**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 характеристики Объем 3.7 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим  Напряжение 220 В Мощность 0.65 кВт Ширина 210 мм Глубина 320 мм Высота 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 характеристики Тип спиральный Производительность 56 кг/ч Обьем дежи 22 л Загрузка теста 17 кг Кол-во скоростей 2 скорости Механизм крепления чаши несъемная дежа Механизм поднятия головы неподъемная траверса Напряжение 380 В Мощность 1.1 кВт Ширина 385 мм Глубина 670 мм Высота 725 мм Вес (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 характеристики Производительность по кассетам 30 / 60 шт./ч Производительность по тарелкам 480 / 960 шт./ч Цикл мойки 60 / 150 сек. Размер кассеты 500х500 мм Максимальный диаметр тарелок 380 мм Максимальная высота стаканов 380 мм Напряжение 380 В Мощность 8.2 кВт Подключение к горячей воде  Дозатор моющего средства  Дозатор ополаскивающего средства  Ширина 706 мм Глубина 800 мм Высота 1500 мм Вес (без упаковки) 90 кг Вес (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 характеристики Подключение 380 В Опрокидывание ручное Объем чаши 40 л Температурный режим от 100 до 300 °С Мощность 6.5 кВт Ширина 800 мм Глубина 700 мм Высота 900 мм Вес (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 характеристики Подключение 380 В Количество уровней 7 Способ образования пара - бойлер и инжектор Расстояние между уровнями 65 мм Тип гастроемкости GN 1/1 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 530x325 / 500x300 мм Температурный режим от 30 до 300 °С Тройной стеклопакет, переднее стекло изогнутое.  Автоматическая мойка с помощью порошка. Мощность 10.9 кВт Ширина 933 мм Глубина 821 мм Высота 786 мм Вес (без упаковки) 122 кг Вес (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 характеристики Производительность 300 кг/ч Частота вращения шнека 140 об/мин. Набор ножей и решеток полный унгер Напряжение 380 В Мощность 1.1 кВт Ширина 470 мм Глубина 220 мм Высота 440 мм Вес (без упаковки) 24 кг Вес (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/ч Установка настольная Материал нерж. сталь Напряжение 380 В Мощность 1 кВт Ширина 600 мм Глубина 340 мм Высота 650 мм Вес 32 кг Мощность 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 накопительный Объем 20 л Индикатор уровня воды  Напряжение 220 В Мощность 1.5 кВт Ширина 260 мм Глубина 260 мм Высота 510 мм Вес (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/ч При повторном измельчении 100 кг/ч Частота вращения шнека 250 об/мин. Набор ножей и решеток полный унгер Напряжение 380 В Ширина 400 мм Глубина 680 мм Высота 441 мм Вес 47 кг  Номинальная потребляемая мощность: 1,9 кВт Мощность 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 кг Наименьний предел взвешивания 100 г Точность 50 г Класс точности средний III  Тип дисплея ЖК Количество разрядов индикатора  6 Источник питания аккумулятор, сеть  Диапазон рабочих температур от -10°C до +40°C Относителтная влажность до 80 % Размер платформы 300х400 мм Вес 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 |