Акционерное Общество
Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р

«УТВЕРЖДЕНО»
Заместитель Генерального директора
по общим вопросам

_____Х.Т. Касымов

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на поставку оборудования для столовых НПС

Центрального региона АО «КТК-Р»

СОГЛАСОВАНО:

Начальник административно-транспортного Управления (Менеджер по административным вопросам) К.А. Аслиян

Начальник регионального управления эксплуатации (Региональный менеджер) К.С. Рыбак

ПОДГОТОВЛЕНО

Начальник административно-хозяйственной службы по Центральному региону В.А. Карданов

2025 г.

1. Общая информация

Каспийский трубопроводный консорциум (КТК) – крупнейший международный проект с участием России, Казахстана, а также ведущих мировых добывающих компаний, созданный для строительства и транспортировки сырой нефти с месторождений Западного Казахстана, а также нефти, поступающей в систему на территории России, по магистральному трубопроводу протяженностью более 1,5 тыс. км до Морского терминала компании в п. Южная Озереевка (г. Новороссийск), где осуществляется загрузка танкеров для последующей отправки сырой нефти на мировые рынки. Пропускная способность трубопровода 67 млн тонн в год.

Во всех основных сферах своей деятельности Консорциум строго следует и соответствует международным стандартам, в том числе в вопросах, касающихся охраны труда и безопасности производства, экологии. Каспийский Трубопроводный Консорциум – социально ответственная компания. С первого дня своего существования компания последовательно реализует крупные социальные программы, направленные на развитие здравоохранения, образования, культуры, спорта и других сфер в регионах своего присутствия. В КТК убеждены: высокий уровень социальной и экологической ответственности – это неотъемлемая черта современного бизнеса, и каждое предприятие обязано вносить вклад в улучшение жизни людей на территориях своей деятельности.

Более подробно о деятельности КТК можно ознакомиться на сайте: 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 холодильного оборудования для 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-2 (п.Адык)	Республика Калмыкия, Черноземельский район, НПС-2	10,8 км на Сев-Запад от ориентира п. Раздольный. Ближайшие крупные населенные пункты п. Адык Районный центр: п. Комсомольский
НПС-3 (п.Кевюды)	Республика Калмыкия, Ики-Бурульский район, НПС-3	Кевюдовское СМО Ближайшие населенные пункты п.Кевюды Районный центр: п. Ики-Бурул

А-НПС-4А (п. Малый Арал)	Астраханская область, Красноярский район, АНПС-4А	По землям МО Ахтубинский, Байбекский, Степновский сельсоветы, Ближайшие крупные населенные пункты: п. Малый Арал Районный центр: с. Красный Яр
А-НПС-5А	Астраханская область, Наримановский район, АНПС-5А	11 км Юго-Восточнее от п. Сайгачный, 10 км Севернее п.Алга. Ближайшие крупные населенные пункты п.Прикаспийский, с.Хулхута Районный центр: г.Нариманов
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 соответствии с настоящим техническим заданием Участник тендера обязуется осуществить поставку на удаленные объекты Компании следующее оборудование столовых:

1) Колода разрубочная ATESY КР-Л-500-650-02-Д или аналог

Основные характеристики:

Материал столешницы	дерево
Ширина	650 мм
Глубина	650 мм
Высота	700 мм
Вес (без упаковки)	46.8 кг
Страна-производитель	Россия

Описание:
Разрубочная колода используется на предприятиях общественного питания для заготовки мясной кулинарии: нарезки антрекотов, шницелей и других полуфабрикатов, а также обработки мяса птицы и рыбы. Каркас выполнен из нержавеющей трубы диаметром 50 мм, колода - из натурального бука путем склейки калиброванных деревянных брусков, опорные ножки каркаса - из пластика.

Особенности:

- Склейка калиброванных деревянных брусков предотвращает коробление
- Поверхность промаслена растительным маслом для исключения ее рассыхания
- Усилена 6 продольными шпильками (по 3 в каждом направлении)
- Полоса нержавеющей стали, стягивающая колоду по периметру, увеличивает ее прочность
- Все кромки каркаса имеют подгиб, что полностью исключает возможность получения травмы персоналом при эксплуатации и санитарной обработке
- Сварной каркас

Характеристики:

- Размеры колоды: 500x500x150 мм
- Размер профиля ножек: 50 мм

2) Миксер планетарный ТОРГМАШ МП-7 или аналог

Основные характеристики:

Тип	стационарный
Объем чаши	7 л
Число скоростей	плавная регулировка
Напряжение	220 В
Мощность	0.51 кВт
Ширина	240 мм
Глубина	420 мм
Высота	420 мм
Вес (без упаковки)	15 кг
Цвет	серый, металл
Страна производства	Беларусь

Описание:
Планетарный миксер предназначен для замеса теста различной консистенции, а также для взбивания кремов, муссов и перемешивания пюре, соусов и паштетов на предприятиях общественного питания, торговли, в столовых производственных объектов. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. В комплект поставки должны входить лопатка, венчик и крюк.

Дополнительные характеристики:
- Скорость вращения венчика: от 75 до 660 об/мин
- Одновременная загрузка ингредиентов:
  - При замесе теста, не более: 0,6 кг
  - При взбивании сливок, не более: 1,5 кг
  - При взбивании яиц: 14 шт.

3) Профессиональный блендер со стальной чашей RAWMID Professional RPB-05 или аналог

Основные характеристики:

Дисплей	да
Емкость кувшина	4000мл
Вес (без упаковки)	8.7 кг
Вкл \ Выкл	Кнопочное
Время беспрерывной работы (мин)	15 мин
Мощность	3200 Вт

Описание:

Профессиональный блендер должен быть рассчитан на производственные нагрузки столовых вахтовых городков производственных объектов. Чаша должна быть выполнена из пищевой нержавеющей стали и обладать высокой ударопрочностью. Чаша должна герметично закрываться крышкой, в которой должно быть дополнительное отверстие для использования толкателя.

Комплектация:

- Моторный блок
- Стальная чаша
- Крышка чаши
- Заглушка крышки чаши
- Толкатель
- Воронка

4) Тестораскаточная машина Gastromix YL290 или аналог

Основные характеристики:

Тип	традиционная тестораскатка
Тесто	прямоугольное
Ширина раскатки	290 мм
Толщина раскатки	от 1 до 11 мм
Напряжение	220 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	490 мм
Глубина	280 мм
Высота	860 мм
Вес (без упаковки)	79 кг
Страна производства	Китай

Описание:
Тестораскаточная машина предназначена для использования на предприятиях общественного питания, в пекарнях и кондитерских для раскатки крутого теста и формирования тестовых заготовок. Корпус должен быть выполнен из нержавеющей стали.

5) Лапшерезка Imperia (La Monferrina) Pasta Presto silver grey 4700 или аналог

Основные характеристики:

Привод	электрический
Ширина теста	150 мм
Толщина теста	от 0.2 до 2.2 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.09 кВт
Ширина	290 мм
Глубина	230 мм
Высота	280 мм
Вес (без упаковки)	6.7 кг
Страна производства	Италия

Описание:

Лапшерезка используется на предприятиях общественного питания для раскатки и нарезки теста, предназначенного для приготовления лапши. Оборудование должно быть оснащено мощным электродвигателем и 6 уровнями регулировки толщины раскатываемого теста, а корпус выполнен из хромированной стали.

5) Тестомес спиральный VIATTO HS-40P или аналог

Основные характеристики:

Тип	спиральный
Обьем дежи	40 л
Загрузка теста	16 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	
Напряжение	220 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	754 мм
Глубина	490 мм
Высота	1052 мм
Вес (без упаковки)	104 кг
Страна производства	Китай

Описание:

Спиральный тестомес используется в пекарнях, кондитерских цехах, а также на предприятиях общественного питания для замеса дрожжевого теста.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
  - Месильный орган: 220 об/мин.
  - Дежа: 22 об/мин.
- Цвет: серый металлик

5. Место поставки и наименования оборудования

	НПС «Комсомольская»	НПС «Астраханская»	НПС-2	НПС-3	А-НПС-4А	А-НПС-5А	ИТОГО:
1. Колода разрубочная ATESY КР-Л-500-650-02-Д или аналог	1	1	1	1	1	1	6
2. Миксер планетарный ТОРГМАШ МП-7 или аналог	1	1	1	1	1	1	6
3. Профессиональный блендер со стальной чашей RAWMID Professional RPB-05 или аналог	1	1	1	1	1	1	6
4. Тестораскаточная машина Gastromix YL290 или аналог	1	1	1	1	1	1	6
5. Лапшерезка Imperia (La Monferrina) Pasta Presto silver grey 4700 или аналог	1	1	1	1	1	1	6
6. Тестомес спиральный VIATTO HS-40P или аналог	1	1	1	1	1	1	6

6. Требования к Участнику тендера

6.1. Участник тендера должен соответствовать требованиям, устанавливаемым к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, в том числе к наличию их на момент подачи заявки. Участник должен иметь:

6.1.1. Достаточные финансовые средства, устойчивое финансовое положение, не должен являться неплатежеспособным или банкротом, или находиться в процессе ликвидации. На имущество Участника в части существенной для исполнения Договора не должен быть наложен арест, экономическая деятельность Участника не должна быть приостановлена. В случае необходимости Заказчик вправе навести справки в банках, обслуживающих Участника.

6.1.2. Опыт работы, связанный с предметом работ и положительную деловую репутацию.

6.2. Участник должен быть зарегистрирован в качестве юридического лица на территории РФ.

6.3. Участник имеет право привлечь для исполнения работ третьих лиц, при этом требования к Участнику по отношению к третьим лицам сохраняется.

7. Требования к поставляемому оборудованию

7.1. Поставляемое в рамках требований к данному Техническому заданию оборудование должно соответствовать обязательным требованиям к их качеству и безопасности, предусмотренными для оборудования данного рода действующим законодательством Российской Федерации, и иными правовыми актами органов государственной власти Российской Федерации.

7.2. Поставляемое оборудование должно быть новым (ранее не находившимися в использовании у исполнителя или третьих лиц), быть не подвергшимся ранее ремонту (модернизации), не должны находится в залоге, под арестом, или под иным обременением.

7.3. Гарантийный срок на поставляемое оборудование должен быть не менее 1 года.

8. Коммерческое предложение

8.1. Предоставляемое Участником тендера коммерческое предложение должно содержать следующую информацию:

- общее ценовое предложение на поставляемое оборудование с учетом его доставки до объекта Компании;
- согласие компании выполнять работы по контракту согласно данному ТЗ;
- условия предоставления гарантии на поставляемое оборудование;
- согласие на принятие стандартных условий оплаты КТК;
- подтверждение согласия на соблюдение работниками «Кодекса делового Поведения КТК», «Принципов хозяйственной деятельности КТК», а также требований антикоррупционного законодательства;
- согласие подписать договор по форме стандартного договора КТК;
- иная информация в соответствии с условиями данного Технического задания.