Дүйнөлүк Ачкачылыкка Каршы Күрөшүү

WFP
wfp.org

World Food Programme

Дүйнөлүк Азык-Түлүк Программасы

Всемирная Продовольственная Программа

# INVITATION TO BID (ITB) No. ITB/KGCO/14/EQP/22

# НА ЗАКУПКУ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ В ЮЖНЫХ ОБЛАСТЯХ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

# *FOR PROCUREMENT OF CANTEEN EQUIPMENT FOR SCHOOLS IN THE SOUTH 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 Продовольсвенная 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/22** 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/22****.*
*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 Декабря 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 ***rysbek.imanov@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* ***rysbek.imanov@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 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 ITB и к последующему контракту.

*NCOTERMS: 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 ITB.

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

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

_____ _____
(дата) (подпись)

10 DEC 2014

WFP
wfp.org

**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 | **Stove electric, 4-burner, industrial frying without cabinet**<br><br>Dimensions: length of not less than 1050 mm and not more than 1070mm, width of not less than 850 mm and not more than 900 mm, height of not less than 850 mm and not more than 860 mm; Number of burners 4 pcs., The size of the burners 300h417mm, material and workmanship burners should be cast, the number of heating elements in each burner for at least 2 pieces, the temperature of the working surface of the burner in the range 350°S-400°S, the control circuit boards with continuous temperature control and overheating protection. Bearing frame is made of square shaped tube with the face size of 30-40 mm, the legs stand must be equipped with adjustable feet has a range of 15-20 mm; Included should be the side tabletops, countertops dimensions: length 100 mm and not more than 110 mm, width of not less than 850 mm and not more than 860 mm. Voltage 380 V, power up to 12 kW. Weight not more than 120 kg. | **Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа**<br><br>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 300х417мм, материал изготовления конфорок должен быть чугун, 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 регулируемыми 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. |
| 2 | **Electric stove, 6-burner, industrial without cabinet oven**<br><br>Dimensions: length of not less than 1470 mm and not more than 1480mm, width of not less than 850 mm and not more than 900 mm, height of not less than 850 mm and not more than 860 | **Плита электрическая, 6-ти конфорочная, промышленная без жарочного шкафа**<br><br>Габаритные размеры: длина не менее 1470 мм и не более 1480мм, ширина не менее 850 мм и не более 900 мм, высота не менее 850 мм и не более 860 мм; Количество конфорок 6 шт., |

| | | |
|---|---|---|
| | mm; Number of burners 6 pcs., The size of the burners 300h417mm, material and workmanship burners should be cast, the number of heating elements in each burner for at least 2 pieces, the temperature of the working surface of the burner in the range 350°S-400°S, the control circuit boards with continuous temperature control and overheating protection. 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 control range of 15-20 mm; Included should be the side tabletops, countertops dimensions: length 100 mm and not more than 110 mm, width of not less than 850 mm and not more than 860 mm. Voltage 380 V, power does not exceed 18 kW. Weight not exceeding 150 kg. | размер конфорок 300x417мм, материал изготовления конфорок должен быть чугун, 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 регулируемыми 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 18 кВт. Вес не более 150 кг. |
| 3 | **Electro, Industrial frying pan**<br><br>Frying pans must have smooth adjustment of temperature frying surface in the range 20-275S. Heating elements must be carried out evenly distributes heat across the surface of the bowl. The bottom of the bowl with a minimum thickness of 10 mm. Frying mechanism must be provided with lifting and lowering of the cup to allow for easy servicing and emptying of the pan. The lid prevents heat loss and be fixed in any position. Frying should have adjustable legs.<br>Nominal power consumption is not more than 9 kW. Rated voltage, 400/230. Number of heaters at least 3 pcs.<br>Nominal capacity of the bowl at least 40 dm3. Pan heating time to 230 C is not more than 12 min. Temperature range 20-275S | **Электросковорода, промышленная**<br><br>Сковороды должны иметь плавную регулировку температуры жарочной поверхности в диапазоне 20-275С. Нагрев должен осуществляется ТЭНами, равномерно распределяющими тепло по поверхности чаши. Дно чаши толщиной не менее 10 мм. Сковорода должна быть снабжена механизмом подъема и опускания чаши, что обеспечивает удобство опорожнения и обслуживания сковороды. Крышка предотвращает потерю тепла и фиксируется в любом положении. Сковорода должна иметь регулируемые по высоте ножки. Номинальная потребляемая мощность не более 9 кВт. Номинальное напряжение, В 400/230. Количество ТЭНов не менее 3 шт. Номинальная вместимость чаши не |

| | | |
|---|---|---|
| | Internal dimensions of the pan no more 580h470h200 mm. The main dimensions of the pan though, 840h950h950 mm. Weight not more than 120 kg. Lining material - stainless steel. | менее 40 дм3 . Время разогрева сковороды до 230 С не более 12 мин. Диапазон регулирования температуры 20-275С<br>Внутренние размеры сковороды не более, 580х470х200 мм. Основные размеры сковороды не менее, 840х950х950 мм. Масса не более 120 кг. Материал облицовки – нержавеющая сталь. |
| 4 | **Electro, Industrial frying pan 760x630**<br><br>Frying pans must have smooth adjustment of temperature frying surface in the range 20-275S. Heating elements must be carried out evenly distributes heat across the surface of the bowl. The bottom of the bowl with a minimum thickness of 10 mm. can reliably hold the heat in the cooking mode. Frying mechanism must be provided with lifting and lowering of the cup to allow for easy servicing and emptying of the pan. The lid prevents heat loss and be fixed in any position. Frying should have adjustable legs. Nominal power consumption up to 12 kV. Rated voltage, 400/230. Number of heaters at least 3 pieces Nominal capacity of the bowl at least 70 dm3. Pan heating time to 230 C is not more than 15 min. Temperature range 20-275S.<br>Internal dimensions of the pan no more than 760x630x200 mm. The main dimensions of the pan for at least 840x950x950 mm. Weight not more than 140 kg. Lining material - stainless steel. | **Электросковорода, промышленная 760х630**<br><br>Сковороды должны иметь плавную регулировку температуры жарочной поверхности в диапазоне 20-275С. Нагрев должен осуществляется ТЭНами, равномерно распределяющими тепло по поверхности чаши. Дно чаши толщиной не менее 10 мм. позволяет надежно удерживать тепло в режиме приготовления. Сковорода должна быть снабжена механизмом подъема и опускания чаши, что обеспечивает удобство опорожнения и обслуживания сковороды. Крышка предотвращает потерю тепла и фиксируется в любом положении. Сковорода должна иметь регулируемые по высоте ножки. Номинальная потребляемая мощность не более 12 кВ. Номинальное напряжение, В 400/230. Количество ТЭНов не менее 3 шт Номинальная вместимость чаши не менее 70 дм3. Время разогрева сковороды до 230 С не более 15 мин. Диапазон регулирования температуры 20-275С. Внутренние размеры сковороды не более 760х630х200 мм. Основные размеры сковороды не менее 840х950х950 мм. Масса не более 140 кг. Материал облицовки – нержавеющая сталь. |

| | | |
|---|---|---|
| 5 | **The grill rack, single-sectional**<br><br>Dimensions: length of 830 mm to 840 mm, width of 840 mm to 850 mm and height from 1000 mm to 1200 mm; Nominal power consumption of no more than 5 kW<br>Nominal voltage ~ 400 \ 230 Maximum cabinet temperature of at least 270 grad. Time heating enclosure to a maximum temperature of not more than 30 minutes. Weight of not less than 90 kg and not more than 100 kg.<br>Capacity of not less than 3 baking, of at least 530h470h30 mm made of black metal<br>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. Must be installed emergency thermo-regulator which protects cabinet from overheating over 300 gr.ts. The kit includes: 3 trays of black metal, dimensions not less than 530x470x30 mm. | **Шкаф жарочный, односекционный**<br><br>Габаритные размеры: длина от 830 мм до 840 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 раздельной 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 терморегулиратор, который предохраняет шкаф от перегрева свыше 300 гр.ц. В комплект входят: 3 притивня из черного металла, габариты не менее 530x470x30 мм. |
| 6 | **The grill rack, two-sectional**<br><br>Dimensions: length of 830 mm to 840 mm, width of 840 mm to 850 mm and height from 1500 mm to 1510 mm; Nominal power consumption of no more than 10 kW. Rated voltage 400 ~ \ 230. The maximum temperature of the cabinet at least 270 degrees. Warm-up time of the cabinet to a maximum temperature of not more than 30 minutes. Weight not bolee160 kg. Each oven has at least 3 pan, measuring at least 530h470h30 mm made of black metal. Having separate power control of the upper and lower blocks of heaters.<br>Painted side and rear facing, adjustable legs, the front panel must be made of | **Шкаф жарочный, двухсекционный**<br><br>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\230В. Максимальная температура шкафа не менее 270 град. Время разогрева шкафа до максимальной температуры не более 30 мин. Масса не более160 кг. Каждая духовка имеет не менее чем 3 противня, размером не менее 530x470x30 мм выполненными из черного металла. Наличие раздельной регулировки мощности верхнего и |

| | | |
|---|---|---|
| | stainless steel.<br>Must be installed emergency thermostat that protects cabinet from overheating over 300 gr.ts.<br>The set includes: 6 trays of black metal, dimensions 530x470x30 mm minimum | нижнего блоков ТЭНов. Крашенные боковые и задняя облицовка, регулируемые по высоте ножки, передняя панель должна быть из нержавеющей стали.<br>Должен быть установлен аварийный терморегулятор, который предохраняет шкаф от перегрева свыше 300 гр.ц.<br>В комплект входят: 6 притивней из черного металла, габариты не менее 530x470x30 мм |
| 7 | **The grill rack, three-sectional**<br><br>Dimensions: length of 830 mm to 840 mm, width of 840 mm to 850 mm and height from 1500 mm to 1510 mm; Nominal power consumption of no more than 15 kW. Rated voltage 400 ~ \ 230. The maximum temperature of the cabinet at least 270 degrees.<br>Warm-up time of the cabinet to a maximum temperature of not more than 30 minutes. Weight not bolee190 kg. Each oven has at least 3 pan, measuring at least 530x470x30 mm made of black metal. Having separate power control of the upper and lower blocks of heaters.<br>Painted side and rear facing, adjustable legs, the front panel must be made of stainless steel.<br>Must be installed emergency thermo regulator which protects cabinet from overheating over 300 gr.ts.<br>The kit includes: 9 trays of black metal, dimensions 530x470x30 mm minimum | **Шкаф жарочный, трехсекционный**<br><br>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\230В. Максимальная температура шкафа не менее 270 град. Время разогрева шкафа до максимальной температуры не более 30 мин. Масса не более190 кг. Каждая духовка имеет не менее чем 3 противня, размером не менее 530x470x30 мм выполненными из черного металла. Наличие раздельной регулировки мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Крашенные боковые и задняя облицовка, регулируемые по высоте ножки, передняя панель должна быть из нержавеющей стали.<br>Должен быть установлен аварийный терморегулиратор, который предохраняет шкаф от перегрева свыше 300 гр.ц.<br>В комплект входят: 9 притивней из черного металла, габариты не менее 530x470x30 мм |
| 8 | **Baking oven three-sectional**<br><br>Baking oven (three sections). Designed | **Шкаф пекарский трехсекционный**<br><br>Печь хлебопекарная трехсекционная |

| | | |
|---|---|---|
| | for baking bread. Each cell is installed lights, heat-resistant glass, trays for manual steaming. Dimensions of each camera at least 760x960x225 mm. (depth, width, height). Each oven can accommodate at least 24 grain forms №7. Having separate power control of the upper and lower blocks of heaters. Power consumption 14.5 kW. Rated voltage 400 ~ \ 230 V. The maximum temperature of the cabinet at least 290 degrees. c. Size dimensions no less and no more 1230x930x1260 mm. Weight at least 320 kg.<br>Facing - special paint. Withstands temperatures up to 400 gr.ts. Includes 6 pcs. Stainless steel trays. Stand 1 pc. of black metal. Overall dimensions of the pan for at least 460x700x40 mm. Overall dimensions of the stand at least 805x1200x455 mm. | (цельная). Предназначена для выпечки хлебобулочных изделий. В каждой камере установлена подсветка, термостойкое стекло, лотки для ручного пароувлажнения. Габариты каждой камеры не менее 760x960x225 мм. (глубина, ширина, высота). Каждая духовка вмещает не менее 24 хлебных форм №7. Наличие раздельной регулировки мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Потребляемая мощность не более 14,5 кВт. Номинальное напряжение ~400\230 В. Максимальная температура шкафа не менее 290 град. ц. Габаритыне размеры печи не менее и не более 1230x930x1260 мм. Масса не менее 320 кг.<br>Облицовка – спец краска. Выдерживающая температуру до 400 гр.ц. В комплекте 6 шт. противней из нержавеющей стали. Подставка 1 шт. из черного метала. Габаритные размеры противня не менее 460x700x40 мм. Габаритные размеры подставки не менее 805x1200x455 мм. |
| 9 | **Dough machine 20 ltr**<br><br>Spiral dough machine. Overall size, mm (length- 750 ±50 mm, width- 430 ±50 mm, height- 730 ±50 mm); power- 0.75 kW less; voltage-220 V; capacity- bowl- 20 liter more; addition- 2 type speed, fixed bowl.<br>Spiral dough machine designed for kneading yeast dough. All bodies are 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 | **Тестомесильная машина 20л**<br><br>Спиральный тестомес предназначен для замеса дрожжевого теста для таких продуктов как пицца, булочки, пирожки, хлеб и других изделий из дрожжевого теста.<br>Все органы, соприкасающиеся к продукту, изготовленные из пищевой нержавеющей стали.<br>Машина тестомесильная спиральная имеет легкоочищающееся покрытие устойчивое к царапинам. Машина оснащена микровыключателем на крышке дежи, механической защитой движущихся деталей.<br>Конструкция тестомеса позволяет легко и без труда чистить ее и обслуживать сам тестомес.<br>Корпус тестомеса - окрашенный |

| | | |
|---|---|---|
| | 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. | металл.<br>Чаша выполнена из нержавеющей стали.<br>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. |
| 10 | **Dough mixing machine 75 ltr**<br><br>Dough mixing machine, forklift, a 25 kg bag of 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 kneading machine, and at least not more than 850x990x850 mm. Weight of at least 180 kg. | **Тестомесильная машина 75 л**<br><br>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. |
| 11 | **Dough mixing machine 145 ltr**<br><br>Dough mixing machine, forklift, a 50 kg bag of flour. Designed for mixing all kinds of dough. Volume of 145 liters bowl diameter of not less than 750 mm. Deja fixed, not removable. Single-speed. Equipment 3 phase power consumption of 1.5 kW. Dimensions kneading machine, and at least not more than 970h1170h920 mm. Weight not less than 205 kg. | **Тестомесильная машина 145л**<br><br>Тестомесильная машина, вилочная, на 50 кг сухой муки. Предназначена для замеса всех видов теста. Объем дежи 145 литров, диаметр не менее 750 мм. Дежа фиксированная, не съемная. Односкоростная. Оборудование 3-х фазное, потребляемая мощность 1,5 кВт. Габаритные размеры тестомесильной машины не менее и не более 970x1170x920 мм. Масса не менее 205 кг. |
| 12 | **Household refrigerator**<br><br>Overall dimensions of not less than 1800x600hx625 mm (± 30 mm) Total amount of not less than 330 liters capacity, refrigerator compartment is not less than 245 liters, the volume of the freezer at least 85 liters Power consumption 0,1kVt, 220V Weight 65 kg | **Холодильник бытовой**<br><br>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 |

| | | |
|---|---|---|
| 13 | **Refrigerated box (with a solid door) 0.6**<br><br>Dimensions: length from 650 mm to 660 mm, width of 820 mm to 830 mm and height from 1900 mm to 1950 mm; useful volume should be at least 0.56 m3, temperature 0 ... + 7°S; Cooling - dynamic; cabinet ensures uninterrupted 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., the maximum shelf load of not less than 40 kg; camera enclosure 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. | **Холодильный шкаф (с глухой дверью) 0.6**<br><br>Габаритные размеры: длина от 650 мм до 660 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. |
| 14 | **Refrigerated box (with a two solid door) 1.1**<br><br>Dimensions: length from 650 mm to 670 mm, the width from 1600 mm to 1700 mm and height from 1850 mm to 1900 mm; useful volume should be at least 1.1 m3, temperature 0 ... + 7°S; Cooling - dynamic; cabinet ensures uninterrupted 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., the maximum shelf load of not less than 40 kg; camera enclosure shall be equipped with lighting; the mass of the cabinet must not exceed 230 kg; Voltage | **Холодильный шкаф (с двумя глухими дверьми) 1.1**<br><br>Габаритные размеры: длина от 650 мм до 670 мм, ширина от 1600 мм до 1700 мм, высота от 1850 мм до 1900 мм; полезный объем должен составлять не менее 1,1 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 |

| | | |
|---|---|---|
| | 220V, power is not more than 0.7 kW power consumption per day, not more than 9 kW. Electric defrost. Electronic control unit with temperature display. Refrigerating unit Danfoss. Ergonomic handle. Built-in lock with a set of keys. | быть оснащена подсветкой; масса шкафа не должна превышать 230 кг; напряжение 220В, мощность не более 0,7 кВт, расход электроэнергии за сутки не более 9 кВт.Электрическая оттайка. Электронный блок управления с индикацией температуры. Холодильный агрегат Danfoss. Эргономичная ручка. Встроенный замок с комплектом ключей. |
| 15 | **Boiler water filler type**<br><br>Dimensions: 380x380x410 mm. The volume of not less than 30 liters, pumpable temperature 30-110 degrees, built-in thermostat. Manual feed water, water level indicator, temperature regulator. Material stainless steel. 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 heat water to a boil 40-50 minutes. Weight not more than 3 kg. | **Кипятильник воды заливного типа**<br><br>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 нержавеющая сталь. Электрокипятильник автоматически поддерживает нужную температуру, а защита от сухого хода автоматически отключит тэны от перегревания. Мощность не более – 3 кВт, напряжение 220 В. Время нагрева воды до кипения 40-50 мин. Масса не более 3 кг. |
| 16 | **Water heater**<br><br>Dimensions: no less and no more 433h451h814 mm ± 30 mm). Voltage 220V. Heating time 2 hours 30 min. Form-round, indoor tank steel. Inner tank covering bioglass porcelain, the volume of hot water 100 liters capacity not exceeding 1.5 kW vertical fulfilment. Complete set should include 2 pieces of anchor bolts. | **Водонагреватель**<br><br>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. |
| 17 | **Bath wash (one section)**<br><br>Bath wash (one section) with dimensions: external length of the | **Ванна моечная (односекционная)**<br><br>Ванна моечная (односекционная) с габаритными размерами: внешняя |

| | | |
|---|---|---|
| | product not less than 630 mm and not more than 650 mm, external width of not less than 630 mm, not more than 650 mm, external height of not less than 850 mm and not more than 870 mm. Bath single welded stainless staliAISI304, size capacity: length of 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 galvanized steel size 40x40 (± 3 mm) with a triangular adjustable feet; the thickness of the metal bath capacity of not less than 0.8 mm. Complete with siphon and mixer for bath and plug in the drain hole.<br>Supporting legs must be adjusted from 15 mm to 20 mm in height. Galvanized steel legs. | 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 сталиAISI304, 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 из оцинкованной стали размером 40x40(±3мм) 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.<br>Опорные ножки должны регулироваться от 15 мм до 20 мм в высоту. Ножки оцинкованная сталь. |
| 18 | **Bath for washing (two sectional)**<br><br>Bath wash (two sectional) with dimensions: external length of the product is not less than 1200 mm and not more than 1220 mm external width of not less than 630 mm, not more than 650 mm, external height of not less than 850 mm and not more than 870 mm. Bath must be equipped with 2 tanks welded stainless staliAISI304 sizes of containers: the length is not less than 530 mm and not more than 550 mm, 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 at the center, collapsible frame - Corner of galvanized steel size 40x40 (± 3 mm) with a triangular adjustable feet; the thickness of the metal bath capacity of not less than 0.8 mm. Complete with siphon and mixer for each bath and plug in the drain hole. Supporting legs must be | **Ванна моечная (двухсекционная)**<br><br>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 сталиAISI304, 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(±3мм) 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. |

| | | |
|---|---|---|
| | adjusted from 15 mm to 20 mm in height. Galvanized steel legs | Опорные ножки должны регулироваться от 15 мм до 20 мм в высоту. Ножки оцинкованная сталь |
| 19 | **Bath for washing (three sectional)**<br><br>Wash Bath (three 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. not more than 870 mm. Bath should be equipped with 3 tanks welded stainless staliAISI304 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 collapsible 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)**<br><br>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 сталиAISI304, 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(±3мм) 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 |
| 20 | **Potato peeler, industrial**<br><br>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 and other root crops from the skin. Abrasive discs inside the working cylinder. Product design, welded stainless steel AISI304. Loading through the funnel. | **Картофелечистка, промышленная**<br><br>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. 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. |
| 21 | **Vegetables cutter machine industry with a set of replacement mechanisms**<br><br>Dimensions of not more than 800 * 340 * 650 mm. Rated voltage 380 V Rated input power not exceeding 2 kW Weight 68.5 kg less than Performance rub the potato is not less than 400 kg / h. The machine should consist of a special high-strength plastic housing, two boot devices, removable actuators and drive. Working bodies are set in the upper part of the body, the lower part of which is inclined to exit processed products. On top of the casing is set one of the tools - for cutting vegetables or for cleaning products. Species should be cut at least 7 types of wiping at least 2. Complete at least 3 of the disk blade stainless steel + beater, speed controller. | **Овощерезательная машина промышленная с комплектом сменных механизмов**<br><br>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 их нержавеющей стали+ насадка для взбивания, регулятор скорости. |
| 22 | **Table production without up stand 1200*600*850**<br><br>Overall dimensions: length 1200 mm (± 50 mm) width 600 mm (± 50 mm), the height of 850 mm (± 50 mm); 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 fastening 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 | **Стол производственный без бортика 1200*600*850**<br><br>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 |

| | | |
|---|---|---|
| | 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. | 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. |
| 23 | **Table production without up stand 600 * 600 * 850**<br><br>Dimensions: length of not less than 600 mm, width 600 mm height 850 mm; 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 fastening 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. | **Стол производственный без бортика 600*600*850**<br><br>Габаритные размеры: длина не мене 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. |
| 24 | **Kitchen Rack 600 * 500 * 1850**<br><br>Dimensions: length 600 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 sheet with a 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, profile rack - "corner" with the face size 40x40 (± 3 mm) holes on the rack shelf should be | **Стеллаж кухонный 600*500*1850**<br><br>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, |

| | | |
|---|---|---|
| | 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, the maximum point load of not less than 50 kg; | профиль стойки - "уголок" с размером сторон 40х40(±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; |
| 25 | **Kitchen rack 1200 * 500 * 1850**<br><br>Dimensions: length of at least 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 sheet with a 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, the maximum point load of not less than 50 kg; | **Стеллаж кухонный 1200*500*1850**<br><br>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 стоики - "уголок" с размером сторон 40х40(±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; |
| 26 | **Kitchen shelving 1500 * 500 * 1850**<br><br>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 sheet with a 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, the maximum point load of at least 50kg | **Стеллаж кухонный 1500*500*1850**<br><br>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 |
| 27 | **Saucepan 35 Ltr**<br><br>Dimensions: Diameter 35 cm, height 35 cm. Made of stainless steel with aluminum capsule bottom | **Кастрля 35 литра**<br><br>Габаритные размеры: Диаметр 35 см, высота 35см. Изготовлена из нержавеющей стали, дно с алюминиевой капсулой. |
| 28 | **Stainless steel saucepan**<br><br>Overall size, mm (diameter- 280, height- 170); volume- 12 L; material- stainless steel; saucepan includes lid. | **Кастрюля из нержавеющей стали (12 литров)**<br>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. |
| 29 | **Stand for pans (boilers)**<br><br>The design of folding stands. Tabletop material - stainless steel AISI 430. Dimensions not more 400H400H420 mm countertop edges are bent to prevent injury of personnel. On the table top has a hole for connecting the electric boiler to communications. 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). In rack molded plastic feet, allowing to change the height of the stand within 20 mm. | **Подставка под кастрюли (котлы)**<br><br>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. |
| 30 | **Scales (portioned, electronic, table)**<br><br>Overall size, mm 260x287x137; weighing limit- 10 kg; discreity - 5 g; working platform size, 241x192; voltage- 220 V; power – 0.25 W; working temperature: -10 ~ +40 °C<br>Averaging the weight display in unstable load, membrane keypad low battery indication, fault diagnosis, the platform of plastic.<br>Powered by AC adapter or batteries (rechargeable or dry) with automatic disconnection in between 0 to 9 minutes<br>Features:<br>Weighing range: 10 kg<br>Resolution: 5 g<br>Dimensions: mm 260x287x137<br>Voltage: 220V<br>Power Consumption: 0.25 W<br>Operating temperature range: -10 ~ +40 ° C | **Весы порционные, электронные, настольные**<br><br>Усреднение показаний массы при нестабильной нагрузке, мембранная клавиатура индикация разрядки батарей, диагностика неисправностей, платформа из пластмассы.<br>Питание от сети через адаптер или от батарей (сухих или перезаряжаемых) с автоматическим отключением в перерывах от 0 до 9 минут<br>Характеристики:<br>Предел взвешивания: 10 кг<br>Дискретность: 5 г<br>Габариты: 260x287x137 мм<br>Напряжение: 220 В<br>Потребляемая мощность: 0,25 Вт<br>Диапазон рабочих температур: -10 – +40 °C<br>Размеры платформы: 241x192 мм |

| | | |
|---|---|---|
| | Platform dimensions: 241x192 mm | |
| 31 | **Scales marketable**<br><br>Fixing indicator to the rack - hard;<br>Power balance - from the AC adapter or 6 batteries 1.5 V;<br>Power consumption - 0.4 W;<br>The scales have an interface RS-232C, transmitting data automatically when the stabilization weight.<br>Key Features:<br>LCD - display;<br>platform size 420h510 mm (CAS DL-200);<br>averaging readings in unstable load;<br>combined food;<br>Interface RS232C. | **Весы товарные**<br><br>Крепление индикатора к стойке - жесткое;<br>Питание весов - от сети переменного тока через адаптер или от 6-ти батарей 1.5 В;<br>Потребляемая мощность - 0,4 Вт;<br>Весы имеют интерфейс RS-232C, передающий данные автоматически при стабилизации веса.<br>Основные характеристики:<br>ЖК - дисплей;<br>размер платформы 420x510 мм (CAS DL-200);<br>усреднение показаний при нестабильной нагрузке;<br>комбинированное питание;<br>интерфейс RS232C. |
| 32 | **Grease trap Ø50**<br><br>Grease trap under the sink is designed for installation in the sewer system with the aim of treatment of domestic sewage from fats and oils coming from the sewage. Grease trap under the sink must be made of heat-resistant plastic. Removal of accumulated fat is made through a removable lid. The dimensions of the grease trap is approximately 420x320x370 mm. Nozzle diameter is 50 mm. Peak water discharge is 25 liters.<br>The box should contain 2 pcs. Polyethylene couplings connecting sewer (diameter 50 mm) | **Жироуловитель Ø50**<br><br>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.<br>В комплект должны входить 2 шт. соединительных канализационных полиэтиленовых муфт (диаметр 50 мм) |

WFP
wfp.org

# 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 | Джалал-Абадская область | | | | | | | | | | | | | | ВСЕГО |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | СШ им Кабаева | СШ им Боконбаева | СШ им Турдубаева | СШ им Мешкова | СШ им Н.Мамбетова | СШ им А.Эрматова | СШ им Губина | СШ им Ногоева | СШ им Т. У. Камал | СШ им Ю.А. Гагарина | СШ им Б. Осмонова | СШ им З.Бабура | СШ им Уметалиева | СШ им Анбарова | |
| 1 | Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа | 2 | 2 | 1 | - | 2 | 2 | - | - | 1 | 1 | 2 | - | 2 | - | 15 |
| 2 | Плита электрическая, 6-конфорочная, промышленная без жарочного шкафа | - | - | - | 1 | - | - | 2 | 2 | - | - | - | 2 | - | - | 7 |
| 3 | Электросковорода 580*470 | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | 1 | - | - | 3 |
| 4 | Электросковорода 760*630 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 5 | Шкаф жарочный, односекционный | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 6 | Шкаф жарочный, двухсекционный | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | 1 | 1 | 1 | - | 1 | - | 10 |
| 7 | Шкаф жарочный, трехсекционный | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | 1 | - | - | 3 |
| 8 | Шкаф пекарский, трехсекционный | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 9 | Тестомесильная машина 20 л | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 9 |
| 10 | Тестомесильная машина 75 л | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | 1 | - | - | 3 |
| 11 | Тестомесильная машина 110 л | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| 12 | Холодильник бытовой | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - | 3 |
| 13 | Холодильный шкаф (с глухой дверью) 0,6м | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | - | 23 |
| 14 | Холодильный шкаф (с глухой дверью) 1,1м | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | 1 | - | - | 3 |
| 15 | Кипятильник воды заливного типа 30л | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | - | 29 |
| 16 | Водонагреватель 100 л | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | - | 29 |
| 17 | Ванна моечная (односекционная) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 18 | Ванна моечная (двухсекционная) | 1 | 1 | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | 1 | 1 | 1 | - | 10 |
| 19 | Ванна моечная (трехсекционная) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 13 |
| 21 | Ванна для мытья кухонной посуды | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | 1 | - | - | 3 |
| 22 | Ванна моечная односекционная на колесах | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 23 | Хлеборезка промышленная | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 20 | Картофелечистка, промышленная | 1 | 1 | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - | 1 | 1 | - | 9 |
| 21 | Овощерезательная машина промышленная с комплектом сменных механизмов | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | 1 | 1 | 1 | - | 11 |
| 22 | Стол производственный без бортика 1200*600 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | - | 50 |
| 23 | Стол производственный без бортика600*600 | 1 | 1 | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | - | - | 1 | 2 | 1 | - | 13 |
| 26 | Стол для сбора остатков пищи с контейнером для пищевых отходов | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 24 | Стеллаж кухонный 600*500 | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | 1 | - | - | 3 |
| 25 | Стеллаж кухонный 1200*500 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | - | 16 |
| 26 | Стеллаж кухонный 1500*500 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | 24 |
| 32 | Стеллаж для хранения хлеба в лотках | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 27 | Кастрюля из нержавеющей стали с крышкой 35л | 8 | 8 | 6 | 8 | 8 | 8 | 12 | 12 | 6 | 6 | 8 | 12 | 8 | - | 110 |
| 28 | Кастрюля из нержавеющей стали 12 л | 10 | 10 | 8 | 10 | 10 | 10 | 12 | 12 | 8 | 8 | 10 | 12 | 10 | - | 130 |
| 29 | Подставка под кастрюли (котлы) | - | - | - | - | - | - | 2 | 2 | - | - | - | 2 | - | - | 6 |
| 30 | Весы порционные, электронные, настольные | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | - | 23 |
| 31 | Весы товарные | 1 | 1 | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - | 1 | 1 | - | 9 |
| 32 | Жироуловитель | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 |
| | Итого | 44 | 44 | 32 | 42 | 44 | 44 | 60 | 60 | 32 | 32 | 42 | 60 | 44 | 2 | 582 |

WFP
wfp.org

| № п/п | Оборудование | Ошская область | | | | | | | | | ВСЕГО |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ЛИ им Кадырмамат | СШ им Б. Исаева | СШ им И. Адишева | СШ им Ж.Алимова | СШ им Калназарова | СШ им Жээнбекова | СШ Маданият | СШ им Жантошева | СШ им Б.Эшмамбетова | |
| 1 | Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 10 |
| 2 | Плита электрическая, 6-конфорочная, промышленная без жарочного шкафа | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 3 | Электросковорода 580*470 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 4 | Электросковорода 760*630 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 5 | Шкаф жарочный, односекционный | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 1 | 1 | 1 | - | 7 |
| 6 | Шкаф жарочный, двухсекционный | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 1 | 2 |
| 7 | Шкаф жарочный, трехсекционный | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 8 | Шкаф пекарский, трехсекционный | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 9 | Тестомесильная машина 20 л | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| 10 | Тестомесильная машина 75 л | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 11 | Тестомесильная машина 110 л | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 12 | Холодильник бытовой | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | 1 |
| 13 | Холодильный шкаф (с глухой дверью) 0,6м | 1 | 1 | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 9 |
| 14 | Холодильный шкаф (с глухой дверью) 1,1м | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 15 | Кипятильник воды заливного типа 30л | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 17 |
| 16 | Водонагреватель 100 л | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 11 |
| 17 | Ванна моечная (односекционная) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 18 | Ванна моечная (двухсекционная) | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 | 2 |
| 19 | Ванна моечная (трехсекционная) | 1 | 1 | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 |
| 21 | Ванна для мытья кухонной посуды | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 22 | Ванна моечная односекционная на колесах | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 23 | Хлеборезка промышленная | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 20 | Картофелечистка, промышленная | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| 21 | Овощерезательная машина промышленная с комплектом сменных механизмов | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| 22 | Стол производственный без бортика 1200*600 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 4 | 22 |
| 23 | Стол производственный без бортика600*600 | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| 28 | Стол для сбора остатков пищи с контейнером для пищевых отходов | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 24 | Стеллаж кухонный 600*500 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 25 | Стеллаж кухонный 1200*500 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| 26 | Стеллаж кухонный 1500*500 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 10 |
| 32 | Стеллаж для хранения хлеба в лотках | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 27 | Кастрюля из нержавеющей стали с крышкой 35л | 4 | 4 | 4 | 4 | 6 | 4 | 4 | 4 | 8 | 42 |
| 28 | Кастрюля из нержавеющей стали 12 л | 6 | 6 | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 6 | 10 | 60 |
| 29 | Подставка под кастрюли (котлы) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 30 | Весы порционные, электронные, настольные | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 10 |
| 31 | Весы товарные | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 |
| 32 | Жироуловитель | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| | Итого | 23 | 23 | 21 | 23 | 30 | 24 | 23 | 23 | 44 | 234 |

| № п/п | Оборудование | Баткенская область | | | | | | | | | | ВСЕГО |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | СШ им С. Эрматова | СШ№9 им Ороэбекова | СШ им Коксал Толтан | ШГ№37 им Молдо Ныза | СШ №17 им А. Масалиева | СШ Ак-булак | СШ Сары -Добо | СШ им Манаса | СШ Рават | СШ им Тагаева | |
| 1 | Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 2 | Плита электрическая, 6-конфорочная, промышленная без жарочного шкафа | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 |
| 3 | Электросковорода 580*470 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 4 | Электросковорода 760*630 | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 |
| 5 | Шкаф жарочный, односекционный | 1 | - | 1 | 1 | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 |
| 6 | Шкаф жарочный, двухсекционный | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 |
| 7 | Шкаф жарочный, трехсекционный | - | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | 2 |
| 8 | Шкаф пекарский, трехсекционный | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 |
| 9 | Тестомесильная машина 20 л | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 |
| 10 | Тестомесильная машина 75 л | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 11 | Тестомесильная машина 110 л | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 |
| 12 | Холодильник бытовой | - | 1 | - | - | - | 1 | - | - | - | - | 2 |
| 13 | Холодильный шкаф (с глухой дверью) 0,6м | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 14 | Холодильный шкаф (с глухой дверью) 1,1м | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 |
| 15 | Кипятильник воды заливного типа 30л | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 19 |
| 16 | Водонагреватель 100 л | 1 | 2 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 13 |
| 17 | Ванна моечная (односекционная) | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 |
| 18 | Ванна моечная (двухсекционная) | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 | - | - | - | 3 |
| 19 | Ванна моечная (трехсекционная) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | 1 | 1 | 1 | 8 |
| 21 | Ванна для мытья кухонной посуды | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 |
| 22 | Ванна моечная односекционная на колесах | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 23 | Хлеборезка промышленная | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 20 | Картофелечистка, промышленная | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 |
| 21 | Овощерезательная машина промышленная с комплектом сменных механизмов | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 |
| 22 | Стол производственный без бортика 1200*600 | 2 | 4 | 3 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 25 |
| 23 | Стол производственный без бортика600*600 | - | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | 2 |
| 28 | Стол для сбора остатков пищи с контейнером для пищевых отходов | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 24 | Стеллаж кухонный 600*500 | - | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | 2 |
| 25 | Стеллаж кухонный 1200*500 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 11 |
| 26 | Стеллаж кухонный 1500*500 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| 32 | Стеллаж для хранения хлеба в лотках | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 27 | Кастрюля из нержавеющей стали с крышкой 35л | 4 | 6 | 4 | 4 | 16 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 50 |
| 28 | Кастрюля из нержавеющей стали 12 л | 6 | 8 | 6 | 6 | 14 | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 66 |
| 29 | Подставка под кастрюли (котлы) | - | - | - | - | 6 | - | - | - | - | - | 6 |
| 30 | Весы порционные, электронные, настольные | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| 31 | Весы товарные | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 |
| 32 | Жироуловитель | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| | **Итого** | **23** | **32** | **24** | **23** | **77** | **17** | **18** | **23** | **23** | **23** | **283** |

WFP

wfp.org

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**Адреса школ по областям для доставки и установки оборудования**

***School addresses for delivery and installation of equipment:***

| | Название школы | Область | Район | Айылный аймак | Село | Адрес школы | Контактное лицо |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | С. Калназаров | Ош | Кара-Кулжа | Кашка-Жол | Октябрь | уч.Октябрь | Директор: Каримбаев Маматэмин 0772450703 |
| 2 | Б. Исаев | Ош | Кара-Кулжа | Токбай-Талаа | Токбай-Талаа | ул. Бердибай уулу Кадыраали | Директор: Зикирбаева Букен Матазимовна 0777758011 |
| 3 | Б. Эшмамбетов | Ош | Кара-Кулжа | Кара-Кулжа | Кара-Кулжа | ул. Жээнбек уулу Токтомамат | Директор: Нурматова Зайнабу Чокоевна 0773282015 |
| 4 | К. Жантошев | Ош | Кара-Кулжа | Кара-Кочкор | Кара-Кочкор | ул. Барпыкулов Абдысатара | Директор: Касыбаева Гульнара Искандаровна 0778421321 |
| 5 | № 16 Маданият | Ош | Алай | Уч Добо | Чон Кара Кол | с.Чон Кара Кол | Директор: Шамырбекова Чолпонкан Кенешовна 0773 647766 |
| 6 | № 34 А. Жээнбеков | Ош | Алай | Ленин | Мурдаш | с. Мурдаш | Директор: Абдыкаиров Медерали Сартбаевич 0559 711201; 0770 271031 |
| 7 | № 12 И. Адишев | Ош | Алай | Гулчо | Таш Короо | Таш Короо | Директор: Жусубалиев Нурбек 0550 757653 |
| 8 | № 27 Ж.Алимов | Ош | Алай | Корул | Кен Жылга | с. Кен Жылга | Директор: Маматумаров Жумаалы Турганбаевич 0558 501545 |
| 9 | № 4 Кадырмамат у. Абдыразак | Ош | Алай | Гулчо | Гулчо | ул. М. Кадырова 10 | Директор: Бокобаев Кубанычбек Алдашович 0551 045505, 0778 090306 |
| 10 | С.Эрматов | Баткен | Баткен | Кара Булак | Кара Булак | с.Кара Булак | Директор: Эрматов Таалай Сейтказиевич |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 0777 63 35 24 |
| 11 | Рават | Баткен | Баткен | Ак Татыр | Рават | с Рават | Директор: Гапаров Абдилиаким Бекботоевич 0773 45 25 63 |
| 12 | К.Тагаев | Баткен | Баткен | Самаркандек | Жаны Бак | с.Жаны Бак | Директор: Алиева Чынара Абдырахмановна 0772 68 60 92 |
| 13 | Ак Булак | Баткен | Лейлек | г.Исфана | Ак Булак | с. Ак Булак | Директор: Напиева Максатай Асраловна 0779 913072 |
| 14 | Сары Добо | Баткен | Лейлек | Сумбула | Коммуна | с. Коммуна | Директор: Рыскулов Маллоапыз Пусурманкулович 0778 595959 |
| 15 | Манас | Баткен | Лейлек | Сумбула | Искра | с. Искра | Директор: Марипов Тажимурат Абдувалиевич 0772 702735 |
| 16 | № 17 им.А.Масалиева | Баткен | Кадамжай | г.Кадамжай | г.Кадамжай | г.Кадамжай | Директор: Супиев Николай Джамалович 0777 688506 |
| 17 | № 9 А.Орозбеков | Баткен | Кадамжай | Масалиев | Кара Добо | с.Кара Добо | Директор: Атабеков Яхия Эргешович 0559 285901 |
| 18 | Х.Сабиров | Баткен | Кадамжай | Халмион | Халмион | ул.Шермато ва | Директор: Матмусаев Давронжон Маширапович 0778 080515 |
| 19 | №20 Маканов | Баткен | Кадамжай | г.Айдаркен | г.Айдаркен | Ул.Курман жан Датка,1 | Директор: Ташбалтаев Абдиламит Сайпиевич 0778 080187 |
| 20 | СШ №14 им. И. Губкина | Жалал-Абад | Ноокен | | г. Кочкор-Ата | ул. Токтогула 48 | Директор: Орозова Арзыкан Кочкоровна (0554)080969 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 21 | СШ №14 им. С. Ногоевой | Жалал-Абад | Ноокен | Масы | с. Масы | ул. Султанова 101 | Директор: Калмаматова Махбуба Маматалиевна (0557) 57 57 87 |
| 22 | СШ №4 Мин-Булак им. А. Эрматова | Жалал-Абад | Аксы | Жергетал | с. Жергетал | ул. Гизатулина 1 | Директор: Айталиева Гулия Апсаловна (0552) 007165 |
| 23 | СШ №34 им. Н. Мешкова | Жалал-Абад | Аксы | Уч-Коргон | Нарын | ул. Гадиева 23 | Директор: Камчыбеков Сагынбек (0772) 843918 |
| 24 | СШ №5 Авлетим им. А. Кабаева | Жалал-Абад | Аксы | Авлетим | Авлетим | ул. Стамкулова 59 | Директор: Жапашев Нуркул (0777) 823725 |
| 25 | СШ №6 им. Н. Мамбетова | Жалал-Абад | Аксы | г. Кербен | Ак-Добо | ул. Ташбаева 25 | Директор: Урустемов Калыбек Абдылдабекович (0778) 183399 |
| 26 | СШ №36 им. Ж. Боконбаева | Жалал-Абад | Аксы | г. Кербен | г. Кербен | ул. Шатманова 50 | Директор: Атаханов Узен Боронбаевич (0773) 883285 |
| 27 | СШ №35 им. Т. Уметалиева | Жалал-Абад | Аксы | г. Кербен | г. Кербен | ул. Тынчтык | Директор: Ташбаев Ысакжан Жолчуевич (0777) 071969 |
| 28 | СШ №26 им. У. Турдубаева | Жалал-Абад | Аксы | Кашка Суу | Кашка Суу | участок Туюк Жар | Директор: Шерматов Аскар Дайырбекович (0777) 652471 |
| 29 | Школа гимназия №6 им. Б. Осмонова | Жалал-Абад | Базар-Коргон | Акман | Жараке | | Директор: Машрапов Замирбек Андалбекович (0771) 543131 |
| 30 | СШ №22 им. Тагай уулу Камал | Жалал-Абад | Базар-Коргон | Бешик-Жон | Бай-Мундуз | ул. Кайназарова 1 | Директор: Уметалиева Асель (0778) 938521 |
| 31 | СШ №5 им. Бабура | Жалал-Абад | Сузак | Ырыс | Жар-Кыштак | ул. Ж. Курашева 3 | Директор: Кадиркулов Дильшадбек Мехманкулович (0554) 10 04 72 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 32 | СШ №27 им. Гагарина | Жалал-Абад | Сузак | Ленин | Ленин | ул. Порощай | Директор: Абибова Лола Сабыровна (0772) 41 25 44 |

WFP
wfp.org

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**
***ANNEX 4***
**ФОРМА ПОДАЧИ КОММЕРЧЕСКОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ**
***COMMERCIAL OFFER SUBMITTION FORM***
**ITB/KGCO/14/EQP/22**
**(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<br>*Description* | Комментарии<br>*Comments* |
|---|---|---|
| 1 | Детальный профиль компании, опыт и т.д.;<br>*Detailed profile of the company, experience, etc. ;*<br><br>(*укажите ответ в отделе комментариев, если необходимо приложите дополнительный лист*) | |
| 2 | Возможность предоставления, транспортировки и установки оборудования в соответствии со всеми международными нормами – доставка до места назначения (DAP).<br>*Indicate if the company can provide transport and installation of the equipment in accordance with DAP terms;*<br><br>(*укажите ответ в отделе комментариев, если необходимо приложите дополнительный лист*) | |
| 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.<br>*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*<br><br>(*укажите ответ в отделе комментариев, если необходимо приложите дополнительный лист*) | |

| No | Наименование оборудования<br>*Name of equipment* | Соответствие предлагаемого оборудования спецификациям, указанным в Приложении№ 1<br>*Conformity of the equipment to specs indicated in Annex 1* | Комментарии<br>*Comments*<br>(«Да» - укажите название и марку оборудования;<br>«Нет» - укажите название альтернативного оборудования и его спецификации)<br>*(Yes – indicate the brand and mark of equipment*<br>*No – indicate the brand and mark of the alternative equipment and its specification)* |
|---|---|---|---|
| 1 | Плита электрическая, 4-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа.<br>*Stove electric, 4-burner, industrial frying without cabinet.* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 2 | Плита электрическая, 6-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа.<br>*Stove electric, 6-burner, industrial frying without cabinet.* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 3 | Электросковорода, промышленная<br>*Electro, Industrial frying pan* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 4 | Электросковорода, промышленная 760х630<br>*Electro, Industrial frying pan 760x630* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 5 | Шкаф жарочный, односекционный.<br>*The grill rack, single-sectional.* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 6 | Шкаф жарочный, двухсекционный.<br>*The grill rack, two-sectional.* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 7 | Шкаф жарочный, трехсекционный.<br>*The grill rack, three-sectional.* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 8 | Шкаф пекарский трехсекционный<br>*Baking oven three-sectional* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9 | Тестомесильная машина 20л Спиральный тестомес. *Dough machine 20 ltr Spiral dough machine.* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 10 | Тестомесильная машина 75л Вилочный тестомес. *Dough machine 75 ltr. Fork dough machine.* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 11 | Тестомесильная машина 145л Вилочный тестомес. *Dough machine 145 ltr. Fork dough machine.* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 12 | Холодильник бытовой. *Household refrigerator.* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 13 | Холодильный шкаф (с глухой дверью) 0.6. *Refrigerated box (with a door) 0.6.* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 14 | Холодильный шкаф (с двумя глухими дверьми) *Refrigerated box (with a two solid door) 1.1* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 15 | Кипятильник воды заливного типа. *Boiler water filler type.* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 16 | Водонагреватель. *Water heater.* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 17 | Ванна моечная (односекционная) *Bath for washing (one sectional)* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 18 | Ванна моечная (двухсекционная) *Bath for washing (two sectional)* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 19 | Ванна моечная (трехсекционная) *Bath for washing (three sectional)* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 20 | Картофелечистка, промышленная.<br>*Potato peeler, industrial* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 21 | Овощерезательная машина промышленная с комплектом сменных механизмов.<br>*Vegetables cutter machine industry with a set of replacement mechanisms* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 22 | Стол производственный без бортика 1200*600*850<br>*Table production without upstand 1200*600*850* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 23 | Стол производственный без бортика 600*600*850<br>*Table production without upstand 600 * 600 * 850* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 24 | Стеллаж кухонный 600*500*1850<br>Kitchen Rack 600 * 500 * 1850 | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 25 | Стеллаж кухонный 1200*500*1850<br>*Kitchen rack 1200 * 500 * 1850* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 26 | Стеллаж кухонный 1500*500*1850<br>Kitchen shelving 1500 * 500 * 1850 | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 27 | Кастрля 35 литра<br>*Saucepan 35 Ltr* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 28 | Кастрюля из нержавеющей стали (12 литров)<br>*Stainless steel saucepan (12 ltrs)* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 29 | Подставка под кастрюли (котлы)<br>*Stand for pans (boilers)* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 30 | Весы порционные, электронные, настольные.<br>*Scales (portioned, electronic, table)* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 31 | Весы товарные. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *Scales marketable* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |
| 32 | Жироуловитель Ø50<br>*Grease catcher Ø50* | ☐ Да/Yes<br>☐ Нет/No | |

| No | Наименование оборудования<br>*Name of equipment* | 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.<br>*Stove electric, 4-burner, industrial frying without cabinet.* | 35 | | | |
| 2 | Плита электрическая, 6-х конфорочная, промышленная без жарочного шкафа.<br>*Stove electric, 6-burner, industrial frying without cabinet.* | 8 | | | |
| 3 | Электросковорода, промышленная<br>*Electro, Industrial frying pan* | 3 | | | |
| 4 | Электросковорода, промышленная 760x630<br>*Electro, Industrial frying pan 760x630* | 1 | | | |
| 5 | Шкаф жарочный, односекционный.<br>*The grill rack, single-sectional.* | 15 | | | |
| 6 | Шкаф жарочный, двухсекционный.<br>*The grill rack, two-sectional.* | 13 | | | |
| 7 | Шкаф жарочный, трехсекционный.<br>*The grill rack, three-sectional.* | 5 | | | |
| 8 | Шкаф пекарский трехсекционный<br>*Baking oven three-sectional* | 1 | | | |
| 9 | Тестомесильная машина 20л Спиральный тестомес.<br>*Dough machine 20 ltr*<br>*Spiral dough machine.* | 11 | | | |
| 10 | Тестомесильная машина 75л Вилочный тестомес.<br>*Dough machine 75 ltr.*<br>*Fork dough machine.* | 3 | | | |
| 11 | Тестомесильная машина 145л Вилочный тестомес.<br>*Dough machine 145 ltr.*<br>*Fork dough machine.* | 2 | | | |
| 12 | Холодильник бытовой.<br>*Household refrigerator.* | 6 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 13 | Холодильный шкаф (с глухой дверью) 0.6.<br>*Refrigerated box (with a door) 0.6.* | **42** | | | |
| 14 | Холодильный шкаф (с двумя глухими дверьми)<br>*Refrigerated box (with a two solid door) 1.1* | **4** | | | |
| 15 | Кипятильник воды заливного типа.<br>*Boiler water filler type.* | **65** | | | |
| 16 | Водонагреватель.<br>*Water heater.* | **53** | | | |
| 17 | Ванна моечная (односекционная)<br>*Bath for washing (one sectional)* | **1** | | | |
| 18 | Ванна моечная (двухсекционная)<br>*Bath for washing (two sectional)* | **15** | | | |
| 19 | Ванна моечная (трехсекционная)<br>*Bath for washing (three sectional)* | **29** | | | |
| 20 | Картофелечистка, промышленная.<br>*Potato peeler, industrial* | **11** | | | |
| 21 | Овощерезательная машина промышленная с комплектом сменных механизмов.<br>*Vegetables cutter machine industry with a set of replacement mechanisms* | **13** | | | |
| 22 | Стол производственный без бортика 1200*600*850<br>*Table production without upstand 1200*600*850* | **97** | | | |
| 23 | Стол производственный без бортика 600*600*850<br>*Table production without upstand 600 * 600 * 850* | **16** | | | |
| 24 | Стеллаж кухонный 600*500*1850<br>Kitchen Rack 600 * 500 * 1850 | **5** | | | |
| 25 | Стеллаж кухонный 1200*500*1850<br>*Kitchen rack 1200 * 500 * 1850* | **36** | | | |
| 26 | Стеллаж кухонный 1500*500*1850<br>Kitchen shelving 1500 * 500 * 1850 | **46** | | | |
| 27 | Кастрля 35 литра<br>*Saucepan 35 Ltr* | **202** | | | |
| 28 | Кастрюля из нержавеющей стали (12 литров) | **256** | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | *Stainless steel saucepan (12 ltrs)* | | | | |
| 29 | Подставка под кастрюли (котлы)<br>*Stand for pans (boilers)* | 12 | | | |
| 30 | Весы порционные, электронные, настольные.<br>*Scales (portioned, electronic, table)* | 45 | | | |
| 31 | Весы товарные.<br>*Scales marketable* | 11 | | | |
| 32 | Жироуловитель Ø50<br>*Grease catcher Ø50* | 33 | | | |
| | ***Итого*** | 1,099 | | | |

**Подтверждаем, что указанные цены включают в себя все издержки и обязательства, обозначенные в ITB/KGCO/14/EQP/22**

_____

**ФИО, подпись, печать, дата**

WFP

wfp.org

## 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 a 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.

WFP
wfp.org

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.

---