





Specificații tehnice


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


Numărul procedurii de achiziție: Licitatie deschisă conform SIA RSAP						
Obiectul achiziție: Utilaj tehnologic						
Denumirea bunurilor solicitate	Denumirea modelului bunului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7
Cazan pe gaz pentru prepararea hranei	<p>7855.00400.01</p> 	Turcia	OZTI	<p>Cazan pe gaz pentru prepararea hranei</p> <ul style="list-style-type: none"> – volum 400 litri; – exteriorul și interiorul cazanului confecționate din inox alimentară AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; – sistem de încălzire indirectă; – robinet pivotant cromat pe suprafață; – sistem automat de pompare a apei în cuvă; – conectare la apă, electricitate și canalizare; – panou de comandă ușor de utilizat; – elementul de încălzire: pe bază de element încălzitor situat în cavitatea pereților dublii, 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 detașabile pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului; – 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.45 kW; 	<p>Cazan pe gaz pentru prepararea hranei</p> <ul style="list-style-type: none"> – volum 400 litri; – exteriorul și interiorul cazanului confecționate din inox alimentară AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; – sistem de încălzire indirectă; – robinet pivotant cromat pe suprafață; – sistem automat de pompare a apei în cuvă; – conectare la apă, electricitate și canalizare; – panou de comandă ușor de utilizat; – elementul de încălzire: pe bază de element încălzitor situat în cavitatea pereților dublii, 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 detașabile pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului; – 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: 220V; – putere:45 kW; 	


				<ul style="list-style-type: none"> - din data dării în exploatare: garanție minim 36 luni; - deținerea 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. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - din data dării în exploatare: garanție 36 luni; - deținerea 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. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024.</p>	
<p>Cazan electric (marmită) cu sistem de încălzire indirect pentru prepararea hranei</p>	<p>7855.N1.80908.0</p> <p>5</p> 	<p>Turcia</p>	<p>OZTI</p>	<p>Cazan electric (marmită) cu sistem de încălzire indirect pentru prepararea hranei</p> <ul style="list-style-type: none"> - volum 150 litri; - exteriorul și interiorul cazanului confecționate din inox alimentară AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; - încălzire electrică, în decurs de 45-90 minute, de la 20°C până la 100°C; - robinet pivotant cromat pe suprafață. - lampă indicatoare. - echipament de protecție împotriva supraîncălzirii. - sistem automat de pompare a apei în cuvă; - conectare la apă, electricitate și canalizare; - reglarea temperaturii: de la 0°C la 100°C; - panou de comandă ușor de utilizat; - elementul de încălzire: pe bază de element încălzitor situat în cavitatea pereților dublii, 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; 	<p>Cazan electric (marmită) cu sistem de încălzire indirect pentru prepararea hranei</p> <ul style="list-style-type: none"> - volum 150 litri; - exteriorul și interiorul cazanului confecționate din inox alimentară AISI 304 - încălzire electrică, în decurs de 45-90 minute, de la 20°C până la 100°C; - robinet pivotant cromat pe suprafață. - lampă indicatoare. - echipament de protecție împotriva supraîncălzirii. - sistem automat de pompare a apei în cuvă; - conectare la apă, electricitate și canalizare; - reglarea temperaturii: de la 0°C la 100°C; - panou de comandă ușor de utilizat; - elementul de încălzire: pe bază de element încălzitor situat în cavitatea pereților dublii, 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; 	


				<ul style="list-style-type: none"> - dotat cu conexiuni la apă caldă și rece; - dotat cu robinete ușor detașabile pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului; - 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 kW; - punctul de fierbere a apei în carcasă:100°C; - din data dării în exploatare: garanție minim 36 luni; - deținerea 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. Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Bulboaca, până la data de 1 septembrie 2024. 	<ul style="list-style-type: none"> - dotat cu robinete ușor detașabile pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului; - 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:18 kW; - punctul de fierbere a apei în carcasă:100°C; - din data dării în exploatare: garanție 36 luni; - deținerea 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. Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Bulboaca, până la data de 1 septembrie 2024. 	
<p align="center">Tigaie electrică basculantă 80 litri – 100 litri</p>	<p align="center">7867.N1.10908.0 5</p> 	Turcia	OZTI	<p align="center">Tigaie electrică basculantă</p> <ul style="list-style-type: none"> - volumul cuvei 80 litri – 100 litri; - confecționat din inox alimentară AISI 304 cu durabilitate înaltă; - cuva oțel inox/fontă; - tigaie basculanta cu acționare manuală; - regimul de temperatura de la 50 până la 300 °C - tensiune: 380V; – putere min. 12 kW; - pentru eficientizarea distribuției căldurii capac INOX echilibrat și ergonomic cu mânere rezistente; - fund dublu pentru distribuție și reținere uniformă a căldurii; 	<p align="center">Tigaie electrică basculantă</p> <ul style="list-style-type: none"> - volumul cuvei 100 litri; - confecționat din inox alimentară AISI 304 cu durabilitate înaltă; - cuva oțel inox; - tigaie basculanta cu acționare manuală; - regimul de temperatura de la 50 până la 300 °C - tensiune: 380V; – putere 12 kW; - pentru eficientizarea distribuției căldurii capac INOX echilibrat și ergonomic cu mânere rezistente; - fund dublu pentru distribuție și reținere uniformă a căldurii; 	

				<ul style="list-style-type: none"> - înclinare la un unghi de minim 850°; - robinet de încărcarea apei; - oprire automată în timpul răsturnării cazanului; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Varnița și UM Băcioi, până la data de 1 septembrie 2024.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - înclinare la un unghi de minim 850°; - robinet de încărcarea apei; - oprire automată în timpul răsturnării cazanului; - din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Varnița și UM Băcioi, până la data de 1 septembrie 2024.</p>	
<p>Tigaie electrică basculantă 180 litri – 200 litri</p>	<p>7867.N1.16908.1 8</p> 	Turcia	OZTI	<p>Tigaie electrică basculantă</p> <ul style="list-style-type: none"> - volumul cuvei 180 litri – 200 litri - confecționat din inox alimentară AISI 304 cu durabilitate înaltă; - cuva otel inox/fontă; - tigaie basculantă cu acționare manuală; - regimul de temperatură de la 50 până la 300 °C - tensiune: 400V; - putere min.: 21 kW; - pentru eficientizarea distribuției căldurii capac INOX echilibrat și ergonomic cu mâner rezistent; - fund dublu pentru distribuție și reținere uniformă a căldurii; - înclinare la un unghi de minim 850°; - robinet de încărcare apă; - oprire automată în timpul răsturnării cazanului; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică 	<p>Tigaie electrică basculantă</p> <ul style="list-style-type: none"> - volumul cuvei 180 litri – 200 litri - confecționat din inox alimentară AISI 304 cu durabilitate înaltă; - cuva otel inox - tigaie basculantă cu acționare manuală; - regimul de temperatură de la 50 până la 300 °C - tensiune: 400V; – putere min.: 21 kW; - pentru eficientizarea distribuției căldurii capac INOX echilibrat și ergonomic cu mâner rezistent; - fund dublu pentru distribuție și reținere uniformă a căldurii; - înclinare la un unghi de 85°; - robinet de încărcare apă; - oprire automată în timpul răsturnării cazanului; - din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică 	

				<p>a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Bulboaca și UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024.</p>	<p>a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Bulboaca și UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024.</p>
<p>Cuptor electric cu abur pe suport 10 nivele</p>	<p>EME102X</p> 	<p>Italia</p>	<p>Giorik</p>	<p>Cuptor electric cu abur pe suport 10 nivele</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitatea cuptorului 10 nivele; - suport din inox cu minim 5 polițe; - utilaj profesional; - distanța dintre nivele 65-70 mm; - confecționat din inox alimentar; - interiorul: AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; - exteriorul: AISI 304 sau AISI 430 cu durabilitate înaltă; - funcție de cuptor de coacere, cu convecție; - regimul de temperatura 30...260 °C; - minim două ventilatoare cu mișcare reversibilă; - ușa cu sticlă dublă; - mâner ergonomic;- iluminare interioară; - panou de control cu reglarea temperaturii, cu programe ușor de folosit; - în complet 10 tăvi din inox alimentar GN 1/1 H 65;- tensiune: 380V;- putere: min.18 kW; - cartuș pentru filtru dedurizator a apei DVA (capac); - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea 	<p>Cuptor electric cu abur pe suport 10 nivele</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitatea cuptorului 10 nivele; - suport din inox cu 5 polițe; - utilaj profesional; - distanța dintre nivele 74 mm; - confecționat din inox alimentar; - interiorul: AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; - exteriorul: AISI 304 sau AISI 430 cu durabilitate înaltă; - funcție de cuptor de coacere, cu convecție; - regimul de temperatura 50...280 °C; - minim două ventilatoare cu mișcare reversibilă; - ușa cu sticlă dublă; - mâner ergonomic;- iluminare interioară; - panou de control cu reglarea temperaturii, cu programe ușor de folosit; - în complet 10 tăvi din inox alimentar GN 1/1 H 65;- tensiune: 380V; – putere: 17,3 kW; - cartuș pentru filtru dedurizator a apei DVA (capac); - din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea

				(instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024.	(instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024.
Cuptor electric cu abur pe suport 5 nivele	<p style="text-align: center;">EME52X</p> 	Italia	Giorik	<p>Cuptor electric cu abur pe suport 5 nivele</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitatea cuptorului 5 niveluri; - suport din inox cu minim 3 polițe. - control mecanic; - distanta dintre nivele minim 65-70 mm; - confecționat din inox alimentar : - interiorul /exteriorul: AISI 304; - funcție de cuptor de coacere, cu convecție; - regimul de temperatura: 30 până la 260 ° C; - minim unu ventilator cu mișcare reversibilă; - ușa cu sticlă dublă;- mâner ergonomic; - iluminare interioară;- panou de control cu reglarea temperaturii, cu programe ușor de folosit; - în complet 5 tăvi din inox alimentar GN 1/1 H 65; – tensiune: 380V;- putere: min.7 kW; - cartuș pentru filtru dedurizator a apei DVA (capac); - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024.</p>	<p>Cuptor electric cu abur pe suport 5 nivele</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitatea cuptorului 5 niveluri; - suport din inox cu 3 polițe. - control mecanic; - distanta dintre nivele 74 mm; - confecționat din inox alimentar : - interiorul /exteriorul: AISI 304; - funcție de cuptor de coacere, cu convecție; - regimul de temperatura: 50 până la 280 ° C; - minim unu ventilator cu mișcare reversibilă; - ușa cu sticlă dublă;- mâner ergonomic; - iluminare interioară;- panou de control cu reglarea temperaturii, cu programe ușor de folosit; - în complet 5 tăvi din inox alimentar GN 1/1 H 65; – tensiune: 380V;- putere:7,7 kW; - cartuș pentru filtru dedurizator a apei DVA (capac); - din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024.</p>

<p align="center">Mașină de spălat de tip cupola</p>	<p align="center">OBM 1080M PD</p> 	<p align="center">Turcia</p>	<p align="center">OZTI</p>	<p>Mașină de spălat de tip cupola</p> <ul style="list-style-type: none"> - mașină de spălat vase tip cupolă cu o capacitate de 70-60 coșuri pe oră. - productivitate, bucată (farfurii)/oră:1000; - coș de 14-16 farfurii. - dimensiunile mașinii 695x765x1480mm ± 10 mm;- tensiune: 380V; – putere: min.9 kW; - este echipat cu senzor de siguranță pentru ușa magnetică. - după închiderea ușii, programul continuă să funcționeze de unde s-a oprit; - spălarea completă și automată la temperatură de 55°-60°C, - funcția de clătire cu apă caldă la temperatură de 75°-90° C. - carcasa și elementul de încălzire este din oțel inoxidabil. - filtru DVA pentru mașina de spălat. - dotată cu patru picioare reglabile din oțel inoxidabil cu tamponare de cauciuc pentru o mai bună aderență; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea 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. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Dănceni, până la data de 1 septembrie 2024.</p>	<p>Mașină de spălat de tip cupola</p> <ul style="list-style-type: none"> - mașină de spălat vase tip cupolă cu o capacitate de 69 coșuri pe oră. - productivitate, bucată (farfurii)/oră:1108; - coș de 14-16 farfurii. - dimensiunile mașinii 700x785x1480mm - tensiune: 380V; – putere:9,66kW; - este echipat cu senzor de siguranță pentru ușa magnetică. - după închiderea ușii, programul continuă să funcționeze de unde s-a oprit; - spălarea completă și automată la temperatură de 55°-60°C, - funcția de clătire cu apă caldă la temperatură de 75°-90° C. - carcasa și elementul de încălzire este din oțel inoxidabil. - filtru DVA pentru mașina de spălat. - dotată cu patru picioare reglabile din oțel inoxidabil cu tamponare de cauciuc pentru o mai bună aderență; - din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea 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. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Dănceni, până la data de 1 septembrie 2024.</p>
---	---	-------------------------------------	-----------------------------------	---	--

<p>Mașină electrică de tăiat legume</p>	<p>VC450</p> 	<p>Olanda</p>	<p>Maxima</p>	<p>Mașină electrică de tăiat legume</p> <ul style="list-style-type: none"> – confecționată din inox alimentară AISI 304 sau AISI 430 cu durabilitate înaltă; – panou de control electronic ușor de utilizat; – complet demontabilă (pentru a permite curățarea acesteia și a accesoriilor); – dotată cu minim 3 cuțite, de diferite dimensiuni pentru tăiere în diverse forme și dimensiuni din inox alimentară cu durabilitate înaltă; – dispune de minerul de presare cu sistem de protecție; – dotată cu un buton (senzor) pentru oprire de urgență (automată) în cazul blocării sau alte situații de urgență; – capacitatea: minim 100 kg/h; – tensiune: 220V/380V; – putere: min. 370W; – din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea 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. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina în cantina UM Bulboaca, până la data de 1 septembrie 2024.</p>	<p>Mașină electrică de tăiat legume</p> <ul style="list-style-type: none"> – confecționată din inox alimentară AISI 304 sau AISI 430 cu durabilitate înaltă; – panou de control electronic ușor de utilizat; – complet demontabilă (pentru a permite curățarea acesteia și a accesoriilor); – dotată cu 5 cuțite, de diferite dimensiuni pentru tăiere în diverse forme și dimensiuni din inox alimentară cu durabilitate înaltă; – dispune de minerul de presare cu sistem de protecție; – dotată cu un buton (senzor) pentru oprire de urgență (automată) în cazul blocării sau alte situații de urgență; – capacitatea: 50-420 kg/h; – tensiune: 220V – putere:550W; – din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea 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. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina în cantina UM Bulboaca, până la data de 1 septembrie 2024.</p>
--	---	----------------------	----------------------	---	--

Semnat: **Electronic** Numele, Prenumele: **Stanchevici Dumitru** În calitate de: **Administrator**
Ofertantul: **Aquaprof SRL** Adresa: **mun.Chișinău, str.P.Zadnpru 14/6**

Specificații de preț

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5,6,7,8 iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9,10]

Numărul procedurii de achiziție: Licitatie deschisă conform SIA RSAP									
Obiectul de achiziției: Utilaj tehnologic									
Cod CPV	Denumirea bunurilor solicitate	Unitatea de măsură	Cantitatea	Preț unitar fără TVA	Preț unitar cu TVA	Suma fărăTVA	Suma cu TVA	Termenul de livrare	Clasificație bugetară (IBAN)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
39711000-9	Cazan pe gaz pentru prepararea hranei	buc	2	144500,00	173400,00	289000,00	346800,00	Livrarea se va efectua conform specificațiilor tehnice	MD98TRPBAA314110A00857AC
39711000-9	Cazan electric (marmită) cu sistem de încălzire indirect pentru prepararea hranei	buc	1	66650,00	79980,00	66650,00	79980,00		
39711000-9	Tigaie electrică basculantă 80 litri – 100 litri	buc	2	55900,00	67080,00	111800,00	134160,00		
39711000-9	Tigaie electrică basculantă 180 litri – 200 litri	buc	2	104000,00	124800,00	208000,00	249600,00		
39711000-9	Cuptor electric cu abur pe suport 10 nivele	buc	2	72400,00	86880,00	144800,00	173760,00		
39711000-9	Cuptor electric cu abur pe suport 5 nivele	buc	4	45500,00	54600,00	182000,00	218400,00		
39711000-9	Mașină de spălat de tip cupola	buc	1	33500,00	40200,00	33500,00	40200,00		
39711000-9	Mașină electrică de tăiat legume	buc	1	11300,00	13560,00	11300,00	13560,00		
	TOTAL					1047050,00	1256460,00		

Semnat: **Electronic** Numele, Prenumele: **Stanchevici Dumitru** În calitate de: **Administrator**

Ofertantul: **Aquaprof SRL** Adresa: **mun.Chișinău, str.P.Zadnipru 14/6**