**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

 **НА ПОСТАВКУ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ (пароконвектомата, водоумягчителя, гастроемкости)**

1. Наименование закупаемого товара: поставка электротехнической продукции (пароконвектомата)
2. Место поставки товара: г. Москва, Ленинградский проспект дом 39, стр.77
3. Сроки поставки товара, особые условия: в течении 3 (трех) рабочих дней с даты заключения Договора
4. Цель использования результатов: организация питания в кафе для спортсменов ФАУ МО РФ ЦСКА.
5. Требования к качеству товара: поставляемый Товар по своему качеству должен быть произведен в соответствии с НТД принятой для данного вида Товара. Товар должен быть новым, не бывшим в употреблении.
6. Требования к безопасности товара: Поставщик гарантирует качество и безопасность поставляемого товара в период гарантийного срока хранения и эксплуатации.
7. Требования к упаковке и маркировке товара: Поставляемый Товар должен быть упакован в тару, соответствующую требованиям государственных стандартов, иной нормативной документации и обеспечению его сохранности в пути следования, а также в течение гарантийного срока хранения. При осуществлении поставки Поставщик должен представить оригиналы или надлежащим образом заверенные копии действующих сертификатов качества и сертификатов соответствия требованиям нормативных документов на поставляемый товар, разрешающих использование поставляемого товара на территории Российской Федерации.
8. Требования к гарантийному сроку товара с момента поставки: Поставщик гарантирует качество и безопасность поставляемого Товара в период гарантийного срока. Гарантийный срок составляет 12 (двенадцать) месяцев. При обнаружении в пределах гарантийного срока несоответствий поставленного Товара требованиям договора, Поставщик обязан по первому требованию Заказчика заменить несоответствующий Товар на новый. Расходы по возврату Товара или его замене производятся за счет средств Поставщика.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продукции | Кол-во шт. | Технические характеристики |
| 1. | ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 10-1/1ВМ2 | 2 | Пароконвектомат инжекторного типа, 10 уровней GN1/1, мощность 12,5 кВт, 400/230В, 130кг, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, 5 скоростей вращения вентилятора +110 программ, 840х800х1055Сочетает в себе надежность, высокую производительность, ряд новых технических решений, которые делают его использование еще более удобным и легким. Предназначен для приготовления продуктов питания в различных режимах.Комплектация:инжекционный впрыск;душирующее устройство;электронная панель управления;подсветка духовой камеры;10 уровней для противней GN 1/1;таймер до 10 часов;регулируемые по высоте ножки.Пароконвектомат ПКА 10-1/l ВМ инжекционного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Способ образования пара - инжекционный впрыск влаги в камеру. Автоматическое управление обеспечивает работу пароконвектомата ПКА 10-1/1 ВМ в следующих режимах:1.Режим предварительного разогрева камеры;2.Режим конвекции (сухой нагрев до 250°С);3.Режим комбинированный (нагрев до 250°С) с периодическим впрыском пара (конвекция + пар).Дополнительно пароконвектомат имеет два задаваемых параметра:Периодичность впрыска: по которому устанавливается интервал между впрысками от 2 сек. до 300 сек.Таймер: от 1 мин до 9час 59мин.Пароконвектомат ПКА 10-1/1ВМ имеет удобную электронную панель управления на русском языке. Вентилируемая дверь духовки предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны дверки. Расстояние между гастроёмкостями в камере духовки увеличено до 85 мм. Аппарат должен быть оснащен душирующим устройством.Все детали пароконвектомата изготовлены из нержавеющей стали. |
| 2. | Умягчитель воды DVA 12 | 2 | СМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫпроизводительность 1500 л/часдавление min/max 1-8 barтемпература min/max 4-15 °CГабаритные размеры D190 x 500hразмер соединения: ¾

|  |
| --- |
| **Основные** |
| Подключение к водопроводу  | Да |
| Производительность | 1.5 куб. м/час |
| Объем загрузки  | 12.0 л |
| Гарантийный срок  | 12 мес |

 |
| 3. | Гастроемкость GN 1/1-20 | 20 | **Габариты:** 530х325 мм**Глубина:** 20 мм**Материал:** нержавеющая сталь AISI 202**Толщина:** 0,8 мм |