|  |
| --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**  Заместитель главы  муниципального образования  г. Новороссийск  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Майорова  «\_\_\_» июнь 2021 г. |
|  |

|  |
| --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  Начальник управления образования муниципального образования город Новороссийск  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.И. Середа  «\_\_\_» июнь 2021 г. |
|  |

**КОНКУРСНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ**

**открытого конкурса по квалификационному отбору участников:**

**на право заключения договора с АО «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р»**

**на поставку оборудования для пищеблоков МБОУ СОШ № 30 (с. Абрау-Дюрсо), МБОУ ООШ № 31 (с. Глебовское), МБОУ СОШ № 32 и для технологической линии МАУ «Комбинат детского питания» муниципального образования город Новороссийск за счет благотворительных средств АО «КТК-Р»**

г. Новороссийск

2021

**ДОКУМЕНТАЦИЯ ОТКРЫТОГО КОНКУРСА ПО КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ОТБОРУ УЧАСТНИКОВ:**

**НА ПРАВО ЗАКЛЮЧЕНИЯ ДОГОВОРА С АО «КАСПИЙСКИЙ ТРУБОПРОВОДНЫЙ КОНСОРЦИУМ-Р»**

**НА ПОСТАВКУ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПИЩЕБЛОКОВ МБОУ СОШ № 30 (С. АБРАУ-ДЮРСО), МБОУ ООШ № 31 (С. ГЛЕБОВСКОЕ), МБОУ СОШ № 32 И**

**ДЛЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЛИНИИ МАУ «КОМБИНАТ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОВОРОССИЙСК**

**ЗА СЧЕТ БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ АО «КТК-Р»**

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание | |
| раздел 1 | Информационная карта |
| раздел 2 | Техническое задание |
| раздел 3 | Требования к содержанию заявки |
| раздел 4 | Требования к участникам открытого конкурса по квалификационному отбору |
| раздел 5 | Обоснование начальной (максимальной) цены договора |
| раздел 6 | Проект договора |
| раздел 7 | Порядок проведения открытого конкурса по квалификационному отбору |
| раздел 8 | Критерии оценки заявок участников открытого конкурса по квалификационному отбору |
| раздел 9 | Образцы форм и документов для заполнения участниками конкурса |

**Основные понятия, используемые в конкурсной документации**

**Основание проведения открытого конкурса по квалификационному отбору** – постановление администрации муниципального образования город Новороссийск от 04.06.2021 г. «Об утверждении Порядка проведения открытого конкурса по квалификационному отбору участников: на право заключения договора с АО «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р» на поставку оборудования для пищеблоков МБОУ СОШ № 30 (с. Абрау-Дюрсо), МБОУ ООШ № 31 (с. Глебовское), МБОУ СОШ № 32 и для технологической линии МАУ «Комбинат детского питания» муниципального образования город Новороссийск за счет благотворительных средств АО «КТК-Р».

**Организатор (или Координатор)** – Администрация муниципального образования город Новороссийск; 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Советов, 18.

Структурное подразделение, ответственное за организацию открытого конкурса по квалификационному отбору – управление муниципального заказа администрации муниципального образования город Новороссийск; 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Сводобы, 35;

тел.: (8617) 799769; torgi@mo-novorossiysk.ru.

**Получатели (Заказчики) –**

* Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 30 села Абрау-Дюрсо муниципального образования город Новороссийск,
* Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 31 имени Г.В. Ластовицкого униципального образования город Новороссийск,
* Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 32 муниципального образования город Новороссийск,
* Муниципальное автономное учреждение «Комбинат детского питания» муниципального образования город Новороссийск.

**Благотворитель** – Акционерное общество «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р»; 115093, г. Москва, ул. Павловская, д. 7, стр. 1; тел.: (495) 966-50-00; факс: (495) 966-52-22.

Благотворитель осуществляет благотворительное пожертвование в форме безвозмездной передачи денежных средств за поставку товара Поставщиком в пользу Получателей.

**Конкурсная комиссия** (Комиссия) – коллегиальный орган, сформированный Организатором конкурса для квалификационного отбора, рассмотрения, сопоставления и оценки конкурсных заявок, предоставленных для участия в открытом конкурсе по квалификационному отбору, определения победителя конкурса в соответствии с порядком и критериями, предусмотренными настоящей конкурсной документацией.

**Участник открытого конкурса** **(Участник)** – юридическое или физическое лицо, представившее заявку на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору и допущенное к участию в открытом конкурсе по квалификационному отбору на основании решения Комиссии.

**Открытый конкурс по квалификационному отбору (Конкурс)** – организуемая и проводимая Организатором процедура по квалификационному отбору в форме открытого конкурса, при которой Комиссия *на основании принципов открытости, обеспечения конкуренции, ответственности за результативность и эффективности*, а также критериев и порядка оценки, установленных в конкурсной документации, определяет участника Конкурса, предложившего лучшие условия поставки товара.

**Извещение о проведении Конкурса (Извещение)** – письменная информация об Конкурсе по квалификационному отбору, публикуемая на официальном сайте Организатора, а также в печатном издании.

**Конкурсная документация** – утвержденная в установленном порядке документация, содержащая сведения о товаре, поставка которого является предметом Конкурса, об условиях участия и правилах проведения Конкурса, правилах подготовки, оформления и подачи предложения Участником, правилах выбора победителя, а также об условиях заключаемого по результатам Конкурса договора. Конкурсная документация размещается на сайте Организатора.

**Заявка на участие в Конкурсе** – комплект документов, содержащий письменное конкурентное предложение Участника, направленное Организатору по форме и в порядке, установленным конкурсной документацией.

**Победитель Конкурса** – Участник, предложивший лучшие условия выполнения договора в соответствии с условиями, установленными конкурсной документацией.

**Начальная (максимальная) цена договора** – предельно допустимая цена договора, определяемая конкурсной документацией.

РАЗДЕЛ 1. ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер позиции** | **СВЕДЕНИЯ** |
|  | **Предмет Конкурса**: Открытый конкурс по квалификационному отбору участников: на право заключения договора с АО «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р» на поставку оборудования для пищеблоков МБОУ СОШ № 30 (с. Абрау-Дюрсо), МБОУ ООШ № 31 (с. Глебовское), МБОУ СОШ № 32 и для технологической линии МАУ «Комбинат детского питания» муниципального образования г. Новороссийск за счет благотворительных средств АО «КТК-Р» |
|  | **Цель Конкурса**: квалификационный отбору участников: на право заключения договора с АО «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р» на поставку оборудования для пищеблоков МБОУ СОШ № 30 (с. Абрау-Дюрсо), МБОУ ООШ № 31 (с. Глебовское), МБОУ СОШ № 32 и для технологической линии МАУ «Комбинат детского питания» муниципального образования г. Новороссийск за счет благотворительных средств АО «КТК-Р» |
|  | **Координатор (или Организатор)**: Администрация муниципального образования город Новороссийск; 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Советов, 18.    Структурное подразделение, ответственное за организацию и проведение открытого конкурса по квалификационному отбору: управление муниципального заказа администрации муниципального образования г. Новороссийск; 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Свободы, 35; тел.: (8617) 799769; torgi@mo-novorossiysk.ru.    **Официальный сайт**: [www.admnvrsk.ru](http://www.admnvrsk.ru)  Контактные лица: Ерылкин Григорий Владимирович – главный специалист управления муниципального заказа администрации муниципального образования город Новороссийск; 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Свободы, 35; (8617) 799769; torgi@mo-novorossiysk.ru;  Время работы: с 09 часов 00 минут до 18 часов 00 минут (перерыв на обед – с 13 часов 00 минут до 14 часов 00 минут) по местному времени Организатора, кроме выходных и праздничных дней, в предпраздничные дни – до 17 часов 00 минут по местному времени Организатора.  **Благотворитель:** АО «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р».  Почтовый адрес: 115093, г. Москва, ул. Павловская, д. 7, стр. 1; тел.: (495) 966-50-00; факс (495) 966-52-22; [moscow.reception@cpcpipe.ru](mailto:moscow.reception@cpcpipe.ru)  **Получатели (Заказчики):**   * Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 30 села Абрау-Дюрсо муниципального образования город Новороссийск, * Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 31 имени Г.В. Ластовицкого униципального образования город Новороссийск, * Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 32 муниципального образования город Новороссийск * Муниципальное автономное учреждение «Комбинат детского питания» муниципального образования город Новороссийск. |
|  | **Предмет договора:** поставка оборудования для пищеблоков МБОУ СОШ № 30 (с. Абрау-Дюрсо), МБОУ ООШ № 31 (с. Глебовское), МБОУ СОШ № 32 и для технологической линии МАУ «Комбинат детского питания» муниципального образования г. Новороссийск за счет благотворительных средств АО «КТК-Р».  **Описание предмета открытого конкурса**: спецификация, количество товара указаны в разделе 2 «Техническое задание» настоящей конкурсной документации. |
|  | **Сведения о начальной (максимальной) цене договора:**  Начальная (максимальная) цена договора (НМЦД):  12 139 452,09 (двенадцать миллионов сто тридцать девять тысяч четыреста пятьдесят два, 09) российских рублей.  Порядок формирования НМЦД указан в разделе 5«Обоснование НМЦД» настоящей конкурсной документации.  Цена договора включает в себя все затраты, издержки и иные расходы поставщика, связанные с выполнением договора, в том числе монтаж, наладку, ввод оборудования в эксплуатацию, иные расходы поставщика, прямо не предусмотренные, но необходимые для выполнения поставки по договору в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ или требованиями договора, и которые могут возникнуть в ходе исполнения договора |
|  | **Требования к Участникам:** в соответствии с разделом 4 «Требования к Участникам по квалификационному отбору» настоящей конкурсной документации. |
|  | **Критерии оценки заявок:** в соответствии с разделом 8 «Критерии оценки заявок Участников по квалификационному отбору» настоящей конкурсной документации. |
|  | **Источник финансирования:** за счет средств Благотворителя. |
|  | **Форма, сроки и порядок оплаты товара:** 50% (пятьдесят процентов) от цены Договора перечисляется авансовым платежом в течение 10 (десяти) календарных дней после предоставления в адрес Благотворителя оригинала должным образом оформленного счета, выставленного Поставщиком после подписания договора всеми Сторонами.  50% (пятьдесят процентов) от цены Договора перечисляется после исполнения Поставщиком всех принятых по Договору обязательств в полном объеме в течение 10 (десяти) календарных дней со дня получения Благотворителем оригинала должным образом, оформленного Поставщиком счета с приложением полного комплекта сопроводительных документов, в том числе:  - копий актов приема-передачи, подписанных уполномоченными представителями Поставщика и Заказчика (Получателя), заверенных Координатором; накладных, а также счётов-фактур |
|  | **Язык конкурсной заявки**: русский |
|  | **Информация о валюте:** Цена указывается в рублях Российской Федерации. |
|  | **Проект договора:** в соответствии с разделом 6 «Проект договора» настоящей конкурсной документации. |
|  | **Срок поставки /выполнения работы/оказания услуги:**  не позднее 20 августа 2021 г. (с монтажом) – для Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 30 села Абрау-Дюрсо муниципального образования город Новороссийск,  Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основная общеобразовательная школа № 31 имени Г.В. Ластовицкого муниципального образования город Новороссийск,  Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 32 муниципального образования город Новороссийск,  не позднее 20 сентября 2021 г. (с монтажом) – для МАУ «Комбинат детского питания» муниципального образования г. Новороссийск |
|  | **Условия поставки товара:** в соответствии с техническим заданием (Раздел 2 настоящей конкурсной документации). |
|  | **Срок, место и порядок предоставления документации о Конкурсе,**  1. Настоящая документация доступна для ознакомления со дня размещения извещения о конкурсе на официальном сайте Организатора www.admnvrsk.ru с 20 часов 00 минут «05» июня 2021 г. (по местному времени Координатора) до 10 часов 00 минут «15» июня 2021 г. Плата за предоставление документации не взимается.  2. Координатор или Благотворитель вправе принять решение о внесении изменений в извещение о проведении Конкурса не позднее чем за 1 (один) день до даты окончания срока подачи заявок на участие в Конкурсе. В течение 1 (одного) дня с даты принятия указанного решения такие изменения размещаются Координатором в порядке, установленном для размещения извещения о проведении Конкурса. При этом, срок подачи заявок на участие в Конкурсе должен быть продлен таким образом, чтобы с даты размещения таких изменений до даты окончания срока подачи заявок на участие в Конкурсе этот срок составлял не менее чем 10 (десять) календарных дней. |
|  | **Порядок вскрытия конвертов:**  в соответствии с разделом 7 «Порядок проведения Конкурса по квалификационному отбору» настоящей конкурсной документации |
|  | Адрес представления конвертов с конкурсными заявками: 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Свободы, 35. |
|  | Время и дата окончания приема заявок на участие в Конкурсе: 15.06.2021 10 часов 00 мин (по местному времени Координатора). |
|  | Время, место и дата вскрытия конвертов по Конкурсу: 15.06.202 14 часов 00 мин (по местному времени Координатора).  Адрес: 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Свободы, 35. |
|  | **Срок заключения договора:** Договор с Победителем Конкурса заключается не позднее 30 (тридцати) календарных дней с даты завершения Конкурса. |
|  | **Закупка, участниками которой являются только субъекты малого и среднего предпринимательства:** Не установлено |
|  | **Требование о привлечении к исполнению договора субподрядчиков (соисполнителей) из числа субъектов малого и среднего предпринимательства:**  Не установлено |
|  | **Размер обеспечения заявки на участие в Конкурсе, срок и порядок его предоставления Участником и возврата Организатором:** Не установлено |
|  | **Размер обеспечения исполнения гарантийных обязательств по договору, срок и порядок его предоставления лицом, с которым заключается договор, а также срок и порядок его возврата Организатором:** Не установлено |
|  | **Требования к содержанию, форме, оформлению и составу заявки на участие в конкурсе:**  Заявка оформляется Участником в соответствии с разделом 3 «Требования к содержанию заявки» документации Конкурса. |

**РАЗДЕЛ 2. ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

Наименование объекта закупки: приобретение оборудования для пищеблоков МБОУ СОШ № 30 (с. Абрау-Дюрсо), МБОУ ООШ № 31 (с. Глебовское), МБОУ СОШ № 32 и для технологической линии МАУ «Комбинат детского питания» муниципального образования город Новороссийск за счет благотворительных средств АО «КТК-Р»

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на приобретение оборудования

для пищеблоков МБОУ СОШ № 30 (с. Абрау-Дюрсо), МБОУ ООШ № 31 (с. Глебовское), МБОУ СОШ № 32 и для технологической линии МАУ «Комбинат детского питания»

муниципального образования город Новороссийск

за счет благотворительных средств АО «КТК-Р»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование оборудования** | **Характеристики / наименование** | **Кол-во, ед.** |
| **МБОУ СОШ № 32** | | | |
|  | Стол кондитерский | «Abat CKP-7-2»  Д\*Ш\*В, мм1500х800х900, нерж.ст. | 1 |
|  | Мясорубка | «Торгмаш М 600»  Производительность 600 кг/ч; частота вращения шнека 240-260 об/мин.; набор ножей и решеток полный унгер; 380 В; 2,2 кВт; потребляемая мощность 0,112 кВт; ширина 750 мм; глубина 340 мм | 1 |
|  | Пароконвектомат | «Abat ПКА 20-1/1ПП2»  Память на 120 готовых + 360 собственных программ приготовления, 9 режимов работы;   * многоуровневое приготовление (таймер для каждого уровня); * парогенератор для образования пара; * регулировка влажности 0-100 %; * режим «Дельта Т» автоматически поддерживает постоянную разницу между температурой внутри продукта и температурой в камере, позволяет деликатно готовить блюда при мин. потерях веса и влаги; * таймер от 1 мин. до 10 ч; * сенсорная панель управления на рус.яз.; * 3-канальный температурный щуп; * вентилятор с 5 скоростями вращения; * система самодиагностики; * функция отложенного старта; * аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру; * автоматическая мойка с 3 режимами: быстрая, полная и средняя; * полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар»; * мойка с 2 типами моющих средств – жидкими и твердыми (таб.); * охлаждение слива * вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога; * 2-ходовой механизм открывания двери для защиты персонала от горячего пара; * система закрывания двери «свободные руки» для простого закрывания двери одним движением; * духовку можно мыть изнутри под струей воды; * USB-порт; * степень защиты камеры: IPX5;   потребляемая мощность: 35 кВт;  количество воздушных ТЭНов: 8;  количество ТЭНов парогенератора: 8;  точность поддерживаемой температуры: ± 1 °С;  расход воды в режиме «Пар»: от 8 до 10 л | 1 |
|  | Ларь морозильный | «Frostor F 800 S»  Температурный режим, °C: от -18 до -22;  тип температурного режима: низкотемпературный; тип морозильный: холодильный агрегат;  хладагент: R134А;  тип охлаждения: статическое;  крышка: глухая;  расположение агрегата: нижнее;  объем, л: 650-660;  материал корпуса: оцинкованная пластифицированная сталь / алюминий;  разморозка: принудительная;  2000х600х820 | 1 |
|  | Электросковорода | «ЭСК-30-0,67-120»  Сковорода электрическая 1202х1045х940 мм, 120 л, опрокид, нерж. ст., с цельнотянутой чашей; диапазон регулирования температуры 20-270°C; разогрев до 230°C за 15 мин.;  внутр. размеры чаши сковороды:1100х630х197; площадь дна чаши 0,67 м²; механизм подъема и опускания чаши; фиксация крышки в любом положении; регулируемые по высоте ножки | 1 |
|  | Машина посудомоечная | «ADLER ECO 1000 DP PD»  Производительность по кассетам: 60 шт./ч;  производительность по тарелкам: 360-1080 шт./ч  цикл мойки: 60/180/240 сек.;  размер кассеты: 500х500 мм;  макс. диаметр тарелок 420 мм;  макс. высота стаканов 420 мм;  380 В; 9,8 кВт;  подключение к горячей воде;  помпа слива;  дозаторы моющего и ополаскивающего средств;  ширина: 747 мм;  глубина: от 760 до 857 мм;  высота: от 1480 до 1952 мм | 1 |
|  | Шкаф холодильный | «POLAIR CV107-S»  Темп. режим: -5…+5; V=700 л; Д\*ш\*в, мм: 697\*925\*1960; 1-дверный; автоматическая оттаивание испарителя, с системой испарения конденсата; терморегулятор: электронный блок;  верхнее расположение агрегата; хладагент: R134А;  жидкокристаллический дисплей; клапан Шредера; распашной тип двери; возможность изменения стороны открывания дверей; эластичные уплотнители с магнитными вставками, обеспечивающие макс. герметизацию; внутр. подсветка; регулировка ножек по высоте; замок | 3 |
|  | Картофелечистка | «МКК 300»  С подставкой и мезгосборником, полностью из высококачественной полированной нерж. ст. (300 кг/ч, 500\*700\*806 380В);  корпус: полностью из высококачественной полированной нерж. ст.;  макс. разовая загрузка: 17 кг | 1 |
|  | Холодильник | * «ATLANT XM 6026-031» * 600х2050х630; * общий объем: 393 л; * класс энергопотребления: A; * капельная система разморозки; * объем холодильной камеры: 278 л; * объем морозильной камеры: 115 л; * количество компрессоров: 2; * мощность замораживания: 15 кг/сут.; * возможность перевешивания дверей: есть | 1 |
|  | Слайсер | «GASTRORAG HBS250N»  Гастрономическая машина полуавтоматическая; диаметр ножа 250 мм; толщина среза 0-12 мм; встроенное затачивающее устройство; материал корпуса – алюминий | 1 |
|  | Машина протирочная | * «ТОРГМАШ ОМ-350П» * Модель должна быть оснащена зубчато-ременной передачей, быстродействующими защелками для крепления и быстросъемными корпусом с лотком для удобства санитарной обработки; * в комплект входит стенд; * раб. органы: ротор лопастной, диск протирочный 3 мм, решетка ножевая 12х12 мм, нож дисковый 2 мм, диск шинковочный, нож дисковый 10 мм, нож комбинированный 10х10 мм; * производительность: * при нарезании сырых овощей * - брусочки сечением 10х10мм (картофель): 350 кг/ч; - кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (картофель, свекла): 200 кг/ч; * - кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (морковь, репа, огурцы): 100 кг/ч; * - шинковка капусты толщиной 2 мм: 160 кг/ч; * - кольца и полукольца толщиной 2 мм (лук репчатый): 140 кг/ч; * - пластинки 10х12х12мм (картофель, морковь): 200 кг/ч; * При нарезании вареных овощей * - соломка сечением 1,5х3 мм (морковь, свекла): 200 кг/ч; * - пластинки 10х12х12 мм (картофель, морковь, свекла): 160 кг/ч; * - при протирании вареного картофеля: 600 кг/ч; * нар. диаметр вращающихся раб. органов: 215 мм; * 410\*300\*660 | 1 |
|  | Овощерезка | «Abat MKO-50»  Электрическая;  производительность: 250 кг/ч;  скорость вращения: 1400 об/мин.;  установка: настольная;  материал: алюминий, нерж. ст.;  380 В;  2 способа загрузки продуктов:   * + через загрузочную воронку;   + через загрузочную горловину с помощью толкателя;   автоматическая остановка после обработки каждой порции продукта и возобновление работы при следующем опускании ручки толкателя;  производительность:   * брусочки 10х10 мм: 250 кг/ч; * кубики 10х10х10 мм: 150 кг/ч; * кружочки (ломтики) толщиной 2 мм: 100 кг/ч; * соломка сечением 4,5х3 мм: 130 кг/ч; * соломка сечением 4х2 мм: 130 кг/ч;   485\*292\*525 | 2 |
|  | Шкаф пекарский | «Торгмаш ШПЭСМ-3М»  380 В; 15.6 кВт;  количество камер (подов): 3;  вместимость (уровней): 6;  количество уровней в 1 камере: 2;  размеры камеры: 1000x760x180;  объем камеры: 0,14 м³;  формат емкостей: противни 650x450;  температурный режим: 300 °С;  1200\*1040\*1500 | 2 |
|  | Шкаф жарочный | * «Abat ШЖЭ-3-Э» * Количество камер: 3; * конвекция; * время разогрева: до 240 °C, 30 мин.; * диапазон регулирования температуры, °C: +20...+270; * внутр. размеры камеры: 538x535x290; * материал изготовления камеры: эмалированная ст.; * размеры противня: 530x470; * количество уровней в камере: 4; * материал изготовления шкафа – высококачественная эмаль; * 4 уровня направляющих для противней; * в комплекте каждой духовки: 3 эмалированных противня размером 530x470x33; * раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов; * аварийный терморегулятор на +320 °С; * подставка, боковые и задние стенки: из окрашенного металла; * регулируемые по высоте ножки; * 840\*900\*1499 | 1 |
|  | Фаршемешалка | «Airhot MME-20»  Для перемешивания различных видов фарша до однородной консистенции, а также для смешивания творога и овощной смеси;  с блоком зубчатой передачи, который обеспечивает низкий уровень шума;  корпус и емкость: из нерж. ст.;  вместимость: 10-13 кг;  производительность: 22 кг/ч;  220 В; 0,3 кВт  875x330x490 | 2 |
|  | Стол производственный | «Viatto CP-2/900/600-ЮТ-Э»  Для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления блюд на предприятиях общественного питания и торговли;   * регулируемые по высоте ножки;   каркас и полка: из оцинкованной стали;  столешница: из нерж. ст.;  подложка столешницы: из ЛДСП;  ножки: из уголка | 6 |
|  | Водонагреватель | «Thermex Round Plus IR 200V»  »Медный ТЭН; мощность нагрева: 2 000/4 000/6 000 Вт; время нагрева на 45°С:  от 115 мин. на модели объемом 200 л  до 170 мин. на модели объемом 300 л; макс. температура нагрева воды 75°С; присоединительный размер: 1; раб. давление: 0.1-0.6 мПа; класс пылевлагозащиты: IPX4;  объем: 200 л;  530х530х1185 | 4 |
|  | Ванна моечная (котломойка) | «ВМО-1»  1100х600х870 (890);  емкость: 1000х470х500;  регулируемые по высоте ножки;  каркас: из окрашенного уголка;  емкость: из нерж. ст. марки AISI 430 | 4 |
|  | Ванна моечная | «ЭКОНОМ ЦКВМО1-430ЭЦК-М»  530х530х870 (890);  емкость: сварная из нерж. ст. марки AISI 430; толщина: 0,5-0,6;  с отверстием Ø 52 мм для установки выпускного сифона;  регулируемые по высоте ножки | 1 |
|  | Ванна моечная | «СТАНДАРТ ЦК ВМОЗ-700СЦК-М»  2310х800х870 (890);  3-секционная;  регулируемые по высоте ножки;  каркас: из оцинкованного уголка;  емкость: из нерж. ст. марки AISI 430 | 1 |
|  | Стеллаж | 1600х900х300, нерж. ст. | 4 |
|  | Зонт вытяжной для пароконвектомата | 893х1091х251, 300;  воздухопроизводительность: 1400 м³/ч;  пристенный | 1 |
|  | Прилавок для горячих напитков | «ПГН-70КМ-02»  Для линии раздачи, для выкладки горячих напитков и мучных изделий;  с 2 розетками, с заземлением для подключения термостата или кипятильника, шкафом и регулируемыми по высоте ножками;  из нерж. ст. марки AISI 304;  1120 мм | 1 |
|  | Прилавок для горячих напитков | «ПГН-70КМ-03»  Для линии раздачи, для выкладки горячих напитков и мучных изделий;  с 2 розетками, с заземлением для подключения термостата или кипятильника, шкафом и регулируемыми по высоте ножками;  из нерж. ст. марки AISI 304;  1500 мм | 1 |
|  | Прилавок для столовых приборов | «ПСП-70КМ»  Для кратковременного хранения и подготовки к раздаче подносов и столовых приборов в составе линий раздач на предприятиях общественного питания и торговли;  с регулируемыми по высоте ножками;  630х675х1242 | 1 |
|  | Прилавок холодильный | «ПВВ(Н)-70КМ-01-НШ»  - стол охлаждаемый открытый 1500 мм;    плавная регулировка температуры от 1 до 10°С  **ровная охлаждаемая столешница**; - 1 полка; - нейтральный шкаф для хранения инвентаря (без  дверок); - **LED-подсветка;**  - **направляющие без стыков;**  - регулируемые по высоте ножки | 1 |
|  | Мармит 1-х и 2-х блюд | «ЭМК-70КМУ»  Универсальный,1500мм, 2 полки, паровой, с подсветкой, 3кВт, 400/230В;  время разогрева конфорки до раб. температуры: 25-40 мин.;  одна конфорка для наплитной посуды и паровая ванна;  набор из 5 гастроемкостей: 1x (GN1/1x150), 2x (GN1/2x150), 2x (GN1/4x150);  внизу – нейтральный шкаф для инвентаря; направляющие для подносов и регулируемые по высоте ножки | 1 |
|  | Мармит 2-х блюд | «ЭМК-70КМ-01»  1500 мм, паровой, с подсветкой, 3кВт, 230В;  время разогрева до раб. температуры: 30 мин.;  набор из 7 гастроемкостей: 2x (GN1/1x150), 2x (GN1/2x150), 3x (GN1/4x150), которые обогреваются паром, поступающим из ванны;  внизу – нейтральный шкаф для инвентаря;  двойная полка над мармитом с лампой подсветки; направляющие для подносов и регулируемые по высоте ножки | 1 |
|  | Прилавок тепловой | «ПВТ-70КМ-02»  Время разогрева до раб. температуры: 20 мин. диапазон регулирования температуры в витрине: 20...80°С;  столешница и внутренний объем прилавка с обогревом теплым воздушным потоком, создаваемым тепловентилятором;  направляющие для подносов и регулируемые по высоте ножки;  15 500 мм | 1 |
|  | Камера морозильная | «Vestfrost Solutions HF 396»  1260х600х850 (глубина – с ручкой 695);  общий объем: 373 л;  полезный объем: 362 л;  температурный диапазон, °C: -17 до -24 (регулируется);  потребление электроэнергии, кВт/24ч: 1.08;  потребляемая мощность: 145Вт;  корзины в комплекте: 2;  регулируемый термостат;  режим ускоренной заморозки;  разморозка ручная; термометр; замок; свет; отверстие для слива | 3 |
|  | Котел пищеварочный | «КПЭМ-100/9 Т»  100 л; электрический; 18,1 кВт; 400 В; паровая рубашка; полностью нерж.ст.; 6 ТЭНов; 3 режима работы;  при отсутствии воды в "пароводяной рубашке" должно срабатывать автоматическое отключение нагрева;  время разогрева до 95°C: 55мин.;  Ø котла 652;  сливной кран большого диаметра на лицевой панели;  регулируемые по высоте ножки;  841x1015x1030 | 1 |
|  | Плита электрическая | * «АБАТ ЭП-6П» * Количество чугунных конфорок: 6; * размеры конфорок: 295x417; * потребляемая мощность конфорки, кВт: 3,0;   площадь жарочной поверхности, м²: 0,72;  температура раб. поверхности конфорки, °C: <480;  время разогрева конфорки до макс. температуры, мин.: <30;   * 4-позиционные переключатели; * подставка из окрашенного металла; * регулируемые по высоте ножки | 3 |
|  | Водоумягчитель для пароконвектомата | «Vormax VSD 12»  Раб. давление воды в водопроводе: 1-8 бар; количество соли для регенерации: 1.5 кг; температура воды в водопроводе 8-25°С; макс. допустимая жесткость воды: 90 f; макс. рекомендованный поток: 1000 л/ч; подключение к водопроводу: 3/4", 3/8"; корпус: нерж. ст. марки AISI 304; Ø: 190 | 1 |
|  | Водоумягчитель для посудомоечной машины | «Vormax VSD 16»  Раб. давление воды в водопроводе: 1-8 бар; количество соли для регенерации: 2 кг: температура воды в водопроводе: 8-25°С; макс. допустимая жесткость воды: 90 f; макс. рекомендованный поток: 1000 л/ч; подключение к водопроводу: 3/4", 3/8"; корпус: нерж. ст. марки AISI 304; Ø: 190 | 1 |
| **МБОУ СОШ № 30** | | | |
|  | Пароконвектомат | * «АБАТ ПКА 10-1/1ПМ2-01» * Количество воздушных ТЭНов: 3; * количество ТЭНов парогенератора: 3; * режим конвекции: до 270°С; * режим парообразования: до 100 °С; * пар при низких температурах: от 35 до 98 °С; * комбинированный режим: от 35 до 270 °С; * режим разогрева;   парообразование: бойлер;  управление: электронное;  количество уровней: 10;  тип гастроемкости: GN 1/1;  автоматическая мойка;  расстояние между уровнями: 70 мм | 1 |
|  | Плита электрическая | * «АБАТ ЭПК-48П» * Количество чугунных конфорок: 4; * размеры конфорок: 300х300; * потребляемая мощность конфорки, кВт: 2,8;   площадь жарочной поверхности, м²: 0,36;  температура раб. поверхности конфорки, °C: < 480;  время разогрева конфорки до макс. температуры, мин.: < 25;   * 4-позиционные переключатели; * подставка из окрашенного металла; * регулируемые по высоте ножки | 1 |
|  | Плита электрическая | * «АБАТ ЭП-6П» * Количество чугунных конфорок: 6; * размеры конфорок: 295x417; * потребляемая мощность конфорки, кВт: 3,0;   площадь жарочной поверхности, м²: 0,72;  температура раб. поверхности конфорки, °C: <480;  время разогрева конфорки до макс. температуры, мин.: <30;   * 4-позиционные переключатели; * подставка из окрашенного металла; * регулируемые по высоте ножки | 1 |
|  | Шкаф жарочный | * «Abat ШЖЭ-3-Э» * Количество камер: 3; * конвекция; * время разогрева: до 240 °C, 30 мин.; * диапазон регулирования температуры, °C: +20...+270; * внутр. размеры камеры: 538x535x290; * материал изготовления камеры: эмалированная ст.; * размеры противня: 530x470; * количество уровней в камере: 4; * материал изготовления шкафа – высококачественная эмаль; * 4 уровня направляющих для противней; * в комплекте каждой духовки: 3 эмалированных противня размером 530x470x33; * раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов; * аварийный терморегулятор на +320 °С; * подставка, боковые и задние стенки: из окрашенного металла; * регулируемые по высоте ножки; * 840\*900\*1499 | 1 |
|  | Мясорубка | «МИМ-300»  Производительность: >300 кг/ч;  производительность при повторном измельчении котлетной массы: >100 кг/ч;   * мощность двигателя: 1.5 кВт; * номинальная потребляемая мощность: 1.9 кВт; * питающая электросеть:   - род тока 3-фазный, переменный; - номинальное напряжение 380 В; - частота 50 Гц | 1 |
|  | Шкаф универсальный нержавеющий | «МАРИХОЛОДМАШ КАПРИ 1,5УМ»  Полезный объем: 1430 л;  количество бутылок:   * + в ширину – 20;   + в глубину – 7;   вместимость бутылок 0,5 л (стеклянных): 700;  количество полок: 8;  нагрузка (равномерно распределенная) на полку: <40 кг;  площадь полок, включая площадь дна: 5 м2;  мощность оттаивания: 0,418 кВт;  номинальная мощность ламп: 4,8 Вт;  номинальный ток: 4,6 A;  температурный режим: от -6 до +6°C;  охлаждение динамическое;  двери глухие;  1595х710х2030 | 1 |
|  | Шкаф морозильный | «LIEBHERR GG 4060»  Потребление энергии за 24 ч: 1,211 кВт·ч; климатический класс: 7; уровень шума: 45 дБ; объем полезный общий: 348 л; брутто-объем общий: 382 л; хладагент: R 600a; система охлаждения: статическая; способ размораживания: ручной; напряжение: 220-240 ~ В; частота: 50 Гц; потребляемый ток: 1,0 A;  управление: электронное, кнопки; диапазон температур: от -14°C до -28°C; индикатор температуры: снаружи, в цифровом виде; сигнализация неисправности: oптическая и акустическая | 2 |
|  | Холодильник | * «Indesit TIA 16 S» * Система No Frost: нет; * климатический класс: N-ST; * количество компрессоров: 1; * класс энергоэффективности: A; * объем холодильной камеры: 194 л; * зона свежести: нет; * объем морозильной камеры: 51 л; * 145х60х63 | 1 |
|  | Машина посудомоечная | «АБАТ МПК-700К-01»  10,5 кВт; 380 В;  длительность цикла мойки: 80/150 с.; производительность по тарелкам: 700 шт./ч; температура мойки: >40°С;  температура ополаскивания: >85°С;  в комплекте: дозатор ополаскивающего средства, насос для мойки, кассета (корзина) для мытья тарелок (500х500 мм), кассета (корзина) для мытья стаканов и чашек (500х500 мм), стакан (вставка) для мытья приборов;  725х830х1490 | 1 |
|  | Водоумягчитель для пароконвектомата | «Vormax VSD 12»  Раб. давление воды в водопроводе: 1-8 бар; количество соли для регенерации: 1.5 кг; температура воды в водопроводе 8-25°С; макс. допустимая жесткость воды: 90 f; макс. рекомендованный поток: 1000 л/ч; подключение к водопроводу: 3/4", 3/8"; корпус: нерж. ст. марки AISI 304; Ø: 190 | 1 |
|  | Водоумягчитель для посудомоечной машины | «Vormax VSD 16»  Раб. давление воды в водопроводе: 1-8 бар; количество соли для регенерации: 2 кг: температура воды в водопроводе: 8-25°С; макс. допустимая жесткость воды: 90 f; макс. рекомендованный поток: 1000 л/ч; подключение к водопроводу: 3/4", 3/8"; корпус: нерж. ст. марки AISI 304; Ø: 190 | 1 |
|  | Сковорода | «Тулаторгтехника СЭСМ-0,5ЛЧ»  Напряжение питающей э/сети, В: 380 3N ~; номинальная потребляемая мощность, кВт: 12; площадь пода чаши сковороды, м2: 0,53; номинальный объем чаши сковороды, дм ³ (л): 75; диапазон регулирования температуры пода, °С: 50...300; время разогрева пода до 220 °С: 25 | 1 |
|  | Машина картофелеочисти-тельная кухонная | «АБАТ МКК-300»  Время на обработку, мин.: 2; макс. разовая загрузка, кг:17; высота загрузки, мм: 722; высота выгрузки, мм: 378 | 1 |
|  | Овощерезка | «AIRHOT VC-300»  Ø вводного отверстия: 78; габариты 2 отверстия для закладки фруктов: 160х80; материал корпуса и бункера: алюминий; ​материал днища: нерж. ст. | 1 |
|  | Машина протирочно-резательная | «МПР-350М-01»  2 вида протирки;  эксплуатация при температуре окр. среды: 1-40°С;  требования стандарта СТБ ISO 9001-2009;  мощность двигателя: 0,75 кВт;  в комплекте:  диск протирочный с отверстиями Ø 4; 00.00.04;  диск протирочный с отверстиями Ø 1,5; 00.00.05 | 1 |
|  | Тестомес | * «HURAKAN HKN-30SN» * Несъемная дежа; * материал корпуса: крашеный металл; * материал дежи и насадки: нерж. ст.; * скорость вращения дежи, об/мин.: 20; * скорость вращения насадки, об/мин.: 207 | 1 |
|  | Накопительный электрический водонагреватель | «Thermex Round Plus IR 200V»  Серия: IR  тип: накопительный;  форм-фактор: круглый;  объем, л: 200;  способ нагрева: электрический;  макс. мощность эл., Вт: 6000;  режимы мощности эл., Вт: 2000/4000/6000;  напряжение сети, В: 230/400;  подключение к стандартной розетке: нет;  установка: вертикальная;  подводка: боковая;  способ крепления: напольный;  тип управления: электронное;  количество внутр. баков: 1;  материал внутр. бака: нерж. ст.;  материал нагревательного элемента: медь;  количество анодов: 1;  количество нагревательных элементов: 1;  время нагрева на ∆t 45°С при макс. мощности, мин.: 99  макс. давление воды, Мпа: 0.7;  мин. давление воды, Мпа: 0.05;  макс. температура нагрева воды, °С: 75;  присоединительный размер: G3/4;  ускоренный нагрев;  тип эл. нагревательного элемента: трубчатый;  точки водоразбора;  класс IP: IPX4;  защита от включения без воды: да;  клапан: предохранительный;  термометр: нет;  индикация включения;  индикация нагрева;  дисплей: да;  расстояние между патрубками подключения, мм: 680;  расстояние от стены до патрубков подключения, мм: 210;  высота, мм: 1185;  глубина, мм: 530 | 2 |
|  | Мармит 2-х блюд | «Абат ПМЭС-70км80»  С плавной регулировкой температуры;  способ обогрева гастроемкостей: горячий пар;  внизу: шкаф для хранения кухонного инвентаря;  2-ная полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд;  гастроемкости и направляющие для подносов в комплекте;  количество ламп освещения, шт.: 1;  количество ТЭНов/ПЭНов, шт.: 4;  температура воздуха в ванне, °С: <85;  комплект гастроемкостей:  2x GN1/1x150, 2x GN1/2x150, 3x GN1/3x150;  глубина с направляющими, мм: 1030 | 1 |
|  | Шкаф холодильный | * «Pozis-250-3» * Общий объем: 250 л; * объем холодильной камеры: 250 л; * температура: 2...15 °С; * дверь стеклянная (прозрачная) с замком; * 5 полок и 2 контейнера; * система принудительной циркуляции воздуха; * хладагент: изобутан R600a | 1 |
|  | Стеллаж для сушки тарелок | «СКТ4-с «Стандарт»  Из хромированных кассет для тарелок, на разборном каркасе из оцинкованного уголка 1,5 мм, 4 уровня | 2 |
|  | Стеллаж кухонный для хранения посуды, инвентаря, сухих продуктов | «Кобор» СКТР-1200/500  Регулируемые по высоте ножки с опорами, которые не подвержены коррозии;  разборный каркас из оцинкованной стальной квадратной трубы 40×40;  полки: нерж. ст. марки AISI 430 | 3 |
| **МБОУ ООШ № 31** | | | |
|  | Ларь морозильный | «Vestfrost Solutions HF 300 Special»  Температурный режим, °C: от -18 до -22;  хладагент: R134А;  тип охлаждения: статическое;  крышка: глухая;  объем, л: 660;  разморозка: принудительная;  230 Вт; 220 В; 91 кг / 107,5 кг;  количество корзин: 4;  замок: опция  темп. окр. среды: до +30°С;  2010х600х850 | 1 |
|  | Машина посудомоечная | «МПК-700К»  Тип: купольный;  производительность по тарелкам: 700 шт./ч;  кассеты для мытья тарел., стаканов и чашек, приборов;  подключение к горячей и хол. воде;  дозаторы моющего и ополаскивающего средств;  обзорное стекло на куполе, с лампой освещения;  2 режима мойки | 1 |
|  | Шкаф холодильный | «POLAIR CV107-S»  Темп. режим: -5…+5; V=700 л; Д\*ш\*в, мм: 697\*925\*1960; 1-дверный; автоматическая оттаивание испарителя, с системой испарения конденсата; терморегулятор: электронный блок;  верхнее расположение агрегата; хладагент: R134А;  жидкокристаллический дисплей; клапан Шредера; распашной тип двери; возможность изменения стороны открывания дверей; эластичные уплотнители с магнитными вставками, обеспечивающие макс. герметизацию; внутр. подсветка; регулировка ножек по высоте; замок | 3 |
|  | Картофелечистка | «МКК-150-01»  С подставкой и мезгосборником, полностью из высококачественной полированной нерж. ст. (150 кг/ч, 465\*700\*1100, 0,55 кВт);  корпус: полностью из высококачественной полированной нерж. ст.;  макс. разовая загрузка: 10 кг | 1 |
|  | Машина протирочная | «МПР-350М Торгмаш»  В комплекте:   * диск шинковочный (нарезка соломкой 4х3 мм) 13.00.00; * диск тонкого измельчения (для драников) 12.00.00; * нож комбинированный (нарезка брусочками 5х10 мм) 14.00.00; * нож для нарезки соломкой 2х2 мм (по-корейски) 04.16.00; * диск терочный (нарезка размером 1,3х3,5 мм) 11.00.00; * нож дисковый (нарезка ломтиками толщиной 2 мм) 10.00.00; * решетка ножевая 10х10 (нарезка кубиками 10х10х10 мм, с ножом дисковым 10 мм) 04.03.00; * нож дисковый 10 мм (нарезка ломтиками 10 мм, нарезка кубиками 10х10х10 мм, с решеткой ножевой 10х10 мм) 04.06.00; * диск протирочный с отверстиями Ø 4 мм 00.00.04; * диск протирочный с отверстиями Ø 1,5 мм 00.00.05;   600\*340\*650 | 1 |
|  | Водоумягчитель для посудомоечной машины | «Vormax VSD 16»  Раб. давление воды в водопроводе: 1-8 бар; количество соли для регенерации: 2 кг: температура воды в водопроводе: 8-25°С; макс. допустимая жесткость воды: 90 f; макс. рекомендованный поток: 1000 л/ч; подключение к водопроводу: 3/4", 3/8"; корпус: нерж. ст. марки AISI 304; Ø: 190 | 1 |
| **МАУ «Комбинат детского питания»** | | | |
|  | Ванна | «ВДП-200 ВТ»  Раб. объем ванны, л: 200;  Ø сливного отверстия, мм: 50;  Мотор-редуктор привода мешалки: NMRV 40I60-0,18 кВт-4Р-380В-50Гц;  напряжение питания, В: 3N-380±10%;  частота переменного тока питания, Гц: 50±2%;  частота вращения мешалки, об/мин.: 23;  температура пастеризации продукта, °С: <95  время нагрева продукта до 74°С, мин.: 60;  установленная мощность, кВт: <12;  1350х1000х1350;  масса, кг: <240 | 2 |
|  | Ванна | «ВДП-350 ВТ»  Раб. объем ванны, л: 350;  Ø сливного отверстия, мм: 50;  мотор-редуктор привода мешалки: NMRV 40I60-0,18 кВт-4Р-380В-50Гц;  напряжение питания, В: 3N-380±10%;  частота переменного тока питания, Гц: 50±2%;  частота вращения мешалки, об/мин.: 23;  температура пастеризации продукта, °С: <95;  время нагрева продукта до 74°С, мин.: 60;  установленная мощность, кВт: <25;  1400х1100х1400;  Масса, кг: <350 | 3 |
|  | Автомат фасовочный | «АДНК 39»  Производительность раб., в зависимости от консистенции продукта и объема дозы, шт./мин.: до 30;  электромеханический привод;  напряжение, В/Гц: 220/50;  потребляемая мощность, кВт: 1;  расход сжатого воздуха, л/мин.: 500;  давление, МПа: 0,6;  пневмооборудование: Camozzi (Италия);  вес, кг: 230;  количество рядов, шт.: 1;  метод дозирования: объемный;  регулировка дозы с точной настройкой, мл: 100-500;  погрешность дозы, %: +/-2 | 1 |
|  | Автомат фасовочный | «АДНК 39 Т-К»  Производительность раб., в зависимости от консистенции продукта и объема дозы, шт./мин.: до 30;  напряжение, В/Гц: 220/50;  потребляемая мощность, кВт: 1;  расход сжатого воздуха, л/мин.: 500;  давление, МПа: 0,6;  пневмооборудование: Camozzi (Италия);  вес, кг: 330;  количество рядов, шт.: 1;  метод дозирования: объемный;  регулировка дозы с точной настройкой, мл: 100-500;  погрешность дозы, %: +/-2;  УФ лампа для бактерицидной обработки тары, с кожухом | 1 |
|  | Холодильная и термостатная камеры в комплекте со сплит-системой, щитом управления, нагревом, тепловентилятором, расходным монтажным материалом (фреон, электрокабель, крепеж и пр.) | «Камера КХ-012, в комплекте сплит-система VGS 110S, Термостнатная камера КХН-007 3»   * 1. Холодильная – для хранения, охлаждения молочных продуктов;   2560х2560х2200;  Материал и толщина изоляции:  - стены – панель ППУ 80 мм;  - потолок – панель ППУ 80 мм;  - пол – панель ППУ 80 мм;  температура в камере: +2±4°С;  частота загрузки: 1 раз в сут.;  температура поступающего продукта: + 35°С;  конечная температура продукта: + 4°С;  температура наружного воздуха: + 35°С;  в качестве холодильного оборудования – сплит-система;   * 1. термокамера для ферментации молочных продуктов   3160х1360х2200;  материал и толщина изоляции:  - стены – панель ППУ 80 мм;  - потолок – панель ППУ 80 мм;  - Пол – панель ППУ 80 мм;  Температура в камере: +40°С | 1 |
|  | Сплит-система | * «Т07Н-SnN/I/T07H-SnN/J» * Производительность (охлаждение), кВт: 2,25; * производительность (охлаждение), BTU: 7677; * производительность (обогрев), кВт: 2,35; * производительность (обогрев), BTU: 8018; * мин. рекомендуемая площадь помещения, м²: 10; * макс. рекомендуемая площадь помещения, м²: 23; * хладагент: R410A; * марка компрессора: Gree; * тип компрессора: роторный; * EER (класс): 3,21 (А); * COP (класс): 3,61 (А); * электропитание, Ф/В/Гц: 1/220/50; * потребляемая мощность (охлаждение), кВт: 0,700; * потребляемая мощность (обогрев), кВт: 0,651; * раб. ток (охлаждение), А: 3,50; * раб. ток (обогрев), А: 3,20; * объем рециркуляции воздуха, м³/ч: 250/290/310/420/450/470/520; * объем рециркуляции воздуха (нар.), м³/ч: 1200; * соединительные трубы (газ), мм: 9,52; * соединительные трубы (жидкость), мм: 6,35; * диапазон раб. температур (охлаждение), °C: 18-43; * диапазон раб. температур (обогрев), °C: -15-+24; * максимальная длина трассы, м: 15; * заводская заправка хладагента, кг: 0,52; * Ø трубопровода для слива конденсата, мм: 17; * кабель электропитания, мм²: 3х1,5; * кабель межблочной связи, мм²: 5х1,5; * автомат токовой защиты, А: 10; * макс. перепад высот, м: 10; * внутр. блок: * - уровень звукового давления, дБ: 24/27/28/34/35/37/39; * - 704x260x185; * - упаковка 748x316x247; * - масса нетто/брутто, кг: 7.5/8.7; * нар. блок: * - уровень звукового давления, дБ: 48; * - 720x428x310; * - упаковка 765 x 475 x 350 * - масса нетто/брутто, кг: 23.4/25.4 | 5 |
|  | Сплит-система | * «Т09Н-SnN/I/T09H-SnN/J» * Производительность (охлаждение), кВт: 2,55; * производительность (охлаждение), BTU: 8701; * производительность (обогрев), кВт: 2,65; * производительность (обогрев), BTU: 9 042; * мин. рекомендуемая площадь помещения, м²: 12; * макс. рекомендуемая площадь помещения, м²: 26; * хладагент: R410A; * марка компрессора: Gree; * тип компрессора: роторный; * EER (класс): 3,21 (А); * COP (класс): 3,61 (А); * электропитание, Ф/В/Гц: 1/220/50; * потребляемая мощность (охлаждение), кВт: 0,794; * потребляемая мощность (обогрев), кВт: 0,734; * рабочий ток (охлаждение), А: 3,70; * рабочий ток (обогрев), А: 3,30; * объем рециркуляции воздуха, м³/ч: 250/370/420/470; * объем рециркуляции воздуха (нар.), м³/ч: 1 200; * соединительные трубы (газ), мм: 9,52; * соединительные трубы (жидкость), мм: 6,35; * диапазон раб. температур (охлаждение), °C: 18-43; * диапазон раб. температур (обогрев), °C: -7-+24; * макс. длина трассы, м: 15; * заводская заправка хладагента, кг: 0,56; * Ø трубопровода для слива конденсата, мм: 17; * кабель электропитания, мм²: 3х1,5; * кабель межблочной связи, мм²: 5х1,5; * автомат токовой защиты, А: 10; * макс. перепад высот, м: 10; * внутр. блок: * - уровень звукового давления, дБ: 26/35/38/40; * - 698x250x185; * - упаковка 747x322x255; * - масса нетто/брутто, кг: 7.5/8.5; * нар. блок: * - уровень звукового давления, дБ: 49; * - 720x428x31 | 2 |
|  | Сплит-система | * «Т12Н-SnN/I/T12H-SnN/J» * Производительность (охлаждение), кВт: 3,25; * производительность (охлаждение), BTU: 11089; * производительность (обогрев), кВт: 3,40; * производительность (обогрев), BTU: 11601; * мин. рекомендуемая площадь помещения, м²: 15; * макс. рекомендуемая площадь помещения, м²: 33; * хладагент: R410A; * марка компрессора: Gree; * тип компрессора: роторный; * EER (класс): 3,21 (А); * COP (класс)6 3,61 (А); * электропитание, Ф/В/Гц: 1/220/50; * потребляемая мощность (охлаждение), кВт: 1,012; * потребляемая мощность (обогрев), кВт: 0,941; * раб. ток (охлаждение), А: 4,32; * раб. ток (обогрев), А: 4,40; * объем рециркуляции воздуха, м³/ч: 330/430/500/550; * объем рециркуляции воздуха (нар.), м³/ч: 1 600; * соединительные трубы (газ), мм: 12,7; * соединительные трубы (жидкость), мм: 6,35; * диапазон раб. температур (охлаждение), °C: 18-43; * диапазон раб. температур (обогрев), °C: -7-+24; * макс. длина трассы, м: 15; * заводская заправка хладагента, кг: 0,72; * Ø трубопровода для слива конденсата, мм: 17; * кабель электропитания, мм²: 3х1,5; * кабель межблочной связи, мм²: 5х1,5; * автомат токовой защиты, А: 16; * макс. перепад высот, м: 10; * внутр. блок: * - уровень звукового давления, дБ: 33/35/38/40; * - 773x250x185 | 1 |
|  | Сплит-система | * «Т18Н-SnN/I/T18H-SnN/J» * Производительность (охлаждение), кВт: 4,80; * производительность (охлаждение), BTU: 16378; * производительность (обогрев), кВт: 5,30; * производительность (обогрев), BTU: 18084; * мин. рекомендуемая площадь помещения, м²: 21; * макс. рекомендуемая площадь помещения, м²: 48; * хладагент: R410A; * марка компрессора: Gree; * тип компрессора: роторный * EER (класс): 3,25 (А); * COP (класс): 3,61 (А); * электропитание, Ф/В/Гц: 1/220/50; * потребляемая мощность (охлаждение), кВт: 1,476; * потребляемая мощность (обогрев), кВт: 1,468; * раб. ток (охлаждение), А: 6,42; * раб. ток (обогрев), А: 6,38; * объем рециркуляции воздуха, м³/ч: 340/370/410/480/530/590/650; * объем рециркуляции воздуха (нар.), м³/ч: 1800; * соединительные трубы (газ), мм: 12,7; * соединительные трубы (жидкость), мм: 6,35; * диапазон раб. температур (охлаждение), °C: 18-43; * диапазон раб. температур (обогрев), °C: -15-+24; * макс. длина трассы, м: 25; * заводская заправка хладагента, кг: 1,26; * Ø трубопровода для слива конденсата, мм: 17; * кабель электропитания, мм²: 3х2,5; * кабель межблочной связи, мм²: 5х2,5; * автомат токовой защиты, А: 25; * макс. перепад высот, м: 10; * Внутр. блок:   - уровень звукового давления, дБ: 32/34/35/36/38/39/40;  - 825x293x196;  - упаковка 870x349x257;  - масса нетто/брутто, кг: 10.3/10.9;   * Нар. блок: * - уровень звукового давления, дБ: 52 * - 848x540x320 | 2 |
|  | Стерилизатор | «ГК-100-3»  Объем камеры, дм³: 100;  загрузочный объем камеры, дм³: 72;  камера, мм: 400х830;  высота загрузки, мм: 785;  1 режим, t°C – мин. – Мпа: 132 – 20 – 0,2;  2 режим, t°C – мин. – Мпа: 120 – 45 – 0,11;  производительность встроенного парогенератора, кг/ч пара: 15,87;  напряжение, В: 380;  установочная мощность, кВт: 14;  1220х604х1445;  масса, кг: <230 | 1 |
|  | Термостат | «ТС-1/80 СПУ мод.1001»  Макс. температурный диапазон термостатирования, Токр °С: +5 - +60;  макс. отклонение ср. температуры любой точки раб. объема от заданной при установившемся тепловом режиме, °С, не более:  - до +45° включительно - от -1 до +1;  - от +45° до +60° - от -1 до +2;  макс. отклонение температуры в любой точке раб. камеры от средней, °С: ±0,4;  время установления раб. режима при макс. температуре в раб. камере, мин.: <120;  время непрерывной работы термостата в автоматическом режиме, ч: >500;  потребляемая мощность термостата, Вт: <250;  раб. камера, мм: >396х393х496  термостат, мм: <525х521х721  масса термостата, кг: 36; с принадлежностями и ЗИП – 40;  средний срок службы, лет: >10 лет | 3 |
|  | Холодильник фармацевтический | «POZIS хф-250-2»  Общий объём, л: 250;  600×610×1300;  масса, кг: <53;  номинальная потребляемая мощность, Вт: 200;  напряжение, В: 220;  система оттаивания холодильной камеры: авто;  температура в холодильной камере, °С: +2... +15  частота, Гц: 50 | 1 |
|  | Бутирометр для молока | Тип: для молока;  предел измерения содер. жира, %: 0-6,0  доп. погреш.,%: 0,5;  цена деления, %: 0,1 | 8 |
|  | Компрессор поршневой | «Magnus KW-525/100»  Тип: масляный;  привод: ременной;  объем ресивера: 100 л;  производительность: 525 л/мин.;  давление: 8 бар;  потребляемая мощность: 3 кВт;  напряжение питания: 380 В;  масса: 98 кг | 2 |
|  | Весы электронные | «SWN-3C»  Предел взвешивания, кг: 15/30;  цена поверочного деления, г: 5/10;  число разрядов индикатора: 6;  тип измерения: тензометрический;  питание: аккумуляторы 1,5 Вх3 шт. (тип D) (в комплект не входят), Pb 4 B4 A, адаптер 6В;  диапазон раб. температур, °C: -10 ~ +40;  тип дисплея – жидкокристаллический;  платформа, мм: 226×187;  245×280×110 | 3 |
|  | Этикет пистолет | «Open Date S10A»  Производство: OPEN DATA (Италия);  тип маркиратора: 1-строчный; 10 наборных знаков в ряду (цифры и знаки «точка», «тире», «пробел», дополнительные символы «РУБ- рубли», «$- доллар», «€- евро»);  размеры шрифта: 2,2 х 4,5;  расходные материалы: этикет-лента «волна» 26х12, красящие ролики для OPEN;  вес: 550 г | 2 |
|  | Весы торговые | «ВР4900-30-2Д-06»  Табло: 5-значное, цифровое, LCD, с подсветкой индикаторов;  режимы: взвешивание, функция тарирования, индикатор зарядного устройства, автоматическая установка «0» при включения весов;  электропитание: аккумуляторная батарейка 4В/4Ач, сеть 220В;  раб. температурный режим: -10°-+40°С;  относительная влажность: ≤85%;  пылевлагозащищенность: IP54;  макс. предел взвешивания: 30 кг;  дискретность: 5/10 г | 2 |
|  | Стабилизатор симисторный | «10kBA TDM Electric»  Мин. вх. напряжение: 90В;  суммарная мощность: 10кВА;  вых. номинальная мощность при вх. напряжении: 220В;  макс. вх. ток: 45А;  номинальная присоединительная способность клеммных зажимов для внеш. проводников: 25 мм²;  вых. напряжение (в диапазоне от 90 до 140В и от 250 до 270В): 220+/-7% В;  вых. напряжение (в диапазоне от 140 до 270 В): 220+/-4% В;  напряжение срабатывания защиты от повышенного вых. напряжения: 243 +/-4 В;  напряжение срабатывания защиты от пониженного вых. напряжения: 188 +/-4 В;  срабатывание термозащиты при повышении температуры трансформатора: 120 +/-5°С;  задержка включения вых. напряжения: с. 5; 255;  эффективность (КПД) в интервале 160-240В: 97%;  охлаждение: принудительное;  эл. прочность изоляции цепей стабилизатора: 1500В;  сопротивление изоляции: 2 МОм;  диапазон раб. температур: 0 /+40°С;  класс защиты: IP20 | 1 |
|  | Гидрофор (в комплекте с гидроаккумулятором Oasis GH 24N 4670004379318) | BELAMOS XA 111 ALL (1100 Вт)  (или аналог) | 1 |
|  | Масловлагоотдели-тель | «WIEDERKRAFT WDK-7840»  Макс. давление: 10 бар;  раб. температура: -5°С…+60°С;  производительность: 3000 л/мин.;  присоединительный размер: ½;  тип оборудования для подготовки воздуха: фильтр | 2 |
|  | Стол разделочный производственный | «СР-2/530/600-Э Алента»  Материал столешницы: нерж. ст. марки AISI 430;  масса, кг: 25;  материал каркаса: нерж. ст. марки AISI 430;  толщина стали, мм: столешница – 0,8; каркас – 1,5;  высота столешницы, мм: 30;  нижняя обвязка: нерж. ст.;  борт: нет;  1500х600х860;  грузоподъемность, кг: 100 | 5 |
|  | Ванна моечная 2-секционная | «ВМ-2/430 Алента»  Масса, кг: 20;  отверстие для слива: 2;  отверстие для крана: 1;  моечное отделение: 430х430х250;  материал каркаса: оцинкованная ст.;  материал ванны: нерж. ст. марки AISI 430;  толщина, мм: моечное отделение – 0,8; каркас – 1,5;  количество моечных отделений: 2;  1010х530х860 | 2 |
|  | Пресс-тележка | «ПТ-240»  1300х900х1200;  Ø вых. патрубка, мм: 35;  объем, л: 240;  усилие прессования, кгс: 400;  макс. масса прессуемого продукта, кг: 100 | 1 |
|  | Тележка платформенная | «ТП-8»  1300х900х1200;  Ø вых. патрубка, мм: 35;  объем, л: 240;  усилие прессования, кгс: 400;  макс. масса прессуемого продукта, кг: 100;  количество ручек: 1;  покрытие платформы: металл;  материал каркаса: металл;  высота борта: нет;  платформа 1000х700х700;  грузоподъемность, кг: 300 | 4 |
|  | Стеллаж | Материал каркаса: нерж. ст.;  нагрузка на стеллаж, кг: до 650;  количество полок: 4;  толщина стали, мм: полки 0,8; каркас 1,2;  800х600х2000 | 4 |
|  | Шкаф вытяжной лабораторный | «ЛК-900 ШВ»  Светодиодный светильник, 18 Вт, класс защиты IP-65 (располагается в рабочей зоне);  брызгозащищённые электророзетки 220В, 16А (2 шт.) с заземлением и выключатель;  электромонтажная коробка о.у. с клеммами КМ-222 102х102х43,5 IP 44 и дифференциальный автомат аварийного отключения питания 16А с УЗО;  противопроливочный бортик – полипропилен;  подъемный экран из противоударного триплекс-стекла толщиной 6 мм, механизм подъема – вне рабочей зоны;  тумбы из ЛДСП, с возможностью вытяжки;  материал столешницы: нерж. ст.;  автономный вентилятор канального типа;  940х690х2000 | 1 |
|  | Стол лабораторный с сушилкой | «ЛК-600 СМС-Г»  Материал раб. поверхности раковин мойки лабораторной: нерж. ст.  раб. поверхность: оборудована противопроливочным бортиком по периметру;  глубина раковин, мм: 250;  корпус изделия: ст. с полимерным покрытием;  сушильный стеллаж | 1 |
|  | Холодильник для пищевой продукции с морозильной камерой | «ATLANT XM 4208-000»  1425х545х600;  тип компрессора: не инверторный;  общие объемы, л:  - холодильника – 185/173;  - холодильной камеры – 132/131;  - морозильной камеры – 53/42л;  расположение морозильной камеры: нижнее;  тип управления: механический;  двери: перенавешиваемые;  мощность замораживания: 2кг/сут.;  класс энергопотребления: А;  годовое энергопотребление: 261кВт\*ч;  климатический класс: N (от +16°С до +32°С);  время сохранения холода при отключении: 14 ч;  хладагент: R600а | 3 |
|  | Стиральная машина | «Indesit IWUC 4105»  850х595х330;  макс. нагрузка: 4 кг;  скорость отжима: 1000 об/мин.;  класс стирки: А;  класс отжима: С;  класс энергоэффективности: А;  тип загрузки: фронтальная;  тип управления: электронная | 1 |

**Условия поставки – по месту нахождения Получателей.Поставщик осуществляет монтаж, наладку и ввод оборудования в эксплуатацию по месту нахождения Получателей.**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ЗАЯВКИ**

Заявка на участие в Конкурсе оформляется по форме 5 раздела 9 «ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ КОНКУРСА».

Заявка Участника должна содержать следующее:

* 1. Общие сведения об Участнике, подавшем заявку (форма 2 раздела 9 «ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ КОНКУРСА»);
  2. выписка из единого государственного реестра юридических лиц или выписка из единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей, которые получены не ранее чем за 3 (три) месяца до даты размещения на официальном сайте извещения о проведении Конкурса, копии документов, удостоверяющих личность (для иного физического лица), надлежащим образом заверенный перевод на русский язык документов о государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством соответствующего государства (для иностранного лица);
  3. документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени Участника – юридического лица (копия решения о назначении или об избрании либо копия приказа о назначении физического лица на должность, в соответствии с которыми такое физическое лицо обладает правом действовать от имени Участника без доверенности (далее в настоящей статье – руководитель). В случае, если от имени Участника действует иное лицо, заявка на участие в Конкурсе должна содержать также доверенность на осуществление действий от имени Участника, заверенную печатью Участника (при наличии печати) и подписанную руководителем (для юридического лица) или уполномоченным руководителем лицом, либо засвидетельствованную в нотариальном порядке копию указанной доверенности. В случае, если указанная доверенность подписана лицом, уполномоченным руководителем, заявка на участие в Конкурсе должна содержать также документ, подтверждающий полномочия такого лица;
  4. документы, подтверждающие соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим поставку товара, являющегося объектом Конкурса;
  5. декларация о соответствии Участника требованиям, указанным в «Разделе 4. Требования к участникам открытого конкурса по квалификационному отбору».
  6. копии учредительных документов Участника (для юридического лица);
  7. решение об одобрении или о совершении крупной сделки либо копия такого решения;
  8. копии документов, подтверждающие соблюдение требований Федерального Закона от 30.12.2008 г. № 307-ФЗ «Об аудиторской деятельности».

1. Предложение Участника в отношении объекта закупки, представленное по форме «ПРЕДЛОЖЕНИЕ УЧАСТНИКА КОНКУРСА В ОТНОШЕНИИ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ», приведенной в разделе 9 «ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ КОНКУРСА» (форма 3);
2. сведения о квалификации Участника по форме «СВЕДЕНИЯ О КВАЛИФИКАЦИИ УЧАСТНИКА КОНКУРСА», приведенной в разделе 9 «ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ КОНКУРСА» (форма 4).
   1. Документы, подтверждающие опыт исполнения государственных (муниципальных) контрактов и договоров по аналогичному предмету, выполненных в течение 3 (трех) лет до даты окончания срока подачи заявок на участие в Конкурсе без нарушений: копии исполненных договоров/ контрактов (с актами приемки выполненных работ) или номера таких договоров/контрактов, зарегистрированных в Единой информационной системе. Аналогичными являются исполненные Участниками договоры/контракты на поставку аналогичного товара.
3. Опись документов по форме «ОПИСЬ ДОКУМЕНТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЕМЫХ В СОСТАВЕ ЗАЯВКИ НА УЧАСТИЕ В ОТКРЫТОМ КОНКУРСЕ ПО КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ОТБОРУ», приведенной в разделе 9 «ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ КОНКУРСА» (форма 1); Все листы поданной в письменной форме заявки на участие в Конкурсе, все листы тома такой заявки должны быть прошиты и пронумерованы. Заявка на участие в Конкурсе и каждый том такой заявки должны содержать опись входящих в их состав документов, быть скреплены печатью Участника при наличии печати (для юридического лица) и подписаны Участником или лицом, уполномоченным Участником.
4. сведения о Поставщиках материалов/оборудования/инвентаря (при общей стоимости закупки у одного поставщика более 25% от цены заявки) по форме 6 раздела 9 «ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ КОНКУРСА»

Все листы поданной в письменной форме заявки на участие в Конкурсе, все листы тома такой заявки должны быть прошиты и пронумерованы. Заявка на участие в Конкурсе и каждый том такой заявки должны содержать опись входящих в их состав документов, быть скреплены печатью Участника при наличии печати (для юридического лица) и подписаны Участником или лицом, уполномоченным Участником.

Соблюдение Участником указанных требований означает, что информация и документы, входящие в состав заявки на участие в Конкурсе и тома заявки на участие в Конкурсе, поданы от имени Участника, и он несет ответственность за подлинность и достоверность этих информации и документов.

Ненадлежащее исполнение Участником требования о том, что все листы таких заявки и тома должны быть пронумерованы, является основанием для отказа в допуске к участию в Конкурсе.

Отстранение Участника от участия в Конкурсе или отказ от заключения договора с победителем Конкурса осуществляется в любой момент до заключения договора, если Координатор или Комиссия обнаружит, что Участник не соответствует требованиям или предоставил недостоверную информацию в отношении своего соответствия указанным требованиям.

**РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ ОТКРЫТОГО КОНКУРСА ПО КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ОТБОРУ**

Требования к Участникам:

1. соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим поставку товара, выполнение работы, оказание услуги, являющихся объектом закупки;
2. непроведение ликвидации Участника – юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании Участника – юридического лица или индивидуального предпринимателя несостоятельным (банкротом) и об открытии конкурсного производства;
3. неприостановление деятельности Участника в порядке, установленном [Кодексом](consultantplus://offline/ref=50CA071A518F5BDD78DB84A4E1B2D2EC705ACD11A6AD389D672C202C7978D7DD282B3FFDB0hE16L) Российской Федерации об административных правонарушениях, на дату подачи заявки на участие в закупке;
4. отсутствие у Участника недоимки по налогам, сборам, задолженности по иным обязательным платежам в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации (за исключением сумм, на которые предоставлены отсрочка, рассрочка, инвестиционный налоговый кредит в соответствии с [законодательством](consultantplus://offline/ref=50CA071A518F5BDD78DB84A4E1B2D2EC705ACE14A2AD389D672C202C7978D7DD282B3FF9B0E6hD19L) Российской Федерации о налогах и сборах, которые реструктурированы в соответствии с законодательством Российской Федерации, по которым имеется вступившее в законную силу решение суда о признании обязанности заявителя по уплате этих сумм исполненной или которые признаны безнадежными к взысканию в соответствии с [законодательством](consultantplus://offline/ref=50CA071A518F5BDD78DB84A4E1B2D2EC705ACE14A2AD389D672C202C7978D7DD282B3FF9B0E4hD1EL) Российской Федерации о налогах и сборах) за прошедший календарный год, размер которых превышает 25% (двадцать пять процентов) балансовой стоимости активов Участника, по данным бухгалтерской отчетности за последний отчетный период. Участник считается соответствующим установленному требованию в случае, если им в установленном порядке подано заявление об обжаловании указанных недоимки, задолженности и решение по такому заявлению на дату рассмотрения заявки на участие в определении поставщика (подрядчика, исполнителя) не принято;
5. отсутствие у Участника квалификационного отбора – физического лица либо у руководителя, членов коллегиального исполнительного органа, лица, исполняющего функции единоличного исполнительного органа, или главного бухгалтера юридического лица – Участника судимости за преступления в сфере экономики и (или) преступления, предусмотренные [статьями 289](consultantplus://offline/ref=50CA071A518F5BDD78DB84A4E1B2D2EC705ACE14A0A6389D672C202C7978D7DD282B3FF9B1E5D2A5hC11L), [290](consultantplus://offline/ref=50CA071A518F5BDD78DB84A4E1B2D2EC705ACE14A0A6389D672C202C7978D7DD282B3FFAB1E1hD1EL), [291](consultantplus://offline/ref=50CA071A518F5BDD78DB84A4E1B2D2EC705ACE14A0A6389D672C202C7978D7DD282B3FFAB1E3hD18L), [291.1](consultantplus://offline/ref=50CA071A518F5BDD78DB84A4E1B2D2EC705ACE14A0A6389D672C202C7978D7DD282B3FFAB1EChD1CL) Уголовного кодекса Российской Федерации (за исключением лиц, у которых такая судимость погашена или снята), а также неприменение в отношении указанных физических лиц наказания в виде лишения права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с поставкой товара, выполнением работы, оказанием услуги, являющихся объектом осуществляемой закупки, и административного наказания в виде дисквалификации;
6. участник квалификационного отбора – юридическое лицо, которое в течение 2 (двух) лет до момента подачи заявки на участие в закупке не было привлечено к административной ответственности за совершение административного правонарушения, предусмотренного [статьей 19.28](consultantplus://offline/ref=50CA071A518F5BDD78DB84A4E1B2D2EC705ACD11A6AD389D672C202C7978D7DD282B3FFAB7E6hD1AL) Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях;
7. отсутствие между Участником и Координатором/Получателем конфликта интересов, под которым понимаются случаи, при которых руководитель Координатора/Получателя, член комиссии по осуществлению квалификационного отбора, руководитель контрактной службы Координатора/Получателя, контрактный управляющий состоят в браке с физическими лицами, являющимися выгодоприобретателями, единоличным исполнительным органом хозяйственного общества (директором, генеральным директором, управляющим, президентом и другими), членами коллегиального исполнительного органа хозяйственного общества, руководителем (директором, генеральным директором) учреждения или унитарного предприятия либо иными органами управления юридических лиц - участников квалификационного отбора, с физическими лицами, в том числе зарегистрированными в качестве индивидуального предпринимателя, - участниками квалификационного отбора либо являются близкими родственниками (родственниками по прямой восходящей и нисходящей линии (родителями и детьми, дедушкой, бабушкой и внуками), полнородными и неполнородными (имеющими общих отца или мать) братьями и сестрами), усыновителями или усыновленными указанных физических лиц. Под выгодоприобретателями понимаются физические лица, владеющие напрямую или косвенно (через юридическое лицо или через несколько юридических лиц) более чем десятью процентами голосующих акций хозяйственного общества либо долей, превышающей десять процентов в уставном капитале хозяйственного общества;
8. отсутствие административных и уголовных расследований или вступивших в силу приговоров по уголовным, гражданским делам в отношении участника квалификационного отбора, его директоров, владельцев, руководителей и сотрудников;
9. отсутствие аффилированности с Координатором и государственными служащими, имеющими отношение к проведению квалификационного отбора, а также сотрудниками Благотворителя. Отсутствие аффилированности с государственными служащими, отвечающими за реализацию благотворительного проекта;
10. отсутствие бенефициарной доли участия государственных лиц (избранных или назначенных) в организации Участника;
11. отсутствие у участника квалификационного отбора ограничений для участия в закупках, установленных законодательством Российской Федерации;
12. отсутствие в предусмотренном Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» [реестре](consultantplus://offline/ref=0D01CCC47D089C4AC419A028BD3DE91C2F3E010F1013FB2A63808EB0C0C01E502B795C68EBB3B840A4i3H) недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей) информации об участнике конкурса, в том числе информации об учредителях, о членах коллегиального исполнительного органа, лице, исполняющем функции единоличного исполнительного органа участника конкурса - юридического лица. Отсутствие сведений об участниках конкурса в предусмотренном статьей 5 Федерального закона от 18 июля 2011 года №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» реестре недобросовестных поставщиков.
13. участник должен являться платежеспособным и финансово устойчивым;
14. на имущество Участника не должен быть наложен арест;
15. соблюдение требований Федерального Закона от 30.12.2008 № 307-ФЗ «Об аудиторской деятельности».
16. участник квалификационного отбора не является офшорной компанией;

17) осуществление вида деятельности, соответствующего предмету открытого конкурса по квалификационному отбору за последние 3 года до даты подачи заявки на участие открытом конкурсе по квалификационному отбору;

**РАЗДЕЛ 5. ОБОСНОВАНИЕ НАЧАЛЬНОЙ (МАКСИМАЛЬНОЙ) ЦЕНЫ ДОГОВОРА**

ОБОСНОВАНИЕ НАЧАЛЬНОЙ (МАКСИМАЛЬНОЙ) ЦЕНЫ ДОГОВОРА

Наименование открытого конкурса по квалификационному отбору участников: на право заключения договора с АО «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р» на поставку оборудования для пищеблоков МБОУ СОШ № 32, МБОУ СОШ № 30 (с. Абрау-Дюрсо), МБОУ ООШ № 31 (с. Глебовское) и технологической линии МАУ «Комбинат детского питания» муниципального образования город Новороссийск за счет благотворительных средств АО «КТК-Р».

Дата подготовки обоснования начальной (максимальной) цены договора: 27.04.2021.

Используемый метод определения начальной (максимальной) цены договор: метод сопоставимых рыночных цен (анализа рынка).

Таблица для обоснования начальной (максимальной) цены договора,

при выборе метода сопоставимых рыночных цен (анализа рынка)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер позиции согласно описанию объекта закупки | Наименование товара, работы, услуги, входящих в объект закупки | Основные характеристики закупаемого товара, работ, услуг | Единица измерения | Кол-во | Цена за единицу измерения товара, работы, услуги согласно источникам ценовой информации, руб. | | | Цена за единицу товара, работы, услуги по позиции, руб.\* | Начальная (максимальная) цена по позиции, руб. |
| Источник цены № 1  от 26.04.2021 № б/н  (реквизиты документа) | Источник цены № 2  от 26.04.2021 № б/н  (реквизиты документа) | Источник цены № 3  от 14.04.2021 № б01/215  (реквизиты документа) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Стол кондитерский | Д\*Ш\*В, мм1500х800х900, нерж.ст., макс. нагрузка 100 кг | штук | 1 | 21503 | 20910 | 28290 |  |  |
|  | Мясорубка | шнека 240-260 об/мин.; набор ножей и решеток полный унгер; 380 В; 2,2 кВт; потребляемая мощность 0,112 кВт; ширина 750 мм; глубина 340 мм | штук | 1 | 51474 | 53072 | 48855,52 |  |  |
|  | Пароконвектомат | Память на 120 готовых + 360 собственных программ приготовления, 9 режимов работы;  многоуровневое приготовление (таймер для каждого уровня);  парогенератор для образования пара;  регулировка влажности 0-100 %;  режим «Дельта Т» автоматически поддерживает постоянную разницу между температурой внутри продукта и температурой в камере, позволяет деликатно готовить блюда при мин. потерях веса и влаги;  таймер от 1 мин. до 10 ч;  сенсорная панель управления на рус.яз.;  3-канальный температурный щуп;  вентилятор с 5 скоростями вращения;  система самодиагностики;  функция отложенного старта;  аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру;  автоматическая мойка с 3 режимами: быстрая, полная и средняя;  полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар»;  мойка с 2 типами моющих средств – жидкими и твердыми (таб.);  охлаждение слива  вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога;  2-ходовой механизм открывания двери для защиты персонала от горячего пара;  система закрывания двери «свободные руки» для простого закрывания двери одним движением;  духовку можно мыть изнутри под струей воды;  USB-порт;  степень защиты камеры: IPX5;  потребляемая мощность: 35 кВт;  количество воздушных ТЭНов: 8;  количество ТЭНов парогенератора: 8;  точность поддерживаемой температуры: ± 1 °С;  расход воды в режиме «Пар»: от 8 до 10 л | штук | 1 | 595019 | 578680 | 670996,48 |  |  |
|  | Ларь морозильный | Температурный режим, °C: от -18 до -22;  тип температурного режима: низкотемпературный; тип морозильный: холодильный агрегат;  хладагент: R134А;  тип охлаждения: статическое;  крышка: глухая;  расположение агрегата: нижнее;  объем, л: 650-660;  материал корпуса: оцинкованная пластифицированная сталь / алюминий;  разморозка: принудительная;  2000х600х820 | штук | 1 | 48198 | 48380 | 41190,44 |  |  |
|  | Ларь морозильный | Температурный режим, °C: от -18 до -22;  хладагент: R134А;  тип охлаждения: статическое;  крышка: глухая;  объем, л: 660;  разморозка: принудительная;  230 Вт; 220 В; 91 кг / 107,5 кг;  количество корзин: 4;  замок: опция  темп. окр. среды: до +30°С;  2010х600х850 | штук | 1 | 45687 | 48380 | 58128 |  |  |
|  | Электросковорода | Сковорода электрическая 1202х1045х940 мм, 120 л, опрокид, нерж. ст., с цельнотянутой чашей; диапазон регулирования температуры 20-270°C; разогрев до 230°C за 15 мин.;  внутр. размеры чаши сковороды:1100х630х197; площадь дна чаши 0,67 м²; механизм подъема и опускания чаши; фиксация крышки в любом положении; регулируемые по высоте ножки | штук | 1 | 146482 | 142460 | 169611,20 |  |  |
|  | Машина посудомоечная | Производительность по кассетам: 60 шт./ч;  производительность по тарелкам: 360-1080 шт./ч  цикл мойки: 60/180/240 сек.;  размер кассеты: 500х500 мм;  макс. диаметр тарелок 420 мм;  макс. высота стаканов 420 мм;  380 В; 9,8 кВт;  подключение к горячей воде;  помпа слива;  дозаторы моющего и ополаскивающего средств;  ширина: 747 мм;  глубина: от 760 до 857 мм;  высота: от 1480 до 1952 мм | штук | 1 | 203746 | 152830 | 211841,50 |  |  |
|  | Машина посудомоечная | Тип: купольный;  производительность по тарелкам: 700 шт./ч;  кассеты для мытья тарел., стаканов и чашек, приборов;  подключение к горячей и хол. воде;  дозаторы моющего и ополаскивающего средств;  обзорное стекло на куполе, с лампой освещения;  2 режима мойки | штук | 1 | 137218 | 146710 | 170114,56 |  |  |
|  | Шкаф холодильный | Темп. режим: -5…+5; V=700 л; Д\*ш\*в, мм: 697\*925\*1960; 1-дверный; автоматическая оттаивание испарителя, с системой испарения конденсата; терморегулятор: электронный блок;  верхнее расположение агрегата; хладагент: R134А;  жидкокристаллический дисплей; клапан Шредера; распашной тип двери; возможность изменения стороны открывания дверей; эластичные уплотнители с магнитными вставками, обеспечивающие макс. герметизацию; внутр. подсветка; регулировка ножек по высоте; замок | штук | 6 | 54699 (позиция КП 10) | 65329 | 64575,95 |  |  |
|  | Картофелечистка | С подставкой и мезгосборником, полностью из высококачественной полированной нерж. ст. (300 кг/ч, 500\*700\*806 380В);  корпус: полностью из высококачественной полированной нерж. ст.;  макс. разовая загрузка: 17 кг | штук | 1 | 49512  (позиция КП 11) | 52955 (позиция КП 11) | 57329,80 |  |  |
|  | Картофелечистка | С подставкой и мезгосборником, полностью из высококачественной полированной нерж. ст. (150 кг/ч, 465\*700\*1100, 0,55 кВт);  корпус: полностью из высококачественной полированной нерж. ст.;  макс. разовая загрузка: 10 кг | штук | 1 | 52353  (позиция КП 13) | 50915 | 51686,75 |  |  |
|  | Холодильник | 600х2050х630;  общий объем: 393 л;  класс энергопотребления: A;  капельная система разморозки;  объем холодильной камеры: 278 л;  объем морозильной камеры: 115 л;  количество компрессоров: 2;  мощность замораживания: 15 кг/сут.;  возможность перевешивания дверей: есть | штук | 1 | 32245  (позиция КП 14) | 35800 | 32085 |  |  |
|  | Слайсер | Гастрономическая машина полуавтоматическая; диаметр ножа 250 мм; толщина среза 0-12 мм; встроенное затачивающее устройство; материал корпуса – алюминий | штук | 1 | 21117  (позиция КП 15) | 22733 | 20489,55 |  |  |
|  | Машина протирочная | Модель должна быть оснащена зубчато-ременной передачей, быстродействующими защелками для крепления и быстросъемными корпусом с лотком для удобства санитарной обработки;  в комплект входит стенд;  раб. органы: ротор лопастной, диск протирочный 3 мм, решетка ножевая 12х12 мм, нож дисковый 2 мм, диск шинковочный, нож дисковый 10 мм, нож комбинированный 10х10 мм;  производительность:  при нарезании сырых овощей  - брусочки сечением 10х10мм (картофель): 350 кг/ч; - кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (картофель, свекла): 200 кг/ч;  - кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (морковь, репа, огурцы): 100 кг/ч;  - шинковка капусты толщиной 2 мм: 160 кг/ч;  - кольца и полукольца толщиной 2 мм (лук репчатый): 140 кг/ч;  - пластинки 10х12х12мм (картофель, морковь): 200 кг/ч;  При нарезании вареных овощей  - соломка сечением 1,5х3 мм (морковь, свекла): 200 кг/ч;  - пластинки 10х12х12 мм (картофель, морковь, свекла): 160 кг/ч;  - при протирании вареного картофеля: 600 кг/ч;  нар. диаметр вращающихся раб. органов: 215 мм;  410\*300\*660 | штук | 1 | 39408  (позиция КП 16) | 43619 | 47283,04 |  |  |
|  | Машина протирочная | В комплекте:  диск шинковочный (нарезка соломкой 4х3 мм) 13.00.00;  диск тонкого измельчения (для драников) 12.00.00;  нож комбинированный (нарезка брусочками 5х10 мм) 14.00.00;  нож для нарезки соломкой 2х2 мм (по-корейски) 04.16.00;  диск терочный (нарезка размером 1,3х3,5 мм) 11.00.00;  нож дисковый (нарезка ломтиками толщиной 2 мм) 10.00.00;  решетка ножевая 10х10 (нарезка кубиками 10х10х10 мм, с ножом дисковым 10 мм) 04.03.00;  нож дисковый 10 мм (нарезка ломтиками 10 мм, нарезка кубиками 10х10х10 мм, с решеткой ножевой 10х10 мм) 04.06.00;  диск протирочный с отверстиями Ø 4 мм 00.00.04;  диск протирочный с отверстиями Ø 1,5 мм 00.00.05;  600\*340\*650 | штук | 1 | 56140 (позиция КП 17) | 60340 | 61524,96 |  |  |
|  | Овощерезка | Электрическая;  производительность: 250 кг/ч;  скорость вращения: 1400 об/мин.;  установка: настольная;  материал: алюминий, нерж. ст.;  380 В;  2 способа загрузки продуктов:  через загрузочную воронку;  через загрузочную горловину с помощью толкателя;  автоматическая остановка после обработки каждой порции продукта и возобновление работы при следующем опускании ручки толкателя;  производительность:  брусочки 10х10 мм: 250 кг/ч;  кубики 10х10х10 мм: 150 кг/ч;  кружочки (ломтики) толщиной 2 мм: 100 кг/ч;  соломка сечением 4,5х3 мм: 130 кг/ч;  соломка сечением 4х2 мм: 130 кг/ч;  485\*292\*525 | штук | 2 | 44487  (позиция КП 19) | 43265 | 50167,04 |  |  |
|  | Шкаф пекарский | 380 В; 15.6 кВт;  количество камер (подов): 3;  вместимость (уровней): 6;  количество уровней в 1 камере: 2;  размеры камеры: 1000x760x180;  объем камеры: 0,14 м³;  формат емкостей: противни 650x450;  температурный режим: 300 °С;  1200\*1040\*1500 | штук | 2 | 123933  (позиция КП 20) | 120530 | 105460,32 |  |  |
|  | Шкаф жарочный | Количество камер: 3;  конвекция;  время разогрева: до 240 °C, 30 мин.;  диапазон регулирования температуры, °C: +20...+270;  внутр. размеры камеры: 538x535x290;  материал изготовления камеры: эмалированная ст.;  размеры противня: 530x470;  количество уровней в камере: 4;  материал изготовления шкафа – высококачественная эмаль;  4 уровня направляющих для противней;  в комплекте каждой духовки: 3 эмалированных противня размером 530x470x33;  раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов;  аварийный терморегулятор на +320 °С;  подставка, боковые и задние стенки: из окрашенного металла;  регулируемые по высоте ножки;  840\*900\*1499 | штук | 2 | 90459  (позиция КП 21) | 87975 | 104924,16 |  |  |
|  | Фаршемешалка | Для перемешивания различных видов фарша до однородной консистенции, а также для смешивания творога и овощной смеси;  с блоком зубчатой передачи, который обеспечивает низкий уровень шума;  корпус и емкость: из нерж. ст.;  вместимость: 10-13 кг;  производительность: 22 кг/ч;  220 В; 0,3 кВт  875x330x490 | штук | 2 | 56159  (позиция КП 22) | 47800 | 50981,76 |  |  |
|  | Стол производственный | Для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления блюд на предприятиях общественного питания и торговли;  регулируемые по высоте ножки;  каркас и полка: из оцинкованной стали;  столешница: из нерж. ст.;  подложка столешницы: из ЛДСП;  ножки: из уголка | штук | 6 | 4556  (позиция КП 23) | 6500 | 5107,70 |  |  |
|  | Водонагреватель | Медный ТЭН; мощность нагрева: 2 000/4 000/6 000 Вт; время нагрева на 45°С:  от 115 мин. на модели объемом 200 л  до 170 мин. на модели объемом 300 л; макс. температура нагрева воды 75°С; присоединительный размер: 1; раб. давление: 0.1-0.6 мПа; класс пылевлагозащиты: IPX4;  объем: 200 л;  530х530х1185 | штук | 4 | 25270  (позиция КП 24) | 34468 | 56548,80 |  |  |
|  | Ванна моечная (котломойка) | 1100х600х870 (890);  емкость: 1000х470х500;  регулируемые по высоте ножки;  каркас: из окрашенного уголка;  емкость: из нерж. ст. марки AISI 430 | штук | 4 | 13272 | 9577 | 16749,75 |  |  |
|  | Ванна моечная | 530х530х870 (890);  емкость: сварная из нерж. ст. марки AISI 430; толщина: 0,5-0,6;  с отверстием Ø 52 мм для установки выпускного сифона;  регулируемые по высоте ножки | штук | 1 | 5364 | 5050 | 6142,15 |  |  |
|  | Ванна моечная | 2310х800х870 (890);  3-секционная;  регулируемые по высоте ножки;  каркас: из оцинкованного уголка;  емкость: из нерж. ст. марки AISI 430 | штук | 1 | 24204 | 23900 | 23041,40 |  |  |
|  | Стеллаж | 1600х900х300, нерж. ст. | штук | 4 | 7783 | 10057 | 11845 |  |  |
|  | Зонт вытяжной для пароконвектомата | 893х1091х251, 300;  воздухопроизводительность: 1400 м³/ч;  пристенный | штук | 1 | 20392 | 22100 | 29900 |  |  |
|  | Прилавок для горячих напитков | Для линии раздачи, для выкладки горячих напитков и мучных изделий;  с 2 розетками, с заземлением для подключения термостата или кипятильника, шкафом и регулируемыми по высоте ножками;  из нерж. ст. марки AISI 304;  1120 мм | штук | 1 | 33474 | 32555 | 36658,55 |  |  |
|  | Прилавок для горячих напитков | Для линии раздачи, для выкладки горячих напитков и мучных изделий;  с 2 розетками, с заземлением для подключения термостата или кипятильника, шкафом и регулируемыми по высоте ножками;  из нерж. ст. марки AISI 304;  1500 мм | штук | 1 | 39680 | 38590 | 45944,80 |  |  |
|  | Прилавок для столовых приборов | Для кратковременного хранения и подготовки к раздаче подносов и столовых приборов в составе линий раздач на предприятиях общественного питания и торговли;  с регулируемыми по высоте ножками;  630х675х1242 | штук | 1 | 22724 | 22100 | 26312 |  |  |
|  | Прилавок холодильный | - стол охлаждаемый открытый 1500 мм;  плавная регулировка температуры от 1 до 10°С  **ровная охлаждаемая столешница**; - 1 полка; - нейтральный шкаф для хранения инвентаря (без  дверок); - **LED-подсветка;**  - **направляющие без стыков;**  - регулируемые по высоте ножки | штук | 1 | 74640 | 136595 | 86424,80 |  |  |
|  | Мармит 1-х и 2-х блюд | Универсальный,1500мм, 2 полки, паровой, с подсветкой, 3кВт, 400/230В;  время разогрева конфорки до раб. температуры: 25-40 мин.;  одна конфорка для наплитной посуды и паровая ванна;  набор из 5 гастроемкостей: 1x (GN1/1x150), 2x (GN1/2x150), 2x (GN1/4x150);  внизу – нейтральный шкаф для инвентаря; направляющие для подносов и регулируемые по высоте ножки | штук | 1 | 83030 | 80750 | 96140 |  |  |
|  | Мармит 2-х блюд | 1500 мм, паровой, с подсветкой, 3кВт, 230В;  время разогрева до раб. температуры: 30 мин.;  набор из 7 гастроемкостей: 2x (GN1/1x150), 2x (GN1/2x150), 3x (GN1/4x150), которые обогреваются паром, поступающим из ванны;  внизу – нейтральный шкаф для инвентаря;  двойная полка над мармитом с лампой подсветки; направляющие для подносов и регулируемые по высоте ножки | штук | 1 | 81719 | 88315 | 105146,80 |  |  |
|  | Прилавок тепловой | Время разогрева до раб. температуры: 20 мин. диапазон регулирования температуры в витрине: 20...80°С;  столешница и внутренний объем прилавка с обогревом теплым воздушным потоком, создаваемым тепловентилятором;  направляющие для подносов и регулируемые по высоте ножки;  15 500 мм | штук | 1 | 59607 | 57970 | 69018,40 |  |  |
|  | Камера морозильная | 1260х600х850 (глубина – с ручкой 695);  общий объем: 373 л;  полезный объем: 362 л;  температурный диапазон, °C: -17 до -24 (регулируется);  потребление электроэнергии, кВт/24ч: 1.08;  потребляемая мощность: 145Вт;  корзины в комплекте: 2;  регулируемый термостат;  режим ускоренной заморозки;  разморозка ручная; термометр; замок; свет; отверстие для слива | штук | 3 | 33376 | 30643 | 61525 |  |  |
|  | Котел пищеварочный КПЭМ-100/9 Т | 100 л; электрический; 18,1 кВт; 400 В; паровая рубашка; полностью нерж.ст.; 6 ТЭНов; 3 режима работы;  при отсутствии воды в "пароводяной рубашке" должно срабатывать автоматическое отключение нагрева;  время разогрева до 95°C: 55мин.;  Ø котла 652;  сливной кран большого диаметра на лицевой панели;  регулируемые по высоте ножки;  841x1015x1030 | штук | 1 | 136082 | 132345 | 169344 |  |  |
|  | Пароконвектомат | Количество воздушных ТЭНов: 3;  количество ТЭНов парогенератора: 3;  режим конвекции: до 270°С;  режим парообразования: до 100 °С;  пар при низких температурах: от 35 до 98 °С;  комбинированный режим: от 35 до 270 °С;  режим разогрева;  парообразование: бойлер;  управление: электронное;  количество уровней: 10;  тип гастроемкости: GN 1/1;  автоматическая мойка;  расстояние между уровнями: 70 мм | штук | 1 | 266133 | 258825  (позиция КП 25) | 300115,20 |  |  |
|  | Плита электрическая | Количество чугунных конфорок: 4;  размеры конфорок: 300х300;  потребляемая мощность конфорки, кВт: 2,8;  площадь жарочной поверхности, м²: 0,36;  температура раб. поверхности конфорки, °C: < 480;  время разогрева конфорки до макс. температуры, мин.: < 25;  4-позиционные переключатели;  подставка из окрашенного металла;  регулируемые по высоте ножки | штук | 1 | 52964 | 51510 | 61327,20 |  |  |
|  | Плита электрическая | Количество чугунных конфорок: 6;  размеры конфорок: 295x417;  потребляемая мощность конфорки, кВт: 3,0;  площадь жарочной поверхности, м²: 0,72;  температура раб. поверхности конфорки, °C: <480;  время разогрева конфорки до макс. температуры, мин.: <30;  4-позиционные переключатели;  подставка из окрашенного металла;  регулируемые по высоте ножки | штук | 4 | 57946 | 56355 | 67095,60 |  |  |
|  | Мясорубка | Производительность: >300 кг/ч;  производительность при повторном измельчении котлетной массы: >100 кг/ч;  мощность двигателя: 1.5 кВт;  номинальная потребляемая мощность: 1.9 кВт;  питающая электросеть:  - род тока 3-фазный, переменный; - номинальное напряжение 380 В; - частота 50 Гц | штук | 1 | 50511 | 54436 | 52029,60 |  |  |
|  | Шкаф универсальный нержавеющий | Полезный объем: 1430 л;  количество бутылок:  в ширину – 20;  в глубину – 7;  вместимость бутылок 0,5 л (стеклянных): 700;  количество полок: 8;  нагрузка (равномерно распределенная) на полку: <40 кг;  площадь полок, включая площадь дна: 5 м2;  мощность оттаивания: 0,418 кВт;  номинальная мощность ламп: 4,8 Вт;  номинальный ток: 4,6 A;  температурный режим: от -6 до +6°C;  охлаждение динамическое;  двери глухие;  1595х710х2030 | штук | 1 | 77906 | 78030 | 86412,15 |  |  |
|  | Шкаф морозильный | Потребление энергии за 24 ч: 1,211 кВт·ч; климатический класс: 7; уровень шума: 45 дБ; объем полезный общий: 348 л; брутто-объем общий: 382 л; хладагент: R 600a; система охлаждения: статическая; способ размораживания: ручной; напряжение: 220-240 ~ В; частота: 50 Гц; потребляемый ток: 1,0 A;  управление: электронное, кнопки; диапазон температур: от -14°C до -28°C; индикатор температуры: снаружи, в цифровом виде; сигнализация неисправности: oптическая и акустическая | штук | 2 | 89015 | 106372 | 104134,80 |  |  |
|  | Холодильник | Система No Frost: нет;  климатический класс: N-ST;  количество компрессоров: 1;  класс энергоэффективности: A;  объем холодильной камеры: 194 л;  зона свежести: нет;  объем морозильной камеры: 51 л;  145х60х63 | штук | 1 | 25749 | 25948 | 24138,50 |  |  |
|  | Машина посудомоечная | 10,5 кВт; 380 В;  длительность цикла мойки: 80/150 с.; производительность по тарелкам: 700 шт./ч; температура мойки: >40°С;  температура ополаскивания: >85°С;  в комплекте: дозатор ополаскивающего средства, насос для мойки, кассета (корзина) для мытья тарелок (500х500 мм), кассета (корзина) для мытья стаканов и чашек (500х500 мм), стакан (вставка) для мытья приборов;  725х830х1490 | штук | 1 | 137218 | 133450 | 154739,20 |  |  |
|  | Водоумягчитель для пароконвектомата | Раб. давление воды в водопроводе: 1-8 бар; количество соли для регенерации: 1.5 кг; температура воды в водопроводе 8-25°С; макс. допустимая жесткость воды: 90 f; макс. рекомендованный поток: 1000 л/ч; подключение к водопроводу: 3/4", 3/8"; корпус: нерж. ст. марки AISI 304; Ø: 190 | штук | 2 | 5471 | 8000 | 7245 |  |  |
|  | Водоумягчитель для посудомоечной машины | Раб. давление воды в водопроводе: 1-8 бар; количество соли для регенерации: 2 кг: температура воды в водопроводе: 8-25°С; макс. допустимая жесткость воды: 90 f; макс. рекомендованный поток: 1000 л/ч; подключение к водопроводу: 3/4", 3/8"; корпус: нерж. ст. марки AISI 304; Ø: 190 | штук | 3 | 7192 | 8000 | 9315 |  |  |
|  | Сковорода | Напряжение питающей э/сети, В: 380 3N ~; номинальная потребляемая мощность, кВт: 12; площадь пода чаши сковороды, м2: 0,53; номинальный объем чаши сковороды, дм ³ (л): 75; диапазон регулирования температуры пода, °С: 50...300; время разогрева пода до 220 °С: 25 | штук | 1 | 134191  (позиция КП 48) | 100260 | 137775,75 |  |  |
|  | Машина картофелеочисти-тельная кухонная | Время на обработку, мин.: 2; макс. разовая загрузка, кг:17; высота загрузки, мм: 722; высота выгрузки, мм: 378 | штук | 1 | 51665  (позиция КП 12) | 52955 | 57329,80 |  |  |
|  | Овощерезка | Ø вводного отверстия: 78; габариты 2 отверстия для закладки фруктов: 160х80; материал корпуса и бункера: алюминий; ​материал днища: нерж. ст. | штук | 1 | 35487  (позиция КП 49) | 40968 | 38470,95 |  |  |
|  | Машина протирочно-резательная | 2 вида протирки;  эксплуатация при температуре окр. среды: 1-40°С;  требования стандарта СТБ ISO 9001-2009;  мощность двигателя: 0,75 кВт;  в комплекте:  диск протирочный с отверстиями Ø 4; 00.00.04;  диск протирочный с отверстиями Ø 1,5; 00.00.05 | штук | 1 | 36101  (позиция КП 18) | 39292 | 38751,55 |  |  |
|  | Тестомес | Несъемная дежа;  материал корпуса: крашеный металл;  материал дежи и насадки: нерж. ст.;  скорость вращения дежи, об/мин.: 20;  скорость вращения насадки, об/мин.: 207 | штук | 1 | 54599  (позиция КП 50) | 56000 | 55776,15 |  |  |
|  | Накопительный электрический водонагреватель | Серия: IR  тип: накопительный;  форм-фактор: круглый;  объем, л: 200;  способ нагрева: электрический;  макс. мощность эл., Вт: 6000;  режимы мощности эл., Вт: 2000/4000/6000;  напряжение сети, В: 230/400;  подключение к стандартной розетке: нет;  установка: вертикальная;  подводка: боковая;  способ крепления: напольный;  тип управления: электронное;  количество внутр. баков: 1;  материал внутр. бака: нерж. ст.;  материал нагревательного элемента: медь;  количество анодов: 1;  количество нагревательных элементов: 1;  время нагрева на ∆t 45°С при макс. мощности, мин.: 99  макс. давление воды, Мпа: 0.7;  мин. давление воды, Мпа: 0.05;  макс. температура нагрева воды, °С: 75;  присоединительный размер: G3/4;  ускоренный нагрев;  тип эл. нагревательного элемента: трубчатый;  точки водоразбора;  класс IP: IPX4;  защита от включения без воды: да;  клапан: предохранительный;  термометр: нет;  индикация включения;  индикация нагрева;  дисплей: да;  расстояние между патрубками подключения, мм: 680;  расстояние от стены до патрубков подключения, мм: 210;  высота, мм: 1185;  глубина, мм: 530 | штук | 2 | 26369 | 34468 | 56548,80 |  |  |
|  | Мармит 2-х блюд | С плавной регулировкой температуры;  способ обогрева гастроемкостей: горячий пар;  внизу: шкаф для хранения кухонного инвентаря;  2-ная полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд;  гастроемкости и направляющие для подносов в комплекте;  количество ламп освещения, шт.: 1;  количество ТЭНов/ПЭНов, шт.: 4;  температура воздуха в ванне, °С: <85;  комплект гастроемкостей:  2x GN1/1x150, 2x GN1/2x150, 3x GN1/3x150;  глубина с направляющими, мм: 1030 | штук | 1 | 75440  (позиция КП 51) | 88315 | 80819,20 |  |  |
|  | Шкаф холодильный | Общий объем: 250 л;  объем холодильной камеры: 250 л;  температура: 2...15 °С;  дверь стеклянная (прозрачная) с замком;  5 полок и 2 контейнера;  система принудительной циркуляции воздуха;  хладагент: изобутан R600a | штук | 1 | 26156  (позиция КП 52) | 24475 | 24138,50 |  |  |
|  | Стеллаж для сушки тарелок | Из хромированных кассет для тарелок, на разборном каркасе из оцинкованного уголка 1,5 мм, 4 уровня | штук | 2 | 16397  (позиция КП 53) | 16500 | 27663,25 |  |  |
|  | Стеллаж кухонный для хранения посуды, инвентаря, сухих продуктов | Регулируемые по высоте ножки с опорами, которые не подвержены коррозии;  разборный каркас из оцинкованной стальной квадратной трубы 40×40;  полки: нерж. ст. марки AISI 430 | штук | 3 | 13064  (позиция КП 54) | 18145 | 14640,65 |  |  |
|  | Ванна | Раб. объем ванны, л: 200;  Ø сливного отверстия, мм: 50;  Мотор-редуктор привода мешалки: NMRV 40I60-0,18 кВт-4Р-380В-50Гц;  напряжение питания, В: 3N-380±10%;  частота переменного тока питания, Гц: 50±2%;  частота вращения мешалки, об/мин.: 23;  температура пастеризации продукта, °С: <95  время нагрева продукта до 74°С, мин.: 60;  установленная мощность, кВт: <12;  1350х1000х1350;  масса, кг: <240 | штук | 2 | 336108  (позиция КП 78) | 40000 | 476000 |  |  |
|  | Ванна | Раб. объем ванны, л: 350;  Ø сливного отверстия, мм: 50;  мотор-редуктор привода мешалки: NMRV 40I60-0,18 кВт-4Р-380В-50Гц;  напряжение питания, В: 3N-380±10%;  частота переменного тока питания, Гц: 50±2%;  частота вращения мешалки, об/мин.: 23;  температура пастеризации продукта, °С: <95;  время нагрева продукта до 74°С, мин.: 60;  установленная мощность, кВт: <25;  1400х1100х1400;  Масса, кг: <350 | штук | 3 | 409104  (позиция КП 79) | 47000 | 509600 |  |  |
|  | Автомат фасовочный | Производительность раб., в зависимости от консистенции продукта и объема дозы, шт./мин.: до 30;  электромеханический привод;  напряжение, В/Гц: 220/50;  потребляемая мощность, кВт: 1;  расход сжатого воздуха, л/мин.: 500;  давление, МПа: 0,6;  пневмооборудование: Camozzi (Италия);  вес, кг: 230;  количество рядов, шт.: 1;  метод дозирования: объемный;  регулировка дозы с точной настройкой, мл: 100-500;  погрешность дозы, %: +/-2 | штук | 1 | 1074000 (позиция КП 83) | 964500 | 1080800 |  |  |
|  | Автомат фасовочный | Производительность раб., в зависимости от консистенции продукта и объема дозы, шт./мин.: до 30;  напряжение, В/Гц: 220/50;  потребляемая мощность, кВт: 1;  расход сжатого воздуха, л/мин.: 500;  давление, МПа: 0,6;  пневмооборудование: Camozzi (Италия);  вес, кг: 330;  количество рядов, шт.: 1;  метод дозирования: объемный;  регулировка дозы с точной настройкой, мл: 100-500;  погрешность дозы, %: +/-2;  УФ лампа для бактерицидной обработки тары, с кожухом | штук | 1 | 1932000 позиция КП (84) | 1581500 | 1915200 |  |  |
|  | Холодильная и термостатная камеры в комплекте со сплит-системой, щитом управления, нагревом, тепловентилятором, расходным монтажным материалом (фреон, электрокабель, крепеж и пр.) | Холодильная – для хранения, охлаждения молочных продуктов;  2560х2560х2200;  Материал и толщина изоляции:  - стены – панель ППУ 80 мм;  - потолок – панель ППУ 80 мм;  - пол – панель ППУ 80 мм;  температура в камере: +2±4°С;  частота загрузки: 1 раз в сут.;  температура поступающего продукта: + 35°С;  конечная температура продукта: + 4°С;  температура наружного воздуха: + 35°С;  в качестве холодильного оборудования – сплит-система;  термокамера для ферментации молочных продуктов  3160х1360х2200;  материал и толщина изоляции:  - стены – панель ППУ 80 мм;  - потолок – панель ППУ 80 мм;  - Пол – панель ППУ 80 мм; | штук | 1 | 98649 (позиция КП 55) | 138525 (позиция КП 79) | 397489,32 |  |  |
|  | Сплит-система | Производительность (охлаждение), кВт: 2,25;  производительность (охлаждение), BTU: 7677;  производительность (обогрев), кВт: 2,35;  производительность (обогрев), BTU: 8018;  мин. рекомендуемая площадь помещения, м²: 10;  макс. рекомендуемая площадь помещения, м²: 23;  хладагент: R410A;  марка компрессора: Gree;  тип компрессора: роторный;  EER (класс): 3,21 (А);  COP (класс): 3,61 (А);  электропитание, Ф/В/Гц: 1/220/50;  потребляемая мощность (охлаждение), кВт: 0,700;  потребляемая мощность (обогрев), кВт: 0,651;  раб. ток (охлаждение), А: 3,50;  раб. ток (обогрев), А: 3,20;  объем рециркуляции воздуха, м³/ч: 250/290/310/420/450/470/520;  объем рециркуляции воздуха (нар.), м³/ч: 1200;  соединительные трубы (газ), мм: 9,52;  соединительные трубы (жидкость), мм: 6,35;  диапазон раб. температур (охлаждение), °C: 18-43;  диапазон раб. температур (обогрев), °C: -15-+24;  максимальная длина трассы, м: 15;  заводская заправка хладагента, кг: 0,52;  Ø трубопровода для слива конденсата, мм: 17;  кабель электропитания, мм²: 3х1,5;  кабель межблочной связи, мм²: 5х1,5;  автомат токовой защиты, А: 10;  макс. перепад высот, м: 10;  внутр. блок:  - уровень звукового давления, дБ: 24/27/28/34/35/37/39;  - 704x260x185;  - упаковка 748x316x247;  - масса нетто/брутто, кг: 7.5/8.7;  нар. блок:  - уровень звукового давления, дБ: 48;  - 720x428x310;  - упаковка 765 x 475 x 350  - масса нетто/брутто, кг: 23.4/25.4 | штук | 5 | 21168  (позиция КП 57) | 21000 | 20405 |  |  |
|  | Сплит-система | Производительность (охлаждение), кВт: 2,55;  производительность (охлаждение), BTU: 8701;  производительность (обогрев), кВт: 2,65;  производительность (обогрев), BTU: 9 042;  мин. рекомендуемая площадь помещения, м²: 12;  макс. рекомендуемая площадь помещения, м²: 26;  хладагент: R410A;  марка компрессора: Gree;  тип компрессора: роторный;  EER (класс): 3,21 (А);  COP (класс): 3,61 (А);  электропитание, Ф/В/Гц: 1/220/50;  потребляемая мощность (охлаждение), кВт: 0,794;  потребляемая мощность (обогрев), кВт: 0,734;  рабочий ток (охлаждение), А: 3,70;  рабочий ток (обогрев), А: 3,30;  объем рециркуляции воздуха, м³/ч: 250/370/420/470;  объем рециркуляции воздуха (нар.), м³/ч: 1 200;  соединительные трубы (газ), мм: 9,52;  соединительные трубы (жидкость), мм: 6,35;  диапазон раб. температур (охлаждение), °C: 18-43;  диапазон раб. температур (обогрев), °C: -7-+24;  макс. длина трассы, м: 15;  заводская заправка хладагента, кг: 0,56;  Ø трубопровода для слива конденсата, мм: 17;  кабель электропитания, мм²: 3х1,5;  кабель межблочной связи, мм²: 5х1,5;  автомат токовой защиты, А: 10;  макс. перепад высот, м: 10;  внутр. блок:  - уровень звукового давления, дБ: 26/35/38/40;  - 698x250x185;  - упаковка 747x322x255;  - масса нетто/брутто, кг: 7.5/8.5;  нар. блок:  - уровень звукового давления, дБ: 49;  - 720x428x31 | штук | 2 | 21168  (позиция КП 58) | 22500 | 22522,50 |  |  |
|  | Сплит-система | Производительность (охлаждение), кВт: 3,25;  производительность (охлаждение), BTU: 11089;  производительность (обогрев), кВт: 3,40;  производительность (обогрев), BTU: 11601;  мин. рекомендуемая площадь помещения, м²: 15;  макс. рекомендуемая площадь помещения, м²: 33;  хладагент: R410A;  марка компрессора: Gree;  тип компрессора: роторный;  EER (класс): 3,21 (А);  COP (класс)6 3,61 (А);  электропитание, Ф/В/Гц: 1/220/50;  потребляемая мощность (охлаждение), кВт: 1,012;  потребляемая мощность (обогрев), кВт: 0,941;  раб. ток (охлаждение), А: 4,32;  раб. ток (обогрев), А: 4,40;  объем рециркуляции воздуха, м³/ч: 330/430/500/550;  объем рециркуляции воздуха (нар.), м³/ч: 1 600;  соединительные трубы (газ), мм: 12,7;  соединительные трубы (жидкость), мм: 6,35;  диапазон раб. температур (охлаждение), °C: 18-43;  диапазон раб. температур (обогрев), °C: -7-+24;  макс. длина трассы, м: 15;  заводская заправка хладагента, кг: 0,72;  Ø трубопровода для слива конденсата, мм: 17;  кабель электропитания, мм²: 3х1,5;  кабель межблочной связи, мм²: 5х1,5;  автомат токовой защиты, А: 16;  макс. перепад высот, м: 10;  внутр. блок:  - уровень звукового давления, дБ: 33/35/38/40;  - 773x250x185 | штук | 1 | 29344  (позиция КП 59) | 30000 | 29452 |  |  |
|  | Сплит-система | Производительность (охлаждение), кВт: 4,80;  производительность (охлаждение), BTU: 16378;  производительность (обогрев), кВт: 5,30;  производительность (обогрев), BTU: 18084;  мин. рекомендуемая площадь помещения, м²: 21;  макс. рекомендуемая площадь помещения, м²: 48;  хладагент: R410A;  марка компрессора: Gree;  тип компрессора: роторный  EER (класс): 3,25 (А);  COP (класс): 3,61 (А);  электропитание, Ф/В/Гц: 1/220/50;  потребляемая мощность (охлаждение), кВт: 1,476;  потребляемая мощность (обогрев), кВт: 1,468;  раб. ток (охлаждение), А: 6,42;  раб. ток (обогрев), А: 6,38;  объем рециркуляции воздуха, м³/ч: 340/370/410/480/530/590/650;  объем рециркуляции воздуха (нар.), м³/ч: 1800;  соединительные трубы (газ), мм: 12,7;  соединительные трубы (жидкость), мм: 6,35;  диапазон раб. температур (охлаждение), °C: 18-43;  диапазон раб. температур (обогрев), °C: -15-+24;  макс. длина трассы, м: 25;  заводская заправка хладагента, кг: 1,26;  Ø трубопровода для слива конденсата, мм: 17;  кабель электропитания, мм²: 3х2,5;  кабель межблочной связи, мм²: 5х2,5;  автомат токовой защиты, А: 25;  макс. перепад высот, м: 10;  Внутр. блок:  - уровень звукового давления, дБ: 32/34/35/36/38/39/40;  - 825x293x196;  - упаковка 870x349x257;  - масса нетто/брутто, кг: 10.3/10.9;  Нар. блок:  - уровень звукового давления, дБ: 52  - 848x540x320 | штук | 2 | 51408  (позиция КП 60) | 50500 | 48125 |  |  |
|  | Стерилизатор | Объем камеры, дм³: 100;  загрузочный объем камеры, дм³: 72;  камера, мм: 400х830;  высота загрузки, мм: 785;  1 режим, t°C – мин. – Мпа: 132 – 20 – 0,2;  2 режим, t°C – мин. – Мпа: 120 – 45 – 0,11;  производительность встроенного парогенератора, кг/ч пара: 15,87;  напряжение, В: 380;  установочная мощность, кВт: 14;  1220х604х1445;  масса, кг: <230 | штук | 1 | 504000  (позиция КП 61) | 520000 | 550648,15 |  |  |
|  | Термостат | Макс. температурный диапазон термостатирования, Токр °С: +5 - +60;  макс. отклонение ср. температуры любой точки раб. объема от заданной при установившемся тепловом режиме, °С, не более:  - до +45° включительно - от -1 до +1;  - от +45° до +60° - от -1 до +2;  макс. отклонение температуры в любой точке раб. камеры от средней, °С: ±0,4;  время установления раб. режима при макс. температуре в раб. камере, мин.: <120;  время непрерывной работы термостата в автоматическом режиме, ч: >500;  потребляемая мощность термостата, Вт: <250;  раб. камера, мм: >396х393х496  термостат, мм: <525х521х721  масса термостата, кг: 36; с принадлежностями и ЗИП – 40;  средний срок службы, лет: >10 лет | штук | 3 | 27944  (позиция КП 62) | 34082 | 28545,64 |  |  |
|  | Холодильник фармацевтический | Общий объём, л: 250;  600×610×1300;  масса, кг: <53;  номинальная потребляемая мощность, Вт: 200;  напряжение, В: 220;  система оттаивания холодильной камеры: авто;  температура в холодильной камере, °С: +2... +15  частота, Гц: 50 | штук | 1 | 24587  (позиция КП 63) | 23059  (позиция КП 53) | 27180,45 |  |  |
|  | Бутирометр для молока | Тип: для молока;  предел измерения содер. жира, %: 0-6,0  доп. погреш.,%: 0,5;  цена деления, %: 0,1 | штук | 8 | 773  (позиция КП 80) | 1200  (позиция КП 61) | 791,23 |  |  |
|  | Компрессор поршневой | Тип: масляный;  привод: ременной;  объем ресивера: 100 л;  производительность: 525 л/мин.;  давление: 8 бар;  потребляемая мощность: 3 кВт;  напряжение питания: 380 В;  масса: 98 кг | штук | 2 | 35000  (позиция КП 64) | 42068 | 34500 |  |  |
|  | Весы электронные | Предел взвешивания, кг: 15/30;  цена поверочного деления, г: 5/10;  число разрядов индикатора: 6;  тип измерения: тензометрический;  питание: аккумуляторы 1,5 Вх3 шт. (тип D) (в комплект не входят), Pb 4 B4 A, адаптер 6В;  диапазон раб. температур, °C: -10 ~ +40;  тип дисплея – жидкокристаллический;  платформа, мм: 226×187;  245×280×110 | штук | 3 | 5740  (позиция КП 65) | 6838  (позиция КП 70) | 7463,50 |  |  |
|  | Этикет пистолет | Производство: OPEN DATA (Италия);  тип маркиратора: 1-строчный; 10 наборных знаков в ряду (цифры и знаки «точка», «тире», «пробел», дополнительные символы «РУБ- рубли», «$- доллар», «€- евро»);  размеры шрифта: 2,2 х 4,5;  расходные материалы: этикет-лента «волна» 26х12, красящие ролики для OPEN;  вес: 550 г | штук | 2 | 5120  (позиция КП 66) | 6300 | 5646,50 |  |  |
|  | Весы торговые | Табло: 5-значное, цифровое, LCD, с подсветкой индикаторов;  режимы: взвешивание, функция тарирования, индикатор зарядного устройства, автоматическая установка «0» при включения весов;  электропитание: аккумуляторная батарейка 4В/4Ач, сеть 220В;  раб. температурный режим: -10°-+40°С;  относительная влажность: ≤85%;  пылевлагозащищенность: IP54;  макс. предел взвешивания: 30 кг;  дискретность: 5/10 г | штук | 2 | 30085  (позиция КП 67) | 4500 | 3668,50 |  |  |
|  | Стабилизатор симисторный | Мин. вх. напряжение: 90В;  суммарная мощность: 10кВА;  вых. номинальная мощность при вх. напряжении: 220В;  макс. вх. ток: 45А;  номинальная присоединительная способность клеммных зажимов для внеш. проводников: 25 мм²;  вых. напряжение (в диапазоне от 90 до 140В и от 250 до 270В): 220+/-7% В;  вых. напряжение (в диапазоне от 140 до 270 В): 220+/-4% В;  напряжение срабатывания защиты от повышенного вых. напряжения: 243 +/-4 В;  напряжение срабатывания защиты от пониженного вых. напряжения: 188 +/-4 В;  срабатывание термозащиты при повышении температуры трансформатора: 120 +/-5°С;  задержка включения вых. напряжения: с. 5; 255;  эффективность (КПД) в интервале 160-240В: 97%;  охлаждение: принудительное;  эл. прочность изоляции цепей стабилизатора: 1500В;  сопротивление изоляции: 2 МОм;  диапазон раб. температур: 0 /+40°С;  класс защиты: IP20 | штук | 1 | 31349  (позиция КП 68) | 35760 | 30257,19 |  |  |
|  | Гидрофор (в комплекте с гидроаккумулятором Oasis GH 24N 4670004379318) | BELAMOS XA 111 ALL (1100 Вт)  (или аналог) | штук | 1 | 10606 (позиция КП 69) | 8000 | 13570 |  |  |
|  | Масловлагоотдели-тель | Макс. давление: 10 бар;  раб. температура: -5°С…+60°С;  производительность: 3000 л/мин.;  присоединительный размер: ½;  тип оборудования для подготовки воздуха: фильтр | штук | 2 | 3150  (позиция КП 81) | 4000 | 3099,25 |  |  |
|  | Стол разделочный производственный | Материал столешницы: нерж. ст. марки AISI 430;  масса, кг: 25;  материал каркаса: нерж. ст. марки AISI 430;  толщина стали, мм: столешница – 0,8; каркас – 1,5;  высота столешницы, мм: 30;  нижняя обвязка: нерж. ст.;  борт: нет;  1500х600х860;  грузоподъемность, кг: 100 | штук | 5 | 3697  (позиция КП 70) | 12000 | 4565,50 |  |  |
|  | Ванна моечная 2-секционная | Масса, кг: 20;  отверстие для слива: 2;  отверстие для крана: 1;  моечное отделение: 430х430х250;  материал каркаса: оцинкованная ст.;  материал ванны: нерж. ст. марки AISI 430;  толщина, мм: моечное отделение – 0,8; каркас – 1,5;  количество моечных отделений: 2;  1010х530х860 | штук | 2 | 9100  (позиция КП 71) | 9079 | 11281,50 |  |  |
|  | Пресс-тележка | 1300х900х1200;  Ø вых. патрубка, мм: 35;  объем, л: 240;  усилие прессования, кгс: 400;  макс. масса прессуемого продукта, кг: 100 | штук | 1 | 124844  (позиция КП 82) | 135496 | 128892 |  |  |
|  | Тележка платформенная | 1300х900х1200;  Ø вых. патрубка, мм: 35;  объем, л: 240;  усилие прессования, кгс: 400;  макс. масса прессуемого продукта, кг: 100;  количество ручек: 1;  покрытие платформы: металл;  материал каркаса: металл;  высота борта: нет;  платформа 1000х700х700;  грузоподъемность, кг: 300 | штук | 4 | 14956  (позиция КП 72) | 9500 | 6764,30 |  |  |
|  | Стеллаж | Материал каркаса: нерж. ст.;  нагрузка на стеллаж, кг: до 650;  количество полок: 4;  толщина стали, мм: полки 0,8; каркас 1,2;  800х600х2000 | штук | 4 | 10819  (позиция КП 73) | 35000  (позиция КП 51) | 12535 |  |  |
|  | Шкаф вытяжной лабораторный | Светодиодный светильник, 18 Вт, класс защиты IP-65 (располагается в рабочей зоне);  брызгозащищённые электророзетки 220В, 16А (2 шт.) с заземлением и выключатель;  электромонтажная коробка о.у. с клеммами КМ-222 102х102х43,5 IP 44 и дифференциальный автомат аварийного отключения питания 16А с УЗО;  противопроливочный бортик – полипропилен;  подъемный экран из противоударного триплекс-стекла толщиной 6 мм, механизм подъема – вне рабочей зоны;  тумбы из ЛДСП, с возможностью вытяжки;  материал столешницы: нерж. ст.;  автономный вентилятор канального типа;  940х690х2000 | штук | 1 | 24692 (позиция КП 74) | 62854  (позиция КП 68) | 79635,06 |  |  |
|  | Стол лабораторный с сушилкой | Материал раб. поверхности раковин мойки лабораторной: нерж. ст.  раб. поверхность: оборудована противопроливочным бортиком по периметру;  глубина раковин, мм: 250;  корпус изделия: ст. с полимерным покрытием;  сушильный стеллаж | штук | 1 | 31447 (позиция КП 75) | 63466 (позиция КП 69) | 59389,04 |  |  |
|  | Холодильник для пищевой продукции с морозильной камерой | 1425х545х600;  тип компрессора: не инверторный;  общие объемы, л:  - холодильника – 185/173;  - холодильной камеры – 132/131;  - морозильной камеры – 53/42л;  расположение морозильной камеры: нижнее;  тип управления: механический;  двери: перенавешиваемые;  мощность замораживания: 2кг/сут.;  класс энергопотребления: А;  годовое энергопотребление: 261кВт\*ч;  климатический класс: N (от +16°С до +32°С);  время сохранения холода при отключении: 14 ч;  хладагент: R600а | штук | 3 | 18850 (позиция КП 76) | 20200 | 20278,80 |  |  |
|  | Стиральная машина | 850х595х330;  макс. нагрузка: 4 кг;  скорость отжима: 1000 об/мин.;  класс стирки: А;  класс отжима: С;  класс энергоэффективности: А;  тип загрузки: фронтальная;  тип управления: электронная | штук | 1 | 18300 (позиция КП 77) | 19000  (позиция КП 72) | 16798,80 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**РАЗДЕЛ 6. ПРОЕКТ ДОГОВОРА**

Акционерное общество «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р», именуемое в дальнейшем «Благотворитель», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_, с одной стороны,

Администрация муниципального образования город Новороссийск, именуемая в дальнейшем «Координатор», в лице главы муниципального образования И.А. Дяченко, действующего на основании Устава, со второй стороны,

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** приглашенное Координатором к участию в настоящем договоре на основании протокола подведения итогов квалификационного отбора от  и именуемый в дальнейшем «**Поставщик**», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с третьей стороны,

совместно именуемые – Стороны,

заключили настоящий договор с целью оказания благотворительной помощи в виде поставки оборудования , указанного в приложении А (в дальнейшем **- «Оборудование»)**, для Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 30 села Абрау-Дюрсо муниципального образования город Новороссийск (далее - **«Получатель-1»)**, Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основная общеобразовательная школа № 31 имени Г.В. Ластовицкого муниципального образования город Новороссийск (далее - **«Получатель-2»)**, Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 32 муниципального образования город Новороссийск (далее - **«Получатель-3»)**, Муниципального автономного учреждения «Комбинат детского питания» муниципального образования город Новороссийск (далее( **«Получатель-4» и** совместно - **«Получатели»)** для использования его в интересах потребителей услуг Получателей (далее - **«Благополучатели»)**.

1. **ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**
   1. Благотворитель предоставляет на благотворительной основе денежные средства Поставщику в оплату поставки Получателям Оборудования.  Поставщик обязуется поставить Оборудование, осуществить монтаж, наладку, ввод Оборудования в эксплуатацию и инструктаж, а Получатели – его принять, поставить на баланс и использовать его в целях, указанных в преамбуле договора.
   2. Координатор контролирует соблюдение Поставщиком и Получателями обязательств по настоящему договору, приемку, и постановку Получателями Оборудования на баланс, использование ими Оборудования в целях, указанных в преамбуле договора, в дальнейшем, а также обеспечивает своевременное предоставление Благотворителю отчетной документации в соответствии с настоящим договором и освещение помощи, оказанной Благотворителем, в СМИ.
   3. Стороны стремятся к тому, чтобы благотворительная помощь была оказана с использованием транспарентных механизмов её реализации, беспристрастным и благоприятным образом с целью удовлетворения потребностей Благополучателей.
   4. Смета расходов по оказанию благотворительной помощи, которую желает оказать Благотворитель, с указанием Получателей Оборудования, приведена в Приложении «А», которое прилагается к настоящему договору и является его неотъемлемой частью.
   5. Общая сумма настоящего договора, согласно смете (Приложение «А»), составляет **\_\_\_\_\_\_**, включая стоимость Оборудования, доставки, разгрузки, установки, сборки, пуско-наладочных работ, инструктажа, стоимость тары, упаковки, налоги и сборы, а также другие расходы, которые могут возникнуть у Поставщика при исполнении обязательств по настоящему Договору.
   6. Поставщик доставляет Оборудование Получателям партиями, осуществляет монтаж, наладку, ввод Оборудования эксплуатацию и инструктаж персонала Получателей:
      1. До\_\_ - Получателям 1-3 в соответствии с номенклатурой, количеством и ценами, указанными в Приложении «А»;
      2. До\_\_ - Получателю -4 в соответствии с номенклатурой, количеством и ценами, указанными в Приложении «А».
   7. Поставщик обязуется поставить Оборудование Получателям, осуществить монтаж, наладку, ввод Оборудования в эксплуатацию и инструктаж по месту нахождения Получателей, указанному в Приложении "А" к настоящему договору. Координатор организует приемку Оборудования Получателями. По факту приема-передачи монтажа, наладки, ввода Оборудования в эксплуатацию и инструктажа Поставщиком и Получателями подписываются, а Координатором заверяются соответственно акты приема-передачи, монтажа, наладки, ввода Оборудования в эксплуатацию и инструктажа. Получатели предоставляют копии актов приема-передачи, монтажа, наладки, ввода Оборудования в эксплуатацию и инструктажа, а также накладных Координатору в течение 5 (пяти) календарных дней с даты их подписания. Координатор предоставляет копии накладных, актов приема-передачи, монтажа, наладки, ввода Оборудования в эксплуатацию и инструктажа Благотворителю в течение 7 (семи) календарных дней с даты их подписания.
   8. Поставщик обязан представить Получателям всю документацию, необходимую для эксплуатации и гарантийного обслуживания Оборудования. Получатели предоставляют Координатору копии необходимых сертификатов, паспортов на Оборудование, документов, подтверждающих постановку полученного Оборудования на свой баланс (приказы о постановке на баланс и инвентарные карточки учёта основных средств), а также документов, подтверждающих гарантийные обязательства Поставщика, в течение 15 (пятнадцати) календарных дней с даты подписания актов приёма-передачи, монтажа, наладки, ввода Оборудования в эксплуатацию и инструктажа.
   9. Координатор контролирует постановку Оборудования на баланс Получателей. Координатор предоставляет Благотворителю копии документов, подтверждающих постановку полученного Оборудования на баланс Получателей (приказы о постановке на баланс и инвентарные карточки учёта), необходимых сертификатов, паспортов на Оборудование, а также документов, подтверждающих гарантийные обязательства Поставщика, в течение 30 (тридцати) календарных дней с даты подписания всех актов приема-передачи Оборудования.
   10. Координатор контролирует нахождение Оборудования в муниципальной собственности и на балансе Получателей до его полной амортизации. Координатор и Получатели не имеют права сдавать Оборудование в аренду, отчуждать его, использовать для оказания платных услуг, либо  использовать в целях, отличных от целей, указанных в преамбуле договора без письменного согласования с Благотворителем. Координатор обеспечивает сбор подписей Получателей в Приложении «В» к настоящему договору, являющемуся его неотъемлемой частью и содержащему обязательства Получателей, предусмотренные настоящим Договором, исполнение которых гарантируется Координатором.
   11. .Координатор организует церемонии торжественной передачи Оборудования Получателям с привлечением представителей Благотворителя, Координатора, средств массовой информации в течение 15 (пятнадцати) календарных дней со дня подписания всех актов приема-передачи, монтажа, наладки , ввода Оборудования в эксплуатацию и инструктажа. Даты проведения церемоний Координатор согласовывает с Благотворителем. Координатор обеспечивает размещение в помещениях Получателей информационных табличек с надписью: "Технологическое оборудование приобретено за счет благотворительных средств АО «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р» и логотипом Благотворителя без дополнительных расходов для Благотворителя». Место размещения табличек с надписью Координатор согласовывает с Благотворителем. Получатели гарантируют нахождение табличек в вышеуказанных помещениях до полной амортизации Оборудования.
   12. Координатор информирует население муниципального образования о благотворительной помощи, оказанной Благотворителем, через средства массовой информации без дополнительных расходов для Благотворителя. Текст информационных сообщений должен быть согласован Координатором с Благотворителем.
   13. Настоящий договор не создает какого-либо сохраняющегося обязательства Благотворителя по оказанию такой благотворительной помощи в будущем.
   14. Уполномоченный представитель Благотворителя имеет право проводить провер-ку  документации Поставщика, Координатора и Получателей, связанной с заключением и исполнением настоящего договора. Координатор, Поставщик и Получатели должны обеспечить хранение такой документации и доступ к ней уполномоченного представителя Благотворителя в течение 3 лет, начиная с даты настоящего договора. Координатор и Получатели также должны обеспечить возможность контроля уполномоченным представителем Благотворителя физического наличия у Получателей Оборудования и его целевого использования в течение всего срока амортизации Оборудования.
   15. Поставщик, Координатор и Получатели полностью отвечают за осуществление благотворительной помощи в соответствии с настоящим договором. Благотворитель не отвечает за фактическое осуществление благотворительной помощи. Благотворитель отвечает только за оплату в соответствии с пунктами 1.3.и 2.1 настоящего договора.
   16. Координатор и Получатели несут ответственность за соответствие технических характеристик Оборудования в процессе его эксплуатации действующему законодательству Российской Федерации, регулирующему требования для оборудования аналогичного назначения, до полной амортизации Оборудования.

2.  УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1 Оплата по настоящему Договору производится следующим образом:

- 50 (пятьдесят) процентов от общей суммы Договора, указанной в п. 1.3 – аванс в размере \_\_\_\_\_\_\_\_ российских рублей \_\_ копеек, перечисляется банковским переводом со счета Благотворителя на расчетный счет Поставщика в течение 10 (десяти) календарных дней с момента получения от Поставщика оригинала должным образом оформленного счета, выписанного Поставщиком после подписания Договора всеми Сторонами;

- 50 (пятьдесят) процентов от общей суммы Договора, указанной в п. 1.3 – финальный платеж в размере \_\_\_\_\_\_\_\_ российских рублей \_\_ копеек осуществляется банковским переводом на расчетный счет Поставщика после исполнения Поставщиком всех принятых по Договору обязательств, включая поставку, монтаж, ввод оборудования в эксплуатацию и инструктаж персонала Получателей в течение 10 рабочих дней с момента получения от Координатора оригинала должным образом оформленного Поставщиком счета, копий подписанных Получателем и заверенных Координатором актов приема-передачи, монтажа, ввода Оборудования в эксплуатацию и инструктажа, копий накладных и счетов-фактур на все Оборудование, которое Поставщик обязуется поставить Получателям в соответствии с Договором.

2.2. При оформлении счета Поставщику необходимо:

-в графе  «Покупатель» написать «Благотворитель» - АО «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р» и указать «Основание платежа – благотворительная помощь КТК»;

-направить один оригинал счета с четкой надписью «Оригинал счета» со всеми сопроводительными документами по адресу:

Финансовый департамент – Отдел по учету кредиторской задолженности,

Каспийский Трубопроводный Консорциум,

Россия, 115093, Российская Федерация, г. Москва, ул. Павловская, дом 7, строение 1;

 -отдельно одну копию такого счета (с надписью «Копия») и сопроводительных документов контактному лицу в КТК.

Все счета должны быть идентифицированы путем указания даты и номера  договора с КТК, к которому относится конкретный счет.

Вопросы, касающиеся счетов, можно направлять контактному лицу в КТК.

2.3.  В случае неисполнения Поставщиком принятых по настоящему договору обязательств по поставке Оборудования с характеристиками, в количестве и ценах согласно Приложению «А», а также в случае несоблюдения срока поставки Оборудования, установленного п. 1.6 настоящего договора, Благотворитель вправе отменить пожертвование, отказаться от исполнения Договора в одностороннем порядке и потребовать возврата всех полученных денежных средств на расчетный счет Благотворителя и/или уплату неустоек (штрафов, пени) на основании и в порядке, указанных в письменном требовании Благотворителя.

2.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Такая пеня установлена Договором в размере одной трехсотой ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации, действующей на дату направления письменного требования (п.2.3. договора), от суммы договора, указанной в п.1.3 договора.

2.5 Штраф начисляется в случае невыполнения возврата денежных средств Благотворителю в срок и в порядке, указанных в письменном требовании (п.2.3. договора), в размере 0,5% от полученной суммы денежных средств за каждый день просрочки возврата денежных средств.

**3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

3.1 Сторонами достигнуто понимание, что Благотворитель не имеет никаких других обязательств перед Координатором и Поставщиком и Получателями, помимо изложенных в настоящем договоре. Между Сторонами не существует никаких предыдущих устных или письменных соглашений. Координатор, Получатели и Поставщик признают, что имеют обязательство по расходованию предоставленных Благотворителем денежных средств в порядке, изложенном в настоящем договоре, и в случае нарушения этого обязательства Координатор, Получатели и Поставщик несут ответственность в соответствии с законодательством РФ.

3.2 Никто из должностных лиц, агентов или сотрудников любой из Сторон не должен:

1) прямо или косвенно предоставлять или получать какие-либо комиссионные вознаграждения, гонорары, скидки, подарки или плату в порядке покрытия представительских расходов в связи с исполнением настоящего договора;

2) оформлять какие-либо коммерческие договоренности с какими-либо должностными лицами, агентами или сотрудниками другой Стороны или в их пользу.

3.3. Поставщик при исполнении договора соблюдает сам и обеспечивает соблюдение своими работниками, агентами и субподрядчиками требований применимого права, а также «Кодекса Делового Поведения КТК», «Принципов хозяйственной деятельности КТК» и «Порядка информирования работниками Акционерного общества «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р» Службы безопасности об угрозах совершения и о совершении актов незаконного вмешательства». Копия «Кодекса Делового Поведения КТК», «Принципов хозяйственной деятельности КТК» и «Порядка информирования работниками Акционерного общества «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р» Службы безопасности об угрозах совершения и о совершении актов незаконного вмешательства» предоставляется Поставщику до начала исполнения по Договору.

3.4. Поставщик подтверждает получение копий «Принципов хозяйственной деятельности КТК», «Кодекса делового поведения КТК» и «Порядка информирования работниками Акционерного общества «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р» Службы безопасности об угрозах совершения и о совершении актов незаконного вмешательства». Поставщик соглашается с тем, что соблюдение Поставщиком «Принципов хозяйственной деятельности КТК», «Кодекса делового поведения КТК» и «Порядка информирования работниками Акционерного общества «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р» Службы безопасности об угрозах совершения и о совершении актов незаконного вмешательства» при сотрудничестве с Благотворителем является обязательным требованием и существенным условием настоящего Договора и обязуется не нарушать ни одно из условий «Принципов хозяйственной деятельности КТК», «Кодекса делового поведения КТК» и «Порядка информирования работниками Акционерного общества «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р» Службы безопасности об угрозах совершения и о совершении актов незаконного вмешательства» при исполнении настоящего договора.

Если Поставщик предоставляет персонал, который будет представлять Благотворителя перед третьими лицами, Поставщик также гарантирует, что такой персонал будет действовать в соответствии с «Кодексом делового поведения КТК».

3.5. Без ущерба для иных прав, предоставленных Благотворителю, в случае нарушения Поставщиком:

- условий пп. 3.3., 3.4. настоящего Договора,

- целевого использования денежных средств благотворительного пожертвования, указанного в настоящем Договора, -

Благотворитель вправе незамедлительно в одностороннем внесудебном порядке расторгнуть настоящий Договор, направив Поставщику уведомление об этом в письменной форме.

Денежные средства, не израсходованные Поставщиком к моменту направления письменного уведомления или израсходованные в нарушение условий Договора, подлежат возврату Благотворителю в течение 5 (пяти) банковских дней.

3.6. Стороны договорились о неприменении положений ст.317.1 ГК РФ к отношениям Сторон по Договору.

3.7. В случае возникновения между Сторонами разногласий или споров, которые не могут быть урегулированы путем переговоров Сторон, такие разногласия и споры будут передаваться на рассмотрение в Арбитражный суд г. Москвы с обязательным соблюдением претензионного порядка. Срок ответа на претензию составляет 10 (десять) рабочих дней с даты получения её какой-либо из Сторон.

**4. КАЧЕСТВО И ГАРАНТИИ**

4.1. Качество поставляемого Оборудования должно соответствовать ТУ, ГОСТам. Оборудование должно быть новым, 2021 года выпуска, и иметь все необходимые сертификаты, лицензии, обеспечивающие возможность использования Оборудования в течение периода его нормальной эксплуатации, установленного производителем для нового изделия. В случае необходимости установки Оборудования такая установка должна обеспечивать его готовность к использованию.

4.2 Поставщик предоставляет Получателям гарантии в соответствии с гарантийными обязательствами, изложенными в формулярах (паспортах) к Оборудованию, в целом, включая составные части и комплектующие изделия, в течение гарантийного срока- \_\_\_\_месяцев с момента подписания акта монтажа, наладки и ввода Оборудования в эксплуатацию , -если более продолжительный гарантийный срок на Оборудование в целом и/или его составные части и комплектующие изделия не указан в ГОСТах, стандартах, технических условиях и или иных документах, относящихся к нему.

4.3 Поставщик обязуется осуществлять гарантийное обслуживание Оборудования в течение всего гарантийного срока. В случае выхода Оборудования из строя во время гарантийного срока Поставщик обязуется осуществить за свой счет его ремонт в течение 2-х недель или замену Оборудования на другое такого же вида в тот же срок.

4.4. Ответственность за несоответствие Оборудования ГОСТу техническим регламентам и ТУ, обнаруженное в ходе эксплуатации в течение гарантийного срока, несет Поставщик.

4.5. Комплекс услуг и производства работ, предусмотренных для гарантийного обслуживания, включает в себя работы и услуги по перечню и срокам, установленным заводом-изготовителем, через Поставщика.

**5. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

5.1 Все изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу только в том случае, если оформлены в письменном виде  и подписаны уполномоченными представителями Сторон.

5.2 Координатор и Получатели в соответствии со Статьей 431.2 Гражданского кодекса заверяют:

-что приобретение Оборудования для Получателей по номенклатуре, указанной в Приложении «А» к настоящему договору, не оплачивается за счёт бюджетных и иных источников финансирования,

- соответствие указанной цены на Оборудование уровню среднерыночных цен на аналогичные товары.

5.3.Координатор и Поставщик подписанием настоящего договора подтверждают отсутствие аффилированных связей государственных гражданских и муниципальных служащих, иных работников Координатора и подведомственных ему организаций, имевших отношение к отбору Поставщика, руководителей Получателей, а также их близких родственников с участниками и руководителями Поставщика.

5.4 Поставщик подписанием настоящего Договора подтверждает:

- что выполнение обязательств по настоящему Договору полностью соответствует Уставу или иным учредительным документам;

- наличие необходимых лицензий у Поставщика для выполнения обязательств по настоящему Договору, либо получение таковых без каких-либо дополнительных затрат для Благотворителя.

**6.СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

6.1 Настоящий договор вступает в силу с даты его подписания всеми Сторонами и действует до полного исполнения Сторонами принятых по договору обязательств. За Координатором, Поставщиком и Получателями сохраняется обязательство представить Благотворителю всю отчетную документацию, подтверждающую использование благотворительной помощи по назначению, и обеспечить возможность проведения Благотворителем контрольных мероприятий, указанных в п. 1.14 настоящего Договора, после истечения срока настоящего Договора.

**7.ПРИЛОЖЕНИЯ**

В качестве неотъемлемой части к Договору к нему прилагаются:

Приложение А. -Смета расходов по оказанию благотворительной помощи;

Приложение В. - Ведомость получателей.

**8. МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**

**Благотворитель:**

**Акционерное Общество «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р»**

Почтовый адрес: 115093, Российская Федерация, г. Москва, ул. Павловская, д. 7, строение 1

Юридический адрес: Российская Федерация, 353900, Краснодарский край, г. Новороссийск, территория Приморский округ Морской терминал

Тел. (495) 966-5000 Факс (495) 966-5222

ИНН 2310040800 КПП 231501001/997250001 (для счетов-фактур)

**Администрация муниципального образования город Новороссийск**

**Поставщик**

**Подписи сторон**

Приложение к Договору№\_\_\_\_

От «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СМЕТА РАСХОДОВ ПО ОКАЗАНИЮ БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОЙ ПОМОЩИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование оборудования** | **Характеристики / наименование** | **Кол-во, ед.** |
| Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 32 муниципального образования город Новороссийск  353900, г Новороссийск, ул Первомайская, д. 7 | | | |
|  | Стол кондитерский | «Abat CKP-7-2»  Д\*Ш\*В, мм1500х800х900, нерж.ст. | 1 |
|  | Мясорубка | «Торгмаш М 600»  Производительность 600 кг/ч; частота вращения шнека 240-260 об/мин.; набор ножей и решеток полный унгер; 380 В; 2,2 кВт; потребляемая мощность 0,112 кВт; ширина 750 мм; глубина 340 мм | 1 |
|  | Пароконвектомат | «Abat ПКА 20-1/1ПП2»  Память на 120 готовых + 360 собственных программ приготовления, 9 режимов работы;   * многоуровневое приготовление (таймер для каждого уровня); * парогенератор для образования пара; * регулировка влажности 0-100 %; * режим «Дельта Т» автоматически поддерживает постоянную разницу между температурой внутри продукта и температурой в камере, позволяет деликатно готовить блюда при мин. потерях веса и влаги; * таймер от 1 мин. до 10 ч; * сенсорная панель управления на рус.яз.; * 3-канальный температурный щуп; * вентилятор с 5 скоростями вращения; * система самодиагностики; * функция отложенного старта; * аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру; * автоматическая мойка с 3 режимами: быстрая, полная и средняя; * полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар»; * мойка с 2 типами моющих средств – жидкими и твердыми (таб.); * охлаждение слива * вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога; * 2-ходовой механизм открывания двери для защиты персонала от горячего пара; * система закрывания двери «свободные руки» для простого закрывания двери одним движением; * духовку можно мыть изнутри под струей воды; * USB-порт; * степень защиты камеры: IPX5;   потребляемая мощность: 35 кВт;  количество воздушных ТЭНов: 8;  количество ТЭНов парогенератора: 8;  точность поддерживаемой температуры: ± 1 °С;  расход воды в режиме «Пар»: от 8 до 10 л | 1 |
|  | Ларь морозильный | «Frostor F 800 S»  Температурный режим, °C: от -18 до -22;  тип температурного режима: низкотемпературный; тип морозильный: холодильный агрегат;  хладагент: R134А;  тип охлаждения: статическое;  крышка: глухая;  расположение агрегата: нижнее;  объем, л: 650-660;  материал корпуса: оцинкованная пластифицированная сталь / алюминий;  разморозка: принудительная;  2000х600х820 | 1 |
|  | Электросковорода | «ЭСК-30-0,67-120»  Сковорода электрическая 1202х1045х940 мм, 120 л, опрокид, нерж. ст., с цельнотянутой чашей; диапазон регулирования температуры 20-270°C; разогрев до 230°C за 15 мин.;  внутр. размеры чаши сковороды:1100х630х197; площадь дна чаши 0,67 м²; механизм подъема и опускания чаши; фиксация крышки в любом положении; регулируемые по высоте ножки | 1 |
|  | Машина посудомоечная | «ADLER ECO 1000 DP PD»  Производительность по кассетам: 60 шт./ч;  производительность по тарелкам: 360-1080 шт./ч  цикл мойки: 60/180/240 сек.;  размер кассеты: 500х500 мм;  макс. диаметр тарелок 420 мм;  макс. высота стаканов 420 мм;  380 В; 9,8 кВт;  подключение к горячей воде;  помпа слива;  дозаторы моющего и ополаскивающего средств;  ширина: 747 мм;  глубина: от 760 до 857 мм;  высота: от 1480 до 1952 мм | 1 |
|  | Шкаф холодильный | «POLAIR CV107-S»  Темп. режим: -5…+5; V=700 л; Д\*ш\*в, мм: 697\*925\*1960; 1-дверный; автоматическая оттаивание испарителя, с системой испарения конденсата; терморегулятор: электронный блок;  верхнее расположение агрегата; хладагент: R134А;  жидкокристаллический дисплей; клапан Шредера; распашной тип двери; возможность изменения стороны открывания дверей; эластичные уплотнители с магнитными вставками, обеспечивающие макс. герметизацию; внутр. подсветка; регулировка ножек по высоте; замок | 3 |
|  | Картофелечистка | «МКК 300»  С подставкой и мезгосборником, полностью из высококачественной полированной нерж. ст. (300 кг/ч, 500\*700\*806 380В);  корпус: полностью из высококачественной полированной нерж. ст.;  макс. разовая загрузка: 17 кг | 1 |
|  | Холодильник | * «ATLANT XM 6026-031» * 600х2050х630; * общий объем: 393 л; * класс энергопотребления: A; * капельная система разморозки; * объем холодильной камеры: 278 л; * объем морозильной камеры: 115 л; * количество компрессоров: 2; * мощность замораживания: 15 кг/сут.; * возможность перевешивания дверей: есть | 1 |
|  | Слайсер | «GASTRORAG HBS250N»  Гастрономическая машина полуавтоматическая; диаметр ножа 250 мм; толщина среза 0-12 мм; встроенное затачивающее устройство; материал корпуса – алюминий | 1 |
|  | Машина протирочная | * «ТОРГМАШ ОМ-350П» * Модель должна быть оснащена зубчато-ременной передачей, быстродействующими защелками для крепления и быстросъемными корпусом с лотком для удобства санитарной обработки; * в комплект входит стенд; * раб. органы: ротор лопастной, диск протирочный 3 мм, решетка ножевая 12х12 мм, нож дисковый 2 мм, диск шинковочный, нож дисковый 10 мм, нож комбинированный 10х10 мм; * производительность: * при нарезании сырых овощей * - брусочки сечением 10х10мм (картофель): 350 кг/ч; - кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (картофель, свекла): 200 кг/ч; * - кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (морковь, репа, огурцы): 100 кг/ч; * - шинковка капусты толщиной 2 мм: 160 кг/ч; * - кольца и полукольца толщиной 2 мм (лук репчатый): 140 кг/ч; * - пластинки 10х12х12мм (картофель, морковь): 200 кг/ч; * При нарезании вареных овощей * - соломка сечением 1,5х3 мм (морковь, свекла): 200 кг/ч; * - пластинки 10х12х12 мм (картофель, морковь, свекла): 160 кг/ч; * - при протирании вареного картофеля: 600 кг/ч; * нар. диаметр вращающихся раб. органов: 215 мм; * 410\*300\*660 | 1 |
|  | Овощерезка | «Abat MKO-50»  Электрическая;  производительность: 250 кг/ч;  скорость вращения: 1400 об/мин.;  установка: настольная;  материал: алюминий, нерж. ст.;  380 В;  2 способа загрузки продуктов:   * + через загрузочную воронку;   + через загрузочную горловину с помощью толкателя;   автоматическая остановка после обработки каждой порции продукта и возобновление работы при следующем опускании ручки толкателя;  производительность:   * брусочки 10х10 мм: 250 кг/ч; * кубики 10х10х10 мм: 150 кг/ч; * кружочки (ломтики) толщиной 2 мм: 100 кг/ч; * соломка сечением 4,5х3 мм: 130 кг/ч; * соломка сечением 4х2 мм: 130 кг/ч;   485\*292\*525 | 2 |
|  | Шкаф пекарский | «Торгмаш ШПЭСМ-3М»  380 В; 15.6 кВт;  количество камер (подов): 3;  вместимость (уровней): 6;  количество уровней в 1 камере: 2;  размеры камеры: 1000x760x180;  объем камеры: 0,14 м³;  формат емкостей: противни 650x450;  температурный режим: 300 °С;  1200\*1040\*1500 | 2 |
|  | Шкаф жарочный | * «Abat ШЖЭ-3-Э» * Количество камер: 3; * конвекция; * время разогрева: до 240 °C, 30 мин.; * диапазон регулирования температуры, °C: +20...+270; * внутр. размеры камеры: 538x535x290; * материал изготовления камеры: эмалированная ст.; * размеры противня: 530x470; * количество уровней в камере: 4; * материал изготовления шкафа – высококачественная эмаль; * 4 уровня направляющих для противней; * в комплекте каждой духовки: 3 эмалированных противня размером 530x470x33; * раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов; * аварийный терморегулятор на +320 °С; * подставка, боковые и задние стенки: из окрашенного металла; * регулируемые по высоте ножки; * 840\*900\*1499 | 1 |
|  | Фаршемешалка | «Airhot MME-20»  Для перемешивания различных видов фарша до однородной консистенции, а также для смешивания творога и овощной смеси;  с блоком зубчатой передачи, который обеспечивает низкий уровень шума;  корпус и емкость: из нерж. ст.;  вместимость: 10-13 кг;  производительность: 22 кг/ч;  220 В; 0,3 кВт  875x330x490 | 2 |
|  | Стол производственный | «Viatto CP-2/900/600-ЮТ-Э»  Для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления блюд на предприятиях общественного питания и торговли;   * регулируемые по высоте ножки;   каркас и полка: из оцинкованной стали;  столешница: из нерж. ст.;  подложка столешницы: из ЛДСП;  ножки: из уголка | 6 |
|  | Водонагреватель | «Thermex Round Plus IR 200V»  »Медный ТЭН; мощность нагрева: 2 000/4 000/6 000 Вт; время нагрева на 45°С:  от 115 мин. на модели объемом 200 л  до 170 мин. на модели объемом 300 л; макс. температура нагрева воды 75°С; присоединительный размер: 1; раб. давление: 0.1-0.6 мПа; класс пылевлагозащиты: IPX4;  объем: 200 л;  530х530х1185 | 4 |
|  | Ванна моечная (котломойка) | «ВМО-1»  1100х600х870 (890);  емкость: 1000х470х500;  регулируемые по высоте ножки;  каркас: из окрашенного уголка;  емкость: из нерж. ст. марки AISI 430 | 4 |
|  | Ванна моечная | «ЭКОНОМ ЦКВМО1-430ЭЦК-М»  530х530х870 (890);  емкость: сварная из нерж. ст. марки AISI 430; толщина: 0,5-0,6;  с отверстием Ø 52 мм для установки выпускного сифона;  регулируемые по высоте ножки | 1 |
|  | Ванна моечная | «СТАНДАРТ ЦК ВМОЗ-700СЦК-М»  2310х800х870 (890);  3-секционная;  регулируемые по высоте ножки;  каркас: из оцинкованного уголка;  емкость: из нерж. ст. марки AISI 430 | 1 |
|  | Стеллаж | 1600х900х300, нерж. ст. | 4 |
|  | Зонт вытяжной для пароконвектомата | 893х1091х251, 300;  воздухопроизводительность: 1400 м³/ч;  пристенный | 1 |
|  | Прилавок для горячих напитков | «ПГН-70КМ-02»  Для линии раздачи, для выкладки горячих напитков и мучных изделий;  с 2 розетками, с заземлением для подключения термостата или кипятильника, шкафом и регулируемыми по высоте ножками;  из нерж. ст. марки AISI 304;  1120 мм | 1 |
|  | Прилавок для горячих напитков | «ПГН-70КМ-03»  Для линии раздачи, для выкладки горячих напитков и мучных изделий;  с 2 розетками, с заземлением для подключения термостата или кипятильника, шкафом и регулируемыми по высоте ножками;  из нерж. ст. марки AISI 304;  1500 мм | 1 |
|  | Прилавок для столовых приборов | «ПСП-70КМ»  Для кратковременного хранения и подготовки к раздаче подносов и столовых приборов в составе линий раздач на предприятиях общественного питания и торговли;  с регулируемыми по высоте ножками;  630х675х1242 | 1 |
|  | Прилавок холодильный | «ПВВ(Н)-70КМ-01-НШ»  - стол охлаждаемый открытый 1500 мм;    плавная регулировка температуры от 1 до 10°С  **ровная охлаждаемая столешница**; - 1 полка; - нейтральный шкаф для хранения инвентаря (без  дверок); - **LED-подсветка;**  - **направляющие без стыков;**  - регулируемые по высоте ножки | 1 |
|  | Мармит 1-х и 2-х блюд | «ЭМК-70КМУ»  Универсальный,1500мм, 2 полки, паровой, с подсветкой, 3кВт, 400/230В;  время разогрева конфорки до раб. температуры: 25-40 мин.;  одна конфорка для наплитной посуды и паровая ванна;  набор из 5 гастроемкостей: 1x (GN1/1x150), 2x (GN1/2x150), 2x (GN1/4x150);  внизу – нейтральный шкаф для инвентаря; направляющие для подносов и регулируемые по высоте ножки | 1 |
|  | Мармит 2-х блюд | «ЭМК-70КМ-01»  1500 мм, паровой, с подсветкой, 3кВт, 230В;  время разогрева до раб. температуры: 30 мин.;  набор из 7 гастроемкостей: 2x (GN1/1x150), 2x (GN1/2x150), 3x (GN1/4x150), которые обогреваются паром, поступающим из ванны;  внизу – нейтральный шкаф для инвентаря;  двойная полка над мармитом с лампой подсветки; направляющие для подносов и регулируемые по высоте ножки | 1 |
|  | Прилавок тепловой | «ПВТ-70КМ-02»  Время разогрева до раб. температуры: 20 мин. диапазон регулирования температуры в витрине: 20...80°С;  столешница и внутренний объем прилавка с обогревом теплым воздушным потоком, создаваемым тепловентилятором;  направляющие для подносов и регулируемые по высоте ножки;  15 500 мм | 1 |
|  | Камера морозильная | «Vestfrost Solutions HF 396»  1260х600х850 (глубина – с ручкой 695);  общий объем: 373 л;  полезный объем: 362 л;  температурный диапазон, °C: -17 до -24 (регулируется);  потребление электроэнергии, кВт/24ч: 1.08;  потребляемая мощность: 145Вт;  корзины в комплекте: 2;  регулируемый термостат;  режим ускоренной заморозки;  разморозка ручная; термометр; замок; свет; отверстие для слива | 3 |
|  | Котел пищеварочный | «КПЭМ-100/9 Т»  100 л; электрический; 18,1 кВт; 400 В; паровая рубашка; полностью нерж.ст.; 6 ТЭНов; 3 режима работы;  при отсутствии воды в "пароводяной рубашке" должно срабатывать автоматическое отключение нагрева;  время разогрева до 95°C: 55мин.;  Ø котла 652;  сливной кран большого диаметра на лицевой панели;  регулируемые по высоте ножки;  841x1015x1030 | 1 |
|  | Плита электрическая | * «АБАТ ЭП-6П» * Количество чугунных конфорок: 6; * размеры конфорок: 295x417; * потребляемая мощность конфорки, кВт: 3,0;   площадь жарочной поверхности, м²: 0,72;  температура раб. поверхности конфорки, °C: <480;  время разогрева конфорки до макс. температуры, мин.: <30;   * 4-позиционные переключатели; * подставка из окрашенного металла; * регулируемые по высоте ножки | 3 |
|  | Водоумягчитель для пароконвектомата | «Vormax VSD 12»  Раб. давление воды в водопроводе: 1-8 бар; количество соли для регенерации: 1.5 кг; температура воды в водопроводе 8-25°С; макс. допустимая жесткость воды: 90 f; макс. рекомендованный поток: 1000 л/ч; подключение к водопроводу: 3/4", 3/8"; корпус: нерж. ст. марки AISI 304; Ø: 190 | 1 |
|  | Водоумягчитель для посудомоечной машины | «Vormax VSD 16»  Раб. давление воды в водопроводе: 1-8 бар; количество соли для регенерации: 2 кг: температура воды в водопроводе: 8-25°С; макс. допустимая жесткость воды: 90 f; макс. рекомендованный поток: 1000 л/ч; подключение к водопроводу: 3/4", 3/8"; корпус: нерж. ст. марки AISI 304; Ø: 190 | 1 |
| Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 30 села Абрау-Дюрсо муниципального образования город Новороссийск  Краснодарский Край, г Новороссийск,с Абрау-Дюрсо,Ул Островского, д 8 | | | |
|  | Пароконвектомат | * «АБАТ ПКА 10-1/1ПМ2-01» * Количество воздушных ТЭНов: 3; * количество ТЭНов парогенератора: 3; * режим конвекции: до 270°С; * режим парообразования: до 100 °С; * пар при низких температурах: от 35 до 98 °С; * комбинированный режим: от 35 до 270 °С; * режим разогрева;   парообразование: бойлер;  управление: электронное;  количество уровней: 10;  тип гастроемкости: GN 1/1;  автоматическая мойка;  расстояние между уровнями: 70 мм | 1 |
|  | Плита электрическая | * «АБАТ ЭПК-48П» * Количество чугунных конфорок: 4; * размеры конфорок: 300х300; * потребляемая мощность конфорки, кВт: 2,8;   площадь жарочной поверхности, м²: 0,36;  температура раб. поверхности конфорки, °C: < 480;  время разогрева конфорки до макс. температуры, мин.: < 25;   * 4-позиционные переключатели; * подставка из окрашенного металла; * регулируемые по высоте ножки | 1 |
|  | Плита электрическая | * «АБАТ ЭП-6П» * Количество чугунных конфорок: 6; * размеры конфорок: 295x417; * потребляемая мощность конфорки, кВт: 3,0;   площадь жарочной поверхности, м²: 0,72;  температура раб. поверхности конфорки, °C: <480;  время разогрева конфорки до макс. температуры, мин.: <30;   * 4-позиционные переключатели; * подставка из окрашенного металла; * регулируемые по высоте ножки | 1 |
|  | Шкаф жарочный | * «Abat ШЖЭ-3-Э» * Количество камер: 3; * конвекция; * время разогрева: до 240 °C, 30 мин.; * диапазон регулирования температуры, °C: +20...+270; * внутр. размеры камеры: 538x535x290; * материал изготовления камеры: эмалированная ст.; * размеры противня: 530x470; * количество уровней в камере: 4; * материал изготовления шкафа – высококачественная эмаль; * 4 уровня направляющих для противней; * в комплекте каждой духовки: 3 эмалированных противня размером 530x470x33; * раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов; * аварийный терморегулятор на +320 °С; * подставка, боковые и задние стенки: из окрашенного металла; * регулируемые по высоте ножки; * 840\*900\*1499 | 1 |
|  | Мясорубка | «МИМ-300»  Производительность: >300 кг/ч;  производительность при повторном измельчении котлетной массы: >100 кг/ч;   * мощность двигателя: 1.5 кВт; * номинальная потребляемая мощность: 1.9 кВт; * питающая электросеть:   - род тока 3-фазный, переменный; - номинальное напряжение 380 В; - частота 50 Гц | 1 |
|  | Шкаф универсальный нержавеющий | «МАРИХОЛОДМАШ КАПРИ 1,5УМ»  Полезный объем: 1430 л;  количество бутылок:   * + в ширину – 20;   + в глубину – 7;   вместимость бутылок 0,5 л (стеклянных): 700;  количество полок: 8;  нагрузка (равномерно распределенная) на полку: <40 кг;  площадь полок, включая площадь дна: 5 м2;  мощность оттаивания: 0,418 кВт;  номинальная мощность ламп: 4,8 Вт;  номинальный ток: 4,6 A;  температурный режим: от -6 до +6°C;  охлаждение динамическое;  двери глухие;  1595х710х2030 | 1 |
|  | Шкаф морозильный | «LIEBHERR GG 4060»  Потребление энергии за 24 ч: 1,211 кВт·ч; климатический класс: 7; уровень шума: 45 дБ; объем полезный общий: 348 л; брутто-объем общий: 382 л; хладагент: R 600a; система охлаждения: статическая; способ размораживания: ручной; напряжение: 220-240 ~ В; частота: 50 Гц; потребляемый ток: 1,0 A;  управление: электронное, кнопки; диапазон температур: от -14°C до -28°C; индикатор температуры: снаружи, в цифровом виде; сигнализация неисправности: oптическая и акустическая | 2 |
|  | Холодильник | * «Indesit TIA 16 S» * Система No Frost: нет; * климатический класс: N-ST; * количество компрессоров: 1; * класс энергоэффективности: A; * объем холодильной камеры: 194 л; * зона свежести: нет; * объем морозильной камеры: 51 л; * 145х60х63 | 1 |
|  | Машина посудомоечная | «АБАТ МПК-700К-01»  10,5 кВт; 380 В;  длительность цикла мойки: 80/150 с.; производительность по тарелкам: 700 шт./ч; температура мойки: >40°С;  температура ополаскивания: >85°С;  в комплекте: дозатор ополаскивающего средства, насос для мойки, кассета (корзина) для мытья тарелок (500х500 мм), кассета (корзина) для мытья стаканов и чашек (500х500 мм), стакан (вставка) для мытья приборов;  725х830х1490 | 1 |
|  | Водоумягчитель для пароконвектомата | «Vormax VSD 12»  Раб. давление воды в водопроводе: 1-8 бар; количество соли для регенерации: 1.5 кг; температура воды в водопроводе 8-25°С; макс. допустимая жесткость воды: 90 f; макс. рекомендованный поток: 1000 л/ч; подключение к водопроводу: 3/4", 3/8"; корпус: нерж. ст. марки AISI 304; Ø: 190 | 1 |
|  | Водоумягчитель для посудомоечной машины | «Vormax VSD 16»  Раб. давление воды в водопроводе: 1-8 бар; количество соли для регенерации: 2 кг: температура воды в водопроводе: 8-25°С; макс. допустимая жесткость воды: 90 f; макс. рекомендованный поток: 1000 л/ч; подключение к водопроводу: 3/4", 3/8"; корпус: нерж. ст. марки AISI 304; Ø: 190 | 1 |
|  | Сковорода | «Тулаторгтехника СЭСМ-0,5ЛЧ»  Напряжение питающей э/сети, В: 380 3N ~; номинальная потребляемая мощность, кВт: 12; площадь пода чаши сковороды, м2: 0,53; номинальный объем чаши сковороды, дм ³ (л): 75; диапазон регулирования температуры пода, °С: 50...300; время разогрева пода до 220 °С: 25 | 1 |
|  | Машина картофелеочисти-тельная кухонная | «АБАТ МКК-300»  Время на обработку, мин.: 2; макс. разовая загрузка, кг:17; высота загрузки, мм: 722; высота выгрузки, мм: 378 | 1 |
|  | Овощерезка | «AIRHOT VC-300»  Ø вводного отверстия: 78; габариты 2 отверстия для закладки фруктов: 160х80; материал корпуса и бункера: алюминий; ​материал днища: нерж. ст. | 1 |
|  | Машина протирочно-резательная | «МПР-350М-01»  2 вида протирки;  эксплуатация при температуре окр. среды: 1-40°С;  требования стандарта СТБ ISO 9001-2009;  мощность двигателя: 0,75 кВт;  в комплекте:  диск протирочный с отверстиями Ø 4; 00.00.04;  диск протирочный с отверстиями Ø 1,5; 00.00.05 | 1 |
|  | Тестомес | * «HURAKAN HKN-30SN» * Несъемная дежа; * материал корпуса: крашеный металл; * материал дежи и насадки: нерж. ст.; * скорость вращения дежи, об/мин.: 20; * скорость вращения насадки, об/мин.: 207 | 1 |
|  | Накопительный электрический водонагреватель | «Thermex Round Plus IR 200V»  Серия: IR  тип: накопительный;  форм-фактор: круглый;  объем, л: 200;  способ нагрева: электрический;  макс. мощность эл., Вт: 6000;  режимы мощности эл., Вт: 2000/4000/6000;  напряжение сети, В: 230/400;  подключение к стандартной розетке: нет;  установка: вертикальная;  подводка: боковая;  способ крепления: напольный;  тип управления: электронное;  количество внутр. баков: 1;  материал внутр. бака: нерж. ст.;  материал нагревательного элемента: медь;  количество анодов: 1;  количество нагревательных элементов: 1;  время нагрева на ∆t 45°С при макс. мощности, мин.: 99  макс. давление воды, Мпа: 0.7;  мин. давление воды, Мпа: 0.05;  макс. температура нагрева воды, °С: 75;  присоединительный размер: G3/4;  ускоренный нагрев;  тип эл. нагревательного элемента: трубчатый;  точки водоразбора;  класс IP: IPX4;  защита от включения без воды: да;  клапан: предохранительный;  термометр: нет;  индикация включения;  индикация нагрева;  дисплей: да;  расстояние между патрубками подключения, мм: 680;  расстояние от стены до патрубков подключения, мм: 210;  высота, мм: 1185;  глубина, мм: 530 | 2 |
|  | Мармит 2-х блюд | «Абат ПМЭС-70км80»  С плавной регулировкой температуры;  способ обогрева гастроемкостей: горячий пар;  внизу: шкаф для хранения кухонного инвентаря;  2-ная полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд;  гастроемкости и направляющие для подносов в комплекте;  количество ламп освещения, шт.: 1;  количество ТЭНов/ПЭНов, шт.: 4;  температура воздуха в ванне, °С: <85;  комплект гастроемкостей:  2x GN1/1x150, 2x GN1/2x150, 3x GN1/3x150;  глубина с направляющими, мм: 1030 | 1 |
|  | Шкаф холодильный | * «Pozis-250-3» * Общий объем: 250 л; * объем холодильной камеры: 250 л; * температура: 2...15 °С; * дверь стеклянная (прозрачная) с замком; * 5 полок и 2 контейнера; * система принудительной циркуляции воздуха; * хладагент: изобутан R600a | 1 |
|  | Стеллаж для сушки тарелок | «СКТ4-с «Стандарт»  Из хромированных кассет для тарелок, на разборном каркасе из оцинкованного уголка 1,5 мм, 4 уровня | 2 |
|  | Стеллаж кухонный для хранения посуды, инвентаря, сухих продуктов | «Кобор» СКТР-1200/500  Регулируемые по высоте ножки с опорами, которые не подвержены коррозии;  разборный каркас из оцинкованной стальной квадратной трубы 40×40;  полки: нерж. ст. марки AISI 430 | 3 |
| Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 31 имени Г.В. Ластовицкого муниципального образования город Новороссийск  353994, Краснодарский край, Новороссийск г, Глебовское с, Чехова ул, дом № 1 | | | |
|  | Ларь морозильный | «Vestfrost Solutions HF 300 Special»  Температурный режим, °C: от -18 до -22;  хладагент: R134А;  тип охлаждения: статическое;  крышка: глухая;  объем, л: 660;  разморозка: принудительная;  230 Вт; 220 В; 91 кг / 107,5 кг;  количество корзин: 4;  замок: опция  темп. окр. среды: до +30°С;  2010х600х850 | 1 |
|  | Машина посудомоечная | «МПК-700К»  Тип: купольный;  производительность по тарелкам: 700 шт./ч;  кассеты для мытья тарел., стаканов и чашек, приборов;  подключение к горячей и хол. воде;  дозаторы моющего и ополаскивающего средств;  обзорное стекло на куполе, с лампой освещения;  2 режима мойки | 1 |
|  | Шкаф холодильный | «POLAIR CV107-S»  Темп. режим: -5…+5; V=700 л; Д\*ш\*в, мм: 697\*925\*1960; 1-дверный; автоматическая оттаивание испарителя, с системой испарения конденсата; терморегулятор: электронный блок;  верхнее расположение агрегата; хладагент: R134А;  жидкокристаллический дисплей; клапан Шредера; распашной тип двери; возможность изменения стороны открывания дверей; эластичные уплотнители с магнитными вставками, обеспечивающие макс. герметизацию; внутр. подсветка; регулировка ножек по высоте; замок | 3 |
|  | Картофелечистка | «МКК-150-01»  С подставкой и мезгосборником, полностью из высококачественной полированной нерж. ст. (150 кг/ч, 465\*700\*1100, 0,55 кВт);  корпус: полностью из высококачественной полированной нерж. ст.;  макс. разовая загрузка: 10 кг | 1 |
|  | Машина протирочная | «МПР-350М Торгмаш»  В комплекте:   * диск шинковочный (нарезка соломкой 4х3 мм) 13.00.00; * диск тонкого измельчения (для драников) 12.00.00; * нож комбинированный (нарезка брусочками 5х10 мм) 14.00.00; * нож для нарезки соломкой 2х2 мм (по-корейски) 04.16.00; * диск терочный (нарезка размером 1,3х3,5 мм) 11.00.00; * нож дисковый (нарезка ломтиками толщиной 2 мм) 10.00.00; * решетка ножевая 10х10 (нарезка кубиками 10х10х10 мм, с ножом дисковым 10 мм) 04.03.00; * нож дисковый 10 мм (нарезка ломтиками 10 мм, нарезка кубиками 10х10х10 мм, с решеткой ножевой 10х10 мм) 04.06.00; * диск протирочный с отверстиями Ø 4 мм 00.00.04; * диск протирочный с отверстиями Ø 1,5 мм 00.00.05;   600\*340\*650 | 1 |
|  | Водоумягчитель для посудомоечной машины | «Vormax VSD 16»  Раб. давление воды в водопроводе: 1-8 бар; количество соли для регенерации: 2 кг: температура воды в водопроводе: 8-25°С; макс. допустимая жесткость воды: 90 f; макс. рекомендованный поток: 1000 л/ч; подключение к водопроводу: 3/4", 3/8"; корпус: нерж. ст. марки AISI 304; Ø: 190 | 1 |
| Муниципальное автономное учреждение «Комбинат детского питания» муниципального образования город Новороссийск   353905, Краснодарский край, Новороссийск Г, Ленина Пр-Кт, дом 7, помещение 2 | | | |
|  | Ванна | «ВДП-200 ВТ»  Раб. объем ванны, л: 200;  Ø сливного отверстия, мм: 50;  Мотор-редуктор привода мешалки: NMRV 40I60-0,18 кВт-4Р-380В-50Гц;  напряжение питания, В: 3N-380±10%;  частота переменного тока питания, Гц: 50±2%;  частота вращения мешалки, об/мин.: 23;  температура пастеризации продукта, °С: <95  время нагрева продукта до 74°С, мин.: 60;  установленная мощность, кВт: <12;  1350х1000х1350;  масса, кг: <240 | 2 |
|  | Ванна | «ВДП-350 ВТ»  Раб. объем ванны, л: 350;  Ø сливного отверстия, мм: 50;  мотор-редуктор привода мешалки: NMRV 40I60-0,18 кВт-4Р-380В-50Гц;  напряжение питания, В: 3N-380±10%;  частота переменного тока питания, Гц: 50±2%;  частота вращения мешалки, об/мин.: 23;  температура пастеризации продукта, °С: <95;  время нагрева продукта до 74°С, мин.: 60;  установленная мощность, кВт: <25;  1400х1100х1400;  Масса, кг: <350 | 3 |
|  | Автомат фасовочный | «АДНК 39»  Производительность раб., в зависимости от консистенции продукта и объема дозы, шт./мин.: до 30;  электромеханический привод;  напряжение, В/Гц: 220/50;  потребляемая мощность, кВт: 1;  расход сжатого воздуха, л/мин.: 500;  давление, МПа: 0,6;  пневмооборудование: Camozzi (Италия);  вес, кг: 230;  количество рядов, шт.: 1;  метод дозирования: объемный;  регулировка дозы с точной настройкой, мл: 100-500;  погрешность дозы, %: +/-2 | 1 |
|  | Автомат фасовочный | «АДНК 39 Т-К»  Производительность раб., в зависимости от консистенции продукта и объема дозы, шт./мин.: до 30;  напряжение, В/Гц: 220/50;  потребляемая мощность, кВт: 1;  расход сжатого воздуха, л/мин.: 500;  давление, МПа: 0,6;  пневмооборудование: Camozzi (Италия);  вес, кг: 330;  количество рядов, шт.: 1;  метод дозирования: объемный;  регулировка дозы с точной настройкой, мл: 100-500;  погрешность дозы, %: +/-2;  УФ лампа для бактерицидной обработки тары, с кожухом | 1 |
|  | Холодильная и термостатная камеры в комплекте со сплит-системой, щитом управления, нагревом, тепловентилятором, расходным монтажным материалом (фреон, электрокабель, крепеж и пр.) | «Камера КХ-012, в комплекте сплит-система VGS 110S, Термостнатная камера КХН-007 3»   * 1. Холодильная – для хранения, охлаждения молочных продуктов;   2560х2560х2200;  Материал и толщина изоляции:  - стены – панель ППУ 80 мм;  - потолок – панель ППУ 80 мм;  - пол – панель ППУ 80 мм;  температура в камере: +2±4°С;  частота загрузки: 1 раз в сут.;  температура поступающего продукта: + 35°С;  конечная температура продукта: + 4°С;  температура наружного воздуха: + 35°С;  в качестве холодильного оборудования – сплит-система;   * 1. термокамера для ферментации молочных продуктов   3160х1360х2200;  материал и толщина изоляции:  - стены – панель ППУ 80 мм;  - потолок – панель ППУ 80 мм;  - Пол – панель ППУ 80 мм;  Температура в камере: +40°С | 1 |
|  | Сплит-система | * «Т07Н-SnN/I/T07H-SnN/J» * Производительность (охлаждение), кВт: 2,25; * производительность (охлаждение), BTU: 7677; * производительность (обогрев), кВт: 2,35; * производительность (обогрев), BTU: 8018; * мин. рекомендуемая площадь помещения, м²: 10; * макс. рекомендуемая площадь помещения, м²: 23; * хладагент: R410A; * марка компрессора: Gree; * тип компрессора: роторный; * EER (класс): 3,21 (А); * COP (класс): 3,61 (А); * электропитание, Ф/В/Гц: 1/220/50; * потребляемая мощность (охлаждение), кВт: 0,700; * потребляемая мощность (обогрев), кВт: 0,651; * раб. ток (охлаждение), А: 3,50; * раб. ток (обогрев), А: 3,20; * объем рециркуляции воздуха, м³/ч: 250/290/310/420/450/470/520; * объем рециркуляции воздуха (нар.), м³/ч: 1200; * соединительные трубы (газ), мм: 9,52; * соединительные трубы (жидкость), мм: 6,35; * диапазон раб. температур (охлаждение), °C: 18-43; * диапазон раб. температур (обогрев), °C: -15-+24; * максимальная длина трассы, м: 15; * заводская заправка хладагента, кг: 0,52; * Ø трубопровода для слива конденсата, мм: 17; * кабель электропитания, мм²: 3х1,5; * кабель межблочной связи, мм²: 5х1,5; * автомат токовой защиты, А: 10; * макс. перепад высот, м: 10; * внутр. блок: * - уровень звукового давления, дБ: 24/27/28/34/35/37/39; * - 704x260x185; * - упаковка 748x316x247; * - масса нетто/брутто, кг: 7.5/8.7; * нар. блок: * - уровень звукового давления, дБ: 48; * - 720x428x310; * - упаковка 765 x 475 x 350 * - масса нетто/брутто, кг: 23.4/25.4 | 5 |
|  | Сплит-система | * «Т09Н-SnN/I/T09H-SnN/J» * Производительность (охлаждение), кВт: 2,55; * производительность (охлаждение), BTU: 8701; * производительность (обогрев), кВт: 2,65; * производительность (обогрев), BTU: 9 042; * мин. рекомендуемая площадь помещения, м²: 12; * макс. рекомендуемая площадь помещения, м²: 26; * хладагент: R410A; * марка компрессора: Gree; * тип компрессора: роторный; * EER (класс): 3,21 (А); * COP (класс): 3,61 (А); * электропитание, Ф/В/Гц: 1/220/50; * потребляемая мощность (охлаждение), кВт: 0,794; * потребляемая мощность (обогрев), кВт: 0,734; * рабочий ток (охлаждение), А: 3,70; * рабочий ток (обогрев), А: 3,30; * объем рециркуляции воздуха, м³/ч: 250/370/420/470; * объем рециркуляции воздуха (нар.), м³/ч: 1 200; * соединительные трубы (газ), мм: 9,52; * соединительные трубы (жидкость), мм: 6,35; * диапазон раб. температур (охлаждение), °C: 18-43; * диапазон раб. температур (обогрев), °C: -7-+24; * макс. длина трассы, м: 15; * заводская заправка хладагента, кг: 0,56; * Ø трубопровода для слива конденсата, мм: 17; * кабель электропитания, мм²: 3х1,5; * кабель межблочной связи, мм²: 5х1,5; * автомат токовой защиты, А: 10; * макс. перепад высот, м: 10; * внутр. блок: * - уровень звукового давления, дБ: 26/35/38/40; * - 698x250x185; * - упаковка 747x322x255; * - масса нетто/брутто, кг: 7.5/8.5; * нар. блок: * - уровень звукового давления, дБ: 49; * - 720x428x31 | 2 |
|  | Сплит-система | * «Т12Н-SnN/I/T12H-SnN/J» * Производительность (охлаждение), кВт: 3,25; * производительность (охлаждение), BTU: 11089; * производительность (обогрев), кВт: 3,40; * производительность (обогрев), BTU: 11601; * мин. рекомендуемая площадь помещения, м²: 15; * макс. рекомендуемая площадь помещения, м²: 33; * хладагент: R410A; * марка компрессора: Gree; * тип компрессора: роторный; * EER (класс): 3,21 (А); * COP (класс)6 3,61 (А); * электропитание, Ф/В/Гц: 1/220/50; * потребляемая мощность (охлаждение), кВт: 1,012; * потребляемая мощность (обогрев), кВт: 0,941; * раб. ток (охлаждение), А: 4,32; * раб. ток (обогрев), А: 4,40; * объем рециркуляции воздуха, м³/ч: 330/430/500/550; * объем рециркуляции воздуха (нар.), м³/ч: 1 600; * соединительные трубы (газ), мм: 12,7; * соединительные трубы (жидкость), мм: 6,35; * диапазон раб. температур (охлаждение), °C: 18-43; * диапазон раб. температур (обогрев), °C: -7-+24; * макс. длина трассы, м: 15; * заводская заправка хладагента, кг: 0,72; * Ø трубопровода для слива конденсата, мм: 17; * кабель электропитания, мм²: 3х1,5; * кабель межблочной связи, мм²: 5х1,5; * автомат токовой защиты, А: 16; * макс. перепад высот, м: 10; * внутр. блок: * - уровень звукового давления, дБ: 33/35/38/40; * - 773x250x185 | 1 |
|  | Сплит-система | * «Т18Н-SnN/I/T18H-SnN/J» * Производительность (охлаждение), кВт: 4,80; * производительность (охлаждение), BTU: 16378; * производительность (обогрев), кВт: 5,30; * производительность (обогрев), BTU: 18084; * мин. рекомендуемая площадь помещения, м²: 21; * макс. рекомендуемая площадь помещения, м²: 48; * хладагент: R410A; * марка компрессора: Gree; * тип компрессора: роторный * EER (класс): 3,25 (А); * COP (класс): 3,61 (А); * электропитание, Ф/В/Гц: 1/220/50; * потребляемая мощность (охлаждение), кВт: 1,476; * потребляемая мощность (обогрев), кВт: 1,468; * раб. ток (охлаждение), А: 6,42; * раб. ток (обогрев), А: 6,38; * объем рециркуляции воздуха, м³/ч: 340/370/410/480/530/590/650; * объем рециркуляции воздуха (нар.), м³/ч: 1800; * соединительные трубы (газ), мм: 12,7; * соединительные трубы (жидкость), мм: 6,35; * диапазон раб. температур (охлаждение), °C: 18-43; * диапазон раб. температур (обогрев), °C: -15-+24; * макс. длина трассы, м: 25; * заводская заправка хладагента, кг: 1,26; * Ø трубопровода для слива конденсата, мм: 17; * кабель электропитания, мм²: 3х2,5; * кабель межблочной связи, мм²: 5х2,5; * автомат токовой защиты, А: 25; * макс. перепад высот, м: 10; * Внутр. блок:   - уровень звукового давления, дБ: 32/34/35/36/38/39/40;  - 825x293x196;  - упаковка 870x349x257;  - масса нетто/брутто, кг: 10.3/10.9;   * Нар. блок: * - уровень звукового давления, дБ: 52 * - 848x540x320 | 2 |
|  | Стерилизатор | «ГК-100-3»  Объем камеры, дм³: 100;  загрузочный объем камеры, дм³: 72;  камера, мм: 400х830;  высота загрузки, мм: 785;  1 режим, t°C – мин. – Мпа: 132 – 20 – 0,2;  2 режим, t°C – мин. – Мпа: 120 – 45 – 0,11;  производительность встроенного парогенератора, кг/ч пара: 15,87;  напряжение, В: 380;  установочная мощность, кВт: 14;  1220х604х1445;  масса, кг: <230 | 1 |
|  | Термостат | «ТС-1/80 СПУ мод.1001»  Макс. температурный диапазон термостатирования, Токр °С: +5 - +60;  макс. отклонение ср. температуры любой точки раб. объема от заданной при установившемся тепловом режиме, °С, не более:  - до +45° включительно - от -1 до +1;  - от +45° до +60° - от -1 до +2;  макс. отклонение температуры в любой точке раб. камеры от средней, °С: ±0,4;  время установления раб. режима при макс. температуре в раб. камере, мин.: <120;  время непрерывной работы термостата в автоматическом режиме, ч: >500;  потребляемая мощность термостата, Вт: <250;  раб. камера, мм: >396х393х496  термостат, мм: <525х521х721  масса термостата, кг: 36; с принадлежностями и ЗИП – 40;  средний срок службы, лет: >10 лет | 3 |
|  | Холодильник фармацевтический | «POZIS хф-250-2»  Общий объём, л: 250;  600×610×1300;  масса, кг: <53;  номинальная потребляемая мощность, Вт: 200;  напряжение, В: 220;  система оттаивания холодильной камеры: авто;  температура в холодильной камере, °С: +2... +15  частота, Гц: 50 | 1 |
|  | Бутирометр для молока | Тип: для молока;  предел измерения содер. жира, %: 0-6,0  доп. погреш.,%: 0,5;  цена деления, %: 0,1 | 8 |
|  | Компрессор поршневой | «Magnus KW-525/100»  Тип: масляный;  привод: ременной;  объем ресивера: 100 л;  производительность: 525 л/мин.;  давление: 8 бар;  потребляемая мощность: 3 кВт;  напряжение питания: 380 В;  масса: 98 кг | 2 |
|  | Весы электронные | «SWN-3C»  Предел взвешивания, кг: 15/30;  цена поверочного деления, г: 5/10;  число разрядов индикатора: 6;  тип измерения: тензометрический;  питание: аккумуляторы 1,5 Вх3 шт. (тип D) (в комплект не входят), Pb 4 B4 A, адаптер 6В;  диапазон раб. температур, °C: -10 ~ +40;  тип дисплея – жидкокристаллический;  платформа, мм: 226×187;  245×280×110 | 3 |
|  | Этикет пистолет | «Open Date S10A»  Производство: OPEN DATA (Италия);  тип маркиратора: 1-строчный; 10 наборных знаков в ряду (цифры и знаки «точка», «тире», «пробел», дополнительные символы «РУБ- рубли», «$- доллар», «€- евро»);  размеры шрифта: 2,2 х 4,5;  расходные материалы: этикет-лента «волна» 26х12, красящие ролики для OPEN;  вес: 550 г | 2 |
|  | Весы торговые | «ВР4900-30-2Д-06»  Табло: 5-значное, цифровое, LCD, с подсветкой индикаторов;  режимы: взвешивание, функция тарирования, индикатор зарядного устройства, автоматическая установка «0» при включения весов;  электропитание: аккумуляторная батарейка 4В/4Ач, сеть 220В;  раб. температурный режим: -10°-+40°С;  относительная влажность: ≤85%;  пылевлагозащищенность: IP54;  макс. предел взвешивания: 30 кг;  дискретность: 5/10 г | 2 |
|  | Стабилизатор симисторный | «10kBA TDM Electric»  Мин. вх. напряжение: 90В;  суммарная мощность: 10кВА;  вых. номинальная мощность при вх. напряжении: 220В;  макс. вх. ток: 45А;  номинальная присоединительная способность клеммных зажимов для внеш. проводников: 25 мм²;  вых. напряжение (в диапазоне от 90 до 140В и от 250 до 270В): 220+/-7% В;  вых. напряжение (в диапазоне от 140 до 270 В): 220+/-4% В;  напряжение срабатывания защиты от повышенного вых. напряжения: 243 +/-4 В;  напряжение срабатывания защиты от пониженного вых. напряжения: 188 +/-4 В;  срабатывание термозащиты при повышении температуры трансформатора: 120 +/-5°С;  задержка включения вых. напряжения: с. 5; 255;  эффективность (КПД) в интервале 160-240В: 97%;  охлаждение: принудительное;  эл. прочность изоляции цепей стабилизатора: 1500В;  сопротивление изоляции: 2 МОм;  диапазон раб. температур: 0 /+40°С;  класс защиты: IP20 | 1 |
|  | Гидрофор (в комплекте с гидроаккумулятором Oasis GH 24N 4670004379318) | BELAMOS XA 111 ALL (1100 Вт)  (или аналог) | 1 |
|  | Масловлагоотдели-тель | «WIEDERKRAFT WDK-7840»  Макс. давление: 10 бар;  раб. температура: -5°С…+60°С;  производительность: 3000 л/мин.;  присоединительный размер: ½;  тип оборудования для подготовки воздуха: фильтр | 2 |
|  | Стол разделочный производственный | «СР-2/530/600-Э Алента»  Материал столешницы: нерж. ст. марки AISI 430;  масса, кг: 25;  материал каркаса: нерж. ст. марки AISI 430;  толщина стали, мм: столешница – 0,8; каркас – 1,5;  высота столешницы, мм: 30;  нижняя обвязка: нерж. ст.;  борт: нет;  1500х600х860;  грузоподъемность, кг: 100 | 5 |
|  | Ванна моечная 2-секционная | «ВМ-2/430 Алента»  Масса, кг: 20;  отверстие для слива: 2;  отверстие для крана: 1;  моечное отделение: 430х430х250;  материал каркаса: оцинкованная ст.;  материал ванны: нерж. ст. марки AISI 430;  толщина, мм: моечное отделение – 0,8; каркас – 1,5;  количество моечных отделений: 2;  1010х530х860 | 2 |
|  | Пресс-тележка | «ПТ-240»  1300х900х1200;  Ø вых. патрубка, мм: 35;  объем, л: 240;  усилие прессования, кгс: 400;  макс. масса прессуемого продукта, кг: 100 | 1 |
|  | Тележка платформенная | «ТП-8»  1300х900х1200;  Ø вых. патрубка, мм: 35;  объем, л: 240;  усилие прессования, кгс: 400;  макс. масса прессуемого продукта, кг: 100;  количество ручек: 1;  покрытие платформы: металл;  материал каркаса: металл;  высота борта: нет;  платформа 1000х700х700;  грузоподъемность, кг: 300 | 4 |
|  | Стеллаж | Материал каркаса: нерж. ст.;  нагрузка на стеллаж, кг: до 650;  количество полок: 4;  толщина стали, мм: полки 0,8; каркас 1,2;  800х600х2000 | 4 |
|  | Шкаф вытяжной лабораторный | «ЛК-900 ШВ»  Светодиодный светильник, 18 Вт, класс защиты IP-65 (располагается в рабочей зоне);  брызгозащищённые электророзетки 220В, 16А (2 шт.) с заземлением и выключатель;  электромонтажная коробка о.у. с клеммами КМ-222 102х102х43,5 IP 44 и дифференциальный автомат аварийного отключения питания 16А с УЗО;  противопроливочный бортик – полипропилен;  подъемный экран из противоударного триплекс-стекла толщиной 6 мм, механизм подъема – вне рабочей зоны;  тумбы из ЛДСП, с возможностью вытяжки;  материал столешницы: нерж. ст.;  автономный вентилятор канального типа;  940х690х2000 | 1 |
|  | Стол лабораторный с сушилкой | «ЛК-600 СМС-Г»  Материал раб. поверхности раковин мойки лабораторной: нерж. ст.  раб. поверхность: оборудована противопроливочным бортиком по периметру;  глубина раковин, мм: 250;  корпус изделия: ст. с полимерным покрытием;  сушильный стеллаж | 1 |
|  | Холодильник для пищевой продукции с морозильной камерой | «ATLANT XM 4208-000»  1425х545х600;  тип компрессора: не инверторный;  общие объемы, л:  - холодильника – 185/173;  - холодильной камеры – 132/131;  - морозильной камеры – 53/42л;  расположение морозильной камеры: нижнее;  тип управления: механический;  двери: перенавешиваемые;  мощность замораживания: 2кг/сут.;  класс энергопотребления: А;  годовое энергопотребление: 261кВт\*ч;  климатический класс: N (от +16°С до +32°С);  время сохранения холода при отключении: 14 ч;  хладагент: R600а | 3 |
|  | Стиральная машина | «Indesit IWUC 4105»  850х595х330;  макс. нагрузка: 4 кг;  скорость отжима: 1000 об/мин.;  класс стирки: А;  класс отжима: С;  класс энергоэффективности: А;  тип загрузки: фронтальная;  тип управления: электронная | 1 |

Поставляемое Оборудование должно быть новым, не бывшим в употреблении,

промаркированным в соответствии действующими стандартами и правилами. В комплект поставки должны входить: сертификат соответствия (при обязательной сертификации товара), регистрационное удостоверение, а также прочая необходимая сопроводительная документация. Срок гарантии: не менее \_, если более продолжительный гарантийный срок на оборудование в целом и/или его составные части и комплектующие изделия не указан в ГОСТахстандартах, технических условиях или иных документах, относящихся к Оборудованию.

Подписи сторон:

**Благотворитель/ Координатор/ Поставщик/**

**Приложение В к Договору**

**№ от 2021 г.**

Ведомость Получателей

Подписанием настоящего Приложения к договору Получатели подтверждают, что они ознакомлены с настоящим договором, получили его копию и берут на себя обязательства, предусмотренные для Получателей, в соответствии с пунктами 1.1 , 1.5, 1.6, 1.8, 1.9, 1.12,1.13, 3.1, 5.2, 6.1 настоящего договора.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№/**  **#** | **Название учреждения-Получателя, его адрес и телефон /** | **Подпись, печать получателя** |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3. |  |  |
| 4. |  |  |

Подписи сторон

**Благотворитель/ Координатор/ Поставщик/**

**РАЗДЕЛ 7. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОТКРЫТОГО КОНКУРСА ПО КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ОТБОРУ**

7.1. Извещение о проведении открытого конкурса

по квалификационному отбору

1. Извещение о проведении открытого конкурса размещается Координатором на официальном сайте администрации муниципального образовании город Новороссийск в сети интернет по адресу www.admnvrsk.ru (далее официальный сайт) и в печатном бюллетене «Вестник муниципального образования город Новороссийск» не менее чем за двадцать дней до даты вскрытия конвертов с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору.

2. Координатор или Благотворитель вправе принять решение о внесении изменений в извещение о проведении открытого конкурса по квалификационному отбору не позднее чем за один день до даты окончания срока подачи заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору. В течение одного дня с даты принятия указанного решения такие изменения размещаются Координатором в порядке, установленном для размещения извещения о проведении открытого конкурса по квалификационному отбору. При этом срок подачи заявок на участие в открытом конкурсе должен быть продлен таким образом, чтобы с даты размещения таких изменений до даты окончания срока подачи заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору этот срок составлял не менее чем десять рабочих дней.

7.2. Порядок подачи заявок на участие в открытом конкурсе

1. Заявки на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору представляются по форме и в порядке, которые указаны в конкурсной документации, а также в месте и до истечения срока, которые указаны в извещении о проведении открытого конкурс по квалификационному отбору.

2. Участник открытого конкурса по квалификационному отбору подает в письменной форме заявку на участие в открытом конкурсе в запечатанном конверте. Форма заявки на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору указывается в конкурсной документации. Заявка на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору должна содержать всю указанную Координатором в конкурсной документации информацию (Раздел 3 «Требования к содержанию заявки» настоящей конкурсной документации).

3. Участник открытого конкурса по квалификационному отбору вправе подать только одну заявку на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору.

4. Прием заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору прекращается по истечении срока подачи заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору.

4. Координатор, обеспечивает сохранность конвертов с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору и обеспечивают рассмотрение содержания заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору только после вскрытия конвертов с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору. Лица, осуществляющие хранение конвертов с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору не вправе допускать повреждение этих конвертов, до момента вскрытия конвертов с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору.

5. Конверт с заявкой на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору, поступивший после истечения срока подачи заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору, не вскрывается и в случае, если на конверте с такой заявкой указана информация о подавшем ее лице, в том числе почтовый адрес, возвращается Координатором, в порядке, установленном конкурсной документацией.

6. В случае, если по окончании срока подачи заявок на участие в открытом конкурсе подано менее 3-х заявок, а также в случае, если решением Конкурсной комиссии признаны удовлетворяющими квалификационным требованиям, изложенным в конкурсной документации, менее трех участников, открытый конкурс признается несостоявшимся и в протокол вскрытия заявок на участие в открытом конкурсе вносится информация о признании открытого конкурса несостоявшимся. При этом Организатор вправе рекомендовать участника, соответствующего требованиям конкурсной документации и предложившего наиболее выгодные условия поставки товара/выполнения работ/оказания услуг, соответствующие установленным настоящей конкурсной документацией, Благотворителю для заключения договора. Благотворитель вправе заключить договор в соответствии с рекомендациями Организатора или потребовать провести новый открытый конкурс.

7. Участник открытого конкурса по квалификационному отбору участников вправе изменить или отозвать свою заявку до истечения срока подачи заявок. Изменение заявки или уведомление о ее отзыве является действительным, если изменение осуществлено или уведомление получено Координатором до истечения срока подачи заявок.

7.3. Затраты на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору

1. Участники конкурса несут все расходы, связанные с подготовкой и подачей конкурсной заявки.

2. Благотворитель и Координатор не отвечают и не имеют обязательств по этим расходам независимо от результатов проведения открытого конкурса по квалификационному отбору.

3. Участники Конкурса не вправе требовать компенсацию упущенной выгоды, понесенной в ходе подготовки к Конкурсу и проведения Конкурса.

7.4. Разъяснение конкурсной документации

1. Любой участник открытого конкурса по квалификационному отбору вправе направить в письменной форме Координатору запрос о даче разъяснений положений конкурсной документации. В течение пяти рабочих дней с даты поступления указанного запроса Координатор обязан разместить на официальном сайте разъяснения положений конкурсной документации, если указанный запрос поступил к Координатору не позднее чем за пять дней до даты окончания срока подачи заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору.

2. В течение одного рабочего дня с даты направления разъяснений положений конкурсной документации такие разъяснения должны быть размещены Координатором на официальном сайте с указанием предмета запроса, но без указания лица, от которого поступил запрос. Разъяснения положений конкурсной документации не должны изменять ее суть.

7.5. Вскрытие конвертов с заявками на участие в открытом конкурсе

по квалификационному отбору

1. Конкурсная комиссия вскрывает конверты с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору после наступления срока, указанного в конкурсной документации в качестве срока подачи заявок на участие в конкурсе. Конверты с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору вскрываются публично вовремя, в месте, в порядке и в соответствии с процедурами, которые указаны в конкурсной документации. Вскрытие всех поступивших конвертов с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору осуществляются в один день.

2. Координатор обязан предоставить возможность всем участникам открытого конкурса по квалификационному отбору, подавшим заявки на участие в нем, или их представителям присутствовать при вскрытии конвертов с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору. Координатор признается исполнившим эту обязанность, если участникам открытого конкурса по квалификационному отбору предоставлена возможность присутствовать при осуществлении вскрытия конвертов с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору.

3. Непосредственно перед вскрытием конвертов с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору конкурсная комиссия объявляет участникам конкурса, присутствующим при вскрытии таких конвертов, о возможности подачи заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору, изменения или отзыва поданных заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору до вскрытия таких конвертов. При этом конкурсная комиссия объявляет последствия подачи двух и более заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору одним участником конкурса.

4. Конкурсная комиссия вскрывает конверты с заявками на участие в открытом конкурсе, если такие конверты и заявки поступили Координатору до вскрытия таких. В случае установления факта подачи одним участником открытого конкурса по квалификационному отбору двух и более заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору при условии, что поданные ранее этим участником заявки на участие в конкурсе не отозваны, все заявки на участие в конкурсе этого участника, не рассматриваются и возвращаются этому участнику.

5. Информация о месте, дате и времени вскрытия конвертов с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору, наименование (для юридического лица), фамилия, имя, отчество (при наличии) (для физического лица), почтовый адрес каждого участника открытого конкурса по квалификационному отбору, конверт с заявкой которого вскрывается, наличие информации и документов, предусмотренных конкурсной документацией, условия исполнения договора, указанные в заявке на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору и являющиеся критерием оценки заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору, объявляются при вскрытии данных конвертов и вносятся соответственно в протокол. В случае, если по окончании срока подачи заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору подано менее трех заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору или решением Конкурсной комиссии признаны удовлетворяющими квалификационным требованиям менее трех участников, в этот протокол вносится информация о признании открытого конкурса по квалификационному отбору несостоявшимся. При этом Организатор вправе рекомендовать участника, соответствующего требованиям конкурсной документации и предложившего наиболее выгодные условия поставки товара/выполнения работ/оказания услуг, соответствующие установленным настоящей конкурсной документацией, Благотворителю для заключения договора. Благотворитель вправе заключить договор в соответствии с рекомендациями Организатора или потребовать провести новый открытый конкурс.

6. Протокол вскрытия конвертов с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору участников ведется конкурсной комиссией, подписывается всеми присутствующими членами конкурсной комиссии и не позднее пяти рабочих дней размещается на официальном сайте.

7. Координатор обязан обеспечить осуществление аудиозаписи вскрытия конвертов с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору участников. Участник открытого конкурса по квалификационному отбору участников, присутствующий при вскрытии конвертов с заявками на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору участников, вправе осуществлять аудио- и видеозапись вскрытия таких конвертов.

7.6. Рассмотрение и оценка заявок на участие в конкурсе

1. Срок рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе не может превышать двадцать дней с даты вскрытия конвертов с такими заявками на участие в конкурсе.

2. Заявка на участие в конкурсе признается надлежащей, если она соответствует требованиям, установленным конкурсной документацией и извещению о проведении открытого конкурса по квалификационному отбору, а участник, подавший такую заявку, соответствует требованиям, которые предъявляются к участнику и указаны в конкурсной документации.

3. Конкурсная комиссия отклоняет заявку на участие в конкурсе, если участник конкурса, подавший ее, не соответствует требованиям к участнику конкурса, указанным в конкурсной документации, или такая заявка признана не соответствующей требованиям, указанным в конкурсной документации.

3.1. Конкурсная комиссия вправе на основании информации о несоответствии участника Конкурса установленным настоящей конкурсной документацией требованиям, полученной из любых официальных источников, использование которых не противоречит действующему законодательству Российской Федерации, не допустить / отстранить участника Конкурса от участия в Открытом конкурсе по квалификационному отбору на любом этапе его проведения, требовать дополнительные разъяснения участников в отношении таких несоответствий или признать конкурс не состоявшимся.

4. При рассмотрении заявок Конкурсная комиссия вправе расшивать заявки участников Конкурса.

5. Конкурсная комиссия вправе запрашивать сведения для дополнения заявок.

6.Результаты рассмотрения заявок на участие в конкурсе фиксируются в протоколе рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе.

7. Конкурсная комиссия осуществляет оценку заявок на участие в конкурсе, которые не были отклонены, для выявления победителя конкурса на основе критериев, указанных в конкурсной документации.

8. В случае, если по результатам рассмотрения заявок на участие в конкурсе конкурсная комиссия признала соответствующими требованиям, указанным в конкурсной документации, менее трех заявок на участие в конкурсе, конкурс признается несостоявшимся и в протокол вскрытия заявок на участие в открытом конкурсе вносится информация о признании открытого конкурса несостоявшимся. При этом Организатор вправе рекомендовать участника, соответствующего требованиям конкурсной документации и предложившего наиболее выгодные условия поставки товара/выполнения работ/оказания услуг, соответствующие установленным настоящей конкурсной документацией, Благотворителю для заключения договора. Благотворитель вправе заключить договор в соответствии с рекомендациями Организатора или потребовать провести новый открытый конкурс.

9. На основании результатов оценки заявок на участие в конкурсе конкурсная комиссия присваивает каждой заявке на участие в конкурсе порядковый номер в порядке уменьшения степени выгодности содержащихся в них условий исполнения договора. Заявке на участие в конкурсе, в которой содержатся лучшие условия исполнения договора, присваивается первый номер. В случае, если в нескольких заявках на участие в конкурсе содержатся одинаковые условия исполнения договора, меньший порядковый номер присваивается заявке на участие в конкурсе, которая поступила ранее других заявок на участие в конкурсе, содержащих такие же условия.

10. Победителем конкурса признается участник конкурса, который предложил лучшие условия исполнения договора на основе критериев, указанных в конкурсной документации, и заявке на участие в конкурсе которого присвоен первый номер.

11. Результаты рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе фиксируются в протоколе рассмотрения и оценки таких заявок, в котором должна содержаться следующая информация:

1) место, дата, время проведения рассмотрения и оценки таких заявок;

2) информация об участниках конкурса, заявки на участие в конкурсе которых были рассмотрены;

3) информация об участниках конкурса, заявки на участие в конкурсе которых были отклонены, с указанием причин их отклонения, в том числе положений конкурсной документации, которым не соответствуют такие заявки, предложений, содержащихся в заявках на участие в конкурсе и не соответствующих требованиям конкурсной документации;

4) решение каждого члена комиссии об отклонении заявок на участие в конкурсе;

5) порядок оценки заявок на участие в конкурсе;

6) присвоенные заявкам на участие в конкурсе значения по каждому из предусмотренных критериев оценки заявок на участие в конкурсе;

7) принятое на основании результатов оценки заявок на участие в конкурсе решение о присвоении таким заявкам порядковых номеров;

8) наименования (для юридических лиц), фамилии, имена, отчества (при наличии) (для физических лиц), почтовые адреса участников конкурса, заявкам на участие в конкурсе которых присвоены первый и второй номера.

12. Протокол рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе подписывается всеми присутствующими членами конкурсной комиссии. Протокол рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе размещается координатором на официальном сайте не позднее пяти рабочих дней, после подписания указанного протокола.

13. Любой участник конкурса, после размещения на официальном сайте протокола рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе вправе направить в письменной форме запрос о даче разъяснений результатов конкурса. В течение пяти рабочих дней с даты поступления этого запроса Координатор разместить на официальном сайте соответствующие разъяснения.

7.7. Заключение договора по результатам открытого конкурса

по квалификационному отбору

1. Договор с победителем конкурса заключается не позднее 30 (тридцати) календарных дней с даты завершения Конкурса при условии положительной экспертной оценки победителя Благотворителем.

2. Победитель конкурса будет рекомендован Координатором для подписания договора с АО «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р». По запросу Благотворителя Победитель конкурса предоставляет всю необходимую информацию и документы в установленной форме для проведения экспертной оценки Победителя, в соответствии с процедурой Благотворителя. В случае получения негативной экспертной оценки Победителя конкурса ему может быть отказано в заключении договора, в этом случае новым победителем конкурса признается Участник, заявка которого по результатам оценки заняла последующее место.

3. Благотворитель на основании анализа процедуры подготовки и проведения конкурса и его результатов имеет право потребовать от Координатора провести переговоры с Победителем конкурса с целью обоснованного улучшения условий его коммерческого предложения, а также отказать в заключении договора с Победителем конкурса и, либо рассмотреть возможность заключения договора с участником конкурса, занявшим по его результатам последующее место, либо потребовать провести новый конкурс.

4. В случае отказа победителя конкурса от подписания договора в сроки, оговоренные в информационной карте, его заявка отклоняется, в этом случае новым победителем конкурса признается Участник конкурса, заявка которого по результатам оценки заняла последующее место. В течение 2 дней с даты утверждения нового победителя Координатор направляет ему письменное уведомление о признании его победителем конкурса. АО «Каспийский Трубопроводный Консорциум-Р и новый победитель подписывают договор на условиях коммерческого предложения последнего в случае получения положительных результатов экспертной оценки нового Победителя Благотворителем.

7.8. Право на отклонение конкурсных заявок

1. Координатор по своему усмотрению или по указанию Благотворителя вправе отклонить любую конкурсную заявку в соответствии с настоящей конкурсной документацией, прекратить процедуру квалификационного отбора и отказаться от всех заявок в любое время до подведения итогов конкурса.

2. Настоящий открытый конкурс по квалификационному не является торгами или публичным конкурсом, не регулируется статьями 447-449 части первой Гражданского кодекса Российской Федерации и статьями 1057—1061 части второй Гражданского кодекса Российской Федерации соответственно, и не накладывает обязательств, установленных указанными статьями Гражданского кодекса Российской Федерации, в том числе, по обязательному заключению договора.

3. Благотворитель оставляет за собой ничем не ограниченное право в любой момент отказаться от заключения договора с определенным участником конкурсного отбора и /или от осуществления благотворительного пожертвования в целом.

4. В случае отказа от проведения открытого конкурса или заключения договора Организатор и Благотворитель не несут ответственность перед Участниками открытого конкурса за любые убытки или упущенную выгоду, причиненные им таким отказом.

**РАЗДЕЛ 8. Критерии оценки заявок участников открытого конкурса по квалификационному отбору**

1. Конкурсная комиссия осуществляет оценку заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору, которые не были отклонены, для выявления победителя конкурса.

2. Оценка заявок, поданных участниками настоящего конкурса, производится на основании критериев оценки, величин их значимости, установленных в конкурсной документации. На основании результатов оценки заявок на участие в конкурсе конкурсная комиссия присваивает каждой заявке на участие в конкурсе порядковый номер в порядке уменьшения степени выгодности содержащихся в них условий исполнения договора. Заявке на участие в конкурсе, в которой содержатся лучшие условия исполнения договора, присваивается первый номер.

3. Оценка – процесс выявления в соответствии с условиями определения исполнителя по критериям оценки и в порядке, установленном в конкурсной документации, лучших условий исполнения договора, указанных в заявках участников конкурса, которые не были отклонены.

4. Значимость критерия оценки – вес критерия оценки в совокупности критериев оценки, установленных в конкурсной документации в соответствии с требованиями Порядка оценки, выраженный в процентах.

5. Коэффициент значимости критерия оценки – вес критерия оценки в совокупности критериев оценки, установленных в конкурсной документации в соответствии с требованиями Порядка оценки, деленный на 100.

6. Рейтинг заявки по критерию оценки – оценка в баллах, получаемая участником конкурса по результатам оценки по критерию оценки с учетом коэффициента значимости критерия оценки.

7. Для оценки заявок устанавливаются следующие критерии оценки заявок:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерий оценки | Максимальная оценка в баллах по критерию | Значимость  критерия | Коэффициент значимости (КЗ) | Максимальный рейтинг по критерию |
| Критерий № 1 «Цена договора» (стоимостной) | 100 баллов | 100% | 1 | 100 баллов |

8. Оценка по критерию №1 (стоимостному):

Количество баллов, присуждаемых по критерию оценки «Цена договора», определяется по формуле:

для ,

,

где:

 - предложение участника закупки, заявка (предложение) которого оценивается;

 - минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки.

Для получения рейтинга заявки (предложения) по критерию оценки «Цена договора» количество баллов, присваиваемое заявке (предложению), умножается на соответствующий указанному критерию коэффициент значимости критерия оценки

9. Победителем признается участник конкурса, заявке которого присвоен самый высокий итоговый рейтинг. Заявке такого участника конкурса присваивается первый порядковый номер.

10. В случае, если в нескольких заявках на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору содержатся одинаковые условия исполнения договора, меньший порядковый номер присваивается заявке на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору, которая поступила ранее других заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору, содержащих такие же условия.

11. В случае, если по результатам рассмотрения заявок на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору и анализа процента снижения начальной (максимальной) цены договора будут выявлены признаки неконкурентного поведения участников открытого конкурса, данные признаки подлежат отражению комиссией в протоколе. Если добросовестность поведения не будет подтверждена такими участниками, конкурентный отбор признается несостоявшимся и подлежит повторному проведению.

**РАЗДЕЛ 9. ОБРАЗЦЫ ФОРМ И ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ**

**УЧАСТНИКАМИ КОНКУРСА**

**ФОРМА 1**

**ОПИСЬ ДОКУМЕНТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЕМЫХ В СОСТАВЕ ЗАЯВКИ НА УЧАСТИЕ**

**В ОТКРЫТОМ КОНКУРСЕ ПО КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ОТБОРУ**

на право заключения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(предмет конкурса)*

*(номер извещения о проведении конкурса)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | №№ листов  (с\_ по\_) | Кол-во листов |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Должность руководителя (уполномоченного лица)**

**участника конкурса**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись) (Ф.И.О.)*

М.П. (при наличии печати)

**ФОРМА 2**

**Общие сведения об участнике КОНКУРСА,**

**подавшем заявку НА УЧАСТИЕ В ОТКРЫТОМ КОНКУРСЕ ПО КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ОТБОРУ**

на право заключения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(предмет конкурса)*

*(номер извещения о проведении конкурса)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Наименование, фирменное наименование (при наличии) (для юридического лица) |  |
| Место нахождения (для юридического лица) |  |
| Почтовый адрес (для юридического лица) |  |
| 2. | Фамилия, имя, отчество (при наличии) (для физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя) |  |
| Паспортные данные (для физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя) |  |
| Место жительства (для физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя) |  |
| 3. | Идентификационный номер налогоплательщика (при наличии) учредителей участника конкурса |  |
| 4. | Идентификационный номер налогоплательщика (при наличии) членов коллегиального исполнительного органа участника конкурса |  |
| 5. | Идентификационный номер налогоплательщика (при наличии) лица, исполняющего функции единоличного исполнительного органа участника конкурса |  |
| 6. | Номер контактного телефона участника конкурса |  |

**Должность руководителя (уполномоченного лица)**

**участника конкурса**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись) Ф.И.О.)*

М.П. (при наличии печати)

**ФОРМА 3**

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, исх. Номер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ УЧАСТНИКА КОНКУРСА В ОТНОШЕНИИ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ**

участника конкурса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*указать название конкурса) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(номер извещения о проведении конкурса)*

1. Исполняя наши обязательства и изучив конкурсную документацию на право заключения контракта на *(указывается предмет контракта)*, в том числе условия и порядок проведения настоящего конкурса, проект контракта, мы**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(полное наименование, Ф.И.О. участника конкурса)

в лице\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование должности руководителя участника конкурса – юридического лица, его Фамилия, Имя, Отчество (полностью))

уполномоченного, в случае признания нас победителем конкурса, подписать контракт, согласны выполнить контракт на *(указывается предмет контракта)* в соответствии с требованиями конкурсной документации и на указанных ниже условиях.

1. **Предложение о цене контракта**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование выполняемых работ** | **Цена выполняемых работ**  **без НДС (цифрами и прописью), руб.** | **Цена выполняемых работ с НДС (цифрами и прописью), руб.** |
| 1. |  |  |  |
|  | **Итого цена контракта, руб.** |  |  |

Цена контракта - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_прописью\_\_\_\_\_\_\_) рублей \_\_\_\_\_ копеек, включая НДС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рублей \_\_\_\_\_\_ копеек.

**Должность руководителя (уполномоченного лица)**

**участника конкурса**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись) (Ф.И.О.)*

М.П. (при наличии печати)

**ФОРМА 4**

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ исх. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СВЕДЕНИЯ О КВАЛИФИКАЦИИ УЧАСТНИКА КОНКУРСА**

участника конкурса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*указать название конкурса) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,*

| №  п/п | Заказчик  (*наименование, ИНН*) | Реестровый номер контракта в ЕИС в сфере закупок | Реквизиты договора/ контакта (номер, дата заключения) | Описание предмета | Сроки выполнения (*год и месяц начала выполнения – год и месяц фактического выполнения)* | Сумма  Договора/  контракта  (*в рублях*) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Итого |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** за период | | | | **х** | **х** |  |

Организатор и Благотворитель вправе проверять достоверность предоставленной участником открытого конкурса информации путем проверки о наличии указанной информации в реестре договоров/контрактов в ЕИС, при отсутствии информации о договоре в реестре ЕИС участником предоставляются копии договора(ов) и актов, подтверждающих исполнение обязательства без нарушений.

|  |
| --- |
|  |
|  |

**Должность руководителя (уполномоченного лица)**

**участника конкурса**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись) (Ф.И.О.)*

М.П. (при наличии печати)

**ФОРМА 5**

**На бланке участника закупки**

**(по возможности)**

Дата, исх. номер

**ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ ОТКРЫТОМ КОНКУРСЕ**

**ПО КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ОТБОРУ**

заключения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

номер извещения о проведении конкурса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Изучив конкурсную документацию на право заключения вышеупомянутого контракта, а также применимые к данному конкурсу законодательство и нормативно-правовые акты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование участника конкурса с указанием организационно-правовой формы, места нахождения, почтового адреса (для юридического лица), фамилии, имени, отчества (при наличии), паспортных данных, сведений о месте жительства (для физического лица), номере контактного телефона)

в лице, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование должности, Ф.И.О. руководителя, уполномоченного лица (для юридического лица))

сообщает о согласии участвовать в открытом конкурсе по квалификационному отбору на условиях, установленных в указанных выше документах, и направляет настоящую заявку на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору.

2. Мы согласны поставить товары (выполнить работы, оказать услуги) в соответствии с требованиями конкурсной документации и на условиях, которые представлены нами в приложении к настоящей заявке «ПРЕДЛОЖЕНИЕ УЧАСТНИКА КОНКУРСА В ОТНОШЕНИИ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ».

3. Мы ознакомлены с материалами, содержащимися в конкурсной документации и ее технической частью, влияющими на стоимость товаров, работ, услуг, и не имеем к ней претензий.

4. Мы согласны с тем, что в случае, если нами не были учтены какие-либо расценки на поставку товаров (выполнение работ, оказание услуг), которые должны быть поставлены (выполнены, оказаны) в соответствии с предметом конкурса, данные товары (работы, услуги) будут в любом случае поставлены (выполнены, оказаны) в полном соответствии с требованиями конкурсной документации, включая требования, содержащиеся в технической части конкурсной документации, в пределах предлагаемой нами цены контракта.

5. Если наши предложения, изложенные выше, будут приняты, мы берем на себя обязательство поставить товары (выполнить работы, оказать услуги) на требуемых условиях, включая требования, содержащиеся в технической части конкурсной документации и согласно нашим предложениям, которые мы просим включить в контракт.

6. Настоящим гарантируем добросовестность поведения, достоверность представленной нами в заявке на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору информации и подтверждаем право Координатора, уполномоченного ведомства, не противоречащее требованию формирования равных для всех участников конкурса условий, запрашивать у нас, в уполномоченных органах власти и у упомянутых в нашей заявке на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору юридических и физических лиц информацию, уточняющую представленные нами в ней сведения, в том числе сведения о соисполнителях.

7. В случае, если наши предложения будут признаны лучшими, мы берем на себя обязательства подписать контракт с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в соответствии с требованиями конкурсной документации и условиями наших предложений.

8. Сообщаем, что для оперативного уведомления нас по вопросам организационного характера и взаимодействия с Координатором, уполномоченным учреждением нами уполномочен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(указать Ф.И.О. полностью, должность и контактную информацию уполномоченного лица, включая телефон, факс (с указанием кода), адрес)

Все сведения о проведении конкурса просим сообщать указанному уполномоченному лицу.

9. Банковские реквизиты участника конкурса:

ИНН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, КПП \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Наименование и местонахождение обслуживающего банка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Расчетный счет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Корреспондентский счет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Код БИК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

10. Корреспонденцию в наш адрес просим направлять по адресу: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

11. К настоящей заявке на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору прилагаются документы, являющиеся неотъемлемой частью нашей заявки на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору, согласно описи - на \_\_\_\_\_листах.

**Должность руководителя (уполномоченного лица)**

**участника конкурса**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись) (Ф.И.О.)*

М.П. (при наличии печати)

*<\*> Сведения, предусмотренные пунктом 10, представляются участником по собственному усмотрению. Непредставление указанных сведений не является основанием для отклонения заявки на участие в открытом конкурсе по квалификационному отбору.*

**ФОРМА 6**

**На бланке участника закупки**

**(по возможности)**

Список Поставщиков, привлекаемых участником закупки

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  поставщика | ИНН | Вид материалов/оборудования/инвентаря | Стоимость |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Должность руководителя (уполномоченного лица)**

**участника конкурса**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись) (Ф.И.О.)*

М.П. (при наличии печати)