

Приглашение к участию в конкурсе на проектирование, поставку и монтаж кухонного оборудования под кейтеринг.

Уважаемые Господа.

ООО «Рестэйт», в лице координатора и организатора проекта ООО «МарИКон»,

приглашает организации принять участие в конкурсе на поставку и монтаж для пищеблока (кухни) профессионального оборудования, комплектующих к нему и гарантийное обслуживание.

Конкурс проводится согласно внутренним документам Общества, которые разработаны в соответствии с нормами Гражданского Кодекса.

Цены на условия и услуги, предлагаемые потенциальными Участниками, относятся к закрытой информации, также как условия договорных отношений с победителем конкурса.

1. В 2009г. в плановом порядке будет закупаться следующее оборудование: Приложение №1.

Для начального понимания уровня интересующего нас ценового диапазона приводим в качестве примера данные по конфигурации интересующего оборудования:

Приложение №1.

Если ваша фирма готова предложить цены более низкие, мы рады будем вашему участию в конкурсе по проектированию, поставке, монтажу необходимого оборудования для создания пищеблока (кухни).

Наименование работы (тип проектирования)

Проектирование кухни-пищеблока, производственных цехов: цех заготовочный (доработки полуфабрикатов, овощной), доготовочный (горячий, холодный), с системой пожаротушения, санитарно-питьевого водоснабжения, внутреннего отопления, вентиляции и кондиционирования, канализации под кейтеринг из расчета обслуживания до 300 человек и штатной численностью персонала 10-15 человек.

Помещения:

административные кабинет директора (управляющего), бухгалтерия, зав. производством;

бытовые раздевалка, душевая, туалетные комнаты для персонала;

технические вентиляционная, щитовая, тепловой узел, помещение содержащее оборудование для бара;

складские для складирования и хранения фуршетных и банкетных столов, стульев, инвентаря, хранения продуктов, напитков;

холодильные камеры для полуфабрикатов, х/камеры для отходов;

моечная кухонной посуды предназначенная для мытья наплитной посуды, котлов кастрюль, противней, кухонного и разделочного инвентаря.

моечная для мытья столовой посуды (стекло, фарфор)

Основание для проектирования. Перепрофилирование назначения помещений.

Назначение объекта Размещение предприятия питания в отдельно стоящем четырёх этажном административном здании на первом этаже в помещениях № 8,9,10,11,12. Цокольный этаж помещения № 13,14,15, 18, 20, 22 по адресу: ул. Петрозаводская дом 12. литер А.

Используемые продукты для приготовления блюд. Мясо, рыба, птица. Сырые полуфабрикаты (нарезанные, формованные в упаковке). Полуфабрикаты высокой степени готовности, замороженные в вакуумной упаковке. Корнеплоды очищенные, мытые в вакуумной упаковке и неочищенные.

Технология работы с продуктами. Предусматривается загрузка продуктов через цокольный этаж с последующей первичной обработкой, сортировкой по производственным цехам, холодильным камерам, складирования. Далее подъём на первый этаж для размораживания и приготовления блюд. Как вариант рассматривается доставка полуфабрикатов для их разогрева и полной готовки. После приготовления, продукция отгружается в ёмкости и транспортируется на тележках к месту проведения мероприятия. В данном случае рассматривается первый этаж «Петроконгресса».

За барной стойкой в помещении для сервировки, на заранее оборудованном месте производится раскладка продуктов в гастроремкости, мармиты, на подносы, блюда, тарелки, после чего продукция вносится в зал официантами для сервировки и накрытия столов.

Особенные требования. Русская национальная кухня. Выпечной цех (некремовые изделия: хлеб, булочки, пироги).

Режим и организация работы предприятия, кейтеринга. Организация обслуживания участников выставки, конференции, круглых столов в помещениях «Петроконгресса» и на выезде. Форма проведения мероприятий бизнес ланч, кофе-брейк, коктейль. Количество смен 1, время работы 9 00 – 18 00.

Требования и условия проектирования. Разработать технологическую часть проекта в соответствии с действующими нормативными актами.

Разрешительная мощность электрообеспечения. 70 -80 кВт.

Система вентиляции. Приточно-вытяжная.

Водоснабжение и канализация. Водоснабжение централизованное, хозяйственно-питьевое, противопожарное. Система канализации централизованная. Наличие резервных водонагревателей.

Высота помещений Цоколь 1.95 м. по нижней балке, потолок от 2.10м до 2.40 м., первый этаж 3.39 м.

Загрузка продуктов 360 – 400 кг.

2. Базовые условия поставки:

- 2.1. Текущая закупка от одной до пяти единиц без предварительного извещения о предстоящих приобретениях.
- 2.2. Предоплата 50 % стоимости в течение 3 суток после представленного счета.
- 2.3. Срок выполнения поставки не более 10 рабочих дней.
- 2.4. Гарантии – согласно техническим условиям: Приложение №2

3. Условия участия в конкурсе.

Участники, желающие принять участие в конкурсе, получают от Организатора Тех.задания на конфигурацию и наименование оборудования, план цокольного и первого этажа.

4. Требования к участникам конкурса.

4.1. В конкурсе могут принять участие юридические лица и индивидуальные предприниматели, отвечающие следующим требованиям:

- наличие опыта аналогичных поставок и положительной репутации на рынке.

4.2. Перечень документов для Участника:

Для участия в конкурсе фирма претендент прилагает копии документов характеризующих ее деятельность, максимальный перечень которых может состоять:

-копия свидетельства о регистрации, реквизиты и телефон представителя

- данные о кадровом составе производственного персонала для понимания производственных возможностей, профессиональных знаний и квалификации сотрудников;

- иные произвольные материалы, характеризующие фирму как будущего возможного партнера.

4.3. Все приложенные к заявке документы должны быть надлежащим образом оформлены и подписаны руководителем.

Запрещается участие в конкурсе предприятий, имеющих непосредственную организационно-правовую или финансовую зависимость друг от друга.

5. Сроки. В течении 5 рабочих дней начиная со дня, следующего за днём получения заявки.

Подача заявки на участие, выдача материалов для подготовки (расчета) предложений и регистрация осуществляется с 27.04.2009 до 04.06.2008, включительно.

17	Ящик с крышкой переносной с ручками для мяса, нерж., габариты 1000х500х500. Грузоподъемность 50кг	шт	1	1														
18	Ящик с крышкой переносной для рыбы, нерж., габариты 1000х500х500 Грузоподъемность 50кг	шт	1	1														
19	Ящик с крышкой переносной для овощей, нерж., габариты 1000х500х500. Грузоподъемность 50кг	шт	2	2														
20	Шкаф для переодевания и временного хранения верхней одежды. Изготовлен из стали с лакокрасочным покрытием, вдухворчатый, верхняя и нижняя полка, перекладина для вешелки, две запираемые дверцы. Габариты 600х500х1750	шт	10	10														

Раздел I. Основные требования к условиям поставки столово – кухонного оборудования.

1. Все предлагаемое к поставке столово-кухонного оборудование должно соответствовать требованиям, указанным ниже:

- поставляемое столово-кухонное оборудование по комплектации, техническим, функциональным и качественным характеристикам должно полностью соответствовать требованиям настоящего технического задания;

- поставляемое столово-кухонное оборудование должно быть современным, высокотехнологичным;

- столово-кухонное оборудование должно быть зарегистрировано, разрешено к применению на территории РФ и соответствовать требованиям Госстандарта России и международным стандартам:

- иметь Сертификат соответствия Госстандарта России;
- иметь Гигиеническое заключение ГСЭС России (при необходимости);
- иметь максимальный гарантийный срок (не менее 12 месяцев от даты завершения монтажа и пуско-наладки);

2. При поставке столово-кухонного оборудования необходимо:

- осуществление поставки оборудования в структурное подразделение ФГМУ «Медицинский центр при Спецстрое России», расположенный в регионе (п.22.6 информационной карты конкурсной документации);

- наличие действующей лицензии на техническое обслуживание столово-кухонного оборудования и (или) копия договора с организацией, осуществляющей сервисно-техническое обслуживание данного оборудования;

- проведение монтажных и пусконаладочных работ с комплектацией оборудования стартовыми расходными материалами и необходимым монтажным инвентарем на условиях бесплатно, по месту монтажа;
- предоставление гарантийного обслуживания и технической поддержки по эксплуатации оборудования в течение всего срока гарантии на условиях бесплатно, по месту монтажа;
- обучение персонала пищеблока и сервисного персонала Заказчика на условиях бесплатно, по месту монтажа;
- наличие руководства по эксплуатации, технического паспорта и иной сервисной документации на русском языке с указанием содержания драгоценных металлов в оборудовании;

Раздел II. Описание технических параметров и функциональных характеристик столово-кухонного (механического и немеханического) оборудования.

В таблице технического соответствия представлена спецификация столово-кухонного оборудования с указанием технических характеристик и комплектации (без указания стоимости). При заполнении таблицы, в т.ч. графы «Предлагаемая величина параметра», участнику размещения заказа необходимо учитывать что:

1. в комплект поставки должны быть включены все необходимые материалы и комплектующие для обеспечения функционирования оборудования;
2. все строки таблицы технического соответствия должны быть заполнены;
3. приведенные данные должны быть подтверждены технической документацией;
4. все требования к комплектации по пунктам Технического задания должны быть включены в стоимость;
5. в случае представления недостоверной информации о поставляемом оборудовании Участник размещения заказа отстраняется от дальнейшего участия в конкурсе.

Приложение №2.

Технические условия для конкурса по закупке кухонного оборудования для ГП «РЕСТЭК»

1. Поставщик должен предложить цены на указанное оборудование, комплектующие и расходные материалы.
2. Выставление счёта на технику, комплектующие и расходные материалы должно осуществляться в кратчайшие сроки по факсу или электронной почтой.
3. Поставка оплаченной техники, комплектующих и расходных материалов должна быть осуществлена в течение 3-х рабочих дней.
4. Возможность отгрузки оплаченного товара по копии (оригиналу) платёжного поручения, отправленного по факсу.
5. При отгрузке товара должны быть правильно оформлены соответствующие бухгалтерские и гарантийные документы. К поставляемому оборудованию должен прилагаться комплект соответствующих документов и программного обеспечения и всех необходимых сертификатов (гигиенических, качества и др.).
6. Поставляемое оборудование и комплектующие должны быть сопровождены гарантийным талоном и условиями гарантии, комплектом соответствующих документов и программного обеспечения.
7. Гарантийное обслуживание должно осуществляться с выездом к Заказчику технического специалиста Поставщика. Доставка неисправного оборудования (комплектующих) в сервис-центр производится за счёт и силами Поставщика.
В случае потребности в длительном гарантийном ремонте, Поставщик обязан предоставить временное оборудование (комплектующие), аналогичное по своим характеристикам не позднее, чем через 2 рабочих дня.
8. Доставка поставляемой оргтехники (включая доставку и возврат техники в случае гарантийного ремонта), комплектующих и расходных материалов должна осуществляться за счёт Поставщика.
9. Качество поставляемого оборудования должно соответствовать техническим условиям изготовителя.

10. Для ведения оперативных переговоров с Заказчиком должен быть закреплён менеджер Поставщика.

11. Ко всему оборудованию должны предоставляться сертификаты соответствия.

Руководитель отдела протокола и кейтеринга

ООО «Экспосервис» Коровин В.В

+7 921 921 99 76