**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на поставку оборудования для пищеблока Детский сад «Петушок» р.п. Чишмы**

1. Требования к поставке оборудования для пищеблока:

1.1. Поставка оборудования:

1) Плита электрическая -2, Тестомесильная машина -1, Шкаф для хранения хлеба -1, Овощерезательно-протирочная машина -1, Стол разделочный -1, Электромясорубка-1, Морозильник- Ларь-1, Блендер для овощей-1, Овощерезка-1, Заказчику Поставщиком осуществляется по адресу: 452174, Республика Башкортостан, Чишминский район, ул. Революционная, 19, с 09:00 до 12:00 и с 14:00 до 16:00 в рабочие дни (Понедельник-Пятница). Контактный телефон: 8 (34797) 2-32-86, 8 (34797) 2-81-15

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 | ***Плита электрическая*** | Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом предназначена для приготовления первых, вторых, третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки на предприятиях общественного питания.Габаритные размеры плиты (Длина х Ширина х Высота), мм: не менее 1050х895х860, не более 1060х905х870Материал: нержавеющая стальПлощадь поверхности конфорок: не менее 0,48 м2Время разогрева конфорок до рабочей температуры : не более 30 мин.Температура рабочей поверхности конфорок,°C, не менее 400Количество конфорок : 4 шт.Материал конфорок: чугунВнутренние размеры жарочного шкафа не менее 538x535x290 мм., не более 543х540х300 ммВремя разогрева жарочного шкафа до рабочей температуры, не более: 30 мин.Рабочая температура воздуха в жарочном шкафу, °C, не менее 280Возможность раздельной регулировки мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов жарочного шкафаРабочий диапазон температуры духовки – 65-270 °CАварийный терморегулятор, предохраняющий шкаф от перегрева - наличиеКоличество противней: не менее 2 шт.Решетка - наличиеМатериал противней – нержавеющая стальЖиросборник: наличие Номинальная мощность: не более 16,8 кВтНоминальное напряжение: 220- 380 ВМасса плиты: не более 210 кгНожки регулируемые: 4 шт.Паспорт: 1 экз.ГОСТ 27570.34-92 (МЭК 335-2-36-86)Руководство по эксплуатации на русском языке, шт.: не менее 1. | 2 |
| 2 | ***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 |
| 3 | ***Шкаф для хранения хлеба*** | Шкаф для хранения хлеба - предназначен для хранения хлеба и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания.Количество уровней – не менее 5Количество полок – не менее 10Материал полок – древесина лиственных породЗамок для запирания дверок – наличиеКоличество дверей – 2Ножки регулируемые – наличиеКоличество ножек - не менее 4Габириты (ДхШхВ) мм: не менее 1200х550х1700Нагрузка на полку – 8- 10 кгРуководство по эксплуатации на русском языке, шт.: не менее 1. | 1 |
| 4 | ***Овощерезательно-протирочная машина*** | Овощерезательно-протирочная машина 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 |
| 5 | ***Стол разделочный*** | **Стол разделочный***(примерный образец)*Пристенный открытый, с бортом, 1 сплошной нижней полкой, изготовлен из нержавеющей стали. Столешница и полка усилены рёбрами жёсткости. Ножки регулируются по высоте. Габаритные размеры (ДхШхВ) мм, 1200х600х850 – 1500х700х860Руководство по эксплуатации на русском языке, шт.: не менее 1. | 1 |
| 6 | ***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 |
| 7 | ***Морозильник-ларь*** | Морозильник-ларьОбъем: не менее 500 л.Внешние габариты (ДхШхВ):1500х600х820 - 1600х620х830 мм. (с ручками и петлями ширина + 80-100 мм.)Диапазон температур: -18°C до -25°C. Расход энергии за сутки: не более 3,0 [КВТч/сутки] Напряжение: 220-240 ВольтПотребляемая мощность: не более 245 Вт. Замок - наличиеКорзина – не менее 1 шт. Колеса в комплекте - наличие.Цвет: белый, металликРуководство по эксплуатации на русском языке, шт.: не менее 1. | 1 |
| 8 | ***Блендер для овощей*** | Тип - стационарныйМощность – не менее 800 ВтКоличество скоростей: не менее 3Материал корпуса – металл нержавейкаМатериал кувшина – пластик, стеклоДлина сетевого шнура не менее 1.2 мОбъем чашки: не менее 1,5 литровРуководство по эксплуатации, шт.: не менее 1.Руководство по эксплуатации на русском языке, шт.: не менее 1. | 1 |
| 9 | ***Овощерезка*** | Овощерезка профессиональная, полностью выполняющая требования для использования в сфере общественного питания и пищевых производств. Материал конструкции: нержавеющая сталь и алюминий. Комплектация: диски для нарезки ломтиками толщиной не менее 2 и 4 мм и не более 3 и 5 мм; терки: не менее 3, 4, 7 мм и не более 4,5,8 мм;Количество отверстий для загрузки крупных и мелких овощей – не менее 2;Производительность, кг в час: от 100 до 300 кг в час нарезанных овощей. Руководство 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 «Петушок»

 р.п. Чишмы Матюшина А.Ф.