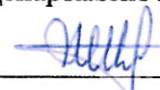




**Акционерное Общество  
Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р**

«УТВЕРЖДЕНО»  
Департамент по общим вопросам

  
\_\_\_\_\_ А.А. Жилбаев

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

на поставку оборудования для столовых НПС  
Центрального региона АО «КТК-Р»

СОГЛАСОВАНО:

Менеджер по административным  
вопросам КТК



Д.В. Долгушин

Региональный менеджер ЦР



И.И. Шарай

ПОДГОТОВЛЕНО

Региональный менеджер  
по административным вопросам ЦР



В.А. Карданов

2020 г.

## 1. Общая информация

Каспийский трубопроводный консорциум (КТК) – крупнейший международный нефтетранспортный проект с участием России, Казахстана, а также ведущих мировых добывающих компаний, созданный для строительства и эксплуатации магистрального трубопровода протяженностью более 1,5 тыс. км. Магистральный нефтепровод КТК проходит по Атырауской области Республики Казахстан и по территории Юга РФ: Астраханской области, Республике Калмыкия, Ставропольскому и Краснодарскому краям (<http://www.cpc.ru>).

Проводимые КТК тендеры не являются торгами (конкурсами, аукционами) в соответствии со статьями 447-449 или публичными конкурсами в соответствии со статьями 1057-1061 части второй Гражданского кодекса Российской Федерации, и не накладывают на КТК обязательств, установленных указанными статьями Гражданского кодекса Российской Федерации».

КТК вправе отказаться от проведения тендера в любое время без объяснения причин, а также завершить тендер без заключения Договора по его результатам в любое время. При этом КТК не несет никакой ответственности перед Участниками тендера или третьими лицами, а также не возмещает Участнику расходы, понесенные им в связи с участием в тендере.

## 2. Цель тендера

Целью данного тендера является – поставка оборудования для приготовления пищи в столовых на удаленных объектах Центрального региона АО «КТК-Р».

## 3. Место поставки оборудования

Центральный регион КТК-Р		
НПС «Комсомольская»	Республика Калмыкия, Черноземельский район, НПС «Комсомольская»	Ближайшие населенные пункты п.Нарын-Худук, п.Улан-Хол Районный центр: п.Комсомольский
НПС «Астраханская»	Астраханская область, Енотаевский район, НПС «Астраханская»	578 км МН КТК в границе СМО Средне-Волжский сельсовет Ближайшие крупные населенные пункты с. Замьяны Районный центр: с. Енотаевка

## 4. Наименование поставляемого оборудования

В рамках поставки в соответствии с настоящим техническим заданием Участник тендера обязуется осуществить поставку и подключение на удаленных объектах Компании следующего оборудования для приготовления пищи:

### НПС «Астраханская»:

- Пароконвектомат электрический (1 шт.)
- Плита электрическая (1 шт.)

### НПС «Комсомольская»:

- Пароконвектомат электрический (1 шт.)

## 5. Требования к поставляемому оборудованию

### 5.1.1 Поставляемое оборудование должно соответствовать следующим характеристикам:

Пароконвектомат – электрическая модель с рабочей камерой не менее 20 уровней. Расстояние между уровнями не меньше 63 мм. Тип используемых gastronorm-емкостей - GN 1/1. Электронное управление с поддержкой следующих функций:

Не менее семи режимов автоматической готовки. Быстрый нагрев блюд до оптимальной температуры. Пяти этапное управление микроклиматом в камере. Быстрое охлаждение камеры. Точное распределение тепла и влажности в рабочей камере. Одновременное приготовление блюд. Обозреватель микроклимата в графическом режиме. Автоматические настройки на экране. Корректировка функций экрана. Оптимальное потребление мощности. Автоматическая очистка от загрязнений и накипи с возможностью перенастройки параметров в зависимости от давления. Наличие не менее 7 ступеней очистки без контроля со стороны персонала, в том числе и в ночное время. Наличие встроенной системы сепарации жира, без дополнительного жирового фильтра. Отображение данных по уровню загрязнения камеры и парогенератора на дисплее.

Оборудование должно обеспечивать следующие режимы работы:

- Пар: от 30 до 130 °С;
- Горячий воздух: от 30 до 300 °С;
- Комбинированный режим влажного воздуха (пар) и горячего (жар): от 30 до 300°С.
- Режимы автоматического приготовления блюд (выпечка; гарниры и овощи; рыба; птица; мясо; яйца и десерты)

Программное управление оборудования должно обеспечивать:

- 1200 различных программ приготовления блюд с 12 шагами в каждой программе; 5 ступеней расстойки с возможностью программирования;
- Контроль каждого уровня загрузки,
- Корректировка времени приготовления блюд в соответствии с загрузкой с учетом открывания дверей, и информирование о скорректированных параметрах.
- Автоматическую регулировку микроклимата с точностью до процента;

Дополнительные характеристики оборудования:

- Количество порций в день: 150-300 штук;
- Продольная загрузка: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN;
- Давление воды: от 150 до 600 кПа;
- Труба подачи воды: 3/4";
- Сливная труба: 50 мм;
- Регулируемые по высоте ножки;
- Цоколь аппарата с уплотнением по периметру.

Пароконвектомат должен поставляться со всем необходимым для монтажа дополнительным оборудованием (вытяжной островной зонт с фильтрами, водоумягчитель и т.д.) для обеспечения его правильного функционирования.

Электрическая плита с корпусом из нержавеющей стали с конфорками из чугуна и с жарочным шкафом предназначенная для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. должна соответствовать следующим характеристикам:

- Температура нагрева конфорок: до 480 °С не более 25 минут.
- Время разогрева жарочного шкафа до 240 °С не более 30 мин.
- Площадь конфорок не менее 0,48 м<sup>2</sup>.
- Количество ТЭНов в конфорке не менее 2 шт.
- Количество нагревательных элементов не менее 4 шт.

- Каждая конфорка должна быть снабжена регуляторами теплового режима и световым индикатором, сигнализирующим о включении конфорки. Жарочный шкаф должен иметь отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Обязательно наличие аварийного термовыключателя для защиты от перегрева (свыше 320 °С)

Плита должна поставляться со всем необходимым для монтажа дополнительным оборудованием (вытяжной зонт, листы для выпечки, противни и т.д.) для обеспечения ее правильного функционирования.

## **6. Требования к Участнику тендера**

Каждый Участник на момент подачи Тендерного предложения должен соответствовать следующим обязательным требованиям:

- Иметь опыт работы не менее 3-х лет на рынке поставок оборудования подобного назначения.
- Обеспечить доставку, разгрузку, установку и подключение оборудования в согласованных с Компанией местах поставки.
- Доставку оборудования осуществлять в соответствующей виду транспортировки упаковке, которая исключает повреждение при перевозке.
- Иметь в наличии необходимый транспорт, инструмент и оборудование для обеспечения условий поставки и установки.
- Обеспечить исполнение обязательств по гарантийному ремонту или замене поставленного оборудования в случае его выхода из строя в течение гарантийного срока.
- Не находиться в процессе ликвидации (для юридического лица) и не быть признанным по решению арбитражного суда несостоятельным (банкротом);
- Не являться организацией, на имущество которой в части, необходимой для выполнения Договора, наложен арест по решению суда, административного органа и (или) экономическая деятельность которой приостановлена;

Исполнитель не имеет права использовать или предоставлять третьим лицам, без предварительного письменного согласия Компании, любую информацию о поставках, ставшую известной в связи с выполнением работ по настоящему Техническому заданию.

## **7. Коммерческое предложение**

7.1 Участник тендера может представить только одно коммерческое предложение. В случае если участник представит более чем одно предложения, все коммерческие предложения такого участника отклоняются.

7.2 Коммерческое предложение участника должно содержать:

7.2.1 ценовое предложение по стоимости поставляемого оборудования в соответствии с п.4 настоящего Технического задания, с учетом его доставки до мест эксплуатации, установки и пуско-наладочных работ.

7.3 Коммерческое предложение участника должно включать в себя:

- согласие компании выполнить поставку и установку оборудования по контракту согласно данному Техническому заданию;
- согласие подписать договор по форме стандартного договора КТК;
- условия оплаты, принятие стандартных условий оплаты КТК;
- условия предоставления гарантии на оборудование в том числе подтверждение возможности восстановления работоспособности оборудования при возникновении проблем с ним в гарантийный период;
- иная информация в соответствии с условиями данного Технического задания.

КАРДАНОВ В.А.

РЕГИОНАЛЬНЫЙ МЕНЕДЖЕР ЦД

ПО АДМИНИСТРАЦИИ