

КОНКУРСНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ
для участия в конкурсе «Закупка кухонного оборудования и инвентарей для
оснащения основной столовой на территории завода UzGTL, а также здания
основного центра управления»

(84 листов)

СОДЕРЖАНИЕ

Глава I.

Объявление о проведении конкурса.

Глава II.

Инструкция Участникам Конкурса.

Общие сведения.

Порядок подачи Конкурсных предложений.

Глава III.

Порядок рассмотрения и оценки Конкурсных предложений.

Глава IV.

Критерии оценки.

Глава V.

Заключительные положения.

Глава VI.

Проект Контракта.

I. Глава

ОБЪЯВЛЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА

ООО «Uzbekistan GTL» (Заказчик) в рамках реализации инвестиционного проекта «Производство синтетического жидкого топлива на базе очищенного метана Шуртанского ГХК», объявляет конкурс на закупку кухонного оборудования и инвентарей для оснащения основной столовой на территории завода UzGTL, а также здания основного центра управления.

Конкурс проводится по адресу: 100060, Республика Узбекистан, г. Ташкент, Яшнабадский район, ул. Фаргона йули, д. 7Б, e-mail: Procurement2@gtl.uz

Конкурсная документация загружена на
<http://www.oltinyolgtl.com/russian/196/>

Контактное лицо Заказчика: Ведущий специалист по закупкам
Атажанов Н.У.
(тел. +998 71 202 40 36)

Участники конкурса предоставляют свои предложения на русском языке.

К рассмотрению будут приняты конкурсные предложения в конвертах, опечатанные участниками конкурса, поступившие по вышеуказанному адресу в срок до 12-00 по местному времени «25» ноября 2020 года.

Вскрытие конвертов с предложениями участников конкурса состоится в 16:00 местного времени «25» ноября 2020 года по вышеуказанному адресу: Республика Узбекистан, г. Ташкент 100060, Яшнабадский район, ул. Фаргона йули, д. 7Б.

Разъяснения по конкурсной документации могут быть предоставлены после официального запроса на фирменном бланке участника с использованием средств почтовой или электронной связи по адресу: Procurement2@gtl.uz не позднее чем за пять дней до крайней даты подачи предложений.

Участники конкурса, имеют право принять участие во вскрытии предложений.
Просим участников перед подачей конкурсных предложений проверять их на предмет соответствия конкурсной документации Заказчика.

II. Глава

Инструкция Участникам Конкурса

1. Общие сведения

ООО «Uzbekistan GTL» (Заказчик) в рамках реализации инвестиционного проекта «Производство синтетического жидкого топлива на базе очищенного метана Шуртанского ГХК», объявляет конкурс на закупку кухонного оборудования и инвентарей для оснащения основной столовой на территории завода UzGTL, а также здания основного центра управления.

Конкурс проводится по адресу: Республика Узбекистан, г. Ташкент, 100060, Яшнабадский район, ул. Фаргона йули, д. 7-б., E-mail: procurement2@gtl.uz

[Конкурсная документация загружена на
http://www.oltinyolgtl.com/russian/196/](http://www.oltinyolgtl.com/russian/196/)

Контактное лицо Заказчика: Ведущий специалист по закупкам

Атажанов Н.У
(тел. +71 202 40 36)

Запросы на разъяснение конкурсной документации можно представлять с использованием средств почтовой, факсимильной или электронной связи на фирменном бланке участника по адресу: procurement2@gtl.uz не позднее чем за пять дней до крайней даты подачи предложений.

2. Порядок подачи Конкурсных предложений

2.1. Конкурсное предложение, подготовленное Поставщиком (далее по тексту Участник конкурса), а также вся корреспонденция и документация, связанная с этим предложением, должны быть оформлены на русском языке. Участник торгов может представить свое предложение на другом языке при условии предоставления предложения с заверенным переводом на русский язык, в соответствии с требованиями пункта **2.8** настоящей Конкурсной документации. Не предоставление перевода не является поводом для дисквалификации участников конкурса.

2.2. Цена Товара должна указываться в национальной валюте **без НДС** (для резидентов), для иностранных компаний (для нерезидентов) указывается в долларах США.

Примечание: Заказчик в соответствии с постановлением Президента Республики Узбекистан от 29.12.2016 г. № ПП-2706 и постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 06.10.2017 г. № 803 освобожден от уплаты таможенных платежей (за исключением сборов за таможенное оформление), в соответствии с постановлением Президента Республики Узбекистан от 16.07.2018г. № ПП-3857 не является плательщиком НДС.

2.3. Последний срок подачи Конкурсных предложений: до 12-00 местного времени «25» ноября 2020 года. К рассмотрению будут приняты Конкурсные предложения, поступившие до истечения срока, по адресу: Республика Узбекистан, г. Ташкент 100060, Яшнабадский район, ул. Фаргона йули, д. 7Б.

2.4. Конкурсные предложения, поступившие по почте после 12-00 местного времени «25» ноября 2020 года, приниматься, вскрываться и рассматриваться не будут, независимо от причин опоздания. Предложения, полученные после истечения крайнего срока подачи предложений посредством почты, не вскрываются, и могут быть возвращены в течение 18 дней уполномоченному представителю, по истечению указанного срока. Заказчик не несет ответственность за их сохранность.

2.5. Конкурсная комиссия Заказчика вскрывает общий конверт с Конкурсными предложениями (по адресу: 100060, Республика Узбекистан, г. Ташкент, Яшнабадский район, ул. Фаргона йули, д. 7Б.) в 16-00 «25» ноября 2020 года.

2.6. Представитель Участника конкурса, имеет право принять участие во вскрытии его Конкурсного предложения, для чего Участник конкурса должен до истечения срока подачи Конкурсных предложений подать заявление об его участии на вскрытии. Для присутствия на вскрытии представитель Участник конкурса должен представить документ, подтверждающий необходимые полномочия, участвовать от имени Участника конкурса (удостоверение или доверенность Участник конкурса).

2.7. Участник Конкурса несет все расходы, связанные с подготовкой и подачей Конкурсного предложения. Заказчик не имеет обязательств и не несет ответственности за такие затраты.

2.8. Конкурсное предложение должно находиться в запечатанном общем конверте, который не подлежит вскрытию до последнего срока подачи конкурсных предложений и должно **содержать:**

- Общие и квалификационные сведения об Участнике конкурса;
- **Конверт № 1** содержащий Техническое предложение Участника конкурса, а также электронный носитель с копией Технического предложения в формате Microsoft Office.
- **Конверт № 2** содержащий Коммерческое предложение Участника конкурса, подготовленное в соответствии с Приложением №3 к Конкурсной документации.

Общий конверт, конверты № 1 и 2 должны быть опечатаны и подписаны лицом (лицами), наделённым полномочиями для подписания Конкурсного предложения от имени Участника конкурса. **На всех конвертах должны быть обозначены номера конвертов, название конкурса и название Участника конкурса.**

Все страницы Конкурсного предложения должны быть подписаны лицом (лицами), подписавшим Конкурсные предложения, пронумерованы и прошиты.

Если наружный конверт не запечатан и не помечен в соответствии с вышеуказанными требованиями, Заказчик не несет никакой ответственности за утерю его содержимого.

Перечень документов, необходимых для участия в Конкурсе

Перечень документов общего конверта

- 1.** Общие и квалификационные сведения об Участнике Конкурса (**Приложение 1 к Конкурсной документации**).
- 2.** Копии действующих лицензий, разрешений, допусков, сертификатов на осуществляемые виды деятельности, необходимые для проведения поставок, выставленных на Конкурс.
- 3.** Оригинал доверенности или нотариально заверенная копия доверенности лицу, подписавшему Конкурсное предложение, на право принимать обязательства от имени Участника конкурса, если такое лицо не наделено соответствующими полномочиями согласно учредительным документам Участника.
- 4.** Копия свидетельства о регистрации юридического лица Участника.
Гарантийные письма от Участников конкурса в соответствии с требованиями по квалификации согласно Приложению №1 Конкурсной документации.

Перечень документов конверта «1»

- 1.** Техническое предложение, составленное в соответствии с требованиями Технического задания (**Приложение №2 к Конкурсной документации**).

2. В конверт «1» также вкладывается электронный носитель (usb-flash или CD-R) с электронными версиями вложений конверта «1» и общего квалификационного сведения Участника конкурса (без ценового предложения) в формате PDF или DOC.

Примечание: Документы, входящие в конверт «1», не должны содержать никакой информации относительно цены Конкурсного предложения. Все цены, тарифы и итоговые суммы, составляющие Предложение, должны содержаться только в документах конверта «2». При несоблюдении данного условия Участник дисквалифицируется.

Перечень документов конверта «2»

Ценовое предложение (Приложение 3).

Таблица цен (Приложение 3).

Перечень документов конверта №2

Ценовое предложение (Приложение 3).

Таблица цен (Приложение 3).

2.9. Участник конкурса в дополнение к поданному Конкурсному предложению может представить альтернативное предложение, которое является привлекательным с технической и/или коммерческой точки зрения и может предоставить Заказчику существенную экономию затрат. Данное предложение должно быть вложено в отдельный конверт с надписью: «Альтернативное предложение – Конверт №1 (содержит Техническое предложение)» и «Альтернативное предложение – Конверт №2 (содержит Коммерческое предложение)».

2.10. Альтернативное предложение Участника конкурса, поданное без представления Конкурсного предложения, рассматриваться не будет.

2.11. Гарантия конкурсного предложения в размере 2 000 (две тысячи) долларов США должна обеспечивать неизменность условий и действие Конкурсного предложения на срок не менее 90 (девяносто) дней со дня вскрытия Конкурсных предложений и может быть представлена:

- в виде банковской гарантии;

- в денежной форме путем перечисления на расчетный счет Заказчика до даты, указанной в пункте 4 Конкурсной документации, по следующим реквизитам:

Юридическое лицо:	ООО "Uzbekistan GTL"
Адрес юр. лица:	100060, г. Ташкент, Яшнабадский р-н, ул. Фаргона йули, д. 7-б.
ИНН:	207041936
ОКЭД:	35210
Банк:	Головной офис АКБ "Асака"
Адрес банка:	100015, г. Ташкент, Мирабадский р-н, ул. Нукуская, д. 67, тел.: (+99871) 120-82-10, (+99871) 200-55-22
МФО:	00873
ИНН:	201589828
р/с в нац.валюте	2021 4000 7048 1968 0008
р/с в ин.валюте USD	2021 4840 5048 1968 0011
SWIFT код:	ASBKUZ22

2.12. Гарантия конкурсного предложения:

2.12.1 считается предоставленной в денежной форме после поступления от уполномоченного банка Заказчика подтверждения о зачислении необходимой суммы денежных средств на расчетный счет Заказчика, не позднее срока подачи Конкурсных предложений и будет удерживаться до истечения указанных 90 (девяносто) дней;

2.12.2. может быть предоставлена резидентами Республики Узбекистан в национальной валюте в размере, рассчитанном по курсу Центрального Банка РУз на дату выдачи Гарантии.

2.12.3. представленная вне конкурсного предложения и/или после истечения срока подачи Конкурсных предложений, не принимается. В этом случае Конкурсное предложение Конкурсной комиссией дисквалифицируется, а конверты № 1 и № 2 не вскрываются.

2.12.4. подлежит возврату:

- Участникам конкурса, которые не определены в качестве победителя или резервного победителя, по истечении 5 (пяти) рабочих дней после завершения конкурса;
- победителю Конкурса (резервному победителю) после подписания с ним договора и представления им Гарантии Исполнения Договорных Обязательств;
- резервному победителю после подписания договора с победителем Конкурса;
- в случае отмены конкурсных торгов.

2.12.5. не возвращается в следующих случаях:

- Участнику конкурса, который необоснованно отзывает свое предложение, либо вносит в него изменения после истечения срока подачи конкурсных предложений;
- Участникам конкурса, в отношении конкурсных предложений которых выявлены признаки корпоративного сговора, что могло повлиять на выбор победителя Конкурса;
- Участникам конкурса, представившим подложные документы;
- победителю Конкурса, если он отказался подписывать Договор с Заказчиком и/или не представил Заказчику Гарантию исполнения договорных обязательств.

2.13. Участник конкурса несет все расходы, связанные:

- с подготовкой и подачей Конкурсного предложения;
- с представлением Гарантии Конкурсного предложения, а также с возвратом Заказчиком суммы Гарантии Конкурсного предложения, внесенной в денежной форме.

Заказчик не имеет обязательств и не несет ответственности за такие расходы.

III. Глава

3. Порядок рассмотрения и оценки Конкурсных предложений

3.1. Рассмотрение и оценка предложения участников Конкурса, осуществляется в 2 этапа:

I этап – общая квалификационная оценка и техническая оценка;

II этап – коммерческая оценка.

3.2. На I этапе Конкурсная комиссия Заказчика:

- вскрывает общий конверт участников Конкурса;
- проверяет содержимое конверта на предмет его комплектности;
- проводит квалификационную оценку Участников конкурса.
- вскрывает конверты № 1 предложений Участников конкурса;
- проверяет содержимое конвертов № 1 на предмет их комплектности;
- проводит техническую оценку конкурсных предложений на предмет их соответствия требованиям Технического задания Заказчика (Приложение № 2 к Конкурсной документации);

- определяет Участников конкурса, предложения которых считаются соответствующими требованиям Технического задания Заказчика на основе Приложения №1 к Техническому заданию, указанной в Приложении № 2 к Конкурсной документации.

3.3. Предложения участников Конкурса, которые соответствуют требованиям Технического задания Заказчика, передаются на **II** этап.

3.4. На II этапе Конкурсная комиссия Заказчика:

- вскрывает конверт № 2 с коммерческими предложениями Участников конкурса - победителей I этапа;

- проверяет содержимое конвертов № 2 на предмет их комплектности;

- проводит коммерческую оценку коммерческих предложений на предмет их соответствия требованиям проекта Контракта (Приложение № 4 к Конкурсной документации), содержания спецификации и приемлемость цены по отношению к представленным техническим решениям;

- определяет победителя конкурса, предложившего лучшие условия исполнения контракта на основе критериев согласно Главе №5 Конкурсной документации;

- по усмотрению, определяет резервного исполнителя, предложение которого по решению Конкурсной комиссии признано наилучшим после предложения победителя конкурса.

Примечание. Конверт № 2 с коммерческим предложением Участников конкурса, не прошедших I этап, не вскрываются и возвращаются Участникам конкурса.

IV. Глава

4. Критерии оценки

4.1. Конкурсные предложения оцениваются Конкурсной комиссией, на соответствия требованиям Заказчика, включая технической части Конкурсного предложения на первом этапе оценки, а также предлагаемой цены Конкурсного предложения и с учетом предлагаемых сроков, объема и качества поставляемого Товара на втором этапе оценки.

4.2. При этом, оцениваются только те Конкурсные предложения, которые признаются соответствующими требованиям Конкурсной документации на каждом этапе.

4.3. Конкурсные предложения, признанные несоответствующими требованиям Конкурсной документации, могут быть отклонены Конкурсной комиссией на любом этапе конкурса.

Квалификационные и Технические критерии оценки

Предложение, отраженное в первом конверте, будет оцениваться закупочной комиссией на соответствие условиям конкурсной документации, в том числе Техническому заданию.

Не соответствующие требованиям технического задания, не будут рассматриваться и допускаться к оценке коммерческой части, если такие отклонения, по решению закупочной комиссии существенно будут влиять на поставку качественного товара и сопутствующих услуг.

Коммерческая оценка

Победителем признается участник конкурса, чье предложение признано соответствующим техническим требованиям и предложивший наилучшую **итоговую** цену на требуемый объем и сроки поставки Товара, с принятием условий контракта (приложение №4).

V. Глава

5. Заключительные положения

5.1. Заказчик допускает корректировки по формату, содержанию, опечаток Технического предложения, и такие разъяснения могут быть рассмотрены в течение 5 дней с момента уведомления участника Конкурса по предоставлению дополнительной информации.

5.2. Заказчик заключает контракт с победителем Конкурса и после его подписания все предшествующие переговоры и переписка по нему теряют силу.

5.3. Решения конкурсной комиссии указываются в соответствующих протоколах ее заседаний.

VI. Глава

6. Проект контракта

6.1. К настоящей Конкурсной документации прилагается проект Контракта, который подпишут Заказчик и победивший Участник.

6.2. По истечению срока подачи конкурсных предложений, все комментарии к проекту Контракта не допускаются и не принимаются. Победивший Участник обязан подписать Контракт, на условиях оговоренных в конкурсной документации и в предложении Участника конкурса.

**Приложение №1
к Конкурсной документации**

Общие сведения.

Наименование юридического лица	
Организационно-правовая форма	
Юридический (почтовый) адрес	
Фактическое местонахождение.	
Телефон	
Факс	
e-mail	
Контакт	
Место регистрации	
Год регистрации	
Банковские реквизиты	
Форма собственности (с государственная, частная, с гос. участием)	
Номер и дата сертификата об аккредитации	
ИНН	
ОКЭД	

Достоверность всех представленных данных подтверждаем, и сообщаем о согласии участвовать в конкурсе «Закупка кухонного оборудования и инвентарей для оснащения основной столовой на территории завода UzGTL, а также здания основного центра управления» в соответствии с требованиями Конкурсной документации.

Наименование Участника Конкурса

Адрес

Руководитель

Ф.И.О.

М.П.

Квалификационные сведения.

Сведения о документах дающих право на осуществление видов деятельности, (лицензия).

№	Название документа	№ документа	Область применения	Дата выдачи	Срок действия

К участнику Конкурса предъявляются следующие квалификационные требования, которые он обязан подтвердить необходимыми документами:

- Свидетельство о регистрации юридического лица;
- Правомочность лица, уполномоченного на заключение контракта (приказ или решение о назначении директора, Устав или доверенность);
- Сведения о текущих или планируемых в 2020 г. процедурах ликвидации/банкротства/реорганизациях Участника (слиянии, разделении, присоединении и т.д.) отдельным письмом на бланке компании.
- Сведения об отсутствии участника задолженности по уплате налогов и других обязательных платежей. (Справка налоговой инспекции);
- Отсутствие введенных в отношении участника процедур банкротства (справка банка).
- Отсутствие нахождения в состоянии судебного разбирательства с Заказчиком и/или его аффилированными лицами отдельным письмом на бланке компании.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ КОНКУРСА

на закупку кухонного оборудования и инвентарей для оснащения основной столовой на территории завода UzGTL, а также здания основного центра управления

- 1. Заказчик:** ООО «Uzbekistan GTL», 100060, Республика Узбекистан, г. Ташкент, Яшнабадский район, ул. Фаргона йули, дом 7 «Б»
тел.: +99871 2024080, факс: +99871 2024051.
- 2. Наименование объекта (место поставки):** завод ООО «Uzbekistan GTL» (Республика Узбекистан, Кашкадарьинская область, Гузарский район).
- 3. Цель приобретения товаров:** Оснащение основной столовой на территории завода UzGTL, а также здания основного центра управления в период пуска наладки и эксплуатации завода Uzbekistan GTL
- 4. Основание для закупки товара:** постановлением Президента Республики Узбекистан от 29.12.2016 г. № ПП-2706 «О дополнительных мерах по реализации инвестиционного проекта «Производство синтетического жидкого топлива на базе очищенного метана Шуртанского ГХК»» предусмотрена реализация данного проекта по лицензионной технологии «Sasol SPDTM», лицензиаром которого является компания «Sasol South Africa (Proprietary) Limited» (ЮАР).
- 5. Описание товара и его технические характеристики:** согласно Приложению №1 к Техническому заданию.
- 6. Требования к размерам, упаковке, отгрузке и перевозке товаров:** Каждый товар должен быть завернут должным образом в соответствующий упаковочный материал и упакован в отдельный (индивидуальный) ящик (коробку), снабженный поглотителем влаги (адсорбентом) для обеспечения требований «сухой упаковки». Упаковка должна обеспечивать полную сохранность товара на весь срок его транспортировки с учетом перегрузок и длительного хранения. Указанные ящики (коробки) должны быть соответствующим образом промаркированы и уложены в общий ящик с вложением в него упаковочного листа.
- 7. Дополнительные требования:**
 - Поставщик должен обеспечить поставку и пуско-наладку поставляемого Товара.
 - Все оборудование установленное в столовой должно работать от напряжения в сети 220V ±5% и/или 380 ±5%.
 - Все оборудование поставляется и устанавливается «под ключ»: инсталляция оборудования, запуск оборудования (холодный старт всей системы) с учетом запасных частей необходимых для запуска оборудования.
 - Поставщик должен предоставить копию свидетельства о регистрации компании.
 - Поставщик должен предоставить письмо о наличие Сервис центра на поставляемое оборудование на территории Республики Узбекистан.
 - Участник должен иметь персонал, способный обеспечить квалифицированную поддержку поставляемого оборудования.

-Участник должен обеспечивать техническое сопровождение и обслуживание оборудования в течении всего гарантийного срока.

8. Требования по количеству и комплектации товара: Поставщик должен предоставить полностью укомплектованные товары, которые, должны строго соответствовать количеству, параметрам и техническим требованиям, указанным в Приложении №1 к Техническому заданию.

9. Требования к гарантии качества товаров: Стандартная гарантия от производителя. В случае поставки дефектной продукции на момент отгрузки товара, «Поставщик» обязуется произвести замену в течение 10 дней.

10. Передаваемая вместе с товаром документация:

- Счет-фактура (инвойс) на сумму общей стоимости отгруженного товара на имя покупателя
- Упаковочные листы
- Транспортная накладная (для иностранных компаний)
- Руководство по складскому хранению (при наличии)
- Сертификат происхождения
- Сертификат соответствия
- Гигиенический сертификат (если товар является обязательным к гигиенической сертификации)
- Технический паспорт на доставляемый товар (при наличии).
- сертификат соответствия;
- сертификат качества;
- чертеж предлагаемых оборудования и материалов;
- технический паспорт;
- сертификаты материала;
- руководство пользователя;
- иные документы необходимые для таможенного оформления (при необходимости).

11. Требования к году производства товара: Поставляемый товар должен быть новый и не бывший в употреблении произведенные не раньше 2020 года, а также в заводской упаковке, с заводской маркировкой и не должны иметь дефектов.

12. Условия поставки товара: DAP (Incoterms 2010) завод ООО «Uzbekistan GTL» Республика Узбекистан, Кашкадарьинская область, Гузарский район.



- Транспортные расходы, расходы по упаковке до поставки грузополучателю должны быть включены в стоимость оборудование.
- Пункт доставки Грузополучателя:
- Вагонная/контейнерная поставка: ж/д. ст. Кенгсой, код станции – 732602, ГАЖК «Узбекистон Темир Йуллари»;
- Автомобильная поставка: Таможенный пост «Талимаржон» (код поста 10011, Гузарский район, Кашкадарьинская область, Республика Узбекистан) для завода ООО «GTL Uzbekistan»

13. Срок поставки товара: до 75 дней.

Срок сдачи и инсталляции вплоть до холодного запуска: до 15 дней с даты поставки товара


Приложение №1 к техническому заданию

№	Наименование	Кол-во	Технические характеристики
1.	Ванна котломоечная	2 шт.	
	<p align="center">Ванна котломоечная (образец)</p> 		<p>Описание: Котломоечная ванна используется для мойки крупногабаритной посуды, котлов, противней и кухонных принадлежностей. Модель оснащена сливным сифоном и имеет пристанный бортик, а также регулируемые по высоте ножками. Конструкция разборная, каркас крашенный вся из нержавеющей стали.</p> <p>Технические параметры: Количество раковин - 1; Рабочая поверхность – нет; Борт – да; Размеры ванны - 800x800x500 мм; Габаритные размеры, мм) – 1002x904x901; Вес без упаковки – 54 кг;</p> <p>В комплект входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Смеситель (кран) профессиональный для мойки. Высота: 460 мм; Материал: латунь; Подводка: гибкая; Покрытие: хром; Гибкая подводка, 2 шт. 1/2"; Поворот на 360 гр. Мин. рабочее давление 0,5 бар. Душевая лейка-распылитель металлическая, поворотный излив с краном. Вес смесителя в упаковке: 2,8 кг. Размеры упаковки: 560*300*80 мм (520мм x 630 мм x 365 мм). - Сифон с системой слив-перелив. мойка оборудуется отверстием перелива. Для таких моек выпускают специальные сифоны с переливным патрубком.
2.	Зонт вентиляционный	8 шт.	
	<p align="center">Зонт вентиляционный (образец)</p> 		<p>Описание: Зонт вентиляционный должен быть оснащен лабиринтными фильтрами с жиро уловителями, жиро сборником, встроенный вентилятором, LED лампами подсветки, приточным устройством подачи чистого воздуха, которое направлено в верхнюю зону рабочего места повара, полностью из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304, устанавливающиеся как в островном, так и в настенном положении.</p> <p>Технические параметры: Номинальная суммарная мощность зонта, 136Вт; Номинальная мощность вентилятора, 120Вт; Номинальная мощность ламп освещения, 16Вт (2x8); Номинальное напряжение, 230В; Тип фильтра лабиринтный; Воздух производительность, 1400м3/ч; Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, 0,4м/с; Количество установленных вентиляторов, 1шт.; Количество установленных ламп освещения, 2шт.; Количество установленных лабиринтных фильтров, шт.; Габаритные размеры, мм 1250x1100x450(485); Масса, 55кг;</p>



3.	Зонт вентиляционный  Зонт вентиляционный (образец)	4 шт.	<p>Описание: Зонт вентиляционный должен быть оснащен лабиринтными фильтрами с жиро уловителями, жиро сборником, встроенный вентилятором, LED лампами подсветки, приточным устройством подачи чистого воздуха, которое направлено в верхнюю зону рабочего места повара, полностью из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304, устанавливающиеся как в островном, так и в настенном положении.</p> <p>Технические параметры: Номинальная суммарная мощность зонта, 136Вт; Номинальная мощность вентилятора, 120Вт; Номинальная мощность ламп освещения, 16 Вт (2x8); Номинальное напряжение, 230В; Тип фильтра лабиринтный; Воздух производительность, 1400м3/ч; Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, 0,4м/с; Количество установленных вентиляторов, 1шт.; Количество установленных ламп освещения, 2шт.; Количество установленных лабиринтных фильтров, 2шт.; Габаритные размеры, мм 1248x803x451(490); Масса, 37кг;</p>
4.	Котел пищеварочный электрический  Котел пищеварочный электрический (образец)	2 шт.	<p>Описание: Котел пищеварочный электрический должен быть оснащен механической панелью управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта и регулируемые по высоте ножками, 3 режима работы, нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки", автоматическое отключение нагрева при отсутствии воды в "пароводяной рубашке", крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении, объем воды: 11,5 л, номинальная потребляемая мощность: 18,1 квт, время разогрева воды в сосуде: 65 мин.</p> <p>Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304</p> <p>Технические параметры: Подключение 380 В; Формат стационарный; Объем 200 л; Диаметр котла 652 мм; Температурный режим 100 °С; Количество тэнов 6 шт.; Габариты 841x1015x1182 мм.</p>
5.	Комплект пароварочный для котлов	4 шт.	

	<p>Комплект пароварочный для котлов (образец)</p> 		<p>Описание: Комплект пароварочный используется совместно с варочными котлами. Конструкция выполнена из нержавеющей стали AISI 304.</p> <p>Технические параметры: Диаметр котла: 652 мм; Количество секций в комплекте: 6; Габариты: 630x630x495 мм;</p>
6.	<p>Кипятильник воды (образец)</p> 	2 шт.	<p>Описание: Кипятильник воды должен быть объёмом до 30 литров и способствовать поддерживать заданную температуру от 40 до 95 °С. Изготовленное из высококачественной нержавеющей стали.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность, 3,0 кВт; Номинальное напряжение, 230 В; Объем заливаемой воды, 30 л; Диапазон регулирования температуры, 30-110 °С; Время нагрева воды до кипения, не более 60 мин; Габаритные размеры (Диаметр x Высота), 310x614 мм;</p>
7.	<p>Кипятильник воды (образец)</p> 	5 шт.	<p>Описание: Кипятильник воды должен быть объёмом до 50 литров и способствовать поддерживать заданную температуру от 40 до 100 °С. Изготовленное из высококачественной нержавеющей стали.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность, 6,0 кВт; Номинальное напряжение, 230 В; Объем заливаемой воды, 50 л; Диапазон регулирования температуры, 30-110 °С; Время нагрева воды до кипения, не более 60 мин; Габаритные размеры (Диаметр x Высота), 400x700 мм;</p>

8.	<p>Мойка ванны</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ванна моечная трехсекционная (образец) 	5 шт.	<p>Описание: Ванная моечная должна быть трехсекционная, вся из нержавеющей стали с полкой. А также должна быть оснащена сифонами и имеющие пристанным бортиком. Каркас должен быть сварной конструкции из квадратной трубы, с регулируемыми по высоте ножками, имеющими резиновые вставки.</p> <p>Технические параметры: Размеры ванны, 600х500х300 мм; Количество ванн, 3 шт.; Габаритные размеры, 2070х700х860 мм; Масса, 61 кг;</p> <p>В комплект входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Смеситель (кран) профессиональный для мойки. Высота: 460 мм; Материал: латунь; Подводка: гибкая; Покрытие: хром; Гибкая подводка, 2 шт. 1/2"; Поворот на 360 гр. Мин. рабочее давление 0,5 бар. Душевая лейка-распылитель металлическая, поворотный излив с краном. Вес смесителя в упаковке: 2,8 кг. Размеры упаковки: 560*300*80 мм (520мм x 630 мм x 365 мм). - Сифон с системой слив-перелив. мойка оборудуется отверстием перелива. Для таких моек выпускают специальные сифоны с переливным патрубком.
9.	<p>Мармит первых блюд</p> <p>(образец)</p>  	3 шт.	<p>Описание: Мармит первых блюд должен иметь 2 конфорки с регулировкой мощности ступенчатым переключателем, полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд, направляющие для подносов входят в комплект поставки и должна быть оснащена регулируемыми по высоте ножками. Модель должен быть вся из нержавеющей стали.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность, 2,132 кВт; Номинальное напряжение, 400/230 В; Количество ламп освещения, 1 шт.; Количество полок, 1 шт.; Время разогрева до рабочей температуры, мин, при работе вхолостую 20; Диаметр конфорки, 220 мм; Площадь поверхности полок, 0,34 м2; Габаритные размеры, 1120х705(1030)х1244 мм ; масса 68 кг;</p>

10.	Машина посудомоечная	2 шт.	
	<p data-bbox="271 236 607 312">Машина посудомоечная (образец)</p> 		<p data-bbox="813 236 965 264">Описание:</p> <p data-bbox="813 276 2078 663">Посудомоечная машина должна иметь системы рекуперации энергии (теплообменник), эксплуатации при холодном водоснабжении +5°C, система сушки посуды, все металлические детали машины, контактирующие с водой, а также облицовка, изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 304. Моющие и ополаскивающие разбрызгиватели должны быть изготовлены из нержавеющей стали марок AISI 304 и AISI 321. Управление работой машины должен осуществляется с кнопочной электронной панели. Производительность машины должен быть кассет/тарелок в час - 111/1998 шт. Машина должна иметь раздельные системы циркуляции воды для мытья и ополаскивания. Корпус должен быть двустенный с теплоизолирующим зазором 15 мм. Должен эксплуатироваться как при горячем водоснабжении, так и при холодном водоснабжении.</p> <p data-bbox="813 675 1178 703">Технические параметры:</p> <p data-bbox="813 715 2078 1023">Номинальная потребляемая мощность, не более 34,4 кВт; Номинальное напряжение, 400 В; Температура мойки, не менее 55 °С; Температура ополаскивания, не менее 85 °С; Температура водопроводной сети, не менее 5 °С; Количество программ мойки 3; Производительность кассет/тарелок в час 111/1998; Подача моющего средства автоматическая; Габаритные размеры, 2145x770x1965 мм; Масса, 310 кг; Комплект должен иметь 4 кассетами для мытья тарелок; 2 кассетами для стаканов и чашек; кассетой для столовых приборов; металлической сеткой (рамкой в сборе) для мытья легких предметов и приборов; дозатором ополаскивающего средства; дозатором моющего средства.</p>
11.	Машины тестомесильный	3 шт.	
	Машины тестомесильный		<p data-bbox="813 1118 965 1147">Описание:</p> <p data-bbox="813 1158 2078 1294">Тестомесильная машина должна быть оснащена спиральным месильным органом с планетарным принципом движения, дежа подкатная должна быть из нержавеющей стали, месильный орган - из пищевой нержавеющей стали, таймер для отсчета времени замеса теста, автоматический подъем траверсы по окончании замешивания.</p> <p data-bbox="813 1305 1178 1334">Технические параметры:</p> <p data-bbox="813 1345 2078 1442">Влажность муки: не менее 33%; Продолжительность замеса: 6 мин.; Скорость вращения месильного органа: 51 об/мин.; Диаметр обода дежи под крышку: 795 мм; Глубина погружения месильного органа: 444 мм; Высота дежи с тележкой: 720 мм; Внутренняя</p>




	(образец) 		ширина колеи под дежу: 400 мм; Внешняя ширина колеи под дежу: 456 мм; Производительность с выше 550кг/ч; Объём дежи 140л; Загрузка теста 50кг; Механизм крепления чаши подкатная дежа; Механизм поднятия головы подъемная траверса; Напряжение 380 В; Мощность от 0.37 до 1.5 квт; Ширина 850 мм; Глубина 1280 мм; Высота от 1020 до 1510 мм; Вес (без упаковки) 500 кг;
12.	Машина овощерезательная Машина овощерезательная (образец) 	3 шт.	Описание: Машина кухонная овощерезательная должна быть надежная и простая в обращении, компактная и производительная и должна упростить и ускорить процесса приготовления блюд на кухне. Корпус овощерезательной машины должен быть полностью из высококачественной нержавеющей стали, откидная крышка и толкатели – из пищевого алюминия. В конструкции овощерезки должен быть предусмотрены два способа загрузки продуктов: первый, для крупных продуктов, – через серповидную загрузочную воронку; второй, для вытянутых овощей и фруктов, таких как огурцы и бананы, – через круглое отверстие диаметром 52 мм при помощи толкателя с ручкой. После запуска мотор овощерезки должна самостоятельно останавливается после обработки каждого овоща или фрукта и автоматически возобновляет свою работу при следующем опускании ручки толкателя и должно обрабатывать до 250 кг овощей и фруктов. Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность 0,5 кВт; Номинальное напряжение 400 В; Максимальная производительность 250 кг/ч; Диаметр загрузочной горловины 52 мм; Габаритные размеры 485x292x525 мм;
13.	Машина картофеле очистительная	3 шт.	

	<p>Машина картофеле очистительная (образец)</p> 		<p>Описание: Корпус машины картофеле очистителя кухонного типа должна быть из аустенитной нержавеющей стали AISI 304/ AISI 202/, крышка полностью из прозрачного поликарбоната, таймер от 1 до 5 минут., предназначенный для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры на предприятиях общественного питания.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность 0,75 кВт; Номинальное напряжение 400 В; Максимальная производительность 300 кг/ч; Время на обработку 2 мин.; Максимальная разовая загрузка 17 кг; Высота загрузки 722 мм; Высота выгрузки 378 мм; Габаритные размеры 500x700x806 мм; Масса 55 кг;</p>
14.	Мясорубка	3 шт.	
	<p>Мясорубка (образец)</p> 		<p>Описание: Корпус, шнек, зажимная гайка, лоток и облицовка мясорубка электрического должна быть изготовлена из высококачественной нержавеющей стали. Рама должна иметь облегченную конструкцию с малым количеством используемых деталей, что делает ее проще и удобнее в использовании.</p> <p>В мясорубке должна быть применен усовершенствованный червячный мотор-редуктор, обладающий передачей высокого крутящего момента на шнек, низкий уровень шума и надежная работа, а также применение при изготовлении червячного колеса специального износостойкого сплава (высокооловянистая бронза) и выполнение химико-термической обработки червяка с обеспечением высокой поверхностной твердости. Должна иметь увеличенную высоту борта что бы загружать большее количество продукта для измельчения.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность 1,1 кВт; Номинальное напряжение 400 В; Наружный диаметр решеток 82 мм; Производительность 300 кг/ч; Диаметр загрузочной горловины 65x48 мм; Реверс; Габаритные размеры 570x528,5x428 мм; Масса 50 кг.</p>
15.	Пароконвектомат	2 шт.	

	<p>Пароконвектомат (образец)</p> 		<p>Описание: Пароконвектомат бойлерного типа должен быть удобным, панель управления, таймер до 10 часов, трехканальный температурный щуп, система регулировки влажности (от 0 до 100%), поддержание температуры в камере +/- 1°C, 5 скоростей вращения вентилятора, встроенная система охлаждения слива, автоматическая мойка, душ для мойки, вентилируемая дверь духовки, автоматическая двухходовая механизм открывания дверки духовки, автоматическая система закрывания двери , низкое энергопотребление, жировой фильтр, автоматическая мойка в трех режимах</p> <p>Технические параметры: Мощность 12,5 кВт; Напряжение 400 В; Макс. температура внутри камеры 270 °С; Тип гастроемкости 1/1; Количество устанавливаемых гастроемкостей 10 шт.; Расстояние между гастроемкостями 70 мм; Количество воздушных тэнов 3 шт.; Количество ТЭНов парогенератора 3 шт; Габаритные размеры 840x800x1055 мм; Масса 150 кг.</p>
16.	Прилавок-витрина холодильный мармитный универсальный	5 шт.	
	<p>Прилавок-витрина холодильный мармитный универсальный (образец)</p> 		<p>Описание: Прилавок-витрина холодильный мармитный универсальный должен быть из высококачественной нержавеющей стали предназначенный для кратковременного сохранения: холодных закусок в витрине, а также первых и вторых блюд в гастроемкостях в горячем состоянии и раздачи их потребителям, гастроемкости и направляющие для подносов, прилавки должны иметь регулируемые по высоте ножки.</p> <p>Технические параметры: Номинальная вместимость гастроемкостей 48 дм³; габаритные размеры изделия 2275x705(1030)x1721 мм; масса 237 кг (правое исполнение), 233 кг (левое исполнение); установленная суммарная потребляемая мощность 3,5 кВт; Номинальное напряжение 400/230 В; Демонстрационная площадь холодильной витрины, суммарная 1,39 м²; Демонстрационная площадь полок холодильной витрины 1,04 м²; Демонстрационная площадь ванны холодильной витрины 0,35 м²; Температура воздуха полезного объема холодильной витрины +5...+15 °С; Номер хладагента R404A; Объем воды, заливаемой в ванну мармита 8 л; Температура воздуха в ванне мармита, не более 85 °С; Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры 25 мин; Количество конфорок 1 шт.</p>


17.	Подтоварники кухонные	6 шт.	
	Подтоварник кухонный (образец)		<p>Описание: Конструкция должна быть разборная, столешница должна быть выполнена из высококачественной нержавеющей стали, каркас - из квадратной трубы, покрытой порошковой краской.</p> <p>Технические параметры: Допускаемая нагрузка, не более 200 кг; Габаритные размеры 1002x602x300 мм; Масса 20-25 кг.</p>
			
18.	Подтоварники кухонные	3 шт.	
	Подтоварник кухонный (образец)		<p>Описание: Конструкция должна быть разборная, столешница должна быть выполнена из высококачественной нержавеющей стали, каркас - из квадратной трубы, покрытой порошковой краской.</p> <p>Технические параметры: Допускаемая нагрузка не более 200 кг; Габаритные размеры 1502x602x300 мм; Масса 35 -40 кг.</p>
			
19.	Полка настенная	10 шт.	
	Полка настенная (образец)		<p>Описание: Полка кухонная настенная должна быть из высококачественной нержавеющей стали и не требующих специального температурного режима</p> <p>Технические параметры: Установка настенная; Разновидность открытая; Кол-во рабочих уровней 1; Ширина 1000 мм; Глубина 300 мм; Вес (без упаковки) 4-5 кг; Допустимая нагрузка 50 кг.</p>
			
20.	Кронштейн настенный	10 шт.	
	Кронштейн настенный (образец)		<p>Описание: Настенный кронштейн должен быть из высококачественной нержавеющей стали и закрепляющиеся на стене.</p> <p>Технические параметры: Допустимая нагрузка 30 кг; Габариты: 530x46 мм; Вес: 0,40 – 0,50 кг.</p>
			




21.	КАНАРА	2 шт.	
	<p>Канара (образец)</p> 		<p>Описание: Стол производственный - Колода для рубки мяса Колода наборная из твердых пород дерева, каркас металлический из трубы 40х40 мм крашенный. Габаритные размеры не менее 490х490х800 мм.</p>
22.	Полка купе настенная	8 шт.	
	<p>Полка купе настенная (образец)</p> 		<p>Описание: Полка-купе настенная полностью должна быть из высококачественной нержавеющей стали, проем открытой дверки должны быть не менее 460 мм.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1000х400х700 мм; Масса 30-35 кг; Допустимая нагрузка на полку: 40-50 кг.</p>
23.	Прилавок для столовых приборов и поднос	2 шт.	
	<p>Прилавок для столовых приборов и поднос (образец)</p> 		<p>Описание: Прилавок для столовых приборов полностью должен быть из металла, четыре перфорированные емкости предназначены для хранения вилок, ложек и ножей должны быть из высококачественной нержавеющей стали.</p> <p>Снизу прилавка для столовых приборов должен быть открытый отсек, в котором можно хранить дополнительные подносы и кухонный инвентарь. Два из четырех поворотных колес прилавка для столовых приборов должен быть оснащен стопорным механизмом.</p> <p>Технические параметры: Линия раздачи передвижная; Габаритные размеры 630х675х1266 мм; Вес (без упаковки) 30-40 кг.</p>
24.	Прилавок холодильный	4 шт.	



	<p>Прилавок холодильный (образец)</p> 		<p>Описание: Прилавок-витринный должен быть оснащен регулируемыми по высоте ножками, конструкция должна быть из высококачественной нержавеющей стали, внизу должен быть расположен шкаф для хранения кухонного инвентаря, полка для вкладки блюд и направляющие для подносов.</p> <p>Технические параметры: Температура холодильной витрины: от 1 до 10 °С; Полезный объем: 42 л; Демонстрационная площадь: Полки: 0,35 м²; Ванна: 0,49 м²; Хладагент: r404a; Общая масса хладагента: 0,21 кг; Напряжение: 220 В; Потребляемая мощность: 0,482 кВт; Энергопотребление: 5,4 кВт*ч/сутки; Габаритные размеры 1120x705(1030) x1244 мм;</p>
25.	<p>Прилавок для горячих напитков</p> <p>Прилавок для горячих напитков (образец)</p> 	4 шт.	<p>Описание: Конструкция прилавка для горячих напитков должна быть из высококачественной нержавеющей стали, внизу прилавки должен быть расположен нейтральный шкаф для хранения различных кухонный инвентарь, модель должен быть оснащен регулируемыми по высоте ножками, а также направляющие для подносов.</p> <p>Конструкция выполнена из нержавеющей стали.</p> <p>Технические параметры: Номинальное напряжение 220 В; Количество розеток со штырями заземления 16А - 2 шт.; Габаритные размеры 1120x705(1030) x870 мм;</p>
26.	<p>Плита электрическая восьми конфорочная</p> <p>Плита электрическая восьми конфорочная (образец)</p> 	8 шт.	<p>Описание: Плита электрическая должна быть оснащена регулируемыми по высоте ножками. Корпус электрической плиты должен быть из высококачественной нержавеющей стали, а подставка - из крашеного металла.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность, квт, не более 18; Номинальное напряжение 400 В; Количество конфорок 6 шт.; Размеры конфорок 295x417 мм; Потребляемая мощность конфорки 3 кВт; Площадь жарочной поверхности 0,72 м²; Температура рабочей поверхности</p>




			конфорки, не более 480 °С; Время разогрева конфорки до максимальной температуры, не более 30 мин; Габаритные размеры 1475x850x860 мм;
27.	Сковорода электрическая	6 шт.	
	Сковорода электрическая (образец)		<p>Описание: Сковорода электрическая должна иметь прямоугольную стальную чашу объемом 70 литров, чаша должна быть из нержавеющей стали и механизма подъема и опускания чаши, крышка должна фиксироваться в любом положении для предотвращения потери тепла. Должны использоваться тэны в качестве нагревательных элементов. Для автоматического поддержания заданной температуры приготовления, на передней панели должны быть установлен терморегулятор. Конструкция сковороды должна быть выполнена из высококачественной нержавеющей стали, боковая и задняя часть обшивки - из крашеного оцинкованного металла.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность 12 кВт; Номинальное напряжение 400 В; Количество тэнов 3 шт.; Время разогрева сковороды до 230 °С 15 мин; Диапазон регулирования температуры, +20 ...+270 °С; Номинальная вместимость чаши 70 дм³; Площадь дна чаши 0,47 м²; Внутренние размеры чаши сковороды 754x622x197 мм; Габаритные размеры сковороды 840x1045x940 мм; Масса 128 кг</p>
			
28.	Холодильный стол	2 шт.	
	Холодильный стол (образец)		<p>Описание: Конструкция холодильного стола должна быть из высококачественной нержавеющей стали AISI 202 толщиной 2 мм (за исключением задней стенки) - снаружи и внутри. Изоляция стенок и полости стола должна быть выполнена методом заливки пенополиуретаном. Климатический класс изделия - 5; поверхность стола - ровная не охлаждаемая поверхность с бортом; толщина стенок 56 мм; холодильный агрегат высокого качества; хладагент - r404a; электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры; динамическое охлаждение - воздухоохладитель с вентилятором для равномерного распределения температуры внутри полезного объема; температура внутри охлаждаемого объема стола от -2 до +8 °С; работа при температуре окружающей среды от +12 до +42 °С; цельно заливной пенополиуретаном корпус; автоматическая оттайка; две распашные дверцы; две регулируемые по высоте полки-решетки размером 400x476 мм; уплотнители с магнитной вставкой на всех дверях для обеспечения полной теплоизоляции; регулируемые по высоте ножки.</p>
			



			<p>Технические параметры: Потребление электроэнергии за сутки, квт, не более 6,2; Напряжение 230 В; Полезный объем 400 л; Температура воздуха полезного объема, °С -2...+8; Хладагент R404А; Общая масса хладагента 0,35 кг; Толщина стенки 56 мм; Охлаждение динамическое; Оттайка автоматическая; Панель управления электронная; Габаритные размеры 2004x600x900 мм;</p>
29.	<p>Стол для мойки овощей</p> <p>Стол для мойки овощей (образец)</p> 	2 шт.	<p>Описание: Конструкция стола для мойки овощей должен быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм и способствовать выдерживать рабочую нагрузку до пятидесяти килограммов. Вместительная полка должна закрепиться на стойках с регулируемыми ножками, для удобного размещения необходимого в работе инвентаря.</p> <p>Технические параметры: Размер ванны 500x500x300 мм; Количество ванн 1 шт. Габаритные размеры 1400x600x850 мм; Масса 36 кг.</p> <p>В комплект входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Смеситель (кран) профессиональный для мойки. Высота: 460 мм; Материал: латунь; Подводка: гибкая; Покрытие: хром; Гибкая подводка, 2 шт. 1/2"; Поворот на 360 гр. Мин. рабочее давление 0,5 бар. Душевая лейка-распылитель металлическая, поворотный излив с краном. Вес смесителя в упаковке: 2,8 кг. Размеры упаковки: 560*300*80 мм (520мм x 630 мм x 365 мм). - Сифон с системой слив-перелив. Мойка оборудуется отверстием перелива. Для таких моек выпускают специальные сифоны с переливным патрубком.
30.	<p>Стол для мойки овощей</p> <p>Стол для мойки овощей (образец)</p> 	3 шт.	<p>Описание: Стол для мойки овощей должен быть полностью (ванна, столешница, каркас, полка) из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, столешница с бортом высотой 50 мм с вваренными с левой стороны двумя цельнотянутыми мойками, отверстие под смеситель, Каркас из квадратной трубы должен выдерживать большие нагрузки и иметь долгий срок службы, Стол должен иметь регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками и конструкция стола должна быть разборная.</p> <p>Технические параметры: Размер ванны 500x500x300 мм, Количество ванн 2 шт.; Габаритные размеры 1770x600x850 мм; Масса 56 кг.</p>




			<p>В комплект входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Смеситель (кран) профессиональный для мойки. Высота: 460 мм; Материал: латунь; Подводка: гибкая; Покрытие: хром; Гибкая подводка, 2 шт. 1/2"; Поворот на 360 гр. Мин. рабочее давление 0,5 бар. Душевая лейка-распылитель металлическая, поворотный излив с краном. Вес смесителя в упаковке: 2,8 кг. Размеры упаковки: 560*300*80 мм (520мм x 630 мм x 365 мм). - Сифон с системой слив-перелив. Мойка оборудуется отверстием перелива. Для таких моек выпускают специальные сифоны с переливным патрубком.
31.	Стол пред моечный и сбора отходов	4 шт.	
	<p>Стол пред моечный и сбора отходов (образец)</p> 		<p>Описание: Стол пред моечный и сбора отходов должен быть полностью из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, столешница с бортом высотой 50 мм, конструкция стола должна быть разборная. Сварной каркас из квадратной трубы должен быть прочной конструкции и выдерживает большие нагрузки имея долгий срок службы.</p> <p>Технические параметры: Допускаемая нагрузка на столешницу, не более 130 кг; Диаметр отверстия для сбора отходов 220 мм; Габаритные размеры 1500x704x860 мм; Размер мойки 500x500x300 мм; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p> <p>В комплект входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Смеситель (кран) профессиональный для мойки. Высота: 460 мм; Материал: латунь; Подводка: гибкая; Покрытие: хром; Гибкая подводка, 2 шт. 1/2"; Поворот на 360 гр. Мин. рабочее давление 0,5 бар. Душевая лейка-распылитель металлическая, поворотный излив с краном. Вес смесителя в упаковке: 2,8 кг. Размеры упаковки: 560*300*80 мм (520мм x 630 мм x 365 мм). - Сифон с системой слив-перелив. Мойка оборудуется отверстием перелива. Для таких моек выпускают специальные сифоны с переливным патрубком.
32.	Стол производственные островного типа	5 шт.	
	Стол производственные островного типа (образец)		<p>Описание: Стол производственный островного типа все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, толщина столешницы не менее 35 мм. Столешница должна быть усилена влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, а также</p>




			регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов. Технические параметры: Габаритные размеры 1200x700x860 мм; Масса 36 кг; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг. Размер квадратной трубы не менее 40x40;
33.	Столы производственные островного типа	6 шт.	
	Столы производственные островного типа (образец) 		Описание: Стол производственный островного типа все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, толщина столешницы не менее 35 мм. Столешница должна быть усилена влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов. Технические параметры: Габаритные размеры 1500x700x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;
34.	Столы производственные островного типа	10 шт.	
	Столы производственные островного типа (образец) 		Описание: Стол производственный островного типа все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, толщина столешницы не менее 35 мм. Столешница должна быть усилена влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов. Технические параметры: Габаритные размеры 1200x600x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;
35.	Столы производственные островного типа	6 шт.	




	<p>Столы производственные островного типа (образец)</p> 		<p>Описание: Стол производственный островного типа все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, толщина столешницы не менее 35 мм. Столешница должна быть усилена влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1400x600x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
36.	Столы производственные островного типа	8 шт.	
	<p>Столы производственные островного типа (образец)</p> 		<p>Описание: Стол производственный островного типа все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, толщина столешницы не менее 35 мм. Столешница должна быть усилена влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1500x600x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
37.	Столы производственные островного типа	8 шт.	
	<p>Столы производственные островного типа (образец)</p>		<p>Описание: Стол производственный островного типа все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, толщина столешницы не менее 35 мм. Столешница должна быть усилена влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть</p>

			разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов. Технические параметры: Габаритные размеры 1800x600x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;
38.	Стол производственные пристенного типа	8 шт.	
	Столы производственные пристенного типа (образец) 		Описание: Стол производственный пристенного типа должен иметь столешницу толщиной не менее 35 мм с бортом высотой 50 мм и изготовленный из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм с усилением влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, каркас – из квадратной нержавеющей трубы, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов. Технические параметры: Габаритные размеры 1500x700x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;
39.	Стол производственные пристенного типа	8 шт.	
	Столы производственные пристенного типа  (образец)		Описание: Стол производственный пристенного типа должен иметь столешницу толщиной не менее 35 мм с бортом высотой 50 мм и изготовленный из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм с усилением влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, каркас – из квадратной нержавеющей трубы, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов. Технические параметры: Габаритные размеры 1200x700x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;




40.	Стол производственные пристенного типа	7 шт.	
	<p>Стол производственные пристенного типа (образец)</p> 		<p>Описание: Стол производственный пристенного типа должен иметь столешницу толщиной не менее 35 мм с бортом высотой 50 мм и изготовленный из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм с усилением влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, каркас – из квадратной нержавеющей трубы, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1200x600x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
41.	Стол производственный пристенного типа	7 шт.	
	<p>Стол производственный пристенного типа (образец)</p> 		<p>Описание: Стол производственный пристенного типа должен иметь столешницу толщиной не менее 35 мм с бортом высотой 50 мм и изготовленный из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм с усилением влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, каркас – из квадратной нержавеющей трубы, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 800x700x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
42.	Стол производственный с двумя вспомогательными полками	2 шт.	
	<p>Стол производственный с двумя вспомогательными полками (образец)</p>		<p>Описание: Стол производственный пристенного типа должен иметь столешницу толщиной не менее 35 мм с бортом высотой 50 мм и изготовленный из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм с усилением влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, 2 нижними сплошными полками, каркас – из квадратной нержавеющей трубы, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна</p>



			<p>быть разборная, должна поставляется в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1500x700x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на полки: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
43.	<p>Стол кондитерский разборный</p> <p>Стол кондитерский разборный (образец)</p> 	6 шт.	<p>Описание: Каркас стола кондитерского, разборного должен быть из квадратной трубы, окрашенной порошковой краской выдерживающий большие нагрузки и должен иметь долгий срок службы. А также столешницы должны быть из массива дерева (БУК). Стол должен иметь регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляется в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1400x700x860 мм; Допускаемая нагрузка на столешницу не более 130 кг; Допустимая нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
44.	<p>Стол для сбора отходов</p> <p>Стол для сбора отходов (образец)</p> 	8 шт.	<p>Описание: Конструкция стола должна быть разборной. Каркас стола должен быть усиленной стальной и его стяжки должны быть изготовлены из квадратной трубы с регулируемые по высоте ножками. Столешница должен быть из нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм с подкладкой из влагонепроницаемой фанеры толщиной 16 мм. Стол должен иметь регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляется в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Допускаемая нагрузка на столешницу не более 60 кг; Диаметр отверстия для сбора отходов 220 мм; Габаритные размеры, 1400x702x860-880 мм; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>


45.	Стеллаж кухонные	10 шт.	
	Стеллаж кухонные (образец) 		<p>Описание: Все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, опоры стоек стеллажа должны быть регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стеллажа должна быть разборная и должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Допустимая нагрузка, 250 кг; Допустимая нагрузка полку, 50 кг; Габаритные размеры: 1500x516x1730 мм; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
46.	Стеллаж кухонные	6 шт.	
	Стеллаж кухонные (образец) 		<p>Описание: Все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, опоры стоек стеллажа должны быть регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стеллажа должна быть разборная и должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Допустимая нагрузка, 250 кг; Допустимая нагрузка полку, 50 кг; Габаритные размеры 1500x616x1730 мм; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
47.	• Стеллаж кухонные	6 шт.	
	Стеллаж кухонные (образец) 		<p>Описание: Все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, опоры стоек стеллажа должны быть регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стеллажа должна быть разборная и должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Допустимая нагрузка, 250 кг; Допустимая нагрузка полку, 50 кг; Габаритные размеры 1200x616x1730 мм;</p>



			Размер квадратной трубы не менее 40x40;
48.	Стеллаж кухонные	5 шт.	
	Стеллаж кухонные (образец) 		Описание: Все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, опоры стоек стеллажа должны быть регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стеллажа должна быть разборная и должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов. Технические параметры: Допустимая нагрузка, 250 кг; Допустимая нагрузка полку, 50 кг; Габаритные размеры 1400x516x1730 мм; Размер квадратной трубы не менее 40x40;
49.	Стеллаж кухонные	10 шт.	
	Стеллаж кухонные (образец) 		Описание: Все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, опоры стоек стеллажа должны быть регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стеллажа должна быть разборная и должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов. Технические параметры: Допустимая нагрузка, 250 кг; Допустимая нагрузка полку, 50 кг; Габаритные размеры 1200x516x1730 мм; Размер квадратной трубы не менее 40x40;
50.	Стеллаж для сушки тарелок	8 шт.	

	<p>Стеллаж для сушки тарелок (образец)</p> 		<p>Описание: Все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, опоры стоек стеллажа должны быть регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стеллажа должна быть разборная и должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Допустимая нагрузка, 120 кг; Габаритные размеры 980x416x1737 мм; Количество полок 2 шт.; Количество полок-кассет 4 шт.; Количество лотков 4 шт. Количество тарелок, устанавливаемых на одну кассету 35 шт.; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
51.	<p>Тележка для сушки тарелок (образец)</p> 	8 шт.	<p>Описание: Все детали полностью должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, а также: 4 кассеты для сушки тарелок, (каждая кассета должна быть предназначена для установки минимум 35 тарелок.) Максимальный возможный диаметр тарелки должен быть не менее - 250 мм.</p> <p>Технические параметры: 4 колеса диаметра не менее 175 мм; 2 колеса со стопорным механизмом; Ванночка для сбора воды; Количество полок: 2 шт.; Количество кассет: 4 шт.; Габаритные размеры: 1115x621x950 мм; Грузоподъемность: 120 кг; Масса: 23 кг</p>
52.	<p>Тележка сервировочная (образец)</p> 	8 шт.	<p>Описание: Все детали полностью должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм и 3 полки размером 800x500 мм, а также должна оснащена 2 фиксированными и 2 поворотными колесами.</p> <p>Технические параметры: 4 колеса диаметра не менее 175 мм; 2 колеса со стопорным механизмом; количество полок: 3 шт.; Габаритные размеры: 963x528x976 мм; Допустимая нагрузка: 40 кг; Масса: 19 кг;</p>
53.	<p>Тележка для сбора посуды</p>	4 шт.	



	<p>Тележка для сбора посуды (образец)</p> 		<p>Описание: Все детали полностью должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, укомплектована двумя gastronorm-емкостями и нижней полкой.</p> <p>Технические параметры: 4 колеса диаметра не менее 175 мм; 2 колеса со стопорным механизмом; Габаритные размеры: 1168x574x986 мм.;</p>
54.	<p>Тележка грузовая (образец)</p> 	2 шт.	<p>Описание: Все детали полностью должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 4 мм, с усиленной платформой, колесиками выдерживающий большие нагрузки и обеспечивающий плавный ход.</p> <p>Технические параметры: Грузоподъемность не менее 550 кг; Габаритные размеры не менее 1700x800x900 мм.; Два фиксированных и два поворотных колеса диаметром колес не менее 175 мм.</p>
55.	<p>Электрическая фритюрница (образец)</p> 	5 шт.	<p>Описание: Электрическая фритюрница должна быть полностью из высококачественной нержавеющей стали и оснащена двумя емкостями с полезным объемом не менее 8 литров каждая, а функция регулировки температурного режима в каждой из ванн отдельно друг от друга должна быть. Рабочий температурный диапазон должна начинаться 50 градусами и заканчивается 200 градусами по Цельсию. Спереди для удобства фритюрница должен иметь специальный сливной кран для масла, а также ножки должны быть регулируемые по высоте. А максимальную рабочую температура она должна набирает минимум до 10 минут.</p> <p>Технические параметры: Количество постов 2; Мощность, 5 кВт; Наличие крана с краном напряжение, 220/380 В; Объем ванны, 9.9 л; Тип подключения электрическое; Тип установки настольная; Габаритные размеры (ДхШхВ), 400x760x470 мм ; Вес 30 кг; Время разогрева масла до рабочей температуры 200 °С , не более 10 мин.; Габариты корзины, 320x95x130 мм; Масса масла, заливаемая в ванны до максимального уровня, 2x7,8 кг; Количество тэнов, 2 шт.; Количество продукта загружаемого в ванны, 2x0,5 кг; Регулирование температуры масла в жарочных ваннах, С 20-190</p>

56.	Шкаф нейтральный	5 шт.	
	<p>Шкаф нейтральный (образец)</p> 		<p>Описание: Шкаф нейтральный с дверцами-купе для хранения посуды, инвентаря и упакованных пищевых продуктов должна быть полностью из высококачественной нержавеющей стали, регулируемые по высоте ножки, конструкция должна быть разборная, а сплошные полки должны иметь возможность регулировки по высоте.</p> <p>Технические параметры: Допускаемая нагрузка не более 200 кг; Допускаемая нагрузка на 1-ую полку 50 кг; Габаритные размеры 1500x560x1800 мм;</p>
57.	Шкаф распашной для хлеба	2 шт.	
	<p>Шкаф распашной для хлеба (образец)</p> 		<p>Описание: Шкаф распашной для хлеба должен быть полностью из высококачественной нержавеющей стали, две распашные дверцы, направляющие для лотков для хлеба ЛХБ-16 (456x740x71) без регулировки по высоте, регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками, конструкция должна быть полностью разборная и должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 820x560x1800 мм.; Количество устанавливаемых лотков -7 шт.; Количество дверок -2 шт.;</p>
58.	Лоток для хлеба	20 шт.	
	<p>Лоток для хлеба (образец)</p> 		<p>Описание: Лоток для хлеба должен изготавливаться из сухой строганной древесины лиственных пород деревьев (осина, береза, липа), и должен быть укреплен металлическими уголками.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 740x450x70;</p>

59.	Шкаф холодильный универсальный	15 шт.	
	<p>Шкаф холодильный универсальный (образец)</p> 		<p>Описание: Шкаф холодильный универсальный должен быть герметичный цельно заливной (пенополиуретаном) корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием, толщина стенок камеры должна быть 57 мм., должны иметь четыре полки-решетки размером 682 на 570 мм. Каждая выдерживающий нагрузку до 40 кг., ТЭН от тайки должна быть автоматическая, герметичный компрессор Danfoss должен быть, динамическая система охлаждения должна обеспечить равномерное охлаждение продуктов на всех полках, освещение внутреннего пространства должна быть светодиодное, концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании двери, должна быть возможность установки двери как в положении "справа-налево", так и "слева-направо", ножки должны регулироваться по высоте, должно быть ванна выпаривания конденсата.</p> <p>Технические параметры: Объем камеры, м³, полный 0,7; Объем камеры, м³, полезный 0,67; Температура воздуха полезного объема, -5/+5 °С; Потребление электроэнергии за сутки не более 6,7 кВт; Напряжение, 230 В; Номер хладагента r404a; Общая масса хладагента, 0,36 кг; Габаритные размеры, 740x850x2050 мм; Масса, 130 кг; Механический замок.</p>
60.	Шкаф холодильный низкотемпературный	4 шт.	
	<p>Шкаф холодильный низкотемпературный (образец)</p>		<p>Описание: Шкаф холодильный низкотемпературный должен быть герметичный цельно заливной (пенополиуретаном) корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием, толщина стенок камеры должна быть 57 мм., должны иметь четыре полки-решетки размером 682 на 570 мм. Каждая выдерживающий нагрузку до 40 кг., ТЭН от тайки должна быть автоматическая, герметичный компрессор Danfoss должен быть, динамическая система охлаждения должна обеспечить равномерное охлаждение продуктов на всех полках, освещение внутреннего пространства должна быть светодиодное, концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании двери, должна быть возможность установки двери как в положении "справа-налево", так и "слева-направо", ножки должны регулироваться по высоте, должно быть ванна выпаривания конденсата.</p>

			Технические параметры: Объем камеры, м ³ , полный 0,7; Объем камеры, м ³ , полезный 0,67; Температура воздуха полезного объема, -18 °С; Потребление электроэнергии за сутки не более 7,5 кВт; Напряжение, 230 В; Номер хладагента r404a; Общая масса хладагента, 0,30 кг; Габаритные размеры, 740x850x2050 мм; Масса, 130 кг; Механический замок.
61.	Шкаф холодильный низкотемпературный	5 шт.	
	Шкаф холодильный низкотемпературный (образец) 		Описание: Шкаф холодильный низкотемпературный должен быть герметичный цельно заливной (пенополиуретаном) корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием, толщина стенок камеры должна быть 57 мм., должны иметь восемь полок-решеток размером 682 на 570 мм., каждая выдерживает нагрузку в 40 кг., ТЭН от тайки должна быть автоматическая, герметичный компрессор Danfoss должен быть, динамическая система охлаждения должна обеспечить равномерное охлаждение продуктов на всех полках, освещение внутреннего пространства должна быть светодиодное, концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании двери, должна быть возможность установки двери как в положении "справа-налево", так и "слева-направо", ножки должны регулироваться по высоте, должно быть ванна выпаривания конденсата. Технические параметры: Объем камеры, м ³ , полный 1,5; Объем камеры, м ³ , полезный 0,67; Температура воздуха полезного объема, -18 °С; Потребление электроэнергии за сутки не более 10,0 кВт; Напряжение, 230 В; Номер хладагента r404a; Общая масса хладагента, 0,35 кг; Габаритные размеры, 1485x850x2050 мм; Масса, 200 кг; Механический замок;
62.	Шкаф холодильный универсальный	4 шт.	
	Шкаф холодильный универсальный		Описание: Шкаф холодильный универсальный должен быть герметичный цельно заливной (пенополиуретаном) корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием, толщина

	<p>(образец)</p> 	<p>стенок камеры должна быть 57 мм., должны иметь восемь полок-решеток размером 682 на 570 мм., каждая выдерживает нагрузку в 40 кг., ТЭН от тайки должна быть автоматическая, герметичный компрессор Danfoss должен быть, динамическая система охлаждения должна обеспечить равномерное охлаждение продуктов на всех полках, освещение внутреннего пространства должна быть светодиодное, концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании двери, должна быть возможность установки двери как в положении "справа-налево", так и "слева-направо", ножки должны регулироваться по высоте, должно быть ванна выпаривания конденсата.</p> <p>Технические параметры: Объем камеры, м³, полный 1,5; Объем камеры, м³, полезный 1,14; Температура воздуха полезного объема, -5 /+5 °С; Потребление электроэнергии за сутки не более 9,2 кВт; Напряжение, 230 В; Номер хладагента r404a; Общая масса хладагента, 0,85 кг; Габаритные размеры, 1485x850x2050 мм; Масса, 200 кг; Механический замок.</p>
63.	<p>Шкаф электропекарный трехсекционный</p>	<p>4 шт.</p>
	<p>Шкаф электропекарный трехсекционный (образец)</p> 	<p>Описание: Электрического пекарского шкафа должны быть 3 пекарные камеры; внутренние размеры каждой камеры 1000x800x180 мм; вместимость каждой камеры: 24 хлебные формы №7; противни 530x470 – по 2 шт. На камеру; гастроемкость GN-1/1 – по 3 шт. На камеру; ТЭН-ы из нержавеющей стали AISI 304; плавная регулировка температуры в камере от +20 до +270 °С; раздельная регулировка мощности верхних и нижних ТЭН-ов; разогрев до +240 °С за 40 минут; аварийный терм выключатель предохраняет печь от перегрева свыше +320 °С; облицовка из нержавеющей стали; камера и поды из углеродистой стали толщиной 3 мм; задняя стенка из оцинкованного металла; крашенная подставка и боковые стенки; регулируемые по высоте ножки; разборная конструкция, каждая секция поставляется в отдельной упаковке для удобной транспортировки изделия.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность 15,6 кВт; Номинальное напряжение 400 В; Количество камер 3; Площадь пода 2,2 м²; Диапазон регулирования температуры +20...+270 °С; Время разогрева камеры до 240 °С 40 мин; Внутренние размеры камеры 1000x800x180 мм; Вместимость каждой камеры 24 хлебные формы №7; Габаритные размеры 1300x1080x1660 мм; Масса 352 кг.</p>

64.	Шкаф расстоечных тепловой с крышкой	2 шт.	
	<p>Шкаф расстоечных тепловой с крышкой (образец)</p> 		<p>Описание: Расстоечный шкаф должен быть оснащена полностью из высококачественной нержавеющей стали регулируемыи по высоте ножками, полезный объем камеры 940 л; Вместимость гастроемкостей: 72х хлебная форма №7 6х GN 1/1; потребляемая мощность: 1,7 кВт; расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C: 0,5 кВт*ч; Количество тэнов: 4; Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °С; Объем воды, заливаемой в ванну: 1 дм³; Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °С): 20 мин.; уровень влажности в камере: от 50 до 95%;</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность 1.7 кВт; Номинальное напряжение 230 В; Количество ТЭН-ов 4 шт; Диапазон регулирования температуры в камере 30-85 °С; Время разогрева шкафа до рабочей температур (60 °С), мин 20 мин; Объем воды, заливаемой воды в ванну 1 дм³; Количество ванн 2; Уровень влажности в камере 50-95 %; Полезный объем камеры 0,49 м³; Количество устанавливаемых хлебных форм №7 24х3=72; Количество устанавливаемых гастроемкостей GN 1/1, 6 шт.; Количество устанавливаемых противней 530х470 6 шт; Габаритные размеры 1300х1022х650 мм; Масса 120 кг.; Устанавливаемое изделие ЭШ-2К.</p>
65.	Холодильный шкаф	4 шт.	
	<p>Холодильный шкаф (образец)</p> 		<p>Описание: Холодильный шкаф должен быть с площадью выкладки 2,02 м². Динамическим охлаждением. Корпус должен быть герметичным и заполнен цельно заливной Пено изоляцией. Корпус и дверь должен быть из оцинкованной, грунтованной, покрытой полимерным покрытием стали. Дверь должен быть глухой, распашная, с замком. Шкаф должен быть оснащен встроенным агрегатом, электронным блоком управления, энергосберегающим LED-освещением, автоматическим размораживанием, должен быть оборудован решетчатыми металлическими полками с бортиками против падения товаров. Каждая полка должна выдерживать вес до 50 кг. Для уменьшения расхода электричества должен быть концевой выключатель, отключающий освещение в закрытой камере.</p> <p>Технические параметры: Внутренний объем: 750 л; Температурный диапазон: 0 °С....+8 °С; Габаритные размеры 800х825х1980 мм; Мощность: 0,45 кВт; Напряжение: 220 В; Вес: 148 кг;</p>
66.	Ванна моповая	6 шт.	

	<p>Ванна моповая (образец)</p> 		<p>Описание: Ванна моечная моповая используется для уборочного инвентаря в местах общего пользования. Моечное отделение изготавливается из нержавеющей стали. Каркас изделия может быть выполнен из профильной нержавеющей трубы или трубы с полимерно - порошковым покрытием. Ванна представляет собой сварную конструкцию. Технические параметры: Внешние габаритные размеры - 600x600x700; Габаритные размеры моечного отделения - 500x500x200. В комплект входит: - Смеситель (кран) профессиональный для мойки. Высота: 460 мм; Материал: латунь; Подводка: гибкая; Покрытие: хром; Гибкая подводка, 2 шт. 1/2"; Поворот на 360 гр. Мин. рабочее давление 0,5 бар. Душевая лейка-распылитель металлическая, поворотный излив с краном. Вес смесителя в упаковке: 2,8 кг. Размеры упаковки: 560*300*80 мм (520мм x 630 мм x 365 мм). - Сифон с системой слив-перелив. мойка оборудуется отверстием перелива. Для таких моек выпускают специальные сифоны с переливным патрубком.</p>
67.	<p>Станок для резки мяса</p>	1 шт.	
	<p>Станок для резки мяса (образец)</p> 		<p>Описание: Пила для мяса специализированное оборудование для измельчения свежих и замороженных блоков мяса, птицы и рыбы на порционные куски с аккуратным срезом. Используется в мясных и колбасных цехах, гипермаркетах с собственным производством, в мясных магазинах и на предприятиях общепита. Ленточная пила с мощным двигателем и равномерно движущимся режущим полотном обеспечивает быструю нарезку мяса, рыбы, птицы без деформации. Корпус пилы выполнен из окрашенного алюминия, рабочее полотно — из ударопрочной нержавеющей стали. Технические параметры: Высота пропила: 290 мм; Габаритные размеры: 480x680x990 мм; Длина полотна: 1550 мм; Мощность: 0,75 кВт Напряжение: 220 В.</p>
68.	<p>Аппарат для нарезки хлеба</p>	1 шт.	
	<p>Аппарат для нарезки хлеба (образец)</p>		<p>Описание: Автоматическая хлебoreзка для быстрой нарезки большого количества хлеба и должна быть из высококачественной нержавеющей стали. Подходящий для нарезки как суточного хлеба, так и свежего (мягкого) и должна нарезаться без раздавливания и разламывания.</p>



Ножи должны быть из безопасных и прочных, износостойких материалов, а также должен иметь удержание крайних ломтиков хлеба от рассыпания и ящик для сбора крошек и защитная крышка с функцией автоматического запуска. После завершения процесса резки должна автоматически останавливаться. Конструкция хлеборезки должна быть безопасна в обслуживании, должны иметь роликовых колес. Во время работы должен быть бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии, а также изделие должна быть оснащено выключателями, отключающими электрическое питание при открытии крышки лотка загрузки хлеба; окончании каждого цикла нарезки хлеба; открытии крышки приемного лотка для хлеба, электронный регулятор скорости нарезки. Конструкция хлеборезки должна быть позволяющий без особых усилий проводить регламентные работы по техническому обслуживанию и ремонту, легкая чистка и обработка деталей. Для безопасной эксплуатации в оборудовании должен быть система автоотключения, которая срабатывает в случаях, когда в зоне работы ножей появляется посторонний предмет или, защитные панели оказываются открытыми.

Технические параметры:

Производительность - до 450 заготовок/час; Максимальные размеры нарезаемой буханки - 440x300x180 мм; Толщина нарезки от 9 до 18 мм; Длина батона 450 мм; Высота до 200 мм; Питание, кВт/В 0,37/400; Ширина – до 1000 мм; Длина – 850 мм; Высота – до 1100 мм;

НА ФИРМЕННОМ БЛАНКЕ

ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

на «Закупку кухонного оборудования и инвентарей для оснащения основной столовой на территории завода UzGTL, а также здания основного центра управления»

Дата: (вписать дату подачи конкурсного предложения).

КОМУ: Закупочной комиссии.

Мы, нижеподписавшиеся, заявляем, что изучили конкурсную документацию в целом и ознакомились с характером требуемых Товаров.

Проанализировав все требования, конкурсной документации и проекта контракта предлагаем следующие условия:

- **условия оплаты:** – 15% предоплата с даты подписания контракта, остальные 85% по факту поставки в течение 10 дней с даты подписания Акта приемки;
- **условия поставки:** DAP (Incoterms 2010) завод ООО «Uzbekistan GTL» Республика Узбекистан, Кашкадарьинская область, Гузарский район.
 - Транспортные расходы, расходы по упаковке до поставки грузополучателю должны быть включены в стоимость товара.
 - Пункт доставки Грузополучателя:
 - Вагонная/контейнерная поставка: ж/д. ст. Кенгсой, код станции – 732602, ГАЖК «Узбекистон Темир Йуллари»;
 - Автомобильная поставка: Таможенный пост «Талимаржон» (код поста 10011, Гузарский район, Кашкадарьинская область, Республика Узбекистан) для завода ООО «GTL Uzbekistan».
 -
- **сроки поставки** – до 75 дней.

Общая сумма по Контракту с учетом доставки составляет _____ (указать общую сумму конкурсного предложения цифрами и прописью, а также валюту платежа) и указана в прилагаемой таблице цен, которая является частью настоящего конкурсного предложения.

Мы согласны придерживаться положений настоящего предложения в течение 90 дней, начиная с даты, установленной как день окончания приема Конкурсных предложений. Это Конкурсное предложение будет оставаться для нас обязательным и может быть принято в любой момент до истечения указанного периода.

Дата: «__» _____ 2020г.

Ф.И.О. и подпись руководителя или уполномоченного лица
Место печати

НА ФИРМЕННОМ БЛАНКЕ

ТАБЛИЦА ЦЕН

№	Наименование Товара	Ед. изм.	Кол-во	Цена за единицу	Сумма с учетом количества.
1					

Ф.И.О. и подпись руководителя или уполномоченного лица

Место печати

Дата: «__» _____ 2020г.

Приложение № 4¹
к Конкурсной документации

КОНТРАКТ №UZGTL-CON-_____
на поставку _____

г. *Ташкент*

_____ 2020

_____, (далее - «Поставщик»), в лице Генерального директора Шаровой Марии Владимировны, действующего на основании Устава, признанное победителем Конкурса на основании Протокола Конкурсной комиссии № _____ 2020 г., с одной стороны, и

ООО «Uzbekistan GTL» (далее - «Заказчик»), в лице _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», заключили настоящий Контракт на поставку _____ (далее - «Контракт») о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Поставщик обязуется поставить Заказчику _____ (далее - Товары), указанные в приложении к настоящему Контракту, а Заказчик обязуется принять и оплатить Товары в соответствии с условиями, изложенными в настоящем Контракте.

1.2. Наименование, количество, цена за единицу Товара, код ТН ВЭД указаны в приложении к настоящему Контракту.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА

2.1. Цена Контракта составляет _____ без таможенных платежей и НДС на условиях поставки DAP таможенный пост «Талимаржон» (код поста 10011, Гузарский район, Кашкадарьинская область, Республика Узбекистан) для завода ООО «Uzbekistan GTL» (Инкотермс 2020). *Валюта Контракта – доллар США. Код валюты – 840.*

(Заказчик в соответствии с постановлением Президента Республики Узбекистан от 16.07.2018г. № ПП-3857 освобожден от уплаты НДС.)

2.2. Цены на Товары являются фиксированными, не будут меняться в связи с любым увеличением или снижением стоимости материалов, ставок оплаты труда, или других изменений в стоимостных статьях, влияющих на их цену.

3. УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ

3.1. Оплата Товаров осуществляется путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Поставщика в следующем порядке:

3.1.1. предоплата в размере 15% (пятнадцать процентов) от цены Контракта в течение 10 (десять) рабочих дней со дня получения счета на оплату от Поставщика.

3.1.2. платеж в размере 85% (восемьдесят пять процентов) от общей стоимости партии поставки в течение 10 (десять) рабочих дней со дня поставки всей партии Товаров и подписания Заказчиком Акта приемки передачи.

3.2. Датой выполнения обязательств по оплате считается дата, когда платеж осуществлен с банковского счета Заказчика на банковский счет Поставщика. Если дата платежа выпадает на

¹Приложенный проект договора может быть изменен и дополнен Победителем конкурса и Заказчиком по взаимному согласию

выходные или праздничные дни, то оплата производится в ближайший рабочий день, следующий за выходными или праздничными днями.

3.3. Банковские и другие расходы в связи с исполнением настоящего Контракта на территории Республики Узбекистан оплачиваются Заказчиком, а за пределами Республики Узбекистан оплачиваются Поставщиком.

4. ОБЯЗАННОСТИ ПОСТАВЩИКА

4.1. Поставить Заказчику Товары, соответствующие условиям настоящего Контракта в отношении качества, комплектности, ассортимента и срока поставки, в том числе условиям пункта 8.1 настоящего Контракта.

4.2. Передать Заказчику одновременно с передачей Товаров относящиеся к ним документы, *необходимые при использовании Товаров по их назначению и для оплаты поставленных Товаров:*

- а). Сертификаты происхождения и соответствия;
- б). Инструкции изготовителя Товаров по их эксплуатации,
- в). Паспорт на Товар;
- г). Акт приема-передачи
- д). Счет-фактура/Invoice
- е). Товарно-транспортная накладная/CMR
- е). *Необходимые при использовании Товаров по их назначению и для оплаты поставленных*

Товаров.

4.3. Нарушение срока предоставления указанных в настоящем пункте документов приравнивается к нарушению срока поставки Товаров.

4.4. Обеспечить присутствие своего представителя при приемке Заказчиком Товаров.

4.5. В случае передачи некомплектных, некачественных Товаров Поставщик обязан по выбору Заказчика:

4.5.1. соразмерно уменьшить цены Товаров, указанные в приложении к Контракту;

4.5.2. в течение 30 (тридцати) дней с момента выставления Заказчиком претензии за свой счет доукомплектовать (допоставить) Товары либо заменить некачественные (поврежденные) Товары.

4.6. Не представление документов, указанных в пункте **4.2.** настоящего Контракта может отсрочить платеж на счет Поставщика без какой-либо ответственности Заказчика.

4.7. Поставщик обязуется: (а) надлежащим образом доставить Товары в соответствии с требованиями Заказчика, и страны назначения; (б) не требовать оплаты за доставку Товаров, если не указано обратное в настоящем Контракте.

5. УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ

5.1. Товары должны быть новыми и произведенными не позднее 2020 года.

5.2. Товары поставляются Поставщиком на следующих условиях:

5.2.1. поставка объема Товаров, предусмотренного настоящим Контрактом, должна быть завершена в течение 75 (семьдесят пять) дней со дня осуществления 15% предоплаты в соответствии с пунктом 3.1.1. настоящего Контракта;

5.2.2. По согласованию сторон поставка может производиться не более чем двумя партиями.

5.3. Место доставки Товаров и их передачи Покупателю - таможенный пост «Талимаржон» (код поста 10011, Гузарский район, Кашкадарьинская область, Республика Узбекистан) для завода ООО «Uzbekistan GTL».

5.4. за 5 (пять) рабочих дней до даты поставки Товаров Поставщик должен предоставить Заказчику предварительное уведомление о сроке доставки и отправить Заказчику копии документов, перечисленных в пункте 4.2 посредством электронной почты или факса.

5.5. Поставщик является ответственным за правильность оформления документов.

5.6. Поставщик вправе досрочно поставить Товары.

5.7. Поставляемые Товары должны быть промаркированы в соответствии с установленными для данного вида товара нормативно-техническими документами.

5.8. Товары должны поставляться в таре завода-изготовителя (производителя), обеспечивающей сохранность Товаров от порчи при его погрузке, перевозке и хранении. Тара, в которой были поставлены Товары, Поставщику не возвращается.

5.9. Транспортировка, хранение, маркировка Товара должны производиться в соответствии с ГОСТом, указанным в Спецификации Товара, Приложения к Контракту.

6. ПРИЕМКА ТОВАРОВ

6.1. Товары считаются доставленными Поставщиком и принятым Заказчиком:

по количеству - в соответствии с сопроводительными документами;

по качеству – в соответствии с сертификатами качества их производителей.

6.2. При приемке Товаров Заказчик обязан в присутствии представителя Поставщика осмотреть все Товары. В случае обнаружения каких-либо повреждений Товаров, Поставщик обязуется в разумный срок устранить их за свой счет.

6.3. Приемка Товаров осуществляется путем подписания Сторонами Акта приема-передачи.

6.4. При обнаружении в ходе приёмки несоответствия Товаров условиям Контракта или сопроводительным документам Заказчик составляет рекламационный акт с указанием всех несоответствий и недостатков, и вправе не подписывать Акт приема-передачи Товаров и не принимать Товары (как полностью, так и только в части несоответствующих Товаров), а также не оплачивать Товары до полного устранения Поставщиком всех несоответствий и недостатков.

6.5. Заказчик обязан подписать Акт приемки передачи Товаров, либо направить рекламационный акт с указанием всех несоответствий и недостатков не позднее 5-ти (пяти) рабочих дней от даты поставки Товаров. Датой поставки является дата подписания сторонами транспортных документов, сопровождающих поставку, указанных в п. 4.2.

7. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

7.1. Любая задержка или невыполнение какой-либо из сторон своих обязательств должно быть оправдано, если оно является результатом какого-либо события или явления, возникшего независимо от воли сторон, не по вине или неосторожности сторон, включая, но не ограничиваясь, стихийные бедствия, действия любого государственного органа (как правомерные, так и неправомерные), пожар, наводнение, ураган, взрывы, беспорядки, природные катастрофы, военные действия, акты саботажа, при условии, что пострадавшая сторона направит другой стороне письменное уведомление о такой задержке (включая предполагаемый период такой задержки) в максимально возможные сроки после возникновения такого события или явления (но в любом случае не позднее 10 (десять) дней после такого события или явления). В течение срока такой задержки или неисполнения Поставщиком своих обязательств Заказчик, по своему усмотрению, может приобретать Товары у других поставщиков, а также уменьшить объем Товаров, поставляемых Поставщиком, при этом он не несет ответственность за это перед Поставщиком, или поручить Поставщику приобрести и поставить Товары у других поставщиков в соответствии с количеством и согласно срокам, определенных Заказчиком, а также по цене, установленной настоящим Контрактом. Если обстоятельства непреодолимой силы продолжаются свыше 30 (тридцать) дней, то Заказчик вправе незамедлительно расторгнуть настоящий Контракт, при этом он не будет нести ответственность перед Поставщиком, в связи с этим.

7.2. Поставщик не несет ответственности за сбой или задержку доставки всей партии или части товара по настоящему Контракту вследствие любых форс-мажорных обстоятельств.

7.3. Если в связи с изменением законодательства Сторон Поставщик не может доставить Товар вовремя или Заказчик не может принять поставку Товара вовремя, Поставщик не несет

никакой ответственности и не возмещает убытки Заказчика. Стороны добросовестно решают вопрос доставки путем переговоров.

8. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

8.1. Предусмотренные настоящим Контрактом Товары будут:

- изготовлены из надлежащих и качественных материалов, с учетом стандартов качества и иных требований к их изготовлению;
- соответствовать по качеству и комплектности документации их изготовителя, а также приложению к Контракту;
- находиться в коммерчески пригодном состоянии и не иметь никаких дефектов.
- испытаны в соответствии со стандартами, а также технической документацией производителя, что должно быть подтверждено соответствующими документами;

8.2. На момент передачи Заказчику:

- в отношении Товаров и использованных для его изготовления материалов отсутствуют задолженности по уплате таможенных платежей, налогов и иных обязательных платежей, сборов и т.п.;
- Товары не находятся под арестом либо в залоге и свободны от прав третьих лиц.

8.3. Поставщик гарантирует, что поставляемые Товары не являются контрафактными. Контрафактный Товар – материальные носители (товары, материально-технические ресурсы и т.п.):

- в которых выражен результат интеллектуальной деятельности или средство индивидуализации правообладателя и изготовление, распространение, использование, а также импорт, перевозка или хранение, которых приводит к нарушению исключительного права на такой результат или на такое средство;
- на которых, и (или) их этикетках, упаковках незаконно размещены товарный знак (знак обслуживания) либо незаконно использованы наименования мест происхождения Товара, продукции или сходное с ними до степени смешения обозначение.

8.4. Поставщик признает, что знает о назначении использования Товаров Заказчиком, и гарантирует, что Товары, предусмотренный настоящим Контрактом, которые был отобраны, сконструированы, изготовлены или собраны Поставщиком в соответствии с назначением использования, указанным Заказчиком, подходят и пригодны для использования в конкретных целях, определенных Заказчиком.

8.5. Гарантийный период составляет 12 (двенадцать) месяцев со дня подписания Заказчиком Акта приема-передачи Товаров.

8.6. Заказчик вправе вернуть Товары Поставщику в течение гарантийного периода, в случае обнаружения брака или несоответствия Товаров качеству, предусмотренному сертификатом соответствия, или бракованные Товары известив об этом Поставщика письменной претензией.

8.7. Поставщик обязан заменить некачественные или бракованные Товары, не соответствующие настоящему Контракту, в течение 30 (тридцати) дней со дня выставления Заказчиком претензии.

9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

9.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Республики Узбекистан, если иное не предусмотрено настоящим Контрактом.

9.2. За нарушение срока оплаты Товаров, Поставщик вправе потребовать от Заказчика оплатить неустойку в виде пени в размере 0,2% (ноль целых две десятых процентов) от суммы задолженности за каждый день просрочки, за исключением случаев, когда это произошло по вине Поставщика. При этом общая сумма неустойки не должна превышать 20 % (двадцать процентов) от суммы неуплаченных платежей.

9.3. За нарушение срока поставки Товаров, Заказчик вправе потребовать от Поставщика оплатить неустойку в виде пени в размере 0,4% (ноль целых четыре десятых процентов) от стоимости не поставленных Товаров за каждый день просрочки, за исключением случаев, когда это произошло по вине Заказчика. При этом общая сумма неустойки не должна превышать 50% (пятьдесят процентов) от стоимости непоставленных в срок Товаров. Заказчик может удержать сумму неустойки из платежа, подлежащего к оплате со стороны Заказчика за поставленные Поставщиком Товары.

9.4. За поставку некачественных Товаров или Товаров, не соответствующих приложению к настоящему Контракту. Заказчик имеет право выставить Поставщику штраф в размере 20 % (двадцать процентов) от их стоимости.

9.5. Пени и штраф, указанные в пунктах 9.2, 9.3 и 9.4 настоящего Контракта, уплачиваются одной Стороной на основании мотивированной письменной претензии другой Стороны.

9.6. Уплата Сторонами пени и/или штрафов, предусмотренных настоящим Контрактом, не освобождает Стороны от исполнения обязанностей и других условий, предусмотренных настоящим Контрактом.

9.7. Одна Сторона должна ответить на претензию другой Стороны, касающуюся исполнения Контракта, в письменной форме не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня получения претензии, если только более ранний ответ не требуется в связи с производственной необходимостью. Если в указанный срок первая Сторона не отвечает на претензию, то вторая Сторона считается давшей согласие удовлетворить претензию первой Стороны в полном объеме.

9.8. Поставщик погашает документально подтвержденные затраты Заказчика, связанные с непредставлением Заказчику или предоставлением ему неправильно оформленных документов, указанных в настоящем Контракте.

9.9. Поставщик не несет ответственности за ущерб Заказчика, возникший вследствие эксплуатации Товаров с нарушением условий инструкции их изготовителя.

9.10. Если Поставщик не предоставляет документы, указанные в настоящем Контракте, или предоставляет неправильно оформленные документы, то затраты, возникающие, в связи с этим, включая, но не ограничиваясь, расходами по хранению Товаров на складе временного хранения, причиненный, в связи с этим вред Товару, в полном объеме будет нести Поставщик.

10. КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ И ЗАЩИТА ДАННЫХ

10.1. Под Конфиденциальной информацией для целей настоящего Контракта понимается любая информация, включающая:

- содержание и условия сделки, упомянутой в рамках настоящего Контракта, и любые переговоры или обсуждения, связанные с данным Контрактом;
- вся внутренняя информация, в любом формате и вне зависимости от носителя информации, в котором она содержится, получена или произведена Заказчиком в связи с Товарами, включая без ограничения, график работы, системы охраны, личности и контактные данные работников, планы, бюджеты, соглашения, чертежи, отчеты, спецификации, расчеты, и документы, полученные или произведенные в связи с Товаром;
- другая внутренняя техническая, конфиденциальная, служебная или прочая деловая и операционная информация, имеющая отношение к Сторонам, вне зависимости от того, помечена ли такая информация или иным способом обозначена как частная, служебная или конфиденциальная, или нет; и
- любая внутренняя информация, которая была определена ее обладателем как конфиденциальная, передаваемая любой из Сторон другой Стороне в процессе реализации настоящего Контракта. Этот раздел не применяется к информации, которая:
 - является общедоступной;
 - известна или становится известной одной Стороне на не конфиденциальной основе от иного источника, нежели другая Сторона;
 - раскрывается Стороной третьим лицам без ограничения;

- разработана одной Стороной без использования сведений, предоставленных другой Стороной, или сведений, носящих конфиденциальный характер;

- раскрываются в соответствии с требованиями законодательства Республики Узбекистан или законодательства страны Поставщика.

Конфиденциальная информация может содержаться в письмах, отчетах, аналитических материалах, результатах исследований, схемах, графиках, спецификациях и других документах, оформленных как на бумажных, так и на электронных носителях.

10.2. Стороны обязуются, если иное не предусмотрено законодательством Республики Узбекистан или законодательством страны Поставщика:

- не разглашать, не обсуждать содержание, не предоставлять копий, не публиковать и не раскрывать в какой-либо иной форме третьим лицам Конфиденциальную информацию без получения предварительного письменного согласия другой Стороны. При этом получение письменного согласия не требуется в случаях раскрытия информации государственным органам, уполномоченным запрашивать такую информацию в соответствии с законодательством Республики Узбекистан, на основании должным образом оформленного запроса на предоставление указанной информации, а также судебным органам и представителям соответствующей Стороны для целей защиты и реализации прав по настоящему Контракту (во всех указанных случаях – без уведомления другой Стороны);

- предпринимать все меры и использовать все законные средства для защиты Конфиденциальной информации и предотвращения ее несанкционированного раскрытия;

- использовать Конфиденциальную информацию только в целях исполнения обязательств по настоящему Контракту;

- не разглашать третьим лицам факта передачи или получения Конфиденциальной информации.

10.3. Обязательства по неразглашению Конфиденциальной информации действуют в течение 10 (десять) лет с даты подписания настоящего Контракта.

11. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

11.1. Стороны признают и подтверждают, что каждая из них проводит политику полной нетерпимости к взяточничеству и коррупции, предполагающую полный запрет коррупционных действий и совершения выплат за содействие/выплат, целью которых является упрощение формальностей в связи с хозяйственной деятельностью, обеспечение более быстрого решения тех или иных вопросов. Стороны руководствуются в своей деятельности применимым законодательством и разработанными на его основе политиками и процедурами, направленными на борьбу со взяточничеством и коммерческим подкупом.

11.2. Стороны гарантируют, что ни они, ни их работники не будут предлагать, предоставлять, давать или давать согласие на предоставление каких-либо коррупционных выплат (денежных средств или ценных подарков) любым лицам (включая, помимо прочего, частных лиц, коммерческие организации и государственных должностных лиц), а также не будут добиваться получения, принимать или соглашаться принять от какого-либо лица, прямо или косвенно, какие-либо коррупционные выплаты (денежные средства или ценные подарки).

12. ВОЗМЕЩЕНИЕ УЩЕРБА

12.1. Если Поставщик при доставке Товара наносит вред имуществу Заказчика или третьих лиц, то Поставщик гарантирует Заказчику возмещение ущерба и освобождает Заказчика от какой-либо ответственности в отношении любых обязательств, исков, требований или расходов (включая расходы на адвоката (юристов) и иные расходы на оплату услуг специалистов), возникающих в связи с нанесением вреда имуществу или причинением телесных повреждений (включая смерть) Заказчику, его работнику или любому другому лицу в процессе или в связи с осуществлением Поставщиком работ или использованием имущества Заказчика, за исключением

таких обязательств, исков или требований, которые возникли исключительно вследствие неосторожности Заказчика.

12.2. При обнаружении несоответствия отгрузочных документов при получении Товара на таможенном складе, все расходы, связанные с ответ-хранением, оплачиваются Поставщиком. При этом, Заказчик вправе взыскать денежные средства путем уменьшения суммы стоимости настоящего Контракта.

13. ОГРАНИЧЕНИЯ ПО ПЕРЕУСТУПКЕ ПРАВ

13.1. Поставщик не вправе переуступать или передавать свои права и обязательства по настоящему Контракту без предварительного письменного согласия Заказчика.

14. РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА

14.1. Заказчик сохраняет за собой право расторгнуть настоящий Контракт полностью или в части (причем за это он не несет ответственности перед Поставщиком), если Поставщик: (a) откажется выполнять или нарушит любое условие Контракта, включая гарантии Поставщика; (b) окажется не в состоянии предоставить Товары, указанные Заказчиком; (c) окажется не в состоянии надлежащим образом обеспечивать своевременное и полную поставку Товара, и не устранил такое невыполнение или нарушение в течение 30 (тридцати) дней (или в более короткий срок, коммерчески оправданный в сложившихся обстоятельствах) после получения письменного уведомления от Заказчика с указанием конкретного неисполненного обязательства или нарушения.

14.2. В случае допущения существенных нарушений условий Контракта со стороны Поставщика, Заказчик вправе расторгнуть настоящий Контракт в одностороннем порядке. При этом, заказчик обязан направить Поставщику уведомление с указанием причин свидетельствующих о недобросовестности, либо не добропорядочности Поставщика за 30 (тридцать) дней до одностороннего расторжения контракта.

15. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ, ПРИМЕНИМОЕ ПРАВО И ЯЗЫК

15.1. Действительность и толкование настоящего Контракта и правоотношения Сторон будут регулироваться и толковаться в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.

15.2. Все документы, переписка и сообщения между Заказчиком и Поставщиком в связи с настоящим Контрактом, должны составляться на русском языке.

15.3. В случае возникновения споров, претензий или разногласий по вопросам, предусмотренным настоящим Контрактом или в связи с ним, Стороны примут все меры к разрешению их путем переговоров. Если Стороны не могут прийти к согласию в течение 30 (тридцати) дней со дня прекращения переговоров, то данное разногласие должно быть урегулировано в Ташкентском межрайонном экономическом суде.

16. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

16.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента подписания и действует до полного выполнения Сторонами своих обязательств.

16.2. С момента подписания настоящего Контракта теряют силу все предварительные письменные или устные предложения, заявления и договоренности Сторон.

16.3. Изменения и дополнения в настоящий Контракт вносятся в виде дополнительных соглашений, оформленных в письменном виде, подписанных и скрепленных печатями Сторон и зарегистрированных в уполномоченных органах Республики Узбекистан.

16.4. Неуказанные в настоящем Контракте условия его исполнения и правоотношения Сторон регулируются в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.



16.5. Настоящий Контракт составлен в двух экземплярах на русском языке, каждый из которых имеет одинаковую силу для каждой Стороны.

17. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН:


<p style="text-align: center;">ПОСТАВЩИК:</p>	<p style="text-align: center;">ЗАКАЗЧИК: ООО «UZBEKISTAN GTL»</p> <p>Адрес: Республика Узбекистан, г. Ташкент, ул. Фаргона йули, д. 7-б Наименование Банка: АСАКА БАНК Валютный банковский счет: USD: 2021 4840 6048 1968 0001 USD: 2021 4840 4048 1968 0010 UZS: 2021 4000 4048 1968 0001</p> <p>Код Банка: 00873 ИНН: 207041936 Код SWIFT: ASBKUZ22</p> <p>Генеральный директор</p> <p style="text-align: right;">_____</p>
--	--

№	Наименование	Кол-во	Технические характеристики
1.	Ванна котломоечная	2 шт.	
	<p>Ванна котломоечная (образец)</p> 		<p>Описание: Котломоечная ванна используется для мойки крупногабаритной посуды, котлов, противней и кухонных принадлежностей. Модель оснащена сливным сифоном и имеет пристанный бортик, а также регулируемые по высоте ножками. Конструкция разборная, каркас крашенный вся из нержавеющей стали.</p> <p>Технические параметры: Количество раковин - 1; Рабочая поверхность – нет; Борт – да; Размеры ванны - 800x800x500 мм; Габаритные размеры, мм) – 1002x904x901; Вес без упаковки – 54 кг;</p> <p>В комплект входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Смеситель (кран) профессиональный для мойки. Высота: 460 мм; Материал: латунь; Подводка: гибкая; Покрытие: хром; Гибкая подводка, 2 шт. 1/2"; Поворот на 360 гр. Мин. рабочее давление 0,5 бар. Душевая лейка-распылитель металлическая, поворотный излив с краном. Вес смесителя в упаковке: 2,8 кг. Размеры упаковки: 560*300*80 мм (520мм x 630 мм x 365 мм). - Сифон с системой слив-перелив. мойка оборудуется отверстием перелива. Для таких моек выпускают специальные сифоны с переливным патрубком.
2.	Зонт вентиляционный	8 шт.	
	<p>Зонт вентиляционный (образец)</p> 		<p>Описание: Зонт вентиляционный должен быть оснащен лабиринтными фильтрами с жиро уловителями, жиро сборником, встроенный вентилятор, LED лампами подсветки, приточным устройством подачи чистого воздуха, которое направлено в верхнюю зону рабочего места повара, полностью из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304, устанавливающиеся как в островном, так и в настенном положении.</p> <p>Технические параметры: Номинальная суммарная мощность зонта, 136Вт; Номинальная мощность вентилятора, 120Вт; Номинальная мощность ламп освещения, 16Вт (2x8); Номинальное напряжение, 230В; Тип фильтра лабиринтный; Воздух производительность, 1400м3/ч; Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, 0,4м/с; Количество установленных вентиляторов, 1шт.; Количество установленных ламп освещения, 2шт.; Количество установленных лабиринтных фильтров, шт.; Габаритные размеры, мм 1250x1100x450(485); Масса, 55кг;</p>

3.	Зонт вентиляционный	4 шт.	
	<p>Зонт вентиляционный (образец)</p> 		<p>Описание: Зонт вентиляционный должен быть оснащен лабиринтными фильтрами с жиро уловителями, жиро сборником, встроенный вентилятором, LED лампами подсветки, приточным устройством подачи чистого воздуха, которое направлено в верхнюю зону рабочего места повара, полностью из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304, устанавливающиеся как в островном, так и в настенном положении.</p> <p>Технические параметры: Номинальная суммарная мощность зонта, 136Вт; Номинальная мощность вентилятора, 120Вт; Номинальная мощность ламп освещения, 16 Вт (2x8); Номинальное напряжение, 230В; Тип фильтра лабиринтный; Воздух производительность, 1400м³/ч; Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, 0,4м/с; Количество установленных вентиляторов, 1шт.; Количество установленных ламп освещения, 2шт.; Количество установленных лабиринтных фильтров, 2шт.; Габаритные размеры, мм 1248x803x451(490); Масса, 37кг;</p>
4.	Котел пищеварочный электрический	2 шт.	
	<p>Котел пищеварочный электрический (образец)</p> 		<p>Описание: Котел пищеварочный электрический должен быть оснащен механической панелью управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта и регулируемые по высоте ножками, 3 режима работы, нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки", автоматическое отключение нагрева при отсутствии воды в "пароводяной рубашке", крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении, объем воды: 11,5 л, номинальная потребляемая мощность: 18,1 квт, время разогрева воды в сосуде: 65 мин.</p> <p>Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304</p> <p>Технические параметры: Подключение 380 В; Формат стационарный; Объем 200 л; Диаметр котла 652 мм; Температурный режим 100 °С; Количество тэнов 6 шт.; Габариты 841x1015x1182 мм.</p>
5.	Комплект пароварочный для котлов	4 шт.	


	<p>Комплект пароварочный для котлов (образец)</p> 		<p>Описание: Комплект пароварочный используется совместно с варочными котлами. Конструкция выполнена из нержавеющей стали AISI 304.</p> <p>Технические параметры: Диаметр котла: 652 мм; Количество секций в комплекте: 6; Габариты: 630x630x495 мм;</p>
6.	<p>Кипятильник воды</p>	2 шт.	
	<p>Кипятильник воды (образец)</p> 		<p>Описание: Кипятильник воды должен быть объёмом до 30 литров и способствовать поддерживать заданную температуру от 40 до 95 °С. Изготовленное из высококачественной нержавеющей стали.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность, 3,0 кВт; Номинальное напряжение, 230 В; Объем заливаемой воды, 30 л; Диапазон регулирования температуры, 30-110 °С; Время нагрева воды до кипения, не более 60 мин; Габаритные размеры (Диаметр x Высота), 310x614 мм;</p>
7.	<p>Кипятильник воды</p>	5 шт.	

	<p>Кипятильник воды (образец)</p> 		<p>Описание: Кипятильник воды должен быть объемом до 50 литров и способствовать поддерживать заданную температуру от 40 до 100 °С. Изготовленное из высококачественной нержавеющей стали.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность, 6,0 кВт; Номинальное напряжение, 230 В; Объем заливаемой воды, 50 л; Диапазон регулирования температуры, 30-110 °С; Время нагрева воды до кипения, не более 60 мин; Габаритные размеры (Диаметр x Высота), 400x700 мм;</p>
8.	Мойка ванны	5 шт.	
	<ul style="list-style-type: none"> Ванна моечная трехсекционная (образец) 		<p>Описание: Ванная моечная должна быть трехсекционной, вся из нержавеющей стали с полкой. А также должна быть оснащена сифонами и имеющие пристанным бортиком. Каркас должен быть сварной конструкции из квадратной трубы, с регулируемыми по высоте ножками, имеющими резиновые вставки.</p> <p>Технические параметры: Размеры ванны, 600x500x300 мм; Количество ванн, 3 шт.; Габаритные размеры, 2070x700x860 мм; Масса, 61 кг;</p> <p>В комплект входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Смеситель (кран) профессиональный для мойки. Высота: 460 мм; Материал: латунь; Подводка: гибкая; Покрытие: хром; Гибкая подводка, 2 шт. 1/2"; Поворот на 360 гр. Мин. рабочее давление 0,5 бар. Душевая лейка-распылитель металлическая, поворотный излив с краном. Вес смесителя в упаковке: 2,8 кг. Размеры упаковки: 560*300*80 мм (520мм x 630 мм x 365 мм). - Сифон с системой слив-перелив. мойка оборудуется отверстием перелива. Для таких моек выпускают специальные сифоны с переливным патрубком.
9.	Мармит первых блюд	3 шт.	
	<p>Мармит первых блюд (образец)</p>		<p>Описание: Мармит первых блюд должен иметь 2 конфорки с регулировкой мощности ступенчатым переключателем, полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд, направляющие для</p>




			<p>подносов входят в комплект поставки и должна быть оснащена регулируемыми по высоте ножками. Модель должен быть вся из нержавеющей стали.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность, 2,132 кВт; Номинальное напряжение, 400/230 В; Количество ламп освещения, 1 шт.; Количество полок, 1 шт.; Время разогрева до рабочей температуры, мин, при работе вхолостую 20; Диаметр конфорки, 220 мм; Площадь поверхности полок, 0,34 м2; Габаритные размеры, 1120x705(1030)x1244 мм ; масса 68 кг;</p>
10.	Машина посудомоечная	2 шт.	
	<p>Машина посудомоечная (образец)</p> 		<p>Описание: Посудомоечная машина должна иметь системы рекуперации энергии (теплообменник), эксплуатации при холодном водоснабжении +5°C, система сушки посуды, все металлические детали машины, контактирующие с водой, а также облицовка, изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 304. Моющие и ополаскивающие разбрызгиватели должны быть изготовлены из нержавеющей стали марок AISI 304 и AISI 321. Управление работой машины должен осуществляться с кнопочной электронной панели. Производительность машины должен быть кассет/тарелок в час - 111/1998 шт. Машина должна иметь раздельные системы циркуляции воды для мытья и ополаскивания. Корпус должен быть двустенный с теплоизолирующим зазором 15 мм. Должен эксплуатироваться как при горячем водоснабжении, так и при холодном водоснабжении.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность, не более 34,4 кВт; Номинальное напряжение, 400 В; Температура мойки, не менее 55 °С; Температура ополаскивания, не менее 85 °С; Температура водопроводной сети, не менее 5 °С; Количество программ мойки 3; Производительность кассет/тарелок в час 111/1998; Подача моющего средства автоматическая; Габаритные размеры, 2145x770x1965 мм; Масса, 310 кг; Комплект должен иметь 4 каскетами для мытья тарелок; 2 каскетами для стаканов и чашек; каскетой для столовых приборов; металлической сеткой (рамкой в сборе) для мытья легких предметов и приборов; дозатором ополаскивающего средства; дозатором моющего средства.</p>

11.	<p>Машины тестомесильный</p> <p>Машины тестомесильный (образец)</p> 	3 шт.	<p>Описание: Тестомесильная машина должна быть оснащена спиральным месильным органом с планетарным принципом движения, дежа подкатная должна быть из нержавеющей стали, месильный орган - из пищевой нержавеющей стали, таймер для отсчета времени замеса теста, автоматический подъем траверсы по окончании замешивания.</p> <p>Технические параметры: Влажность муки: не менее 33%; Продолжительность замеса: 6 мин.; Скорость вращения месильного органа: 51 об/мин.; Диаметр обода дежи под крышку: 795 мм; Глубина погружения месильного органа: 444 мм; Высота дежи с тележкой: 720 мм; Внутренняя ширина колеи под дежу: 400 мм; Внешняя ширина колеи под дежу: 456 мм; Производительность с выше 550кг/ч; Объём дежи 140л; Загрузка теста 50кг; Механизм крепления чаши подкатная дежа; Механизм поднятия головы подъемная траверса; Напряжение 380 В; Мощность от 0.37 до 1.5 квт; Ширина 850 мм; Глубина 1280 мм; Высота от 1020 до 1510 мм; Вес (без упаковки) 500 кг;</p>
12.	<p>Машина овощерезательная</p> <p>Машина овощерезательная (образец)</p> 	3 шт.	<p>Описание: Машина кухонная овощерезательная должна быть надежная и простая в обращении, компактная и производительная и должна упростить и ускорить процесса приготовления блюд на кухне. Корпус овощерезательной машины должен быть полностью из высококачественной нержавеющей стали, откидная крышка и толкатели – из пищевого алюминия. В конструкции овощерезки должен быть предусмотрены два способа загрузки продуктов: первый, для крупных продуктов, – через серповидную загрузочную воронку; второй, для вытянутых овощей и фруктов, таких как огурцы и бананы, – через круглое отверстие диаметром 52 мм при помощи толкателя с ручкой. После запуска мотор овощерезки должна самостоятельно останавливается после обработки каждого овоща или фрукта и автоматически возобновляет свою работу при следующем опускании ручки толкателя и должно обрабатывать до 250 кг овощей и фруктов.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность 0,5 кВт; Номинальное напряжение 400 В; Максимальная производительность 250 кг/ч; Диаметр загрузочной горловины 52 мм; Габаритные размеры 485x292x525 мм;</p>
13.	Машина картофеле очистительная	3 шт.	



	<p>Машина картофеле очистительная (образец)</p> 		<p>Описание: Корпус машины картофеле очистителя кухонного типа должна быть из аустенитной нержавеющей стали AISI 304/ AISI 202/, крышка полностью из прозрачного поликарбоната, таймер от 1 до 5 минут., предназначенный для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры на предприятиях общественного питания.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность 0,75 кВт; Номинальное напряжение 400 В; Максимальная производительность 300 кг/ч; Время на обработку 2 мин.; Максимальная разовая загрузка 17 кг; Высота загрузки 722 мм; Высота выгрузки 378 мм; Габаритные размеры 500x700x806 мм; Масса 55 кг;</p>
14.	<p>Мясорубка</p>	3 шт.	
	<p>Мясорубка (образец)</p> 		<p>Описание: Корпус, шнек, зажимная гайка, лоток и облицовка мясорубка электрического должна быть изготовлена из высококачественной нержавеющей стали. Рама должна иметь облегченную конструкцию с малым количеством используемых деталей, что делает ее проще и удобнее в использовании.</p> <p>В мясорубке должна быть применен усовершенствованный червячный мотор-редуктор, обладающий передачей высокого крутящего момента на шнек, низкий уровень шума и надежная работа, а также применение при изготовлении червячного колеса специального износостойкого сплава (высокооловянистая бронза) и выполнение химико-термической обработки червяка с обеспечением высокой поверхностной твердости. Должна иметь увеличенную высоту борта что бы загружать большее количество продукта для измельчения.</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность 1,1 квт; Номинальное напряжение 400 В; Наружный диаметр решеток 82 мм; Производительность 300 кг/ч; Диаметр загрузочной горловины 65x48 мм; Реверс; Габаритные размеры 570x528,5x428 мм; Масса 50 кг.</p>

15.	Пароконвектомат	2 шт.	
	<p>Пароконвектомат (образец)</p> 		<p>Описание: Пароконвектомат бойлерного типа должен быть удобным, панель управления, таймер до 10 часов, трехканальный температурный щуп, система регулировки влажности (от 0 до 100%), поддержание температуры в камере +/- 1°C, 5 скоростей вращения вентилятора, встроенная система охлаждения слива, автоматическая мойка, душ для мойки, вентилируемая дверь духовки, автоматическая двухходовая механизм открывания дверки духовки, автоматическая система закрывания двери , низкое энергопотребление, жировой фильтр, автоматическая мойка в трех режимах</p> <p>Технические параметры: Мощность 12,5 кВт; Напряжение 400 В; Макс. температура внутри камеры 270 °С; Тип гостроемкости 1/1; Количество устанавливаемых гостроемкостей 10 шт.; Расстояние между гостроемкостями 70 мм; Количество воздушных тэнов 3 шт.; Количество ТЭНов парогенератора 3 шт; Габаритные размеры 840x800x1055 мм; Масса 150 кг.</p>
16.	Прилавок-витрина холодильный мармитный универсальный	5 шт.	


	<p>Прилавок-витрина холодильный мармитный универсальный (образец)</p> 		<p>Описание: Прилавок-витрина холодильный мармитный универсальный должен быть из высококачественной нержавеющей стали предназначенный для кратковременного сохранения: холодных закусок в витрине, а также первых и вторых блюд в гастроёмкостях в горячем состоянии и раздачи их потребителям, гастроёмкости и направляющие для подносов, прилавки должны иметь регулируемые по высоте ножки.</p> <p>Технические параметры: Номинальная вместимость гастроек 48 дм³; габаритные размеры изделия 2275x705(1030)x1721 мм; масса 237 кг (правое исполнение), 233 кг (левое исполнение); установленная суммарная потребляемая мощность 3,5 кВт; Номинальное напряжение 400/230 В; Демонстрационная площадь холодильной витрины, суммарная 1,39 м²; Демонстрационная площадь полок холодильной витрины 1,04 м²; Демонстрационная площадь ванны холодильной витрины 0,35 м²; Температура воздуха полезного объема холодильной витрины +5...+15 °С; Номер хладагента R404A; Объем воды, заливаемой в ванну мармита 8 л; Температура воздуха в ванне мармита, не более 85 °С; Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры 25 мин; Количество конфорок 1 шт.</p>
17.	Подтоварники кухонные	6 шт.	
	<p>Подтоварник кухонный (образец)</p> 		<p>Описание: Конструкция должна быть разборная, столешница должна быть выполнена из высококачественной нержавеющей стали, каркас - из квадратной трубы, покрытой порошковой краской.</p> <p>Технические параметры: Допускаемая нагрузка, не более 200 кг; Габаритные размеры 1002x602x300 мм; Масса 20-25 кг.</p>
18.	Подтоварники кухонные	3 шт.	
	<p>Подтоварник кухонный (образец)</p> 		<p>Описание: Конструкция должна быть разборная, столешница должна быть выполнена из высококачественной нержавеющей стали, каркас - из квадратной трубы, покрытой порошковой краской.</p> <p>Технические параметры: Допускаемая нагрузка не более 200 кг; Габаритные размеры 1502x602x300 мм; Масса 35 -40 кг.</p>

19.	Полка настенная	10 шт.	
	Полка настенная (образец) 		Описание: Полка кухонная настенная должна быть из высококачественной нержавеющей стали и не требующих специального температурного режима Технические параметры: Установка настенная; Разновидность открытая; Кол-во рабочих уровней 1; Ширина 1000 мм; Глубина 300 мм; Вес (без упаковки) 4-5 кг; Допустимая нагрузка 50 кг.
20.	Кронштейн настенный	10 шт.	
	Кронштейн настенный (образец) 		Описание: Настенный кронштейн должен быть из высококачественной нержавеющей стали и закрепляющиеся на стене. Технические параметры: Допустимая нагрузка 30 кг; Габариты: 530x46 мм; Вес: 0,40 – 0,50 кг.
21.	КАНАРА	2 шт.	
	Канара (образец) 		Описание: Стол производственный - Колода для рубки мяса Колода наборная из твердых пород дерева, каркас металлический из трубы 40x40 мм крашенный. Габаритные размеры не менее 490x490x800 мм.
22.	Полка купе настенная	8 шт.	




	<p>Полка купе настенная (образец)</p> 		<p>Описание: Полка-купе настенная полностью должна быть из высококачественной нержавеющей стали, проем открытой дверки должны быть не менее 460 мм.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1000x400x700 мм; Масса 30-35 кг; Допустимая нагрузка на полку: 40-50 кг.</p>
23.	<p>Прилавок для столовых приборов и поднос</p>	2 шт.	
	<p>Прилавок для столовых приборов и поднос (образец)</p> 		<p>Описание: Прилавок для столовых приборов полностью должен быть из металла, четыре перфорированные емкости предназначены для хранения вилок, ложек и ножей должны быть из высококачественной нержавеющей стали.</p> <p>Снизу прилавка для столовых приборов должен быть открытый отсек, в котором можно хранить дополнительные подносы и кухонный инвентарь. Два из четырех поворотных колес прилавка для столовых приборов должен быть оснащен стопорным механизмом.</p> <p>Технические параметры: Линия раздачи передвижная; Габаритные размеры 630x675x1266 мм; Вес (без упаковки) 30-40 кг.</p>
24.	<p>Прилавок холодильный</p>	4 шт.	
	<p>Прилавок холодильный (образец)</p> 		<p>Описание: Прилавок-витринный должен быть оснащен регулируемыми по высоте ножками, конструкция должна быть из высококачественной нержавеющей стали, внизу должен быть расположен шкаф для хранения кухонного инвентаря, полка для вкладки блюд и направляющие для подносов.</p> <p>Технические параметры: Температура холодильной витрины: от 1 до 10 °С; Полезный объем: 42 л; Демонстрационная площадь: Полки: 0,35 м²; Ванна: 0,49 м²; Хладагент: r404a; Общая масса хладагента: 0,21 кг; Напряжение: 220 В; Потребляемая мощность: 0,482 кВт; Энергопотребление: 5,4 кВт*ч/сутки; Габаритные размеры 1120x705(1030) x1244 мм;</p>



25.	Прилавок для горячих напитков (образец)	4 шт.	
			Описание: Конструкция прилавка для горячих напитков должна быть из высококачественной нержавеющей стали, внизу прилавки должен быть расположен нейтральный шкаф для хранения различных кухонный инвентарь, модель должен быть оснащен регулируемые по высоте ножками, а также направляющие для подносов. Конструкция выполнена из нержавеющей стали. Технические параметры: Номинальное напряжение 220 В; Количество розеток со штырями заземления 16А - 2 шт.; Габаритные размеры 1120x705(1030) x870 мм;
26.	Плита электрическая восьми конфорочная (образец)	8 шт.	
			Описание: Плита электрическая должна быть оснащена регулируемые по высоте ножками. Корпус электрической плиты должен быть из высококачественной нержавеющей стали, а подставка - из крашеного металла. Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность, квт, не более 18; Номинальное напряжение 400 В; Количество конфорок 6 шт.; Размеры конфорок 295x417 мм; Потребляемая мощность конфорки 3 кВт; Площадь жарочной поверхности 0,72 м ² ; Температура рабочей поверхности конфорки, не более 480 °С; Время разогрева конфорки до максимальной температуры, не более 30 мин; Габаритные размеры 1475x850x860 мм;
27.	Сковорода электрическая (образец)	6 шт.	
			Описание: Сковорода электрическая должна иметь прямоугольную стальную чашу объемом 70 литров, чаша должна быть из нержавеющей стали и механизма подъема и опускания чаши, крышка должна фиксироваться в любом положении для предотвращения потери тепла. Должны использоваться тэны в качестве нагревательных элементов. Для автоматического поддержания заданной температуры приготовления, на передней панели должны быть установлен терморегулятор. Конструкция сковороды должна быть выполнена из высококачественной нержавеющей стали, боковая и задняя часть обшивки - из крашеного оцинкованного металла. Технические параметры:



			<p>Номинальная потребляемая мощность 12 кВт; Номинальное напряжение 400 В; Количество тэнов 3 шт.; Время разогрева сковороды до 230 °С 15 мин; Диапазон регулирования температуры, +20 ...+270 °С; Номинальная вместимость чаши 70 дм³; Площадь дна чаши 0,47 м²; Внутренние размеры чаши сковороды 754х622х197 мм; Габаритные размеры сковороды 840х1045х940 мм; Масса 128 кг</p>
28.	Холодильный стол	2 шт.	
	<p>Холодильный стол (образец)</p> 		<p>Описание: Конструкция холодильного стола должна быть из высококачественной нержавеющей стали AISI 202 толщиной 2 мм (за исключением задней стенки) - снаружи и внутри. Изоляция стенок и полости стола должна быть выполнена методом заливки пенополиуретаном. Климатический класс изделия - 5; поверхность стола - ровная неохлаждаемая поверхность с бортом; толщина стенок 56 мм; холодильный агрегат высокого качества; хладагент - r404a; электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры; динамическое охлаждение - воздухоохладитель с вентилятором для равномерного распределение температуры внутри полезного объема; температура внутри охлаждаемого объема стола от -2 до +8 °С; работа при температуре окружающей среды от +12 до +42 °С; цельно заливной пенополиуретаном корпус; автоматическая оттайка; две распашные дверцы; две регулируемые по высоте полки-решетки размером 400х476 мм; уплотнители с магнитной вставкой на всех дверях для обеспечения полной теплоизоляции; регулируемые по высоте ножки.</p> <p>Технические параметры: Потребление электроэнергии за сутки, квт, не более 6,2; Напряжение 230 В; Полезный объем 400 л; Температура воздуха полезного объема, °С -2...+8; Хладагент R404A; Общая масса хладагента 0,35 кг; Толщина стенки 56 мм; Охлаждение динамическое; Оттайка автоматическая; Панель управления электронная; Габаритные размеры 2004х600х900 мм;</p>
29.	Стол для мойки овощей	2 шт.	
	<p>Стол для мойки овощей (образец)</p>		<p>Описание: Конструкция стола для мойки овощей должен быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм и способствовать выдерживать рабочую нагрузку до пятидесяти килограммов. Вместительная полка должна закрепиться на стойках с регулируемые ножками, для удобного размещения необходимого в работе инвентаря.</p>



			<p>Технические параметры: Размер ванны 500x500x300 мм; Количество ванн 1 шт. Габаритные размеры 1400x600x850 мм; Масса 36 кг.</p> <p>В комплект входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Смеситель (кран) профессиональный для мойки. Высота: 460 мм; Материал: латунь; Подводка: гибкая; Покрытие: хром; Гибкая подводка, 2 шт. 1/2"; Поворот на 360 гр. Мин. рабочее давление 0,5 бар. Душевая лейка-распылитель металлическая, поворотный излив с краном. Вес смесителя в упаковке: 2,8 кг. Размеры упаковки: 560*300*80 мм (520мм x 630 мм x 365 мм). - Сифон с системой слив-перелив. Мойка оборудуется отверстием перелива. Для таких моек выпускают специальные сифоны с переливным патрубком.
30.	Стол для мойки овощей	3 шт.	
	Стол для мойки овощей (образец)		<p>Описание: Стол для мойки овощей должен быть полностью (ванна, столешница, каркас, полка) из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, столешница с бортом высотой 50 мм с вваренными с левой стороны двумя цельнотянутыми мойками, отверстие под смеситель, Каркас из квадратной трубы должен выдерживать большие нагрузки и иметь долгий срок службы, Стол должен иметь регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками и конструкция стола должна быть разборная.</p> <p>Технические параметры: Размер ванны 500x500x300 мм, Количество ванн 2 шт.; Габаритные размеры 1770x600x850 мм; Масса 56 кг.</p> <p>В комплект входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Смеситель (кран) профессиональный для мойки. Высота: 460 мм; Материал: латунь; Подводка: гибкая; Покрытие: хром; Гибкая подводка, 2 шт. 1/2"; Поворот на 360 гр. Мин. рабочее давление 0,5 бар. Душевая лейка-распылитель металлическая, поворотный излив с краном. Вес смесителя в упаковке: 2,8 кг. Размеры упаковки: 560*300*80 мм (520мм x 630 мм x 365 мм). - Сифон с системой слив-перелив. Мойка оборудуется отверстием перелива. Для таких моек выпускают специальные сифоны с переливным патрубком.
31.	Стол пред моечный и сбора отходов	4 шт.	




	<p>Стол пред моечный и сбора отходов (образец)</p> 		<p>Описание: Стол пред моечный и сбора отходов должен быть полностью из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, столешница с бортом высотой 50 мм, конструкция стола должна быть разборная. Сварной каркас из квадратной трубы должен быть прочной конструкции и выдерживает большие нагрузки имея долгий срок службы.</p> <p>Технические параметры: Допускаемая нагрузка на столешницу, не более 130 кг; Диаметр отверстия для сбора отходов 220 мм; Габаритные размеры 1500x704x860 мм; Размер мойки 500x500x300 мм; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p> <p>В комплект входит: - Смеситель (кран) профессиональный для мойки. Высота: 460 мм; Материал: латунь; Подводка: гибкая; Покрытие: хром; Гибкая подводка, 2 шт. 1/2"; Поворот на 360 гр. Мин. рабочее давление 0,5 бар. Душевая лейка-распылитель металлическая, поворотный излив с краном. Вес смесителя в упаковке: 2,8 кг. Размеры упаковки: 560*300*80 мм (520мм x 630 мм x 365 мм). - Сифон с системой слив-перелив. Мойка оборудуется отверстием перелива. Для таких моек выпускают специальные сифоны с переливным патрубком.</p>
32.	Стол производственные островного типа	5 шт.	
	<p>Стол производственные островного типа (образец)</p> 		<p>Описание: Стол производственный островного типа все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, толщина столешницы не менее 35 мм. Столешница должна быть усилена влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1200x700x860 мм; Масса 36 кг; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг. Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
33.	Столы производственные островного типа	6 шт.	




	<p>Столы производственные островного типа (образец)</p> 		<p>Описание: Стол производственный островного типа все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, толщина столешницы не менее 35 мм. Столешница должна быть усилена влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1500x700x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
34.	Столы производственные островного типа	10 шт.	
	<p>Столы производственные островного типа (образец)</p> 		<p>Описание: Стол производственный островного типа все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, толщина столешницы не менее 35 мм. Столешница должна быть усилена влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1200x600x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
35.	Столы производственные островного типа	6 шт.	
	<p>Столы производственные островного типа (образец)</p> 		<p>Описание: Стол производственный островного типа все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, толщина столешницы не менее 35 мм. Столешница должна быть усилена влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1400x600x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг.</p>



			Размер квадратной трубы не менее 40x40;
36.	Столы производственные островного типа	8 шт.	
	<p>Столы производственные островного типа (образец)</p> 		<p>Описание: Стол производственный островного типа все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, толщина столешницы не менее 35 мм. Столешница должна быть усилена влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1500x600x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
37.	Столы производственные островного типа	8 шт.	
	<p>Столы производственные островного типа (образец)</p> 		<p>Описание: Стол производственный островного типа все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, толщина столешницы не менее 35 мм. Столешница должна быть усилена влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1800x600x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
38.	Стол производственные пристенного типа	8 шт.	
	<p>Столы производственные пристенного типа (образец)</p>		<p>Описание: Стол производственный пристенного типа должен иметь столешницу толщиной не менее 35 мм с бортом высотой 50 мм и изготовленный из высококачественной нержавеющей</p>

			<p>стали толщиной не менее 2 мм с усилением влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, каркас – из квадратной нержавеющей трубы, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1500x700x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
39.	<p>Стол производственные пристенного типа</p>	8 шт.	
	<p>Столы производственные пристенного типа</p>  <p>(образец)</p>		<p>Описание: Стол производственный пристенного типа должен иметь столешницу толщиной не менее 35 мм с бортом высотой 50 мм и изготовленный из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм с усилением влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, каркас – из квадратной нержавеющей трубы, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1200x700x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
40.	Стол производственные пристенного типа	7 шт.	




	<p>Столы производственные пристенного типа (образец)</p> 		<p>Описание: Стол производственный пристенного типа должен иметь столешницу толщиной не менее 35 мм с бортом высотой 50 мм и изготовленный из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм с усилением влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, каркас – из квадратной нержавеющей трубы, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1200x600x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
41.	<p>Стол производственный пристенного типа</p>	7 шт.	
	<p>Столы производственный пристенного типа (образец)</p> 		<p>Описание: Стол производственный пристенного типа должен иметь столешницу толщиной не менее 35 мм с бортом высотой 50 мм и изготовленный из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм с усилением влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, каркас – из квадратной нержавеющей трубы, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 800x700x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
42.	<p>Стол производственный с двумя вспомогательными полками</p>	2 шт.	
	<p>Стол производственный с двумя вспомогательными полками (образец)</p>		<p>Описание: Стол производственный пристенного типа должен иметь столешницу толщиной не менее 35 мм с бортом высотой 50 мм и изготовленный из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм с усилением влагостойкой ДСП толщиной не менее 21 мм, 2 нижними сплошными полками, каркас – из квадратной нержавеющей трубы, а также регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p>

			<p>Технические параметры: Габаритные размеры 1500x700x860 мм; Допустимая нагрузка на столешницу: 130 кг; Максимальная нагрузка на полки: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
43.	<p>Стол кондитерский разборный (образец)</p> 	6 шт.	<p>Описание: Каркас стола кондитерского, разборного должен быть из квадратной трубы, окрашенной порошковой краской выдерживающий большие нагрузки и должен иметь долгий срок службы. А также столешницы должны быть из массива дерева (БУК). Стол должен иметь регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 1400x700x860 мм; Допускаемая нагрузка на столешницу не более 130 кг; Допустимая нагрузка на нижнюю полку: 60 кг; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
44.	<p>Стол для сбора отходов (образец)</p> 	8 шт.	<p>Описание: Конструкция стола должна быть разборной. Каркас стола должен быть усиленной стальной и его стяжки должны быть изготовлены из квадратной трубы с регулируемыми по высоте ножками. Столешница должен быть из нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм с подкладкой из влагонепроницаемой фанеры толщиной 16 мм. Стол должен иметь регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола должна быть разборная, должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Допускаемая нагрузка на столешницу не более 60 кг; Диаметр отверстия для сбора отходов 220 мм; Габаритные размеры, 1400x702x860-880 мм; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>


45.	Стеллаж кухонные	10 шт.	
	Стеллаж кухонные (образец) 		Описание: Все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, опоры стоек стеллажа должны быть регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стеллажа должна быть разборная и должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов. Технические параметры: Допустимая нагрузка, 250 кг; Допустимая нагрузка полку, 50 кг; Габаритные размеры: 1500x516x1730 мм; Размер квадратной трубы не менее 40x40;
46.	Стеллаж кухонные	6 шт.	
	Стеллаж кухонные (образец) 		Описание: Все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, опоры стоек стеллажа должны быть регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стеллажа должна быть разборная и должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов. Технические параметры: Допустимая нагрузка, 250 кг; Допустимая нагрузка полку, 50 кг; Габаритные размеры 1500x616x1730 мм; Размер квадратной трубы не менее 40x40;
47.	• Стеллаж кухонные	6 шт.	
	Стеллаж кухонные (образец) 		Описание: Все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, опоры стоек стеллажа должны быть регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стеллажа должна быть разборная и должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов. Технические параметры: Допустимая нагрузка, 250 кг; Допустимая нагрузка полку, 50 кг; Габаритные размеры 1200x616x1730 мм; Размер квадратной трубы не менее 40x40;


48.	Стеллаж кухонные	5 шт.	
	<p>Стеллаж кухонные (образец)</p> 		<p>Описание: Все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, опоры стоек стеллажа должны быть регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стеллажа должна быть разборная и должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Допустимая нагрузка, 250 кг; Допустимая нагрузка полку, 50 кг; Габаритные размеры 1400x516x1730 мм; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
49.	Стеллаж кухонные	10 шт.	
	<p>Стеллаж кухонные (образец)</p> 		<p>Описание: Все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, опоры стоек стеллажа должны быть регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стеллажа должна быть разборная и должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Допустимая нагрузка, 250 кг; Допустимая нагрузка полку, 50 кг; Габаритные размеры 1200x516x1730 мм; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
50.	Стеллаж для сушки тарелок	8 шт.	

	<p>Стеллаж для сушки тарелок (образец)</p> 		<p>Описание: Все детали должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, опоры стоек стеллажа должны быть регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стеллажа должна быть разборная и должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Допустимая нагрузка, 120 кг; Габаритные размеры 980x416x1737 мм; Количество полок 2 шт.; Количество полок-кассет 4 шт.; Количество лотков 4 шт. Количество тарелок, устанавливаемых на одну кассету 35 шт.; Размер квадратной трубы не менее 40x40;</p>
51.	<p>Тележка для сушки тарелок (образец)</p> 	8 шт.	<p>Описание: Все детали полностью должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, а также: 4 кассеты для сушки тарелок, (каждая кассета должна быть предназначена для установки минимум 35 тарелок.) Максимальный возможный диаметр тарелки должен быть не менее - 250 мм.</p> <p>Технические параметры: 4 колеса диаметра не менее 175 мм; 2 колеса со стопорным механизмом; Ванночка для сбора воды; Количество полок: 2 шт.; Количество кассет: 4 шт.; Габаритные размеры: 1115x621x950 мм; Грузоподъемность: 120 кг; Масса: 23 кг</p>
52.	<p>Тележка сервировочная (образец)</p> 	8 шт.	<p>Описание: Все детали полностью должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм и 3 полки размером 800x500 мм, а также должна оснащена 2 фиксированными и 2 поворотными колесами.</p> <p>Технические параметры: 4 колеса диаметра не менее 175 мм; 2 колеса со стопорным механизмом; количество полок: 3 шт.; Габаритные размеры: 963x528x976 мм; Допустимая нагрузка: 40 кг; Масса: 19 кг;</p>
53.	<p>Тележка для сбора посуды</p>	4 шт.	



	<p>Тележка для сбора посуды (образец)</p> 		<p>Описание: Все детали полностью должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 2 мм, укомплектована двумя gastronorm-ящиками и нижней полкой.</p> <p>Технические параметры: 4 колеса диаметра не менее 175 мм; 2 колеса со стопорным механизмом; Габаритные размеры: 1168x574x986 мм.;</p>
54.	<p>Тележка грузовая (образец)</p> 	2 шт.	<p>Описание: Все детали полностью должны быть из высококачественной нержавеющей стали толщиной не менее 4 мм, с усиленной платформой, колесиками выдерживающий большие нагрузки и обеспечивающий плавный ход.</p> <p>Технические параметры: Грузоподъемность не менее 550 кг; Габаритные размеры не менее 1700x800x900 мм.; Два фиксированных и два поворотных колеса диаметром колес не менее 175 мм.</p>
55.	<p>Электрическая фритюрница (образец)</p> 	5 шт.	<p>Описание: Электрическая фритюрница должна быть полностью из высококачественной нержавеющей стали и оснащена двумя ёмкостями с полезным объёмом не менее 8 литров каждая, а функция регулировки температурного режима в каждой из ванн отдельно друг от друга должна быть. Рабочий температурный диапазон должна начинаться 50 градусами и заканчивается 200 градусами по Цельсию. Спереди для удобства фритюрница должен иметь специальный сливной кран для масла, а также ножки должны быть регулируемые по высоте. А максимальную рабочую температура она должна набирать минимум до 10 минут.</p> <p>Технические параметры: Количество постов 2; Мощность, 5 кВт; Наличие крана с краном напряжение, 220/380 В; Объем ванны, 9.9 л; Тип подключения электрическое; Тип установки настольная; Габаритные размеры (ДxШxВ), 400x760x470 мм ; Вес 30 кг; Время разогрева масла до рабочей температуры 200 °С , не более 10 мин.; Габариты корзины, 320x95x130 мм; Масса масла, заливаемая в ванны до максимального уровня, 2x7,8 кг; Количество тэнов, 2 шт.; Количество продукта загружаемого в ванны, 2x0,5 кг; Регулирование температуры масла в жарочных ваннах, С 20-190</p>
56.	<p>Шкаф нейтральный</p>	5 шт.	

	<p>Шкаф нейтральный (образец)</p> 		<p>Описание: Шкаф нейтральный с дверцами-купе для хранения посуды, инвентаря и упакованных пищевых продуктов должна быть полностью из высококачественной нержавеющей стали, регулируемые по высоте ножки, конструкция должна быть разборная, а сплошные полки должны иметь возможность регулировки по высоте.</p> <p>Технические параметры: Допускаемая нагрузка не более 200 кг; Допускаемая нагрузка на 1-ую полку 50 кг; Габаритные размеры 1500x560x1800 мм;</p>
57.	<p>Шкаф распашной для хлеба (образец)</p> 	2 шт.	<p>Описание: Шкаф распашной для хлеба должен быть полностью из высококачественной нержавеющей стали, две распашные дверцы, направляющие для лотков для хлеба ЛХБ-16 (456x740x71) без регулировки по высоте, регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками, конструкция должна быть полностью разборная и должна поставляться в разборном виде в упаковке из гофрокартона с паспортом и схемой разборки столов.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 820x560x1800 мм.; Количество устанавливаемых лотков -7 шт.; Количество дверок -2 шт.;</p>
58.	<p>Лоток для хлеба</p>	20 шт.	
	<p>Лоток для хлеба (образец)</p> 		<p>Описание: Лоток для хлеба должен изготавливаться из сухой строганной древесины лиственных пород деревьев (осина, береза, липа), и должен быть укреплен металлическими уголками.</p> <p>Технические параметры: Габаритные размеры 740x450x70;</p>


59.	Шкаф холодильный универсальный	15 шт.	
	<p>Шкаф холодильный универсальный (образец)</p> 		<p>Описание: Шкаф холодильный универсальный должен быть герметичный цельно заливной (пенополиуретаном) корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием, толщина стенок камеры должна быть 57 мм., должны иметь четыре полки-решетки размером 682 на 570 мм. Каждая выдерживающий нагрузку до 40 кг., ТЭН от тайки должна быть автоматическая, герметичный компрессор Danfoss должен быть, динамическая система охлаждения должна обеспечить равномерное охлаждение продуктов на всех полках, освещение внутреннего пространства должна быть светодиодное, концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохлаждителя при открывании двери, должна быть возможность установки двери как в положении "справа-налево", так и "слева-направо", ножки должны регулироваться по высоте, должно быть ванна выпаривания конденсата.</p> <p>Технические параметры: Объем камеры, м³, полный 0,7; Объем камеры, м³, полезный 0,67; Температура воздуха полезного объема, -5/+5 °С; Потребление электроэнергии за сутки не более 6,7 кВт; Напряжение, 230 В; Номер хладагента r404a; Общая масса хладагента, 0,36 кг; Габаритные размеры, 740x850x2050 мм; Масса, 130 кг; Механический замок.</p>
60.	<ul style="list-style-type: none"> Шкаф холодильный низкотемпературный 	4 шт.	
	<p>Шкаф холодильный низкотемпературный (образец)</p> 		<p>Описание: Шкаф холодильный низкотемпературный должен быть герметичный цельно заливной (пенополиуретаном) корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием, толщина стенок камеры должна быть 57 мм., должны иметь четыре полки-решетки размером 682 на 570 мм. Каждая выдерживающий нагрузку до 40 кг., ТЭН от тайки должна быть автоматическая, герметичный компрессор Danfoss должен быть, динамическая система охлаждения должна обеспечить равномерное охлаждение продуктов на всех полках, освещение внутреннего пространства должна быть светодиодное, концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохлаждителя при открывании двери, должна быть возможность установки двери как в положении "справа-налево", так и "слева-направо", ножки должны регулироваться по высоте, должно быть ванна выпаривания конденсата.</p> <p>Технические параметры:</p>

			Объем камеры, м ³ , полный 0,7; Объем камеры, м ³ , полезный 0,67; Температура воздуха полезного объема, -18 °С; Потребление электроэнергии за сутки не более 7,5 кВт; Напряжение, 230 В; Номер хладагента r404a; Общая масса хладагента, 0,30 кг; Габаритные размеры, 740x850x2050 мм; Масса, 130 кг; Механический замок.
61.	Шкаф холодильный низкотемпературный	5 шт.	
	Шкаф холодильный низкотемпературный (образец) 		<p>Описание: Шкаф холодильный низкотемпературный должен быть герметичный цельно заливной (пенополиуретаном) корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием, толщина стенок камеры должна быть 57 мм., должны иметь восемь полок-решеток размером 682 на 570 мм., каждая выдерживает нагрузку в 40 кг., ТЭН от тайки должна быть автоматическая, герметичный компрессор Danfoss должен быть, динамическая система охлаждения должна обеспечить равномерное охлаждение продуктов на всех полках, освещение внутреннего пространства должна быть светодиодное, концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании двери, должна быть возможность установки двери как в положении "справа-налево", так и "слева-направо", ножки должны регулироваться по высоте, должно быть ванна выпаривания конденсата.</p> <p>Технические параметры: Объем камеры, м³, полный 1,5; Объем камеры, м³, полезный 0,67; Температура воздуха полезного объема, -18 °С; Потребление электроэнергии за сутки не более 10,0 кВт; Напряжение, 230 В; Номер хладагента r404a; Общая масса хладагента, 0,35 кг; Габаритные размеры, 1485x850x2050 мм; Масса, 200 кг; Механический замок;</p>
62.	Шкаф холодильный универсальный	4 шт.	
	Шкаф холодильный универсальный		<p>Описание: Шкаф холодильный универсальный должен быть герметичный цельно заливной (пенополиуретаном) корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием, толщина стенок камеры должна быть 57 мм., должны иметь восемь полок-решеток размером 682 на 570 мм., каждая выдерживает нагрузку в 40 кг., ТЭН от тайки должна быть автоматическая, герметичный компрессор Danfoss должен быть, динамическая система охлаждения должна обеспечить равномерное охлаждение продуктов на всех полках, освещение внутреннего пространства должна быть светодиодное, концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании двери, должна быть возможность установки двери как в положении "справа-налево", так и "слева-направо", ножки должны</p>

	(образец) 		регулироваться по высоте, должно быть ванна выпаривания конденсата. Технические параметры: Объем камеры, м ³ , полный 1,5; Объем камеры, м ³ , полезный 1,14; Температура воздуха полезного объема, -5 /+5 °С; Потребление электроэнергии за сутки не более 9,2 кВт; Напряжение, 230 В; Номер хладагента r404a; Общая масса хладагента, 0,85 кг; Габаритные размеры, 1485x850x2050 мм; Масса, 200 кг; Механический замок.
63.	Шкаф электропекарный трехсекционный	4 шт.	
	Шкаф электропекарный трехсекционный (образец) 		Описание: Электрического пекарского шкафа должны быть 3 пекарные камеры ; внутренние размеры каждой камеры 1000x800x180 мм ; вместимость каждой камеры: 24 хлебные формы №7 ; противни 530x470 – по 2 шт. На камеру; гастроемкость GN-1/1 – по 3 шт. На камеру; ТЭН-ы из нержавеющей стали AISI 304 ; плавная регулировка температуры в камере от +20 до +270 °С ; раздельная регулировка мощности верхних и нижних ТЭН-ов; разогрев до +240 °С за 40 минут ; аварийный терм выключатель предохраняет печь от перегрева свыше +320 °С; облицовка из нержавеющей стали ; камера и поды из углеродистой стали толщиной 3 мм ; задняя стенка из оцинкованного металла; крашенная подставка и боковые стенки; регулируемые по высоте ножки; разборная конструкция, каждая секция поставляется в отдельной упаковке для удобной транспортировки изделия. Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность 15,6 кВт; Номинальное напряжение 400 В; Количество камер 3; Площадь пода 2,2 м ² ; Диапазон регулирования температуры +20...+270 °С; Время разогрева камеры до 240 °С 40 мин; Внутренние размеры камеры 1000x800x180 мм; Вместимость каждой камеры 24 хлебные формы №7; Габаритные размеры 1300x1080x1660 мм; Масса 352 кг.
64.	Шкаф расстоечных тепловой с крышкой	2 шт.	

	<p>Шкаф расстоечных тепловой с крышкой (образец)</p> 		<p>Описание: Расстоечный шкаф должен быть оснащена полностью из высококачественной нержавеющей стали регулируемые по высоте ножками, полезный объем камеры 940 л; Вместимость гастроемкостей: 72х хлебная форма №7 6х GN 1/1; потребляемая мощность: 1,7 кВт; расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C: 0,5 кВт*ч; Количество тэнов: 4; Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °С; Объем воды, заливаемой в ванну: 1 дм³; Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °С): 20 мин.; уровень влажности в камере: от 50 до 95%;</p> <p>Технические параметры: Номинальная потребляемая мощность 1.7 кВт; Номинальное напряжение 230 В; Количество ТЭН-ов 4 шт; Диапазон регулирования температуры в камере 30-85 °С; Время разогрева шкафа до рабочей температур (60 °С), мин 20 мин; Объем воды, заливаемой воды в ванну 1 дм³; Количество ванн 2; Уровень влажности в камере 50-95 %; Полезный объем камеры 0,49 м³; Количество устанавливаемых хлебных форм №7 24х3=72; Количество устанавливаемых гастроемкостей GN 1/1, 6 шт.; Количество устанавливаемых противней 530х470 6 шт.; Габаритные размеры 1300х1022х650 мм; Масса 120 кг.; Устанавливаемое изделие ЭШ-2К.</p>
65.	Холодильный шкаф	4 шт.	
	<p>Холодильный шкаф (образец)</p> 		<p>Описание: Холодильный шкаф должен быть с площадью выкладки 2,02 м². Динамическим охлаждением. Корпус должен быть герметичным и заполнен цельно заливной Пено изоляцией. Корпус и дверь должен быть из оцинкованной, загрунтованной, покрытой полимерным покрытием стали. Дверь должен быть глухой, распашная, с замком. Шкаф должен быть оснащен встроенным агрегатом, электронным блоком управления, энергосберегающим LED-освещением, автоматическим размораживанием, должен быть оборудован решетчатыми металлическими полками с бортиками против падения товаров. Каждая полка должна выдерживать вес до 50 кг. Для уменьшения расхода электричества должен быть концевой выключатель, отключающий освещение в закрытой камере.</p> <p>Технические параметры: Внутренний объем: 750 л; Температурный диапазон: 0 °С...+8 °С; Габаритные размеры 800х825х1980 мм; Мощность: 0,45 кВт; Напряжение: 220 В; Вес: 148 кг;</p>
66.	Ванна моповая	6 шт.	

	<p>Ванна моповая (образец)</p> 		<p>Описание: Ванна моечная моповая используется для уборочного инвентаря в местах общего пользования. Моечное отделение изготавливается из нержавеющей стали. Каркас изделия может быть выполнен из профильной нержавеющей трубы или трубы с полимерно - порошковым покрытием. Ванна представляет собой сварную конструкцию. Технические параметры: Внешние габаритные размеры - 600х600х700; Габаритные размеры моечного отделения - 500х500х200. В комплект входит: - Смеситель (кран) профессиональный для мойки. Высота: 460 мм; Материал: латунь; Подводка: гибкая; Покрытие: хром; Гибкая подводка, 2 шт. 1/2"; Поворот на 360 гр. Мин. рабочее давление 0,5 бар. Душевая лейка-распылитель металлическая, поворотный излив с краном. Вес смесителя в упаковке: 2,8 кг. Размеры упаковки: 560*300*80 мм (520мм х 630 мм х 365 мм). - Сифон с системой слив-перелив. мойка оборудуется отверстием перелива. Для таких моек выпускают специальные сифоны с переливным патрубком.</p>
67.	Станок для резки мяса	1 шт.	
	<p>Станок для резки мяса (образец)</p> 		<p>Описание: Пила для мяса специализированное оборудование для измельчения свежих и замороженных блоков мяса, птицы и рыбы на порционные куски с аккуратным срезом. Используется в мясных и колбасных цехах, гипермаркетах с собственным производством, в мясных магазинах и на предприятиях общепита. Ленточная пила с мощным двигателем и равномерно движущимся режущим полотном обеспечивает быструю нарезку мяса, рыбы, птицы без деформации. Корпус пилы выполнен из окрашенного алюминия, рабочее полотно — из ударопрочной нержавеющей стали. Технические параметры: Высота пропила: 290 мм; Габаритные размеры: 480х680х990 мм; Длина полотна: 1550 мм; Мощность: 0,75 кВт Напряжение: 220 В.</p>

68.	Аппарат для нарезки хлеба	1 шт.	
	<p>Аппарат для нарезки хлеба (образец)</p> 		<p>Описание: Автоматическая хлеборезка для быстрой нарезки большого количества хлеба и должна быть из высококачественной нержавеющей стали. Подходящий для нарезки как суточного хлеба, так и свежего (мягкого) и должна нарезаться без раздавливания и разламывания. Ножи должны быть из безопасных и прочных, износостойких материалов, а также должен иметь удержание крайних ломтиков хлеба от рассыпания и ящик для сбора крошек и защитная крышка с функцией автоматического запуска. После завершения процесса резки должна автоматически останавливающаяся. Конструкция хлеборезки должно быть безопасна в обслуживании, должны иметь роликовых колес. Во время работы должен быть бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии, а также изделие должна быть оснащено выключателями, отключающими электрическое питание при открытии крышки лотка загрузки хлеба; окончании каждого цикла нарезки хлеба; открытии крышки приемного лотка для хлеба, электронный регулятор скорости нарезки. Конструкция хлеборезки должна быть позволяющий без особых усилий проводить регламентные работы по техническому обслуживанию и ремонту, легкая чистка и обработка деталей. Для безопасной эксплуатации в оборудовании должен быть система автоотключения, которая срабатывает в случаях, когда в зоне работы ножей появляется посторонний предмет или, защитные панели оказываются открытыми.</p> <p>Технические параметры: Производительность -до 450 заготовок/час; Максимальные размеры нарезаемой буханки - 440х300х180 мм; Толщина нарезки от 9 до 18 мм; Длина батона 450 мм; Высота до 200 мм; Питание, кВт/В 0,37/400; Ширина – до 1000 мм; Длина – 850 мм; Высота – до 1100 мм;</p>

Подписи Сторон

От Заказчика:

От Поставщика:
