

Конкурстық құжаттамаға сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 17858438-1
Сатып алудың атауы:	"Облыстық клиникалық аурухана" үшін сатып алу
Лоттың нөмірі:	№ 43688636-ОЛ-ОИ2
Лоттың атауы:	Ас блогына арналған жабдық
Лоттың сипаттауы:	Ас блогына арналған жабдық
Лоттың нөмірі :	88324675
Лоттың атауы :	Қуыру шкафы
Лоттың сипаттауы:	электрлі
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Электр қуыру шкафы, 3 секциялы
Саны, көлемі:	1
Өлшем бірлігі:	Дана
Жеткізу орны:	791310000, Шымкент қ., Әл Фараби ауданы Майлы Қожа көшесі, 4
Жеткізу мерзімі:	Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша 15 күнтізбелік күн ішінде
Сатып алынатын тауарлардың қажетті функциональдық, техникалық, сапалық, өнімділігі мен басқа да сипаттамаларының сипатталуы:	АВАТ ШЖЭ-3 қуыру шкафы қоғамдық тамақтандыру және сауда кәсіпорындарында әртүрлі тағамдар мен нан өнімдерін пісіруге арналған. Жабдықта жалпы сыйымдылығы 12 деңгей, әр камерада 4 деңгейден тұратын 3 қуыру камерасы болуы керек. Әр камераның өлшемдері кем дегенде 538×535×290 мм. жабдық 20 — дан 270 °С-қа дейінгі температуралық режимді қамтамасыз етуі керек. Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерінің температурасын бөлек реттеу көзделуі тиіс. Жабдық 320 °С температураға жеткенде іске қосылатын апаттық термиялық қосқышпен жабдықталуы керек. Камера көміртекті болаттан, бүйір және артқы қабырғалары боялған металдан жасалуы керек. Дизайн биіктігі бойынша реттелетін аяқтарды қамтамасыз етуі керек. Шкафтың жалпы өлшемдері: өні-840 мм - ден кем емес, тереңдігі — 900 мм — ден кем емес, биіктігі — 1500 мм-ден кем емес. Пода ауданы-0,834 м2. Қаптамасыз жабдықтың салмағы-190 кг. жабдық өлшемі 530×470×33 мм болатын 9 пісіру парағымен жабдықталуы керек. Өнім жаңа, бұрын пайдаланылмаған, механикалық зақымданулар мен ақауларсыз болуы керек. Тауардың құнына жеткізу, орнату, монтаждау, дайындалған инженерлік желілерге қосу, Орнату үшін қажетті монтаждық материалдар мен жиынтықтауыштар, іске қосу-баптау жұмыстары, жабдықтың жұмысқа қабілеттілігін тексеру және пайдалану ережелері бойынша Тапсырыс берушінің жауапты қызметкерлеріне нұсқау беру енгізілуі тиіс. Бұрын орнатылған жабдық болған кезде оны бөлшектеу және Тапсырыс берушімен келісілген орынға ауыстыру да тауардың құнына енгізілуі тиіс. Барлық аталған жұмыстар Тапсырыс беруші тарапынан қосымша төлемсіз орындалады. Орнату және іске қосу-жөндеу жұмыстары аяқталғаннан кейін жабдық пайдалануға толық дайын болуы тиіс. Кепілдік мерзімі — жабдықтар пайдалануға берілген күннен бастап 12 ай. Өнім ГОСТ 14919-83 сәйкес келуі керек.
Лоттың нөмірі :	88324639
Лоттың атауы :	Тақта
Лоттың сипаттауы:	қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары үшін, индукциялық
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Электр плитасы, 3 конфоркалы
Саны, көлемі:	5
Өлшем бірлігі:	Дана
Жеткізу орны:	791310000, Шымкент қ., Әл Фараби ауданы Майлы Қожа көшесі, 4
Жеткізу мерзімі:	Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша 15 күнтізбелік күн ішінде
Сатып алынатын тауарлардың қажетті функциональдық, техникалық, сапалық, өнімділігі мен басқа да сипаттамаларының сипатталуы:	Проммаш ПЭ-0,51СП электр еден плитасы қоғамдық тамақтандыру және сауда кәсіпорындарында мамандандырылған ыдыстарда әртүрлі тағамдарды пісіруге, қуыруға, бұқтыруға және өткізуге арналған. Плитаның әрқайсысының өлшемі 325×530 мм болатын шойыннан жасалған қыздыру беттері бар 3 оттығы болуы керек. Оттықтардың жұмыс бетінің жалпы ауданы-0,51 м2. Плитаның қуаты - 12 кВт. Қуат кернеуі — 380/220 В, үш фазалы. Әрбір оттықта механикалық басқарылатын жылуды реттеудің 3 дәрежесі болуы керек. Қыздырғыштарды 400 °С Жұмыс температурасына дейін қыздыру уақыты - 30 минут. Конструкцияда оттықтардың айналасындағы саңылаулар арқылы түсетін тамақ қалдықтарын жинауға арналған науа болуы керек. Жұмыс үстелі тот баспайтын болаттан, қаптамасы қорғаныш жабыны

бар көміртекті болаттан, жақтауы полимерлі жабыны бар металдан жасалуы керек. Плитаның орындалуы-еден, қуыру шкафы жоқ. Габариттік өлшемдері: ені-1200 мм-ден кем емес, тереңдігі — 800 мм-ден кем емес, биіктігі-850 мм-ден кем емес. қаптамасыз жабдықтың салмағы-150 кг. тауар жаңа, бұрын пайдаланылмаған, механикалық зақымданусыз және ақауларсыз болуы керек. Тауардың құнына жеткізу, орнату, монтаждау, дайындалған инженерлік желілерге қосу, Орнату үшін қажетті монтаждық материалдар мен жиынтықтауыштар, іске қосу-баптау жұмыстары, жабдықтың жұмысқа қабілеттілігін тексеру және пайдалану ережелері бойынша Тапсырыс берушінің жауапты қызметкерлеріне нұсқау беру енгізілуі тиіс. Бұрын орнатылған жабдық болған кезде оны бөлшектеу және Тапсырыс берушімен келісілген орынға ауыстыру да тауардың құнына енгізілуі тиіс. Барлық аталған жұмыстар Тапсырыс беруші тарапынан қосымша төлемсіз орындалады. Орнату және іске қосу-жөндеу жұмыстары аяқталғаннан кейін жабдық пайдалануға толық дайын болуы тиіс. Кепілдік мерзімі — жабдықтар пайдалануға берілген күннен бастап 12 ай. Өнім ГОСТ 14919-83 сәйкес келуі керек.

Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 17858438-1
Наименование закупки:	Закупки для "Областная Клиническая Больница"
Номер лота:	№ 43688636-ОЛ-ОИ2
Наименование лота:	Оборудование для пищеблока
Описание лота:	Оборудование для пищеблока
Номер пункта плана:	№ 88324675
Наименование пункта плана:	Шкаф жарочный
Описание пункта плана:	электрический
Дополнительное описание пункта плана:	Шкаф жарочный электрический, 3 секции
Количество:	1
Единица измерения:	Штука
Места поставки:	791310000, г.Шымкент, Аль-Фарабийский район ул. Майлы Кожа, 4
Срок поставки:	по заявке Заказчика в течение 15 календарных дней
Описание требуемых функциональных, технических, качественных, эксплуатационных и иных характеристик закупаемого товара:	Жарочный шкаф АВАТ ШЖЭ-3 предназначен для приготовления различных блюд и выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Оборудование должно иметь 3 жарочные камеры с общей вместимостью 12 уровней, по 4 уровня в каждой камере. Размеры каждой камеры — не менее 538×535×290 мм. Оборудование должно обеспечивать температурный режим от 20 до 270 °С. Время разогрева до рабочей температуры — 30 минут. Должна быть предусмотрена отдельная регулировка температуры верхних и нижних нагревательных элементов. Оборудование должно быть оснащено аварийным термовыключателем, срабатывающим при достижении температуры 320 °С. Камера должна быть выполнена из углеродистой стали, боковые и задние стенки — из окрашенного металла. Конструкция должна предусматривать регулируемые по высоте ножки. Габаритные размеры шкафа: ширина — не менее 840 мм, глубина — не менее 900 мм, высота — не менее 1500 мм. Потребляемая мощность — 14,4 кВт. Площадь пода — 0,834 м². Масса оборудования без упаковки — 190 кг. Оборудование должно комплектоваться 9 противнями размером 530×470×33 мм. Товар должен быть новым, ранее не использованным, без механических повреждений и дефектов. В стоимость товара должны быть включены доставка, установка, монтаж, подключение к подготовленным инженерным сетям, необходимые для установки монтажные материалы и комплектующие, пусконаладочные работы, проверка работоспособности оборудования и инструктаж ответственных работников Заказчика по правилам эксплуатации. При наличии ранее установленного оборудования его демонтаж и перемещение в согласованное с Заказчиком место также должны быть включены в стоимость товара. Все перечисленные работы выполняются без дополнительной оплаты со стороны Заказчика. После завершения установки и пусконаладочных работ оборудование должно быть полностью готово к эксплуатации. Гарантийный срок — 12 месяцев с даты ввода оборудования в эксплуатацию. Товар должен соответствовать ГОСТ 14919-83.
Номер пункта плана:	№ 88324639
Наименование пункта плана:	Плита электрическая
Описание пункта плана:	для предприятий общественного питания
Дополнительное описание пункта плана:	Плита электрическая, 3 конфорки
Количество:	5
Единица измерения:	Штука
Места поставки:	791310000, г.Шымкент, Аль-Фарабийский район ул. Майлы Кожа, 4
Срок поставки:	по заявке Заказчика в течение 15 календарных дней
Описание требуемых функциональных, технических, качественных, эксплуатационных и иных характеристик закупаемого товара:	Электрическая напольная плита Проммаш ПЭ-0,51СП предназначена для варки, жарки, тушения и пассерования различных блюд в специализированной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Плита должна иметь 3 конфорки с цельнолитыми чугунными нагревательными поверхностями размером 325×530 мм каждая. Общая площадь рабочей поверхности конфорок — 0,51 м². Мощность плиты — 12 кВт. Напряжение питания — 380/220 В, трёхфазное. Каждая конфорка должна

иметь 3 степени регулировки нагрева с механическим управлением. Время разогрева конфорок до рабочей температуры 400 °С — 30 минут. Конструкция должна предусматривать поддон для сбора остатков пищи, попадающих через зазоры вокруг конфорок. Рабочий стол должен быть изготовлен из нержавеющей стали, облицовка — из углеродистой стали с защитным покрытием, каркас — из металла с полимерным покрытием. Исполнение плиты — напольное, без жарочного шкафа. Габаритные размеры: ширина — не менее 1200 мм, глубина — не менее 800 мм, высота — не менее 850 мм. Масса оборудования без упаковки — 150 кг. Товар должен быть новым, ранее не использованным, без механических повреждений и дефектов. В стоимость товара должны быть включены доставка, установка, монтаж, подключение к подготовленным инженерным сетям, необходимые для установки монтажные материалы и комплектующие, пусконаладочные работы, проверка работоспособности оборудования и инструктаж ответственных работников Заказчика по правилам эксплуатации. При наличии ранее установленного оборудования его демонтаж и перемещение в согласованное с Заказчиком место также должны быть включены в стоимость товара. Все перечисленные работы выполняются без дополнительной оплаты со стороны Заказчика. После завершения установки и пусконаладочных работ оборудование должно быть полностью готово к эксплуатации. Гарантийный срок — 12 месяцев с даты ввода оборудования в эксплуатацию. Товар должен соответствовать ГОСТ 14919-83.