



ЭНЕРГОАТОМИНВЕСТ
КУРСКАЯ АЭС-СЕРВИС

**Общество с ограниченной ответственностью
«Курская АЭС-Сервис»
(ООО «Курская АЭС-Сервис»)**

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. генерального директора
ООО «Курская АЭС-Сервис»



Киреева Г.А.

2020г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО ТЕМЕ:

**«Поставка электрокипятильников для производственных нужд предприятий
общественного питания»**

г. Курчатов
2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Подраздел 1.1 Наименование

Подраздел 1.2 Сведения о новизне

Подраздел 1.3 Этапы разработки / изготовления

Подраздел 1.4 Документы для разработки / изготовления

Подраздел 1.5 Код ОКП

РАЗДЕЛ 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Подраздел 4.1 Технические, функциональные и качественные характеристики
(потребительские свойства) товаров

Подраздел 4.2. Требования к надежности

Подраздел 4.3. Требования к составным частям, исходным и эксплуатационным
материалам

Подраздел 4.4 Требования к маркировке

Подраздел 4.5 Требования к упаковке

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ И ПРИЕМКИ

Подраздел 5.1 Порядок сдачи и приемки

Подраздел 5.2 Требования по передаче заказчику технических и иных документов при
поставке товаров

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ И/ИЛИ СРОКУ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИЙ

РАЗДЕЛ 9. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

РАЗДЕЛ 10. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

РАЗДЕЛ 12. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

РАЗДЕЛ 13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 14. ТРЕБОВАНИЯ К КОЛИЧЕСТВУ И СРОКУ (ПЕРИОДИЧНОСТИ) ПОСТАВКИ

РАЗДЕЛ 15. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

РАЗДЕЛ 16. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

РАЗДЕЛ 17. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Поставка электрокипяtilьников для производственных нужд КПОП №2 в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

РАЗДЕЛ 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Электрокипяtilьники требуются для оснащения предприятий общественного питания.

РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Нормальные условия эксплуатации, в соответствии с требованиями предприятий - изготовителей.

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Подраздел 4.1 Технические, функциональные и качественные характеристики (потребительские свойства) товаров

1. Термопот GASTRORAG DK WB – 10 или аналог – 4шт.
2. Электрокипяtilьник ANIMO WKT-20N-VA 30150 или аналог -2шт.

Подраздел 4.2. Требования к составным частям, исходным и эксплуатационным материалам

Оборудование должно соответствовать по комплектности технической документации, оборудование должно быть новым, не восстановленным, свободным от прав третьих лиц.

Подраздел 4.3 Требования к упаковке

В заводской ненарушенной упаковке

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ И ПРИЕМКИ

Подраздел 5.1 Порядок сдачи и приемки

Заявленное оборудование поставляется Поставщиком Покупателю по адресу: Курская область, г. Курчатова, коммунально-складская зона, База №2.

Приемка оборудования осуществляется Покупателем с учетом соответствия количества, комплектности и качества в ходе передачи Покупателю на месте доставки.

Приемка осуществляется в соответствии с законодательством РФ.

Обязательно проведение входного контроля с оформлением соответствующего Акта, проведение входного контроля включает в себя:

- Проверка наличия и содержания сопроводительной документации;
- Проверка состояния упаковки и тары, осмотр;
- Проверка комплектности;
- Проверка на отсутствие признаков фальсификации продукции.

После получения положительных результатов входного контроля подписываются Акты приема – передачи оборудования.

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Оборудование может транспортироваться любым видом транспорта.

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

Оборудование должно сохранять свои параметры в пределах норм, установленных стандартами или техническими условиями в течение сроков службы, указанных заводом-изготовителем.

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ И/ИЛИ СРОКУ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИЙ

Гарантийный срок на поставляемое оборудование согласно гарантиям Завода-Изготовителя. Если в гарантийной период будут выявлены внешние и внутренние дефекты, препятствующие нормальной эксплуатации, то Поставщик обязан заменить за свой счет и в согласованные с Заказчиком сроки.

РАЗДЕЛ 9. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество закупаемого оборудования должно соответствовать действующим в России стандартам (ГОСТ), техническим условиям (ТУ). Если к поставке предлагается аналог оборудования, то его технические характеристики должны соответствовать оригинальным. Наличие у Поставщика системы менеджмента качества, соответствующей требованиям ГОСТ Р ИСО 9001 или международного стандарта качества ISO 9001.

В случае поставки товара аналогичного, указанному в ТЗ, в состав заявки включить документ (ТУ, выписку из ТУ, паспорт на компрессор), подтверждающий соответствие техническим характеристикам оборудования, указанного в ТЗ.

РАЗДЕЛ 10. ТРЕБОВАНИЯ К КОЛИЧЕСТВУ И СРОКУ (ПЕРИОДИЧНОСТИ) ПОСТАВКИ

Количество оборудования – 6 единиц.

Поставка оборудования производится в течение 10 рабочих дней после подписания договора поставки обеими сторонами.

Разрешается досрочное исполнение договора.

РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

Вся документация должна быть на русском языке.

РАЗДЕЛ 12. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1	ТЗ	Техническое задание
2	РФ	Российская Федерация
3	ГОСТ	Государственный стандарт

РАЗДЕЛ 17. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

№ п/п	Наименование приложения	Номер страницы
	нет	

И.о. главного инженера



В.Н. Антонова

 Ковардин А.А.

 Шорогина О.В.
Шорогина О.В.