

# **DOCUMENTAȚIA STANDARD**

## **pentru realizarea achizițiilor publice de bunuri**

Obiectul achiziției: **Utilaj pentru cantină**

Cod CPV: **39221000-7**

Autoritatea Contractantă: **Academia „Ștefan cel Mare” a MAI**

Procedura achiziției: **Licitație deschisă**

**CAPITOLUL I**  
**INSTRUCȚIUNI PENTRU OFERTANȚI (IPO)**  
[Notă: nu se va modifica de către Autoritatea Contractantă]

**Secțiunea 1. Dispoziții generale**

**1. Scopul procedurii de achiziție**

1.1. Autoritatea contractantă, emite Documentele de atribuire în vederea achiziționării de bunuri, după cum este specificat în Fișa de Date a Achiziției (în continuare **FDA**).

**2. Principiile care stau la baza atribuirii contractului de achiziție**

2.1. Principiile care stau la baza atribuirii contractului de achiziție publică sînt:

- a) libera concurență;
- b) eficiența utilizării fondurilor publice și minimizarea riscurilor autorităților/entităților contractante;
- c) transparență;
- d) tratamentul egal, imparțial și nediscriminatoriu în privința tuturor ofertanților și operatorilor economici;
- e) protecția mediului;
- f) respectarea ordinii de drept;
- g) confidențialitatea;
- h) asumarea răspunderii în cadrul procedurilor de achiziție publică.

**3. Sursa de finanțare**

3.1. În **FDA** va fi specificată sursa de finanțare pentru plățile contractului ce urmează a fi atribuit.

3.2. Autoritatea contractantă urmează să se asigure că la momentul inițierii procedurii de achiziții publice, mijloacele financiare sunt alocate și destinate exclusiv achiziției în cauză.

**4. Participanții la licitație**

4.1. Participant la licitație poate fi orice operator economic rezident sau nerezident, persoană fizică sau juridică de drept public sau privat ori asociație de astfel de persoane, care are dreptul de a participa, în condițiile Legii nr. 131/2015 privind achizițiile publice (în continuare Legea nr. 131/2015), la procedura de atribuire a contractului de achiziții publice.

4.2. Dreptul de participare la procedurile de atribuire a contractelor de achiziții publice poate fi rezervat de către Guvern unor ateliere protejate și întreprinderi sociale de inserție în cazul în care majoritatea angajaților implicați sunt persoane cu dizabilități care, prin natura sau gravitatea deficiențelor lor, nu pot desfășura o activitate profesională în condiții normale.

**5. Cheltuielile de participare la procedura de achiziție**

5.1. Ofertantul suportă toate costurile legate de pregătirea și înaintarea ofertei, iar autoritatea contractantă nu poartă nici o responsabilitate pentru aceste costuri, indiferent de desfășurarea sau rezultatul procedurii de licitație.

5.2. La depunerea ofertelor, operatorul economic, după caz, va achita o taxă. Modul de achitare a taxei menționate, precum și cantumul acesteia sunt stabilite de Guvern.

5.3. Achitarea taxei pentru depunerea ofertei se va efectua prin intermediul platformei de achiziții electronice prin care se depune oferta.

## **6. Limba de comunicare în cadrul licitației**

6.1. Oferta, Documentul Unic de Achiziții European (în continuare **DUAE**), documentele de atribuire și toată corespondența dintre ofertant și autoritatea contractantă vor fi întocmite în limba de stat. Documentele justificative și literatura de specialitate tipărită, care fac parte din ofertă, pot fi în altă limbă, cu condiția ca acestea să fie însoțite de o traducere exactă a fragmentelor relevante în limba de stat.

6.2. Autoritatea contractantă poate specifica după caz, în **FDA** posibilitatea depunerii ofertei și într-o altă limbă de circulație internațională.

## **7. Secțiunile Documentelor de atribuire**

7.1. Documentele de atribuire includ toate secțiunile indicate în prezentul punct și trebuie citite în conjuncție cu orice modificare conform punctului IPO8.

CAPITOLUL I. Instrucțiuni pentru ofertanți

CAPITOLUL II. Fișă de date a achiziției

CAPITOLUL III. Formulare pentru depunerea ofertei

CAPITOLUL IV. Specificații tehnice și de preț

CAPITOLUL V. Formularul de contract

## **8. Clarificarea și modificarea documentelor de atribuire**

8.1. Participantul care solicită clarificări asupra documentelor de atribuire va contacta autoritatea contractantă în scris, prin mijloace electronice de comunicare. Autoritatea contractantă va răspunde în scris, prin mijloace electronice de comunicare la orice cerere de clarificare, înainte de termenul-limită pentru depunerea ofertelor.

8.2. Până la expirarea termenului de depunere a ofertelor, autoritatea contractantă are dreptul să modifice documentația de atribuire fie din proprie inițiativă, fie ca răspuns la solicitarea de clarificare a unui operator economic, prelungind, după caz, termenul de depunere a ofertelor, astfel încât de la data aducerii la cunoștință a modificărilor operate până la noul termen de depunere a ofertelor să rămînă cel puțin 50% din termenul stabilit inițial.

8.3. În cazul în care operatorul economic nu a transmis solicitarea de clarificare în timp util, punând astfel autoritatea contractantă în imposibilitate de a respecta termenele prevăzute la art. 34, alin. (4) din Legea nr. 131/2015, aceasta din urmă este în drept să nu răspundă.

## **9. Practicile de corupere și alte practici interzise**

9.1. Autoritățile contractante și participanții la licitațiile publice vor尊重 cele mai înalte standarde ale eticii de conduită în desfășurarea și implementarea proceselor de achiziții, precum și în executarea contractelor de achiziție publică.

9.2. În cazul în care autoritatea contractantă va depista că ofertantul a fost implicat în practicile menționate la punctul IPO9.4 în cadrul procesului de concurență pentru contractul de achiziție publică sau pe parcursul executării contractului, aceasta:

a. va exclude ofertantul din procedura respectivă de achiziție prin includerea lui în Lista de interdicție, conform prevederilor Regulamentului cu privire la Lista de interdicție a operatorilor economici; sau

b. va întreprinde orice alte măsuri prevăzute în articolul 40 al Legii nr. 131/2015.

9.3. În cazul în care, Agenția Achiziții Publice, în procesul de monitorizare a procedurilor de achiziții publice, constată că un operator economic a fost implicat în practicile menționate la punctul IPO9.4, va raporta imediat organelor competente fiecare caz de corupere sau de tentativă de corupere comis de operatorul economic respectiv.

9.4. În cadrul procedurilor de achiziție și executării contractului, nu se permit următoarele acțiuni:

- a. promisiunea, oferirea sau darea unei persoane cu funcție de răspundere, personal sau prin mijlocitor, de bunuri sau servicii, sau a oricărui alt lucru de valoare, pentru a influența acțiunile unei alte părți;
- b. orice acțiune sau omisiune, inclusiv interpretare eronată, care, conștient sau din neglijență, induce în eroare sau tinde să inducă în eroare o parte pentru obținerea unui beneficiu financiar sau de altă natură ori pentru a evita o obligație;
- c. înțelegerea interzisă de lege, între două sau mai multe părți, realizată în scopul coordonării comportamentului lor la procedurile de achiziții publice;
- d. deteriorarea sau prejudicierea, direct sau indirect, a oricărei părți sau a proprietății acestei părți, pentru a influența în mod necorespunzător acțiunile acesteia;
- e. distrugerea intenționată, falsificarea, contrafacerea sau ascunderea materialelor de evidență ale investigării, sau darea unor informații false anchetatorilor, pentru a împiedica esențial o anchetă condusă de către organele de resort în vederea identificării unor practici menționate la lit. a)-d); precum și amenințarea, hărțuirea sau intimidarea oricărei părți pentru a o împiedica să divulge informația cu privire la chestiuni relevante anchetei sau să exercite ancheta.

9.5. Personalul autorității contractante are obligația de a exclude practicile de corupere în vederea obținerii beneficiilor personale în legătură cu desfășurarea procedurii de achiziții publice.

## Secțiunea a-2-a. Criterii de calificare

### 10. Criterii generale

10.1. Pentru confirmarea datelor de calificare în cadrul procedurii de achiziții publice, operatorul economic va completa și va prezenta **DUAE**, în conformitate cu cerințele stabilite de autoritatea contractantă.

10.2. Prezentarea oricărui alt formular **DUAE** decât cel solicitat de către autoritatea contractantă, va servi ca temei de descalificare de la procedura de achiziție publică.

10.3. Autoritatea contractantă va aplica criterii și cerințe de calificare numai referitoare la:

- a) eligibilitatea ofertantului sau candidatului;
- b) capacitatea de exercitare a activității profesionale;
- c) capacitatea economică și financiară;
- d) capacitatea tehnică și/sau profesională;
- e) standarde de asigurare a calității;
- f) standarde de protecție a mediului.

### 11. Eligibilitatea ofertantului sau candidatului

11.1. Orice operator economic, rezident sau nerezident, persoană fizică sau juridică de drept public sau privat ori asociație de astfel de persoane are dreptul de a participa la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică.

11.2. Va fi exclus de la procedura de atribuire a contractului de achiziții publice orice ofertant sau candidat despre care se confirmă că, în ultimii 5 ani, a fost condamnat, prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru participare la activități ale unei organizații sau grupări criminale,

pentru corupție, pentru fraudă și/sau pentru spălare de bani, pentru infracțiuni de terorism sau infracțiuni legate de activități teroriste, finanțarea terorismului, exploatarea prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane.

11.3. Va fi exclus de la procedura pentru atribuire a contractului de achiziție publică, și respectiv nu este eligibil, orice ofertant care se află în oricare dintre următoarele situații:

- a. se află în proces de insolvabilitate ca urmare a hotărîrii judecătorești;
- b. nu și-a îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale către bugetele componente ale bugetului general consolidat, în conformitate cu prevederile legale în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit;
- c. a fost condamnat, în ultimii trei ani, prin hotărîrea definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională;
- d. prezintă informații false sau nu prezintă informațiile solicitate de către autoritatea contractantă, în scopul demonstrării îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție;
- e. a încălcăt obligațiile aplicabile în domeniul mediului, muncii și asigurărilor sociale, în cazul în care autoritatea contractantă demonstrează, prin orice mijloace adecvate, acest fapt;
- f. se face vinovat de o abatere profesională, care îi pune la îndoială integritatea, în cazul în care autoritatea contractantă demonstrează, prin orice mijloace adecvate, acest fapt;
- g. a încheiat cu alți operatori economici acorduri care vizează denaturarea concurenței, în cazul în care acest fapt se constată printr-o decizie a organului abilitat în acest sens;
- h. se află într-o situație de conflict de interese care nu poate fi remediată în mod efectiv prin măsurile prevăzute la art.74 din Legea nr. 131/2015;
- i. este inclus în Lista de interdicție a operatorilor economici.

11.4. Autoritatea contractantă, după caz, poate stabili în documentația de atribuire posibilitatea furnizării dovezilor de către operatorii economici care se află în una din situațiile menționate la punctele IPO11.2 și IPO11.3, prin care se vor prezenta măsurile luate de aceștia pentru a demonstra fiabilitatea sa, în pofida existenței unui motiv de excludere.

11.5. Autoritatea contractantă extrage informația necesară pentru constatarea existenței sau inexistenței circumstanțelor menționate la punctele IPO11.2 și IPO11.3 din bazele de date disponibile ale autorităților publice sau ale părților terțe. Dacă acest lucru nu este posibil, autoritatea contractantă are obligația de a accepta ca fiind suficient și relevant pentru demonstrarea faptului că ofertantul/candidatul nu se încadrează în una dintre situațiile prevăzute menționate la punctele IPO11.2 și IPO11.3 orice document considerat edificator, din acest punct de vedere, în țara de origine sau în țara în care ofertantul este stabilit, cum ar fi certificate, caziere judiciare sau alte documente echivalente emise de autorități competente din țara respectivă.

11.6. În ceea ce privește cazurile menționate la punctul IPO11.3, în conformitate cu legislația internă a statului în care sunt stabiliți ofertanții, aceste solicitări se referă la persoane fizice și persoane juridice, inclusiv, după caz, la directori de companii sau la orice persoană cu putere de reprezentare, de decizie ori de control în ceea ce privește ofertantul/candidatul.

11.7. În cazul în care în țara de origine sau în țara în care este stabilit ofertantul/candidatul nu se emit documente de natura celor prevăzute la punctul IPO11.4 sau respectivele documente nu vizează toate situațiile prevăzute la punctele IPO11.2 și IPO11.3, autoritatea contractantă are obligația de a accepta o declarație pe propria răspundere sau, dacă în țara respectivă nu există prevederi legale referitoare la declarația pe propria răspundere, o declarație autentică dată în fața unui notar, a unei autorități administrative sau judiciare sau a unei asociații profesionale care are competențe în acest sens.

11.8. Orice operator economic aflat în oricare dintre situațiile prevăzute la punctele IPO11.2 și IPO11.3 care atrag excluderea din procedura de atribuire poate furniza dovezi care să arate că măsurile luate de acesta sunt suficiente pentru a-și demonstra în concret credibilitatea prin raportare

la motivele de excludere, cu excepția cazului în care operatorul economic a fost exclus prin hotărîre definitivă a unei instanțe de judecată de la participarea la procedurile de achiziții publice.

11.9. Autoritatea contractantă evaluează măsurile întreprinse de către operatorii economici ținând seama de gravitatea și circumstanțele particulare ale infracțiunii sau ale abaterii. În cazul în care consideră că măsurile întreprinse sunt insuficiente, autoritatea contractantă informează ofertantul/candidatul despre motivele excluderii.

## 12. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

12.1. Autoritatea contractantă solicită oricărui ofertant să prezinte dovada din care să rezulte o formă de înregistrare ca persoană juridică, capacitatea legală de a furniza bunuri, în conformitate cu prevederile legale din țara în care este stabilit

## 13. Capacitatea economică și financiară

13.1. În cazul în care autoritatea contractantă solicită demonstrarea capacitații economice și financiare, aceasta are obligația de a indica în documentația de atribuire și informațiile pe care operatorii economici urmează să le prezinte în acest scop. Capacitatea economică și financiară se realizează, după caz, prin prezentarea unuia sau mai multor documente relevante, cum ar fi:

- a. declarații bancare corespunzătoare sau, după caz, dovezi privind asigurarea riscului profesional;
- b. rapoarte financiare sau, în cazul în care publicarea acestor rapoarte este prevăzută de legislația țării în care este stabilit ofertantul, extrase de rapoarte financiare;
- c. declarații privind cifra de afaceri totală sau, dacă este cazul, privind cifra de afaceri în domeniul de activitate aferent obiectului contractului într-o perioadă anterioară care vizează activitatea din ultimii 3 ani, în măsura în care informațiile respective sunt disponibile. În acest ultim caz, autoritatea contractantă are obligația de a lua în considerare și data la care operatorul economic a fost înființat sau și-a început activitatea comercială.

13.2. În sensul punctului IPO13.1 (literei c), cifra de afaceri anuală minimă impusă operatorilor economici nu trebuie să depășească de două ori valoarea estimată a contractului, cu excepția cazurilor justificate, precum cele legate de riscurile speciale aferente naturii bunurilor.

13.3. Atunci când un contract este împărțit în loturi, indicele cifrei de afaceri se aplică pentru fiecare lot individual. Cu toate acestea, autoritatea contractantă stabileste cifra de afaceri anuală minimă impusă operatorilor economici cu referire la grupuri de loturi, dacă ofertantului cîștigător îi sunt atribuite mai multe loturi care trebuie executate în același timp.

13.4. În cazul în care, din motive obiective, justificate corespunzător, operatorul economic nu are posibilitatea de a prezenta documentele solicitate de autoritatea contractantă, acesta are dreptul de a demonstra capacitatea sa economică și financiară prin prezentarea altor documente pe care autoritatea contractantă le poate considera edificatoare în măsura în care acestea reflectă o imagine fidelă a situației economice și financiare a ofertantului/candidatului.

13.5. Ofertantul/candidatul poate să-și demonstreze capacitatea economică și financiară și prin susținerea acordată de către o altă persoană indiferent de natura relațiilor juridice existente între ofertant/candidat și persoana respectivă.

13.6. În cazul prevăzut la punctul IPO13.5, ofertantul/candidatul are obligația de a dovedi susținerea de care beneficiază prin prezentarea în formă scrisă a unui angajament ferm al persoanei respective, încheiat în formă autentică, prin care această persoană confirmă faptul că va pune la dispoziția ofertantului/candidatului resursele financiare invocate.

13.7. Persoana care asigură susținerea financiară trebuie să îndeplinească criteriile de selecție relevante și nu trebuie să se afle în niciuna dintre situațiile prevăzute la punctul IPO11.2 și punctul IPO11.3 literele (c-g), care determină excluderea din procedura de atribuire.

13.8. O asociație de operatori economici la fel are dreptul să se bazeze pe capacitatele membrilor asociației sau ale altor persoane.

#### **14. Capacitate tehnică și/sau profesională**

14.1. În cazul aplicării unei proceduri pentru atribuirea unui contract de achiziții de bunuri, în scopul verificării capacitații tehnice și/sau profesionale a ofertanților, autoritatea contractantă are dreptul de a le solicita acestora, în funcție de specificul, de cantitatea și de complexitatea bunurilor ce urmează să fie furnizate și numai în măsura în care aceste informații sunt relevante pentru îndeplinirea contractului și nu sînt disponibile în bazele de date ale autorităților publice sau ale părților terțe, următoarele:

a. o listă a principalelor livrări de bunuri similare efectuate în ultimii 3 ani, conținînd valori, perioade de livrare, beneficiari, indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți privați. Livrările de bunuri se confirmă prin prezentarea unor certificate/documente emise sau contrasemnate de o autoritate ori de către clientul beneficiar. În cazul în care beneficiarul este un client privat și, din motive obiective, operatorul economic nu are posibilitatea obținerii unei certificări/confirmări din partea acestuia, demonstrarea livrărilor de bunuri se realizează printr-o declarație a operatorului economic;

b. o declarație referitoare la echipamentele tehnice și la măsurile aplicate în vederea asigurării calității, precum și, dacă este cazul, la resursele de studiu și cercetare;

c. informații referitoare la personalul/organismul tehnic de specialitate de care dispune sau al cărui angajament de participare a fost obținut de către ofertant, în special pentru asigurarea controlului calității;

d. certificate sau alte documente emise de organisme abilitate în acest sens, care să ateste conformitatea bunurilor, identificată clar prin referire la specificații sau standarde relevante;

e. mostre (în măsura în care necesitatea prezentării este justificată), descrieri și/sau fotografii a căror autenticitate trebuie să poată fi demonstrată în cazul în care autoritatea contractantă solicită acest lucru, dovada experienței specifice în livrarea bunurilor;

f. capacitate minimă de producere sau echipamentele și/sau capacitate minimă profesională

14.2. Capacitatea tehnică și profesională a ofertantului poate fi susținută, pentru îndeplinirea unui contract, și de o altă persoană, indiferent de natura relațiilor juridice existente între ofertant și persoana respectivă.

14.3. În cazul prevăzut la punctul IPO14.2, ofertantul/candidatul are obligația de a dovedi susținerea de care beneficiază prin prezentarea în formă scrisă a unui angajament ferm al persoanei respective, încheiat în formă autentică, prin care această persoană confirmă faptul că va pune la dispoziția ofertantului/candidatului resursele financiare invocate.

14.4. Persoana care asigură susținerea financiară trebuie să îndeplinească criteriile de selecție relevante și nu trebuie să se afle în niciuna dintre situațiile prevăzute la punctul IPO11.2 și punctul IPO11.3 literele (c-g), care determină excluderea din procedura de atribuire.

14.5. Ofertantul/candidatul are dreptul să recurgă la susținerea unor alte persoane doar atunci cînd acestea din urmă vor desfășura activitățile sau serviciile pentru îndeplinirea cărora este necesară capacitatea profesională respectivă.

#### **15. Standarde de asigurare a calității.**

15.1. Autoritatea contractantă solicită prezentarea unor certificate, emise de organisme independente, prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă anumite standarde de asigurare a calității, aceasta trebuie să se raporteze la sistemele de asigurare a calității, bazate pe seriile de standarde europene relevante, certificate de organisme conforme cu seriile de standarde

europeene privind certificarea, sau la standarde internaționale pertinente, emise de organisme acreditate.

15.2. În conformitate cu principiul recunoașterii reciproce, autoritatea contractantă are obligația de a accepta certificatele echivalente emise de organismele stabilite în statele membre ale Uniunii Europene. În cazul în care operatorul economic nu deține un certificat de calitate astfel cum este solicitat de autoritatea contractantă, aceasta din urmă are obligația de a accepta orice alte certificări prezentate de operatorul economic respectiv, în măsura în care acestea confirmă asigurarea unui nivel corespunzător al calității.

## 16. Standarde de protecție a mediului.

16.1. Autoritatea contractantă solicită prezentarea unor certificate, emise de organisme independente, prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă anumite standarde de protecție a mediului, aceasta trebuie să se raporteze:

- a) fie la Sistemul Comunitar de Management de Mediu și Audit (EMAS);
- b) fie la standarde de gestiune ecologică bazate pe seriile de standarde europene sau internaționale în domeniu, certificate de organisme conforme cu legislația Uniunii Europene ori cu standardele europene sau internaționale privind certificarea.

16.2. În conformitate cu principiul recunoașterii reciproce, autoritatea contractantă are obligația de a accepta certificatele echivalente emise de organismele stabilite în statele membre ale Uniunii Europene. În cazul în care operatorul economic nu deține un certificat de mediu astfel cum este solicitat de autoritatea contractantă, aceasta din urmă are obligația de a accepta orice alte certificări prezentate de operatorul economic respectiv, în măsura în care acestea confirmă asigurarea unui nivel corespunzător al protecției mediului.

## 17. Calificarea candidaților în cazul asocierii

17.1. În cazul unei asocieri, cerințele solicitate pentru îndeplinirea criteriilor de calificare și selecție referitoare la capacitatea de exercitare a activității profesionale și cele referitoare la eligibilitatea ofertantului sau candidatului, trebuie îndeplinite de către fiecare asociat. Criteriile referitoare la situația economică și financiară și cele referitoare la capacitatea tehnică și profesională pot fi îndeplinite prin cumul proporțional sarcinilor ce revin fiecărui asociat. Criteriile privind cifra de afaceri, în cazul unei asocieri, cifra de afaceri medie anuală luată în considerare va fi valoarea generală, rezultată prin însumarea cifrelor de afaceri medii anuale corespunzătoare fiecărui membru al asocierii. În cazul unei asocieri, cerințele privind standardele de asigurare a calității și standardele de protecție a mediului, trebuie îndeplinite de fiecare membru al asocierii.

## Secțiunea a-3-a. Pregătirea ofertelor

### 18. Documentele ce constituie oferta

18.1. Oferta va cuprinde următoarele:

- a) propunerea financiară, care va include, după caz, și garanția pentru ofertă;
- b) propunerea tehnică, precum și documente suport și facultative solicitate de autoritatea contractantă;
- c) Documentul unic de achiziții european;

18.2. Operatorii economici vor pregăti ofertele într-o manieră structurată și securizată, ca răspuns la anunțul de participare publicat de către autoritatea contractantă în SIA „RSAP”, și vor

depune ofertele în mod electronic, folosind fluxurile interactive de lucru puse la dispoziție de platformele electronice, cu excepția cazurilor prevazute la art.32 alin.(7) și (11) din Legea 131/2015.

## 19. Documente pentru demonstrarea conformității bunurilor

19.1. Pentru a stabili conformitatea bunurilor cu cerințele documentelor de atribuire, ofertantul va depune, ca parte a ofertei sale, dovezi documentare ce atestă faptul că bunurile se conformează condițiilor de livrare, specificațiilor tehnice și standardelor specificate în CAPITOLUL IV.

19.2. Pentru a demonstra conformitatea tehnică a bunurilor propuse, cantităților propuse și a termenelor de livrare, ofertantul va completa Formularul Specificații tehnice (**F4.1**) și Specificații de preț (**F4.2**). De asemenea, ofertantul va include documentație de specialitate, desene, extrase din cataloage și alte date tehnice justificative, după caz.

## 20. Oferte alternative

20.1. Operatorul economic este în drept să depună oferte alternative numai în cazul în care autoritatea contractantă a precizat explicit în anunțul de participare și în **FDA** punctul **3.1** că permite sau solicită depunerea de oferte alternative cu precizarea în documentația de atribuire a cerințelor minime obligatorii pe care operatorii economici trebuie să le respecte, precum și orice alte cerințe specifice pentru prezentarea ofertelor alternative. În cazul în care în documentația de atribuire nu este specificat explicit că autoritatea contractantă permite sau solicită depunerea de oferte alternative, aceasta din urmă nu are dreptul de a lua în considerare ofertele alternative.

## 21. Garanția pentru ofertă

21.1. Ofertantul va depune, ca parte a ofertei sale, o Garanție pentru ofertă (**F3.2**), după cum este specificat în **FDA** punctul **3.2**.

21.2. Garanția pentru ofertă va fi corespunzător quantumului specificat în **FDA** punctul **3.3**, în lei moldovenești, și va fi:

a) în formă de garanție bancară de la o instituție bancară licențiată, valabilă pentru perioada de valabilitate a ofertei sau altă perioadă prelungită, după caz, în conformitate cu punctul IPO23.2; sau

- b) transfer pe contul autorității contractante; sau
- c) alte forme acceptate de autoritatea contractantă, specificate în **FDA** punctul **3.2**.

21.3. Dacă o garanție pentru ofertă este cerută în conformitate cu punctul IPO21.2, orice ofertă neînsoțită de o astfel de garanție pregătită în modul corespunzător va fi respinsă de către autoritatea contractantă ca fiind necorespunzătoare.

21.4. Garanția pentru ofertă a oferanților necîștigători va fi restituită imediat de la producerea oricărui din următoarele evenimente:

- a) expirarea termenului de valabilitate a garanției pentru ofertă;
- b) încheierea unui contract de achiziții publice și depunerea garanției de bună execuție a contractului, dacă o astfel de garanție este prevăzută în documentația de atribuire;
- c) suspendarea procedurii de licitație fără încheierea unui contract de achiziții publice;
- d) retragerea ofertei înainte de expirarea termenului de depunere a ofertelor, în cazul în care documentația de atribuire nu prevede inadmisibilitatea unei astfel de retrageri.

21.5. Garanția pentru ofertă va fi reținută dacă:

a) ofertantul își retrage sau își modifică oferta în timpul perioadei de valabilitate a ofertei specificate de către ofertant în Formularul ofertei, cu excepția cazurilor prevăzute în punctul IPO23.2; sau

b) ofertantul cîștiigator refuză:

- să depună Garanția de bună execuție conform punctului IPO42;
- să semneze contractul conform punctului IPO43.

21.6. Garanția pentru ofertă prezentată de Asociație trebuie să fie în numele Asociației care depune oferta.

## 22. Prețuri

22.1. Prețurile indicate de către ofertant în Formularul ofertei (**F3.1**) și în Specificațiile de preț (**F4.2**) se vor conforma cerințelor specificate în punctul IPO22.

22.2. Toate loturile și pozițiile trebuie enumerate și evaluate separat în Specificațiile tehnice (**F4.1**) și Specificațiile de preț (**F4.2**).

22.3. Prețul ce urmează a fi specificat în Formularul ofertei va constitui suma totală a ofertei, inclusiv TVA.

22.4. Termenii Incoterms, cum ar fi EXW, CIP, DDP și alți termeni similari, vor fi supuși regulilor prevăzute în ediția curentă a Incoterms, publicată de către Camera Internațională de Comerț, după cum este menționat în **FDA** punctul **3.4**.

22.5. Prețurile vor fi indicate după cum este arătat în Specificațiile de preț (**F4.2**).

22.6. Autoritatea contractantă va efectua achitări conform metodologiei și condițiilor indicate în **FDA** punctul **3.7**.

## 23. Termenul de valabilitate a ofertei

23.1. Ofertele vor rămîne valabile pe parcursul perioadei specificate în **FDA** punctul **3.8**, de la data-limită de depunere a ofertei stabilită de autoritatea contractantă. O ofertă valabilă pentru un termen mai scurt va fi respinsă de către autoritatea contractantă ca fiind necorespunzătoare.

23.2. În cazuri excepționale, înainte de expirarea perioadei de valabilitate a ofertei, autoritatea contractantă poate solicita ofertanților să extindă perioada de valabilitate a ofertelor. Solicitarea și răspunsul la solicitare vor fi publicate în SIA „RSAP”. În cazul în care se cere o garanție pentru ofertă în cadrul procedurii de achiziție publică, conform prevederilor punctului IPO23, operatorul economic va extinde corespunzător valabilitatea garanției pentru ofertă. Un ofertant poate refuza solicitarea de extindere fără a pierde garanția pentru ofertă. Ofertanților ce acceptă solicitarea de extindere nu li se va cere și nu li se va permite să modifice ofertele.

## 24. Valuta ofertei

24.1. Prețurile pentru bunurile solicitate vor fi indicate în lei moldovenești, cu excepția cazurilor în care **FDA** punctul **3.9**, prevede altfel.

## 25. Formatul ofertei

25.1. Oferta va fi pregătită în format electronic, în conformitate cu cerințele autorității contractante, cu ajutorul instrumentelor existente în SIA „RSAP”, cu excepția cazurilor prevăzute la art.32 alin.(7) și (11) din Legea nr. 131/2015.

## Secțiunea a-4-a. Depunerea și deschiderea ofertelor

### 26. Depunerea ofertelor

26.1. Oferta, scrisă și semnată, după caz electronic, se prezintă în conformitate cu cerințele expuse în documentația de atribuire, utilizind SIA „RSAP”, cu excepția cazurilor prevazute la art.32 alin.(7) și (11) din Legea nr. 131/2015. Autoritatea contractantă eliberează operatorului economic, în mod obligatoriu, o recipisă în care indică data și ora recepționării ofertei sau confirmă recepționarea acesteia în cazurile în care oferta a fost depusă prin mijloace electronice. Prezentarea ofertei presupune depunerea într-un set comun a propunerii tehnice, a propunerii financiare, a DUAE și a garanției pentru ofertă.

26.2. La depunerea ofertei prin SIA „RSAP”, operatorul economic va ține cont de timpul necesar pentru încărcarea ofertei în sistem, prevăzând timp suficient pentru a depune oferta în termenii stabiliți.

### 27. Termenul limită de depunere a ofertelor

27.1. Ofertele vor fi depuse nu mai tîrziu de data și ora specificate în **FDA** punctul **4.2**. Autoritatea contractantă poate, la discreția sa, să extindă termenul-limită de depunere a ofertelor prin modificarea documentelor de atribuire în conformitate cu punctul IPO7.

### 28. Oferte întîrziate

28.1. SIA „RSAP” nu va accepta ofertele transmise după expirarea termenului limită de depunere a ofertelor.

28.2. În cazurile prevăzute la art.32 alin.(7) și (11) din Legea nr. 131/2015, ofertele depuse după termenul limită de deschidere a ofertelor specificate în FDA punctul 4.2, vor fi înregistrate de către autoritatea contractantă și restituite ofertantului, fără a fi deschise.

### 29. Modificarea, substituirea și retragerea ofertelor

29.1. În cazul în care documentația de atribuire nu prevede altfel, ofertantul are dreptul să modifice sau să retragă oferta înainte de expirarea termenului de depunere a ofertelor, fără a pierde dreptul de retragere a garanției pentru ofertă. O astfel de modificare este valabilă dacă a fost efectuată înainte de expirarea termenului de depunere a ofertelor.

### 30. Deschiderea ofertelor

30.1. Autoritatea contractantă va deschide ofertele în cadrul sistemului SIA „RSAP” la data și ora specificate în **FDA** punctul **4.2**.

30.2. Informația privind ofertanții și ofertele, se fac publice prin publicarea acestora în SIA „RSAP”.

## Secțiunea a-5-a. Evaluarea și compararea ofertelor

### 31. Confidențialitate

31.1. SIA „RSAP” va asigura mecanisme adecvate în vederea neadmiterii divulgării conținutului ofertelor prezentate de participanți pînă la data stabilită pentru deschiderea acestora de către persoanele autorizate ale organizatorului procedurii de achiziție publică, în conformitate cu legislația. Astfel, va fi preîntîmpinată aplicarea unor eventuale practici anticoncurențiale în cadrul procedurilor de achiziții publice.

## **32. Clarificarea ofertelor**

32.1. Autoritatea contractantă poate, la necesitate, să ceară oricărui dintre ofertanți o clarificare a ofertei acestora, pentru a facilita examinarea, evaluarea și compararea ofertelor. Nu vor fi solicitate, oferite sau permise schimbări în prețurile sau în conținutul ofertei, cu excepția corectării erorilor aritmetice descoperite de către autoritatea contractantă în timpul evaluării ofertelor, în conformitate cu punctul IPO33.

32.2. În cazul în care ofertantul nu execută cererea autorității contractante de a reconfirma datele de calificare pentru încheierea contractului, oferta i se respinge și se selectează o altă ofertă cîștigătoare dintre ofertele rămase în vigoare.

32.3. Operatorul economic este obligat să răspundă la solicitarea de clarificare a autorității contractante în cel mult trei zile de la data expedierii acesteia.

## **33. Determinarea conformității ofertelor**

33.1. Aprecierea corespunderii unei oferte de către autoritatea contractantă urmează a fi bazată pe conținutul ofertei.

33.2. Se consideră conformă cerințelor oferta care corespunde tuturor termenilor, condițiilor și specificațiilor din documentele de atribuire, neavînd abateri esențiale sau avînd doar abateri neînsemnate, erori sau omiteri ce pot fi înlăturate fără a afecta esența ofertei. O abatere se va considera ca fiind neînsemnată dacă:

- a) nu afectează în orice mod substanțial sfera de acțiune, calitatea sau performanța bunurilor specificate în contract;
- b) nu limitează în orice mod substanțial drepturile autorității contractante sau obligațiile ofertantului conform contractului;
- c) nu ar afecta într-un mod inechitabil poziția competitivă a altor ofertanți ce prezintă oferte conforme cerințelor.

33.3. Dacă o ofertă nu este conformă cerințelor din documentele de atribuire, ea va fi respinsă de către autoritatea contractantă.

## **34. Neconformități, erori și omiteri**

34.1. Autoritatea contractantă are dreptul să considere oferta conformă cerințelor dacă aceasta conține abateri neînsemnate de la prevederile documentelor de atribuire, erori sau omiteri ce pot fi înlăturate fără a afecta esența ei. Orice deviere de acest fel se va exprima cantitativ, în măsura în care este posibil, și se va lua în considerare la evaluarea și compararea ofertelor.

34.2. Dacă ofertantul care a depus oferta cea mai avantajoasă nu acceptă corectarea erorilor aritmetice, oferta acestuia se respinge.

## **35. Evaluarea ofertelor**

35.1. Examinarea, evaluarea și compararea ofertelor se efectuează fără participarea ofertanților și a altor persoane neautorizate. Autoritatea contractantă va examina ofertele pentru a confirma faptul că toate documentele prevăzute în punctul IPO18 au fost prezentate și pentru a determina caracterul complet al fiecărui document depus.

35.2. Autoritatea contractantă stabilește oferta/ofertele cîștigătoare aplicînd criteriul de atribuire și factorii de evaluare prevăzuți în documentația de atribuire, utilizînd instrumentele de evaluare din cadrul SIA „RSAP”, cu exceptia cazurilor prevazute la art.32 alin.(7) și (11) din Legea nr. 131/2015.

## **36. Calificarea ofertantului**

36.1. Autoritatea contractantă va determina dacă ofertantul este calificat să execute Contractul.

36.2. Aprecierea calificării va fi bazată pe o examinare minuțioasă a documentelor de calificare ale ofertantului, incluse în ofertă conform prevederilor punctului IPO18, clarificările posibile conform punctului IPO32, precum și în baza criteriilor stabilite în punctele IPO11-16. Criteriile care nu au fost incluse în aceste puncte nu vor fi folosite în aprecierea calificării ofertantului.

36.3. O apreciere afirmativă va constitui drept premisă pentru adjudecarea contractului ofertantului respectiv. O apreciere negativă va rezulta în descalificarea ofertei, caz în care autoritatea contractantă poate trece la următoarea ofertă cea mai avantajoasă economic, pentru a face o apreciere similară a capacităților acelui ofertant în executarea contractului.

### 37. Descalificarea ofertantului

37.1. Autoritatea contractantă va descalifica ofertantul care depune documente ce conțin informații false, cu scopul calificării, sau derutează ori face reprezentări neadevărate pentru a demonstra corespunderea sa cerințelor de calificare. În cazul în care acest lucru este dovedit, autoritatea contractantă poate declara ofertantul respectiv ca fiind neeligibil pentru participarea ulterioară în contractele de achiziții publice, prin includerea lui în Lista de interdicție a operatorilor economici.

37.2. Lista de interdicție a operatorilor economici reprezintă un înscris oficial și este întocmită actualizată și ținută de către Agenția Achiziții Publice conform prevederilor articolului 25 din Legea nr. 131/2015, cu scopul de a limita participarea operatorilor economici la procedurile de achiziție publică.

37.3. Ofertantul poate fi descalificat în cazul în care este insolabil, în privința lui a fost inițiată procedura de sechestrare a patrimoniului, este în faliment sau în proces de lichidare sau dacă activitățile ofertantului sunt suspendate ori există un proces de judecată privind oricare dintre cele menționate.

37.4. Ofertantul este descalificat în cazul aplicării sancțiunilor administrative sau penale, pe parcursul ultimilor 3 ani, față de persoanele de conducere ale operatorului economic în legătură cu activitatea lor profesională sau cu prezentarea de date eronate în scopul încheierii contractului de achiziții publice.

37.5. Ofertantul este descalificat pentru neachitarea impozitelor și altor plăți obligatorii în conformitate cu legislația țării în care el este rezident. Autoritatea contractantă va solicita ofertanților să demonstreze împuñnicirea de a încheia contractele de achiziții publice și componența fondatorilor și a persoanelor afiliate.

37.6. Autoritatea contractantă descalifică ofertantul dacă constată că acesta este inclus în Lista de interdicție a operatorilor economici.

37.7. Autoritatea contractantă nu acceptă oferta în cazul în care ofertantul nu corespunde cerințelor de calificare.

### 38. Anularea procedurii

38.1. Autoritatea contractantă, din propria inițiativă, anulează procedura de achiziție publică în cazurile prevăzute la art. 67, alin. (1) din Legea nr. 131/2015. Autoritatea contractantă are obligația de a comunica prin SIA „RSAP” sau prin alte mijloace de comunicare în cazul în care autoritatea contractantă desfășoară proceduri în baza art. 32 alin.(7) și (11) din Legea nr. 131/2015, tuturor participanților la procedura de achiziție publică, în cel mult 3 zile de la data anulării, atât încetarea obligațiilor pe care aceștia și le-au creat prin depunerea de oferte, cât și motivul anulării.

## Secțiunea a-2-a. Adjudecarea contractului

### 39. Criteriul de adjudicare

39.1. Autoritatea contractantă va adjudica contractul, conform criteriului stabilit în **FDA** punctul **6.1.** aceluia ofertant a cărui ofertă a fost apreciată potrivit criteriilor stabilite precum și altor condiții și cerințelor din documentele de atribuire, cu condiția ca și ofertantul să fie calificat pentru executarea contractului.

### 40. Dreptul autorității contractante de a modifica cantitățile în timpul adjudecării

40.1. La momentul adjudecării contractului, autoritatea contractantă are posibilitatea de a micșora cu acordul operatorului economic cantitatea de bunuri, în cazul în care suma contractelor este mai mare decât valoare estimată a achiziției, specificate inițial în CAPITOLUL IV pentru a se putea încadra în mijloacele financiare alocate, însă fără a efectua vreo schimbare în prețul unitar sau în alți termeni și condiții ale ofertei și ale documentelor de atribuire.

### 41. Înștiințarea de adjudicare

41.1. Înainte de expirarea perioadei de valabilitate a ofertei, sistemul SIA „RSAP” va permite autorităților contractante pregătirea anunțului de atribuire și a notificării ofertanților, cărora li s-a atribuit sau nu contractul standardizat.

41.2. Comunicarea prin care se realizează informarea este transmisă prin mijloace electronice la adresele indicate de către ofertanți în ofertele acestora.

41.3. Ofertanții neciștingători vor fi informați cu privire la motivele pentru care ofertele lor nu au fost selectate.

### 42. Garanția de bună execuție

42.1. La momentul încheierii contractului, dar nu mai tîrziu de data expirării Garanției pentru ofertă (dacă s-a cerut), ofertantul ciștingător va prezenta Garanția de bună execuție în mărimea prevăzută de **FDA** punctul **6.2.**, folosind în acest scop formularul Garanției de bună execuție (**F3.3**), inclus în CAPITOLUL III, sau alt formular acceptabil pentru autoritatea contractantă, dar care corespunde condițiilor formularului (**F3.3**).

42.2. Refuzul ofertantului ciștingător de a depune Garanția de bună execuție sau de a semna contractul va constitui motiv suficient pentru anularea adjudecării și reținerea Garanției pentru ofertă. În acest caz, autoritatea contractantă poate adjudica contractul următorului ofertant cu oferta cea mai bine clasată, a cărui ofertă este conformă cerințelor și care este apreciat de către autoritatea contractantă a fi calificat în executarea Contractului. În acest caz, autoritatea contractantă va cere tuturor ofertanților rămași extinderea termenului de valabilitate a Garanției pentru ofertă. Totodată, autoritatea contractantă este în drept să respingă toate celelalte oferte.

### 43. Semnarea contractului

43.1. O dată cu expedierea înștiințării de adjudicare, autoritatea contractantă va trimite ofertantului ciștingător Formularul contractului (**F5.1**) completat și toate celelalte documente componente ale contratului.

43.2. Ofertantul ciștingător va semna contractul numai după împlinirea termenelor de așteptare, în modul corespunzător și îl va restituiri autorității contractante în termenul specificat în **FDA** punctul **6.5.**

### 44. Dreptul de contestare

44.1. Orice operator economic care consideră că, în cadrul procedurilor de achiziție, autoritatea contractantă, prin decizia emisă sau prin procedura de achiziție aplicată cu încălcarea

legii, a lezat un drept al său recunoscut de lege, în urma cărui fapt el a suportat sau poate suporta prejudicii, are dreptul să conteste decizia sau procedura aplicată de autoritatea contractantă, în modul stabilit de Legea nr. 131/2015.

44.2. Contestațiile se vor depune direct la Agenția Națională de Soluționare a Contestațiilor. Toate contestațiile vor fi depuse, examineate și soluționate în modul stabilit de Legea nr. 131/2015.

44.3. Operatorul economic, în termen de pînă la 5 zile, sau după caz, 10 zile de la data la care a aflat despre circumstanțele ce au servit drept temei pentru contestație, are dreptul să depună la Agenția Națională pentru Soluționarea Contestațiilor o contestație argumentată a acțiunilor, a deciziei ori a procedurii aplicate de autoritatea contractantă.

44.4. Contestațiile privind anunțurile de participare la procedurile de achiziție publică și documentația de atribuire vor fi depuse pînă la termenul limită de depunere a ofertelor.

## **CAPITOLUL II**

### **FIŞA DE DATE A ACHIZIȚIEI (FDA)**

Următoarele date specifice referitoare la bunurile solicitate vor completa, suplimenta sau ajusta prevederile CAPITOLULUI I. În cazul unei discrepanțe sau al unui conflict, prevederile prezentului CAPITOL vor prevale asupra prevederilor din CAPITOL I.

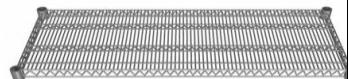
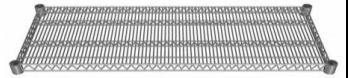
*Instrucțiunile pentru completarea Fișei de Date a Achiziției sunt oferite cu litere cursive.*

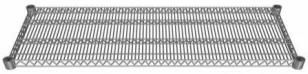
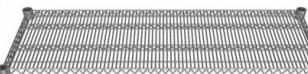
#### **1. Dispoziții generale**

| Nr.   | Rubrica  | Datele Autorității Contractante/Organizatorului           |
|-------|--|---|
| 1.1.  | Autoritatea contractantă/Organizatorul procedurii, IDNO:                                 | <b>Academia „Ștefan cel Mare” a MAI<br/>1006601000691</b> |
| 1.2.  | Obiectul achiziției:   | <b>Utilaj pentru cantină</b>                              |
| 1.3.  | Numărul și tipul procedurii de achiziție:  | <b>Conform SIA RSAP</b>                                   |
| 1.4.  | Tipul obiectului de achiziție:   | <b>[bunuri ]</b>  |
| 1.5.  | Codul CPV:   | <b>39221000-7</b>   |
| 1.6.  | Sursa alocațiilor bugetare/banilor publici și perioada bugetară:                         | <b>Bugetul de Stat, anul 2020.</b>                        |
| 1.7.  | Administratorul alocațiilor bugetare:  | <b>Academia „Ștefan cel Mare” a MAI</b>                   |
| 1.8.  | Partenerul de dezvoltare (după caz):   | <b>-</b>  |
| 1.9.  | Denumirea cumpărătorului, IDNO:  | <b>Academia „Ștefan cel Mare” a MAI<br/>1006601000691</b> |
| 1.10. | Destinatarul bunurilor, IDNO:  | <b>Academia „Ștefan cel Mare” a MAI<br/>1006601000691</b> |
| 1.11. | Limba de comunicare:   | <b>Limba Română</b>                                       |
| 1.12. | Locul/Modalitatea de transmitere a clarificărilor referitor la documentația de atribuire | <b>Conform SIA RSAP</b>                                   |
| 1.13. | Contract de achiziție rezervat atelierelor protejate                                     | <b>[Da]</b>   |
| 1.14. | Tipul contractului:  | <b>[Vînzare-cumpărare]</b>                                |

|       |  |                             |
|-------|--|-----------------------------|
|       |  |                             |
| 1.15. | Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului (neobligatoriu): | [Indicați sau nu se aplică] |

2. Listă bunurilor și specificații tehnice:

| N<br>r.<br>D<br>o                                   | Denumire și parametri tehnici  | Putere / Voltaj, Kw / v | Dimensiunile  | Can<br>tit. | Suma estimativă , lei, inclusiv TVA | Schița  |
|---|--|-------------------------|---------------|-------------|-------------------------------------|---|
| <b>Cantina tip 1</b>                                |  |                         |               |             |                                     |   |
| <b>Lotul nr. 1</b><br><b>Depozit/Depozit veselă</b> |  |                         |               |             |                                     |   |
| 1   | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industrial</b><br>*Polită reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Polită reglabilă după înălțime<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar.<br>*Numarul de polite 4.<br>*Greutate pe polită — 80 kg. |                         | 1520x610x1600 | 2           | 23 256,00                           |    |
| 2   | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industrial</b><br>*Polită reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Polită reglabilă după înălțime<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polită — 80 kg    |                         | 1070x610x1600 | 1           | 9 690,00                            |  |

|   |  |                      |               |   |                  |   |
|---|--|----------------------|---------------|---|------------------|---|
| 3   | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industria</b><br>*Polită reglabilă după înălțime<br>*Polită reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polită — 80 kg | -                    | 1520x530x1600 | 1 | 10 271,40        |    |
| 4   | <b>Stelaj reticular din inox de tip industria</b><br>*Polită reglabilă după înălțime<br>*Polită reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polită — 80 kg | -                    | 1370x610x1600 | 1 | 10 232,64        |    |
| <b>Total lot 1</b>                              |  |                      |               |   | <b>53 450,04</b> |   |
| <b>Lotul nr. 2</b><br><b>Secția carne-pește</b> |  |                      |               |   |                  |   |
| 1   | <b>Masina de tocata carne</b><br>*Productivitatea 250 kg/h<br>*Diametru orificiului pentru carne o 52 mm<br>*Corful totalment din inox<br>*Cuva de incarcare din inox<br>*Motor ventilat<br>*Certificat CE                             | Nu mai mult 1,1/38 0 | 450x290x520   | 1 | 13 197,78        |  |

|   |  |              |              |   |           |   |
|---|--|--------------|--------------|---|-----------|---|
| 2 | <b>Dulap frigorific cu temperatura medie</b><br>*Diapazonul de temperatura, °C +1...+10<br>*Volum 450 l<br>*Usa din sticla<br>*Tip de racire dinamic<br>*Corful din metal zincat vopsit<br>*Interior din plastic<br>*Nr de polițe 5<br>*Iluminare interioara<br>*Certificat CE | 220/0,<br>23 | 680x655x2090 | 2 | 28 000,00 |  |
| 3 | <b>Platforma pentru taierea si maruntirea carnii din inox cu blat polipropilen alimentar</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Cu blat din polipropilena alimentara<br>*Bordura din spate 50mm<br>*Carcasa din inox<br>*Polita                                  | -            | 800x700x900  | 1 | 4 748,10  |   |
| 4 | <b>Masa de lucru din inox</b><br>*Poliță<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inăltimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm  | -            | 2000x700x850 | 2 | 15 348,96 |   |

|  |  |   |              |   |                  |  |
|--|--|---|--------------|---|------------------|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>   |   |              |   |                  |  |
| 5  | <p><b>Masa de lucru din inox c 1 chivetă stanțată (600x500x300 mm)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Colturi rotungite a chiuvetei</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Înălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> | - | 2000x700x850 | 2 | 18 837,36        |  |
| <b>Total lot 2</b>                         |  |   |              |   | <b>80 132,20</b> |  |
| <b>Lotul nr. 3</b><br><b>Secția Legume</b> |  |   |              |   |                  |  |

|   |  |                         |              |   |           |   |
|---|--|-------------------------|--------------|---|-----------|---|
| 1 | <b>Masină de curățat rădăcinoase cu suport din inox</b><br>*Productivitatea 60kg/h<br>*Corp total din inox<br>*Volumul buncerului:5 kg<br>*Taimer de curățire 0-4 min<br>*Alimentare cu apă prin jet, automată<br>*Pereții lateralii cu abraziv<br><b>*Certificat CE</b> | Nu mai mult de 0,37/400 | 370x580x1010 | 1 | 32 060,00 |    |
| 2 | <b>Masină de tăiat și radere legume</b><br>*Productivitatea 350kg/h<br>*Corp din inox<br>*Viteza rotatiilor 255 rot/min<br>*In complect intră 5 discuri: feliere 2mm și 4mm, de tip rozător 3mm, 4mm și cub 10mm<br>*Dotat cu miner de presare<br><b>*Certificat CE</b>  | Nu mai mult 220/0, 37   | 280x630x550  | 1 | 26 163,00 |   |
| 3 | <b>Dulap frigorific cu temperatură medie</b><br>*Diapazonul de temperatură, °C +1...+10<br>*Volum 450 l<br>*Usa din sticla<br>*Tip de racire dinamic<br>*Corful din metal zincat vopsit  | 220/0, 3                | 680x655x2090 | 1 | 14 000,00 |  |

|   |   |   |              |   |           |  |
|---|---|---|--------------|---|-----------|--|
|   | *Nr de polițe 5<br>*Interior din plastic<br>*Iluminare interioara<br>*Certificat CE   |   |              |   |           |  |
| 4 | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Poliță<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inăltimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox special pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înăltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului | - | 2000x700x850 | 2 | 15 348,96 |  |
| 5 | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Poliță<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inăltimea bordurei din spate 50mm<br>*Inăltimea bordurei din dreapta 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înăltime<br>*Finisaj scotch brite        | - | 1600x700x850 | 1 | 6 511,68  |  |

|   |   |   |              |   |           |  |
|---|---|---|--------------|---|-----------|--|
|   | *Certificat de calitate al inoxului   |   |              |   |           |  |
| 6 | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Colturi rotungite a chiuvetei<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Poliță<br>*Inăltimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior reglabil 25x25<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului | - | 2000x700x850 | 1 | 7 674,48  |  |
| 7 | <b>Masă de lucru din inox cu 2 chiuvete ștanțate</b><br>(600x500x300M)<br>*Colturi rotungite a chiuvetei<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inăltimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după inăltime                     | - | 2000x700x850 | 1 | 11 162,88 |  |

|   |  |           |              |   |                       |   |
|---|--|-----------|--------------|---|-----------------------|---|
|   | *Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului   |           |              |   |                       |   |
|   | <b>Total lot 3</b>   |           |              |   | <b>112<br/>921,00</b> |   |
| <b>Lotul nr. 4</b><br><b>Secția caldă</b> |  |           |              |   |                       |   |
| 1   | <b>Plită-taburet electrică</b><br>*Sistem control mecanic<br>*6 regimuri de temperatură<br>*Corp total din inox<br>*Certificat CE  | 4/400     | 600x800x500  | 1 | 11 298,54             |    |
| 2   | <b>Plită electrică</b><br>*Carcasă<br>*Numărul ochilor: 4<br>*Suprafata laterală din inox 100mm<br>*Puterea ochilor: 2x2,5 kw, 2x3kw<br>*Dimensiunea ochilor:<br>285x415 mm<br>*Ochi din fontă<br>*Regim de temperatură:<br>420 °C | 11/400    | 1050x850x860 | 2 | 33 527,40             |   |
| 3   | <b>Cazan de fierbere</b><br>*Volum 100 l<br>*Diametru cazanului 652 mm<br>*Regimul de temperatură 100 °C<br>*Numărul tenurilor 6 buc.<br>*Corpul total din inox  | 18,1/4 00 | 841x1015x860 | 1 | 52 946,16             |  |

|   |   |                     |              |   |           |   |
|---|---|---------------------|--------------|---|-----------|---|
| 4 | <b>Tavă basculantă 37 l</b><br>*Răsturnarea manuală<br>*Volumul total 0,25 cm <sup>3</sup><br>*Din inox<br>*Regiumul de temperatură 280 °C<br>*Certificat CE  | Nu mai mult 5,3/400 | 700*600*850H | 1 | 33 818,10 |  |
| 5 | <b>Cuptor electric 7 GN1/1 cu convecție și abur</b><br>*Sistem control electronic (Ecran tactil)<br>*Posibilitate de programare (minim 99 programe)<br>*Producerea aburului incepind cu 35° C<br>*Posibilitate de a regla cantitatea aburului de la 0 la 100% umiditate<br>*Numărul de nivele: 7<br>*Distanța intre nivele, maxim 67 mm<br>*Tipul tăvilor GN 1/1<br>*Iluminare LED<br>*Steclopachet duplix<br>*Suprafata interioara din inox<br>*Regium de temperatură: 30 — 260 °C<br>*2 ventilatoare cu mișcare reversibilă | Minim 11,7/400      | 750*773*843H | 1 | 67 830,00 |  |

|   |   |              |               |   |           |   |
|---|---|--------------|---------------|---|-----------|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Dotat cu container in partea inferioara a cuptorului pentru dozarea solutiei de autospalare</li> <li>*Autospalare</li> <li>*Sonda termica pentru masurarea temperaturii produsului din cuptor</li> <li>*Suport din inox pentru cuptor, 3 GN 1/1-40, 3 GN 1/1-65, 3 GN 1/1 65 perforate</li> <li>*Certificat CE</li> </ul> |              |               |   |           |   |
| 6 | <p><b>Filtru-dedurizator cu cartuse si indicator al nivelului de uzura si duritatii apei pentru cuptor cu abur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Semnalizator automat al nivelului de uzura</li> <li>*Volum 5,4L</li> <li>*Dotat cu indicator a duritatii apei</li> <li>*Certificat CE</li> </ul>   | -            | -             | 1 | 5880,00   |   |
| 7 | <p><b>Dulap frigorific cu temperatura medie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Diapazonul de temperatura, °C 0...+6</li> <li>*Volum 1060 l</li> <li>*Usi din sticla de tip cupe</li> <li>*Tip de racire dinamic</li> </ul>   | 0,46/2<br>30 | 1200x792x2000 | 1 | 27 519,60 |  |

|   |  |          |              |   |           |   |
|---|--|----------|--------------|---|-----------|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Corful din metal zincat vopsit</li> <li>*Interior din plastic</li> <li>*Iluminare interioara</li> <li>*Certificat CE</li> </ul>  |          |              |   |           |   |
| 8 | <p><b>Malaxor pentru aluat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Ciclu de malaxare a 15 kg de aluat, 4-6 min</li> <li>*Forma organului de malaxare: Cirlig</li> <li>*Cantitatea de aluat in ciclu: 15 kg</li> <li>*Volumul: 32 Lt. (o 360x210h mm)</li> <li>*2 viteze</li> <li>*Numarul de rotatii viteza 1: 35 rpm</li> <li>*Numarul de rotatiile viteza 2: 35/70 rpm</li> <li>*Productivitatea 75 kg/h</li> <li>*Organul de malaxare si dejă din inox</li> <li>*Certificat CE</li> </ul> | 1,55/400 | 780*430*730H | 1 | 29 070,00 |  |
| 9 | <p><b>Masă de lucru din inox cu 1 chiuvetă ștanțată</b><br/>(500x500x300Mm)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Colturi rotungite a chiuvetei</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> </ul>  | -        | 1800x700x850 | 1 | 7 093,08  |   |

|        |   |   |              |   |          |  |
|--------|---|---|--------------|---|----------|--|
|        | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> <li>!Fara bara frontală din partea stanga pentru instalarea malaxorului</li> </ul>                                     |   |              |   |          |  |
| 1<br>0 | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polita</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox special pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> | - | 1100x700x850 | 1 | 2 422,50 |  |
| 1<br>1 | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polita</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> </ul>   | - | 400x900x850  | 1 | 5 038,80 |  |

|                    |  |  |  |            |               |  |
|--------------------|--|--|--|------------|---------------|--|
|                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Picior 25x25 reglabil după înaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> |  |  |            |               |  |
| <b>Total lot 4</b> |  |  |  | <b>276</b> | <b>444,18</b> |  |

### Lotul nr. 5

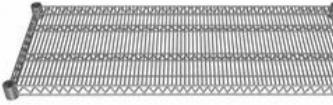
#### Sectia rece

|   |  |              |              |   |           |   |
|---|--|--------------|--------------|---|-----------|---|
| 1 | <b>Feliator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Semiautomat</li> <li>*Diametrul cuțitului 250 mm</li> <li>*Grosimea tăiturii de la 0 la 15 mm</li> <li>*Corp din aluminiu laminat</li> <li>*Cuți din oțel</li> <li>*Autoascuțitor fixat</li> <li>*Dimensiunile maxime a produsului 230x180mm</li> <li>*Dimensiunea bazei: 415x263mm</li> </ul> | 0,14/2<br>30 | 480x363x365  | 1 | 13 294,68 |    |
| 2 | <b>Dulap frigorific cu temperatură medie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Diapazonul de temperatură, °C +1...+10</li> <li>*Volum 450 l</li> <li>*Usa din sticla</li> <li>*Tip de racire dinamic</li> <li>*Corful din metal zincat vopsit</li> <li>*Nr de polițe 5</li> <li>*Interior din plastic</li> <li>*Iluminare interioara</li> </ul>  | 220/0,<br>3  | 680x655x2090 | 1 | 14 000,00 |  |

|   |  |   |              |   |          |  |
|---|--|---|--------------|---|----------|--|
|   | *Certificat CE   |   |              |   |          |  |
| 3 | <b>Masă de lucru din inox cu 1 chiuveta ștanțată (500x500x300M M)</b><br>*Colturi rotungite a chiuvetei<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inăltimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului | - | 1400x700x850 | 1 | 6 298,50 |  |
| 4 | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Polită<br>*Inăltimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox special pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime<br>*Finisaj scotch brite   | - | 1300x700x850 | 1 | 5 600,82 |  |

|   |  |   |              |   |          |  |
|---|--|---|--------------|---|----------|--|
|   | *Certificat de calitate al inoxului  |   |              |   |          |  |
| 5 | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Poliță<br>*Inăltimea bordurei din spate 50mm<br>*Inăltimea bordurei din stanga 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului | - | 1700x700x850 | 1 | 6 763,62 |  |
| 6 | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Poliță<br>*Produs din inox de tip alimentar<br>*Inăltimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime   | - | 1100x600x850 | 1 | 4 476,78 |  |

|   |   |   |              |   |           |  |
|---|---|---|--------------|---|-----------|--|
|   | *Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului  |   |              |   |           |  |
| 7 | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Polită<br>*Inăltimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înaltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului | - | 1000x600x850 | 1 | 4 205,46  |  |
| 8 | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Polită<br>*Inăltimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înaltime<br>*Finisaj scotch brite  | - | 1600x600x850 | 2 | 11 434,20 |  |

|                    |   |   |               |   |                  |   |
|--------------------|---|---|---------------|---|------------------|---|
|                    | *Certificat de calitate al inoxului   |   |               |   |                  |   |
| 9                  | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Poliță<br>*Inăltimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului | - | 1200x600x850  | 1 | 4 709,34         |   |
| 10                 | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industrial</b><br>*Poliță reglabila dupa inaltime<br>*Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg   | - | 1830x460x1800 | 1 | 10 852,80        |  |
| <b>Total lot 5</b> |   |   |               |   | <b>81 636,20</b> |   |

**Lotul nr. 6**  
**Sectia spalare vaselor din bucatarie**

|   |  |   |              |   |          |  |
|---|--|---|--------------|---|----------|--|
| 1 | <b>Masă de lucru din inox cu 2 chiuvete ștanțate (600x500x300MM)</b> | - | 1800x700x850 | 1 | 8 837,28 |  |
|---|--|---|--------------|---|----------|--|

|   |   |       |               |   |           |   |
|---|---|-------|---------------|---|-----------|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Colturi rotungite a chiuvetei</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Inăltimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> |       |               |   |           |   |
| 2 | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industria</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)</li> <li>*Poliță reglabilă dupa inaltime</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Numarul de polite 4</li> <li>*Greutate pe polita — 80 kg</li> </ul>   | -     | 1220x530x1600 | 2 | 13 566,00 |   |
| 3 | <b>Mașină de spalat vesela de tip frontală</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Dimensiunea casetei 500x500 MM</li> <li>*3 cicluri de spalare: 90 sec, 120 sec, 180 sec</li> <li>*Sistem control electro mecanic</li> <li>*Elementele de incălzire și corpul din inox</li> </ul>   | 6/220 | 590x700x820   | 1 | 35 853,00 |  |

|   |  |   |              |   |          |  |
|---|--|---|--------------|---|----------|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Comutator magnetic de securitate</li> <li>*Termostat controlor de temperatură</li> <li>*Dozator de soluție de călărire</li> <li>*Dozator de soluție de spălare</li> <li>*Pompa</li> <li>*Consumul de apă: 2,3 l/ciclu</li> <li>*Productivitatea 500 articole/h</li> <li>*Este dotat cu: Dedurizator 12 L, 3 casete si suport din inox 590*700*500</li> <li>*Certificat CE</li> </ul> |   |              |   |          |  |
| 4 | <p><b>Masă din inox de lucru</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polită</li> <li>*Inăltimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>                    | - | 1700x700x850 | 1 | 6 763,62 |  |
| 5 | <p><b>Masă din inox de lucru</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polită</li> </ul>  | - | 1700x700x850 | 1 | 6 763,62 |  |

|   |  |   |             |   |          |  |
|---|--|---|-------------|---|----------|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Inăltimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Inăltimea bordurei din stanga 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>  |   |             |   |          |  |
| 6 | <p><b>Masă din inox de lucru cu 1 chiuvetă ștanțată (400x400x300M M)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Colturi rotungite a chiuvetei</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Inăltimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> | - | 700x700x850 | 1 | 4 883,76 |  |
|   | <b>Duș pentru curățare in</b>  | - |             | 1 | 4 631,82 |  |

|                    |  |   |               |   |                       |  |
|--------------------|--|---|---------------|---|-----------------------|--|
|                    | <b>prealabil cu corp din inox</b>  |   |               |   |                       |  |
| 7                  | <b>Masă de lucru din inox cu 3 chiuvete ștanțate (500x500x300M M)</b><br>*Colturi rotungite a chiuvetei<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inăltimea bordurei din spate 50mm<br>*Inăltimea bordurei din dreapta 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului | - | 1800x700x850  | 1 | 10 581,48             |  |
| 8                  | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industria</b><br>*Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg<br>*Poliță reglabilă după înălțime   | - | 1520x610x1600 | 2 | 15 116,40             |  |
| <b>Total lot 6</b> |  |   |               |   | <b>106<br/>996,98</b> |  |
| <b>Lotul nr. 7</b> |  |   |               |   |                       |  |

| Linia de distribuire |   |       |                              |   |           |   |
|----------------------|---|-------|------------------------------|---|-----------|---|
| 1                    | <b>Tejghea din inox pentru tacimuri și blaturi cu polițe</b><br>*Suport pentru tave<br>*Masa și carcasa din inox<br>*Carcasa imbrăcată cu plastină din inox din 3 părți   | -     | 700x700                      | 1 | 10 852,80 |    |
| 2                    | <b>Marmit din inox pentru felul 1 cu 2 ochiuri</b><br>*Diametrul ochiului 220mm<br>*3 regime de incalzire<br>*Suport pentru tave<br>*Poliță cu 2 nivele și sticlă cu iluminare  | 4/220 | 1100x700(1030)x8<br>70(1420) | 1 | 19 186,20 |    |
| 3                    | <b>Marmit din inox pentru felul 2 pentru 3 rinduri de tavi</b><br>* Marmitul este completat cu GN1/1 (530x325x150) — 2 buc,GN1/2 (325x265x150)<br>- 2buc, GN1/3 (325x175x150)-3buc<br>*Suport pentru tave<br>*Poliță cu 2 nivele și sticlă cu iluminare | 4/220 | 1500x700(1030)x<br>870(1420) | 1 | 30 290,94 |  |
| 4                    | <b>Stelaj reticular din inox de tip industria</b><br>*Poliță reglabilă după înălțime  | 1     | 1830x460x1600                | 2 | 15 116,40 |   |

|                            |  |  |  |                   |  |  |
|----------------------------|--|--|--|-------------------|--|--|
|                            | *Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polită — 80 kg |  |  |                   |  |  |
| <b>Total lot 7</b>         |  |  |  | <b>75 446,34</b>  |  |  |
| <b>TOTAL CANTINĂ TIP 1</b> |  |  |  | <b>787 026,94</b> |  |  |

### 3. Pregătirea ofertelor

|      |  |   |
|------|--|---|
| 3.1. | Oferte alternative:  | [nu vor fi acceptate]   |
| 3.2. | Garanția pentru ofertă:  | <p>[forma garanției a/b/]</p> <p>a) Oferta va fi însoțită de o Garanție pentru ofertă (emisă de o bancă comercială) conform formularului F3.2 din secțiunea a 3-a – Formulare pentru depunerea ofertei sau</p> <p>b) Garanția pentru ofertă prin transfer la contul autorității contractante, conform următoarelor date bancare:<br/> <b>Beneficiarul plății: Academia „Ștefan cel Mare” a MAI.</b><br/> <i>Denumirea Băncii: Ministerul Finanțelor - Trezoreria de Stat</i><br/> <i>Codul fiscal: IDNO: 1006601000691</i><br/> <i>Contul de decontare:</i><br/> <i>Contul trezorerial:</i><br/> <i>IBAN: MD34TRPCAA518410A00948AA</i><br/> <i>Trezoreria regională:</i><br/> <i>cu nota “Pentru garanția pentru ofertă la procedura de achiziție publică nr. _____ din _____.2020”</i></p> |
| 3.3. | Garanția pentru ofertă va fi în valoare de:                            | <b>2 % din valoarea ofertei fără TVA.</b>   |
| 3.4. | Ediția aplicabilă a Incoterms și termenii comerciali acceptați vor fi: | _____ [ediția aplicabilă]   |
| 3.5. | Termenul de livrare:   | <b>50 de zile calendaristice din momentul intrării în vigoare a contractului.</b>   |
| 3.6. | Locul livrării bunurilor:  | <b>mun. Chișinău, str. Gh. Asachi, 21</b>   |
| 3.7. | Metoda și condițiile de plată vor fi:                                  | <b>Achitarea va fi efectuată utilizând sistemul de e-facturare.</b><br><i>[se indică condițiile de plată către operatorul economic, plățile prealabile, după caz, inclusiv termenul de achitare]</i>  |

|      |  |                 |
|------|--|-----------------|
| 3.8. | Perioada valabilității ofertei va fi de: | [ 30 zile]      |
| 3.9. | Ofertele în valută străină:              | [nu se acceptă] |

#### 4. Depunerea și deschiderea ofertelor

|      |  |   |
|------|--|---|
| 4.1  | Locul/Modalitatea de <b>depunerea ofertelor</b> , este:  | SIA RSAP  |
| 4.2. | <b>Termenul limită</b> de depunere a ofertelor este:   | SIA RSAP  |
| 4.3. | Persoanele autorizate să asiste la deschiderea ofertelor (cu excepția cazului cînd ofertele au fost depuse prin SIA "RSAP"). | Ofertanții sau reprezentanții acestora au dreptul să participe la deschiderea ofertelor, cu excepția cazului cînd ofertele au fost depuse prin SIA "RSAP" |

#### 5. Evaluarea și compararea ofertelor

|      |   |  |
|------|---|--|
| 5.1. | Prețurile ofertelor depuse în diferite valute vor fi convertite în: | [lei MD]   |
|      | Sursa ratei de schimb în scopul convertirii:                        | BNM  |
|      | Data pentru rata de schimb aplicabilă va fi:                        | BNM  |
| 5.2. | Modalitatea de efectuare a evaluării:                               | <b>Evaluarea va fi efectuată pe: loturi</b>                      |
| 5.3. | Factorii de evaluare vor fi următorii:                              | <b>Cel mai mic preț și corespunderea cu cerințele solicitate</b> |

#### 6. Adjudecarea contractului

|      |  |   |
|------|--|---|
| 6.1. | Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului va fi: | <b>Se va aplica criteriul de evaluare:<br/>Cel mai mic preț</b> |
| 6.2. | Suma Garanției de bună execuție (se stabilește                       | <b>10 %</b>   |

|      |  |   |
|------|--|---|
|      | procentual din prețul contractului adjudecat):   |   |
| 6.3. | Garanția de bună execuție a contractului:  | <p>[forma garanției a/b/]</p> <p>c) Oferta va fi însoțită de o Garanție pentru ofertă (emisă de o bancă comercială) conform formularului F3.2 din secțiunea a 3-a – Formulare pentru depunerea ofertei sau</p> <p>d) Garanția pentru ofertă prin transfer la contul autorității contractante, conform următoarelor date bancare:<br/> <b>Beneficiarul plății: Academia „Ștefan cel Mare” a MAI.</b><br/> <i>Denumirea Băncii: Ministerul Finanțelor - Trezoreria de Stat</i><br/> <i>Codul fiscal: IDNO: 1006601000691</i><br/> <i>Contul de decontare:</i><br/> <i>Contul trezorerial:</i><br/> <i>IBAN: MD34TRPCAA518410A00948AA</i><br/> <i>Trezoreria regională:</i><br/> <i>cu nota “Pentru garanția pentru ofertă la procedura de achiziție publică nr. _____ din _____.2020”</i></p> |
| 6.4. | Forma de organizare juridică pe care trebuie să o ia asocierea grupului de operatori economici cărora li s-a atribuit contractul         | <p>[indicați una din formele de mai jos] _____</p> <p>a) Societate pe acțiuni<br/> b) Societate cu răspundere limitată<br/> Altele _____</p>  |
| 6.5. | Numărul maxim de zile pentru semnarea și prezentarea contractului către autoritatea contractantă, de la remiterea acestuia spre semnare: | [3 zile]  |

**Conținutul prezentei Fișe de date a achiziției este identic cu datele procedurii din cadrul Sistemului Informațional Automatizat “REGISTRUL DE STAT AL ACHIZIȚIILOR PUBLICE”. Grupul de lucru pentru achiziții confirmă corectitudinea conținutului Fișei de date a achiziției, fapt pentru care poartă răspundere conform prevederilor legale în vigoare.**

Conducătorul grupului de lucru: \_\_\_\_\_

### **CAPITOLUL III** **FORMULARE PENTRU DEPUNEREA OFERTEI**

Următoarele tabele și formulare vor fi completate de către ofertant și incluse în ofertă.

| <b>Formular</b> | <b>Denumirea</b>                                      |
|-----------------|---|
| F3.1            | Formularul ofertei                                    |
| F3.2            | Garanția pentru ofertă – formularul garanției bancare |
| F3.3            | Garanție de bună execuție                             |

### Formularul ofertei (F3.1)

[Ofertantul va completa acest formular în conformitate cu instrucțiunile de mai jos. Nu se vor permite modificări în formatul formularului, precum și nu se vor accepta înlocuiri în textul acestuia.]

Data depunerii ofertei: “ \_\_\_\_ ” 20 \_\_\_\_

Procedura de achiziție Nr.: \_\_\_\_\_

Anunț de participare Nr.: \_\_\_\_\_

Către: \_\_\_\_\_  
[numele deplin al autorității contractante]

declară că:

[denumirea ofertantului]

a) Au fost examineate și nu există rezervări față de documentele de atribuire, inclusiv modificările nr. \_\_\_\_\_.  
[introduceți numărul și data fiecărei modificări, dacă au avut loc]

b) \_\_\_\_\_ se angajează să furnizeze în conformitate cu documentele de atribuire și condițiile stipulate în specificațiile tehnice și preț, următoarele bunuri \_\_\_\_\_.  
[denumirea ofertantului]

c) Suma totală a ofertei fără TVA constituie:  
[introduceți prețul pe loturi (unde e cazul) și totalul ofertei în cuvinte și cifre, indicând toate sumele și valutele respective]

d) Suma totală a ofertei cu TVA constituie:  
[introduceți prețul pe loturi (unde e cazul) și totalul ofertei în cuvinte și cifre, indicând toate sumele și valutele respective]

e) Prezenta ofertă va rămîne valabilă pentru perioada de timp specificată în **FDA3.8.**, începînd cu data-limită pentru depunerea ofertei, în conformitate cu **FDA4.2.**, va rămîne obligatorie și va putea fi acceptată în orice moment pînă la expirarea acestei perioade;

f) În cazul acceptării prezentei oferte, \_\_\_\_\_  
[denumirea ofertantului]

se angajează să obțină o Garanție de bună execuție în conformitate cu **FDA6**, pentru executarea corespunzătoare a contractului de achiziție publică.

g) Nu sîntem în nici un conflict de interes, în conformitate cu art. 74 din Legea nr. 131 din 03.07.2015 privind achizițiile publice.

h) Compania semnatara, afiliații sau sucursalele sale, inclusiv fiecare partener sau subcontractor ce fac parte din contract, nu au fost declarate neeligibile în baza prevederilor legislației în vigoare sau a regulamentelor cu incidență în domeniul achizițiilor publice.

Semnat: \_\_\_\_\_  
[semnatura persoanei autorizate pentru semnarea ofertei]

Nume: \_\_\_\_\_

În calitate de: \_\_\_\_\_  
[funcția oficială a persoanei ce semnează formularul ofertei]

Ofertantul: \_\_\_\_\_

Adresa: \_\_\_\_\_

Data: “ \_\_\_\_” 20 \_\_\_\_

### **Garanția pentru oferta (Garanția bancară) (F3.2)**

*[Banca emitentă va completa acest formular de garanție bancară în conformitate cu instrucțiunile indicate mai jos. Garanția bancară se va imprima pe foaie cu antetul băncii, pe hîrtie specială protejată.]*

[Numele băncii și adresa oficiului sau a filialei emitente]

**Beneficiar:** \_\_\_\_\_  
[numele și adresa autorității contractante]

**Data:** “ \_\_\_\_ ” 20 \_\_\_\_

### **GARANȚIE DE OFERTĂ Nr.\_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_ a fost informată că  
[denumirea băncii] \_\_\_\_\_ (numit în continuare „Ofertant”)  
[numele ofertantului]  
urmează să înainteze oferta către Dvs. la data de “ \_\_\_\_ ” 20\_\_ (numită în  
continuare „ofertă”) pentru livrarea \_\_\_\_\_ [obiectul achiziției]  
conform anunțului de participare nr. \_\_\_\_\_ din “ \_\_\_\_ ” 20\_\_.

La cererea Ofertantului, noi, \_\_\_\_\_, prin prezenta,  
[denumirea băncii]  
ne angajăm în mod irevocabil să vă plătim orice sumă sau sume ce nu depășesc în total suma de:  
\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

[suma în cifre] \_\_\_\_\_ ([suma în cuvinte])  
la primirea de către noi a primei solicitări din partea Dvs. în scris, însotite de o declarație în care se  
specifică faptul că Ofertantul încalcă una sau mai multe dintre obligațiile sale referitor la condițiile  
ofertei, și anume:

- și-a retras oferta în timpul perioadei valabilității ofertei sau a modificat oferta după expirarea termenului-limită de depunere a ofertelor; sau
- fiind anunțat de către autoritatea contractantă, în perioada de valabilitate a ofertei, despre adjudecarea contractului: (i) eșuează sau refuză să semneze formularul contractului;; sau (ii) eșuează sau refuză să prezinte garanția de bună execuție, dacă se cere conform condițiilor licitației, ori nu a executat vreo condiție specificată în documentele de atribuire, înainte de semnarea contractului de achiziție.

Această garanție va expira în cazul în care ofertantul devine ofertant cîștigător, la primirea de către noi a copiei înștiințării privind adjudecarea contractului și în urma emiterii Garanției de bună execuție eliberată către Dvs. la solicitarea Ofertantului.

Prezenta garanție este valabilă pînă la data de “ \_\_\_\_ ” 20\_\_.

\_\_\_\_\_ [semnatura autorizată a băncii]

### **Garanție de bună execuție (F3.3)**

*[Banca comercială, la cererea ofertantului cîștișător, va completa acest formular pe foaie cu antet, în conformitate cu instrucțiunile de mai jos.]*

Data: “ \_\_\_\_ ” 20\_\_\_\_

Procedura de achiziție publică Nr.: \_\_\_\_\_

**Oficiul Băncii:** \_\_\_\_\_  
*[introduceți numele complet al garantului]*

**Beneficiar:** \_\_\_\_\_  
*[introduceți numele complet al autorității contractante]*

## **GARANȚIA DE BUNĂ EXECUȚIE Nr. \_\_\_\_\_**

Noi, *[introduceți numele legal și adresa băncii]*, am fost informați că firmei *[introduceți numele deplin al Furnizorului]* (numit în continuare „Furnizor”) i-a fost adjudecat Contractul de achiziție publică de livrare \_\_\_\_\_ *[obiectul achiziției, descrieți bunurile]* conform invitației la procedura de achiziție publică nr. din \_\_\_\_\_. 201\_ *[numărul și data procedurii de achiziție publică]* (numit în continuare „Contract”).

Prin urmare, noi înțelegem că Furnizorul trebuie să depună o Garanție de bună execuție în conformitate cu prevederile documentelor de atribuire.

În urma solicitării Furnizorului, noi, prin prezenta, ne angajăm irevocabil să vă plătim orice sumă(e) ce nu depășește *[introduceți suma(ele) în cifre și cuvinte]* la primirea primei cereri în scris din partea Dvs., prin care declarați că Furnizorul nu îndeplinește una sau mai multe obligații conform Contractului, fără discuții sau clarificări și fără necesitatea de a demonstra sau arăta temeiurile sau motivele pentru cererea Dvs. sau pentru suma indicată în aceasta.

Această Garanție va expira nu mai tîrziu de *[introduceți numărul]* de la data de *[introduceți luna]* *[introduceți anul]*,<sup>1</sup> și orice cerere de plată ce ține de aceasta trebuie recepționată de către noi la oficiu pînă la această dată inclusiv.

<sup>1</sup> Autoritatea contractantă trebuie să țină cont de situațiile cînd, în cazul unei extinderi a perioadei de executare a Contractului, autoritatea contractantă va avea nevoie să ceară o extindere și a acestei garanții de la bancă. O astfel de cerere trebuie să fie întocmită în scris și trebuie făcută înainte de expirarea datei stabilite în garanție. În procesul pregătirii acestei Garanții, autoritatea contractantă ar putea lua în considerare adăugarea următorului text în formular, la sfîrșitul penultimului paragraf: „Noi sănrem de acord cu o singură extindere a acestei Garanții pentru o perioadă ce nu depășește [șase luni] [un an], ca răspuns al cererii în scris a autorității contractante pentru o astfel de extindere, și o astfel de cerere urmează să fi prezentată nouă înainte de expirarea prezentei garanții.”

*[semnăturile reprezentanților autorizați ai băncii și ai Furnizorului]*

## **CAPITOLUL IV** **SPECIFICAȚII TEHNICE ȘI DE PREȚ**

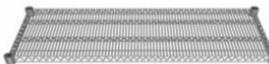
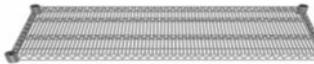
Următoarele tabele și formulare vor fi completeate de către ofertant și incluse în ofertă. În cazul unei discrepanțe sau al unui conflict cu textul CAPITOLULUI I, prevederile din prezentul CAPITOL vor prevale asupra prevederilor din CAPITOLUL I.

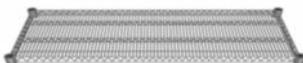
| <b>Formular</b> | <b>Denumirea</b>     |
|-----------------|----------------------|
| F4.1            | Specificații tehnice |
| F4.2            | Specificații de preț |

## Specificații tehnice (F4.1)

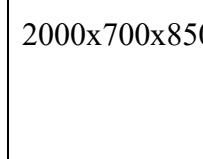
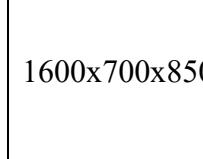
[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 3, 4, 5, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 2, 6, 8]

|   |
|---|
| Numărul procedurii de achiziție _____ din _____ |
| Denumirea procedurii de achiziție:              |

| Cod CP V | Denumirea bunurilor  | Modelul articolului | Țara de origine | Producătorul | Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă                              | Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant | Standard e de referință |
|----------|--|---------------------|-----------------|--------------|--|--|-------------------------|
| 1        | 2  | 3                   | 4               | 5            | 6  | 7  | 8                       |
|          | <b>Lotul nr. 1<br/>Depozit/Depozit veselă</b>  |                     |                 |              |  |  |                         |
|          | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industrial</b><br>*Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Poliță reglabilă după înălțime<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar.<br>*Numarul de polite 4.<br>*Greutate pe polita — 80 kg. |                     |                 |              | 1520x610x1600<br>   |  |                         |
|          | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industrial</b><br>*Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Poliță reglabilă după înălțime<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg    |                     |                 |              | 1070x610x1600<br> |  |                         |

|  |   |  |  |  |   |  |  |
|--|---|--|--|--|---|--|--|
|  | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industria</b><br>*Poliță reglabilă după înălțime<br>*Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg  |  |  |  | 1520x530x1600<br>  |  |  |
|  | <b>Stelaj reticular din inox de tip industria</b><br>*Poliță reglabilă după înălțime<br>*Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg  |  |  |  | 1370x610x1600<br>  |  |  |
|  | <b>Lotul nr. 2</b><br><b>Secția carne-pește</b>   |  |  |  |   |  |  |
|  | <b>Masina de tocata carne</b><br>*Productivitatea 250 kg/h<br>*Diametru orificiului pentru carne o 52 mm<br>*Corpu totalment din inox<br>*Cuva de incarcare din inox<br>*Motor ventilat<br>*Certificat CE   |  |  |  | 450x290x520<br>   |  |  |
|  | <b>Dulap frigorific cu temperatura medie</b><br>*Diapazonul de temperatura, °C +1...+10<br>*Volum 450 l<br>*Usa din sticla<br>*Tip de racire dinamic<br>*Corpu din metal zincat vopsit<br>*Interior din plastic<br>*Nr de polite 5<br>*Iluminare interioara<br>*Certificat CE |  |  |  | 680x655x2090<br> |  |  |
|  | <b>Platforma pentru taierea si maruntirea carni din</b>   |  |  |  | 800x700x900   |  |  |

|  |   |  |  |  |   |  |  |
|--|---|--|--|--|---|--|--|
|  | <b>inox cu blat polipropilen alimentar</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Cu blat din polipropilena alimentara<br>*Bordura din spate 50mm<br>*Carcasa din inox<br>*Polita   |  |  |  |   |  |  |
|  | <b>Masa de lucru din inox</b><br>*Poliță<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului   |  |  |  | 2000x700x850  |  |  |
|  | <b>Masa de lucru din inox c 1 chivetă stanțată (600x500x300mm)</b><br>*Colturi rotungite a chiuvetei<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului |  |  |  | 2000x700x850  |  |  |
|  | <b>Lotul nr. 3</b><br><b>Secția Legume</b>  |  |  |  |   |  |  |
|  | <b>Masina de curătat rădăcinoase cu suport din inox</b><br>*Productivitatea 60kg/h<br>*Corp total din inox<br>*Volumul buncherului:5 kg<br>*Taimer de curărire 0-4 min<br>*Alimentare cu apă prin jet, automată<br>*Pereții laterali cu abraziv<br>*Certificat CE   |  |  |  | <br>370x580x1010 |  |  |

|  |   |  |  |  |   |  |  |
|--|---|--|--|--|---|--|--|
|  | <b>Masină de tăiat și radere legume</b><br>*Productivitatea 350kg/h<br>*Corp din inox<br>*Viteza rotatiilor 255 rot/min<br>*In complect intră 5 discuri: feliere 2mm și 4mm, de tip rozător 3mm, 4mm și cub 10mm<br>*Dotat cu miner de presare<br>*Certificat CE  |  |  |  | <br>280x630x550    |  |  |
|  | <b>Dulap frigorific cu temperatură medie</b><br>*Diapazonul de temperatură, °C +1...+10<br>*Volum 450 l<br>*Usa din sticla<br>*Tip de racire dinamic<br>*Corpu din metal zincat vopsit<br>*Nr de polițe 5<br>*Interior din plastic<br>*Iluminare interioara<br>*Certificat CE   |  |  |  | <br>680x655x2090   |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Poliță<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox special pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului                                 |  |  |  | <br>2000x700x850  |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Polиță<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Inălțimea bordurei din dreapta 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului |  |  |  | <br>1600x700x850 |  |  |

|  |  |  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|--|--|---|--|--|
|  | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Colturi rotungite a chiuvetei<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Polita<br>*Inaltimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior reglabil 25x25<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului  |  |  |  | 2000x700x850  |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox cu 2 chiuvete stante</b><br>(600x500x300MM)<br>*Colturi rotungite a chiuvetei<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inaltimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului |  |  |  | 2000x700x850  |  |  |
|  | <b>Lotul nr. 4</b><br><b>Sectia calda</b>  |  |  |  |   |  |  |
|  | <b>Plita-taburet electrica</b><br>*Sistem control mecanic<br>*6 regimuri de temperatură<br>*Corp total din inox<br>*Certificat CE  |  |  |  | <br>600x800x500  |  |  |
|  | <b>Plita electrica</b><br>*Carcasa<br>*Numarul ochilor: 4<br>*Suprafata laterală din inox 100mm<br>*Puterea ochilor: 2x2,5 kw, 2x3kw<br>*Dimensiunea ochilor: 285x415 mm<br>*Ochi din fonta<br>*Regim de temperatură: 420 °C   |  |  |  | <br>1050x850x860 |  |  |

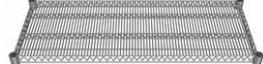
|  |   |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|
|  | <p><b>Cazan de fierbere</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Volum 100 l</li> <li>*Diametru cazonului 652 mm</li> <li>*Regimul de temperatură 100 °C</li> <li>*Numărul tenurilor 6 buc.</li> <li>*Corpul total din inox</li> </ul>   |  |  |  | <br>841x1015x860  |  |  |
|  | <p><b>Tavă basculantă 37 l</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Răsturnarea manuală</li> <li>*Volumul total 0,25 cm<sup>3</sup></li> <li>*Din inox</li> <li>*Regimul de temperatură 280 °C</li> <li>*Certificat CE</li> </ul>  |  |  |  | <br>700*600*850H  |  |  |
|  | <p><b>Cuptor electric 7 GN1/1 cu convecție și abur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Sistem control electronic (Ecran tactil)</li> <li>*Posibilitate de programare (minim 99 programe)</li> <li>*Producerea aburului incepind cu 35° C</li> <li>*Posibilitate de a regla cantitatea aburului de la 0 la 100% umiditate</li> <li>*Numărul de nivele: 7</li> <li>*Distanța intre nivele, maxim 67 mm</li> <li>*Tipul tăvilor GN 1/1</li> <li>*Iluminare LED</li> <li>*Steclopachet duplix</li> <li>*Suprafata interioara din inox</li> <li>*Regim de temperatură: 30 — 260 ° C</li> <li>*2 ventilatoare cu mișcare reversibilă</li> <li>*Dotat cu container în partea inferioară a cuptorului pentru dozarea soluției de autospalare</li> <li>*Autospalare</li> <li>*Sonda termică pentru masurarea temperaturii produsului din cuptor</li> </ul> |  |  |  | <br>750*773*843H |  |  |

|  |   |  |  |  |   |  |
|--|---|--|--|--|---|--|
|  | <p>*Suport din inox pentru cuptor, 3 GN 1/1-40, 3<br/>GN 1/1-65, 3 GN 1/1 65 perforate<br/>*Certificat CE</p>   |  |  |  |   |  |
|  | <p><b>Filtru-dedurizator cu cartuse si indicator al nivelului de uzura si duritatii apei pentru cuptor cu abur</b><br/> *Semnalizator automat al nivelului de uzura<br/> *Volum 5,4L<br/> *Dotat cu indicator a duritatii apei<br/> *Certificat CE</p>  |  |  |  |                    |  |
|  | <p><b>Dulap frigorific cu temperatura medie</b><br/> *Diapazonul de temperatura, °C 0...+6<br/> *Volum 1060 l<br/> *Usi din sticla de tip cupe<br/> *Tip de racire dinamic<br/> *Corpul din metal zincat vopsit<br/> *Interior din plastic<br/> *Iluminare interioara<br/> *Certificat CE</p>   |  |  |  | 1200x792x2000<br>  |  |
|  | <p><b>Malaxor pentru aluat</b><br/> *Ciclu de malaxare a 15 kg de aluat, 4-6 min<br/> *Forma organului de malaxare: Cirlig<br/> *Cantitatea de aluat in ciclu: 15 kg<br/> *Volumul: 32 Lt. (o 360x210h mm)<br/> *2 viteze<br/> *Numarul de rotatii viteza 1: 35 rpm<br/> *Numarul de rotatii viteza 2: 35/70 rpm<br/> *Productivitatea 75 kg/h<br/> *Organul de malaxare si dejă din inox<br/> *Certificat CE</p> |  |  |  | 780*430*730H<br> |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox cu 1 chiuveta stanțată (500x500x300MM)</b><br/> *Colturi rotungite a chiuvetei</p>   |  |  |  | 1800x700x850  |  |

|  |   |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> <li><b>!Fara bara frontala din partea stanga pentru instalarea malaxorului</b></li> </ul> |  |  |  |  |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polita</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox special pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>   |  |  |  | 1100x700x850   |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polita</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>   |  |  |  | 400x900x850  |  |
|  | <b>Lotul nr. 5</b><br><b>Sectia rece</b>  |  |  |  |  |  |
|  | <p><b>Feliator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Semiautomat</li> <li>*Diametrul cuțitului 250 mm</li> <li>*Grosimea tăturii de la 0 la 15 mm</li> <li>*Corp din aluminiu laminat</li> <li>*Cuți din oțel</li> <li>*Autoascuțitor fixat</li> <li>*Dimensiunile maxime a produsului 230x180mm</li> </ul>   |  |  |  | 480x363x365<br> |  |

|  |  |  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|--|--|---|--|--|
|  | *Dimensiunea bazei: 415x263mm  |  |  |  |   |  |  |
|  | <b>Dulap frigorific cu temperatura medie</b><br>*Diapazonul de temperatura, °C +1...+10<br>*Volum 450 l<br>*Usa din sticla<br>*Tip de racire dinamic<br>*Corpul din metal zincat vopsit<br>*Nr de polițe 5<br>*Interior din plastic<br>*Iluminare interioara<br>*Certificat CE   |  |  |  | <br>680x655x2090 |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox cu 1 chiuveta stanțată</b><br>(500x500x300MM)<br>*Colturi rotungite a chiuvetei<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului |  |  |  | 1400x700x850  |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Poliță<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox special pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului  |  |  |  | 1300x700x850  |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Poliță<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm  |  |  |  | 1700x700x850  |  |  |

|  |  |  |  |  |              |  |
|--|--|--|--|--|--------------|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Inălțimea bordurei din stanga 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>  |  |  |  |              |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polită</li> <li>*Produs din inox de tip alimentar</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> |  |  |  | 1100x600x850 |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polită</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>  |  |  |  | 1000x600x850 |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polită</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>  |  |  |  | 1600x600x850 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Polită<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înaltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului  |  |  |  | 1200x600x850   |  |  |
|  | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industrial</b><br>*Polită reglabilă după înaltime<br>*Polită reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polită 4<br>*Greutate pe polită — 80 kg  |  |  |  | 1830x460x1800<br> |  |  |
|  | <b>Lotul nr. 6</b><br><b>Sectia spalare vaselor din bucatarie</b>  |  |  |  |  |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox cu 2 chiuvete staționate</b><br>(600x500x300MM)<br>*Colturi rotunjite a chiuvetei<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înaltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului |  |  |  | 1800x700x850   |  |  |
|  | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industrial</b><br>*Polită reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Polită reglabilă după înaltime<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polită 4   |  |  |  | 1220x530x1600  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  | *Greutate pe polita — 80 kg  |  |  |  |  |  |  |
|  | <p><b>Mașină de spalat vesela de tip frontală</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Dimensiunea casetei 500x500 MM</li> <li>*3 cicluri de spalare: 90 sec, 120 sec, 180 sec</li> <li>*Sistem control electro mecanic</li> <li>*Elementele de incălzire și corpul din inox</li> <li>*Comutator magnetic de securitate</li> <li>*Termostat controlor de temperatură</li> <li>*Dozator de soluție de clătire</li> <li>*Dozator de soluție de spălare</li> <li>*Pompa</li> <li>*Consumul de apă: 2,3 l/ciclul</li> <li>*Productivitatea 500 articole/h</li> <li>*Este dotat cu: Dedurizator 12 L, 3 casete și suport din inox 590*700*500</li> <li>*Certificat CE</li> </ul> |  |  |  | <p>590x700x820</p>  |  |  |
|  | <p><b>Masă din inox de lucru</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polită</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>  |  |  |  | <p>1700x700x850</p>  |  |  |
|  | <p><b>Masă din inox de lucru</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polită</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Inălțimea bordurei din stanga 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>   |  |  |  | <p>1700x700x850</p>  |  |  |

|  |   |  |  |  |               |  |  |
|--|---|--|--|--|---------------|--|--|
|  | <p><b>Masă din inox de lucru cu 1 chiuvetă stanțată</b><br/>         (400x400x300MM)<br/>         *Colturi rotungite a chiuvetei<br/>         *Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br/>         *Inălțimea bordurei din spate 50mm<br/>         *Grosimea inox-ului 1,2 mm<br/>         *Intarire din inox pentru rigiditate<br/>         *Picior 25x25 reglabil după înalțime<br/>         *Finisaj scotch brite<br/>         *Certificat de calitate al inoxului</p> <p><b>Duș pentru curățare în prealabil cu corp din inox</b></p> |  |  |  | 700x700x850   |  |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox cu 3 chiuvete stanțate</b><br/>         (500x500x300MM)<br/>         *Colturi rotungite a chiuvetei<br/>         *Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br/>         *Inălțimea bordurei din spate 50mm<br/>         *Inălțimea bordurei din dreapta 50mm<br/>         *Grosimea inox-ului 1,2 mm<br/>         *Intarire din inox pentru rigiditate<br/>         *Picior 25x25 reglabil după înalțime<br/>         *Finisaj scotch brite<br/>         *Certificat de calitate al inoxului</p>               |  |  |  | 1800x700x850  |  |  |
|  | <p><b>Stelaj reticulat din inox de tip industrial</b><br/>         *Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)<br/>         *Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br/>         *Numarul de polite 4<br/>         *Greutate pe polita — 80 kg<br/>         *Poliță reglabilă după înălțime</p>  |  |  |  | 1520x610x1600 |  |  |
|  | <p><b>Lotul nr. 7</b><br/> <b>Linia de distribuire</b></p>  |  |  |  |               |  |  |

|  |   |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|
|  | <p><b>Tejghea din inox pentru tacimuri și blaturi cu polițe</b><br/>         *Suport pentru tave<br/>         *Masa și carcasa din inox<br/>         *Carcasa imbrăcată cu plastină din inox din 3 părți</p>  |  |  |  | <br>700x700                       |  |  |
|  | <p><b>Marmit din inox pentru felul 1 cu 2 ochiuri</b><br/>         *Diametrul ochiului 220mm<br/>         *3 regime de incalzire<br/>         *Suport pentru tave<br/>         *Poliță cu 2 nivele și sticlă cu iluminare</p>   |  |  |  | 1100x700(1030)x8<br>70(1420)<br>  |  |  |
|  | <p><b>Marmit din inox pentru felul 2 pentru 3 rinduri de tavi</b><br/>         * Marmitul este completat cu GN1/1 (530x325x150) — 2 buc,GN1/2 (325x265x150) - 2buc, GN1/3 (325x175x150)- 3buc<br/>         *Suport pentru tave<br/>         *Poliță cu 2 nivele și sticlă cu iluminare</p>      |  |  |  | 1500x700(1030)x8<br>70(1420)<br> |  |  |
|  | <p><b>Stelaj reticular din inox de tip industria</b><br/>         *Poliță reglabilă după înălțime<br/>         *Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)<br/>         *Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br/>         *Numarul de polițe 4<br/>         *Greutate pe polita — 80 kg</p> |  |  |  | 1830x460x1600  |  |  |
|  | <p><b>Lotul nr. 8</b><br/> <b>Linia de distribuire</b></p>  |  |  |  |  |  |  |
|  | <p><b>Marmit din inox pentru felul 1 cu 2 ochiuri</b></p>   |  |  |  | 1100x700(1030)x8<br>70(1420)   |  |  |

|  |   |  |  |  |   |  |  |
|--|---|--|--|--|---|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Diametrul ochiului 220mm</li> <li>*3 regime de incalzire</li> <li>*Suport pentru tave</li> <li>*Poliță cu 2 nivale și sticlă cu iluminare</li> </ul>  |  |  |  |                              |  |  |
|  | <p><b>Marmit din inox pentru felul 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Marmitul este completat cu GN1/1 (530x325x150) — 2 buc,GN1/2 (325x265x150) - 2buc, GN1/3 (325x175x150)- 3buc</li> <li>*Suport pentru tave</li> <li>*Poliță cu 2 nivale și sticlă cu iluminare</li> </ul>  |  |  |  | 1500x700(1030)x870(1420)<br> |  |  |
|  | <p><b>Masa neutrală din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Poliță</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> |  |  |  | 700*700   |  |  |
|  | <p><b>Masa neutrală din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Poliță</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> |  |  |  | 700*700   |  |  |
|  | <p><b>Masa neutrală din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Poliță</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> </ul>   |  |  |  | 700*700   |  |  |

|  |  |  |  |  |               |  |  |
|--|--|--|--|--|---------------|--|--|
|  | *Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului   |  |  |  |               |  |  |
|  | <b>Lotul nr. 9</b><br><b>Spalatorie</b>  |  |  |  |               |  |  |
|  | <b>Stelaj din inox de tip industrial</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg   |  |  |  | 1800*400*1550 |  |  |
|  | <b>Stelaj din inox de tip industrial</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg   |  |  |  | 800*400*1550  |  |  |
|  | <b>Stelaj din inox de tip industrial</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg   |  |  |  | 800*400*1550  |  |  |
|  | <b>Stelaj din inox de tip industrial</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg   |  |  |  | 1700*400*1550 |  |  |
|  | <b>Masa pentru producere din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Înălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului |  |  |  | 1000*540*850  |  |  |
|  | <b>Masa pentru producere din inox cu polita si chiuveta</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Înălțimea bordurei din spate 50mm   |  |  |  | 1700*700*850  |  |  |

|  |  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|--|---|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Polita</li> <li>*Chiuveta 500x500x350 din stinga</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> <li>*Spatiu pentru masina de spalat vesela 590*700*820H</li> </ul>   |  |  |   |  |  |
|  | <p><b>Mașină de spalat vesela de tip frontală</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Dimensiunea casetei 500x500 MM</li> <li>*3 cicluri de spalare: 90 sec, 120 sec, 180 sec</li> <li>*Sistem control electro mecanic</li> <li>*Elementele de încălzire și corpul din inox</li> <li>*Comutator magnetic de securitate</li> <li>*Termostat controlor de temperatură</li> <li>*Dozator de soluție de clătire</li> <li>*Dozator de soluție de spălare</li> <li>*Pompa</li> <li>*Consumul de apă: 2,3 l/ciclu</li> <li>*Productivitatea 500 articole/h</li> <li><b>*Este dotat cu: Dedurizator 12 L, 3 case</b></li> <li><b>*Certificat CE</b></li> </ul> <p><b>Duș pentru curățare in prealabil, cu corp din inox.</b></p> |  |  | <p>590x700x820</p>     |  |  |
|  | <p><b>Lotul nr. 10</b></p> <p><b>Sectia rece / calda</b></p>   |  |  |   |  |  |
|  | <p><b>Dulap frigorific cu temperatura medie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Diapazonul de temperatură, °C +1...+10</li> <li>*Volum 450 l</li> <li>*Usa din sticla</li> <li>*Tip de racire dinamic</li> <li>*Corpul din metal zincat vopsit</li> <li>*Nr de polițe 5</li> <li>*Interior din plastic</li> <li>*Iluminare interioara</li> <li><b>*Certificat CE</b></li> </ul>  |  |  | <p>680x655x2090</p>  |  |  |

|  |   |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|
|  | <b>Masa de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Polită<br>*Înălțimea bordurei din spate si din stanga 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului                                       |  |  |  | 1400x700x850   |  |  |
|  | <b>Masa de lucru din inox cu chiuveta</b><br>*Polită<br>*Chiuveta 500x500x350<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Înălțimea bordurei din spate si din dreapta 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului |  |  |  | 1400x700x850   |  |  |
|  | <b>Masa de lucru din inox</b><br>*Polită<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului   |  |  |  | 1500x700x850   |  |  |
|  | <b>Masina de tocata carne</b><br>*Productivitatea 250 kg/h<br>*Diametru orificiului pentru carne ø 52 mm<br>*Corful totalment din inox<br>*Cuva de incarcare din inox<br>*Motor ventilat<br>*Certificat CE  |  |  |  | 450x290x520<br> |  |  |

|  |   |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|
|  | <p><b>Masină de tăiat și radere legume</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Productivitatea 350kg/h</li> <li>*Corp din inox</li> <li>*Viteza rotatoriilor 255 rot/min</li> <li>*În complect intră 5 discuri: feliere 2mm și 4mm, de tip rozător 3mm, 4mm și cub 10mm</li> <li>*Dotat cu mîner de presare</li> <li>*Certificat CE</li> </ul>  |  |  |  | 280x630x550<br> |  |  |
|  | <p><b>Masa pentru producere din inox cu 2 chiuvete</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Înălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Chiuveta 500x500x350 colturi rotungite</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> |  |  |  | 1700x700x850   |  |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Poliță</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Înălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>   |  |  |  | 1200x700x850   |  |  |
|  | <p><b>Masa pentru producere din inox cu 1 chiuveta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox de tip alimentar</li> <li>*Înălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Chiuveta 500x500x350 colturi rotungite</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>         |  |  |  | 1500x700x850   |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  | <p><b>Plită electrică</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Carcasă</li> <li>*Numărul ochilor: 4</li> <li>*Suprafata laterală din inox 100mm</li> <li>*Puterea ochilor: 2x2,5 kw, 2x3kw</li> <li>*Dimensiunea ochilor: 285x415 mm</li> <li>*Ochi din fontă</li> <li>*Regium de temperatură: 420 °C</li> </ul>  |  |  |  | 1050x850x860<br>  |  |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Poliță</li> <li>*Produs din inox de tip alimentar</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>   |  |  |  | 800x700x850  |  |  |
|  | <p><b>Cuptor electric 7 GN1/1 cu convecție și abur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Sistem control electronic (Ecran tactil)</li> <li>*Posibilitate de programare (minim 99 programe)</li> <li>*Producerea aburului începînd cu 35° C</li> <li>*Posibilitate de a regla cantitatea aburului de la 0 la 100% umiditate</li> <li>*Numărul de nivele: 7</li> <li>*Distanță între nivele, maxim 67 mm</li> <li>*Tipul tăvilor GN 1/1</li> <li>*Iluminare LED</li> <li>*Steclopachet duplix</li> <li>*Suprafata interioara din inox</li> <li>*Regium de temperatură: 30 — 260 ° C</li> <li>*2 ventilatoare cu mișcare reversibilă</li> <li>*Dotat cu container în partea inferioară a cuptorului pentru dozarea soluției de autospalare</li> <li>*Autospalare</li> </ul> |  |  |  | 750*773*843H<br> |  |  |

|  |  |  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|--|--|---|--|--|
|  | <p>*Sonda termica pentru masurarea temperaturii produsului din cupitor</p> <p><b>*Suport din inox pentru cuptor, 3 GN 1/1-40, 3 GN 1/1-65, 3 GN 1/1 65 perforate</b></p> <p><b>*Certificat CE</b></p>                                    |  |  |  |   |  |  |
|  | <p><b>Filtru-dedurizator cu cartuse si indicator al nivelului de uzura si duritatii apei pentru cuptor cu abur</b></p> <p>*Semnalizator automat al nivelului de uzura</p> <p>*Volum 5,4L</p> <p>*Dotat cu indicator a duritatii apei</p> |  |  |  |  |  |  |

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: \_\_\_\_\_ În calitate de: \_\_\_\_\_  
 Ofertantul: \_\_\_\_\_ Adresa: \_\_\_\_\_

**Specificații de preț (F4.2)**

[Acest tabel va fi completat de către oferant în coloanele 5,6,7,8, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9,10]

|   |
|---|
| Numărul procedurii de achiziție _____ din _____ |
|---|

|                                    |
|------------------------------------|
| Denumirea procedurii de achiziție: |
|------------------------------------|

| Cod CPV | Denumirea bunurilor  | Unitatea de măsură | Cantitatea | Preț unitar (fără TVA) | Preț unitar (cu TVA) | Suma fără TVA | Suma cu TVA | Termenul de livrare | Clasificare bugetară (IBAN) |
|---------|--|--------------------|------------|------------------------|----------------------|---------------|-------------|---------------------|-----------------------------|
| 1       | 2  | 3                  | 4          | 5                      | 6                    | 7             | 8           | 9                   | 10                          |
|         | <b>Lotul nr. 1<br/>Depozit/Depozit veselă</b>  |                    |            |                        |                      |               |             |                     |                             |
|         | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industrial</b><br>*Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Poliță reglabilă după înălțime<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar.<br>*Numarul de polite 4.<br>*Greutate pe polita — 80 kg. |                    |            |                        |                      |               | 23 256,00   |                     |                             |
|         | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industrial</b><br>*Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Poliță reglabilă după înălțime<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg    |                    |            |                        |                      |               | 9 690,00    |                     |                             |
|         | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industria</b>  |                    |            |                        |                      |               | 10 271,40   |                     |                             |

|  |   |  |  |  |  |  |                  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|------------------|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Poliță reglabilă după înălțime</li> <li>*Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Numarul de polite 4</li> <li>*Greutate pe polita — 80 kg</li> </ul>   |  |  |  |  |  |                  |  |  |
|  | <b>Stelaj reticular din inox de tip industria</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Poliță reglabilă după înălțime</li> <li>*Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Numarul de polite 4</li> <li>*Greutate pe polita — 80 kg</li> </ul>   |  |  |  |  |  | 10 232,64        |  |  |
|  | <b>Total lot 1</b>  |  |  |  |  |  | <b>53 450,04</b> |  |  |
|  | <b>Lotul nr. 2</b><br><b>Sectia carne-pește</b>   |  |  |  |  |  |                  |  |  |
|  | <b>Masina de tocata carne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Productivitatea 250 kg/h</li> <li>*Diametru orificiului pentru carne o 52 mm</li> <li>*Corpul totalment din inox</li> <li>*Cuva de incarcare din inox</li> <li>*Motor ventilat</li> <li>*Certificat CE</li> </ul>   |  |  |  |  |  | 13 197,78        |  |  |
|  | <b>Dulap frigorific cu temperatura medie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Diapazonul de temperatura, °C +1...+10</li> <li>*Volum 450 l</li> <li>*Usa din sticla</li> <li>*Tip de racire dinamic</li> <li>*Corpul din metal zincat vopsit</li> <li>*Interior din plastic</li> <li>*Nr de polițe 5</li> <li>*Iluminare interioara</li> <li>*Certificat CE</li> </ul> |  |  |  |  |  | 28 000,00        |  |  |

|  |   |  |  |  |  |  |           |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|-----------|--|--|
|  | <b>Platforma pentru taierea si maruntirea cărnilor din inox cu blat polipropilen alimentar</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Cu blat din polipropilena alimentara<br>*Bordura din spate 50mm<br>*Carcasa din inox<br>*Polita   |  |  |  |  |  | 4 748,10  |  |  |
|  | <b>Masa de lucru din inox</b><br>*Polită<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului   |  |  |  |  |  | 15 348,96 |  |  |
|  | <b>Masa de lucru din inox c 1 chivetă ștanțată (600x500x300mm)</b><br>*Colturi rotungite a chiuvetei<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului |  |  |  |  |  | 18 837,36 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |                  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|------------------|--|--|
|  | <b>Total lot 2</b>   |  |  |  |  |  | <b>80 132,20</b> |  |  |
|  | <b>Lotul nr. 3</b><br><b>Secția Legume</b>   |  |  |  |  |  |                  |  |  |
|  | <b>Masină de curățat rădăcinoase cu suport din inox</b><br>*Productivitatea 60kg/h<br>*Corp total din inox<br>*Volumul buncerului:5 kg<br>*Taimer de curățire 0-4 min<br>*Alimentare cu apă prin jet, automată<br>*Pereții laterali cu abraziv<br><b>*Certificat CE</b>                  |  |  |  |  |  | 32 060,00        |  |  |
|  | <b>Masină de tăiat și radere legume</b><br>*Productivitatea 350kg/h<br>*Corp din inox<br>*Viteza rotațiilor 255 rot/min<br>*În complect intră 5 discuri:<br>feliere 2mm și 4mm, de<br>tip rozător 3mm, 4mm și cub<br>10mm<br>*Dotat cu miner de presare<br><b>*Certificat CE</b>         |  |  |  |  |  | 26 163,00        |  |  |
|  | <b>Dulap frigorific cu temperatură medie</b><br>*Diapazonul de temperatură, °C<br>+1...+10<br>*Volum 450 l<br>*Usa din sticla<br>*Tip de racire dinamic<br>*Corpul din metal zincat vopsit<br>*Nr de polițe 5<br>*Interior din plastic<br>*Iluminare interioara<br><b>*Certificat CE</b> |  |  |  |  |  | 14 000,00        |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Polita   |  |  |  |  |  | 15 348,96        |  |  |

|  |   |  |  |  |  |          |  |  |
|--|---|--|--|--|--|----------|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox special pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>   |  |  |  |  |          |  |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Poliță</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Inălțimea bordurei din dreapta 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> |  |  |  |  | 6 511,68 |  |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Colturi rotungite a chiuvetei</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Poliță</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior reglabil 25x25</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>                     |  |  |  |  | 7 674,48 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |                   |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|-------------------|--|--|--|
|  | <b>Masă de lucru din inox cu 2 chiuvete ștanțate</b><br>(600x500x300MM)<br>*Colturi rotungite a chiuvetei<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picioare 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului |  |  |  |  |  | 11 162,88         |  |  |  |
|  | <b>Total lot 3</b>   |  |  |  |  |  | <b>112 921,00</b> |  |  |  |
|  | <b>Lotul nr. 4</b><br><b>Secția caldă</b>  |  |  |  |  |  |                   |  |  |  |
|  | <b>Plită-taburet electrică</b><br>*Sistem control mecanic<br>*6 regimuri de temperatură<br>*Corp total din inox<br>*Certificat CE  |  |  |  |  |  | 11 298,54         |  |  |  |
|  | <b>Plită electrică</b><br>*Carcasă<br>*Numărul ochilor: 4<br>*Suprafata laterală din inox 100mm<br>*Puterea ochilor: 2x2,5 kw, 2x3kw<br>*Dimensiunea ochilor: 285x415 mm<br>*Ochi din fontă<br>*Regim de temperatură: 420 °C   |  |  |  |  |  | 33 527,40         |  |  |  |
|  | <b>Cazan de fierbere</b><br>*Volum 100 l<br>*Diametru cazonului 652 mm<br>*Regimul de temperatură 100 °C<br>*Numărul tenurilor 6 buc.  |  |  |  |  |  | 52 946,16         |  |  |  |

|  |   |  |  |  |  |           |           |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|-----------|-----------|--|--|--|
|  | *Corpu total din inox   |  |  |  |  |           |           |  |  |  |
|  | <b>Tavă basculantă 371</b><br>*Răsturnarea manuală<br>*Volumul total 0,25 cm <sup>3</sup><br>*Din inox<br>*Regiumul de temperatură 280 °C<br>*Certificat CE   |  |  |  |  |           | 33 818,10 |  |  |  |
|  | <b>Cuptor electric 7 GN1/1 cu convectie și abur</b><br>*Sistem control electronic (Ecran tactil)<br>*Posibilitate de programare (minim 99 programe)<br>*Producerea aburului incepind cu 35 °C<br>*Posibilitate de a regla cantitatea aburului de la 0 la 100% umiditate<br>*Numărul de nivale: 7<br>*Distanța intre nivale, maxim 67 mm<br>*Tipul tăvilor GN 1/1<br>*Iluminare LED<br>*Steclopachet duplix<br>*Suprafata interioara din inox<br>*Regium de temperatură: 30 — 260 °C<br>*2 ventilatoare cu mișcare reversibilă<br>*Dotat cu container în partea inferioară a cuporului pentru dozarea soluției de autospalare<br>*Autospalare<br>*Sonda termică pentru masurarea temperaturii produsului din cupor |  |  |  |  | 67 830,00 |           |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |           |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|-----------|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Suport din inox pentru cuptor, 3 GN 1/1-40, 3</li> <li>GN 1/1-65, 3 GN 1/1 65 perforate</li> <li>*Certificat CE</li> </ul>   |  |  |  |  |  |           |  |  |
|  | <p><b>Filtru-dedurizator cu cartuse si indicator al nivelului de uzura si duritatii apei pentru cuptor cu abur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Semnalizator automat al nivelului de uzura</li> <li>*Volum 5,4L</li> <li>*Dotat cu indicator a duritatii apei</li> <li>*Certificat CE</li> </ul>  |  |  |  |  |  | 5880,00   |  |  |
|  | <p><b>Dulap frigorific cu temperatura medie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Diapazonul de temperatura, °C 0...+6</li> <li>*Volum 1060 l</li> <li>*Usi din sticla de tip cupe</li> <li>*Tip de racire dinamic</li> <li>*Corful din metal zincat vopsit</li> <li>*Interior din plastic</li> <li>*Iluminare interioara</li> <li>*Certificat CE</li> </ul> |  |  |  |  |  | 27 519,60 |  |  |
|  | <p><b>Malaxor pentru aluat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Ciclu de malaxare a 15 kg de aluat, 4-6 min</li> <li>*Forma organului de malaxare: Cirlig</li> <li>*Cantitatea de aluat in ciclu: 15 kg</li> <li>*Volumul: 32 Lt. (o 360x210h mm)</li> <li>*2 viteze</li> <li>*Numarul de rotatii viteza 1: 35 rpm</li> </ul>                               |  |  |  |  |  | 29 070,00 |  |  |

|  |   |  |  |  |  |  |          |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|----------|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Numarul de rotatii viteza 2: 35/70 rpm</li> <li>*Productivitatea 75 kg/h</li> <li>*Organul de malaxare si dejă din inox</li> <li>*Certificat CE</li> </ul>  |  |  |  |  |  |          |  |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox cu 1 chiuveta ștanțată</b><br/>           (500x500x300MM)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Colturi rotungite a chiuvetei</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> <li>!Fara bara frontală din partea stanga pentru instalarea malaxorului</li> </ul> |  |  |  |  |  | 7 093,08 |  |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polita</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox special pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>   |  |  |  |  |  | 2 422,50 |  |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polita</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> </ul>   |  |  |  |  |  | 5 038,80 |  |  |

|  |   |  |  |  |  |  |                   |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|-------------------|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>  |  |  |  |  |  |                   |  |  |
|  | <b>Total lot 4</b>  |  |  |  |  |  | <b>276 444,18</b> |  |  |
|  | <b>Lotul nr. 5</b><br><b>Sectia rece</b>  |  |  |  |  |  |                   |  |  |
|  | <b>Feliator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Semiautomat</li> <li>*Diametrul cuțitului 250 mm</li> <li>*Grosimea tăturii de la 0 la 15 mm</li> <li>*Corp din aluminiu laminat</li> <li>*Cuți din oțel</li> <li>*Autoascuțitor fixat</li> <li>*Dimensiunile maxime a produsului 230x180mm</li> <li>*Dimensiunea bazei: 415x263mm</li> </ul>                         |  |  |  |  |  | 13 294,68         |  |  |
|  | <b>Dulap frigorific cu temperatura medie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Diapazonul de temperatura, °C +1...+10</li> <li>*Volum 450 l</li> <li>*Usa din sticla</li> <li>*Tip de racire dinamic</li> <li>*Corful din metal zincat vopsit</li> <li>*Nr de polițe 5</li> <li>*Interior din plastic</li> <li>*Iluminare interioara</li> <li>*Certificat CE</li> </ul> |  |  |  |  |  | 14 000,00         |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox cu 1 chiuveta stanțată</b><br>(500x500x300MM) <ul style="list-style-type: none"> <li>*Colturi rotungite a chiuvetei</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> </ul>   |  |  |  |  |  | 6 298,50          |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |          |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|----------|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>   |  |  |  |  |  |          |  |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polita</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox special pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>                                      |  |  |  |  |  | 5 600,82 |  |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polita</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Inălțimea bordurei din stanga 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> |  |  |  |  |  | 6 763,62 |  |  |

|  |   |  |  |  |  |  |           |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|-----------|--|--|
|  | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Poliță<br>*Produs din inox de tip alimentar<br>*Inăltimea bordurei din spate<br>50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului |  |  |  |  |  | 4 476,78  |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Poliță<br>*Inăltimea bordurei din spate<br>50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului                                      |  |  |  |  |  | 4 205,46  |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Poliță<br>*Inăltimea bordurei din spate<br>50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime  |  |  |  |  |  | 11 434,20 |  |  |

|  |   |  |  |  |  |  |                  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|------------------|--|--|--|
|  | *Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului  |  |  |  |  |  |                  |  |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Polită<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului |  |  |  |  |  | 4 709,34         |  |  |  |
|  | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industrial</b><br>*Polită reglabila dupa inaltime<br>*Polită reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polită — 80 kg   |  |  |  |  |  | 10 852,80        |  |  |  |
|  | <b>Total lot 5</b>  |  |  |  |  |  | <b>81 636,20</b> |  |  |  |
|  | <b>Lotul nr. 6</b><br><b>Sectia spalare vaselor din bucatarie</b>   |  |  |  |  |  |                  |  |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox cu 2 chiuvete staționate</b><br>(600x500x300MM)<br>*Colturi rotungite a chiuvetei<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate                                      |  |  |  |  |  | 8 837,28         |  |  |  |

|  |   |  |  |  |  |  |           |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|-----------|--|--|
|  | *Picior 25x25 reglabil dupa inaltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului  |  |  |  |  |  |           |  |  |
|  | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industria</b><br>*Poliță reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Poliță reglabila dupa inaltime<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg  |  |  |  |  |  | 13 566,00 |  |  |
|  | <b>Mașină de spalat vesela de tip frontală</b><br>*Dimensiunea casetei 500x500 MM<br>*3 cicluri de spalare: 90 sec, 120 sec, 180 sec<br>*Sistem control electro mecanic<br>*Elementele de incălzire și corpul din inox<br>*Comutator magnetic de securitate<br>*Termostat controlor de temperatură<br>*Dozator de soluție de clătire<br>*Dozator de soluție de spălare<br>*Pompa<br>*Consumul de apă: 2,3 l/ciclu<br>*Productivitatea 500 articole/h<br>*Este dotat cu: Dedurizator 12 L, 3 casete si suport din inox 590*700*500<br>*Certificat CE |  |  |  |  |  | 35 853,00 |  |  |
|  | <b>Masă din inox de lucru</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Poliță   |  |  |  |  |  | 6 763,62  |  |  |

|  |   |  |  |  |  |          |  |  |
|--|---|--|--|--|--|----------|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>  |  |  |  |  |          |  |  |
|  | <p><b>Masă din inox de lucru</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Polită</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Inălțimea bordurei din stanga 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>                      |  |  |  |  | 6 763,62 |  |  |
|  | <p><b>Masă din inox de lucru cu 1 chiuvetă ștanțată</b><br/>(400x400x300MM)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Colturi rotungite a chiuvetei</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Inălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> |  |  |  |  | 4 883,76 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |                   |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|-------------------|--|--|--|
|  | <b>Duș pentru curățare în prealabil cu corp din inox</b>   |  |  |  |  | 4 631,82          |  |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox cu 3 chiuvete staționate</b><br>(500x500x300MM)<br>*Colturi rotunjite a chiuvetei<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Inălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Inălțimea bordurei din dreapta 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului |  |  |  |  | 10 581,48         |  |  |  |
|  | <b>Stelaj reticulat din inox de tip industria</b><br>*Poliajă reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polițe 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg<br>*Poliajă reglabilă după înălțime   |  |  |  |  | 15 116,40         |  |  |  |
|  | <b>Total lot 6</b>   |  |  |  |  | <b>106 996,98</b> |  |  |  |
|  | <b>Lotul nr. 7</b><br><b>Linia de distribuire</b>  |  |  |  |  |                   |  |  |  |
|  | <b>Tejghea din inox pentru tacimuri și blaturi cu polițe</b><br>*Suport pentru tave<br>*Masa și carcasa din inox<br>*Carcasa imbrăcată cu plastină din inox din 3 părți  |  |  |  |  | 10 852,80         |  |  |  |

|  |   |  |  |  |  |                  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|------------------|--|--|--|
|  | <b>Marmit din inox pentru felul 1 cu 2 ochiuri</b><br>*Diametrul ochiului 220mm<br>*3 regime de incalzire<br>*Suport pentru tave<br>*Polită cu 2 nivele și sticlă cu iluminare  |  |  |  |  | 19 186,20        |  |  |  |
|  | <b>Marmit din inox pentru felul 2 pentru 3 rinduri de tavi</b><br>* Marmitul este completat cu GN1/1 (530x325x150) — 2 buc,GN1/2 (325x265x150) - 2buc, GN1/3 (325x175x150)- 3buc<br>*Suport pentru tave<br>*Polită cu 2 nivele și sticlă cu iluminare |  |  |  |  | 30 290,94        |  |  |  |
|  | <b>Stelaj reticular din inox de tip industria</b><br>*Polită reglabilă după înălțime<br>*Polită reticulată din fir metalic (sirmă)<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polită 4<br>*Greutate pe polită — 80 kg                |  |  |  |  | 15 116,40        |  |  |  |
|  | <b>Total lot 7</b>  |  |  |  |  | <b>75 446,34</b> |  |  |  |
|  | <b>Lotul nr. 8</b><br><b>Linia de distribuire</b>   |  |  |  |  |                  |  |  |  |
|  | <b>Marmit din inox pentru felul 1 cu 2 ochiuri</b><br>*Diametrul ochiului 220mm<br>*3 regime de incalzire<br>*Suport pentru tave<br>*Polită cu 2 nivele și sticlă cu iluminare  |  |  |  |  | 19 620,00        |  |  |  |
|  | <b>Marmit din inox pentru felul 2</b>   |  |  |  |  | 31 260,00        |  |  |  |

|  |   |  |  |  |  |  |          |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|----------|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Marmitul este completat cu GN1/1 (530x325x150) — 2 buc,GN1/2 (325x265x150) - 2buc, GN1/3 (325x175x150)- 3buc</li> <li>*Suport pentru tave</li> <li>*Poliță cu 2 nivele și sticlă cu iluminare</li> </ul>   |  |  |  |  |  |          |  |  |
|  | <p><b>Masa neutrală din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Poliță</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> |  |  |  |  |  | 4 000,00 |  |  |
|  | <p><b>Masa neutrală din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Poliță</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> |  |  |  |  |  | 4 000,00 |  |  |
|  | <p><b>Masa neutrală din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Poliță</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil dupa inaltime</li> </ul>   |  |  |  |  |  | 4 000,00 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |           |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|-----------|--|--|
|  | *Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului   |  |  |  |  |  |           |  |  |
|  | <b>Total lot 8</b>   |  |  |  |  |  | 62 880,00 |  |  |
|  | <b>Lotul nr. 9</b><br><b>Spalatorie</b>  |  |  |  |  |  |           |  |  |
|  | <b>Stelaj din inox de tip industrial</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg   |  |  |  |  |  | 7 000,00  |  |  |
|  | <b>Stelaj din inox de tip industrial</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg   |  |  |  |  |  | 5 000,00  |  |  |
|  | <b>Stelaj din inox de tip industrial</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg   |  |  |  |  |  | 5 000,00  |  |  |
|  | <b>Stelaj din inox de tip industrial</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Numarul de polite 4<br>*Greutate pe polita — 80 kg   |  |  |  |  |  | 6 600,00  |  |  |
|  | <b>Masa pentru producere din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Înălțimea bordurei din spate 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului |  |  |  |  |  | 3 500,00  |  |  |

|  |   |  |  |  |           |          |  |  |
|--|---|--|--|--|-----------|----------|--|--|
|  | <p><b>Masa pentru producere din inox cu polita si chiuveta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Înălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Polita</li> <li>*Chiuveta 500x500x350 din stanga</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> <li>*Spatiu pentru masina de spalat vesela 590*700*820H</li> </ul>  |  |  |  |           | 7 100,00 |  |  |
|  | <p><b>Mașină de spalat vesela de tip frontală</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Dimensiunea casetei 500x500 MM</li> <li>*3 cicluri de spalare: 90 sec, 120 sec, 180 sec</li> <li>*Sistem control electro mecanic</li> <li>*Elementele de încălzire și corpul din inox</li> <li>*Comutator magnetic de securitate</li> <li>*Termostat controlor de temperatură</li> <li>*Dozator de soluție de clătire</li> <li>*Dozator de soluție de spălare</li> <li>*Pompa</li> <li>*Consumul de apă: 2,3 l/ciclu</li> <li>*Productivitatea 500 articole/h</li> <li><b>*Este dotat cu: Dedurizator 12 L, 3 casete</b></li> </ul> |  |  |  | 32 000,00 |          |  |  |

|  |   |  |  |  |  |  |                  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|------------------|--|
|  | *Certificat CE  |  |  |  |  |  |                  |  |
|  | Duș pentru curățare în prealabil, cu corp din inox.   |  |  |  |  |  | 4000,00          |  |
|  | Total lot 9   |  |  |  |  |  | <b>70 200,00</b> |  |
|  | Lotul nr. 10<br>Sectia rece / calda   |  |  |  |  |  |                  |  |
|  | <b>Dulap frigorific cu temperatura medie</b><br>*Diapazonul de temperatură, °C +1...+10<br>*Volum 450 l<br>*Usa din sticla<br>*Tip de racire dinamic<br>*Corpul din metal zincat vopsit<br>*Nr de polițe 5<br>*Interior din plastic<br>*Iluminare interioara<br>*Certificat CE  |  |  |  |  |  | 14 000,00        |  |
|  | <b>Masa de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Poliță<br>*Înălțimea bordurei din spate și din stanga 50mm<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înălțime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului |  |  |  |  |  | 6 100,00         |  |
|  | <b>Masa de lucru din inox cu chiuveta</b><br>*Poliță<br>*Chiuveta 500x500x350<br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Înălțimea bordurei din spate și din dreapta 50mm   |  |  |  |  |  | 7 900,00         |  |

|  |  |  |  |  |  |  |           |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|-----------|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>   |  |  |  |  |  |           |  |  |
|  | <b>Masa de lucru din inox</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Polita</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul> |  |  |  |  |  | 12 600,00 |  |  |
|  | <b>Masina de tocata carne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Productivitatea 250 kg/h</li> <li>*Diametru orificiului pentru carne ø 52 mm</li> <li>*Corpul totalment din inox</li> <li>*Cuva de incarcare din inox</li> <li>*Motor ventilat</li> <li>*Certificat CE</li> </ul>  |  |  |  |  |  | 13 440    |  |  |
|  | <b>Masină de tăiat și radere legume</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Productivitatea 350kg/h</li> <li>*Corp din inox</li> <li>*Viteza rotațiilor 255 rot/min</li> <li>*În complect intră 5 discuri: feliere 2mm și 4mm, de tip rozător 3mm, 4mm și cub 10mm</li> <li>*Dotat cu mâner de presare</li> <li>*Certificat CE</li> </ul>          |  |  |  |  |  | 26 160,00 |  |  |
|  | <b>Masa pentru producere din inox cu 2 chiuvete</b>  |  |  |  |  |  | 8 900,00  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |          |  |  |
|--|--|--|--|--|--|----------|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Înălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Chiuveta 500x500x350 colturi rotungite</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>       |  |  |  |  |          |  |  |
|  | <p><b>Masă de lucru din inox</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Poliță</li> <li>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar</li> <li>*Înălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> <li>*Certificat de calitate al inoxului</li> </ul>  |  |  |  |  | 5 500,00 |  |  |
|  | <p><b>Masa pentru producere din inox cu 1 chiuveta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Produs din inox de tip alimentar</li> <li>*Înălțimea bordurei din spate 50mm</li> <li>*Chiuveta 500x500x350 colturi rotungite</li> <li>*Grosimea inox-ului 1,2 mm</li> <li>*Intarire din inox pentru rigiditate</li> <li>*Picior 25x25 reglabil după înălțime</li> <li>*Finisaj scotch brite</li> </ul> |  |  |  |  | 6 600,00 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |           |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|-----------|--|--|
|  | *Certificat de calitate al inoxului  |  |  |  |  |  |           |  |  |
|  | <b>Plită electrică</b><br>*Carcasă<br>*Numărul ochilor: 4<br>*Suprafata laterală din inox 100mm<br>*Puterea ochilor: 2x2,5 kw, 2x3kw<br>*Dimensiunea ochilor: 285x415 mm<br>*Ochi din fontă<br>*Regium de temperatură: 420 °C  |  |  |  |  |  | 16 800,00 |  |  |
|  | <b>Masă de lucru din inox</b><br>*Produs din inox ASI 304 de tip alimentar<br>*Poliță<br>*Produs din inox de tip alimentar<br>*Grosimea inox-ului 1,2 mm<br>*Intarire din inox pentru rigiditate<br>*Picior 25x25 reglabil după înaltime<br>*Finisaj scotch brite<br>*Certificat de calitate al inoxului   |  |  |  |  |  | 4 300,00  |  |  |
|  | <b>Cuptor electric 7 GN1/1 cu convecție și abur</b><br>*Sistem control electronic (Ecran tactil)<br>*Posibilitate de programare (minim 99 programe)<br>*Producerea aburului începînd cu 35° C<br>*Posibilitate de a regla cantitatea aburului de la 0 la 100% umiditate<br>*Numărul de nivale: 7<br>*Distanța între nivale, maxim 67 mm<br>*Tipul tăvilor GN 1/1 |  |  |  |  |  | 70 000,00 |  |  |

|  |   |  |  |  |  |                  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|------------------|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Iluminare LED</li> <li>*Steclopachet duplix</li> <li>*Suprafata interioara din inox</li> <li>*Regium de temperatură: 30 — 260 ° C</li> <li>*2 ventilatoare cu mișcare reversibilă</li> <li>*Dotat cu container in partea inferioara a cuporului pentru dozarea solutiei de autospalare</li> <li>*Autospalare</li> <li>*Sonda termica pentru masurarea temperaturii produsului din cupor</li> <li><b>*Suport din inox pentru cupor, 3 GN 1/1-40, 3 GN 1/1-65, 3 GN 1/1 65 perforate</b></li> <li>*Certificat CE</li> </ul> |  |  |  |  |                  |  |  |
|  | <b>Filtru-dedurizator cu cartuse si indicator al nivelului de uzura si duritatii apei pentru cupor cu abur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Semnalizator automat al nivelului de uzura</li> <li>*Volum 5,4L</li> <li>*Dotat cu indicator a duritatii apei</li> </ul>   |  |  |  |  | 5 880,00         |  |  |
|  | <b>Total lot 10</b>   |  |  |  |  | <b>198180,00</b> |  |  |

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: \_\_\_\_\_ În calitate de: \_\_\_\_\_

Ofertantul: \_\_\_\_\_ Adresa: \_\_\_\_\_

**CAPITOLUL V**  
**FORMULARUL DE CONTRACT**

| <b>Formular</b> | <b>Denumirea</b> |
|-----------------|------------------|
| F5.1            | Contract-model   |



# A C H I Z I T I I P U B L I C E

## CONTRACT Nr. \_\_\_\_\_

de achiziționare \_\_\_\_\_

Cod CPV: \_\_\_\_\_

“ \_\_\_\_ ” 20 \_\_\_\_

(localitatea)

| Furnizorul de bunuri  | Autoritatea contractantă  |
|---|---|
| <p>,<br/>(denumirea completă a întreprinderii, asociației, organizației)<br/>reprezentată prin _____,<br/>(funcția, numele, prenumele)<br/>care acționează în baza _____,<br/>(statut, regulament, hotărîre etc.)<br/>denumit(a) în continuare <i>Vînzător</i><br/><br/>,<br/>(se indică nr. și data de înregistrare în Registrul de Stat)<br/>pe de o parte,</p> | <p>,<br/><b>(Academia „Stefan cel Mare” a MAL</b>,<br/>reprezentat prin rectorul <b>OSTAVCIUC Dinu</b>,<br/>care acționează în baza Regulamentului, denumit<br/>în continuare <b>Beneficiar</b>,<br/>Cod fiscal: 1006601000691, pe de altă parte,</p> |

ambii (denumiți(te) în continuare *Părți*), au încheiat prezentul Contract referitor la următoarele:

- Achiziționarea **utilajului pentru cantină**,  
(denumirea bunului)  
denumite în continuare Bunuri, conform procedurii de achiziții publice de tip  
\_\_\_\_\_, nr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_,  
în baza deciziei grupului de lucru al Cumpărătorului/Beneficiarului din  
“ \_\_\_\_ ” 20 \_\_\_\_.
- Următoarele documente vor fi considerate părți componente și integrale ale Contractului:

- a) Specificația tehnică;
  - b) Specificația de preț;
  - c) *[adăugați alte documente componente conform necesității, de exemplu, desene, grafice, formulare, protocolul de recepționare provizorie și finală etc.]*
- c. Prezentul Contract va predomina asupra tuturor altor documente componente. În cazul unor discrepanțe sau inconsecvențe între documentele componente ale Contractului, documentele vor avea ordinea de prioritate enumerată mai sus.
- d. În calitate de contravaloare a plășilor care urmează a fi efectuate de Cumpărător/beneficiar, Vînzătorul se obligă prin prezenta să livreze Cumpărătorului/beneficiarului Bunurile și să înlăture defectele lor în conformitate cu prevederile Contractului sub toate aspectele.
- e. Cumpărătorul/beneficiarul se obligă prin prezenta să plătească Vînzătorului, în calitate de contravaloare a livrării bunurilor, precum și a înlăturării defectelor lor, prețul Contractului sau orice altă sumă care poate deveni plătibilă conform prevederilor Contractului în termenele și modalitatea stabilite de Contract.

## **1. Obiectul Contractului**

- 1.1. Vînzătorul își asumă obligația de a livra Bunurile conform Specificației, care este parte integrantă a prezentului Contract.
- 1.2. Cumpărătorul/beneficiarul se obligă, la rîndul său, să achite și să recepționeze Bunurile de Vînzător.
- 1.3. Calitatea Bunurilor se atestă prin certificatele de calitate indicate în Specificație. Bunurile livrate în baza contractului vor respecta standardele indicate în Specificație. Cînd nu este menționat nici un standard sau reglementare aplicabilă, se vor respecta standardele sau alte reglementări autorizate în țara de origine a produselor.
- 1.4. Termenele de garanție *[valabilitate, după caz]* a Bunurilor sînt indicate în Specificație.

## **2. Termeni și condiții de livrare**

- 2.1. Livrarea Bunurilor se efectuează de către Vînzător în decurs de 50 de zile calendaristice din momentul intrării în vigoare a contractului.
- 2.2. Documentația de însoțire a Bunurilor include: *Factura fiscală*
- 2.3. Originalele documentelor prevăzute în punctul 2.2 se vor prezenta Cumpărătorului cel tîrziu la momentul livrării bunurilor la destinația finală. Livrarea bunurilor se consideră încheiată în momentul în care sînt prezentate documentele de mai sus.

## **3. Prețul și condiții de plată**

- 3.1. Prețul Bunurilor livrate conform prezentului Contract este stabilit în lei moldovenești, fiind indicat Specificația prezentului Contract.
- 3.2. Suma totală a prezentului Contract, inclusiv TVA, se stabilește în lei moldovenești și constituie: \_\_\_\_\_ lei MD.  
*(suma cu cifre și litere)*
- 3.3. Achitarea plășilor pentru Bunurile livrate va efectua în lei moldovenești.
- 3.4. Plata Bunurilor se efectuează în decurs de 30 de zile lucrătoare după livrarea Bunurilor, în baza facturii fiscale emise conform prețurilor indicate în Specificația prezentului Contract.

3.5. Plățile se vor efectua prin transfer bancar pe contul de decontare al Vînzătorului indicat în prezentul Contract.

#### **4. Condiții de predare-primire**

4.1. Bunurile se consideră predate de către Vînzător și recepționate de către Cumpărător [destinatar, după caz] dacă: acestea au fost livrate în conformitate cu punctul 2.1 și 2.2 din prezentul Contract

a) cantitatea Bunurilor corespunde informației indicate în Lista bunurilor și graficul livrării și documentele de însoțire conform punctului 2.2 al prezentului Contract;

b) calitatea Bunurilor corespunde informației indicate în Specificație;

c) ambalajul și integritatea Bunurilor corespunde informației indicate în Specificație.

4.2. Vînzătorul este obligat să prezinte Cumpărătorului un exemplar original al facturii fiscale odată cu livrarea Bunurilor, pentru efectuarea plății. Pentru nerespectarea de către Vînzător a prezentei clauze, Cumpărătorul își rezervă dreptul de a majora termenul de achitare prevăzut în punctul 3.4 corespunzător numărului de zile de întârziere și de a fi exonerat de achitarea penalității stabilite în punctul 10.3.

#### **5. Standarde**

5.1. Produsele furnizate în baza contractului vor respecta standardele prezentate de către furnizor în propunerea sa tehnică.

5.2. Cînd nu este menționat nici un standard sau reglementare aplicabilă se vor respecta standardele sau alte reglementări autorizate în țara de origine a produselor.

#### **6. Obligațiile părților**

6.1. În baza prezentului Contract, Vînzătorul se obligă:

a) să livreze Bunurile în condițiile prevăzute de prezentul Contract;

b) să anunțe Cumpărătorul după semnarea prezentului Contract, în decurs de \_\_\_\_ zile calendaristice, prin telefon/fax sau telegramă autorizată, despre disponibilitatea livrării Bunurilor;

c) să asigure condițiile corespunzătoare pentru recepționarea Bunurilor de către Cumpărător [destinatar, după caz], în termenele stabilite, în corespondere cu cerințele prezentului Contract;

d) să asigure integritatea și calitatea Bunurilor pe toată perioada de pînă la recepționarea lor de către Cumpărător [destinatar, după caz].

6.2. În baza prezentului Contract, Cumpărătorul se obligă:

a) să întreprindă toate măsurile necesare pentru asigurarea recepționării în termenul stabilit a Bunurilor livrate în corespondere cu cerințele prezentului Contract;

b) să asigure achitarea Bunurilor livrate, respectînd modalitățile și termenele indicate în prezentul Contract.

#### **7. Forță majoră**

7.1. Părțile sunt exonerate de răspundere pentru neîndeplinirea parțială sau integrală a obligațiilor conform prezentului Contract, dacă aceasta este cauzată de producerea unor cazuri de forță majoră (război, calamități naturale: incendii, inundații, cutremure de pămînt, precum și alte circumstanțe care nu depind de voința Părților).

7.2. Partea care invocă clauza de forță majoră este obligată să informeze imediat (dar nu mai tîrziu de 10 zile) cealaltă Parte despre survenirea circumstanțelor de forță majoră.

7.3. Survenirea circumstanțelor de forță majoră, momentul declanșării și termenul de acțiune trebuie să fie confirmate printr-un certificat, eliberat în mod corespunzător de către organul competent din țara Părții care invocă asemenea circumstanțe.

## 8. Rezilierea

- 8.1. Rezilierea Contractului se poate realiza cu acordul comun al Părților.
- 8.2. Contractul poate fi reziliat în mod unilateral de către:
  - a) Cumpărător în caz de refuz al Vînzătorului de a livra Bunurile prevăzute în prezentul Contract;
  - b) Cumpărător în caz de nerespectare de către Vînzător a termenelor de livrare stabilite;
  - c) Vînzător în caz de nerespectare de către Cumpărător a termenelor de plată a Bunurilor;
  - d) Vînzător sau Cumpărător în caz de nesatisfacere de către una dintre Părți a pretențiilor înaintate conform prezentului Contract.
- 8.3. Partea inițiată a rezilierei Contractului este obligată să comunice în termen de \_\_\_\_ zile lucrătoare celelalte Părți despre intențiile ei printr-o scrisoare motivată.
- 8.4. Partea înștiințată este obligată să răspundă în decurs de \_\_\_\_ zile lucrătoare de la primirea notificării. În cazul în care litigiul nu este soluționat în termenele stabilite, partea inițiată va iniția rezilierea.

## 9. Reclamații

- 9.1. Reclamațiile privind cantitatea Bunurilor livrate sunt înaintate Vînzătorul la momentul recepționării lor, fiind confirmate printr-un act întocmit în comun cu reprezentantul Vînzătorului.
- 9.2. Pretențiile privind calitatea bunurilor livrate sunt înaintate Vînzătorului în termen de 5 zile lucrătoare de la depistarea deficiențelor de calitate și trebuie confirmate printr-un certificat eliberat de o organizație independentă neutră și autorizată în acest sens.
- 9.3. Vînzătorul este obligat să examineze pretențiile înaintate în termen de 5 zile lucrătoare de la data primirii acestora și să comunice Cumpărătorului despre decizia luată.
- 9.4. În caz de recunoaștere a pretențiilor, Vînzătorul este obligat, în termen de 5 zile, să livreze suplimentar Cumpărătorului cantitatea nelivrată de bunuri, iar în caz de constatare a calității necorespunzătoare – să le substitue sau să le corecteze în conformitate cu cerințele Contractului.
- 9.5. Vînzătorul poartă răspundere pentru calitatea Bunurilor în limitele stabilite, inclusiv pentru viciile ascunse.
- 9.6. În cazul devierii de la calitatea confirmată prin certificatul de calitate întocmit de organizația independentă neutră sau autorizată în acest sens, cheltuielile pentru staționare sau întîrziere sunt suportate de partea vinovată.

## 10. Sancțiuni

- 10.1. Forma de garanție de bună executare a contractului agreată de Cumpărător este \_\_\_\_\_, în cuantum de 10 % din valoarea contractului.

10.2. Pentru refuzul de a vinde Bunurile prevăzute în prezentul Contract, se va reține garanția de bună executare a contractului, în cazul în care ea a fost constituită în conformitate cu prevederile punctului 10.1., în caz contrar Vînzătorul suportă o penalitate în valoare de 10 % [indicați procentajul] din suma totală a contractului.

10.3. Pentru livrarea cu întîrziere a Bunurilor, Vînzătorul poartă răspundere materială în valoare de 0,1% din suma Bunurilor nelivrante, pentru fiecare zi de întîrziere, dar nu mai mult de 5 % [indicați procentajul] din suma totală a prezentului Contract. În cazul în care întîrzierea depășește 30 zile, se consideră ca fiind refuz de a vinde Bunurile prevăzute în prezentul Contract și

Vînzătorului î se va reține garanția de bună executare a contractului, în cazul în care ea a fost constituită în conformitate cu prevederile punctului 10.1.

10.4. Pentru achitarea cu întîrziere, Cumpărătorul poartă răspundere materială în valoare de 0,1 % [indicați procentajul] din suma Bunurilor neachitate, pentru fiecare zi de întîrziere, dar nu mai mult de 5 % [indicați procentajul] din suma totală a prezentului contract.

## **11. Drepturi de proprietate intelectuală**

11.1. Furnizorul are obligația să despăgubească achizitorul împotriva oricăror:

a) reclamații și acțiuni în justiție, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalațiile sau utilajele folosite pentru sau în legătură cu produsele achiziționate, și

b) daune-interese, costuri, taxe și cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepția situației în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea Caietului de sarcini întocmit de către achizitor.

## **12. Dispoziții finale**

12.1. Litigiile ce ar putea rezulta din prezentul Contract vor fi soluționate de către Părți pe cale amiabilă. În caz contrar, ele vor fi transmise spre examinare în instanța de judecată competență conform legislației Republicii Moldova.

12.2. De la data semnării prezentului Contract, toate negocierile purtate și documentele perfectate anterior își pierd valabilitatea.

12.3. Părțile contractante au dreptul, pe durata îndeplinirii contractului, să convină asupra modificării clauzelor contractului, prin act adițional, numai în cazul apariției unor circumstanțe care lezează interesele comerciale legitime ale acestora și care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului. Modificările și completările la prezentul Contract sunt valabile numai în cazul în care au fost perfectate în scris și au fost semnate de ambele Părți.

12.4. Nici una dintre Părți nu are dreptul să transmită obligațiile și drepturile sale stipulate în prezentul Contract unor terțe persoane fără acordul în scris al celeilalte părți.

12.5. Prezentul Contract este întocmit în două exemplare în limba de stat a Republicii Moldova, cîte un exemplar pentru Vînzător, Cumpărător.

12.6. Prezentul Contract se consideră încheiat la data semnării și intră în vigoare la data înregistrării la Trezoreria de Stat a Ministerului Finanțelor, în cazul în care sursele financiare se alocă din bugetul de stat/bugetul local, sau la data semnării sau la o altă dată ulterioară indicată în acest contract în cazul în care gestionarea surselor financiare nu se efectuează prin intermediul sistemului trezorerial.

12.7. Prezentul contract este valabil pînă la 31 decembrie 20\_\_.

12.8. Prezentul Contract reprezintă acordul de voință al părților și se consideră semnat la data aplicării ultimei semnături de către una din părți.

12.9. Pentru confirmarea celor menționate mai sus, Părțile au semnat prezentul Contract în conformitate cu legislația Republicii Moldova, la data și anul indicate mai sus.

## **13. Datele juridice, poștale și bancare ale Părților**

| Furnizorul de bunuri     | Beneficiar<br>Academia „Ştefan cel Mare” a MAI             |
|--------------------------|--|
| Adresa poștală:          | Adresa: <i>mun. Chișinău str. Gh. Asachi, 21</i>           |
| Telefon:                 | Telefon: <b>(022)-729-850</b>                              |
| Cont de decontare:       | Banca: <i>Trezoreria de Stat a Ministerului Finanțelor</i> |
| Banca:                   | Cont de decontare: <b>TREZMD2X</b>                         |
| Adresa poștală a băncii: | IBAN: <b>MD75TRPBAA314110C00723AC</b>                      |
| Cod:                     | Cod fiscal: <b>1006601000691</b>                           |

#### 14. Semnăturile părților

| Furnizorul de bunuri              | Cumpărător   |
|-----------------------------------|--|
| Semnătura autorizată:<br><br>L.S. | <b>OSTAVCIUC Dinu</b> _____<br><b>Rector</b><br><br>L.S. |

Contabil:  
Înregistrat Nr.:  
Trezoreria:  
Data: