

Конкурстық құжаттамаға сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 17796793-1
Сатып алудың атауы:	Электр қуыру шкафын сатып алу
Лоттың нөмірі:	№ 88304870-3ЦП1
Лоттың атауы:	Қуыру шкафы
Лоттың сипаттауы:	электрлі
Лоттың қысқаша сипаттауы:	ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА үш секциялы электр қуыру шкафын сатып алуға 1. Тауардың атауы Электр қуыру шкафы, үш секциялы, науалар жиынтығымен. 2. Мақсаты Жабдық кәсіби асханада қуыру, пісіру, бөліш және нан-тоқаш өнімдерін дайындау, сондай-ақ әртүрлі тағамдарды термиялық өңдеу үшін пайдалануға арналған. 3. Негізгі техникалық сипаттамалары • Жабдық түрі: Электр қуыру шкафы. • Секция саны: Кемінде 3. • Жиынтықтағы науалар саны: Кемінде 3 дана. • Номиналды кернеу: 380 В. • Номиналды жиілік: 50 Гц. • Тұтыну қуаты: 8,2 кВт-тан аспауы тиіс. • Ең жоғары жұмыс температурасы: Кемінде +300 °С. • Температураны реттеу мүмкіндігі: Болуы тиіс. • Қыздыру түрі: Электрлік. • Ұзындығы: 920 мм-ден аспауы тиіс. • Ені: 610 мм-ден аспауы тиіс. • Биіктігі: 1270 мм-ден аспауы тиіс. • Науа жиегінің биіктігі: Кемінде 12 мм. • Басқару: Температураны реттеу мүмкіндігі бар басқару жүйесі. • Жиынтықтылығы: Қуыру шкафы, кемінде 3 науа, техникалық құжаттама, пайдалану жөніндегі нұсқаулық.
Саны, көлемі:	1
Өлшем бірлігі:	Дана
Жеткізу орны:	194230100, Алматы облысы, Жамбыл ауданы, Ұзынағаш а. ҚАЗАҚСТАН, Алматы облысы, Жамбыл ауданы, Ұзынағаш а., Бәйдібек би 29
Жеткізу мерзімі:	Аумақтық қазынашылық органында тіркелген сәттен бастап 16 (он алты) күнтізбелік күн ішінде (сондай-ақ Тапсырыс берушімен қосымша келісе отырып)
Функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану мінездемесін сипаттау:	ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА үш секциялы электр қуыру шкафын сатып алуға 1. Тауардың атауы Электр қуыру шкафы, үш секциялы, науалар жиынтығымен. 2. Мақсаты Жабдық кәсіби асханада қуыру, пісіру, бөліш және нан-тоқаш өнімдерін дайындау, сондай-ақ әртүрлі тағамдарды термиялық өңдеу үшін пайдалануға арналған. 3. Негізгі техникалық сипаттамалары • Жабдық түрі: Электр қуыру шкафы. • Секция саны: Кемінде 3. • Жиынтықтағы науалар саны: Кемінде 3 дана. • Номиналды кернеу: 380 В. • Номиналды жиілік: 50 Гц. • Тұтыну қуаты: 8,2 кВт-тан аспауы тиіс. • Ең жоғары жұмыс температурасы: Кемінде +300 °С. • Температураны реттеу мүмкіндігі: Болуы тиіс. • Қыздыру түрі: Электрлік. • Ұзындығы: 920 мм-ден аспауы тиіс. • Ені: 610 мм-ден аспауы тиіс. • Биіктігі: 1270 мм-ден аспауы тиіс. • Науа жиегінің биіктігі: Кемінде 12 мм. • Басқару: Температураны реттеу мүмкіндігі бар басқару жүйесі. • Жиынтықтылығы: Қуыру шкафы, кемінде 3 науа, техникалық құжаттама, пайдалану жөніндегі нұсқаулық. 4. Тауардың сапасы мен жай-күйіне қойылатын талаптар Тауар жаңа, бұрын пайдаланылмаған, қалпына келтірілмеген, механикалық зақымдары және өндірістік ақаулары жоқ болуы тиіс. Барлық құрамдас бөліктер мен жабдық элементтері зауытта дайындалған және өзара толық үйлесімді болуы тиіс. Жабдық қоғамдық тамақтандыру объектілерінде қолданылатын электр жабдықтарына қойылатын қауіпсіздік талаптарына сәйкес болуы тиіс. 5. Жеткізуге қойылатын талаптар Өнім беруші өз қаражаты есебінен тауарды Тапсырыс беруші көрсеткен мекенжайға жеткізуді, түсіру және белгіленген орынға кіргізуді, орнатуды, қолданыстағы 380 В электр желісіне қосуды, жұмысқа жарамдылығын тексеруді, сынақтық іске қосуды, сондай-ақ Тапсырыс берушінің өкіліне пайдалану тәртібі бойынша нұсқама беруді қамтамасыз етуі тиіс. Жеткізуге,

тиеу-түсіруге, орнатуға, қосуға және іске қосуға байланысты барлық шығындар тауар құнына енгізілуі тиіс.

6. Кепілдік міндеттемелері

Жабдыққа кепілдік мерзімі тауарды қабылдау-тапсыру актісіне қол қойылған күннен бастап кемінде 12 ай болуы тиіс. Кепілдік мерзімі ішінде анықталған өндірістік ақауларды Өнім беруші өз қаражаты есебінен жоюы немесе жөндеу мүмкін болмаған жағдайда жабдықты ауыстыруы тиіс.

7. Тауарды қабылдау

Тауарды қабылдау жеткізілгеннен, орнатылғаннан, электр желісіне қосылғаннан және жұмыс режимінде тексерілгеннен кейін жүзеге асырылады. Тауар оның жиынтықтылығы, техникалық сипаттамаға сәйкестігі және толық жұмысқа жарамдылығы расталғаннан кейін жеткізілді деп есептеледі.

Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 17796793-1
Наименование закупки:	Приобретение электрического жарочного шкафа
Номер лота:	№ 88304870-ЗЦП1
Наименование лота:	Шкаф жарочный
Описание лота:	электрический
Дополнительное описание лота:	ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ на приобретение жарочного шкафа электрического трехсекционного 1. Наименование товара Жарочный шкаф электрический, трехсекционный, с комплектом противней. 2. Назначение Оборудование предназначено для использования на профессиональной кухне для жарки, запекания, выпечки и приготовления различных пищевых продуктов. 3. Основные технические характеристики • Тип оборудования: Жарочный шкаф электрический. • Количество секций: Не менее 3. • Количество противней в комплекте: Не менее 3 шт. • Номинальное напряжение питания: 380 В. • Номинальная частота: 50 Гц. • Потребляемая мощность: Не более 8,2 кВт. • Максимальная рабочая температура: Не менее +300 °С. • Регулировка температуры: Наличие. • Тип нагрева: Электрический. • Длина: Не более 920 мм. • Ширина: Не более 610 мм. • Высота: Не более 1270 мм. • Высота борта противня: Не менее 12 мм. • Управление: Раздельное или общее регулирование температуры, обеспечивающее стабильный режим нагрева. • Комплектность: Жарочный шкаф, не менее 3 противней, техническая документация, инструкция по эксплуатации.
Количество:	1
Единица измерения:	Штука
Места поставки:	194230100, Алматинская область, Жамбылский район, с.Узынагаш КАЗАХСТАН, Алматинская область, Жамбылский район, с.Узынагаш, Байдибек би 29
Срок поставки:	В течение 16 (шестнадцать) календарных дней с момента регистрации в территориальном органе Казначейства (также дополнительно согласовав с Заказчиком).
Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров:	ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ на приобретение жарочного шкафа электрического трехсекционного 1. Наименование товара Жарочный шкаф электрический, трехсекционный, с комплектом противней. 2. Назначение Оборудование предназначено для использования на профессиональной кухне для жарки, запекания, выпечки и приготовления различных пищевых продуктов. 3. Основные технические характеристики • Тип оборудования: Жарочный шкаф электрический. • Количество секций: Не менее 3. • Количество противней в комплекте: Не менее 3 шт. • Номинальное напряжение питания: 380 В. • Номинальная частота: 50 Гц. • Потребляемая мощность: Не более 8,2 кВт. • Максимальная рабочая температура: Не менее +300 °С. • Регулировка температуры: Наличие. • Тип нагрева: Электрический. • Длина: Не более 920 мм. • Ширина: Не более 610 мм. • Высота: Не более 1270 мм. • Высота борта противня: Не менее 12 мм. • Управление: Раздельное или общее регулирование температуры, обеспечивающее стабильный режим нагрева. • Комплектность: Жарочный шкаф, не менее 3 противней, техническая документация, инструкция по эксплуатации. 4. Требования к качеству и состоянию товара Товар должен быть новым, ранее не использованным, не восстановленным, не бывшим в эксплуатации, без механических повреждений и производственных дефектов. Все комплектующие и элементы оборудования должны быть заводского изготовления и полностью совместимы между собой. Оборудование должно соответствовать требованиям безопасности, применяемым к электрическому оборудованию для предприятий общественного питания. 5. Требования к поставке Поставщик осуществляет за свой счет доставку товара до места, указанного

Заказчиком, разгрузку и занос оборудования, установку на предусмотренное место, подключение оборудования к существующей электрической сети 380 В, проверку работоспособности, пробный запуск, а также инструктаж представителя Заказчика по правилам эксплуатации. Все расходы, связанные с доставкой, погрузочно-разгрузочными работами, установкой, подключением и пуском оборудования, должны быть включены в стоимость товара.

6. Гарантийные обязательства

Гарантийный срок на оборудование — не менее 12 месяцев с даты подписания акта приема-передачи товара. В течение гарантийного срока Поставщик обязан за свой счет устранить выявленные производственные неисправности либо заменить неисправное оборудование в случае невозможности ремонта.

7. Приемка товара

Приемка производится после доставки, установки, подключения и проверки оборудования в рабочем режиме. Товар считается поставленным после подтверждения его комплектности, соответствия технической спецификации и исправной работы.