

Утверждаю:

Член правления Генеральный менеджер

ПАО «ГК «Космос»

Швейн А.Ю.

201_ г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

На поставку кухонного оборудования

для Департамента общественного питания ПАО «ГК «Космос»

1. Общая информация о Заказчике.

ИНН: 7717016198

наименование: ПАО «ГК «Космос» (далее по тексту Гостиничный комплекс).

Адрес объекта: 129366, Россия, Москва, проспект Мира, д. 150.

2. Цель закупки.

Обеспечение подразделений Департамента общественного питания ПАО «ГК «Космос» необходимым кухонным оборудованием (далее Товар).


3.04.18



3. Описание объекта закупки

3.1. Таблица объемов работ

Лот № 1

№	Номенклатура	Описание товара, качественные характеристики	Дополнительные характеристики	Ед. изм.	Кол-во	Стоимость за ед., рублей с НДС	Итого в год, рублей с НДС
1	Овошперезка ROBOT SOUPE CL50	Разновидность электрическая Производительность 150 кг/ч Скорость вращения 375 об/мин. Установка настольная Напряжение 220 В Мощность 0,55 кВт Ширина 390 мм Глубина 310 мм Высота 610 мм Вес (без упаковки) 17,6 кг Вес (с упаковкой) 19,8 кг Страна-производитель Франция Набор дисков Robot Soupe 1960 (5 шт)	В комплект поставки входит набор из 5 дисков (Комплектация: 2 диска-слайсера 2 и 4 мм Диск-соломка 2,5x2,5 мм Комплект кубиков 10x10x10 мм из решетки и диска-слайсера	шт	1		
2	Миксер ROBOT SOUPE MP 450 Ultra	Размеры: длина 840 мм, 125 мм Длина насадки-блендера: 450 мм. Съемные и разборные насадка и нож. Система автоматического поддержания скорости. 1 скорость: 9500 об/мин. Максимальный эффективный объем: 100 л. Напряжение: 230 В, однофазное. Мощность: 500 Вт.	Объем обслуживаемой емкости — 100 л 1 скорость Система автоматического поддержания скорости Форма ручки специально разработана для удобного захвата и легкой	шт	1		



		<p>Работы Разборная конструкция насадки и ножа Нож и насадка выполнены из нержавеющей стали</p>				
<p>3</p>	<p>Процессор кухонный Robot Soupe R502</p> <p>Производительность порций: от 30 до 300 Объем чаши: 5,5 л Скорость: 750 / 1500 об/мин. Диаметр круглой воронки: 58 мм Площадь большой воронки: 139 см2</p> <p>Напряжение: 380 В Мощность: 1 кВт Габариты: 380x350x665 мм Вес с упаковкой: 30 кг Набор дисков Robot Soupe 1933 (8 шт)</p>	<p>В комплект поставки входит набор из 8 дисков (1933): слайсер 2 и 5 мм, терка 2 мм, соломка 3x3 мм, комплект для кубиков 10x10x10 мм из 2 дисков и набор для нарезки картофеля фри 10x10x10 мм из 2 дисков.</p>	<p>шт</p>	<p>1</p>		
<p>4</p>	<p>Миксер CONVITO НЛВ- 7</p> <p>Объем дежи 7 л Механизм поднятия головы подъемная траверса Число скоростей вариятор (плавная регулировка) Напряжение 220 В Мощность 0,8 кВт Ширина 205 мм Глубина 410 мм Высота 395 мм</p>	<p>Планетарное вращение Откидывающаяся головка миксера Плаваная регулировка скорости 3 насадки (крюк, лопатка, венчик) в комплекте Дежа месительные органы изготовлены из нержавеющей стали</p>	<p>шт</p>	<p>1</p>		

Лот № 2

<p>Мясорубка CONVITO HM- 22A</p>	<p>Производительность 220 кг/ч Набор ножей и решеток полный утюг Напряжение 220 В Мощность 1,1 кВт Ширина 495 мм Глубина 210 мм Высота 390 мм Вес (без упаковки) 28 кг</p>	<p>Модель оснащена функцией "реверс". Прибор выполнен из нержавеющей стали.</p>	шт	1		
<p>Сокоохладитель STARFOOD -2S</p>	<p>Тип сокоохладитель Количество емкостей 2 Объем одной емкости 12 л Температурный режим от 3 до 8 °С</p>	<p>Температура охлаждения от +3 °С до +8 °С Система перемешивания, охлаждения и порционного розлива Независимое регулирование температуры охлаждения в каждой емкости</p>	шт	1		
	<p>Напряжение 220 В Мощность 0,32 кВт Ширина 430 мм Глубина 430 мм Высота 640 мм</p>					
<p>Витрина кондитерская вертикальная NISOLD VRC 350</p>	<p>Температурный режим от 2 до 10 °С Объем 350 л Напряжение 220 В Ширина 600 мм Глубина 600 мм Высота 1810 мм Цвет нерж. сталь</p>	<p>Размер полки: Ø 470 мм Максимальная нагрузка на полку: 3 кг Мощность: 0,64 кВт</p>	шт	1		

Лот № 3

		<p>Корпус изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 304 с матовой шлифованной поверхностью, устойчивой к образованию царапин, с цельной столешницей толщиной 1,2 мм, скругленными</p>				
<p>1 Фритюрница LOTUS F2/13-78ET</p>	<p>Установка наполняемая Подключение 380 В Количество ванн 2 Объем одной ванны 13 л Мощность 23,9 кВт Ширина 800 мм Глубина 700 мм Высота 900 мм Вес (без упаковки) 95 кг</p>	<p>углами, хромированными деталями и задней защитной панелью Прочная стальная корзина оборудована термозолированным и ручкой — 2 шт. Фильтр ванны с подставкой для корзины Двойной термостат для управления и защиты от перегрева Ко всем деталям, подлежащим техническому обслуживанию, имеется доступ при помощи простого</p>	<p>шт</p>	<p>1</p>		



			снятия передней панели управления Удобная очистка ванны с возможностью вращения нагревательного элемента				
		Установка наполненная Оснащение шкаф для инвентаря Количество конфорок 6	Корпус выполнен из нержавеющей стали 18/10 AISI 304 с зеркальной полировкой, цельной столешницей толщиной 1,2 мм, скругленными углами и хромированными деталями.				
2	плита электрическая LOTUS РСQ-712ET	Напряжение 380 В Мощность 15,6 кВт Ширина 1200 мм Глубина 700 мм Высота 900 мм Вес (без упаковки) 103 кг Мощность одной конфорки: 2,6 кВт		шт	1		

Лот № 4

1	Пароконвектомат RATIONAL Combi Master SM 101 PLUS	Подключение 380 В Количество уровней 10 Тип гастроемкости GN 1/1 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 530x325 / 500x300 мм Панель управления электромеханическая Способ образования пара бойлер Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 18,6 кВт	Электромеханическая панель управления Режим пароконвектомата, 3 рабочих режима 5 программируемых скоростей	шт	1		
---	---	--	--	----	---	--	--

	<p>Ширина 847 мм Глубина 771 мм Высота 1042 мм Вес (без упаковки) 141.5 кг Дополнительные характеристики: Количество порций в день: от 80 до 150 Мощность в режиме: •Сухой жар: 18 кВт Пар: 18 кВт Труба подачи воды: R 3/4" Сливная труба: DN 50 Давление воды: от 150 до 600 кПа Предохранители: 3x 32 А Максимальная высота загрузки: 1600 мм</p>	<p>вентилятора Мощный парогенератор с автоматическим наполнением водой Возможность программирован ия 50 рецептов, до 6 этапов приготовления за один цикл Функция Finishing (регенерация)</p>				
		<p>Функция ClimatePlus (измерение, настройка и регулировка влажности) Функция Cool Down (быстрое охлаждение рабочей камеры) Встроенный ручной душ Цифровая индикация температуры Выбор температурной шкалы: °C или °F Двойная стеклянная дверь с задней</p>				

осуществляет контроль в размере 100% объема поставляемого товара. Поставщик производит доставку товара в рабочие часы и не позднее чем за 1 час до окончания рабочего времени.

7.2. Адрес поставки – г. Москва, ул. Проспект Мира, дом 150.

7.3. Требования к обслуживанию и расходам на эксплуатацию – все расходы в рамках гарантийного обслуживания (замена, ремонт) несет Поставщик.

8. Порядок формирования цены – цена должна быть указана в рублях, являться фиксированной на весь срок действия договора, должна включать в себя все расходы на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов (в т.ч. НДС), доставку к месту нахождения склада Заказчика, всех погрузочно-разгрузочных работ (в т.ч. занос товара на склад Заказчика или к месту хранения) и другие обязательные платежи.

9. Товар должен соответствовать стандартам, техническим условиям, иной документации, устанавливающей требования к качеству данного Товара, и иметь сертификат, паспорт, руководство по эксплуатации, соответствующую маркировку на русском языке.

Директор Департамента общественного питания

« _____ » _____ 2018г.



Мазовецкий А.В.

