

Alexa nr. AP 2094 / 27.09.2018



CAIET DE SARCINI

Modernizare bucătărie la Centrul de Pregătire Marinărească și Sporturi Nautice

1. Necesitatea achiziției

Prezentul caiet de sarcini se aplică pentru achiziționarea de echipamente și mijloace pentru bucătărie în vederea asigurării condițiilor optime de servire a hranei pentru studenții militari din cadrul Academiei Navale "Mircea cel Bătrân" din Constanța atunci când desfășoară activități în cadrul Centrului de Pregătire Marinărească și Sporturi Nautice Palazu.

2. Produse și cantități

Lot 1 – Aparat pentru preparat cafea espresso

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cod CPV	U.M	Cantitate
1.	Aparat pentru preparat cafea espresso, cu 2 grupuri pentru cafea măcinată	39314000-6	buc.	4

Lot 2 – Cuptor electric cu convecție și umidificare

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cod CPV	U.M	Cantitate
1.	Cuptor electric cu convecție și umidificare	39314000-6	buc.	2

Lot 3 – Friteuze electrice

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cod CPV	U.M	Cantitate
1.	Friteuze electrice	39314000-6	buc.	1

Lot 4 – Grătar electric cu suprafață mixtă

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cod CPV	U.M	Cantitate
1.	Grătar electric cu suprafață mixtă	39314000-6	buc.	1

Lot 5 – Marmită electrică sub presiune a 150-200 l

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cod CPV	U.M	Cantitate
1.	<i>Marmită electrică sub presiune a 150-200 l</i>	39314000-6	buc.	1

Lot 6 – Mașină de gătit electrică cu 4-8 ochiuri/plite cu cuptor electric cu convecție/dulap închis

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cod CPV	U.M	Cantitate
1.	<i>Mașină de gătit electrică cu 4-8 ochiuri/plite cu cuptor electric cu convecție/dulap închis</i>	39314000-6	buc.	1

Lot 7 – Mixer planetar de banc cu accesorii

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cod CPV	U.M	Cantitate
1.	<i>Mixer planetar de banc cu accesorii</i>	39314000-6	buc.	1

Lot 8 – Hotă inox centrală 2800x1800x450

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cod CPV	U.M	Cantitate
1.	<i>Hotă inox centrală 2800x1800x450</i>	39314000-6	buc.	1

Lot 9 – Mașină automată de spălat vase

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cod CPV	U.M	Cantitate
1.	<i>Mașină automată de spălat vase</i>	39314000-6	buc.	1

Lot 10 – Aparatură frigorifică

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cod CPV	U.M	Cantitate
1.	<i>Dulap frigorific vertical, capacitate 1400-2000 l cu 2 uși</i>	39314000-6	buc.	1
2.	<i>Dulap frigorific vertical, capacitate 700 l cu 1 ușă</i>	39314000-6	buc.	2
3.	<i>Frigider uz casnic pentru probe de mâncare</i>	39314000-6	buc.	1
4.	<i>Ladă conservare capacitate 500 l</i>	39314000-6	buc.	2
5.	<i>Vitrină verticală pentru apă și băuturi răcoritoare</i>	39314000-6	buc.	1

Lot 11 – Diverse aparate manuale și electrice de bucătărie

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cod CPV	U.M	Cantitate
1.	Aparat electric ascuțit cuțite	39314000-6	buc.	1
2.	Cântare electronice de mică capacitate (1-30kg)	39314000-6	buc.	1
3.	Dispenser pentru ambalat alimente	39314000-6	buc.	1
4.	Mașină electrică pentru tăiat mezeluri	39314000-6	buc.	1
5.	Mașină electrică pentru tocat carne	39314000-6	buc.	1
6.	Mașină de tăiat legume capacitate 100-3000 porții/oră	39314000-6	buc.	1
7.	Mașină manuală pentru tocat carne	39314000-6	buc.	1
8.	Robot de bucătărie cu accesorii	39314000-6	buc.	1
9.	Prăjitor electric pâine	39314000-6	buc.	2
10.	Cântare electronice de mică capacitate (1-10kg)	39314000-6	buc.	1

3. Caracteristici tehnice și cerințe minime obligatorii**Lot 1 – Aparat pentru preparat cafea espresso**

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
1.	Aparat pentru preparat cafea espresso, cu 2 grupuri, pentru cafea măcinată	Tensiune alimentare: 230V / 400V / 50Hz Putere: minim 2 kW Espresor semiautomat pentru cafea cu 2 grupuri preparare Carcasa inox +otel vopsit antizgariere Comanda cu intrerupator electromecanic Capacitate boiler minim 4 l Trebuie să fie prevăzut cu motopompa incorporata, manometru cu dubla scala pentru presiune boiler si pompa, indicator optic de functionare, robinet pentru vapori

Lot 2 – Cuptor electric cu convecție și umidificare

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
1.	Cuptor electric cu convecție și umidificare	Tensiune alimentare: 220V/50Hz Putere: minim 10 kW Structura: inox Capacitate: minim 7 tavi Tip: Cuptor gastronomie/patiserie Cuptor electric cu convecție și umidificare Trebuie să fie prevăzut cu camera de coacere cu colturi rotunjite pentru curatare usoara. Trebuie să fie prevăzut cu panou comanda analogic, sonda temperatura, control manual al umiditatii,

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
		rotire inversa automata a ventilatorului, iluminare interioara, usa cu geam dublu usor de deschis si de curatat, sistem de inchidere etans al camerei de coacere, sistem de saniere pentru tavi ajustabil cu pozitii diferite. Sistemul de tăvi trebuie să fie demontabil pentru o curatare mai buna.

Lot 3 – Friteuze electrice

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
1.	<i>Friteuze electrice</i>	Alimentare: 400V Putere: minim 12 kW Capacitate: minim 12+12 litri Trebuie să fie prevăzută cu termostat de siguranta Structura: inox Trebuie să fie prevăzută cu robinet pentru evacuare ulei Trebuie să fie prevăzută cu rezistente ramforsate cu densitate scazuta care asigura o durata de viata optima pentru ulei Trebuie să fie prevăzută cu temperatura de lucru reglabila Trebuie să fie prevăzută cu termostat de siguranta cu resetare manuala Se va livra cu 2 cosuri pentru fiecare cuva Trebuie să fie prevăzută cu sistem de sustinere cos pentru scurgerea uleiului in cuva

Lot 4 – Grătar electric cu suprafață mixtă

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
1.	<i>Grătar electric cu suprafață mixtă</i>	Tensiune alimentare: 400V/50Hz Putere: minim 10 kW Structura: inox Placa crom ½ striata ½ neteda, de inalt randament termic, minim 750x550 mm. Trebuie să fie prevăzut cu 2 zone de pregătire independente, cu tratament antiaderent , pe suport neutru deschis, cu orificiu de scurgere si sertar colectare grasimi, protectie la perete și picioare reglabile pe inaltime. Trebuie să fie prevăzut cu dulap din inox.

Lot 5 – Marmită electrică sub presiune a 150-200 l

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
1.	Marmită electrică sub presiune a 150-200 l	Tensiune alimentare: 400V/50Hz Putere: minim 22 kW Structura: inox Capacitate: minim 150 litri Trebuie să fie prevăzută cu sistem de control al temperaturii de lucru Trebuie să fie prevăzută cu indicator de nivel, sistem de alimentare și evacuare, valva de siguranță și manometru pentru presiune, sistem automat de pornire/oprire, termocuplu și termostat, sistem de siguranță pentru flacăra. Trebuie să fie prevăzută cu termostat, robinet de umplere (apa caldă și rece) și robinet de scurgere. Sistem de încălzire: indirect

Lot 6 – Mașină de gătit electrică cu 4-8 ochiuri/plite cu cuptor electric cu convecție/dulap închis

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
1.	Mașină de gătit electrică cu 4-8 ochiuri/plite cu cuptor electric cu convecție/dulap închis	Tensiune alimentare: 400V/50Hz Putere: minim 20 kW Structura: inox Număr de plite: minim 4 pătrate cu dimensiunea de minim 20x20 cm. Plitele trebuie să aibă dispozitiv împotriva supraîncălzirii. Trebuie să fie prevăzut cu cuptor cu convecție. Trebuie să aibă minim 5 trepte de încălzire. Trebuie să fie prevăzut cu control independent pentru fiecare plită, termostat de funcționare și siguranță. Cuptorul trebuie să aibă pereți dubli și izolație.

Lot 7– Mixer planetar de banc cu accesorii

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
1.	Mixer planetar de banc cu accesorii	Tensiune alimentare: 220V/50Hz Putere: minim 750 W Diametru cuva: minim 350mm Capacitate: minim 30 litri Trebuie să fie prevăzut cu minim 3 viteze Trebuie să fie prevăzut cu panou de control electronic cu timer Trebuie să fie prevăzut cu bol otel-inox, 2 teluri și 1 carlig Cuva trebuie să fie din inox, detașabilă și cu

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
		inchidere de siguranță Structura: inox

Lot 8– Hotă inox centrală 2800x1800x450

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
1.	<i>Hotă inox centrală 2800x1800x450</i>	Hota inox centrala cu filtru Construcție inox, prevăzută cu filtre antigrasime, detașabile. Detine robinet ptr scurgerea grasimii. Structura: monobloc din inox Trebuie să fie prevăzută cu canal colector pentru grasimi și robinet de scurgere a grasimilor si condensului. Trebuie să fie prevăzută cu filtre din otel inoxidabil. Trebuie să fie prevăzută cu ventilatoare centrifugale pentru hote profesionale și regulator de turatie.

Lot 9– Mașină automată de spălat vase

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
1.	<i>Mașină automată de spălat vase</i>	Necesară pentru: spălat pahare, tacâmuri și farfurii Tensiune alimentare: 400V/50Hz Putere: 6 kW Structura: inox Tip: Mașină automată de spălat vase cu capotă Capacitate cuvă: minim 30 l Capota trebuie să fie prevăzută cu perete dublu pentru izolare termică și acustică. Trebuie să fie prevăzută cu panou de comandă electronic. Sistemele de filtre trebuie să fie din otel inoxidabil. Cicluri de spălare: 60/120/180 secunde Productivitate coșuri/oră: 60/30/20 Dotare minimă: 2 coșuri universale, 2 coșuri de farfurii și pahare, 2 coșuri pentru tacâmuri, 2 dozatoare pentru clătire Dotare minimă: 20 l detergent și 20 l substanță de clătire Trebuie să fie prevăzută cu pompă de evacuare. Trebuie să fie prevăzută cu sistem de umplere si furtun scurgere, supapa retur, dispenser detergent, pompa clătire, scurgere, dedurizator.

Lot 10– Aparatură frigorifică

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
1.	<i>Dulap frigorific vertical, capacitate 1400-2000 l cu 2 uși</i>	Structura: inox Capacitate: minim 1400 litri Sistem frig: ventilat Trebuie să fie prevăzut cu termostat si termometru digital Tensiune alimentare: 220V/50Hz Degivrare: automata Uși cu auto-închidere: 2 uși Trebuie să fie prevăzut cu benzi magnetice care să garanteze etansarea Izolatie poliuretanică cu grosime minimă de 4 cm Picioarele trebuie să fie reglabile in inaltime Dotare: minim 5 gratare interioare pentru marfa
2.	<i>Dulap frigorific vertical, capacitate 700 l cu 1 ușă</i>	Structura: inox Capacitate: minim 700 litri Sistem frig: ventilat Trebuie să fie prevăzut cu termostat si termometru digital Tensiune alimentare: 220V/50Hz Degivrare: automata Ușă cu auto-închidere: 1ușă Trebuie să fie prevăzut cu benzi magnetice care să garanteze etansarea Izolatie poliuretanică cu grosime minimă de 4 cm Picioarele trebuie să fie reglabile in inaltime Dotare: minim 4 gratare interioare pentru marfa
3.	<i>Frigider uz casnic pentru probe de mâncare</i>	Numar usi: 2 Suprafata: Inox Volum net total: minim 150 l Eficienta energetica: Clasa A+ Rafturi frigider: minim 4 Rafturi congelator: minim 2
4.	<i>Ladă conservare capacitate 500 l</i>	Structura: inox Capacitate: minim 500 litri Trebuie să fie prevăzut cu termostat reglabil si termometru digital Tensiune alimentare: 220V/50Hz Degivrare: automata Ușă cu auto-închidere: 1ușă Trebuie să fie prevăzut cu benzi magnetice care să garanteze etansarea Izolatie poliuretanică cu grosime minimă de 4 cm Picioarele trebuie să fie reglabile in inaltime
5.	<i>Vitrină verticală pentru apă și băuturi răcoritoare</i>	Vitrină frigorifică verticală cu 2 uși glisante/deschidere normală din sticlă, minim 3 rafturi, exterior și interior din inox, picioare ajustabile, termostat electronic, afișaj digital, răcire ventilată. Capacitate: minim 800 l.

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
		Putere: minim 600 W Tensiune alimentare: 220V/50Hz

Lot 11– Diverse aparate manuale și electrice de bucătărie

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
1.	<i>Aparat electric ascuțit cuțite</i>	Tensiune alimentare: 220V/50Hz Putere: 50W Aparat de ascuțit cuțite profesional. Unghi de ascuțire reglabil. Optiuni ascutire: Abraziva, Bruta, Fina, Medie
2.	<i>Cântare electronice de mică capacitate (1-30kg)</i>	Capacitate maxima: 30 kg Scala: 10 g Platan otel-inox Tensiune alimentare: 220V/50Hz Display electronic pe ambele parti Acumulator reincarcabil cu durata de utilizare de minim 10 zile Alarma de suprasarcina Funcție calculator, calcul total, picioare reglabile
3.	<i>Dispenser pentru ambalat alimente</i>	Tensiune alimentare: 220V/50Hz Folie utilizabila: latime minim 300 mm Suprafata de lucru incalzita cu termostat Taierea peliculei cu profil teflonat Constructie inox, cilindri si axe din aluminiu anodizat
4.	<i>Mașină electrică pentru tăiat mezeluri .</i>	Tensiune alimentare: 220V/50Hz Putere: minim 250 W Structura: corp aluminiu anodizat, disc otel inox Grosime taiere ajustabila: 0-23 mm Trebuie să fie prevăzut cu ventilator la motor pentru protectie suprasolicitare Trebuie să aibă curea de transmisie și protecție la utilizare Trebuie să fie prevăzut cu sistem autoascutire
5.	<i>Mașină electrică pentru tocat carne</i>	Tensiune alimentare: 220V/50Hz Putere: minim 800 W Turatie motor: minim 100 rotatii/ min Diametru disc de taiere: minim Ø 80 mm Structura: inox Productia pe ora: minim 300 Kg/h Trebuie să fie prevăzută cu sistem de prindere cu placa de otel inoxidabil si de auto-ascutire pentru cutitele din otel inoxidabil
6.	<i>Mașină de tăiat legume capacitate 100-3000 porții/oră</i>	Tensiune alimentare: 400V/50Hz Putere: minim 550 W Structura: inox Trebuie să fie prevăzut cu panou de control electronic.

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	Cerințe tehnice minime obligatorii
		Capacitate: minim 300 kg/h Viteza de rotație: 2 viteze Trebuie să conțină: o gura de alimentare din otel inoxidabil. Trebuie să fie prevăzută cu vas de colectare din inox. Trebuie să aibă minim 5 discuri. Trebuie să fie prevăzută cu toate accesoriile necesare. Trebuie să fie prevăzut cu comutator de siguranță.
7.	<i>Mașină manuală pentru tocat carne</i>	Structura: inox Capacitate (kg/ora): 50 Mașina trebuie să fie profesională.
8.	<i>Robot de bucătărie cu accesorii</i>	Tensiune alimentare: 220V/50Hz Putere: minim 600 W Structura: inox Capacitate vas: minim 10 l Trepte viteze: Variabil Trebuie să fie prevăzut cu toate accesoriile necesare.
9.	<i>Prăjitor electric pâine profesional</i>	Tensiune alimentare: 220V/50Hz Structura: inox Toaster profesional cu bandă rulantă, realizat integral din inox, cu o capacitate de minim 100 felii de pâine pe oră. Echipat cu timer și selector funcții.
10.	<i>Cântare electronice de mică capacitate (1-10kg)</i>	Capacitate maxima: 10 kg Scala: 5 g Platan otel-inox Tensiune alimentare: 220V/50Hz Display electronic pe ambele parti Acumulator reincarcabil cu durata de utilizare de minim 10 zile Alarma de suprasarcina Funcție calculator, calcul total, picioare reglabile

4. Livrare, transport și recepție

4.1 Livrare – Livrarea se va efectua la sediul U.M. 02192 Constanța – Centrul de Pregătire Marinărească și Sporturi Nautice Palazu (Strada Santinelei, Comuna Palazu Mare, Constanta) în perioada **15.11-30.11.2018**.

4.2 Transportul – Transportul este în sarcina furnizorului, pe cheltuiala acestuia.

4.3 Instalarea și punerea în funcțiune: Instalarea și punerea în funcțiune este în sarcina furnizorului, pe cheltuiala acestuia.

4.4 Recepția cantitativă și calitativă – Recepția cantitativă și calitativă se va efectua la sediul U.M. 02192 Constanța (Strada Santinelei, Comuna Palazu Mare, Constanta), astfel:

➤ **Cantitativă:** prin numărarea bucată cu bucată a produselor și compararea cu datele din factură și oferta tehnică și financiară.

➤ **Calitativă:** Prin verificarea specificațiilor tehnice solicitate cu cele inscripționate pe produse.

➤ **Produsul va fi însoțit de certificate de garanție și de calitate și declarație de conformitate. Termenul minim de garanție a fiecărui produs trebuie să fie 24 luni.**

Produsele livrate vor fi însoțite de factură fiscală și declarație de conformitate prin care se certifică faptul că produsele livrate sunt cele oferite.

Întocmit,
Lt.Col. 
Nela Baltă