

ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ
ТОВАРИСТВО
«ЗАПОРІЖВОГНЕТРИВ»

Північне шосе/вул. Теплична,
буд.22 «Б»/1, м. Запоріжжя, 69106
Код ЄДРПОУ 00191885,

IBAN UA333348510000000002600122167
АТ «ПУМБ» Код банку 334851

Тел.: (061) 222-42-01
Факс: (061) 222-42-12
e-mail: zpu.press@metinvestholding.com



ЧАСТНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ
ОБЩЕСТВО
«ЗАПОРОЖОГНЕУПОР»

Северное шоссе/ул. Тепличная,
д.22 «Б»/1, г Запорожье, 69106
Код ЄДРПОУ 00191885,

IBAN UA333348510000000002600122167
АО «ПУМБ» Код банка 334851

Тел.: (061) 222-42-01
Факс: (061) 222-42-12
email: zpu.press@metinvestholding.com

05.08.2020. № 22/1644 На № _____ від _____

Руководителю

Уважаемые господа!

Настоящим сообщаем, что ЧАО «ЗАПОРОЖОГНЕУПОР» планирует закупку оборудования для помещения столовой Заказчика.

Прошу Вас направить Ваши предложения по поставке указанных позиций оборудования для помещения столовой.

	Требование оферты	
Нормативно техническая документация	лицензия на поставку указанного вида оборудования, наличие сертификатов, гарантия/гарантийное обслуживание;	Обязательное требование
Единица измерения	Шт.	Обязательное требование
Объём к предоставлению услуги	Согласно перечню (приложение 1)	
Технология	новое	
Валюта контракта	Грн.	Обязательное требование
Статус компании	Указать статус компании	Обязательное требование
Цена в валюте оферты без учета НДС 20%	Предложить минимальную цену	Обязательное требование
Условия оплаты	100% по факту поставки оборудования в течение 180 календарных дней	Обязательное требование
Период предоставления услуг	2020 год	Обязательное требование
Оферты необходимо направить по e-mail	a.ig.lukovnikova@metinvestholding.com	Обязательное требование
Срок приёма оферт	« 05 » августа 2020г.	Обязательное требование
Срок окончания приёма оферт	« 14 » августа 2020г.	Обязательное требование
Срок действия оферты	« 31 » декабря 2020г.	Обязательное требование

Согласие работать по типовым договорам предприятия - заказчика является обязательным. При рассмотрении оферты, учитывается информация о наличии у исполнителя сертифицированной системы.

Оферты, полученные после срока, указанного в данном запросе, а также направленные по иным реквизитам рассматриваться не будут. Для возможности Вашего участия в тендере в режиме телеконференции, предлагаем в офертах указать контактных лиц и их номера телефонов.

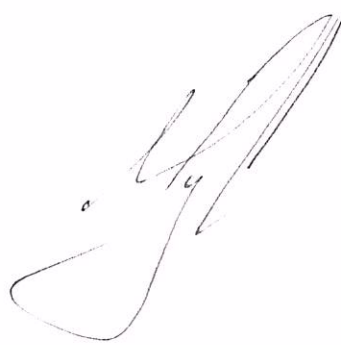
Настоящее извещение не является предварительным договором, офертой, в т.ч. публичной.

Предприятие, направляющее тендерное предложение для участия в тендере и признанное победителем, обязуется заключить договор на предоставления услуг на ЧАО «ЗАПОРОЖОГНЕУПОР» на условиях, изложенных в указанном тендерном предложении, в соответствии с формой договора, предоставленной ЧАО «ЗАПОРОЖОГНЕУПОР».

Надеемся на взаимовыгодное сотрудничество.

С уважением,

**Директор по персоналу и
социальным вопросам
ЧАО «ЗАПОРОЖОГНЕУПОР»**



Мутерко А.А.

исп.:
Начальник СО
Луковникова А.И.
тел.+ 38(095)7407712

**Перечень оборудования для столовой, необходимого к поставке на
ЧАО «ЗАПОРОЖОГНЕУПОР»**

1	Пароконвектомат Unox XEVC1011E1RM линия ONE. Электрическая, 10 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67 мм, температурный режим +30...+260 градусов, одноточечный термощуп, автоматическая система мойки, светодиодная подсветка камеры, цифровая сенсорная панель управления ONE, 8 скоростей вентилятора (4 с реверсом + 4 полустатических)	1
2	Печь пароконвекционная Unox XB693. Электрическая, вместимость 6 противней 600x400 мм, механическая панель управления, температура +30...+260 град., 2 вентилятора с реверсивным движением, ручной впрыск пара, корпус - нержавеющая сталь	1
3	Шкаф расстоечный Unox XEBPC12EUB. Управляется через печь с панелью BakerTouch, 6 уровней, вместимость 12 противней 600x400 мм (по 2 противня на каждом уровне), расстояние между уровнями 75 мм, макс. температура +50°C	1
4	Фильтр для воды DVA 12/LT. Объем 12 л, рабочее давление 1,5 - 8 бар, натриевая соль	2
5	Мясорубка Торгмаш МИМ300М. Червячный редуктор. Режим реверса, облицовка из нержавеющей стали. Производительность 300 кг/ч. Частота вращения шнека 185 об/мин. Система Унгер. В комплекте 2 решетки + 2 упорных кольца. Поставляется без электрического кабеля.	1
6	Плита электрическая Kogast EST47/P. 4 квадратные конфорки 300x300 мм, на открытой базе, корпус - нержавеющая сталь, конфорки - чугун	2
7	Посудомоечная машина Oztiryakiler OBM1080MPDR. Производительность на 69/35/27 кассет в час. Корпус, моющий и нагревательные баки из нержавеющей стали. Установлены дозатор моющего и дозатор ополаскивающего средств. Корпус полностью изолирован, класс защиты IPX5. Размер корзин 50x50см. Высота загрузки 34см. Расход воды за цикл 2,8л. Три программы мойки 50/102/132 с. Насос стабилизации давления воды при ополаскивании. Три корзины (для тарелок, стаканов и столовых приборов).	1
8	Фильтр для воды DVA 16/LT. Объем 16 л, рабочее давление 1,5-8 бар, натриевая соль	1
9	Противень Pansystem 600x400x20 алюм. штамп.. Противень алюминиевый 400x600 с закругленными углами, толщина 1,5 мм, бортик 20 мм	12
10	Противень Pansystem 600x400x20 алюм. перф. штамп.. Противень алюминиевый перфорированный 600x400 мм, бортик 20 мм	6
11	Противень 600x400 алюм. перф. с 5 волнами. Противень алюминиевый перфорированный с 5 волнами	6
12	Гastroемкость EWT INOX (PREMIUM) 1/1 x65. Gastroемкость GN 1/1 (325x530 мм), глубина 65 мм, толщина металла 0,6 мм, нерж.сталь 304.	10
13	Гastroемкость EWT INOX (PREMIUM) 1/1 x100. Gastroемкость GN 1/1, глубина 100 мм, толщина металла 0,6 мм, нерж.сталь 304	10

14	Гастроемкость EWT INOX (PREMIUM) 1/1 x200. Гастроемкость GN 1/1, глубина 200 мм, толщина металла 0,6 мм, нерж.сталь 304	4
15	Гастроемкость* Metalsan A.S. GNP 1/1-65 (Распродажа).	6
16	Гастроемкость* Metalsan A.S. GNP 1/1-40 (Распродажа BBB). Гастроемкость, нерж.сталь, перфорированная	2
17	Гастроемкость* Metalsan A.S. GNP 1/1-20 (Распродажа). Гастроемкость, нерж.сталь, перфорированная	2
18	Тестомес Alimacchine SM20FT2VTX. Корпус крашенный металл, несъемная дежа, неподъемный рабочий механизм, дежа 22 л, количество теста 17 кг, 2 скорости	1
19	Миксер планетарный Sirman Plutone LT7. Дежа 7 л, скорость вращения насадки 75 - 660 об/мин, корпус - крашенный металл	1
20	Овощерезка эл. Robot Coupe CL50 Ultra (380). Рабочий отсек и крышка металлические. Моторный блок из нержавеющей стали. Съёмная крышка с двумя воронками. Поставляется без дисков. Асинхронный мотор. 1 скорость 375 об/мин.	1
21	Комплект дисков 1933 для овощерезки Robot Coupe. Комплект из 8 дисков используется совместно с овощерезками CL50, CL52, CL55, CL60 и кухонными процессорами R502, R652 на предприятиях общественного питания и торговли. Комплектация: - диск-слайсер 2 мм; - диск-слайсер 5 мм; - диск-терка 2 мм; - диск-соломка 3x3 мм; - комплект для картофеля-фри 10x10 мм; - комплект для кубиков 10x10x10 мм (решетка и диск-слайсер).	1
22	Комплект для картоф. пюре Robot Coupe 28189. Комплект для картофельного пюре 2 мм (диск-протирка с отверстиями, лопасть для протирания, специальный диск-сбрасыватель, воронка для загрузки)	1
23	Шкаф холодильный Полаир CM114-S. 2 глухие двери. Объем 1400 л. Рабочая температура 0...+6°C, динамическое охлаждение, 8 полок	4
24	Шкаф холодильный Полаир CM107-S. Объем 700 л. Глухая дверь. Рабочий диапазон температур: от 0...+ 6°C. Динамический тип охлаждения. Хладагент R134a. Тип оттайки - автоматическая с системой испарения конденсата. 4 полки. Подсветка, замок.	5
25	Шкаф морозильный Полаир CB107-S. Диапазон рабочих температур - не выше - 18°C. Объем 700 л. Расположение агрегата - верхнее. Тип оттайки - автоматическая, при помощи ТЭНов, с системой испарения конденсата.	3

Директор по персоналу и
социальным вопросам
ЧАО «ЗАПОРОЖОГНЕУПОР»

Мутерко А.А.