|  |  |
| --- | --- |
| **Техническое задание на поставку**  **технологического оборудования для пищеблока** | |
| Требования, установленные к качеству, техническим характеристикам товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, к размерам и параметрам, в соответствии с которыми будет устанавливаться эквивалентность/соответствие | |
| **Котел пищеварочный электрический КПЭМ-600-ОР или эквивалент 1 шт.** | |
| Наименование показателя, технического, функционального параметра | |
| **Основные характеристики:**  Подключение 380 В Формат опрокидывающийся  Опрокидывание ручное Объем 60 л  Диаметр котла 425 мм Температурный режим от 0 до 100 °C  Количество ТЭНов 3 шт. Ширина 962 мм  Глубина 639 мм Высота 1140 мм  Вес (без упаковки) 87 кг  Варочный котел с функцией опрокидывания предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена механической панелью управления.  Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.  В комплект поставки входит монтажная бетонируемая в пол рама.  **Режимы работы котла:**  -Слабый  -Средний  -Сильный  Особенности:  Ручной залив воды  Слив готового продукта путем ручного опрокидывания варочного сосуда с помощью ручного привода  Кран залива воды в варочный сосуд  Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении  Дополнительные характеристики:  Номинальная потребляемая мощность: 9,1 кВт  Время разогрева воды в сосуде: 45 мин. | |
| **Мармит для первых блюд ПМЭС -70 КМ или эквивалент 1 шт.** | |
| Технические параметры:  Основные характеристики   |  |  | | --- | --- | | Линия раздачи | Аста | | Ширина | 1120 мм | | Глубина | от 705 до 1030 мм | | Высота | 1240 мм | | Вес (без упаковки) | 77 кг |   Описание  Мармит  предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и поддержания первых блюд в горячем состоянии в составе линий раздач на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.  Конструкция выполнена из нержавеющей стали.  **Особенности:**   * Мармит первых блюд - 2 конфорки с регулировкой мощности ступенчатым переключателем * Полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд * Направляющие для подносов входят в комплект поставки   **Дополнительные характеристики:**   * Демонстрационная площадь: 0,34 м2 * Время разогрева до рабочей температуры: 20 мин. * Напряжение: 380 В * Потребляемая мощность: 2,141 кВт * Диаметр конфорки: 220 мм | |
| **Мармит вторых блюд ПМЭС-700КМ-60 или эквивалент 1 шт.** | |
| Технические параметры:  Номинальная потребляемая мощность, кВт 1.212  Номинальное напряжение, В 230  Количество ламп освещения, шт. 1  Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов, шт. 3  Время разогрева до рабочей температуры, мин, при работе вхолостую 20  Температура воздуха в ванне, °С, не более +85  Комплект гастроемкостей 1x GN1/1x150, 2x GN1/2x150, 3x GN1/3x150  Габаритные размеры, мм 1120x705(1030)x1484  Масса, кг 81  Описание:  - "сухой" нагрев;  - 2 полки,  - нейтральный шкаф для хранения инвентаря (с дверками),  - LED-подсветка - экономичность и ровный комфортный свет без пульсации,  - направляющие без стыков - мы позаботились о качестве сервиса в Вашем кафе: супы и напитки не прольются во время движения подноса (идут в комплекте),  - регулируемые по высоте ножки.  Мармит Abat ПМЭС-70КМ-60 предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и поддержания вторых блюд в горячем состоянии в составе линий раздач на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.  Конструкция выполнена из нержавеющей стали. | |
| **Плита электрическая ЭП-6ЖШ-Э или эквивалент 1 шт.** | |
| Длина, мм 1475 Ширина, мм. 895 Высота, мм 860 Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, кВт 22.8  Вес нетто, кг 215  Температурный режим, °C до 460  Панель управления Электромеханическая Количество конфорок 6  Размер конфорок, мм 295x417 Время разогрева, мин. 30  Конфорка Чугунная Материал корпуса Нержавеющая сталь  **Характеристика:**  - размер шести чугунных конфорок 6х295х417мм; - потребляемая мощность конфорок 3кВт;  - площадь жарочной поверхности 0,72м²; - рабочая температура конфорок до 480°C за 30мин;  - мощность жарочного шкафа 4,8кВт; - температура жарочного шкафа от 20 до 270°C;  - разогрев жарочного шкафа до 240°C за 30мин; - размер жарочного шкафа 538х535х290мм (эмаль);  - комплектация при поставке три противня 530х470х30мм (эмаль);  - аварийный терморегулятор; - раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов в жарочном шкафу; - регулируемые по высоте ножки. | |
| Плита электрическая используется для приготовления различных блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы и овощей в различных заведениях общепита. В качестве нагревательных элементов используются чугунные конфорки. Они оснащены двумя ТЭНами, которые обеспечивают равномерный и быстрый нагрев конфорок и гарантируют долговременный срок службы. Конфорки образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу — жарочный шкаф с одним противнем и одной решеткой GN 2/1, изготовленные из нержавеющего металла. Мощность нижних и верхних блоков ТЭНов духовки регулируется отдельно. В шкаф встроен аварийный терморегулятор, который предохраняет его от перегрева свыше 300 °С. Ножки плиты электрической 6-ти конфор. Особенности: 7-позиционные пакетные переключатели: 8 шт. Площадь конфорок: 0,72 м? Время разогрева до максимальной температуры конфорок: 30 мин. Номинальная мощность жарочного шкафа: кВт 4,8 кВт Внутренние размеры жарочного шкафа: 538x535x290 мм Рабочий диапазон температуры духовки: 65-270 °С Ножки, регулируемые по высоте Нет увлажнения и конвекции | |
| **Гарантийное обслуживание** | Гарантия на поставляемое оборудование не менее 12 месяцев с обслуживанием в сервисном центре |
| Поставляемый материал должен соответствовать нормативному документу каждого марка размера (ГОСТ, ТУ), маркировка и упаковка должны соответствовать требованиям нормативного документа (ГОСТ, ТУ) каждого материала. Товар должен быть поставлен в упаковке (таре), обеспечивающей его защиту от повреждения или порчи во время транспортировки и хранения (в соответствии с ГОСТами). **Упаковка (тара) Товара должна отвечать требованиям безопасности жизни, здоровья и охраны окружающей среды, иметь необходимые маркировки, наклейки, пломбы, а также давать возможность определить количество содержащегося в ней Товара (опись, упаковочные ярлыки или листы и т. д.)**  Должен быть предоставлен полный комплект документации на бумажном носителе согласно установленных форм (товарная накладная ТОРГ-12 или универсальный передаточный документ, счет-фактура, счет, сертификат качества на русском языке с синей печатью Поставщика, не позднее даты поставки продукции).  Возможность поставки продукции, менее транзитных заводских норм, т.е. в соответствии с потребностью Поставщика.  Объем поставок является предварительным и уточняется Покупателем по текущей потребности. Покупатель самостоятельно определяет периодичность поставок, а так же количество и ассортимент.  Продукция, не затребованная до конца действия договора, не будет оплачена Покупателем, и не будет поставляться Поставщиком.  Поставка продукции должна быть новой с соблюдением гарантийных сроков хранения согласно нормативных документов. При поставке некачественного материала, за не соблюдение сроков поставки Покупатель имеет право расторгнуть договор в одностороннем порядке | |
| Место доставки товаров, выполнения работ, оказания услуг | Россия, 627016, Тюменская область, г. Ялуторовск, ул. Пионерская д.75, ул. Новикова д. 19 |
| Условия доставки | Доставка входит в стоимость цены договора, погрузка и выгрузка товара осуществляется поставщиком |
| Сроки поставок товаров, выполнения работ, оказания услуг | В течение 20 рабочих дней с момента подписания договора |
| Сведения о включенных (не включенных) в цену товаров, работ, услуг расходах, в том числе расходах на перевозку, пуско-наладку (шефмонтаж), страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей | В общую цену товара включены: НДС, стоимость тары и упаковки, расходы по погрузке и разгрузке товара, все транспортные расходы по доставке товара «ПОКУПАТЕЛЮ». |
| Срок и условия оплаты поставок товаров, выполнения работ, оказания услуг | Поставка товара осуществляется без предоплаты, оплата производится «ПОКУПАТЕЛЕМ» в течении 20 рабочих дней после получения продукции на склад «ПОКУПАТЕЛЯ» и подписания акта приема передачи |
| **Предоставление приоритета отечественным товарам** | **В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 16.09.2016г №925 «О приоритете товаров российского происхождения, работ, услуг, выполняемых, оказываемых российскими лицами, по отношению к товарам, происходящим из иностранного государства, работам, услугам, выполняемым, оказываемым иностранными лицами» установить приоритет товаров российского происхождения, работ, услуг, выполняемых, оказываемых российскими лицами, по отношению к товарам, происходящим из иностранного государства, работам, услугам, выполняемым, оказываемым иностранными лицами.** |

Завхоз \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Г. Каратыгина