

## 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 procedurii de achiziție <a href="#">ocds-b3wdp1-MD-1622530613759</a>
	Mobilier si utilaj pentru blocul alimentar Liceul Teoretic Alexandru cel Bun

COD CPV	N R .	Denumirea bunurilor	Modelul articolului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<a href="#">39100000-3</a>		Lotul 2						
	1	Mașină de spălat vase de tip tunel	EMP.2000	Turcia	Empero	<ul style="list-style-type: none"> <li>- material din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă;</li> <li>- rezervor de spălare,</li> <li>- regim de temperatură la spălare 55° C- 60°,</li> <li>- regim de temperatură la clătire 80-85° C,</li> <li>- panou de control electronic cu programe, ușor de utilizat, pentru conectarea si încălzirea apei, afișarea temperaturii</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- material din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă;</li> <li>- rezervor de spălare,</li> <li>- regim de temperatură la spălare 55° C- 60°,</li> <li>- regim de temperatură la clătire 80-85° C,</li> <li>- panou de control electronic cu programe, ușor de utilizat, pentru conectarea si încălzirea apei, afișarea temperaturii</li> </ul>	

					<p>și a erorilor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- productivitatea 2000-3000 vase/oră,</li> <li>- dotată cu pompă pentru detergent și clătitor,</li> <li>- dotată cu coșuri pentru tacâmuri, coșuri pentru farfurii și coș pentru căni/pahare. Numărul de coșuri minim pentru 2 cicluri complete cu mașina încărcată la maxim cu farfurii, tacâmuri și pahare, plus 3 coșuri de rezervă diferite (pentru fiecare tip de veselă). Un ciclu aproximativ 6 coșuri (3 p/u farfurii+1p/u tacâmuri+2 p/u pahare).</li> <li>- dotată cu masă de intrare cu chiuvetă și robinet pentru degresare și masă de ieșire.</li> <li>- garanție minimum 2 ani.</li> <li>- livrarea, instalarea și configurarea mașinii de spălat vase în cantina beneficiarului, din contul operatorului economic;</li> <li>- service centru pe teritoriul Republicii Moldova;</li> <li>- pe perioada garanției</li> </ul>	<p>și a erorilor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- productivitatea 3000 articole/oră,</li> <li>- dotată cu pompă pentru detergent și clătitor,</li> <li>- dotată cu coșuri pentru tacâmuri, coșuri pentru farfurii și coș pentru căni/pahare. Numărul de coșuri pentru 2 cicluri complete cu mașina încărcată la maxim cu farfurii, tacâmuri și pahare, plus 3 coșuri de rezervă diferite (pentru fiecare tip de veselă). Un ciclu 6 coșuri (3 p/u farfurii+1p/u tacâmuri+2 p/u pahare).</li> <li>- dotată cu masă de intrare cu chiuvetă și robinet pentru degresare și masă de ieșire.</li> <li>- garanție 2 ani.</li> <li>- livrarea, instalarea și configurarea mașinii de spălat vase în cantina beneficiarului, din contul operatorului economic;</li> <li>- service centru pe teritoriul Republicii Moldova;</li> <li>- pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului.	deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului.	
	2	Dedurizator pentru apă	DVA	Italia	MCE	-Volum 20-25 L - Sare regenerabilă	-Volum 20 - Sare regenerabilă	
	3	Tigaie electrica	000.PE-025S	Polonia	Kromet	Utilizata pentru prepararea alimentelor cu capacitatea de 37 litri, În tava de prăjire este construit un regulator, care reglează ușor temperatura. În funcție de nevoi, variază de la 20 la 275 ° C. Cu ajutorul încălzitoarelor, căldura este distribuită uniform pe suprafața vasului. Datorită faptului că grosimea fundului vasului este de 10 mm, căldura este reținută în mod fiabil în timpul gătitului. În tigaie este realizat mecanismul de ridicare și coborâre a castronului. Acest factor asigură confortul de întreținere a panoului electric și	Utilizata pentru prepararea alimentelor cu capacitatea de 37 litri, În tava de prăjire este construit un regulator, care reglează ușor temperatura. În funcție de nevoi, variază de la 20 la 275 ° C. Cu ajutorul încălzitoarelor, căldura este distribuită uniform pe suprafața vasului. Datorită faptului că grosimea fundului vasului este de 10 mm, căldura este reținută în mod fiabil în timpul gătitului. În tigaie este realizat mecanismul de ridicare și coborâre a castronului. Acest factor asigură confortul de întreținere a panoului electric și ușurința de curățare după utilizare.	

					<p>ușurința de curățare după utilizare. Capacul este fixat în orice poziție și previne pierderea căldurii.</p> <p><b>CARACTERISTICILE</b>  Lungime, mm: 700  Lățime, mm: 600  Înălțime, mm: 850  Tensiune, V: 230/400,50Hz  Consum de putere, kW: 5,4  Regim de temperatură, °C: 500 până la 2750  Timp de încălzire, min: 12 min  Materialul cazului: oțel inoxidabil  Volumul castronului, l.: 37  Înclinare: manuală  Tablou de comandă: electromecanic  Suprafața bolului: 0,25 m<sup>2</sup>  Culoare: Argintiu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacul cu fixare în toate pozițiile</li> <li>• Timp de încălzire a vasului la 230 °C: 12 min.</li> <li>• Consum de</li> </ul>	<p>Capacul este fixat în orice poziție și previne pierderea căldurii.</p> <p><b>CARACTERISTICILE</b>  Lungime, mm: 700  Lățime, mm: 600  Înălțime, mm: 850  Tensiune, V: 230/400,50Hz  Consum de putere, kW: 5,4  Regim de temperatură, °C: 500 până la 2750  Timp de încălzire, min: 12 min  Materialul cazului: oțel inoxidabil  Volumul castronului, l.: 37  Înclinare: manuală  Tablou de comandă: electromecanic  Suprafața bolului: 0,25 m<sup>2</sup>  Culoare: Argintiu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacul cu fixare în toate pozițiile</li> <li>• Timp de încălzire a vasului la 230 °C: 12 min.</li> <li>• Consum de energie: 1,4 kWh</li> <li>• Grosimea fundului: 10 mm</li> <li>• Picioare reglabile la</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>energie: 1,4 kWh</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grosimea fundului: 10 mm</li> <li>Picioare reglabile la înălțime</li> <li>Protecție împotriva supraîncălzirii</li> </ul>	<p>înălțime</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protecție împotriva supraîncălzirii</li> </ul>	
	4	Camera frigorifica				<p>Camera frigorifică</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tip cameră: Cameră modulară cu temperatură medie(pliabilă);</li> <li>Volum cameră: m3 - 6,6;</li> <li>Numar de rafturi-8</li> <li>Lumina :da</li> <li>Dimensiuni : externe: mm 1969x1960x2200, interne: mm 1800x1800x2040;</li> <li>Temperatura de păstrare: °C +5;</li> <li>Tipul izolației: mm Spumă poliuretanică 80;</li> <li>Placarea panourilor: Oțel cu acoperire polimerică;</li> <li>Iluminare: E27 IP40 230V.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Tip cameră: Cameră modulară cu temperatură medie(pliabilă);</li> <li>Volum cameră: m3 - 6,6;</li> <li>Dimensiuni - externe: mm 1969x1960x2200, interne: mm 1800x1800x2040;</li> <li>Temperatura de păstrare: °C +5;</li> <li>Tipul izolației: mm Spumă poliuretanică 80;</li> <li>Placarea panourilor: Oțel cu acoperire polimerică;</li> <li>Iluminare: E27 IP40 230V.</li> </ol> <p>Compresor:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Agent de răcire: Freon R404a;</li> </ol>	

					<p>Compresor:</p> <p>8. Agent de răcire: Freon R404a;</p> <p>9. Capacitatea de refrigerare To/Tk=-10/+45°C: kW - 2,2;</p> <p>10. Consumul de energie: kW - 2, Tensiune de alimentare: V - 220-250, Frecvența: Hz - 50, Nr. de faze: f - 1;</p> <p>11. Dimensiuni: mm 730x500x350. Aparat de răcire a aerului:</p> <p>12. Consum de aer: m3/h - 1250;</p> <p>13. Lungimea flarei de aer:m - 7;</p> <p>14. Numărul de ventilatoare: mm - 3x Ø 230;</p> <p>15. Puterea ventilatoarelor: kW - 0,105;</p> <p>16. Suprafața schimbului de temperatură: m2 - 5,4;</p> <p>17. Înălțimea finningului: mm - 5;</p>	<p>9. Capacitatea de refrigerare To/Tk=-5/+45°C: kW - 1,6;</p> <p>10. Consumul de energie: kW - 1,15, Tensiune de alimentare: V - 220-250, Frecvența: Hz - 50, Nr. de faze: f - 1;</p> <p>11. Dimensiuni: mm 990x315x704. Aparat de răcire a aerului:</p> <p>12. Consum de aer: m3/h - 1200;</p> <p>13. Lungimea flarei de aer:m - 4;</p> <p>14. Numărul de ventilatoare: mm - 2x Ø 200;</p> <p>15. Productivitatea 1200 m3/h;</p> <p>16. Suprafața schimbului de temperatură: m2 - 8,93;</p> <p>17. Înălțimea finningului: mm - 5;</p> <p>18. Dezghețare electrică(230V): ;</p> <p>19. Dimensiuni: mm — 781x280x618.</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

					<p>18. Dezghețare electrică(230V): kW - 0,825;</p> <p>19. Dimensiuni: mm - 1126x428x171.</p> <p>Notă: Termen de garanție pentru fiecare dispozitiv separat, nu mai mic decât termenul de garanție stabilit de către producător.</p>	<p>20. Nr de rafturi 1060*400*1600H mm -8 buc</p>	
--	--	--	--	--	---	---	--

Numele, Prenumele: **Pcela Pavel** În calitate de: **Manager**  
Ofertantul: **Dina Cociug SRL** Adresa: **mun. Chisinau bd. Dacia 38/7**