



Programul Educație și Ocupare 2021-2027

Obiectiv de politică: O Europă mai socială

Obiectiv specific: ESO4.5_Îmbunătățirea calității, a caracterului incluziv, a eficacității și a relevanței sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, inclusiv prin validarea învățării nonformale și informale, pentru a sprijini dobândirea de competențe-cheie, inclusiv de competențe de antreprenoriat și digitale, precum și prin promovarea introducerii sistemelor de formare duală și a sistemelor de ucenicie

Cod apel: PEO/76/PEO_P8/OP4/ESO4.5/PEO_A3

Titlu Apel: Adaptarea serviciilor educaționale adresate elevilor și personalului didactic în IPT-Stagii de practică pentru elevi _ Regiuni mai puțin dezvoltate.

Proiect: "Stagii de practică pentru job-urile viitorului"

Cod MySMIS: 304154

Lider: Colegiul Tehnic „Ioan C. Ștefănescu” Iași

Nr. 1654/09.10.2026

Se aprobă,
Reprezentant Legal Împuternicit
Epureanu Emanuela



ANUNȚ DE TIP ERATĂ

La documentația de atribuire privind achiziția de „**Dotări cu echipamente a atelierului de Turism și Alimentație**” nr. 1622/06.10.2026

În atenția tuturor operatorilor economici interesați

Colegiul Tehnic „Ioan C. Ștefănescu” în calitate de Autoritate Contractantă în cadrul achiziției de „**Dotări cu echipamente a atelierului de Turism și Alimentație**” publicată în platforma SEAP sub nr. ADV1551694/08.10.2026 aduce următoarele modificări Fișei de date a achiziției și, corespunzător, Caietului de sarcini după cum urmează:

Nr. crt.	Secțiune/Punct	Prevederi inițiale	Prevederi modificate
1	SECȚIUNEA II: OBIECT II.2.4) Descrierea achiziției publice	Se intenționează atribuirea unui contract de furnizare pentru Dotări cu echipamente a atelierului de Turism și Alimentație (aragaze electrice/inducție-5 bucăți, vitrine prezentare produse patiserie-5 bucăți, cuptoare de patiserie cu tăvi-4 bucăți, frigider cu congelator-3 bucăți, mese inox-8 bucăți, mixere profesionale-5 bucăți, roboți bucătărie- 5 bucăți) în cadrul proiectului "Stagii de practică pentru job-urile viitorului" Cod MySMIS 304154	Se intenționează atribuirea unui contract de furnizare pentru Dotări cu echipamente a atelierului de Turism și Alimentație (aragaze electrice-5 bucăți, vitrine prezentare produse patiserie-5 bucăți, cuptoare de patiserie cu tăvi-4 bucăți, frigider cu congelator-3 bucăți, mese inox-8 bucăți, mixere -5 bucăți, roboți bucătărie- 5 bucăți) în cadrul proiectului "Stagii de practică pentru job-urile viitorului" Cod MySMIS 304154
2	Punctul 2 Obiectul achiziției	În cadrul prezentei achiziții se vor furniza Dotări cu echipamente a atelierului de Turism și Alimentație și anume: aragaze electrice/inducție 5 bucăți, vitrine prezentare produse patiserie 5 bucăți, cuptoare de patiserie cu tăvi 4 bucăți, frigider cu congelator 3 bucăți, mese inox 8 bucăți, mixere	În cadrul prezentei achiziții se vor furniza Dotări cu echipamente a atelierului de Turism și Alimentație și anume: aragaze electrice 5 bucăți, vitrine prezentare produse patiserie 5 bucăți, cuptoare de patiserie cu tăvi 4 bucăți, frigider cu congelator 3 bucăți, mese inox 8



PROGRAMUL EDUCAȚIE ȘI OCUPARE 2021 - 2027
Stagii de practică pentru job-urile viitorului





		profesionale 5 bucăți, roboți bucătărie 5 bucăți.	bucăți, mixere 5 bucăți, roboți bucătărie 5 bucăți.
3	Punctul 3 Specificatii tehnice, 3.1 Obiectul contractului	Aragaze electrice / inducție buc 5 Sistem de convecție cu aer cald (cu ventilator), care să permită distribuția uniformă a căldurii și gătirea simultană pe mai multe niveluri (minim 3), fără transfer de mirosuri sau echivalent, Afisaj LED, Sistem de autocurățare ecologică/catalitică a pereților cuptorului (prin panouri/straturi absorbante ce descompun grăsimile în timpul procesului de gătire) sau echivalent, 4 zone de gătit, Grill, Suport telescopic, Clasă energetică - economică Dimensiuni (I x L x A) 85 x 86.5 x 60 Putere maximă - electric (W) 10.8 Vitrine prezentare produse patiserie buc 5 Vitrină rece de prezentare pentru produse de patiserie, capacitate: minimum 100 litri, interval temperatură de lucru: +2°C ... +6°C (sau interval echivalent inclus în această marjă), alimentare electrică: aprox. 160 W. Dimensiuni exterioare orientative: lungime aprox. 850 mm, lățime aprox. 568 mm, înălțime aprox. 686 mm (se admit variații de ±10% ale dimensiunilor pentru integrarea optimă în spațiu). Clasă energetică eficientă." Cuptoare patiserie+tăvi (minim 2 tavi) buc 4 Cuptor electric profesional cu convecție pentru patiserie, carcasă din oțel inoxidabil, ușă cu geam termorezistent (atermic). Cameră iluminată interior, încălzire uniformă cu ventilatoare (minim 2 ventilatoare). Interval temperatură reglabil: minimum 50°C - 300°C. Temporizator integrat: 0 - 120 minute. Capacitate: minimum 4 niveluri de coacere, compatibil cu tăvi de dimensiuni aproximative 438x315 mm sau dimensiuni standardizate similare (de ex. 400x300 mm). Pachetul va include setul de tăvi corespunzător (minimum 2 bucăți) și accesorii de conectare. Greutate maximă orientativă: aprox. 40 kg Frigidere cu congelator buc 3 Frigider cu congelator (combină frigorifică). Consum energetic anual: maximum 120 kWh/an (sau consum	Aragaz electric (cu minim 4 zone de gătit) cu cuptor electric integrat buc 5 Aragaz monobloc cu plită electrică vitroceramică, prevăzută cu minimum 4 zone de gătit, și cuptor electric integrat, cu încălzire prin rezistențe electrice. Plita cu zone de gătit extensibile (cercuri concentrice duble sau ovale). Compatibilitate universală pentru plită: acceptă orice tip de vase (inox, email, aluminiu, fontă, ceramică sau sticlă termorezistentă. Cuptor integrat electric cu convecție cu un ventilator amplasat pe peretele din spate. Funcție grill și funcții multiple de gătire (minim 6 funcții). Temperatura de gătire: 50-250 grade. Sisteme de autocurățare în cuptor: pereți catalitici (care absorb și distrug grăsimea în timpul coacerii) sau funcții de curățare cu abur (hidroliză). Dotări minime cuptor: 2 tăvi (de dimensiuni di ferite) si un gratar. Display: LCD/LED Dimensiuni aragaz: lățime 50-60 cm, înălțime (reglabilă) ~85 cm, adâncime 60 cm. Se livrează cu accesorii de conectare la energie electrică. Vitrine prezentare produse patiserie buc 5 Vitrină rece de prezentare (de banc / countertop) pentru produse de patiserie. Capacitate utilă: minimum 100 litri. Interval temperatură de lucru: +2°C ... +6°C (sau interval echivalent). Alimentare electrică/Putere: aprox. 160 W. Dimensiuni exterioare orientative: lungime aprox. 850 mm, lățime aprox. 568 mm, înălțime aprox. 686 mm (se admit variații de ±10% ale dimensiunilor pentru integrarea optimă în spațiu). Clasă energetică eficientă. Se livrează cu accesorii de conectare la energie electrică. Cuptoare patiserie+tăvi buc 4 Cuptor electric independent de mare capacitate sau încorporabil, carcasă cu elemente din oțel inoxidabil sau finisaj premium rezistent, ușă cu geam termorezistent (atermic). Cameră iluminată interior, încălzire uniformă



	zilnic echivalent). Capacitate de congelare: minimum 12 kg / 24h. Dotat cu picioare ajustabile în partea din față și roți de transport în partea din spate. Ușă reversibilă, iluminare interioară cu LED. Nivel de zgomot redus: maximum 39 dB. Agent frigorific ecologic utilizat: R600a (Izobutan), R290 (Propan) sau echivalent cu potențial de încălzire globală (GWP) redus. Clasă de eficiență energetică ridicată. Mese inox buc 8 Masă de lucru centrală realizată integral din oțel inoxidabil (inox) alimentar. Structură robustă prevăzută cu blat de lucru superior și poliță inferioară pentru depozitare. Dimensiuni: lungime aprox. 1600 mm, lățime aprox. 600 mm, înălțime aprox. 850 mm (se admit variații dimensionale de $\pm 5\%$ acceptate de autoritatea contractantă) Mixere profesionale buc 5 Mixer profesional cu mișcare planetară pentru amestecare uniformă. Capacitate bol: minimum 5 litri, realizat din oțel inoxidabil. Prevăzută cu braț rabatabil și protecție la supraîncălzire a motorului. Trepte de viteză variabile (minimum 6 viteze + funcție puls). Alimentare: 220-240 V. Putere motor: minimum 1000 W. Accesorii incluse: cârlig pentru frământat, tel, paletă mixer, spatulă, capac transparent de protecție. Roboți bucătărie profesionali buc 5 Robot de bucătărie profesional dotat cu motor asincron ultra-silențios cu reglare automată a puterii în funcție de încărcare. Putere: minimum 1100 W. Cuve și capac din material cu rezistență crescută la impact. Discuri și cuțite realizate din oțel inoxidabil de înaltă calitate profesională. Dimensiuni aproximative: 445x210x260 mm ($\pm 10\%$). Set extins de accesorii incluse obligatoriu: cuțit metalic, accesoriu blender, accesoriu frământat aluat, accesoriu bătut albușuri, discuri pentru răzuire și feliere (de minim 2 mm și 4 mm), pâlnie de alimentare largă, presă citrice, spatulă curățare și cutie dedicată pentru depozitarea accesoriilor.	cu convecție (ventilare). Interval temperatură reglabil: minimum 50°C - 250°C. Temporizator integrat. Capacitate: prevăzută cu ghidaje pentru 4 niveluri de coacere. Pachetul va include setul complet de tăvi corespunzător (4 bucăți) și accesorii de conectare. Greutate maximă orientativă: aprox. 40-50 kg. Frigidere cu congelator buc 3 Frigider cu congelator (combină frigorifică). Consum energetic anual estimat: între 130 și 200 kWh/an (sau consum zilnic echivalent). Capacitate de congelare: minimum 12 kg / 24h. Dotat cu picioare ajustabile în partea din față și roți de transport în partea din spate. Ușă reversibilă, iluminare interioară cu LED. Nivel de zgomot redus: maximum 39 dB. Agent frigorific ecologic utilizat: R600a (Izobutan), R290 (Propan) sau echivalent cu potențial de încălzire globală (GWP) redus. Clasă de eficiență energetică ridicată. Se livrează cu accesorii de conectare la energie electrică. Mese inox buc 8 Masă de lucru centrală realizată integral din oțel inoxidabil (inox) alimentar. Structură robustă prevăzută cu blat de lucru superior și poliță inferioară pentru depozitare. Dimensiuni: lungime aprox. 1600 mm, lățime aprox. 600 mm, înălțime aprox. 850 mm (se admit variații dimensionale de $\pm 5\%$ acceptate de autoritatea contractantă) Mixere buc 5 Mixer de bucătărie cu mișcare planetară pentru amestecare uniformă. Capacitate bol: minimum 5 litri, realizat din oțel inoxidabil. Prevăzută cu braț rabatabil/sistem de ridicare și protecție la supraîncălzire a motorului. Trepte de viteză variabile (minimum 6 viteze + funcție puls). Alimentare standard: 220-240 V. Putere motor: minimum 1000 W. Accesorii incluse obligatoriu: cârlig pentru frământat, tel, paletă mixer/agitator, spatulă, capac de protecție împotriva stropirii. Se livrează cu accesorii de conectare. Roboți bucătărie profesionali buc 5 Robot de bucătărie multifuncțional dotat cu motor asincron/silențios cu reglare automată a puterii în funcție de
--	--	---



			încărcare sau motor echivalent de înaltă performanță. Putere: minimum 1100 W. Cuve și capac din material cu rezistență crescută la impact (polycarbonat/tritan sau similar). Discuri și cuțite realizate din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Dimensiuni aproximative: 445x210x260 mm (±10%). Set extins de accesorii incluse obligatoriu: cuțit metalic, accesoriu blender/mixare, accesoriu frământat aluat, accesoriu bătut albușuri/creme, discuri pentru răzuire și feliere (de minim 2 mm și 4 mm), pâlnie de alimentare largă, presă citrice, spatulă curățare și cutie/suport dedicat pentru depozitarea accesoriilor. Se livrează cu accesorii de conectare.
4	Punctul 3 Specificatii tehnice, 3.1 Obiectul contractului NOTA	Toate specificațiile tehnice cuprinse în prezentul Caiet de Sarcini care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție sau o licență de fabricație sunt menționate exclusiv pentru identificarea facilă a tipului de produs și se vor citi obligatoriu cu mențiunea „sau echivalent”. Ofertele care prezintă caracteristici tehnice echivalente sau superioare celor minim solicitate vor fi considerate conforme și admise în procesul de evaluare.	Toate specificațiile tehnice cuprinse în prezentul Caiet de Sarcini care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție sau o licență de fabricație sunt menționate exclusiv pentru identificarea facilă a tipului de produs și se vor citi obligatoriu cu mențiunea „sau echivalent”. Ofertele care prezintă caracteristici tehnice echivalente sau superioare celor minim solicitate vor fi considerate conforme și admise în procesul de evaluare. Standard de alimentare cu energie 230V. Nu se accepta echipamente trifazice. Punerea în funcțiune a tuturor echipamentelor se face de către reprezentantul Furnizorului în prezența unui reprezentant al Autorității Contractante.
5	Punctul 3.2 Cerințe obligatorii cu privire la livrarea produselor în cadrul contractului	Produsele ce fac obiectul prezentului caiet de sarcini vor fi livrate în termen de maxim 2 luni de la data transmiterii notei de comandă de către Autoritatea Contractantă.	A fost eliminat
6	Punctul 4 Livrarea și plata produselor	Livrarea produselor se face la sediul Autorității Contractante: Colegiul Tehnic Ioan C. Ștefănescu Iași, Bd. Socola nr 51-53 Iași. Taxele de transport intră în obligația	Produsele ce fac obiectul prezentului caiet de sarcini vor fi livrate și instalate în termen de maxim 2 luni de la data transmiterii notei de comandă de



		ofertantului.	către Autoritatea Contractantă. Livrarea produselor se face la sediul Autorității Contractante: Colegiul Tehnic Ioan C. Ștefănescu Iași, Bd. Socola nr 51-53 Iași. Taxele de transport intră în obligația ofertantului.
--	--	---------------	--

Aceste modificări sunt necesare pentru stabilirea fără echivoc a specificațiilor tehnice ale echipamentelor și pentru stabilirea obligațiilor cu privire la punerea în funcțiune a echipamentelor.

În consecință, autoritatea contractantă a stabilit necesitatea corelării formale a documentației de atribuire și a publicării în SEAP a documentelor remediate.

Concluzie

Ca urmare a acestui anunț de tip erată Autoritatea Contractantă va publica pe platforma SEAP forma revizuită a anunțului ADV1551694/08.10.2026 și a formei revizuite a Documentației de atribuire nr. 1622/06.10.2026.

Întocmit,
Responsabil Achiziții
Postolache Elena