Приложение № 1

к Муниципальному контракту

№\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012 г.

**Техническое задание**

**Предмет контракта: поставка оборудования для пищеблока в МБОУ «СОШ № 42»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оборудования** | **Маркировка, назначение, направление, описание, параметры оборудования** | **Технические характеристики** | **Кол-во**  **Шт.** |
| 1 | Пароконвектомат | ПКА 10-1/1 (парогенератор 10 уровней.  Пароконвектомат бойлерного типа предназначендля приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинировано. Способ образования пара-парогенератор. Имеет 10 уровней GN1/1. При одновременном приготовлении различных блюд, каждое из них имеет свой вкус, все выглядит аппетитным и свежим, сохраняет большинство витаминов и минеральных веществ.  Автоматика обеспечивает работу пороконвектомата в пяти режимах:   1. Режим конвекции (до 270 градусов С) 2. 2. Режим парообразования (до 100 градусов С) 3. Пар при низких температурах (от 35 до 98 градусов С) 4. Комбинированный режим «ковекция+пар» (от 35 до 270 градусов С) 5. Режим разогрева.   Дополнительно пароконвектомат имеет два задаваемых параметра:  -таймер от 1 мин. До 9 час. 59 мин.  - температура щупа (внутренняя температура продукта) по которой время готовки определяется температурой самого продукта.  Пароконвектомат имеет удобную электронную панель управления на русском языке, температурный щуп для измерения температуры внутри приготовляемого продукта. Вентилируемая дверь духовки предотвращает риск получения ожога руке внешней стороны двери. Новый механизм замка двери духовки действует по принципу «свободные руки» - дверь можно закрывать одним движением руки. Двухходовой механизм открывания двери духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара.  Расстояние между гастроемкостями в камере духовки увеличено до 85 мм. Автоматика обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим. Низкое энергопотребление (по сравнению с аналогами) снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд.  Аппарат ПКА 10-1/1 оснащен душирубщим устройством, конструкция духовки позволяет мыть ее изнутри под струей воды, жировой фильтр легко снимается без дополнительных инструментов. ТЭНы парогенератора легко очищаются от накипи. Все детали пароконвектомата изготовлены из нержавеющей стали. | Номинальна потребляемая мощность, кВт, не более – 12, 5.  Номинольное напряжение, В – 380.  Мощность двигателя вентилятора, кВт, не более – 0, 160.  Максимальная температура шкафа, с – 270.  Количество воздушных тэнов, шт. – 3  Количество тэнов парогенератора, шт – 3  Тип гастроемкости - GN1/1.  Количество гастроемкостей , шт.  - 10  Масса, кг. - 130 | 1 |
| 2 | Машина посудомоечная купольного типа | МПК-700К.  Машина стандартно комплектуется:  - кассетой для мытья тарелок  - кассетой для мытья стаканов и чашек  -стаканом для мытья приборов с сеткой  - дозатором моющего и ополаскивающего средства  Машина работает при подключении холодной или горячей воды. Все металлические детали машины изготовлены из шлифованной нержавеющей стали, покрытой пленкой для защиты при транспортировании и монтаже. Машина имеет раздельные режимы и системы циркуляции воды для мытья и ополаскивания. Управление работой машины осуществляется с кнопочной электронной панели, кнопки выполнены из нержавеющей стали. Обеспечивается автоматическое наполнение ванны и поддержание ее уровня. Осуществляется постоянный контроль температуры и уровня воды в бойлере. | Производительность: 700 тарелок/час.  Цикл, сек.: 60/120 сек  .  Габариты: длина 740 мм.  Высота: 1485 мм.  Подключение: 380  Мощность, кВт:  11 кВт  Вес: 110, 00 кг. | 1 |
| 3 | Подставка под пароконвектомат | ПК-10М (10 уровней GN) |  | 1 |
| 4 | Гастроемкость | 1/1-20 (нерж.) 530х325х25 мм.  V=3, 0 л. |  | 10 |
| 5 | Гастроемкость | 1/1-40 (нерж.) 530х325х40 мм.  V=5, 0 л. |  | 10 |
| 6 | Умягчитель воды | KD 8 (8) Nuova Simonnelli, 250 л/час |  | 2 |

Заказчик: Исполнитель:

|  |  |
| --- | --- |
| МБОУ «СОШ № 42»  г. Пермь 614016, ул. Нестерова, 18  ИНН:5904082408 КПП: 590401001  Получатель: Департамент финансов администрации г. Перми  (МБОУ «СОШ № 42» л/с 06930003504)  Банк: РКЦ Пермь г. Пермь  БИК: 045744000  Р/с: 40701810300003000001  Доп Ки 20000 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ИНН\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  КПП\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р/с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  БИК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| /Н.В. Наугольных/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  м.п. | / / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  м.п. |