

Nr. 33229 / 06.06.2018

CAIET DE SARCINI

privind “ PNDL-Dotarea cu echipamente și mobilier specific didactic și de laborator pentru Colegiul Agricol Traian Savulescu, Tîrgu- Mures”

A. Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire a contractului și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare operator economic propunerea tehnică și cea financiară.

Caietul de sarcini conține în mod obligatoriu, specificații tehnice și totodată indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii operatori economici să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante.

B. Valoarea și Obiectul achiziției .

Obiectul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția publică de “ **PNDL-Dotarea cu echipamente și mobilier specific didactic și de laborator pentru Colegiul Agricol Traian Savulescu, Tîrgu- Mures**”

Procedura aplicată: achiziție directă.

Cod CPV: 39312100-3 -Dispozitive de taiat carne

39220000-0 -Echipamente de bucatarie, articole de menaj si de uz casnic si articole de catering

44621200-1 -Boilere

39711100-0 -Frigidere si congelatoare

18143000-3-Echipamente de protective

42214100-0-Cuptoare de gatit

42211000-8-Utilaje pentru laptarii

Durata contractului: 6 luni de la data semnării acestuia.

Termen de realizare: 4 luni.

Livrarea se va face în termen de 60 de zile de la comanda fermă.

Valoarea estimată a achiziției privind furnizarea de cu echipamente și mobilier specific didactic și de laborator pentru Colegiul Agricol Traian Savulescu este de 129.962,28 lei cu TVA.

Sursa de finatare: Programul national de dezvoltare locala. Subprogramul Regenerarea urbana a municipiilor si oraselor; Domeniul realizare/extindere/reabilitare/modernizare/dotare a unitatilor de învățământ preuniversitar, respective creșe, grădinițe, școli generale, licee, colegii naționale, precum și alte unități de învățământ preuniversitar, înființate potrivit legii.

Contract de finatare nr 821/26.01.2018 / 7531/07.02.2018 in valoare de 129.962,28 lei cu TVA .

C. Propunerea tehnică

Propunerea tehnică va sta la baza întocmirii caietului de sarcini pentru achiziția de produse privind:

Dotări cu echipamente și mobilier specific didactic și de laborator pentru Colegiul Agricol Traian Savulescu”.

Certificat de conformitate CE sau declarația de conformitate CE al produselor.

C.1 Definiții

1. Comanda - Solicitarea formulată de achizitor către furnizor și care va conține detaliat cantitatea de produse necesară, precum și alte informații cu privire la termenul limită de livrare, respectiv locația livrării produselor. Livrarea se va face în maximum 60 de zile.

2. Preț ofertat - Prețurile unitare oferite vor include contravaloarea produselor și transportul acestora până la locul de destinație indicat de autoritatea contractantă și se vor utiliza autovehicule care să asigure integritatea acestora până la destinatar.

Observații:

- a) Se va ține cont la elaborarea ofertei financiare, de faptul că ofertantul câștigător va trebui să includă în prețul ofertat și livrarea produselor la destinațiile solicitate de autoritatea contractantă.
- b) Prețul produselor oferite este ferm, exprimat în lei, pe toată durata de execuție a contractului.
- c) Furnizorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, autoritatea contractantă fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a produselor depreciate sau necorespunzătoare cu cerințele caietului de sarcini.

C.2 Cerințe minime obligatorii

1. Produsele vor fi ambalate pe categorii.
2. Termenul maximum de livrare a produselor este de 60 de zile de la primirea comenzii ferme din partea autorității contractante
3. Criteriul de atribuire utilizat pentru atribuirea contractului: **prețul cel mai scăzut.**
4. Garanția produselor sa fie de minim 24 de luni. perioada de garanție începe cu data recepției efectuate după livrarea și instalarea bunurilor.
5. Recepția se va face în două etape:
 - recepția cantitativă, la livrarea fizică a bunurilor, în prezența furnizorului
 - recepția calitativă, după instalarea, verificarea funcționării la parametri normaliAceste două operațiuni de recepție vor fi consemnate prin proces verbal.
6. Plata se face pe baza de factură după predarea bunurilor. Plata va fi făcută la valoarea sumei facturate conform ofertei, la 30 de zile de la emiterea facturii de către furnizor.

C.3 Metodologia de lucru

- a. Autoritatea contractantă va transmite de regulă operatorului desemnat câștigător o comandă (prin fax sau e-mail) privind cantitatea și destinația produselor ce urmează a fi livrate.
- b. În funcție de specific, produsele livrate vor fi însoțite de:
 1. Factură fiscală;
 2. Aviz de expediție;
 3. Document de certificare a calității, întocmit conform reglementărilor legale în vigoare;
 4. Certificat de garanție;
 5. Instrucțiuni de utilizare în limba română;
 6. Certificat de calitate.

C.4. Cerințe tehnice

Să prezinte fișa tehnică și fișa tehnică de securitate a produsului. Să prezinte instrucțiuni de utilizare în limba română.

D. Condiții generale

- a) Livrarea care va fi inclusă în preț și se va face la adresa indicată de autoritatea contractantă.

- b) Nerespectarea în totalitate a cerințelor prevăzute în propunerea tehnică pentru Caietul de sarcini, va conduce la declararea ofertei ca necorespunzătoare și respingerea ofertantului.
- c) Ofertantul va asigura o perioadă de garanție de minim 2 ani pentru toate componentele livrate.
- d) Ofertantul v-a asigura punerea în funcțiune a produselor livrate.

Notă:

În cazul în care în Caietul de sarcini apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, se consideră că este însoțită de mențiunea "sau echivalent".

NR CTR	DENUMIRE	CARACTERISTICI	U.M	CANTITATE	COD CPV
1	Mașină electrică de tocat carne și umplere în membrane Capacitate 60...180 kg/h	-Melc și piuliță din fontă alimentară -Sită și cuțit cu autoascuțire, din inox -Talpa motorului și tava din inox -Motor ventilat, pentru uz continuu -Comutator sens invers pentru deblocarea melcului Accesorii incluse: -un cuțit, o sită cu orificii de 8 mm -un set de țevi pentru cârnați -sită de 3mm, sită de 4,5mm, sită de 6mm, sită de 10mm, sită de 14mm, sită de 20mm - cuțit de rezervă Caracteristici tehnice: Numărul de rotații 80/minut Capacitatea 60...180 kg/oră Puterea 1000...1500 W Alimentarea electrică 220Volt / 50Hz Lățime 505mm Adâncime 240mm Înălțime 400mm Masa netă 18kg	Buc	1	39312100-3
2	Cutter pentru carne Capacitate 14 litri (9 kg carne)	Utilaj folosit pentru obținerea de pastă fină pentru cremwurst și parizer sau pentru omogenizarea rapidă a diferitelor amestecuri. Descriere: Cutterul este prevăzut cu structură și cuvă din oțel inox fiind rezistent și ușor de curățat. Cuvă este prevăzută cu mânere facilitând descărcarea produsului procesat. Motorul ventilat permite utilizarea utilajului în regim continuu. Cutterul este prevăzut cu cuțite masive din oțel și are ca sistem de siguranță în utilizare un micronterruptor. Capacul din lexan transparent permite urmărirea procesului de prelucrare. Caracteristici tehnice:	Buc	1	39312100-3

		Capacitatea 14,5 litri Viteza 2800 rotații/minut Structura din oțel inox Motor ventilat, uz continuu Cuva din oțel inox, cu mânere Cuțite din oțel inox Capac din lexan transparent Spatulă și placă abrazivă Alimentarea electrică 400 V Puterea 2,94 kW Dimensiuni 420x445x1030 mm Două viteze, trei cuțite			
3	Masat de măcelărie Lungime 250 mm	Masatul este format dintr-o tijă cu duritate mare, din inox diamantat și are secțiunea ovală. Mânerul este prevăzut cu agățătoare, ușor de manevrat, cu protecție antimicrobiană, confecționat din polipropilenă, rezistent la umezeală, temperaturi ridicate și șocuri. Mânerul ergonomic este perfect asamblat, fără rosturi și treceri între mâner și lamă, asigurând igienizarea perfectă. Caracteristici tehnice: -Tija de ascuțire diamantată, din inox de înaltă calitate (X50CrMoV15), cu secțiune ovală -Lungimea utilă 25 cm -Mâner antialunecare -Posibilitatea de spălare automată	Buc	1	39312100-3
4	Set de patru cuțite profesionale pentru măcelărie Pentru dezosare și tranșare porțiuni anatomice mici și mari	Cuțitele cu lama netedă din oțel inoxidabil NITRUM de înaltă calitate, au în structură carbon și crom, îmbogățit cu molibden și vanadiu, ceea ce asigură o duritate și o elasticitate optimă și de lungă durată. Mânerul este ușor de manevrat, cu protecție antimicrobiană, confecționat din polipropilenă, rezistent la umezeală, temperaturi ridicate și șocuri. Mânerul ergonomic este perfect asamblat, fără rosturi și treceri între mâner și lamă, asigurând igienizarea perfectă. Mânerele cuțitelor cu lama mai mare de 12 cm sunt perfect echilibrate, pentru o utilizare ușoară. Caracteristici tehnice: -Lama netedă lungime 100-150-200-250mm -Lungime totală 200-300-	Buc	3	39312100-3

		400-500 -Posibilitatea de spălare automată			
5	Satâr de măcelărie Masa 1000 grame	Satârul profesional de măcelărie cu lama netedă din oțel inoxidabil NITRUM de înaltă calitate, are în structură carbon și crom, îmbogățit cu molibden și vanadiu, ceea ce asigură o duritate optimă și de lungă durată. Mânerul este ușor de manevrat, cu protecție antimicrobiană, confecționat din polipropilenă, rezistent la umezeală, temperaturi ridicate și șocuri. Mânerul ergonomic este perfect asamblat, fără rosturi și treceri între mâner și lamă, asigurând igienizarea perfectă. Mânerul satârului este perfect echilibrat, pentru o utilizare ușoară. Caracteristici tehnice: -Lama din inox netedă de înaltă calitate (X50CrMoV15) -Lungimea 20 cm, masa 1000 grame -Mâner antialunecare -Posibilitatea de spălare automată	Buc	1	39312100-3
6	Topor de măcelărie Masa 400 grame	Toporul profesional de măcelărie cu lama netedă din oțel inoxidabil NITRUM de înaltă calitate, are în structură carbon și crom, îmbogățit cu molibden și vanadiu, ceea ce asigură o duritate optimă și de lungă durată. Mânerul este ușor de manevrat, cu protecție antimicrobiană, confecționat din polipropilenă, rezistent la umezeală, temperaturi ridicate și șocuri. Mânerul ergonomic este perfect asamblat, fără rosturi și treceri între mâner și lamă, asigurând igienizarea perfectă. Mânerul toporului este perfect echilibrat, pentru o utilizare ușoară. Caracteristici tehnice: -Lama din inox netedă de înaltă calitate (X50CrMoV15) -Lungimea 15 cm, masa 1510 grame -Mâner antialunecare -Posibilitatea de spălare automată	Buc	1	39312100-3

NR CTR	DENUMIRE	CARACTERISTICI	U.M	CANTITATE	COD CPV
1	Coș inox pentru patru cuțite, un masat și o mănușă de zale Pentru sterilizarea și depozitarea cuțitelor	Coșul este confecționat din împletitură rigidă de sârmă din oțel inoxidabil și este prevăzut cu suporturi pentru depozitarea a patru cuțite și a unui masat. Coșul se închide cu un capac din sârmă de inox și se poate asigura cu ajutorul unui lacăt. Mănușa din zale de inox se fixează pe un suport aflat în exteriorul coșului.	Buc	3	39220000-0
2	Curea și teacă din plastic pentru păstrarea cuțitelor de măcelărie	Teaca este din polietilenă, prevăzută cu locașuri pentru depozitarea a patru cuțite și se fixează pe talia lucrătorului cu ajutorul unei curele reglabile din plastic. Cureaua este prevăzută cu un suport pentru prinderea masatului. Materialul din polietilenă asigură igienizarea perfectă a tocului port-cuțite și a curelei.	Buc	1	39220000-0
3	Cântar automat, capacitate 3/6 kg Precizie 1/2 g, scală dublă, dimensiuni platan 285x230 mm	Construcție solidă, cu platanul din material inoxidabil de uz alimentar, non-absorbant, și ușor de curățat, care se pretează pentru a susține orice tip de vas. Corpul cântarului este prevăzut cu un display care afișează electronic masa produselor cântărite, cu posibilitatea efectuării tarei. Caracteristici tehnice: -Dimensiuni platan 285x230 mm -Platformă aptă pentru orice tip de vas, rezistentă la umezeală -Capacitate de susținere de 3/6 kg -Precizie de cântărire ½ grame -Afișaj de cinci cifre pe display de rezoluție 1/3000, cu scală dublă	Buc	2	39220000-0
4	Termometru digital cu sondă, rezistent la apă Cu sondă inox de 120mm și afișaj LCD	Termometrul digital rezistent la apă este format dintr-o tijă din oțel inoxidabil cu rol de sondă, care se introduce în materialul pentru care se determină temperatura. Sonda este încastrată într-un corp cu rol de mâner. Corpul termometrului este prevăzut cu un display care afișează electronic temperatura diferitelor produse. Caracteristici tehnice: -Dimensiuni sondă inox 120 mm lungime și diametrul de 3.5 mm -Precizia de măsurare ±1 °C, pentru temperaturi cuprinse între -30 și +250 °C -Timp rapid de măsurare între 4 și 10 secunde -Afișaj LCD cu cifre cu vizibilitate crescută -Mâner ABS contra alunecării -Se folosește la măsurarea temperaturii lichidelor alimentare,	Buc	2	39220000-0

		brânzeturilor, cărnii -Funcționează cu o baterie H13/AG13 inclusă			
5	Pungi gofrate pentru ambalarea alimentelor sub vid 200x300 mm, 90 microni, 100 bucăți / pachet	Vidarea pungilor se poate realiza la aparatură electrică de vidare, în mod automat sau manual, în paralel cu sudarea foliilor. Caracteristici tehnice: -Dimensiuni pungă 200x300 mm -Grosimea foliei 90 microni -Număr de bucăți 100 / set -Masa netă 1.000 grame / set	Buc	1	39220000- 0
6	Malaxor sub vid pentru carne Capacitate 20 litri (12 kg carne)	Construcție masivă pentru uz profesional, la amestecarea mai multor categorii de carne sau pentru mixarea cărnii cu diferite condimente, de exemplu amestec pentru cârnați, hamburger sau alte preparate din carne, în carmangerii sau fabrici pentru procesarea cărnii. Descriere: -Material de construcție: oțel inoxidabil -Transmisie în baie de ulei -Motor ventilat, pentru uz continuu -Reversor de direcție de mixare (înainte-înapoi) Caracteristici tehnice: Volum 20litri Capacitatea 12kg/ciclu Puterea 370W Alimentarea electrică 230 V / 50Hz Lățime 554mm Adâncime 330mm Înălțime 445mm Masa netă 27kg	Buc	1	39220000- 0
7	Șpriț manual inox, varianta orizontal Capacitate 7 litri, cu patru pâlnii	Umplerea membranelor naturale sau artificiale cu pasta de carne, pentru obținerea cârnaților. Descriere: Mașina de făcut cârnați este concepă pentru uz profesional; are două viteze de funcționare: „încet” pentru coborârea pistonului și „rapid” pentru ridicarea pistonului. Structura completă din oțel inoxidabil Caracteristici tehnice: -prevăzută cu patru pâlnii din inox cu diametrul de: 16-22-32 și 38 mm -Capacitatea 7 litri -Tipul constructiv orizontal -Dimensiuni aparat: 240 x 230 x 830 mm -Dimensiuni cilindru: 140 x 460 mm -Cilindrul de oțel inoxidabil 18/8 AISI 304, cu piston din aluminiu pentru produse alimentare, cu garnitură specială din silicon, cu cremalieră din oțel tratat termic.	Buc	1	39220000- 0
8	Șpriț manual inox, varianta vertical	Umplerea membranelor naturale sau artificiale cu pasta de carne, pentru obținerea cârnaților. Descriere: Mașina de făcut cârnați este	Buc	1	39220000- 0

		conceputa pentru uz profesional; are două viteze de funcționare: „încet” pentru coborarea pistonului și „rapid” pentru ridicarea pistonului. Structura completă din oțel inoxidabil Caracteristici tehnice: -prevăzută cu patru pâlnii din inox cu diametrul de: 16-22-32 și 38 mm -Capacitatea 7 litri -Tipul constructiv vertical -Dimensiuni aparat: 240 x 230 x 830 mm -Dimensiuni cilindru: 140 x 460 mm -Cilindrul de oțel inoxidabil 18/8 AISI 304, cu piston din aluminiu pentru produse alimentare, cu garnitură specială din silicon, cu cremalieră din oțel tratat termic.			
9	Masa inox tip dulap, cu două uși glisante Gabarit 200x120x85	Construcție solidă, fără rebord, cu structura integrală din oțel inoxidabil AISI 304 cu finisaj Scotch Brite, prevăzută cu o poliță, două uși glisante și blat de lucru fono-absorbant, rezistent la umezeală. Blatul de lucru ranforsat asigură rigiditatea necesară prelucrării alimentelor. Picioarele rectangulare din inox solide conferă stabilitate, suportă greutatea mari și sunt reglabile pe înălțime făcând posibilă stabilizarea mesei de lucru în funcție de condițiile specifice spațiului unde este amplasată. Colțurile finisate perfect nu permit infiltrarea murdăriei contribuind astfel la menținerea standardelor de igienă impuse de reglementările specifice industriei alimentare. Caracteristici tehnice: -Gabarit 2000x700x850h -Material de construcție oțel inoxidabil -Blat de lucru cu grosimea de 40 mm, prevăzut cu material suplimentar pentru reducerea vibrațiilor, rezistent la umezeală -Cadru ranforsat conferă rezistența mecanică -Picioare rectangulare inox solide reglabile pe înălțime cu ajutorul șuruburilor de calaj, până la ±50 mm	Buc	2	39220000-0
10	Chiuveță inox cu două cuve Dimensiuni: 1160x500 mm, adâncime cuvă: 205 mm	Construcție solidă, cu rebord, cu structura integrală din oțel inoxidabil, prevăzută cu o poliță de scurgere (picurător) și un ventil. Se montează prin încastrare pe un suport. Colțurile finisate perfect nu permit infiltrarea murdăriei contribuind astfel la menținerea standardelor de igienă impuse de reglementările specifice industriei alimentare. Caracteristici tehnice: -Dimensiuni 1160x500 mm -Dimensiuni de încastrare 1140x480 mm	Buc	2	39220000-0

		-Prevăzută cu două cuve -Baza cuvei 800 mm -Picurător situat pe partea dreaptă sau stângă -Material de construcție oțel inoxidabil Inox AISI 304 rezistent la umezeală -Dimensiune de scurgere 3 ½ -Margine Slim, ventil și mastic inclus -Mod de montare pe blat			
11	Butuc pentru tranșare cu blat din PE Gabarit 60x60x85, grosime 100 mm	Construcție solidă, cu blat profesional de polietilenă de uz alimentar, non-absorbant, antibacterian, și ușor de curățat, care garantează respectarea normelor de igienă și protejează lama cuțitelor. Partea superioară, butucul de tăiere propriu-zis, este detașabilă. Structura este integrală din oțel inoxidabil, fixată pe patru picioare solide rectangulare din inox. Colțurile finisate perfect nu permit infiltrarea murdăriei contribuind astfel la menținerea standardelor de igienă impuse de reglementările specifice industriei alimentare. Caracteristici tehnice: -Gabarit 600x600x850 mm -Grosimea blatului de tăiere 100 mm -Material de construcție oțel inoxidabil Inox AISI 304 rezistent la umezeală -Masa 49 kg	Buc	1	39220000-0
12	Blaturi pentru tranșare din PE Dimensiuni 200x37x20	Construcție solidă, blat profesional de polietilenă de uz alimentar, non-absorbant, antibacterian și ușor de curățat, care garantează respectarea normelor de igienă și protejează lama cuțitelor. Caracteristici tehnice: -Dimensiuni 2000x370x20 mm -Grosime blat de tăiere 20 mm -Material de construcție polietilenă albă de uz alimentar, antibacteriană, non-absorbantă, rezistentă la umezeală	Buc	3	39220000-0
13	Rindea pentru curățirea blaturilor de tranșare Dimensiuni 7x17,5x10	Construcție solidă, cu talpa și mânerul din polietilenă de uz alimentar, non-absorbant, antibacterian și ușor de curățat. Lama din oțel, de tip rașchetă, este înlocuibilă. Caracteristici tehnice: -Dimensiuni 70x175x100 mm -Material de construcție polietilenă albă de uz alimentar, antibacteriană, non-absorbantă, rezistentă la umezeală	Buc	2	39220000-0

14	Masa de tranșare cu blaturi din PE Gabarit 200x120x85	Construcție solidă, cu structura integrală din oțel inoxidabil, prevăzută cu o poliță inferioară ranforsată, blat de lucru fono-absorbant cu margini rotunjite. Blatul de lucru ranforsat asigură rigiditatea necesară prelucrării alimentelor, iar blaturile din polietilenă de uz alimentar permit realizarea operațiilor de tranșare în condiții de siguranță. Cadrul ranforsat îi garantează rezistența, masa putând fi folosită în cele mai solicitante situații. Picioarele rectangulare din inox solide conferă stabilitate, suportă greutate mari și sunt reglabile pe înălțime făcând posibilă stabilizarea mesei de lucru în funcție de condițiile specifice spațiului unde este amplasată. Colțurile finisate perfect nu permit infiltrarea murdăriei contribuind astfel la menținerea standardelor de igienă impuse de reglementările specifice industriei alimentare. Caracteristici tehnice: -Gabarit 2000x1200x850h -Grătar inferior din inox -Material de construcție oțel inoxidabil -Blaturi pentru tranșare pe ambele margini, din polietilenă de uz alimentar, grosime 30 mm -Cadrul ranforsat conferă rezistența mecanică -Picioare rectangulare inox solide 40x40 mm, reglabile pe înălțime cu ajutorul șuruburilor de calaj, până la ±50 mm	Buc	1	39220000-0
15	Masă de lucru inox centrală, cu patru picioare Gabarit 200x70x85, cu picioare reglabile pe înălțime	Construcție solidă, cu structura integrală din oțel inoxidabil, prevăzută cu o poliță inferioară ranforsată, blat de lucru fono-absorbant cu margini rotunjite. Blatul de lucru ranforsat asigură rigiditatea necesară prelucrării alimentelor, iar proprietățile fonoabsorbante reduc nivelul zgomotului în timpul lucrului. Cadrul ranforsat garantează rezistența, masa putând fi folosită în cele mai solicitante situații. Picioarele rectangulare din inox solide conferă stabilitate, suportă greutate mari și sunt reglabile pe înălțime făcând posibilă stabilizarea mesei de lucru în funcție de condițiile specifice spațiului unde este amplasată. Colțurile finisate perfect nu permit infiltrarea murdăriei contribuind astfel la menținerea standardelor de igienă impuse de reglementările specifice industriei alimentare. Caracteristici tehnice: -Gabarit 2000x700x850h -Masa 35 kg -Material de construcție oțel inoxidabil -Blat de lucru fono-absorbant	Buc	8	39220000-0

		-Cadrul ranforsat -Picioare rectangulare inox solide 40x40 mm, reglabile pe înălțime cu ajutorul șuruburilor de calaj, până la ±50 mm			
16	Set de ustensile din șapte piese de inox pentru bucătărie, cu tenderizor pentru carne	Setul este compus din șapte piese din oțel inoxidabil de înaltă calitate, și anume: pasator pentru cartofi, tel, tenderizor tip ciocănel pentru carne, paletă, sită, polonic pentru supă, lingură sau clește pentru spaghete, suport cromat. Mânerele rezistente la șocuri mecanice și la umezeală, forma ergonomică a pieselor le face ușor de folosit și de curățat prin spălare automată în mașina de spălat vase. Caracteristici: -Set de șapte piese -Material de construcție oțel inoxidabil 18/10 de foarte bună calitate, rezistent la șocuri mecanice, termice și la umezeală -Dimensiuni: 11x18x43, -Masa aproximativă: 1250 grame	set	3	39220000-0
17	Set de tacâmuri din inox alimentar	Setul este compus din douăzeci și patru de piese din oțel inoxidabil de înaltă calitate, și anume: șase linguri, șase lingurițe, șase cuțite și șase furculițe așezate pe suport cromat. Mânerele rezistente la șocuri mecanice și la umezeală, forma ergonomică a pieselor le face ușor de folosit și de curățat prin spălare automată în mașina de spălat vase. Caracteristici: -Set de douăzeci și patru de piese -Material de construcție oțel inoxidabil 18/10 de foarte bună calitate, rezistent la șocuri mecanice, termice și la umezeală -Masa aproximativă: 1250 grame	set	2	39220000-0
18	Tavă de cuptor din oțel-carbon cu mânere late, 40x28 cm	Tava este confecționată din oțel-carbon rezistent la șocuri mecanice și termice și are suprafața prevăzută cu textură pentru proprietăți antiaderente și desprindere ușoară. Forma ergonomică, cu muchii și colțuri rotunjite, face posibilă buna curățire și spălarea automată a tăvii, aceasta fiind corespunzătoare respectării normelor de igienă impuse la prepararea alimentelor. Caracteristici: -Forma dreptunghiulară -Material oțel-carbon cu grosimea de 1,7 mm -Material de acoperire antiaderent teflon -Dimensiuni 40x28 cm	Buc	4	39220000-0
19	Set de două tăvi din inox capacitate 6,5 litri/4 litri	Tava confecționată din oțel inoxidabil alimentar rezistent la șocuri mecanice și termice are formă paralelipipedică, margini înalte și este prevăzută cu un capac cu mâner. Forma ergonomică, cu margini netede, muchii și colțuri rotunjite întărite, face posibilă buna curățire și spălarea automată a	set	3	39220000-0

		tăvii, aceasta fiind corespunzătoare respectării normelor de igienă impuse la prepararea alimentelor. Datorită formei lor, tăvile sunt stocabile ocupând un spațiu mic. Caracteristici: -Forma dreptunghiulară -Material oțel inoxidabil alimentar 18/10, de înaltă calitate, cu grosimea de 1,7mm -Poate fi prevăzută cu capac cu mâner -Rezistă la temperaturi între -40 °C și +300°C -Dimensiunile bazei 325 x 265 mm -Adâncimea tăvilor 100mm/65mm -Capacitatea tăvilor 6,5 litri/4 litri			
20	Capac cu garnitură de silicon pentru etanșarea completă a tăvilor de inox	Capacul dreptunghiular este din oțel inoxidabil alimentar 18/10, de înaltă calitate, și are marginea din silicon pentru o etanșare completă a conținutului tăvilor (vaschetelor). Opțional, poate fi prevăzut cu o valvă din silicon pentru eliberarea aerului din tavă și posibilitatea păstrării alimentelor în stare proaspătă. Capacul fixat etanș împiedică scurgerile de alimente în timpul transportului. Caracteristici: -Material oțel inoxidabil alimentar 18/10 -Forma dreptunghiulară adaptabilă tăvii din inox de 6,5 litri, prevăzută cu mâner -Margine de etanșare din silicon -Dimensiuni 325 x 265 mm	Buc	3	39220000-0
21	Set de castroane inox cu capac de etanșare	Castroanele sunt concepute astfel încât să păstreze temperatura preparatelor pentru o perioadă îndelungată. Au formă semisferică și sunt suficient de adânci și de rezistente pentru a servi ca suport în operațiile de depozitare sau de prelucrare culinară alimentelor. Confecționate din oțel inoxidabil alimentar 18/10, au marginile rotunjite, pentru a facilita curățarea și spălarea automată. Capacele din plastic de uz alimentar se fixează etanș pe corpul bolurilor. Caracteristici: -Material oțel inoxidabil alimentar 18/10 -Capace din plastic de uz alimentar -Masa setului circa 600 grame -Dimensiuni Ø18,5 x 9 cm Ø16,5 x 8 cm Ø14 x 7,5 cm Ø12,5 x 7 cm	set	2	39220000-0
22	Tigaie placată cu ceramică cu capac de sticlă, diametrul 28 cm	Tigaia are forma cilindrică plată. Fabricată din aluminiu placat în interiorul vasului cu un strat ceramic antiaderent ce contribuie la distribuirea uniformă a căldurii, această tigaie este rezistentă la temperaturi mari și poate fi spălată automat. Are mâner ergonomic detașabil din plastic termorezistent, încât poate fi ușor de mănuit. Tigaia are un capac din sticlă termorezistentă prevăzut cu o supapă pentru evacuarea aburului	Buc	3	39220000-0

		rezultat în urma tratamentelor termice. Este funcțională atât la încălzire pe gaz, cât și pe plită electrică. Caracteristici: -Tigaie de formă cilindrică, cu toartă și mâner -Material aluminiu turnat, placat cu ceramică albă în interior și teflonat în exterior -Capac din sticlă termorezistentă, cu mâner rezistent și supapă pentru evacuarea aburului -Mâner detașabil din plastic termorezistent -Capacitatea vasului 3,6 litri -Dimensiunile vasului 28x7 cm			
23	Tigaie Grill placată cu înveliș de marmură cu capac de sticlă, 28x29 cm	Tigaia Grill are forma dreptunghiulară plată. Fabricată din aluminiu turnat, interiorul vasului este placat cu un strat de marmură antiaderent ce contribuie la distribuirea uniformă a căldurii. Acestă tigaie este rezistentă la temperaturi mari și poate fi spălată automat. Are mâner ergonomic detașabil din plastic termorezistent, încât poate fi ușor de mânuit. Tigaia are un capac din sticlă termorezistentă prevăzut cu o supapă pentru evacuarea aburului rezultat în urma tratamentelor termice. Este funcțională atât la încălzire pe gaz, cât și pe plită electrică. Caracteristici: -Tigaie de formă cilindrică, cu toartă și mâner -Material aluminiu turnat, placat cu ceramică albă în interior și teflonat în exterior -Capac din sticlă termorezistentă, cu mâner rezistent și supapă pentru evacuarea aburului -Mâner detașabil din plastic termorezistent -Capacitatea vasului 3,6 L -Dimensiunile vasului 28x29 cm	Buc	3	39220000-0
24	Cratiță din inox, capacitate 5 litri prevăzută cu capac din inox, cu diametrul de 24 cm	Cratița este confecționată din oțel inoxidabil alimentar 18/10, de înaltă calitate și rezistă la șocuri mecanice și termice. Are formă cilindrică, cu margini și este prevăzută cu două mânere și un capac. Forma ergonomică, cu margini netede, muchii și colțuri rotunjite întărite, face posibilă buna curățire și spălarea automată, aceasta fiind corespunzătoare respectării normelor de igienă impuse la prepararea alimentelor. Caracteristici: -Material oțel inoxidabil alimentar 18/10, de înaltă calitate, cu grosimea de 1,7mm -Prevăzută cu capac de inox cu mâner -Rezistă la temperaturi între -40°C și +300°C -Diametrul bazei 240 mm -Capacitate 5 litri	Buc	2	39220000-0
25	Oală din inox,	Oala este confecționată din oțel	Buc	2	39220000-0

	capacitate 5 litri prevăzută cu capac, cu diametrul de 18 cm	inoxidabil alimentar 18/10, de înaltă calitate și rezistă la șocuri mecanice și termice. Are formă cilindrică, cu margini înalte și este prevăzută cu două mânere și un capac din sticlă termorezistentă, cu supapă pentru abur. Baza încapsulată a vasului permite menținerea constantă a temperaturii necesare la prelucrarea culinară a alimentelor. Forma ergonomică, cu margini netede, muchii și colțuri rotunjite întărite, face posibilă buna curățire și spălarea automată, aceasta fiind corespunzătoare respectării normelor de igienă impuse la prepararea alimentelor. Caracteristici: -Material oțel inoxidabil alimentar 18/10 -Prevăzută cu capac din sticlă, cu mâner -Diametrul bazei 180 mm -Capacitatea 5 litri			
26	Aparat de ambalat alimente în vid și sudat folii 360x185x105 mm, putere 200W	Aparatul necesită alimentare de la rețeaua electrică și este format dintr-o carcasă de plastic care conține o pompă de vid, un detector de vid și un sistem de sudare a foliilor de ambalare. Bordul aparatului conține un senzor de vid, precum și comanda pentru trei moduri de acționare, și anume vidare automată, vidare manuală și sudare folii. Caracteristici tehnice: -Lățime 360 mm -Adâncime 185 mm -Înălțime 105 mm -Putere 200 W -Putere pompă de vid 16 litri / minut -Grosime sudură 3mm -Lungime sudură 330mm -Tava de colectare ușor de demontat și curățat -Masa netă circa 3 kg	Buc	1	39220000-0

NR CTR	DENUMIRE	CARACTERISTICI	U.M	CANTITATE	COD CPV
1	Boiler electric capacitate 50 litri Gabarit 550 mm înălțime x 450 mm lățime	Corpul boilerului are formă cilindrică și se montează prin dispunere pe verticală, pe suport încastrat în perete; funcționează pe bază de energie electrică și este controlat prin intermediul unui sistem avansat de reglare a temperaturii. Datorită tehnologiei integrate de izolare prin	Buc	2	44621200-1

		injectarea cu presiune a poliuretanului, produsul dispune de un strat izolator foarte gros, care previne eficient pierderile de caldura prin carcasa exterioara, economisind energie. Rezervorul de apă este acoperit cu un strat de protecție prin vetroporțelanare, fiind astfel ferit de șocuri și coroziune. Anodul de magneziu de dimensiuni foarte mari asigura produsului o durata îndelungată de exploatare. Boilerul dispune de un sistem avansat de siguranță, fiind echipat cu dispozitive pentru protecția la supraîncălzire și suprapresiune și cu un termostat pentru oprirea sa automată la atingerea temperaturii dorite. Aparatul este ușor de manevrat, iar prin sistemul de reglare permite menținerea apei la temperatura dorită. Caracteristici tehnice: -Capacitatea 50 litri -Tip de montare pe verticală, pe suport -Tip de alimentare electric, 230 V -Afișaj LCD cu cifre cu vizibilitate crescută -Gabarit diametru 438, înălțimea 571 -Puterea 1,5 kW -Presiune maximă de lucru 8 barr, la max 75°C -Masa 18 kg -Temperatura maximă de lucru 75°C -Dimensiune racorduri apa rece/calda ½ inch			
--	--	--	--	--	--

NR CTR	DENUMIRE	CARACTERISTICI	U.M	CANTITATE	COD CPV
1	Combină frigorifică pentru maturare și depozitare Capacitate 302 litri, air-flow, no frost	Dulap frigorific izolat termic, organizat într-un sector de congelare și unul de refrigerare, cu alimentare de la rețeaua electrică. Reglarea rapidă și stabilizarea temperaturii este realizată de un termostat. Combina frigorifică este prevăzută cu un sistem de răcire Full No Frost și tehnologie Air Flow Dual Tech pe bază de curenți de aer multidirecționali. Distribuția uniformă a temperaturii și umidității în cele două	Buc	1	39711100-0

		compartimente frigorifice împiedică amestecul mirosurilor și previne deshidratarea alimentelor. Sistemul de răcire împiedică formarea gheții în cele două compartimente ale combinei și menține un nivel optim de umiditate cu ajutorul curenților de aer, eliminând nevoia dezghețării periodice. Ventilatorul amplasat în interiorul răcitorului ajută la distribuția uniformă a temperaturii și umidității în interiorul compartimentului. Caracteristici tehnice: -Sistem Air Flow Dual Tech -Autonomie fără curent 19 ore -Capacitatea 302 litri -Capacitatea de congelare 5 Kg/24h -Clasa climatică SN-T -Clasa de eficiență energetică A+ -Consum energetic 304 kW/an -Dimensiuni congelator 175.4 x 59.5 x 65 cm -Cutie legume/fructe Da -Iluminare interioară cu LED -Număr compartimente congelator 3 -Număr compresoare 1 -Număr de rafturi în frigider 3 -Număr de rafturi pe ușă 3 -Sistem automat de dezghețare a frigiderului -Tratament antibacterian -Garnitura pentru ușă -Ventilator de circulație a aerului la refrigerare -Volum net congelator 97 litri -Volum net frigider 205 litri			
--	--	--	--	--	--

NR CTR	DENUMIRE	CARACTERISTICI	U.M	CANTITATE	COD CPV
1	Halat de protecție alb pentru industria alimentară lung, cu mâneci lungi, din material textil	Halat de lucru alb, de protecție pentru industria alimentară. Halatul este din tercot, lung, cu mâneca lungă și cu terminația dreaptă, cu guler rever, se închide cu capse sau cu nasturi, iar pe fața halatului sunt aplicate trei buzunare. Mărimi: M	Buc	20	18143000-3
2	Șorț de protecție din poliuretan	Șorțul din poliuretan este format din două straturi de nitril depuse pe un suport textil pentru industria alimentară. Materialul are o bună rezistență mecanică, este impermeabil și asigură o protecție bună la grăsimile animale, uleiurile vegetale, detergenți sau soluții de igienizare. De dimensiuni standard, este ușor și flexibil inclusiv la temperaturi scăzute și are un sistem de prindere la spate, cu elastic și cârlig din inox, ajustabil printr-un șnur. Caracteristici:	Buc	8	18143000-3

		-Material alb impermeabil din nitril, depus pe suport textil -Dimensiuni standard 90x115 cm			
3	Șorț de protecție din PVC	Șorțul de protecție din policlorură de vinil este impermeabil și asigură o protecție bună la grăsimile animale, uleiurile vegetale, detergenți sau soluții de igienizare. De dimensiuni standard, este ușor și flexibil inclusiv la temperaturi scăzute și are un sistem de prindere la spate, ajustabil printr-un șnur. Caracteristici: -Material alb impermeabil din policlorură de vinil (PVC) -Dimensiuni standard 90x120 cm	Buc	20	18143000-3
4	Mănuși de protecție elastice din PVC, cu căptușeală interioară din material textil	Confecționate din PVC depus pe căptușeală din material textil, sunt impermeabile față de apă și grăsimi și permit în același timp păstrarea dexterității purtătorului și a simțului tactil. Prezintă striții exteriori pe palme și pe degete, astfel încât este posibilă aderența și realizarea unei prize foarte bune cu obiectele manipulate. Au certificare FOODSAFE. Caracteristici: -confecționate din PVC; -căptușeala interioară din material textil; -tratament special antialergic; -striții pe palmă și pe degete, pentru îmbunătățirea prizei; -grosimea materialului 0,35 mm; -lungimea 29 cm; -mărimea M(8)	Per	20	18143000-3
5	Mănuși de protecție din zale de inox scurte, cu manșetă de 7,5 cm	Mănușa din zale de oțel inox sudate este reversibilă, putându-se folosi atât pentru mâna dreaptă cât și pentru mâna stângă. Închiderea mănușei se poate face cu ajutorul unei brățări din plastic prevăzută cu cataramă și capsă metalică. Brățara din plastic se poate înlocui atunci când este cazul, fiind considerată un consumabil. Prin concepția și modul de confecționare, mănușa corespunde cerințelor europene de securitate a muncii și HACCP. Caracteristici: -material zale din oțel inox sudate	Per	4	18143000-3

		-culoarea brățării din plastic indică mărimea mănușii de zale -mărimea M -varianta scurtă, cu manșeta de 7,5 cm			
6	Mănuși de protecție din zale de inox lungi, cu manșetă de 19 cm	Mănușa din zale de oțel inox sudate este reversibilă, putându-se folosi atât pentru mâna dreaptă cât și pentru mâna stângă. Închiderea mănușei se poate face cu ajutorul unei brățări din plastic prevăzută cu cataramă și capsă metalică. Brățara din plastic se poate înlocui atunci când este cazul, fiind considerată un consumabil. Prin concepția și modul de confecționare, mănușa corespunde cerințelor europene de securitate a muncii și HACCP. Caracteristici: -material zale din oțel inox sudate -culoarea brățării din plastic indică mărimea mănușii de zale -mărimea M -varianta lungă, cu manșeta de 19 cm	Per	4	18143000-3
7	Șorț de protecție din zale de inox pentru măcelari	Șorțul de protecție antităiere din zale de inox este prevăzut cu pieptar și sistem reglabil de fixare pe corpul lucrătorului. Este confecționat din zale de oțel inoxidabil sudate, asigurând protecția antităiere în timpul operațiilor de tranșare, dezosare și despicare în abatoare, secții de tranșare a cărnii și fabrici de preparate din carne. Materialul rezistent la umiditate și coroziune face posibilă spălarea și sterilizarea corespunzătoare a șorțului, asigurându-se astfel respectarea normelor de igienă impuse în industria de prelucrare a cărnii. Caracteristici: -Material zale sudate din oțel inoxidabil -Dimensiuni 55x60 cm -Masa 1000 grame	Buc	4	18143000-3
8	Trusa de prim ajutor pentru industria alimentară	Cutie protectoare rigidă, din material plastic de culoare albă, rezistent, se închide etanș cu un capac și un sistem de închidere ferm. Are dimensiunile standard, iar colțurile și muchiile sunt rotunjite. Inscricționarea destinației cutiei trebuie să fie vizibilă de la distanța de cel puțin cinci metri. Pe cutie se inscripționează denumirea furnizorului, lista	Buc	4	18143000-3

		conținutului cutiei, omologarea și durata valabilității conținutului cutiei. Cutia este prevăzută în interior cu mai multe locașuri pentru depozitarea materialelor necesare acordării primului ajutor, conform Ordinului MSF 427 / 2002. Trusa se fixează pe perete, la loc vizibil, cu un sistem cu dibluri. Caracteristici: -Model trusa Staționară, de tip dulap -Omologare conform Ord. 427/2002 -Dimensiuni 30x20x10 cm -Masa 2 kg -Permite fixarea în perete -Reîncărcabilă, după expirare se poate achiziționa kit-ul de reîncărcare -Kit-ul cuprinde Foarfece cu varfuri boante - 1 buc; Dispozitiv respirație gura-gura - 1 buc; Pipa Guedel marimea 4 - 1 buc; Pipa Guedel marimea 10 - 1 buc; Pansaplast (plasture) 6/50 cm - 1 buc; Fasa tifon 5cm/4m - 5 buc; Fasa tifon 10cm/5m - 3 buc; Bandaj triunghiular l=80mm - 2 buc; Vata hidrofila sterilă 50g - 2 buc; Manusi de examinare - 4 per; Comprese sterile 10/8cm x 10 buc - 10 pac; Alcool sanitar - 200ml; Alcool iodat - 200ml; Rivanol soluție - 200ml; Deschizator de gura - 1 buc; Garou elastic 50cm - 1 buc; Atele din material plastic - 2 buc; Leucoplast 5cm/3cm - 1 rola; Leucoplast 2,5cm/2,5m - 1 rola; Pansament individual 2/6 cm - 10 buc; Pansament cu rivanol 6/10 cm - 5 buc; Perogen - 1 flacon; Batiste hartie dezinfectante - 10 buc; Ace siguranță - 12 buc; Pahare de unică folosință - 5 buc; Caiet 50 de file - 1 buc; Pix/creion - 1 buc; Broșura prim ajutor - 1 buc.			
--	--	---	--	--	--

NR CTR	DENUMIRE	CARACTERISTICI	U.M	CANTITATE	COD CPV
1	Cuptor electric 3kW, cu patru plite electrice și circulația forțată a aerului, 800x700x900h mm	Mașina de gătit electrică este formată dintr-un cuptor electric care funcționează prin convecție, prevăzut cu un termostat pentru reglarea temperaturii. Plitele funcționează independent față de cuptor și fiecare are control termostatic. Corpul cuptorului are picioare reglabile și este construit integral din oțel inoxidabil de uz alimentar. Caracteristici tehnice: -Cuptor electric ventilat, cu termostat -Puterea electrică a cuptorului 3 kW -Alimentare 380V/50Hz -Patru plite pătrate independente, cu termostat de siguranță la fiecare plită -Dimensiunile plitelor 220x220mm -Puterea electrică a plitelor 4x2.6 kW -Gabarit 800x700x900h mm -Masa circa 110 kg -Picioare reglabile pe înălțime	Buc	1	42214100-0

NR CTR	DENUMIRE	CARACTERISTICI	U.M	CANTITATE	COD CPV
1	Vană inox alimentară de pasteurizare și închegare a laptelui Putere 2,5 kW, capacitate 100 litri	Rezervorul vanei de răcire-pasteurizare este cilindric, dispus pe verticală, deschis, construit integral din oțel inoxidabil de uz alimentară de înaltă calitate, de tip 18/10 AISI 304 și având capacitatea de 100 litri. Rezervorul are picioare ajustabile pe înălțime, ca îi conferă stabilitate fără susținere suplimentară pe suprafețele neregulate. Partea inferioară a rezervorului este prevăzută cu expansiune directă asigurând astfel evacuarea completă a laptelui, iar design-ul plăcilor	Buc	1	42211000-8

		evaporatorului împiedică înghețarea, chiar și în cazul unor cantități mici de lapte. Izolația rezervorului este fină, realizată cu infuzie precis controlată din spumă poliuretanică densă, nedăunătoare. Caracteristici tehnice: -Material de construcție oțel inox 18/10 -Capacitate 100 litri -Presiunea de funcționare 30 barr -Motor de agitare unifazic 30 rotații/minut -Puterea motorului 90 W -Termostat pentru controlul și menținerea constantă a temperaturii laptelui -Temperatura de regim +0 ÷ +60°C, -Temperatura de depozitare - 30 ÷ +85° -Alimentare 230 V / 50 Hz -Scala de citire a volumului de lapte integrală din oțel inox, este în mm -Compresorul este de tip închis, cu freon ecologic R 404A -Parametrii sistemului de control sunt ajustabili -Capacitățile de răcire: Temperatura ambientală +32°C - Temperatura de condensare +55°C			
2	Separator de smântână electric Putere 0,75 kW, capacitate 100 litri	Corpul separatorului de smântână este compact, economic și fiabil. Toate piesele sunt produse din materiale și oțel inoxidabil, în conformitate cu legislația din domeniul alimentar. Utilizarea, dezasamblarea și curățarea acestui aparat este simplă. Toate părțile separatorului, cu excepția motorului, au posibilitatea de a fi curățate în mașina de spălat vase. Utilajul prezintă posibilitatea de reglare a procentajului de grăsime la care ajunge laptele smântânit în urma separării centrifugale. Caracteristici tehnice: -Material de construcție oțel inox 18/10 -Capacitatea de prelucrare 100 litri / oră -Recipient din aluminiu pentru lapte -Site din aluminiu alimentar 12 bucăți -Viteza tobei centrifugale 10.000 rotații/minut -Sistem deschis de alimentare, cu vas tampon de 10 litri capacitate -Consum 60 W / oră	Buc	1	42211000-8

		-Dimensiuni 330x330x460 mm -Alimentare electrică la 220-240 V / 50 Hz -Masa circa 5 kg			
3	Separator de unt din inox Putere 0,75 kW, capacitate 40 litri	Corpul separatorului de unt este compact, economic și fiabil. Toate piesele sunt produse din materiale și oțel inoxidabil, în conformitate cu legislația din domeniul alimentar. Utilizarea, dezasamblarea și curățarea acestui aparat este simplă. Toate părțile separatorului, cu excepția motorului, au posibilitatea de a fi curățate în mașina de spălat vase. Caracteristici tehnice: -Material de construcție oțel inox 18/10 -Capacitatea separatorului 40 litri -Consum 0,75 kW -Dimensiuni 800x800x1000 mm -Alimentare electrică la 220-240 V / 50 Hz -Masa circa 10 kg	Buc	1	42211000-8
4	Crintă inox pentru prelucrarea brânzeturilor capacitate de prelucrare 60 kg	Corpul crintei de prelucrare a brânzeturilor este compact, economic și fiabil. Crinta este formată dintr-un vas pentru prelucrarea coagulului și un sistem de scurgere a zerului. Crinta se sprijină pe un suport cu picioare din inox, care îi conferă stabilitatea necesară în timpul exploatarei. Toate piesele sunt produse din materiale și oțel inoxidabil, în conformitate cu legislația din domeniul alimentar. Utilizarea, curățarea, dezasamblarea crintei este simplă. Caracteristici tehnice: -Material de construcție oțel inox 18/10 -Capacitatea de prelucrare a crintei 60 kg -Dimensiuni 1200x1200x1000 mm	Buc	1	42211000-8
5	Bidon inox pentru transortul igienic al laptelui Cu capac din cauciuc, capacitate 20 litri	Corpul bidonului este cilindric, prevăzut la partea superioară cu o porțiune pentru a facilita umplerea și transportul laptelui cu pierderi minime. Materialul de construcție este oțelul inoxidabil, în conformitate cu legislația din domeniul alimentar. Corpul bidonului se poate închide ermetic cu un capac din cauciuc. Utilizarea și curățarea bidonului este simplă. Caracteristici tehnice: -Material de construcție oțel inox 18/10 -Capacitatea de stocare 20	Buc	4	42211000-8

		litri			
6	Pâlnie inox cu sită Pentru transvazarea și curățarea mecanică a laptelui	Corpul pâlniei este conic, prevăzut la partea superioară cu o porțiune pentru a facilita umplerea vaselor cu pierderi minime de lapte. Materialul de construcție este oțelul inoxidabil, în conformitate cu legislația din domeniul alimentar. Corpul pâlniei are o sită pentru curățirea mecanică a laptelui. Utilizarea și curățarea pâlniei este simplă. Caracteristici tehnice: -Material de construcție oțel inox 18/10	Buc	4	42211000-8
7	Scafă inox tip căuș Pentru colectarea coagulului la înclegarea laptelui	Corpul scafei este cilindro-conic, prevăzut în exterior cu un mâner pentru a facilita colectarea și manipularea coagulului în crintă, cu pierderi minime. Materialul de construcție este oțelul inoxidabil, în conformitate cu legislația din domeniul alimentar. Forma ergonomică, cu muchii și colțuri rotunjite, facilitează utilizarea și igienizarea scafei. Caracteristici tehnice: -Material de construcție oțel inox 18/10 -Lungime totală 350 mm -Lungime utilă 220 mm -Lățime 130 mm -Capacitate 500 mililitri	Buc	4	42211000-8
8	Strecurătoare inox, dimensiuni 340x420x120 mm Termolactodensimetru cu rezervor cu alcool	Corpul strecurătoarei este semicilindric, prevăzut în exterior cu două mânere reglabile acoperite cu un strat din cauciuc antialunecare pentru a facilita colectarea și manipularea coagulului în crintă, cu pierderi minime. Materialul de construcție este oțelul inoxidabil, în conformitate cu legislația din domeniul alimentar. Forma ergonomică, cu muchii și colțuri rotunjite, facilitează utilizarea și igienizarea strecurătoarei. Caracteristici tehnice: -Material de construcție oțel inox 18/10 -Dimensiuni 340x235 -Lungimea mânerelor este reglabilă în funcție de necesar, de la 360 la 580 mm	Buc	4	42211000-8
9	Tifon pentru strecurarea zerului Simplu lat	Tifonul de strecurare este format dintr-o țesătură din fire de bumbac. Caracteristici tehnice: -Material simplu lat	Buc	10	42211000-8
10	Termolactodensimetru cu rezervor cu alcool Domeniu de măsurare	Termolactodensimetrul este construit integral din sticlă termorezistentă. Corpul cilindric al areometrului se	Buc	20	42211000-8

	1,015-1,040 gram/cm ³	numește plutitor și are la partea inferioară un rezervor cu alice de plumb care menține densimetrul în poziție verticală stabilă. Plutitorul este prevăzut în interior cu un termometru cu alcool care indică în timp util temperatura laptelui de analizat. La partea superioară, densimetrul se prelungește cu o tijă gradată pentru citirea directă a densității relative a laptelui, în grade densimetrice sau unități de masă specifică. Caracteristici tehnice: -Material de construcție sticlă termorezistentă -Lungime totală 210 mm -Domeniul de măsurare 1,015-1,040 gram/cm³ -Valoarea diviziuni scalei 0,0005 grame/cm³ -Temperatura de etalonare 20°C -Densitatea se citește pe scala gradată de pe tijă, deasupra meniscului laptelui -Certificare ISO 9.001 din 2015			
11	Butirometru pentru lapte, cu dop din cauciuc Domeniu de măsurare 0%...6%, precizia 0,1	Butirometru este format dintr-un tub de sticlă specială având o parte mai bombată numită corpul butirometrului și una mai subțire numită tijă. Tijă se termină cu o bulă pentru îndepărtarea aerului din amestecul lapte-acid și este gradată în diviziuni care permit citirea directă a procentului de grăsime din lapte sau lactate. La celalalt capăt, butirometrul are un orificiu în formă de gât în care se introduce un dop de cauciuc de formă tronconică. Caracteristici tehnice: -Material de construcție sticlă borosilică -Domeniul de măsurare 0%-6% (max 6g/100ml) -Valoarea diviziuni scalei (precizia) 0,1 -Temperatura de etalonare 20°C -Certificare ISO 9.001 din 2015	Buc	20	42211000-8
12	Dop din cauciuc special pentru butirometrul Gerber Dimensiuni Ø10,5/13x15 mm	Dopul este confecționat din cauciuc special, are formă tronconică și trebuie să se potrivească perfect cu diametrul gâtului butirometrului, încât să asigure o închidere etanșă. Caracteristici tehnice: -Dimensiuni Ø10,5/13x15 mm -Certificare ISO 9.001 din 2015	Buc	20	42211000-8
13	Pompa centrifugă	Construită integral din oțel	Buc	1	42122000-

	pentru transferarea lichidelor alimentare Debit 10-125 litri/minut	inoxidabil de uz alimentar, pompa are o structură robustă, etanșă, iar motorul acesteia este încapsulat fiind ferit de acțiunea prafului, a apei sau a lichidelor alimentare. Caracteristici tehnice: -Debit 10-125 litri/minut -Temperatura maximă a lichidului 60°C -Puterea electrică 1.2 kW -Puterea utilă 0.75 kW -Turația motorului 2850 rotații/minut -Tensiunea de alimentare 220 V			0
14	Schimbător de căldură în plăci, pentru pasteurizarea laptelui Dimensiuni 165x140x380mm	Schimbătorul de căldură este format dintr-un pachet de plăci metalice pentru trecerea celor două fluide între care va avea loc transferul de căldură. Pachetul de plăci este asamblat între o placă de capăt fixă și una mobilă, plăcile fiind comprimate prin strângerea unor șuruburi și alcătuind astfel un pachet ale cărui etanșeități nu permit pierderi prin scurgerea fluidelor. Plăcile au suprafața striată și câte o garnitură care închide canalele ce direcționează fluidele alternativ, prin compartimentele dintre plăci. Nervurile plăcilor susțin regimul turbulent al fluidelor și determină un schimb termic rapid și eficient între acestea. Caracteristici tehnice: -Diametrul racord 3/4" -Masa circa 17 kg -Dimensiuni 165x140x380mm -Material placă oțel inox AISI 316 -Grosime placă 0.5 mm -Material garnitură NITRIL -Tip racord filet exterior	Buc	1	42211000-8

Director adj.
Ing. Lobonț Horațiu



Șef serviciu
Ing. Darabont Tamas



Întocmit,
Insp. Maier Laura

