit cu 6 arzătoare, cuptor și spațiu de depozitare deschis</p> 	<p>Descriere: utilaj destinat preparării termice a produselor alimentare.</p> <p>Specificații: construcție inox AISI 304 sau echivalent, alimentare gaz natural sau GPL, valvă de siguranță și termocuplă, număr arzătoare 6, fiecare arzător funcționează independent. Dimensiuni minime mașină de gătit, mm (Lxlxh): 1200x700x900; Volum, m³ : min. 1,14; Putere W: min. 6x6000+6000; Alimentare: gaz natural sau GPL.</p>	1
2	<p>Cuptor convecție gastronomic inox</p> 	<p>Descriere: utilaj destinat coacerii produselor alimentare.</p> <p>Specificații: construcție inox, capacitate 4 GN 1/2; Temperatura 0-300⁰C, Timer 0-120 minute, lumină interioară, 1 motor, conține minim 4 tavi coacere și 4 grătare. Dimensiuni minime, mm (Lxlxh): 540x45x405; Capacitate GN: 1/2; Volum, m³: min. 0.13; Putere, W: min. 2600; Alimentare: 220-240 V.</p>	1

<p>3</p>	<p>Grătar de banc 1/2 striat 1/2 neted</p> 	<p>Descriere: utilaj destinat preparării termice prin frigere a produselor alimentare.</p> <p>Specificații: dimensiuni minime, mm (Lxlxh): 600x600x265; Volum, m³ : min. 0,19; Putere W: min. 2x4800.</p>	<p>1</p>
<p>4</p>	<p>Hotă inox perete cu filtru</p> 	<p>Descriere: dispozitiv pentru evacuarea aburului și a gazelor de ardere etc., rezultate în timpul procesului de preparare termică a alimentelor, construcție inox AISI 304.</p> <p>Specificații: Prevazuta cu filtre inox tip labirint, canal perimetral de colectare condens și grasimi, robinet de scurgere, cu motor incorporat, kit montare (tije, lant, carabine, suporturi prindere pe perete), asamblata prin sudura în puncte și argon. Dimensiuni minime, mm (Lxlxh): 1200x700x500.</p>	<p>1</p>

NOTĂ:

Acolo unde apar specificații tehnice/fotografii 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 se va citi „sau echivalent”.

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

Întocmit,
Prof. dr.ing. Camelia Vizireanu

