



COLEGIUL AGRICOL ȘI DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ
„VASILE ADAMACHI”
IAȘI, Aleea Mihail Sadoveanu nr. 41, Telefon: 0332402577
Email: secretariat.adamachi@gmail.com Web: colegiuladamachi.ro

Nr. 2809/ 17.06.2026

CAIET DE SARCINI

Dotare patiserie și bucătărie (cuptor electric rotativ, cuptor pizza, hotă) Colegiul Agricol și de Industrie Alimentară „Vasile Adamachi” Iași

Fonduri: Buget Local

COD CPV: 39312200-4 Echipament de cantina (Rev.2)

1. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Obiectul prezentei achiziții îl reprezintă furnizarea de echipamente profesionale pentru dotarea laboratorului/cantinei de patiserie și bucătărie din cadrul Autorității Contractante.
Denumire achiziție:

Dotare patiserie și bucătărie (cuptor electric, cuptor pizza/tarte, hotă și echipamente conexe).

Cod CPV: 39312200-4 - Echipament de cantina (Rev.2)

2. SCOPUL ȘI NECESITATEA

Achiziția este necesară pentru modernizarea patisieriei didactice și practice a Colegiului Agricol și de Industrie Alimentară „Vasile Adamachi” Iași.

Scopul constă în asigurarea unor condiții optime și moderne de pregătire profesională a elevilor în specializările de profil, utilizând echipamente noi, performante, de nivel industrial, conforme cu standardele de calitate europene actuale.



3. CERINȚE MINIME TEHNICE

Toate echipamentele oferite trebuie să fie noi, nefolosite și să respecte standardele de calitate cerute de UE (se vor prezenta certificate de calitate emise de producători).

Parametri funcționali minimi:

- Cuptor patiserie 6 tavi convecție&injectie aburi, electric
- Hota cu motor sistem prin condensare
- Dospitor static 12 tavi
- Blast chiller 10 GN 1/1
- Malaxor aluat 25 kg/32 litri cap fix
- Tava aluminiu Dimensiuni: 400x600xH20 mm
- Tava aluminiu Dimensiuni: 400x600xH30/40 mm
- Mixer planetar 7 litri
- Masina de feliat legume sau fructe
- Masina tarte

4. LOCAȚIA DE INSTALARE

- **Locație:** Colegiul Agricol și de Industrie Alimentară ”Vasile Adamachi” Iași.
- **Punct de livrare:** La cantina unității școlare.

5. CONDIȚII DE GARANȚIE ȘI SERVICE

- **Perioada de garanție:** Minim 12 luni de la punerea în funcțiune.
- Garanția tehnică va include manopera tehnicianului pentru remediere, piesele de schimb și transportul acestora.
- **Asigurarea pieselor de schimb:** Furnizorul/producătorul trebuie să garanteze disponibilitatea pieselor de schimb originale pentru o perioadă de minim 10 ani de la livrarea echipamentelor.
- **Timp de intervenție în perioada de garanție:** Pentru sesizările transmise în scris de către beneficiar până în ora 12:00 a.m., termenul maxim de soluționare este de **48 de ore** de la primire.
- Pentru sesizările transmise după ora 12:00 a.m., termenul maxim de soluționare este de **72 de ore** de la primire.

6. LIVRARE ȘI PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

- **Termen de livrare:** În 60 de zile de la intrarea în vigoare a contractului (în funcție de stocurile producătorilor).
- **Condiție de livrare:** transportul inclus în prețul oferit până la sediul colegiului.
- **Recepția produselor:** Se va efectua de către comisia de recepție a beneficiarului în momentul livrării/preluării de la transportator. Orice neconformități legate de starea



exterioră a produselor sau cantitate trebuie consemnate imediat în documentul de transport și recepția produselor nu se va face până la remediere.

- **Instalarea și punerea în funcțiune (Servicii incluse):** Oferta tehnică trebuie să includă serviciile de instalare, montaj, punere în funcțiune și instruire a personalului deservent.
- **Obligațiile beneficiarului privind utilitățile:** Colegiul va asigura, utilitățile necesare la punctele de amplasare conform fișelor tehnice (conexiuni electrice trifazice/monofazice, alimentare cu apă, scurgeri, după caz).
- **Conexiuni speciale:** Conectarea echipamentelor pe gaz sau abur (unde este cazul) se va face strict printr-o firmă autorizată ISCIR, iar conectarea electrică se va face obligatoriu la centura de împământare a instalației electrice autorizată PRAM.

7. ALTE CERINȚE

- Completare și îndeplinirea Anexelor la Caietul de sarcini de sarcini
 - 1) SCRISOARE DE ÎNAINȚARE
 - 2) Declarație privind evitarea conflictului de interese în sensul art. 59-60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare
 - 3) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare
 - 4) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare
 - 5) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98/2016
 - 6) ACORD DE ASOCIERE (daca e cazul)
 - 7) ACORD DE SUBCONTRACTARE (daca e cazul)
 - 8) OFERTĂ FINANCIARĂ
 - 9) ANEXA LA PROPUNEREA FINANCIARĂ
 - 10) OFERTĂ TEHNICĂ

Achiziția cu Dotarea patiseriei și bucătăriei (cuptor electric rotativ, cuptor pizza, hotă) Colegiul Agricol și de Industrie Alimentară "Vasile Adamachi" Iași, după cum urmează:

Nr crt	Denumire produse	UM	Cantitatea necesară
1	Cuptor patiserie 6 tavi convecție&injectie aburi, electric	BUC	1
2	Hota cu motor sistem prin condensare	BUC	1
3	Dospitor static 12 tavi	BUC	1
4	Blast chiller 10 GN 1/1	BUC	1
5	Malaxor aluat 25 kg/32 litri cap fix	BUC	1
6	Tava aluminiu Dimensiuni: 400x600xH20 mm	BUC	6
7	Tava aluminiu Dimensiuni: 400x600xH30/40 mm	BUC	6



8	Mixer planetar 7 litri	BUC	1
9	Masina de feliat legume sau fructe	BUC	1
10	Masina tarte	BUC	1

8. SPECIFICAȚII ȘI DESCRIERI TEHNICE PRODUSE

8.1 CUPTOR PATISERIE 6 TAVI CONVECTIE&INJECTIE ABURI, ELECTRIC

Capacitate: 6 tavi 600x400 - 6 GN 1/1
Temperatura: 280 °C
2 ventilatoare
10 viteze de ventilare
Distanța între tavi: 80 mm
Alimentare: 400V/3N/50-60Hz
Dimensiuni: L792xI1021xH941 mm
Putere: 10.8 Kw
Greutate: 100 kg
Descriere produs:
Control digital Touch Screen
Display 7" rezoluție 800x480
System Android conexiune WI-FI monitorizare/control la distanță
CLOUD
Posibilitatea de a găti rețete diferite în același timp
10 faze de gătit per program
150 de programe de gătit prestabilite / 250 editabile
Conexiune USB
Spalare automată
Tehnologie bi-direcțională a ventilatorului
Sistem de diagnosticare
Funcție de preîncălzire automată
Ciclu de păstrare la cald
Control perfect al temperaturii, sistem dinamic de distribuire
uniformă a temperaturii
Usă dublă cu strat ce respinge căldura
Usor de curățat



8.2 HOTA CU MOTOR SISTEM PRIN CONDENSARE

Hotă de condensare din oțel inoxidabil cu motor
 Dimensiuni exterioare: 1051 × 781 × 323 mm
 Putere – tensiune: 0,3 kW – 230 V / 1N – 50/60 Hz
 Dotare standard: filtru de grăsime din oțel inoxidabil,
 detașabil și lavabil, motor cu 2 trepte de viteză



8.3 DOSPITOR STATIC 12 TAVI

Caracteristici tehnice:
 Capacitate: 12 tavi 600x400 - 12 GN 1/1
 Temperatura: 0...60 °C
 Distanța între tavi: 75 mm
 Alimentare: 230V/50-60Hz
 Dimensiuni: L935xI903xH706 mm
 Putere: 2.4 Kw
 Greutate: 65 kg
 Descriere produs:
 Control electromecanic
 Umidificare
 2 usi dotate cu geam



8.4 BLAST CHILLER

Capacitate: 10 GN 1/1 / 10 x 600/400
 Productivitate:
 Racire: 40 kg / 90 min. + 70 °C / + 3 °C
 Congelare: 28 kg / 240 min. + 70 °C / -18 °C
 Izolație: 65 mm
 Alimentare: 230v/50Hz
 Temperatura ambientală de lucru: 32 °C
 Dimensiuni interne: L670xI400xH790 mm
 Dimensiuni externe: L800xI800xH1600 mm
 Greutate: 180 Kg
 Putere: 1.5 Kw
Descriere produs:
 Interior și exterior din oțel inox AISI 304
 Usa cu auto-inchidere
 Interior cu colțuri rotunjite
 Control digital al temperaturii
 Evaporator





COLEGIUL AGRICOL ȘI DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ
„VASILE ADAMACHI”
IAȘI, Aleea Mihail Sadoveanu nr. 41, Telefon: 0332402577
Email: secretariat.adamachi@gmail.com Web: colegiuladamachi.ro

Decongelare automata Agent frigorific R290	
---	--

8.5 MALAXOR ALUAT 25 KG/32 LITRI CAP FIX

Caracteristici tehnice:

Productivitate: 25 kg aluat/ora
Capacitate faina/apa: 17 kg / 32 litri
Dimensiuni cuva: Ø 400 x H 260 mm
Alimentare: 230V/1N/50Hz
Dimensiuni: L760xI420xH660 mm
Greutate: 73 kg

2 viteze


Alimentare: 400V/3N/50Hz - Putere: 750 - 1100 W

Descriere echipament:

Actionare cu lant care permite descarcarea uleiului
Cuva din otel inox AISI 304
Panou de comanda cu tensiune joasa 24 V
Carlig special din otel inox, rezistent la utilizari intense
Transmisia directa, elimina zgomotele deranjante si costurile mari de intretinere/reparatie



8.6 TAVA ALUMINIU DIMENSIUNI: 400X600XH20 MM

Fabricata din aluminiu Margini indoite Dimensiuni: 400x600xH20 mm	
--	--






8.7 TAVA ALUMINIU DIMENSIUNI: 400X600XH30/40 MM

<p>Fabricata din aluminiu Margini indoite Dimensiuni: 400x600xH30/40 mm</p>	
--	--

8.8 MIXER PLANETAR 7 LITRI

<p>Capacitate bol: 6.5 litri Viteza variabila Dimensiuni bol: 220x200 mm Alimentare: 220V/1N/50Hz, 0.5 KW Dimensiuni: L230xl400xH400 mm Greutate: 17 kg Descriere echipament: Structura din otel rezistent alb Capac si mulaje gri Buton selectare viteze Protectie anti-stropi din material rezistent la socuri transparent Transmisia si toate componentele mobile sunt montate pe rulmenti Silentios Rezistent Picioare din otel inox, reglabile Dotari standard: carlig, lama, tel</p>	
--	---

8.9 MASINA DE FELIAT LEGUME SAU FRUCTE

<p>Putere: 550 W (220V/50Hz) Viteza motor: 365 rpm Dimensiuni: L389xI405xH544 mm Greutate: 21 kg Motor ventilat, pentru o utilizare intensa Capacitate: 150...450kg/h 1 viteza Nu include cutite de feliere Otel inox Orificiul de incarcare: 136 cm2</p>	
--	--

8.10 MASINA TARTE

<p>Alimentare: 220 V Putere: 3.2 Kw Greutate: 30 kg Dimensiuni: L440xI570xH420 mm Temperatura maximă: 250 ° C Placile pot fi setate sa aiba temperaturi diferite Timp coacere: 10 mm 40 de modele disponibile Posibilitatea realizării plăcilor personalizabile Este un aparat util pentru a forma și găti tarte dulci sau sărate cu coaja subtire produse de patiserie și produse de patiserie. Prin conectarea a două plăci interschimbabile, este ușor de a obține tarte cu diferite forme și mărimi gata pentru a fi fi umplute și decorate după gustul tău. Intr-o oră, o singură persoană poate pregăti și coace aproximativ 600 de tartle Mignon. Este posibil să se utilizeze tartle prefierate la</p>	
---	--



COLEGIUL AGRICOL ȘI DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ
„VASILE ADAMACHI”
IAȘI, Aleea Mihail Sadoveanu nr. 41, Telefon: 0332402577
Email: secretariat.adamachi@gmail.com Web: colegiuladamachi.ro

50% -70% completarea coacere in cuptor și apoi decorarea-le cu creme Nr. Forme: 30 Dimensiuni superioare: O 41 mm Dimensiuni inferioare: O 27 mm Inaltime: H 18 mm Laterale: 4 mm Baza: 4 mm	
---	--

9. PROCEDURA ACHIZIȚIEI PUBLICE:

Valoarea estimată a contractului este de 82.644,63 lei fără TVA, respectiv 100.000,00 lei cu TVA

Sursa de finanțare: Buget Local.

Numele solicitantului: Colegiul Agricol și de Industrie Alimentară „Vasile Adamachi” – Iași

10. CONDIȚII DE LIVRARE, RECEPȚII, GARANȚII

Termenul de furnizare a produselor nu trebuie să depășească durata contractului semnat de către ambele părți. Nerespectarea termenului de furnizare va atrage, după sine, penalități pe care le va suporta ofertantul, conform contractului ce se va încheia.

Livrarea se va face la termenele oferite de operatorul economic declarat câștigător, dar respectând termenele activităților derulate în cadrul proiectului, la locul de livrare: COLEGIUL AGRICOL ȘI DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ „VASILE ADAMACHI” - IAȘI. Adresa: Aleea Mihail Sadoveanu, nr.41, județ Iași.

Achizitorul sau reprezentantul său are dreptul de a inspecta și de a testa produsele pentru a verifica conformitatea lor cu specificațiile din Caietul de sarcini.

Recepția se va face la sediul achizitorului: COLEGIUL AGRICOL ȘI DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ „VASILE ADAMACHI” – IAȘI. Adresa: Aleea Mihail Sadoveanu, nr.41, județ Iași, de către reprezentanții furnizorului și a achizitorului pe baza documentelor legale (factură fiscală), întocmindu-se în acest sens un proces verbal de recepție semnat de ambele părți. Recepția nu se delegă.

- Ofertantul trebuie să asigure pentru PRODUSELE respective:
- Transportul pe cheltuiala ofertantului la și de la sediul beneficiarului, atunci când



natura defectiunii necesită aceasta, în limita garanției produselor furnizate;

- Echipamentele trebuie livrate împreună cu toate accesoriile necesare unei utilizări firești, chiar dacă acestea nu au fost solicitate în mod expres în această documentație.
- Perioada de garanție acordată produselor de către furnizor este cea declarată în propunerea tehnică și va fi de minimum 12 luni de la data livrării produselor.

11. MODALITATEA DE PLATĂ

Contractul de furnizare produse nu implică plata de avans.

Plata se va efectua în lei în maximum 30 de zile calendaristice de la data furnizării produselor și înregistrării facturii la sediul beneficiarului, dar nu înainte de punerea în funcțiune și semnarea procesului-verbal de recepție cantitativ-calitativ și procesului-verbal de recepție.

12. DURATA CONTRACTULUI

Contractul se derulează pe parcursul a două luni de la semnarea contractului și începe în ziua semnării contractului de furnizare de ambele părți.

13. ALTE PRECIZĂRI

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor tehnice minimale și obligatorii pe baza cărora se elaborează, de către fiecare ofertant, propunerea tehnică.

Cerințele impuse sunt minimal obligatorii și nu absolvă pe ofertanți de responsabilitatea de a realiza și alte sarcini pe care le consideră necesare pentru asigurarea calității produsului. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care specificațiile tehnice prezentate asigură un nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație se va citi și interpreta ca fiind însoțită de mențiunea „sau echivalent”.

Termenul de depunere a ofertei este de **5 zile** având în vedere atribuire unui contract de achiziție publică de produse de complexitate redusă.

Depunerea ofertei: Oferta va fi depusă până la data de **26.06.2026**, ora 15:00.

Deschiderea ofertelor: Ofertele vor fi deschise în data de **29.06.2026**, ora 10:00, la sediul beneficiarului, COLEGIUL AGRICOL ȘI DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ „VASILE



COLEGIUL AGRICOL ȘI DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ
„VASILE ADAMACHI”
IAȘI, Aleea Mihail Sadoveanu nr. 41, Telefon: 0332402577
Email: secretariat.adamachi@gmail.com Web: colegiuladamachi.ro

ADAMACHI” – IAȘI, cu sediul în Municipiul Iași, Aleea Mihail Sadoveanu, nr.41, județul Iași sau pe e-mail: secretariat.adamachi@gmail.com

Valabilitatea ofertei: Oferta trebuie să fie valabilă timp de 30 de zile. Operatorii economici interesați pot obține mai multe informații de luni până vineri, între orele 10:00 și 15:00 (ora locală) la adresa de mai jos:

COLEGIUL AGRICOL ȘI DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ „VASILE ADAMACHI” – IAȘI, cu sediul în Municipiul Iași, Aleea Mihail Sadoveanu, nr.41, județul Iași. Persoană de contact: HARHĂȚĂ Ionuț-Cristian, telefon: 0747476350
e-mail: secretariat.adamachi@gmail.com.

Responsabil Achizitii
Administrator ing. HARHĂȚĂ Ionuț-Cristian

