

Specificații tehnice (F4.1)

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 3, 4, 5, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 2, 6, 8]

Numărul licitației:	<u>Mtender ID-ocds-b3wdp1-MD-1596714211338</u>	Data: „13” august 2020	Alternativa nr.:
Denumirea licitației:	Utilaj tehnologic pentru cantina Bg. 1 IMo.	Lot: _____	Pagina: <u>1</u> din <u>4</u>

Cod CPV	Denumirea bunurilor și/sau a serviciilor	Modelul articolului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standard e de referință
1	2	3	4	5	6	7	8
39700000-9	Boiler	Pro1 R 100V 1,8K PL	Italia	Ariston	- tip: termoelectric; - volum (l): 100; - boiler din oțel porțelanat; - protecție anti-îngheț; - supapa de siguranță; - sursa de încălzire mixtă, serpentină și rezistențe electrice; - mantaua și capacele din tablă de oțel, vopsite în câmp electrostatic; - protecție anodică împotriva coroziunii; - echipate cu termometru, întrerupător general cu semnalizare luminoasă, termostat de reglare a temperaturii apei și termostat de siguranță la supraîncălzire 95C; - montaj: pe perete (vertical); - clasa de eficiență: minim C; - pierderea de căldură (W): 64; - presiune maximă boiler (BAR): 8; - racord intrare apă rece: 1/2; - racord ieșire: 1/2; - alimentare electrică (V/Hz): 230/50; - putere rezistență electric (W): 2000. Garanție minim 2 ani.	- tip: termoelectric; - volum (l): 100; - boiler din oțel porțelanat; - supapa de siguranță; - mantaua și capacele din tablă de oțel, vopsite în câmp electrostatic; - protecție anodică împotriva coroziunii; - echipate cu termometru, întrerupător general cu semnalizare luminoasă, termostat de reglare a temperaturii apei și termostat de siguranță la supraîncălzire 95C; - montaj: pe perete (vertical); - clasa de eficiență: minim C; - pierderea de căldură (W): 64; - presiune maximă boiler (BAR): 8; - racord intrare apă rece: 1/2; - racord ieșire: 1/2; - alimentare electrică (V/Hz): 230/50; - putere rezistență electric (W): 1800. Garanție 2 ani. - livrarea, instalarea și configurarea cuptorului în cantina Brigăzii 1 I. Mo. (mun. Bălți), din contul Dina Cociug SRL;	

					- livrarea, instalarea în cantina Brigăzii 1 I. Mo. (mun. Bălți), din contul operatorului economic; - pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului	- service centru pe teritoriul mun.Balti; - pe perioada garanției produsului/utilajului, Dina Cociug SRL se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului	
39700000-9	Mașină de tocat legume fierte/crude	TV 3000	Italia	Fimar	- materialul din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; - panou de control electronic, ușor de folosit; - complet demontabilă, pentru a permite curățarea acesteia și accesoriilor; - dotată cu o serie de discuri (5-10 discuri) pentru tăiere în diverse forme; - dispune de sistem de protecție pe mânerul de presare, destinată mărunțirii produselor, tăierii legumelor în diferite forme geometrice; - tensiune: 220V; - putere: minim 750W; - productivitate: minim 200 kg/h; - garanție minim 2 ani; - service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. Imagine-simbol. 	- materialul din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; - panou de control electronic, ușor de folosit; - complet demontabilă, pentru a permite curățarea acesteia și accesoriilor; - dotată cu o serie de discuri (5-10 discuri) pentru tăiere în diverse forme; - dispune de sistem de protecție pe mânerul de presare, destinată mărunțirii produselor, tăierii legumelor în diferite forme geometrice; - tensiune: 220V; - putere: 400W; - productivitate: 200-300 kg/h; - garanție 2 ani; - livrarea, instalarea și configurarea cuptorului în cantina Brigăzii 1 I. Mo. (mun. Bălți), din contul Dina Cociug SRL; - service centru pe teritoriul mun.Balti; - pe perioada garanției produsului/utilajului, Dina Cociug SRL se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. Imagine 	

39700000-9	Cazan electric (marmită) (250 l) pentru prepararea hranei cu sistem de încălzire indirect	КПЭМ-250/9Т	Rusia	Abat	- capacitate: min. 250 l - exteriorul și cămașa interioară a cazanului confecționată din inox alimentară AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; - încălzire: electrică; - timp de încălzire în decurs de 45 min: de la 20°C până la 110°C; - reglarea temperaturii: de la 0°C la 160°C; - panou de comandă ușor de utilizat; - elementul de încălzire: situat în cavitatea pereților dubli cu sistem de siguranță; - izolare termică de înaltă calitate; - sistem de siguranță cu manometru de control și reglare a presiunii (suprapresiunii) și nivelului de apă - dotat cu sistem de alimentare și evacuare; - dotat cu conexiuni la apă caldă și rece; - dotat cu robinete ușor detașabil pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului și a cămașei; - sistem automat de pornire / oprire; - prevăzut cu termocuplu cu termostat; - capac cu garnitură de silicon și dublu sistem de contrabalansare; - reglare lentă a puterii pentru reglarea intensității fierberii - tensiune: 380V - putere: min. 18,1kW - garanție: minim 36 luni - livrarea, instalarea cazanului în cantina Brigăzii 1 I. Mo. (mun. Bălți), din contul operatorului economic; - service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. - Imagine:	- capacitate: min. 250 l - exteriorul și cămașa interioară a cazanului confecționată din inox alimentară AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; - încălzire: electrică; - timp de încălzire în decurs de 45 min: de la 20°C până la 110°C; - reglarea temperaturii: de la 0°C la 160°C; - panou de comandă ușor de utilizat; - elementul de încălzire: situat în cavitatea pereților dubli cu sistem de siguranță; - izolare termică de înaltă calitate; - sistem de siguranță cu manometru de control și reglare a presiunii (suprapresiunii) și nivelului de apă - dotat cu sistem de alimentare și evacuare; - dotat cu conexiuni la apă caldă și rece; - dotat cu robinete ușor detașabil pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului și a cămașei; - sistem automat de pornire / oprire; - prevăzut cu termocuplu cu termostat; - capac cu garnitură de silicon și dublu sistem de contrabalansare; - reglare lentă a puterii pentru reglarea intensității fierberii - tensiune: 380V - putere: min. 18kW - gabarite 840x1015x1290H - garanție: 36 luni - livrarea, instalarea și configurarea cuptorului în cantina Brigăzii 1 I. Mo. (mun. Bălți), din contul Dina Cociug SRL; - service centru pe teritoriul mun. Balti; - pe perioada garanției produsului/utilajului, Dina Cociug SRL se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului.	
------------	---	-------------	-------	------	---	--	--

						- Imagine 	
--	--	--	--	--	--	---	--

Semnat: _____ Numele, prenumele: Plescan Diana În calitate de: Director în vânzări de comerț

Ofertantul: SRL Dina Cociug Adresa: mun.Chisinau, bld. Dacia 38/7