



World Food Programme

Дүйнөлүк Азык-Түлүк Программасы

Всемирная Продовольственная Программа

Дүйнөлүк Ачкачылыкка Каршы Кургашуу

INVITATION TO BID (ITB) No. ITB/KGCO/14/EQP/21 A

НА ЗАКУПКУ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ
В СЕВЕРНЫХ ОБЛАСТЯХ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

FOR PROCUREMENT OF CANTEEN EQUIPMENT FOR SCHOOLS
IN THE NORTHERN REGIONS OF THE KYRGYZ REPUBLIC

Дата закрытия тендера : 24 Декабря 2014 года, 15:00 Бишкекское время
Closing date: 24 December 2014, 15:00 Bishkek time

Офис Всемирной Продовольственной Программы Организации Объединенных Наций (ВПП ООН) в Кыргызстане, приглашает Вашу компанию для участия в конкурсе на предоставление наилучшего предложения по поставке оборудования, указанного в Приложении №1.

Office of the United Nations World Food Programme (WFP) in Kyrgyzstan, invites your company to participate in competition for provision of the best bid for supply of canteen equipment specified in Annex № 1.

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

1. GENERAL PROVISION:

1.1. Конфиденциальность: Следует понимать, что данный запрос конфиденциален и сведения передаются Вам при условии, что часть или вся информации о нем не может быть скопирована, выставлена или предоставлена третьим лицам без предварительного письменного согласия ВПП ООН, кроме предоставления спецификаций Вашим подрядчикам с единственной целью получения предложений от них.

1.1. Confidentiality: It is understood that this ITB is confidential and proprietary to WFP and is communicated and received by you on the condition that no part thereof, or any information concerning it may be copied, exhibited, or furnished to others without the prior written consent of WFP, except that you may exhibit the specifications to your prospective sub-contractors for the sole purpose of obtaining offers from them.

1.2. Отсутствие обязательств: Этот запрос не содержит любого рода контрактных предложений. Любая представленная заявка будет рассматриваться исключительно как заявка, а не как принятие предложений со стороны ВПП ООН. Никакие контрактные обязательства не будут иметь место, кроме как только в рамках последующего соглашения, подписанного между ВПП ООН и выбранным заявителем (лями). Данный запрос не обязывает ВПП рассматривать любое предложение или утвержденный контракт.

1.2. No Commitment: This ITB contains no contractual offer of any kind. Any bid submitted will be regarded solely as a bid, not as an acceptance by the Bidder of any offer made by WFP. No contractual relationship will exist except pursuant to an Agreement signed by WFP and the selected Proposer(s). This ITB does not commit WFP to consider any proposal or award a contract.

Всемирная Продовольственная Программа ООН в Кыргызстане
г. Бишкек, ул. Панфилова, 150
тел: +996 312 66 00 33/4/5/6, факс: +996 312 66 00 37



1.3. Заявки могут быть представлены по отдельным сегментам, но предпочтение будет отдано полным предложениям. ВПП ООН оставляет за собой право принимать полностью или часть любого предложения, или отказывать любому поступившему предложению.

1.3. Bids can be submitted for individual items, but preference will be given to complete bids. WFP reserves the right to accept all, or part of any Bid, and waive any non-material defect in any proposal received.

1.4. Отклонения от спецификаций могут быть приняты только в интересах ВПП.

1.4. Deviations from specifications could be considered only if deemed to be in the best interests of WFP.

1.5. Ошибки и упущения: Заявителю не разрешено использовать в своих интересах любые ошибки или упущения в данном запросе или в последующем Контракте. Если Заявитель обнаружит любые ошибки или упущения, необходимо уведомить ВПП ООН.

1.5. Errors and Omissions: The Bidder will not be permitted to take advantage of any errors or omissions in this ITB or any Purchase Order issued under the Agreement. Should the Bidder discover any errors or omissions, the Proposer must notify WFP accordingly.

2. ПРИЛОЖЕНИЯ:

2. ATTACHMENTS:

С целью помощи в подготовке предложения, следующие документы приложены к данному запросу:

In order to assist you with the preparation of your commercial proposal, the following documents are enclosed:

- 2.1. Приложение 1: Список закупаемого оборудования с подробной спецификацией;
- 2.2. Приложение 2: Список закупаемого оборудования с разбивкой по школам;
- 2.3. Приложение 3: Адреса школ для доставки и установки оборудования;
- 2.4. Приложение 4: Форма подачи коммерческого предложения;
- 2.5. Приложение 5: Общие условия и постановления ВПП ООН (англ).

2.1. Annex 1: List of equipment with the detailed specification;

2.2. Annex 2: List of equipment with breakdown by schools and regions;

2.3. Annex 3: Addresses of schools for the delivery and installation of equipment;

2.4. Annex 4: Commercial offer submission form;

2.5. Annex 5: WFP general terms and conditions (eng).

3. ПОДГОТОВКА КОММЕРЧЕСКОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

3. PREPARATION OF COMMERCIAL OFFER:

3.1. Для подачи Вашего предложения предполагается, что вы учли все аспекты, связанные с данным запросом и, в общем оцениваете все риски, непредвиденные расходы и другие обстоятельства, которые могут повлиять или влияют на ваше предложение. Заявитель несет все расходы, связанные с подготовкой и представлением предложений; ВПП ООН не несет ответственности за эти расходы, независимо от хода и итогов тендера.

3.1. In submitting your bid you are supposed to have considered all aspects relevant to this ITB and, in general, will have evaluated all risks, contingencies and other circumstances which may influence or affect your proposal. The Bidder shall bear all costs associated with the preparation and submission of the bid and WFP will in no case be responsible or liable for these costs regardless of the conduct or outcome of the tendering process.

3.2. Предложения должны включать следующую информацию, согласно Приложения 4:



- коммерческое предложение: должно включать в себя детальную стоимость оборудования с учетом транспортных, установочных и других возможных сопутствующих расходов;
- технические спецификации каждого из предлагаемых наименований оборудования;
- детальный профиль компании, опыт и т.д.;
- возможность компании предоставить, транспортировать и установить оборудование в соответствии со всеми международными нормами - доставка до пункта назначения (DAP);
- время со дня подписания контракта, необходимое компании, для доставки оборудования и выполнения полного объема работ по его транспортировке, установке на месте и сдачи в эксплуатацию;
- другая необходимая информация.

Все цены должны быть указаны в Кыргызских сомах, с учетом всех налогов.

3.2. *Bids should include the following information in accordance to Annex 4:*

- *commercial offer: must include a detailed cost of equipment including transport, installation and other possible related costs;*
- *technical specifications of each offered equipment;*
- *detailed profile of the company, experience, etc. ;*
- *indicate if the company can provide transport and installation of the equipment, delivery term DAP;*
- *time required for the company after signing of the contract to deliver the equipment and perform the full scope of work of its transportation, on-site installation and handing over;*
- *other relevant information.*

All prices should be quoted in KGS, including all taxes.

4. МЕТОД ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ЗАЯВОК:

4. SUBMISSION METHOD:

4.1. Просьба уделить особое внимание тому, что **коммерческое предложение должно быть предоставлено В ЗАПЕЧАТАННОМ КОНВЕРТЕ**, и доставлено наручно в офис ВПП ООН в Бишкеке по адресу ул. Панфилова, 150.

Коммерческое предложение должно быть обозначено как ITB/KGCO/14/EQP/21 на конверте при доставке наручно в офис ВПП ООН.

При несоблюдении вышеуказанных правил ваше предложение будет признано недействительным.

4.1. Please pay special attention to the fact that your commercial offer must be submitted in a sealed envelope and delivered to WFP office in Bishkek at the address: 150, Panfilova str.

When submitted to WFP office, your offer must clearly indicate on the envelope ITB/KGCO/14/EQP/21.

If the above rules are not followed, your bid will be invalidated.

4.2. Полное коммерческое предложение в запечатанном конверте должно быть доставлено в офис ВПП ООН в Кыргызстане по адресу: г. Бишкек, ул. Панфилова, 150 не позднее 15:00, 24 декабря 2014 года (время Бишкекское).

Все заявки, полученные после 15:00, 24 December 2014 года будут признаны недействительными и рассматриваться не будут.

4.2. Complete bid must be delivered to Bishkek office of WFP in Kyrgyzstan located in 150, Panfilova str., in a sealed envelope not later than 15:00, 24 December 2014 (Bishkek time).



All applications received after 15:00, 24 December 2014 will be recognized as invalid and will not be considered.

Пожалуйста, учтите, что предложения, полученные в любой иной форме отличной от вышеуказанной, не будут рассматриваться ВПП ООН.

Please note that offers received in any other form other than as indicated above will not be accepted by WFP.

5. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

5. ADDITIONAL QUESTIONS:

В случае возникновения дополнительных вопросов, просим Вас обращаться письменно за разъяснениями в отдел закупок ВПП ООН по электронному адресу ***aliman.urbaeva@wfp.org***

Разъяснительные запросы должны быть отправлены не позднее 15:00, **19 Декабря 2014** года, в противном случае они не будут рассмотрены. Подобные запросы не должны содержать никакой финансовой информации вашего предложения. Все вопросы и ответы, на усмотрение ВПП ООН, будут распространены между всеми приглашенными участниками тендера.

*If you have additional questions, please contact WFP procurement department in writing by e-mail **aliman.urbaeva@wfp.org***

*Explanatory requests must be sent no later than 15:00, **19 December 2014**, otherwise they will not be considered. Such requests should not contain any financial information of your bid. All questions and answers at the discretion of WFP, will be distributed among all the invited bidders.*

6. ОСОБЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6. SPECIAL PROVISIONS:

6.1. Заявки должны быть предоставлены на русском или английском языках с обязательным указанием цен в Кыргызских сомах;

6.1. Bids must be submitted in English or Russian with prices quoted in KGS;

6.2. ВПП ООН, являясь агентством продовольственной помощи Организации Объединенных Наций, пользуется дипломатическими привилегиями, такими как возмещение налогов, таможенных пошлин, импортные ограничения и т. д.

Ваше предложение должно включать цены с учетом всех уплачиваемых налогов и быть представлено в следующей форме: цена без налогов, цена с учетом всех налогов.

6.2. Kindly note that WFP, being the Food Aid Agency of the United Nations, enjoys diplomatic privileges, such as reimbursement of taxes, exemption from customs duties, import restrictions, etc.

6.3. Условия оплаты ВПП ООН: оплата осуществляется по факту предоставления товаров и услуг в течение 14 рабочих дней посредством банковского перечисления после выставления оригинала счет-фактуры и подписания акта поставки товара/услуг всеми сторонами. Авансовых платежей производиться не будет.

6.3. WFP payment terms: payment will be effected by bank transfer to the bank account of supplier within 14 banking days upon submission of invoice and acceptance certificate certified by all parties. No advance payment will be provided.

6.4. Возможно рассмотрение частичной оплаты по факту завершения доставки и установки всего оборудования в части школ после предоставления вышеуказанных документов.



6.4. *There is possibility of consideration of partial payment upon completion of the delivery and installation of all equipment in part of the schools after the above mentioned documents.*

6.5. **Полный объем работ по всем школам должен быть закончен не позднее 20 Февраля 2015 года.** В случае задержки будет налагаться штраф в размере 0,5% за каждый день задержки от суммы недоставленного а также неустановленного оборудования.

6.5. *Full scope of work for all schools must be completed **not later than February 20, 2015.** In case of delay a penalty of 0.5% from the amount of undelivered and uninstalled equipment will be imposed for each day of delay.*

6.6. Гарантийный срок эксплуатации на все закупаемое оборудование должен составлять не менее 12 месяцев. Гарантийное письмо должно быть выдано по каждому оборудованию в 2 экземплярах (школе и ВПП ООН) с указанием серийного номера. Исполнитель обязуется предоставить сертификат соответствия образца Кыргызской Республики на все поставляемое оборудование.

6.6. *The warranty period for all purchased equipment must be at least 12 months. The letter of guarantee must be issued for each equipment in 2 copies (for a school and the Buyer) with indication of the serial number. Supplier is obliged to provide a certificate of conformity of the Kyrgyz Republic for all supplied equipment.*

6.7. В случае если спецификации оборудования, которое вы можете предложить, отличаются от указанных в Приложении 1, просьба указать ваши альтернативные параметры, которые также будут рассмотрены.

6.7. *If specifications of the equipment that you can offer differ from those indicated in Annex 1, please indicate your alternative options, which will also be considered.*

6.8. Указываемая стоимость оборудования должна включать в себя все транспортные, установочные и любые иные расходы.

6.8. *The cost of the equipment must include all transport, installation and any other relevant expenses.*

6.9. В случае царапин или незначительной деформации оборудования, ВПП будет удерживать 2% от стоимости незначительно поврежденного оборудования. В случае крупных деформаций, школы и ВПП не будет принимать такое оборудование.
In case of scratches or minor deformation, WFP will define a penalty of 2% from the cost of the slightly damaged equipment. In case of major deformations, schools and WFP will not accept such equipment.

6.10. Разгрузка из столового оборудования является прямой обязанностью поставщика, наравне с поставкой и монтажом.

Offloading of the canteen equipment is a direct responsibility of the supplier as well as delivery and installation.

6.11. Поставщик должен доставлять, разгружать и устанавливать оборудование только в дневное время (09:00 до 18:00) и рабочие дни (понедельник-пятница).

Supplier has to deliver, offload and install equipment only during daytime (09:00 till 18:00) and working days (Monday-Friday).

6.12. Инженер(ы) Поставщика должны посетить все школы за 10 дней до доставки/установки столового оборудования с целью проверки готовности школ и в случае необходимости дать рекомендации (электропроводка, водопроводные трубы и т.д.). Доклады о результатах этих визитов, должны быть представлены ВПП по почте на ежедневной основе, для того чтобы ВПП смогла отслеживать текущую готовность школ и следить за завершение ремонтных работ.



Supplier's engineers should visit all schools 10 days prior to delivery/installation of canteen equipment to verify readiness of schools and if required provide recommendations (wiring, water pipes, etc.). Status report of these visits to be submitted by mail to WFP on daily basis so WFP can communicate with schools to follow up completion of repair works.

6.13. Поставщик должен предоставить фотографии оборудования в рамках тендерной заявки.

Supplier should provide their tender offers with pictures of equipment.

6.14. Поставщик должен будет предоставить технический паспорт для всего основного оборудования (тесто машина, электрическая / газовая плита, микроволновая печь, холодильник, водонагреватель и т.д.).

Supplier will have to provide exploitation manual for all main equipment (grill rack, baking rack, dough-making machine, electrical/gas stove, microwave oven, refrigerator, water heater, etc.).

6.15. Поставщик должен организовать демонстрацию оборудования для сотрудников ВПП перед началом поставки оборудования.

Supplier should organize demonstration of equipment to WFP staff before starting delivery of the equipment.

6.16. Виниловые наклейки (размером примерно 40x20 см) с логотипом ВПП ООН для всего столового оборудования должны быть предоставлены поставщиком. Предлагаемая цена для оборудования должна включать в себя расходы также на виниловые наклейки. ВПП предоставит наклейки размеры для каждого оборудования и ВПП логотипом на стадии контракта на победителя торгов.

Vinyl stickers (apprx. size 40x20 cm) with WFP logo for all canteen equipment should be provided by a supplier. Offered price for equipment should include cost for vinyl stickers as well. WFP will provide stickers sizes for each equipment and WFP logo at the contract stage to a winning supplier.

6.17. INCOTERMS 2010: INCOTERMS 2010 применяется к данному ИТВ и к последующему контракту.

INCOTERMS: The International Chamber of Commerce INCOTERMS 2010 shall apply to this ITB and any resulting Agreement.

6.18. Срок действия: Ваше предложение должно оставаться в силе для принятия в течение 30 (тридцати) дней, с даты закрытия данного ИТВ.

Validity: Your bid should remain valid for acceptance for 30 (thirty) days, from the closing date of the ITB.

Рам Сараванамутту,
Представитель/Страновой Директор
ВПП ООН в Кыргызстане
Ram Saravanamuttu,
Representative/ Country Director
UN WFP in Kyrgyzstan

_____ (дата)

_____ (подпись)

09 DEC 2014



**ПРИЛОЖЕНИЕ 1
ANNEX 1**

**СПИСОК ЗАКУПАЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ С ПОДРОБНОЙ СПЕЦИФИКАЦИЕЙ
LIST OF EQUIPMENT WITH DETAILED SPECIFICATION**

№ п.п.		Предложения для пилотных школ 3 потока
1	<p>Stove electric, 4-burner, industrial frying without cabinet. Dimensions: length not less than 1050 not more than 1070, width not less than 850 not more than 900, height- not less than 850- not more than 860; burner quantity- 4; burner dimension-300x417; burner material- iron; burner quantity of heating elements, not less than 2 pcs; burner working surface temperature, C° -350-400; Control circuit boards with continuous temperature control and protection from overheating. Bearing frame is made of square shaped tube with the face size 30 to 40 mm, the legs stand must be equipped with adjustable feet with a setting range of 15-20 mm; In the complete set should be the side tabletops, tabletops dimensions: length not less than 100 mm and not more than 110 mm, width not less than 850 mm and not more than 860 mm. Voltage 380 V, power up to 12 kW. Weight not exceeding 120 kg.</p>	<p>Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа Габаритные размеры: длина не менее 1050 мм и не более 1070мм, ширина не менее 850 мм и не более 900 мм, высота не менее 850 мм и не более 860 мм; Количество конфорок 4 шт., размер конфорок 300x417мм, материал изготовления конфорок должен быть чугуном, количество нагревательных элементов в каждой конфорке не менее 2 шт, температура рабочей поверхности конфорки в диапазоне 350°С-400°С, схема управления плиты с плавным регулированием температуры и защитой от перегрева. Несущий каркас выполнен из профильной трубы квадратного сечения с размером стороны 30- 40 мм, ножки подставки должны быть снабжены регулирующими опорами с диапазоном регулирования 15-20 мм; В комплекте должны быть боковые столешницы, габариты столешницы: длина не менее 100 мм и не более 110 мм, ширина не менее 850 мм и не более 860 мм. Напряжение 380 В, мощность не более 12 кВт. Вес не более 120 кг.</p>
2	<p>Stove electric, 4-burner, domestic Grill with cabinet. Dimensions: 600x600x 850mm, power- 6 kW l; voltage- 220 V; white color, weight- 60 kg; electrical over. Cast iron burner's discs, panels are enamel coating. Heating time, - 3-4 minute. Burner capacity of disk/burners-2x1.5 kW, 1x1 kW, 1x2 kW, oven temperature, C°- 250; burner working surface temperature, C°- 350-400.</p>	<p>Плита электрическая, 4-х конфорочная, бытовая с жарочным шкафом Габаритные размеры 600x600x850 мм, мощность 6 кВт, напряжение 220В, цвет белый, вес 60 кг, духовка электрическая. Конфорки чугунные блины, покрытие панели-эмаль. Нагрев 3 -4 минуты. Мощность блинов: 2 по 1,5 кВт,1-1 кВт,1-2 кВт, температура духовки 250 °С ; ; t рабочей поверх, C°-350-400.</p>
3	<p>Gas stove, 4 burners, domestic with gas oven. Dimensions: r 500x570x850 mm. Surface coverage – enamel, weight 37.5 kg. Burner capacity of disk/burners- equivalent, front l: left - 2 kW, right - 3 kW; back: left - 2 kW, right - 1 kW. Oven: temperature, C°- 250, Gas over- capacity 2 kW.</p>	<p>Плита газовая, 4 конфорочная, бытовая с газовой духовкой Габаритные размеры: 500x570x850 мм. Поверхность-эмаль, масса 37,5 кг.Мощность горелок, эквивалент: передняя левая-2 кВт, передняя права-3 кВт, задняя левая-2 кВт, задняя правая-1 Квт. Духовка: t духовки, C°-250. Духовка газовая, мощность 2,7 кВт</p>
4	<p>The grill rack, single-sectional. Dimensions :length from 830mm to 840mm, width</p>	<p>Шкаф жарочный, односекционный Габаритные размеры: длина от 830 мм до 840</p>

	<p>from 840 to 850mm, height from 1000 to 1200; Rated power consumption is no more than 5 kW. Rated voltage-400/230 V. Maximum temperature of the cabinet -270 C°. Max temperature warm-up time , not more than- 30 min. Weight not less than 90 kg and not more than 100 kg. Capacity - not less than 3 baking, of at least 530x470x30 mm made of black metal. Having separate power control of the upper and lower blocks of heaters. Painted side and rear facing, adjustable legs, the front panel must be made of stainless steel. Emergency thermo-regulators must be installed, which protects cabinet from overheating over 300 gr.ts. The set includes: 6 baking trays of black metal, dimensions not less than 530x470x30 mm.</p>	<p>мм, ширина от 840 мм до 850 мм, высота от 1000 мм до 1200 мм; Номинальная потребляемая мощность не более 5 кВт Номинальное напряжение ~400\230 В Максимальная температура шкафа не менее 270 град. Время разогрева шкафа до максимальной температуры не более 30 мин. Масса не менее 90 кг и не более 100 кг. Вместимость не менее чем 3 противня, размером не менее 530x470x30 мм выполненными из черного металла Наличие отдельной регулировки мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Крашенные боковые и задняя облицовка, регулируемые по высоте ножки, передняя панель должна быть из нержавеющей стали. Должен быть установлен аварийный терморегулятор, который предохраняет шкаф от перегрева свыше 300 гр.ц. В комплект входят: 3 противней из черного металла, габариты не менее 530x470x30 мм</p>
5	<p>The grill rack, two-sectional. Dimensions: length of 830 mm to 840 mm, width of 840 mm to 850 mm and height from 1500 mm to 1510 mm; Rated power consumption not exceeding 10 kW. Rated voltage ~ 400\ 230. Maximum temperature of the cabinet, not less than 270 degrees. Warm-up time up to the maximum temperature of the oven not more than 30 minutes. Weight not more than 160 kg. Each oven has no less than 3 baking, measuring at least 530x470x30 mm made of black metal. Must have separate power control of the upper and lower blocks of heaters. Painted side and rear facing, adjustable legs, the front panel should be made of stainless steel. Emergency thermo-regulator must be installed, which protects oven from overheating over 300 gr.ts. The set includes: 6 baking trays of black metal, dimensions not less than 530x470x30 mm .</p>	<p>Шкаф жарочный, двухсекционный Габаритные размеры: длина от 830 мм до 840 мм, ширина от 840 мм до 850 мм, высота от 1500 мм до 1510 мм; Номинальная потребляемая мощность не более 10 кВт. Номинальное напряжение ~400\230 В Максимальная температура шкафа не менее 270 град. Время разогрева шкафа до максимальной температуры не более 30 мин. Масса не более 160 кг. Каждая духовка имеет не менее чем 3 противня, размером не менее 530x470x30 мм выполненными из черного металла. Наличие отдельной регулировки мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Крашенные боковые и задняя облицовка, регулируемые по высоте ножки, передняя панель должна быть из нержавеющей стали. Должен быть установлен аварийный терморегулятор, который предохраняет шкаф от перегрева свыше 300 гр.ц. В комплект входят: 6 противней из черного металла, габариты не менее 530x470x30 мм</p>
6	<p>The grill rack, three-sectional. Dimensions: length of 830 mm to 840 mm, width of 840 mm to 850 mm and height from 1500 mm to 1510 mm; Rated consumption power not exceeding 15 kW. Rated voltage 400 ~ \ 230 Maximum temperature of the oven not less than 270 degrees. Warm-up time up to the maximum temperature of oven not more than 30 minutes. Weight not more than 190 kg. Each oven has no less than 3 baking trays, dimensions not less than 530x470x30 mm made of black metal. Having separate power control of the upper and lower blocks of heaters. Painted side and rear facing, adjustable legs, the front panel</p>	<p>Шкаф жарочный, трехсекционный Габаритные размеры: длина от 830 мм до 840 мм, ширина от 840 мм до 850 мм, высота от 1500 мм до 1510 мм; Номинальная потребляемая мощность не более 15 кВт. Номинальное напряжение ~400\230 В Максимальная температура шкафа не менее 270 град. Время разогрева шкафа до максимальной температуры не более 30 мин. Масса не более 190 кг Каждая духовка имеет не менее чем 3 противня, размером не менее 530x470x30 мм</p>

	<p>should be made of stainless steel. Emergency thermo-regulator must be installed which protects cabinet from overheating over 300 gr.ts. The set includes: 9 baking trays of black metal, dimensions 530x470x30 mm not less</p>	<p>выполненными из черного металла. Наличие отдельной регулировки мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Крашенные боковые и задняя облицовка, регулируемые по высоте ножки, передняя панель должна быть из нержавеющей стали. Должен быть установлен аварийный терморегулятор, который предохраняет шкаф от перегрева свыше 300 гр.ц. В комплект входят: 9притивней из черного металла, габариты не менее 530x470x30 мм</p>
7	<p>Dough machine. Spiral dough machine designed for kneading yeast dough for products such as pizza, biscuits, cakes, bread and other products made with yeast. All body parts in contact with the product are made of stainless steel. Spiral dough machine has an easy to clean coating resistant scratches. Dough machine equipped with a micro switch on the lid of the bowl, mechanical protection of moving parts. The design allows easy kneaders and easily cleaned and maintained its own mixer. Dough machine - painted metal. The bowl is made of stainless steel. Dimensions: length 750 mm (± 50 mm) width 430 mm (± 50 mm) Height 730 mm (± 50 mm), Voltage 220V, power is not more than 0.75 kW, the bowl at least 20 liters should have 2 speeds, the dough container should be fixed.</p>	<p>Тестомесильная машина Спиральный тестомес предназначен для замеса дрожжевого теста для таких продуктов как лица, булочки, пирожки, хлеб и других изделий из дрожжевого теста. Все органы, соприкасающиеся к продукту, изготовленные из пищевой нержавеющей стали. Машина тестомесильная спиральная имеет легкоочищающееся покрытие устойчивое к царапинам. Машина оснащена микровыключателем на крышке дежи, механической защитой движущихся деталей. Конструкция тестомеса позволяет легко и без труда чистить ее и обслуживать сам тестомес. Корпус тестомеса - окрашенный металл. Чаша выполнена из нержавеющей стали. Габаритные размеры: длина 750мм (± 50 мм) ширина 430мм (± 50 мм) высота 730мм (± 50 мм), Напряжение 220В, Мощность не более 0,75 кВт, объем дежи не менее 20л, Должен иметь 2 скорости, Дежа фиксированная.</p>
8	<p>Dough mixing machine 75 ltr Dough mixing machine, forktype, for 25 kg of dry flour. Designed for mixing all kinds of dough. Volume 72 liters bowl diameter of 600 mm. Deja fixed, not removable. Single-speed. Equipment 3 phase power consumption of 1.1 kW. Dimensions not less and not more than 850x990x850 mm. Weight of at least 180 kg.</p>	<p>Тестомесильная машина 75 л. Тестомесильная машина, вилочная, на 25 кг сухой муки. Предназначена для замеса всех видов теста. Объем дежи 72 литра, диаметр не менее 600 мм. Дежа фиксированная, не съемная. Односкоростная. Оборудование 3-х фазное, потребляемая мощность 1,1 кВт. Габаритные размеры тестомесильной машины не менее и не более 850x990x850 мм. Масса не менее 180 кг.</p>
9	<p>Household refrigerator. Dimensions, not less than 1800x600x625 мм (± 30 мм) net volume- not less than 330 liters, cold store capacity- not less than 245 liters, freezer capacity- not less than 85 liters, power consumption 0,1кВт, voltage 220V. Weight 65 kg.</p>	<p>Холодильник бытовой Габаритные размеры не менее 1800x600x625 мм (± 30 мм) Общий объем не менее 330 литров, объем холодильной камеры не менее 245 литров, объем морозильной камеры не менее 85 литров, Потребляемая мощность не более 0,1кВт, напряжение 220 В. Вес 65 кг</p>
10	<p>Refrigerated box (with a blank door). Dimensions : length- from 650 to 660 mm, width</p>	<p>Холодильный шкаф 0,6 (с глухой дверью) Габаритные размеры: длина от 650 мм до 660</p>

	<p>from 820 to 830 mm, height from 1900 to 1950 mm, net volume- 0.56 m³, temperature mode- 0 +7; type of cooling- dynamic; to, cabinet ensures the smooth operation at a maximum ambient temperature of not more than + 40 ° C,. The refrigerant R 134a, wall thickness not less than 40 mm, the number of rows of shelves - at least 4 pcs. maximum load on the shelf for at least 40 kg; camera cabinet shall be equipped with lighting; the mass of the cabinet should not exceed 150 kg; 220V, power is not more than 0.4 kW power consumption per day is not more than 6kW. Electric defrost. Electronic control unit with temperature display. Refrigerating unit Danfoss / ergonomic handle. Built-in lock with a set of keys.</p>	<p>мм, ширина от 820 мм до 830 мм, высота от 1900 мм до 1950 мм; полезный объем должен составлять не менее 0,56 м³, температурный режим 0...+7°С; тип охлаждения - динамический; шкаф обеспечивает бесперебойную работу при максимальной температуре окружающей среды не выше +40°С, хладагент R 134a, толщина стенки корпуса не менее 40 мм, количество рядов полок - не менее 4 шт., максимальная нагрузка на полку не менее 40 кг; камера шкафа должна быть оснащена подсветкой; масса шкафа не должна превышать 150 кг; напряжение 220В, мощность не более 0,4 кВт, расход электроэнергии за сутки не более 6 кВт. Электрическая оттайка. Электронный блок управления с индикацией температуры. Холодильный агрегат Danfoss/ Эргономичная ручка. Встроенный замок с комплектом ключей.</p>
11	<p>Boiler water filler type. Dimensions: 380x380x410 mm, capacity- 30 liter, pumpable, t, C°- 30-110. Built-in thermostat, manual water supply, water level indicator, temperature controller. Stainless steel material. Electro boilers automatically maintains the desired temperature and dry run protection will automatically turn off the heating elements from overheating. Power - no more than 3 kW, voltage 220 V, the boiling time 40-50 minutes. Weight not more than 3 kg.</p>	<p>Кипятильник воды заливного типа Габаритные размеры: 380x380x410 мм. Объем не менее 30 литров, наливного типа, температура 30-110 градусов, встроенный термостат. Ручная подача воды, индикатор уровня воды, терморегулятор. Материал нержавеющей сталь. Электрокипятильник автоматически поддерживает нужную температуру, а защита от сухого хода автоматически отключит тэны от перегрева. Мощность не более - 3 кВт, напряжение 220 В. Время нагрева воды до кипения 40-50 мин. Масса не более 3 кг.</p>
12	<p>Water heater. Dimensions : not less and not more than (433x451x814 мм ±30 мм); Voltage-220 V. Heating time 2 hour 30 min. Shape-round, inner tank- steel. Inner tank covering bio glass porcelain, the volume of hot water 100 liters capacity not exceeding 1.5 kW vertical fulfillment. complete set should be- 2 pcs. anchor bolts.</p>	<p>Водонагреватель Габаритные размеры: не менее и не более 433x451x814 мм ±30 мм). Напряжение 220В. Время нагрева 2 ч.30 мин. Форма-круглая, внутренний бак-сталь. Покрытие внутреннего бака биостеклофарфор, объем горячей воды-100 литров, мощность не более 1,5 кВт, исполнение вертикальное. Крепление настенное вертикальное исполнение. В комплекте должны быть 2 шт. анкерных болтов.</p>
13	<p>Bath for washing (single sectional) Washing Bath (single sectional) with dimensions: External length of the product not less than 630 mm and not more than 650 mm, external width not less than 630 mm, not more than 650 mm, external height not less than 850 mm and not more than 870 mm. Bath single welded stainless steel AISI304, size capacity: length not less than 530 mm and not more than 550 mm, the width of not less than 530 mm and not more than 550 mm, height of not less than 400 mm and not more than 450 mm, drain hole should be at the center, collapsible frame - Corner of</p>	<p>Ванна моечная (односекционная) Ванна моечная (односекционная) с габаритными размерами: внешняя длина изделия не менее 630 мм и не более 650 мм, внешняя ширина не менее 630 мм не более 650 мм, внешняя высота не менее 850 мм и не более 870 мм. Ванна сварная одинарная из нержавеющей стали AISI304, размеры емкости: длина не менее 530 мм и не более 550 мм, ширина не менее 530 мм и не более 550 мм, высота не менее 400 мм и не более 450 мм, сливное отверстие должно находиться в центре, каркас разборный - уголок</p>



	galvanized steel size 40x40 (± 3 mm) with a triangular adjustable feet; the thickness of the metal of bath not less than 0.8 mm. Complete set with siphon, mixer for bath and plug in the drain hole. Supporting legs must be adjusted from 15 mm to 20 mm in height. Galvanized steel legs.	из оцинкованной стали размером 40x40(± 3 мм) с треугольной регулируемой по высоте опорой; толщина металла ёмкости ванны не менее 0,8мм. В комплекте с сифоном и смесителем на ванну и заглушкой на сливное отверстие. Опорные ножки должны регулироваться от 15 мм до 20 мм в высоту. Ножки оцинкованная сталь
14	Bath for washing (two sectional) Washing Bath (2 sections) with dimensions: external length of the product is not less than 1200 mm and not more than 1,220 mm external width of not less than 630 mm, not more than 650 mm, the outer height of not less than 850 mm and not more than 870 mm. Bath should be equipped with 2 tanks welded stainless steel AISI304 sizes of containers: length is not less than 530 mm and not more than 550 mm, the width is not less than 530 mm and not more than 550 mm, height of not less than 400 mm and not more than 450 mm, the drain hole shall at the center, a demountable frame - Corner of galvanized steel size 40x40 (± 3 mm) with a triangular adjustable feet; the thickness of the metal container baths at least 0.8 mm. Complete set with a siphon and a mixer for each bath and a plug on the drain hole. Supporting legs must be adjusted from 15 mm to 20 mm in height. Galvanized steel legs	Ванна моечная (двухсекционная) Ванна моечная (двухсекционная) с габаритными размерами: внешняя длина изделия не менее 1200 мм и не более 1220 мм, внешняя ширина не менее 630 мм не более 650 мм, внешняя высота не менее 850 мм и не более 870 мм. Ванна должна быть оснащена 2 сварными емкостями из нержавеющей стали AISI304, размеры емкостей: длина не менее 530 мм и не более 550 мм, ширина не менее 530 мм и не более 550 мм, высота не менее 400 мм и не более 450 мм, сливное отверстие должно находиться в центре, каркас разборный - уголок из оцинкованной стали размером 40x40(± 3 мм) с треугольной регулируемой по высоте опорой; толщина металла ёмкости ванны не менее 0,8мм. В комплекте с сифоном и смесителем на каждую ванну и заглушкой на сливное отверстие. Опорные ножки должны регулироваться от 15 мм до 20 мм в высоту. Ножки оцинкованная сталь
15	Bath for washing (three sectional) Washing Bath (3 sections) with dimensions: external length of the product is not less than 1470 mm and not more than 1500 mm, the external width of not less than 530 mm, not more than 710 mm, the outer height of not less than 850 mm and not more than 870 mm. Bath should be equipped with 3 tanks welded stainless steel AISI304 sizes of containers: The length is not less than 430 mm and not more than 450 mm, width 430 mm not less and not more than 450 mm, height of not less than 300 mm and not more than 350 mm, the drain hole shall at the center, a demountable frame - Corner of galvanized steel size 40x40 (± 3 mm) with a triangular adjustable feet; the thickness of the metal container baths at least 0.8 mm. Complete with a siphon and a mixer for each bath and a plug on the drain hole. Supporting legs must be adjusted from 15 mm to 20 mm in height. Galvanized steel legs	Ванна моечная (трехсекционная) Ванна моечная (трехсекционная) с габаритными размерами: внешняя длина изделия не менее 1470 мм и не более 1500 мм, внешняя ширина не менее 530 мм не более 710 мм, внешняя высота не менее 850 мм и не более 870 мм. Ванна должна быть оснащена 3 сварными емкостями из нержавеющей стали AISI304, размеры емкостей: длина не менее 430 мм и не более 450 мм, ширина не менее 430 мм и не более 450 мм, высота не менее 300 мм и не более 350 мм, сливное отверстие должно находиться в центре, каркас разборный - уголок из оцинкованной стали размером 40x40(± 3 мм) с треугольной регулируемой по высоте опорой; толщина металла ёмкости ванны не менее 0,8мм. В комплекте с сифоном и смесителем на каждую ванну и заглушкой на сливное отверстие. Опорные ножки должны регулироваться от 15 мм до 20 мм в высоту. Ножки оцинкованная сталь
16	Potato peeler, industrial Dimensions less than 596x588x879 mm, single loading of at least 10 kg. Rated voltage 380 V 3P Rated input power of 0.6 kW. Weight no more than 68.5 kg. Performance is not less than 300 kg / .Designed for fast and effective cleaning of potatoes	Картофелечистка, промышленная Габаритные размеры не более 596x588x879 мм, , разовая загрузка не менее 10 кг. Номинальное напряжение 3Ф 380 В Номинальная потребляемая мощность не более 0,6 кВт.



	and other root crops from the skin. Abrasive discs inside the working cylinder. Product design, welded stainless steel AISI304. Loading through the funnel.	Масса не более 68,5 кг. Производительность не менее 300 кг/час. Предназначена для быстрой и эффективной очистки картофеля и других корнеплодов от кожуры. Абразивные диски внутри рабочего цилиндра. Конструкция изделия сварная из нержавеющей стали AISI304. Загрузка через воронку.
17	<p>Vegetables cutter machine industry with a set of replacement mechanisms</p> <p>Dimensions not more than 800*340*650 mm , Rated voltage of 380 V. Rated power consumption no more than 2 kW .Weight- not more than 68.5 kg; productivity- peeling potatoes not less than 400 kg / hour. The machine should consist of a special high-strength plastic housing, two boot devices, removable actuators and actuator. Working bodies are set in the upper part of the body, the lower part of which is inclined to exit processed products. One of the tools installed on top of the body - for cutting vegetables or for cleaning products. There should be at least 7 types of cutting and at least 2 types of wiping .Complete set at least 3 disks of blades stainless steel + beater, speed controller.</p>	<p>Овощерезательная промышленная с комплектом сменных механизмов машина</p> <p>Габариты не более 800*340*650 мм. Номинальное напряжение 380 В. Номинальная потребляемая мощность не более 2 кВт Масса не более 68,5 кг Производительность при протирке картофеля не менее 400 кг/час. Машина должна состоять из специального высокопрочного пластмассового корпуса, двух загрузочных приспособлений, сменных рабочих органов и привода. Рабочие органы устанавливаются в верхней части корпуса, нижняя наклонная часть которого служит для выхода переработанных продуктов. Сверху на корпус устанавливается одно из приспособлений - для нарезки овощей или для протирки продуктов. Должно быть видов нарезки не менее 7, видов протирки не менее 2. В комплекте не менее 3 дисковых ножа из нержавеющей стали+ насадка для взбивания, регулятор скорости.</p>
18	<p>Thermopot 3.8 L</p> <p>Volume - 3.8 L, the voltage of 220 V. The power 0.75 kW, material of flask - stainless steel, heating element –disc type, manual pump. Electropomp thermostat.</p>	<p>Термопот 3,8 л</p> <p>Объем – 3,8 л, напряжение 220 В. Мощность 0,75 кВт, материал колбы-нержавеющая сталь, нагревательный элемент-дисковый, ручной насос. Электропомпа, термостат.</p>
19	<p>Table production without upstand 1200*600*850</p> <p>Dimensions : length- 1200 mm (± 50mm), width- 600 mm (± 50), height- 850 mm(± 50); the table must be central worktop section shall be made of stainless steel sheet with a thickness of not less than 0.8 mm and is equipped with a reinforcing substrate with a minimum thickness of 30 mm, the frame section must be collapsible profile - Area size 40x40 (± 3 mm) from steel powder painted. Each frame fixing assembly section must not be less than 4 bolted connection; grills should be located at a height from the floor less than 200 mm and not more than 250 mm, pivot bearings table legs should be adjustable to the length of the adjusting screw at least 25 mm. The edges have a hem to prevent injuries.</p>	<p>Стол производственный без бортика 1200*600*850</p> <p>Габаритные размеры: длина 1200 мм (±50 мм), ширина 600 мм (±50 мм), высота 850 мм (±50 мм); стол должен быть центральный, столешница стола должна быть изготовлена из нержавеющей стали с толщиной листа не менее 0,8 мм и оснащена усиливающей подложкой толщиной не менее 30 мм, каркас стола должен быть разборный, профиль - уголок размером 40x40 (±3 мм), из стали окрашенной порошковой краской. Каждый крепежный узел каркаса стола должен иметь не менее чем по 4 болтовых соединения; полка-решетка должна быть расположена на высоте от пола не ниже 200 мм и не выше 250 мм, подпятники ножек стола должны быть регулируемые по высоте с длиной регулировочного винта не менее 25 мм. Края имеют подгиб для предотвращения травматизма.</p>

20	<p>Table production without upstand 600*600*850 Dimensions: length- 600 mm, width- 600 mm, height- 850 mm. type- central; material- stainless steel; steel sheet with a thickness of not less than 0.8 mm and is equipped with a reinforcing substrate with a minimum thickness of 30 mm, the frame section must be collapsible profile - Area size 40x40 (± 3 mm) of steel powder coating. Each frame fixing assembly section must not be less than 4 bolted connection; grills should be located at a height from the floor is not less than 200 mm and not more than 250 mm, pivot bearings table legs should be adjustable to the length of the adjusting screw at least 25 mm. The edges have a hem to prevent injuries.</p>	<p>Стол производственный без бортика 600*600*850 Габаритные размеры: длина не менее 600 мм , ширина не менее 600 мм высота 850 мм ; стол должен быть центральный, столешница стола должна быть изготовлена из нержавеющей стали с толщиной листа не менее 0,8 мм и оснащена усиливающей подложкой толщиной не менее 30 мм, каркас стола должен быть разборный, профиль - уголок размером 40x40 (± 3 мм), из стали окрашенной порошковой краской. Каждый крепежный узел каркаса стола должен иметь не менее чем по 4 болтовых соединения; полка-решетка должна быть расположена на высоте от пола не ниже 200 мм и не выше 250 мм, подпятники ножек стола должны быть регулируемые по высоте с длиной регулировочного винта не менее 25 мм. Края имеют подгиб для предотвращения травматизма.</p>
21	<p>Table to collect food residue with a container for food waste Dimensions: length- 1200 mm , width- 600 mm, height- 850 mm, table should be trim, worktop section shall be made of stainless steel sheet, with a thickness of not less than 0.8 mm and is equipped with a reinforcing substrate with a minimum thickness of 30 mm, the frame section must be collapsible profile - pipe size 40x40 (± 3 mm) must have a harness on three sides. The hole for waste collection is located on the right. Thrust bearings table legs should be adjustable to the length of the adjusting screw at least 25 mm. The set should have food waste container 800 mm high, 500 mm diameter, a material - plastic.</p>	<p>Стол для сбора остатков пищи с контейнером для пищевых отходов Габаритные размеры: длина не менее 1200 мм , ширина не менее 600 мм высота 850 мм стол должен быть пристенный, столешница стола должна быть изготовлена из нержавеющей стали с толщиной листа не менее 0,8 мм и оснащена усиливающей подложкой толщиной не менее 30 мм, каркас стола должен быть разборный, профиль - труба размером 40x40 (± 3 мм), Должен иметь обвязку по трем сторонам. Отверстие для сбора отходов располагается справа. Подпятники ножек стола должны быть регулируемые по высоте с длиной регулировочного винта не менее 25 мм. В комплекте должен быть контейнер для пищевых отходов высотой 800 мм, диаметр 500мм, материал – пластик.</p>
22	<p>Kitchen rack 600*500*1850 Dimensions : length not less than 600 mm, width not less than 500 mm, height not less than 1850 mm; The shelves of the rack must be solid and made of stainless steel with a thickness of sheet not less than 0.8 mm, the edges of the shelves must have a double bend; design of shelf collapsible ;shelving racks must be made of steel powder painted, profile rack - "corner" with the face size 40x40 (± 3 mm) holes on the rack shelf should be placed at regular intervals along the entire length of the rack, the distance between the holes are not less than 40 mm and not more than 50 mm, each mount to the rack shelf shall be not less than 6 bolting; feet must be equipped with glides leveling screws has a range of at least 25 mm; maximum distributed load on the</p>	<p>Стеллаж кухонный 600*500*1850 Габаритные размеры: длина не менее 600 мм ширина не менее 500 мм высота не менее 1850 мм; Полки стеллажа должны быть сплошными и изготовлены из нержавеющей стали с толщиной листа не менее 0,8 мм, края полки должны иметь двойной загиб; конструкция стеллажа сборно-разборная; стойки стеллажа должны быть изготовлены из стали окрашенной порошковой краской, профиль стойки - "уголок" с размером сторон 40x40(± 3мм), отверстия на стойках для полок должны быть расположены с равным интервалом по всей длине стойки, расстояние между отверстиями не менее 40 мм и не более 50 мм, каждый узел крепления полки к</p>

	shelf should be not less than 200 kg, the maximum point load of not less than 50 kg;	стойке стеллажа должен иметь не менее, чем по 6 болтовых соединений; ножки должны быть оснащены подпятниками с регулировочными винтами с диапазоном регулирования не менее 25 мм; максимальная распределённая нагрузка на полку должна быть не менее 200 кг, максимальная сосредоточенная нагрузка не менее 50кг;
23	<p>Kitchen rack 1200*500*1850 Dimensions : length is not less than 1200 mm, width of not less than 500 mm, height of not less than 1850 mm; The shelves of the rack must be solid and made of stainless steel with sheet thickness of not less than 0.8 mm, the edges of the shelves must have a double bend; design of shelf must be collapsible; shelving racks must be made of steel, powder painted, the profile of the Stoics - "corner" with the face size 40x40 (± 3 mm) holes on the rack shelf should be placed at regular intervals along the entire length of the rack, the distance between the holes is not less than 40 mm and not more than 50 mm, each mount of the rack shelf shall be not less than 6 bolting; feet must be equipped with glides with leveling screws has a range of at least 25 mm; maximum distributed load on the shelf should be not less than 200 kg, maximum concentrated load is not less than 50 kg;</p>	<p>Стеллаж кухонный 1200*500*1850 Габаритные размеры: длина не менее 1200 мм, ширина не менее 500 мм, высота не менее 1850 мм; Полки стеллажа должны быть сплошными и изготовлены из нержавеющей стали с толщиной листа не менее 0,8 мм, края полки должны иметь двойной загиб; конструкция стеллажа сборно-разборная; стойки стеллажа должны быть изготовлены из стали окрашенной порошковой краской, профиль стойки - "уголок" с размером сторон 40x40(±3мм), отверстия на стойках для полок должны быть расположены с равным интервалом по всей длине стойки, расстояние между отверстиями не менее 40 мм и не более 50 мм, каждый узел крепления полки к стойке стеллажа должен иметь не менее, чем по 6 болтовых соединений; ножки должны быть оснащены подпятниками с регулировочными винтами с диапазоном регулирования не менее 25 мм; максимальная распределённая нагрузка на полку должна быть не менее 200 кг, максимальная сосредоточенная нагрузка не менее 50кг;</p>
24	<p>Kitchen rack 1500*500*1850 Dimensions : length of not less than 1500 mm, width of not less than 500 mm, height is not less than 1850 mm; The shelves of the rack must be solid and made of stainless steel with sheet thickness of not less than 0.8 mm, the edges of the shelves must have a double bend; design shelf collapsible; shelving racks must be made of steel powder painted, the profile of the Stoics - "corner" with the face size 40x40 (± 3 mm) holes on the rack shelf should be placed at regular intervals along the entire length of the rack, the distance between the holes of not less than 40 mm and not more than 50 mm, each mount to the rack shelf rack shall be not less than 6 bolting; feet must be equipped with glides with leveling screws has a range of at least 25 mm; maximum distributed load on the shelf should be not less than 200 kg, maximum concentrated load is not less than 50 kg</p>	<p>Стеллаж кухонный 1500*500*1850 Габаритные размеры: длина не менее 1500 мм, ширина не менее 500 мм, высота не менее 1850 мм; Полки стеллажа должны быть сплошными и изготовлены из нержавеющей стали с толщиной листа не менее 0,8 мм, края полки должны иметь двойной загиб; конструкция стеллажа сборно-разборная; стойки стеллажа должны быть изготовлены из стали окрашенной порошковой краской, профиль стойки - "уголок" с размером сторон 40x40(±3мм), отверстия на стойках для полок должны быть расположены с равным интервалом по всей длине стойки, расстояние между отверстиями не менее 40 мм и не более 50 мм, каждый узел крепления полки к стойке стеллажа должен иметь не менее, чем по 6 болтовых соединений; ножки должны быть оснащены подпятниками с регулировочными винтами с диапазоном регулирования не менее 25 мм; максимальная распределённая нагрузка на полку должна быть не менее 200 кг, максимальная сосредоточенная нагрузка не менее 50кг</p>
25	Saucepan 35 Lt	Кастрля 35 литра



	Dimensions : Diameter 35 cm, height 35 cm. Made of stainless steel with aluminum capsule bottom	Габаритные размеры: Диаметр 35 см, высота 35см. Изготовлена из нержавеющей стали, дно с алюминиевой капсулой.
26	Stainless steel saucepan (12 lt) Dimensions , Diameter- 280 mm , height- 170mm ; volume- 12 L; Made completely from stainless steel bottom with aluminum capsule .Lid included with the set .	Кастриуля из нержавеющей стали (12 литров) Габаритные размеры: Диаметр 280 мм, высота 170 мм, объем не менее 12 литров. Изготовлена полностью из пищевой нержавеющей стали дно с алюминиевой капсулой. В комплекте крышка.
27	Stand for pans (boilers) The design of stands demountable. . Tabletop material - stainless steel AISI 430. Dimensions not more 400x400x420 mm countertop edges are bent to prevent injury of personnel. The tabletop has a hole for connecting the electric boiler to utilities. Rack frame is made of stainless steel tube Ø40 mm stainless steel AISI 430 with welded corners for attaching tabletops (top) and the reinforcing webs (at the bottom). Plastic feet is molded to the rack , which allows to change the height of the stand in the range of 20 mm.	Подставка под кастрюли (котлы) Конструкция подставки разборная. Материал столешницы – нержавеющая сталь AISI 430. Габаритные размеры не более 400x400x420 мм. Края столешницы подогнуты для предотвращения травматизма персонала. На столешнице расположено отверстие для подключения электрического кипятильника к коммуникациям. Стойки каркаса выполнены из нержавеющей трубы Ø40 мм из стали AISI 430 с приваренными уголками для крепления столешницы (в верхней части) и усиливающих перемычек (в нижней части). В стойки запрессованы пластиковые ножки, позволяющие изменять высоту подставки в пределах 20 мм.
28	Scales (portioned, electronic, table) Averaging the weight display in unstable load, membrane keypad low battery indication, fault diagnosis, the platform of plastic. Powered by AC adapter or batteries (rechargeable or dry) with automatic disconnection in between 0 to 9 minutes Features: Weighing range: 10 kg Resolution: 5 g Dimensions: mm 260x287x137 Voltage: 220V Power Consumption: 0.25 W Operating temperature range: -10 ~ +40 ° C Platform dimensions: 241x192 mm	Весы порционные, электронные, настольные Усреднение показаний массы при нестабильной нагрузке, мембранная клавиатура индикация разрядки батарей, диагностика неисправностей, платформа из пластмассы. Питание от сети через адаптер или от батарей (сухих или перезаряжаемых) с автоматическим отключением в перерывах от 0 до 9 минут Характеристики: Предел взвешивания: 10 кг Дискретность: 5 г Габариты: 260x287x137 мм Напряжение: 220 В Потребляемая мощность: 0,25 Вт Диапазон рабочих температур: -10 ~ +40 °С Размеры платформы: 241x192 мм
29	Scales marketable Fixing indicator to the rack - hard; Power supply of scales - from the AC adapter or 6 batteries 1.5 V; Power - 0.4 W ; Scales have the interface RS-232C, transmitting data automatically when the stabilization of weight. Key Features: LCD display; platform size 420x510 mm (CAS DL- 200); averaging readings in unstable load;	Весы товарные Крепление индикатора к стойке - жесткое; Питание весов - от сети переменного тока через адаптер или от 6-ти батарей 1.5 В; Потребляемая мощность - 0,4 Вт; Весы имеют интерфейс RS-232C, передающий данные автоматически при стабилизации веса. Основные характеристики: ЖК- дисплей; размер платформы 420x510 мм (CAS DL-200); усреднение показаний при нестабильной



	combined power consumption; Interface RS232C.	нагрузке; комбинированное питание; интерфейс RS232C.
30	Grease catcher Ø50 Grease trap under the sink is designed for installation in a sewer network for the purpose of treatment of domestic sewage from fats and oils coming from the sewage. Grease trap under the sink should be made of heat-resistant plastic. Removal of accumulated fat is made through a removable grease trap dimensions of the grease catcher. 420x320x370 mm. Nozzle diameter is 50 mm. The peak discharge of water is 25 liters. The set must include: 2 pieces of connecting sewer plastic sleeves (diameter 50 mm).	Жироуловитель Ø50 Жироуловитель под мойку предназначен для установки в канализационную сеть с целью очистки хозяйственно-бытовых сточных вод от жиров и масел, поступающих с канализационными стоками. Жироуловитель под мойку должен быть изготовлен из термостойких пластиков. Удаление накопленных жиров производится через съемную крышку. Размеры жироуловителя составляют примерно 420x320x370 мм. Диаметр патрубков составляет 50 мм. Пиковый сброс воды составляет 25 литров. <u>В комплект</u> должны входить 2 шт. соединительных канализационных полиэтиленовых муфт (диаметром 50 мм).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
ANNEX 2

Список закупаемого оборудования с разбивкой по школам и областям Кыргызской Республики

List of equipment with breakdown to schools and regions of the Kyrgyz Republic

№ п/п	Оборудование	Чуйская область										ВСЕГО
		Фрунзенская школа-лицей №1	школа №1 имени Кудряшова	СШ №3 им. Давлесова	СШ им Абдумомунова	Кеминская СШ №1 им Ж. Садыкова	СШ им А. Аширбаева	СШ им Шабдан-Ата	СШ им Юнусалиева	СШ им Солтоноева	СШ им Бакаева	
1	Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
2	Плита газовая бытовая, с жарочным шкафом	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
3	Шкаф жарочный, односекционный	0	0	0	1	0	1	1	0	1	1	5
4	Шкаф жарочный, двухсекционный	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	4
5	Тестомесильная машина 20 л	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	5
6	Холодильник бытовой	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	3
7	Холодильный шкаф (с глухой дверью) 0,6м	0	1	2	1	1	1	0	1	1	1	9
8	Кипятильник воды заливного типа 30л	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18
9	Водонагреватель 100 л	0	2	2	1	2	1	1	2	1	1	13
10	Ванна моечная (двухсекционная)	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
11	Ванна моечная (трехсекционная)	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9

12	Картофелечистка, промышленная	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
13	Овощерезательная машина промышленная с комплектом сменных механизмов	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	5
14	Стол производственный без бортика 1200*600	1	4	4	4	3	4	4	4	3	3	34
15	Стол производственный без бортика 600*600	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
16	Стол для сбора остатков пищи с контейнером для пищевых отходов	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
17	Стеллаж кухонный 1200*500	0	1	2	1	2	1	1	1	1	1	11
18	Стеллаж кухонный 1500*500	0	1	2	1	1	1	1	1	1	1	10
19	Кастрюля из нержавеющей стали с крышкой 35л	0	6	8	4	6	4	4	6	4	2	44
20	Кастрюля из нержавеющей стали 12 л	0	8	10	6	8	6	6	8	6	4	62
21	Весы порционные, электронные, настольные	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	11
22	Весы товарные	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
23	Жироуловитель	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	Итого	5	33	45	25	33	25	24	33	24	21	268

№ п/п	Оборудование	Нарынская обл										ВСЕГО	
		СШ им Бостонова	Сш им С. Медетова	СШ им Молдокеева	СШ им Аблес у. Алайдар	СШ им Жалпетекова	СШ им Кыдыралиева	СШ им Керимбай у. Сарбай	СШ им. Аралбаева	СШ им. Токтосунова	СШ им Токсобаева		
1	Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
2	Плита электрическая, 4-х конфорочная, бытовая с жарочным шкафом	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
3	Шкаф жарочный, односекционный	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	6
4	Шкаф жарочный, двухсекционный	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	3
5	Шкаф жарочный, трехсекционный	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
6	Тестомесильная машина 20 л	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	3
7	Тестомесильная машина 75 л	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
8	Холодильник бытовой	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	3
9	Холодильный шкаф (с глухой дверью) 0,6м	0	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	11
10	Кипятильник воды заливного типа 30л	1	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	20
11	Водонагреватель 100 л	1	1	2	1	1	2	1	2	1	2	2	14
12	Ванна моечная (односекционная)	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
13	Ванна моечная (двухсекционная)	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

14	Ванна моечная (трехсекционная)	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8
15	Картофелечистка, промышленная	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
16	Овощерезательная машина промышленная с комплектом сменных механизмов	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	4
17	Термопот	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
18	Стол производственный без бортика 1200*600	2	2	5	4	3	3	4	4	4	3	34
19	Стол производственный без бортика 600*600	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2
20	Стол для сбора остатков пищи с контейнером для пищевых отходов	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
21	Стеллаж кухонный 600*500	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
22	Стеллаж кухонный 1200*500	1	1	3	1	1	2	1	2	1	1	14
23	Стеллаж кухонный 1500*500	0	1	2	1	1	1	1	1	1	1	10
24	Кастрюля из нержавеющей стали с крышкой 35л	2	4	8	4	4	6	4	6	4	6	48
25	Кастрюля из нержавеющей стали 12 л	4	6	10	6	6	8	6	8	6	8	68
26	Подставка под кастрюли (котлы)	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
27	Весы порционные, электронные, настольные	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	11
28	Весы товарные	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
29	Жироуловитель	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10

Итого	19	23	51	25	24	32	25	34	25	32	290
--------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	------------

№ п/ п	Оборудование	Таласская обл											ВСЕГО
		СШ им Батырбашиева	СШ им Борубаева	СШ им Женижок	СШ им Акчал у. Дуйшона	СШ им Жумагул у.	СШ им. Сейитбек	СШ им Айдаралиева	СШ им Жунусова	СШ им Т. Айтматова	СШ им Шаршенбая	СШ им Эсенаманова	
1	Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
4	Шкаф жарочный, односекционный	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	4
5	Шкаф жарочный, двухсекционный	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	7
7	Тестомесильная машина 20 л	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	5
8	Тестомесильная машина 75 л	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	2
9	Холодильник бытовой	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	4
10	Холодильный шкаф (с глухой дверью) 0,6м	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
11	Кипятильник воды заливного типа 30л	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	22
12	Водонагреватель 100 л	2	1	2	2	1	2	2	2	2	1	1	18
13	Ванна моечная (односекционная)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
14	Ванна моечная (двухсекционная)	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	4
15	Ванна моечная (трехсекционная)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	10
16	Картофелечистка, промышленная	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	4

17	Овощерезательная машина промышленная с комплектом сменных механизмов	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	6
19	Стол производственный без бортика 1200*600	2	2	4	3	3	3	2	4	4	2	2	31
20	Стол производственный без бортика 600*600	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	3
21	Стол для сбора остатков пищи с контейнером для пищевых отходов	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	4
22	Стеллаж кухонный 600*500	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
23	Стеллаж кухонный 1200*500	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
24	Стеллаж кухонный 1500*500	1	1	1	2	1	2	2	1	2	1	1	15
25	Кастрюля из нержавеющей стали с крышкой 35л	6	4	6	8	4	8	8	6	8	4	4	66
26	Кастрюля из нержавеющей стали 12 л	8	6	8	10	6	10	10	8	10	6	6	88
28	Весы порционные, электронные, настольные	1	1	1	2	1	2	2	1	2	1	1	15
29	Весы товарные	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	4
30	Жироуловитель	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	Итого	28	23	33	43	24	42	41	33	44	23	23	357

№ п/п	Оборудование	Иссык-Кульская обл					ВСЕГО
		СШ им Омур Баатыр	СШ им Ашимова	СШ им Мурзабекова	СШ им. Жунуш у. Жапар	СШ Тамга	
1	Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа	1	1	1	1	1	5
2	Шкаф жарочный, односекционный	1	1	1	0	0	3
3	Шкаф жарочный, двухсекционный	0	0	0	1	1	2
4	Тестомесильная машина 20 л	0	0	0	1	1	2
5	Холодильник бытовой	0	0	0	1	1	2
6	Холодильный шкаф (с глухой дверью) 0,6м	1	1	1	1	1	5
7	Кипятильник воды заливного типа 30л	2	2	2	2	2	10
8	Водонагреватель 100 л	1	1	1	2	2	7
9	Ванна моечная (трехсекционная)	1	1	1	1	1	5
10	Овощерезательная машина промышленная с комплектом сменных механизмов	0	0	0	1	1	2



11	Стол производственный без бортика 1200*600	2	3	4	4	4	17
12	Стеллаж кухонный 1200*500	1	1	1	1	1	5
13	Стеллаж кухонный 1500*500	1	1	1	2	2	7
14	Кастрюля из нержавеющей стали с крышкой 35л	4	4	4	6	6	24
15	Кастрюля из нержавеющей стали 12 л	6	6	6	8	8	34
16	Весы порционные, электронные, настольные	1	1	1	1	1	5
17	Жироуловитель	1	1	1	1	1	5
	Итого	23	24	25	34	34	140

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Адреса школ по областям для доставки и установки оборудования

School addresses for delivery and installation of equipment:

				аймак			
1	Э.Эсенаманов 	Талас	Кара-Буура	Аманбаев	Суулу-Маймак	ул.Рахманалы 21	Осмонов Абдумуталип Бердалиевич, директор школы, 0773 310125, 0559 103855
2	ср.ш.Женижок wfp.org	Талас	Кара-Буура	Чолпонбай	Чымкент	ул.Сатыбека 1	Жумабекова Динара Талаповна, директор школы, 0557 103066
3	Т.Айтматов	Талас	Кара-Буура	Шекер	Шекер	ул.Б.Момбекова 46	Момбеков Эсенгельди Чыныбекович, директор школы, 0550 869476
4	сш.им.Эшенаалы уулу Сейитбек	Талас	Кара-Буура	Бакыян		ул.Суйунбека 20	Токтогулов Бактыяр Айтназарович, директор школы, 0771 772704
5	сш.им.Жумагул уулу Алымкул	Талас	Талас	Бекмолдо	Сасык-Булак	ул.Ж.Алымкула 46	Мамбеталиева Чолпон Сакимбаевна, директор школы, 0777 715537
6	сш.им.А.Борубаева	Талас	Талас	Бекмолдо	Кара-Ой	ул.Д.Ибраима 1	Мусуралиева Бактыгуль Сатаровна, директор школы, 0773 173092
7	сш.им.Баратбай Жунусов	Талас	Бакай-Ата		Бакай-Ата	ул.Сарыбай уулу Баштыкбай	Шапиева Астра Темирбековна, директор школы, 0772 775345
8	сш.им.Шаршенбайя	Талас	Бакай-Ата		Кызыл-Сай		Донбаева Нурайым Чыныбековна, директор школы, 0707 774188, 0770 385215
9	сш.им.Д.Батырбашиева гимназия Чалдовар	Талас	Бакай-Ата	Мин-Булак	Мин-Булак	ул.Жаныбекова	Адылбекова Нурийла Жолчубековна, директор школы, 0771 934328
10	сш.им.Акчал уулу Дуйшон	Талас	Бакай-Ата		Ак-Добо	ул.Айдар 70	Сулайманкулов Арипкан Абыкеевич, директор школы, 0777 363364
11	школа им Р. Айдаралиева	Талас	Талас		Копуро-Базар	ул Султан уулу Камчыбека 110	Рыскулов Мирлан, директор, 0777 866875
12	О.Токтосунов	Нарын	Нарын	Доболу	Доболу	ул.Боромбаева 24	Кадырова Назгуль, директор, 0705015985 0551051272
13	Э. Токсобаева	Нарын	Нарын	Учкун	Учкун	с.Учкун	Шеримбекова Арзыгуль Шарабидиновна, директор, 0708888035 055511931
14	А. Аралбаева	Нарын	Нарын	Куланак	Кулана к	ул.Касымалы Ажы	Абдыкадырова Чынара Омуровна, 0773012840
15	К. уулу Сарыбай	Нарын	Нарын	Эмгек талаа	Эмгек талаа	ул.Абдубалиева	Осмонова Анара, 0707670527
16	К. Кыдыралиева	Нарын	Кочкор	Кочкор	Кочкор	ул. Ч уулу Дуйшоо	Шакирбеков Бекбосун, директор школы, 0779333816
17	А. Жалпетектеков	Нарын	Кочкор	Карса Суу	Орток	ул. Букарбек б/н	Мусева Жылдыз Бектурсуновна, директор школы, 0777027232

18	А. уулу Алайдар	Нарын	Кочкор	Кош-Добо		Ул. К. Боталиева 27	Алдаяров Замир Султанбекович, директор школы, 0700 (772) 192993
19	А.Бостонова	Нарын	Кочкор	Семиз Бел	Семиз Бел		Сулайманова Асылбубу Жамакеевна, директор школы, 0555 205095
20	И. Арабаева	Нарын	Кочкор	Кочкор	Кочкор	Ул.С. Орозбакова б/н	Жакыпова Венера Карыпбековна, директор школы, 0777 547869
21	Сейдалы Медетов	Нарын	Жумгал		Тугол Сай	ул. К. Абакирова 1	Мусабаев Ширинбек Салмоорбекович, директор школы, 0771 660069
22	Асылбек Молдокеев	Нарын	Жумгал	Байзак	Байзак	ул. Т. Бокчубаева 87	Асанбаева Майрамкул Идрисовна, директор школы, 0777 701165
23	средняя школа имени А. Бакаева	Чуй	Кемин	Ильичевск	Ильичевск	ул Школьная 6	Кошов Аманкул Асанкулович, директор школы, 0770 584476
24	средняя школа имени Алсамата Аширбаева	Чуй	Кемин	Кызыл-Октябрь	Кызыл-Октябрь	ул Аалы уулу Жамангула 14	Койчуманова Асыйкан Сыдыкбековна, директор школы, 0555 944 954
25	средняя школа имени Шабдан Ата	Чуй	Кемин	Чон-Кемин	Шабдан	ул Бакирова 15	Оторбаева Гулбайра Мамбетаева, директор школы, 0552 113210
26	средняя школа имени Белека Солтонова	Чуй	Кемин	Кок-Ойрок	Тегирменти	ул Н. Абдыгулова 2	Аширалиева Нургул Эсенбаевна, директор школы, 0770 181265
27	школа №1 имени Кудряшова	Чуй	Кемин	г. Орловка		ул Центральная 53	Попов Павел Васильевич, директор школы, 0554 027595
28	школа №1 имени Ж. Садыкова	Чуй	Кемин	г.Кемин		ул Тукеева 25	Сматова Гульнар Шаршеналиевна, директор школы, 0555 945834
29	школа №3 имени Насыра Давлесова	Чуй	Кемин	г. Кемин		ул Беринбаева 42	Шарипканов Алмазбек Шарипканович, директор школы, 0770 403640
30	школа имени Т. Абдымомунова	Чуй	Кемин	Жаны-Алыш	Жаны-Алыш	ул Борубая 3	Осмонкулова Асбюбю, директор школы, 03135 55500
31	школа имени Б.М. Юнусалиева	Чуй	Кемин	Кичи-Кемин	Кичи-Кемин	-	Жумабекова Нургул Кызаева, директор школы, 0550 060863
32	школа имени Жунуш уулу Жапар	Иссык-Куль	Джети-Огуз	Жаргылчак	Ак-Терек	ул Сатыке 11	Тогузаков Канатбек Баратбаевич, директор школы, 0777 071780



33	средняя школа Тамга	Иссык-Куль	Джети-Огуз	Тамга	Тамга	ул Докомбаева	Самиева Тамара Кожоевна, директор школы, 0773 200776
34	средняя школа имени Таавалды Мурзабекова	Иссык-Куль	Джети-Огуз	Жаргылчак	Кичи-Жаргылчак	ул Керимкулова Калмака 8	Конокбаев Эсентур Абрдазакович, директор школы, 0777 053503
35	школа №14 имени Омур Баатыра	Иссык-Куль	Тюп	Чон-Таш	Жылуу Булак	ул Омора Жокеева 1	Осмонов Карыпбек Керимбекович, директор школы, 0771 691300
36	школа №20 имени Ж.Ашымова	Иссык-Куль	Тюп	Арал	Арал	ул К. Кенжебаева 26	Жаныбаева Гулжамал Акуновна, директор школы, 0777 733713



ПРИЛОЖЕНИЕ 4
ANNEX 4
ФОРМА ПОДАЧИ КОММЕРЧЕСКОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ
COMMERCIAL OFFER SUBMISSION FORM
ITB/KGCO/14/EQP/21
(КОНФИДЕНЦИАЛЬНО)

Наименование компании/ *Name of the company:*

Адрес/*Address:*

Тел/Факс/e-mail:

ФИО Директора:

ФИО контактного лица:

Name of the director and contact person

№	Описание <i>Description</i>	Комментарии <i>Comments</i>
1	Детальный профиль компании, опыт и т.д.; <i>Detailed profile of the company, experience, etc. ;</i> <i>(укажите ответ в отделе комментариев, если необходимо приложите дополнительный лист)</i>	
2	Возможность предоставления, транспортировки и установки оборудования в соответствии со всеми международными нормами – доставка до места назначения (DAP). <i>Indicate if the company can provide transport and installation of the equipment in accordance with DAP terms;</i> <i>(укажите ответ в отделе комментариев, если необходимо приложите дополнительный лист)</i>	
3	Время со дня подписания контракта, необходимое компании, для доставки оборудования и выполнения полного объема работ по его транспортировке, установке на месте и сдачи в эксплуатацию. <i>Time required for the company after signing of the contract to deliver the equipment and perform the full scope of work of its transportation, on-site installation and handing over</i> <i>(укажите ответ в отделе комментариев, если необходимо приложите дополнительный лист)</i>	

No	Наименование оборудования <i>Name of equipment</i>	Соответствие предлагаемого оборудования спецификациям, указанным в Приложении № 1 <i>Conformity of the equipment to specs indicated in Annex 1</i>	Комментарии <i>Comments</i> («Да» - укажите название и марку оборудования; «Нет» - укажите название альтернативного оборудования и его спецификации) (Yes – indicate the brand and mark of equipment No – indicate the brand and mark of the alternative equipment and its specification)
1	Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа. <i>Stove electric, 4-burner, industrial frying without cabinet.</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
2	Плита электрическая, 4-х конфорочная, бытовая с жарочным шкафом. <i>Stove electric, 4-burner, domestic Grill with cabinet.</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
3	Плита газовая, 4 конфорочная, бытовая с газовой духовкой. <i>Gas stove, 4 burners, domestic with gas oven.</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
4	Шкаф жарочный, односекционный. <i>The grill rack, single-sectional.</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
5	Шкаф жарочный, двухсекционный. <i>The grill rack, two-sectional.</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
6	Шкаф жарочный, трехсекционный. <i>The grill rack, three-sectional.</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
7	Тестомесильная машина. Спиральный тестомес. <i>Dough machine. Spiral dough machine.</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
8	Тестомесильная машина. Вилочный тестомес. <i>Dough machine. Fork dough machine.</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	

9	Холодильник бытовой. <i>Household refrigerator.</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
10	Холодильный шкаф (с глухой дверью). <i>Refrigerated box (with a door).</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
11	Кипятильник воды заливного типа. <i>Boiler water filler type.</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
12	Водонагреватель. <i>Water heater.</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
13	Ванна моечная (односекционная) <i>Bath for washing (one sectional)</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
14	Ванна моечная (двухсекционная) <i>Bath for washing (two sectional)</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
15	Ванна моечная (трехсекционная) <i>Bath for washing (three sectional)</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
16	Картофелечистка, промышленная. <i>Potato peeler, industrial</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
17	Овощерезательная машина промышленная с комплектом сменных механизмов. <i>Vegetables cutter machine industry with a set of replacement mechanisms</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
18	Термопот 3,8 л <i>Thermopot 3.8 L</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
19	Стол производственный без бортика: длина 1200 ± 50, ширина- 600 ± 50, высота- 850 ± 50;	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	

	<i>Table production without upstand: length- 1200 ± 50, width- 600 ± 50, height- 850 ± 50;</i>		
20	Стол производственный без бортика: длина- 600 ± 50, ширина- 600 ± 50, высота- 850 ± 50; <i>Table production without upstand: length- 600 ± 50, width- 600 ± 50, height- 850 ± 50;</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
21	Стол для сбора остатков пищи с контейнером для пищевых отходов. <i>Table to collect food residue with a container for food waste</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
22	Стеллаж кухонный 600 ± 50, ширина- 500 ± 50, высота- 1850 ± 50. <i>Kitchen rack length- 600 ± 50, width- 500 ± 50, height- 1850 ± 50;</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
23	Стеллаж кухонный: длина- 1200 ± 50, ширина- 500 ± 50, высота- 1850 ± 50; <i>Kitchen rack: length- 1200 ± 50, width- 500 ± 50, height- 1850 ± 50;</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
24	Стеллаж кухонный: длина- 1500 ± 50, ширина- 500 ± 50, высота- 1850 ± 50; <i>Kitchen rack: length- 1500 ± 50, width- 500 ± 50, height- 1850 ± 50;</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
25	Кастрюля 35 литра <i>Saucepan 35 L</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
26	Кастрюля из нержавеющей стали. <i>Stainless steel saucepan</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
27	Подставка под кастрюли (котлы) <i>Stand for pans (boilers)</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	

28	Весы порционные, электронные, настольные. <i>Scales (portioned, electronic, table)</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
29	Весы товарные. <i>Scales marketable</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	
30	Жироуловитель Ø50 <i>Grease catcher Ø50</i>	<input type="checkbox"/> Да/Yes <input type="checkbox"/> Нет/No	

No	Наименование оборудования <i>Name of equipment</i>	Кол-во	Цена за единицу без налогов, сом	Цена за единицу с учетом всех налогов, сом	Общая сумма с учетом всех налогов
1	Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа <i>Stove electric, 4-burner, industrial frying without cabinet.</i>	34			
2	Плита электрическая, 4-х конфорочная, бытовая с жарочным шкафом. <i>Stove electric, 4-burner, domestic Grill with cabinet.</i>	1			
3	Плита газовая, 4 конфорочная, бытовая с газовой духовкой. <i>Gas stove, 4 burners, domestic with gas oven.</i>	1			
4	Шкаф жарочный, односекционный. <i>The grill rack, single-sectional.</i>	18			
5	Шкаф жарочный, двухсекционный. <i>The grill rack, two-sectional.</i>	16			
6	Шкаф жарочный, трехсекционный. <i>The grill rack, three-sectional.</i>	1			
7	Тестомесильная машина. Спиральный тестомес. <i>Dough machine. Spiral dough machine.</i>	15			
8	Тестомесильная машина. Вилочный тестомес. <i>Dough machine. Fork dough machine.</i>	3			
9	Холодильник бытовой. <i>Household refrigerator.</i>	12			
10	Холодильный шкаф (с глухой дверью). <i>Refrigerated box (with a door).</i>	36			
11	Кипятильник воды заливного типа. <i>Boiler water filler type.</i>	70			
12	Водонагреватель. <i>Water heater.</i>	52			

13	Ванна моечная (односекционная) <i>Bath for washing (one sectional)</i>	2			
14	Ванна моечная (двухсекционная) <i>Bath for washing (two sectional)</i>	6			
15	Ванна моечная (трехсекционная) <i>Bath for washing (three sectional)</i>	32			
16	Картофелечистка, промышленная. <i>Potato peeler, industrial</i>	6			
17	Овощерезательная машина промышленная с комплектом сменных механизмов. <i>Vegetables cutter machine industry with a set of replacement mechanisms</i>	17			
18	Термопот 3,8 л <i>Thermopot 3.8 L</i>	1			
19	Стол производственный без бортика: длина 1200 ± 50, ширина- 600 ± 50, высота- 850 ± 50; <i>Table production without upstand: length- 1200 ± 50, width- 600 ± 50, height- 850 ± 50;</i>	116			
20	Стол производственный без бортика: длинна- 600 ± 50, ширина- 600 ± 50, высота- 850 ± 50; <i>Table production without upstand: length- 600 ± 50, width- 600 ± 50, height- 850 ± 50;</i>	6			
21	Стол для сбора остатков пищи с контейнером для пищевых отходов. <i>Table to collect food residue with a container for food waste</i>	6			
22	Стеллаж кухонный 600 ± 50, ширина- 500 ± 50, высота- 1850 ± 50. <i>Kitchen rack length- 600 ± 50, width- 500 ± 50, height- 1850 ± 50;</i>	2			
23	Стеллаж кухонный: длинна- 1200 ± 50, ширина- 500 ± 50, высота- 1850 ± 50; <i>Kitchen rack: length- 1200 ± 50, width- 500 ± 50, height- 1850 ± 50;</i>	40			



24	Стеллаж кухонный: длина- 1500 ± 50, ширина- 500 ± 50, высота- 1850 ± 50; <i>Kitchen rack: length- 1500 ± 50, width- 500 ± 50, height- 1850 ± 50;</i>	42			
25	Кастрюля 35 литра <i>Saucepan 35 L</i>	182			
26	Кастрюля из нержавеющей стали. <i>Stainless steel saucepan</i>	252			
27	Подставка под кастрюли (котлы) <i>Stand for pans (boilers)</i>	2			
28	Весы порционные, электронные, настольные. <i>Scales (portioned, electronic, table)</i>	42			
29	Весы товарные. <i>Scales marketable</i>	6			
30	Жироуловитель Ø50 <i>Grease catcher Ø50</i>	36			
	Итого	1055			

Подтверждаем, что указанные цены включают в себя все издержки и обязательства, обозначенные в ITB/KGCO/14/EQP/21

ФИО, подпись, печать, дата



ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ANNEX 5

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ И ПОСТАНОВЛЕНИЯ ВПП ООН WFP GENERAL TERMS AND CONDITIONS

1) GOODS AND SERVICES DEFINED

Goods are hereinafter deemed to include, without limitation, equipment, spare parts, commodities, raw material, components, intermediate products and products which the Supplier is required to supply under the Purchase Order. Services are hereinafter deemed to include services ancillary to the supply of the goods including, without limitation, installation, transportation and such other obligations as required under the Purchase Order.

2) ACCEPTANCE OF PURCHASE ORDER

The Purchase Order may only be accepted by the Suppliers signing and returning an acknowledgement copy of it or by timely delivery of the goods in accordance with the terms of the Purchase Order, as specified herein. Acceptance of the Purchase Order shall effect a contract between the Parties under which the rights and obligations of the Parties shall be governed solely by the terms and conditions of the Purchase Order, including these General Conditions. No additional or inconsistent provisions proposed by the Supplier shall bind the World Food Programme (WFP) unless agreed to in writing by a duly authorised official of WFP.

3) PAYMENT

Payment by WFP does not imply acceptance of the goods nor any related work or services under the Purchase Order. WFP shall, on fulfilment of the Delivery Terms, unless otherwise provided in the Purchase Order, make payment within 30 days of receipt of the Suppliers invoice for the goods, proof of despatch and any other documents specified in the Purchase Order. Payment against the invoice referred to above will reflect any discount shown under the payment terms of the Purchase Order, provided payment is made within the period required by such payment terms. Unless authorised by WFP, the Supplier shall submit one invoice in respect of the Purchase Order, and such invoice must indicate the Purchase Order identification number. The prices shown in the Purchase Order may not be increased except by express, written agreement of WFP.

4) TRADE TERMS

Whenever an INCOTERM is used in the Purchase Order, it shall be interpreted in accordance with the INCOTERMS 2000.

5) PRIVILEGES AND IMMUNITIES

Nothing in, or related to, these General Conditions or the Purchase Order shall be deemed a waiver, express or implied, of any privilege or immunity which WFP may enjoy, whether pursuant to the convention on Privileges or Immunities of the United Nations, or any other convention or agreement.

6) TAX EXEMPTION

Section 7 of the Convention on the Privileges and Immunities of the United Nations provides, inter alia, that the United Nations, including its subsidiary organs, is exempt from all direct taxes, except charges for public utilities services, and is exempt from customs duties and charges of a similar nature in respect of articles imported or exported for its official use. Accordingly, the Supplier authorises WFP to deduct from the Supplier's invoices any amount representing such taxes, duties or charges charged to WFP by the Supplier. Payment of such adjusted amount shall constitute full payment by WFP. In the event any taxing authority refuses to recognise WFP's exemption from such taxes, duties or charges, the Supplier shall immediately consult



with WFP to determine a mutually acceptable procedure. WFP may specifically authorise, in each instance, the Supplier to pay such taxes, duties or charges under protest. The Supplier shall then provide WFP with written evidence that payment of such taxes, duties or charges has been made and appropriately authorised.

7) EXPORT LICENCES

Notwithstanding the INCOTERM used in the Purchase Order, the Supplier shall obtain any export licences required for the goods.

8) FITNESS OF GOODS AND PACKAGING

The Supplier warrants the goods, including packaging, conform to the specifications for the goods ordered under the Purchase Order and are fit for the purposes for which such goods are ordinarily used and for the purposes expressly made known to the Supplier by WFP, that the goods are new, of current manufacture and are free from defects in design, workmanship and materials. The Supplier also warrants that the goods are securely contained, packaged and marked, taking into consideration the mode(s) of shipment, in a manner so as to protect the goods during delivery to their final destination. Unless a longer period is specified in the Purchase Order or provided by the manufacturer, the Supplier warrants and certifies that it will repair or replace without expense to WFP or its clients any goods or components which prove to be defective in design, material or workmanship within one (1) year from the date such goods are placed in use.

9) AFTER SALES SERVICE

The Supplier shall maintain or provide a service organisation reasonably constituted to handle requests from WFP or its clients for technical maintenance, service, repairs and overhaul of goods.

10) INSPECTION

The duly accredited representatives of WFP shall have the right to inspect the goods called for under the Purchase Order at Supplier's stores, during manufacture, in the ports or places of shipment, and the Supplier shall provide all facilities for such inspection. Any inspection carried out by representatives of WFP, or any waiver thereof, shall not prejudice the implementation of the other relevant provisions of the Purchase Order concerning the obligations subscribed by the Supplier, such as warranty or specifications. Inspection of goods prior to shipment does not relieve the Supplier from any of its contractual obligations. WFP shall have ninety (90) days after delivery of the goods to inspect them and to reject and refuse acceptance of goods not conforming to the Purchase Order.

11) SETTLEMENT OF DISPUTES

(A) Amicable Settlement: The parties shall use their best efforts to settle amicably any dispute, controversy or claim arising out of, or relating to the Purchase Order or to the breach, termination or invalidity thereof. Where the Parties wish to seek such an amicable settlement through conciliation, the conciliation shall take place in accordance with the UNCITRAL Conciliation Rules then obtaining, or according to such other procedure as may be agreed between the Parties.

(B) Arbitration: Unless, any such disputes, controversy or claim between the Parties arising out of or relating to the Purchase Order or the breach, termination or invalidity thereof is settled amicably under Clause 11 (A) within sixty (60) days after receipt by one Party of the other Party's request for such amicable settlement, such dispute, controversy or claim shall be referred by either Party to arbitration in accordance with the UNCITRAL Arbitration Rules then obtaining. The arbitral tribunal shall have no authority to award punitive damages. The Parties agree to be bound by any arbitration award rendered as a result of such arbitration as the final adjudication of any such controversy, claim or dispute.



12) USE OF NAME, EMBLEM OR OFFICIAL SEAL OF WFP OR THE UNITED NATIONS

Unless specifically authorised in writing in each instance by WFP, the Supplier shall not advertise or otherwise make public the fact that it is performing, or has performed, services for the WFP and/or the United Nations. The Supplier shall not use the name, emblem or official seal of WFP and/or the United Nations or any abbreviation of the name of WFP and/or United Nations for advertising or for any other purpose.

13) OFFICIALS NOT TO BENEFIT

The Supplier warrants that no official of WFP has received or will be offered by the Supplier any direct or indirect benefit arising from the Purchase Order or the award thereof. The Supplier agrees that breach of this provision is breach of an essential term of the Purchase Order.

14) LEGAL STATUS

The Supplier shall be considered as having the legal status of an independent contractor vis-à-vis WFP. The Supplier, its personnel and subcontractors shall not be considered in any respect as being the employees of WFP. The Supplier shall be fully responsible for all work and services performed by its employees, and for all acts and omissions of such employees.

15) SOURCE OF INSTRUCTIONS

The Supplier shall neither seek nor accept instructions from any authority external to WFP. Suppliers may not communicate at any time to any other person, government or authority external to WFP any information known to them by reason of their association with WFP which has not been made public, except in the course of their duties or by authorisation of the Executive Director or his designate; nor shall Suppliers at any time use such information to private advantage. The Supplier shall refrain from any action which may adversely affect WFP. These obligations do not lapse upon termination/expiration of the Suppliers agreement with WFP.

16) CHANGES

WFP may, at any time, by written instructions make changes within the general scope of the Purchase Order. If any such change causes an increase or decrease in the price of or the time required for performance pursuant to the Purchase Order, an equitable adjustment shall be made in the order price, or delivery schedule, or both and the Purchase Order shall either be amended or terminated and reissued accordingly. No notification of or change in the terms of the Purchase Order shall be valid or enforceable against WFP unless it is in writing and signed by a duly authorised official of WFP.

17) TERMINATION FOR CONVENIENCE

WFP may terminate the Purchase Order, in whole or in part, upon notice to the Supplier. Upon receipt of notice of termination, the Supplier shall take immediate steps to bring the work and services to a close in a prompt and orderly manner, shall reduce expenses to a minimum and shall not undertake any forward commitment from the date of receipt of notice of termination. In the event of Termination for Convenience, no payment shall be due from WFP to the Supplier except for work and services satisfactorily performed prior to termination, for expenses necessary for the prompt and orderly termination of the work and for the cost of such necessary work as WFP may request the Supplier to complete.

18) ASSIGNMENT AND INSOLVENCY

The Supplier shall not, except after obtaining the written consent of WFP, assign, transfer, pledge or make other dispositions of the Purchase Order, or any part thereof, or any of the Supplier's rights or obligations under the Purchase Order. Should the Supplier be adjudged bankrupt, or should control of the Supplier change by virtue of insolvency, WFP may, without prejudice to any other rights or remedies, terminate the Purchase Order forthwith by giving the Supplier written notice of such termination.



19) RIGHTS OF WFP

In case of failure by the Supplier to fulfil its obligations under the terms and conditions of the Purchase Order, including, but not limited to, failure to obtain necessary export licences, or to make delivery of all or part of the goods by the agreed delivery date or dates, WFP may, after giving the Supplier reasonable notice to perform and without prejudice to any other rights or remedies, exercise one or more of the following rights: (1) procure all or part of the goods or services from other sources, in which event WFP may hold the Supplier responsible for any excess cost occasioned thereby; (2) refuse to accept delivery of all or part of the goods; (3) terminate the Purchase Order without any liability for termination charges or any other liability of any kind of WFP; (4) require the Supplier to ship at its own expense, via premium means, to meet the delivery schedule; (5) impose liquidated damages. Acceptance of goods delivered late shall not be deemed a waiver of WFP's rights to hold the Supplier liable for any loss and/or damage resulting therefrom, nor shall it act as a modification of the Supplier's obligation to make future deliveries in accordance with the delivery schedule.

20) LIQUIDATED DAMAGES

Subject to Clause 21, late delivery, or dispatch outside the agreed shipping schedule, shall be subject, without notice, to an assessment of liquidated damages equivalent to 0.1 percent of the Purchase Order value per day or part thereof. The assessment will not exceed 10 percent of the purchase order value. WFP has the right to deduct this amount from the Supplier's outstanding invoices, if any.

21) FORCE MAJEURE

Notwithstanding the provisions of Clauses 19 and 20, the Supplier shall not be liable for default or liquidated damages, if and to the extent that its failure to perform its obligations under the Purchase Order is the result of and event of Force Majeure. For the purposes of the Purchase Order, Force Majeure shall mean Acts of God, laws or regulations, industrial disturbances, acts of the public enemy, civil disturbances, explosions and any other similar cause of equivalent force not caused by, nor within the control of, either party and which neither party is able to overcome. As soon as possible after the occurrence of the Force Majeure, and within not more than fifteen (15) days, the Supplier shall give notice and full particulars in writing to WFP of such Force Majeure. If the Supplier is thereby unable, wholly or in part to perform his obligations and meet his responsibilities under the Purchase Order, WFP shall then have the right to cancel the Purchase Order by giving, in writing, seven (7) days notice of termination to the Supplier.

22) INTELLECTUAL PROPERTY INFRINGEMENT

The Supplier warrants that the use or supply by WFP of the goods sold under the Purchase Order does not infringe on any patent, design, tradename or trademark. In addition, the Supplier shall, pursuant to this warranty, indemnify, defend and hold WFP and the United Nations harmless from any actions or claims brought against WFP or the United Nations pertaining to the alleged infringement of a patent, design, tradename or trademark arising in connection with the goods sold under the Purchase Order.

23) TITLE RIGHTS

WFP shall be entitled to all property rights including, but not limited to, patents, copyrights and trademarks, with regard to material which bears a direct relation to, or is made in consequence of, the services provided to the organisation by the Supplier. At the request of WFP, the Supplier shall take all necessary steps, execute all necessary documents and generally assist in securing such property rights transferring them to the organisation in compliance with the requirements of the applicable law.



24) INDEMNIFICATION

The Supplier agrees to indemnify, hold and save WFP harmless and defend at its own expense WFP, its officers, agents and employees from and against all suits, claims, demands and liability of whatever nature or kind, including costs and expenses thereof and liability arising therefrom, with respect to, arising from or attributable to acts or omissions of the Supplier or its employees or subcontractors in or relating to the performance of the Purchase Order. This provision shall extend to, but shall not be limited to, claims and liability in the nature of product liability claims. WFP will promptly notify the Supplier of any such suit, claim, proceeding, demand or liability within a reasonable period of time after having received written notice thereof, and will reasonably co-operate with the Supplier, at the Supplier's expense, in the investigation, defence or settlement thereof, subject to the privileges and immunities of WFP. The Supplier shall not permit any lien, attachment or other encumbrance by any person or entity to remain on file in any public or official office or on file with WFP against any moneys due or to become due for any work done or materials furnished under the Purchase Order, or by reason of any other claim or demand against the Supplier.

25) ANTIPERSONNEL MINES

The Supplier guarantees that it is not engaged in the sale or manufacture, either directly or indirectly, of anti personnel mines or any components produced primarily for the operation thereof. Any breach of this representation and warranty shall entitle WFP to terminate the Purchase Order immediately upon notice to Supplier, at no cost to WFP.

26) CHILD LABOUR

The Supplier represents and warrants that neither it, nor any suppliers is engaged in any practice inconsistent with the rights set forth in the Convention on the Rights of the Child, including Article 32 thereof, which, inter alia, requires that a child shall be protected from performing any work that is likely to be hazardous or to interfere with the child's education, or to be harmful to the child's health and physical, mental, spiritual, moral or social development. Any breach of this representation and warranty shall entitle WFP to terminate the Purchase Order immediately upon notice to the Supplier, at no cost to WFP.
