

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse ECHIPAMENTE DE BUCĂTĂRIE (cod CPV 39314000-6)

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, 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”) 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

Autoritatea contractantă 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 a 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 preparare a hranei pentru studenții Academiei Navale, în conformitate cu normativele în vigoare la nivelul Ministerului Apărării Naționale.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea/entitatea contractantă

Autoritatea contractantă intenționează eficientizarea activității de preparare a hranei în cadrul popotei studenți militari.

2.4 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse - nu este cazul

2.5 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea - nu este cazul (neesențial)

2.6 Factori interesați și rolul acestora - nu este cazul

3 Descrierea produselor solicitate

3.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității contractante

La data întocmirii prezentei documentații Autoritatea contractantă are stabilită necesitatea și oportunitatea achiziționării și instalării echipamentelor de bucătărie care fac obiectul procedurii de achiziție.

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 „Mircea cel Bătrân” stabilite în Planul cu Principalele Activități.

3.3 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor - nu este cazul

3.4 Loturile/ produsele solicitate și operațiunile cu titlu accesoriu necesare a fi realizate

Loturi		Produse		U/M	Cant.	Operațiuni cu titlu accesoriu necesare a fi realizate / Termen
Nr. lot	Denumire lot	Nr. crt.	Denumire produs			
1	CUPTOR PATISERIE	1	Cuptor patiserie electric	Cpl.	1	montare/fixare și punere în funcțiune / termen: în maxim 15 zile de la livrare
2	MAȘINĂ DE GĂTIT	1	Mașină de gătit electrică, de banc, cu 6 plite	Cpl.	1	
3	MARMITĂ SUB PRESIUNE	1	Marmită electrică sub presiune – 250 litri	Cpl.	1	
4	MALAXOR	1	Malaxor cu cuvă detașabilă	Cpl.	1	
5	FRITEUZĂ	1	Friteuză dublă, cu inducție	Cpl.	1	

3.4.1 Loturile/produse solicitate

3.4.1.1 Lotul nr. 1 – CUPTOR PATISERIE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	U/M	Cant.	Specificații tehnice	Durata minimă garanție	Loc de livrare	Data livrării, montării/fixării și punerii în funcțiune
1	Cuptor patiserie electric	Cpl.	1	Nota nr. 1	minim 24 luni de la data recepției	UM 02192, str. Fulgerului nr. 1, Constanța	Livrare – maxim 90 zile de la data semnării contractului. Derularea operațiunilor cu titlu accesoriu enumerate la pct. 3.4 – maxim 15 zile de la data livrării.

Nota nr. 1 – Specificații tehnice - CUPTOR PATISERIE ELECTRIC:

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	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 IPx4 de protecție împotriva umidității, conform standardului internațional IEC 60529 (protejat împotriva condensului);
5	Putere	- maxim 24 KW;
6	Tensiune de alimentare	- 3x380Vca + NL + NP / 50Hz;
7	Temperatura de lucru	- cel puțin până la +270°C, reglabilă (într-un mediu cu temperatura de 18-43°C);
8	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);

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii
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;
6	Ușă	- cu posibilitatea schimbării sensului de deschidere; - prevăzută cu geam transparent securizat; - prevăzută cu sistem de închidere etanș.
7	Cablu de alimentare cu priză	- echipamentul se va livra cu cablu de alimentare flexibil (minim 10 m.l.) și cu priză cu fișă pentru alimentare (3x380V + NL + NP).

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	5 (cinci) buc.	650	530	40	min. 1,5
2		5 (cinci) buc.	650	530	65	min. 1,5
3		5 (cinci) buc.	650	530	100	min. 1,5
4		5 (cinci) buc.	650	530	150	min. 1,5
Total		20 (douăzeci) buc.				

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.

3.4.1.2 Lotul nr. 2 – MAȘINĂ DE GĂTIT

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	U/M	Cant.	Specificații tehnice	Durata minimă garanție	Loc de livrare	Data livrării, montării/fixării și punerii în funcțiune
1	Mașină de gătit electrică, de banc, cu 6 plite	Cpl.	1	<i>Nota nr. 2</i>	minim 24 luni de la data recepției	UM 02192, str. Fulgerului nr. 1, Constanța	Livrare – maxim 90 zile de la data semnării contractului. Derularea operațiunilor cu titlu accesoriu enumerate la pct. 3.4 – maxim 15 zile de la data livrării.

Nota nr. 2 – Specificații tehnice - MAȘINĂ DE GĂTIT ELECTRICĂ, DE BANC, CU 6 PLITE:

A. Cerințe tehnice:

Nr. crt.	Detalii	Cerințe
1	Destinație	- prepararea termică a alimentelor;
2	Componente principale	structură, plite electrice, cuptor electric, sistem de control, termostat de siguranță, sistem de protecție;
3	Structura	- din oțel inox cu foarte bună rezistență la coroziune, cu duritate și sudabilitate bune (tip AISI 304), cu grosime de minim 2 mm ;
4	Plitele	- 6 (șase) plite, prevăzute cu sistem de protecție termică; - formă pătrată, montate astfel încât să asigure stabilitate vaselor de preparare cu diametre de până la 100 cm; - suprafața de contact a fiecărei plite: minim 0,09 m ² ;
5	Cuptorul	- din oțel inox ; - cu conducție termică rapidă; - prevăzut cu termostat de supraîncălzire - posibilitatea de încărcare simultană cu minim două tăvi tip GN 1/1 (530/325/100 mm);
6	Sistemul de control	- cu posibilitatea pornirii și reglării temperaturii pentru fiecare plită, pe minim patru trepte de reglare; - cu posibilitatea pornirii și reglării temperaturii cuptorului, de la 50°C la 300°C;

Nr. crt.	Detalii	Cerințe
7	Sistem de fixare/sprijin în/pe pardoseală	- ajustabil;
8	Dimensiuni totale	- lungime: max. 1500 mm; - lățime: max. 1100 mm; - înălțime (de la nivelul pardoselii): max. 1100 mm;
9	Fiabilitate	- produsul trebuie să fie realizat astfel încât să funcționeze în parametri optimi cel puțin patru ore / zi; - durata medie de utilizare: minim șase ani;
10	Nivelul de protecție la apă	- nivel IPx4 de protecție împotriva stropirii cu apă din toate direcțiile, conform standardului internațional IEC 60529;
11	Putere	- maxim 34 KW;
12	Tensiune de alimentare	- 3x380Vca + NL + NP / 50Hz;
13	Cablu de alimentare cu priză	- echipamentul se va livra cu cablu de alimentare flexibil (minim 10 m.l.) și cu priză cu fișă pentru alimentare (3x380V + NL + NP).

B. Accesorii asigurate la livrare:

Nr. crt.	Denumirea accesoriilor	Cantitate	Dimensiuni (mm)			
			lungime	lățime	înălțime	grosime
1	Tăvi/cuve tip GN 1/1, din oțel AISI 304	4 (patru) buc.	530	325	100	min. 1,5

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.

3.4.1.3 Lotul nr. 3 – MARMITĂ SUB PRESIUNE

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	U/M	Cant.	Specificații tehnice	Durata minimă garanție	Loc de livrare	Data livrării, montării/fixării și punerii în funcțiune
1	Marmită electrică sub presiune – 250 litri	Cpl.	1	<i>Nota nr. 3</i>	minim 24 luni de la data recepției	UM 02192, str. Fulgerului nr. 1, Constanța	Livrare – maxim 90 zile de la data semnării contractului. Derularea operațiunilor cu titlu accesoriu enumerate la pct. 3.4 – maxim 15 zile de la data livrării.

Nota nr. 3 – Specificații tehnice - MARMITĂ ELECTRICĂ SUB PRESIUNE – 250 LITRI:

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. 1400 mm;
4	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);
5	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 36 KW;
7	Tensiune de alimentare	- 3x380Vca + NL + NP / 50Hz;
8	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	- valvă cu deschidere automată la suprapresiune; - manometru pentru indicarea presiunii, având unitatea de măsură – [bar] / [atm.];
13	Valvă externă	- pentru evacuarea manuală a aerului în exces acumulat în pereții cuvei în timpul procesului de încălzire;
14	Cablu de alimentare cu priză	- echipamentul se va livra cu cablu de alimentare flexibil (minim 10 m.l.) și cu priză cu fișă pentru alimentare (3x380V + NL + NP).

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.

3.4.1.4 Lotul nr. 4 – MALAXOR

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	U/M	Cant.	Specificații tehnice	Durata minimă garanție	Loc de livrare	Data livrării, montării/fixării și punerii în funcțiune
1	Malaxor cu cuvă detașabilă	Cpl.	1	Nota nr. 4	minim 24 luni de la data recepției	UM 02192, str. Fulgerului nr. 1, Constanța	Livrare – maxim 90 zile de la data semnării contractului. Derularea operațiunilor cu titlu accesoriu enumerate la pct. 3.4 – maxim 15 zile de la data livrării.

Nota nr. 4 – Specificații tehnice - MALAXOR CU CUVĂ DETASABILĂ:

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	<i>(lungime x lățime x înălțime)</i> : maxim 1200 x 700 x 1500 mm
3	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 inoxidabil cu foarte bună rezistență la coroziune, cu duritate și sudabilitate bune (tip minim AISI 304), cu grosime de minim 2 mm (celelalte componente - minim 1,5 mm);
4	Nivelul de protecție la apă	- nivel IPx1 de protecție împotriva umidității, conform standardului internațional IEC 60529 (protejat împotriva condensului)
5	Putere	max. 5 KW;
6	Tensiune de alimentare	- 3x380Vca + NL + NP / 50Hz;
7	Viteză de lucru	- minim 3 trepte de viteză, astfel încât, în treapta cea mai mare să dezvolte o viteză de 160-180 rotații/minut).

B. Configurație minimală:

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii
1	Accesorii pentru lucru (interschimbabile)	cel puțin: - paletă/bătător plat (spatulă) - 1 (una) buc; - cârlig spirală pentru frământare 1 (una) buc; - tel - 2 (două) buc; - accesoriu pentru piure - 1 (una) buc;
2	Cuva	- detașabilă, prevăzută cu 2 mânere laterale pentru manipulare; - capacitate: minim 50 litri; - prevăzută cu sistem de iluminare
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 în pardoseală	- suportul malaxorului va fi fixat în pardoseala compartimentului, astfel încât echipamentul va fi rigidizat;
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 ;
8	Cablu de alimentare cu priză	- echipamentul se va livra cu cablu de alimentare flexibil (minim 10 m.l.) și cu priză cu fișă pentru alimentare (3x380V + NL + NP).

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.

3.4.1.5 Lotul nr. 5 – FRITEUZĂ

Nr. crt.	Denumirea produselor solicitate	U/M	Cant.	Specificații tehnice	Durata minimă garanție	Loc de livrare	Data livrării, montării/fixării și punerii în funcțiune
1	Friteuză dublă, cu inducție	Cpl.	1	Nota nr. 5	minim 24 luni de la data recepției	UM 02192, str. Fulgerului nr. 1, Constanța	Livrare – maxim 90 zile de la data semnării contractului. Derularea operațiunilor cu titlu accesoriu enumerate la pct. 3.4 – maxim 15 zile de la data livrării.

Nota nr. 5 – Specificații tehnice - FRITEUZĂ DUBLĂ, CU INDUCTIE:**A. Cerințe tehnice:**

Nr. crt.	Detalii	Cerințe
1	Destinație	- prăjirea în baie de ulei a preparatelor alimentare;
2	Tip	- monobloc, cu suprafață netedă; colțurile interioare rotunjite; - cu inducție, pentru încălzire rapidă;
3	Capacitate	- 2 (două) cuve, fiecare cu capacitatea de 20-25 litri;
4	Dimensiuni totale	<i>(lungime x lățime x înălțime):</i> maxim 1000 x 1000 x 1100 mm
5	Dimensiuni cuve	<i>(lungime x lățime x înălțime):</i> maxim 400 x 450 x 300 mm
6	Material de bază	- corpul friteuzei, cuvele, accesoriile pentru lucru, sistemul de protecție pe timpul funcționării, precum și celelalte componente: din otel inox cu foarte bună rezistență la coroziune, cu duritate și sudabilitate bune (tip minim AISI 304); - grosime material: corpul și cuvele - minim 2 mm, celelalte componente - minim 1,5 mm;
7	Nivelul de protecție la apă	- nivel IPx1 de protecție împotriva umidității, conform standardului internațional IEC 60529 (protejat împotriva condensului)
8	Putere	max. 36 KW;
9	Tensiune de alimentare	- 3x380Vca + NL + NP / 50Hz;
10	Cablu de alimentare cu priză	- echipamentul se va livra cu cablu de alimentare flexibil (minim 10 m.l.) și cu priză cu fișă pentru alimentare (3x380V + NL + NP).

B. Configurație minimală:

Nr. crt.	Componente	Cerințe minime / detalii
1	Panou de comandă/control, pentru fiecare cuvă	- care să permită setarea/controlul cel puțin a următoarelor operațiuni: - controlul alimentării cu energie electrică; - controlul temperaturii de lucru ;
2	Termostat	- cu posibilitatea selectării temperaturilor de lucru, în intervalul de la 80°C la 190°C;
3	Protecție fizică	- fiecare cuvă va fi prevăzută cu un capac cu mâner (din același material) fixat de corpul friteuzei, rabatabil;
4	Dispozitiv de evacuare a uleiului	- rezervor de ulei cu scurgere frontală, prevăzut cu filtru și dispozitiv de siguranță;
5	Accesorii de lucru	- 2 (două) coșuri de lucru, cu dimensiuni apropiate de cele ale cuvei, prevăzute cu mâner cu protecție termică; - fiecare cuvă va fi prevăzută cu dispozitiv de susținere a coșului, pentru scurgerea uleiului;
6	Uși frontale	- cu închidere magnetică ;
7	Sistem de fixare/sprijin în/pe pardoseală	- ajustabil.

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.

3.4.2 Disponibilitate

Contractantul va livra produsele în termen de maxim 90 de zile de la data semnării contractului.

De asemenea, acesta va derula toate operațiunile cu titlu accesoriu enumerate la pct. 3.4 din Caietul de sarcini în termen de maxim 15 zile de la data livrării.

3.5. Extensibilitate/Modernizare – nu este cazul**3.5.1 Garanție**

Produsele trebuie să fie acoperite de garanție pentru cel puțin 24 de luni de la data recepției (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 acceptare.

Orice defecțiune / funcționare necorespunzătoare a produselor, precum și eventualele vicii ascunse vor fi sesizate în scris Contractantului, în termen de 48 de ore de la constatarea acestora de către Autoritatea contractantă.

Contractantul va remedia defecțiunea, funcționarea necorespunzătoare și/sau viciul ascuns în termen de maxim 5 zile de la data sesizării, fără costuri suplimentare pentru Autoritatea contractantă.

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 (daca 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.

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

Termenele de livrare, precum și cele pentru derularea tuturor operațiunilor cu titlu accesoriu sunt detaliate la pct. 3.4.1 – 3.4.2 din Caietul de sarcini, pentru fiecare produs în parte.

Produsele sunt considerate livrate când toate activitățile în cadrul contractului au fost realizate, este instalat, funcționează la parametrii agreeți și este acceptat de Autoritatea contractantă.

Produsele vor fi livrate cantitativ și calitativ la sediul autorității contractante.

Produsele vor fi însoțite de toate subsamblele/părțile componente necesare montării, instalării/fixării, punerii și menținerii în funcțiune.

Contractantul va ambala și eticheta produsele astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora 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 spații deschise.

În stabilirea mărimii și greutateii ambalajului, Contractantul va lua în considerare distanța față de destinația finală a produselor furnizate, constrângerile privind locația unde se va efectua livrarea, precum și absența facilităților de descărcare/manipulare la punctul de livrare.

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.

Produsele vor fi asigurate împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern. Costurile asociate asigurării sunt în sarcina exclusivă a Contractantului.

Contractantul este responsabil pentru livrarea, montarea, instalarea/fixarea 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.

3.5.3 Operațiuni cu titlu accesoriu

3.5.3.1 Montare/fixare, instalare și punere în funcțiune

În termen de maxim 15 zile de la data livrării, contractantul va desfășura următoarele operațiuni, în spațiile indicate de reprezentantul autorității contractante:

- a) demontarea echipamentelor existente (dacă este cazul);
- b) verificarea conexiunilor existente (energie electrică, apă, canalizare, etc.);
- c) modificarea traseelor de cabluri electrice, înlocuire cabluri și siguranțe tablou alimentare general (dacă este cazul);
- d) Montarea și fixarea la poziție a echipamentelor achiziționate;
- e) racordarea echipamentelor achiziționate la energie electrică, apă, canalizare (după caz);
- f) punerea în funcțiune și testarea echipamentelor achiziționate.

3.5.3.2 Instruirea personalului pentru utilizare

Contractantul este responsabil pentru instruirea la fața locului a personalului desemnat de Autoritatea contractantă (maxim cinci persoane – pentru fiecare produs). Scopul instruirii este de a transfera cunoștințele necesare pentru operarea și mentenanța produselor. Instruirea se va efectua în baza “*Planului de instruire*”, întocmit de Contractant și avizat de Autoritatea contractantă.

Instruirea va fi organizată după ce produsele au fost montate/fixate, instalate și puse în funcțiune 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 mentenanța care trebuie să fie efectuată de către utilizator;
- să execute diagnosticarea de bază.

Contractantul poate 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.

Durata sesiunii de instruire va fi de maxim două zile, în intervalul orar 08⁰⁰-14⁰⁰. Sesiunea de instruire se va desfășura în limba română. Contractantul va asigura pe durata sesiunii de instruire materiale suport în limba română, care includ cel puțin instrucțiunile/manualul punere în funcțiune și exploatare, cele de operare și mentenanță de rutină, fișe tehnice, etc.

3.5.3.3 Mentenanța preventivă în perioada de garanție

Contractantul va pune la dispoziția Autorității contractante - Instrucțiuni de mentenanță preventivă în perioada de garanție (inclusiv ritmicitatea acestora).

3.5.3.4 Mentenanța corectivă în perioada post-garanție – nu este cazul

3.5.3.5 Suport tehnic

Contractantul va asigura suportul tehnic pe toată perioada de garanție a produselor, la solicitarea Autorității contractante. Suportul tehnic se poate realiza atât la sediul Autorității contractante, cât și “de la distanță”.

3.5.3.6 Piese de schimb și materiale consumabile pentru activitățile din programul de mentenanță corectivă după expirarea garanției - nu este cazul

3.5.4 Mediul în care este operat produsul

Produsele vor fi utilizate în mediu cu temperaturi de 14 – 45°C și umiditate 40 – 85%.

3.5.5 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea

La locul de livrare nu există facilități de manipulare mecanizată.

Accesul la sediul autorității contractante se va face prin str. Bogdan Vasile. Zona este greu accesibilă transporturilor agabaritice.

4 Documentații ce trebuie furnizate Autorității contractante în legătură cu produsele

Nr. crt.	Documentații furnizate de Contractant	Termen limită de punere la dispoziție
1	Documentația de utilizare și operare	cel mai târziu la data livrării
2	Fișa tehnică a produsului	
3	Instrucțiuni de punere în funcțiune și exploatare	
4	Instrucțiuni de mentenanță preventivă în perioada de garanție (inclusiv ritmicitatea acestora)	
5	Dosarul de instruire al personalului (inclusiv <i>Planul de instruire</i>)	la momentul efectuării recepției
6	Inventarul de complet – lista tuturor ansamblelor, subansamblelor, pieselor componente (cantitativ și valoric)	

Notă: toate documentațiile vor fi în limba română.

5 Recepția produselor

Recepția produselor se va efectua pe bază de proces-verbal semnate de Contractant și Autoritatea contractantă, în termen de maxim trei zile de la data punerii în funcțiune și numai după efectuarea instruirii personalului.

Recepția produselor se va realiza în două etape, respectiv:

- recepția cantitativă - prin numărarea bucată cu bucată (piesă cu piesă) a ansamblelor, subansamblelor, pieselor componente și prin compararea cu datele înscrise în avizul de expediție (dacă este cazul), în inventarul de complet și în oferta financiară;

- recepția calitativă – prin verificarea funcționării produselor în parametri, verificarea corespondenței specificațiilor tehnice ale fiecărui sistem livrat cu cele solicitate prin Caietul de sarcini și acceptate de Contractant prin propunerea tehnică, remedierea eventualelor defecte constatate și acceptarea produsului.

Recepția calitativă va include unul din următoarele rezultate:

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

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

Rezultatul recepției calitative	Numărul defectelor identificate	Termen de remediere
Acceptat	-	-
Acceptat cu observații minore	1-3	5 zile
Refuzat	>3	7 zile

5 Modalități și condiții de plată

Pentru produsele livrate, contractantul va emite factură fiscală, care va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență. Factura va fi emisă după semnarea de către Autoritatea contractantă a procesului verbal de recepție, prin care se confirmă livrarea și acceptarea produselor (remediarea eventualelor defecte constatate – după caz).

Procesul verbal de recepție va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente prevăzute la pct. 4 al Caietului de sarcini.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua prin virament (cu ordin de plată) în cont deschis la Trezorerie, în termen de 30 de zile de la data recepției (acceptării) produselor.

6 Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea/entitatea 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 persistenți (Convenția de la Stockholm);
- 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.

Col.

MIHĂILĂ-STRUGARU Adrian

Întocmit,

Verificat concordanța prevederilor Caietului de sarcini cu
necesitățile obiective ale Academiei Navale „Mircea cel Bătrân”,

Cdor

CIOROIU Costinel