**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на поставку оборудования для пищеблока Детский сад комбинированного вида «Березка» р.п. Чишмы**

1. Требования к поставке оборудования для пищеблока:

1.1. Поставка оборудования:

1) Электромясорубка-1, Машина картофелеочистительная-1, Тестомесильная машина-1, Котел пищеварочный-1, Машина протирочно-резательная-1 Заказчику Поставщиком осуществляется по адресу: 452172, Республика Башкортостан, Чишминский район, пер. Кирова, 1, с 09:00 до 12:00 и с 14:00 до 16:00 в рабочие дни (Понедельник-Пятница). Контактный телефон: 8 (34797) 2-21-70

2. Требования к функциональным, техническим, количественным характеристикам товара:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| ***№ п/п*** | ***Функциональные, технические и качественные характеристики, эксплуатационные характеристики объекта закупки, максимальные и (или) минимальные значения показателей, а также значения показателей, которые не могут изменяться*** | ***Кол-во*** |
| 1 | ***Электромясорубка*** | Мясорубка электрическая:Редуктор: Червячный, обеспечивающий плавную, бесшумную работу. Система ножей: Унгер или полуУнгер: 3 решётки, 2 ножа – наличие;Двигатель: вентилируемый трёхфазный для гарантии непрерывной многочасовой работы;Режим реверса - наличие.Материал - Облицовка из нерж. Облегчённая конструкция несущей рамы. Производительность, кг/час: не менее 300кг/час. Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/час: не менее 100 кг/ч. Номинальная мощность от 1,44кВт до 1,64 кВт;Номинальная потребляемая мощность : не более 380В, Габаритные размеры, мм: не менее 560х520х420, не более 570х530х430Вес, кг: не менее 42 кг, не более 47 кг.Руководство по эксплуатации на русском языке, шт.: не менее 1. | 1 |
| 2 | ***Машина картофелеочистительная*** | Машина картофелеочистительнаяПрименение - картофелечисткаЗагрузка не менее 7 кгПроизводительность не менее 150 кг/чНапряжение 220-380 ВМощность 0.75 кВт- 1кВтМатериал корпуса - нержавеющая стальВремя на обработку, не более: 2 мин.Мощность установленного двигателя: не менее 0,55 кВтУдаление мезги через отверстия на дне машины по сливному шлангу в канализацию напрямую или через фильтр-отстойник - наличиеМодель должна быть оснащена рабочей камерой, воронкой для загрузки продукта, пультом управления, станиной и приводом. Боковой сливной патрубок и мезгосборник должны быть выполнены из нержавеющей стали. В комплект поставки должны входить 2 диска и чаша абразивная.Руководство по эксплуатации на русском языке, шт.: не менее 1. | 1 |
| 3 | ***Тестомесильная машина*** | Тестомесильная машинаПредназначение: для смешивания густых (плотных) и кремообразных смесей, приготовленных из муки, соли, дрожжей, жиров и жидкости (воды, яиц...) Части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, спираль, тестоделительный стержень и т.п.) должны быть выполнены из нержавеющей сталиКоличество скоростей – не менее 2 скорости, Дежа - съемная - не менее 30 л, подъемная траверса, Панель управления - электромеханическая Привод - ременно-цепной Руководство по эксплуатации на русском языке, шт.: не менее 1. | 1 |
| 4 | ***Котел пищеварочный*** | Котел пищеварочный с ручным опрокидыванием предназначен для приготовления бульонов, супов, соусов, кремов и каш, а также для кипячения воды. Объем котла не менее 60 литров. Материалы: корпус - из нержавеющей стали, тигель - из коррозионной стали. Режим работы – не менее 3, нагрев способом «пароводяной рубашки», автоматическое отключение нагрева при отсутствии воды в «пароводяной рубашке» - наличие. При сливе приготовленного продукта, крышка котла должна фиксироваться в верхнем положении. «Ручной» привод, с помощью которого опрокидывается варочный сосуд для слива готового продукта - наличиеГабаритные размеры: Длина: не менее 962 мм;Ширина (глубина): не менее 639 мм;Высота: не менее 1140 мм;Время нагрева воды в сосуде до температуры 95̊ градусов, не менее 45 мин.Руководство по эксплуатации на русском языке, шт.: не менее 1. | 1 |
| 5 | ***Машина протирочно-резательная*** | Машина протирочно-резательная полностью выполняющая требования для использования в сфере общественного питания и пищевых производств, с помощью которой можно нарезать на кубики или соломкой, натереть или нашинковать овощи, фрукты, сыр.В комплекте - терочный диск для протирания картофельного пюре, крупяных каш, творога.Количество видов измельчения овощей – не менее 8. Частота вращения рабочего вала машины – не менее 600 об/мин.Производительность не менее 400кг/чНапряжение – 220 - 380В Мощность не менее 0,615 кВт Габаритные размеры: не менее 500x250x500 и не более 550x300x550Руководство по эксплуатации на русском языке, шт.: не менее 1. | 1 |

3. Требования к качественным характеристикам товара:

3.1. Товар должен быть новым (ранее не находившимся в использовании у поставщика или третьих лиц), произведенным не ранее 2017 года, не подвергавшимся ранее ремонту (модернизации или восстановлению), не должен находиться в залоге, под арестом или под иным обременением.

Товар не должен оказывать негативного влияния на жизнедеятельность человека, а именно, выделять в окружающую среду вредные токсичные вещества.

Товар должен соответствовать обязательным требованиям ГОСТов, сопровождаться сертификатами, подтверждающими их качество и безопасность.

4. Сроки поставки товара: с момента заключения контракта в течение 7 (семи) календарных дней.

5. Условия поставки товара: Поставщик обязан уведомить заказчика о времени и дате поставки оборудования по телефону, по электронной или факсимильной связи за 2 (два) рабочих дня до поставки, назначить ответственного представителя со своей Стороны за оформление Акта сдачи-приемки поставленного товара и указать время доставки товара.

Погрузочно-разгрузочные работы, доставка, сборка и расстановка товара осуществляются силами и за счет Поставщика**.**

Поставщик при поставке Товара предоставляет на каждую единицу Товара документацию, подтверждающую качество и безопасность товара, оформленную на русском языке:

- сертификаты качества;

- гигиенические сертификаты;

- паспорта.

Заказчик организует приемку поставленного товара после его сборки и расстановки Поставщиком по месту доставки товара. Приемка товара осуществляется Заказчиком по количеству и сортности поставленного товара. По факту приемки Заказчик подписывает акт приема-передачи товара

В цену включены все затраты по доставке, сборке и установке оборудования по месту использования, пусконаладочные работы, погрузочно-разгрузочные работы, поднятие на этаж, затраты по уплате налогов, сборов и других обязательных платежей, установленных законодательством РФ.

6. Требования к качеству, безопасности товара: требования к качеству, безопасности товара устанавливаются в соответствии со стандартами и техническими условиями изготовителя, нормативными правовыми актами, стандартами, нормами и регламентами Российской Федерации к поставляемому виду товара.

Наименование товара и производитель поставляемого товара, должны соответствовать наименованию товара и его производителю, указанным в представляемых при поставке товара документах (накладной и счет - фактуре).

Товар должен сопровождаться при поставке необходимыми действующими сертификатами соответствия или копиями сертификата, или декларациями о соответствии, иными необходимыми документами о качестве в соответствии с законодательством Российской Федерации (на русском языке, для подтверждения соответствия поставляемого товара характеристикам).

7. Требования к таре и упаковке товара: Доставка товара производится в невозвратной таре и (или) упаковке, обеспечивающей сохранность товара при его перевозке и при необходимости, последующем хранении. Сборка и расстановка товара производится Поставщиком в месте доставки товара. После сборки товара вся упаковка вывозится Поставщиком за счет собственных сил.

Упаковка не должна содержать вмятин, порезов, следов вскрытия или иных потерь товарного вида (без нарушения целостности транспортной и фабричной упаковки).

8. Требования по сроку гарантий качества: гарантийный срок на товар составляет не менее 12 месяцев с момента подписания товарной (товарно-транспортной) накладной.

 Заведующий Д/с «Березка»

 р.п. Чишмы Жукова И.Ю.