
Форма подготовлена с использованием правовых актов по состоянию на 26.02.2016.

Форма разработана для Путеводителя по контрактной системе в сфере закупок. [Техническое задание. Электронный аукцион. Запрос котировок.](#)

Техническое задание

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на поставку комплектов технологического оборудования для оснащения школьных пищеблоков муниципальных образовательных учреждений - победителей областного конкурса муниципальных проектов совершенствования организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях Московской области

1. Общие положения

1.1. Поставщик должен обеспечить за свой счет, своими силами и средствами доставку комплектов технологического оборудования для оснащения школьных пищеблоков по адресам получателей, указанным в разрядке заказчика ([разд. 8](#) Технического задания).

2. Общие требования к оборудованию

2.1. В соответствии с [п. 7 ч. 1 ст. 33](#) Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", поставляемое оборудование должно быть новым (оборудование, которое не было в употреблении, в ремонте, в том числе которое не было восстановлено, у которого не была осуществлена замена составных частей, не были восстановлены потребительские свойства).

Все оборудование должно быть произведено не ранее 2015 г.

2.2. Все оборудование должно соответствовать требованиям, установленным в технической спецификации ([разд. 9](#) Технического задания).

3. Условия поставки, монтажа и наладки оборудования

3.1. Все оборудование должно поставляться комплектами, при этом поставщик обязан передать все товары, входящие в комплект, одновременно ([п. 2 ст. 479](#) ГК РФ).

По согласованию с получателями допускается поставка оборудования, входящего в комплект, частями.

3.2. Комплекты оборудования должны быть готовыми к монтажу на месте его эксплуатации.

3.3. Поставщик своими силами и за свой счет обеспечивает доставку оборудования до места его установки.

3.4. Упаковка оборудования должна обеспечить его сохранность при транспортировке и хранении.

3.5. Принятие оборудования, поставленного в соответствии с условиями контракта, проверку количества, качества, ассортимента осуществляет уполномоченный

представитель получателя непосредственно в момент приемки оборудования от поставщика с оформлением товарной накладной.

3.6. Подготовка места для монтажа оборудования, обеспечение свободного пути перемещения оборудования к месту установки осуществляются получателем.

3.7. Получатель имеет право отказаться от оборудования, если оно не соответствует требованиям, предъявляемым к качеству товара, не имеет соответствующих документов, если прилагаемые документы не соответствуют поставленной партии оборудования.

3.8. В случае если при приемке будет обнаружено оборудование ненадлежащего качества или ассортимента, получатель обязан отказаться от приемки такого оборудования, известив об этом заказчика. При этом поставщик обязан заменить некачественное (дефектное) оборудование на качественное или соответствующее ассортименту оборудование в течение 20 (Двадцати) рабочих дней с момента предъявления заказчиком (получателем) такого требования. Поставщик несет все расходы, связанные с заменой некачественного (дефектного) оборудования.

3.9. Монтаж оборудования осуществляется силами и средствами поставщика и включает в том числе подключение к имеющимся инженерным коммуникациям пищеблоков получателей.

3.10. Необходимые пусконаладочные работы должны быть проведены поставщиком, протестированы ответственным лицом получателя и отражены в акте ввода оборудования в эксплуатацию.

4. Требования к документации на оборудования

4.1. При поставке товара поставщик передает получателю все относящиеся к товару документы (технический паспорт, сертификат качества, инструкцию по эксплуатации и т.п.).

4.2. Инструкции по эксплуатации оборудования и технические паспорта должны быть на русском языке либо иметь заверенный перевод на русский язык.

5. Гарантия качества

5.1. Поставщик обязан предоставить гарантию качества на поставляемое оборудование. Гарантийный срок должен быть не менее 12 (Двенадцати) месяцев с момента передачи оборудования получателю.

6. Гарантийное обслуживание

6.1. Поставщик обязан обеспечить на поставляемые комплекты оборудования 12 (Двенадцать) месяцев периода гарантийного обслуживания оборудования.

6.2. Поставщик в период гарантийного обслуживания оборудования за свой счет обязан обеспечить восстановление работоспособности установленного поставщиком оборудования в течение не более 14 (Четырнадцать) рабочих дней с момента получения извещения от получателя о неисправности оборудования.

6.3. Поставщик обязан обеспечить получателей телефонами "горячей линии", по которым представитель получателя может информировать поставщика о выявленных дефектах в работе оборудования. Телефоны "горячей линии" должны функционировать по рабочим дням с 10-00 до 18-00 (московское время).

6.4. Гарантийное обслуживание оборудования должно осуществляться в сервисном центре. Все запасные части, которые поставщик устанавливает на оборудование в течение гарантийного периода, должны быть сертифицированы производителем оборудования.

7. Требования к обучению

7.1. Поставщик обязан организовать обучение представителей образовательных учреждений (получателей).

Получатель направляет сотрудников (по 1 человеку), ответственных за эксплуатацию оборудования.

7.2. Требования к обучению:

- программа обучения должна быть рассчитана не менее чем на 4 (Четыре) академических часа, состоять из теоретической и практической частей. Теоретическая часть должна состоять из очного семинара, на котором должны быть изложены основы работы оборудования, техника безопасности при подключении оборудования и его работе. Практическая часть должна состоять из непосредственной работы обучаемых с оборудованием при приготовлении, как минимум, трех блюд из меню школьной столовой. Обучение должно проходить в группах, максимальное количество человек в группе - не более 25 (Двадцати пяти). По окончании обучения каждому участнику должен быть выдан соответствующий сертификат.

8. Разрядка

Получатель: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение городского округа Балашиха "Гимназия N 3".

Адрес поставки: 143900, Московская область, г. Балашиха, ул. Фадеева, д. 8.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная двойная	5	1
2	Ванна моечная двойная	8	2
3	Весы эл. порционные	13	3
4	Весы эл. товарные	12	1
5	Водонагреватель проточный	15	1
6	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1
7	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
8	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	21	1
9	Картофелечистка	23	1
10	Котел	25	1
11	Машина посудомоечная	29	1
12	Мясорубка	31	1
13	Миксер	32	1

14	Набор дисков	34	1
15	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
16	Овощерезка	36	1
17	Пароконвектомат	37	1
18	Полка навесная	47	2
19	Привод универсальный	51	1
20	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
21	Прилавок для приборов	55	1
22	Прилавок для холодных блюд	56	1
23	Прилавок нейтральный	57	1
24	Рукомойник	58	2
25	Сковорода опрокидывающая	60	1
26	Стеллаж	63	3
27	Стеллаж	64	3
28	Стеллаж передвижной	69	1
29	Стол пристенный	77	5
30	Стол центральный	94	5
31	Стол центральный	92	1
32	Стол для чистой посуды	105	1

33	Стол для грязной посуды	104	1
34	Стол для сбора отходов	102	1
35	Тестомес	110	1
36	Шкаф морозильный с глухой дверью	113	1
37	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	1
38	Шкаф расстоечный	119	1
39	Шкаф пекарский	120	1
40	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение городского округа Балашиха "Средняя общеобразовательная школа N 1".

Адрес поставки: 143900, Московская область, г. Балашиха, пр. Ленина, д. 20.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная	3	2
2	Ванна моечная двойная	8	2
3	Ванна моечная двойная	9	1
4	Ванна моечная тройная	10	1

5	Весы эл. товарные	12	1
6	Весы эл. порционные	13	2
7	Водонагреватель проточный	15	6
8	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1
9	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
10	Картофелечистка	23	1
11	Машина посудомоечная	29	1
12	Миксер	32	1
13	Мясорубка	31	1
14	Набор дисков	34	1
15	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
16	Овощерезка	36	1
17	Пароконвектомат	39	1
18	Плита 6-конфорочная	40	2
19	Подтоварник	44	1
20	Полка навесная	45	3
21	Полка навесная	47	4

22	Привод универсальный	51	1
23	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
24	Прилавок для приборов	55	1
25	Прилавок для холодных блюд	56	1
26	Прилавок нейтральный	57	1
27	Рукомойник	58	2
28	Сковорода опрокидывающая	60	1
29	Стеллаж	63	3
30	Стеллаж	64	4
31	Стеллаж передвижной	69	1
32	Стеллаж	71	1
33	Стол пристенный	77	6
34	Стол пристенный	79	4
35	Стол пристенный	80	1
36	Стол центральный	91	4
37	Стол центральный	92	1
38	Стол центральный	94	6
39	Стол для сбора отходов	101	1
40	Стол для чистой посуды	105	1

41	Стол для грязной посуды	103	1
42	Шкаф морозильный с глухой дверью	113	1
43	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	2
44	Электрокипятильник с подставкой	124	4

Получатель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение городского округа Балашиха "Средняя общеобразовательная школа N 25".

Адрес поставки: 143900, Московская область, г. Балашиха, ул. Солнечная, д. 10.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная	3	3
2	Ванна моечная двойная	8	2
3	Весы эл. товарные	12	1
4	Весы эл. порционные	13	2
5	Водонагреватель проточный	15	1
6	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1
7	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2

8	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	21	1
9	Картофелечистка	23	1
10	Листы для пекарского шкафа	28	20
11	Машина посудомоечная	29	1
12	Миксер	32	1
13	Набор дисков	34	1
14	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
15	Овощерезка	36	1
16	Пароконвектомат	37	1
17	Плита 6-конфорочная	40	1
18	Полка навесная для досок	48	1
19	Привод универсальный	51	1
20	Прилавок для первых блюд	53	1
21	Прилавок нейтральный	57	1
22	Рукомойник	58	3
23	Стеллаж передвижной	69	2
24	Стеллаж	63	3
25	Стеллаж	72	6

26	Стол пристенный	79	6
27	Стол центральный	94	1
28	Стол центральный	91	1
29	Стол для сбора отходов	102	1
30	Стол для грязной посуды	104	1
31	Стол для чистой посуды	105	1
32	Стол кондитерский	106	1
33	Тестомес	110	1
34	Шкаф холодильный с глухой дверью	116	1
35	Шкаф морозильный с глухой дверью	113	1
36	Шкаф холодильный со стеклянной дверью	118	1
37	Шкаф расстоечный	119	1
38	Шкаф пекарский	120	1
39	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа N 3 с углубленным изучением отдельных предметов", г. Бронницы.

Адрес поставки: 140170, Московская область, г. Бронницы, ул. Л. Толстого, д. 8.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в	Кол-во, шт.
---	-----------------------------------	---------	-------------

		технической спецификации	
1	Ванна моечная	2	1
2	Ванна моечная	3	2
3	Ванна моечная двойная	8	1
4	Весы эл. товарные	12	1
5	Весы эл. порционные	13	2
6	Водонагреватель проточный	15	2
7	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1
8	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
9	Картофелечистка	23	1
10	Котел	25	1
11	Машина посудомоечная	29	1
12	Миксер	32	1
13	Мясорубка	31	1
14	Набор дисков	34	1
15	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
16	Овощерезка	36	1

17	Пароконвектомат	39	1
18	Плита 4-конфорочная	41	2
19	Подтоварник	44	2
20	Полка навесная	45	4
21	Полка навесная для досок	48	2
22	Привод универсальный	51	1
23	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
24	Прилавок для приборов	55	1
25	Прилавок для холодных блюд	56	1
26	Прилавок нейтральный	57	1
27	Рукомойник	58	2
28	Стеллаж	62	2
29	Стеллаж	64	2
30	Стеллаж передвижной	69	1
31	Стол пристенный	77	1
32	Стол пристенный	80	2
33	Стол центральный	91	3
34	Стол центральный	94	2
35	Стол для сбора отходов	101	1

36	Стол для грязной посуды	103	1
37	Стол для чистой посуды	105	1
38	Шкаф морозильный с глухой дверью	113	2
39	Шкаф холодильный с глухой дверью	116	3
40	Шкаф для одежды	122	1
41	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное общеобразовательное учреждение "Чисменская основная общеобразовательная школа".
 Адрес поставки: 143650, Московская область, Волоколамский район, пос. Чисмена, ул. Школьная, д. 1.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная	2	1
2	Ванна моечная	3	2
3	Ванна моечная двойная	8	1
4	Весы эл. порционные	13	2
5	Водонагреватель проточный	15	2
6	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1

7	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
8	Картофелечистка	23	1
9	Котел	25	1
10	Машина посудомоечная	29	1
11	Миксер	32	1
12	Мясорубка	31	1
13	Набор дисков	34	1
14	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
15	Овощерезка	36	1
16	Пароконвектомат	39	1
17	Плита 4-конфорочная	41	3
18	Подтоварник	44	2
19	Полка навесная	45	3
20	Полка навесная	47	4
21	Привод универсальный	51	1
22	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
23	Прилавок для приборов	55	1
24	Прилавок для холодных блюд	56	1

25	Прилавок нейтральный	57	1
26	Рукомойник	58	1
27	Стеллаж	62	3
28	Стеллаж	64	3
29	Стеллаж передвижной	69	1
30	Стол пристенный	77	1
31	Стол пристенный	80	2
32	Стол центральный	91	3
33	Стол центральный	94	4
34	Стол для сбора отходов	101	1
35	Стол для грязной посуды	103	1
36	Стол для чистой посуды	105	1
37	Шкаф морозильный с глухой дверью	113	1
38	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	1
39	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное общеобразовательное учреждение "Внуковская средняя общеобразовательная школа", г. Дмитров.
 Адрес поставки: 141800, Московская область, Дмитровский район, г. Дмитров, мкр. Внуковский, д. 20.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Аппарат для уничтожения насекомых	1	1
2	Ванна моечная двойная	6	3
3	Ванна моечная двойная	7	1
4	Весы эл. товарные	12	1
5	Весы эл. порционные	13	1
6	Весы эл. порционные	14	1
7	Водонагреватель проточный	15	2
8	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	22	1
9	Картофелечистка	23	1
10	Листы для пекарского шкафа	28	10
11	Машина протирочная	30	1
12	Мясорубка	31	1
13	Набор дисков	34	1
14	Облучатель бактерицидный настенный	35	1
15	Овощерезка	36	1
16	Пароконвектомат	39	1

17	Плита 6-конфорочная	40	2
18	Подставка для котлов	43	3
19	Подтоварник	44	1
20	Привод универсальный	51	1
21	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
22	Прилавок для холодных блюд	56	2
23	Прилавок нейтральный	57	3
24	Рукомойник	58	4
25	Стеллаж	70	6
26	Стеллаж	72	5
27	Стеллаж для сушки посуды	75	3
28	Стол пристенный	76	5
29	Стол центральный	91	2
30	Стол центральный	92	1
31	Стол-колода для рубки мяса	98	1
32	Стол для сбора отходов левый	99	1
33	Стол для чистой посуды	105	2
34	Стол кондитерский	106	1
35	Тестомес	110	1

36	Шкаф морозильный с глухой дверью	113	1
37	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	1
38	Шкаф расстоечный	119	1
39	Шкаф пекарский	120	1
40	Шкаф для одежды	122	3
41	Шкаф для одежды	123	1

Получатель: Муниципальное общеобразовательное учреждение "Горшковская средняя общеобразовательная школа".
 Адрес поставки: 141832, Московская область, Дмитровский район, д. Подмошье, д. 26-б.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Аппарат для уничтожения насекомых	1	2
2	Ванна моечная	3	3
3	Ванна моечная двойная	6	4
4	Ванна моечная двойная	7	1
5	Весы эл. товарные	12	1
6	Весы эл. порционные	13	4
7	Весы эл. порционные	14	1

8	Водонагреватель проточный	15	1
9	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	17	2
10	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	20	2
11	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	21	2
12	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	22	1
13	Картофелечистка	23	1
14	Котел	24	1
15	Машина посудомоечная	29	2
16	Машина протирочная	30	1
17	Мясорубка	31	1
18	Набор дисков	34	1
19	Овощерезка	36	1
20	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
21	Пароконвектомат	39	1
22	Плита 6-конфорочная	40	2
23	Подставка	42	3

24	Подставка для котлов	43	5
25	Подтоварник	44	1
26	Полка навесная	45	7
27	Полка навесная для досок	48	2
28	Полка навесная	49	4
29	Полка навесная	50	1
30	Привод универсальный	51	1
31	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
32	Прилавок для приборов	55	1
33	Прилавок для холодных блюд	56	1
34	Прилавок нейтральный	57	1
35	Рукомойник	58	4
36	Сковорода опрокидывающая	60	1
37	Стеллаж	62	1
38	Стеллаж	64	4
39	Стеллаж	67	1
40	Стеллаж передвижной	68	2
41	Стол пристенный	76	8
42	Стол пристенный	78	2

43	Стол пристенный	81	2
44	Стол пристенный	82	1
45	Стол центральный	91	2
46	Стол центральный	92	1
47	Стол для сбора отходов левый	99	2
48	Стол для грязной посуды	103	2
49	Стол для чистой посуды	105	2
50	Тестомес	110	1
51	Шкаф морозильный с глухой дверью	113	1
52	Шкаф холодильный с глухой дверью	115	1
53	Шкаф холодильный с глухой дверью	116	2
54	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	1
55	Тележка сервировочная	109	2
56	Шкаф расстоечный	119	2
57	Шкаф пекарский	120	1
58	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное общеобразовательное учреждение "Ольявидовская основная общеобразовательная школа".
 Адрес поставки: 141822, Московская область, Дмитровский район, д. Ольявидово, ул. Центральная, д. 7.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная	3	1
2	Ванна моечная двойная	8	2
3	Ванна моечная двойная	9	1
4	Ванна моечная тройная	10	1
5	Весы эл. товарные	12	1
6	Весы эл. порционные	13	2
7	Водонагреватель проточный	15	2
8	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1
9	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
10	Картофелечистка	23	1
11	Котел	25	1
12	Машина посудомоечная	29	1
13	Мясорубка	31	1
14	Миксер	32	1
15	Набор дисков	34	1

16	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
17	Овощерезка	36	1
18	Пароконвектомат	39	1
19	Плита 6-конфорочная	40	2
20	Подтоварник	44	1
21	Полка навесная	45	3
22	Полка навесная	47	4
23	Привод универсальный	51	1
24	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
25	Прилавок для приборов	55	1
26	Прилавок для холодных блюд	56	1
27	Прилавок нейтральный	57	1
28	Рукомойник	58	2
29	Сковорода опрокидывающая	60	1
30	Стеллаж передвижной	69	1
31	Стеллаж	64	4
32	Стеллаж	71	1
33	Стеллаж	63	1
34	Стол пристенный	77	6

35	Стол пристенный	79	4
36	Стол пристенный	80	1
37	Стол центральный	91	4
38	Стол центральный	94	6
39	Стол для чистой посуды	105	1
40	Стол для сбора отходов	101	1
41	Стол для грязной посуды	103	1
42	Шкаф морозильный с глухой дверью	113	1
43	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	2
44	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное общеобразовательное учреждение "Орудьевская средняя общеобразовательная школа".
 Адрес поставки: 141825, Московская область, Дмитровский район, с. Орудьево, ул. Фабричная (номер дома отсутствует).

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная	3	1
2	Ванна моечная двойная	8	3
3	Ванна моечная двойная	5	1

4	Ванна моечная тройная	11	1
5	Весы эл. товарные	12	1
6	Весы эл. порционные	13	2
7	Водонагреватель проточный	15	1
8	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1
9	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
10	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	21	1
11	Котел	24	1
12	Машина посудомоечная	29	1
13	Картофелечистка	23	1
14	Миксер	32	1
15	Овощерезка	36	1
16	Облучатель бактерицидный настенный	35	1
17	Набор дисков	34	1
18	Мясорубка	31	1
19	Пароконвектомат	37	1
20	Полка навесная	47	1

21	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
22	Прилавок для приборов	55	1
23	Прилавок для холодных блюд	56	1
24	Прилавок нейтральный	57	1
25	Рукомойник	58	3
26	Сковорода опрокидывающая	60	1
27	Стеллаж передвижной	69	1
28	Стеллаж	64	3
29	Стеллаж	65	3
30	Стеллаж	63	3
31	Стеллаж	62	3
32	Стеллаж	72	1
33	Стеллаж	73	2
34	Стол пристенный	76	1
35	Стол пристенный	77	3
36	Стол пристенный	78	4
37	Стол для чистой посуды	105	1
38	Стол для грязной посуды	104	1
39	Стол центральный	95	2

40	Стол для сбора отходов	102	1
41	Тестомес	110	1
42	Шкаф морозильный с глухой дверью	114	1
43	Шкаф пекарский	120	1
44	Шкаф расстоечный	119	1
45	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	5
46	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное общеобразовательное учреждение "Рогачевская средняя общеобразовательная школа".
 Адрес поставки: 141880, Московская область, Дмитровский район, с. Рогачево, ул. Мира (номер дома отсутствует).

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная	3	1
2	Ванна моечная двойная	5	1
3	Ванна моечная двойная	8	1
4	Ванна моечная тройная	11	1
5	Весы эл. порционные	13	2
6	Водонагреватель проточный	15	3

7	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1
8	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
9	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	21	1
10	Картофелечистка	23	1
11	Котел	25	1
12	Камера холодильная	26	1
13	Машина посудомоечная	29	1
14	Мясорубка	31	1
15	Миксер	32	1
16	Набор дисков	34	1
17	Облучатель бактерицидный настенный	35	3
18	Овощерезка	36	1
19	Пароконвектомат	38	1
20	Плита 6-конфорочная	40	1
21	Полка навесная	47	1
22	Рукомойник	58	3
23	Сковорода опрокидывающая	60	1

24	Стеллаж	62	3
25	Стеллаж	63	3
26	Стеллаж	64	3
27	Стеллаж	65	3
28	Стеллаж передвижной	69	1
29	Стеллаж	72	1
30	Стеллаж	73	2
31	Стол пристенный	76	1
32	Стол пристенный	77	3
33	Стол пристенный	78	4
34	Стол центральный	95	2
35	Стол центральный	92	1
36	Стол для сбора отходов	102	1
37	Стол для чистой посуды	105	1
38	Стол для грязной посуды	104	1
39	Сплит-система	131	1
40	Тестомес	110	1
41	Хлебрезка	125	1
42	Шкаф морозильный с глухой дверью	114	1

43	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	2
44	Шкаф расстоечный	119	1
45	Шкаф пекарский	120	1
46	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Гимназия N 4".
 Адрес поставки: 140090, Московская область, г. Дзержинский, ул. Лермонтова, д. 1 "а".

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Шкаф морозильный с глухой дверью	113	1
2	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	1
3	Ванна моечная	3	1
4	Ванна моечная	2	2
5	Ванна моечная двойная	8	2
6	Весы эл. порционные	13	2
7	Водонагреватель проточный	15	2
8	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1

9	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
10	Картофелечистка	23	1
11	Котел	25	2
12	Машина посудомоечная	29	1
13	Миксер	32	1
14	Мясорубка	31	1
15	Набор дисков	34	1
16	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
17	Овощерезка	36	1
18	Пароконвектомат	37	1
19	Плита 4-конфорочная	41	2
20	Подтоварник	44	1
21	Полка навесная	45	1
22	Полка навесная	47	4
23	Привод универсальный	51	1
24	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
25	Прилавок для приборов	55	1
26	Прилавок для холодных блюд	56	1

27	Прилавок нейтральный	57	1
28	Рукомойник	58	1
29	Стол центральный	96	1
30	Стол центральный	94	4
31	Стол центральный	95	2
32	Стол центральный	91	2
33	Стол центральный	92	1
34	Стол центральный	90	1
35	Стол пристенный	80	1
36	Стол пристенный	77	1
37	Стол для чистой посуды	105	1
38	Стол для грязной посуды	103	1
39	Стол для сбора отходов	101	1
40	Стеллаж передвижной	69	1
41	Стеллаж	64	2
42	Стеллаж	70	1
43	Стеллаж	62	2
44	Стеллаж	63	1
45	Тестомес	110	1

46	Шкаф пекарский	120	1
47	Шкаф расстоечный	119	1
48	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Автономное общеобразовательное учреждение муниципального образования г. Долгопрудного "Средняя общеобразовательная школа № 9".

Адрес поставки: 141700, Московская область, г. Долгопрудный, ш. Московское, д. 53 "а".

Состав комплекта поставляемого оборудования

№	Наименование поставляемого товара	№ п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная	2	1
2	Ванна моечная	3	3
3	Ванна моечная двойная	8	2
4	Весы эл. порционные	13	2
5	Водонагреватель проточный	15	2
6	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1
7	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
8	Картофелечистка	23	1

9	Котел	24	1
10	Мармит для первых блюд 3-конфорочный	128	1
11	Машина посудомоечная	29	1
12	Миксер	32	1
13	Мясорубка	31	1
14	Набор дисков	34	1
15	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
16	Овощерезка	36	1
17	Пароконвектомат	37	1
18	Плита 4-конфорочная	41	2
19	Подтоварник	44	2
20	Полка навесная	47	4
21	Полка навесная	45	3
22	Привод универсальный	51	1
23	Прилавок для горячих напитков	127	2
24	Прилавок для холодных блюд	56	1
25	Прилавок нейтральный	57	1
26	Стеллаж передвижной	69	1
27	Стеллаж	64	3

28	Стеллаж	62	3
29	Стол кондитерский	106	1
30	Стол пристенный	77	1
31	Стол пристенный	80	3
32	Стол центральный	91	9
33	Стол центральный	92	1
34	Стол центральный	96	3
35	Стол центральный	94	4
36	Стол для сбора отходов	101	1
37	Стол для грязной посуды	103	1
38	Стол для чистой посуды	105	1
39	Тестомес	110	1
40	Шкаф морозильный с глухой дверью	113	1
41	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	1
42	Шкаф пекарский	120	1
43	Шкаф расстоечный	119	1
44	Шкаф кухонный	126	1
42	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Домодедовский лицей N 3".
Адрес поставки: 142000, Московская область, г. Домодедово, ул. Коломийца, д. 4.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная тройная	11	1
2	Весы эл. порционные	13	2
3	Водонагреватель проточный	15	1
4	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	21	1
5	Картофелечистка	23	1
6	Котел	25	1
7	Машина посудомоечная	29	1
8	Миксер	32	1
9	Морозильная камера с моноблоком	27	1
10	Мясорубка	31	1
11	Набор дисков	34	1
12	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
13	Овощерезка	36	1

14	Пароконвектомат	37	1
15	Плита 4-конфорочная	41	3
16	Полка навесная	47	3
17	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
18	Прилавок для приборов	55	1
19	Прилавок для холодных блюд	56	1
20	Прилавок нейтральный	57	1
21	Привод универсальный	51	1
22	Рукомойник	58	3
23	Сковорода опрокидывающая	60	1
24	Стеллаж передвижной	69	1
25	Стеллаж	64	4
26	Стеллаж	63	5
27	Стеллаж	72	2
28	Стол пристенный	76	7
29	Стол центральный	95	2
30	Стол центральный	92	1
31	Стол для сбора отходов	102	1
32	Стол для грязной посуды	104	1

33	Стол для чистой посуды	105	1
34	Слайсер (ломтерезка)	107	1
35	Сплит-система	108	1
36	Тестомес	111	1
37	Шкаф морозильный с глухой дверью	113	1
38	Шкаф пекарский	120	1
39	Шкаф расстоечный	119	1
40	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	2
41	Хлеборезка	125	1
42	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Домодедовская гимназия N 5".
 Адрес поставки: 142000, Московская область, г. Домодедово, ул. Корнеева, д. 39.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная	4	1
2	Ванна моечная двойная	8	1
3	Ванна моечная двойная	5	1

4	Ванна моечная тройная	11	1
5	Весы эл. порционные	13	3
6	Водонагреватель проточный	15	2
7	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1
8	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
9	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	21	1
10	Котел	25	1
11	Машина посудомоечная	29	1
12	Картофелечистка	23	1
13	Миксер	32	1
14	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
15	Овощерезка	36	1
16	Набор дисков	34	1
17	Мясорубка	31	1
18	Пароконвектомат	38	1
19	Полка навесная	47	2
20	Привод универсальный	51	1

21	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
22	Прилавок для приборов	55	1
23	Прилавок для холодных блюд	56	1
24	Прилавок нейтральный	57	1
25	Рукомойник	58	2
26	Сковорода опрокидывающая	60	1
27	Стеллаж передвижной	69	1
28	Стеллаж	63	3
29	Стеллаж	72	2
30	Стол пристенный	77	1
31	Стол пристенный	79	2
32	Стол для чистой посуды	105	1
33	Стол для грязной посуды	104	1
34	Стол центральный	94	4
35	Стол центральный	92	1
36	Стол центральный	91	2
37	Стол для сбора отходов	102	1
38	Стол кондитерский	106	2
39	Тестомес	110	1

40	Шкаф комбинированный с глухой дверью	121	1
41	Шкаф пекарский	120	1
42	Шкаф расстоечный	119	1
43	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Домодедовская средняя общеобразовательная школа N 7 с углубленным изучением отдельных предметов".

Адрес поставки: 142003, Московская область, г. Домодедово, ул. Талалихина, д. 6.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная	4	2
2	Ванна моечная двойная	5	1
3	Ванна моечная двойная	8	1
4	Ванна моечная тройная	11	1
5	Весы эл. товарные	12	1
6	Весы эл. порционные	13	3
7	Водонагреватель проточный	15	2
8	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1

9	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
10	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	21	1
11	Машина посудомоечная	29	1
12	Миксер	32	1
13	Мясорубка	31	1
14	Набор дисков	34	1
15	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
16	Овощерезка	36	1
17	Пароконвектомат	37	1
18	Плита 6-конфорочная	40	1
19	Плита 4-конфорочная	41	1
20	Подтоварник	44	2
21	Полка навесная	47	2
22	Привод универсальный	51	1
23	Прилавок для первых блюд	53	1
24	Прилавок для приборов	55	1
25	Прилавок для холодных блюд	56	1

26	Прилавок для вторых блюд	54	1
27	Рукомойник	58	3
28	Сковорода опрокидывающая	60	1
29	Стеллаж передвижной	69	1
30	Стеллаж	63	3
31	Стеллаж	72	3
32	Стол пристенный	77	1
33	Стол для грязной посуды	104	1
34	Стол для сбора отходов	102	1
35	Стол для чистой посуды	105	1
36	Стол кондитерский	106	1
37	Стол центральный	94	4
38	Стол центральный	92	1
39	Стол центральный	91	2
40	Тестомес	110	1
41	Шкаф комбинированный с глухой дверью	121	1
42	Шкаф пекарский	120	1
43	Шкаф расстоечный	119	1
44	Шкаф морозильный с глухой дверью	114	2

45	Шкаф холодильный с глухой дверью	115	2
46	Шкаф для одежды	122	6
47	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Заборьевская средняя общеобразовательная школа".
 Адрес поставки: 142006, Московская область, г. Домодедово, мкр. Востряково, ул. Заборье, д. 58 "б".

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная двойная	5	2
2	Ванна моечная двойная	8	2
3	Весы эл. порционные	13	3
4	Водонагреватель проточный	15	1
5	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1
6	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
7	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	21	1
8	Картофелечистка	23	1

9	Котел	25	1
10	Машина посудомоечная	29	1
11	Миксер	32	1
12	Мясорубка	31	1
13	Набор дисков	34	1
14	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
15	Овощерезка	36	1
16	Пароконвектомат	37	1
17	Полка навесная	47	3
18	Привод универсальный	51	1
19	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
20	Прилавок для приборов	55	1
21	Прилавок для холодных блюд	56	1
22	Прилавок нейтральный	57	1
23	Рукомойник	58	3
24	Сковорода опрокидывающая	60	1
25	Стеллаж передвижной	69	1
26	Стеллаж	64	3
27	Стеллаж	71	1

28	Стеллаж	63	1
29	Стеллаж	72	3
30	Стол для грязной посуды	104	1
31	Стол для сбора отходов	102	1
32	Стол для чистой посуды	105	1
33	Стол кондитерский	106	1
34	Стол пристенный	77	7
35	Стол центральный	94	6
36	Стол центральный	92	1
37	Стол центральный	90	2
38	Тестомес	110	1
39	Шкаф морозильный с глухой дверью	113	1
40	Шкаф пекарский	120	1
41	Шкаф расстоечный	119	1
42	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	1
43	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Константиновская средняя общеобразовательная школа".
 Адрес поставки: 142032, Московская область, г. Домодедово, пос. ГПЗ "Константиново", ш. Домодедовское, стр. 4 "а".

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная двойная	6	2
2	Ванна моечная двойная	8	2
3	Ванна моечная	130	8
4	Весы эл. порционные	13	1
5	Водонагреватель проточный	15	1
6	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	16	1
7	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
8	Картофелечистка	23	1
9	Котел	25	1
10	Машина посудомоечная	29	1
11	Миксер	32	1
12	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
13	Овощерезка	36	1
14	Набор дисков	34	1
15	Пароконвектомат	37	1

16	Плита 6-конфорочная	40	1
17	Полка навесная	45	2
18	Привод универсальный	51	1
19	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
20	Прилавок для приборов	55	1
21	Прилавок нейтральный	57	1
22	Прилавок для холодных блюд	56	1
23	Рукомойник	58	1
24	Стеллаж	66	3
25	Стеллаж	63	1
26	Стол для чистой посуды	105	1
27	Стол для грязной посуды	103	1
28	Стеллаж-шпилька для подносов	74	1
29	Стол пристенный	77	2
30	Стол пристенный	80	3
31	Стол пристенный с полкой	85	2
32	Стол пристенный с полкой	86	7
33	Стол пристенный с полкой	87	6
34	Стол центральный	88	3

35	Стол центральный	92	1
36	Стол для сбора отходов	101	1
37	Стол-купе для хранения хлеба	89	1
39	Стол холодильный	129	1

Получатель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа N 7 с углубленным изучением отдельных предметов г. Дубны Московской области".

Адрес поставки: 141980, Московская область, г. Дубна, ул. Энтузиастов, д. 9.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная	3	8
2	Ванна моечная двойная	8	2
3	Весы эл. товарные	12	1
4	Весы эл. порционные	13	1
5	Водонагреватель проточный	15	1
6	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1
7	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2

8	Картофелечистка	23	1
9	Котел	25	1
10	Машина посудомоечная	29	1
11	Миксер	32	1
12	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
13	Овощерезка	36	1
14	Набор дисков	34	1
15	Пароконвектомат	39	1
16	Плита 4-конфорочная	41	2
17	Подтоварник	44	3
18	Привод универсальный	51	1
19	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
20	Прилавок для приборов	55	1
21	Прилавок нейтральный	57	1
22	Рукомойник	58	2
23	Сковорода опрокидывающая	60	1
24	Стеллаж передвижной	69	3
25	Стеллаж	64	9
26	Стеллаж	63	1

27	Стол пристенный	77	7
28	Стол пристенный	79	6
29	Стол пристенный	80	1
30	Стол центральный	92	1
31	Стол для грязной посуды	103	1
32	Стол для сбора отходов	101	1
33	Стол для чистой посуды	105	4
34	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	1
35	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Гуманитарно-эстетическая гимназия N 11 г. Дубны Московской области".

Адрес поставки: 141980, Московская область, г. Дубна, ул. Попова, д. 9.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Весы эл. порционные	13	1
2	Ванна моечная двойная	6	2
3	Ванна моечная двойная	8	2

4	Водонагреватель проточный	15	1
5	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	16	1
6	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	3
7	Машина посудомоечная	29	1
8	Миксер	32	1
9	Картофелечистка	23	1
10	Миксер	32	1
11	Овощерезка	36	1
12	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
13	Набор дисков	34	1
14	Мясорубка	31	1
15	Пароконвектомат	37	1
16	Плита 4-конфорочная	41	3
17	Привод универсальный	51	1
18	Полка навесная	45	2
19	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
20	Прилавок для приборов	55	1

21	Прилавок для холодных блюд	56	1
22	Прилавок нейтральный	57	1
23	Рукомойник	58	1
24	Стеллаж передвижной	69	1
25	Стеллаж	66	3
26	Стеллаж	63	1
27	Стол для чистой посуды	105	1
28	Стол для грязной посуды	103	1
29	Стол пристенный	77	2
30	Стол центральный	92	1
31	Стол центральный	93	1
32	Стол центральный	97	2
33	Стол для сбора отходов	101	1
34	Тележка сервировочная	109	2
35	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа N 12 городского округа Железнодорожный Московской области".

Адрес поставки: 143980, Московская область, городской округ Железнодорожный, мкр. Павлино, д. 12, стр. 1.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная тройная	10	1
2	Ванна моечная двойная	8	2
3	Ванна моечная двойная	5	1
4	Водонагреватель проточный	15	1
5	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1
6	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
7	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	21	1
8	Весы эл. порционные	13	3
9	Котел	24	1
10	Машина посудомоечная	29	1
11	Картофелечистка	23	1
12	Миксер	32	1
13	Овощерезка	36	1
14	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
15	Набор дисков	34	1

16	Мясорубка	31	1
17	Полка навесная	47	2
18	Привод универсальный	51	1
19	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
20	Прилавок для приборов	55	1
21	Прилавок нейтральный	57	1
22	Прилавок для холодных блюд	56	1
23	Рукомойник	58	2
24	Сковорода опрокидывающая	60	1
25	Стеллаж передвижной	69	1
26	Стеллаж	64	2
27	Стеллаж	71	1
28	Стеллаж	63	1
29	Стеллаж	72	3
30	Стол пристенный	77	4
31	Стол пристенный	79	3
32	Стол центральный	92	1
33	Стол центральный	94	4
34	Стол центральный	90	4

35	Стол для сбора отходов	102	1
36	Стол для грязной посуды	104	1
37	Стол для чистой посуды	105	1
38	Стол кондитерский	106	2
39	Тестомес	110	1
40	Хлеборезка	125	1
41	Шкаф морозильный с глухой дверью	112	1
42	Шкаф пекарский	120	1
43	Шкаф расстоечный	119	1
44	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	1
45	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Начальная школа N 13 городского округа Железнодорожный Московской области".

Адрес поставки: 143980, Московская область, г. Железнодорожный, ул. Новая, д. 34.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная	3	5

2	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1
3	Весы эл. товарные	12	1
4	Весы эл. порционные	13	2
5	Водонагреватель проточный	15	1
6	Картофелечистка	23	1
7	Машина посудомоечная	29	1
8	Машина протирочная	30	1
9	Миксер	32	1
10	Мясорубка	31	1
11	Овощерезка	36	1
12	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
13	Набор дисков	34	1
14	Плита 6-конфорочная	40	1
15	Пароконвектомат	37	1
16	Полка навесная	47	2
17	Полка навесная для досок	48	1
18	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
19	Прилавок для приборов	55	1

20	Прилавок нейтральный	57	1
21	Прилавок для холодных блюд	56	1
22	Рукомойник	58	1
23	Стеллаж	64	2
24	Стеллаж	63	3
25	Стеллаж	72	3
26	Стеллаж	73	3
27	Стеллаж для тарелок	132	1
28	Стол пристенный	76	3
29	Стол пристенный	78	5
30	Стол для чистой посуды	105	1
31	Стол для грязной посуды	104	1
32	Стол центральный	95	1
33	Стол центральный	92	1
34	Стол для сбора отходов	102	1
35	Тестомес	110	1
36	Шкаф для одежды	122	2
37	Шкаф морозильный с глухой дверью	113	1
38	Шкаф пекарский	120	1

39	Шкаф расстоечный	119	1
40	Электрокипятильник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа N 5 имени Ю.А. Гарнаева с углубленным изучением отдельных предметов".

Адрес поставки: 140180, Московская область, г. Жуковский, ул. Гарнаева, д. 3 "А".

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Ванна моечная	2	1
2	Ванна моечная двойная	8	2
3	Ванна моечная двойная	5	2
4	Весы эл. порционные	13	2
5	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	18	1
6	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	19	2
7	Машина посудомоечная	29	1
8	Миксер	32	1
9	Мясорубка	31	1

10	Набор дисков	34	1
11	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
12	Овощерезка	36	1
13	Пароконвектомат	37	1
14	Плита 4-конфорочная	41	2
15	Привод универсальный	51	1
16	Прилавок для первых и вторых блюд	52	1
17	Прилавок для приборов	55	1
18	Прилавок нейтральный	57	1
19	Прилавок для холодных блюд	56	1
20	Рукомойник	58	1
21	Сковорода опрокидывающая	59	1
22	Стеллаж передвижной	69	1
23	Стеллаж		2
24	Стеллаж	62	3
25	Стеллаж	63	1
26	Стол для сбора отходов	100	1
27	Стол пристенный	79	2
28	Стол для чистой посуды	105	1

29	Стол пристенный	83	2
30	Стол для грязной посуды	104	1
31	Стол с ванной моечной левый	84	1
32	Стол центральный	94	4
33	Стол центральный	92	1
34	Тестомес	110	1
35	Шкаф холодильный с глухой дверью	117	3
36	Шкаф пекарский	120	1
37	Шкаф расстоечный	119	1
38	Шкаф морозильный с глухой дверью	114	2
39	Электрокипяtilьник с подставкой	124	1

Получатель: Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа N 6 с углубленным изучением предметов музыкально-эстетического цикла".

Адрес поставки: 140180, Московская область, г. Жуковский, ул. Школьная, д. 6.

Состав комплекта поставляемого оборудования

N	Наименование поставляемого товара	N п/п в технической спецификации	Кол-во, шт.
1	Весы эл. порционные	13	1

2	Мясорубка	31	1
3	Миксер	33	1
4	Набор дисков	34	1
5	Облучатель бактерицидный настенный	35	2
6	Овощерезка	36	1
7	Скребок со съемным лезвием	61	1
8	Шкаф расстоечный	119	1
9	Шкаф холодильный с глухой дверью	116	1
10	Шкаф пекарский	120	1

9. Техническая спецификация

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1	Аппарат для уничтожения насекомых	В аппарате должна быть установлена лампа с ультрафиолетовыми лучами, которая служит только как приманка для вредителей и безвредна для людей. Габаритные размеры: не более 360 x 140 x 260 (+/-10) мм, напряжение - 220 В
2	Ванна моечная	Габаритные размеры: не более 440 x 440 x 850 мм, ванна моечная одинарная, емкость - не менее 330 x 330 x 300 мм, на каркасе из окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
3	Ванна моечная	Габаритные размеры: не более 610 x 610 x 850 мм, ванна

		моечная одинарная, емкость - не менее 500 x 500 x 300 мм, на каркасе из окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
4	Ванна моечная	Габаритные размеры: не более 710 x 710 x 850 мм, ванна моечная одинарная, емкость цельнотянутая - не менее 600 x 500 x 300 мм, на каркасе из нержавеющей стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
5	Ванна моечная двойная	Габаритные размеры: не более 820 x 440 x 850 мм, ванна моечная двойная, емкость - не менее 325 x 310 x 300 мм, на каркасе из окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
6	Ванна моечная двойная	Габаритные размеры: не более 1100 x 580 x 850 мм, ванна моечная двойная, емкость - не менее 490 x 490 x 400 мм, на каркасе из окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
7	Ванна моечная двойная	Габаритные размеры: не более 1650 x 800 x 850 мм, ванна моечная двойная, емкость - не менее 750 x 750 x 450 мм, на каркасе из окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
8	Ванна моечная двойная	Габаритные размеры: не более 1380 x 700 x 850 мм, ванна моечная двойная, емкость - не менее 590 x 590 x 450 мм, на каркасе из окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
9	Ванна моечная двойная	Габаритные размеры: не более 1010 x 530 x 850 мм, ванна моечная двойная, емкость - не менее 420 x 420 x 300 мм, на каркасе из окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей

10	Ванна моечная тройная	Габаритные размеры: не более 1480 x 530 x 850 мм, ванна моечная тройная, емкость - не менее 400 x 400 x 450 мм, на каркасе из окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
11	Ванна моечная тройная	Габаритные размеры: не более 1190 x 430 x 850 мм, ванна моечная тройная, емкость - не менее 320 x 320 x 450 мм, на каркасе из окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
12	Весы эл. товарные	Весы товарные НВП - 150 кг. Габариты: не более 420 x 680 x 800 мм, светодиодный или ЖК-дисплей, двухдиапазонный режим взвешивания, дискретность - 20/50 г, размер нержавеющей платформы: не более 370 x 510 мм. Питание от сети или от батарей
13	Весы эл. порционные	Габаритные размеры: не более 278 x 317 x 141 мм. Тип измерения - тензометрический, наибольший предел взвешивания - 5 кг, цена поверочного деления - 2 г, размер платформы: не более 247 x 195 мм, тип дисплея - жидкокристаллический, потребляемая мощность - не более 0,25 Вт (питание от сети 220 В или от батарей)
14	Весы эл. порционные	Габаритные размеры: не более 278 x 317 x 141 мм. Тип измерения - тензометрический, наибольший предел взвешивания - 10 кг, цена поверочного деления - 5 г, размер платформы - не более 247 x 195 мм, тип дисплея - жидкокристаллический, потребляемая мощность - не более 0,25 Вт (питание от сети 220 В или от батарей)
15	Водонагреватель проточный	Габаритные размеры: не более 325 x 210 x 530 (+/-10) мм; напряжение - 380 В, мощность - не менее 15 кВт, производительность - не менее 200 л/ч, температура нагрева - до +70° С

16	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	Габаритные размеры: не более 2000 x 2000 x 350 (+/- 30) мм, центральный. Полностью из нержавеющей стали, жиросъёмные фильтры лабиринтного типа, съёмные поддоны жиросъёмника из нержавеющей стали. В комплекте: подсветка для зонда ЗВЦ СВ-5. Для центральных зондов - не более 1600 - 2300 мм (длина)
17	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	Габаритные размеры: не более 2400 x 1200 x 350 мм, островной, полностью из нержавеющей стали, жиросъёмные фильтры лабиринтного типа, съёмные поддоны жиросъёмника из нержавеющей стали. В комплекте: подсветка для зонда ЗВЦ СВ-6. Для центральных зондов - не более 2400 - 3000 мм (длина)
18	Зонд вытяжной центральный с подсветкой для зонда	Габаритные размеры: не более 2500 x 2000 x 350 мм, островной. Полностью из нержавеющей стали, жиросъёмные фильтры лабиринтного типа, съёмные поддоны жиросъёмника из нержавеющей стали. В комплекте: подсветка для зонда ЗВЦ СВ-6. Для центральных зондов - не более 2400 - 3000 мм (длина)
19	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	Габаритные размеры: не более 1000 x 1000 x 350 мм, пристенный, полностью из нержавеющей стали, жиросъёмные фильтры лабиринтного типа, съёмные поддоны жиросъёмника из нержавеющей стали. В комплекте: подсветка для зонда ЗВЦ СВ-1. Для пристенных зондов - не более 1500 мм (длина)
20	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	Габаритные размеры: не более 1000 x 1200 x 350 мм, пристенный, полностью из нержавеющей стали, жиросъёмные фильтры лабиринтного типа, съёмные поддоны жиросъёмника из нержавеющей стали. В комплекте: подсветка для зонда ЗВЦ СВ-1. Для

		пристенных зондов - не более 1500 мм (длина)
21	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	Габаритные размеры: не более 2200 x 1200 x 350 мм, пристенный, полностью из нержавеющей стали, жиरोулавливающие фильтры лабиринтного типа, съемные поддоны жиросъемника из нержавеющей стали. В комплекте: подсветка для зонда ЗВЦ СВ-2. Для пристенных зондов - не более 1600 - 2300 мм (длина)
22	Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для зонда	Габаритные размеры: не более 2100 x 1000 x 350 мм, пристенный, полностью из нержавеющей стали, жироулавливающие фильтры лабиринтного типа, съемные поддоны жиросъемника из нержавеющей стали. В комплекте: подсветка для зонда ЗВЦ СВ-2. Для пристенных зондов - не более 1600 - 2300 мм (длина)
23	Картофелечистка	Не более 500 x 460 x 850 мм, не более 1,0 кВт, напряжение - 380 В, производительность - не менее 300 кг/ч, количество продукта (картофеля), загружаемого в рабочую камеру, - не менее 10 кг. В комплекте: сборник отходов из нержавеющей стали
24	Котел	Котел пищеварочный, нагрев должен осуществляться посредством пароводяной рубашки, емкость тигеля - не менее 150 л, мощность - не более 17 кВт, должен иметь режим варки и кипячения, размеры - не более 850 x 980 x 1200 мм, для слива должен иметь кран на лицевой панели
25	Котел	Котел пищеварочный, нагрев должен осуществляться посредством пароводяной рубашки, емкость тигеля - не менее 100 л, мощность - не более 14 кВт, должен иметь режим варки и кипячения, размеры - не более 840 x 970 x 1200 мм, для слива должен иметь кран на лицевой панели

26	Камера холодильная	Габариты камеры: не менее 1800 x 2800 x 2100 мм, объем камеры - не более 11 куб. м, тип соединений панелей - шип-паз, толщина панелей - не менее 75 мм
27	Камера морозильная с моноблоком	Габариты: не более 1980 x 1980 x 2300 мм, объем - не менее 6,5 куб. м. В комплекте моноблок
28	Листы для пекарского шкафа	Размеры: 400 x 600 x 20 мм, изготовлены из алюминия
29	Машина посудомоечная	Купольная посудомоечная машина, производительность - не менее 1200 тар/ч. В комплекте должны быть дозаторы моющего и ополаскивающего средств. Габаритные размеры: не более 840 x 750 x 1520 (+/-15) мм, напряжение - 380 В, мощность - не более 10 кВт, не менее трех циклов мойки. Размер используемых кассет - не менее 500 x 500 мм. В комплекте: 1) 1 кассета для тарелок; 2) 1 шт. для приборов; 3) 1 кассета для стаканов; 4) смягчитель воды, габариты: не более 270 x 210 x 560 мм (+/-10), вместимость - не менее 12 л
30	Машина протирачная	Габаритные размеры: не более 620 x 320 x 635 (+/-30) мм, должна иметь не менее двух видов протирки, мощность - не менее 1 кВт, напряжение - 380 В, 50 Гц, масса - не более 30 кг
31	Мясорубка	Габариты: не более 690 x 390 x 430 (+/-30) мм, напряжение - 380 В, мощность - не более 2,0 кВт, производительность - не менее 300 кг/ч. В комплекте: 1) ножи - 2 шт.;

		2) решетки - 3 шт.
32	Миксер	Должен быть ручным. Мощность - не менее 0,4 кВт, напряжение - 1 ф, скорость - не менее 1500 - 9000 об/м, длина - не менее 400 мм. В комплекте: 1) насадки; 2) венчик и насадка для измельчения
33	Миксер настольный	Габаритные размеры: 440 x 660 x 886 (+/-10) мм, напряжение - 1 ф, мощность - не более 1,2 кВт, емкость дежи - не более 20 л, скорость - 95 - 375 об/мин. Исполнение - настольное
34	Набор дисков	В комплекте должны быть не менее: диски для нарезки 2 и 5 мм, терка 2 мм, сол. 3 x 3, куб. 10 x 10 мм, френч-фри 10 мм
35	Облучатель бактерицидный настенный	Настенное исполнение. Излучение волны - длиной не менее 253,7 нм. Не менее двух независимых выключателей на каждую лампу (2 лампы), бесстартерная система поджига ламп. Не более 0,3 кВт, напряжение - 220 В
36	Овощерезка	Производительность - не менее 250 кг/ч, бункер и крышка выполнены из нержавеющей стали и поликарбоната, не менее двух загрузочных отверстий, мощность - не более 0,6 кВт, габаритные размеры: не менее 550 x 330 x 300 мм, объем загрузки - не менее 2 л
37	Пароконвектомат	Размеры: не более 850 x 776 x 1050 мм, должен иметь не менее семи рабочих режимов автоматического приготовления, не менее трех режимов пароконвектомата (пар - 30 - 130° С, горячий воздух - 30 - 300° С, комбинация пара и горячего воздуха - 30 - 300° С), должен

быть снабжен автоматизированной системой самоочистки и мойки бойлера, автоматическая индикация очистки и требуемого количества очистителя, автоматическая мойка с помощью твердых моющих средств, должен обладать контролем приготовления за каждым уровнем в отдельности, иметь возможность не менее 350 дополнительных программ по 12 шагов каждая, не менее пяти программируемых скоростей вентилятора, в комплекте температурный зонд с измерением температуры не менее чем в шести точках, должен быть снабжен ручным душем с возвратным механизмом, предустановка времени запуска, интерфейс - USB, цифровой таймер - 0 - 24 ч. Вид энергии - электричество, мощность - не более 18,7 кВт, напряжение - 380 В, вместимость - не менее 10xGN 1/1.

В комплекте:

- 1) подставка открытая, подходит под пароконвектомат, не менее 845 x 724 x 696 мм, не более 2 x 7 направляющих, выполнена из нержавеющей стали;
- 2) смягчитель воды, габариты: не более 270 x 210 x 560 мм (+/-10), вместимость - не менее 12 л;
- 3) средство ополаскивающее, не менее 100 табл/уп., допускаемые к использованию в соответствии с требованиями производителя оборудования, предлагаемого к поставке;
- 4) средство моющее, не менее 100 табл/уп., допускаемые к использованию в соответствии с требованиями производителя оборудования, предлагаемого к поставке;
- 5) габаритности следующих размеров (мм): не более
 - 530 x 325 x 100, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.;
 - 530 x 325 x 20, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.;

		<ul style="list-style-type: none"> - 530 x 325 x 40, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 530 x 325 x 65, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 325 x 265 x 100, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 325 x 265 x 20, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 325 x 265 x 40, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 325 x 265 x 65, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 325 x 176 x 100, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 325 x 176 x 150, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.; - 530 x 325 x 20, гранито-эмалированная - 4 шт.; - 530 x 325 x 20, нерж. сталь, перфорированная - 3 шт.; - 530 x 325 x 40, нерж. сталь, перфорированная - 4 шт.; - 530 x 325 x 50 мм, корзина для картофеля фри - 2 шт.; <p>б) решетка следующих размеров: не более 530 x 325, нерж. сталь - 4 шт.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - для жарки кур 8 крюков 530 x 325, на 8 кур - 3 шт.; - для гриля 530 x 325 мм - 3 шт.
38	Пароконвектомат	<p>Размеры: не более 850 x 776 x 1050 мм, должен иметь не менее трех режимов пароконвектомата (пар - 30 - 130° С, горячий воздух - 30 - 300° С, комбинация пара и горячего воздуха - 30 - 300° С), должен иметь возможность не менее 50 программ по шесть шагов каждая, не менее пяти программируемых скоростей вентилятора, в комплекте температурный зонд с измерением температуры не менее чем в шести точках, быть снабжен ручным душем с возвратным механизмом, предустановка времени запуска, интерфейс - USB, вид энергии - газ, электрическая мощность - не более 0,4 кВт, напряжение - 220 В, вместимость - не менее 10xGN 1/1.</p> <p>В комплекте:</p> <p>1) подставка открытая, подходит под пароконвектомат, не менее 845 x 724 x 696 мм, не более 2 x 7 направляющих, выполнена из нержавеющей стали;</p>

		<p>2) смягчитель воды, габариты: не более 270 x 210 x 560 (+/- 10) мм, вместимость - не менее 12 л;</p> <p>3) средство ополаскивающее, не менее 100 табл/уп., допускаемые к использованию в соответствии с требованиями производителя оборудования, предлагаемого к поставке;</p> <p>4) средство моющее, не менее 100 табл/уп., допускаемые к использованию в соответствии с требованиями производителя оборудования, предлагаемого к поставке;</p> <p>5) габаритности следующих размеров (мм): не более</p> <ul style="list-style-type: none"> - 530 x 325 x 100, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 530 x 325 x 20, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 530 x 325 x 40, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 530 x 325 x 65, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 325 x 265 x 100, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 325 x 265 x 20, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 325 x 265 x 40, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 325 x 265 x 65, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 325 x 176 x 100, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; - 325 x 176 x 150, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.; - 530 x 325 x 20, гранито-эмалированная - 4 шт.; - 530 x 325 x 20, нерж. сталь, перфорированная - 3 шт.; - 530 x 325 x 40, нерж. сталь, перфорированная - 4 шт.; - 530 x 325 x 50 мм, корзина для картофеля фри - 2 шт.; <p>6) решетка BLANGO следующих размеров: не более</p> <ul style="list-style-type: none"> - 530 x 325, нерж. сталь - 4 шт.; - для жарки кур 8 крюков 530 x 325, на 8 кур - 3 шт.; - для гриля 530 x 325 мм - 3 шт.
39	Пароконвектомат	<p>Размеры: не более 850 x 776 x 800 мм, должен иметь не менее семи рабочих режимов автоматического приготовления, не менее трех режимов пароконвектомата (пар - 30 - 130° С, горячий воздух - 30 - 300° С,</p>

		<p>комбинация пара и горячего воздуха - 30 - 300° С), должен быть снабжен автоматизированной системой самоочистки и мойки бойлера, автоматическая индикация очистки и требуемого количества очистителя, автоматическая мойка с помощью твердых моющих средств, должен обладать контролем приготовления за каждым уровнем в отдельности, иметь возможность не менее 350 дополнительных программ по 12 шагов каждая, не менее 5 программируемых скоростей вентилятора, в комплекте температурный зонд с измерением температуры не менее чем в 6 точках, должен быть снабжен ручным душем с возвратным механизмом, предустановка времени запуска, интерфейс - USB, цифровой таймер - 0 - 24 ч, вид энергии - электричество, мощность - не более 12 кВт, напряжение - 380 В, вместимость - не менее 6xGN 1/1.</p> <p>В комплекте:</p> <ol style="list-style-type: none">1) подставка открытая, подходит под пароконвектомат, не менее 845 x 724 x 696 мм, не более 2 x 7 направляющих, выполнена из нержавеющей стали;2) смягчитель воды, габариты: не более 270 x 210 x 560 (+/- 10) мм, вместимость - не менее 12 л;3) средство ополаскивающее, не менее 100 табл/уп., допускаемые к использованию в соответствии с требованиями производителя оборудования, предлагаемого к поставке;4) средство моющее, не менее 100 табл/уп., допускаемые к использованию в соответствии с требованиями производителя оборудования, предлагаемого к поставке;5) габаритности следующих размеров (мм): не более<ul style="list-style-type: none">- 530 x 325 x 100, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.;- 530 x 325 x 20, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.;- 530 x 325 x 40, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.;- 530 x 325 x 65, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - 325 x 265 x 100, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.; - 325 x 265 x 20, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.; - 325 x 265 x 40, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.; - 325 x 265 x 65, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.; - 325 x 176 x 100, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.; - 325 x 176 x 150, нерж. сталь, б/ручек - 1 шт.; - 530 x 325 x 20, гранито-эмалированная - 2 шт.; - 530 x 325 x 20, нерж. сталь, перфорированная - 2 шт.; - 530 x 325 x 40, нерж. сталь, перфорированная - 2 шт.; б) решетка следующих размеров: не более 530 x 325 мм, нерж. сталь - 2 шт.
40	Плита 6-конфорочная	Плита электрическая без жарочного шкафа, габариты: не более 1475 x 850 x 860 мм, суммарная мощность - не более 21 кВт, размер конфорки - не менее 300 x 415 мм, мощность одной конфорки - не более 3,5 кВт. Размер рабочей поверхности конфорки - не менее 300 x 415 мм. Конфорки должны быть со встроенными терморегуляторами. Каркас и сплошная полка должны быть выполнены из нержавеющей стали
41	Плита 4-конфорочная	Плита электрическая без жарочного шкафа, габариты: не менее 1070 x 850 x 860 мм, напряжение - 380 В, суммарная мощность - не более 14 кВт, размер конфорки - не менее 300 x 415 мм, мощность одной конфорки - не более 3,5 кВт. Конфорки должны быть со встроенными терморегуляторами. Каркас и сплошная полка должны быть выполнены из нержавеющей стали
42	Подставка	Размеры: не более 400 x 400 x 500 (+/-50) мм, материал - нержавеющая сталь, с площадкой
43	Подставка для котлов	Размеры: не более 500 x 500 x 500 (+/-50) мм, материал -

		нержавеющая сталь
44	Подтоварник	Габаритные размеры: не менее 1000 x 500 x 300 мм, каркас - окрашенный металл, площадка деревянная, обработка антисептиком
45	Полка навесная	Полка навесная с кронштейнами для крепления. Габариты: не более 1150 x 300 x 300 (+/-50) мм, сплошная, должна быть целиком изготовлена из AISI 430
46	Полка навесная	Полка навесная с кронштейнами для крепления. Габариты: не менее 1200 x 300 x 300 (+/-50) мм, перфорированная, изготовлена из нержавеющей стали AISI 430
47	Полка навесная	Полка навесная с кронштейнами для крепления. Габариты: не менее 1200 x 300 x 300 (+/-50) мм, изготовлена из нержавеющей стали AISI 430
48	Полка навесная для досок	Полка настенная, габаритные размеры: не менее 600 x 300 x 300 мм, полностью из нержавеющей стали, не менее пяти отделений для сушки разделочных досок
49	Полка навесная	Полка навесная с кронштейнами для крепления. Габариты: не менее 570 x 300 x 300 (+/-50) мм, сплошная, должна быть целиком изготовлена из нержавеющей стали AISI 430
50	Полка навесная	Полка навесная с кронштейнами для крепления. Габариты: не менее 900 x 300 x 300 (+/-50) мм, сплошная, должна быть целиком изготовлена из нержавеющей стали AISI 430
51	Привод универсальный	Универсальная кухонная машина. Габаритные размеры: не более 920 x 600 x 1300 мм. В комплекте должны быть насадки: мясорубка (не менее 100 кг/ч), овощерезка-протирка (не менее 200 кг/ч), взбивалка (не менее 23 л),

		просеиватель, рыхлитель, измельчитель, подставка
52	Прилавок для первых и вторых блюд	<p>Мармит универсальный. Габаритные размеры: не менее 1500 x 700 x 900 мм, температурный режим в ванной - от +30 до +80° С. Общая мощность - не более 4,1 кВт, напряжение - 380 В. Одна конфорка - не менее 1,9 кВт. Изготовлен: фасад - нержавеющей сталь, рабочая поверхность - нержавеющей сталь. Предусмотрены регулируемые по высоте ножки, закругленные углы, регулировка мощности конфорки.</p> <p>В комплекте:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) направляющие; 2) двухуровневая полка; 3) комплект гастроемкостей
53	Прилавок для первых блюд	<p>Габаритные размеры: не менее 1100 x 700 x 900 мм. Имеет две конфорки из чугуна диаметром 220 мм. Мощность - не более 2 кВт. Изготовлен: фасад - нержавеющей сталь, рабочая поверхность - нержавеющей сталь.</p> <p>Предусмотрены регулируемые по высоте ножки, закругленные углы, регулировка мощности конфорок, время разогрева - не более 25 мин., напряжение - 380 В.</p> <p>В комплекте:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) направляющие; 2) полка настольная, габариты: не более 1090 x 430 x 650 мм, двухуровневая, без стекла
54	Прилавок для вторых блюд	<p>Габаритные размеры: не более 1100 x 700 x 900 мм. Паровой, самоклеящиеся ТЭНы. Изготовлен: фасад - нержавеющей сталь, рабочая поверхность - нержавеющей сталь, температурный режим - от +30 до +80°С, регулируемые по высоте ножки, закругленные углы, внизу предусмотрен нейтральный шкаф для хранения инвентаря,</p>

		<p>разогрев - не более 25 мин., залив в ванну - не менее 7 л воды, мощность - не более 3,0 кВт, напряжение - 380 В.</p> <p>В комплекте:</p> <p>1) направляющие, габариты: не более 1100 x 400 x 100 мм, нержавеющая сталь;</p> <p>2) полка настольная, нержавеющая сталь, габариты: не более 1090 x 430 x 650 мм, двухуровневая, без стекла;</p> <p>3) комплект гастроемкостей</p>
55	Прилавок для приборов	<p>Габаритные размеры: не более 600 x 500 x 1300 мм.</p> <p>Изготовлен: фасад - нержавеющая сталь, рабочая поверхность - нержавеющая сталь AISI 304. Прилавок включает место для подносов, место для приборов, дополнительную полку. В комплекте не менее трех гастроемкостей</p>
56	Прилавок для холодных блюд	<p>Витрина охлаждаемая с нейтральным шкафом. Габаритные размеры: не более 1100 x 700 x 1750 мм. Объем охлаждаемой витрины - не менее 500 л. Температура в витрине - +5 - +10° С. Изготовлен: фасад - нержавеющая сталь, статическое охлаждение, электронный термостат, общая мощность - не более 0,6 кВт, напряжение - 220 В.</p> <p>В комплекте:</p> <p>1) направляющие не более 1100 x 400 x 100, материал - нержавеющая сталь AISI 304</p>
57	Прилавок нейтральный	<p>Габаритные размеры: не более 1100 x 700 x 900 мм.</p> <p>Изготовлен: фасад - нержавеющая сталь, рабочая поверхность - нержавеющая сталь AISI 304.</p> <p>В комплекте:</p> <p>1) направляющие не более 1100 x 400 x 100 мм, нержавеющая сталь AISI 304</p>

58	Рукомойник	Ванна цельнотянутая, габариты: не более 420 x 330 x 240 мм, полностью нержавеющей сталь, настенного крепления, наличие сливного отверстия, возможность установки смесителя
59	Сковорода опрокидывающая	Площадь чаши - не более 0,28 кв. м, объем - не менее 40 л. Должна иметь плавную регулировку температуры жарочной поверхности в диапазоне 20 - 275° С. Сковорода должна иметь механизм подъема и опускания чаши, что обеспечивает удобство очистки и обслуживания сковороды. Крышка фиксируется в любом положении. Номинальная потребляемая мощность - не более 9 кВт, номинальное напряжение - 380 В
60	Сковорода опрокидывающая	Площадь чаши - не более 0,48 кв. м, объем - не менее 70 л. Должна иметь плавную регулировку температуры жарочной поверхности в диапазоне 20 - 275° С. Сковорода должна иметь механизм подъема и опускания чаши, что обеспечивает удобство очистки и обслуживания сковороды. Крышка фиксируется в любом положении. Номинальная потребляемая мощность - не более 12 кВт, номинальное напряжение - 380 В
61	Скребок со съёмным лезвием	Для миксера планетарного, для дежи не менее 20 л, материал - нержавеющая сталь с нейлоновым покрытием, с держателем
62	Стеллаж	Стеллаж кухонный, размеры: не более 900 x 500 x 1850 мм, сплошные полки должны быть изготовлены из нержавеющей стали AISI 430. Нагрузка - не менее 150 кг. Каркас должен быть из нержавеющей или окрашенной стали
63	Стеллаж	Стеллаж кухонный, размеры: не более 900 x 600 x 1850 мм,

		сплошные полки должны быть изготовлены из нержавеющей стали AISI 430. Каркас должен быть из нержавеющей или окрашенной стали. Нагрузка - не менее 150 кг
64	Стеллаж	Стеллаж кухонный, размеры: не более 1200 x 500 x 1850 мм, сплошные полки должны быть изготовлены из нержавеющей стали AISI 430. Нагрузка - не менее 150 кг. Каркас должен быть из нержавеющей или окрашенной стали
65	Стеллаж	Стеллаж кухонный, размеры: не более 1200 x 600 x 1850 мм, сплошные полки должны быть изготовлены из нержавеющей стали AISI 430. Нагрузка - не менее 150 кг. Каркас должен быть из нержавеющей или окрашенной стали
66	Стеллаж	Стеллаж кухонный, размеры: не более 1500 x 300 x 1850 мм, сплошные полки должны быть изготовлены из нержавеющей стали AISI 430. Нагрузка - не менее 150 кг. Каркас должен быть из нержавеющей или окрашенной стали
67	Стеллаж	Стеллаж кухонный, размеры: не более 600 x 500 x 1850 мм, сплошные полки должны быть изготовлены из нержавеющей стали AISI 430. Нагрузка - не менее 150 кг. Каркас должен быть из нержавеющей или окрашенной стали
68	Стеллаж передвижной	Тележка передвижная, размеры: не более 610 x 550 x 1850 мм, не менее 12 уровней, вместимость листа не более 600 x 400 мм, четыре поворотных колеса, два колеса оборудованы тормозом, полностью из нержавеющей стали

69	Стеллаж передвижной	Тележка передвижная, размеры: не более 610 x 400 x 1850 мм, не менее 12 уровней, вместимость GN 1/1, четыре поворотных колеса, два колеса оборудованы тормозом, полностью из нержавеющей стали
70	Стеллаж	Стеллаж кухонный, размером не более 1500 x 500 x 1850 мм, сплошные полки должны быть изготовлены из нержавеющей стали AISI 430. Нагрузка - не менее 150 кг. Каркас должен быть из нержавеющей или окрашенной стали
71	Стеллаж	Стеллаж кухонный, размером не более 1500 x 600 x 1850 мм, сплошные полки должны быть изготовлены из нержавеющей стали AISI 430. Нагрузка - не менее 150 кг. Каркас должен быть из нержавеющей или окрашенной стали
72	Стеллаж	Стеллаж кухонный, размером не более 1200 x 400 x 1850 мм, каркас и сплошные полки должны быть изготовлены из нержавеющей стали AISI 430. Нагрузка - не менее 150 кг на полку
73	Стеллаж	Стеллаж кухонный, размером не более 1500 x 600 x 1850 мм, каркас и сплошные полки должны быть изготовлены из нержавеющей стали AISI 430. Нагрузка - не менее 150 кг
74	Стеллаж-шпилька для подносов	Габариты: не более 570 x 450 x 1800 мм, нержавеющая сталь, для подносов - не более 450 x 355 мм или не более 360 x 460 мм
75	Стеллаж для сушки посуды	Габариты: не менее 900 x 300 x 1850 мм, каркас крашенный, сталь, для сушки посуды не менее 160 тарелок

76	Стол пристенный	Габариты: не менее 1200 x 600 x 850 мм. С бортом. Столешница усилена ламинированной ДСП. Полка-решетка
77	Стол пристенный	Габариты: не менее 1150 x 700 x 850 мм. С бортом. Материал столешницы: нержавеющая сталь, усилена ламинированной ДСП. Полка-решетка. Материал каркаса: уголок из углеродистой стали, окрашенный импортной порошковой краской. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
78	Стол пристенный	Габариты: не менее 1475 x 550 x 850 мм. С бортом. Материал столешницы: нержавеющая сталь, усилена ламинированной ДСП. Полка-решетка. Материал каркаса: уголок из окрашенной или нержавеющей стали
79	Стол пристенный	Габариты: не менее 1475 x 650 x 850 мм. С бортом. Материал столешницы: нержавеющая сталь, усилена ламинированной ДСП. Полка-решетка. Материал каркаса: уголок из углеродистой стали, окрашенный импортной порошковой краской. Конструкция: разборная. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
80	Стол пристенный	Габариты: не менее 600 x 600 x 850 мм. С бортом. Столешница усилена ламинированной ДСП. Полка-решетка. Материал каркаса: уголок из окрашенной или нержавеющей стали. Должен быть разборным
81	Стол пристенный	Габариты: не менее 570 x 700 x 850 мм. С бортом. Материал столешницы: нержавеющая сталь, усилена ламинированной ДСП. Полка-решетка. Материал каркаса: уголок из окрашенной или нержавеющей стали
82	Стол пристенный	Габариты: не менее 900 x 600 x 850 (+/-30) мм, с бортом,

		материал столешницы: нержавеющая сталь, усилена ламинированной ДСП. Полка-решетка. Материал каркаса: уголок из углеродистой стали, окрашенный импортной порошковой краской. Конструкция: разборная. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
83	Стол-купе пристенный	Стол должен иметь борт, двери-купе. Габариты: не менее 1200 x 700 x 850 мм. Должен быть выполнен полностью из нержавеющей стали AISI 430
84	Стол с ванной моечной левый	Габариты: не менее 1200 x 700 x 850 мм, полностью нержавеющая сталь, полка, мойка цельнотянутая не менее 500 x 500 мм справа
85	Стол пристенный с полкой	Габариты: не менее 1000 x 600 x 850 (+/-30) мм, с бортом, материал столешницы: нержавеющая сталь, усилена ламинированной ДСП. Полка-решетка. Материал каркаса: уголок из углеродистой стали, окрашенный импортной порошковой краской. Конструкция: разборная. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
86	Стол пристенный с полкой	Габариты: не менее 1200 x 600 x 850 мм, с бортом, полностью нержавеющая сталь. Сплошная полка
87	Стол пристенный с полкой	Габариты: не менее 900 x 600 x 850 (+/-30) мм, с бортом, материал столешницы: нержавеющая сталь, усилена ламинированной ДСП. Полка-решетка. Материал каркаса: уголок из углеродистой стали, окрашенный импортной порошковой краской. Конструкция: разборная. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
88	Стол центральный	Стол без борта, внизу полка-решетка. Габариты: не более 400 x 700 x 870 мм, каркас должен быть из окрашенной или нержавеющей стали. Изделие не должно содержать

		оцинкованных частей
89	Стол-купе для хранения хлеба	Стол должен иметь борт, двери-купе. Габариты: не менее 900 x 700 x 850 мм. Должен быть выполнен полностью из нержавеющей стали AISI 430
90	Стол центральный	Стол без борта, внизу полка-решетка. Габариты: не более 1600 x 700 x 870 мм, каркас должен быть из окрашенной или нержавеющей стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
91	Стол центральный	Стол без борта, внизу полка-решетка. Габариты: не более 1700 x 600 x 870 мм, каркас должен быть из окрашенной или нержавеющей стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
92	Стол центральный	Стол без борта, внизу полка-решетка. Габариты: не более 1200 x 600 x 870 (+/-50) мм, каркас должен быть из окрашенной или нержавеющей стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
93	Стол центральный	Стол без борта, внизу полка-решетка. Габариты: не более 600 x 600 x 870 мм, каркас должен быть из окрашенной или нержавеющей стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
94	Стол центральный	Стол без борта, внизу полка-решетка. Габариты: не более 900 x 600 x 870 мм, каркас должен быть из окрашенной или нержавеющей стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
95	Стол центральный	Стол без борта, внизу полка-решетка. Габариты: не более 900 x 700 x 870 мм, каркас должен быть из окрашенной или нержавеющей стали. Изделие не должно содержать

		оцинкованных частей
96	Стол центральный	Стол без борта, внизу полка-решетка. Габариты: не более 800 x 600 x 870 мм, каркас должен быть из окрашенной или нержавеющей стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
97	Стол центральный	Стол без борта, внизу полка-решетка. Габариты: не более 400 x 700 x 870 мм, каркас должен быть из окрашенной или нержавеющей стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
98	Стол-колода для рубки мяса	Габариты: не менее 500 x 500 x 850 мм, столешница - полипропилен толщиной не менее 40 мм, каркас - нержавеющая сталь AISI 430
99	Стол для сбора отходов левый	Габариты: не более 1200 x 600 x 850 мм, обвязка с 3 сторон, материал - нержавеющая сталь AISI 430, отверстие для сбора отходов - слева
100	Стол для сбора отходов левый	Габариты: не более 900 x 600 x 850 мм, обвязка с 3 сторон, материал - нержавеющая сталь AISI 430, отверстие для сбора отходов - слева
101	Стол для сбора отходов	Габариты: не более 600 x 700 x 850 мм, обвязка с 3 сторон, материал - нержавеющая сталь AISI 430
102	Стол для сбора отходов	Габариты: не более 600 x 600 x 850 мм, обвязка с 3 сторон, материал - нержавеющая сталь AISI 430, отверстие для сбора отходов - слева
103	Стол для грязной посуды	Входной стол для грязной посуды, предназначен для работы с посудомоечной машиной. Длина - не более 800 мм, ширина - не более 800 мм, должен быть с обвязкой.

		В комплекте: 1) устройство душирующее, состоящее из устройства, смесителя, штанги с креплением к стене, черный
104	Стол для грязной посуды	Входной стол для грязной посуды, предназначен для работы с посудомоечной машиной. Длина - не более 1200 мм, ширина - не более 800 мм, должен быть с обвязкой. В комплекте: 1) устройство душирующее, состоящее из устройства, смесителя, штанги с креплением к стене, черный
105	Стол для чистой посуды	Габариты: не менее 800 x 760 x 850 мм, материал - нержавеющая сталь, универсальный по отношению к машине
106	Стол кондитерский	Габариты: не более 1500 x 800 x 850 мм, столешница - бук. Должен иметь обвязку. Материал каркаса: уголок из окрашенной или нержавеющей стали. Должен быть разборным
107	Слайсер (ломтерезка)	Габариты: не более 530 x 470 x 390 мм, напряжение - 220 В, мощность - не более 0,2 кВт, нож диаметром не менее 250 мм
108	Сплит-система с комплектом зима/лето	Рассчитана на температурный режим от -5/+10° С; рассчитана на установку в камеру объемом 8 - 20 куб. м, напряжение - 220 В, мощность - не более 1,5 кВт
109	Тележка сервировочная	Сервировочная тележка, размеры: не менее 800 x 500 x 900 мм, должна иметь не менее 2 уровней, изготовлена из нержавеющей стали AISI 304
110	Тестомес	Спиральный тестомес, размеры: не менее 430 x 730 x 810 (+/-10) мм, объем дежи - не менее 30 л, максимальная

		масса теста - не менее 25 кг/замес, мощность - не более 1,12 кВт, напряжение - 380 В. Производительность - не менее 80 кг/ч
111	Тестомес	Габариты: не более 1100 x 700 x 1400 мм, напряжение - 380 В, мощность - не более 1,5 кВт, производительность - не менее 120 кг/ч. Дежа из нержавеющей стали - не менее 110 л
112	Шкаф морозильный с глухой дверью	Шкаф холодильный низкотемпературный. Внутренний объем - не менее 700 л. Корпус из нержавеющей стали, температура во внутреннем объеме - не более -18° С. Габаритные размеры: не менее 720 x 850 x 2050 мм. Номинальное напряжение - 220 В. Потребляемая мощность - не более 0,6 кВт
113	Шкаф морозильный с глухой дверью	Шкаф холодильный низкотемпературный. Внутренний объем - не менее 700 л. Температура во внутреннем объеме - не более -18°С. Габаритные размеры: не менее 720 x 870 x 2050 мм. Номинальное напряжение - 220 В. Потребляемая мощность - не более 0,6 кВт
114	Шкаф морозильный с глухой дверью	Шкаф холодильный низкотемпературный. Внутренний объем - не менее 500 л. Температура во внутреннем объеме - не более -18° С. Габаритные размеры: не менее 720 x 700 x 2050 мм. Номинальное напряжение - 220 В. Потребляемая мощность - не более 0,6 кВт.
115	Шкаф холодильный с глухой дверью	Изготовлен из горячеоцинкованной стали с полимерным покрытием. Внутренний объем - не менее 500 л. Температура во внутреннем объеме - от 0° С до +6° С. Габаритные размеры: не более 700 x 700 x 2050 мм. Номинальное напряжение - 220 В. Потребляемая мощность - не более 0,5 кВт. Хладрегент - R134a. Дверь запирается на замок. Ножки регулируются по высоте

116	Шкаф холодильный с глухой дверью	Шкаф холодильный среднетемпературный. Изготовлен из горячеоцинкованной стали с полимерным покрытием. Внутренний объем - не менее 700 л. Температура во внутреннем объеме - от 0° С до +6° С. Габаритные размеры: не более 700 х 900 х 2050 мм. Номинальное напряжение - 220 В. Потребляемая мощность - не более 0,5 кВт. Хладрегент - R134a. Динамическая система охлаждения. Цельнозаливной корпус. Дверь запирается на замок. Подсветка внутреннего объема. Ножки регулируются по высоте
117	Шкаф холодильный с глухой дверью	Шкаф холодильный среднетемпературный. Изготовлен из горячеоцинкованной стали с полимерным покрытием. Внутренний объем - не менее 1400 л. Тип охлаждения - динамический. Температура во внутреннем объеме от 0° С до +6° С. Габаритные размеры: не более 1450 х 900 х 2050 (+/-30) мм. Номинальное напряжение - 220 В. Потребляемая мощность - не более 0,6 кВт. Хладрегент - R134a. Цельнозаливной корпус. Двери запираются на замок. Подсветка. Ножки регулируются по высоте
118	Шкаф холодильный со стеклянной дверью	Внутренний объем - не менее 460 л, температура во внутреннем объеме - +1/+12° С. Габариты: не более 700 х 650 х 2050 мм. Дверь - стеклянная, распашная
119	Шкаф расстоечный	Шкаф расстоечный. Габаритные размеры: не менее 980 х 945 х 740 (+/-50) мм, для пекарского шкафа, вместимость - не менее 10 противней не менее 600 х 400 мм, мощность - не менее 1,4 кВт. Расстояние между листами - не менее 80 мм. Двери - стекло
120	Шкаф пекарский	Шкаф пекарский. Габаритные размеры: не менее 975 х 990 х 1240 (+/-5) мм, мощность - 15 - 16 кВт, вместимость - не

		<p>менее 10 противней не менее 600 x 400 мм, таймер - не менее 120 мин., максимальная температура - 270° С, управление электромеханическое, автоматическое пароувлажнение; реверсивный вентилятор; клапан сброса отработанного пара; расстояние между листами - не менее 80 мм</p>
121	Шкаф комбинированный с глухой дверью	<p>Габаритные размеры: не более 1650 x 960 x 2060 мм, внутренний объем - не менее 1400 (две секции 700 + 700) л, тип охлаждения - динамический, температура 0...+6/не выше -18° С. Номинальное напряжение - 220 В. Потребляемая мощность - не более 1,0 кВт. Хладрегент - R134a. Динамическая система охлаждения. Цельнозаливной корпус. В комплекте: 1) замок, подсветка внутреннего объема</p>
122	Шкаф для одежды	<p>Габаритные размеры: не менее 600 x 500 x 1860 мм, 2-секционный. В комплекте: 1) полка, перекладина, замки, полимерное покрытие</p>
123	Шкаф для одежды	<p>Габариты: не более 310 x 500 x 1860 мм. В комплекте: 1) полка, перекладина, замки, полимерное покрытие</p>
124	Электрокипятильник с подставкой	<p>Габаритные размеры: не более 340 x 280 x 400 (+/-10) мм. Номинальная мощность - не менее 9,6 кВт. Номинальное напряжение - 380 В. Давление воды в сети водопровода - 50 - 600 кПа. Производительность - не менее 100 л/ч. Время нагрева воды до кипения - не более 3 мин. Изготовлен: нержавеющая сталь AISI 304. В комплекте:</p>

		1) подставка с площадкой для кипятильников, габариты: не менее 400 x 400 x 500 мм
125	Хлеборезка	Габариты: не менее 1000 x 550 x 500 мм, Мощность - не более 0,4 кВт, производительность - 85 - 160 бат/ч, регулируемая толщина нарезки
126	Шкаф кухонный нержавеющий	Габариты: не менее 1500 x 600 x 1750 мм, 2 двери с замком, материал корпуса - нержавеющая сталь
127	Прилавок для горячих напитков	Габариты: не менее 1120 x 1030 x 1482 мм, материал - нержавеющая сталь с двумя розетками 220 В
128	Мармит первых блюд 3-конфорочный	Размеры: не менее 1450 x 1000 x 1200 мм, мощность - не более 5,2 кВт, три конфорки
129	Стол холодильный	Габариты: не менее 1360 x 700 x 860 мм, не менее 2 дверей, температура: -2/+8° С, напряжение - 220 В
130	Ванна моечная	Габаритные размеры: не более 540 x 540 x 850 мм, ванна моечная одинарная, емкость - не менее 430 x 430 x 300 мм, на каркасе из окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно содержать оцинкованных частей
131	Сплит-система	Рассчитана на температурный режим -5/+10° С; рассчитана на установку в камеру объемом 8 - 20 куб. м, напряжение - 220 В, мощность - не более 1,5 кВт
132	Стеллаж	Габариты: не менее 900 x 300 x 1850 мм, материал нержавеющая сталь, для сушки посуды не менее 160 тарелок