**ЗАПРОС КОММЕРЧЕСКОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ**

**№12.09 /1 от 12.09.2018 *Руководителю предприятия***

Компания ООО «Аквафрост» (ТМ «Водный мир») заинтересована в приобретении

**Устройство камеры созревания под ключ/Аквафрост.**

**Осмотр объекта перед подачей сметы обязательно.**

**Техническое задание в Приложении №1**

**Основные требования:**

Условия оплаты: по договоренности;

Место выполнения работ: г. Черноморск, пос. Бурлачья балка, ул. Центральная 1-е. Завод

Срок поставки: по согласованию;

Требования к Поставщику: плательщик НДС, своевременность поставки в указанные сроки, максимальная отсрочка платежа.

Просим Вас, предоставить коммерческое предложение по, в котором **обязательно** указать:

* Статус плательщика налога.
* Ценовое предложение грн. с НДС (СМЕТА).
* Условия оплаты.
* Срок выполнения работ.
* Опыт работы компании на рынке.
* Контактное лицо, телефон.
* Код ОКПО.
* Фиксация цены.

 **Конечный срок подачи предложения: 21.09.2018 г.**

**Для осмотра объекта просьба связываться с Гл. инженером**

***Обращаем Ваше внимание на то, что тендерные предложения, поступившие после окончания срока приема, рассматриваться не будут.***

Просим Вас, коммерческое предложение направить на почту tender@vodnyj-mir.ua

Контактное лицо Берлинский Виталий Дмитриевич Гл. инженер 050 424 72 71(со стороны Заказчика).

Контактное лицо Начальник тендерного отдела Будянский Сергей Борисович, тел 0504926577

Если Вы не заинтересованы или не можете предоставить Компании ООО «Аквафрост» Ваше коммерческое предложение, пожалуйста, укажите причину и направьте отказ в письменной форме на имя секретаря Тендерного комитета (контактному лицу).

Мы благодарим Вас за сотрудничество с Компанией ООО «Аквафрост». В случае возникновения вопросов обращайтесь в Тендерный отдел.

*Компания ООО «Аквафрост» гарантирует конфиденциальность предоставленной Вами информации. Данная информация будет использована только для внутренних целей.*

*Подавая предложение Вы соглашаетесь на подписание типового договора в случае определения Вашей компании победителем по тендеру* [*http://tender.vodnyj-mir.ua/faq\_ag.php*](http://tender.vodnyj-mir.ua/faq_ag.php)

*Приложение №1*

**Техническое задание камеры созревания №2.**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. Процесс холодильной обработки (Хранение/Охлаждение/Заморозка) | Камера созревания рыбы |
| 2. Тип продукта | Жирна сельдь в рассоле 13% NaCl (1:1) |
| 3. Температура входящего продукта, °С | +15 / +20, °С |
| 4. Температура выходящего продукта, °С | +5°С |
| 5. Температура в камере, °С | -1…+2°С ( круглогодично) |
| 6. Необходимая влажность в камере, % | До 75% |
| 7. Максимальная масса продукта в камере, кг | 20 000 кг |
| 8. Максимальный суточный грузооборот, кг | 6000 кг |
| 9. Время холодильной обработки, часов | 72 часа |
| 10. Тип размещения продукта в камере (контейнер, ящик, паллета и т.д.)  | Продукт находиться в пластиковой ёмкости |
| 11. Размеры ёмкости для продукта, мм | 1250х1000х800 мм |
| 12. Тип упаковки продукта (герметичная/открытая) | Герметично |
| 13. Расположение ёмкостей в камере | Возможна постановка в несколько уровней с расстоянием между рядами и ёмкостями |
| 14. Способ загрузки/разгрузки (вручную/погрузчик). | Погрузчик |
| 15. Кол-во человек в камере, чел. | 1 человек |
| 16. Площадь помещения, м2 | 83 м2 |
| 17. Высота помещения, м. | 4,5 м |
| 18. Кол-во дверей, шт. | 1 шт. |
| 19. Размеры дверей, мм | 2,5 х 2,5 |
| 20. Кол-во открывания двери, в сутки | 30 |
| 21. Занавесь (да/нет) | Да |
| 22. Время работы освещения в камере, часов | 24 часа |
| 23. Размеры камеры | 15 х 5,5 х 4,5 м  |
| 24. Материал стен \* | 3 стены сэндвич панель из ППС 100мм, а одна 15м красный кирпич (за стеной холодильная камера +5°С), потолок и пол бетонные. |
| 25. Длина магистрали трубопровода | 20 м |

**\* камера уже существует**

1) Предполагается, что камера будет вводиться в эксплуатацию двумя очередями, 10 000 кг продукта первая очередь и 10 000 кг вторая очередь. Для оптимальной работы холодильного агрегата и резервирования, необходимо предусмотреть агрегат на 2 компрессора с разгрузкой по мощности.

2) Так как, в камере возможно будут находиться другие продукты, необходимо предусмотреть кратность циркуляции и скорость воздуха для охлаждения продукта, предпочтительно 2 воздухоохладителя.

3) Агрегат отдалён от камеры на расстояние около 20 метров.

4) В связи с температурами окружающей среды, необходимо учесть работу оборудования при температуре:

в летнее время +40°С на расчётном режиме;

в зимнее время -25°С на расчетном режиме;

5) Для эффективной работы испарителя и дополнительной экономии электроэнергии предложить электронный расширительный вентиль.

6) Так как помещение содержит солёный воздух, предусмотреть защиту испарителей от коррозии.

7) Агрегат будет работать в зимнее время, нужно предусмотреть этот режим работы.

8) Для удобства эксплуатации предусмотреть щит управления камерой возле двери.