

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.