

Specificații tehnice

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

Numărul procedurii de achiziție: [ocds-b3wdp1-MD-1752654667646](#) din 16.07.2025

Obiectul achiziției: **Achiziționarea echipamentului și utilajelor (pentru instituțiile de învățământ din mun. Chișinău).**

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
LOT 1: Echipamente pentru prelucrarea mecanică a alimentelor Cuprinde: echipamente esențiale pentru procesare primară – tăiere, tocare, frământare, filiere										
1.1	Mașina de curățat rădăcinoase pe suport 	39141000-2	buc	50	229217 Masina pentru curatat cartofi	Olanda	Hendi	Material: • Carcasa, bolul și ușa – din oțel inoxidabil • Disc abraziv durabil, detașabil • Perete lateral căptușit cu material abraziv Instalație apă și scurgere: • Prevăzută cu racord pentru apă • Canal de scurgere pentru apă și deșeuri • include filtru pentru deșeuri din inox Capacitate: • Încărcare: până la 10 kg per ciclu • Productivitate: minimum 120 kg/h Alimentare electrică: • Tensiune: 380 V • Putere: între 0,5 și 0,75 kW Dimensiuni maxime:	Masina pentru curatat cartofi, cap. 10kg/20L, productivitate 130-200kg/h, 750W, 220v,622x540(h)x857mm	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								• Lungime: 400-500 mm • Lățime: 700-800 mm • Înălțime: 1100-1350 mm Condiții de livrare: • Garanție minimă: 24 luni • Instruirea personalului la punerea în funcțiune • Livrare și instalare incluse Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/ rusă		
1.2	Aparat profesional de tăiat legume cu un set de 5 discuri interschimbabile 	391410 00-2	buc	86	231852 Masina de taiat legume	Olanda	Hendi	Material și construcție: • Carcasă robustă din aluminiu sau inox • Așezare stabilă pe 4 picioare din cauciuc • Ușor de curățat Funcționare și siguranță: • O viteză de lucru aproximativ: 350 rotații/minut (rpm) • Două tipuri de încărcare: ○ Cu manetă – pentru produse mari ○ Cu împingător – pentru produse mici și lungi • Mâner prevăzut cu sistem de siguranță • Întrerupător de siguranță în capac Capacitate de lucru: • Între 60 și 450 kg/oră, în funcție de tipul de produs și disc. Dimensiuni (+/- 5 cm): • Lungime: 40 cm • Lățime: 30 cm • Înălțime: 55 cm • Împingător rotund: Ø 50 mm	Masina de taiat legume Hendy-heavy duty, 230V/750W, 574x250x(H)472mm	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								• Deschidere: 170 mm Accesorii incluse (5 discuri): • Discuri cuțit de tăiere: 3 mm, 5 mm, 10 mm • Discuri răzătoare: 3,5 mm • Disc grilă: 10×10 mm Alimentare electrică: • Tensiune: 230 V / 50 Hz • Putere: min. 0,75 kW Condiții de livrare: • Garanție minimă: 24 luni • Instruirea personalului la punerea în funcțiune • Livrare și instalare incluse Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă		
1.3	Mașină profesională de feliat cârnați, brânză, carne (feliator) 	391410 00-2	buc	92	YG-03118 Slicer 250 mm	Polonia	TOYA	Construcție și materiale: • Corp din aliaj de aluminiu (ușor și rezistent) • Suport lamă glisant cu sistem pentru curățare rapidă • Inel fix de protecție a lamei • Dispozitiv fix de ascuțire cu două pietre (ascuțitor detașabil) inclus Caracteristici tehnice: • Diametru disc (lamă): 250 mm • Grosimea reglabilă a felierii: 0–15 mm • Tensiune de alimentare: 230 V • Putere: minim 0,37 kW • Dimensiuni: până la 600 x 600 x 500 mm Condiții de funcționare și livrare:	Este destinat utilizatorilor profesioniști. Este recomandat în special pentru: catering, restaurant, magazin alimentar companii de catering. Baza este realizată din aliaj de aluminiu de înaltă calitate, cu o suprafață cenușie vopsită, este foarte ușor de curățat. Discul de tăiere de 250 mm permite tăierea produselor cu un diametru de până la 180 mm. Datorită reglării netede a grosimii de tăiere, este posibil să se taie felii cu o grosime de la 0,2 până la 12 mm. Motorul răcit cu aer are o putere de 150W. Acest lucru previne supraîncălzirea mașinii și garantează performanța ridicată și durata de	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								• Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea completă a utilajului până la conexiune ○ Accesorii necesare pentru montaj ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului Cerințe suplimentare: • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română	viață îndelungată. Ansamblul semi-automat încorporat vă permite să ascuțiți rapid lama de tăiere fără a trebui să o dezamblați. Dispozitivul anti-împrăștiere protejează împotriva șocurilor electrice în timpul lucrului și curățării dispozitivului. În plus, se folosește un scut protector pentru lama de tăiere, minimizând riscul de rănire.	

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
1.4	Mașină profesională de tocat carne 	391410 00-2	buc	67	H140643 Mașină de tocat carne HKN-12S	Turcia	Huracan	Construcție și dotări: ● Corp din aluminiu lustruit sau inox ● Unitate de tăiere complet detașabilă ● Reductor în baie de ulei ● Cuțit auto-ascuțitor, grile și buncăr din oțel inoxidabil ● Părți interioare detașabile, compatibile cu spălarea în mașina de spălat vase Capacitate și performanță: ● Capacitate de lucru: Minim 100 – 250 kg/oră ● Tensiune de alimentare: 380 V ● Putere: minim 0,7 kW, maxim 2,0 kW ● Dimensiuni(+/- 50 mm): 400×250×500 mm Accesorii incluse: ● 3 grile (site) ● 2 cuțite cu auto- ascuțire	MAȘINĂ DE TOCAT CARNE 200 kg/h - Mașinile de tocat carne profesionale concepute pentru carne tocată, pasăre și pește, vor deveni ajutoare indispensabile într-o bucătărie profesională de orice format. Caracteristici Parametri: 460x260x440 mm Tensiune: 220V Putere: 0,75 kW Greutate neta: 20,40 kg Material corp: aliaj de aluminiu Material tava: oțel inoxidabil Material masina de tocat carne: oțel inoxidabil Instrument de tăiere standard (cuțit, grătar) Setul include: tavă de încărcare, împingător, 1 cuțit, 1 grătar-5mm, grătar suplimentar 8mm	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								- Set complet de cuțite și site tip „Unger” Condiții de livrare și garanție: - Garanție minimă: 24 luni - Operatorul economic va asigura: - Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului - Accesoriile necesare pentru montaj - Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: - Declarație de conformitate CE - Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Productivitate: 200 kg/h Tip sistem de tocat carne: Standard	
1.5	Malaxor p/u aluat (cu cuva fixată) 	391410 00-2	buc	42	YG-03065 Mixer spiral 40 L, 2 viteze	Polonia	TOYA	Construcție și materiale: - Părțile în contact cu alimentele (bol, spirală, braț malaxor) fabricate din oțel inoxidabil AISI 304 - Capac de protecție din polycarbonat fumuriu sau grilaj inox AISI 304 - Microîntrerupător de siguranță pe capac Caracteristici tehnice: - Putere nominală: 1,25 – 2 kW, în funcție de capacitate - Tensiune de alimentare: 380 V - Capacitate bol: minim 32 litri - Productivitate: maxim 75 kg aluat / oră - Viteză: 2 trepte – 90 / 180 rpm - Sistem de control: electromecanic - Dimensiuni aproximative (+/- 50 mm): 500×700×900 mm Condiții de livrare și garanție: - Garanție minimă: 24 luni	Mixerul este destinat pentru frământarea aluaturilor dure, cum ar fi pentru: pizza, pâine, găluște, gogoși. Se recomandă în special pentru pizzerii, brutării, cofetării. Este acționat de o putere a motorului de 3100W, alimentat la 380 ~ 415V / 50 Hz folosind un suport și un pinion, care garantează o viață lungă a mecanismului și de utilizare. Pe de altă parte, transmisia este mișcată cu ajutorul unei curele de transmisie, care are o importanță deosebită atunci când deservesc dispozitivul, facilitând înlocuirea acestuia. Vasul cu bobina se rotește simultan la o viteză constantă. Este posibil să setați două viteze de operare de 125/250 rpm. În plus, mixerul are o treaptă de viteză inversă. Mixerul cu dimensiunile de 1030x730x480 mm cântărește 133 kg. Corpul din aluminiu și accesoriile din oțel vopsite în alb pot fi ușor curățate.	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								- Operatorul economic va asigura: - Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune - Accesoriile necesare pentru montare - Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: - Declarație de conformitate CE - Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Cu toate acestea, mașina și accesoriile sunt fabricate din oțel inoxidabil destinat contactului cu alimentele. Capacitatea maximă de aluat sau umplutură este de 28 kg. Capacul de protecție din oțel inoxidabil împiedică introducerea accidentală a mâinilor sau a obiectelor în tava în timpul funcționării. Pe de altă parte, găurile de umplere permit adăugarea de ingrediente individuale în timpul frământării aluatului. Mixerul are o protecție care oprește automat dispozitivul atunci când încearcă să deschidă capacul de protecție. În plus, mixerul este echipat cu un întrerupător de siguranță, care oprește automat funcționarea.	
1.6	Feliator de pâine, de masa 	391410 00-2	buc	13	LR-CG-31D Slicer pentru pâine 31 felii,	China	LINKRI CH MACHINERY	- Dimensiuni(+/- 50 mm): 450 × 400 × 450 mm - Număr de cuțite: 30 - Cuțite: Inox AISI 420 sau 440; protecție la contact accidental - Grosimea feliei: 10-13 mm - Capacitate orară: Min. 50 kg/oră, ≈ 200 – 300 felii - Tensiune alimentară: 220 V - Putere: 0,5 – 1,0 kW - Masă de lucru: Oțel inoxidabil AISI 304 sau alumn-inox Condiții de livrare și garanție: - Garanție minimă: 24 luni - Operatorul economic va asigura: - Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului - Accesoriile necesare pentru montaj	Caracteristici: - Pot fi personalizate cuțitele - Compact, cu economie de spațiu - Potrivit pentru brutării, restaurant, hoteluri, fabrici alimentare și supermarketuri Specificație: 220V, 50 Hz - 0.2 kw 31 buc, grosime 12 mm - Greutate netă: 70 kg - Dimensiuni: 630x630x685 mm	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă		
1.7	Cântar pentru produse alimentare 30 kg	391410 00-2	buc	43	Cintar CAS PR11-30CB	Corea	CAS	Caracteristici generale: ● Capacitate maximă de cântărire: 30 kg, ±10 g ● Diviziune (rezoluție): ≥ 1 g pentru intervalul 0–30 kg ● Dimensiuni platformă (+/- 50 mm): 300 × 300 mm ● Material platformă: oțel inoxidabil ● Acumulator: AC adaptor (inclus) + baterii reîncărcabile – autonomie până la 50 h Condiții tehnice și operaționale: ● Tensiune de alimentare: conform specificațiilor producătorului (implicit 220 V/50 Hz) ● Unități de măsură afișate: grame și kilograme (precizie conform standardelor) ● Ecran: LCD/LED iluminat, cifre mari (min. 20–25 mm) ● Carcasă durabilă, rezistentă la uzură și umiditate ● Funcții standard: TARE, HOLD, schimbare unități (g/kg/lb/oz), AUTO-OFF Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura:	Cântar comercial Cintar CAS PR11-30CB • Capacitatea max. de cântărire: 15/30 kg • Capacitatea min. de cântărire: 100 g • Diviziune (d=e): 5/10 g • Display: LCD • PLU: 7 directe • Funcții: multitară, conversie unitate, sleep mode, modul de sumare a prețurilor și funcția de plată; • Alimentare: Bloc de alimentare 6 V, Baterie Pb 4V 4Ah(inclusă), 3 baterii D de 1.5V • Temperatura de operare: - 10°C ~ +40°C • Dimensiune platformă: 330 x 235 mm • Dimensiuni: 335 x 396 x 103 mm • Greutate: 4.1 kg • Verificat Metrologic	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriiile necesare pentru montaj ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul de verificare emis de Centrul de Metrologie al Republicii Moldova ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă		
1.8	Cantar Platforma 150/300Kg, 500x600mm – Verificat.	391410 00-2	buc	24	Cantar platforma Adpos BX 150/300K	Corea	CAS	● Capacitate maximă: 300 kg ● Diviziune (rezoluție): până la 50 g pentru 300 kg ● Dimensiuni platformă (+/- 50 mm): 500 × 600 mm ● Platformă: oțel inoxidabil AISI 304 ● Acumulator: AC adaptor (inclus) + baterii reîncărcabile – autonomie până la 50 h Condiții tehnice și operaționale: ● Tensiune de alimentare: conform specificațiilor producătorului (implicit 220 V/50 Hz) ● Unități de măsură afișate: grame și kilograme (precizie conform standardelor) ● Ecran: LED/LCD, cifre mari (≥ 25 mm), montat pe coloană sau pe cablu ● Carcasă inox etanșă, protecție la praf și jet de apă	Cantar platforma Adpos BX 150/300Kg • Afișaj operator: LCD, cu iluminare • Tip produs: Cântar platformă • Capacitatea maximă (kg) 150/300 • Capacitatea minimă (kg) 1 • Diviziune (g): 50/100 • Valoarea tarei (kg): 150 • Clasa de precizie: III • Dimensiuni platan (mm): 500x600 • Material platan: Oțel inoxidabil • Interfețe de conectare: - • Sursă de alimentare: Bloc de alimentare, Acumulator Plumb Acid 6V 4Ah (inclus) • Temperatura de operare (°C): -10+40 • Acte și certificate: Cântarul este	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								- Funcții standard: TARE, HOLD, schimbare unități (g/kg/lb/oz), AUTO-OFF - Interfețe de comunicare: RS-232, RS-485, opțional USB/Ethernet/Bluetooth Condiții de livrare și garanție: - Garanție minimă: 24 luni - Operatorul economic va asigura: - Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului - Accesoriile necesare pentru montaj - Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: - Declarație de conformitate CE - Certificatul de verificare emis de Centrul de Metrologie al Republicii Moldova - Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	omologat, avizat metrologic (12 luni)	
LOT 2: Echipamente pentru gătit și tratament termic Cuprinde: echipamente cu consum termic/energie ridicat, implicate direct în procesul de preparare termică.										
2.1	Cuptor combinat cu 10-12 nivele GASTRONOMIC , cu convecție de tip Mecanic, cu accesorii inclu	391410 00-2	buc	55	MKF1111B M Cuptor cu convecție, 11 tave	Italia	Tecnoek a	Caracteristici tehnice principale: - Conexiune electrică: 380 V - Putere: 15 – 19 kW, în funcție de model - Număr de niveluri: 10–12 - Distanța între niveluri: minim 67 mm - Temperatură de funcționare: 60–280 °C - Tip și dimensiune tăvi/recipiente: GN 1/1 sau echivalent (530×325 mm)	Cuptorul electric cu convecție are o mare versatilitate. Datorită celor 11 tăvi, celor două motoare bidirecționale și gătitului cu abur, puteți diversifica gătirea produselor dospite și a produselor fine de patiserie pentru a obține cel mai bun gust. Dimensiuni: 730 x 849 x 1130 mm Putere de intrare: 15,4 kW/400V. Spatiu între tavi: 68 mm. Capacitate: tăvi 10 x 1/1 GN.	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
	 se							- Panou de comandă frontal, intuitiv, cu termostat, temporizator și reglator al umidității mecanic. - Spălare automată: nu - Conectare la apă: da - Dimensiuni generale cuptor (+/- 150 mm): 900×900×1300 mm Accesorii incluse în preț: a) Tăvi GN 1/1 din inox și aluminiu (asortiment): - Inox: H20 – 2 buc., H40 – 2 buc., H65 – 2 buc., H100 – 2 buc., H40 perforată – 4 buc. - Aluminiu: H20 – 5 buc. b) Suport din inox pentru cuptor combinat: - Tije pentru tăvi GN 1/1 - Polița: nu - Distanța între niveluri: minim 67 mm - Dimensiuni suport în corespundere cu modelul cuptorului. c) Filtru pentru dedurizarea apei: - Volum: 12 L Condiții de garanție și livrare: - Garanție minimă: 24 luni - Operatorul economic va asigura: - Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului - Accesoriile necesare pentru montaj - Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: - Declarație de conformitate CE	Temperatura: 30-270°C. Sistem automat de curățare. Posibilitatea de a salva 500 de programe, câte 10 pași fiecare. Întârziere de pornire automată a cuptorului până la 24 de ore. Abur generat prin pulverizarea directă a apei pe elementele de încălzire, cu reglare în 10 trepte a nivelului de abur. Usa camera cu geam dublu și iluminare LED. Ușă sigură – încuietorea de deschidere la 60 °C, 90 °C, 120 °C și 180 °C previne arsurile personalului din cauza mișcării necontrolate a ușii după deschidere. Sticlă exterioară cuptor cu răcire gravitațională. Ușa cu balamale pe dreapta. Deschidere ușoară a geamului ușii interioare. Garnitura usii din silicon gros și termorezistent, montată în carcasa cuptorului, ușor de înlocuit. Carcasa izolată a cuptorului nu numai că economisește energie, dar mărește și siguranța personalului din bucătărie.	

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă		
2.2	Cuptor convectomat profesional (7 tăvi GN 1/1), cu accesorii incluse 	39141000-2	buc	16	MKF611CT S Cuptor de convecție electric	Italia	Tecnoek a	Specificații tehnice principale: - Conexiune electrică: 380 V - Putere instalată: de la 7 kw pînă la 12,0 kW - Temperatură de lucru: 60–280 °C - Număr de niveluri: 6-7 - Distanță între niveluri: minim 67 mm - Compatibilitate cu tăvi: GN 1/1 sau echivalent (530×325 mm) - Control: Panou de comandă frontal, intuitiv, cu termostat, temporizator și reglator al umidității mecanic. - Spălare automată: nu - Conectare la apă: da - Dimensiuni generale (+/- 150 mm): 900×900×1000 mm Accesorii incluse în preț: a) Tăvi GN 1/1 (asortiment): - Inox: H20 – 2 buc., H40 – 2 buc., H65 – 2 buc., H100 – 2 buc., H40 perforată – 4 buc. - Aluminiu: H20 – 5 buc. b) Suport din inox pentru cuptor: - Tije pentru tăvi GN 1/1 - Polita: nu - Distanța între niveluri: minim 67 mm - Dimensiuni suport în corespundere cu modelul cuptorului. c) Filtru pentru dedurizarea apei: - Volum: 12 L Condiții de garanție și livrare: - Garanție minimă: 24 luni	În doar 50 cm lățime cuptorul conține tot potențialul pentru a obține o uniformitate optimă de gătit. Un cuptor compact, rapid, intuitiv și simplu. Conceput pentru restaurante și delicatese care trebuie să combine toată tehnologia unui produs de ultimă oră cu spațiile limitate ale mediilor de bucătărie. Cuptorul, ca toate cele din gama Millennial, are un grad de protecție împotriva apei IPX5. Dimensiuni: 500x930x700 mm. Model compact, acceptă 6 tăvi GN 1/1. Panou cu ecran tactil color TFT 7" capacitiv 800x480. Putere electrică: 7,8 kW. Voltaj: 380/400 3N (V). Frecvență: 50/60 Hz. Temperaturi de la 30°C la 270°C. 10 faze de gătit programabile. Abur cu injecție directă controlat prin ecran tactil (10 pași). Preîncălzire, menținere și răcire. Pornire întârziată programabilă până la 24 de ore. Sistem automat de spălare integrat. Camera de gatit din oțel inoxidabil (AISI 304). Vas de colectare a condensului, cu scurgere pe usa.	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								- Operatorul economic va asigura: - Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului - Accesoriile necesare pentru montaj - Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: - Declarație de conformitate CE - Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă		
2.3	Cuptor combinat cu 10 nivele PATISERIE, cu convecție de tip Mecanic 	391410 00-2	buc	58	MKF 1064 S Cuptor cu convecție electromecanic	Italia	Tecnoek a	Specificații tehnice principale: - Conexiune electrică: 380 V - Putere instalată: de la 15 kw pînă la 18,0 kW - Temperatură de lucru: 60–280 °C - Număr de niveluri: 10 - Distanță între niveluri: minim 80 mm - Compatibilitate cu tăvi: 600×400 mm sau echivalent - Control: Panou de comandă frontal, intuitiv, cu termostat, temporizator și reglator al umidității mecanic. - Spălare automată: nu - Conectare la apă: da - Dimensiuni estimative (+/- 150mm): 900×900×1300 mm Accesorii incluse în preț: - Tăvi 600×400 mm (asortiment): - Aluminiu H20 – 5 buc., H50 – 5 buc. b) Suport din inox pentru cuptor: - Tije pentru tăvi 600×400 mm - Polita: nu - Distanță între niveluri: minim 80 mm	Cuptorul electric cu convecție electromecanic, are o mare versatilitate. Datorită celor 10 tăvi cu dimensiunile 600x400 mm, celor două motoare bidirecționale și gătitului cu abur, puteți diversifica gătirea produselor dospite și a produselor fine de patiserie pentru a obține cel mai bun gust. Dimensiuni: 850x1041x1130mm. Putere de intrare: 15,4 kW/400V. Spatiu între tavi: 80mm. Capacitate: tăvi 10x600x400mm. Temperatura: 30-270°C. Termometru cu sondă cu 1 punct. Sistem automat de curățare. Posibilitatea de a salva 500 de programe, câte 10 pași fiecare. Întârziere de pornire automată a cuptorului până la 24 de ore. Abur generat prin pulverizarea directă a apei pe elementele de încălzire, cu reglare în 10 trepte a nivelului de abur. Ușa camera cu geam dublu și iluminare LED. Ușă sigură – încuietorea de deschidere la 60 °C, 90 °C, 120 °C și 180 °C previne arsurile personalului din cauza mișcării necontrolate a ușii după deschidere.	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								• Dimensiuni suport în corespundere cu modelul cuptorului. c) Filtru pentru dedurizarea apei: • Volum: 12 L Condiții de garanție și livrare: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesorii necesare pentru montaj ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/ rusă	Sticlă exterioară cuptor cu răcire gravitațională. Ușa cu balamale pe dreapta. Deschidere ușoară a geamului ușii interioare. Garnitura usii din silicon gros și termorezistent, montată în carcasa cuptorului, ușor de înlocuit. Carcasa izolată a cuptorului nu numai că economisește energie, dar mărește și siguranța personalului din bucătărie.	
2.4	Plită electrică profesională cu 6 arzătoare 	39141000-2	buc	89	ST979600 Plită electrică cu 6 arzătoare	Polonia	Stalgast	Specificații tehnice: • Carcasa din oțel inoxidabil AISI 304 • Număr arzătoare: 6 dreptunghiulare • Arzătoare din fontă • Reglatoare de Temperatură: 6 buc • Trepte de reglare: minim 6 • Putere individuală pe arzător: minim 3 kW per arzător • Putere totală: minim 18 kWt ; • Tensiune alimentară: 380 V • Dimensiuni (plită) (+/- 100 mm): 1200×900×300 mm Accesorii incluse în preț: • Suport metalic pentru plită, cu poliță integrată • Material suport: oțel inoxidabil • Dimensiuni suport în corespundere cu modelul plitei	Plită electrică cu 6 arzătoare este excelentă pentru unitățile de catering mici și mijlocii și puncte de catering în masă. Material - oțel inoxidabil. Concepute pentru prelucrarea termică în toate tipurile de vase de gătit folosind electricitate Lumină de lucru și putere 15.6 Kw. Tensiune 400V. Disponibil în versiuni cu 6 plite. Protecție la supraîncălzire și picioare reglabile.	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								Condiții de garanție și livrare: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriile necesare pentru montaj ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă		
2.5	Plită electrică profesională cu 4 arzătoare 	39141000-2	buc	26	ST979500 Plită electrică cu 4 arzătoare	Polonia	Stalgast	Specificații tehnice: • Carcasa din oțel inoxidabil AISI 304 • Număr arzătoare: 4 dreptunghiulare • Arzătoare din fontă • Reglatoare de Temperatură: 6 buc • Trepte de reglare: minim 6 • Putere individuală pe arzător: minim 3 kW per arzător • Putere totală: minim 12 kWt ; • Tensiune alimentară: 380 V • Dimensiuni (plită) (+/- 100 mm): 800×900×300 mm • Accesorii incluse în preț: • Suport metalic pentru plită, cu poliță integrată • Material suport: oțel inoxidabil • Dimensiuni suport în corespundere cu modelul plitei Condiții de garanție și livrare: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura:	Plită electrică cu 4 arzătoare este excelentă pentru unitățile de catering mici și mijlocii și puncte de catering în masă. Material - oțel inoxidabil. Concepute pentru prelucrarea termică în toate tipurile de vase de gătit folosind electricitate Lumină de lucru și putere 10.4 Kw. Tensiune 400V. Disponibil în versiuni cu 4 și 6 plite Protecție la supraîncălzire și picioare reglabile.	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriiile necesare pentru montaj ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă		
2.6	Cazan de gătit electric cu încălzire pe abur 	391410 00-2	buc	60	MEBP-915	Turcia	NDustri o	Specificații tehnice: ● Volum util: minim 150 litri ● Sistem de încălzire: indirectă, pe bază de abur generat electric ● Material structură: oțel inoxidabil AISI 304 ● Grosime suprafață de lucru: minim 2 mm ● Capac: dublu strat, cu contragreutate pentru deschidere ușoară ● Izolație termică: de înaltă calitate ● Control electric: cu buton de reglaj al puterii ● Supapă de scurgere: cromată, diametru 2", cu mâner mare atermic ● Supapă de siguranță: cu manometru integrat pentru prevenirea suprapresiunii ● Supapă externă: pentru evacuarea manuală a aerului în timpul încălzirii ● Putere instalată: între 14 – 18 kW, în funcție de model ● Tensiune de alimentare: 380 V ● Dimensiuni (+/- 100 mm): 900 × 900 × 1000 mm	Fabricat din oțel inoxidabil Respectă termenii CE de siguranță pentru echipamentele electrice Dublu învelit Sistem de încălzire indirectă prin schimbător de căldură cu ulei Controlat termostatic Cu supapă de siguranță Robinet de admisie a apei calde și reci Robinet de scurgere a apei Încălzire ulei reglabilă între: 60-190°C Partea superioară uniformă presată Putere (kW): 18 Tensiune (V): 380-415 Dimensiuni (mm): 800x900x850	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								Condiții de garanție și livrare: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesorii necesare pentru montaj ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă		
2.7	Tigaie basculantă electrică 	39141000-2	buc	43	ST9740000 Tigaie basculantă electrică	Polonia	Stalgast	Caracteristici generale: • Volum: minim 60 litri • Dimensiuni (+/- 100 mm): 900 × 900 x 1000 mm ○ Răsturnare: manuală ○ Alimentare: 380 V ○ Putere: Între 8 – 12 kW, în funcție de model ○ Regim de temperatură reglabil: 50°C – 300°C Construcție și funcționalitate: • Fund dublu pentru distribuție uniformă și eficientă a căldurii • Robinet pentru umplere și curățare facilă (preferabil) • Oprire de urgență pentru siguranța utilizatorului • Întrerupere automată a curentului în caz de răsturnare accidentală a cuvei Condiții de garanție și livrare: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura:	Descoperă versatilitatea tigăii basculante electrice, dimensiuni 800x700x850 mm. Proiectată pentru a satisface nevoile bucătărilor profesionale, această tigaie basculantă este esențială pentru orice afacere de catering, hoteluri sau restaurante care pregătesc cantități mari de alimente la un nivel înalt. Cu o capacitate generoasă de 58 de litri, acest dispozitiv compact se integrează perfect în orice bucătărie, fie ca unitate independentă, fie ca parte a gamei dvs. de gătit 700. Capacul se închide ermetic și este echipat cu balamale robuste și mâner ergonomic, oferind siguranță și ușurință în utilizare. Funcționalitatea extinsă a tigăii permite prăjirea, gătitul la abur și menținerea căldurii mâncării. Sistemul de încălzire asigură o sursă de căldură constantă și reglabilă, garantând prepararea optimă a rețetelor preferate ale oaspeților tăi.	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriiile necesare pentru montaj ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Panoul de control înclinat oferă acces facil la toate comenzile, făcând operarea intuitivă și eficientă. Coșul de fum din spate asigură o alimentare constantă cu aer proaspăt, optimizând performanțele de gătit. Jgheabul îngust pentru scurgerea sosurilor și grăsimilor prăjite direcționează lichidele în recipientele furnizate, facilitând curățarea. Dispozitivul de înclinare manuală, cu manivelă lină, permite golirea rapidă și eficientă a conținutului tigăii.	
2.8	Filtru pentru dedurizare apei de 12l 	39141000-2	buc	34	ST820121 Automat de dedurizare a apei	Polonia	Stalgast	Descriere generală: Modelul este echipat cu o rășină sintetică ionică, care elimină din apă ionii de calciu și magneziu (care cauzează duritatea) și îi înlocuiește cu ioni de sodiu. Se utilizează pentru purificarea și dedurizarea apei, protejând echipamentele conectate de depuneri și coroziune. Volum rășină: 12 litri (+/- 10%) Debit maxim recomandat: 500 – 1200 litri/oră, în funcție de duritatea apei Tip regenerare: Manuală (cu sare tablete sau sare specială pentru dedurizare) Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE	Automat de dedurizare a apei 12L Debit maxim: 500 – 1200 litri/oră, în funcție de duritatea apei Tip regenerare: Manuală (cu sare tablete sau sare specială pentru dedurizare)	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă		
LOT 3: Depozitare frigorifică și echipamente auxiliare de păstrare Cuprinde: frigider, vitrine, termosuri, termoboxe.										
3.1	Dulap Frigider TIP VERTICAL 	391410 00-2	buc	117	YG-05200 Dulap frigorific din inox, temp. - 2+8°C	Polonia	TOYA	Capacitate și volum: - Volum net: minimum 345 litri - Volum brut: aproximativ 370 litri - Număr rafturi: 5 bucăți Domeniu de temperatură: - Interval de funcționare: de la 0°C până la +10°C - Clasa climatică: minimum 4+ Consum de energie: - Consum: maxim 4,5 kWh/24h Dimensiuni (+/- 50 mm): - Exterioare: 595x640x1980 mm Alimentare electrică: - Tensiune: 230 V / 50 Hz Construcție: - Ușă opacă (oarbă) - Carcasă și interior din materiale igienice, rezistente la uzură - Sistem automat de dezghețare (preferabil) Condiții de livrare: - Garanție minimă: 24 luni - Livrare și instalare incluse Alte cerințe: - Declarație de conformitate CE - Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Dulapul frigorific este destinat depozitării produselor alimentare în intervalul de temperaturi de -2 + 8 ° C. Este perfect pentru toate tipurile de puncte gastronomice, cum ar fi restaurante, baruri, pub-uri și pizzerii. Carcasa exterioară și interioară din oțel inoxidabil SS201 de înaltă calitate garantează un aspect elegant, fiind ușor de curățat. O unitate de răcire superioară de 215W putere. Danfoss utilizează R290 agent frigorific dedicat pentru a lucra în clasa 4 de climatizare la o temperatură ambiantă maximă de 30 ° C și o umiditate relativă de 55%. Este alimentat de electricitate cu o tensiune de 220-240V ~ 50Hz. Consumul mediu anual de energie este de 1081 kWh. Controler electronic de la Dixell cu afișaj digital de temperatură. Dispozitivul are răcire cu un circuit ventilator forțat și o funcție de dezghețare automată. Model cu uși ce se închid automat, echipate cu un fermoar și un mâner de deschidere convenabil. Într-un set de 3 rafturi acoperite cu PVC cu o capacitate maximă de 40 kg - cu o încărcătură uniformă. Permite depozitarea containerelor GN	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
									2/1. Camera de răcire are iluminare. Dulapul este montat pe 4 picioare din oțel inoxidabil cu înălțime reglabilă 120 ~ 180mm.	
3.2	Dulap cu temperatura joasă cu ușă din metal 	391410 00-2	buc	15	YG-05201 Dulap frigorific din inox, temp. -12 - 22° C,	Polonia	TOYA	Capacitate și volum: • Volum net: minimum 270 litri • Volum brut: aproximativ 370 litri • Număr rafturi: minim 6 bucăți Regim de temperatură: • Domeniu de funcționare: de la -12°C până la -22°C • Clasa climatică: minimum 4+ Consum de energie: • Maxim 5 kWh/24h Dimensiuni (+/- 50 mm): • Exterioare: 600×650×1980 mm Alimentare electrică: • Tensiune: 230 V / 50 Hz Construcție și funcționalitate: • Ușă opacă (oarbă) • Carcasă și interior din materiale rezistente la temperaturi scăzute • Sistem automat de dezghețare (preferabil) Condiții de livrare: • Garanție minimă: 24 luni • Livrare și instalare incluse Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Dulapul frigorific este destinat depozitării alimentelor în intervalul de temperatură -2 + 8°C. Este perfect pentru toate tipurile de puncte gastronomice precum restaurante, baruri, pub-uri și pizzerii. Unitatea frigorifică superioară Danfoss , cu o putere de 215W, folosește agent frigorific R290 dedicat să lucreze în clasa a 4-a climă, cu o temperatură ambientală maximă de 30°C și umiditate relativă de 55%. Este alimentat de 220-240V ~ 50Hz . Consumul mediu anual de energie este de 1081kWh. Controler electronic de Dixell cu afișaj digital de temperatură. Dispozitivul are răcire cu ventilator cu circulație forțată și funcție de decongelare automată . Model cu uși autoînchidere echipate cu o încuietorie și mâner convenabil pentru deschidere. Include 3 rafturi acoperite cu grătar din PVC cu o capacitate de încărcare maximă de 40 kg - cu sarcină uniformă. Permite stocarea containerelor GN 2/1. Camera de răcire are iluminat. Dulapul este montat pe 4 picioare din oțel inoxidabil cu reglare înălțime de 120 - 180mm.	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
3.3	Dulap Frigider TIP VERTICAL 	391410 00-2	buc	140	YG-05200 Dulap frigorific din inox, temp. - 2+8°C,	Polonia	TOYA	Capacitate și dimensiuni: • Volum: minim 650 litri • Dimensiuni (+/- 50 mm): • 700×800×2000 mm • Adâncime interioară: min. 650 mm (compatibil GN 2/1) Regim de temperatură (+/- 2°C): • Interval de funcționare: -2°C ... +10°C • Temperatura ambientală maximă: +43°C • Umiditate ambientală maximă: 65% Construcție: • Cameră interioară și carcasă din oțel inoxidabil AISI 304 sau AISI 430 • Grosime izolație: minim 50 mm, ecologică • Garnituri magnetice – detașabile, ușor de curățat • Picioare reglabile pe înălțime – din oțel inoxidabil • Ușă cu sistem special de balamale și iluminare automată la deschidere Sistem de răcire: • Sistem automat de evaporare a apei (consum max. 190 W) • Dezghețare automată cu gaz fierbinte • Control digital sau analogic Alte cerințe: • Garanție minimă: 24 luni • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă • Livrare și instalare incluse	Dulapul frigorific este destinat depozitării produselor alimentare în intervalul de temperaturi de -2 + 8 ° C. Este perfect pentru toate tipurile de puncte gastronomice, cum ar fi restaurante, baruri, pub-uri și pizzerii. Carcasa exterioră și interioară din oțel inoxidabil SS201 de înaltă calitate garantează un aspect elegant, fiind ușor de curățat. O unitate de răcire superioară de 215W putere. Danfoss utilizează R290 agent frigorific dedicat pentru a lucra în clasa 4 de climatizare la o temperatură ambientală maximă de 30 ° C și o umiditate relativă de 55%. Este alimentat de electricitate cu o tensiune de 220-240V ~ 50Hz. Consumul mediu anual de energie este de 1081 kWh. Controler electronic de la Dixell cu afișaj digital de temperatură. Dispozitivul are răcire cu un circuit ventilator forțat și o funcție de dezghețare automată. Model cu uși ce se închid automat, echipate cu un fermoar și un mâner de deschidere convenabil. Într-un set de 3 rafturi acoperite cu PVC cu o capacitate maximă de 40 kg - cu o încărcătură uniformă. Permite depozitarea containerelor GN 2/1. Camera de răcire are iluminare. Dulapul este montat pe 4 picioare din oțel inoxidabil cu înălțime reglabilă 120 ~ 180mm.	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
3.4	Vitrină frigorifică pentru patiserie 	391410 00-2	buc	22	YG-05045 Vitrină frigorifică, temp. 2 + 8°C	Polonia	TOYA	Dimensiuni (+/- 100 mm): 900 × 700 × 1300 mm Interval temperatură interior: +4°C ... +8°C (la +25°C ambiant și 60% umiditate) Tip răcire: ventilată (cu convecție forțată) Condensator: încorporat (cu agent R290) Tensiune alimentare: 220 V Iluminare: LED interior, economic și sigur pentru produse alimentare Uși: glisante sunt pe partea operatorului (pentru încărcare/descărcare) Număr rafturi: 3–4 rafturi din sticlă, reglabile (preferabil) Condiții de livrare și garanție: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesorii necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Vitrina frigorifică este destinată prăjiturilor, torturilor, cocktail-urilor, iaurturilor și a diferitelor tipuri de băuturi răcoritoare, precum și salate și mici gustări. Designul modern, combinat cu materii prime de înaltă calitate, face ca zona de afișare frigorifică să arate minunat în toate tipurile de cofetării, cafelele, restaurante și puncte de vânzare. În plus, iluminarea LED instalată sub fiecare raft expune felurile prezentate într-un mod foarte atractiv, încurajând clienții să le aleagă. Vitrina de refrigerare are o capacitate de 400L și are trei rafturi din sticlă cu înălțimi reglabile de montare. Accesul la acestea se face prin ușa de sticlă. Acestea sunt fabricate din sticlă dublă, asemănătoare cu fereastra frontală și laterală. Acest lucru asigură o rezistență ridicată și, în același timp, proprietăți foarte bune de izolare. Vitrina funcționează în intervalul de temperaturi de + 2 ~ + 8 ° C folosind agentul frigorific R290a. În schimb, tehnologia de răcire aplicată cu aerul recirculat și funcția de dezghețare automată asigură o funcționare foarte eficientă și, în același timp, economisesc energie. În plus, răcirea circulară asigură o distribuție uniformă a aerului în interior, asigurând o temperatură uniformă pe fiecare raft. Vitrina este controlată cu ajutorul unui controler electronic cu afișaj de temperatură.	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
									Aceasta are o putere de 450W și dimensiuni de 900x805x1445 mm. Datorită designului special al roților, vitrina poate fi mutată fără efort în locul desemnat. Cu toate acestea, picioarele răsucite stabilizează vitrina.	
3.5	Vitrină caldă de masă, 3 nivele 	391410 00-2	buc	19	233733 Vitrina caldă cu 3 nivele	Olanda	Hendi	Dimensiuni (+/- 100 mm): 800×550×700 mm Tensiune alimentare: 220 V Putere totală: 1,0–2,5 kW Temperatură de lucru: reglabilă în intervalul +30°C până la +90°C Număr niveluri: 3 niveluri de expunere, cu tăvi sau grilaje Condiții de livrare și garanție: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriile necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rușă	Vitrina caldă cu 3 nivele 757x568x(v)686 230V,1500 W Temperatură de lucru reglabilă în intervalul +30°C până la +90°C	Certificat de conformitate
3.6	Termos (Fierbator electric) pentru ceai inox cu Robinet	391410 00-2	buc	171	211465 Boiler pentru bauturi	Olanda	Hendi	Termos electric inox cu robinet • Capacitate: minim 13 litri • Material: capac și rezervor din inox alimentară (AISI 304) • Alimentare electrică: 220 V	Boiler pentru bauturi fierbinti 18 litri, inox, negru mat,1650 W,357x380x502(h)mm Temperatură controlată: termostat reglabil 30°C –	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
					fierbinti 18 litri			- Puterea estimativă: 1,0 kW – 2,0 kW - Temperatură controlată: termostat reglabil 30°C – 100°C, cu oprire automată la fierbere - Sistem de încălzire: Rezistență electrică, cu protecție la funcționare în gol - Indicator de nivel: - Indicator nivel lichid (vizual) - Lumină LED pentru funcționare încălzire - Comutator ON/OFF protejat - Robinet de scurgere: Inox sau plastic alimentar rezistent la temperaturi ridicate, poziționat frontal, cu curgere controlată Condiții de livrare și garanție: - Garanție minimă: 24 luni - Operatorul economic va asigura: - Livrarea și transportul - Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: - Declarație de conformitate CE - Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar - Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română	100°C, cu oprire automată la fierbere Indicator nivel lichid (vizual) Lumină LED pentru funcționare încălzire Comutator ON/OFF protejat Robinet de scurgere plastic alimentar rezistent la temperaturi ridicate, poziționat frontal, cu curgere controlată	
3.7	Termos cu pereti dubli pentru transportarea hranei calde inox	391410 00-2	buc	40	YG-09201 Termos alimentar 15 L	Polonia	TOYA	Termos inox pentru hrană caldă - Capacitate: minim 15 litri - Dimensiuni exterioare: - Diametru: 300–400 mm - Înălțime: 400–500 mm (în funcție de capacitate)	Termosul este dedicat restaurantelor, hotelurilor și activităților de catering, de la banchete mici până la evenimente mari în aer liber. Este caracterizat de cel mai bun raport al prețurilor de pe piață și calitatea produsului. Carcasa exterioară este realizată din oțel inoxidabil de înaltă calitate, foarte	Certificat de conformitate

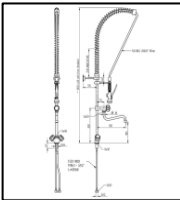
Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								- Material exterior/interior: Oțel inoxidabil alimentar (AISI 304) – atât interior cât și exterior - Izolație termică: Pereți dubli cu strat termoizolant între camere, păstrează temperatura conținutului minim 4–6 ore - Capac: etanș, prevăzut cu sistem de fixare sigur, pereți dubli - Etanșeitate: Garnitură din silicon sau cauciuc alimentar, rezistentă la temperaturi ridicate - Interior: finisaj neted pentru igienizare ușoară Condiții de livrare și garanție: - Garanție minimă: 24 luni - Operatorul economic va asigura: - Livrarea și transportul - Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: - Declarație de conformitate CE - Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	ușor de curățat. În interiorul containerului este un rezervor construit din oțel inoxidabil de înaltă calitate, datorită căruia este rezistent la acizi organici și ușor de păstrat curat. Între rezervor și pereți există un strat special de izolare termică care menține temperatura mult timp. În cazul conținutului cald, pierderea de căldură este de numai 5 ° C în decurs de 4 ore. În cazul conținutului la rece, creșterea temperaturii este de numai 3 ° C în decurs de 4 ore. Capacitatea de izolare termică a recipientului îl clasifică în fruntea celor mai eficiente instrumente de catering pentru depozitarea și transportul produselor alimentare. Termosul are și o o supapă de decompresie specială care facilitează deschiderea. În plus, în recipient a fost instalată o garnitură din silicon de înaltă calitate, care împiedică scurgerea conținutului de lichid. Este ușor de păstrat curat, datorită posibilității de dezasamblare și a unei forme speciale pentru spălarea ușoară sub apă curgătoare. Containerul termoizolant este echipat cu două mânere din oțel inoxidabil, pentru transport și 6 șuruburi care închid capacul. Calitatea ridicată și durabilitatea acestor elemente garantează o utilizare fără probleme pe termen lung. Partea inferioară a termostatlui YATO este protejată de un capac din cauciuc care împiedică alunecarea pe sol în timpul transportului.	

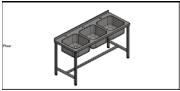
Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3.8	Termobox 	391410 00-2	buc	41	YG-09245 Termocontainer frontal 90 L	Polonia	TOYA	Termobox izoterm - Capacitate compatibilă: Minim 6 tăvi GN 1/1 (sau echivalent, GN 1/2) - Dimensiuni interne (+/- 50 mm): 350 × 550 × 500 mm - Dimensiuni externe (+/- 50 mm): 450 × 650 × 600 mm - Construcție: pereți dubli, spumați cu poliuretan fără CFC (izolație performantă) - Izolare termică: min. ±3°C față de temperatura inițială în 4–6 ore (atât pentru alimente calde, cât și reci) - Interval temperaturi rezistive: de la – 40°C până la +100°C - Mânere: minim 2 mânere laterale, ergonomice și rezistente la coroziune Condiții de livrare și garanție: - Garanție minimă: 24 luni - Operatorul economic va asigura: - Livrarea și transportul - Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: - Declarație de conformitate CE - Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	Este fabricat din polietilenă de înaltă calitate, rezistent la zgârieturi sau înțepăturile din timpul manipulării și transportului. În pereții containerului există un strat special de izolare termică care menține temperatura mult timp. În cazul conținutului la cald, pierderea de căldură în decurs de 4 ore ajunge la nivelul de la 80°C la 68°C. În cazul conținutului rece, creșterea temperaturii este de numai 6°C în decurs de 4 ore. Capacitatea de izolare termică a recipientului îl clasifică în topul celor mai eficiente instrumente de transport și depozitare a alimentelor. Containerul are o dimensiune internă de 335x533x490 mm și are 12 ghidaje speciale. Datorită acestui fapt, este posibil să transportați alimente în recipiente din oțel, policarbonat sau polipropilenă. Containerul este prevăzut cu o supapă specială de decompresie care facilitează deschiderea și elimină problema apariției condensului la transportul produselor fierbinți. Este ușor de păstrat curat, datorită posibilității de dezasamblare și a unei forme speciale care permite spălarea sa sub jet de apă. Containerul termoizolant este echipat cu două manere masive, care facilitează transportul. Calitatea ridicată și durabilitatea acestor elemente garantează o utilizare fără probleme pe termen lung.	Certificat de conformitate
LOT 4: Echipamente de spălare și igienizare										

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
Cuprinde: mașini de spălat vase, dușuri precurățare, filtre, polițe, rafturi inox pentru uscarea veselei.										
4.1	Mașină de spălat vase cu cupola 	39141000-2	buc	73	H189890 Mașină de spălat vase TATRA TW.H50+DR, 380V, 9,7kw	Turcia	Hurakan	Specificații tehnice: - Productivitate: 60–70 coșuri/oră (în funcție de ciclul de spălare) - Înălțimea camerei de lucru Clearance: maxim 450 mm - Număr coșuri incluse: 2 seturi - Un set include: Coș farfurii, Coș pahare, Coș tacâmuri; - Dimensiune coș: 500 × 500 mm - Număr programe de spălare: nu mai puțin de 2 - Durată cicluri spălare: Reglabil, între 60 – 180 secunde - Dozatoare pentru detergent și clătire: incluse - Pompa de evacuare a apei: inclusă - Alimentare electrică: 380 V - Putere totală instalată: între 7 – 10 kW - Dimensiuni (+/- 100 mm): 700 × 700 × 1500 mm - Structură carcasă: Oțel inoxidabil AISI 304, interior și exterior Accesorii incluse: Filtru pentru dedurizarea apei: - Volum rășină: 16 litri Condiții de garanție și livrare: - Garanție minimă: 24 luni - Operatorul economic va asigura: - Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului - Accesoriile necesare pentru montaj - Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului	Mașina de spălat vase cu cupolă TATRA TW.H50+DR este utilizată în unitățile de catering pentru spălarea ceștilor, paharelor, farfurii, tacâmurilor și diverselor ustensile de bucătărie. Productivitatea mașinii TW.H50+DR este de până la 60 de casete sau 1080 de plăci pe oră. Acest model este echipat cu un panou de control electromecanic cu 4 cicluri de spălare de 60, 90, 120 și 180 de secunde. Înălțimea domului este de 400 mm. Înălțimea maximă a vaselor de gătit este de 400 mm. Dimensiunea casetei folosite este de 500x500 mm. În această configurație, mașina vine cu un dozator de agent de clătire. Temperatura apei conectate este de la +5 la +55°C, presiunea optimă este de 2-4 bar. Consumul de apă pe ciclu este de 3 litri. Volum rezervor 45 litri, puterea elementului de încălzire rezervor 4,5 kW, temperatura de spălare 55°C. Volumul cazanului 7 litri, puterea elementului de încălzire a cazanului 9 kW, temperatura de clătire 85°C. Funcția Thermostop controlează clătirea la o temperatură stabilită în conformitate cu standardele de igienă HACCP. Corpul și rezervorul de spălare sunt realizate din oțel inoxidabil. Filtrele rezervorului de spălare sunt ușor de îndepărtat pentru curățare și asigură o durată de viață mai lungă a echipamentului.	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Setul de livrare include o casetă pentru farfurii, o casetă pentru pahare, un insert pentru tacâmuri, un furtun pentru conectarea apei și un furtun pentru scurgere. Sunt prevăzute picioare reglabile pe înălțime. Mașina de spălat vase funcționează dintr-o rețea de 400V, consumul de energie este de 9,7 kW. Dimensiuni 690x861x1460 (1910 când este deschis) mm.	
4.2	Mașina de spălat vase de tip frontala 	39141000-2	buc	8	H189889 Mașină de spălat vase TATRA TW.F50+DR 220V, 5,2 kw	Turcia	Hurakan	Specificații tehnice generale: • Dimensiuni (+/- 50 mm): 600 × 600 × 850 mm • Putere instalată: minim 5 kW • Alimentare electrică: 380 V Capacitate de lucru: • Productivitate: 30–40 casete/oră (în funcție de ciclul de spălare) • Înălțimea camerei de lucru Clearance: pina la 340 mm • Număr programe: minim 2 • Durată cicluri spălare: Reglabil: 60 – 180 secunde Accesorii și caracteristici: • Coșuri de spălare incluse: 2 seturi • Un set include: Coș farfurii, Coș pahare, Coș tacâmuri; • Dimensiuni coș: 500 × 500 mm • Corp realizat din Oțel inoxidabil AISI 304, interior și exterior • Dozatoare pentru detergent și clătire: incluse • Pompa de evacuare a apei: inclusă	Caracteristici Voltaj- 220 V Putere- 5,2 kW Dozator de detergent- Nu Dozator de agent de clătire- da Disponibilitatea unei pompe de scurgere- da Varianta caseta- 60 buc/ora. Performanță pe plăci- 1080 buc/oră. Racord apa rece- da Racord apa caldă- da Dedurizator de apă- Nu Dimensiunea casetei- 500x500 mm Înălțimea maximă a plăcii- 320 mm Înălțimea maximă a ochelarilor- 320 mm Tip control- Electromecanic Numărul de programe- 4 Ciclu de spălare- 60-90-120-180 sec. Consumul de apă pe ciclu- 2,7 l. pereții de perete Singuratic Ziduri Dubla Construcția de rezervoare- Sudate Cazan atmosferic- Nu Temperatura de spalare- 55 °C	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								Filtru de dedurizare apă inclus: • Volum rășină: 16 L Condiții de garanție și livrare: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesoriile necesare pentru montaj ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/ rusă	Temperatura de clătire- 85 °C Volumul rezervorului- 14 l. Acoperiți cazanul- 5,5 l. Acesta este baka- 3 kW Acesta este cazanul- 4,5 kW Puterea pompei de spălare- 0,65 kW Lungime- 585 mm Lățime- 618 mm Înălțime- 815 mm Greutate netă- 55 kg greutate brută- 61 kg lungime totală- 600 mm Lățimea totală- 700 mm Înălțime totală- 950 mm 585x618x815 mm, 230/400V, 5,2 kW, 60 casete/oră, cicluri: 60-90-120-180 sec, racord la apă rece și caldă, casetă 500x500 mm, dozator agent de clătire, pompă de scurgere, fereastră de încărcare, înălțime de 380 mm înălțime maximă a vasului 320 mm, funcție THERMOSTOP, caseta farfurie, caseta sticla, insert pentru tacamuri inclus	
4.3	Mașină de spălat vesela de tip tunel, cu uscător, de dreapta	391410 00-2	buc	12	LR-C100 Mașină de spălat vase tip tunel	China	LINKRI CH MACHINERY	Specificații tehnice principale: • Dimensiuni (+/- 100 mm): 2000×800×1800 mm • Dimensiune coș: 500× 500 mm • Seturi coșuri incluse: 2 • Productivitate: minim 150 – 200 coșuri/oră (la ciclu standard) Performanțe tehnice: • Număr motoare spălare: 3 × 0,55 kW / 2800 rpm • Putere motor uscător: minim 9 kW • Putere încălzire cuvă de spălare: minim 12 kW	Curățați rapid, ușor și eficient rafturile pline de vase uzate cu mașina de spălat vase la temperaturi înalte, sub blat. Direcția de transfer ușor reglabilă, convenabilă. Selecția și funcționarea simplă a controlului electromecanic. Capac de agățare pentru priză portabil, dezasamblare rapidă și ușoară, ușor de curățat. Voltaj: 380V 50HZ Capacitate: 2600 buc/h 130 Rack/h Putere rezervor principal Washi: 9 kW Putere rezervor de temperatură ridicată: 27 kW	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								- Putere încălzitor rezervor clătire: minim 24 kW - Putere totală instalată: minim 44 kW - Alimentare electrică: 380 V - Temperatură apă spălare: 55 – 60°C - Temperatură apă clătire: 80 – 85°C - Direcție de lucru va fi concretizată cu instituția de învățământ Condiții de garanție și livrare: - Garanție minimă: 24 luni - Operatorul economic va asigura: - Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului - Accesoriile necesare pentru montaj - Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului Alte cerințe: - Declarație de conformitate CE - Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Putere electrică totală: 37 kW Consum maxim de apă: 360 l/oră Capacitate rezervor principal de spălare: 98L Capacitate rezervor la temperaturi ridicate: 30L Presiune de intrare a apei: 1-3 (kg/cm ²) Temp. rezervor: 50 - 70 °C Temp.Boiler: 75 - 95°C Greutate neta: 233 kg Înălțimea de intrare a ușii: 400 mm Înălțimea când mașina este deschisă: 2100 mm Dimensiuni: 1160x780x1600mm	
4.4	Dus de precurățare cu baterie 	391410 00-2	buc	78	ST651524 Furtun spalare vase cu robinet	Polonia	Stalgast	Caracteristici generale: - Material: Oțel inoxidabil și alamă cromată – rezistente la coroziune - Tip control: dublu - Moduri de funcționare: 2 (jet și duș) - Formă mixer: în formă de U - Montare: pe blat / chiuvetă inox sau perete – sistem de prindere inclus - Furtun flexibil: minim 900 mm, din oțel inoxidabil cu arc de protecție Condiții de livrare și garanție: - Garanție minimă: 24 luni - Operatorul economic va asigura:	Furtun spalare vase cu robinet. Caracteristici Gaură: Una Pozitie: verticală Pulverizator: Da Tip: Robinet pentru chiuvetă DISPOZITIV DE CLĂTIRE CU ROBINET Robinetele și stropitoarele gastronomice sunt principalele echipamente ale fiecărei chiuvete din inox. Cu acesta, spălarea vaselor și a altor ustensile de bucătărie nu este dificilă.	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă		
4.5	Masa de intrare din INOX cu 3 cuve, 1800*750*850H * sifoane incluse * baterii incluse 	39141000-2	buc	26	Masa de intrare din INOX cu 3 cuve,	Moldova	Metanco r Srvce	Caracteristici generale: ● Număr cuve: 3 ● Dimensiuni: 1800×750×850 mm (L × l × H) ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm, cu bordură spate ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm Dotări incluse: ● Sifoane de scurgere – incluse, 3 bucăți, montate la fiecare cuvă ● Baterii de apă – incluse, 2 bucăți (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriiile necesare pentru montare	Conform caietului de sarcini	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificatul igienico-sanitar sau Aviz sanitar		
4.6	Masa de intrare din INOX cu 3 cuve, 1500*750*850H * sifoane incluse * baterii incluse 	39141000-2	buc	14	Masa de intrare din INOX cu 3 cuve,	Moldova	Metanco r Srvce	Caracteristici generale: ● Număr cuve: 3 ● Dimensiuni: 1500×750×850 mm (L × l × H) ● Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare ● Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm, cu bordură spate ● Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm Dotări incluse: ● Sifoane de scurgere – incluse, 3 bucăți, montate la fiecare cuvă ● Baterii de apă – incluse, 2 bucăți (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesorii necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE	Conform caietului de sarcini	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar		
4.7	7. Masa de intrare din INOX cu 2 cuve, 1000*750*850H * sifoane incluse * baterii incluse 	391410 00-2	buc	27	Masa de intrare din INOX cu 2 cuve,	Moldova	Metanco r Srvce	Caracteristici generale: - Număr cuve: 2 - Dimensiuni: 1000×750×850 mm (L × l × H) - Dimensiuni cuve: minim 400 × 400 × 250 mm fiecare - Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime min. 1,2 mm, cu bordură spate - Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm Dotări incluse: - Sifoane de scurgere – incluse, 2 bucăți, montate la fiecare cuvă - Baterii de apă – incluse, 1 bucăți (cu racorduri flexibile și montaj pe blat) Condiții de livrare și garanție: - Garanție minimă: 24 luni - Operatorul economic va asigura: - Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune - Accesoriile necesare pentru montare - Instructajul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: - Declarație de conformitate CE - Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar	Conform caietului de sarcini	Certificat de conformitate
4.8	Masa de ieșire din INOX cu tije pentru coșuri	391410 00-2	buc	57	Masa de ieșire din INOX cu	Moldova	Metanco r Srvce	Material: Oțel inoxidabil AISI 304 (inox alimentar)	Conform caietului de sarcini	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
	500*500, 700*750*850H 				tije pentru coșuri			Dimensiuni totale (L × l × h): 700 × 750 × 850 mm Blat: grosime minimă 1,2 mm, cu bordură spate Structură: țevă inox 25 × 25 mm Tije pentru coșuri: Standard 500 × 500 mm Distanța între tije: 100 mm Picioare: reglabile Poliță inferioară: nu se prevede Condiții de livrare și garanție: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriile necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE • Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar		
4.9	Raft suspendabil din inox uscare veselă 1200*300*450mm 	39141000-2	buc	22	Raft suspendabil din inox uscare veselă	Moldova	Metanco r Srvce	Material: Oțel inoxidabil AISI 304 (inox alimentar) Dimensiuni (L × l × h): 1200 × 300 × 450 mm Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile, țevă inox 25 × 25 mm Polițe: 2 polițe din fire de inox pentru farfurii Suporturi: Suspensii/console de perete incluse, din inox Accesorii: vană de scurgere inclusă Condiții de livrare și garanție:	Conform caietului de sarcini	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								• Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriile necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE sau echivalent • Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar		
4.10	Raft inox uscare veselă 1200*300*1550 	39141000-2	buc	66	Raft inox uscare veselă	Moldova	Metanco r Srvce	Material: Oțel inoxidabil AISI 304, grosime minimă 1 mm Dimensiuni (L × l × h): 1200 × 300 × 1550 mm Tip structură: Cadru de susținere cu traverse și picioare reglabile cu capace de protecție antiderapante, țevă inox 25 × 25 mm Polițe: • 2 polițe din fire de inox pentru farfurii • 2 polițe perforate pentru pahare Echipare: cu vană de scurgere Condiții de livrare și garanție: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriile necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului	Conform caietului de sarcini	Certificat de conformitate

Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/serviciului	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	10
								Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE • Certificatul igienico-sanitar / Aviz sanitar		
4.11	Filtru pentru dedurizare apei de 16l 	391410 00-2	buc	42	ST820121 Automat de dedurizare a apei	Polonia	Stalgast	Descriere generală: Modelul este echipat cu o rășină sintetică ionică, care elimină din apă ionii de calciu și magneziu (care cauzează duritatea) și îi înlocuiește cu ioni de sodiu. Se utilizează pentru purificarea și dedurizarea apei, protejând echipamentele conectate de depuneri și coroziune. Volum rășină: 16 litri (+/- 10%) Debit maxim recomandat: 600 – 1500 litri/oră, în funcție de duritatea apei Tip regenerare: Manuală (cu sare tablete sau sare specială pentru dedurizare) Condiții de livrare și garanție: • Garanție minimă: 24 luni • Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune ○ Accesoriile necesare pentru montare ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea corectă a echipamentului Alte cerințe: • Declarație de conformitate CE • Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română	Automat de dedurizare a apei 12L Debit maxim: 500 – 1200 litri/oră, în funcție de duritatea apei Tip regenerare: Manuală (cu sare tablete sau sare specială pentru dedurizare)	Certificat de conformitate

- Garanție 24 luni
- Vitra SRL va asigura:
 - Livrarea, transportul și instalarea până la conexiune
 - Accesoriiile necesare pentru montare
 - Instrucțiul personalului privind utilizarea corectă a echipamentului

Semnat:

Numele, Prenumele: Crețu Sergiu În calitate de: Director

Ofertantul: Vitra SRL Adresa: mun. Chișinău str. Pădurii 19