**Додаток №2**

**до тендерної документації**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

**ДК 021:2015 ― 42210000-1 Машини для обробки продуктів харчування, виробництва напоїв та обробки тютюну (піч пароконвекційна; шафа розстійна; спіральний тістоміс)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Код ДК 021:2015** | **Найменування товару** | **Од-ця виміру** | **Кіл-ть** |
| 1 | 42210000-1 Машини для обробки продуктів харчування, виробництва напоїв та обробки тютюну, номенклатурна позиція 42214100-0 Кухонні печі | Піч пароконвекційна | шт | 1 |
|  | 42210000-1 Машини для обробки продуктів харчування, виробництва напоїв та обробки тютюну номенклатурна позиція 42214100-0 Кухонні печі | Шафа розстійна | шт | 1 |
|  | 42210000-1 Машини для обробки продуктів харчування, виробництва напоїв та обробки тютюну, номенклатурна позиція 42215200-8 Машини для обробки продуктів харчування | Спіральний тістоміс | шт | 1 |

**Загальні вимоги:**

1. Товар, запропонований учасником, повинен відповідати національним та/або міжнародним стандартам, технічним вимогам до предмету закупівлі, встановленим у даному додатку, та всім іншим вимогам тендерної документації.

*Відповідність технічних характеристик запропонованого учасником товару вимогам технічного завдання повинна бути обов’язково підтверджена технічним документом виробника (експлуатаційною документацією: настанова з експлуатації, або інструкція, або технічний опис чи технічні умови, або ін. документи українською мовою) в якому міститься ця інформація, з наданням копії документів; копією висновку Державної санітарно-епідеміологічної експертизи (з додатками) та/або копією сертифікату відповідності та/або декларації про відповідність на товар, діючих на момент розкриття тендерної пропозиції.*

2. Товар, запропонований учасником, повинен бути новим і таким, що не був у використанні, та гарантійний термін (строк) експлуатації повинен становити не менше 12 місяців.

*На підтвердження учасник повинен надати гарантійний лист в довільній формі щодо відповідності вимогам.*

3. Учасник повинен підтвердити можливість поставки запропонованого ним товару у кількості та в терміни, визначені цією документацією та пропозицією учасника.

*На підтвердження учасник (якщо він є виробником товару) повинен надати гарантійний лист в довільній формі щодо відповідності вимогам.*

*На підтвердження учасник (якщо від не є виробником товару) повинен надати копію листа виробника (представництва, філії виробника ― якщо їх відповідні повноваження поширюються на територію України), або представника, дилера, дистриб'ютора, офіційно уповноваженого на це виробником, яким підтверджується можливість поставки учасником товару, який є предметом закупівлі цих торгів, у кількості, та в терміни, визначені цією документацією та пропозицією учасника. Лист повинен включати в себе: назву учасника, номер оголошення, що оприлюднене на веб-порталі Уповноваженого органу, назву предмета закупівлі відповідно до оголошення про проведення процедури закупівлі, а також гарантії щодо терміну гарантійного обслуговування.*

4. Проведення доставки та інсталяції товару за рахунок учасника.

*На підтвердження учасник повинен надати гарантійний лист в довільній формі щодо відповідності вимогам.*

5. ДСТУ ISO 9001:2015 Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2015, IDT) (*Надати у складі тендерної пропозиції).*

6. ДСТУ ISO 14001:2015 Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосовування (ISO 14001:2015, IDT) (*Надати у складі тендерної пропозиції).*

**Піч пароконвекційна**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Параметри** | **Вимоги** | **Відповідність (так/ні) з посиланням на сторінку відповідного документу** |
| 1 | Потужність, не менше | 15 кВт |  |
| 2 | Напруга, не менше | 380В |  |
| 3 | Частота, не менше | 50Гц |  |
| 4 | Панель керування | LED з контролем як пічки так і підключеної до неї розстійної шафи |  |
| 5 | Температурний діапазон, °С | +30 ― +260 |  |
| 6 | Корпус | нержавіюча сталь |  |
| 7 | Кількість рівнів, не менше | 10 |  |
| 8 | Відстань між рівнями, не менше, мм | 75 |  |
| 9 | Розмір деко, не менше, мм | 600х400 |  |
| 10 | Тип підсвічування камери | світлодіодний |  |
| 11 | Скління двері | 2 |  |
| 12 | Підключення до водопроводу | наявність |  |
| 13 | Підключення до каналізації | наявність |  |
| 14 | Випаровування | інжекторне |  |
| 15 | Налаштування вологості, крок збільшення | 20% |  |
| 16 | Габаритні розміри ДхШхВ, мм | 800х811х952 |  |

**Шафа розстійна**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Параметри** | **Вимоги** | **Відповідність (так/ні) з посиланням на сторінку відповідного документу** |
| 1 | Потужність, не більше | 1,2 кВт |  |
| 2 | Напруга, не більше | 220В |  |
| 3 | Частота, не більше | 50Гц |  |
| 4 | Панель керування | через піч з панеллю керування MASTER, TOUCH або LED |  |
| 5 | Температурний діапазон, °С | до +50 |  |
| 7 | Кількість рівнів, не менше | 5 |  |
| 8 | Відстань між рівнями, не менше, мм | 68 |  |
| 9 | Розмір деко, не менше, мм | 600х400 |  |
| 10 | Габаритні розміри ДхШхВ, мм | 800х792х866 |  |

**Спіральний Тістоміс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Параметри** | **Вимоги** | **Відповідність (так/ні) з посиланням на сторінку відповідного документу** |
| 1 | Потужність, не менше | 2,2 кВт |  |
| 2 | Напруга, не менше | 380В |  |
| 3 | Частота, не менше | 50Гц |  |
| 4 | Виконання | незміна діжа |  |
| 5 | Кількість швидкостей | не менше 2 з обертанням діжі та спіралі |  |
| 6 | Швидкість обертання спіралі, об/хв | 92/184 |  |
| 7 | Об’єм діжі, не менше, л | 48 |  |
| 8 | Разова загрузка тіста, не менше, кг | 43 |  |
| 9 | Габаритні розміри ДхШхВ, мм | 495х800х798 |  |
| 10 | Габаритні розміри діжі, не менше, мм | 450х300 |  |