

Specificații tehnice (F4.1)

Numărul procedurii de achiziție **ocds-b3wdp1-MD-1591336297866** din 25 iunie 2020

Denumirea procedurii de achiziție: **Utilaj tehnologic pentru cantina Bg. 1 IMo**

Cod CPV	Denumirea bunurilor	Model articol	Țara de origine	Producător	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standard de referință
1	2	3	4	5	6	7	8
Lotul 4: Masina de spalat vase tip tunel							
39700000-9	Masina de spalat vase tip tunel	OBK 2000	Turcia	Oztiryakiler	- material din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; - rezervor de spălare, - regim de temperatură la spălare 55° C- 60° C, - regim de temperatură la clătire 80-85° C, - panou de control electronic cu programe, ușor de utilizat, pentru conectarea si încălzirea apei, afișarea temperaturii și a erorilor. - productivitatea 2000-3000 vase/oră, - dotată cu pompă pentru detergent și clătitor, - dotată cu coșuri pentru tacâmuri, coșuri pentru farfurii și coș pentru câni/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). - dotată cu masă de intrare cu chiuvetă și robinet pentru degresare și masă de ieșire. - garanție minimum 2 ani. - livrarea, instalarea și configurarea mașinii de spălat vase 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.	- material din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; - rezervor de spălare, - regim de temperatură la spălare 55° C- 60° C, - regim de temperatură la clătire 80-85° C, - panou de control electronic cu programe, ușor de utilizat, pentru conectarea si încălzirea apei, afișarea temperaturii și a erorilor. - productivitatea 2130 vase/oră, - dotată cu pompă pentru detergent și clătitor, - dotată cu coșuri pentru tacâmuri, coșuri pentru farfurii și coș pentru câni/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). - dotată cu masă de intrare cu chiuvetă și robinet pentru degresare și masă de ieșire. - garanție 2 ani. - livrarea, instalarea și configurarea mașinii de spălat vase în cantina Brigăzii 1 I. Mo. (mun. Bălți), din contul operatorului economic; - Materialele care vor fi necesare pentru montare (cablu, automat, teve PVC, robinete pt apa) din contul AC - 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.	
Lotul 5: Masina de tocat legume fierte/crude							
39700000-9	Masina de tocat legume fierte/crude	Titaniu m	Italia	Restoitalia	- 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: 1500W; - productivitate: 200-300 kg/h; - garanție minimum 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.	- materialul carcasei 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 5 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: 370W / 0.5 C.p - productivitate: 200kg/h; - garanție 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.	
Lotul 6: Cazan de prepararea hranei pe gaz, 250 lt							
39700000-9	Cazan de prepararea hranei pe gaz, 250 lt	OTGIR 250	Turcia	Oztiryakiler	- capacitatea cazanului 250 l; - exteriorul și cămașa interioară a cazanului confecționată din inox alimentar AISI 304sau duplex cu durabilitate înaltă; - dotat cu capac din inox alimentar cu durabilitate înaltă etanș, ce împiedică pierderea termică; - încălzire: pe gaz; - timp încălzire: în decurs de 90 min (de la 20°C până la 110°C); - robinete de gaz cu termocupla de siguranță; - sistem automat de aprindere și de control și reglare a presiunii și nivelului de apă în spațiul intervoluminar instalat;	- capacitatea cazanului 250 l; - exteriorul și cămașa interioară a cazanului confecționată din inox alimentar AISI 304sau duplex cu durabilitate înaltă; - dotat cu capac din inox alimentar cu durabilitate înaltă etanș, ce împiedică pierderea termică; - încălzire: pe gaz; - timp încălzire: în decurs de 90 min (de la 20°C până la 110°C); - robinete de gaz cu termocupla de siguranță; - sistem automat de aprindere și de control și reglare a presiunii și nivelului de apă în spațiul	

					- lampă indicatoare; - arzătoare din inox cu supapă de securitate cu micro-perforație; - reglarea lentă a puterii pentru intensitatea fierberii; - dotat cu conexiune la apă caldă și rece, - dotat cu robinete ușor detașabil pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului și a cămașii; - garanție minim 2 ani; - livrarea, instalarea și configurarea cazanului în cantina Brigăzii 1 i. mo. (I.d.p. 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.	- intervoluminar instalat; - lampă indicatoare; - arzătoare din inox cu supapă de securitate cu micro-perforație; - reglarea lentă a puterii pentru intensitatea fierberii; - dotat cu conexiune la apă caldă și rece, - dotat cu robinete ușor detașabil pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului și a cămașii; - garanție 2 ani; - livrarea, instalarea și configurarea cazanului în cantina Brigăzii 1 i. mo. (I.d.p. Bălți), din contul operatorului economic; Materialele care vor fi necesare pentru montare (cablu, automat, teve PVC, robinete pt apa) din contul AC - 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.	
Lotul 3: Cazan electric (marmita) (250lt) pentru prepararea hranei cu sistem de incalzire indirect							
39700000-9	Cazan electric (marmita) (250lt) pentru prepararea hranei cu sistem de incalzire indirect	КПЭМ-250/9Т	Rusia	Abat	-- capacitate: min. 250 l - exteriorul și cămașa interioară a cazanului confecționată din inox alimentar AISI 304sau duplex cu durabilitate înaltă; - încălzire: electrică; - timpîndecurs de 45 min: de la 20°C până la110°C; - reglareatemperaturii: de la 0°C la160°C; - panou de comandăușor de utilizat; - elementul de încălzire: pebază de tenuri situate încavitateaperețilordubli cu sistem de siguranță; - izolaretermică de înaltăcalitate; - sistem de siguranță cu manometru de control și reglare a presiunii (suprapresiunii) și nivelului de apă	-- capacitate: min. 250 l - exteriorul și cămașa interioară a cazanului confecționată din inox alimentar AISI 304; - încălzire: electrică; - timp în decurs de 80 min: de la 20°C până la 100°C; - reglarea temperaturii: pina la 100°C; - panou de comandă ușor de utilizat; - elementul de încălzire: pe bază de tenuri situate încavitatea pereților dubli cu sistem de siguranță; - izolare termică de înaltăcalitate; - 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 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 cumășei; - 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 reglare intensității fierberii - tensiune: 380V - putere: min. 24kW - garanție: minim 36 luni - livrarea, instalarea cazanului în cantina Brigăzii 1 i. mo. (l.d.p. 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.	- dotat cu conexiuni la apă caldă și rece; - dotat cu robinete ușor detașabil pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului și a cumășei; - sistem automat de pornire / oprire; - prevăzut cu termocuplu cu termostat; - capac cu dublu sistem de contrabalansare; - reglare lentă a puterii pentru reglare intensității fierberii - tensiune: 380V - putere: 18,1 kW - garanție: 24 luni - livrarea, instalarea cazanului în cantina Brigăzii 1 i. mo. (l.d.p. Bălți), din contul operatorului economic; Materialele care vor fi necesare pentru montare (cablu, automat, teve PVC, robinete pt apa) din contul AC. - 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.	
--	--	--	--	--	---	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: **Dumitru Stanchevici** În calitate de: **Director General** Ofertantul: **SC Tiluana SRL** Adresa: **str. Grigore Ureche 56/1**