**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

КЪМ ДОКУМЕНТАЦИЯ ЗА УЧАСТИЕ ЗА

ВЪЗЛАГАНЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА, ЧРЕЗ СЪБИРАНЕ НА ОФЕРТИ С ОБЯВА С ПРЕДМЕТ: **„ДОСТАВКА НА КУХНЕНСКО ОБОРУДВАНЕ ПО ПРОЕКТ „МОДЕРНИЗАЦИЯ НА МАТЕРИАЛНАТА БАЗА НА ДОМАШЕН СОЦИАЛЕН ПАТРОНАЖ – СВИЩОВ”,** ПРИ УСЛОВИЯТА И РЕДА НА ГЛАВА ДВАДЕСЕТ И ШЕСТА, ЧЛ. 187, ВЪВ ВРЪЗКА С ЧЛ. 20, АЛ.3, Т.2 ОТ ЗАКОНА ЗА ОБЩЕСТВЕНИТЕ ПОРЪЧКИ

1. **Описание на предмета на обществената поръчка и минимални технически изисквания:**

Изпълнителят следва да достави за нуждите на Домашен социален патронаж – Свищов кухненско оборудване по **Проект „Модернизация на Домашен социален патронаж – Свищов“, финансиран от Фонд „Социална закрила“, МТСП, чрез Договор за съвместна дейност №РД04-106/28.06.2016 год.,** отговарящо на следните минимални технически изисквания, както следва:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **МИНИМАЛНИ ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА КУХНЕНСКОТО ОБОРУДВАНЕ** | **количество** |
| 1. | Парен конвектомат електрически със странично отваряне | Брой нива – 10, за тави GN 1/1(530/325mm) или 400/600мм. 3 мотора в отделението. Повишена мощност за по-бързо приготвяне на ястията. Директна пара. Осветление на камерата. Разстояние между водачите 80 мм. Мотори със смяна на посоката на въртене Двустепенно регулиране на скоростта на въртене на турбините за по-равномерно готвене Врата с двойно стъкло за лесно почистване. Фибро карбонова дръжка. Вход за чиста вода 3/4" Дренаж на оттока от камерата ф30мм - изведен на гърба на уреда. Корпус и камера от неръждаема стомана. Механично управление: Таймер за времето за печене, механичен контрол на температурата. Възможност за регулиране на подаването на пара непрекъснато в проценти или на импулси (ръчно). Възможност за приготвяне на ястия и сладки. Размери 850 мм/890мм/1130 мм. Душ за измиване камерата на конвектомата | 1 |
| 2. | Стойка за конвектомат | Стойка за конвектомат с водачи за тави, изработена от неръждаема стомана AISI 304. Размери на стойката - според размера на конвектомата. Височина -съобразена с удобството за работа с уреда | 1 |
| 3. | Професионална хладилна маса | Изработена изцяло от неръждаема стомана (както вън така и вътре). Среднотемпературна, режим на работа от -2 до +8С. С три плътни врати и десен компресор. GN 1/1 стандарт, с регулируеми във височина подсилени решетки с размер 325/530мм - 3 бр. Тропичен клас - ефективна в среда до +43 градуса. Електронно управление с цифровa визуализация на температурата по НАССР. Изцяло медна охладителна система, динамично охлаждане, автоматично обезледяване на изпарителя. Обем: 415 л. Регулируеми във височина крака от неръждаема стомана. Размери 1840 мм/700 мм/850мм. | 1 |
| 4. | Професионална електрическа печка | 6 квадратни обединени електрически котлона-тип плоча, всеки от тях с размер 300/300мм. и мощност 2.5 KW, общ полезен размер на работната площ 900/600мм., работна темперaтура на плочите 400°С, термостат предпазващ от прегряване за всяка плоча. Фурна с размер 540/710 мм. за тави GN2/1, изработена от неръждаема стомана, терморегулатори - горен и долен до 320°С. Размери 1200 мм/800мм/850 мм | 1 |
| 5. | Зеленчукорезачка | Производителност до 300 кг/ съвместима с ножове ф205 мм. Обороти 290 мм. Самоохлаждащ се професионален двигател. Лесноповдигащ се капак за бъза смяна на ножове и почистване. Два отвора с възможност за рязане на два продукта едновревменно. Всички елементи, които са в досег с храна да са от неръждаема стомана. Изцяло изработена от анодизиран алуминий и неръждаема стомана. Комплект от четири ножа: нож неръждаем за резени за зеленчукорезачка; нож неръждаем за ленти за зеленчукоразачка; нож неръждаем за настъргване за зеленчукорезачка и нож неръждаем за кубчета за зеленчукарезачка | 1 |
| 6. | Работна маса | Размери 2000 мм/800 мм/850 мм. Крайстенна с един умивален басейн с размери 800мм/600мм/330 мм, със заден борд и долен плот. Изработена изцяло от неръждаема стомана AISI 30. Каширан работен плот, крака от неръждаем профил с размери 40мм/40мм с регулируеми във височина пластмасови набивки в цвят „метално сиво“. | 1 |
| 7. | Работна маса | Размери 2000 мм/800 мм/850 мм. Крайстенна със заден борд и долен плот. Изработена изцяло от неръждаема стомана AISI 30. Каширан работен плот, крака от неръждаем профил с размери 40мм/40мм с регулируеми във височина пластмасови набивки в цвят „метално сиво“. | 1 |
| 8. | Тава за печене | От неръждаема стомана с размери 650/530 мм, дълбочина 150 мм | 10 |

**II. Срок за гаранционно обслужване на кухненското оборудване** по предложение на участника както следва:

- минимум 24 (двадесет и четири) месеца за Парен конвектомат електрически;

- минимум 24 (двадесет и четири ) месеца за Професионална хладилна маса;

- минимум 24 (двадесет и четири ) месеца за Професионална електрическа печка;

* минимум 24 (двадесет и четири ) месеца за Зеленчукорезачка;
* минимум 24 (двадесет и четири ) месеца Работна маса;
* минимум 12 (дванадесет) месеца за тава за печене.

**Важно! В случай, че участника предложи Срок за гаранционно обслужване на кухненското оборудване, по – малък от посочените по горе, ще бъде отстранен от участие.**

**Гаранционното обслужване следва да включва всички разходи по гаранционната поддръжка на доставеното кухненско оборудване, без Възложителят да дължи допълнително възнаграждение за това.**

**III. Срок, място и начин на доставка:**

**1. Срокът за доставка и монтаж** е до 10.11.2016 г.

**2.** **Място на доставка:** гр. Свищов, ул. ”33 Свищовски полк“, №67, Домашен социален патронаж.

**3. Начин на доставка:** кухненското оборудване се предава в оригинална опаковка, без нарушена цялост заедно с пълен комплект документи: приемо-предавателен протокол, гаранционни карти, и указания за работа с кухненското оборудване в превод на български език. В приемо-предавателния протокол следва да фигурира марка, модел и сериен номер на доставеното оборудване.

**Важно! В случай, че в техническата спецификация или на друго място в документацията за участие конкретното кухненско оборудване е обозначена с посочване на конкретен модел, източник, процес, търговска марка, патент, тип, произход или производство, което би довело до облагодетелстването или елиминирането на определени лица или продукти, то това обозначение не е задължително за участниците и те могат да посочат в техническото си предложение кухненско оборудване с еквивалентни технически характеристики.**

***Изготвил:***

***Милена Дончева***

***Управител на ДСП - Свищов***