



INVITAȚIE DE PARTICIPARE

Direcția Serviciilor Studentești invită operatorii economici interesați să depună ofertă pentru atribuirea contractului de achiziție publică:

„Ustensile pentru cantină”

1. Informații generale

1.1 Achizitor

Denumirea: Universitatea Tehnică "Gheorghe Asachi" din Iași
Direcția Serviciilor Studentești
Adresa: str. Prof. Dimitrie Mangeron, nr.67, Campus studentesc 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 **24.03.2025, 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 **24.03.2025, 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:

Ustensile pentru cantină

CPV: 39220000-0

Descriere: toate caracteristicile care se pot lua în considerare (in 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:**
21.03.2025, ora 10:00

2.1 **Obiectul contractului: Ustensile pentru cantină**

2.2 **Tip contract:**

- Lucrări ;
Produce ;
Servicii ;

2.3 **Denumire contract:**

Ustensile pentru cantină

Descrierea contractului

Nr. Crt.	Cod CPV	Denumire produs	Cant.	Specificații tehnice	Perioada de garanție (dacă este cazul)
0	1	2	3	4	5
1	39220000-0	Ustensile pentru cantină	676	Conform specificațiilor din caietul de sarcini	Conform legislației în vigoare.

2.4 **Valoarea estimată a contractului:** 75.000,00 lei fără T.V.A.

2.5 **Termen de livrare:**

- **Ustensilele pentru cantina se vor livra în termen de maxim 20 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 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:

Ustensile pentru cantină

CPV: 39220000-0

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	Ustensile pentru cantină	Oala inox cu capac	buc	12	Oala profesională din inox cu capac este realizată din inox alimentar (otel inoxidabil), cu grosime de minim 1.5 mm, fund triplu stratificat tip sandwich . Acestea sunt rezistente la coroziune, la zgârieturi și la uzură. Capacitate oala: <ul style="list-style-type: none">• 2 buc de 5 litri• 2 buc de 10 litri• 2 buc de 15 litri• 2 buc de 33 litri• 2 buc de 20 litri• 2 buc de 25 litri înaltă
		Capac oala inox	buc	4	Capac din inox alimentar (otel inoxidabil) cu diametrul de 52 cm, este fabricat din oțel inoxidabil, având o rezistență foarte bună la coroziune, rugină și pete.
		Tocatoare polietilena dreptunghiulare	Set	2	Tocatoare profesionale dreptunghiulare colorate în conformitate cu reglementările HACCP, fabricate din polietilena de înaltă densitate cu grosimea de minim 1.5 cm , rezistente la șocuri, tăieturi și zgârieturi. Un set cuprinde tocoare în următoarele culori: verde, maro, alb, albastru, galben, și roșu.

Cutite profesionale pentru bucatarie	Set	5	Cutite profesionale care respectă standardele HACCP, cu lama realizată din oțel inoxidabil (inox alimentar) cu grosimea de 2.5 mm, dimensiunea lamei de 180 mm . Cutitele vor fi catalogate conform standardelor HACCP, respectiv vor avea manere din polipropilena durabilă de 6 culori : verde, maro, alb, albastru, galben, și roșu, compatibile cu mașina de spălat vase. Mod de ambalare: setul de cutite va fi format dintr-un cutit verde, un cutit maro, un cutit alb, un cutit albastru, un cutit galben și un cutit roșu.
Cutite de bucatar cu lama lata	Buc	10	Cutit profesional de bucatar cu lama lata realizat din oțel inoxidabil, dintr-o singură bucată, cu grosimea de 3.3 mm, dimensiunea lamei de 200 mm , având o rezistență ridicată la pete și coroziune. Mănerul ergonomic din polipropilena este proiectat pentru a asigura o prindere fermă și confortabilă, reducând oboseala mâinii în timpul utilizării prelungite.
Cutit pentru dezosare	Buc	10	Cutit profesional pentru dezosare cu lama lungă realizat din oțel inoxidabil, cu grosimea de 2 mm, dimensiunea lamei cuprinsă între 15-18 cm , având o rezistență ridicată la pete și coroziune. Mănerul este realizat din polipropilena durabilă. Acest tip de cutit este conceput pentru a tăia carnea și pentru a o separa de os.
Cutit universal	Buc	10	Cutit universal profesional realizat din oțel inoxidabil, dimensiunea lamei de 13 cm . Lama cutitului este fabricată din oțel inoxidabil care nu schimbă gustul, culoarea sau mirosul mâncării; are rezistență deosebită la temperaturi înalte și capacitatea de a se curăța ușor; este rezistentă la coroziuni, socuri și are proprietăți excepționale de tăiere, fiind foarte ascuțită. Mănerul ergonomic din plastic antiaderent este ușor manevrabil chiar și în condiții de mâini ude.
Cutit legume	Buc	20	Cutit profesional pentru curățarea legumelor cu lama pivotantă din inox și maner POM (polioximetilenă). Acesta are o lamă mică, subțire și ascuțită, care permite o tăiere precisă și delicată.
Polonic	Buc	15	Polonicul este fabricat din oțel inoxidabil dur , cu grosimea de 4 mm, un material care asigură o rezistență superioară și o durabilitate crescută în condiții de utilizare frecventă. Materialul previne coroziunea și garantează o performanță constantă pe termen lung. Acesta trebuie să fie în conformitate cu standardele HACCP. Capacitatea polonicului: 5 bc= 250ml 5 bc= 500 ml 5bc = 1000 ml
Clești bucatarie	Buc	5	Clești de bucatarie universal, din inox alimentar, cu lungimea de 28 cm, este rezistent la pete și coroziune,



				ușor de curățat și oferă o prindere fermă, asigurând siguranță și confort în timpul utilizării.
Ustensile servire , mari	Buc	50		Ustensile de servire de uz profesional, mari , fiind fabricate din inox alimentar 18/10, rezistent și durabil. Ustensilele vor fi: <ul style="list-style-type: none">• 10 bucati paleta profesionala din inox 18/10,• 10 bucati spumiera profesionala din inox 18/10,• 10 bucati lingura profesionala din inox 18/10,• 10 bucati paleta perforate profesionala din inox 18/10,• 10 bucati lingura de gatit profesionala din inox 18/10.
Cratita inox cu manere si capac	Buc	10		Cratita profesionala din inox cu manere si cu capac , este realizata din inox alimentar (otel inoxidabil), cu grosime de minim 1.5 mm, fund triplu stratificat tip sandwich . Acestea sunt rezistente la coroziune, la zgârieturi și la uzură. Capacitate cratita: <ul style="list-style-type: none">• 2 buc de 5 litri• 2 buc de 10 litri• 2 buc de 15 litri• 2 buc de 20 litri• 2 buc de 40 litri
Cana gradate din inox	Buc	4		Cana gradata din inox profesionala fabricata din inox alimentar 18/10 (18% crom și 10% nichel), cu rezistență la coroziune și pete. Capacitate cana: <ul style="list-style-type: none">• 2 bucati de 1 litru,• 2 bucati de 2 litri,
Lighean profesional din inox cu fund plat	Buc	5		Ligheanul profesional din inox alimentar 18/10 (18% crom și 10% nichel), cu fund plat, cu diametrul de 34 cm și capacitatea de 6 litri, cu rezistență excelentă la coroziune și la rugină.
Gratar pentru frigider/congelator	Buc	20		Grătar metalic cu invelis plastifiat GN 2/1, pentru frigider si congelatoare profesionale. Dimensiuni 530x650 mm
Cuva GN 1/2 cu capac	Buc	30		Cuva GN 1/2 cu capac profesionala din inox fabricata din inox alimentar 18/10 (18% crom și 10% nichel), cu rezistență la coroziune și pete. Cuva va avea si capac . Se doreste achizitionarea a urmatoarelor tipuri de cuve: <ul style="list-style-type: none">• 10 bucati cu H 65 mm• 10 Bucati cu H 100 mm• 10 Bucati cu H 150 mm
Cuva GN 1/1 cu capac	Buc	30		Cuva GN 1/1 cu capac profesionala din inox fabricata din inox alimentar 18/10 (18% crom și 10% nichel), cu rezistență la coroziune și pete. Cuva va avea si capac .



				Se dorește achiziționarea a următoarelor tipuri de cuve: <ul style="list-style-type: none">• 10 bucati cu H 65 mm• 10 Bucati cu H 100 mm• 10 Bucati cu H 150 mm
	Cuva GN 2/1 cu capac	Buc	20	Cuva GN 2/1 cu capac profesionala din inox fabricata din inox alimentar 18/10 (18% crom și 10% nichel), cu rezistență la coroziune și pete. Cuva va avea si capac. Se dorește achiziționarea a următoarelor tipuri de cuve: <ul style="list-style-type: none">• 10 buc de H 65 mm• 10 buc de H 150 mm
	Tel profesional	Buc	4	Tel profesional din inox, de 500 mm lungime, fabricat din 8 știfturi rigide din oțel inoxidabil 18/8. Mâner de 110 mm lungime și o buclă suspendată. Parametrii: <ul style="list-style-type: none">• Grosime [mm]: 2.4• Material: otel inoxidabil de minim 18/8.
	Razatoare profesionala	Buc	4	Razatoare profesionala din inox, cu dimensiunile: 23 x 10 x 8 cm, fabricata din otel inoxidabil de 18/8 sau 18/10. Razatoarea sa aiba minim 4 fete.
	Strecuratoare profesionala	Buc	20	Strecuratoare profesionala cu maner fabricata din inox alimentar 18/8, fiind rezistenta la uzură, igienica și ușor de curățat. Se dorește a se achiziționa următoarele tipuri de strecuratoare: <ul style="list-style-type: none">• 10 bucati cu diametrul de 27-30 cm• 5 bucati cu diametrul de 20-24 cm• 5 bucati cu diametrul de 15-18 cm
	Cana de masurat cu sita din inox	Buc	5	Cana profesionala cu sita din inox alimentar, ideal pentru cernera faini, cacao si zahar pudra. Usor de curatat si utilizat, rezistenta la uzura si pete. Cana este prevazuta cu o sita fina atasata de partea inferioara si maner, care ajuta la separarea uniforma a fainii sau zaharului si asigura o textura perfecta in preparatele dvs. Sita este proiectata pentru a evita formarea de aglomerari si pentru a permite o cernere fina si precisa.
	Tavi de paine pentru cuptor	Buc	30	Tava pentru cuptor in forma dreptunghiulara pentru paine , chec sau cozonac, cu lungime de minim 30 cm si inaltime minim 9 cm. Tava antiaderenta din aluminiu.
	Platouri portelan	Buc	30	Platou din portelan sub forma dreptunghiulara de culoare alba, cu dimensiune 32x 25 cm, se poate spala in masina de vase.
	Cratita din inox cu capac	Buc	4	Cratita profesionala din inox cu maner si cu capac, este realizata din inox alimentar (otel inoxidabil), cu grosime de minim 1.5 mm, fund triplu stratificat tip sandwich. Acestea sunt rezistente la coroziune, la



				zgârieturi și la uzură. Capacitate cratita: 1-2 litri
	Gratar pentru cuptor	Buc	5	Gratar GN 2/1 pentru cuptor din inox alimentar 18/8, rezistent la uzura, rugină, coroziune și la temperaturi mari
	Tirbuson	Buc	10	Tirbusonul metalic cu desfacator pentru sticle de vin cu dop de pluta si pentru sticlele cu dop de metal.
	Tacamuri inox	Set	300	Tacamuri din inox alimentar 18/10. Un set contine: 1 lingura, 1 lingurita, 1 furculita si 1 cutit.
	Termometru industrial profesional interval -50/ +50°C cu afisaj luminat.	Buc	1	Măsurare fără contact: Termometru industrial profesional cu infrarosu permite măsurarea temperaturii de la distanță, evitând contactul direct cu suprafețe fierbinți sau periculoase. Intervalul de temperatură este de la -50°C la +50°C. Acuratețe: ±1,5°C, asigurând măsurători fiabile în diverse condiții.
	Termometru/ sonda profesional.	Buc	1	Termometru tip sonda digital pentru gatit, sonda 150mm, interval de temperatura -50°C la 300°C. Lungime totala: 23 cm Lungime sonda: 13cm Grosime: 2 cm Interval de temperatura -50°C la 300°C Precizie: ±1°C Gradatie: 0.1°C

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 pentru produsele „Ustensile pentru cantina” se va efectua în termen de maxim 20 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 și descărcarea acestora.

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