


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 achiziției: <u>Utilaj tehnologic</u> | | | | | | |
| 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 | MGNIG-400 | Spania | Fagor | Cazan pe gaz pentru prepararea hranei – volum 400 litri; – exteriorul și interiorul cazanului confecționate din inox alimentar 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; | Cazan pe gaz pentru prepararea hranei – volum 400 litri; - dimensiuni 2000x900x850 – exteriorul și interiorul cazanului confecționate din inox alimentar 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 | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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> <p style="text-align: center;">Imagine-simbol.</p> | <ul style="list-style-type: none"> 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: 45 kW; – 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</p> | |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|---|-------------|---------|--------|--|---|--|
| | | | |  | <p>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> | 900.BEK-150 | Polonia | Kromet | <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 alimentar 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 | <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 alimentar 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 | |


| | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|
| | | | <p>nivelului de apă;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.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. <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 Bulboaca, până la data de 1 septembrie</p> | <p>pereților dublii, cu sistem de siguranță;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: 18,5 kW; - dimensiuni 900x900x900 - 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. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea</p> | |
|--|--|--|---|---|--|

| | | | | | |
|--|------------|---------|--------|--|--|
| | | | | <p>2024. <i>Imagine-simbol.</i></p>  | <p>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> |
| <p>Tigaie electrică basculantă 80 litri – 100 litri</p> | INO-9DE080 | Inoksan | Turcia | <p>Tigaie electrică basculantă</p> <ul style="list-style-type: none"> - volumul cuvei 80 litri – 100 litri; <li style="padding-left: 20px;">- confecționat din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; - cuva otel inox/fontă; - tigaie basculanta cu acționare manuală; - regimul de temperatura de la 50 până la 300 °C <li style="padding-left: 20px;">– tensiune: 380V; <li style="padding-left: 20px;">– 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; - înclinare la un unghi de minim 850°; - robinet de încărcarea apei; - oprire automată în timpul răsturnării cazanului; <li style="padding-left: 20px;">- din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; | <p>Tigaie electrică basculantă</p> <ul style="list-style-type: none"> - volumul cuvei 80 litri ; <li style="padding-left: 20px;">- confecționat din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; - cuva otel inox/fontă; - tigaie basculanta cu acționare manuală; - regimul de temperatura de la 50 până la 300 °C <li style="padding-left: 20px;">– tensiune: 380V; <li style="padding-left: 20px;">– putere min. 12 kW; - dimensiuni: 800x900x850 - pentru eficientizarea distribuției căldurii capac INOX echilibrat și ergonomic cu mânere rezistente; - fund dublu pentru distribuție și reținere uniformă a căldurii; - înclinare la un unghi de minim 850°; - robinet de încărcarea apei; - oprire automată în timpul răsturnării |


| | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|
| | | | <p>– deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova;</p> <p>– pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului;</p> <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><i>Imagine-simbol.</i></p> | <p>cazanului;</p> <p>- din data dării în exploatare: garanție 2 ani;</p> <p>– deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova;</p> <p>– pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului;</p> <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>Tigaie electrică basculantă - volumul cuvei 180 litri – 200 litri - confecționat din inox alimentar</p> | | |




| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | <p>AISI 304 cu durabilitate înaltă;</p> <ul style="list-style-type: none">- cuva otel inox/fontă;- tigaie basculanta cu acționare manuală;- regimul de temperatura de la 50 pînă la 300 °C– tensiune: 400V;– putere min.: 21 kW;- pentru eficientizarea distribuției căldurii capac INOX echilibrat și ergonomic cu mînere rezistente;- fund dublu pentru distribuție și reținere uniformă a căldurii;- înclinare la un unghi de minim 85° ;- robinet de încărcare apă;- oprire automată în timpul răsturnării cazanului; <p>- din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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 pînă la cutia de distribuire, inclusiv pînă 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, pînă la data de 1 septembrie 2024.</p> | |
|--|--|--|--|--|


| | | | | | |
|---|----------------------------|-------------|---------------|--|---|
| | | | | <p><i>Imagine-simbol.</i></p>  | |
| <p>Cuptor electric cu abur pe suport 10 nivele</p> | <p>XEVC-1011-EZRM Zero</p> | <p>UNOX</p> | <p>Italia</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; - distanta dintre nivele 65-70 mm; - confecționat din inox alimentară; - 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; | <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 (profile); - utilaj profesional; - distanta dintre nivele 67 mm; - confecționat din inox alimentară; - interiorul: AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; - exteriorul: AISI 304 cu durabilitate înaltă; - funcție de cuptor de coacere, cu convecție; - regimul de temperatura 30...260 °C; - două ventilatoare cu mișcare reversibilă; - ușa cu sticlă dublă; - mâner ergonomic; - iluminare interioară; |


| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | <p>- în complet 10 tăvi din inox alimentar GN 1/1 H 65; - tensiune: 380V; - putere: min.18 kW; - cartuş 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 (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. <i>Imagine-</i></p> | <p>- 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: 18,5 kW; - cartuş 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.</p> | |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|---|--------|------|--------|---|---|
| | | | |  | |
| | | | | <i>simbol.</i> | |
| Cuptor electric cu abur pe suport 5 nivele | XV 393 | UNOX | Italia | <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; - confectionat 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.18 kW; - cartuș pentru filtru dedurizator a apei DVA (capac); - din data dării în exploatare: garanție minim 2 | <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 minim 67 mm; - confectionat din inox alimentar : - interiorul /exteriorul: AISI 304; - funcție de cuptor de coacere, cu convecție; - regimul de temperatura: 30 până la 260 ° C; - un 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; |

| | | | | | | |
|---------------------------------------|------------|--------|--------|--|--|--|
| | | | | <p>ani;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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><i>Imagine-simbol.</i></p>  | <ul style="list-style-type: none"> - putere: 7,1 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> | |
| Mașină de spălat de tip cupola | EMP.1000-F | Empero | Turcia | <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; | <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 | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - 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 tampoane 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</p> | <ul style="list-style-type: none"> (farfurii)/oră:1000; - coș de 14-16 farfurii. - dimensiunile mașinii 696x765x1485mm - tensiune: 380V; - putere: 9,5 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 dedurizator DVA 16 l pentru mașina de spălat. - dotată cu patru picioare reglabile din oțel inoxidabil cu tampoane 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</p> | |
|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | | |
|---|---------|-------|--------|---|--|--|
| | | | | <p>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><i>Imagine-simbol:</i></p>  | <p>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> | |
| Mașină electrică de tăiat legume | TV3000N | Fimar | Italia | <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: 380V; – putere: min. 370W; | <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 electromecanic ușor de utilizat; – complet demontabilă (pentru a permite curățarea acesteia și a accesoriilor); – dotată cu 5 discuri E2 - E10 - D10 - H10 - Z4, de diferite dimensiuni pentru tăiere în diverse forme și dimensiuni din inox alimentară cu durabilitate înaltă; – dispune de miner de presare cu sistem de protecție; – dotată cu un buton pentru oprire de urgență (automată) în cazul blocării sau alte situații de urgență; | |

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | | | <p>– din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani;</p> <p>- deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova;</p> <p>- 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> <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><i>Imagine-simbol.</i></p>  | <p>– capacitatea: 100-300 kg/h;</p> <p>– tensiune: 380V;</p> <p>– putere: 0,37kW;</p> <p>– din data dării în exploatare: garanție 2 ani;</p> <p>- deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova;</p> <p>- 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> <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>Linie de autoservire cu marmite pentru fel. I și II</p> | <p>Dinox</p> | <p>Dinox</p> | <p>Moldova</p> | <p>Linie de autoservire cu marmite pentru fel. I și II cu lumină. <u>Masă pentru servire - 1 buc.:</u> destinată pentru servirea tacâmurilor, tăvilor, etc. Tip: neutră Material: inox alimentar AISI 304 și cu durabilitate înaltă; Tip: neutră; Dotată cu: - șină pentru tave; - raft cu minim 4 marmite (încorporate) pentru tacâmuri. - raft pentru depozitarea tavelor Dimensiuni: (L*I*Î) 1000x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm; Carcasa și picioarele reglabile din țeavă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox; Garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire -1 buc.:</u> Tip: neutră; Material: inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă sau echivalentul cu durabilitate înaltă; Dotată cu: - șină pentru tăvi; - polița de servire grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; - geam separator cu lățime minim 20 cm,</p> | <p>Linie de autoservire cu marmite pentru fel. I și II cu lumină. <u>Masă pentru servire - 1 buc.:</u> destinată pentru servirea tacâmurilor, tăvilor, etc. Tip: neutră Material: inox alimentar AISI 304 și cu durabilitate înaltă; Tip: neutră; Dotată cu: - șină pentru tave; - raft cu minim 4 marmite (încorporate) pentru tacâmuri. - raft pentru depozitarea tavelor Dimensiuni: (L*I*Î) 1000x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm; Carcasa și picioarele reglabile din țeavă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox; Garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire -1 buc.:</u> Tip: neutră; Material: inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă sau echivalentul cu durabilitate înaltă; Dotată cu: - șină pentru tăvi; - polița de servire grosimea de minim</p> |
|---|--------------|--------------|----------------|---|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | <p>maxim 30 cm; - poliță inferioară; Dimensiuni: (L*I*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500 mm; Carcasa și picioarele reglabile, din țevă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox; Garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire -1 buc.:</u> Tip: neutră; Material: inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă sau echivalentul cu durabilitate înaltă; Dotată cu șină pentru tăvi; Dimensiuni: (L*I*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm; Carcasa și picioarele reglabile, din țevă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox; Garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire 1 buc.:</u> Capacitate: 4 marmite; Tip: caldă; Termostat: da;</p> | <p>1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; - geam separator cu lățime minim 20 cm, maxim 30 cm; - poliță inferioară; Dimensiuni: (L*I*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500 mm; Carcasa și picioarele reglabile, din țevă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox; Garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire -1 buc.:</u> Tip: neutră; Material: inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă sau echivalentul cu durabilitate înaltă; Dotată cu șină pentru tăvi; Dimensiuni: (L*I*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm; Carcasa și picioarele reglabile, din țevă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox; Garanție anti-rugină la materia primă</p> | |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | <p>Supapă de golire: da; Material: din inox alimentară AISI 304 cu durabilitate înaltă; Dotată cu: - șină pentru tăvi; - poliță de servire; - geam separator – lățime minim 20 cm, maxim 30 cm. - patru tave gastronome cu capac GN 1/1 H 200 mm, Dimensiuni: (L*Î*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm; Carcasa și picioarele reglabile, din țevă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire 1 buc.:</u> Capacitate: 4 marmite; Tip: caldă; Termostat: da; Supapă de golire: da; Material: din inox alimentară AISI 304 cu durabilitate înaltă; Dotată cu: - șină pentru tăvi; - poliță de servire; - geam separator – lățime minim 20 cm, maxim 30 cm. - patru tave gastronome cu capac GN 1/1 H 150 mm, Dimensiuni: (L*Î*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm;</p> | <p>minim 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire 1 buc.:</u> Capacitate: 4 marmite; Tip: caldă; Termostat: da; Supapă de golire: da; Material: din inox alimentară AISI 304 cu durabilitate înaltă; Dotată cu: - șină pentru tăvi; - poliță de servire; - geam separator – lățime minim 20 cm, maxim 30 cm. - patru tave gastronome cu capac GN 1/1 H 200 mm, Dimensiuni: (L*Î*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm; Carcasa și picioarele reglabile, din țevă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire 1 buc.:</u> Capacitate: 4 marmite; Tip: caldă; Termostat: da; Supapă de golire: da; Material: din inox alimentară AISI 304</p> | |
|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|
| | | | <p>Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox;</p> <p>Carcasa și picioarele reglabile, din țevă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm;</p> <p>Garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani.</p> <p>Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p> <p>În cazul depistării necorespunderii calității (inclusiv coroziuni, deteriorare), în perioada de garanție a bunurilor, operatorul economic se obligă să înlătore defecțiunile apărute sau înlocuirea bunurilor din cont propriu.</p> <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><i>Imagine-simbol.</i></p> | <p>cu durabilitate înaltă;</p> <p>Dotată cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - șină pentru tăvi; - poliță de servire; - geam separator – lățime minim 20 cm, maxim 30 cm. - patru tave gastronome cu capac GN 1/1 H 150 mm, <p>Dimensiuni: (L*Î*Î) 1500x700x850 mm;</p> <p>Înălțimea cu polița de servire 1500mm;</p> <p>Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox;</p> <p>Carcasa și picioarele reglabile, din țevă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm;</p> <p>Garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani.</p> <p>Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p> <p>În cazul depistării necorespunderii calității (inclusiv coroziuni, deteriorare), în perioada de garanție a bunurilor, operatorul economic se obligă să înlătore defecțiunile apărute sau înlocuirea bunurilor din cont propriu.</p> <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</p> | |
|--|--|--|---|---|--|



| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | 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. | |
|--|--|--|--|--|--|--|

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Bezedo Viorel În calitate de: director general

Ofertantul: SC „Dina Cociug” SRL Adresa: bd.Dacia 38/7

Anexa nr.23
la Documentația standard nr. 21200640
din “5” aprilie 2024

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 | 412190,00 | 494628,00 | 824380,00 | 989256,00 | Livrarea se va efectua conform specificațiilor tehnice | MD98TRPBAA314110A0085 |
| 39711000-9 | Cazan electric (marmită) cu sistem de încălzire indirect pentru prepararea hranei | buc | 1 | 104715,00 | 125658,00 | 104715,00 | 125658,00 | | |
| 39711000-9 | Tigaie electrică basculantă 80 litri – 100 litri | buc | 2 | 55113,33 | 66136,00 | 110226,66 | 132272,00 | | |
| 39711000-9 | Tigaie electrică basculantă 180 litri – 200 litri | buc | 2 | - | - | - | - | | |
| 39711000-9 | Cuptor electric cu abur pe suport 10 nivele | buc | 2 | 83218,33 | 99862,00 | 166436,66 | 199724,00 | | |
| 39711000-9 | Cuptor electric cu abur pe suport 5 nivele | buc | 4 | 40895,20 | 49074,25 | 163580,80 | 196297,00 | | |
| 39711000-9 | Mașină de spălat de tip cupola | buc | 1 | 35030,00 | 42036,00 | 35030,00 | 42036,00 | | |
| 39711000-9 | Mașină electrică de tăiat legume | buc | 1 | 18728,33 | 22474,00 | 18728,33 | 22474,00 | | |
| 39711000-9 | Linie de autoservire cu marmite pentru fel. I și II | buc | 1 | 106159,16 | 127391,00 | 106159,16 | 127391,00 | | |
| | TOTAL | | | | | 1529256,66 | 1835108,00 | | |

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Bezede Viorel În calitate de: director general

Ofertantul: SC „Dina Cociug” SRL Adresa: bd.Dacia 38/7