


УТВЕРЖДАЮ

1-й зам.исп.директора по ОВиС
АН ДОО «Алмазик»

 /Шайкин В.Д./
« 07 » 06 2020г.

**Техническое задание
на поставку холодильного, электротеплового и электромеханического оборудования
для АН ДОО "Алмазик".**

Необходимо оказать услуги по поставке технологического оборудования для нужд детских садов АН ДОО Алмазик при выполнении следующих условий:

1. Срок поставки до 30.09.2020г. ✓
2. Технические характеристики и количество приобретаемого оборудования указано в приложении 1.
3. Наличие сертификатов обязательно (в т.ч. гигиенических).
4. Доставка товара: г. Мирный Саха (Якутия), ул. 50 лет Октября (р-он метеостанции) склад АН ДОО «Алмазик».
5. Поставщик предоставляет гарантию на все поставляемое оборудование сроком на 1 (один) год и осуществляет гарантийное обслуживание.
6. Поставляемый товар должен быть новым, выпущенным не ранее 2019 года, ранее неиспользованным.
7. В заявке участника должны быть указаны товарные знаки всего предлагаемого к поставке товара, за исключением случаев отсутствия у поставляемых товаров марки и модели.
8. Техническая документация должна быть написана на русском языке. Недопустимо предоставление технической документации и руководства пользователя в виде ксерокопий.
9. Упаковка должна обеспечивать сохранность товара при транспортировке, разгрузке, складировании и хранении.

Приложение 1
к техническому заданию
на поставку технологического оборудования

№ п/ п	Наименование товара	Требования, установленные к качеству, техническим характеристикам товара, функциональным характеристикам (потребительским свой- ствам) товара, к размерам и параметрам, в соответствии с которыми будет устанавливаться эквивалентность/соответствие				
		Комплектность			Наименование пока- зателя, технического, функционального параметра, ед.изм. показателя	Описание, значение
		Наимено- вание товара, входяще- го в ком- плект	Ед. изм.	К ол - во		
Электромеханическое оборудование						
1	Мясоруб- ка	Мясоруб- ка элек- трическая (постав- щик дол- жен ука- зать мар- ку и мо- дель)	шт.	2	Назначение	Мясорубка МИМ-300М, предназначенная для из- мельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измель- чения котлетной массы и набивки колбас на пред- приятиях общественного питания
					Модель	МИМ - 300 (возможен аналог)
					Род тока	Трехфазный переменный
					Частота тока, Гц	50
					Номинальное напря- жение, В:	380
					Номинальная потреб- ляемая мощность, кВт:	1,5
					Производительность, кг/ч	300,0
					Частота вращения шнека, об/мин	250
					Кол-во скоростей	1
					Опции	Корпус, шнек, зажимная гайка, лоток и облицовка изготовлены из высокока- чественной нержавеющей стали. Привод позволяет осу- ществлять реверс для лег- кого извлечения жилован- ного, низкосортного мяса без разбора решеточно- ножевого узла или по- вторно отправить его на переработку в горловину. Регулируемые по высоте

2	Кухонная машина универсальная	Кухонная машина универсальная (поставщик должен указать марку и модель)	шт.	3		ножки.
					Ширина, мм	400
					Длина, мм	680
					Высота, мм	441
					Вес без упаковки/ вес с упаковкой, кг	47,0/ 54,0
					Комплектация	<ul style="list-style-type: none"> • нож подрезной-1 шт, • нож крестовой - 2 шт, • решетка 5 мм., • решетка 9 мм.
					Страна производитель	Беларусь
					Назначение	Кухонная машина универсальная предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны).
					Модель	УКМ- 01 (возможен аналог)
					Род тока	Трехфазный переменный
					Частота тока, Гц	50
					Номинальное напряжение, В:	380
					Номинальная потребляемая мощность, кВт:	1,1/ 1,15
					Производительность, кг/ч	180,0 Производительность овощерезки-протирки, кг/час до 350 (по сырым овощам брусочками) до 400 (по протирке картофельного пюре)
					Кол-во скоростей	2
					Частота вращения приводного вала, об/мин	1- я скорость, об/мин: 170 2- я скорость, об/мин: 330
					Опции	Приводной механизм комплектуется двухскоростным электродвигателем. Кухонная машина универсальная УКМ-01: ПМ - приводной механизм, ММ - мясорубка, ВМ - механизм для взбивания и перемешивания, МО- механизм овощерезательно-протирочный, П - 01 - подставка. Рабочие органы МО: 1.

						<p>Ротор лопастной, 2. Диск протирачный, 3. Решетка 12х12мм, 4. Нож дисковый 2мм, 5. Диск шинковочный, 6. Нож дисковый 10мм, 7. Нож комбинированный 10х10мм.</p> <p>Взбиватели ВМ: 1 - Фаршемешалка, 2 - Взбиватель четырехлопастный, 3 - Взбиватель прутковый.</p> <p>Особенности:</p> <p>Диаметр решетки 82мм, диаметр отверстий 3,0, 5,0, 9,0 мм</p>
					Ширина приводного механизма, мм	310,0
					Длина приводного механизма, мм	525,0
					Высота приводного механизма, мм	305,0
					Упаковка, объем, м. куб.	0,498
					Комплектация	<p>ПМ - приводной механизм</p> <p>ММ - мясорубка</p> <p>ВМ - механизм для взбивания и перемешивания</p> <p>МО - механизм овощерезательно-протирачный:</p> <p>МО-1 - механизм овощерезательный</p> <p>МО-2 - механизм протирачный</p> <p>П - подставка</p>
					Вес без упаковки, кг	<p>137,0</p> <p>Вес запасных частей, кг: 3,5</p>
3	Овощерезка – насадка к кухонной машине универсальной	Овощерезка – насадка к кухонной машине универсальной (поставщик должен указать марку и модель)	шт.	1	Назначение	<p>Механизм овощерезательно-протирачный. Механическая насадка для универсальной машины УКМ-01</p> <p>Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны).</p>
					Модель	МО-01 (без предоставления аналога)

					Род тока	нет
					Частота тока, Гц	нет
					Номинальное напряжение, В:	нет
					Номинальная потребляемая мощность, кВт:	нет
					Производительность, кг/ч	до 350 (по сырым овощам брусочками) до 400 (по протирке картофельного пюре)
					Частота вращения шнека, об/мин	Нет
					Кол-во скоростей	Нет
					Опции	Нет
					Ширина, мм	380,0
					Длина, мм	295,0
					Высота, мм	505,0
					Упаковка, объем, м. куб	0,161
					Комплектация	Нет
					Вес без упаковки/ вес с упаковкой, кг	
Электротепловое оборудование						
4	Жарочный шкаф	Жарочный шкаф (поставщик должен указать марку и модель)	шт.	2	Назначение	предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки различных хлебобулочных изделий
					Модель	ШЖЭ-3-К 2/1 (возможен аналог)
					Материал корпуса	Все элементы конструкции и подставка изготовлены из нержавеющей стали
					Возможность регулировки по высоте	Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки
					Наружные размеры	Длина, мм: 840 Ширина, мм: 933 Высота, мм: 1 475
					Внутренние размеры	Длина, мм: 575 Ширина, мм: 715 Высота, мм: 350
					Род тока	Трёхфазный переменный с нейтралью
					Частота тока, Гц	50
					Номинальное напряжение, В:	400/ 230
					Номинальная потребляемая мощность, кВт:	17,82
					Мощность двигателя-вентилятора, Вт:	30,00

					Мощность электромагнитного клапана, Вт:	9,15
					Количество секций	Трехсекционный, 4 уровня в каждой секции. Каждая духовка имеет одну решетку один противень GN 2/1 размером 530x650x40 мм., изготовленные из нержавеющей стали
					Наличие противней	Поставляются Поставщиков в комплекте с каждым поставляемым жарочным шкафом в количестве 3 (три) шт. габаритности GN 2/1 размером 530x650x40 мм., изготовленные из нержавеющей стали
					Регулировка мощности	Имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов
					Наличие аварийного терморегулятора	установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 300oC
					Наличие принудительной конвекции и пароувлажнения	Обладает возможностью принудительной конвекции и пароувлажнения
					Время разогрева шкафа до максимальной температуры	20 мин
					Рабочая температура	Температура, C min: +65 Температура, C max: +270
					Страна производитель	Россия
5	Пароконвектомат электрический с подставкой	Пароконвектомат электрический с подставкой (поставщик должен указать марку и модель)	шт.	2	Назначение	Предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинировано
					Модель	ПКА-10-1/1ПП2 (возможен аналог)
					Тип	бойлерный
					Наружные размеры	Длина, мм: 800 Ширина, мм: 840 Высота, мм: 1 055
					Род тока	Трёхфазный переменный с нейтралью
					Частота тока, Гц	50
					Номинальное напря-	400/ 230

				жение, В:	
				Номинальная потребляемая мощность, кВт:	12,5
				Номинальная мощность электродвигателей вентиляторов, кВт	0,37
				Номинальная мощность воздушных ТЭН, кВт	12,0
				Количество ТЭН	3
				Номинальная мощность ТЭН парогенератора, кВт	9,0
				Максимальное количество устанавливаемых гастроемкостей	GN 1/1 (глубиной не более 65 мм), шт., не более 10
				Время разогрева пароконвектомата до температуры плюс °С, мин., не более:	8
				-в режиме конвекции (сухого нагрева) плюс (240)°С	9
				-в режиме пара плюс (100)°С	
				режим отложенного старта	да
				панель управления на русском языке	да
				вентилируемая дверь духовки	да
				двухходовое открывание двери	да
				закрывание дверей "Свободные руки"	да
				внутренняя подсветка	да
				дверца с двойным остеклением	да
				многоточечный термомощуп	да
				Количество скоростей вращения вентилятора	Не менее 5
				автоматическая мойка	да
				Количество режимов работы	Не менее 12
				Количество предустановленных программ	Не менее 120
				Количество дополнительно устанавливаемых программ	Не менее 360
				Наличие USB порта	да

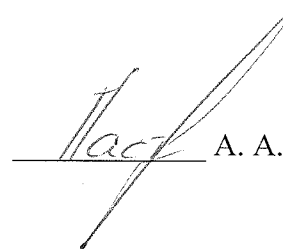
					Наличие системы самодиагностики	да
					Режимы работы пароконвектомата	1) Конвекция (от 30 до 270 °С) 2) Пар (100°С) 3) Пар при низких температурах (от 30 до 98°С) 4) Конвекция + пар (от 30 до 250°С) 5) Разогрев (от 30 до 160°С)
					Подставка	Входит в комплект поставки и предназначена для совместного использования с поставляемым пароконвектоматом. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками с резиновыми вставками. Конструкция сварная, выполнена из высококачественной нержавеющей стали.
					Материал	Нержавеющая сталь
					Допустимая нагрузка на столешницу, кг.	200
					Страна производитель	Россия
6	Картофелечистка	Картофелечистка (поставщик должен указать марку и модель)	шт.	1	Назначение	Предназначена для чистки, сушки и мойки овощей.
					Модель	МОК-300У (возможен аналог)
					Наружные размеры	Длина, мм: 500 Ширина, мм: 460 Высота, мм: 850
					Род тока	Трёхфазный переменный с нейтралью
					Частота тока, Гц	50
					Номинальное напряжение, В:	380
					Номинальная потребляемая мощность, кВт:	0.75
					Вес нетто, кг	47
					Максимальная загрузка, кг	10
					Материал корпуса	Нержавеющая сталь
					Панель управления	Электромеханическая
					Производительность, кг/час	300

					Скорость вращения, об/мин.	1500
					Страна производитель	Беларусь
7	Сковорода опрокидывающаяся	Сковорода опрокидывающаяся (поставщик должен указать марку и модель)	шт.	1	Назначение	Предназначена для жарки, тушения, припускания и пассерования различных продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.
					Модель	СЭСМ - 0,25ЛЧ (возможен аналог)
					Наружные размеры	Глубина, мм: 800 Ширина, мм: 800 Высота, мм: от 850 до 860
					Род тока	Тоёхфазный переменный с нейтралью
					Частота тока, Гц	50
					Номинальное напряжение, В:	380
					Опрокидывание	ручное
					Мощность, кВт	6
					Вес нетто, кг	130
					Объем чаши, л	40
					Площадь пода чаши м3	0,28
					Температурный режим	от 50 до 300 °С
					Страна производитель	Россия
8	Гастроёмкость перфорированная под ПКА 10-1/1ПП2 без ручек	Гастроёмкость перфорированная под ПКА 10-1/1ПП2 без ручек (поставщик должен указать марку и модель)	шт.	30	Назначение	
					Модель	(GN 1/1-40) (возможен аналог)
					Габариты ДхШхВ, мм	530х325х40
					Глубина, мм	40
					Материал	Нержавеющая сталь
					Вес, г	920
					Наличие ручек	нет
					Объем, л	5,8
					Перфорирование	да
					Размер	GN 1/1

9	Сушиль- ная ма- шина	Сушил- ная ма- шина (по- ставщик должен указать марку и модель)	шт.	1	Назначение	Сушка белья
					Модель	Bosch WTG86401OE (воз- можен аналог)
					Наружные размеры	Глубина, мм: 599 Ширина, мм: 598 Высота, мм: 842
					Вес, кг	42,6
					Тип сушки	конденсационная
					Объем барабана, л	112
					Материал барабана	нержавеющая сталь
					Максимальная загруз- ка, кг	9
					Вид управления	кнопки, поворотный ме- ханизм
					Класс энергопотребле- ния	B
10	Сушил- ная ма- шина	Сушил- ная ма- шина (по- ставщик должен указать марку и модель)	шт.	1	Назначение	предназначена для сушки белья, отжатого до 50 % влажности.
					Модель	BC-20 (возможен аналог)
					Номинальная загруз- очная масса, кг, не более	20
					Геометрический объем внутреннего барабана, дм ³	500
					Объем барабана: диа- метр x глубина, мм	900x786
					Высота загрузки, мм	695
					Материал барабана	нержавеющая сталь
					Облицовки	Окрашенная сталь
					Вид управления	Автомат (10 программ)
					Производительность, кг/ч	40
					Остаточная влажность белья после сушки, %, не более	10
					Датчик остаточной влажности	Есть
					Вид обогрева	Электро
					Функция охлаждения "CoolDown"	Есть
					Номинальная мощ- ность, кВт	электродвигателя привода – 0,75 электродвигателя венти- лятора – 0,37 элементов нагрева - 24
					Габаритные размеры (в упаковке), мм, не бо- лее	длина (глубина) – 1100 (1230) ширина – 950 (1020)

					высота – 1735 (1870)
				Масса (в упаковке), кг, не более	305 (325)
				Расход воздуха, м3/час, не более	540
				Удельный расход электроэнергии, кВт. ч/кг, не более	0,6
				Диаметр выходного па- трубка вентилятора, мм	150
				Напряжение электро- сети, В	380

Начальник службы МТС

 А. А. Пастухов