

**PROGRAMUL OPERAȚIONAL PENTRU PESCUIT ȘI AFACERI MARITIME 2014 – 2020**

**Măsura II.2 – Investiții productive în acvacultură**

**Apelul Nr. 7 din perioada 22.10.2019 – 20.12.2019**

**Titlul Proiectului: “COMPLEX SALMONICOL GOLDEN FOREST”**

**Cod SMIS: 135483**

**Nr. Contract de Finanțare: 469 / 20.10.2020**

**Beneficiar: S.C. GOLDEN FOREST HOTEL S.R.L.**

**Nr. înreg.: 61 / 17.11.2023**

**DOCUMENTAȚIE DE ATRIBUIRE**

**La procedura de atribuire a CONTRACTULUI DE FURNIZARE PRODUSE  
(ECHIPAMENTE: BUCATARIE + RESTAURANT), pentru obiectivul:  
“Complex salmonicol GOLDEN FOREST”**

**Proiect finanțat prin  
PROGRAMUL OPERAȚIONAL PENTRU PESCUIT ȘI AFACERI MARITIME 2014-2020**

**PRIORITATEA UNIUNII EUROPENE 2  
STIMULAREA ACVACULTURII DURABILE DIN PUNCTUL DE VEDERE AL MEDIULUI,  
EFICIENTE DIN PUNCTUL DE VEDERE AL UTILIZĂRII RESURSELOR, INOVATOARE,  
COMPETITIVE ȘI BAZATE PE CUNOAȘTERE**

**Măsura II.2 – Investiții productive în acvacultură**

**Apelul Nr.7 din perioada 22.10.2019 – 20.12.2019,  
în baza Contractului de finanțare Nr.469/20.10.2020,  
încheiat cu Ministerul Agriculturii și Dezvoltării RURale  
prin Direcția Generală Pescuit – Autoritatea de Management pentru POPAM,  
în calitate de Autoritate de Management  
și S.C. GOLDEN FOREST HOTEL S.R.L.,  
în calitate de Beneficiar al finanțării**

**Titlul proiectului:  
“Complex salmonicol GOLDEN FOREST”**

**Cod SMIS 135483  
RO22 201219 0493**

**1. INFORMAȚII DESPRE ACHIZITOR:**

Denumire achizitor: **S.C. GOLDEN FOREST HOTEL S.R.L.;**

Nr. Înmatriculare la Oficiul Registrului Comerțului: **J24/2072/2018;**

Codul unic de înregistrare fiscală: **40254695;**

Sediul social: **Sat MARA, Comuna DESEȘTI, nr.89/F, Județul MARAMUREȘ, cod poștal  
437135, țara ROMÂNIA;**

Locația de implementare a proiectului: **Regiunea NORD VEST, Sat MARA, Comuna  
DESEȘTI, nr.89/F, Județul MARAMUREȘ, cod  
poștal 437135, țara ROMÂNIA;**

Persoana de contact: **REDNIC PETRU;**

Date de contact: Telefon: **0740615127**; e-mail: [goldenforesthotel@yahoo.com](mailto:goldenforesthotel@yahoo.com)

## **2. INFORMAȚII DESPRE PROCEDURA DE ACHIZIȚIE**

**2.1. Procedura de achiziție aplicată**, este procedura competitivă, aplicabilă solicitanților / beneficiarilor privați, pentru atribuirea contractelor de furnizare, servicii sau lucrări, finanțate din fonduri europene – conform prevederilor Ordinului Ministrului Fondurilor Europene nr. 1284 / 2016.

**2.2. Obiectul achiziției**, îl reprezintă atribuirea **CONTRACTULUI DE FURNIZARE PRODUSE (ECHIPAMENTE: BUCATARIE + RESTAURANT)**, pentru obiectivul: **“Complex salmonicol GOLDEN FOREST”**.

**2.3. Adresa investiției**: Regiunea NORD VEST, Sat MARA, Comuna DESEȘTI, nr.89/F, Județul MARAMUREȘ, cod poștal 437135, Țara ROMÂNIA.

**2.4. Valoarea totală estimată**, pentru **CONTRACTULUI DE FURNIZARE PRODUSE (MOBILIER: ECHIPAMENTE: BUCATARIE + RESTAURANT)**, este de 466.121,34 lei (fără TVA) și cuprinde următoarele cheltuieli eligibile aferente liniilor bugetare următoare: 4.5. Dotări, conform Bugetului indicativ Anexa 9.1 la Contractul de finanțare nr.469/20.10.2020.

Nr. crt.	Linia bugetară implicată*	VALOAREA ESTIMATĂ - LEI		
		Cheltuieli eligibile	Cheltuieli neeligibile	Total
1.	4.5.	416.086,76	50.034,58	466.121,34
<b>TOTAL</b>		<b>416.086,76</b>	<b>50.034,58</b>	<b>466.121,34</b>

\*Nu se limitează valoarea diferitelor elemente ale propunerilor financiare prin invocarea limitării liniilor bugetare alocate proiectului - Bugetului indicativ Anexa 9.1 la Contractul de finanțare nr.469/20.10.2020.

### **2.5. Tipul și durata contractului:**

- **Contract de furnizare produse;**
- **Durata contractului de furnizare produse: până la data de 31.12.2023**, de la data semnării Contractului de furnizare;
- **Termen de livrare: până la data de 29.12.2023.**

### **2.6. Informații despre elaborarea și depunerea ofertelor:**

**2.6.1. Termenul limită pentru depunerea ofertelor: 28.11.2023 ora 12:00;**

**2.6.2. Data și ora deschiderii ofertelor: 28.11.2023 ora 12:30.**

#### **2.6.3. Locul și modalitatea de depunere:**

**2.6.3.1. Locul de depunere al ofertelor: Sat MARA, Comuna DESEȘTI, nr.89/F, Județul MARAMUREȘ, cod poștal 437135, Țara ROMÂNIA.**

#### **2.6.2.2. Modalitatea de depunere a ofertei:**

- Oferta/ofertele primite după termenul limită de depunere al ofertelor, stabilit în prezenta documentație, sau depuse la o altă adresă decât cea indicată mai sus, nu va/vor fi evaluată/evaluate de achizitor;

- Oferta fiecărui operator economic, trebuie depusă într-un plic închis, sigilat, într-un exemplar, în original;
- Toate documentele vor fi semnate de către persoana care angajează patrimonial societatea sau de o persoană împuternicită de aceasta. Împuternicirea trebuie să fie expresă și se va depune împreună cu oferta;
- Ofertele vor fi însoțite de **Scrisoarea de înaintare în 2 exemplare (Formular nr. 5)**, în care vor fi menționate datele de contact ale ofertantului (adresa, telefon, fax/email). Un exemplar va fi restituit ofertantului, având specificate data, ora și minutul de prezentare a Ofertei la sediul beneficiarului.

#### 2.6.4. Limba de redactare a ofertei: română.

Ofertele redactate în altă limbă, vor fi traduse în limba română, de traducător autorizat;

#### 2.6.5. Prețul:

Va fi exprimat în RON, fără TVA, și va rămâne ferm pe toată perioada de valabilitate a ofertei și de execuție a contractului.

#### 2.6.6. Propunerea tehnică:

Va fi prezentată astfel încât, să se asigure posibilitatea verificării conformității acesteia cu specificațiile tehnice prevăzute în prezenta Documentație de atribuire (**Formular nr.2. Propunere tehnică**).

Potențialii ofertanți care intenționează să viziteze amplasamentul, trebuie să transmită cu cel puțin 2 zile înainte de data stabilită pentru vizita amplasamentului, o scrisoare prin care își anunță intenția de a participa la vizită.

Participantii la vizita amplasamentelor își vor asigura mijloacele de transport în vederea efectuării vizitei.

Ofertanții au obligația de a indica sau marca documentele/informațiile din propunerea tehnică pe care le declară ca fiind confidențiale, întrucât cuprind secrete tehnice și/sau comerciale, stabilite conform legii, iar dezvăluirea acestora ar prejudicia interesele legitime ale operatorilor economici, în special în ceea ce privește secretul comercial și proprietatea intelectuală. Caracterul confidențial trebuie demonstrat prin orice mijloace de probă.

Cu excepția eventualelor constrângeri de natură tehnică și/sau legală, în cazul în care vor exista limitări, condiționări sau restricții impuse de ofertant în raport cu cerințele din formularul nr.2. Specificații tehnice, oferta va fi declarată ca fiind neconformă. Specificațiile tehnice reprezintă cerințe minimale referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, scop în care soluțiile ofertate în cadrul propunerii tehnice pot face referire la atingerea unor niveluri superioare.

În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului se constată faptul că nu sunt respectate elemente ale propunerii tehnice (sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul ori de a solicita sistarea furnizării produselor până la remedierea situației constatate.

#### 2.6.7. Propunerea financiară:

Va fi elaborată astfel încât, aceasta să furnizeze informații cu privire la preț, modalitatea și termenii de plată, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de furnizare (propușe de ofertant). Propunerea

financiară are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată durata de valabilitate a ofertei.

Ofertele care nu vor include toate specificațiile din Documentația de atribuire, vor fi respinse.

Ofertantul va include, în cadrul propunerii financiare, toate și orice costuri legate de:

- producția/comercializarea, furnizarea bunurilor care fac obiectul contractului de furnizare și prezentate în cadrul documentației de atribuire;
- procurarea, transportul, depozitarea și punerea în operă a materialelor și echipamentelor necesare funcționării obiectului contractului, conform cerințelor impuse prin caietul de sarcini.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri, dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

Propunerea financiară va cuprinde următoarele:

1. formularul de ofertă (**Formular nr. 3 și Anexa nr.1**). Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract;

În vederea comparării unitare a ofertelor, se solicită ca toate prețurile să fie exprimate în cifre cu cel mult două zecimale. Niciun fel de cereri și pretenții ulterioare ale ofertantului legate de ajustări de prețuri, determinate de orice motive (cu excepția situațiilor prevăzute explicit în documentația de atribuire și/sau prin dispozițiile legale aplicabile), nu pot face obiectul vreunei negocieri sau proceduri litigioase între părțile contractante.

#### **2.6.8. Valabilitatea ofertei:** 60 de zile.

#### **2.6.9. Informații și clarificări:**

Se pot solicita, în scris, **cu maxim 72 de ore înainte de termenul limita pentru depunerea ofertelor**. Solicitarea de clarificări se va transmite în formă scrisă pe e-mail: [goldenforesthotel@yahoo.com](mailto:goldenforesthotel@yahoo.com), sau poștă / curier, la sediul social al GOLDEN FOREST HOTEL S.R.L., în sat MARA, comuna Desești, nr.89/F, județul Maramureș, cod poștal 437135, țara România.

În cazul în care, un operator economic nu a transmis solicitare de clarificări în termenul menționat în anunț, solicitarea de clarificări nu va fi luată în considerare.

Termenul de răspuns este **26.11.2023, ora 15:00**.

La adresele menționate mai sus, poate fi solicitat de către ofertanți, Proiectul tehnic pentru obiectivul de investiții "*Complex salmonicol GOLDEN FOREST*". Persoană de contact: Rednic Petru, tel.: 0740615127.

Toate solicitările de clarificări vor fi publicate pe [www.fonduri-ue.ro](http://www.fonduri-ue.ro).

#### **2.6.10. Oferte alternative:** Nu se acceptă.

#### **2.6.11. Subcontractare:**

Conform prevederilor legale, activitatea de furnizare nu poate fi subcontractată:

- Art.4, alin.2) și alin.3) din Hotărârea nr. 347/2016 privind stabilirea cadrului general de implementare a operațiunilor cofinanțate din Fondul European pentru Pescuit și Afaceri Maritime prin Programul operațional pentru pescuit și afaceri maritime 2014-2020;
- Instrucțiuni către candidați/ofertanți din Ordinul nr.1554/17.08.2023;
- Capitolul IV, Secțiunea 1 din Hotărârea nr.395/02.06.2016.

### 2.6.12. Asocierea:

Nu este cazul.

### 2.6.13. Ajustări de prețuri și/sau a valorii totale a contractului:

Nu se acceptă.

Nu se organizează ședința de deschidere a ofertelor. După evaluarea ofertelor și selectarea ofertei câștigătoare, achizitorul va completa anunțul aferent prezentei achiziții, pe pagina web [www.fonduri-ue.ro](http://www.fonduri-ue.ro), cu informații despre operatorul economic declarant câștigător în cadrul procedurii competitive.

## 3. **MODUL DE PREZENTARE ȘI INTOCMIRE A OFERTEI**

### **Documente solicitate**

#### 1. **OFERTA**, prezentată trebuie să cuprindă:

Documentele solicitate de la potențialii Ofertanți sunt:

- 1) Formularul de Ofertă;
- 2) Propunerea Tehnică;
- 3) Propunerea Financiară;

#### 2. **Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevazute la art.14 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr.66/2011 (Formular nr.4.), privind prevenirea, constatarea și sancționarea neregulilor apărute în obținerea și utilizarea fondurilor europene și/sau a fondurilor publice naționale aferente acestora, cu modificările și completările ulterioare (conflictul de interese), document obligatoriu în baza OMFE nr.1284/2016.**

**Forma de prezentare:** în original.

#### 3. **Dovedirea capacității de exercitare a activității:**

##### 3.1. **Certificat de înregistrare în registrul comerțului**, al societății, sau în cazul ofertanților persoane juridice/fizice străine, documentele echivalente emise în țara de rezidență, traduse în limba română, de un traducător autorizat.

**Forma de prezentare:** în copie certificată conform cu originalul de către ofertant.

##### 3.2. **Operatorii economici care depun ofertă, trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă faptul că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile ce fac obiectul contractului de achiziție.**

**Documentul justificativ care probează îndeplinirea celor asumate, respectiv Certificatul constatator (*format extins*), pentru firmele participante, inclus în oferta tehnică și certificatele ONRC sau cele echivalente pentru furnizorii externi pentru toate persoanele juridice (firme) actionare până la proprietarii finali ale acestora (persoane fizice) cu excepția acționarilor/asociaților tip listă în cazul Societăților pe Acțiuni, bancilor, fondurilor de investiții și producătorilor, emis de ONRC cu cel mult 30 de zile înainte de data limită de depunere a ofertelor din care să demonstreze faptul că operatorul economic (persoană juridică română), are autorizat/autorizate codul/codurile CAEN conform codificării (Ordin 337/2007) Rev. Caen (2), corespunzătoare obiectului contractului (**PRODUCȚIA SAU COMERCIALIZARE ECHIPAMENTELOR PENTRU BUCATĂRII ȘI A VESELEI**).**



DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

În cazul ofertanților persoane juridice/fizice străine, documentele echivalente emise în țara de rezidență, traduse în limba română, de un traducător autorizat, din care să rezulte informații reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor privind:

- **structura acționariatului/asociaților;**
- **obiectul de activitate al ofertantului;**
- **faptul că operatorul economic (persoană juridică străină), este autorizat pentru *PRODUȚIA SAU COMERCIALIZARE ECHIPAMENTELOR PENTRU BUCATĂRII SI A VESELEI.***

Se acceptă certificate constatatoare (extinse) eliberate și prin sistemul electronic. Achizitorul își rezervă dreptul de a solicita ofertantului declarat câștigător, înainte de semnarea contractului, Certificatul Constatator în original sau copie certificată pentru conformitate.

**Forma de prezentare:** *original sau în copie certificată conform cu originalul de către ofertant.*

**4. Propunerea tehnică:** conform solicitărilor dela pct.2.6.6.

**5. Propunerea financiară va cuprinde următoarele:** conform solicitărilor dela pct.2.6.7.

**Note:**

Ofertantul va include, în cadrul propunerii financiare, toate și orice costuri legate de:

- producția/comercializarea, furnizarea bunurilor care fac obiectul contractului de furnizare și prezentate în cadrul documentației de atribuire;
- procurarea, transportul, depozitarea și punerea în operă a materialelor și echipamentelor necesare funcționării obiectului contractului, conform cerințelor impuse prin caietul de sarcini.
- la elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri, dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

**6. Scrisoare de înaintare:** în 2 exemplare (Formular nr.5.).

**Nota:**

- Ofertele care nu vor fi însoțite de toate documentele solicitate, vor fi considerate neconforme și nu vor intra în procesul de evaluare – adjudecare.
- Neprezentarea unuia dintre aceste documente, determină excluderea ofertantului de la procedură.

**4. INFORMAȚII CU PRIVIRE LA CONTRACTUL DE FURNIZARE PRODUSE (ECHIPAMENTE: BUCATARIE + RESTAURANT)**

- **Durata contractului de furnizare produse:** până la data de 31.12.2023, de la data semnării Contractului de furnizare;
- **Termenul de livrare al produselor este până la data de 29.12.2023;**
- **Modalitatea de plată:**
  - **Plățile se vor efectua în lei, în baza facturii emise de către furnizor.**
  - **Plata se va efectua prin mecanismul cererilor de plată sau de rambursare reglementate prin OUG 46/2015;**

- **Semnarea contractului**, se va face cu respectarea prevederilor OMFE 1284/2016, Secțiunea 5, pct. 5.1.;
- **Modificarea clauzelor contractului**, se va putea face doar cu respectarea prevederilor OMFE 1284/2016, Secțiunea 5, pct. 5.2.;

Prin participarea la procedura de achiziții, ofertantul se angajează să asigure disponibilitatea informațiilor și documentelor referitoare la achiziția la care participă, misiunilor de control desfășurate de Autoritatea de Management sau alte structuri cu competențe în controlul și recuperarea debitelor, aferente fondurilor comunitare și/sau fondurilor publice naționale, de la achizitor.

##### 5. SPECIFICAȚII TEHNICE:

Bunurile solicitate la nivelul procedurii de achiziție sunt următoarele:

NR. CRT	DENUMIRE ECHIPAMENT	U.M.	NR. BUC.	CARACTERISTICI TEHNICE SOLICITATE	
				Dimensiuni LxPxH (cm)	Specificatii tehnice minimale
1.	PLATFORMA CU BRAT SI INDICATOR INCORPORAT	BUC.	1	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CAPACITATE MAXIMA: 300 Kg., DIVIZIUNE 100g.</li> <li>- DIMENSIUNE PLATAN 42 x 52 cm.</li> <li>- Display: LED rosu, 6 cifre, 1"</li> <li>- Alimentare: adaptor 12 V, acumulator intern (optional)</li> <li>- Conversie unitate de măsură (kg/lb).</li> <li>- Functie numarator piese, acumulare greutate-tara.</li> <li>- 7 taste [mecanice sub membrana].</li> <li>- Pana la 6000 diviziuni, Monorange.</li> <li>- Conectabil la 1 platformă de cantari, pana la 14 celule.</li> <li>- Conectare la PC.</li> <li>- Compatibil cu orice imprimanta cod de bare cu protocol Epson.</li> <li>- Comunicatie: 2 porturi viteza ridicata RS-232 [115.200bps]. RS-485/RS-422, Ethernet [TCP/IP si UDP] [opțional].</li> <li>- Multiple protocoale de comunicare.</li> <li>- Brat si platan din inox.</li> <li>- Carcasa din ABS sau Inox.</li> <li>- Cu Verificare Metrologica, Aprobări: CE, OIML, Clasa III, IV.</li> <li>- Alte funcții opționale: Conectare pana la 2 platforme. Conectare la scanner prin RS-232.</li> </ul>
2.	RASTEL	BUC.	5	120x50x180	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rastel cu 4 polite pline din otel inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- grosime 0,8 mm.,</li> <li>- polite pline rigidizate din otel inox 430 cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- grosime 0,8 mm,</li> <li>- cadru din teava rectangulara, grosime 1 mm., 40x40mm.</li> <li>- picioare reglabile (h=25 mm)</li> <li>- imbinari: sudura cu argon</li> </ul>
3.	RASTEL	BUC.	2	140x50x180	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rastel cu 4 polite pline din otel inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> </ul>

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- grosime 0,8 mm.,</li> <li>- polite pline rigidizate din otel inox 430 cu finisaj Scotch Brites au echivalent, grosime 0,8 mm,</li> <li>- cadru din teava rectangulara, grosime 1 mm., 40x40mm.</li> <li>- picioare reglabile (h=25 mm)</li> <li>- imbinari: sudura cu argon</li> </ul>
4.	RASTEL	BUC.	1	200x50x180	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rastel cu 4 polite pline din otel inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- grosime 0,8 mm.,</li> <li>- polite pline rigidizate din otel inox 430 cu finisaj Scotch Brites au echivalent, grosime 0,8 mm,</li> <li>- cadru din teava rectangulara, grosime 1 mm., 40x40mm.</li> <li>- picioare reglabile (h=25 mm)</li> <li>- imbinari: sudura cu argon</li> </ul>
5.	DULAP REFRIGERARE	BUC.	2	143x83x201	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu 2 usi,</li> <li>- capacitate 1400lt.,</li> <li>- temperatura de lucru (-2° +8°C) (la temperatura ambientala de maxim 40°C si umiditate 65%),</li> <li>- confectionat din otel inox</li> <li>- 3 gratate cu ghidaje incluse,</li> <li>- dimensiuni 2/1 GN,</li> <li>- refrigerare ventilata,</li> <li>- agent refrigerare R 290,</li> <li>- include 6 gratate,</li> <li>- compartimentul motorului este complet izolat de spatiul de depozitare prin panouri,</li> <li>- control electronic cu termostat digital,</li> <li>- usa este acoperita cu o rezistenta electrica pentru a indeparta condensul,</li> <li>- dezghet automat printru rezistenta electrica cu control automat al temperaturii de dezghet,</li> <li>- evacuare automata a condensului.</li> <li>- Usa cu sens reversibil cu arc pentru inchidere automata si inchidere cu cheie.</li> <li>- Baza frigiderului are colturile rotunjite pentru o curatare facile.</li> <li>- Baza externa si panourile exterioare sunt construite din otel inox galvanizat pentru o durata de viata mai lunga.</li> <li>- Picioarele frigiderului sunt din otel inox reglabile pe inaltime.</li> </ul>
6.	RASTEL	BUC.	1	130x50x180	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rastel cu 4 polite pline din otel inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- grosime 0,8 mm.,</li> <li>- polite pline rigidizate din otel inox 430 cu finisaj Scotch Brites au echivalent, grosime 0,8 mm,</li> <li>- cadru din teava rectangulara, grosime 1 mm., 40x40mm.</li> </ul>



## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- picioare reglabile (h=25 mm)</li> <li>- imbinari: sudura cu argon</li> </ul>
7.	RASTEL CU 4 POLITE	BUC.	2	160x50x180	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rastel cu 4 polite pline din otel inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- grosime 0,8 mm.,</li> <li>- polite pline rigidizate din otel inox 430 cu finisaj Scotch Brites au echivalent, grosime 0,8 mm,</li> <li>- cadru din teava rectangulara, grosime 1 mm., 40x40mm.</li> <li>- picioare reglabile (h=25 mm)</li> <li>- imbinari: sudura cu argon</li> </ul>
8.	MASA INOX	BUC.	1	100x60x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu 1 cuva pe partea stanga inox ( dimensiuni cuva LxIxh = 400x500x300 mm, cu rebord H=50 mm,</li> <li>- fara polita intermediara,</li> <li>- cu blat de lucru g=40 mm cu structura fono-absorbanta rigidizat cu pal melaminat,</li> <li>- structura sudata in argon,</li> </ul>
9.	MASA REFRIGERARE VENTILATA	BUC.	2	179,5x60x86	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tip SNAK sau echivalent,</li> <li>- cu 3 usi, cu rebord</li> <li>- temperatura de lucru: (-2/+8grC.),</li> <li>- izolatie 60mm.,</li> <li>- structura otel inoxidabil,</li> <li>- agregat incorporat,</li> <li>- panou frontal cu cheie si sertar, circulatia aerului rece circulară, pentru a evita contactul direct cu produse,</li> <li>- control electronic al temperaturii,</li> <li>- panou digital cu termostat,</li> <li>- dezghetare automata,</li> <li>- usi cu sistem de revenire cu arc,</li> <li>- colturi rotunjite,</li> <li>- picioare din otel inoxidabil reglabile in inaltime</li> <li>- temperatura ambientala de +32°C /55%HR,</li> <li>- gaz refrigerant R290a,</li> <li>- 3 gratate 33x43cm. si ghidaje incluse.</li> <li>- Capacitate 339 litri</li> </ul>
10.	POLITA SUSPENDATA DIN INOX	BUC.	1	180x30x38,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 304 g=0,8 mm.</li> <li>- confectionata din console din teava rectangulara inox 40x20 mm inox, cu cate 2 gauri M10 pt prindere deasupra politei,</li> <li>- cu 1 polita rigidizata g=30 mm,</li> <li>- structura sudata in argon.</li> <li>- +Sistem de ambalare si protectie</li> </ul>
11.	MASA INOX CU 1 CUVA	BUC.	1	180x60x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pe partea stanga inox</li> <li>- dimensiuni cuva LxIxh = 400x500x300 mm,</li> <li>- cu rebord H=50 mm,</li> <li>- fara polita intermediara, g=1,25 mm,</li> <li>- cu blat de lucru g=40 mm</li> <li>- cu structura fono-absorbanta rigidizat cu pal melaminat,</li> <li>- structura sudata in argon</li> </ul>

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

12.	SPALATOR CU O CUVA MARE	BUC.	1	60x60x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fara polita intermediara,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- realizat din inox,</li> <li>- picioare reglabile pe inaltime</li> </ul>
13.	MASINA DE TOCAT CARNE	BUC.	1	41x24x41	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu 2 sensuri de rotatie (inainte/inapoi)</li> <li>- accesoriu umplere carnati Ø 20 mm,</li> <li>- structura din otel inox,</li> <li>- motor cu ventilatie,</li> <li>- gura pentru carne din otel inoxidabil,</li> <li>- site cu perforatii de diam.4.5 mm;</li> <li>- cutite din otel inoxidabil,</li> <li>- capacitate de prelucrare: 120 kg/h,</li> <li>- varianta monofazata. Conform normative CE</li> </ul>
14.	MASA DE LUCRU	BUC.	1	150x90x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- realizata din otel inox,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- polita inferioara plina din otel inox,</li> <li>- cu picioare reglabile</li> </ul>
15.	MASA DE LUCRU	BUC.	1	140x60x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- realizata din otel inox,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- polita inferioara plina din otel inox,</li> <li>- cu picioare reglabile</li> </ul>
16.	ROBOT DE TAIAT LEGUME PROFESIONAL	BUC.	1	29x54x40	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 270 de rotatii/min.</li> <li>- Microswitch de siguranta pe maner,</li> <li>- capacitate maxima de procesare 450kg/h.</li> <li>- Conform normative CE.</li> <li>- Include 5 discuri : disc feliere 2 mm, disc feliere 4 mm, disc raziure 3 mm, disc raziure 4 mm si disc raziure 7mm</li> </ul>
17.	MASINA DE CURATAT CARTOFI	BUC.	1	46x46x82	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alimentare electrica,</li> <li>- realizata integral din inox,</li> <li>- micro-intrerupator de siguranta pe capac si pe usa,</li> <li>- capac transparent pentru a putea verifica stadiul de lucru,</li> <li>- capacitate 16 kg,</li> <li>- productie 300 kg/h.</li> <li>- Conform normative CE</li> </ul>
18.	SPALATOR INOX	BUC.	2	180x60x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 304 g=1,25 mm,</li> <li>- cu blat de lucru g=40 mm cu structura fono-absorbanta rigidizat cu pal melaminat,</li> <li>- cu 2 cuve pe partea Centrale si picurator pe ambele parti inox</li> <li>- dimensiuni cuva LxIxh =400x500x300 mm,</li> <li>- cu rebord H=50 mm,</li> <li>- cu cadru de intarire din teava rectangulara 40x20 mm pe 3 laturi (distanța inferioara de prindere cadru h=150 mm),</li> <li>- structura sudata in argon</li> </ul>
19.	DULAP FRIGORIFIC STATIC	BUC.	1	60x58,5x85,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- capacitate 130 litri,</li> <li>- temperatura de lucru: (+2°C +8°C.)</li> <li>- control cu termostat,</li> <li>- izolatie 40mm.,</li> <li>- structura externă otel vopsit,</li> <li>- structura internă ABS alimentar,</li> </ul>

DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- refrigerare statica cu ventilator intern pentru o temperatura uniforma,</li> <li>- temperatura ambientala de +33grC,60%HR,</li> <li>- gaz refrigerant R600a,</li> <li>- 3 gratate incluse</li> </ul>
20.	SPALATOR INOX	BUC.	2	160x60x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 304 g=1,25 mm,</li> <li>- cu blat de lucru g=40 mm cu structura fono-absorbanta rigidizat cu pal melaminat,</li> <li>- cu 2 cuve pe partea Centrale si picurator pe ambele parti inox</li> <li>- dimensiuni cuva LxIxh =400x500x300 mm,</li> <li>- cu rebord H=50 mm,</li> <li>- cu cadru de intarire din teava rectangulara 40x20 mm pe 3 laturi (distanța inferioara de prindere cadru h=150 mm),</li> <li>- structura sudata in argon</li> </ul>
21.	SPALATOR DE MAINI CU ACTIONARE LA GENUNCHI	BUC.	1	40x40x32	<ul style="list-style-type: none"> <li>- realizat integral din inox,</li> <li>- montat pe perete,</li> <li>- include baterie</li> </ul>
22.	Masa de lucru	BUC.	1	80x70x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- din otel inox,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- polita inferioara plina din otel inox,</li> <li>- cu picioare reglabile</li> </ul>
23.	Spalator cu o cuva mare	BUC.	1	120x70x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fara polita intermediara,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- realizat din inox,</li> <li>- picioare reglabile pe inaltime</li> </ul>
24.	Masa de lucru	BUC.	2	180x70x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- din otel inox,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- polita inferioara plina din otel inox,</li> <li>- cu picioare reglabile</li> </ul>
25.	Marmite incalzita indirecta	BUC.	1	80x90x87	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alimentare electrica,</li> <li>- realizata integral din otel inox,</li> <li>- fundul dublu al vasului confectionat din inox cu colturi rotunjite pentru o curatare facila,</li> <li>- capacitate vas 160 litri,</li> <li>- incalzire directa cu elemente de incalzire montate sub vas,</li> <li>- peretii vasului izolati termic,</li> <li>- temperatura controlata de un termostat de siguranta cu resetare manuala,</li> <li>- alimentare cu apa se facepe sus printr-un robinet,</li> <li>- robinet de evacuare cu dispozitiv de siguranta si filtru schimbabil,</li> <li>- lumina pentru indicarea modului de operare,</li> <li>- picioare reglabile pe inaltime</li> </ul>
26.	MASINA DE GATIRI ELECTRICA	BUC.	1	120x90x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu 6 plite patrate,</li> <li>- dimensiune plita 300x300mm</li> <li>- construit integral din inox</li> <li>- putere plite 6x4kw,</li> </ul>

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- colturi rotunjite pentru o curatare facila,</li> <li>- termostat de siguranta,</li> <li>- temperatura reglabila intre 60-450°C pe 6 nivele,</li> <li>- indicator de functionare,</li> <li>- factor de protectie IPX5.</li> <li>- Suport inchis pe 3 laturi cu usi</li> </ul>
27.	Fry top cu placa	BUC.	1	80x90x28	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1/2 neteda si 1/2 placa striata</li> <li>- alimentare electrica,</li> <li>- realizat integral din otel inox</li> <li>- canal de scurgere grasimi si un sertar de colectare grasimi,</li> <li>- rebord pe laterale si in spate.</li> <li>- Control termostat a zonei de preparare, cu temperaturi de lucru intre 50°C si 300°C.</li> <li>- Termostat de siguranta cu resetare manual.</li> <li>- Indicator vizual de functionare,</li> </ul>
28.	Support inchis pe trei laturi	BUC.	1	80x76,5x62	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu usi,</li> <li>- cu picioare reglabile pe inaltime,</li> <li>- cu picioare reglabile pe inaltime,</li> <li>- structura inox</li> </ul>
29.	Friteusa cu 2 cuve	BUC.	1	80x90x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu filtru schimbabil,</li> <li>- 2 cosuri, capace si gratare,</li> <li>- alimentare electrica,</li> <li>- picioare reglabile pe inaltime,</li> <li>- realizata integral din otel inox,</li> <li>- capacitate 2x22 litri,</li> <li>- termostat de siguranta cu resetare manuala,</li> <li>- posibilitatea ajustarii temperaturii de la 60~190°C,</li> <li>- elementele de incalzire se pot ridica pentru o curatare facila,</li> <li>- indicator luminos de functionare</li> </ul>
30.	Cuptor convective electric	BUC.	2	85x84,2x101,4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 tavi GN 1/1;</li> <li>- fierbere in abur, coacere, varioaburire,</li> <li>- regenerare, spalare automata,</li> <li>- memorare retete,</li> <li>- programare lucru noapte;</li> <li>- functionare in modul SCC cu 7 moduri preparare sau modul combi-aburire CPC cu 3 functii.</li> <li>- Senzor IQT de masurare in 6 pct. a temp. interne a produsului.</li> <li>- Sistem de spalare automat Clean Jet.</li> <li>- Dus spalare cu recul.</li> <li>- Sistem diagnoza calcar.</li> <li>- Rastel cu saniere;</li> </ul>
31.	Support cu glisare	BUC.	2	86x70,3x69,9	- 8 tavi
32.	Dedurizator manual	BUC.	2	-	- 16 litri
33.	Hota de perete	BUC.	1	220x140x45	<ul style="list-style-type: none"> <li>- special pentru cuptoare,</li> <li>- cubica,</li> <li>- cu motor,</li> <li>- confectionata din inox</li> <li>- dotata cu: canal de scurgere grasimi</li> </ul>

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu robinet 1/2",</li> <li>- cu gura de evacuare aer cu filtre tip labirint in fata cuptorului.</li> <li>- Ambalaj inclus</li> </ul>
34.	System de iluminare cu LED	BUC.	2	-	-
35.	Convertizor de frecventa	BUC.	1	-	-
36.	Masa dulap cu 4 usi culisante	BUC.	1	160x70x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pasanta,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- realizata din otel inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- grosime 0,8mm.,</li> <li>- blat de lucru din otel inox cu structura fonoabsorbanta, blat rigidizat cu pal-melaminat,</li> <li>- polita plina rigidizate din otel inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- grosime 0,8mm.,</li> <li>- cu partile laterale si usi din inox,</li> <li>- picioare din teava rectangulara</li> <li>- grosime 1mm., 40x40mm,</li> <li>- picioare reglabile (h=25mm),</li> <li>- imbinari: sudura cu argon</li> </ul>
37.	Masa calda tip dulap	BUC.	1	200x70x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fara rebord,</li> <li>- cu 2 polite inferioare perforate si rigidizate,</li> <li>- cate 4 usi culisante inox pe ambele parti,</li> <li>- confectionata din inox 304,g=0,8 mm,</li> <li>- cu blat delucru g=40 mm cu structura fono- absorbanta rigidizat,</li> <li>- cu parti laterale inchise inox si parte spate inchisa inox,</li> <li>- cu rezistenta electrica 2,2 KW;</li> <li>- alimentare 230 V/50Hz/1 la partea din spate in zona calda;</li> <li>- picioare reglabile pe inaltime h=25 mm,</li> <li>- structura sudata in argon</li> </ul>
38.	Dulap refrigerare	BUC.	2	143x83x201	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu 2 usi,</li> <li>- capacitate 1400lt.,</li> <li>- temperatura de lucru (-2° +8°C) (la temperatura ambientala de maxim 40°C si umiditate 65%),</li> <li>- confectionat din otel inox,</li> <li>- 3 gratare cu ghidaje incluse, dimensiuni 2/1 GN,</li> <li>- refrigerare ventilata,</li> <li>- agent refrigerare R 290,</li> <li>- include 6 gratare,</li> <li>- compartimentul motorului este complet izolat de spatiul de depozitare prin panouri,</li> <li>- control electronic cu termostat digital,</li> <li>- usa este acoperita cu o rezistenta electrica pentru a indeparta condensul,</li> </ul>

DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- dezghet automat printru rezistenta electrica cu control automat al temperaturii de dezghet,</li> <li>- evacuare automata al condesului.</li> <li>- Usa cu sens reversibil cu arc pentru inchidere automata si inchidere cu cheie.</li> <li>- Baza frigiderului are colturile rotunjite pentru o curatare facila</li> <li>- Baza externa si panourile exterioare sunt construite din otel inox galvanizat pentru o durata de viata mai lunga.</li> <li>- Picioarele frigiderului sunt tot din otel inox</li> <li>- reglabile pe inaltime.</li> </ul>
39.	Masina de feliat	BUC.	1	53x33x46	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alimentare electrica,</li> <li>- motor ventilat,</li> <li>- realizata din aliaj de aluminiu,</li> <li>- capul de ajustare a grosimii de taiere este foarte sensibil ceea ce permite reglaje milimetrice,</li> <li>- setul de ascutire este foarte precis si usor de folosit astfel incat lama de taiere este intotdeauna ascutita,</li> <li>- caruciorul de taiere foloseste un sistem de miscare auto-lubrifiant,</li> <li>- protectie pentru maini,</li> <li>- dimensiune lama inox Ø30 cm.</li> <li>- Conform norme CE</li> </ul>
40.	Masa de lucru	BUC.	1	140x60x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- din otel inox,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- polita inferioara plina din otel inox,</li> <li>- cu picioare reglabile</li> </ul>
41.	Storcator de fructe profesional	BUC.	1	32x21x41	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viteza de rotatie 1450 rpm,</li> <li>- Alimentare manuala,</li> <li>- Inaltime utila scurgere suc 185 mm,</li> <li>- Colector scurgere detasabil,</li> <li>- Grup de stoarcere detasabil,</li> <li>- Con storcator din plastic,</li> <li>- Bol detasabil din plastic,</li> <li>- Sita filtrare din plastic,</li> <li>- Curatare rapida si usoara,</li> <li>- Structura aluminiu satinat,</li> <li>- Motor silentios,</li> <li>- Accesorii incluse: 2 conuri cu dimensiuni diferite,</li> <li>- Alimentare electrica.</li> </ul>
42.	Blender profesional	BUC.	1	25,3x26x56	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cuva 2.5 litri,</li> <li>- 28.000 rpm/min,</li> <li>- Motor 2cp,</li> <li>- amesteca, zdrobeste gheața, toca nuci, fructe și legume congelate sau pprepara sosuri, milkshake-uri și supe.</li> <li>- Ulciorul are o capacitate de 2,5 litri și este fabricat din Tritan, astfel încât este rezistent atât la impact, cât și la căldură.</li> </ul>



DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacul ulciorului include o deschidere pentru a adăuga rapid și eficient ingrediente suplimentare.</li> <li>- Motor puternic, profesional.</li> </ul>
43.	Masa de lucru	BUC.	1	120x70x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- din otel inox,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- polita inferioara plina din otel inox,</li> <li>- picioare reglabile</li> </ul>
44.	Masina profesionala cu capota de spalăt farfurii	BUC.	1	63,5x73,5x146	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Farfurii max. Ø44cm.</li> <li>- pahare cu inaltimea max. h=40cm.,</li> <li>- dim cos 50x50cm.,</li> <li>- 1 ciclu de spalare 75-180sec,</li> <li>- productie aprox.</li> <li>- 960-400buc/ora,</li> <li>- capacitate cuva 18 litrii,</li> <li>- capacitate boiler 8 litri,</li> <li>- consum apa 3,8 litri/ciclu de spalare,</li> <li>- temp. max alimentare cu apă 50°C,</li> <li>- funcționare automată electromecanica</li> </ul>
45.	Kit pompa scurgere	BUC.	1	-	-
46.	Masa iesire	BUC.	1	80x60x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu ghidaje,</li> <li>- montare in stanga</li> </ul>
47.	Carucior pentru transport farfurii stivuite	BUC.	1	91x57x101	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 farfurii stivuite,</li> <li>- Cadru din otel inoxidabil,</li> <li>- roti pivotante Ø120mm.,</li> <li>- kit 4 roti multidirectionale.</li> </ul>
48.	Spalator din inox	BUC.	1	140x60x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 304 g=1,25 mm,</li> <li>- cu blat de lucru g=40 mm cu structura fono-absorbanta rigidizat cu pal melaminat,</li> <li>- cu 2 cuve pe partea Centrala si picurator pe ambele parti inox</li> <li>- dimensiuni cuva LxIxh =400x500x300 mm,</li> <li>- cu rebord H=50 mm,</li> <li>- cu cadru de intarire din teava rectangulara 40x20 mm pe 3 laturi (distanța inferioara de prindere cadru h=150 mm),</li> <li>- structura sudata in argon, (nu include baterie si sifon scurgere)</li> </ul>
49.	Masina profesionala cu capota de spalăt farfurii	BUC.	1	60x85x83	<ul style="list-style-type: none"> <li>- max. Ø32cm.</li> <li>- pahare cu inaltimea max. h=30.5cm.,</li> <li>- cu incarcare frontala,</li> <li>- dim cos 50x50cm.,</li> <li>- 1 ciclu de spalare 120-180sec,</li> <li>- productie aprox. 540-360buc/ora,</li> <li>- capacitate cuva 27 litrii,</li> <li>- capacitate boiler 6 litri,</li> <li>- consum apa 3,5 litri/ciclu de spalare,</li> <li>- temp. max alimentare cu apă 50°C,</li> <li>- funcționare automată electromecanica, pompa de evacuare si detergent.</li> <li>- detergent lichid</li> </ul>
50.	Malaxor profesional cu spirala	BUC.	1	44x73x89	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cuva 30 litri,</li> <li>- cap fix,</li> <li>- cuva rotativa,</li> </ul>

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- capacitate 19 kg,</li> <li>- 2 viteze,</li> <li>- grilaj protecție din oțel,</li> <li>- sistem transmisit lant</li> </ul>
51.	Camera refrigerare	BUC.	1	305x180x225	<ul style="list-style-type: none"> <li>- temperatura de funcționare 2-4°C,</li> <li>- panouri 100mm.</li> <li>- Dimesniuni exterioara 3000X2610X2200mm,</li> <li>- Dimensiuni usa 80X190 CU CONTRATOC,</li> <li>- finisaje profile sanitare.</li> <li>- Instalatie agregat monobloc,</li> <li>- montaj si deplasare incluse in pret</li> </ul>
52.	Hota cubica centrala	BUC.	1	280x180x45	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fara motor,</li> <li>- fabricata din inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- robinet scurgere grasimi;</li> <li>- 8 filtre labirint 400x400 mm,</li> <li>- capacitate: 3600 m<sup>3</sup>/h.</li> <li>- Kit montaj incus.</li> </ul>
53.	Ventilator carcasat extractive aer	BUC.	1	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debit aer = 6000 m<sup>3</sup>/h;</li> <li>- P disp.= 200 Pa;</li> <li>- alimentare: 380V/50Hz/3F; Pabs.=1.5 kW; I<sub>max</sub> =6,3 A,</li> <li>- clasa de izolatie motor F;</li> <li>- grad de protectie motor IP-55;</li> <li>- temp.aer = -20°C ÷ +50 ° C;</li> <li>- nivel de zgomot 70 db(A).</li> <li>- Carcasa din tabla zincata, izolata,</li> <li>- motor in afara curentului de aer,</li> <li>- cu usa de acces</li> <li>- unitate ventilator rabatabila,</li> <li>- temperatura mediu de transport pana la 120 grd C</li> </ul>
54.	Convertizor de frecventa monofazat	BUC.	1	220V/50HZ	-
55.	Cuptor pizza	BUC.	1	99x92x68	<ul style="list-style-type: none"> <li>- capacitate 4 x Ø 30/34 pizza,</li> <li>- alimentare electrica,</li> <li>- 2 camere 70x70 cm,</li> <li>- monobloc,</li> <li>- electric,</li> <li>- productivitate 38+38 bucati/ora;</li> <li>- comanda mecanica,</li> <li>- temperatura coacere max. 450°C.</li> </ul>
56.	SUPORT CUPTOR PIZZA	BUC.	1	99x82x85/88	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suport fabricat din inox pentru cuptorul de pizza</li> <li>- cu picioare reglabile pe inaltime</li> </ul>
57.	Oala cu 2 toarte	BUC.	2	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- diametru 40,</li> <li>- h 40 cm,</li> <li>- 50 litri,</li> <li>- fabricata din oțel aluminiu satunar,</li> <li>- baza 5 mm</li> </ul>
58.	Cratita cu 2 toarte	BUC.	1	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- diametru 60 cm</li> <li>- inaltime 35 cm,</li> <li>- oțel aluminiu satunat,</li> <li>- baza 5 mm</li> </ul>
59.	Cratita cu 2 toarte	BUC.	1	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- diametru 30 cm</li> <li>- inaltime 17 cm,</li> <li>- oțel aluminiu satunat,</li> </ul>

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					- baza 5 mm
60.	Pahar de vin-rosu	BAX/C ONFE STIE	10	-	- Capacitate: 0,60 l litri, - 24 PAHARE/ CONFECTIE
61.	Pahar de vin-alb	BAX/C ONFE STIE	10	-	- Capacitate: 0,60 l litri, - 24 PAHARE/ CONFECTIE
62.	Pahar pentru sucuri si bauturi lungi	BAX/C ONFE STIE	5	-	- Capacitate: 0,37 l - 48 pahare/ confectie
63.	Pahar pentru sucuri si bauturi lungi	BAX/C ONFE STIE	20	-	- Capacitate: 0,28 litri - 12 pahare/ confectie
64.	furculita	BUC.	240	L207 mm	- INOX 18/10 - grosime 3mm - se pot spala la masina de vase
65.	cutit	BUC.	240	L243 mm	- INOX 18/10 - grosime 3mm - se pot spala la masina de vase
66.	lingura	BUC.	240	L206 mm	- INOX 18/10 - grosime 3mm - se pot spala la masina de vase
67.	Lingurita cafea, desert	BUC.	240	L133 mm	- INOX 18/10 - grosime 3mm - se pot spala la masina de vase
68.	Furculita peste	BUC.	240	L190 mm	- INOX 18/10 - grosime 3mm - se pot spala la masina de vase
69.	Cutit peste	BUC.	240	L217 mm	- INOX 18/10 grosime 3mm se pot spala la masina de vase
70.	Farfurie portelan	BUC.	240	Ø 300 mm	- Se poate folosi la cuptorul cu microunde - Se poate spăla la mașina de spălat vase - Stocabil - Rezistență la uzură și la impact 10 ani garanția materialului - Margini întărite, - smalt de înaltă calitate
71.	Farfurie portelan	BUC.	240	Ø 270 mm	- Se poate folosi la cuptorul cu microunde - Se poate spăla la mașina de spălat vase - Stocabil - Rezistență la uzură și la impact 10 ani garanția materialului - Margini întărite, - smalt de înaltă calitate
72.	Farfurie portelan	BUC.	240	Ø 200 mm	- Se poate folosi la cuptorul cu microunde - Se poate spăla la mașina de spălat vase - Stocabil - Rezistență la uzură și la impact 10 ani garanția materialului

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Margini întărite,</li> <li>- smalt de înaltă calitate</li> </ul>
73.	Farfurie portelan	BUC.	240	Ø 200 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se poate folosi la cuptorul cu microunde</li> <li>- Se poate spăla la mașina de spălat vase</li> <li>- Stocabil</li> <li>- Rezistență la uzură și la impact 10 ani garanția materialului</li> <li>- Margini întărite,</li> <li>- smalt de înaltă calitate</li> </ul>
74.	Farfurie portelan – ciorba/supa	BUC.	240	Ø 230 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se poate folosi la cuptorul cu microunde</li> <li>- Se poate spăla la mașina de spălat vase</li> <li>- Stocabil</li> <li>- Rezistență la uzură și la impact 10 ani garanția materialului</li> <li>- Margini întărite,</li> <li>- smalt de înaltă calitate</li> </ul>
75.	Bol ciorbe/supe	BUC.	40	380 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se poate folosi la cuptorul cu microunde</li> <li>- Se poate spăla la mașina de spălat vase</li> <li>- Stocabil</li> <li>- Rezistență la uzură și la impact 10 ani garanția materialului</li> <li>- Margini întărite,</li> <li>- smalt de înaltă calitate</li> </ul>
76.	saucer	BUC.	40	Ø 200 mm	-
77.	Solnita	BUC.	40	Ø 50 mmx H 70mm	-
78.	Ceasca stivuibilă cu farfurie	BUC.	240	230 ml	-
79.	combigrill, gratar	BUC.	4	-	-
80.	combyfry	BUC.	4	-	-
81.	Tava emailată cu granit	BUC.	4	Adancime 60 mm	-
82.	Tava emailată cu granit	BUC.	6	Adancime 20 mm	-
83.	Suport grill pentru 6 pui	BUC.	2	-	-
84.	Tava frigere/coacere	BUC.	4	-	-
85.	Cuva	BUC.	6	Adancime 20 mm	-
86.	Masina cuburi de gheata	BUC.	1	40x54,5x69	<ul style="list-style-type: none"> <li>- structura inox,</li> <li>- panou de comanda electronic,</li> <li>- productivitate 28kg/24h.</li> <li>- sistem de racire pe aer sau productivitate 27kg/24h. sistem de racire pe aap,</li> <li>- capacitate depozitare 10 kg,</li> <li>- temperatura ambienta 32°C.,</li> </ul>

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- agent de racire R290</li> <li>- Cub 17 gr</li> </ul>
87.	Masina profesionala de spalat farfurii si pahare	BUC.	1	60x65x83	<ul style="list-style-type: none"> <li>- max. Ø32cm.</li> <li>- pahare cu inaltimea max. h=30.5cm.,</li> <li>- incarcare frontala,</li> <li>- dim cos 50x50cm.,</li> <li>- 1 ciclu de spalare 120-180sec,</li> <li>- productie aprox. 540-360buc/ora,</li> <li>- capacitate cuva 27 litrii,</li> <li>- capacitate boiler 6 litri,</li> <li>- consum apa 3,5 litri/ciclu de spalare,</li> <li>- temp. max alimentare cu apă 50°C,</li> <li>- funcționare automată electromecanica, pompa</li> <li>- de evacuare si detergent.</li> <li>- detergent lichid</li> </ul>

**Nota. Taxa verde inclusa (pentru echipamentele care o impun)**

De pe următorul link (link deschis publicului, nu necesită înregistrare, sau parolă: click pe Download, Download anyway) se pot downloada toate documentele aferente achiziției.

## 2.ACHIZITIE ECHIPAMENTE - BUCATARIE – Google Drive

În cazul în care, din diverse motive, linkul de descărcare nu funcționează, documentația tehnică va fi pusă la dispoziția persoanelor interesate printr-o solicitare transmisă la adresa de email [goldenforesthotel@yahoo.com](mailto:goldenforesthotel@yahoo.com)

**Nota: Specificațiile tehnice menționate în prezenta documentație care par a indica o anumită origine, sursă producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate cu mențiunea de „sau echivalent”**

Ofertanții potențiali sunt rugați să viziteze locația de implementare. Dacă consideră necesar să efectueze măsurătorile și calculele necesare pentru conceperea ofertei de preț din punct de vedere tehnic, sunt liberi să demareze aceste acțiuni. Se va întocmi proces verbal de vizitare a locației de implementare. Vizitarea locației de implementare nu este o condiție obligatorie!

Indicații pentru întocmirea ofertei:

- Vă rugăm să completați toate formularele solicitate.
- Oferta tehnică completată se semnează de furnizor.

### **5.1. Rezultatele care trebuie obținute în urma derulării Contractului de furnizare produse**

Implementarea Contractului în conformitate cu prevederile prezentei Documentații de atribuire, trebuie să conducă la atingerea următoarelor rezultate finale măsurabile:

NR. CRT	DENUMIRE ECHIPAMENT	U.M.	NR. BUC.
1.	PLATFORMA CU BRAT ȘI INDICATOR INCORPORAT	BUC.	1
2.	RASTEL	BUC.	5
3.	RASTEL	BUC.	2
4.	RASTEL	BUC.	1

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

5.	DULAP REFRIGERARE	BUC.	2
6.	RASTEL	BUC.	1
7.	RASTEL CU 4 POLITE	BUC.	2
8.	MASA INOX	BUC.	1
9.	MASA REFRIGERARE VENTILATA	BUC.	2
10.	POLITA SUSPENDATA DIN INOX	BUC.	1
11.	MASA INOX CU 1 CUVA	BUC.	1
12.	SPALATOR CU O CUVA MARE	BUC.	1
13.	MASINA DE TOCAT CARNE	BUC.	1
14.	MASA DE LUCRU	BUC.	1
15.	MASA DE LUCRU	BUC.	1
16.	ROBOT DE TAIAT LEGUME PROFESIONAL	BUC.	1
17.	MASINA DE CURATAT CARTOFI	BUC.	1
18.	SPALATOR INOX	BUC.	2
19.	DULAP FRIGORIFIC STATIC	BUC.	1
20.	SPALATOR INOX	BUC.	2
21.	SPALATOR DE MAINI CU ACTIONARE LA GENUNCHI	BUC.	1
22.	Masa de lucru	BUC.	1
23.	Spalator cu o cuva mare	BUC.	1
24.	Masa de lucru	BUC.	2
25.	Marmite incalzita indirecta	BUC.	1
26.	MASINA DE GATIRI ELECTRICA	BUC.	1
27.	Fry top cu placa	BUC.	1
28.	Support inchis pe trei laturi	BUC.	1
29.	Friteusa cu 2 cuve	BUC.	1
30.	Cuptor convective electric	BUC.	2
31.	Support cu glisare	BUC.	2
32.	Dedurizator manual	BUC.	2
33.	Hota de perete	BUC.	1
34.	System de iluminare cu LED	BUC.	2
35.	Convertizor de frecventa	BUC.	1
36.	Masa dulap cu 4 usi culisante	BUC.	1
37.	Masa calda tip dulap	BUC.	1
38.	Dulap refrigerare	BUC.	2
39.	Masina de feliat	BUC.	1
40.	Masa de lucru	BUC.	1
41.	Storicator de fructe profesional	BUC.	1
42.	Blender profesional	BUC.	1
43.	Masa de lucru	BUC.	1
44.	Masina profesionala cu capota de spalare farfurii	BUC.	1
45.	Kit pompa scurgere	BUC.	1
46.	Masa iesire	BUC.	1
47.	Carucior pentru transport farfurii stivuite	BUC.	1
48.	Spalator din inox	BUC.	1
49.	Masina profesionala cu capota de spalare farfurii	BUC.	1
50.	Malaxor profesional cu spirala	BUC.	1
51.	Camera refrigerare	BUC.	1
52.	Hota cubica centrala	BUC.	1
53.	Ventilator carcasa extractive aer	BUC.	1
54.	Convertizor de frecventa monofazat	BUC.	1
55.	Cuptor pizza	BUC.	1



56.	SUPORT CUPTOR PIZZA	BUC.	1
57.	Oala cu 2 toarte	BUC.	2
58.	Cratita cu 2 toarte	BUC.	1
59.	Cratita cu 2 toarte	BUC.	1
60.	Pahar de vin-rosu	BAX/CONFESTIE	10
61.	Pahar de vin-alb	BAX/CONFESTIE	10
62.	Pahar pentru sucuri si bauturi lungi	BAX/CONFESTIE	5
63.	Pahar pentru sucuri si bauturi lungi	BAX/CONFESTIE	20
64.	furculita	BUC.	240
65.	cutit	BUC.	240
66.	lingura	BUC.	240
67.	Lingurita cafea, desert	BUC.	240
68.	Furculita peste	BUC.	240
69.	Cutit peste	BUC.	240
70.	Farfurie portelan	BUC.	240
71.	Farfurie portelan	BUC.	240
72.	Farfurie portelan	BUC.	240
73.	Farfurie portelan	BUC.	240
74.	Farfurie portelan – ciorba/supa	BUC.	240
75.	Bol ciorbe/supe	BUC.	40
76.	saucer	BUC.	40
77.	Solnita	BUC.	40
78.	Ceasca stivuabila cu farfurie	BUC.	240
79.	combigrill, gratar	BUC.	4
80.	combyfry	BUC.	4
81.	Tava emailata cu granit	BUC.	4
82.	Tava emailata cu granit	BUC.	6
83.	Suport grill pentru 6 pui	BUC.	2
84.	Tava frigere/coacere	BUC.	4
85.	Cuva	BUC.	6
86.	Masina cuburi de gheata	BUC.	1
87.	Masina profesionala de spalat farfurii si pahare	BUC.	1

Conform Actului Adițional Nr.5/2023 la Contractului de finanțare nr. 469 / 20.10.2020 încheiat între AM-POPAM și S.C. GOLDEN FOREST HOTEL S.R.L., Art.3 alin. (2) Perioada de implementare/ execuție a proiectului, este până la data de **31.12.2023**.

Luând în considerare aspectul menționat anterior, durata contractului de **FURNIZARE PRODUSE (ECHIPAMENTE: BUCATARIE + RESTAURANT)**, este până la data de **31.12.2023**.

**Termenul de livrare al produselor este până la data de 29.12.2023;**

## 5.2. Ipoteze și riscuri

La întocmirea ofertei, ofertantul trebuie să ia în considerare resursele necesare (de timp, financiare și de orice altă natură), pentru implementarea strategiilor de risc propuse.

Ipotezele considerate la momentul inițierii acestei proceduri de achiziție sunt:

- Caracteristicile tehnice sunt descrise detaliat și explicit în Documentația de atribuire și sunt reglementate prin legislația specifică, accesibilă tuturor factorilor interesați;
- Toate informațiile, datele și documentațiile relevante vor fi puse la dispoziția furnizorului;
- Buna cooperare între toate părțile implicate: achizitor, furnizor, autorități competente și alți factori relevanți implicați;

La pregătirea ofertei, ofertantii trebuie să aibă în vedere cel puțin riscurile descrise mai jos. Riscurile identificate de achizitor în etapa de pregătire a documentației de atribuire, cu cea mai mare probabilitate de apariție pe perioada derulării Contractului, pot consta în:

- Apariția unor eventuale dificultăți de comunicare și colaborare între prestator, autorități competente, achizitor;
- Existența de erori de proiectare/omisiuni în documentele puse la dispoziție de achizitor, neidentificate până la momentul inițierii acestei proceduri;
- Neîncadrarea în termenul stabilit pentru finalizarea contractului ce rezultă din această procedură;
- Apariția de solicitări specifice ale autorităților competente, referitoare la amplasamentul obiectivului/proiectului de investiții, inclusiv situația în care parametrii pentru anumite caracteristici/activități stabiliți de autoritățile competente sunt mai stricți decât parametrii propuși de prestator;
- Adăugarea de activități/solicitări de informații noi, în funcție de progresul activităților;
- Depășirea duratei de realizare, a activităților, asumată prin Propunerea Tehnică;
- Datele și informațiile comunicate de către achizitor, nu sunt suficiente sau sunt incomplete pentru îndeplinirea cerințelor solicitate prin prezenta Documentație de atribuire;

Pentru riscurile incluse în acest capitol, achizitorul nu va accepta solicitări ulterioare de reevaluare a condițiilor din Propunerea Financiară și/sau Tehnică, respectiv de modificări la contract în lipsa unor dispoziții legale aplicabile, dacă Oferta prestatorului nu a inclus diligențele necesare, respectiv includerea de măsuri pentru eliminarea sursei de risc sau diminuarea impactului acestuia.

### 5.3. Data de început și data de încheiere a Contractului de furnizare bunuri

Durata Contractului de **FURNIZARE PRODUSE (ECHIPAMENTE: BUCATARIE + RESTAURANT)** este până la data de 31.12.2023, de la data semnării Contractului de furnizare și este stabilită de achizitor, ca incluzând toate etapele necesare finalizării obiectivului de investiții, respective furnizarea următoarelor bunuri:

NR. CRT	DENUMIRE ECHIPAMENT	U.M.	NR. BUC.
1.	PLATFORMA CU BRAT SI INDICATOR INCORPORAT	BUC.	1
2.	RASTEL	BUC.	5
3.	RASTEL	BUC.	2
4.	RASTEL	BUC.	1
5.	DULAP REFRIGERARE	BUC.	2
6.	RASTEL	BUC.	1
7.	RASTEL CU 4 POLITE	BUC.	2
8.	MASA INOX	BUC.	1
9.	MASA REFRIGERARE VENTILATA	BUC.	2
10.	POLITA SUSPENDATA DIN INOX	BUC.	1
11.	MASA INOX CU 1 CUVA	BUC.	1
12.	SPALATOR CU O CUVA MARE	BUC.	1
13.	MASINA DE TOCAT CARNE	BUC.	1
14.	MASA DE LUCRU	BUC.	1
15.	MASA DE LUCRU	BUC.	1
16.	ROBOT DE TAIAT LEGUME PROFESIONAL	BUC.	1
17.	MASINA DE CURATAT CARTOFI	BUC.	1
18.	SPALATOR INOX	BUC.	2

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

19.	DULAP FRIGORIFIC STATIC	BUC.	1
20.	SPALATOR INOX	BUC.	2
21.	SPALATOR DE MAINI CU ACTIONARE LA GENUNCHI	BUC.	1
22.	Masa de lucru	BUC.	1
23.	Spalator cu o cuva mare	BUC.	1
24.	Masa de lucru	BUC.	2
25.	Marmite incalzita indirecta	BUC.	1
26.	MASINA DE GATIRI ELECTRICA	BUC.	1
27.	Fry top cu placa	BUC.	1
28.	Support inchis pe trei laturi	BUC.	1
29.	Friteusa cu 2 cuve	BUC.	1
30.	Cuptor convective electric	BUC.	2
31.	Support cu glisare	BUC.	2
32.	Dedurizator manual	BUC.	2
33.	Hota de perete	BUC.	1
34.	System de iluminare cu LED	BUC.	2
35.	Convertizor de frecventa	BUC.	1
36.	Masa dulap cu 4 usi culisante	BUC.	1
37.	Masa calda tip dulap	BUC.	1
38.	Dulap refrigerare	BUC.	2
39.	Masina de feliat	BUC.	1
40.	Masa de lucru	BUC.	1
41.	Storicator de fructe profesional	BUC.	1
42.	Blender profesional	BUC.	1
43.	Masa de lucru	BUC.	1
44.	Masina profesionala cu capota de spalat farfurii	BUC.	1
45.	Kit pompa scurgere	BUC.	1
46.	Masa iesire	BUC.	1
47.	Carucior pentru transport farfurii stivuite	BUC.	1
48.	Spalator din inox	BUC.	1
49.	Masina profesionala cu capota de spalat farfurii	BUC.	1
50.	Malaxor profesional cu spirala	BUC.	1
51.	Camera refrigerare	BUC.	1
52.	Hota cubica centrala	BUC.	1
53.	Ventilator carcasa extractive aer	BUC.	1
54.	Convertizor de frecventa monofazat	BUC.	1
55.	Cuptor pizza	BUC.	1
56.	SUPPORT CUPTOR PIZZA	BUC.	1
57.	Oala cu 2 toarte	BUC.	2
58.	Cratita cu 2 toarte	BUC.	1
59.	Cratita cu 2 toarte	BUC.	1
60.	Pahar de vin-rosu	BAX/CONFESTIE	10
61.	Pahar de vin-alb	BAX/CONFESTIE	10
62.	Pahar pentru sucuri si bauturi lungi	BAX/CONFESTIE	5
63.	Pahar pentru sucuri si bauturi lungi	BAX/CONFESTIE	20
64.	furculita	BUC.	240
65.	cutit	BUC.	240
66.	lingura	BUC.	240
67.	Lingurita cafea, desert	BUC.	240
68.	Furculita peste	BUC.	240
69.	Cutit peste	BUC.	240

70.	Farfurie portelan	BUC.	240
71.	Farfurie portelan	BUC.	240
72.	Farfurie portelan	BUC.	240
73.	Farfurie portelan	BUC.	240
74.	Farfurie portelan – ciorba/supa	BUC.	240
75.	Bol ciorbe/supe	BUC.	40
76.	saucer	BUC.	40
77.	Solnita	BUC.	40
78.	Ceasca stivuibilă cu farfurie	BUC.	240
79.	combigrill, gratar	BUC.	4
80.	combyfry	BUC.	4
81.	Tava emailată cu granit	BUC.	4
82.	Tava emailată cu granit	BUC.	6
83.	Suport grill pentru 6 pui	BUC.	2
84.	Tava frigere/coacere	BUC.	4
85.	Cuva	BUC.	6
86.	Masina cuburi de gheata	BUC.	1
87.	Masina profesională de spălat farfuri și pahare	BUC.	1

Conform Actului Adicional Nr.5/2023 la Contractului de finanțare nr. 469 / 20.10.2020 încheiat între AM-POPAM și S.C. GOLDEN FOREST HOTEL S.R.L., Art.3 alin. (2) Perioada de implementare/ execuție a proiectului, este până la data de **31.12.2023**.

Luând în considerare aspectul menționat anterior, durata contractului de **FURNIZARE PRODUSE (ECHIPAMENTE: BUCATARIE + RESTAURANT)**, este până la data de **31.12.2023**.

**Termenul de livrare al produselor este până la data de 29.12.2023;**

Momentul, în derularea Contractului, în care furnizarea bunurilor se consideră finalizată, este momentul în care toate cerințele incluse în Documentația de atribuire, sunt îndeplinite.

#### 5.4. **Gestionarea relației dintre Achizitor și furnizor**

Correspondența dintre achizitor și prestator, se va realiza prin intermediul responsabilului de contract, care va asigura comunicarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.

În situația în care, una dintre părți devine conștientă de apariția, în perioada imediat următoare, a unui eveniment sau a unei situații care ar putea să afecteze buna desfășurare a Contractului, se vor transmite notificări prin intermediul mijloacelor de comunicație disponibile pentru ambele parti: adrese oficiale, telefon, fax, e-mail.

#### 5.5. **Finalizarea Contractului de furnizare**

Achizitorul va considera finalizat Contractul de furnizare, în momentul în care furnizorul a realizat toate activitățile planificate a fi realizate până la data finalizării și toate cerințele cuprinse în Documentația de atribuire au fost îndeplinite, respectiv în momentul întocmirii procesului-verbal de livrare și recepție.

### 6. **EVALUAREA OFERTELOR VA AVEA ÎN VEDERE:**

1. se va verifica dacă ofertele au fost primite înainte de termenul limită stabilit și dacă îndeplinesc toate condițiile solicitate și necesare îndeplinirii scopului proiectului; ofertele care nu îndeplinesc condițiile minimale stabilite, vor fi respinse;

2. pe parcursul evaluării ofertelor, se pot solicita clarificări ofertanților. Acestea se vor transmite prin intermediul poștei electronice/ fax sau prin poștă la adresa menționată în ofertă. În solicitarea de clarificări se va preciza termenul de răspuns al ofertantului;
3. stabilirea ofertei câștigătoare, se va face prin întocmirea notei justificative privind atribuirea contractului de prestări servicii;
4. la finalul procedurii, în termen de **maxim 5 zile calendaristice de la semnarea contractului de achiziție**, se va completa anunțul pe pagina web **www.fonduri-ue.ro**, cu informații despre câștigătorul contractului.

Pentru atribuirea contractului de achiziție, este necesară depunerea a cel puțin unei oferte conforme și admisibile.

### **ATENȚIE**

- ***Ofertele primite vor fi considerate acceptabile, dacă sunt depuse până la data și ora limită menționate în anunțul publicat cât și în prezenta documentație și cuprind toate documentele solicitate.***
- ***Ofertele vor fi considerate conforme și admisibile, dacă corespund din punct de vedere al valorii, cerințelor tehnice și al obiectului acestora cu toate cerințele din Documentația de atribuire. Ofertanții au obligația de a se încadra în valoarea estimată din prezenta documentație.***

***Avantajele tehnice și financiare ale ofertei selectate, vor fi prezentate pe larg în Nota justificativă de atribuire întocmită.***

***Ordinea priorității se va aplica la atribuirea ofertelor, ca elemente de departajare.***

***Toate ofertele prezentate care respectă documentația tehnică anexată și respectă condițiile obligatorii, se vor departaja prin aplicarea ordinii de prioritate de mai jos:***

1. ***Entitatea contractantă va compara ofertele primite prin raportarea lor la toate cerințele publicate și va alege oferta care îndeplinește cerințele tehnice și prezintă avantaje față de acestea, la un raport calitate/preț competitiv.***

***Prevederile menționate în prezentul document se completează cu prevederile Ordinului MFE nr. 1284 / 2016.***

## **FORMULARE**

### **CUPRINS:**

**Formular nr.1 - Formularul de ofertă;**

**Formular nr.2 - Propunere tehnică;**

**Formular nr.3 - Propunere financiară;**

**Formular nr.4 - Declarația privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 14 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 66/2011 privind prevenirea, constatarea și sancționarea neregulilor apărute în obținerea și utilizarea fondurilor europene și/sau a fondurilor publice naționale aferente acestora, cu modificările și completările ulterioare (conflictul de interese);**

**Formular nr. 5 - Scrisoare de înaintare.**



MINISTERUL AGRICULTURII  
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE



DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

Întocmit: **S.C. GOLDEN FOREST HOTEL S.R.L.**

Reprezentant legal: **REDNIC PETRU**

Semnătură reprezentant legal:

Data: **17.11.2023**



Formular nr.1

**FORMULAR DE OFERTĂ (furnizare bunuri)**

Ofertant: *[introduceți denumirea societății comerciale]*

Data: *[introduceți ziua, luna, anul]*

Achiziția: **Procedura de atribuire a CONTRACTULUI DE FURNIZARE PRODUSE (ECHIPAMENTE: BUCATARIE + RESTAURANT), pentru obiectivul: “Complex salmonicol GOLDEN FOREST”**

Obiectul contractului: **FURNIZARE PRODUSE (ECHIPAMENTE: BUCATARIE + RESTAURANT), pentru obiectivul: “Complex salmonicol GOLDEN FOREST”**

**Către: S.C. GOLDEN FOREST HOTEL S.R.L.**

După examinarea Documentației de atribuire, subsemnații, ne angajăm, dacă oferta noastră va fi acceptată, să semnăm Contractul ce rezultă din această procedură și să demarăm, să realizăm și să finalizăm activitățile specificate în Contract în conformitate cu Documentația de atribuire și cu Propunerea noastră Tehnică și Financiară.

În concordanță cu Propunerea noastră Tehnică și Financiară și pe baza informațiilor furnizate de Entitatea Contractantă până la momentul depunerii Ofertei:

- i. ofertăm prețul total de \_\_\_\_\_ LEI *[introduceți suma în cifre și litere din Propunerea Financiară]*, fără TVA, la care se adaugă TVA de \_\_\_\_\_ LEI *[introduceți suma în cifre și litere]*,

Subsemnatul/a, prin semnarea acestei Oferte declară că:

- i. am examinat conținutul Documentației de Atribuire, inclusiv eratele și clarificările ulterioare (*dacă e cazul*), comunicate până la data depunerii Ofertelor pentru *[introduceți titlul procedurii de atribuire]* și răspunsurile la solicitările de clarificări publicate de Entitatea Contractantă ce reprezintă documentele achiziției comunicate de Entitatea Contractantă în legătură cu procedura la care depunem Oferta;
- ii. am examinat cu atenție, am înțeles și am acceptat prin această Ofertă, prevederile legislației achizițiilor publice/private aplicabile acestei proceduri, așa cum au fost acestea comunicate prin documentele achiziției, în special dar fără a se limita la Legea nr. 98/2016/Legea 99/2016, Legea nr. 101/2016, HG nr. 395/2016/HG 394/2016 și Ordinul 1284/2016;
- iii. avem o înțelegere completă a documentelor achiziției comunicate, le acceptăm în totalitate, fără nicio rezervă sau restricție, înțelegem și acceptăm cerințe referitoare la forma, conținutul, instrucțiunile, stipulările și condițiile incluse în anunțul de participare și documentele achiziției;
- iv. după ce am examinat cu atenție documentele achiziției și avem o înțelegere completă asupra acestora ne declarăm mulțumiți de calitatea, cantitatea și gradul de detaliere a acestor documente;
- v. documentele achiziției au fost suficiente și adecvate pentru pregătirea unei Oferte exacte și Oferta noastră a fost pregătită luând în considerare toate acestea;
- vi. am înțeles că am avut obligația de a identifica și semnaliza Entității Contractante, pe perioada pregătirii Ofertei, până în data limită de depunere a acesteia, orice omisiuni, neconcordanțe în legătură cu și pentru realizarea activităților în cadrul contractului;
- vii. suntem de acord și acceptăm în totalitate responsabilitatea din punct de vedere tehnic și comercial asociată documentelor achiziției și acceptăm aceeași responsabilitate față de Autoritatea / Entitatea Contractantă în ce privește aceste documente ca și cum noi am fi pregătit aceste documente;

Suntem de acord ca Oferta noastră să rămână valabilă pentru o perioadă de \_\_\_\_\_ *[introduceți numărul]* zile de la data depunerii Ofertelor și că transmiterea acestei Oferte ne va ține răspunzători. Suntem de acord că aceasta poate fi acceptată în orice moment înainte de expirarea perioadei menționate.

Subsemnatul/ții, în calitate de reprezentant al Ofertantului *[introduceți denumirea completă]* în această procedură declar că:

- i. nu am făcut și nu vom face nicio încercare de a induce în eroare alți operatori economici pentru a depune sau nu o Ofertă cu scopul de a distorsiona competiția
- ii. noi, nu ne aflăm în nici o situație de conflict de interes, așa cum este acesta descris în Legea nr. 98/2016/Legea nr. 99/2016/OU 66/2011 și ne angajăm să anunțăm imediat Entitatea Contractantă despre apariția unei astfel de situații atât pe perioada evaluării Ofertelor cât și pe perioada derulării Contractului
- iii. am citit și înțeles pe deplin conținutul prevederilor contractuale din Documentația de Atribuire, inclusiv dar fără a se limita la cuprinsul articolelor privind cazurile de denunțare unilaterală din contract și acceptăm expres conținutul lor și efectele lor juridice.
- iv. până la încheierea și semnarea contractului de achiziție de furnizare această Ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de Entitatea Contractantă **S.C. GOLDEN FOREST HOTEL S.R.L.**, prin care Oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un angajament ferm pentru noi.
- v. Înțelegem că Entitatea Contractantă
  - a. nu este obligată să continue această procedură de atribuire și că își rezervă dreptul de a anula procedura de licitație deschisă în orice moment ca urmare a întrunirii condițiilor stabilite la art. 212 și 213 din Legea nr. 98/2016/ art. 225 și 226 din Legea nr. 99/2016.
  - b. nu este obligată să accepte Oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă Ofertă pe care o poate primi.
  - c. în niciun caz nu va fi răspunzătoare pentru eventuale prejudicii determinate de situațiile menționate anterior și garantăm că nu vom ține Autoritatea Contractantă răspunzătoare într-o astfel de situație.
- vi. Confirmăm că nu participăm în cadrul acestei proceduri pentru atribuirea Contractului pentru care transmitem această Ofertă în nicio altă Ofertă indiferent sub ce formă (individual, ca membru într-o asocierie, în calitate de subcontractant).
- vii. Văzând prevederile art. 57 alin. (1), art. 217 alin. (5) și alin. (6) din Legea nr. 98/2016, art. 123 alin. (1) din HG nr. 395/2016 / art. 70 art. 230 din Legea nr. 99/2016 /și art. 19 alin. (1) și alin. (3) din Legea nr. 101/2016 precizăm că părțile/informațiile din Propunerea Tehnică și din Propunerea Financiară prezentate mai jos au caracter confidențial pentru a nu prejudicia interesele noastre legitime în ceea ce privește secretul comercial și dreptul de proprietate intelectuală:

Nr. Crt.	Referința din Propunerea Tehnică sau Propunerea Financiară <i>[introduceți numărul paginii, de la paragraful nr. ... la paragraful nr. ...]</i>
1.	.... <i>[introduceți informația]</i>
2.	.... <i>[introduceți informația]</i>

De asemenea, în virtutea art. 123 alin. (1) din HG nr. 395/2016, precizăm că motivele pentru care părțile/informațiile mai sus menționate din Propunerea Tehnică și din Propunerea Financiară sunt confidențiale sunt următoarele:

DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

Nr. Crt.	Motivele pentru care părțile/informațiile mai sus menționate din Propunerea Tehnică și din Propunerea Financiară sunt confidențiale
1.	.... <i>[prezentați motivul]</i>
2.	.... <i>[prezentați motivul]</i>

Semnătura (electronică extinsă, bazată pe  
certificat calificat, eliberat de un furnizor de  
servicii de certificare acreditat în condițiile  
legii)/semnatura olograf a reprezentantului  
Ofertantului,  
Numele semnatarului

.....  
..

Capacitatea/calitatea semnatarului Ofertei

.....  
..

**PROPUNERE TEHNICĂ**  
**CONTRACT DE FURNIZARE PRODUSE**  
**ECHIPAMENTE BUCATARIE + VESELA RESTAURANT**  
 pentru obiectivul “Complex salmonicol GOLDEN FOREST”

NR.C RT	DENUMIRE ECHIPAMENT	U.M.	NR. BUC.	CARATERISTICI TEHNICE SOLICITATE		CARATERISTICI TEHNICE PROPUSE		Producător
				Dimensiuni (mm)	Specificatii tehnice minimale	Dimensiuni (mm)	Specificatii tehnice	
1.	PLATFORMA CU BRAT SI INDICATOR INCORPORAT	BUC.	1	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CAPACITATE MAXIMA: 300 Kg., DIVIZIUNE 100g.</li> <li>- DIMENSIUNE PLATAN 42 x 52 cm.</li> <li>- Display: LED rosu, 6 cifre, 1”</li> <li>- Alimentare: adaptor 12 V, acumulator intern (optional)</li> <li>- Conversie unitate de măsură (kg/lb).</li> <li>- Functie numarator piese, acumulare greutate-tara.</li> <li>- 7 taste [mecanice sub membrana].</li> <li>- Pana la 6000 diviziuni, Monorange.</li> <li>- Conectabil la 1 platformă de cantari, pana la 14 celule.</li> <li>- Conectare la PC.</li> <li>- Compatibil cu orice imprimanta cod de bare cu protocol Epson.</li> <li>- Comunicatie: 2 porturi viteza ridicata RS-232 [115.200bps]. RS-485/RS-422, Ethernet [TCP/IP si UDP] [opțional].</li> <li>- Multiple protocoale de comunicare.</li> <li>- Brat si platan din inox.</li> </ul>	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carcasa din ABS sau Inox.</li> <li>- Cu Verificare Metrologica, Aprobări: CE, OIML, Clasa III, IV.</li> <li>- Alte funcții opționale: Conectare până la 2 platforme. Conectare la scanner prin RS-232.</li> </ul>			
2.	RASTEL	BUC.	5	120x50x180	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rastel cu 4 polite pline din otel inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- grosime 0,8 mm.,</li> <li>- polite pline rigidizate din otel inox 430 cu finisaj Scotch Brites au echivalent, grosime 0,8 mm,</li> <li>- cadru din teava rectangulara, grosime 1 mm., 40x40mm.</li> <li>- picioare reglabile (h=25 mm)</li> <li>- imbinari: sudura cu argon</li> </ul>	-	-	-
3.	RASTEL	BUC.	2	140x50x180	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rastel cu 4 polite pline din otel inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- grosime 0,8 mm.,</li> <li>- polite pline rigidizate din otel inox 430 cu finisaj Scotch Brites au echivalent, grosime 0,8 mm,</li> <li>- cadru din teava rectangulara, grosime 1 mm., 40x40mm.</li> <li>- picioare reglabile (h=25 mm)</li> <li>- imbinari: sudura cu argon</li> </ul>	-	-	-
4.	RASTEL	BUC.	1	200x50x180	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rastel cu 4 polite pline din otel inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- grosime 0,8 mm.,</li> </ul>	-	-	-

DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- polite pline rigidizate din oțel inox 430 cu finisaj Scotch Brites au echivalent, grosime 0,8 mm,</li> <li>- cadru din teava rectangulara, grosime 1 mm., 40x40mm.</li> <li>- picioare reglabile (h=25 mm)</li> <li>- imbinari: sudura cu argon</li> </ul>			
5.	DULAP REFRIGERARE	BUC.	2	143x83x201	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu 2 uși,</li> <li>- capacitate 1400lt.,</li> <li>- temperatura de lucru (-2° +8°C) (la temperatura ambientală de maxim 40°C și umiditate 65%),</li> <li>- confectionat din oțel inox</li> <li>- 3 gratare cu ghidaje incluse,</li> <li>- dimensiuni 2/1 GN,</li> <li>- refrigerare ventilată,</li> <li>- agent refrigerare R 290,</li> <li>- include 6 gratare,</li> <li>- compartimentul motorului este complet izolat de spațiul de depozitare prin panouri,</li> <li>- control electronic cu termostat digital,</li> <li>- ușa este acoperită cu o rezistență electrică pentru a îndepărta condensul,</li> <li>- dezgheț automat printr-o rezistență electrică cu control</li> </ul>	-	-	-



DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<p>automat al temperaturii de dezghet,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- evacuare automata a condesului.</li> <li>- Usa cu sens reversibil cu arc pentru inchidere automata si inchidere cu cheie.</li> <li>- Baza frigiderului are colturile rotunjite pentru o curatare facile.</li> <li>- Baza externa si panourile exterioare sunt construite din otel inox galvanizat pentru o durata de viata mai lunga.</li> <li>- Picioarele frigiderului sunt din otel inox reglabile pe inaltime.</li> </ul>			
6.	RASTEL	BUC.	1	130x50x180	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rastel cu 4 polite pline din otel inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- grosime 0,8 mm.,</li> <li>- polite pline rigidizate din otel inox 430 cu finisaj Scotch Brites au echivalent, grosime 0,8 mm,</li> <li>- cadru din teava rectangulara, grosime 1 mm., 40x40mm.</li> <li>- picioare reglabile (h=25 mm)</li> <li>- imbinari: sudura cu argon</li> </ul>	-	-	-
7.	RASTEL CU 4 POLITE	BUC.	2	160x50x180	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rastel cu 4 polite pline din otel inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- grosime 0,8 mm.,</li> </ul>	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- polite pline rigidizate din oțel inox 430 cu finisaj Scotch Brites au echivalent, grosime 0,8 mm,</li> <li>- cadru din teava rectangulara, grosime 1 mm., 40x40mm.</li> <li>- picioare reglabile (h=25 mm)</li> <li>- imbinari: sudura cu argon</li> </ul>			
8.	MASA INOX	BUC.	1	100x60x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu 1 cuva pe partea stanga inox ( dimensiuni cuva LxIxh = 400x500x300 mm, cu rebord H=50 mm,</li> <li>- fara polita intermediara,</li> <li>- cu blat de lucru g=40 mm cu structura fono-absorbanta rigidizat cu pal melaminat,</li> <li>- structura sudata in argon,</li> </ul>	-	-	-
9.	MASA REFRIGERARE VENTILATA	BUC.	2	179,5x60x86	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tip SNAK sau echivalent,</li> <li>- cu 3 usi, cu rebord</li> <li>- temperatura de lucru: (-2/+8grC.),</li> <li>- izolatie 60mm.,</li> <li>- structura oțel inoxidabil,</li> <li>- agregat incorporat,</li> <li>- panou frontal cu cheie si sertar, circulatia aerului rece circulară, pentru a evita contactul direct cu produse,</li> <li>- control electronic al temperaturii,</li> <li>- panou digital cu termostat,</li> <li>- dezghetare automata,</li> <li>- usi cu sistem de revenire cu arc,</li> <li>- colturi rotunjite,</li> </ul>	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- picioare din oțel inoxidabil reglabile in inaltime</li> <li>- temperatura ambientala de +32°C /55%HR,</li> <li>- gaz refrigerant R290a,</li> <li>- 3 gratare 33x43cm. si ghidaje incluse.</li> <li>- Capacitate 339 litri</li> </ul>			
10.	POLITA SUSPENDATA DIN INOX	BUC.	1	180x30x38,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 304 g=0,8 mm.</li> <li>- confectionata din console din teava rectangulara inox 40x20 mm inox, cu cate 2 gauri M10 pt prindere deasupra politei,</li> <li>- cu 1 polita rigidizata g=30 mm,</li> <li>- structura sudata in argon.</li> <li>- +Sistem de ambalare si protectie</li> </ul>	-	-	-
11.	MASA INOX CU 1 CUA	BUC.	1	180x60x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pe partea stanga inox</li> <li>- dimensiuni cuva LxIxh = 400x500x300 mm,</li> <li>- cu rebord H=50 mm,</li> <li>- fara polita intermediara, g=1,25 mm,</li> <li>- cu blat de lucru g=40 mm</li> <li>- cu structura fono-absorbanta rigidizat cu pal melaminat,</li> <li>- structura sudata in argon</li> </ul>	-	-	-
12.	SPALATOR CU O CUA MARE	BUC.	1	60x60x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fara polita intermediara,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- realizat din inox,</li> <li>- picioare reglabile pe inaltime</li> </ul>	-	-	-
13.	MASINA DE TOCAT CARNE	BUC.	1	41x24x41	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu 2 sensuri de rotatie (inainte/inapoi)</li> <li>- accesoriu umplere carnati Ø</li> </ul>	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					20 mm, - structura din otel inox, - motor cu ventilatie, - gura pentru carne din otel inoxidabil, - site cu perforatii de diam.4.5 mm; - cutite din otel inoxidabil, - capacitate de prelucrare: 120 kg/h, - varianta monofazata. Conform normative CE			
14.	MASA DE LUCRU	BUC.	1	150x90x85	- realizata din otel inox, - cu rebord, - polita inferioara plina din otel inox, - cu picioare reglabile	-	-	-
15.	MASA DE LUCRU	BUC.	1	140x60x85	- realizata din otel inox, - cu rebord, - polita inferioara plina din otel inox, - cu picioare reglabile	-	-	-
16.	ROBOT DE TAIAT LEGUME PROFESIONAL	BUC.	1	29x54x40	- 270 de rotatii/min. - Microswitch de siguranta pe maner, - capacitate maxima de procesare 450kg/h. - Conform normative CE. - Include 5 discuri : disc feliere 2 mm, disc feliere 4 mm, disc raziure 3 mm, disc raziure 4 mm si disc raziure 7mm	-	-	-
17.	MASINA DE CURATAT CARTOFI	BUC.	1	46x46x82	- alimentare electrica, - realizata integral din inox, - micro-intrerupator de siguranta pe capac si pe usa, - capac transparent pentru a putea verifica stadiul de	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					lucru, - capacitate 16 kg, - productie 300 kg/h. - Conform normative CE			
18.	SPALATOR INOX	BUC.	2	180x60x85	- 304 g=1,25 mm, - cu blat de lucru g=40 mm cu structura fono-absorbanta rigidizat cu pal melaminat, - cu 2 cuve pe partea Centrale si picurator pe ambele parti inox - dimensiuni cuva Lxlxh =400x500x300 mm, - cu rebord H=50 mm, - cu cadru de intarire din teava rectangulara 40x20 mm pe 3 laturi (distanța inferioara de prindere cadru h=150 mm), - structura sudata in argon	-	-	-
19.	DULAP FRIGORIFIC STATIC	BUC.	1	60x58,5x85,5	- capacitate 130 litri, - temperatura de lucru: (+2°C +8°C.) - control cu termostat, - izolare 40mm., - structura externă oțel vopsit, - structura internă ABS alimentar, - refrigerare statica cu ventilator intern pentru o temperatura uniforma, - temperatura ambientala de +33grC,60%HR, - gaz refrigerant R600a, - 3 gratare incluse	-	-	-
20.	SPALATOR INOX	BUC.	2	160x60x85	- 304 g=1,25 mm,	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu blat de lucru g=40 mm cu structura fono-absorbanta rigidizat cu pal melaminat,</li> <li>- cu 2 cuve pe partea Centrale si picurator pe ambele parti inox</li> <li>- dimensiuni cuva LxIxh =400x500x300 mm,</li> <li>- cu rebord H=50 mm,</li> <li>- cu cadru de intarire din teava rectangulara 40x20 mm pe 3 laturi (distanța inferioara de prindere cadru h=150 mm),</li> <li>- structura sudata in argon</li> </ul>			
21.	SPALATOR DE MAINI CU ACTIONARE LA GENUNCHI	BUC.	1	40x40x32	<ul style="list-style-type: none"> <li>- realizat integral din inox,</li> <li>- montat pe perete,</li> <li>- include baterie</li> </ul>	-	-	-
22.	Masa de lucru	BUC.	1	80x70x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- din otel inox,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- polita inferioara plina din otel inox,</li> <li>- cu picioare reglabile</li> </ul>	-	-	-
23.	Spalator cu o cuva mare	BUC.	1	120x70x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fara polita intermediara,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- realizat din inox,</li> <li>- picioare reglabile pe inaltime</li> </ul>	-	-	-
24.	Masa de lucru	BUC.	2	180x70x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- din otel inox,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- polita inferioara plina din otel inox,</li> <li>- cu picioare reglabile</li> </ul>	-	-	-
25.	- Marmite incalzita indirecta	BUC.	1	- 80x90x87	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alimentare electrica,</li> <li>- realizata integral din otel inox,</li> <li>- fundul dublu al vasului confectionat din inox cu</li> </ul>	-	-	-



## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					colturi rotunjite pentru o curatare facila, - capacitate vas 160 litri, - incalzire directa cu elemente de incalzire montate sub vas, - peretii vasului izolati termic, - temperatura controlata de un termostat de siguranta cu resetare manuala, - alimentare cu apa se facepe sus printr-un robinet, - robinet de evacuare cu dispozitiv de siguranta si filtru schimbabil, - lumina pentru indicarea modului de operare, - picioare reglabile pe inaltime			
26.	- MASINA DE GATIRI ELECTRICA	BUC.	1	- 120x90x85	- cu 6 plite patrate, - dimensiune plita 300x300mm - construit integral din inox - putere plite 6x4kw, - colturi rotunjite pentru o curatare facila, - termostat de siguranta, - temperatura reglabila intre 60-450°C pe 6 nivele, - indicator de functionare, - factor de protectie IPX5. - Suport inchis pe 3 laturi cu usi	-	-	-
27.	- Fry top cu placa	BUC.	1	- 80x90x28	- 1/2 neteda si 1/2 placa striata - alimentare electrica, - realizat integral din otel inox	-	-	-

DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- canal de scurgere grasimi si un sertar de colectare grasimi,</li> <li>- rebord pe laterale si in spate.</li> <li>- Control termostat a zonei de preparare, cu temperaturi de lucru intre 50°C si 300°C.</li> <li>- Termostat de siguranta cu resetare manual.</li> <li>- Indicator vizual de functionare,</li> </ul>			
28.	- Support inchis pe trei laturi	BUC.	1	- 80x76,5x62	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu usi,</li> <li>- cu picioare reglabile pe inaltime,</li> <li>- cu picioare reglabile pe inaltime,</li> <li>- structura inox</li> </ul>	-	-	-
29.	- Friteusa cu 2 cuve	BUC.	1	- 80x90x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu filtru schimbabil,</li> <li>- 2 cosuri, capace si gratare,</li> <li>- alimentare electrica,</li> <li>- picioare reglabile pe inaltime,</li> <li>- realizata integral din otel inox,</li> <li>- capacitate 2x22 litri,</li> <li>- termostat de siguranta cu resetare manuala,</li> <li>- posibilitatea ajustarii temperaturii de la 60~190°C,</li> <li>- elementele de incalzire se pot ridica pentru o curatare facila,</li> <li>- indicator luminos de functionare</li> </ul>	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

30.	- Cuptor convective electric	BUC.	2	- 85x84,2x10 1,4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 tavi GN 1/1;</li> <li>- fierbere in abur, coacere, varioaburire,</li> <li>- regenerare, spalare automata,</li> <li>- memorare retete,</li> <li>- programare lucru noapte;</li> <li>- functionare in modul SCC cu 7 moduri preparare sau modul combi-aburire CPC cu 3 functii.</li> <li>- Senzor IQT de masurare in 6 pct. a temp. interne a produsului.</li> <li>- Sistem de spalare automat Clean Jet.</li> <li>- Dus spalare cu recul.</li> <li>- Sistem diagnoza calcar.</li> <li>- Rastel cu saniere;</li> </ul>	-	-	-
31.	- Support cu glisare	BUC.	2	- 86x70,3x69, 9	- 8 tavi	-	-	-
32.	- Dedurizator manual	BUC.	2	- -	- 16 litri	-	-	-
33.	- Hota de perete	BUC.	1	- 220x140x45	<ul style="list-style-type: none"> <li>- special pentru cuptoare,</li> <li>- cubica,</li> <li>- cu motor,</li> <li>- confectionata din inox</li> <li>- dotata cu: canal de scurgere grasimi</li> <li>- cu robinet 1/2",</li> <li>- cu gura de evacuare aer cu filtre tip labirint in fata cuptorului.</li> <li>- Ambalaj inclus</li> </ul>	-	-	-
34.	- System de iluminare cu LED	BUC.	2	- -	-	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

35.	- Convertizor de frecvență	BUC.	1	- -	-	-	-	-
36.	- Masa dulap cu 4 usi culisante	BUC.	1	- 160x70x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pasanta,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- realizata din otel inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- grosime 0,8mm.,</li> <li>- blat de lucru din otel inox cu structura fonoabsorbanta, blat rigidizat cu pal-melaminat,</li> <li>- polita plina rigidizate din otel inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- grosime 0,8mm.,</li> <li>- cu partile laterale si usi din inox,</li> <li>- picioare din teava rectangulara</li> <li>- grosime 1mm., 40x40mm,</li> <li>- picioare reglabile (h=25mm),</li> <li>- imbinari: sudura cu argon</li> </ul>	-	-	-
37.	- Masa calda tip dulap	BUC.	1	- 200x70x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fara rebord,</li> <li>- cu 2 polite inferioare perforate si rigidizate,</li> <li>- cate 4 usi culisante inox pe ambele parti,</li> <li>- confectionata din inox 304,g=0,8 mm,</li> <li>- cu blat delucru g=40 mm cu structura fono- absorbanta rigidizat,</li> <li>- cu parti laterale inchise inox si parte spate inchisa inox,</li> <li>- cu rezistenta electrica 2,2 KW;</li> </ul>	-	-	-

DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- alimentare 230 V/50Hz/1 la partea din spate in zona calda;</li> <li>- picioare reglabile pe inaltime h=25 mm,</li> <li>- structura sudata in argon</li> </ul>			
38.	- Dulap refrigerare	BUC.	2	- 143x83x201	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cu 2 usi,</li> <li>- capacitate 1400lt.,</li> <li>- temperatura de lucru (-2° +8°C) (la temperatura ambientala de maxim 40°C si umiditate 65%),</li> <li>- confectionat din otel inox,</li> <li>- 3 gratare cu ghidaje incluse, dimensiuni 2/1 GN,</li> <li>- refrigerare ventilata,</li> <li>- agent refrigerare R 290,</li> <li>- include 6 gratare,</li> <li>- compartimentul motorului este complet izolat de spatiul de depoztiare prin panouri,</li> <li>- control electronic cu termostat digital,</li> <li>- usa este acoperita cu o rezistenta electrica pentru a indeparta condensul,</li> <li>- dezghet automat printr-o rezistenta electrica cu control automat al temperaturii de dezghet,</li> </ul>	-	-	-

DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- evacuare automata al condesului.</li> <li>- Usa cu sens reversibil cu arc pentru inchidere automata si inchidere cu cheie.</li> <li>- Baza frigiderului are colturile rotunjite pentru o curatare facila</li> <li>- Baza externa si panourile exterioare sunt construite din otel inox galvanizat pentru o durata de viata mai lunga.</li> <li>- Picioarele frigiderului sunt tot din otel inox</li> <li>- reglabile pe inaltime.</li> </ul>			
39.	- Masina de feliat	BUC.	1	- 53x33x46	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alimentare electrica,</li> <li>- motor ventilat,</li> <li>- realizata din aliaj de aluminiu,</li> <li>- capul de ajustare a grosimii de taiere este foarte sensibil ceea ce permite reglaje milimetrice,</li> <li>- setul de ascutire este foarte precis si usor de folosit astfel incat lama de taiere este intotdeauna ascutita,</li> <li>- caruciorul de taiere foloseste un sistem de miscare auto-lubrifiant,</li> <li>- protectie pentru maini,</li> <li>- dimensiune lama inox Ø30 cm.</li> <li>- Conform norme CE</li> </ul>	-	-	-



## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

40.	- Masa de lucru	BUC.	1	- 140x60x85	<ul style="list-style-type: none"> <li>- din oțel inox,</li> <li>- cu rebord,</li> <li>- polita inferioara plina din oțel inox,</li> <li>- cu picioare reglabile</li> </ul>	-	-	-
41.	- Storcator de fructe profesional	BUC.	1	- 32x21x41	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viteza de rotație 1450 rpm,</li> <li>- Alimentare manuala,</li> <li>- Înălțime utila scurgere suc 185 mm,</li> <li>- Colector scurgere detasabil,</li> <li>- Grup de stoarcere detasabil,</li> <li>- Con storcator din plastic,</li> <li>- Bol detasabil din plastic,</li> <li>- Sita filtrare din plastic,</li> <li>- Curatare rapida si usoara,</li> <li>- Structura aluminiu satinat,</li> <li>- Motor silentios,</li> <li>- Accesorii incluse: 2 conuri cu dimensiuni diferite,</li> <li>- Alimentare electrica.</li> </ul>	-	-	-
42.	- Blender profesional	BUC.	1	- 25,3x26x56	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cuva 2.5 litri,</li> <li>- 28.000 rpm/min,</li> <li>- Motor 2cp,</li> <li>- amesteca, zdrobeste gheața, toca nuci, fructe și legume congelate sau pprepara sosuri, milkshake-uri și supe.</li> <li>- Ulciorul are o capacitate de 2,5 litri și este fabricat din Tritan, astfel încât este rezistent atât la impact, cât și la căldură.</li> <li>- Capacul ulciorului include o deschidere pentru a adăuga rapid și eficient ingrediente suplimentare.</li> </ul>	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					- Motor puternic, profesional.			
43.	- Masa de lucru	BUC.	1	- 120x70x85	- din otel inox, - cu rebord, - polita inferioara plina din otel inox, - picioare reglabile	-	-	-
44.	- Masina profesionala cu capota de spalat farfurii	BUC.	1	- 63,5x73,5x146	- Farfurii max. Ø44cm. - pahare cu inaltimea max. h=40cm., - dim cos 50x50cm., - 1 ciclu de spalare 75-180sec, - productie aprox. 960-400buc/ora, - capacitate cuva 18 litrii, - capacitate boiler 8 litri, - consum apa 3,8 litri/ciclu de spalare, - temp. max alimentare cu apă 50°C, - funcționare automată electromecanica	-	-	-
45.	- Kit pompa scurgere	BUC.	1	- -	- -	-	-	-
46.	- Masa iesire	BUC.	1	- 80x60x85	- cu ghidaje, - montare in stanga	-	-	-
47.	- Carucior pentru transport farfurii stivuite	BUC.	1	- 91x57x101	- 200 farfurii stivuite, - Cadru din otel inoxidabil, - roti pivotante Ø120mm., - kit 4 roti multidirectionale.	-	-	-
48.	- Spalator din inox	BUC.	1	- 140x60x85	- 304 g=1,25 mm, - cu blat de lucru g=40 mm cu structura fono-absorbanta rigidizat cu pal melaminat, - cu 2 cuve pe partea Centrala si picurator pe ambele parti inox	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensiuni cuva Lxlxh =400x500x300 mm,</li> <li>- cu rebord H=50 mm,</li> <li>- cu cadru de intarire din teava rectangulara 40x20 mm pe 3 laturi (distanța inferioara de prindere cadru h=150 mm),</li> <li>- structura sudată în argon, (nu include baterie și sifon scurgere)</li> </ul>			
49.	- Masina profesionala cu capota de spalare farfurii	BUC.	1	- 60x85x83	<ul style="list-style-type: none"> <li>- max. Ø32cm.</li> <li>- pahare cu înălțimea max. h=30.5cm.,</li> <li>- cu încărcare frontală,</li> <li>- dim cos 50x50cm.,</li> <li>- 1 ciclu de spălare 120-180sec,</li> <li>- producție aprox. 540-360buc/ora,</li> <li>- capacitate cuva 27 litri,</li> <li>- capacitate boiler 6 litri,</li> <li>- consum apă 3,5 litri/ciclu de spălare,</li> <li>- temp. max alimentare cu apă 50°C,</li> <li>- funcționare automată electromecanică, pompa de evacuare și detergent.</li> <li>- detergent lichid</li> </ul>	-	-	-
50.	- Malaxor profesional cu spirala	BUC.	1	- 44x73x89	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cuva 30 litri,</li> <li>- cap fix,</li> <li>- cuva rotativă,</li> <li>- capacitate 19 kg,</li> <li>- 2 viteze,</li> <li>- grilaj protecție din oțel,</li> <li>- sistem transmisit lant</li> </ul>	-	-	-
51.	- Camera refrigerare	BUC.	1	- 305x180x225	- temperatura de funcționare 2-4°C,	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- panouri 100mm.</li> <li>- Dimesniuni exterioara 3000X2610X2200mm,</li> <li>- Dimensiuni usa 80X190 CU CONTRATOC,</li> <li>- finisaje profile sanitare.</li> <li>- Instalatie agregat monobloc,</li> <li>- montaj si deplasare incluse in pret</li> </ul>			
52.	- Hota cubica centrala	BUC.	1	- 280x180x45	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fara motor,</li> <li>- fabricata din inox cu finisaj Scotch Brites au echivalent,</li> <li>- robinet scurgere grasimi;</li> <li>- 8 filtre labirint 400x400 mm,</li> <li>- capacitate: 3600 m<sup>3</sup>/h.</li> <li>- Kit montaj inlcus.</li> </ul>	-	-	-
53.	- Ventilator carcasat extractive aer	BUC.	1	- -	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debit aer = 6000 m<sup>3</sup>/h;</li> <li>- P disp.= 200 Pa;</li> <li>- alimentare: 380V/50Hz/3F;</li> <li>- Pabs.=1.5 kW; I<sub>max</sub> =6,3 A,</li> <li>- clasa de izolatie motor F;</li> <li>- grad de protectie motor IP-55;</li> <li>- temp.aer = -20°C ÷ +50 ° C;</li> <li>- nivel de zgomot 70 db(A).</li> <li>- Carcasa din tabla zincata, izolata,</li> <li>- motor in afara curentului de aer,</li> <li>- cu usa de acces</li> <li>- unitate ventilator rabatabila,</li> <li>- temperatura mediu de transport pana la 120 grd C</li> </ul>	-	-	-
54.	- Convertizor de frecventa monofazat	BUC.	1	- 220V/50HZ	-	-	-	-
55.	- Cuptor pizza	BUC.	1	- 99x92x68	- capacitate 4 x Ø 30/34 pizza,	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- alimentare electrica,</li> <li>- 2 camere 70x70 cm,</li> <li>- monobloc,</li> <li>- electric,</li> <li>- productivitate 38+38 bucati/ora;</li> <li>- comanda mecanica,</li> <li>- temperatura coacere max. 450°C.</li> </ul>			
56.	- SUPORT CUPTOR PIZZA	BUC.	1	- 99x82x85/8 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suport fabricat din inox pentru cuptorul de pizza</li> <li>- cu picioare reglabile pe inaltime</li> </ul>	-	-	-
57.	- Oala cu 2 toarte	BUC.	2	- -	<ul style="list-style-type: none"> <li>- diametru 40,</li> <li>- h 40 cm,</li> <li>- 50 litri,</li> <li>- fabricata din otel aluminiu satunar,</li> <li>- baza 5 mm</li> </ul>	-	-	-
58.	- Cratita cu 2 toarte	BUC.	1	- -	<ul style="list-style-type: none"> <li>- diametru 60 cm</li> <li>- inaltime 35 cm,</li> <li>- otel aluminiu satunat,</li> <li>- baza 5 mm</li> </ul>	-	-	-
59.	- Cratita cu 2 toarte	BUC.	1	- -	<ul style="list-style-type: none"> <li>- diametru 30 cm</li> <li>- inaltime 17 cm,</li> <li>- otel aluminiu satunat,</li> <li>- baza 5 mm</li> </ul>	-	-	-
60.	- Pahar de vin-rosu	BAX/ CONF ESTIE	10	- -	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacitate: 0,60 l litri,</li> <li>- 24 PAHARE/ CONFECTIE</li> </ul>	-	-	-
61.	- Pahar de vin-alb	BAX/ CONF ESTIE	10	- -	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacitate: 0,60 l litri,</li> <li>- 24 PAHARE/ CONFECTIE</li> </ul>	-	-	-
62.	- Pahar pentru sucuri si bauturi lungi	BAX/ CONF ESTIE	5	- -	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacitate: 0,37 l</li> <li>- 48 pahare/ confectie</li> </ul>	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

63.	- Pahar pentru sucuri si bauturi lungi	BAX/ CONF ESTIE	20	- -	- Capacitate: 0,28 litri - 12 pahare/ confectie	-	-	-
64.	- furculita	BUC.	240	- L207 mm	- INOX 18/10 - grosime 3mm - se pot spala la masina de vase	-	-	-
65.	- cutit	BUC.	240	- L243 mm	- INOX 18/10 - grosime 3mm - se pot spala la masina de vase	-	-	-
66.	- lingura	BUC.	240	- L206 mm	- INOX 18/10 - grosime 3mm - se pot spala la masina de vase	-	-	-
67.	- Lingurita cafea, desert	BUC.	240	- L133 mm	- INOX 18/10 - grosime 3mm - se pot spala la masina de vase	-	-	-
68.	- Furculita peste	BUC.	240	- L190 mm	- INOX 18/10 - grosime 3mm - se pot spala la masina de vase	-	-	-
69.	- Cutit peste	BUC.	240	- L217 mm	- INOX 18/10 grosime 3mm - se pot spala la masina de vase	-	-	-
70.	- Farfurie portelan	BUC.	240	- Ø 300 mm	- Se poate folosi la cuptorul cu microunde - Se poate spăla la mașina de spălat vase - Stocabil - Rezistență la uzură și la impact 10 ani garanția materialului	-	-	-



DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Margini întărite,</li> <li>- smalt de înaltă calitate</li> </ul>			
71.	- Farfurie portelan	BUC.	240	- Ø 270 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se poate folosi la cuptorul cu microunde</li> <li>- Se poate spăla la mașina de spălat vase</li> <li>- Stocabil</li> <li>- Rezistență la uzură și la impact</li> <li>10 ani garanția materialului</li> <li>- Margini întărite,</li> <li>- smalt de înaltă calitate</li> </ul>	-	-	-
72.	- Farfurie portelan	BUC.	240	- Ø 200 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se poate folosi la cuptorul cu microunde</li> <li>- Se poate spăla la mașina de spălat vase</li> <li>- Stocabil</li> <li>- Rezistență la uzură și la impact</li> <li>10 ani garanția materialului</li> <li>- Margini întărite,</li> <li>- smalt de înaltă calitate</li> </ul>	-	-	-
73.	- Farfurie portelan	BUC.	240	- Ø 200 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se poate folosi la cuptorul cu microunde</li> <li>- Se poate spăla la mașina de spălat vase</li> <li>- Stocabil</li> <li>- Rezistență la uzură și la impact</li> <li>10 ani garanția materialului</li> </ul>	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

					- Margini întărite, - smalt de înaltă calitate			
74.	- Farfurie portelan - ciorba/supa	BUC.	240	- Ø 230 mm	- Se poate folosi la cuptorul cu microunde - Se poate spăla la mașina de spălat vase - Stocabil - Rezistență la uzură și la impact 10 ani garanția materialului - Margini întărite, - smalt de înaltă calitate	-	-	-
75.	- Bol ciorbe/supe	BUC.	40	- 380 ml	- Se poate folosi la cuptorul cu microunde - Se poate spăla la mașina de spălat vase - Stocabil - Rezistență la uzură și la impact 10 ani garanția materialului - Margini întărite, - smalt de înaltă calitate	-	-	-
76.	- saucer	BUC.	40	- Ø 200 mm	-	-	-	-
77.	- Solnita	BUC.	40	- Ø 50 mmx H 70mm	-	-	-	-
78.	- Ceasca stivuibilă cu farfurie	BUC.	240	- 230 ml	-	-	-	-
79.	- combigrill, gratar	BUC.	4	- -	-	-	-	-
80.	- combyfry	BUC.	4	-	-	-	-	-

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

81.	- Tava emailata cu granit	BUC.	4	- Adancime 60 mm	-	-	-	-
82.	- Tava emailata cu granit	BUC.	6	- Adancime 20 mm	-	-	-	-
83.	- Suport grill pentru 6 pui	BUC.	2	- -	-	-	-	-
84.	- Tava frigere/coacere	BUC.	4	- -	-	-	-	-
85.	- Cuva	BUC.	6	- Adancime 20 mm	-	-	-	-
86.	- Masina cuburi de gheata	BUC.	1	- 40x54,5x69	- structura inox, - panou de comanda electronic, - productivitate 28kg/24h. - sistem de racire pe aer sau productivitate 27kg/24h. - sistem de racire pe aap, - capacitate depozitare 10 kg, - temperatura ambienta 32°C., - agent de racire R290 - Cub 17 gr	-	-	-
87.	- Masina profesionala de spalat farfurii si pahare	BUC.	1	- 60x65x83	- max. Ø32cm. - pahare cu inaltimea max. h=30.5cm., - incarcare frontala, - dim cos 50x50cm., - 1 ciclu de spalare 120-180sec, - productie aprox. 540-360buc/ora, - capacitate cuva 27 litrii, - capacitate boiler 6 litri, - consum apa 3,5 litri/ciclu de spalare, - temp. max alimentare cu apă 50°C, - funcționare automată	-	-	-

					<p>electromecanica, pompa</p> <p>- de evacuare si detergent.</p> <p>- detergent lichid</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Nota. Taxa verde inclusa (pentru echipamentele care o impun)**

1. Valabilitate oferta: **60 zile;**
2. Loc de livrare: **Sat MARA, Comuna DESEȘTI, nr.89/F, Județul MARAMUREȘ, cod poștal 437135, țara ROMÂNIA;**
3. Data de livrare solicitata: **până la data de 29.12.2023 inclusiv;**
4. Durata minima garanție solicitata: **24 luni;**

Documentațiile obligatorii pe care Contractantul trebuie să le livreze entității contractante în cadrul contractului sunt:

- *Declarația de conformitate care atestă conformitatea produsului cu legislația aplicabilă;*
- *Certificat de conformitate emis de un organism acreditat, în conformitate cu legislația aplicabilă;*
- *Garanția produselor emisă de furnizor / producător;*

Ofertant	..... ..
Semnătura (electronică extinsă, bazată pe certificat calificat, eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat în condițiile legii)/semnatura olograf a reprezentantului Ofertantului,	..... ..
Numele semnatarului	..... ..
Capacitatea/calitatea semnatarului Ofertei	..... ..

**PROPUNERE FINANCIARĂ  
CONTRACT DE FURNIZARE PRODUSE  
ECHIPAMENTE BUCATARIE + VESELA RESTAURANT  
pentru obiectivul “Complex salmonicol GOLDEN FOREST”**

**Identificare ofertant:** [introduceti numele ofertantului]

Identificarea procedurii: **Procedura de atribuire a CONTRACTULUI DE FURNIZARE PRODUSE (ECHIPAMENTE BUCATARIE + VESELA RESTAURANT), pentru obiectivul: “Complex salmonicol GOLDEN FOREST”**

Ofertantul va introduce preturi unitare in celule marcate cu galben.

Preturile unitare vor include toate costurile asociate indeplinirii obligatiilor contractuale de catre contractant.

Referinta in propunerea tehnica	Descriere	Unitatea de masura	Cantitate	Pret unitar fara TVA (RON)	Pret total fara TVA (RON)	Valoarea totala fara TVA
1.	PLATFORMA CU BRAT SI INDICATOR INCORPORAT	BUC.	1			
2.	RASTEL	BUC.	5			
3.	RASTEL	BUC.	2			
4.	RASTEL	BUC.	1			
5.	DULAP REFRIGERARE	BUC.	2			
6.	RASTEL	BUC.	1			
7.	RASTEL CU 4 POLITE	BUC.	2			
8.	MASA INOX	BUC.	1			
9.	MASA REFRIGERARE VENTILATA	BUC.	2			
10.	POLITA SUSPENDATA DIN INOX	BUC.	1			
11.	MASA INOX CU 1 CUVA	BUC.	1			

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

12.	SPALATOR CU O CUVA MARE	BUC.	1			
13.	MASINA DE TOCAT CARNE	BUC.	1			
14.	MASA DE LUCRU	BUC.	1			
15.	MASA DE LUCRU	BUC.	1			
16.	ROBOT DE TAIAT LEGUME PROFESIONAL	BUC.	1			
17.	MASINA DE CURATAT CARTOFI	BUC.	1			
18.	SPALATOR INOX	BUC.	2			
19.	DULAP FRIGORIFIC STATIC	BUC.	1			
20.	SPALATOR INOX	BUC.	2			
21.	SPALATOR DE MAINI CU ACTIONARE LA GENUNCHI	BUC.	1			
22.	MASA DE LUCRU	BUC.	1			
23.	SPALATOR CU O CUVA MARE	BUC.	1			
24.	MASA DE LUCRU	BUC.	2			
25.	MARMITE INCALZITA INDIRECTA	BUC.	1			
26.	MASINA DE GATIRI ELECTRICA	BUC.	1			
27.	FRY TOP CU PLACA	BUC.	1			
28.	SUPPORT INCHIS PE TREI LATURI	BUC.	1			
29.	FRITEUSA CU 2 CUVE	BUC.	1			
30.	CUPTOR CONVECTIVE ELECTRIC	BUC.	2			
31.	SUPPORT CU GLISARE	BUC.	2			
32.	DEDURIZATOR MANUAL	BUC.	2			
33.	HOTA DE PERETE	BUC.	1			



## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

34.	SYSTEM DE ILUMINARE CU LED	BUC.	2			
35.	CONVERTIZOR DE FRECVENTA	BUC.	1			
36.	MASA DULAP CU 4 USI CULISANTE	BUC.	1			
37.	MASA CALDA TIP DULAP	BUC.	1			
38.	DULAP REFRIGERARE	BUC.	2			
39.	MASINA DE FELIAT	BUC.	1			
40.	MASA DE LUCRU	BUC.	1			
41.	STORCATOR DE FRUCTE PROFESIONAL	BUC.	1			
42.	BLENDER PROFESIONAL	BUC.	1			
43.	MASA DE LUCRU	BUC.	1			
44.	MASINA PROFESIONALA CU CAPOTA DE SPALAT FARFURII	BUC.	1			
45.	KIT POMPA SCURGERE	BUC.	1			
46.	MASA IESIRE	BUC.	1			
47.	CARUCIOR PENTRU TRANSPORT FARFURII STIVUITE	BUC.	1			
48.	SPALATOR DIN INOX	BUC.	1			
49.	MASINA PROFESIONALA CU CAPOTA DE SPALAT FARFURII	BUC.	1			
50.	MALAXOR PROFESIONAL CU SPIRALA	BUC.	1			
51.	CAMERA REFRIGERARE	BUC.	1			
52.	HOTA CUBICA CENTRALA	BUC.	1			

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

53.	VENTILATOR CARCASAT EXTRACTIVE AER	BUC.	1			
54.	CONVERTIZOR DE FRECVENTA MONOFAZAT	BUC.	1			
55.	CUPTOR PIZZA	BUC.	1			
56.	SUPORT CUPTOR PIZZA	BUC.	1			
57.	OALA CU 2 TOARTE	BUC.	2			
58.	CRATITA CU 2 TOARTE	BUC.	1			
59.	CRATITA CU 2 TOARTE	BUC.	1			
60.	PAHAR DE VIN-ROSU	BAX/CO NFECTIE	10			
61.	PAHAR DE VIN-ALB	BAX/CO NFECTIE	10			
62.	PAHAR PENTRU SUCURI SI BAUTURI LUNGI	BAX/CO NFECTIE	5			
63.	PAHAR PENTRU SUCURI SI BAUTURI LUNGI	BAX/CO NFECTIE	20			
64.	FURCULITA	BUC.	240			
65.	CUTIT	BUC.	240			
66.	LINGURA	BUC.	240			
67.	LINGURITA CAFEA, DESERT	BUC.	240			
68.	FURCULITA PESTE	BUC.	240			
69.	CUTIT PESTE	BUC.	240			
70.	FARFURIE PORTELAN	BUC.	240			
71.	FARFURIE PORTELAN	BUC.	240			
72.	FARFURIE PORTELAN	BUC.	240			
73.	FARFURIE PORTELAN	BUC.	240			
74.	FARFURIE PORTELAN – CIORBA/SUPA	BUC.	240			
75.	BOL CIORBE/SUPE	BUC.	40			

## DIRECȚIA GENERALĂ PESCUIT – AUTORITATE DE MANAGEMENT PENTRU POPAM

76.	SAUCER	BUC.	40			
77.	SOLNITA	BUC.	40			
78.	CEASCA STIVUIBILA CU FARFURIE	BUC.	240			
79.	COMBIGRILL, GRATAR	BUC.	4			
80.	COMBYFRY	BUC.	4			
81.	TAVA EMAILATA CU GRANIT	BUC.	4			
82.	TAVA EMAILATA CU GRANIT	BUC.	6			
83.	SUPORT GRILL PENTRU 6 PUI	BUC.	2			
84.	TAVA FRIGERE/COACERE	BUC.	4			
85.	CUVA	BUC.	6			
86.	MASINA CUBURI DE GHEATA	BUC.	1			
87.	MASINA PROFESIONALA DE SPALAT FARFURII SI PAHARE	BUC.	1			
			<b>Subtotal fara TVA</b>		<b>0,00 RON</b>	

Ofertant	..... ..
Semnătura (electronică extinsă, bazată pe certificat calificat, eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat în condițiile legii)/semnatura olograf a reprezentantului Ofertantului,	..... ..
Numele semnatarului	..... ..
Capacitatea/calitatea semnatarului Ofertei	..... ..

Formular nr. 4.

OFERTANT

\_\_\_\_\_  
(denumirea/numele)

**DECLARAȚIE**

**privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 14; 15; 16 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 66 / 2011 privind prevenirea, constatarea și sancționarea neregulilor apărute în obținerea și utilizarea fondurilor europene și/sau a fondurilor publice naționale aferente acestora, cu modificările și completările ulterioare**

Subsemnatul(a), \_\_\_\_\_, în  
calitate de \_\_\_\_\_ la OFERTANTUL  
\_\_\_\_\_ referitor la procedura de achiziție de  
“**FURNIZARE PRODUSE (ECHIPAMENTE: BUCATARIE + RESTAURANT)**”, pentru  
obiectivul: “**Complex salmonicol GOLDEN FOREST**”, SMIS 135483, desfășurată de **S.C. GOLDEN FOREST HOTEL S.R.L.**, declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea falsului în declarații, așa cum este acesta prevăzut la art. 326 din Legea nr. 286/2009 privind Codul penal, cu modificările și completările ulterioare, că **nu mă încadrez** în ipotezele descrise la art. 14 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 66/2011 privind prevenirea, constatarea și sancționarea neregulilor apărute în obținerea și utilizarea fondurilor europene și/sau a fondurilor publice naționale aferente acestora, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 142/2012, cu modificările și completările ulterioare.

Subsemnatul(a) \_\_\_\_\_, declar că voi informa imediat **S.C. GOLDEN FOREST HOTEL S.R.L.**, dacă vor interveni modificări în prezenta declarație.

De asemenea, declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că **S.C. GOLDEN FOREST HOTEL S.R.L.** are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarației, orice informații suplimentare.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

.....  
(numele și funcția persoanei autorizate)

.....  
(semnătura persoanei autorizate)

.....  
(data)

**Formular nr. 5.**

<OPERATORUL ECONOMIC>

---

**SCRISOARE DE INAINTARE**

Catre **S.C. GOLDEN FOREST HOTEL S.R.L.**

sat MARA, comuna Desești, nr.89/F, județul Maramureș, cod poștal 437135, țara România;

Ca urmare a **anunțului** publicat pe website-ul [www.fonduri-ue.ro](http://www.fonduri-ue.ro), secțiunea Achiziții beneficiari privați în data de ... în vederea atribuirii **CONTRACTULUI DE FURNIZARE PRODUSE (ECHIPAMENTE: BUCATARIE + RESTAURANT)**, pentru obiectivul: **“Complex salmonicol GOLDEN FOREST”, SMIS 135483,**

noi \_\_\_\_\_ (*denumirea/numele operatorului economic*)

va transmitem alaturat urmatoarele:

1. Plicul sigilat si marcat in mod vizibil, continand, in original:

- a) oferta;
- b) documentele care insotesc oferta:
  - ;
  - ;
  - ;

Persoana de contact: .....

Date de contact:

- ☐ Adresa: .....
- ☐ Telefon / Fax: .....
- ☐ Email: .....

Avem speranta ca oferta noastra este corespunzatoare si va satisface cerintele. Data completarii: .....

Cu stima,  
Operator economic,

.....  
(semnatura autorizata)