

Наименование товара, количество поставляемого товара, единица измерения:

№ п/п	Наименование Товара	Код по ОКПД2	Единица измерения	Количество
1	Линия раздачи	28.25.13.113	ШТ	30

1.1. Назначение и цели использования Товара: для обеспечения процессов организации питания.

1.2. Поставляемый Товар должен быть новым (который не был в употреблении, в ремонте, в том числе который не был восстановлен, у которого не была осуществлена замена составных частей, не были восстановлены потребительские свойства).

1.3. В соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Товар должен соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

1.4. Товар должен соответствовать требованиям «ТР ТС 010/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности машин и оборудования».

1. Функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики Товара:

Товар	Наименование показателя, ед. изм.	Значение показателя
Линия раздачи	Позиция КТРУ 28.99.30.000-00000058	
	Комплектация:	мармит вторых блюд
	<i>Дополнительные характеристики.*</i>	
	Линия раздачи укомплектована модулями единого дизайна. Дополнительная комплектация: Материал корпуса Товара: Марка стали: Толщина стали всех элементов линии раздачи (кроме столешниц), мм:	наличие прилавок универсальный; прилавок для столовых приборов, подносов и хлеба нержавеющая сталь 12X18H9 по ГОСТ 5582-75 или AISI 304 0,8-1,0
Состав линии раздачи:		
	1. Прилавок универсальный, шт:	1
	Прилавок универсальный состоит из витрины холодильной и мармита.	наличие
	Прилавок универсальный предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в функциональных емкостях, а также кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и третьих блюд.	наличие

	<p>Прилавок универсальный состоит из основания, к которому крепятся боковые облицовки со стороны потребителя и обслуживающего персонала.</p> <p>Конструкция: двухсекционная, состоящая из:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мармита и ниши с конфоркой; - витрины холодильной. <p>Ниша с конфоркой расположена ниже столешниц мармита и витрины холодильной. Мармит и витрина холодильная объединены двумя полками.</p> <p>Столешница мармита оборудована ванной для обогрева гастроемкостей.</p> <p>Столешница витрины холодильной оборудована охлаждаемой ванной. Над столешницей располагается витрина холодильная с тремя рядами полок-решеток, для раздачи пищи. Со стороны потребителя витрина холодильная оборудована поднимающимися дверцами для извлечения блюд. Со стороны обслуживающего персонала витрина холодильная снабжена распашными дверками. Внутри витрины холодильной расположена лампа для подсветки.</p> <p>Дополнительно прилавок универсальный снабжен направляющей для подносов.</p>	наличие
	<p>Панель управления прилавком со стороны обслуживающего персонала.</p>	наличие
	<p>На панели управления (под конфоркой) расположены:</p> <ul style="list-style-type: none"> - светосигнальный индикатор «Сеть» (белого цвета) и «Работа» (желтого цвета); - терморегулятор для задания и поддержания определенной температуры в ванне мармита; - пакетный переключатель (далее – переключатель) конфорки. - ручки терморегулятора для выставления необходимой температуры. - выключатель для освещения рабочих емкостей и полок. <p>Сливной кран расположен в нижней части ванны мармита.</p> <p>На панели управления прилавка (на витрине холодильной):</p> <ul style="list-style-type: none"> - клавишный выключатель для включения компрессора и верхнего охладителя; - выключатель для включения освещения; - контроллер. <p>Витрина холодильная прилавка представляет собой заполненную хладагентом замкнутую герметичную систему с контроллером, предназначенным для поддержания заданной температуры и отключения электродвигателя компрессора при повышении температуры.</p>	наличие
Общие характеристики прилавка:		
	Напряжение, В:	400
	Частота тока, Гц:	50

Габаритные размеры, мм:	
Длина:	2275-2285
Ширина с направляющими для подносов:	1030-1040
Высота до столешницы:	870-880
Высота мармита с учетом полок:	1480-1490
Высота витрины холодильной:	1720-1730
Масса, кг:	не более 235
Комплект крепежных элементов для сборки:	наличие
1.1. Витрина холодильная:	
Витрина холодильная:	в соответствии с ГОСТ 23833-95
По конструктивному исполнению:	3
По назначению:	У ₆
По размещению пищевых продуктов:	П
Полезный объем, м ³ :	не менее 0,35
Полезный объем охлаждаемой ванны, м ³ :	не менее 0,06
Демонстрационная площадь прилавка, м ² :	
Полок витрины:	не менее 1,04
Столешницы:	не менее 0,35
По температуре полезного объема:	В (Н)
Потребление электроэнергии за сутки, кВт х ч:	не более 7
Установленный номинальный ток энергопотребителей, А:	
Холодильного агрегата:	не более 3,17
Лампы освещения:	не более 0,03
Электродвигателя испарителя:	не более 0,21
Номинальная мощность ТЭНа оттайки, Вт:	не более 160
Толщина стали столешницы, мм:	1,0 - 1,2
Максимально допустимая нагрузка на полку, кг:	3
Габаритные размеры ванны, мм:	
Длина:	630-640
Ширина:	510-520
Глубина:	174-180
1.2. Мармит¹	
Номинальная потребляемая мощность, кВт:	
ПЭН-ов:	не менее 2,0
Конфорки:	не менее 0,08
Лампы освещения:	не менее 0,012
Объем воды, заливаемой в ванну, л:	не более 8
Рабочая температура воздуха в ванне, °С:	не более 85
Время разогрева до рабочей температуры, мин:	не более 25
Количество терморегуляторов, шт:	1
Количество переключателей, шт:	1
Количество ламп освещения, шт:	1
Количество ПЭН-ов, шт:	2
Количество конфорок, шт:	1
Диаметр конфорки, мм:	220±0,5
Количество гастроемкостей с крышками, шт:	
гастроемкость GN 1/1x150:	3
гастроемкость GN 1/2x150:	2

¹ Позиция КТРУ 28.93.15.131-00000002 не применяется, т.к. указанный мармит является элементом комплекса «Прилавок универсальный».

гастроемкость GN 1/4x150:	2
Максимально допустимая нагрузка на полку, кг:	3
Габаритные размеры ванны, мм: Длина: Ширина: Глубина:	800-810 510-520 180-190
2. Прилавок для столовых приборов, подносов и хлеба (далее – прилавок), шт:	1
Предназначен для хранения столовых приборов, подносов и хлеба.	наличие
Прилавок состоит из основания, к которому крепятся боковые и передняя облицовки, столешницы из стали.	наличие
Толщина стали столешницы, мм:	1,0 - 1,2
На столешницу крепятся дуги, между дугами устанавливаются две полки: верхняя полка для хранения хлеба; нижняя полка (по середине дуг) для хранения емкостей для столовых приборов.	наличие
Количество емкостей для приборов, шт:	не менее 4
Столешница прилавка используется для хранения подносов.	наличие
Ножки:	с винтовыми опорами или с регулировочными винтами оснащены пластиковыми или резиновыми вставками
Габаритные размеры прилавка, мм: - Длина: - Ширина: - Высота до столешницы: - Высота с максимально закрученными ножками:	630-640 675-685 560-690 1340-1350
Масса, кг:	не более 35
3. Мармит (позиция КТРУ 28.93.15.131-00000002), шт:	1
Исполнение:	напольный
Мощность, киловатт:	≥2 и <2.05
Назначение:	для вторых блюд
Необходимое напряжение сети, В:	220
Рабочая температура, °С:	≥60
Рабочий объем, л:	>10 и ≤20
Тип:	электрический
<i>Дополнительные характеристики.*</i>	
Предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях.	наличие
Мармит состоит из основания, к которому крепятся боковые облицовки с ручками, столешница с отверстиями для установки гастроемкостей. Столешница мармита оборудована ванной для обогрева гастроемкостей.	наличие
Толщина стали столешницы, мм:	1,0-1,2
На одной из боковых стенок находятся элементы управления.	наличие
Лампа белая «Сеть», сигнализирующая о подаче напряжения.	наличие

В нижней части мармита располагается полка.	наличие
Номинальное напряжение, В:	220-230
Вид нагревательных элементов:	ПЭН
Количество ПЭН-ов, шт:	2
Количество терморегуляторов, шт:	1
Номинальная потребляемая мощность ПЭН-а, кВт:	2,0
Габаритные размеры ванны, мм:	
- Длина:	960-970
- Ширина:	510-520
- Глубина:	170-190
Толщина стали ванны, мм:	0,8 – 1,0
Сливной кран в нижней части ванны мармита.	наличие
Опоры:	4 поворотных колеса, два из которых с тормозным механизмом
Габаритные размеры мармита, мм:	
- Длина:	1200-1210
- Ширина:	670-680
- Высота общая:	880-890
Набор гастроремкостей с крышками типа:	
- GN 1/1x150, шт:	2
- GN 1/3x150, шт:	3
Масса, кг:	не более 65

* Включение дополнительных характеристик, помимо указанных в КТРУ, необходимо для более точного описания объекта закупки, отвечающего потребностям Заказчика, а также с учетом ценового диапазона Товара, используемого при расчете начальной (максимальной) цены Контракта.

3. Требования к упаковке (таре) Товара:

Товар должен быть упакован в тару, обеспечивающую его полную сохранность и качество при погрузочно-разгрузочных работах, транспортировке, в том числе в пределах гарантийного срока.

Тара и упаковка возврату не подлежат.

4. Гарантийный срок Товара²:

Гарантийный срок на поставляемый Товар – не менее 24 (двадцати четырех) месяцев.

Гарантийный срок начинает исчисляться со дня подписания Сторонами соответствующего Акта приема-передачи Товара.