**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 |