Утверждаю

Член правления, Генеральный менеджер

Юшкенас Д.А.

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**НА ВЫПОЛНЕНИЕ СРОЧНЫХ РЕМОНТНО-ВОССТАНОВИТЕЛЬНЫХ РАБОТ ДЕПАРТАМЕНТА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ПАО «ГК «КОСМОС»**

1. **Предмет закупки**
   1. Услуги по срочным ремонтно-восстановительным работам (далее – РВР), для поддержания работоспособности кухонного, технологического и посудомоечного оборудования в Департаменте общественного питания Гостиничного комплекса «Космос».
2. **Ремонтно-восстановительные работы - Общие положения**
   1. Ремонтно-восстановительные работы на кухонном, холодильном и посудомоечном оборудовании (Таблица № 2), относятся к особому виду ремонтных работ, основным требованием к которым является их немедленная организация Исполнителем, по заявке Заказчика, в объемах и на условиях договора. Работы должны быть выполнены надлежащим образом, силами и средствами Исполнителя, в точном соответствии с условиями Договора.
   2. Порядок выполнения работ (оказания услуг), сдачи и приемки результатов ремонтно-восстановительных работ:

РВР производятся по заявкам, подаваемым в течение всего срока действия договора, где указываются объем РВР и сроки проведения. Исполнитель обязан незамедлительно приступить к выполнению РВР после получения заявки и обеспечить восстановление в контрольные сроки, указанные в договоре. Исполнитель проводит РВР оборудования в соответствии с перечнем работ, указанных в Таблице № 1.

* 1. Стоимость иных работ оговариваются с Заказчиком в отдельном порядке и относятся к категории аварийных работ.
  2. Ремонт оборудования, требующий замены запасных частей, деталей, узлов, агрегатов, комплектующих и т.д., производится Исполнителем не позднее 72-х часов с момента диагностики неисправности. В случае, когда по технологии проведения ремонтных работ требуется большее количество времени, а также при необходимости индивидуального производства запасных частей или их заказа у производителя оборудования, сроки ремонта определяются Исполнителем дополнительно и согласовываются с Заказчиком в письменном виде.
  3. Обязательное предоставление участником тендера прайс листа на запасные части и расходные детали.
  4. На основании составленного Акта, после проведения диагностики Исполнителем, Заказчик за свой счёт приобретает требуемые детали для проведения дальнейшего ремонта кухонного, холодильного и посудомоечного оборудования, полностью беря на себя сроки закупки, либо, поручает приобретение требуемых деталей Исполнителю. На период проведения закупки требуемых деталей, действие Договора не прекращается. Так же, после приобретения требуемых деталей, Заказчик передает их Исполнителю по накладной М-15. Прием оборудования и материалов осуществляется представителем Исполнителя на основании Доверенности, для продолжения проведения ремонтных работ Исполнителем. По факту выполнения работ, принятые Исполнителем оборудование и материалы, включаются в акт о приемке выполненных работ с пометкой «материалы заказчика».
  5. В случае невозможности выполнения Исполнителем РВР оборудования на территории Гостиничного Комплекса «Космос», стороны оформляют двусторонний Акт приема-передачи оборудования.
  6. Работы осуществляются с использованием оборудования и материалов Исполнителя.
  7. После восстановления работоспособности на кухонном, холодильном и посудомоечном оборудовании осуществляется приемка-сдача работ. Работы считаются выполненными после подписания Акта о приемке выполненных работ.
  8. Приемка работ проводится в присутствии ответственного представителя Заказчика.
  9. При подаче заявки диспетчеру Исполнителя с 9-00 до 12-00 – выезд для диагностики неисправностей производится до 18-00 текущего дня; При подаче заявки после 12-00 часов – в течение 24-х часов с момента подачи заявки.

1. **Требования к безопасности выполнения работ**

**и безопасности результатов работ:**

3.1. Исполнитель обязан обеспечить явку направляемых к Заказчику сотрудников на вводный инструктаж к ответственному лицу Заказчика и предоставить следующие документы по прибытии на инструктаж:

* копии удостоверений, подтверждающие аттестацию персонала по охране труда, электробезопасности и специальных работ (последние два – в случае необходимости по роду выполняемых работ);
* копию приказа либо письмо за подписью руководителя Подрядчика о составе бригады и назначение ответственного лица за безопасное производство работ, имеющего право подписывать акт-допуск, наряд-допуск (в случае необходимости данной функции по роду выполняемых работ) и изменения в приказе/письмо, в случае изменения состава бригады в период действия договора;

3.2. Исполнитель несет полную ответственность за обеспечение безопасных условий для своих работников при производстве работ на площадке принадлежащей Заказчиком, соблюдение ими правил охраны труда, промышленной безопасности, норм пожарной безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов.

3.3. Работник Исполнитель обязан содержать производственные территории, участки работ и рабочие места, предоставляемые для производства договорных работ, в чистоте и порядке.

3.4. Работникам Исполнитель запрещается находиться на площадке принадлежащей Заказчику, кроме мест необходимых им для непосредственного выполнения работ.

3.5. Исполнитель обязуется компенсировать Заказчику ущерб, нанесенный в случае прекращения работ вследствие нарушений требований охраны труда.

3.6. Исполнитель обязан незамедлительно сообщать Заказчику о несчастных случаях на производстве, происшедших на выделенной ему территории Заказчика.

3.7. Исполнитель берет на себя обеспечение своих работников исправным инструментом, приспособлениями и средствами индивидуальной защиты, соответствующими характеру работы, а также месту проведения сервисного обслуживания и РВР кухонного, холодильного и посудомоечного оборудования.

3.8. Выполнение мероприятий по обеспечению безопасности производства работ, предусмотренных Актом-допуском и соблюдение графика совмещенных работ.

**4. Перечень предоставляемых документов Подрядчиком**

4.1. Акт сдачи-приёмки выполненных работ.

4.3. Счет-фактура и счет, оформленные надлежащим образом.

4.4. Документы, подтверждающие проведение контроля за качеством применяемых материалов (сертификаты, протоколы входного контроля).

**5. Порядок расчетов**

5.1. Оплата работ по РВР, запасных частей, расходных материалов, деталей к замене производится Заказчиком, на основании счета от Исполнителя, в течение 14 (Четырнадцати) календарных дней, с момента подписания сторонами Акта сдачи-приемки выполненных работ и предоставления счет-фактуры, при условии надлежащего оформления Документов.

5.2. Стоимость Договора определяется как сумма, стоимости всех фактически выполненных РВР, на основании Актов сдачи-приемки.

В стоимость Договора должны быть включены только затраты Исполнителя на выполнение ремонтно-восстановительных работ по устранению поломок на кухонном, холодильном и посудомоечном оборудовании гостиничного комплекса «Космос» Заказчика.

5.3. Стоимость запасных частей и принадлежностей, израсходованных Исполнителем при проведении ремонтно-восстановительных работ, оплачивается Заказчиком по отдельно выставленным счетам. Цены на запасные части, расходные материалы, детали к замене определяются по Прайс-листу на запасные части, действующему у Исполнителя на дату проведения работ.

5.4. Все расчеты между Сторонами производятся путем безналичных банковских переводов на счета Сторон, указанные в настоящем Договоре.

**6. Прочие условия**

6.1. Все работы выполняются в соответствии с действующими ГОСТами и техническими документами.

6.2. При выполнении работ Исполнитель гарантирует качество сервисного обслуживания и РВР согласно требованиям правил и норм, установленных для каждого вида работ.

6.3. Исполнитель обязан обеспечить круглосуточную работу дежурного персонала для приемки заявок на выполнение РВР на кухонном, холодильном и посудомоечном оборудовании гостиничного комплекса «Космос» по адресу: г. Москва, проспект Мира, д.150.

**7. Основные требования**

7.1. При подаче предложений требуется предоставить коммерческое предложение на перечень основных ремонтно-восстановительных работ на кухонном, технологическом и посудомоечном оборудовании, минимальный перечень работ указан в Таблице № 1. Цены указываются за единицу оборудования без НДС.

**8. Обязательные требования**

8.1. Участник должен соответствовать требованиям, предъявляемым законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим выполнение работ/оказание услуг, являющиеся предметом открытого запроса предложений.

8.2. Участник должен соответствовать требованию о не проведении ликвидации участника открытого запроса предложений или не проведении в отношении участника открытого запроса предложений процедуры банкротства.

8.3. Участник должен соответствовать требованию о не приостановлении деятельности участника открытого запроса предложений в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях на день регистрации участника на электронные торги.

8.4. Участник должен соответствовать требованию об отсутствии у участника открытого запроса предложений, задолженности по начисленным налогам и сборам, и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные формы за прошедший календарный год, размер которых не превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника открытого запроса предложений по данной бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период, что подтверждается актом сверки, выданным ИФНС о состоянии расчетов с бюджетами всех уровней и внебюджетными фондами за последний отчетный период с отметкой налогового органа.

8.5. Участник не должен оказывать влияние на деятельность Заказчика, Организаторов, а также на сотрудников и аффилированных лиц.

8.6. Участник должен действовать и иметь действующие филиалы (агентства, подразделения, представительства, склады) на территории г. Москвы и Московской области.

8.7. Участник должен иметь положительный опыт работы в сфере предоставления услуг по ремонту и обслуживанию производственного оборудования не менее 2-х лет.

**Таблица №1**

**к Техническому заданию от « » 2023 г.**

**ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ РЕМОНТНЫХ РАБОТ НА КУХОННОМ, ХОЛОДИЛЬНОМ И ПОСУДОМОЕЧНОМ ОБОРУДОВАНИИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Холодильное оборудование** | Цена за ед. оборудования  с НДС 20% (руб) |
| Устранение утечки хладагента и заправка системы: агрегат герметичный, полу герметичный; моноблок, моноблок потолочного типа, холодильный шкаф; ЦХМ |  |
| Замена агрегата с герметичным компрессором |  |
| Замена герметичного идентичного компрессора |  |
| Замена полу герметичного компрессора (1700-4500 Bm, 4500-12300 Bm, 12300-52800 Bm, 52800-99300 Bm ( Холодопроизводительность при Тк = - 15 0С, Ткон.= + 350С |  |
| Замена компрессора моноблока |  |
| Замена электромагнитного вентиля |  |
| Замена фильтра - осушителя: под пайку; под гайку |  |
| Замена вентилятора конденсатора |  |
| Замена вентилятора конденсатора ЦХМ |  |
| Замена вентилятора испарителя |  |
| Замена реле давления, включая регулировку: под пайку; под гайку (если без газосварочных работ) |  |
| Замена масла ЦХМ без демонтажа компрессора |  |
| Замена терморегулятора |  |
| Замена термостата |  |
| Замена датчика температуры |  |
| Замена элементов управления (автоматов включения, реле, контакторов) |  |
| Замена ТРВ на гайках или на пайке |  |
| Восстановление электросхем, коммутации токов (встроенных агрегатов) |  |
| Восстановление электросхем, коммутации токов ЦХМ |  |
| Очистка системы циркуляции воды льдогенератора |  |
| Удаление влаги из холодильного контура (агрегатов герметичных, моноблоков) |  |
| Дозаправка холодильного агрегата фреоном |  |
| Дозаправка ЦХМ маслом |  |
| Дозаправка ЦХМ фреоном |  |
| Дозаправка агрегата ОХ |  |
| Замена масла ЦХМ |  |
| Замена масла герметичных агрегатов |  |
| **Тепловое и технологическое оборудование** | | |
| **Оборудование для приготовления чая и кофе, кипятильники и водонагреватели** |  |
| Декальцинация бойлера |  |
| Чистка и промывка группы раздачи (одной ) системы или системы водоснабжения |  |
| Замена нагревательного элемента( без / с разборкой) |  |
| Замена элементов управления и контроля: датчика уровня, датчика давления, термостата; выключателя, контактора, манометра и т.д.; клапана (атмосферный, аварийный) |  |
| Замена сливной и подводящей арматуры: трубопроводов, кран букс, смесителя, соленоида, сливных кранов |  |
| Замена электронных плат и блоков |  |
| Замена прокладки (одной) - раздачи, кран буксы и т.д. |  |
| Замена помпы (двигателя) |  |
| **Моющее оборудование** | | |
| Декальцинация бойлера |  |
| Чистка рабочей камеры |  |
| Чистка и промывка системы водоснабжения (фильтры, души, грязеуловители) |  |
| Замена соленоида, душирующего устройства, дозатора |  |
| Замена помпы (двигателя): машин класса М, машин купольного типа, машин конвейерного типа |  |
| Замена нагревательного элемента: машин класса М, машин купольного типа, машин конвейерного типа |  |
| Замена элементов управления и контроля: датчика уровня, термостата, терморегулятора(блока электронного управления), выключателя, контактора, таймера, блокировки, сигнальной арматуры, кабеля питания |  |
| замена электронных плат и блоков: машин класса М, машин купольного типа, машин конвейерного типа |  |
| **Упаковочное оборудование** | | |
| Замена нагревательных элементов: отрезного ножа, сварочного ножа, теплового стола |  |
| Замена элементов управления и контроля: выключателя, термостата, сигнальной арматуры, кабеля питания, предохранителя |  |
| Замена: тефлоновой ленты, уплотняющей прокладки камеры |  |
| Замена вакуумного насоса |  |
| Переборка вакуумного насоса |  |
| Замена электронных плат и блоков |  |
| Заправка маслом вакуумных упаковщиков |  |
| **Механическое оборудование** | | |
| Замена элемента передач( ремня, шкива, шестерни и т.д.) |  |
| Замена подшипников, сальников |  |
| Чистка и смазка подвижных частей |  |
| **Аппараты нарезки** | | |
| Замена электродвигателя |  |
| Замена элементов управления и контроля: выключателя, блокировки, сигнальной арматуры, кабеля питания |  |
| Замена исполнительных механизмом: ножа, насадки, заточного устройства, заточных камней( комплект), заточка исполнительных механизмов |  |
| **Аппараты переработки мяса и овощей, соковыжималки, кофемолки** | | |
| Промывка редуктора |  |
| Заправка маслом редуктора |  |
| Замена элементов управления и контроля: выключателя, сигнальной арматуры, блокировки, выключателя пакетного |  |
| Замена электродвигателя |  |
| Замена электронных плат и блоков |  |
| Замена исполнительных механизмов: шнека, решеток, ножей мясорубки, венчика, крюка, лопатки, полотна, жерновов, тёрок и корзин соковыжималок |  |
| **Тепловое оборудование** | | |
| Электрические плиты, линии раздачи, фритюрницы и т.д. |  |
| Замена нагревательного элемента: конфорки, спирали, Тэна, Тэна гибкого и т.д. |  |
| Замена элементов управления и контроля: переключателя режимов, термостата рабочего/аварийного, переключателя пакетного, контактора, выключателя клавишного |  |
| Замена соленоида, душирующего устройства, дозатора |  |
| Декальцинация и чистка: рабочей камеры, поверхности |  |
| Замена и ремонт элементов конвекции: вентилятора, двигателя |  |
| Замена электронных плат, блоков |  |
| Замена сигнальной, осветительной арматуры |  |
| Замена уплотнения, петель, замков дверей |  |
| **Пароконвектоматы** | | |
| Замена нагревательного элемента: парогенератора, рабочей камеры |  |
| Замена соленоидного клапана |  |
| Замена и ремонт душирующего устройства и его элементов: ручки, шланга, душирующего устройства / направляющей |  |
| Замена и ремонт электронных плат: замена, чистка, ремонт электронных плат |  |
| Калибровка |  |
| Замена элементов управления и контроля: термостата, таймера, геркона, предохранителя |  |
| Замена отражателя лампы освещения рабочей камеры |  |
| Замена элементов фиксации двери: замка, петель, защёлки, регулировка |  |
| Чистка и промывка: системы водоснабжения, дренажной системы, бойлера от накипи |  |
| Замена подводящей арматуры |  |
| Замена элементов конвекции (мотор, крыльчатка) |  |
| Замена уплотнений: двери, тэнов и т.д. |  |
| Замена насоса парогенератора |  |
| Замена насоса моющего средства |  |
| **Весовое оборудование** | | |
| Диагностика |  |
| Замена материнской платы |  |
| Замена платы принтера |  |
| Замена аналогового модуля |  |
| Замена микросхемы порта RS232З |  |
| Замена процессора |  |
| Замена шагового электродвигателя |  |
| Замена фото сенсоров |  |
| Замена термоголовки |  |
| Замена платы переключателя режимов |  |
| Замена индикатора |  |
| Замена клавиатуры |  |
| Замена блока питания |  |
| Установка настроечных режимов работы |  |
| Калибровка весов с нагрузкой до 15 кг |  |
| Калибровка весов с нагрузкой до 150 кг |  |
| Калибровка весов с нагрузкой до 300 кг |  |
| Калибровка весов с нагрузкой свыше 300 кг |  |
| Замена тензодатчика |  |
| Установка модуля ТСР/IP |  |
| Ремонт материнской платы |  |
| Ремонт импульсного блока питания |  |

**Директор Департамента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Гамза-Ободовский С.Н.**

**общественного питания**

**Член правления,**

**технический Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Бабинчук А.Ф.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Таблица №2** |  |
|  |  |  |  |
|  |  | **к Техническому заданию от « » 2023 г.** |  |
|  |  |  |  |
|  |  | **ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ** |  |
|  |  | **к ремонтно-восстановительным работам** |  |
|  |  | **ПАО «ГК «Космос»** |  |
|  |  |  |  |
|  |  | г.Москва, проспект Мира, д. 150 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **№ п/п** | **Наименование оборудования** | **№ заводской/инвентарный** | **Колличество** |
|
|
| **1.** | Камера 096 (Молоч. гастрономия) |  | 1 |
| **2.** | Камера холодильная 100 (Плодовоощ. Консервация) |  | 1 |
| **3.** | Камера холодильная 098 (Яйцо) |  | 1 |
| **4.** | Камера морозильная 093 (Мясо) прямо за дверью |  | 1 |
| **5.** | Камера морозильная 093 (Рыба) справа за дверью |  | 1 |
| **6.** | Камера холодильная 021 (Мясная гастрономия) |  | 1 |
| **7.** | Камера холодильная 015 (Алкоголь) |  | 1 |
| **8.** | Камера холодильная 016 (Овощи) |  | 1 |
| **9.** | Камера холодильная 079 (Фрукты) |  | 1 |
| **10.** | Камера холодильная 097 (Продовольст. Склад) |  | 1 |
|  |
| 11 | Камера морозильная (мясо) |  | 1 |
| 12 | Камера холодильная для пищевых отходов |  | 1 |
|  |
| 13 | Шкаф холодильный Bonnet |  | 1 |
| 14 | Шкаф морозильный с глухой дверью POLAIR |  | 1 |
| 15 | Хлеборезка напольная Jac | 59113.Seclin.BP 231 |  |
|  |
| 16 | Шкаф холодильный Sagi (2 дверный) |  | 1 |
| 17 | Овощерезка Robot coupe CL 50 |  | 1 |
|  |
| **18** | Мармит для 2-х блюд Atesy НЕВА паровой МВБ |  | 1 |
| **19** | Мармит для 1-х блюд с сухим нагревом |  | 1 |
| **20** | Мармит для 1-х блюд с сухим нагревом |  | 1 |
| **21** | Прилавок охлаждаемый с охлаждающей поверхностью 2-х дверный |  | 1 |
| **22** | Прилавок охлаждаемый с охлаждающей поверхностью 2-х дверный |  | 1 |
| **23** | Мармит для 2-х блюд (паровой) 2-х дверный |  | 1 |
| **24** | Мармит для 2-х блюд (паровой) 2-х дверный |  | 1 |
| **25** | Стол тепловой 2-х дверный КУПЕ |  | 1 |
| **26** | Электрокипятильник XAM 10020 | 76100840678 | 1 |
|  |
| **27** | Плита эл. 6 конфорочная Hakman Metos |  | 1 |
| **28** | Плита эл. 6 конфорочная Hakman Меtos |  | 1 |
| **29** | Жарочный шкаф Lohberger |  | 1 |
| **30** | Пароконвектомат Abat ПКА10-1/1ВМ | 110000009793 | 1 |
| **31** | Пароконвектомат Rational CMP101 |  | 1 |
| **32** | Котел пищеварочный VOSS Grobkuchen systeme |  | 1 |
| **33** | Котел пищеварочный VOSS Grobkuchen systeme |  | 1 |
| **34** | Поверхность жарочная |  | 1 |
| **35** | Поверхность жарочная гриль |  | 1 |
| **36** | Сковорода электрическая |  | 1 |
| **37** | Сковорода электрическая |  | 1 |
| **38** | Сковорода электрическая |  | 1 |
| **39** | Протирочная машина Hallde |  | 1 |
| **40** | Шкаф холодильный 1-но дверный Bonnet |  | 1 |
| **41** | Шкаф морозильный CHEF MASTER |  | 1 |
| **42** | Шкаф холодильный POLAIR CM114-G 2-х дверный |  | 1 |
| **43** | Кипятильник STIEBEL ELTON |  | 1 |
| **44** | Машина посудомоечная Bonnet (тонельная) год выпуска 1989 | 392777 | 1 |
| 1 |
| **45** | Конвейер ленточный |  | 1 |
| **46** | Шкаф холодильный 2-х дверный Forcar GN1410TN | 714569 | 1 |
| **47** | Шкаф холодильный 2-х дверный Sagi AS140 |  | 1 |
| **48** | Шкаф холодильный 2-х дверный Bonnet AIC 1350 AS2V30/1 |  | 1 |
| **49** | Витрина кондитерская охлаждаемая COF EUROPPA /150 | 9010161 | 1 |
| **50** | Витрина кондитерская охлаждаемая IGLOO Wchc 1,6 |  | 1 |
| **51** | Витрина кондитерская охлаждаемая IGLOO Wchc 1,0 |  | 1 |
| **52** | Витрина кондитерская охлаждаемая IGLOO Wchc 1,0 |  | 1 |
| **53** | Шкаф холодильный 1-но дверный Ариада |  | 1 |
| **54** | Шкаф холодильный 1-но дверный Ариада |  | 1 |
| **55** | Шкаф холодильный 2-х дверный Ариада |  | 1 |
| **56** | Стол холодильный 3-х дверный COF |  | 1 |
| **57** | Стол холодильный 2-х дверный COF |  | 1 |
| **58** | Стол морозильный 2-х дверный COF |  | 1 |
| **59** | Картофелечистка Abat МКК-500-01 с подставкой и мезгасборником | 00102 | 1 |
| **60** | Картофелечистка Abat МКК-500-01 с подставкой и мезгасборником | 00137 | 1 |
| **61** | Камера холодильная среднетемпературная Bonnet (овощи, фрукты) |  | 1 |
| **62** | Пароконвектомат Rational CMP201 | E21MH14052402733 | 1 |
| **63** | Камера низкотемпературная №27 |  | 1 |
| **64** | Шкаф морозильный 2-х дверный |  | 1 |
| **65** | Шкаф холодильный 3-х дверный Porkka TFU1422C-SS FUTURE C 1422 CNS | 200248-119754.002 | 1 |
| **66** | Открывалка электрическая Neumarker 05-50527 | 20063016804 | 1 |
| **67** | Камера холодильная №28 |  | 1 |
| **68** | Камера холодильная №26 |  | 1 |
| **69** | Котел пищеварочный |  | 1 |
| **70** | Котел пищеварочный Abat |  | 1 |
| **71** | Сковорода электрическая MKN c электроподъемом |  | 1 |
| **72** | Шкаф холодильный 2-х дверный Forcar GN1410 TN | 514245 | 1 |
| **73** | Плита эл. 4 комфорочная |  | 1 |
| **74** | Плита эл. 6 комфорочная |  | 1 |
| **75** | Кутер Robot coupe R10E (11 л) | F5140115111 | 1 |
| **76** | Мясорубка б/н |  | 1 |
| **77** | Блендер погружной Robot coupe CMP450 | К6440884101 | 1 |
| **78** | Холодильник бытовой Indesit 2-х дверный |  | 1 |
| **79** | Сковорода электрическая MKN c подъемным механизмом |  | 1 |
| **80** | Аппарат контактной обработки Abat |  | 1 |
| **81** | Поверхность жарочная электрическая MKN |  | 1 |
| **82** | Плита эл. круглая 1-но конфорочная 380 вт |  | 1 |
| **83** | Плита эл. круглая 1-но конфорочная 380 вт |  | 1 |
| **84** | Пароконвектомат Rational CM101 (10 уровневый) |  | 1 |
| **85** | Пароконвектомат Rational SCC201 |  | 1 |
| **86** | Шкаф жарочный 3х секционный |  | 1 |
| **87** | Пароконвектомат Abat ПКА-10-1/1 ПМ2 | 110000019449 | 1 |
| **88** | Плита эл. 6 конфорочная MKN |  | 1 |
| **89** | Плита эл. 6 конфорочная MKN |  | 1 |
| **90** | Фритюрница эл. напольная FriFri FFS41 (15 л) | 650602 | 1 |
| **91** | Мармит тепловой б/н с тепловым шкафом (двери - купе) |  | 1 |
| **92** | Плита эл. 6-и конфорочная KOGAST |  | 1 |
| **93** | Фритюрница KOGAST EF-T7/28 | 5586300931 | 1 |
| **94** | Гриль эл. комбинированная Technoinox |  | 1 |
| **95** | Шкаф холодильный 3-х дверный Porkka TFU1422C-SS FUTURE C 1422 CNS | 200248-119754.001 | 1 |
| **96** | Поверхность жарочная 1/2 гладкая - 1/2 рифленная OLIS |  | 1 |
| **97** | Камера холодильная №25 |  | 1 |
| **98** | Камера морозильная №41 |  | 1 |
| **99** | Шкаф холодильный 1-но дверный Porkka на 1 тележку GN 2/1 |  | 1 |
| **100** | Камера холодильная №23 |  | 1 |
| **101** | Шкаф холодильный Porkka 3-х дверный |  | 1 |
| **102** | Стол холодильный Franke 1-но дверный + 6 выдвижных ящиков |  | 1 |
| **103** | Льдогенератор Eurfrigor EC 210A | P2C01015 | 1 |
|  | **Объект: Коридор Калинка (2 этаж)** | |  |
| **104** | BONNET BIOTRONIC RI 1360 |  | 1 |
| **105** | Гомогенизатор (Журавль) |  | 1 |
| **106** | Тележка тепловая банкетная 2-х дверная RIEBER BKW 2 x 2/1 GN |  | 1 |
| **107** | Тележка тепловая банкетная 2-х дверная RIEBER BKW 2 x 2/1 GN |  | 1 |
| **108** | Шкаф морозильный 2-х дверный Forcar GN1410BT | 531087 | 1 |
| **109** | Шкаф холодильный 2-х дверный Aspes серия SNACK |  | 1 |
| **110** | Шкаф холодильный 2-х дверный Forcar AS 150 | 3070903201 | 1 |
| **111** | Шкаф холодильный 2-х дверный |  | 1 |
| **112** | Шкаф холодильный 3-х дверный Porkka |  | 1 |
| **113** | Стол холодильный Franke 1-но дверный + 6 выдвижных ящиков |  | 1 |
| **114** | Стол холодильный Franke 1-но дверный + 6 выдвижных ящиков |  | 1 |
| **115** | Слайсер Sirman Mirra |  | 1 |
| **116** | Шкаф холодильный 2-х дверный Forcar GN1410TN | 514252 | 1 |
| **117** | Шкаф холодильный 1-но дверный Porkka на 1 тележку GN 2/1 (№ 13) |  | 1 |
| **118** | Шкаф холодильный 1-но дверный Porkka на 1 тележку GN 2/1 |  | 1 |
| **119** | Шкаф холодильный 1-но дверный Porkka на 1 тележку GN 2/1 (№ 16) |  | 1 |
| **120** | Шкаф холодильный 1-но дверный Porkka на 1 тележку GN 2/1 (№ 19) |  | 1 |
| **121** | Слайсер Sirman |  | 1 |
| **122** | Камера холодильная №17 |  | 1 |
| **123** | Процессор кухонный Robot coupe R502 |  | 1 |
| **124** | Мясорубка КТ LM 98/L |  | 1 |
| **125** | Шкаф холодильный 1-но дверный Sagi AS65B |  | 1 |
| **126** | Шкаф холодильный 2-х дверный Desmon GM14 |  | 1 |
| **127** | Мясорубка б/н |  | 1 |
| **128** | Камера холодильная №33 |  | 1 |
| **129** | Шкаф холодильный Mareno 24701.00 | 8692 | 1 |
| **130** | Шкаф холодильный 2-х дверный Desmon GM14 | 9449 | 1 |
| **131** | Хлеборезка Jac |  | 1 |
| **132** | Машина посудомоечная Electrolux EMR15NERE | 8311003 | 1 |
|
| **133** | Мармит для вторых блюд встраиваемый 4 GN1/1 (паровой) б/н |  | 1 |
| **134** | Мармит для вторых блюд встраиваемый 4 GN1/1 (паровой) б/н |  | 1 |
| **135** | Мармит для вторых блюд встраиваемый 4 GN1/1 (паровой) б/н |  | 1 |
| **136** | Стол холодильник 3-х дверный Franke (№ 2) |  | 1 |
| **137** | Стол холодильник 3-х дверный Franke (№ 3) |  | 1 |
| **138** | Стол холодильник 3-х дверный Franke (№4) |  | 1 |
| **139** | Стол холодильник 3-х дверный Franke |  | 1 |
| **140** | Стол холодильник 3-х дверный Franke (№ 7) |  | 1 |
| **141** | Стол холодильник 3-х дверный + 3 выдвижных ящика Franke (№ 1) |  | 1 |
| **142** | Стол холодильник 3-х дверный + 3 выдвижных ящика Franke (№ 5) |  | 1 |
| **143** | МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ BEAR VARIMIXER AR100 MK-1L | 100000572 | 1 |
| **144** | Печь электрическая ротационная SVEBA DAHLEN серии С |  | 1 |
| **145** | Печь электрическая ротационная SVEBA DAHLEN серии С |  | 1 |
| **146** | Шкаф расстоечный SVEBA DAHLEN FERMATIC на 2 тележки с полом |  | 1 |
| **147** | Печь конвекционная GARBIN 10 уровней |  | 1 |
| **148** | Плита эл. 6-и конфорочная |  | 1 |
| **149** | Печь подовая 4-х секционная Sveba |  | 1 |
| **150** | Печь подовая 4-х секционная Sveba |  | 1 |
| **151** | Тестоделитель — округлитель машина Werner & Pfleiderer |  | 1 |
| **152** | Тестомес спиральный Werner & Pfleiderer |  | 1 |
| **153** | Мукопросеиватель ATESY Каскад |  | 1 |
| **154** | Стол холодильный 4-х дверный OSKAR ZARZOSA |  | 1 |
| **155** | Шкаф расстоечный Werner & Pfleiderer на 3 тележки |  | 1 |
| **156** | Тестораскатка Rollfix |  | 1 |
| **157** | Шкаф холодильный 2-х дверный Bonnet |  | 1 |
| **158** | Облучатель бактерицидный Дезар - 2 |  | 1 |
| **159** | Овоскоп на 5 яиц |  | 1 |
| **160** | Камера морозильная Ариада |  | 1 |
| **161** | Моноблок Techno block ACК170 | 158971 | 1 |
| **162** | МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ BEAR VARIMIXER AR40 MK-1 | 40001229 | 1 |
| **163** | МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ GOLFSTREAM MARS - 30 | 10304 | 1 |
| **164** | МИКСЕР НАСТОЛЬНЫЙ EKSI VFM-7 | 17HL7343-0230 | 1 |
| **165** | Процессор кухонный ROBOT COUPE R201 E "А" | А3270121601 | 1 |
| **166** | Соковыжималка VEMA SP2072 | 8510 | 1 |
| **167** | Шкаф холодильный INTER-501 со стеклом | 106185 | 1 |
| **168** | Шкаф холодильный 2-х дверный Desmon BM12A | 08POP 003149 | 1 |
| **169** | Облучатель бактерицидный Дезар - 2 |  | 1 |
| **170** | Камера низкотемпературная (0-2 С) |  | 1 |
| **171** | Камера среднетемпературная (+3 С) |  | 1 |
| **172** | Ледогенератор SL90 W | 33819 | 1 |
| **173** | Стол холодильный GNH-1-CD2 | 33824 | 1 |
| **174** | Стол холодильный GNH-1-CD2 | 33543 | 1 |
| **175** | Стол холодильный GNH-1-CD2 | 33547 | 1 |
| **176** | Стол холодильный GNH-1-CD2 | 36578 | 1 |
| **177** | Стол холодильный GNH-1-CD2 | 36789 | 1 |
| **178** | Машина посудомоечная (барная) DIHR GS35 |  | 1 |
| **179** | Соковыжималка Gastrorag |  | 1 |
| **180** | Соковыжималка Bork |  | 1 |
| **181** | Блендер The QUIET ONE TM VM050031 |  | 1 |
| **182** | Печь микроволновая MENUMASTER DFS11EA |  | 1 |
| **183** | Печь микроволновая MENUMASTER DFS11EA | 103152538 | 1 |
| **184** | Камера холодильная Кондитерский Цех | 96820 | 1 |
| **185** | Камера холодильная Кондитерский Цех | 96821 | 1 |
| **186** | Камера холодильная Кондитерский Цех | 96822 | 1 |
| **187** | Камера холодильная Кондитерский Цех | 96823 | 1 |
| **188** | Машина тестомесильная спиральная Tauro 40 | 96834 | 1 |
| **189** | Машина тестомесильная спиральная Tauro 40 | 96835 | 1 |
|
| **190** | Машина тестораскаточная ROLLMATIC R55/10 | 96848 | 1 |
| **191** | Миксер планетарный SIGMABM60 | 96838 | 1 |
| **192** | Пароконвекционная печь RATIONAL/ SCC 202 | 96800 | 1 |
| **193** | Плита электрическая Berto's/ E7TPM/18880200 | 96801 | 1 |
| **194** | Плита электрическая Berto's/ E7TPM/18880200 | 96802 | 1 |
| **195** | Ротационная хлебопекарная печь SVEBA DAHLEN/C100 | 96839 | 1 |
| **196** | Ротационная хлебопекарная печь SVEBA DAHLEN/C100 | 96840 | 1 |
| **197** | Сковорода электрическая опрокидывающаяся Berto's | 96849 | 1 |
| **198** | Шкаф окончательной расстойки В1800х1200 | 96850 | 1 |
| **199** | Шкаф холодильный Polair/CM107-G | 96816 | 1 |
| **200** | Шкаф холодильный Polair/CM107-G | 96817 | 1 |
| **201** | Шкаф холодильный Polair/CM107-G | 96818 | 1 |
| **202** | Шкаф холодильный Polair/CM107-G | 96819 | 1 |
| **203** | Камера холодильная | 96824 | 1 |
| **204** | Камера холодильная | 96825 | 1 |
| **205** | Камера холодильная | 96826 | 1 |
| **206** | Камера холодильная | 96827 | 1 |
| **207** | Камера холодильная | 96828 | 1 |
| **208** | Камера холодильная | 96829 | 1 |
| **207** | Камера холодильная | 96830 | 1 |
| **208** | Камера холодильная | 96831 | 1 |
| **209** | Котел пищеварочный электрический Berto's E7PI | 96795 | 1 |
| **210** | Котел пищеварочный электрический Berto's E7PI | 96796 | 1 |
| **211** | Пароконвекционная печь RATIONAL/ SCC 101 | 96797 | 1 |
| **212** | Пароконвекционная печь RATIONAL/ SCC 202 | 96798 | 1 |
| **213** | Пароконвекционная печь RATIONAL/ SCC 202 | 96799 | 1 |
| **214** | Плита электрическая серия ES-T67/P | 96803 |  |
| **215** | Плита электрическая серия ES-T67/P | 96804 | 1 |
| **216** | Плита электрическая серия KOVINASTROJ / ES-T67/P | 96805 | 1 |
| **217** | Плита электрическая серия KOVINASTROJ / ES-T67/P | 96806 | 1 |
| **218** | Поверхность жарочная электрическая напольная гладкая Berto's | 96836 | 1 |
| **219** | Поверхность жарочная электрическая напольная гладкая Berto's | 96837 | 1 |
| **220** | Полка настольная тепловая 1400х400х800 | 96844 | 1 |
| **221** |
| **222** | Полка настольная тепловая 1400х400х800 | 96845 | 1 |
| **223** | Полка настольная тепловая 1400х400х800 | 96846 | 1 |
| **224** | Стол тепловой двери купе (сквозной) 1400х700х850 без борта | 96841 | 1 |
| **225** | Стол тепловой двери купе (сквозной) 1400х700х850 без борта | 96842 | 1 |
| **226** |
| **227** | Стол тепловой двери купе (сквозной) 1400х700х850 без борта | 96843 | 1 |
| **228** | Шкаф фритюрный электрический с 2 котлами | 96851 | 1 |
| **229** | Шкаф холодильный Polair/CM107-G | 96809 | 1 |
| **230** | Шкаф холодильный Polair/CM107-G | 96810 | 1 |
| **231** | Шкаф холодильный Polair/CM107-G | 96811 | 1 |
| **232** | Шкаф холодильный Polair/CM107-G | 96812 | 1 |
| **233** | Шкаф холодильный Polair/CM107-G | 96813 | 1 |
| **234** | Шкаф холодильный Polair/CM107-G | 96814 | 1 |
| **235** | Шкаф холодильный Polair/CM107-G | 96815 | 1 |
| **236** | Водонагреватель STIEBEL ELTRON/SH 120A | 96847 | 1 |
| **237** | Камера холодильная Кондитерский Цех 3 этаж | 96832 | 1 |
| **238** | Машина котломоечная ELECTROLUX | 96833 | 1 |
| **239** | Стол выходной для посудомоечной машины, наличие коротких роликов | 96852 | 1 |
| **240** | Машина посудомоечная туннельная Electrolux EMR30NELE | 96732 | 1 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Директор Департамента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Гамза-Ободовский С.Н.**

**общественного питания**

**Член правления,**

**технический Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Бабинчук А.Ф.**