**Приложение № 1**

**Техническое задание**

на поставку технологического и производственного оборудования для столовой ИПУ РАН

**1.** **Объект закупки:** поставка технологического и производственного оборудования для столовой ИПУ РАН (далее – Товар).

**2. Краткие характеристики поставляемых товаров**: в соответствии  
с Приложением № 1 к Техн4ическому заданию «Сведения о качестве, технических характеристиках товара, его безопасности, функциональных характеристиках (потребительских свойствах) товара, размере, упаковке, отгрузке товара и иные сведения о товаре».

Товары должны соответствовать или превышать требования Технического задания   
по функциональным, техническим, качественным, эксплуатационным и эргономическим показателям, указанным в Приложении №1 к Техническому заданию.

ОКПД2:

27.51.21.122 – Электромясорубк;

27.51.28.130 - Плиты кухонные электрические;

27.51.28.140 - Жаровни электрические;

28.14.12.110 - Краны, клапаны для раковин, моек, биде, унитазов, ванн и аналогичная арматура (в ред. Изменения 29/2018 ОКПД 2, утв. Приказом Росстандарта от 10.07.2018 № 406-ст);

28.29.12.119 - Оборудование для фильтрования или очистки воды прочее, не включенное в другие группировки;

28.93.17.111 - Машины очистительные;

28.29.31.113 - Весы настольные;

28.93.15.125 - Кипятильники непрерывного действия;

28.93.15.131 - Мармиты тепловые;

28.93.15.139 - Оборудование для промышленного приготовления или подогрева пищи прочее, не включенное в другие группировки;

32.50.12.000 - Стерилизаторы хирургические или лабораторные.

**3.** **Перечень и количество поставляемого товара:** в соответствии с приложением № 1  
к Договору «Спецификация на поставку технологического и производственного   
оборудования для столовой ИПУ РАН», являющимся его неотъемлемой частью.

**4. Общие требования к поставке товаров, требования по объему гарантий качества, требования по сроку гарантий качества на результаты закупки:**

Поставляемый Товар должен принадлежать Поставщику на праве собственности, не должен быть заложен, являться предметом ареста, свободен от прав третьих лиц, ввезен на территорию Российской Федерации с соблюдением всех установленных законодательством Российской Федерации требований.

Поставляемый Товар должен быть новым, не ранее 2019 года выпуска, изготовлен   
в соответствии со стандартами качества (не бывший в употреблении, в ремонте, в том числе, который не был восстановлен, у которого не была осуществлена замена составных частей, не были восстановлены потребительские свойства). Весь Товар должен быть работоспособен и иметь комплектацию, указанную в Приложение № 1 к Техническому заданию.

Качество поставляемого Товара должно соответствовать стандартам (техническим условиям) и обязательным требованиям, установленными нормативно-техническим актами (СанПиНы, ОСТы, ГОСТы, ТУ, Технические регламенты), другими правилами, подлежащими применению в соответствии с Федеральным законом от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» и иным стандартам, согласованным Сторонами в Техническом задании и/или Спецификации.

Товар должен поставляться в упаковке и/или таре, обеспечивающей его сохранность, при перевозке тем видом транспорта, который используется для доставки Товара Заказчику, погрузо-разгрузочных работах и хранении в условиях воздействия климатических факторов (температура, влажность, осадки), соответствующих тому времени года, в которое осуществляется поставка.

Требования к упаковке Товара должны соответствовать Решению Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза   
«О безопасности упаковки», ГОСТ 17527-2014 «Упаковка. Термины и определения».

На упаковке (таре) должна быть маркировка, необходимая для идентификации грузоотправителя (Поставщика) и грузополучателя (Заказчика), а также содержащая информацию об условиях перевозки, погрузо-разгрузочных работ и хранении Товара.

Маркировка Товара должна содержать также информацию о наименовании, виде  
и сорте Товара, наименовании фирмы-изготовителя, юридическом адресе изготовителя, сроке годности и дате изготовления Товара, а также класс энергетической эффективности согласно Постановлению Правительства РФ от 31 декабря 2009 г. № 1222 «О видах и характеристиках товаров, информация о классе энергетической эффективности которых должна содержаться в технической документации, прилагаемой к этим товарам, в их маркировке, на их этикетках, и принципах правил определения производителями, импортерами класса энергетической эффективности товара» (с изменениями и дополнениями).

Поставщик гарантирует качество и безопасность поставляемого Товара в соответствии  
с действующими стандартами, утвержденными на соответствующий вид Товара, и наличием сертификатов, обязательных для Товара, оформленных в соответствии с российскими стандартами. Бирки и наклейки на упаковках должны быть четкими, чистыми и хорошо читаемыми. Производственные коды на Товаре должны совпадать с производственными кодами на упаковке.

В случае форс-мажорных обстоятельств, замедляющих ход исполнения условий Контракта против установленного срока, Поставщик обязан немедленно поставить в известность Заказчика.

Поставщик несет полную ответственность за надлежащее качество поставляемого Товара.

Срок и объем гарантии на поставляемые Товары должны быть согласно гарантии завода-изготовителя (производителя Товара), но не менее 12 месяцев с момента поставки Товаров. Гарантийный срок на Товар начинается с момента подписания Заказчиком Акта приемки-передачи Товара.

Поставщик несет полную ответственность за надлежащее качество поставляемого Товара на весь гарантийный срок качества по специализации поставляемых Товаров при условии его правильного хранения и использования (эксплуатации) Заказчиком.

Наличие гарантии качества удостоверяется выдачей Поставщиком гарантийного талона (сертификата) или проставлением соответствующей записи на маркировочном ярлыке поставленного Товара.

Товар должен иметь сертификаты или санитарно-гигиенические заключения и иные документы, подтверждающие качество Товара, оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Поставляемые Товары должны быть экологически чистыми, безопасными для здоровья человека.

Поставляемый Товар должен соответствовать требованиям по обеспечению национальной безопасности Российской Федерации и защите граждан Российской Федерации от преступных и противоправных действий.

Поставляемый Товар должен быть надлежащего качества подтвержденными сертификатами соответствия системы сертификации Госстандарта России или декларациями о соответствии санитарно-эпидемиологическими заключениями Федеральной службы по надзору в сфере защите прав потребителей (если законодательством Российской Федерации установлены обязательные требования к сертификации данного вида продукта).

Поставляемый Товар должен соответствовать требованиям:

- Постановлению Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации   
о соответствии»;

- Весь товар, подключаемый к сети электропитания должен комплектоваться силовыми кабелями, иметь силовые вилки, соответствующие ГОСТ IEC 60309-1-2016: Вилки, штепсельные розетки и соединительные устройства промышленного назначения. Часть 1. Общие требования.

- ГОСТ 30324.0-95 (МЭК 601-1-88) «Изделия медицинские электрические. Часть 1. Общие требования безопасности (аутентичен ГОСТ Р 50267.0-92 (МЭК 601-1-88))»;

- Сертификат соответствия № ТС RU С-RU.МХ11.В.00002/18 от 26.12.2018 по 25.12.2023 требованиям ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»;

- Декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.МХ11.В.00009/18 от 26.12.2018 по 24.12.2023 требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

- Декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.НА51.В. 00859/18 от 24.10.2018 по 23.10.2023 требованиям ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

**5. Сроки выполнения работ, оказания услуг и поставки товаров, календарные сроки начала и завершения поставок, периоды выполнения условий Договора:**

Срок поставки Товара в течение **14 (четырнадцати) календарных дней** с даты заключения Договора.

**6. Порядок выполнения работ, оказания услуг, поставки товаров, этапы, последовательность, график, порядок поэтапной выплаты авансирования, а также поэтапной оплаты исполненных условий контракта:** в соответствии с условиями Договора.

**7. Качественные и количественные характеристики поставляемых товаров, выполняемых работ, оказываемых услуг:**

Согласно требований Технического задания, Сведений о качестве, технических характеристиках товара, его безопасности, функциональных характеристиках (потребительских свойствах) товара, о размере, об упаковке, отгрузке товара и иные сведения о товаре (Приложение № 1 к Техническому заданию) и Спецификации на поставку технологического и производственного оборудования для столовой ИПУ РАН (Приложение № 1 к Договору).

Приложение №1 к Техническому заданию

на поставку технологического и производственного оборудования для столовой ИПУ РАН

**Сведений о качестве, технических характеристиках товара, его безопасности, функциональных характеристиках (потребительских свойствах) товара, размере, упаковке, отгрузке товара и иных сведений о товаре**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование товара** | **Указание на товарный знак (модель, производитель) / страна происхождения товара** | **Технические характеристики** | | |
| **Требуемый параметр** | **Требуемое значение** | **Значение, предлагаемое участником** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** |
| 1 | Сковорода электрическая |  | Модель | ЭСК-90-0,47-70, АБАТ или аналог с характеристиками не хуже |  |
| Назначение | предназначена для жарки различных продуктов, приготовления плова и рагу, тушения овощных, рыбных и мясных блюд |  |
| Исполнение | напольная |  |
| Описание | имеет прямоугольную чашу;  с помощью специального рычага, расположенного на передней панели, можно регулировать высоту подъема и опускания чаши |  |
| Формат | опрокидывающийся |  |
| Материал чаши | нержавеющая сталь |  |
| Объем чаши, л | не менее 70 и не более 80 |  |
| Панель управления | электромеханическая |  |
| Диапазон температурного режима, °C | + 20 - + 270 |  |
| Вид нагревательного элемента | ТЭН |  |
| Количество нагревательных элементов, шт. | не менее 3 |  |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 840х1 045х940 |  |
| Допуск по габаритным размерам, мм | ± 50 |  |
| Напряжение питания, В | 380 |  |
| Потребляемая мощность, кВт | не более 15 |  |
| 2 | Аппарат контактной обработки  (жарочная  поверхность) |  | Модель | АКО-90/1КП-С-00 (1/2 поверхности гладкая - 1/2 поверхности рифленая), АБАТ или аналог с характеристиками не хуже |  |
| Назначение | предназначен для приготовления стейка, рыбы, блинов, омлета и т.п. путем непосредственного контакта греющей поверхности с пищей |  |
| Описание | оснащена контрольными лампами, 2 лотками для сбора масла, жира и регулируемыми по высоте ножками |  |
| Исполнение | напольная |  |
| Тип поверхности | комбинированная: 1/2 поверхности гладкая - 1/2 поверхности рифленая |  |
| Материал жарочной поверхности | чугун |  |
| Материал элементов конструкции | нержавеющая сталь |  |
| Панель управления | механическая |  |
| Диапазон температурного режима, °C | + 30 - + 270 |  |
| Вид нагревательного элемента | ТЭН |  |
| Количество нагревательных элементов, шт. | не менее 8 |  |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 840х900х950 |  |
| Допуск по габаритным размерам, мм | ± 50 |  |
| Напряжение питания, В | 380 |  |
| Потребляемая мощность, кВт | не более 15 |  |
| 3 | Весы настольные |  | Модель | SW-20, CAS или аналог с характеристиками не хуже |  |
| Описание | оснащены жидкокристаллическим дисплеем, тензометрическим типом измерения и усреднением показаний массы при нестабильной нагрузке и индикацией разрядки батареи |  |
| Предел взвешивания, кг | 20 |  |
| Минимальная нагрузка, г | 200 |  |
| Цена поверочного деления, г | 10 |  |
| Класс точности | средний |  |
| Дополнительная функция | «вычитание массы тары» |  |
| Время непрерывной работы от аккумулятора (t+20С), час | от батарей: марганцевых 500, щелочных 1000 |  |
| Число разрядов индикатора | 5 |  |
| Тип измерения | тензометрический |  |
| Питание | от сети 110 ~ 240 В, 49 ~ 51 Гц через адаптер или от батарей |  |
| Потребляемая мощность, Вт | не более 0,25 |  |
| Тип дисплея | жидкокристаллический |  |
| Тип клавиатуры | мембранная |  |
| Материал платформы | пластик |  |
| Комплектность: | адаптер питания |  |
| 4 | Бактерицидный облучатель |  | Модель | ОБН-150 или аналог с характеристиками не хуже |  |
| Назначение | предназначен для использования на предприятиях общественного питания и торговли, а также пищевых производствах для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях ультрафиолетовым бактерицидным излучением |  |
| Особенность | возможность работы как в отсутствии людей (60 Вт), так и в присутствии (30 Вт, только верхняя лампа) |  |
| Исполнение | настенный |  |
| Тип облучателя | открытый |  |
| Материал корпуса | металл |  |
| Электробезопасность, класс | 1 |  |
| Класс электробезопасности по ГОСТ Р 50267.0-92 | 1 тип В |  |
| Климатический тип | УХЛ 4,2 |  |
| Количество режимов работ | 3 |  |
| Типы режимов работы: |  |  |
| работающая открытая лампа | наличие |  |
| работающая экранированная лампа | наличие |  |
| работают обе лампы | наличие |  |
| Производительность, м³/час | 1 режим: не менее 70  2 режим: не менее 70  3 режим: не менее 130 |  |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 940х120х50 |  |
| Допуск по габаритным размерам, мм | ± 50 |  |
| Комплектность: |  |  |
| Лампа Philips TUV TL-D 30W SLV или аналог, шт. | Не менее 2 |  |
| Стартер, шт. | Не менее 2 |  |
| 5 | Смягчитель воды |  | Модель | DVA 12 или аналог с характеристиками не хуже |  |
| Назначение | применяется, как вспомогательное оборудование, в комплекте с посудомоечными машинами, кофеварками, пароконвектоматами, конвекционными печами с увлажнением, пищеварочными котлами и другими водонагревательными приборами для продления службы нагревательных элементов |  |
| Тип | регенерируемый |  |
| Вид | проточный |  |
| Материал | нержавеющая сталь |  |
| Объем чаши, л | не менее 12 |  |
| Производительность, л/час | не менее 1 000 |  |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 190х200х515 |  |
| Допуск по габаритным размерам, мм | ± 50 |  |
| 6 | Электрокипятильник |  | Модель | VIATTO WB-20 или аналог с характеристиками не хуже |  |
| Назначение | предназначен для кипячения воды и поддержки ее в горячем состоянии |  |
| Способ установки | настольный |  |
| Тип | заливной |  |
| Объем, л | не менее 17 |  |
| Вид нагревательного элемента | ТЭН |  |
| Тип нагревательного элемента | открытый |  |
| Индикатор уровня воды | наличие |  |
| Термостат | наличие |  |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 265х265х550 |  |
| Допуск по габаритным размерам, мм | ± 50 |  |
| 7 | Мясорубка |  | Модель | МЭП 300, АБАТ или аналог с характеристиками не хуже |  |
| Назначение | применяется для измельчения кускового жилованного мяса и рыбы |  |
| Напряжение питания, В | 380 |  |
| Установка | настольная |  |
| Реверс | наличие |  |
| Производительность, кг/ч | не менее 250 |  |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 690х420х472 |  |
| Допуск по габаритным размерам, мм | ± 50 |  |
| Материал | нержавеющая сталь |  |
| Комплектация: |  |  |
| толкатель, шт. | не менее 1 |  |
| решетка, шт. | не менее 2 |  |
| 8 | Устройство душирующее |  | Модель | Rubinetterie DEL FRIULI 00958013, (BISARO) или аналог с характеристиками не хуже |  |
| Назначение | предназначено для предварительной очистки посуды перед загрузкой её в посудомоечную машину, а также для мытья овощей и фруктов на предприятиях общественного питания |  |
| Комплектация: |  |  |
| смеситель, шт. | Не менее 1 |  |
| душ, шт. | Не менее 1 |  |
| кран, шт. | Не менее 1 |  |
| поворотный гусак, шт. | Не менее 1 |  |
| керамические кран-буксы, шт. | Не менее 2 |  |
| Тип смесителя | «Ёлочка» |  |
| Способ установки | на борт ванной |  |
| Способ фиксации | настенный |  |
| Способ крепления | резьба 1/2"M |  |
| Кран | поворотный |  |
| Материал | латунь с хромированным покрытием |  |
| Длина излива (гусака), мм | 250 |  |
| Высота устройства, мм | 1 200 |  |
| Допуск по габаритным размерам, мм | ± 50 |  |
| Максимальный поток, л/мин. | не менее17 |  |
| Максимальное рабочее давление, бар | не менее 3 |  |
| 9 | Овощечистка |  | Модель | МКК-300-01, АБАТ или аналог с характеристиками не хуже |  |
| Назначение | применяется для очистки картофеля и других корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры |  |
| Тип | электрическая |  |
| Требуется подключение к воде | наличие |  |
| Управление | механическое |  |
| Материал корпуса | нержавеющая сталь |  |
| Тип установки | стационарный, в пол |  |
| Загрузка, кг | не менее 17 |  |
| Производительность кг/ч | не менее 300 |  |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 465х700х1 125 |  |
| Допуск по габаритным размерам, мм | ± 50 |  |
| Кран подачи воды | наличие |  |
| Таймер | наличие |  |
| Датчик блокировки двигателя при открытии крышки | наличие |  |
| Крепление к полу с помощью анкеров | наличие |  |
| Абразивный круг и боковые стенки | наличие |  |
| Мощность, кВт | не менее 0,75 |  |
| Напряжение питания, В | 380 |  |
| Степень защиты, IP (корпус) | не менее 23 |  |
| Степень защиты, IP (двигатель) | не менее 54 |  |
| Комплектация: |  |  |
| абразив боковой, шт. | Не менее 1 |  |
| круг абразивный , шт. | Не менее 1 |  |
| 10 | Прилавок для горячих напитков |  | Модель | ПГН-70КМ-02, АБАТ «Аста» или аналог с характеристиками не хуже |  |
| Назначение | предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и последующей раздачи хлебобулочных и кондитерских изделий, термостатов с напитками в составе линий раздач на предприятиях общественного питания и торговли |  |
| Исполнение | внизу прилавка расположен нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря |  |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 705х1120х870 |  |
| Допуск по габаритным размерам, мм | ± 50 |  |
| Установка | напольная |  |
| Подключение | электрическое |  |
| Напряжение питания, В | 220 |  |
| Материал | нержавеющая сталь |  |
| Розетка со штырями заземления 16А в количестве 2 штук | наличие |  |
| Комплектация: |  |  |
| направляющие для подносов | наличие |  |
| 11 | Мармит для первых блюд |  | Модель | SB-6000, AIRHOT или аналог с характеристиками не хуже |  |
| Назначение | предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд до времени раздачи их потребителю |  |
| Описание | супница электрическая с откидной съемной крышкой |  |
| Внутренний объем, л | не менее 9 |  |
| Способ установки | настольный |  |
| Тип нагрева | водяной |  |
| Терморегулятор | наличие |  |
| Диапазон температурного режима, °C | + 35 - + 95 |  |
| Напряжение питания, В | 220 |  |
| Потребляемая мощность, кВт | не менее 0,4 и не более 0,8 |  |
| Материал корпуса | сталь, окрашенная износоустойчивой краской |  |
| Материал внутренней колбы | нержавеющая сталь |  |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 330х330х370 |  |
| Допуск по габаритным размерам, мм | ± 50 |  |
| 12 | Прилавок для подогрева тарелок |  | Модель | ПТЭ-70КМ-80, АБАТ или аналог с характеристиками не хуже |  |
| Назначение | предназначен для подготовки посуды к последующему использованию и поддержания в теплом состоянии как самостоятельно, так и в составе линий раздач |  |
| Описание | модель оснащена пружинным механизмом кассетницы, которая производит автоматический подъем тарелок по мере их использования и регулируемыми по высоте ножками |  |
| Материал | нержавеющая сталь |  |
| Диапазон температурного режима, °C | + 30 - + 60 |  |
| Время нагрева, мин. | не более 60 |  |
| Максимальная загрузка тарелок диаметром 200-240 мм, шт. | не менее 80 |  |
| Вид нагревательного элемента | ТЭН |  |
| Количество нагревательных элементов, шт. | не менее 2 |  |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 705х630х920 |  |
| Допуск по габаритным размерам, мм | ± 50 |  |