**Caiet de sarcini privind achiziționarea bunurilor prin licitație în cadrul proiectului ,,Producere de produse din patiserie și panificație tradiționale””**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. d/o** | **Denumirea bunurilor/serviciilor/lucrărilor solicitate** | **Unitatea de măsură** | **Cantitatea** | **Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință** |
| Lot 1 | **Cuptor cu convecție și abur****cu 10 nivele de tip UNOX sau echivalent;****cu posibilitate de programare** | buc | 1 | * Sistem control electronic (Ecran tactil)
* Posibilitate de programare
* Producerea aburului începînd cu 35° C
* Posibilitate de a regla cantitatea aburului de la 0 la 100% umiditate
* Numărul de nivele:circa 10
* Distanța între nivele, maxim 67 mm
* Iluminare LED
* Termopane
* Suprafata interioara din inox
* Regium de temperatură: minim 30 — maximum 260 ° C
* ventilatoare cu mișcare reversibilă
* Container dozarea solutiei de autospalare
* Autospalare
* Sonda termica pentru masurarea temperaturii produsului din cuptor cca380/21
 |
| Lot 2 | **Congelator cu șoc termic de tip PO 16T3N sau echivalent cu minim 16 tave.** | buc | 1 | * Tensiune : cca 220V/1,49kw
* Dimensiuni 600x400
* Capacitatea de congelare minim 25kg / 24h;
* Intervalul de setare a temeperaturii:-18…-25°C;
* Tip – congelator;
* Volum : cca448 l;
* Usa din metal de tip inchis
* Agregat de răcire încorporat cu aer ;
* Distanta între ghinduri cca 70 mm
 |