# 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 в Московской области в 2014 году (образец заполнения)

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 в Московской области в 2014 году

### 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 разнарядке 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 2013 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 документы в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 "Об утверждении Единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и Единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии".

4.2. Все необходимые руководства пользователя (инструкции по эксплуатации оборудования) должны быть на русском языке. Техническая документация должна быть на русском или английском языке. Во всех случаях недопустимо предоставление технической документации и руководств пользователя в виде ксерокопий.

### 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 (Четырнадцати) 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 произведены и 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. Разнарядка

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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 7 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 8 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 21 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 9 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 7 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 8 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 21 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 8 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 7 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 22 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 17 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 10 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 20 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 11 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 21 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 12 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 22 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 9 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 9 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 10 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 21 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 8 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 9 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 21 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦Хлеборезка ¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 9 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 N 9".

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

### Состав комплекта поставляемого оборудования

---------------------------------------------------------------------------

¦ N ¦ Наименование поставляемого товара ¦ N п/п ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 7 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 1 ¦Ванна моечная тройная ¦ 11 ¦ 1 ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 2 ¦Весы эл. порционные ¦ 13 ¦ 2 ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 3 ¦Водонагреватель проточный ¦ 15 ¦ 1 ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 4 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 21 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 8 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 9 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 21 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 9 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 10 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 21 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 6 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 7 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 21 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 16 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 7 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 7 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 16 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 6 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 3 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 6 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 7 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 21 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 1 ¦Ванна моечная ¦ 3 ¦ 5 ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 2 ¦Зонд вытяжной центральный с подсветкой для ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦ 18 ¦ 1 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 6 ¦Зонд вытяжной пристенный с подсветкой для ¦ 19 ¦ 2 ¦

¦ ¦зонда ¦ ¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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 ¦Электрокипятильник 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 ¦ Кол-во,¦

¦ ¦ ¦в технической¦ шт. ¦

¦ ¦ ¦ спецификации¦ ¦

+----+---------------------------------------------+-------------+--------+

¦ 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

---------------------------------------------------------------------------

¦ N ¦ Наименование ¦ Технические характеристики ¦

¦п/п¦ ¦ ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 1 ¦Аппарат для ¦В аппарате должна быть установлена лампа с ¦

¦ ¦уничтожения ¦ультрафиолетовыми лучами, которая служит только ¦

¦ ¦насекомых ¦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 х 440 х 850 мм,¦

¦ ¦ ¦ванна моечная одинарная, емкость не менее ¦

¦ ¦ ¦330 х 330 х 300 мм, на каркасе из окрашенной ¦

¦ ¦ ¦углеродистой стали. Изделие не должно содержать ¦

¦ ¦ ¦оцинкованных частей ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 3 ¦Ванна моечная ¦Габаритные размеры: не более 610 х 610 х 850 мм,¦

¦ ¦ ¦ванна моечная одинарная, емкость не менее ¦

¦ ¦ ¦500 х 500 х 300 мм, на каркасе из окрашенной ¦

¦ ¦ ¦углеродистой стали. Изделие не должно содержать ¦

¦ ¦ ¦оцинкованных частей ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 4 ¦Ванна моечная ¦Габаритные размеры: не более 710 х 710 х 850 мм,¦

¦ ¦ ¦ванна моечная одинарная, емкость цельнотянутая ¦

¦ ¦ ¦не менее 600 х 500 х 300 мм, на каркасе из ¦

¦ ¦ ¦нержавеющей стали. Изделие не должно содержать ¦

¦ ¦ ¦оцинкованных частей ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 5 ¦Ванна моечная ¦Габаритные размеры: не более 820 х 440 х 850 мм,¦

¦ ¦двойная ¦ванна моечная двойная, емкость не менее ¦

¦ ¦ ¦325 х 310 х 300 мм, на каркасе из окрашенной ¦

¦ ¦ ¦углеродистой стали. Изделие не должно содержать ¦

¦ ¦ ¦оцинкованных частей ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 6 ¦Ванна моечная ¦Габаритные размеры: не более 1100 х 580 х ¦

¦ ¦двойная ¦850 мм, ванна моечная двойная, емкость - не ¦

¦ ¦ ¦менее 490 х 490 х 400 мм, на каркасе из ¦

¦ ¦ ¦окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно¦

¦ ¦ ¦содержать оцинкованных частей ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 7 ¦Ванна моечная ¦Габаритные размеры: не более 1650 х 800 х ¦

¦ ¦двойная ¦850 мм, ванна моечная двойная, емкость - не ¦

¦ ¦ ¦менее 750 х 750 х 450 мм, на каркасе из ¦

¦ ¦ ¦окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно¦

¦ ¦ ¦содержать оцинкованных частей ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 8 ¦Ванна моечная ¦Габаритные размеры: не более 1380 х 700 х ¦

¦ ¦двойная ¦850 мм, ванна моечная двойная, емкость - не ¦

¦ ¦ ¦менее 590 х 590 х 450 мм, на каркасе из ¦

¦ ¦ ¦окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно¦

¦ ¦ ¦содержать оцинкованных частей ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 9 ¦Ванна моечная ¦Габаритные размеры: не более 1010 х 530 х ¦

¦ ¦двойная ¦850 мм, ванна моечная двойная, емкость - не ¦

¦ ¦ ¦менее 420 х 420 х 300 мм, на каркасе из ¦

¦ ¦ ¦окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно¦

¦ ¦ ¦содержать оцинкованных частей ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 10¦Ванна моечная ¦Габаритные размеры: не более 1480 х 530 х ¦

¦ ¦тройная ¦850 мм, ванна моечная тройная, емкость - не ¦

¦ ¦ ¦менее 400 х 400 х 450 мм, на каркасе из ¦

¦ ¦ ¦окрашенной углеродистой стали. Изделие не должно¦

¦ ¦ ¦содержать оцинкованных частей ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 11¦Ванна моечная ¦Габаритные размеры: не более 1190 х 430 х ¦

¦ ¦тройная ¦850 мм, ванна моечная тройная, емкость - не ¦

¦ ¦ ¦менее 320 х 320 х 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 х 680 х 800 мм, светодиодный или ЖК дисплей,¦

¦ ¦ ¦двухдиапазонный режим взвешивания, ¦

¦ ¦ ¦дискретность - 20/50 г, размер нержавеющей ¦

¦ ¦ ¦платформы: не более 370 х 510 мм. Питание от ¦

¦ ¦ ¦сети или от батарей ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 13¦Весы эл. порционные ¦Габаритные размеры: не более 278 х 317 х 141 мм.¦

¦ ¦ ¦Тип измерения - тензометрический, наибольший ¦

¦ ¦ ¦предел взвешивания - 5 кг, цена поверочного ¦

¦ ¦ ¦деления - 2 г, размер платформы: не более 247 х ¦

¦ ¦ ¦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 х 317 х 141 мм.¦

¦ ¦ ¦Тип измерения - тензометрический, наибольший ¦

¦ ¦ ¦предел взвешивания - 10 кг, цена поверочного ¦

¦ ¦ ¦деления - 5 г, размер платформы - не более 247 х¦

¦ ¦ ¦195 мм, тип дисплея - жидкокристаллический, ¦

¦ ¦ ¦потребляемая мощность - не более 0,25 Вт ¦

¦ ¦ ¦(питание от сети 220 В или от батарей) ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 15¦Водонагреватель ¦Габаритные размеры: не более 325 х 210 х 530 ¦

¦ ¦проточный ¦(+/-10) мм; напряжение - 380 В, мощность - не ¦

¦ ¦ ¦менее 15 кВт, производительность - не менее ¦

¦ ¦ ¦200 л/ч, температура нагрева - до +70° С. ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 16¦Зонд вытяжной ¦Габаритные размеры: не более 2000 х 2000 х 350 ¦

¦ ¦центральный с ¦(+/- 30) мм, центральный. Полностью из ¦

¦ ¦подсветкой для зонда¦нержавеющей стали, жироулавливающие фильтры ¦

¦ ¦ ¦лабиринтного типа, съемные поддоны жиросъемника ¦

¦ ¦ ¦из нержавеющей стали. В комплекте: подсветка для¦

¦ ¦ ¦зонда 3ВЦ СВ-5. ¦

¦ ¦ ¦Для центральных зондов - не более 1600 - 2300 мм¦

¦ ¦ ¦(длина) ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 17¦Зонд вытяжной ¦Габаритные размеры: не более 2400 х 1200 х ¦

¦ ¦центральный с ¦350 мм, островной, полностью из нержавеющей ¦

¦ ¦подсветкой для зонда¦стали, жироулавливающие фильтры лабиринтного ¦

¦ ¦ ¦типа, съемные поддоны жиросъемника из ¦

¦ ¦ ¦нержавеющей стали. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: подсветка для зонда 3ВЦ СВ-6. ¦

¦ ¦ ¦Для центральных зондов - не более 2400 - ¦

¦ ¦ ¦3000 мм (длина) ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 18¦Зонд вытяжной ¦Габаритные размеры: не более 2500 х 2000 х ¦

¦ ¦центральный с ¦350 мм, островной. Полностью из нержавеющей ¦

¦ ¦подсветкой для зонда¦стали, жироулавливающие фильтры лабиринтного ¦

¦ ¦ ¦типа, съемные поддоны жиросъемника из ¦

¦ ¦ ¦нержавеющей стали ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: подсветка для зонда 3ВЦ СВ-6. ¦

¦ ¦ ¦Для центральных зондов - не более 2400 - 3000 мм¦

¦ ¦ ¦(длина) ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 19¦Зонд вытяжной ¦Габаритные размеры: не более 1000 х 1000 х ¦

¦ ¦пристенный с ¦350 мм, пристенный, полностью из нержавеющей ¦

¦ ¦подсветкой для зонда¦стали, жироулавливающие фильтры лабиринтного ¦

¦ ¦ ¦типа, съемные поддоны жиросъемника из ¦

¦ ¦ ¦нержавеющей стали. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: подсветка для зонда 3ВЦ СВ-1. ¦

¦ ¦ ¦Для пристенных зондов - не более 1500 мм (длина)¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 20¦Зонд вытяжной ¦Габаритные размеры: не более 1000 х 1200 х ¦

¦ ¦пристенный с ¦350 мм, пристенный, полностью из нержавеющей ¦

¦ ¦подсветкой для зонда¦стали, жироулавливающие фильтры лабиринтного ¦

¦ ¦ ¦типа, съемные поддоны жиросъемника из ¦

¦ ¦ ¦нержавеющей стали. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: подсветка для зонда 3ВЦ СВ-1. ¦

¦ ¦ ¦Для пристенных зондов - не более 1500 мм (длина)¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 21¦Зонд вытяжной ¦Габаритные размеры: не более 2200 х 1200 х ¦

¦ ¦пристенный с ¦350 мм, пристенный, полностью из нержавеющей ¦

¦ ¦подсветкой для зонда¦стали, жироулавливающие фильтры лабиринтного ¦

¦ ¦ ¦типа, съемные поддоны жиросъемника из ¦

¦ ¦ ¦нержавеющей стали. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: подсветка для зонда 3ВЦ СВ-2. ¦

¦ ¦ ¦Для пристенных зондов - не более 1600 - 2300 мм ¦

¦ ¦ ¦(длина) ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 22¦Зонд вытяжной ¦Габаритные размеры: не более 2100 х 1000 х ¦

¦ ¦пристенный с ¦350 мм, пристенный, полностью из нержавеющей ¦

¦ ¦подсветкой для зонда¦стали, жироулавливающие фильтры лабиринтного ¦

¦ ¦ ¦типа, съемные поддоны жиросъемника из ¦

¦ ¦ ¦нержавеющей стали ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: подсветка для зонда 3ВЦ СВ-2. ¦

¦ ¦ ¦Для пристенных зондов, не более 1600 - 2300 мм ¦

¦ ¦ ¦(длина) ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 23¦Картофелечистка ¦Не более 500 х 460 х 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 х 980 х 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 х 970 х 1200 мм, для ¦

¦ ¦ ¦слива должен иметь кран на лицевой панели ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 26¦Камера холодильная ¦Габариты камеры: не менее 1800 х 2800 х 2100 мм,¦

¦ ¦ ¦объем камеры - не более 11 куб. м, тип ¦

¦ ¦ ¦соединений панелей - шип-паз, толщина панелей - ¦

¦ ¦ ¦не менее 75 мм ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 27¦Камера морозильная с¦Габариты: не более 1980 х 1980 х 2300 мм, ¦

¦ ¦моноблоком ¦объем - не менее 6,5 куб. м. В комплекте ¦

¦ ¦ ¦моноблок ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 28¦Листы для пекарского¦Размеры: 400 х 600 х 20 мм, изготовлены из ¦

¦ ¦шкафа ¦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 х 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 х ¦

¦ ¦ ¦210 х 560 мм (+/-10), вместимость - не менее ¦

¦ ¦ ¦12 л ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 30¦Машина протирочная ¦Габаритные размеры: не более 620 х 320 х 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 х 390 х 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 х 660 х 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 х 3, ¦

¦ ¦ ¦куб. 10 х 10 мм, френч-фри 10 мм ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 35¦Облучатель ¦Настенное исполнение. Излучение волны - длиной ¦

¦ ¦бактерицидный ¦не менее 253,7 нм. Не менее двух независимых ¦

¦ ¦настенный ¦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 х 330 х 300 мм,¦

¦ ¦ ¦объем загрузки - не менее 2 л ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 37¦Пароконвектомат ¦Размеры: не более 850 х 776 х 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 самоотчистки¦

¦ ¦ ¦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 10xGN1/1. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: ¦

¦ ¦ ¦1) подставка открытая, подходит под ¦

¦ ¦ ¦пароконвектомат, не менее 845 х 724 х 696 мм, ¦

¦ ¦ ¦не более 2 х 7 направляющих, выполнена из ¦

¦ ¦ ¦нержавеющей стали; ¦

¦ ¦ ¦2) смягчитель воды, габариты: не более 270 х 210¦

¦ ¦ ¦х 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) гастроемкости следующих размеров (мм): не ¦

¦ ¦ ¦более ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 100, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 20, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 40, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 65, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 325 х 265 х 100, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 325 х 265 х 20, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 325 х 265 х 40, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 325 х 265 х 65, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 325 х 176 х 100, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 325 х 176 х 150, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 20, гранито-эмалированная - 4 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 20, нерж. сталь, перфорированная -¦

¦ ¦ ¦3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 40, нерж. сталь, перфорированная -¦

¦ ¦ ¦4 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 50 мм, корзина для картофеля фри -¦

¦ ¦ ¦2 шт; ¦

¦ ¦ ¦6) решетка следующих размеров: не более ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325, нерж. сталь - 4 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- для жарки кур 8 крюков 530 х 325, на 8 кур - ¦

¦ ¦ ¦3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- для гриля 530 х 325 мм - 3 шт. ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 38¦Пароконвектомат ¦Размеры: не более 850 х 776 х 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 10xGN1/1. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: ¦

¦ ¦ ¦1) подставка открытая, подходит под ¦

¦ ¦ ¦пароконвектомат, не менее 845 х 724 х 696 мм, ¦

¦ ¦ ¦не более 2 х 7 направляющих, выполнена из ¦

¦ ¦ ¦нержавеющей стали; ¦

¦ ¦ ¦2) смягчитель воды, габариты: не более 270 х 210¦

¦ ¦ ¦х 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) гастроемкости следующих размеров (мм): не ¦

¦ ¦ ¦более ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 100, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 20, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 40, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 65, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 325 х 265 х 100, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 325 х 265 х 20, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 325 х 265 х 40, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 325 х 265 х 65, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 325 х 176 х 100, нерж. сталь, б/ручек - 3 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 325 х 176 х 150, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 20, гранито-эмалированная - 4 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 20, нерж. сталь, перфорированная -¦

¦ ¦ ¦3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 40, нерж.сталь, перфорированная - ¦

¦ ¦ ¦4 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 50 мм, корзина для картофеля фри -¦

¦ ¦ ¦2 шт.; ¦

¦ ¦ ¦6)решетка BLANGO следующих размеров: не более ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325, нерж. сталь - 4 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- для жарки кур 8 крюков 530 х 325, на 8 кур - ¦

¦ ¦ ¦3 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- для гриля 530 х 325 мм - 3 шт. ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 39¦Пароконвектомат ¦Размеры: не более 850 х 776 х 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, комбинация пара и ¦

¦ ¦ ¦горячего воздуха - 30 - 300° С), должен быть ¦

¦ ¦ ¦снабжен автоматизированной системой самоотчистки¦

¦ ¦ ¦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 6xGN1/1. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: ¦

¦ ¦ ¦1) подставка открытая, подходит под ¦

¦ ¦ ¦пароконвектомат, не менее 845 х 724 х 696 мм, не¦

¦ ¦ ¦более 2 х 7 направляющих, выполнена из ¦

¦ ¦ ¦нержавеющей стали; ¦

¦ ¦ ¦2) смягчитель воды, габариты: не более 270 х 210¦

¦ ¦ ¦х 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) гастроемкости следующих размеров (мм): не ¦

¦ ¦ ¦более ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 100, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 20, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 40, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 65, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 325 х 265 х 100, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 325 х 265 х 20, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 325 х 265 х 40, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 325 х 265 х 65, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 325 х 176 х 100, нерж. сталь, б/ручек - 2 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 325 х 176 х 150, нерж. сталь, б/ручек - 1 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 20, гранито-эмалированная - 2 шт.;¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 20, нерж. сталь, перфорированная -¦

¦ ¦ ¦2 шт.; ¦

¦ ¦ ¦- 530 х 325 х 40, нерж. сталь, перфорированная -¦

¦ ¦ ¦2 шт.; ¦

¦ ¦ ¦6) решетка следующих размеров : не более ¦

¦ ¦ ¦530 х 325 мм, нерж. сталь - 2 шт. ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 40¦Плита 6-конфорочная ¦Плита электрическая без жарочного шкафа, ¦

¦ ¦ ¦габариты: не более 1475 х 850 х 860 мм, ¦

¦ ¦ ¦суммарная мощность - не более 21 кВт, размер ¦

¦ ¦ ¦конфорки - не менее 300 х 415 мм, мощность одной¦

¦ ¦ ¦конфорки - не более 3,5 кВт. Размер рабочей ¦

¦ ¦ ¦поверхности конфорки - не менее 300 х 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 х ¦

¦ ¦ ¦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 х 400 х 500 (+/-50) мм, ¦

¦ ¦ ¦материал - нержавеющая сталь, с площадкой ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 43¦Подставка для котлов¦Размеры: не более 500 х 500 х 500 (+/-50) мм, ¦

¦ ¦ ¦материал - нержавеющая сталь ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 44¦Подтоварник ¦Габаритные размеры: не менее 1000 х 500 х ¦

¦ ¦ ¦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 ¦Полка настенная, габаритные размеры: не менее ¦

¦ ¦досок ¦600 х 300 х 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 х 600 х 1300 мм. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте должны быть насадки: мясорубка (не ¦

¦ ¦ ¦хуже 100 кг/ч), овощерезка-протирка (не хуже ¦

¦ ¦ ¦100 - 350 кг/ч), взбивалка (не менее 23 л), ¦

¦ ¦ ¦просеиватель, рыхлитель, измельчитель, подставка¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 52¦Прилавок для первых ¦Мармит универсальный. Габаритные размеры: не ¦

¦ ¦и вторых блюд ¦менее 1500 х 700 х 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 -¦

¦ ¦ ¦нержавеющая сталь, рабочая поверхность - ¦

¦ ¦ ¦нержавеющая сталь AISI 304. ¦

¦ ¦ ¦Предусмотрены регулируемые по высоте ножки, ¦

¦ ¦ ¦закругленные углы, регулировка мощности ¦

¦ ¦ ¦конфорки. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: ¦

¦ ¦ ¦1) направляющие; ¦

¦ ¦ ¦2) двухуровневая полка; ¦

¦ ¦ ¦3) комплект гастроемкостей ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 53¦Прилавок для первых ¦Габаритные размеры: не менее 1100 х 700 х ¦

¦ ¦блюд ¦900 мм. Имеет две конфорки из чугуна диаметром ¦

¦ ¦ ¦220 мм. Мощность - не более 2 кВт. Изготовлен: ¦

¦ ¦ ¦фасад - нержавеющая сталь, рабочая поверхность -¦

¦ ¦ ¦нержавеющая сталь AISI 304. Предусмотрены ¦

¦ ¦ ¦регулируемые по высоте ножки, закругленные углы,¦

¦ ¦ ¦регулировка мощности конфорок, мощность - не ¦

¦ ¦ ¦менее 4,0 кВт, время разогрева - не более ¦

¦ ¦ ¦25 мин., напряжение - 380 В. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: ¦

¦ ¦ ¦1) направляющие; ¦

¦ ¦ ¦2) полка настольная, габариты: не более 1090 х ¦

¦ ¦ ¦430 х 650 мм, двухуровневая, без стекла ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 54¦Прилавок для вторых ¦Габаритные размеры: не более 1100 х 700 х ¦

¦ ¦блюд ¦900 мм. Паровой, самоклеящиеся ТЭНы. Изготовлен:¦

¦ ¦ ¦фасад - нержавеющая сталь, рабочая поверхность -¦

¦ ¦ ¦не хуже нержавеющей стали AISI 304, ¦

¦ ¦ ¦температурный режим - от +30 до +80° С, ¦

¦ ¦ ¦регулируемые по высоте ножки, закругленные углы,¦

¦ ¦ ¦внизу предусмотрен нейтральный шкаф для хранения¦

¦ ¦ ¦инвентаря, разогрев - не более 25 мин., залив в ¦

¦ ¦ ¦ванну - не менее 7 л воды, мощность - не более ¦

¦ ¦ ¦3,0 кВт, напряжение - 380 В. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: ¦

¦ ¦ ¦1) направляющие - не более 1100 х 400 х 100 мм, ¦

¦ ¦ ¦не хуже нержавеющей стали AISI 304; ¦

¦ ¦ ¦2) полка настольная, нержавеющая сталь AISI 304,¦

¦ ¦ ¦габариты: не более 1090 х 430 х 650 мм, ¦

¦ ¦ ¦двухуровневая, без стекла; ¦

¦ ¦ ¦3) комплект гастроемкостей ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 55¦Прилавок для ¦Габаритные размеры: не более 600 х 500 х ¦

¦ ¦приборов ¦1300 мм. 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 ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 56¦Прилавок для ¦Витрина охлаждаемая с нейтральным шкафом. ¦

¦ ¦холодных блюд ¦Габаритные размеры: не более 1100 х 700 х ¦

¦ ¦ ¦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. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: ¦

¦ ¦ ¦1) направляющие не более 1100 х 400 х 100, ¦

¦ ¦ ¦материал - нержавеющая сталь AISI 304 ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 57¦Прилавок нейтральный¦Габаритные размеры: не более 1100 х 700 х ¦

¦ ¦ ¦900 мм. Изготовлен: фасад - нержавеющая сталь, ¦

¦ ¦ ¦рабочая поверхность - нержавеющая сталь ¦

¦ ¦ ¦AISI 304. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: ¦

¦ ¦ ¦1) направляющие не более 1100 х 400 х 100 мм, ¦

¦ ¦ ¦нержавеющая сталь AISI 304 ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 58¦Рукомойник ¦Ванна цельнотянутая, габариты: не более 420 х ¦

¦ ¦ ¦330 х 240 мм, полностью нержавеющая сталь, ¦

¦ ¦ ¦настенного крепления, наличие сливного ¦

¦ ¦ ¦отверстия, возможность установки смесителя ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 59¦Сковорода ¦Площадь чаши - не более 0,28 кв. м, объем - не ¦

¦ ¦опрокидывающая ¦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 ¦Площадь чаши - не более 0,48 кв. м, объем - не ¦

¦ ¦опрокидывающая ¦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 съемным ¦Для миксера планетарного, для дежи не менее 20 ¦

¦ ¦лезвием ¦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 х ¦

¦ ¦ ¦550 х 1850 мм, не менее 12 уровней, вместимость ¦

¦ ¦ ¦листа не более 600 х 400 мм, четыре поворотных ¦

¦ ¦ ¦колеса, два колеса оборудованы тормозом, ¦

¦ ¦ ¦полностью из нержавеющей стали ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 69¦Стеллаж передвижной ¦Тележка передвижная, размеры: не более 610 х ¦

¦ ¦ ¦400 х 1850 мм, не менее 12 уровней, вместимость ¦

¦ ¦ ¦GN1/1, 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 ¦Габариты: не более 570 х 450 х 1800 мм, ¦

¦ ¦подносов ¦нержавеющая сталь, для подносов - не более 450 х¦

¦ ¦ ¦355 мм или не более 360 х 460 мм ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 75¦Стеллаж ¦Габариты: не менее 900 х 300 х 1850 мм, каркас ¦

¦ ¦для сушки посуды ¦крашенный, сталь, для сушки посуды не менее 160 ¦

¦ ¦ ¦тарелок ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 76¦Стол пристенный ¦Габариты: не менее 1200 х 600 х 850 мм. С ¦

¦ ¦ ¦бортом. Столешница усилена ламинированной ДСП. ¦

¦ ¦ ¦Полка-решетка ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 77¦Стол пристенный ¦Габариты: не менее 1150 х 700 х 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 х 550 х 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 х 650 х 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 х 600 х 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 х 700 х 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 х 600 х 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 х 700 х 850 мм. Должен быть ¦

¦ ¦ ¦выполнен полностью из нержавеющей стали AISI 430¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 84¦Стол с ванной ¦Габариты: не менее 1200 х 700 х 850 мм, ¦

¦ ¦моечной левый ¦полностью нержавеющая сталь, полка, мойка ¦

¦ ¦ ¦цельнотянутая не менее 500 х 500 мм справа ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 85¦Стол пристенный с ¦Габариты: не менее 1000 х 600 х 850 (+/-30) мм, ¦

¦ ¦полкой ¦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 ¦Габариты: не менее 1200 х 600 х 850 мм, с ¦

¦ ¦полкой ¦бортом, полностью нержавеющая сталь. Сплошная ¦

¦ ¦ ¦полка ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 87¦Стол пристенный с ¦Габариты: не менее 900 х 600 х 850 (+/-30) мм, с¦

¦ ¦полкой ¦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 х 700 х 870 мм, каркас должен быть ¦

¦ ¦ ¦из окрашенной или нержавеющей стали. Изделие не ¦

¦ ¦ ¦должно содержать оцинкованных частей ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 89¦Стол купе для ¦Стол должен иметь борт, двери-купе. Габариты: ¦

¦ ¦хранения хлеба ¦не менее 900 х 700 х 850 мм. Должен быть ¦

¦ ¦ ¦выполнен полностью из нержавеющей стали AISI 430¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 90¦Стол центральный ¦Стол без борта, внизу полка-решетка. Габариты: ¦

¦ ¦ ¦не более 1600 х 700 х 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 х 600 х 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 х 600 х 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 х 600 х 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 х 600 х 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 х 700 х 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 х 600 х 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 х 700 х 870 мм, каркас должен быть ¦

¦ ¦ ¦из окрашенной или нержавеющей стали. Изделие не ¦

¦ ¦ ¦должно содержать оцинкованных частей ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 98¦Стол-колода для ¦Габариты: не менее 500 х 500 х 850 мм, ¦

¦ ¦рубки мяса ¦столешница - полипропилен толщиной не менее ¦

¦ ¦ ¦40 мм, каркас - нержавеющая сталь AISI 430 ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦ 99¦Стол для сбора ¦Габариты: не более 1200 х 600 х 850 мм, обвязка ¦

¦ ¦отходов левый ¦с 3-х сторон, материал - нержавеющая сталь ¦

¦ ¦ ¦AISI430, отверстие для сбора отходов - слева ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦100¦Стол для сбора ¦Габариты: не более 900 х 600 х 850 мм, обвязка с¦

¦ ¦отходов левый ¦3-х сторон, материал - нержавеющая сталь ¦

¦ ¦ ¦AISI430, отверстие для сбора отходов - слева ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦101¦Стол для сбора ¦Габариты: не более 600 х 700 х 850 мм, обвязка ¦

¦ ¦отходов ¦с 3-х сторон, материал - нержавеющая сталь ¦

¦ ¦ ¦AISI430 ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦102¦Стол для сбора ¦Габариты: не более 600 х 600 х 850 мм, обвязка с¦

¦ ¦отходов ¦3-х сторон, материал - нержавеющая сталь ¦

¦ ¦ ¦AISI 430, отверстие для сбора отходов - слева ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦103¦Стол для грязной ¦Входной стол для грязной посуды, предназначен ¦

¦ ¦посуды ¦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 ¦Входной стол для грязной посуды, предназначен ¦

¦ ¦посуды ¦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 ¦Габариты: не менее 800 x 760 х 850 мм, ¦

¦ ¦посуды ¦материал - нержавеющая сталь, универсальный по ¦

¦ ¦ ¦отношению к машине ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦106¦Стол кондитерский ¦Габариты: не более 1500 х 800 х 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 ¦Рассчитана на температурный режим от -5/+10° С; ¦

¦ ¦комплектом зима/лето¦рассчитана на установку в камеру объемом 8 - ¦

¦ ¦ ¦20 куб. м, напряжение - 220 В, мощность - не ¦

¦ ¦ ¦более 1,5 кВт ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦109¦Тележка ¦Сервировочная тележка, размеры: не менее 800 х ¦

¦ ¦сервировочная ¦500 х 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 х 700 х 1400 мм, ¦

¦ ¦ ¦напряжение - 380 В, мощность - не более 1,5 кВт,¦

¦ ¦ ¦производительность - не менее 120 кг/ч. Дежа из ¦

¦ ¦ ¦нержавейки - не менее 110 л ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦112¦Шкаф морозильный с ¦Шкаф холодильный низкотемпературный. Внутренний ¦

¦ ¦глухой дверью ¦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 ¦Шкаф холодильный низкотемпературный. Внутренний ¦

¦ ¦глухой дверью ¦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 ¦Шкаф холодильный низкотемпературный. Внутренний ¦

¦ ¦глухой дверью ¦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 ¦Изготовлен из горячеоцинкованной стали с ¦

¦ ¦глухой дверью ¦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.¦

¦ ¦ ¦Хладреагент - R134a. Дверь запирается на замок. ¦

¦ ¦ ¦Ножки регулируются по высоте ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦116¦Шкаф холодильный с ¦Шкаф холодильный среднетемпературный. Изготовлен¦

¦ ¦глухой дверью ¦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 x 900 x ¦

¦ ¦ ¦2050 мм. Номинальное напряжение - 220 В. ¦

¦ ¦ ¦Потребляемая мощность - не более 0,5 кВт. ¦

¦ ¦ ¦Хладреагент - R134a. Динамическая система ¦

¦ ¦ ¦охлаждения. Цельнозаливной корпус. Дверь ¦

¦ ¦ ¦запирается на замок. Подсветка внутреннего ¦

¦ ¦ ¦объема. Ножки регулируются по высоте ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦117¦Шкаф холодильный с ¦Шкаф холодильный среднетемпературный. Изготовлен¦

¦ ¦глухой дверью ¦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 x 900 x 2050 (+/-30) мм. ¦

¦ ¦ ¦Номинальное напряжение - 220 В. Потребляемая ¦

¦ ¦ ¦мощность - не более 0,6 кВт. Хладреагент - ¦

¦ ¦ ¦R134a. Цельнозаливной корпус. Двери запираются ¦

¦ ¦ ¦на замок. Подсветка. Ножки регулируются по ¦

¦ ¦ ¦высоте ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦118¦Шкаф холодильный со ¦Внутренний объем - не менее 460 л, температура ¦

¦ ¦стеклянной дверью ¦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 x 945 x 740 (+/-50) мм, для пекарского ¦

¦ ¦ ¦шкафа, вместимость - не менее 10 противней не ¦

¦ ¦ ¦менее 600 x 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 x 990 x 1240 (+/-5) мм, мощность - 15 - ¦

¦ ¦ ¦16 кВт, вместимость - не менее 10 противней не ¦

¦ ¦ ¦менее 600 x400 мм, таймер - не менее 120 мин., ¦

¦ ¦ ¦максимальная температура - 270° C, управление ¦

¦ ¦ ¦электромеханическое, автоматическое ¦

¦ ¦ ¦пароувлажнение; реверсивный вентилятор; клапан ¦

¦ ¦ ¦сброса отработанного пара; расстояние между ¦

¦ ¦ ¦листами - не менее 80 мм ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦121¦Шкаф комбинированный¦Габаритные размеры: не более 1650 х 960 х ¦

¦ ¦с глухой дверью ¦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. ¦

¦ ¦ ¦Хладреагент - R134a. Динамическая система ¦

¦ ¦ ¦охлаждения. Цельнозаливной корпус. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: ¦

¦ ¦ ¦1) замок, подсветка внутреннего объема ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦122¦Шкаф для одежды ¦Габаритные размеры: не менее 600 х 500 х ¦

¦ ¦ ¦1860 мм, 2-секционный. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: ¦

¦ ¦ ¦1) полка, перекладина, замки, полимерное ¦

¦ ¦ ¦покрытие ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦123¦Шкаф для одежды ¦Габариты: не более 310 х 500 х 1860 мм. ¦

¦ ¦ ¦В комплекте: ¦

¦ ¦ ¦1) полка, перекладина, замки, полимерное ¦

¦ ¦ ¦покрытие ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦124¦Электрокипятильник с¦Габаритные размеры: не более 340 х 280 х 400 ¦

¦ ¦подставкой ¦(+/-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: ¦

¦ ¦ ¦1) подставка с площадкой для кипятильников, ¦

¦ ¦ ¦габариты: не менее 400 х 400 х 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 ¦Габариты: не менее 1500 x 600 x 1750 мм, 2 двери¦

¦ ¦нержавеющий ¦с замком, материал корпуса - нержавеющая сталь ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦127¦Прилавок для горячих¦Габариты: не менее 1120 х 1030 х 1482 мм, ¦

¦ ¦напитков ¦материал - нержавеющая сталь с двумя розетками ¦

¦ ¦ ¦220 В ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦128¦Мармит первых блюд ¦Размеры: не менее 1450 х 1000 х 1200 мм, ¦

¦ ¦3-конфорочный ¦мощность - не более 5,2 кВт, три конфорки ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦129¦Стол холодильный ¦Габариты: не менее 1360 х 700 х 860 мм, не менее¦

¦ ¦ ¦2 дверей, температура: -2/+8° С., напряжение - ¦

¦ ¦ ¦220 В ¦

+---+--------------------+------------------------------------------------+

¦130¦Ванна моечная ¦Габаритные размеры: не более 540 х 540 х 850 мм,¦

¦ ¦ ¦ванна моечная одинарная, емкость - не менее ¦

¦ ¦ ¦430 х 430 х 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 х 300 х 1850 мм, материал¦

¦ ¦ ¦нержавеющая сталь, для сушки посуды не менее 160¦

¦ ¦ ¦тарелок ¦

----+--------------------+-------------------------------------------------

Сохраните в закладки наш сайт: [Порядокправа.рф](https://порядокправа.рф)  
  
Прямая ссылка на документ: [https://порядокправа.рф/obrazecy/texnicheskoe\_zadanie\_na\_postavku\_komplektov\_texnologicheskogo\_oborudovaniya\_dlya\_osnashheniya\_shkolnyx\_pishhe.htm](https://порядокправа.рф/texnicheskoe_zadanie_na_postavku_komplektov_texnologicheskogo_oborudovaniya_dlya_osnashheniya_shkolnyx_pishhe.htm)