



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. 3294/ 15.07.2026

CAIET DE SARCINI

DOTĂRI ECHIPAMENTE CANTINĂ La Colegiul Agricol și de Industrie Alimentară „Vasile Adamachi” Iași

Valoarea totală estimată de 185.950,41 lei fără TVA, respectiv 225.000,00 lei cu TVA și s-a stabilit în conformitate cu fondurile bugetare aprobate după cum urmează:

Contact de finanțare cu nr. 37 din data de 24.06.2026 este încheiat cu Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale. (M.A.D.R.)

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 patiseriei 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:

1. Cuptor gastronomic, injecție abur direct, 12 tavi GN 1/1, electric x 1 buc.
2. Tigaie basculantă 80 litri gaz x 1 buc.
3. Mașina gătit 4 arzătoare, cu suport deschis x 2 buc
4. Plită netedă, cromată, cu suport deschis, gaz x 1 buc.
5. Mașina de spălat, decarbonatată și degresată ustensile ECO 220 litri
6. Butuc transat carne 500x500x900 x 1 buc.
7. Pachet echipamente: Rastel cu 4 rafturi perforate 2000x600x1800 x 2 buc. Și Carucior servire, 2 nivele 860x540x940 x 2 buc.
8. Set discuri compatibile cu modelul pe care îl deținem deja Sammic x 1 buc.
9. Mașina de tocat carne x 1 buc.
10. Mașina de curățat cartofi x 1 buc.

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 30 de zile de la intrarea în vigoare a contractului (în funcție de stocurile producătorilor).
- **Condiție de livrare:** transportul inclus în prețul ofertat 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 exterioară 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 ÎNĂINTARE
- 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 DOTĂRI ECHIPAMENTE CANTINĂ la Colegiul Agricol și de Industrie Alimentară "Vasile Adamachi" Iași, după cum urmează:

8. SPECIFICAȚII ȘI DESCRIERI TEHNICE PRODUSE

8.1 CUPTOR GASTRONOMIC, injectie abur direct, 12 tavi GN 1/1, electric x 1 buc.



Caracteristici tehnice:

Capacitate: 12 tavi GN 1/1 - 530x325 mm

Temperatura: 280 °C

3 ventilatoare

Distanța între tavi: 75 mm

10 viteze de ventilare

Alimentare: 400V/3N/50-60Hz

Dimensiuni: L792x11021xH1277 mm

Putere: 16.1 Kw

Greutate: 134 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 automata

Tehnologie bi-direcțională a ventilatorului

Sistem de diagnosticare

Functie de preincalzire automata

Ciclu de pastrare la cald

Control perfect al temperaturii, sistem dinamic de distribuire uniforma a temperaturii

Usa dubla cu strat ce respinge caldura

Usor de curatat

DOTAT CU:

2 Suport cuptor (partea de jos) cu rack tavi - Capacitate 5 tavi

3 Hota cu motor sistem prin condensare

10 buc x VASCHETA GASTRONORM 1/1 10

Fabricata din oțel inoxidabil 18/10 de înaltă calitate

Design foarte solid

Margini netede, ușor de curățat

Pot fi utilizate în cuptoare convecție, frigidere, sisteme bain-marie
și chafing dish-uri

Se pot atașa capace polycarbonat Gastronorm

Grosime 0,8 mm

Dimensiuni 530x325 mm

H=65 mm

Capacitate: 9 litri



10 buc x Tava perforata pentru pizza,

Diametru: ø 400 mm

Înălțime: 25 mm

Realizata din otel carbon acoperit cu oxid de fier

Coacere uniforma datorita perforatiei speciale a tavii

Diametru perforatie: Ø 3 mm

Rezistentă la căldură până la: 420°C



10 buc x GRĂȚAR GASTRONORM GN 1/1 10

Dimensiuni: 530x325 mm

Fabricat din oțel inoxidabil.



VASCHETA PERFORATA GASTRONORM 1/1 4

Fabricata din oțel inoxidabil 18/10 de înaltă calitate

Design foarte solid

Mărgini netede, ușor de curățat

Pot fi utilizate în cuptoare convecție, frigidere, sisteme bain-marie
și chafing dish-uri

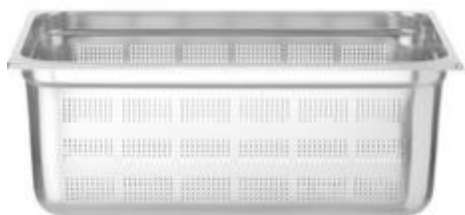
Se pot atașa capace polycarbonat Gastronorm

Grosime 0,8 mm

Dimensiuni 530x325 mm

H=200 mm

Capacitate: 28 litri



8.2 TIGAIE BASCULANTA 80 LITRI GAZ X 1 BUC.

Caracteristici tehnice:

Capacitate: 80 litri

Putere gaz: 18 Kw

Alimentare: 230V/1N/50Hz

Dimensiuni cuva: L800x1600xH160 mm

Greutate: 150 kg

Dimensiuni externe: L900x1900xH900

Descriere echipament:

Fabricata din oțel inoxidabil

Cuva din oțel inox

Actionare manuala a cuvei
Panou de control frontal
Modul economic
Arzator puternic cu supapa de gaz electromagnetica
Colturi rotunjite
Capac cu rulmenti
Termostat
Senzor detectare cuva ridicata
Picioare reglabile



8.3 MASINA GATIT 4 ARZATOARE, GAZ, CU SUPORT DESCHIS X 2 BUC

Caracteristici tehnice:

2 arzatoare cu putere de 7 Kw
1 arzator cu putere de 10 Kw
1 arzator cu putere de 4 Kw
Dimensiuni: L800xI900xH900 mm
Greutate: 100 Kg
Putere gaz: 28 Kw

Descriere echipament:

Fabricata din otel inoxidabil CrNI 18/10 AISI 304
Finisaje Scotch-Brite Satin
Blat de lucru de 2 mm grosime
Colturi rotunjite
Insertii cromate
Protectie stropi
Butoane rezistente la apa IPX5
Aprindere arzatoare cu flacara pilot

Valva cu termocupla de siguranta
Arzatoare cu flacara modulatorie
Gratare din fonta sau otel
Colector de lichide detasabil
Acces facil la piesele interne, prin inlaturarea panoului frontal
Poate fi conectata la rețeaua de alimentare cu gaze naturale sau butelie
Picioare reglabile



8.4 PLITA NETEDA, CROMATA, CU SUPORT DESCHIS, GAZ X 1 BUC.

Caracteristici tehnice:

2 zone de gatit

Dimensiuni suprafata de gatit: 760x680 mm

Temperatura de lucru reglabila: 50...300 grdC

Dimensiuni: L800xI900xH900 mm

Greutate: 134 Kg

Putere gaz: 18 Kw

Descriere echipament:

Fabricata din oțel inoxidabil CrNI 18/10 AISI 304

Finisaje Scotch-Brite Satin

Blat de lucru de 2 mm grosime

Colturi rotunjite

Insertii cromate

Protectie stropi

Butoane rezistente la apa IPX5

Plita din oțel cromata FE510C

Certificare SuperCrom MOCA

Arzatoare cu flacara pilot si aprindere piezoelectrica

Incalzire rapida

Valva de siguranta cu termocupla si termosta

Sertar colectare lichide detasabil

Suport deschis

Control individual al zonelor de gatit

Acces facil la piesele interne, prin inlaturarea panoului frontal

Poate fi conectata la rețeaua de alimentare cu gaze naturale sau butelie

Picioare reglabile



8.5 MASINA DE SPALAT, DECARBONATAT SI DEGRESAT USTENSILE ECO 220 LITRI

Caracteristici tehnice:

Capacitate cuva: 220 litri

Productivitate:

12/5 tavi - GN 1/1-2/1 - H 65 mm

32 tavi - 600x400 - H 20 mm

16/11 tavi 600x800 - H 20/30 mm

Alimentare: 230V-50Hz

Putere: 2 Kw

Dimesiuni externe: L1045xI600xH930/1400 mm

Greutate: 75 kg

Consum detergent pe luna: 3 cutii

Descriere produs:

Ridicare manuala a cosului

Ideala pentru Brutarii/Patiserii

Structura din otel inox

Cuva din otel inox AISI 304

Buton On/Off

Control digital

Temperatura reglabila

Debit de apa reglabil

Dozare electronica a cantitatii de detergent

Dotata cu 4 roti din care 2 cu sistem de franare

Să Includă consumabile:

Detergentii de curatare (1 cutie = 2kg) x 12 buc.



8.6 BUTUC TRANSAT CARNE 500X500X900 X 1 BUC.



Descriere echipament:

Structura din otel inox, teava rectangulara 400x400x mm, grosime 1,2 mm

Blat polietilena cu inaltime 100 mm, non-absorbant, antibacterii

Imbinari sudate cu ARGON

8.7 PACHET ECHIPAMENTE: RASTEL CU 4 RAFTURI PERFORATE 2000X600X1800 X 2 BUC. ȘI ȘI 2 BUC CARUCIOR SERVIRE, 2 NIVELE 860X540X940

Descriere echipament:

Produse realizate din otel inoxidabil satinat AISI 304 cu finisaj Scotch-Brite

Picioare din teava rectangulara otel inoxidabil AISI 304, 40x40x1.2 mm

4 rafturi perforate, fixe

Rafturi ranforsate cu profile Ω inox

Imbinari sudate cu Argon

Alte dimensiuni la cerere, inclusiv dimensiuni atipice



2 Bucăți Carucioare Servire, 2 Nivele 860x540x940



8.8 SET DISCURI COMPATIBILE CU MODELUL DE MASINA DE FELIAT LEGUME PE CARE ÎL DEȚINEM DEJA SAMMIC X SET 1 BUC.

* pentru feliere 2mm(FC-2+)

* pentru feliere 3mm(FC-3D)

* pentru feliere 8mm(FC-8D)

* pentru cuburi 8mm(FMC-8D)

trebuie achizitionat impreuna cu discul de feliere

* pentru feliere 14mm(FC-14D)

* pentru cuburi 14mm(FMC-14D)

trebuie achizitionat impreuna cu discul de feliere

* pentru feliere 20mm(FC-20+)

* pentru cuburi 20mm(FMC-20+)

trebuie achizitionat impreuna cu discul de feliere

* kit pentru cartofi piure,

Unitatea Școlară deține o Masina de feliat legume căreia trebuie să-i achiziționăm kiturile.

Model Masina de feliat legume:



8.9 MASINA DE TOCAT CARNE X 1 BUC.

Productivitate: max 100 kg/h
Diametru disc: 70 mm
Putere: 440 W (220V/50Hz)
Dimensiuni: L227xI470xH410 mm
Greutate: 18 kg
Motor ventilat
Corp din otel inox
Sistem tocare din aluminiu

DOTATA CU:

- * disc 4,5mm
- * disc 6mm
- * disc 8mm



8.10 MASINA DE CURATAT CARTOFI X 1 BUC.

Capacitate: 10 kg cartofi
Productivitate: 200...240 kg/h
Putere: 370 W (380V/50Hz)
Dimensiuni: L433xI635xH625 mm
Greutate: 36 kg
Construcție din inox AISI 304
Temporizator : 0...6min
Disc abraziv
Cilindru abraziv
Să aibă accesorii incluse:
* Stand din oțel inox cu filtru



09. PROCEDURA ACHIZIȚIEI PUBLICE:

Valoarea totală estimată de 185.950,41 lei fără TVA, respectiv 225.000,00 lei cu TVA și s-a stabilit în conformitate cu fondurile bugetare aprobate după cum urmează:

Contactul de finanțare cu nr. 37 din data de 24.06.2026 este încheiat cu Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale. **(M.A.D.R.)**

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 45 de zile calendaristice după semnarea contractului. 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 60 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



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

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 până la data de **29.07.2026**, ora 15:00, având în vedere atribuire unui contract de achiziție publică de produse de complexitate redusă.

Depunerea ofertei: Oferta va fi depusă până la data de **29.07.2026**, ora 15:00.

Deschiderea ofertelor: Ofertele vor fi deschise în data de **03.08.2026**, ora 10:00, la sediul beneficiarului, COLEGIUL AGRICOL ȘI DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ „VASILE 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 45 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.

Întocmit,
Responsabil Achizitii
Administrator ing. HARHĂȚĂ Ionuț-Cristian

