

Anexă la nr. _____

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse Modernizare popotă studenți militari cu utilaje profesionale

1 Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică. Caietul de sarcini conține/are anexate, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

În cadrul acestei proceduri, U.M. 02192 Constanța - Academia Navală „Mircea cel Bătrân”, denumită în continuare Academia Navală, îndeplinește rolul de Autoritate contractantă.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

2.1 Informații despre Autoritatea contractantă

U.M. 02192 Constanța - Academia Navală este o instituție publică de educație și cercetare științifică, ce oferă programe acreditate de licență și masterat pentru studii universitare în domeniul maritim, fluvial și portuar. Misiunea este formarea la nivel universitar a absolvenților care să satisfacă nevoia de profesioniști a Forțelor Navale Române și mediului economic din domeniul naval și portuar maritim și fluvial.

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Achiziția produselor este necesară pentru asigurarea condițiilor optime de păstrare a produselor agroalimentare, de preparare, păstrare și servire a hranei, pentru studenții Academiei Navale, în conformitate cu normativele în vigoare la nivelul Ministerului Apărării Naționale.

3 Descrierea produselor solicitate

3.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității contractante

În condițiile creșterii de la an la an a numărului de studenți care beneficiază de hrănire, Academia Navală nu dispune de echipamentele necesare păstrării în condiții corespunzătoare a produselor agroalimentare, respectiv preparării, păstrării și servirii hranei.

3.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Achiziționarea produselor în termenele stabilite prin documentația de atribuire are un rol determinant pentru buna desfășurare a activităților Academiei Navale stabilite în Planul cu Principalele Activități.

3.3 Loturile / Produsele solicitate și operațiunile cu titlu accesoriu necesare a fi realizate

3.3.1 Loturile / Produse solicitate

3.3.1.1 Lotul 1 – MARMITE ELECTRICE

Produse solicitate	Specificații tehnice / cerințe funcționale
MARMITĂ ELECTRICĂ SUB PRESIUNE - 250 litri	conform notei

NOTĂ – SPECIFICAȚII TEHNICE (CERINȚE FUNCȚIONALE)

A. Cerințe tehnice:

Nr. crt.	Detalii	Cerințe
1	Alimentarea cu apă	alimentare automată, în flux continuu, de la rețeaua publică;
2	Capacitate de lucru	minim 250 litri;
3	Dimensiuni	- lungime: max. 1500 mm; - lățime: max. 1200 mm; - înălțime (de la nivelul pardoselii): max. 1200 mm;
4	Masa totală netă	max. 275 kg (echipamentul nefuncțional);

Nr. crt.	Detalii	Cerințe
5	Material de bază	- cuva și capacul: din oțel inox cu rezistență ridicată la atacuri uniforme sau punctiforme din mediu – la sare și coroziune (tip AISI 316), cu grosime de minim 2 mm; - planul superior și panourile frontale/laterale: din oțel inox cu foarte bună rezistență la coroziune, cu duritate și sudabilitate bune (tip AISI 304);
6	Nivelul de protecție la apă	- nivel IPX5 de protecție la apă, conform standardului internațional IEC 60529 (protejat împotriva jeturilor de apă cu presiune joasă timp de cel puțin 3 minute);
7	Putere	maxim 34 kW;
8	Tensiune de alimentare	380-400V / 50Hz;
9	Sistem de încălzire	indirect;

B. Configurație minimală:

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii
1	Capac	- prevăzut cu pereți dubli, sistem de contrabalansare și mâner izolat termic;
2	Cuvă	- monobloc, izolată;
3	Indicator de nivel	- marcat vizibil, pe suprafața cuvei, în litri;
4	Robinet de alimentare cu apă	- trebuie să asigure alimentarea rapidă cu apă, precum și siguranță în utilizarea echipamentului;
5	Robinet de scurgere / golire	- prevăzut cu mâner izolat termic; - trebuie să permită golirea rapidă a cuvei și porționarea conținutului;
6	Robinet pentru apă caldă / rece	- trebuie să faciliteze spălarea/igienizarea cuvei într-un timp cât mai scurt;
7	Sistem automat de pornire/oprire	- poziționat frontal;
8	Sistem de control al temperaturii de lucru	- cu minim 2 trepte de temperatură;
9	Sistem de evacuare a condensului	- cu posibilitatea racordării la rețeaua de canalizare;
10	Sistem de încălzire indirectă	- trebuie să furnizeze o căldură delicată și uniformă, echipamentul putând fi folosit atât pentru preparate lichide cât și/sau vâscoase/dense (supă, ciorbă, borș, cremă/bulion, paste, orez, sosuri, carne, pește sau legume fierte, produse pe bază de lapte, cafea, ceai, etc), cât și pentru pasteurizarea alimentelor; - căldura trebuie să fie distribuită uniform în pereții inferiori și laterali, prin intermediul aburului saturat, la o temperatură de min. +110°C;
11	Sistem de fixare în pardoseală	- ajustabil;
12	Valvă de siguranță cu manometru	- pentru evitarea suprapresiunii (indicarea presiunii aburului);
13	Valvă externă	- pentru evacuarea manuală a aerului în exces acumulat în pereții cuvei în timpul procesului de încălzire;

C. Accesorii asigurate la livrare:

Nr. crt.	Denumirea accesoriilor	Cantitate	Cerințe minime / detalii
1	Robinet de golire (de rezervă)	1 (una) buc.	-

D. Standarde: Produsele și componentele/accesoriile utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- Directiva 2014/68/UE din 15.05.2014 a Parlamentului European și a Consiliului, privind armonizarea legislației statelor membre referitoare la punerea la dispoziție pe piață a echipamentelor sub presiune;
- Directiva 2006/42/CE din 17.05.2006 a Parlamentului European și a Consiliului, privind echipamentele tehnice.

3.3.1.2 Lotul 2 – TIGĂI BASCULANTE ȘI GRĂTARE ELECTRICE

Produse solicitate	Specificații tehnice / cerințe funcționale
TIGAIE BASCULANTĂ ELECTRICĂ - 120 LITRI	conform notei a)
TIGAIE BASCULANTĂ ELECTRICĂ - 80 LITRI	
GRĂTAR ELECTRIC CU SUPRAFAȚĂ NETEDĂ	conform notei b)

NOTA a) – SPECIFICAȚII TEHNICE/CERINȚE FUNCȚIONALE – TIGĂI BASCULANTE

A. Cerințe tehnice:

Nr. crt.	Detalii	Cerințe	
		Tigaie basculantă electrică - 120 l	Tigaie basculantă electrică - 80 l
1	Alimentarea cu apă	alimentare automată, în flux continuu, de la rețeaua publică	
2	Capacitate de lucru	minim 120 litri	minim 80 litri
3	Dimensiuni	- lungime: max. 1200 mm;	- lungime: max. 1000 mm;

Nr. crt.	Detalii	Cerințe	
		Tigaie basculantă electrică - 120 l	Tigaie basculantă electrică - 80 l
		- lățime: max. 1000 mm; - înălțime (de la nivelul pardoselii): max. 1000 mm;	- lățime: max. 1000 mm; - înălțime (de la nivelul pardoselii): max. 1000 mm;
4	Masa totală netă	max. 200 kg (cuva goală)	max. 150 kg (cuva goală)
5	Material de bază	- cuva și capacul: din oțel inox cu rezistență ridicată la atacuri uniforme sau punctiforme din mediu – la sare și coroziune (tip AISI 316), cu grosime de minim 2 mm (minim 8 mm – partea inferioară a cuvei); - celelalte componente de bază: din oțel inox cu foarte bună rezistență la coroziune, cu duritate și sudabilitate bune (tip AISI 304), cu grosime de minim 2 mm;	
	Nivelul de protecție la apă	nivel IPX5 de protecție la apă, conform standardului internațional IEC 60529 (protejat împotriva jeturilor de apă cu presiune joasă timp de cel puțin 3 minute)	
6	Putere	maxim 24 kW	maxim 18 kW
7	Tensiune de alimentare	380-400V / 50Hz	

B. Configurație minimală:

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii	
		Tigaie basculantă electrică - 120 l	Tigaie basculantă electrică - 80 l
1	Capac	prevăzut cu perete dublu, canal pentru redirecționarea apei din condens în sistemul de evacuare, balamale contraponderale și mâner izolat termic	
2	Flanșă	dispusă în jurul perimetrului cuvei/capacului, pentru a opri scurgerea apei condensate	
3	Sistem automat de pornire / oprire	poziționat frontal; alimentarea cu energie electrică se va întrerupe automat atunci când tigaia/cuva este ridicată/basculată	
4	Sistem de alimentare cu apă	prin intermediul unei supape electrice acționate cu comutator (dispus în partea frontală a echipamentului)	
5	Sistem de evacuare a condensului	cu posibilitatea racordării la rețeaua de canalizare	
6	Sistem de fixare/sprjin în/pe pardoseală	ajustabil	
7	Sistem de ridicare / basculare a cuvei/tigăii	mecanic – facilitează ridicarea/bascularea cuvei/tigăii fără efort fizic	
8	Termostat	permite controlul/reglarea temperaturii de lucru, între 50 și min. 300°C	

C. Standarde: Produsele și componentele/accesoriile utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- Directiva 2014/68/UE din 15.05.2014 a Parlamentului European și a Consiliului, privind armonizarea legislației statelor membre referitoare la punerea la dispoziție pe piață a echipamentelor sub presiune;
- Directiva 2006/42/CE din 17.05.2006 a Parlamentului European și a Consiliului, privind echipamentele tehnice.

NOTA b) – SPECIFICAȚII TEHNICE (CERINȚE FUNCȚIONALE) GRĂȚAR ELECTRIC CU SUPRAFAȚĂ NETEDĂ

A. Cerințe tehnice:

Nr. crt.	Detalii	Cerințe
1	Dimensiuni	- lungime: 850 – 950 mm; - lățime: 750 – 850 mm; - înălțime totală utilaj + suport: 850 – 1000 mm; - suprafața plăcii de lucru a grătarului va avea dimensiuni identice cu cele ale utilajului;
2	Material de bază	- plita de lucru: din oțel inox cu rezistență ridicată la atacuri uniforme sau punctiforme din mediu – la sare și coroziune (tip AISI 316), cu grosime de minim 15 mm; - sertarul detașabil, panourile frontale/laterale și suportul: din oțel inox cu foarte bună rezistență la coroziune, cu duritate și sudabilitate bune (tip AISI 304) cu grosime de minim 2 mm;
3	Nivelul de protecție la apă	- nivel IPX5 de protecție la apă, conform standardului internațional IEC 60529 (protejat împotriva jeturilor de apă cu presiune joasă timp de cel puțin 3 minute);
4	Putere	- maxim 14 kW;
5	Tensiune de alimentare	- 380 – 400V / 50Hz;
6	Temperatură de lucru	- de la 100 la cel puțin 270°C;

B. Configurație minimală:

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii
1	Plită de lucru	- netedă; - prevăzută cu 2 zone separate de lucru/încălzire; - control termostatic;
2	Sertar de colectare a grăsimilor	- detașabil și ușor de manipulate; - capacitate minimă: 2 litri;
3	Sistem automat de pornire/oprire	- poziționat frontal;
4	Sistem de control al temperaturii de lucru	- cu minim 2 trepte de temperatură pentru fiecare zonă de lucru/încălzire;
5	Sistem de fixare/sprijin în/pe pardoseală	ajustabil
6	Suport	- închis (prevăzută cu 2 uși batante, cu mâner și cu poliță transversală);

D. Standarde: Produsele și componentele/accesoriile utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în Directiva 2006/42/CE din 17.05.2006 a Parlamentului European și a Consiliului, privind echipamentele tehnice.

3.3.1.3 Lotul 3 – ECHIPAMENTE PENTRU TĂIAT, TOCAT, MIXAT

Produse solicitate	Specificații tehnice / cerințe funcționale
MAȘINĂ ELECTRICĂ DE TĂIAT ȘI RĂZUIT LEGUME	conform notei a)
MAȘINĂ ELECTRICĂ DE TOCAT CARNE	conform notei b)
MIXER PLANETAR - 50 LITRI	conform notei c)

NOTA a) – SPECIFICAȚII TEHNICE (CERINȚE FUNCȚIONALE)**MAȘINĂ ELECTRICĂ DE TĂIAT ȘI RĂZUIT LEGUME****A. Cerințe tehnice:**

Nr. crt.	Detalii	Cerințe
1	Destinație	- felierea, răzuirea și/sau tăierea în formă de cuburi (de diferite dimensiuni) a legumelor și fructelor;
2	Dimensiuni	- lungime: max. 650 mm; - lățime: max. 650 mm; - înălțime (de la nivelul pardoselii): max. 1000 mm;
3	Material de bază	- oțel inox cu foarte bună rezistență la coroziune, cu duritate și sudabilitate bune (tip AISI 304), cu grosime de minim 2 mm;
4	Nivelul de protecție la apă	- nivel IPX5 de protecție la apă, conform standardului internațional IEC 60529 (protejat împotriva jeturilor de apă cu presiune joasă timp de cel puțin 3 minute);
5	Putere	- minim 2 kW, maxim 4 kW;
6	Tensiune de alimentare	- 220 – 230V / 50Hz;
7	Viteză de lucru	- minim 300 rotații/minut; 200 – 250 kg/oră;

B. Configurație minimală:

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii
1	Orificiu de intrare	- rotund (diametru min. 180 mm), cu dispozitiv manual de presare;
2	Sistem automat de pornire/oprire	- poziționat frontal;
3	Sistem de control al vitezei de lucru	- cu minim 2 trepte de viteză;
4	Sistem de eliminare a produsului finit	- montat lateral;
5	Sistem de fixare în/pe pardoseală/banc	- ajustabil;

C. Accesorii asigurate la livrare:

Nr. crt.	Denumirea consumabilelor / accesoriilor	Cantitate	Cerințe minime / detalii
1	Discuri pentru răzuit	3 (trei) buc.	- fiecare disc având granulații diferite;
2	Discuri pentru feliat	3 (trei) buc.	- fiecare disc având grosimi diferite;
3	Discuri pentru cuburi	3 (trei) buc.	- pentru tăiat cuburi cu dimensiuni diferite;
4	Disc pentru tăiat - tip <i>Julienne</i>	1 (una) buc.	
5	Suport pentru discuri	2 (două) buc.	- capacitate: 10 discuri/buc.

D. Standarde: Produsele și componentele/accesoriile utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în Directiva 2006/42/CE din 17.05.2006 a Parlamentului European și a Consiliului, privind echipamentele tehnice.

**NOTA b) – SPECIFICAȚII TEHNICE (CERINȚE FUNCȚIONALE)
MAȘINĂ ELECTRICĂ DE TOCAT CARNE**

A. Cerințe tehnice:

Nr. crt.	Detalii	Cerințe
1	Material de bază	- componentele care intră în contact cu produsul prelucrat și grupul de lucru (inclusiv melcul, sitele, cuțitele, pinioanele, cuplajele, roțile dințate, etc: din oțel inox cu foarte bună rezistență la coroziune, cu duritate și sudabilitate bune (tip AISI 304), cu grosime de minim 2 mm; - celelalte componente: din oțel inox cu foarte bună rezistență la coroziune, cu duritate și sudabilitate bune (tip AISI 304), cu grosime de minim 1,5 mm;
2	Nivelul de protecție la apă	- nivel IPX1 de protecție împotriva umidității, conform standardului internațional IEC 60529 (protejat împotriva condensului)
3	Putere	- minim 2 kW, maxim 3 kW;
4	Tensiune de alimentare	- 380 – 400V / 50Hz;
5	Viteză de lucru	- minim 120 rotații/minut; 200 – 250 kg/oră;

B. Configurație minimală:

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii
1	Grup de lucru	- conține minim 2 cuțite și minim 3 site (cu găuri de 6, 8 și 12 mm);
2	Motor	- prevăzut cu sistem de ventilație și protecție termică;
3	Orificiu de intrare	- formă rotundă; diametru: minim 52 mm; - prevăzut cu suport tip pâlnie/tavă și cu dispozitiv manual de presare;
4	Sistem de pornire/oprire	- poziționat frontal/lateral; prevăzut cu comutator pentru "rotație inversă";
5	Sistem de control al vitezei de lucru	- cu minim 2 trepte de viteză;
6	Sistem de fixare/sprijin pe banc	- fix;

C. Standarde: Produsele și componentele/accesoriile utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în Directiva 2006/42/CE din 17.05.2006 a Parlamentului European și a Consiliului, privind echipamentele tehnice.

NOTA c) SPECIFICAȚII TEHNICE/CERINȚE FUNCȚIONALE - MIXER PLANETAR - 50 LITRI

A. Cerințe tehnice:

Nr. crt.	Detalii	Cerințe
1	Destinație	- baterea ouălor, prepararea cremelor și a meselor de patiserie/cofetărie, frământarea aluaturilor, mixarea cărnii tocate;
2	Dimensiuni	- lungime: max. 850 mm; - lățime: max. 850 mm; - înălțime (de la nivelul pardoselii): max.1500 mm;
3	Greutate	- maxim 200 kg (cu cuva goală);
4	Material de bază	- cuva, accesoriile pentru lucru, sistemul de protecție pe timpul funcționării, cuplajele, precum și celelalte componente care intră în contact cu produsele prelucrate: din oțel inox cu foarte bună rezistență la coroziune, cu duritate și sudabilitate bune (tip AISI 304), cu grosime de minim 2 mm (celelalte componente - minim 1,5 mm);
5	Nivelul de protecție la apă	- nivel IPX1 de protecție împotriva umidității, conform standardului internațional IEC 60529 (protejat împotriva condensului)
6	Putere	- minim 1,5 kW, maxim 4 kW;
7	Tensiune de alimentare	- 380 – 400V / 50Hz;
8	Viteză de lucru	- minim 3 trepte de viteză, astfel încât, în treapta cea mai mare să dezvolte o viteză de 240 - 280 rotații/minut);

B. Configurație minimală:

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii
1	Accesorii pentru lucru (interschimbabile)	- paletă/bătător plat - 1 (una) buc; - cârlig pentru frământare 1 (una) buc; - tel - 1 (una) buc;

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii
2	Cuva	- amovibilă, prevăzută cu 2 mânere laterale pentru manipulare; - capacitate: minim 50 litri;
3	Motor	- dotat cu sistem de ventilație și protecție termică;
4	Sistem de fixare și ridicare a cuvei	- permite fixarea/blocarea cuvei pe timpul operațiunilor tehnologice, precum și ridicarea/coborârea acesteia;
5	Sistem de fixare/sprijin în/pe pardoseală	- ajustabil;
6	Sistem de protecție pe timpul funcționării	- previne contactul direct cu angrenajele aflate în mișcare; - tip sită/grilaj;
7	Panou de control	- care să permită setarea/controlul cel puțin următoarelor operațiuni: - pornirea/oprirea; - selectarea vitezei de lucru; - programarea timpului de lucru pentru operațiunile tehnologice;

C Standarde: Produsele și componentele/accesoriile utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în Directiva 2006/42/CE din 17.05.2006 a Parlamentului European și a Consiliului, privind echipamentele tehnice.

3.3.1.4 Lotul 4 – DULAPURI FRIGORIFICE

Produce solicitate	Specificații tehnice / cerințe funcționale
DULAP FRIGORIFIC VERTICAL CU 2 UȘI ȘI AGREGAT FRIGORIFIC	conform notei
DULAP FRIGORIFIC VERTICAL CU O UȘĂ ȘI AGREGAT FRIGORIFIC	

NOTĂ – SPECIFICAȚII TEHNICE (CERINȚE FUNCȚIONALE)

A. Cerințe tehnice:

Nr. crt.	Detalii	Cerințe	
		Dulap frigorific vertical cu 2 uși și agregat frigorific	Dulap frigorific vertical cu o ușă și agregat frigorific
1	Capacitate depozitare	minim 1400 litri	minim 700 litri
2	Degivrare	automată	
3	Dimensiuni	- lungime: max. 1600 mm; - lățime: max. 1000 mm; - înălțime (de la nivelul pardoselii): max. 2010 mm;	- lungime: max. 850 mm; - lățime: max. 1000 mm; - înălțime (de la nivelul pardoselii): max. 2010 mm;
4	Izolație	tip izolație: spumă poliuretanică; grosime: 55-60 mm; densitate: minim 40 kg/m.c.	
5	Material de bază	otel inox cu foarte bună rezistență la coroziune, cu duritate și sudabilitate bune (tip AISI 304), cu grosime de minim 2 mm	
6	Nivelul de protecție la apă	nivel IPX1 de protecție împotriva umidității, conform standardului internațional IEC 60529 (protejat împotriva condensului)	
7	Panou de control digital	care să permită setarea/controlul cel puțin următoarelor operațiuni: - pornirea/oprirea; - selectarea temperaturii de lucru;	
8	Putere	maxim 3 kW	maxim 2 kW
9	Sistem de răcire	ventilat, cu evaporarea automată a condensului	
10	Tensiune de alimentare	220 – 230V / 50Hz	
11	Temperatura de lucru	cel puțin intervalul de la -2 la +8°C, reglabilă (într-un mediu cu temperatura de 18-43°C	

B. Configurație minimală:

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii	
		Dulap frigorific vertical cu 2 uși și agregat frigorific	Dulap frigorific vertical cu o ușă și agregat frigorific
1	Agregat frigorific	încorporat în partea inferioară (posterior) a dulapului	
2	Compartiment interior (de depozitare)	colțurile interioare rotunjite	
		prevăzut cu minim 5 rafturi/grătare de depozitare, ajustabile pe înălțime, cu capacitate maximă de depozitare de:	
		200 kg / raft (grătar)	100 kg / raft (grătar)
3	Sistem de degivrare	automat	

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii	
		Dulap frigorific vertical cu 2 uși și agregat frigorific	Dulap frigorific vertical cu o ușă și agregat frigorific
4	Sistem de fixare/sprijin în/pe pardoseală	ajustabil	
5	Sistem de iluminare	pentru compartimentului interior (de depozitare), automat (doar când sunt deschise ușile)	
6	Termometru digital	fixat în interiorul dulapului, la vedere	
7	Uși	2 uși	o ușă
		cu autoînchidere și garnituri magnetice detașabile, care să asigure etanșarea perfectă	

C. Standarde: Produsele și componentele/accesoriile utilizate în procesul de fabricație, precum și la buna funcționare a echipamentelor, trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- Directiva 2006/42/CE din 17.05.2006 a Parlamentului European și a Consiliului, privind echipamentele tehnice;

- Regulamentul (CE) nr. 842/2006 din 17.05.2006 al Parlamentului European și al Consiliului privind anumite gaze fluorurate cu efect de seră;

- Regulamentul (UE) 2015/1095 din 05.05.2015 al Comisiei, de punere în aplicare a Directivei 2009/125/CE a Parlamentului European și a Consiliului în ceea ce privește cerințele în materie de proiectare ecologică aplicabile dulapurilor frigorifice de depozitare profesionale, dulapurilor frigorifice de răcire și congelare rapidă, unităților de condensare și răcitoarelor pentru procese.

3.3.1.5 Lotul 5 – CUPTOARE ELECTRICE

Produse solicitate	Specificații tehnice / cerințe funcționale
CUPTOR ELECTRIC CU CONVECȚIE ȘI UMIDIFICARE	conform notei

NOTĂ – SPECIFICAȚII TEHNICE (CERINȚE FUNCȚIONALE)

A. Cerințe tehnice:

Nr. crt.	Detalii	Cerințe
1	Capacitate de încărcare	- 10 tăvi/cuve tip GN 2/1 (650/630 mm);
2	Dimensiuni	- lungime: max. 1000 mm; - lățime: max. 850 mm; - înălțime (de la nivelul pardoselii): max. 1800 mm;
3	Masa totală netă	- max. 275 kg;
4	Material de bază	- oțel inox cu foarte bună rezistență la coroziune, cu duritate și sudabilitate bune (tip AISI 304), cu grosime de minim 2 mm
5	Nivelul de protecție la apă	- nivel IPX1 de protecție împotriva umidității, conform standardului internațional IEC 60529 (protejat împotriva condensului);
6	Putere	- maxim 24 kW;
7	Tensiune de alimentare	- 380 – 400V / 50Hz;
8	Temperatura de lucru	- cel puțin până la +270°C, reglabilă (într-un mediu cu temperatura de 18-43°C);
9	Sistem de coacere	- prin convecție și umidificare directă;

B. Configurație minimală:

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii
1	Panou de comandă/control digital	- care să permită setarea/controlul cel puțin a următoarelor operațiuni: - blocarea/deblocarea ușii; - controlul alimentării cu energie electrică; - controlul temperaturii de lucru și al umidității; - programarea timpului de lucru pentru operațiunile tehnologice; - schimbarea sensului de lucru al ventilatoarelor; - iluminarea compartimentului de coacere;
2	Sistem de iluminare	- pentru compartimentului de coacere, cu funcție duală: - automat (când ușa este deschisă); - manual (comutator extern);
3	Sistem de fixare/sprijin în/pe pardoseală	- ajustabil;
4	Sistem de ventilație	- prevăzut cu minim 2 ventilatoare;
5	Suport pentru cuve/tăvi	- amovibil; sistem sanie, prevăzut cu 10 nișe/rosturi pentru tăvi/cuve tip GN 2/1 (650/530 mm); distanța dintre 2 nișe/rosturi consecutive (pe verticală): 80 mm;

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii
6	Ușă	- cu posibilitatea schimbării sensului de deschidere; - prevăzută cu geam transparent securizat; - prevăzută cu sistem de închidere etanș;

C. Accesorii asigurate la livrare:

Nr. crt.	Denumirea accesoriilor	Cantitate	Dimensiuni (mm)			
			lungime	lățime	înălțime	grosime
1	Tăvi/cuve tip GN 2/1, din oțel AISI 304	3 (trei) buc.	650	530	40	min. 1,5
2		3 (trei) buc.	650	530	65	min. 1,5
3		2 (două) buc.	650	530	100	min. 1,5
4		2 (două) buc.	650	530	150	min. 1,5
Total		10 (zece) buc.				

D. Standarde: Produsele și componentele/accesoriile utilizate în procesul de fabricație trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în Directiva 2006/42/CE din 17.05.2006 a Parlamentului European și a Consiliului, privind echipamentele tehnice.

3.3.1.6 Lotul 6 – SPĂLĂTOARE INOX

Produse solicitate	Specificații tehnice / cerințe funcționale
SPĂLĂTOR CU O CUVĂ ȘI BATERIE, DIN INOX	conform notei

NOTĂ – SPECIFICAȚII TEHNICE (CERINȚE FUNCȚIONALE)

A. Cerințe tehnice:

Nr. crt.	Detalii	Cerințe
1	Dimensiuni cuvă	lungime: minim 600 mm; lățime: minim 500 mm; adâncime: minim 300 mm;
2	Dimensiuni totale spălător	- lungime: 1500 – 1700 mm; - lățime: 650 – 800 mm; - înălțime (de la nivelul pardoselii): 850 – 900 mm;
3	Material de bază	- oțel inox cu foarte bună rezistență la coroziune, cu duritate și sudabilitate bune (tip AISI 304), cu grosime de minim 2 mm
4	Poziția cuvei	- partea dreaptă;

B. Configurație minimală:

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii
1	Cuvă	- cu colțuri rotunjite;
2	Baterie	- cu montare pe spălător; - prevăzută cu: - pipă intermediară (cu robinet); - racord flexibil (tip duș), cu lungimea de min. 1000 mm și sistem de acționare a apei la capăt; - tijă/suport cu sistem de fixare în perete;
3	Panou rebord	- înălțime: minim 100 mm (pe întreaga lungime a spălătorului);
4	Sistem de fixare / sprijin pe pardoseală	- ajustabil;
5	Suport (structură) de susținere	- din țevă rectangulară de oțel inoxidabil; dimensiuni: min. 40/40 mm; - prevăzut cu panouri frontale/laterale și cu o poliță transversală;

3.3.2. Cantități, termene de livrare și de punere în funcțiune:

Contractele se vor încheia în conformitate cu datele din tabelul de mai jos:

Nr. crt. lot	Denumire lot	Denumire produs	U/M	Cantitate	Termen maxim de livrare	Termen maxim de punere în funcțiune
1	Marmite electrice	Marmită electrică sub presiune - 250 litri	cpl.	1	40 de zile de la data semnării contractului	50 de zile de la data semnării contractului
2	Tigăi basculante și grătare electrice	Tigaie basculantă electrică - 120 litri	cpl.	1		
		Tigaie basculantă electrică - 80 litri	cpl.	1		
		Grătar electric cu suprafață netedă	cpl.	2		

Nr. crt. lot	Denumire lot	Denumire produs	U/M	Cantitate	Termen maxim de livrare	Termen maxim de punere în funcțiune
3	Echipamente pentru tăiat, tocat, mixat	Mașină electrică pt. tăiat și răzuit legume	cpl.	1	40 de zile de la data semnării contractului	50 de zile de la data semnării contractului
		Mașină electrică de tocat carne	cpl.	1		
		Mixer planetar - 50 litri	cpl.	1		
4	Dulapuri frigorifice	Dulap frigorific vertical cu 2 uși și agregat frigorific	cpl.	1		
		Dulap frigorific vertical cu o ușă și agregat frigorific	cpl.	1		
5	Cuptoare electrice	Cuptor electric cu convecție și umidificare	cpl.	3		
6	Spălătoare inox	Spălător cu o cuvă și baterie, din inox	cpl.	1		

3.4. Garanție

Produsele trebuie să fie acoperit de garanție pentru cel puțin 2 (*doi*) ani de la data acceptării.

Perioada de garanție începe de la data acceptării produselor sau în cazul amânării din cauze care nu țin de Contractant, la un interval de 15 zile de la acceptarea produsului.

Garanția trebuie să acopere toate costurile rezultate din remedierea defectelor în perioada de garanție, inclusiv, dar fără a se limita la:

- i. demontare, inclusiv închirierea de unelte speciale necesare pe durata intervenției (dacă este aplicabil);
- ii. ambalaje, inclusiv furnizarea de material protector pentru transport (carton, cutii, lăzi etc.);
- iii. transport prin intermediul transportatorului, inclusiv de transport internațional (daca este aplicabil);
- iv. diagnoza defectelor, inclusiv costurile de personal;
- v. repararea tuturor componentelor defecte sau furnizarea unor noi componente;
- vi. înlocuirea părților defecte;
- vii. despachetarea, inclusiv curățarea spațiilor unde se efectuează intervenția;
- viii. instalarea în starea inițială;
- ix. testarea pentru a asigura funcționarea corectă;
- x. repunerea în funcțiune.

În cazul viciilor ascunse, acestea vor fi sesizate în scris Contractantului, în termen de 48 de ore de la constatarea acestora de către beneficiari, Contractantul fiind obligat să remedieze în termen de 10 zile produsele.

3.5 Livrare, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului

Termenele de livrare, respectiv termenele de montare, instalare și punere în funcțiune, sunt cele menționate la pct. 3.3.2, pentru fiecare produs în parte. Produsele sunt considerate livrate când toate activitățile în cadrul contractului au fost realizate și echipamentele au fost instalate, funcționează la parametrii agreeți și sunt acceptate de Autoritatea contractantă.

Produsele vor fi livrate cantitativ și calitativ la sediul Autorității contractante – **Unitatea militară 02192, str. Fulgerului nr.1, Constanța** – și vor fi însoțite de toate subansamblele, părțile componente și/sau accesoriile necesare punerii și menținerii în funcțiune.

Contractantul va ambala și eticheta produsele astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului către destinația stabilită. Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale, expunerii la temperaturi extreme, mediului salin și precipitațiilor din timpul transportului și depozitării în locuri deschise.

În stabilirea mărimii și greutății ambalajului Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și eventuala absență a facilităților de manipulare la punctele de tranzitare.

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a contractantului.

Produsele vor fi asigurate împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern.

Contractantul este responsabil pentru livrarea, montarea, instalarea și punerea în funcțiune a produselor în termenul agreeat și se consideră că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca nici un motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

3.6 Punerea în funcțiune

Contractantul va pune în funcțiune produsele la locul de livrare indicat de Autoritatea contractantă și va efectua orice altă configurație considerată necesară pentru a asigura funcționalitatea acestuia, în termenele stabilite la pct. 3.3.2.

Se va urmări funcționarea și/sau realizarea tuturor operațiunilor / procedurilor funcționale și de performanță ale produselor, așa cum sunt ele definite / descrise în Caietul de sarcini / Propunerea tehnică.

Contractantul va efectua pe cheltuiala sa și fără nici un fel de costuri din partea Autorității contractante toate testele pentru a asigura funcționarea produselor la parametri agreeți. Contractantul rămâne responsabil pentru protejarea produselor, luând toate măsurile adecvate pentru a preveni lovituri, zgârieturi și alte deteriorări, până la acceptare de către Autoritatea contractantă.

După livrarea și punerea în funcțiune a produselor, Contractantul va elimina toate deșeurile rezultate și va lua măsurile adecvate pentru a aduna toate ambalajele și eliminarea acestora din spațiile Autorității contractante.

3.7 Instruirea personalului pentru utilizare

Contractantul este responsabil pentru instruirea la fața locului a personalului desemnat de Autoritatea contractantă (maxim 12 persoane). Scopul instruirii este de a transfera cunoștințele necesare pentru a opera produsele.

Instruirea se va efectua în baza "*Planului de instruire*", propus de Contractant și avizat de Autoritatea contractantă (cel mai târziu la data livrării).

Instruirea va fi organizată după ce produsele sunt funcționale și trebuie să permită personalului Autorității contractante:

- să cunoască componentele produselor;
- să înțeleagă modul de funcționare și operare a produselor;
- să obțină toate informațiile referitoare la operațiunile de întreținere / mentenanță preventivă care trebuie să fie efectuate de către utilizator;
- să execute diagnosticarea de bază.

Contractantul trebuie să propună orice subiect suplimentar care ar putea fi necesar pentru a se asigura că personalul Autorității contractante este pe deplin instruit pentru a asigura utilizarea corespunzătoare a produselor. Sesiunea de instruire va dura maxim 4 (*patru*) ore și se va desfășura în limba română.

Contractantul va asigura pe durata sesiunii de instruire materiale suport în limba română.

4 Documentații ce trebuie furnizate Autorității contractante în legătură cu produsul

Documentațiile pe care Contractantul trebuie să le livreze Autorității contractante (în limba română):

Nr. crt.	Documentații furnizate de Contractant	Termen limită de punere la dispoziție
1	Documentația de utilizare și operare	cel mai târziu la data livrării produsului
2	Fișa tehnică a produsului	
3	Inventarul de complet (lista tuturor subansamblelor, pieselor componente, accesoriilor)	
4	Operațiuni de mentenanță preventivă (și ritmicitatea acestora)	
5	Dosarul de instruire al personalului (inclusiv Planul de instruire)	

5 Recepția produselor

Recepția se va efectua pe bază de proces-verbal semnat de Contractant și Autoritatea contractantă.

Recepția se va realiza în două etape, respectiv:

- recepția cantitativă - după livrarea produselor la locația indicată de Autoritatea contractantă, prin numărarea bucată cu bucată (piesă cu piesă) a ansamblelor, subansamblelor și pieselor componente, compararea cu datele din factură, avizul de expediție, avizul de însoțire a mărfii, inventarul de complet (după caz) și ofertă;

- recepția calitativă – prin punerea în funcțiune, remedierea eventualelor defecte constatate și acceptarea produselor; recepția calitativă va include unul din următoarele rezultate:

- a) acceptat;
- b) acceptat cu observații minore;
- c) acceptat cu rezerve;
- d) refuzat.

Criteriile referitoare la rezultatul recepției calitative, numărul și tipul defectelor identificate, precum și termenele de remediere, sunt detaliate în tabelul următor:

Rezultatul recepției calitative	Numărul defectelor identificate	Termen de remediere
Acceptat	-	-
Acceptat cu observații minore	1-2	7 zile
Acceptat cu rezerve	3-4	10 zile
Refuzat	> 4	15 zile

6 Modalități și condiții de plată

Contractantul va emite factură fiscală pentru produsele recepționate și acceptate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la sediul Autorității contractante numai după semnarea procesului verbal de recepție, prin care se confirmă livrarea, recepția și acceptarea produselor (punerea în funcțiune și remedierea eventualelor defecte constatate – după caz).

Procesul verbal de recepție va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos:

- a) certificatul de calitate;
- b) certificatul de garanție;
- c) declarația de conformitate;
- d) avizul de expediție a produsului (dacă este cazul);
- e) documentațiile prevăzute la pct. 4 al Caietului de sarcini.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de 60 de zile de la data emiterii facturii fiscale în original și a tuturor documentelor justificative.

7 Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea contractantă și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respectiv:

- i. Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;
- ii. Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;
- iii. Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;
- iv. Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- v. Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- vi. Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- vii. Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- viii. Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;
- ix. Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;
- x. Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel);
- xi. Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenti (Convenția de la Stockholm privind POP);
- xii. Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.

Întocmit,

Șef birou asigurare servicii studentești

Col.

Nela BAVTA

