

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ на поставку товара

1. Общие требования

1.1. Поставка профессионального кухонного оборудования (далее - товар) осуществляется для нужд ЗАО «Кумтор Голд Компани» (далее - Покупатель),

1.2. Закупка товара осуществляется по 14ти позициям

1.3. В цену договора включена стоимость упаковки, доставки, погрузочно-разгрузочных работ, транспортные расходы, расходы по таможенному оформлению и страхованию, все налоги, сборы и другие обязательные платежи, взимаемые на территории КР, а также все иные затраты, издержки и расходы Поставщика.

Описание закупаемого товара

2.1 Спецификация

№	Наименование	Описание	Кол-во
Профессиональное кухонное оборудование			
1	Машина посудомоечная туннельная	Размер корзины: 500x500 мм Производительность: 160/210/225/250/300 кассет в час Максимальная высота прохода: 540x450 мм Объем ванны: 70 литров Температура подаваемой воды: +55°C Минимальное давление водосети: 1,5 Бар Жесткость воды: 7-10 °f Ополаскивание (четырёхкратное) Мощность моющей помпы: 2.7/3.6 кВт Мощность ТЭНа ванны: 10,5 кВт Камера дополнительной мойки Предварительное ополаскивание: Ванна: 5 л Мощность насоса: 0,2 кВт Встроенный на заводе-изготовителе сливной насос: 0,4 кВт Сушка: Мощность вентилятора: 0,55 кВт Воздухообмен: 1400 м3/ч Нагревательный элемент: 6,0кВт Рекуператор тепла: Мощность вытяжки: 0,18 кВт Воздухообмен: 50 м3/ч В комплекте: Корзина для стаканов 500x500x100мм - 1, Корзина для 18 тарелок 500x500x100 мм - 2	
2	Пароварка	Электрическая, с глухой дверцей	6
3	Тестомес	150 л	1
4	Жарочная поверхность	Электрическая плита с жарочной поверхностью Внутренняя часть духовки составляет 533x667x343 мм со съёмными четырехпозиционными хромированными направляющими.	2

		914x914x914, 21,5 кВт 3Ф; 380В	
5	Фритюрница	Две ванны (две корзины в каждой ванне), система фильтрации, управление С1500 (программирование до шести различных циклов готовки продуктов при помощи двух простых кнопок "Вверх" и "Вниз" и светодиодного экрана). 28 кВт, 830 x 859 x 1177	2
6	Котлы	Формат автоматическое опрокидывание, Объем 350 лт, Диаметр котла 790 мм, Температурный режим от 3 до 120 °С, Количество ТЭНов 12 шт, Размер (ШxГxВ) 1510x1061x1306 мм, Номинальная потребляемая мощность 36,1 кВт	4
7	Чайник	Автоматическая подача и кипячение воды, 60 л	2
8	Овощерезка	Овощерезка Производительность 250 кг/ч Скорость вращения 375 об/мин. Напряжение 220 В, Мощность 0.75 кВт 360x340x690	2
9	Овощечистка	Производительность 10 - 15 кг в 1 to 3 минуты.	1
10	Хлеборезательная машина	Производительность (в зависимости от вида хлеба), до 450 шт/ч Подача хлеба Механическая Толщина нарезаемых кусков (выбирается при заказе), мм 10, 11, 12, 14 Максимальная длина нарезаемой продукции, 420 мм Максимальная высота нарезаемой продукции, 105 мм Номинальная мощность, 2,2 кВт Габаритные размеры (с опцией проставка колес), 1148(1348)x850x1082 мм Масса, 195 кг	1
11	Ротационная печь	Вахтер OV500E2 Ротационная печь с вращающейся стойкой, электрическая Ширина: 37 дюймов, Глубина: 68,5 дюймов, Высота: 104,5 дюймов Тип питания: Электрический, Напряжение: 208В, Герц: 60 Гц Фаза: 3 фазы, Амперы: 146,4 ампер, Мощность: 51,3 кВт, Размер впуска воды: 1/2 дюйма Тип управления: Цифровой, Материал: Нержавеющая сталь, Тип: Стеллажная духовка Пекарная камера поставляется отдельно, Автомобильный подъемник	1
12	Жарочный шкаф	Ширина: 215/8 дюйма, Глубина: 347/8", Высота: 303/4 дюйма БТЕ: 32000, Емкость: 6 противней размером 12"x20"x21/2" Емкость кастрюли:(6) полноразмерные кастрюли Размер: 213/5" Вт, Таймер: 60-минутный электромеханический Тип: Электрический, Напряжение: 120В Вт: 12000	3
13	Откидная сковорода	150 л автоматический подъемник	3
14	Витринный холодильник	150 лт	2
15	Тележки	Ручная платформенная тележка. 200-300 кг 150x50см (+5см) Ручная платформенная тележка. 200-300 кг 110x50см (+5см)	4

2.2. Поставляемые товары должны быть новыми (товарами, которые не были в употреблении, не прошли ремонт, в том числе восстановление, замену составных частей, восстановление потребительских свойств).

2.3. Товар должен отвечать требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т. п.), лицензирования, если такие требования предъявляются действующим законодательством КР.

2.4. Товар и его комплектующие должны соответствовать государственным стандартам.

2.5. В комплекте к товару должны быть все необходимые для его нормальной эксплуатации комплектующие, согласно паспорта завода изготовителя.

2.6. Маркировка товара должна содержать: наименование изделия, наименование фирмы-изготовителя, юридический адрес изготовителя, дату выпуска и гарантийный срок службы. Маркировка упаковки должна строго соответствовать маркировке товара.

3. Требования к поставке товара

3.1. Срок поставки: не более 180-ти календарных дней со дня заключения договора.

3.2. Товар поставляется в упаковке без нарушения целостности транспортной и фабричной упаковки. Упаковка товара должна обеспечивать его сохранность при транспортировке, а также при погрузочно-разгрузочных работах. Упаковка товара не должна иметь повреждений и следов вскрытия.

3.3. Поставка товара осуществляется силами и средствами Поставщика, с предоставлением действующих сертификатов соответствия, технических паспортов производителя товара, для подтверждения соответствия поставляемого товара характеристикам.

3.4. Наименование товара и производитель поставляемых товаров, должны соответствовать наименованию товара и его производителю, указанным в представляемых при поставке товара документах.

3.5. В случае обнаружения Покупателем во время поставки товара дефектов поставляемого товара Поставщик должен заменить дефектный товар в течение 30 дней со дня получения извещения о выявлении таких дефектов.

4. Гарантия

4.1. Поставщиком должны быть представлены гарантии на весь объем поставляемых товаров

4.2. Срок предоставления гарантии качества должен быть не менее срока годности, установленного производителем данного товара.