**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на поставку кухонного оборудования для столовых АО «КТК-Р»**

закупка **№ 0175-АО**

Направление закупки: Поставка кухонного оборудования для столовых АО «КТК-Р».

1. **Назначение поставляемой продукции**

Обеспечение столовых профессиональным кухонным оборудованием для качественного приготовления пищи и существенного облегчения процесса готовки.

1. **Место и срок поставки**

- Краснодарский край, г. Новороссийск, Приморский округ, территория Морской Терминала АО «КТК-Р», Береговые сооружения, здание АБК-2;

1. **Требования к представляемым решениям**

Поставщик представляет решения по поставке и комплектованию оборудованием в соответствии с техническими требованиями (Приложение № 1 к настоящему Техническому заданию).

Предложения Подрядчика должны включать в себя решения по комплектованию современной, функциональной, качественной техникой и оборудованием, обеспечивающей максимальное удобство в использовании, надежность в работе и эксплуатации.

1. **Требования к поставляемой продукции**

4.1 Поставляемая продукция соответствующая характеристикам, указанным в Приложении № 1 к настоящему Техническому заданию, также должна удовлетворять требованиям действующих Государственных стандартов РФ, технических условий и других нормативов по стандартизации, действующих на территории РФ и соответствовать сертификатам производства: Качество ISO 9001; Экология ISO 14001; Мировой Стандарт Качества ISO 9000/BS 5750, Европейский Стандарт 7179, 5940, 5459, 6250, 6396, 476, CEN EN 527; Стандарт безопасности EC VDU Directive 90/270/EEC, Environmental Product Declaration (EPD);5.2. Продукция на день поставки должна быть новой, неиспользованной, изготовленной не ранее 2021 г;

4.2 Качество переданной Заказчику продукции должно соответствовать качеству, установленному НТД завода-изготовителя;

4.3 Материалы, применяемые для изготовления поставляемой продукции должны соответствовать требованиям НТД завода-изготовителя;

4.4 При поставке продукции от иностранного производителя, Поставщик обязан предоставить подтверждение соответствия продукции требованиям соответствующих нормативных документов РФ и/или Евразийского экономического союза;

4.5 Весь поставляемый товар должен советовать европейским и/или мировым стандартам эргономики, при этом, сопровождаться соответствующими, подтверждающими сертификатами.

1. **Требования к комплектации**

5.1 Куттер ROBOT COUPE R3-1500

* Система магнитной защиты и тормоз двигателя, останавливающий его в момент открытия крышки
* Защита от перегрева
* Асинхронный двигатель:
* Вал из нержавеющей стали
* Блок двигателя из поликарбоната
* Чаша из нержавеющей стали с ручкой
* Крышка с отверстием для добавления жидкости или ингредиентов в процессе работы

5.2 ТЕСТОМЕС APACH СПИРАЛЬНЫЙ ASM22F 3Ф

* Таймер (от 1 до 30 минут)
* Рассекатель теста
* Бесшумная работа с редуктором, погруженным в масляную ванну
* Дежа и спираль вращаются по часовой стрелке
* Все подвижные части оборудования на шарикоподшипниках

5.3 МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ APACH AC800DD (ST3800RUDD) КУПОЛЬНАЯ

* 2 программы
* Функция Thermostop (ополаскивание при установленной оператором температуре)
* Система Soft-start, которая позволяет избежать повреждения посуды
* Универсальное подключение как к холодной, так и к горячей воде

5.4 Сковорода электрическая KOVINASTROJ EКР-T7/40SL

* Массивная крышка с пружиной прикреплена к каркасу петлей, расположенной с задней стороны сковороды
* Подъем сковороды производится при помощи резьбовой оси и колеса

5.5 ПАРОКОНВЕКТОМАТ RETIGO B611B VISION II

* Вентилятор с автореверсом - равномерность пропекания
* 7 скоростей вентилятора
* Fan Stop - предотвращает потерю тепла и пара из пароконвектомата при открывании двери
* Корпус из нержавеющей стали AISI 304
* Тройное, открывающееся стекло на двери - ограничивает утечку тепла и ожоги, экономит потребление энергии
* Active cleaning system - автоматическая очистка с минимальной затратой воды
* Water Saving System (WSS) - минимизация потребления воды
* Active Humidity Control (AHC) - автоматическое регулирование влажности
* Автоматический подогрев / охлаждение - компенсация изменений температуры, связанных с открыванием устройства
* Усовершенствованная система парообразования - двухступенчатый подогрев воды с встроенным теплообменником для идеального приготовления пара

5.6 Мясорубка Fama TI 22 FTI 136UTE

* Электромеханическая система управления
* Защита от перегрева
* Асинхронный двигатель с принудительной вентиляцией
* Удобный режущий блок может быть полностью отделен от корпуса для гигиенической очистки
* В комплект поставки должны входить: пластиковый толкатель, лоток для подачи мяса и приемный лоток.

5.7 Аппарат для чистки обуви и подошвы Heute Solamat 200.

* В комплект должны входить: 1 щётка верха, 2 боковые щётки, 4 щёточных валика, вытяжка.
* 5.8 Машина овощерезательно-протирочная БЕЛТОРГМАШ МПР-350М
* Диск шинковочный (нарезка соломкой 4х3 мм) 13.00.00
* Диск тонкого измельчения (для драников) 12.00.00
* Нож комбинированный (нарезка брусочками 5х10 мм) 14.00.00
* Нож для нарезки соломкой 2х2 мм (по-корейски) 04.16.00
* Диск терочный (нарезка размером 1,3х3,5 мм) 11.00.00
* Нож дисковый (нарезка ломтиками толщиной 2 мм) 10.00.00
* Решетка ножевая 10х10 (нарезка кубиками 10х10х10 мм, используется с ножом дисковым 10 мм) 04.03.00
* Нож дисковый 10 мм (нарезка ломтиками 10 мм, нарезка кубиками 10х10х10 мм, при использовании с решеткой ножевой 10х10 мм) 04.06.00
* Диск протирочный с отверстиями d 4 мм 00.00.04
* Диск протирочный с отверстиями d 1,5 мм 00.00.05

5.9 Электрокипятильник INDOKOR IWB-20 (двойные стенки)

* Двойные стенки, обеспечивающие низкие теплопотери
* Подогрев и поддержание температуры напитков
* Индикация нагрева

5.10 Мясорубка БЕЛТОРГМАШ МИМ-300 В комплект должны входить:

* Наружный диаметр:
	+ Решетка №2: 82 мм
	+ Решетка №3: 82 мм
* Диаметр отверстий:
	+ Решетка №2: 5 мм
	+ Решетка №3: 9 мм
* Количество отверстий:
	+ Решетка №2: 90
	+ Решетка №3: 30

5.11 Весы электронные товарные ST-TCS-100

* Вычитание массы тары
* Определение стоимости
* Память на 7 товаров
* Переменное и постоянное электропитание
* Встроенный перезаряжаемый АКБ
* До 200 часов питания от АКБ
* Энергосберегающий режим
* Индикатор низкого заряда батареи и перегрузки
* Влагозащищенная клавиатура с большими кнопками
* Платформа из нержавеющей стали
1. **Требования к организации/выполнению поставки**

6.1 Доставка и сборка продукции должна осуществляться за счёт Поставщика автотранспортом до места поставки;

6.2 Стороны согласовывают график поставки. Доставка продукции Заказчику автотранспортом должна производиться в рабочие дни с 9-00 до 17-00 при этом, не менее, чем за неделю до приезда автомобиля, Поставщик направляет Грузополучателю уведомление на электронную почту Victor.Kravchenko@cpcpipe.ru с указанием даты поставки, реквизитов перевозчика Ф.И.О., дата рождения, паспортные данные водителя, гос. номер автомобиля. В противном случае всю ответственность за простой автотранспорт несёт Поставщик.

6.3 Вместе с продукцией поставляются:

- товарно-транспортная накладная;

- счет-фактура;

- сертификат качества, выданный заводом-изготовителем / quality certificate issued by manufacturer, сертификат происхождения и декларация о соответствии Евразийского экономического союза;

- для импортного товара предоставление перевода документов, относящихся к товару, на русский язык и заверенного подписью и печатью уполномоченного лица Поставщика;

- сопроводительная документация, включающая в себя: Перечень груза, Упаковочные листы.

6.4 Продукция должна поставляться в четко маркированной упаковке/таре, обеспечивающей ее сохранность (неизменность первоначальных свойств), при воздействии атмосферных осадков, при погрузке, разгрузке, транспортировке и хранении.

1. **Требования к Поставщику**

7.1 Поставщик должен обеспечить следующие сопутствующие услуги (подтвердив документально в составе заявки):

- упаковку, погрузку, доставку, разгрузку, подъем на этаж без использования лифта, сборку, расстановку и вывоз упаковочных материалов квалифицированным персоналом по направлениям;

- безвозмездное сервисное обслуживание на протяжении всего срока гарантийной эксплуатации мебели и оборудования;

7.2 Поставщик в течение 10 (десяти) рабочих дней после уведомления Заказчиком должен устранить заводской брак, выявленный в следствии эксплуатации продукции;

7.3 Сервисное обслуживание продукции на любые дефекты, Поставщик должен осуществить и устранить в течение разумного срока (не более 15 рабочих дней) после уведомления Заказчика, при этом, Заказчик имеет право уведомить Поставщика по средству телефонной связи, после чего Поставщик должен предложить решение. В случае необходимости заказа Поставщиком рекламационного товара с завода-изготовителя, он должен предоставить на временное пользование аналог заменяемого товара, или его части на период ожидания поставки;

1. **Гарантия на закупаемую продукцию**

8.1 После установки в офисе Заказчика закупаемого товара, **минимальный срок гарантии** на закупаемую продукцию должен составлять - 12 месяцев.

8.2 После осуществления поставки и установки закупаемого товара, Поставщик в течение 3 (трех) рабочих дней должен предоставить следующие документы:

- Гарантию завода изготовителя на закупаемую продукцию и ее комплектующие части (в случае, если Поставщик не является заводом изготовителем, предоставляется Дилерская гарантия на закупаемую продукцию);

1. **Требования к критериям рассмотрения предложения Участника**

Критерии (технические/технологические) отборочного этапа:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№ критерия*** | ***Наименование критерия*** | ***Требования заказчика*** |
| 1. | Цена  | Цена продукции должна включать в себя все расходы на транспортировку, выгрузку и подъем на этаж, сборку, обслуживание продукции, страхование, уплату таможенных пошлин, налоги и другие обязательные платежи. Также цена продукции должна включать гарантийное обслуживание на весь период гарантии на поставляемую продукцию в соответствии с данным техническим заданием.  |
| 2. | Соответствие Техническим требованиям | Предложенное решение должно максимально учитывать технические характеристики указанные в Приложении 1 к настоящему ТЗ. |
| 3. | Документы предоставляемые на этапе подачи заявки  | Полные технические характеристики на предлагаемую продукцию при поставке аналогичного, заявленному в ТЗ товара, или с идентичными характеристиками. |
| 4. | Опыт поставки | Участник конкурентной закупки должен иметь опыт поставки за последние 3 (три) года, предшествующих дате окончания срока подачи заявок на участие в запросе предложений, продукции аналогичной предмету закупки. |

Приложение №1 к Техническому заданию.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оборудования** | **Технические характеристики оборудования** | **Краткое описание** | **Количество, шт.** |
| 1 | Куттер ROBOT COUPE R3-1500 | Основные характеристикиОбъем 3.7 лСкорость 1500 об/мин.Импульсный режим Напряжение 220 ВМощность 0.65 кВтШирина 210 ммГлубина 320 ммВысота 400 мм | Куттер ROBOT COUPE R3-1500 позволяет дробить, рубить (мясо) и измельчать продукты. Количество рационов 10 — 30. Производительность за операцию 1,5 кг. Режим пульсации. Скорость 1500 об/мин. Объем загрузки 3,7 л. | 1 |
| 2 | Тестомес APACH спиральный ASM22F 3Ф. | Основные характеристикиТип спиральныйПроизводительность 56 кг/чОбьем дежи 22 лЗагрузка теста 17 кгКол-во скоростей 2 скоростиМеханизм крепления чаши несъемная дежаМеханизм поднятия головы неподъемная траверсаНапряжение 380 ВМощность 1.1 кВтШирина 385 ммГлубина 670 ммВысота 725 ммВес (без упаковки) 65 кг | ТЕСТОМЕС APACH СПИРАЛЬНЫЙ ASM22F 3Ф. для замеса различных видов теста: жесткого и мягкого, мучного, дрожжевого, жирного и жидкого. Обьем дежи 22 л. Загрузка теста 17 кг . 1 скорость. Несъемная дежа. Неподъемная траверса. Таймер (от 1 до 30 минут). Рассекатель теста | 1 |
| 3 | МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ APACH AC800DD (ST3800RUDD) КУПОЛЬНАЯ | Основные характеристикиПроизводительность по кассетам 30 / 60 шт./чПроизводительность по тарелкам 480 / 960 шт./чЦикл мойки 60 / 150 сек.Размер кассеты 500х500 ммМаксимальный диаметр тарелок 380 ммМаксимальная высота стаканов 380 ммНапряжение 380 ВМощность 8.2 кВтПодключение к горячей воде Дозатор моющего средства Дозатор ополаскивающего средства Ширина 706 ммГлубина 800 ммВысота 1500 ммВес (без упаковки) 90 кгВес (с упаковкой) 95 кг | Цикл 60/120 сек, 60/30 кас/ч, моющ.рукава из нерж.ст., высота подъема купола 450мм, панель управления электромехан., дозаторы моющего и ополаскивающего средств, возможность мыть гастроёмкости GN 1/1 | 1 |
| 4 | Сковорода электрическая KOVINASTROJ EКР-T7/40SL | Основные характеристикиПодключение 380 ВОпрокидывание ручноеОбъем чаши 40 лТемпературный режим от 100 до 300 °СМощность 6.5 кВтШирина 800 ммГлубина 700 ммВысота 900 ммВес (с упаковкой) 224 кг | Сковорода опрокидывающаяся KOGAST EKP-T7/40SL. Емкость 40л. Термостат позволяет регулировать температуру от 100 до 300°C. Подъем сковороды осуществляется с помощью маховика, расположенного на передней панели. Защитный выключатель отключает подачу э/энергии во время подъема сковороды. Массивная крышка предотвращает потерю тепла во время работы. Ручной залив воды. Дно чаши ThermoPlateAI изготовлено из нескольких слоев специальной стали, которая обеспечивает наиболее ровное распределение тепла по всей поверхности. Также чаша имеет специальное покрытие NonStick, которое уменьшает прилипание пищи во время приготовления. Материал чаши — чугун, корпуса – нержавеющая сталь. | 1 |
| 5 | ПАРОКОНВЕКТОМАТ RETIGO B611B VISION II | Основные характеристикиПодключение 380 ВКоличество уровней 7Способ образования пара - бойлер и инжекторРасстояние между уровнями 65 ммТип гастроемкости GN 1/1Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 530x325 / 500x300 ммТемпературный режим от 30 до 300 °СТройной стеклопакет, переднее стекло изогнутое. Автоматическая мойка с помощью порошка.Мощность 10.9 кВтШирина 933 ммГлубина 821 ммВысота 786 ммВес (без упаковки) 122 кгВес (с упаковкой) 153 кг | Бойлер и инжектор, авт. мойка, ручной душ, 7хGN1/1 , 30-300 град, сенсорная панель управления, 1000 программ по 20 шагов, 7 скоростей вентилятора, 6ти точечный термощуп  | 1 |
| 6 | Мясорубка Fama TI 22 FTI 136UTE | Основные характеристикиПроизводительность 300 кг/чЧастота вращения шнека 140 об/мин.Набор ножей и решеток полный унгерНапряжение 380 ВМощность 1.1 кВтШирина 470 ммГлубина 220 ммВысота 440 ммВес (без упаковки) 24 кгВес (с упаковкой) 26.5 кг | Мясорубка Fama TI 22 FTI 136UTE предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус, решетки и самозатачивающийся нож выполнены из нержавеющей стали, шнек - из сплава никеля. | 1 |
| 7 | Машина овощерезательно-протирочная БЕЛТОРГМАШ МПР-350М | Производительность от 350 до 600 кг/чУстановка настольнаяМатериал нерж. стальНапряжение 380 ВМощность 1 кВтШирина 600 ммГлубина 340 ммВысота 650 ммВес 32 кгМощность установленного двигателя: 0,75 кВ | Овощерезательно-протирочная машина МПР-350М используется на предприятиях общественного питания и торговли для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), для нарезки сырых и вареных овощей (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также для шинковки капусты. Модель оснащена приводом, приспособлениями для резки и для протирки с ротором. Производится в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2009 | 4 |
| 8 | Электрокипятильник INDOKOR IWB-20 (двойные стенки) | Тип накопительныйОбъем 20 лИндикатор уровня воды Напряжение 220 ВМощность 1.5 кВтШирина 260 ммГлубина 260 ммВысота 510 ммВес (с упаковкой) 15 кг | Электрокипятильник IWB-20 предназначен для бесперебойного нагрева воды на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровым дисплеем, отражающим температуру, датчиком объема воды со световым индикатором, удобным терморегулятором и термоограничителем, обеспечивающим защиту от выкипания воды. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304. | 7 |
| 9 | Мясорубка БЕЛТОРГМАШ МИМ-300 | Производительность 300 кг/чПри повторном измельчении 100 кг/чЧастота вращения шнека 250 об/мин.Набор ножей и решеток полный унгерНапряжение 380 ВШирина 400 ммГлубина 680 ммВысота 441 ммВес 47 кгНоминальная потребляемая мощность: 1,9 кВтМощность установленного двигателя: 1,5 кВт | Мясорубка МИМ-300 используется на предприятиях общественного питания, торговли, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас. Модель оснащена приводом и съемной чашей. Корпус выполнен из алюминия, облицовка - из нержавеющей стали. Производится в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2009 | 6 |
| 10 | Весы электронные товарные ST-TCS-100 | Наибольший предел взвешивания 100 кгНаименьний предел взвешивания 100 гТочность 50 гКласс точности средний III Тип дисплея ЖККоличество разрядов индикатора 6Источник питания аккумулятор, сеть Диапазон рабочих температур от -10°C до +40°CОтносителтная влажность до 80 %Размер платформы 300х400 ммВес 6.5 кг | Электронные товарные весы Romitech ST-TCS-100 — облегченная модель с платформой из нержавеющей стали толщиной 1 миллиметр, пластиковым весовым терминалом и съемной стойкой. Может применяться как со стойкой, так и без нее. Предел взвешиваемой массы 100 килограмм.Подходят для взвешивания овощей, фруктов, мяса, рыбы, продуктов питания и т.п. Съемная стойка позволяет взвешивать грузы габариты которых превышают габариты размера платформы. | 5 |