**ЧАСТЬ II. ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**Наименование объекта закупки: Приобретение оборудования для пищеблока**

Муниципальное автономное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10 с углубленным изучением иностранного языка»

1. Безопасность электрического оборудования должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011), Технического регламента ТС «О безопасности машин и оборудования» (ТР ТС 010/2011), Технического регламента Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств» (ТР ТС 020/2011), стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований указанных регламентов. Поставляемая мебель для предприятий общественного питания должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции» (ТР ТС 025/2012).

Поставляемый товар должен быть новым (товаром, который не был в употреблении, не прошел ремонт, в том числе восстановление, замену составных частей, восстановление потребительских свойств).

Товар должен соответствовать требованиям нормативной и технической документации, в том числе техническим требованиям к товару и сопровождается документами, подтверждающими их качество и безопасность.

Поставщик своими силами и за свой счет должен обеспечить погрузку/разгрузку поставленного товара до места монтажа товара, включая работы с применением грузоподъемных средств.Поставляемый товар, должен быть установлен, подключен и произведена пуска-наладка в соответствии с требованиями и заданию Заказчика. Уборка и вывоз упаковки (мусора) производятся силами Поставщика.

*Доставка, монтаж, ввод в эксплуатацию, сервисное гарантийное и постгарантийное обслуживание, обучение персонала.*

Гарантия на каждую позицию товара не менее 2 лет.

2. Описание объекта закупки:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование**  **Товара** | **Качественные характеристики (потребительские свойства)** | **Страна происхождения** | **Ед. изм.** | **Кол-во Товара** |
| **1** | **Линия раздачи** | Изделия выполнены из шлифованной нержавеющей стали, отличительной особенностью которой является превосходное сопротивление коррозии и окислению.  ***Комплектация:***  *1. Мармит для первых блюд;*  *2. Мармит для вторых блюд.*  *3. Прилавок для столовых приборов и подносов.*  *4.Прилавок для подогревания тарелок.*  **1. Мармит для первых блюдПМЭС-70КМ или эквивалент:**  Материал изготовления корпуса – пищевая нержавеющая сталь;  Материал изготовления ванны - пищевая нержавеющая сталь;  Регулировка подогрева – наличие;  Установка – в линию;  Направляющие из нержавеющей стали для подносов – наличие;  Регулируемые по высоте ножки – наличие;  Полка над мармитом с подсветкой – наличие;  Напряжение – 230/400В;  Мощность – не менее 2кВт;  Диаметр конфорки – не менее 220мм;  Количество конфорок – не менее 2;  Количество переключателей – не менее 2;  Время разогрева до рабочей температуры– не более 20мин;  Площадь поверхности полок – не менее 0,34м²;  Габаритные размеры (ДхШхВ):  Длина – не менее 1120мм;  Ширина (с направляющими) – не менее 1030мм;  Высота (с полкой) – не менее 1244мм.  Масса - не более 68 кг  **2. Мармит для вторых блюдПМЭС-70КМ-60 или эквивалент:**  Номинальная потребляемая мощность не более - 1.212 кВт  Номинальное напряжение - 230 В  Количество ламп освещения - 1 шт  Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов,- 3шт  Время разогрева до рабочей температуры не более 20 мин.  Температура воздуха в ванне - не более+85°С,  Материал изготовления – нержавеющая сталь.  В комплекте полка с подсветкой и направляющая для подносов.  Габаритные размеры:  Ширина - до 1120 мм.  Глубина – не более 705 мм.  Высота - не более 1484 мм .  Масса – не более 81 кг.  Регулируемые ножки по месту установки.  Комплект гастроемкостей:  1xGN1/1x150, 2xGN1/2x150, 3xGN1/3x150  **3. Прилавок для столовых приборов и подносов ПСП -70КМ или эквивалент.**  Прилавок для столовых приборов используется для хранения и раздачи подносов и столовых приборов. Прилавок для столовых приборов должен содержать четыре перфорированных нержавеющих стакана для вилок, ложек и ножей. Для дополнительных подносов и прочего инвентаря внизу прилавка для столовых приборов должен находиться закрытый отсек. Ножки прилавка для столовых приборов должны регулироваться по высоте. Габариты: не менее 630х674х1244 мм ГОСТ 30294-95, ГОСТ 12.2.124-90, ГОСТ 23833-95, РТМ от 01.01.2002 №27-72-15-82  **4. Прилавок для подогревания тарелок ПТЭ -70КМ-80 или эквивалент.**  Подогреватель тарелок электрический предназначен для подогрева тарелок для первых и вторых блюд от 30 до 60 °C и раздаче их в линиях самообслуживания на предприятиях общественного питания. Единовременная загрузка 80 тарелок для первых или вторых блюд. Пружинный механизм подъема тарелок обеспечивает наличие верхних тарелок на уровне столешницы. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки. Направляющие для подносов входят в комплект поставки  Номинальная потребляемая мощность –1,6 кВт  Номинальное напряжение - 230В  Время разогрева тарелок – 50мин.  Температура нагрева нижних тарелок - не более 60°С,  Температура нагрева верхних тарелок - не более30°С,  Максимальная загрузка тарелок диаметром 240мм. – 80шт.  Количество ТЭН-ов – 2шт.  Габаритные размерымм.:  630\*705 (1030)\*900.  Масса – 62 кг. |  | **шт** | **1** |
| **2** | **Жарочный шкаф** | Жарочный шкаф ШЖЭ-3-К-2/1 или эквивалент.  Предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Количество камер: не менее 3. В**се элементы конструкции,** в том числе и сама рабочая камера, изготовлены из **нержавеющей стали;**Количество уровней направляющих для противней размера **530х470 мм** в одной камере не менее 2; в комплекте каждой духовки **2 гастроемкости GN 1/1** размером **530x325x65 мм** и 1 **решетка**размером **530x650 мм,** изготовленными из **нержавеющей стали**;Номинальная потребляемая мощность: не более 17,9 кВт.Номинальное напряжение: не менее 380 В и не более 400 В. Род тока: трехфазный, переменный с нейтралью.Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа от +20°С до +270°С.  Время разогрева жарочного шкафа не более 20 мин. Имеется **возможность принудительной циркуляции воздуха (конвекции), которая достигается нажатием кнопки для включения вентилятора (клавишный переключатель); имеется  пароувлажнение инжекционного типа достигается нажатием кнопки для управления подачей воды в камеру (без фиксации);**  Имеется **раздельная регулировка мощности** верхнего и нижнего блоков ТЭН-ов; **аварийный терморегулятор на +320 °С​.** Внутренние размеры шкафа: 538\*715\*290. Габаритные размеры шкафа: 840\*930\*1500. В комплект каждой камеры входят 2 гастроемкостиGN 1/1-65 и решетка 530\*650. Имеется подставка из нержавеющей стали и полка. Имеются регулируемые по высоте ножки. .Масса (без упаковки): не более 190 кг. |  | **шт** | **1** |
| **3** | **Шкаф морозильный** | Шкаф холодильный низкотемпературный ШХн-0,5 или эквивалент, предназначенный для охлаждения и замораживания пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли.  Герметичный цельнозаливной (пенополиуретаном) корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием. - Толщина стенок камеры 50 мм. - Температура в камере не выше -18 С. - Эксплуатация допускается при температуре окружающего воздуха до +43 С, относительной влажности от 40 до 70%. - Хладагент фреон R404а. - Четыре полки-решетки размером 545 на 488 мм. Каждая выдерживает нагрузку в 40 кг. - ТЭН оттайки (автоматическаяоттайка). - Герметичный компрессор Danfoss. - Динамическая система охлаждения обеспечивает равномерное охлаждение продуктов на всех полках. - Верхнее расположение агрегата улучшает теплообменные свойства и облегчает доступ для обслуживания. - Механический замок. - Светодиодное освещение внутреннего пространства. - Концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании двери. - Возможность установки двери как в положении "справа-налево", так и "слева-направо". - Ножки регулируются по высоте. - Ванна выпаривания конденсата.  - Объем камеры, м3, полный - 0,52,  - Объем камеры, м3, полезный - 0,49,  - Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более - 4,5,  - Габаритные размеры: 700x690x2050 мм,  - Масса, кг - 110. |  | **шт** | **1** |
| **4** | **Шкаф холодильный** | Шкаф холодильный универсальный ШХ-0,5 или эквивалент с верхним расположением агрегата, предназначенный для кратковременного хранения, охлаждения и замораживания пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли.  Герметичный цельнозаливной (пенополиуретаном) корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием. - Толщина стенок камеры 50 мм. - Температура в камере от -5 до +5 С. - Эксплуатация допускается при температуре окружающего воздуха до +43 С, относительной влажности от 40 до 70%. - Хладагент фреон R404а. - Четыре полки-решетки размером 545 на 488 мм. Каждая выдерживает нагрузку в 40 кг. - ТЭН оттайки (автоматическаяоттайка). - Герметичный компрессор Danfoss. - Динамическая система охлаждения обеспечивает равномерное охлаждение продуктов на всех полках. - Верхнее расположение агрегата улучшает теплообменные свойства и облегчает доступ для обслуживания. - Механический замок. - Светодиодное освещение внутреннего пространства. - Концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании двери. - Возможность установки двери как в положении "справа-налево", так и "слева-направо". - Ножки регулируются по высоте. - Ванна выпаривания конденсата. Технические параметры:  - Объем камеры, м3, полный - 0,52;  - Объем камеры, м3, полезный - 0,49;  - Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более - 4,0;  - Напряжение, В - 230;  - Номер хладогента - R404a$  - Общая масса хладагента, кг - 0.36 - Габаритные размеры: 700x690x2050 мм.  - Масса, кг - 100. |  | **шт** | **1** |
| **5** | **Купольная посудомоечная машина** | Машина посудомоечная купольная МПК-700К или эквивалент.  Технические параметры:  Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более 10,5 Номинальное напряжение, 220-380 В Температура мойки, °С, не менее 40 Температура ополаскивания, °С, не менее 85 Температура водопроводной сети, °С, не менее 5 Количество режимов мойки не менее 2 Производительность, тарелок/час 700-800 Подача моющего средства автоматическая Подача ополаскивающего средства автоматическая Габаритные размеры, мм 725х830х1490 (1920) Масса, кг, не более 107  - производительность не менее 700 и не более 800 тарелок в час; - дозатор моющего средства; - дозатор ополаскивающего средства; - насос для ополаскивания (повышающий насос) при нестабильном давлении напора воды (применяется для стабильного ополаскивания); - насос для мойки; - обзорное стекло на куполе; - лампа освещения внутри моечной камеры. - мощный нагревательный элемент в бойлере позволяет работать при подключении к холодной или горячей воде; - постоянный контроль температуры и уровня воды в бойлере; - автоматическое наполнение ванны и поддержание уровня воды в ванной; - два режима мойки; - цельнотянутая нержавеющая ванна; - форсунки из нержавеющей стали; - кнопочная клавиатура из нержавеющей стали; - все металлические детали изготовлены из высококачественного нержавеющего металла марки AISI 304; посудомоечная машина купольного типа стандартно комплектуется: - кассетой (корзиной) для мытья тарелок (500х500 мм.); - кассетой (корзиной) для мытья стаканов и чашек (500х500 мм.); - стаканом (вставкой) для мытья приборов.  В комплект с посудомоечной машиной должны входить:  - Стол предмоечный **СПМП-6-1** или эквивалент. Он должен иметь цельнотянутую ванну для предварительного ополаскивания посуды (400х400х250 мм), душирующее устройство для холодной и горячей воды, регулируемые по высоте ножки. Должна быть возможность установки стола как в левом, так и правом исполнении.  - раздаточный стол **СПМР-6-1или** эквивалент**.** Крепление к посудомоечной машине должно осуществляться с помощью верхнего зацепа и нижних винтов. Должна быть возможность установки стола как в левом, так и правом исполнении. |  | **шт** | **1** |
| **6** | **Машина тестомесильная** | Тестомес спиральный ТМС-30НН-2Ц, серия CHEF или эквивалент,  Габариты: 490х830х660 мм, ,  вид — спиральный;  напольная установка;  дежа фиксированная вращающаяся;  неподъемная траверса,  выгрузка теста вручную;  объем дежи — не менее 30л;  управление — электромеханическое;  ременно-цепной привод  норма загрузка ингредиентов для дрожжевого теста—**не** менее 18кг;  норма загрузка ингредиентов для крутого теста—не менее 6кг;  производительность - не более 110 кг/ч  количество скоростей — не менее 2;  вращение месильного элемента в минуту — не менее 90/180об.;  дежа вращается со скоростью — не менее 7,5/15об/мин.  Номинальное напряжение — 400В;  мощность — 1,1/1,8 кВт.  Масса - не более 106 кг  Должна быть оснащена защитной решеткой, предотвращающей попадания посторонних предметов в рабочую зону и производственного травматизма. Дежа и месильный орган должны быть выполнены из нержавеющей стали.  Соответствие товара требованиям технических регламентов - Соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» |  | **шт** | **1** |
| **7** | **УКМ** | УКМ -11 или эквивалент.  Материал корпуса: нержавеющая сталь  Материал ножей и дисков – нержавеющая сталь.  Тип: Напольный  Исполнение: Электрическая  **Приводной механизм:**  Напряжение: 380В;  Род тока - 3-х фазный переменный;  Мощность электродвигателя - 1,25/1,5кВт  Частота вращения приводного вала200/380 об/мин (2 скорости)  **Механизм овощерезательно - протирочный:**  Производительность техническая, кг/ч, не менее  1. При нарезании сырых овощей  - брусочками сечением 10\*10 мм 350 кг/ч;  - кружочками(ломтиками) толщиной 2 мм  (картофель, свекла) - 200кг/ч;  (огурцы, морковь, репа) - 100 кг/ч;  - шинковка капусты толщиной 2мм - 160 кг/ч;  - кольцами и полукольцами толщиной 2 мм лука репчатого - 140 кг/ч;  - пластинками 10\*12\*12 мм (картофель, морковь) - 200 кг/ч;  2. При нарезании вареных овощей  - пластинками 10\*12\*12 мм (картофель, морковь, свекла) - 160кг/ч;  - соломкой сечением 1,5\*3 мм (морковь, свекла) - 200 кг/ч;  3. При протирании вареного картофеля - 600 кг/ч.  Количество рабочих дисков: не менее 6.  **Подставка для установки приводного механизма.** |  | **шт** | **1** |
| **8** | **Пароконвектомат с подставкой и гастроемкостями** | Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ2 или эквивалент.  Требуется бойлерный пароконвектомат, весь нержавеющий, программируемый, с возможностью исключения многих традиционных этапов из процесса приготовления, который позволяет готовить большое количество высококачественных блюд за короткий промежуток времени со значительной экономией средств. Панель управления должна быть на русском языке, память не менее, чем на 110 программ приготовления, не менее чем до 4 этапов приготовления в каждой, не менее чем 5 скоростей вращения вентилятора, должен быть реверс вентилятора, должна быть регулировка влажности, требуется не менее чем 3-канальный температурный щуп, Требуется мощность не менее кВт 12,5. Напряжение не менее чем 400В. Maксимальная температура внутри камеры должна быть не мнее чем 270°C. Тип гастроемкости 1/1. Количество устанавливаемыхгастроемкостей должно быть не менее 10 шт. Расстояние между гастроемкостями не менее 70мм. Габаритные размеры не более 800x840x1055мм. Масса не более 150кг. В комплекте должно быть 10гастроемкостей GN 1/1-65 не перфорированных, нержавеющих (530x325x65 мм) и подставка под пароконвектомат (10 уровней GN-1/1, вся нерж.) Подставка должна соответствовать модели пароконвектомата и быть изготовлена из нержавеющей стали. Изделие должно иметь направляющие, позволяющие разместить в них гастроемкости либо противни, в зависимости от модели подставки. Допустимая нагрузка на столешницу не менее 200 кг, Ножки должны регулироваться по высоте, что должно позволять исправить неровности пола. Должна быть для гастроемкостей GN 1/1. Вес должен быть не более 27кг.Количество рядов направляющих должно быть не менее 2. Количество уровней направляющих должно быть не менее 10. |  |  | **1** |
| **9** | **Расстоечный шкаф** | Расстоечный шкаф ШРТ-8 или эквивалент.  Потребляемая мощность: 1,2 кВт  Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°С: 0,6 кВт\*ч  Количество ТЭНов: 1  Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °С  Объем воды, заливаемой в ванну: 3 дм3  Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °С): 20 мин.  Уровень влажности в камере: от 50 до 95%  Количество уровней - 8;  Формат емкостей - противень 600х400 мм;  Расстояние между уровнями - 75 мм;  Температурный режим - от 30 до 85 °С;  Напряжение - 220 В;  Габаритные размеры шкафа: 800\*629\*800;  Вес -Не более 53 кг. |  | **шт** | **1** |

3. Иные требования к поставляемому товару: требования, предусмотренные договором.

Директор МАОУ СОШ № \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_