

АКТ

проверки использования государственного имущества,  
переданного по концессионному соглашению  
Акционерному обществу «Департамент продовольствия  
и социального питания г. Казани»

ИНН: 1659183598

ОГРН: 1171690075919

Местонахождение имущества: Республика Татарстан, г. Казань, Приволжский район,  
ул. Оренбургский тракт, д. 140, корп. 8.

Генеральный директор: Мухамедшина Рима Жамиловна, тел. 8 (843) 237-31-69, факс:  
8 (843) 267-84-32

Проверка проведена в срок с «24» июля 2020 г. по «24» июля 2020 г. на  
основании распоряжения Министерства земельных и имущественных отношений  
Республики Татарстан от «17» июля 2020 г. № 2198-р комиссией в составе:

Альмукова И.Н. – начальник отдела использования государственного  
имущества Министерства земельных и имущественных отношений  
Республики Татарстан,

Вавилов А.Г. – начальник отдела по взаимодействию с органами местного  
самоуправления по земельным вопросам ГБУ «Республиканская имущественная  
казна», руководитель группы,

Мизакова Н.М. – ведущий советник отдела использования государственного  
имущества Министерства земельных и имущественных отношений  
Республики Татарстан.

В присутствии представителей организации:

директора по развитию питания сети здравоохранения Тагировой Светланы  
Владимировны;

директора производства при ДРКБ Фатхуллиной Венеры Рафисовны;  
инженера строителя Хазипова Рустема Ниязовича.

Акт составлен комиссией, на основании информации, полученной при  
выборочном осмотре имущества.

Основания возникновения права пользования государственным имуществом у  
организации:

Распоряжение Министерства земельных и имущественных отношений  
Республики Татарстан от 28.03.2019 № 901-р, концессионное соглашение от  
19.04.2019 № 099-203 (в редакции дополнительного соглашения от 02.12.2019 № 199-  
107).

1. Согласование проектной документации: АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» произведены перепланировка помещения в виде сноса внутренних перегородок и возведения новых, пробивка и заложение дверных проемов, пробивка оконного проема. Общая площадь помещения увеличилась на 11,2 кв. м. Работы выполнены согласно проектной документации.

2. Наличие документов, подтверждающих исполнение строительных и монтажных работ: на основании письма Министерства строительства, архитектуры и жилищно-коммунального хозяйства Республики Татарстан от 15.10.2019 № 01-09-14314 считать работы по реконструкции объекта концессионного соглашения выполненными в соответствии с техническим заданием, приведенным в приложении № 4 к концессионному соглашению.

3. Перечень оборудования, подлежащего укомплектованию по результатам реализации концессионного соглашения отражен в дополнительном соглашении к концессионному соглашению от 02.12.2019 № 199-107.

4. Договор страхования государственного имущества: договор от 16.07.2020 № 120 РТ 023207\_03-Adi с АО «СОГАЗ» на сумму 49 611 936, 06 руб.

5. Техническая документация на помещение № 1007: технический паспорт, изготовленный АО «БТИ РТ» по состоянию на 18.04.2019, технический план помещения от 26.04.2019.

6. Проведение инвентаризации имущества: приказ АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» от 28.11.2019 № 69/2, инвентаризационные описи №№ 68, 69 от 05.11.2019.

## 2. Описание объектов проверки имущества

Наименование	Назначение/ техническая характеристика согласно техпаспорту, адрес	Фактическое использование здания (используется, не используется, используется частично)	Общая площадь, кв. м (по данным БТИ /по данным ЕГРН)	Техническое состояние	Противопожарн ое состояние (акт пожарной инспекции)	Дата последнего ремонта	
						Текущий	Капита льный
г. Казань, Приволжский район, ул. Оренбургский тракт, д. 140, корп. 8							
Нежилое помещение № 1007	нежилое	используется	1038,7 (технический паспорт от 18.04.2019)/ 1027,5	хорошее	Согласно акту проверки работоспособно сти системы автоматической противопожарн ой защиты от 31.06.2019 ООО «Системы безопасности 21 века» устройства системы пожарной сигнализации находятся в		2019

					работоспособно м состоянии		
--	--	--	--	--	-------------------------------	--	--

**3. Движимое имущество, приобретенное в результате дооснащения в соответствии с приложением № 5 к концессионному соглашению указано в приложении к акту проверки**

Имущество, неиспользуемое в рамках концессионного соглашения: нет.

**4. Имущество иных организаций, используемое проверяемой организацией**

Наименование имущества	Адрес	Количество	Арендодатель	Техническое состояние	Основание
нет					

**5. Имущество, используемое сторонними юридическими и физическими лицами по договорам, заключенным в установленном порядке**

Наименование имущества	Адрес	Площадь (кол-во)	Наименование юридического лица	Право пользования	Основание
нет					

**6. Имущество, используемое сторонними юридическими или физическими лицами без оформления договоров, соответствующих законодательству**

№ п/п	Полное наименование юридического (физического) лица с указанием организационно-правовой формы	Занимаемая площадь, кв. м, (наименование имущества)	Номера комнат по тех.паспорту (инвентарный номер) / адрес	Дата начала пользования имуществом	Основания пользования, реквизиты договора, получатель платежей
нет					

**7. Результаты проверки**

1. Переданное по концессионному соглашению государственное имущество в наличии, используется в соответствии с целями, установленными концессионным соглашением. Претензии по качеству и срокам поставки лечебного питания у государственного автономного учреждения здравоохранения «Детская республиканская клиническая больница Министерства здравоохранения Республики Татарстан» отсутствуют. Фактов передачи государственного имущества в пользование третьим лицам без согласия собственника не установлено.

2. Инвестиции в реконструкцию (модернизацию) государственного имущества осуществлены концессионером в соответствии с Приложением № 4 к концессионному соглашению от 19.04.2019 № 099-203 в объеме и сроки, предусмотренные концессионным соглашением, что подтверждается письмом

Министерства строительства, архитектуры и жилищно-коммунального хозяйства Республики Татарстан от 15.10.2019 № 01-09-10642.

3. Объект концессионного соглашения находится в удовлетворительном техническом состоянии, обеспечивается надлежащее санитарное состояние, соблюдаются требования санитарно-эпидемиологических, пожарных и отраслевых норм и правил, действующих в отношении видов деятельности концессионера.

4. Увеличение общей площади нежилого помещения № 1007 на 11,2 кв. м относительно сведений из Единого государственного реестра недвижимости произошло за счет сноса и возведения перегородок, фактического уточнения размеров и пересчета площадей. Выявлена пробивка и заложение дверных проемов, пробивка оконного проема. Работы выполнены согласно проектной документации.

### 8. Выводы комиссии

1. АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» в месячный срок представить в Минземимущество Республики Татарстан технический план нежилого помещения № 1007 и техническое заключение по результатам обследования объекта с целью внесения изменений в Единый государственный реестр недвижимости и Реестр госсобственности Республики Татарстан в части уточнения общей площади.

2. Минземимуществу Республики Татарстан после предоставления документов, указанных в пункте 1, обеспечить в установленном порядке подачу соответствующего заявления в орган регистрации прав.

Акт составлен в 3-х экземплярах на 4 листах каждый, приложение на 17 листах.

Председатель комиссии:

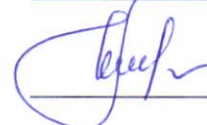
 Альмукова И.Н.

Члены комиссии:

 Вавилов А.Г.

 Мизакова Н.М.

Представитель проверяемой  
организации:

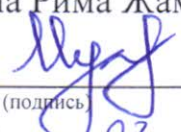
 Тагирова С.В.

При отказе руководителя (представителя) проверяемой организации от подписи делается соответствующая запись во всех экземплярах акта, которая подтверждается подписями членов комиссии.

С актом ознакомлена:

Мухамедшина Рима Жамиловна



  
(подпись)  
« 24 » 07 2020 г.

Руководитель проверяемой организации в течение 5 дней с момента вручения акта праве приложить к нему замечания и предложения и сообщить об этом в Министерство земельных и имущественных отношений Республики Татарстан.

## Требования к оснащению оборудованием и инвентарем Объекта концессионного соглашения

№ п/п	Наименование	Кол-во	Характеристика
1	2	3	4
	Детская молочная кухня		
	Приемная бутылок ДМК		
1	Стол пристенный	2	Габаритные размеры: 900x600x850мм, столешница с бортом из нержавеющей стали, каркас уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской.
	Моечная бутылок ДМК		
2	Ванна моечная двойная	2	Габаритные размеры: 1200x600x850мм, 2 секции ванн сварных глубиной 400мм, каркас крашенный уголок, ванна сварная из нержавеющей стали марки AISI 430, борт, обвязка.
3	Зонт вытяжной пристеночный 1200x700x450	2	Габаритные размеры: 1200*700*450мм, пристеночный, полностью из нержавеющей стали марки AISI 430, с жируловителем.
4	Машина моечно-дезинфицирующая с сушкой	1	Габаритные размеры: 900x700x850мм. Аппарат вертикальной конструкции с фронтальной загрузкой, откидной дверью и крышкой. Объем рабочей камеры 130л, Встроенный сушильный агрегат для сушки горячим воздухом. Выдвижной ящик с 2 ёмкостями для размещения моющих средств. Наклонная панель управления, облицовка-нержавеющая сталь. Машина для мойки и дезинфекции универсального применения во врачебной практике, амбулаторных и стационарных медицинских учреждениях. Данное оборудование позволяет проводить весь цикл обработки в закрытой системе с применением тепловой обработки при температуре до 93°C в течение 10 минут в первой фазе ополаскивания с фунгицидным, антибактериальным и противовирусным действием. Также оборудование содержит программу дезинфекции «Design vario TD» с бережными режимами очистки, эффективно удаляющую белковые загрязнения. Сушка осуществляется после завершения программы мойки - системой сушки горячим воздухом температурой 50-99 град С, продолжительностью до 99 минут (установка продолжительности производится с шагом 10 минут).
	Тележка инжекторная	1	Габаритные размеры: 517x535x502мм, 32 сопла. Дополнительная опция для посудомоечной машины, предназначена для размещения на ней 32 штук детских бутылочек или любого другого лабораторного стекла с узким горлышком: круглодонные, плоскодонные и конические бутылочки, колбы, мерные цилиндры, стаканы и т.д.) для обязательной внутренней промывки изнутри каждой бутылочки. Вес 7,9кг.
5	Рукомойник настенный	1	Габаритные размеры: 400x320x210мм, настенный, ванна цельнотянутая 400x300x200мм полностью из нержавеющей стали AISI 304, без смесителя, пластмассовый выпуск + сифон, без излива.
6	Стол пристенный	4	Габаритные размеры: 900x600x850мм, столешница с бортом из нержавеющей стали, каркас уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской.
7	Тележка для сбора посуды	2	Габаритные размеры: 800*500*850мм, для сбора посуды, 2 уровня из нержавеющей стали с высокими бортами
8	Устройство душирующее	1	Габаритные размеры: 240*740*90мм, с краном, подвод водопровода из мойки, кронштейн для крепления на стену.
	Цех приготовления молочных смесей ДМК		
9	Ванна моечная двойная	1	Габаритные размеры: 1200x600x850мм, 2 секции ванн сварных глубиной 400мм, каркас крашенный уголок, ванна сварная из нержавеющей стали марки AISI 430, борт, обвязка.
10	Зонт вытяжной пристеночной.	1	Габаритные размеры: 1200*700*450мм, пристеночный, полностью из нержавеющей стали марки AISI 430, с жируловителем.
11	Зонт вытяжной пристеночной	2	Габаритные размеры: 1600x1000x450мм, пристеночный, полностью из нержавеющей стали марки AISI 430, с жируловителем.
12	Котел	2	Габаритные размеры: 841x1015x1282мм, мощность 18 кВт;

			напряжение 380В, Объем котла составляет 250 литров. Три режима работы. Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели. Корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304.
13	Облучатель бактерицидный настенный	2	Габаритные размеры: 942x52x162мм, 2 лампы по 30Вт. 220В, 0,06кВт, 2,8кг.
14	Плита 6 конфорочная	1	Габаритные размеры: 1475x850x860мм, напряжение 380В, мощность 17,4 кВт, на открытой подставке. Шесть чугунных конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены двумя ТЭНами. Площадь конфорок - 0,72 кв.м. Конфорки образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу - крашенная порошковой краской подставка, изготовленная из квадратного профиля. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.
15	Подставка межплитная	1	Габаритные размеры: 400x850x860мм. Конструкция разборная. Столешница изготовлена из нержавеющей стали. Регулируемые по высоте ножки. Ножки и основание окрашены порошковой краской.
16	Рукомойник настенный	1	Габаритные размеры: 400x320x210мм, настенный, ванна цельнотянутая 400x300x200мм полностью из нержавеющей стали AISI 304, без смесителя, пластмассовый выпуск + сифон, без излива.
17	Стеллаж перфорированный	1	Габаритные размеры:900x500x1850мм, 4 полки перфорированные из нержавеющей стали, стойки - уголок из крашеного порошковой краской металла.
18	Стеллаж	1	Габаритные размеры: 900x400x1850мм, 4 сплошные полки из нержавеющей стали, стойки крашенный уголок, регулируемые ножки.
19	Стерилизатор ультрафиолетовый	2	Тип: Настольный, горизонтальный. Тип стерилизации: Сухое тепло и ультрафиолет. Температура стерилизации:20-120°C, Бактерицидная лампа: Ультрафиолетовая, мощность 15 Вт, Потребление энергии: 600Вт. Номинальное напряжение и частота Переменный ток: 230В, 50/60 Гц, Средства управления: Ручное Таймер: 0-60 мин. Вес:23 кг, Габариты: 585x595x405мм, Камера: 470 x 365 x 325, объём: 56 литров. Страна происхождения: Ю. Корея. Модель: Н 8000 С
20	Стол пристеночный	1	Габаритные размеры: 900x600x850мм, столешница с бортом из нержавеющей стали, каркас, уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской.
21	Стол центральный	4	Габаритные размеры:900x600x850мм, столешница, каркас и уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской.
22	Стол пристеночный	3	Габаритные размеры:600x700x850мм, столешница с бортом из нержавеющей стали, каркас уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской.
23	Тележка для сбора посуды	2	Габаритные размеры: 800*500*850мм, для сбора посуды, 2 уровня из нержавеющей стали с высокими бортами
24	Устройство душирующее	1	Габаритные размеры:240*740*90мм, с краном, подвод водопровода из мойки, кронштейн для крепления на стену.
	<b>Раздаточная ДМК</b>		
25	Облучатель бактерицидный настенный	1	Габаритные размеры: 942x52x162мм, 2 лампы по 30Вт. 220В, 0,06кВт, 2,8кг.
26	Рукомойник настенный	1	Габаритные размеры: 400x320x210мм, настенный, ванна цельнотянутая 400x300x200мм полностью из нержавеющей стали AISI 304, без смесителя, пластмассовый выпуск + сифон, без излива.
27	Стол пристеночный	3	Габаритные размеры: 900x600x850мм, столешница из нержавеющей стали, каркас уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской.
	<b>Кладовая сухих смесей ДМК</b>		
28	Стеллаж кухонный перфорированный	6	Габаритные размеры: 900x500x1850мм, 4 полки перфорированные из нержавеющей стали, стойки - уголок из крашеного порошковой краской металла.
	<b>Пищеблок</b>		
	<b>Помещение хранения и нарезки хлеба</b>		
29	Рукомойник настенный	1	Габаритные размеры: 400x320x210мм, настенный, ванна цельнотянутая 400x300x200мм полностью из нержавеющей стали AISI 304, без смесителя, пластмассовый выпуск + сифон, без излива.

30	Шкаф для хлеба 1200*600х*1850	1	Габаритные размеры: 1200X600X1850мм, полностью крашенный порошковой краской металл, 4 полки из нержавеющей стали, отверстия в задней стенке.
31	Стол пристеночный	2	Габаритные размеры: 900х700х850мм, столешница с бортом из нержавеющей стали, каркас уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской.
32	Тележка для сбора посуды	2	Габаритные размеры: 800*500*850мм, для сбора посуды, 2 уровня из нержавеющей стали с высокими бортами
<b>Цех комплектования</b>			
33	Конвейер ленточный	1	Ленточный конвейер предназначен для работы по комплектации подносов и термобоксов. Конвейер должен быть изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Изделие должно иметь разборную конструкцию. Движение элементов на конвейере должно происходить за счет двух параллельно натянутых круглых ремней. Диаметр ремней не менее 11 мм и не более 13 мм. Расстояние между ремнями не более 190 мм и не менее 170 мм. Длина конвейера не менее 8000 мм и не более 8200 мм, ширина не менее 500 мм и не более 520 мм, высота не менее 890 мм и не более 910 мм. Напряжение сети не менее 380 В. Потребляемая мощность конвейера без учета подключенного оборудования не менее 0,11 кВт и не более 0,12 кВт. Мощность мотора конвейера не менее 0,12 кВт. Скорость движения ленты должна плавно регулироваться. Минимальная скорость движения ленты должна быть не более 4 м/мин, а максимальная не менее 20 м/мин. Должна быть функция плавного запуска и плавной остановки. Движение лент (ремней) должно осуществляться с помощью двигателя барабанного типа. На панели управления должны быть кнопки запуска, остановки, переключатель управления скорости и экстренный выключатель. Степень защиты панели управления не ниже IP 65. Степень защиты от влаги мотора конвейера не ниже IP 55. Конвейер должен устанавливаться на не менее чем 6 ножках из нержавеющей стали с регулировкой по высоте. Ножки должны быть попарно соединены профилем из нержавеющей стали. Ножки должны регулироваться по высоте с помощью винтовых опор из пластика для компенсации неровности пола. В конвейер должны быть встроены не менее 6 розеток типа SCHUKO (Шуко) со степенью защиты IP55. Розетки должны располагаться так, чтобы было не менее 3 розеток с каждой стороны конвейера.
34	Облучатель бактерицидный настенный	2	Габаритные размеры: 942х52х162мм, 2 лампы по 30Вт. 220В, 0,06кВт, 2,8кг.
35	Рукомойник настенный	1	Габаритные размеры: 400х320х210мм, настенный, ванна цельнотянутая 400х300х200мм полностью из нержавеющей стали AISI 304, без смесителя, пластмассовый выпуск + сифон, без излива.
36	Шкаф холодильный	1	Габаритные размеры: 697х620х2028 мм; мощность 0,40 кВт; напряжение 220 В; температурный режим +1/+12 температура окружающей среды до+32С; объем 500л; канопе; потребляемая мощность 4кВтч/сут .
37	Тележка со встроеной док-станцией	2	Тележка для транспортировки и подогрева подносов с гарантией промежуточного температурного хранения готовых блюд. Транспортировочная тележка должна быть изготовлена полностью из нержавеющей стали CNS 18/10, иметь двустенную конструкцию с теплоизоляцией, позволяющей использовать тележку как для доставки укомплектованных подносов внутри здания, так и за его пределами. Все поверхности из нержавеющей стали должны иметь специальную гигиеническую обработку и микрополирование для проведения мероприятий по гигиене и дезинфекции. В тележку должны помещаться не менее 20 подносов. Внешний и внутренний корпуса должны иметь термическое разделение. Внутренние стенки загрузочной камеры транспортировочной тележки должны иметь цельнотянутые направляющие, гарантирующие безопасную транспортировку подносов, их надежное крепление внутри тележки, защиту от опрокидывания или нежелательного выскальзывания во время транспортировки, а также высокие гигиенические свойства и возможность проведения дезинфекции. Расстояние между подносами должно быть не менее 100 и не более 105 мм. Тележка должна иметь не менее двух дверей. Все дверцы тележки должны иметь двустенную конструкцию со вспененной теплоизоляцией для гарантии сохранения температуры готовых блюд. Все дверцы

		<p>должны фиксироваться в открытом и закрытом положении, при этом не должны выходить за пределы защитного противоударного бампера, интегрированного в мобильную платформу тележки. Тележка должна быть оснащена 4 вертикальными ручками из нержавеющей стали. Расположение ручек на корпусе тележке должно гарантировать защиту рук оператора от защемления, а также ручки должны быть доступны даже при открытой дверце. Тележка должна быть оснащена 4 колесами из оцинкованной стали, 2 из которых с тормозом, диаметр колес должен быть не менее 200 мм. Колеса должны гарантировать плавное перемещение тележки, отсутствие вибрации и следов на полу, а также шумопоглощение. Грузоподъемность каждого из четырех колес тележки должна быть не менее 100 кг. Тележка также должна иметь защитные противоударные бампера по периметру передвижной платформы из массивного пластика. Размеры тележки должны быть не менее 1010x790x1650 мм и не более 1105x800x1755 мм. Тележка должна быть иметь функцию зонального нагрева подносов, который может быть активирован оператором, когда тележка подключена к сети. На задней панели тележки должны располагаться контакты, которые должны быть совместимы с контактами подносов из позиции 15. При помощи металлических контактов на задней части тележка должна передавать электрическую энергию на подносы для зонального подогрева пищи. При этом при повреждении или поломки контактов, предназначенных для одного подноса, исправные контакты для остальных подносов должны продолжать передавать энергию на подносы. Рядом с контактами на задней части тележки должны располагаться элементы из проволоки для фиксации подносов. Тележка должна иметь не менее одной проволочной вертикальной перегородки во внутренней камере. Перегородка должна иметь специальные элементы, фиксируют подносы. Также перегородка должна иметь слоты для размещения в них аккумуляторов холода размером 530x325x30 мм. Если убрать подносы из тележки, то внутренняя камера тележки должна представлять собой место для хранения различных предметов, так внутри тележки отсутствуют полки. В верхнюю часть тележки должен быть интегрирован блок управления. С помощью блока управления тележка должна преобразовывать напряжение 220-230 В в 24 В. Блок управления должен иметь цветной сенсорный экран. С помощью цветного сенсорного дисплея происходит управления работой тележки. Тележка должна иметь специальный кабель для подключения к сети. Мощность тележки должна быть не более 3,3 кВт. На каждый поднос в тележке должна подаваться мощность не менее 140 и не более 150 Вт. На сенсорном дисплее должна отображаться следующая информация: открыты или закрыты дверцы подключенной тележки, подключен или нет кабель к тележке, достаточно или нет подано электроэнергии, сколько осталось времени до отключения подогрева подносов в тележке. Тележка должна подключаться к розетке с напряжением 220 В при помощи кабеля. Тележка должна иметь возможность подключения к компьютеру для перепрограммирования режимов работы с помощью USB порта. Тележка должна иметь возможность продолжения подогрева подносов в тележке, даже при открытых дверцах тележки. Тележка должна обеспечивать температуры нагрева тепловых элементов подносов не менее 88° С по периметру тележки.</p>
38	Тележка со встроенной док-станцией	<p>5</p> <p>Тележка для транспортировки и подогрева подносов с гарантией промежуточного температурного хранения готовых блюд. Транспортировочная тележка должна быть изготовлена полностью из нержавеющей стали CNS 18/10, иметь двухстенную конструкцию с теплоизоляцией, позволяющей использовать тележку как для доставки укомплектованных подносов внутри здания, так и за его пределами. Все поверхности из нержавеющей стали должны иметь специальную гигиеническую обработку и микрополирование для проведения мероприятий по гигиене и дезинфекции. В тележку должны помещаться не менее 24 подноса. Внешний и внутренний корпусы должны иметь термическое разделение. Внутренние стенки загрузочной камеры транспортировочной тележки должны иметь цельнотянутые направляющие, гарантирующие безопасную транспортировку подносов, их надежное крепление внутри тележки,</p>

		<p>защиту от опрокидывания или нежелательного выскальзывания во время транспортировки, а также высокие гигиенические свойства и возможность проведения дезинфекции. Расстояние между подносами должно быть не менее 100 и не более 105 мм. Тележка должна иметь не менее двух дверей. Все дверцы тележки должны иметь двустенную конструкцию со вспененной теплоизоляцией для гарантии сохранения температуры готовых блюд. Все дверцы должны фиксироваться в открытом и закрытом положении, при этом не должны выходить за пределы защитного противоударного бампера, интегрированного в мобильную платформу тележки. Тележка должна быть оснащена 4 вертикальными ручками из нержавеющей стали. Расположение ручек на корпусе тележке должно гарантировать защиту рук оператора от защемления, а также ручки должны быть доступны даже при открытой дверце. Тележка должна быть оснащена 4 колесами из оцинкованной стали, 2 из которых с тормозом, диаметр колес должен быть не менее 200 мм. Колеса должны гарантировать плавное перемещение тележки, отсутствие вибрации и следов на полу, а также шумопоглощение. Грузоподъемность каждого из четырех колес тележки должна быть не менее 100 кг. Тележка также должна иметь защитные противоударные бампера по периметру передвижной платформы из массивного пластика. Размеры тележки должны быть не менее 1420x790x1420 мм и не более 1480x800x1470 мм. Тележка должна иметь функцию зонального нагрева подносов, который может быть активирован оператором, когда тележка подключена к сети. На задней панели тележки должны располагаться контакты, которые должны быть совместимы с контактами подносов из позиции 15. При помощи металлических контактов на задней части тележка должна передавать электрическую энергию на подносы для зонального подогрева пищи. При этом при повреждении или поломки контактов, предназначенных для одного подноса, исправные контакты для остальных подносов должны продолжать передавать энергию на подносы. Рядом с контактами на задней части тележки должны располагаться элементы из проволоки для фиксации подносов. Тележка должна иметь не менее двух проволочных вертикальных перегородок во внутренней камере. Перегородка должна иметь специальные элементы, фиксируют подносы. Также перегородка должна иметь слоты для размещения в них аккумуляторов холода размером 530x325x30 мм. Если убрать подносы из тележки, то внутренняя камера тележки должна представлять собой место для хранения различных предметов, так внутри тележки отсутствуют полки. В верхнюю часть тележки должен быть интегрирован блок управления. С помощью блока управления тележка должна преобразовывать напряжение 220-230 В в 24 В. Блок управления должен иметь цветной сенсорный экран. С помощью цветного сенсорного дисплея происходит управления работой тележки. Тележка должна иметь специальный кабель для подключения к сети. Мощность тележки должна быть не более 3,9 кВт. На каждый поднос в тележке должна подаваться мощность не менее 140 и не более 150 Вт. На сенсорном дисплее должна отображаться следующая информация: открыты или закрыты дверцы подключенной тележки, подключен или нет кабель к тележке, достаточно или нет подано электроэнергии, сколько осталось времени до отключения подогрева подносов в тележке. Тележка должна подключаться к розетке с напряжением 220 В при помощи кабеля. Тележка должна иметь возможность подключения к компьютеру для перепрограммирования режимов работы с помощью USB порта. Тележка должна иметь возможность продолжения подогрева подносов в тележке, даже при открытых дверцах тележки. Тележка должна обеспечивать температуры нагрева тепловых элементов подносов не менее 88° С</p>
39	Поднос для посуды с функцией подогрева в комплекте с крышками	160 <p>Поднос должен быть выполнен из пластика и нержавеющей стали. Поднос должен иметь две круглой зоны для подогрева, Г-образное углубление для одновременного хранения столовых приборов, одной кружки/чашки и двух прямоугольных салатников. Внешние габариты подноса должны быть не менее 525 x 320 мм и не более 535x330. Необходимое напряжение для активации функции подогрева подноса должно быть 24 В. Поднос должен иметь</p>

			<p>возможность мойки в автоматических посудомоечных машинах при температуре не менее 95° С. Поднос должен быть полностью гидроизолирован. В поднос должны быть интегрированы два круглых нагревательных элемента из нержавеющей стали для подогрева посуды, расположенной на подносе. При достижении нагревательными элементами температуры 90° С, постоянный подогрев должен автоматически отключаться и переходить в режим импульсного подогрева для экономии электроэнергии. Поднос в режиме подогрева должен потреблять не менее 140 Вт и не более 160 Вт. Нижняя часть подноса должна быть термоизолирована и не нагреваться во время работы нагревательных элементов для возможности оператора взять поднос сразу же после окончания подогрева без использования специальных средств (перчаток и т.д.). Вокруг зон подогрева подноса должны быть резиновые кольца, отличного цвета от корпуса подноса. Резиновые кольца должны фиксировать посуду, находящуюся на нагревательных элементах. На боковой стороне подноса должны быть встроены приемные контакты для подключения к задней стенке тележки. Одна круглая зона подогрева должна предназначаться для тарелки для супа, вторая зона подогрева должна предназначаться для тарелки для вторых блюд. В комплекте с подносов должны быть два термоколпака. Один термоколпак для тарелки для супа, второй термоколпак для тарелки для вторых блюд. Каждый термоколпак должен полностью закрывать зону нагрева и препятствовать теплообмену между внутренней камерой тележки и зоной под термоколпаком. Конструкция термоколпака должна иметь двустенное исполнение, между стенками должен находиться вспененный теплоизолирующий материал. Внутренний конструктив термоколпака для супа должны выполнять роль крышки для супа для предотвращения проливания жидкостей. Вокруг резиновых колец для фиксации посуды должны быть углубления для фиксации специальных термоколпаков. Во время движения тележки термоколпаки не должны смещаться. В термоколпак должно быть интегрированы магниты, которые дополнительно притягивают термоколпак к поверхности подноса для более плотной фиксации. Термоколпак должен иметь функцию активации подогрева соответствующей зоны на подносе. Если подогрев включен, но термоколпаки отсутствуют, то нагревательные элементы не нагреваются. Поднос должен иметь возможность нагрева только зоны для тарелки для супа, при этом зона для тарелки для главного блюда не должна нагреваться.</p>
40	Тележки для транспортировки и хранения подносов	1	<p>Тележка для хранения и транспортировки подносов должна иметь стеллажную конструкцию и быть изготовлена полностью из высококачественной нержавеющей стали CNS 18/10. Каркас тележки должен быть изготовлен из нержавеющей трубы квадратного сечения 25x25 мм. К каркасу должны быть приварены 4 решетчатые несущие полки. Полки должны быть сделаны из проволоки из нержавеющей стали CNS 18/10. Полки должны иметь ячеистую структуру решетки, которая должна быть разработана специально для удобства хранения и сушки подносов и защищать их от выпадения. Боковины тележки должны иметь решетчатую структуру. Тележка должна иметь 4 горизонтальные направляющие для усиления конструкции и предотвращения скольжения подносов во время транспортировки. Стеллажная тележка должна быть оснащена 4-мя колесами диаметром не менее 125 мм, 2 из которых с тормозом. В колеса должно быть интегрировано шумопоглощающее каучуковое покрытие, не оставляющее следов на полу. На всех 4 колесах должны находиться дисковые пластиковые отбойники. Грузоподъемность каждой полки должна быть не менее 80 кг. Стеллажная тележка для хранения подносов должна вмещать в себя не менее 155 шт. подносов и иметь внешние размеры не менее 1250x620x1800 мм и не более 1280x630x1820 мм. Вес не более 43 кг. Каркас тележки должны быть электрополирован для повышения уровня гигиеничности.</p>
41	Тележка для хранения и транспортировки крышек для тарелок	1	<p>Тележка должна быть изготовлена из нержавеющей стали CNS 18/10. Внешние габариты тележки должны быть не менее 1240x640x1790 мм и не более 1260x660x1810 мм. Вместимость тележки: не менее 168 шт. термоколпаков для тарелок для вторых блюд из позиции 16 или не менее 300 шт. термоколпаков для тарелок для</p>

			супа из позиции 17. Тележка должна иметь четыре полки из проволоки из нержавеющей стали. По бокам тележка должна иметь сплошные стенки из нержавеющей стали. Каркас тележки должны быть электрополированы для повышения уровня гигиеничности. Тележка должна быть оснащена 4-мя колесами диаметром не менее 75 мм и не более 125 мм, 2 из которых с тормозом. В колеса должно быть интегрировано шумопоглощающее каучуковое покрытие, не оставляющее следов на полу. На всех 4 колесах должны находиться дисковые пластиковые отбойники.
42	Тележка для транспортировки и хранения на 48 термобоксов	21	Тележка должна быть предназначена для транспортировки термобоксов. Тележка должна быть изготовлена из нержавеющей стали CNS 18/10. Внешние габариты тележки должны быть не менее 860x740x1700 мм и не более 865x750x1720 мм. Конструкция тележки должна представлять собой каркас из труб квадратного сечения не менее 25x25 мм. Нижняя рама должна быть изготовлена из труб прямоугольного сечения не менее 40x80 мм. Термобоксы должны располагаться не более, чем на 12-и уровнях из расчета по 4 термобокса на каждом. Тележка должна иметь не менее 48 пар Г-образных направляющих. Вертикальное расстояние между Г-образными направляющими не менее 115 мм. Горизонтальное расстояние между Г-образными направляющими не менее 310 мм и не более 315 мм. Тележка должна иметь четыре вертикальных ограничителя для фиксации термобоксов во время транспортировки. Тележка должна быть оснащена 4 вращающимися колесами, 2 из которых с тормозом. Диаметр колес не менее 200 мм. Колеса должны быть в кожухе из нержавеющей стали и иметь подшипники. В колеса должно быть интегрировано шумопоглощающее каучуковое покрытие, не оставляющее следов на полу. Тележка должна иметь четыре угловых противоударных бампера из массивного пластика. Грузоподъемность тележки должно быть не менее 400 кг. Каркас тележки должен быть электрополирован для повышения уровня гигиеничности.
43	Тележка для транспортировки 20 термобоксов	4	Тележка должна быть предназначена для транспортировки термобоксов. Тележка должна быть изготовлена из нержавеющей стали CNS 18/10. Внешние габариты тележки должны быть не менее 470x740x1235 мм и не более 475x750x1245 мм. Конструкция тележки должна представлять собой каркас из труб квадратного сечения не менее 25x25 мм. Нижняя рама должна быть изготовлена из труб прямоугольного сечения не менее 40x80 мм. Термобоксы должны располагаться не более, чем на 10-и уровнях из расчета по 2 термобокса на каждом. Тележка должна иметь не менее 20 пар Г-образных направляющих. Вертикальное расстояние между Г-образными направляющими не менее 115 мм. Горизонтальное расстояние между Г-образными направляющими не менее 310 мм и не более 315 мм. Тележка должна иметь четыре вертикальных ограничителя для фиксации термобоксов во время транспортировки. Тележка должна быть оснащена 4 вращающимися колесами, 2 из которых с тормозом. Диаметр колес не менее 200 мм. Колеса должны быть в кожухе из нержавеющей стали и иметь подшипники. В колеса должно быть интегрировано шумопоглощающее каучуковое покрытие, не оставляющее следов на полу. Тележка должна иметь четыре угловых противоударных бампера из массивного пластика. Грузоподъемность тележки должна быть не менее 200 кг. Каркас тележки должен быть электрополирован для повышения уровня гигиеничности.
44	Тележка банкетная с подогревом	3	Банкетная тележка для транспортировки готовых блюд с гарантией сохранения температуры блюд. Внутренний и внешний корпус тележки должен быть изготовлен из нержавеющей стали 18/10 и иметь специальную микрополировку для удобства проведения гигиенических мероприятий и дезинфекции. Стенки корпуса и дверца должны иметь двухстенную структуру и термоизоляцию, защищающими персонал от ожогов и гарантирующие отсутствие теплопотерь. Конвекционный модуль нагрева встроен в заднюю стенку и может быть съемным для проведения сервисных мероприятий. Внутренняя камера представляет собой бесшовную конструкцию с цельнотянутыми направляющими, не менее 15 пар, расстояние между направляющими не менее 75 мм для загрузки готовых блюд как в контейнерах размера гастронорм GN 1/1, так и

			<p>меньшего размера. Дверца теплового шкафа должна иметь уплотнение по всему периметру. Температурный режим должен быть в диапазоне от +30°С до +80°С, гарантирующий, что готовые блюда не будут продолжать готовиться, а будет поддерживаться их температура вплоть до раздачи, но не более ограниченного СанПином времени. На корпусе тележки должны находиться регулятор с цифровым дисплеем, позволяющий регулировать температуру внутри шкафа. Тепловой шкаф оснащен противоударными бамперами из массивного пластика по всему периметру. Внизу теплового шкафа есть специальная емкость для сбора конденсата. Тепловой шкаф оснащен 4 вращающимися колесами из пластика, 2 из которых с тормозом, диаметр колес не менее 90 мм и не более 125 мм. Внешние габаритные размеры должны быть не менее 570x775x1460 мм и не более 580x830x1465 мм. Вес не более 82 кг. Мощность не более 2,05 кВт.</p>
45	Диспенсер платформенный универсальный с подогревом	8	<p>Диспенсер передвижной универсальный, полностью из нержавеющей стали, габаритные размеры: 760 x 992 x 900 мм., размер устанавливаемой посуды: Ø 170 - 190 мм. Количество стеков: до 9 шт., в зависимости от размера посуды. Вместимость: от 306 до 372 шт. в зависимости от размера посуды. Платформа: решетка из нерж. стали 600 x 600 мм. Максимальная нагрузка 100 кг, Мощность 2,0 кВт, класс защиты: IPX 5, Макс. температура нагрева посуды: 80° С. Температурное регулирование: от 20 - до 110° С, вес 88 кг. Макс. нагрузка: 200 кг, 4 вращающихся колеса Ø 125 мм (2 с тормозом). В комплекте 4 стержня из нерж. стали для регулировки фиксации посуды, 1 полимерная термокрышка, напряжение- 220В.</p>
46	Мобильный мармит с подогревом	2	<p>Конструкция мармита должна быть изготовлена полностью из нержавеющей стали CNS 18/10. Внешняя поверхность должна иметь специальную гигиеническую обработку с микрополированием для удобства уборки и дезинфекции. Ванны цельнотянутые должны быть бесшовно интегрированы в рабочую поверхность мармита. Мармит должен иметь не менее двух ванн. В каждой ванне должно помещаться не менее одной гастроемкости GN 1/1. Ванны должны иметь одновременно возможность сухого и влажного подогрева, при этом каждая температура каждой ванны регулируется независимо от другой и имеет собственную маркировку. По краю ванн расположен профиль. Каждая ванна оснащена сливным краном, защищенным от нежелательного открытия. Панель управления может быть расположена в нише, защищающей все выключатели от внешних повреждений или на передней панели при условии класса защиты не менее IPX5. На панели управления располагаются кнопка ВКЛ/ВЫКЛ, световой индикатор рабочего состояния и бесступенчатые терморегуляторы. Терморегуляторы гарантируют бесступенчатую регулировку температуры в каждой ванне в рамках от +30°С до +95°С. Спиральный кабель (длина не менее 1.8 м) расположен сбоку на мармите и имеет место фиксации для удобства во время перемещения. Мармит оснащен ручкой для транспортировки, которая изготовлена из нержавеющей стали и имеет противоударные полиамидные накладки. Открытое основание мармита представляет собой конструкцию из четырех трубок квадратного сечения, соединенных общей полкой в основании, предназначенной для хранения кухонных принадлежностей. Мармит оснащен 4 вращающимися колесами из пластика, 2 из которых с тормозом, диаметр колес не менее 125 мм. Мармит должен быть оснащен четырьмя дисковыми бамперами из полиамида, которые должны защищать мармит от повреждения во время транспортировки. Размеры мармита должны быть не менее 910x670x870 мм и не более 920x680x900 мм, размер каждой ванны должен соответствовать размеру гастронорм GN 1/1, глубина не менее 200 мм. Вес мармита не более 34 кг. Рекомендуемое энергопотребление должно быть 220В, не более 1,4 кВт. Максимальная нагрузка не менее 105 кг.</p>
47	Мобильный мармит с подогревом	2	<p>Конструкция мармита должна быть изготовлена полностью из нержавеющей стали CNS 18/10. Внешняя поверхность должна иметь специальную гигиеническую обработку с микрополированием для удобства уборки и дезинфекции. Ванны цельнотянутые должны быть бесшовно интегрированы в рабочую поверхность мармита. Мармит должен иметь не менее трех ванн. В каждой ванне должно</p>

			<p>помещаться не менее одной гастроемкости GN 1/1. Ванны должны иметь одновременно возможность сухого и влажного подогрева, при этом каждая температура каждой ванны регулируется независимо от другой и имеет собственную маркировку, а также уровень в 4 л для наполнения водой. По краю ванн расположен профиль. Каждая ванна оснащена сливным краном, защищенным от нежелательного открытия. Панель управления может быть расположена в нише, защищающей все выключатели от внешних повреждений или на передней панели при условии класса защиты не менее IPX5. На панели управления располагаются кнопка ВКЛ/ВЫКЛ, световой индикатор рабочего состояния и бесступенчатые терморегуляторы. Терморегуляторы гарантируют бесступенчатую регулировку температуры в каждой ванне в рамках от +30°C до +95°C. Спиральный кабель (длина не менее 1.8 м) расположен сбоку на мармите и имеет место фиксации для удобства во время перемещения. Мармит оснащен ручкой для транспортировки, которая изготовлена из трубы из нержавеющей стали и имеет противоударные полиамидные накладки. Открытое основание мармита представляет собой конструкцию из четырех трубок квадратного сечения, соединенных общей полкой в основании, предназначенной для хранения кухонных принадлежностей. Мармит оснащен 4 вращающимися колесами из пластика, 2 из которых с тормозом, диаметр колес не менее 125 мм. Мармит должен быть оснащен четырьмя дисковыми бамперами из полиамида, которые должны защищать мармит от повреждения во время транспортировки. Размеры мармита должны быть не менее 1250x670x870 мм и не более 1260x680x900 мм, размер каждой ванны должен соответствовать размеру гастронорм GN 1/1, глубина не менее 200 мм. Вес мармита не более 44 кг. Рекомендуемое энергопотребление должно быть 220В, 2,1 кВт. Максимальная нагрузка не менее 160 кг.</p>
	<b>Горячий цех</b>		
48	Ванна моечная	2	Габаритные размеры: 700x700x850мм, каркас крашенный уголок, ванна сварная из нержавеющей стали марки AISI 430, борт, обвязка.
49	Система водоподготовки с накопителем	1	Многоступенчатая очистка воды, производительность от 750 до 1000л/час. 2 промышленные обратноосмотические мембраны RO4040; 20» 5-и микронный фильтр предварительной очистки; Суточная производительность: от 2 до 20 м3/сутки; Подача исходной воды: от 1200 до 1500 л/час; Степень деминерализации воды: 98%; Рабочее давление: от 9 до 12 bar; Требуемое давление на входе: от 2 до 4 bar; Сброс концентрата в дренаж: 20-45% от подачи исходной воды; Габаритные размеры ДхШхВ: 650x580x1450; Масса: от 120 до 130 кг; Присоединительные диаметры Вход/Выход/Дренаж: ¾», ½», ½»; Рабочая температура: от 4°C до 38°C; Напряжение, частота: 220 В, 50 Гц; Мощность: 2,2 кВт;
50	Весы электрические порционные	2	Прибор оснащен 5-ти-значным флуоресцентным дисплеем и мембранной клавиатурой. Предел взвешивания составляет 5 кг, цена поверочного деления 1 г. Оборудование имеет средний класс точности. Нагрузочная платформа весов размером 335 мм (ширина), 210 мм (глубина) выполнена из нержавеющей стали. Весы работают от сети с напряжением 220 В и частотой 50 Гц. Мощность устройства составляет 7 Вт. Модель является настольной и устанавливается на 4-х ножках, что обеспечивает идеальную устойчивость. Имеет следующие габаритные размеры (мм): 352 (ширина), 325 (глубина), 95 (высота). Вес составляет 4,7 кг.
51	Зонт вытяжной пристеночный 1200x1200x450	3	Габаритные размеры: 1200x1200x450мм, пристеночный, полностью из нержавеющей стали марки AISI 430, с жируловителем.
52	Зонт вытяжной пристеночный 2000x1200x450	1	Габаритные размеры: не менее 2000*1200*450мм, пристеночный, полностью из нержавеющей стали марки AISI 430, с жируловителем.
53	Зонт вытяжной центральный 1600x1000x450	2	Габаритные размеры: 1600x1000x450мм, пристеночный, полностью из нержавеющей стали марки AISI 430, с жируловителем.
54	Котел электрический пищеварочный	2	Габаритные размеры: 841x1015x1282мм, мощность 18 кВт; напряжение 380В, Объем котла составляет 250 литров. Три режима работы. Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели. Корпус и варочный сосуд котла

			выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304.
	СМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 20л	2	Аппарат предназначен для очистки воды от излишнего количества минеральных солей, которые могут послужить причиной выхода из строя пищевого и прачечного оборудования на предприятиях общественного питания. Объем: 20 литров. Фильтрация соли жесткости Ca <sup>2+</sup> , Mg <sup>2+</sup> . Диапазон требуемой температуры воды +8...+25°C. Норма давления в водопроводе от 1,5 до 8 баро. Максимальная интенсивность потока подаваемой воды - 2000 л/час.
55	Котел опрокидываемый	1	Габаритные размеры: не менее 1363x980x1164мм, 160л, +120С, 160 л. С миксером и сливным краном, мощность-21 кВт, напряжение 400 В, Котел позволяет варить, перемешивать и охлаждать. Смеситель миксера имеет ступенчатую (10 шагов) регулировку скорости вращения от 0 до 120 оборотов в минуту, а также функцию реверса, что позволяет производить перемешивание и взбивание практически всех продуктов. Слив готового продукта происходит путем опрокидывания варочного сосуда с помощью электропривода. Также данный котел оснащен сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта без опрокидывания. Для гигиенической чистки сосуда котлы снабжены душирующим устройством.
	СМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 20л	1	Аппарат предназначен для очистки воды от излишнего количества минеральных солей, которые могут послужить причиной выхода из строя пищевого и прачечного оборудования на предприятиях общественного питания. Объем: 20 литров. Фильтрация соли жесткости Ca <sup>2+</sup> , Mg <sup>2+</sup> . Диапазон требуемой температуры воды +8...+25°C. Норма давления в водопроводе от 1,5 до 8 баро. Максимальная интенсивность потока подаваемой воды - 2000 л/час.
56	Миксер	1	СОМБИ 0,5кВт;1ф; 230 В, 2300-9600об/м для миксера; 250-1500об/м для венчика, с венчиком в комплекте. Используется для взбивания или смешивания разнообразных продуктов. Корпус выполнен из прочного ABS - пластика. Нож, насадка и штанга высотой 450 мм полностью
57	Облучатель бактерицидный настенный	3	Габаритные размеры: 942x52x162мм, 2 лампы по 30Вт. 220В, 0,06кВт, 2,8кг.
58	ПАРОКОНВЕКТОМАТ (20 уровневый)	2	Электрическая Инжекторная конвекционная печь имеет прямоугольную камеру с габаритами (мм): 460 (ширина), 715 (глубина), 1450 (высота), выполненную из нержавеющей стали AISI 304. Камера рассчитана на использование 20 контейнеров формата GN 1/1 (530 x 325 мм), а соответственно имеет 20 уровней загрузки, мощности печи равна 34,5 кВт, дверь печи имеет двойное прозрачное стекло, галогеновая подсветка, корпус изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI 304 и соответствует всем стандартам и нормам гигиены профессионального кухонного оборудования. Рабочая температура аппарата варьируется в пределах от 25 до 300 °С. Печь имеет следующие габаритные размеры (мм): 993(ширина), 957 (глубина), 1795 (высота), а ее вес – 257 кг. Прибор питается от трехфазной электрической сети с напряжением 400 В и частотой 50 Гц, электромеханическая панель управления. Конвектомат имеет напольное исполнение и монтируется на 4 ножках с пластиковыми основаниями, для большей устойчивости. Тележка для пароконвектомата входит в комплект (2 шт)
	Пароконвектомат	1	Панель управления на русском языке, 120 готовых + 360 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой), 12 режимов работы, разъем USB для записи данных, возможность работы в ручном режиме, 5 скоростей вращения вентилятора, реверс вентилятора, регулировка влажности (от 0 до 100%), многоточечный температурный щуп, режим «Дельта-Т», система самодиагностики, режим отложенного старта, автоматическая мойка, душ, вентилируемая дверца с двойным остеклением, двухходовый механизм открывания двери. Номинальная потребляемая мощность: 35 кВт. Номинальное напряжение: 400В. Максимальная температура внутри камеры: 270°C. Тип гастроемкости: 1/1. Количество устанавливаемых гастроемкостей: 20шт. Расстояние между гастроемкостями: 65мм. Количество воздушных ТЭНов:8шт. Количество ТЭНов парогенератора:8шт. Габаритные размеры: 807,5x890x1780мм. Масса: 285кг. Тележка для пароконвектомата входит в комплект (2 шт)
	Смягчитель воды	3	Аппарат предназначен для очистки воды от излишнего количества

			минеральных солей, которые могут послужить причиной выхода из строя пищевого и прачечного оборудования на предприятиях общественного питания. Объем: 20 литров. Фильтрация соли жесткости Ca <sup>2+</sup> , Mg <sup>2+</sup> . Диапазон требуемой температуры воды +8...+25°С. Норма давления в водопроводе от 1,5 до 8 баро. Максимальная интенсивность потока подаваемой воды - 2000 л/час.
59	Плита электрическая 6-ти конфорочная	3	Габаритные размеры: 1475x850x860мм, напряжение 380В, мощность 17,4 кВт, на открытой подставке. Шесть чугунных конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены двумя ТЭНами. Площадь конфорок - 0,72 кв.м. Конфорки образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу - крашенная порошковой краской подставка изготовленная из квадратного профиля. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.
60	Подставка межплитная	1	Габаритные размеры: 400x850x860мм. Конструкция разборная. Столешница изготовлена из нержавеющей стали. Регулируемые по высоте ножки. Ножки и основание окрашены порошковой краской.
61	Подставка под инвентарь	5	Габаритные размеры: 400X400X400мм, Конструкция разборная. Столешница изготовлена из нержавеющей стали. Регулируемые по высоте ножки. Ножки и основание окрашены порошковой краской. Обязка.
62	Полка навесная для досок	1	Габаритные размеры:600x300x300мм, крепление на стену для сушки 10 досок разделочных
63	Полка навесная	4	Габаритные размеры:900x300мм, открытая, настенная, типа-косынка
64	Машина кухонная универсальная (полный комплект)	1	Габаритные размеры:920x590x1270мм, ПМ-привод, ММ-мясорубка, ВМ-взбивалка, МО-овощерезка-протирка, МП-01-просеиватель, МР-рыхлитель, МИ-измельчитель, П-01-подставка, мощность -1,5кВт, напряжение -380В
65	Рукомойник настенный	2	Габаритные размеры: 400x320x210мм, настенный, ванна цельнотянутая 400x300x200мм полностью из нержавеющей стали AISI 304, без смесителя, пластмассовый выпуск + сифон, без излива.
66	Стеллаж передвижной универсальный	2	Габаритные размеры: 610x440x1500мм; стойки и полочки полностью из нержавеющей стали AISI 304; 10уровней для 10-ти противней или 10 гастроемкостей GN 1/1.
67	Стол центральный	6	Габаритные размеры:1200x600x850мм, столешница и сплошная полка из нержавеющей стали, подложка под столешницу из ЛДСП, ножки - уголок крашенный порошковой краской.
68	Стол пристеночный	2	Габаритные размеры:600x700x850мм, столешница с бортом из нержавеющей стали, каркас уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской.
69	Стол пристеночный	4	Габаритные размеры:900x700x850мм, столешница с бортом из нержавеющей стали, каркас уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской.
70	Стол пристеночный	2	Габаритные размеры:1200x700x850мм, столешница с бортом из нержавеющей стали, каркас уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской
71	Шкаф холодный с глухой дверью	2	Габаритные размеры:697x854x2028 мм; мощность 0,35 кВт; напряжение 220 В; температурный режим 0/+6, температура окружающей среды до+40С; объем 700л; потребляемая мощность 4кВтч/сут.
72	Тягач электрический	2	Электрический тягач должен быть способен буксировать грузы весом не менее 950 кг. (На прямой поверхности, можно указать тяговое усилие не менее 800Н) Рама тягача должна быть гнущесварная. Мощность двигателя должна быть не менее 300 Вт. Вес тягача должен быть не более 44 кг. Электрический тягач должен иметь ручную систему переключения передач. (Тягач имеет переключатель скоростей "быстро-медленно". Скорость регулируется оператором с помощью лепестков на рукояти) Электрический тягач должен иметь встроенный аккумулятор на 24 В, 18 А/ч. Колеса электрического тягача должны быть из специальной цельной немаркой резины. (Устанавливается как опция). Электрический тягач должен иметь электромагнитную тормозную систему. (Устанавливается как опция). Ускорение тягача должно переменное и программируемое. (Тягач имеет переключатель скоростей "быстро-медленно". Скорость регулируется оператором с помощью лепестков на рукояти

			<p>Электрический тягач должен иметь не менее двух скоростей на выбор. (Тягач имеет переключатель скоростей "быстро-медленно". Скорость регулируется оператором с помощью лепестков на рукояти. Максимальная скорость должна быть не менее 6,5 км/ч. (Максимальная скорость 5 км/ч (программируемая). Электрический тягач должен иметь встроенное зарядное устройство. (Зарядное устройство 220 В внешнее) Уровень защиты зарядного устройства должен быть IP30, а буксира IP55. Максимальный угол подъема и спуска электрического тягача должен быть не менее 15°. Электрический тягач должен иметь специальное изготовление крюка для захвата тележек</p>
73	Термочехол для открытой тележки	4	<p>Термочехол предназначен для дополнительной защиты содержимого транспортной тележки от теплопотерь и внешних загрязнений. Термочехол должен устанавливаться снаружи транспортной тележки. Термочехол должен представлять собой изделие технического назначения, изготовленное из нескольких слоев материалов и имеющее необходимую фурнитуру для крепления на транспортной тележке. Материалы, из которых изготовлен термочехол, должны соответствовать требованиям, предъявляемым СанПиН 42-123-4240 86. Термочехол должен состоять из: двух боковых стенок; двух ручек для перемещения транспортной тележки; потолка; двух проемов со створками с противоположных сторон тележки, для обеспечения удобства загрузки и выгрузки термобоксов, с магнитными креплениями для фиксации снаружи транспортной тележки; кармашка для установки в него таблички с маркировкой. Термочехол, надетый на транспортную тележку, вместе с ней должен образовать изотермическую тару, способную полностью закрываться без щелей и отверстий. Метод изготовления чехла должен быть прошивной, выворотной мягкой конструкции с гидро- и воздухоизоляцией швов. Коэффициент теплопередачи термочехла не должен превышать 1,51 Вт/(кв.м.* К). Термочехол должен выдерживать обработку дезинфицирующими средствами и/или моющим аппаратом высокого давления. Термочехол должен плотно облегать каркас тележки и не увеличивать внешние габариты тележки более чем на 20 мм.</p>
74	Колеса 200 мм (+40 мм к высоте тележки) для тележки	7	<p>Комплект колес из 4-х штук, D= 200 ММ (+40 ММ к высоте тележки) для тележек со встроенной док-станцией. Грузоподъемность каждого из четырех колес тележки должна быть не менее 100 кг.</p>
75	Сцепное устройство для тележки	1	<p>Специально изготовленный крюк для зацепа тележек к тягачу.</p>
76	Сдвижной замок	500	<p>Съемный сдвижной замок для термобокса. Должен закрепляться на верхней части термобокса с одной стороны и фиксировать нижнюю и верхнюю часть термобокса.</p>
	<b>Доготовочный цех</b>		
77	Ванна моечная	2	<p>Габаритные размеры: 700x700x850мм, каркас крашенный уголок, ванна сварная из нержавеющей стали марки AISI 430, борт, обвязка.</p>
78	Весы электронные порционные	2	<p>Прибор оснащен 5-ти-значным флуоресцентным дисплеем и мембранной клавиатурой. Предел взвешивания составляет 5 кг, цена поверочного деления 1 г. Оборудование имеет средний класс точности. Нагрузочная платформа весов размером 335 мм (ширина), 210 мм (глубина) выполнена из нержавеющей стали. Весы работают от сети с напряжением 220 В и частотой 50 Гц. Мощность устройства составляет 7 Вт. Модель является настольной и устанавливается на 4-х ножках, что обеспечивает идеальную устойчивость. Имеет следующие габаритные размеры (мм): 352 (ширина), 325 (глубина), 95 (высота). Вес составляет 4,7 кг.</p>
79	Овощерезка	1	<p>Габаритные размеры: 350x320x590 мм, мощность-0,55 кВт, напряжение- 380В, Трехфазная, скорость вращения дисков -375об/м, производительность -250кг/ч, поставляется без дисков. Магнитная система защиты, торможение двигателем и автоматическое возобновление работы с помощью рычага. Большая полукруглая воронка, металлическая крышка и чаша, объем загрузки 2,2 литра, цилиндрическая воронка D=58мм моторный блок из поликарбоната, вес 19,8 кг.</p>
80	Набор дисков	1	<p>Комплект дисков включает в себя: диск нарезка- 2мм и 5мм, диск терка 2мм, диск соломка 3x3, диск кубик 10, диск френч-фри 10,</p>

			изготовлены из прочного алюминия, с высокоточной заточкой
	Комплект для очистки решетки	1	Комплект для очистки решетки, предназначен для эффективной очистки решетки от остатков обработанных овощей и фруктов. Состоит из скребка, очистителя и основы для решетки, которые выполнены из качественного прочного пластика. Габаритные размеры 200*200*50мм.
	Комплект протирка для картофельного пюре	1	Комплект для протирки картофельного пюре предназначен для использования в овощерезках и состоит из нескольких позиций: диск-протирка с отверстием 2 мм для получения однородного пюре, лопасти для протирания, которые одеваются на вал, диск-сбрасыватель для удаления пюре из рабочего отсека, воронка для загрузки овощей. Габаритный размер: 380x350x400 мм. Вес - 2,6кг.
81	Облучатель бактерицидный настенный	1	Габаритные размеры: 942x52x162мм, 2 лампы по 30Вт. 220В, 0,06кВт, 2,8кг.
82	Полка навесная для досок	1	Габаритные размеры:600x300x300мм, крепление на стену для сушки 10 досок разделочных
83	Полка навесная	2	Габаритные размеры:900x300мм, открытая, настенная, типа-косынка
84	Рукомойник настенный	1	Габаритные размеры: 400x320x210мм, настенный, ванна цельнотянутая 400x300x200мм полностью из нержавеющей стали AISI 304, без смесителя, пластмассовый выпуск + сифон, без излива.
85	Стол пристенный	6	Габаритные размеры:900x700x850мм, столешница с бортом из нержавеющей стали, каркас уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской.
86	Шкаф холодный с глухой дверью	2	Габаритные размеры:697x854x2028 мм; мощность 0,35 кВт; напряжение 220 В; температурный режим 0/+6, температура окружающей среды до+40С; объем 700л; потребляемая мощность 4кВтч/сут
87	Стеллаж передвижной для подносов	2	Габаритные размеры 365*455*1500мм, полностью из нержавеющей стали AISI 304; полки решетчатые, 9 уровней, для 9 подносов
	<b>Моечная кухонного инвентаря</b>		
88	Ванна моечная	1	Габаритные размеры:700x700x850мм, каркас крашенный уголок, ванна сварная из нержавеющей стали марки AISI 430, борт, обвязка.
89	Ванна моечная	1	Габаритные размеры: 1200x700x850мм, каркас крашенный уголок, ванна сварная из нержавеющей стали марки AISI 430, борт, обвязка.
90	Зонт вытяжной пристеночный 1000x1200x450	1	Габаритные размеры:1000*1200*450мм, пристеночный, полностью из нержавеющей стали марки AISI 430, с жируловителем.
91	Зонт вытяжной пристеночный 2200x900x400	1	Габаритные размеры:2200x900x400мм, пристеночный, полностью из нержавеющей стали марки AISI 430, с жируловителем..
92	Машина котломоечная	1	Габаритные размеры: 835x1000(1375) x1950(2145) мм. Размеры моечной камеры 650x780x650 мм позволяют мыть крупногабаритную утварь: котлы, кастрюли, гастроемкости всех типоразмеров и любой глубины, транспортные контейнеры, машина должна поддерживать 3 цикла мойки, 2 дозатора (моющий/ополаскивающий), 2 насоса: мойки, ополаскивания. Стандартно комплектуется только выкатной тележкой с роликами, напряжение 380В, мощность 11,5кВт, вес 200кг.
93	Рукомойник настенный	1	Габаритные размеры: 400x320x210мм, настенный, ванна цельнотянутая 400x300x200мм полностью из нержавеющей стали AISI 304, без смесителя, пластмассовый выпуск + сифон, без излива.
94	Стеллаж перфоративный	3	Габаритные размеры: 900*500*1850мм, 4 сплошные полки из нержавеющей стали, стойки крашенный уголок, регулируемые ножки.
95	Стол пристенный	1	Габаритные размеры:900x700x850мм, столешница с бортом из нержавеющей стали, каркас уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской.
96	Стол пристенный	1	Габаритные размеры:1200x700x850мм, столешница с бортом из нержавеющей стали, каркас уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской
97	Тележка с баком для отходов	1	Габаритные размеры: 470*470*660мм, 65 л, полипропилен черный, с крышкой.
98	Устройство душирующее	1	Габаритные размеры:240*740*90мм, с краном, подвод водопровода из мойки, кронштейн для крепления на стену.
	<b>Моечная оборотной тары</b>		

99	Ванна моечная двойная	1	Габаритные размеры: 1200x600x850мм, 2 секции ванн сварных глубиной 400мм, каркас крашенный уголок, ванна сварная из нержавеющей стали марки AISI 430, борт, обвязка.
100	Ванна моечная тройная	1	Габаритные размеры: 1750x600x850мм, 3 секции сварных ванн, каркас крашенный уголок, ванна сварная из нержавеющей стали марки AISI 430, борт, обвязка.
101	Зонт вытяжной пристеночный 1500x1200x450	2	Габаритные размеры: 1500x1200x450мм без подсветки, съемный фильтр, с жируловителем
102	Зонт вытяжной пристеночный 1600x700x450	2	Габаритные размеры: 1600x700x450мм, пристеночный, полностью из нержавеющей стали марки AISI 430, с жируловителем.
103	Машина посудомоечная	1	Габаритные размеры: 7800*950*2330мм, рабочее направление справа - налево, сетевое напряжение 400В, 50Гц, нагрев электрический, система ополаскивания чистой водой: мягкая холодная вода. Производительность мойки 4400тарелок в час, время контакта 2 минуты, скорость транспортировки 1,98 мин- 2,67мин., общая потребляемая мощность 42,2кВт. В комплектации с сушкой. Рекуперация тепла из отработанного воздуха, сушка с отверстием для выпуска воздуха снизу (байпас воздушного потока) дополнительная кнопка аварийной остановки, на распределительном шкафу.
104	Рукомойник настенный	2	Габаритные размеры: 400x320x210мм, настенный, ванна цельнотянутая 400x300x200мм полностью из нержавеющей стали AISI 304, без смесителя, пластмассовый выпуск + сифон, без излива.
105	Стеллаж перфор.	6	Габаритные размеры: 900*500*1850мм, 4 сплошные полки из нержавеющей стали, стойки крашенный уголок, регулируемые ножки.
106	Стол центральный	8	Габаритные размеры: 900x600x850мм, столешница с бортом из нержавеющей стали, каркас уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской.
107	Стол пристенный	2	Габаритные размеры: 1200x600x850мм, столешница и сплошная полка из нержавеющей стали, подложка под столешницу из ЛДСП, ножки - уголок крашенный порошковой краской.
108	Стол пристенный	1	Габаритные размеры: 900x600x850мм, столешница с бортом из нержавеющей стали, каркас уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской.
109	Тележка для сбора посуды	2	Габаритные размеры: 800*500*850мм, для сбора посуды, 2 уровня из нержавеющей стали с высокими бортами
110	Устройство душирующее	1	Габаритные размеры: 470x520x550мм, шланг 15м, возвратный механизм, крепление на стену, настенный корпус.
111	Устройство душирующее	2	Габаритные размеры: 240*740*90мм, с краном, подвод водопровода из мойки, кронштейн для крепления на стену.
	<b>Зона приема готовой продукции</b>		
112	Рукомойник настенный	1	Габаритные размеры: 400x320x210мм, настенный, ванна цельнотянутая 400x300x200мм полностью из нержавеющей стали AISI 304, без смесителя, пластмассовый выпуск + сифон, без излива.
	<b>Помещение обработки яиц</b>		
113	Ванна моечная двойная	2	Габаритные размеры: 1200x600x850мм, 2 секции ванн сварных глубиной 400мм, каркас крашенный уголок, ванна сварная из нержавеющей стали марки AISI 430, борт, обвязка.
114	Зонт вытяжной пристеночный 1200x700x450	2	Габаритные размеры: 1200*700*450мм, пристеночный, полностью из нержавеющей стали марки AISI 430, с жируловителем.
115	Облучатель бактерицидный настенный	1	Габаритные размеры: 942x52x162мм, 2 лампы по 30Вт. 220В, 0,06кВт, 2,8кг.
116	Рукомойник настенный	1	Габаритные размеры: 400x320x210мм, настенный, ванна цельнотянутая 400x300x200мм полностью из нержавеющей стали AISI 304, без смесителя, пластмассовый выпуск + сифон, без излива.
117	Стол пристенный	2	Габаритные размеры: 900x600x850мм, столешница с бортом из нержавеющей стали, каркас уголок крашенный порошковой краской, полка-решетка крашенная порошковой краской.
118	Тележка с баком для отходов	1	Габаритные размеры: 470*470*660мм, 65 л, полипропилен черный, с крышкой.
	<b>Охлаждаемые камеры</b>		
119	Камера холодильная	1	1960X2260X2200 мм, 1 секция, 1 дверь 800x1850 мм, в комплекте:

			тэны обогрева двери, компенсационный клапан
120	Сплит-система	1	Внешний блок 790X315X704 мм, внутренний блок 708X418X280 мм, 1.15кВт, 220 В, -5/+10; объем 9,5-25, 5м.куб
121	Камера холодильная	2	3160X1660X2200 мм, 1 секция, 1 дверь 800x1850 мм, в комплекте: тэны обогрева двери, компенсационный клапан
122	Моноблок	1	790X810X704 мм, 1.15кВт, 220 В, -5/+10С; объем 9,5-21, 3м.куб
123	Сплит-система	1	Внешний блок 790X315X704 мм, внутренний блок 708X418X280 мм, 1.15кВт, 220 В, -5/+10; объем 9,5-25, 5м.куб
124	Камера холодильная	1	2560X2260X2200 мм, 1 секция, 1 дверь 800x1850 мм, в комплекте: тэны обогрева двери, компенсационный клапан
125	Сплит-система	1	Внешний блок 790X315X704 мм, внутренний блок 708X418X280 мм, 2.0кВт, 380 В, -15/-25С; объем 9,8-21, 1м.куб
126	Камера холодильная	1	3160X1960X2200 мм, 1 секция, 1 дверь 800x1850 мм, в к-те: тэны обогрева двери, компенсационный клапан
127	Сплит-система	1	Внешний блок 790X315X704 мм, внутренний блок 708X418X280 мм, 1.65кВт, 380 В, -5/+10; объем 12-32, 9м.куб
128	Камера холодильная	1	2260X2860X2200 мм, 1 секция, 1 дверь 800x1850 мм, в к-те: тэны обогрева двери, компенсационный клапан
129	Сплит-система	1	Внешний блок 790X315X704 мм, внутренний блок 708X418X280 мм, 1.65кВт, 380 В, -5/+10; объем 12-32, 9м.куб
130	Камера холодильная	1	3460X2260X2200 мм, 1 секция, 1 дверь 800x1850 мм, в к-те: тэны обогрева двери, компенсационный клапан
131	Сплит-система	1	Внешний блок 790X315X704 мм, внутренний блок 708X418X280 мм, 1.65кВт, 380 В, -5/+10; объем 16-40, 6м.куб
132	Камера холодильная	1	4060X2560X2200 мм, 1 секция, 1 дверь 800x1850 мм, в к-те: тэны обогрева двери, компенсационный клапан
133	Камера холодильная	1	4060X2860X2200 мм, 1 секция, 1 дверь 800x1850 мм, в к-те: тэны обогрева двери, компенсационный клапан
134	Моноблок	2	790X810X704 мм, 3.4кВт, 380 В, -5/+10С; объем 25,8-46, 4м.куб
135	Подтоварник	30	Габаритные размеры: 1000*500*300мм, полностью окрашен порошковой краской. Деревянный настил, максимальный нагруз: 500 кг
136	Стеллаж	7	Габаритные размеры: 900x400x1850мм, 4 сплошные полки из нержавеющей стали, стойки крашенный уголок, регулируемые ножки.
	<b>Кладовая сухих и сыпучих продуктов</b>		
137	Стеллаж	9	Габаритные размеры: 900x500x1850мм, 4 полки перфорированные из нержавеющей стали, стойки - уголок из крашенного порошковой краской металла.
	<b>Загрузочная</b>		
138	Весы электронные товарные	1	Весы оснащена жидкокристаллическим дисплеем на стойке, тензометрическим типом измерения, выражением массы в количестве изделий (счетный режим), усреднением показаний массы при нестабильной нагрузке, автоматической установкой нуля, автоматической регулировкой коэффициента усиления и индикацией разрядки батареи. Рифленая платформа выполнена из нержавеющей стали. Температурный режим: от -10 до 40 °С. Наибольший предел взвешивания: 150 кг. Дискретность отсчета: 50 г. Напряжение: 220 В. Мощность: 0,4 кВт. Размер платформы: 370x500 мм. Габариты: 420x655x710 мм. Вес: 14 кг. Вес с упаковкой: 15 кг.
139	Тележка погрузочная	1	Габаритные размеры: 1200x700x950мм, сварной каркас, полка из нержавеющей стали AISI 430, съемная ручка, грузоподъемность 300кг
	<b>Гардероб персонала</b>		
140	Шкаф для одежды	16	Габаритные размеры: 600*500*1850мм, шкаф сварной, крашенный металл, 4 секции (4 двери, 4 замка) В каждой секции - полка под головной убор, перекладина для вешалки, 2 крючка.
	<b>КУИ (комната уборочного инвентаря)</b>		
141	Стеллаж закрытый	1	900x500x1850, нержавеющая сталь 304, двери-купе, 3 полки, задняя стенка оцинкована.
<b>Посуда и кухонный инвентарь</b>			
<b>ПОСУДА</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Описание</b>
1	Фарфоровая тарелка для вторых блюд	160	Диаметр тарелки не менее 225 мм и не более 230 мм, высота не менее 22 мм и не более 28 мм. Тарелка должна иметь специальный

			<p>конструктив дна для возможности взаимного штабелирования. Тарелка должна иметь плоское дно для контакта с поверхностью по всей площади дна. Тарелка должна быть изготовлена из высококачественного фарфора, покрыта глазурью экстра качества, но при этом дно с внешней стороны не должно быть покрыто глазурью. Покрытие из глазури должно обладать естественными антипригарными свойствами, облегчать уход, не впитывать жиры, запахи, препятствовать размножению бактерий на поверхности посуды. Тарелка должна иметь возможность использоваться в микроволновой печи и духовке, для замораживания и хранения любых продуктов. Тарелка должна легко мыться в посудомоечной машине. Материал, из которого сделана тарелка, не должен содержать тяжелых металлов и фтора, не должен выделять вредных веществ даже при нагревании до высоких температур, посуда должна быть экологически чистой и пригодной для повторной переработки, посуда не должна взаимодействовать с пищевыми солями и кислотами, посуда должна быть устойчива к перепадам температур и термическому шоку.</p>
2	Фарфоровая тарелка для супа	160	<p>Объем тарелки не менее 0,31 л и не более 0,33 л, диаметр не менее 115 мм и не более 120 мм, высота не менее 50 и не более 55 мм. Тарелка должна иметь специальный конструктив дна для возможности взаимного штабелирования. Тарелка должна иметь плоское дно для контакта с поверхностью по всей площади дна. Тарелка должна быть изготовлена из высококачественного фарфора, покрыта глазурью экстра качества, но при этом дно с внешней стороны не должно быть покрыто глазурью. Покрытие из глазури должно обладать естественными антипригарными свойствами, облегчать уход, не впитывать жиры, запахи, препятствовать размножению бактерий на поверхности посуды. Тарелка должна иметь возможность использоваться в микроволновой печи и духовке, для замораживания и хранения любых продуктов. Тарелка должна легко мыться в посудомоечной машине. Материал, из которого сделана тарелка, не должен содержать тяжелых металлов и фтора, не должен выделять вредных веществ даже при нагревании до высоких температур, посуда должна быть экологически чистой и пригодной для повторной переработки, посуда не должна взаимодействовать с пищевыми солями и кислотами, посуда должна быть устойчива к перепадам температур и термическому шоку.</p>
3	Тарелка глубокая	1400	<p>Тарелка глубокая без борта, объем 800, см,3. Диаметр 215 мм, высота 40 мм, глубина 34 мм, Толщина стенки-4,5-5,0 мм, материал –высококачественный твердый фарфор, белизна не менее 88%. Утолщенный бортик по краю изделия должен обеспечивать герметичность закрытой крышки и защищать от сколов при эксплуатации. Утолщенные стенки изделия должны сохранять температуру блюда продолжительное время. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ №28390-89, Страна производитель - Россия.</p>
4	Салатник	800	<p>Салатник, объем 400 куб.см, диаметр 112 мм, высота 73 мм, глубина 60 мм, Толщина стенки-4,5-5,0 мм материал –высококачественный твердый фарфор, белизна не менее 88%. Утолщенный бортик по краю изделия должен обеспечивать герметичность закрытой крышки и защищать от сколов при эксплуатации. Утолщенные стенки изделия должны сохранять температуру блюда продолжительное время. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ №28390-89, Страна производитель - Россия.</p>
5	Тарелка глубокая	1400	<p>Салатник, объем 300 куб.см, диаметр 112 мм, высота 53 мм, глубина 42 мм, Толщина стенки-4,5-5,0 мм. Материал –высококачественный твердый фарфор, белизна не менее 88%. Утолщенный бортик по краю изделия должен обеспечивать герметичность закрытой крышки и защищать от сколов при эксплуатации. Утолщенные стенки изделия должны сохранять температуру блюда продолжительное время. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ №28390-89, Страна производитель - Россия</p>
6	Крышка синяя (под салат, 1бл.)	2000	<p>Крышка для тарелки должна быть выполнена из термоэластопласта смесевой стирольной марки С 1314-70АI. Крышка должна иметь кольцевую ручку. Крышка должна иметь специальное отверстие для предотвращения вакуумирования. Диаметр крышки не менее 110 мм</p>

			и не более 120 мм. Крышка должна плотно фиксироваться на тарелке и не падать при переворачивании тарелки.
7	Крышка пластиковая для тарелки второго блюда	1400	Крышка для тарелки должна быть выполнена из пластика. Крышка должна иметь кольцевую ручку. Крышка должна иметь специальное отверстие для предотвращения вакуумирования. Диаметр крышки не менее 217 мм и не более 220 мм. Крышка должна плотно фиксироваться на тарелке и не падать при переворачивании тарелки.
<b>КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ</b>			
1	Ложка соусная 50 гр.	20	Нержавеющая сталь 50 гр.
2	Ложка соусная 75 гр.	20	Нержавеющая сталь 75 гр.
3	Половник	10	Нержавеющая сталь 2 л.
4	Половник	20	Нержавеющая сталь 0,5 л.
5	Половник	20	Нержавеющая сталь 0,2 л.
6	Лопатка с короткой ручкой	20	Нержавеющая сталь
7	Шумовка	10	Диаметр 200 мм.
8	Сито 250 мм.	10	Нержавеющая сталь 250 мм.
9	Дуршлаг 30 мм.	10	Нержавеющая сталь 30 мм.
10	Веселка 600*60	4	Деревянная 600*60
11	Веселка 1000*100	4	Деревянная 1000*100
12	Венчик	8	Нержавеющая сталь Средней длины, не короткие
13	Гастроёмкости 1/1 65	120	Габаритные размеры:530x325x65 мм, 8,8 л, нержавеющая сталь
14	Гастроёмкости 1/2 65	30	Габаритные размеры:325x265x65 мм, 4 л, нержавеющая сталь
15	Гастроёмкости 1/3 65	10	Габаритные размеры:325x176x65 мм,2,25 л, нержавеющая сталь
16	Гастроёмкости 1/1 200,0	30	Габаритные размеры:530x325x200 мм, 25 л, нержавеющая сталь
17	Крышки 1/1	150	Габаритные размеры:530x325 мм, нержавеющая сталь
18	Крышки 1/2	30	Габаритные размеры:325x265 мм, нержавеющая сталь
19	Крышки 1/3	10	Габаритные размеры:325x176 мм, нержавеющая сталь
20	Кастрюля + крышки 2 л	16	Объем 2л, диаметр 190 мм, высота 100мм, материал - нержавеющая сталь, тройное дно, диаметр крышки - 180 мм, материал - нержавеющая сталь.
21	Кастрюля + крышки 5 л.	10	Объем 5л, диаметр 235 мм, высота 130мм, материал - нержавеющая сталь, тройное дно, диаметр крышки - 220 мм, материал - нержавеющая сталь.
22	Кастрюля + крышка 3 л.	10	Объем 3л, диаметр 215 мм, высота 100мм, материал - нержавеющая сталь, тройное дно, диаметр крышки - 200 мм, материал - нержавеющая сталь.
23	Котел + крышка 40 л.	10	Объем 40л, диаметр 360 мм, высота 360 мм, материал - нержавеющая сталь
24	Котел + крышка 20 л.	10	Объем 20л, диаметр 300 мм, высота 300 мм, материал - нержавеющая сталь.
25	Котел + крышка 30 л.	5	Объем 30л, диаметр 330 мм, высота 330 мм, материал - нержавеющая сталь
26	Таз	10	Объем 8л, вес - 505г, диаметр - 40 см, материал - нержавеющая сталь
27	Ведро+ швабра	20	Материал -Ручка швабры/ведро: сталь, полипропилен; насадка - микрофибра, тип насадки -плоский mop, глубина - 100 см, ширина - 20 см, высота - 20см.
28	Доска разделочная	12	Материал - полипропилен, цвет - белый, размеры - 250x150x10 мм.
29	Ножи поварская тройка (комплект)	6	Материал ручки -пластик, лезвие - нержавеющая сталь.
30	Доска разделочная	3	Материал - дерево, размер - 400*300*30
31	Крышка к гастроёмкости с уплотнением	200	505x300; с силиконовым уплотнением
32	Крышка к гастроёмкости с уплотнением	100	300x252; с силиконовым уплотнением
33	Гастроёмкость	200	530x325x65 мм, 8,8 л, нержавеющая сталь
34	Гастроёмкость	100	530x325x150 мм, 20 л, нержавеющая сталь
35	Гастроёмкость	100	325x265x150 мм, 9,2 л, нержавеющая сталь
36	Гастроёмкость	100	325x265x65 мм, 4 л, нержавеющая сталь