

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)
 Schema de Granturi pentru Universități: – SGNU
 Beneficiar: Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava
 Titlul subproiectului: Motivație Academică în Știința Ingineriei Alimentare (MASIA)
 Acord de grant nr. nr. 246/SGU/NC/II/ 25.11.2019

Suceava, 27.06.2022

INVITAȚIE DE PARTICIPARE
privind achiziția de Materiale pentru instruire (reactivi, substanțe chimice, aparate necesare pentru dotarea laboratoarelor Facultății de Inginerie Alimentară, etc.) – an III

Stimate Doamne/ Stimați Domni:

1. Beneficiarul **Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava** a primit un grant de la Ministerul Educației Naționale-Unitatea de Management al Proiectelor cu Finanțare Externă, în cadrul Schemei de Granturi pentru Universități: – SGNU derulate în Proiectul privind Învățământul Secundar – ROSE, și intenționează să utilizeze o parte din fonduri pentru achiziția de materiale pentru instruire – an III, pentru care a fost emisă prezenta Invitație de Participare. În acest sens, sunteți invitați să trimiteți oferta dumneavoastră de preț pentru următoarele servicii:

Nr. crt.	Denumirea serviciilor/Detalierea serviciilor	Cantitate (buc.)
1	2	3
	Reactivi, substanțe chimice, aparate necesare pentru dotarea laboratoarelor Facultății de Inginerie Alimentară, etc.	
1	Spatula, maner fibra de sticla, lama din cauciuc, 100x150x(L)520 mm	5
2	Polonic, oțel inoxidabil, 0.18 lt 90x360 mm	2
3	Deshidrotor alimente, 550 W, 6 tavi inox, interior și exterior inox, temperatura reglabila 35-75 C, Gri, timer, panou de control digital	1
4	Feliator electric profesional, 280 W, diam. lama 22 cm, grosime feliere reglabila 1-12 mm, 44x42x(H)35 cm, corp roșu	1
5	Afumatore electrica 1600 W cu 3 rafturi și 3 agatatoare pentru carne 540x380(H)720 mm Inox	1
6	Cloche din sticla cu gaura pentru furtun fum, diametru 260x(H)174 mm, poate fi utilizat în combinație cu infuzorul de fum	1

7	Cloche din sticla cu gaura pentru furtun fum, diametru diametru 130x(H)282 mm, poate fi utilizat in combinatie cu infuzorul de fum	1
8	Set patru fibre lemn 250 g, cires, stejar, hickory si mesquite pentru aparatele de afumat si pentru aromatizarea carni la gratar	1
9	Blender stick profesional, 15000 rpm, 250W, tija inox lungime 25 cm, pentru vase de pana la 20 lt, 250, 74x285 mm	2
10	Bol servire modern, 225x111x(H)62 mm, portelan rezistent, forma dreptunghiulara curbata	10
11	Farfurie oblica, Alb, portelan vitrificat, rezistenta la temperaturi de pana la 180 C, 300 ml, diametru 180 mm	10
12	Platou servire, melamina cu aspect de lemn, maro, GN 2/4 (52.5 x 16 x (H) 1 cm)	1
13	Cutit pentru legume - Lama 110 mm, L 220 mm	8
14	Sticla dispenser 0.60 lt, polietilena, transparent, 75x(H)240	10
15	Set 100 pungi patiserie de unica folosinta, 530x275 mm, polietilena	1
16	Aparat înghețată 2.5 l, culoare negru, funcția de răcire împiedică topirea înghețatei după finisarea preparatului, timer reglabil în pași de 10 minute: 5 - 60 de minute, afișarea timpului de pregătire rămas, închidere de siguranță pe capacul superior, picioare din cauciuc anti-alunecare pentru o poziție fixă, curățare simplă - piese detașabile, comutatorul ON / OFF de pe panoul de control, butonul Start / Pauză, inclusiv știfturi și cupe de măsurare, reprovizionarea materiilor prime în orice moment în timpul funcționării, agent de răcire: R600a, alimentare: 220-240 V, 50/60 Hz	1
17	Feliator tip banda- taietor legume	1
18	Dispoziv de taiat coaja de oua	1
19	Taietor pahare din legume	2
20	Masina de fulgi de cereale	1
21	Tel electric, plastic, alb/rosu	2
22	Set oale si tigai 8 piese 2 oale 3l si 4,9l cu capac, cratita 3,9l cu capac, tigai 22cm, ibric	2
23	Protectie antistropire pentru aragaz Cafe, sticla temperata cu grosimea de 4 mm	1
24	Set 3 cutii depozitare dulap 3x1.3L Albastru	1
25	Caserola dreptunghiulara, sticla	4

	borosilicat	
26	Caserola patrata, sticla borosilicat	4
27	Set 7 recipiente plastic, 22x37x15 cm	1
28	Set pentru fondue 8 piese, Brown, ceramic	1
29	Set 12 recipiente cu condimente si suport rotativ, Carousel Wenge, lemn de fag, 19x19x24 cm	1
30	Balon cotate chihlimbar clasa A cu dop din plastic, 25 mL, 2 buc/set	1
31	Balon cotate chihlimbar clasa A cu dop din plastic, 50 mL, 2 buc/set	1
32	Balon cotate chihlimbar clasa A cu dop din plastic, 100 mL, 2 buc/set	1
33	Balon cotate chihlimbar clasa A cu dop din plastic, 250 mL, 2 buc/set	1
34	Dozator pentru sticle, capacitate 1-10 mL	2
35	Dozator pentru sticle, capacitate 5-50 mL	2
36	Flacon de laborator gradat, borosilicat 3.3, chihlimbar, 100 mL, 10 buc/set	1
37	Flacon de laborator gradat, borosilicat 3.3, chihlimbar, 250 mL, 10 buc/set	1
38	Flacon de laborator gradat, borosilicat 3.3, chihlimbar, 500 mL, 10 buc/set	1
39	Flacon de laborator gradat, borosilicat 3.3, chihlimbar, 500 mL, 10 buc/set	1
40	Tub conic cu dop filetat, tip 50 ML, steril - 25 buc	8
41	Suport albastru pentru tuburi de 50 ml, 25 de orificii	8
42	Tocator, 250 W, 1 treapta de viteza, 0.95 litri, bol din policarbonat, lama 2 in 1 din otel inoxidabil, motor cu rotatie in ambele sensuri, sistem siguranta de blocare a lamei, roz, mini-spatula	2
43	Aparat de vidat alimente, 155 W, 0.8 bar, sistem de blocare, compartiment stocare cablu, negru	1
44	Aparat pentru preparat inghetata, 50 W, carcasa din aluminiu, capacitate bol 2 litri, dispune de 2 palete, timp de preparare 20 - 30 min, finisaj pistachio, verde	1
45	Masina de paine, 1.25 kg, 12 programe, 800 W, afisaj LCD, 2 palete pentru malaxare, crem	2
46	Cantar de bucatarie, capacitate 5 kg, masurare volum si greutate, cana gradata detasabila, ecran LED, rosu	2
47	Prajitor de paine, 870 W, 2 felii, 6 trepte de rumenire, functie dezghetare, functie reincalzire, functie	2

	anulare, sistem de autocentrare a feliei de paine, bej	
48	Aparat pentru preparat vafe, 750 W, capacitate 5 vafe, placi tip grill teflonate neaderente in forma de inima, control automat al temperaturii, maner termo-rezistent cu sistem de blocare, posibilitate depozitare verticala, alb	3
49	Gratar electric, 2000 W, 2 placi grill antiaderente, carcasa din otel inoxidabil, 5 trepte de incalzire, inaltime reglabila, argintiu + negru	2
50	Aparat pentru preparat iaurt si branza, 40 W, 6 borcane sticla de 125 ml, 2 borcane plastic de 250 ml cu 2 site pentru branza, ecran LCD, control al temperaturii, control al timpului de preparare, argintiu	2
51	Aparat de Gatit Thermomix TM5, 500 W, 2,2 l, Alb/Gri	1
52	Blender, culoare șampanie, 3,09 kg, 900 W, cană înaltă 700 mL, cană de 900 mL, completat cu lama încrucișată a extractorului	2
53	Slow cooker 7.5 L, 2 Setari gatit, Functie pastrare la cald, Vas de ceramica detasabil	1
54	Slow cooker, 3.5 l, 2 Setari gatit, Functie pastrare la cald, Vas de ceramica detasabil, Rosu	1
55	Alginat de sodiu alimentar, 1Kg, pudră	2
56	Agar agar, 100 g	6
57	Guma guar, 1 Kg	1
58	Guma xantan, 1 Kg	1
59	<u>Plasma Pudra Sonac (Punga 0,7 Kg)</u>	1
60	<u>Pectina Concentrat (Punga 1,0 kg)</u>	1
61	<u>CMC Pulbere , Carboxi-Metil-Celuloza, E466 (Punga 1 kg)</u>	1
62	<u>Gelatina Extra (Punga 1,0 kg)</u>	1
63	<u>Amidon Alimentar Din Porumb (Punga 1,0 kg)</u>	3
64	<u>Crema Tartar (Punga 1,0 Kg)</u>	1
65	<u>Lapte Condensat 397g</u>	4
66	<u>Crema Cover Cocoa (Galeata de 5,0 kg)</u>	1
67	FRISCA VEGETALA UHT (CUTIE 1 L)	4
68	<u>Frișcă Naturală UHT 36% (Cutie 1L)</u>	4
69	Pachet Profesional Aparat/Sifon pentru Frisca, Albastru, 3 duze si perie curatare incluse, 0.5 L	2
70	Deshidratarea de alimente, dotat cu 5 tăvi, tavă pentru firimituri, putere de	1

	300 W și, în plus, dispune de un cronometru și un termostat (30-80°C). Are opțiune suplimentară pentru pregătirea iaurtului și dospirea aluatului. Capacitate: 8 l.	
71	Magneziu L-lactat (180 grame)	1
72	Calciu lactat, 70 capsule	4
73	Lecitina de soia, 400 g	1
74	PUDRA DE LECITINA DIN SOIA BIO, 380 G	2
75	LECITINA PUDRA DIN FLOAREA SOARELUI, ECO-BIO, 100G	3
76	Clorura de calciu, E 509, 750 g	2
77	Guma de roscove (Goma Garofi), 650 g	1

Notă: Referirile la o anumită marcă și/sau producător și/sau sistem de operare, precum și specificațiile tehnice care indică 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 și vor fi considerate ca având mențiunea de «sau echivalent». Aceste specificații vor fi considerate specificații minimale din punct de vedere al performanței, indiferent de marcă sau producător.

2. Ofertanții pot depune o singură ofertă care să includă toate produsele cerute mai sus.
3. Oferta dumneavoastră, în formatul indicat în Anexă, va fi depusă în conformitate cu termenii și condițiile de livrare precizate și va fi trimisă la:
Adresa: Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, Strada Universității, nr.13, corp E - Registratură
Telefon/Fax: 0330103703
E-mail: lucian.opait@usv.ro; lucian.opait@usm.ro
Persoană de contact: Șef achiziții Lucian Opaît
4. Se acceptă oferte transmise în original, prin E-mail sau fax.
5. Data limită pentru primirea ofertelor de către Beneficiar la adresa menționată la alineatul 3 este: 05.07.2022, ora 16:00. Orice ofertă primită după termenul limită menționat va fi respinsă.
6. Prețul oferat. Prețul total trebuie să includă și prețul pentru ambalare, transport, instalare/montare și orice alte costuri necesare livrării produsului la următoarea destinație: Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, Strada Universității, nr.13. Oferta va fi exprimată în Lei, iar TVA va fi indicat separat.
7. Valabilitatea ofertei: Oferta dumneavoastră trebuie să fie valabilă cel puțin 30 zile de la data limită pentru depunerea ofertelor menționată la alin. 5 de mai sus.
8. Calificarea ofertantului Oferta dvs. trebuie să fie însoțită de o copie a Certificatului de Înregistrare sau a Certificatului Constatator eliberat de Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte numele complet, sediul și domeniul de activitate.

9. Evaluarea și acordarea contractului: Doar ofertele depuse de ofertanți calificați și care îndeplinesc cerințele tehnice vor fi evaluate prin compararea prețurilor. Contractul se va acorda firmei care îndeplinește toate specificațiile tehnice solicitate și care oferă cel mai mic preț total evaluat, fără TVA /care oferă cel mai mic preț total evaluat fără TVA.
10. Vă rugăm să confirmați în scris primirea prezentei Invitații de Participare și să menționați dacă urmează să depuneți o ofertă sau nu. Ofertanții care au sediul social în Suceava, pot confirma primirea invitației prin e-mail (cristinadamian@fia.usv.ro), specificând la subiect „Confirmare primire invitație participare achiziție – USV / AG246”.

Șef achiziții Lucian Opaț

