

ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ
ТОВАРИСТВО
«ЗАПОРІЖВОГНЕТРИВ»

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

IBAN UA33334851000000002600122167
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 UA33334851000000002600122167
АО «ПУМБ» Код банка 334851

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

18. 08. 2020 № 22/2020 На № _____ від _____

Керівникові

Шановні панове!

Повідомляємо, що ПрАТ «ЗАПОРІЖВОГНЕТРИВ» планує закупівлю обладнання для приміщення їдальні Замовника.

Прошу Вас направити Ваші пропозиції щодо постачання зазначених позицій обладнання для приміщення їдальні.

	Вимоги оферти	
Нормативно технічна документація	ліцензія на поставку зазначеного виду обладнання, наявність сертифікатів, гарантія / гарантійне обслуговування;	Обов'язкова вимога
Одиниця виміру	Шт.	Обов'язкова вимога
Обсяг послуги	Згідно переліку (додаток 1)	Обов'язкова вимога
Технологія	нове	Обов'язкова вимога
Валюта контракту	Грн.	Обов'язкова вимога
Статус компанії	Вказати статус компанії. Регістрація на електронному майданчику SAP Ariba	Обов'язкова вимога
Ціна у валюті оферти без урахування ПДВ 20%	Запропонувати мінімальну ціну	Обов'язкова вимога
Умови оплати	100% по факту поставки обладнання протягом 180 календарних днів	Обов'язкова вимога
Період надання послуг	2020 рік	Обов'язкова вимога
Оферти необхідно надіслати по e-mail	a.ig.lukovnikova@metinvestholding.com	Обов'язкова вимога
Термін прийому оферт	« 18 » серпня 2020р.	Обов'язкова вимога
Термін закінчення прийому оферт	« 25 » серпня 2020р.	Обов'язкова вимога
Термін дії оферти	« 31 » грудня 2020р.	Обов'язкова вимога

Згода працювати за типовими договорами підприємства - замовника є обов'язковим. При розгляді oferty, враховується інформація про наявність у виконавця сертифікованої системи.

Офerti, отримані після терміну, зазначеного в даному запиті, а також направлені за іншим реквізитами розглядатися не будуть. Для можливості Вашої участі в тендері в режимі телеконференції, пропонуємо в офerti вказати контактних осіб та їх номери телефонів.

Справжнє повідомлення не є попереднім договором, офertoю, в т.ч. публічною.

Підприємство, що направляє тендерну пропозицію для участі в тендері і визнане переможцем, зобов'язується укласти договір на надання послуг на ПРАТ «ЗАПОРІЖВОНЕТРИВ» на умовах, викладених в зазначеному тендерній пропозиції, відповідно до форми договору, наданої ПРАТ «ЗАПОРІЖВОНЕТРИВ».

Сподіваємося на взаємовигідне співробітництво.

Із повагою,

**Директор з персоналу і
соціальних питань
ПРАТ «ЗАПОРІЖВОНЕТРИВ»**



Мутерко А.О.

исп.:
Начальник СВ
Луковнікова А.І.
тел.+ 38(095)7407712

**Перелік обладнання для їдальні, необхідного до постачання на
ПРАТ «ЗАПОРІЖВОГНЕТРИВ»**

1	Пароконвектомат Unox XEVC1011E1RM линия ONE. Электрическая, 10 уровней GN 1/1, расстояние между уровнями 67 мм, температурный режим +30...+260 градусов, одноточечный термошуп, 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 BakeTouch, 6 уровней, вместимость 12 противней 600x400 мм (по 2 противня на каждом уровне), расстояние между уровнями 75 мм, макс. температура +50°С	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 корзины 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
26	Стелаж виробничий СТ-4, 1300x600x1800, "Профі", 4 полиці	2
27	Ванна мийна ВС-2, 1000x700x850, гл.300, "Профі", без полиці, з бортом	2
28	Полиця кухонна ПК-2, 1000x300x450, відкрита, навісна	2
29	Стіл виробничий СПП, 1050x700x850, "Профі", з полицею, з бортом	3
30	Стіл виробничий СПП, 1450x700x850, "Профі", з полицею, з бортом	2
31	Полиця кухонна ПК-2, 1450x300x450, відкрита, навісна	2
32	Ванна мийна ВС-2, 1000x700x850, гл.300, "Профі", без полиці, з бортом	1
33	Полиця кухонна ПК-2, 1000x300x450, відкрита, навісна	1

34	Стіл виробничий СПП, 1050x700x850, "Профі", з полицею, з бортом	1
35	Стелаж виробничий СТ-4, 1050x500x1800, "Профі", 4 полиці	3
36	Стелаж виробничий СТ-4, 1150x500x1800, "Профі", 4 полиці	2
37	Ванна мийна ВС-1, 800x700x850, гл.400, "Профі", без полиці, з бортом	3
38	Стіл виробничий СПП, 1500x700x850, "Профі", з полицею, з бортом	1
39	Стелаж виробничий СТ-4, 1300x600x1800, "Профі", 4 полиці	3
40	Ванна мийна ВС-1, 500x700x850, гл.300, "Профі", без полиці, з бортом	1
41	Стіл виробничий СПП, 1400x700x850, "Профі", з полицею, з бортом	2
42	Полиця кухонна ПК-2, 1400x300x450, відкрита, навісна	2
43	Стіл виробничий СПП, 1450x700x850, "Профі", з полицею, з бортом	2
44	Зонт витяжний пристінний ЗВВП, 1100x1100x450, з фільтрами	1
45	Стелаж кондитерський СТК-1, 18*(600x400)	1
46	База під піч ПП, 745x585x850, 7*(GN1/1)	1
47	Зонт витяжний пристінний ЗВВП, 1200x1200x450, з фільтрами	1
48	Зонт витяжний острівний ЗВВО, 2800x2000x450, з фільтрами	1
49	Стіл виробничий СП, 400x700x850, "Профі", без полиці, без борта	2
50	Стіл виробничий СПП, 1900x700x850, "Профі", з полицею, з бортом	2
51	Стіл виробничий СПП, 1700x700x850, "Профі", з полицею, з бортом	1
52	Полиця кухонна ПК-2, 1400x300x450, відкрита, навісна	1
53	Полиця кухонна ПК-2, 1900x300x450, відкрита, навісна	1

54	Стіл виробничий СПП, 1300x700x850, "Профі", з полицею, з бортом	1
55	Стелаж виробничий СТ-4, 1000x600x1800, "Профі", 4 полиці	2
56	Стелаж кондитерський СТК-1, 18*(GN1/1)	1
57	Ванна мийна ВС-2, 1000x700x850, гл.300, "Профі", без полиці, з бортом	1
58	Полиця кухонна ПК-2, 1000x300x450, відкрита, навісна	1
59	Зонт витяжний пристінний ЗВВП, 1000x1000x450, з фільтрами	1
60	Стіл з мийкою СП-ВС2-О, 1500x750x850, гл.300, "Профі", без полиці, з бортом, мийка праворуч 400x400x300, отвір D-200 ліворуч, зачип праворуч, напрямні для касет (500x500)	1
61	Стіл з мийкою СПП, 1100x600x850, "Профі", з полицею, з бортом, зачип ліворуч, напрямні для касет (500x500)	1
62	Стелаж перфорований СТП-4, 1000x600x1800, "Профі", 4 перфоровані полиці (D-10, крок 100)	1
63	Ванна мийна ВС-3, 1500x700x850, гл.300, "Профі", без полиці, з бортом	1
64	Стелаж перфорований СТП-4, 1500x500x1800, "Профі", 4 перфоровані полиці (D-10, крок 100)	3
65	Стелаж виробничий СТ-4, 1400x500x1800, "Профі", 4 полиці	1
66	Помічник універсальний ПУ, 600x700(1000)x890(1500), "Профі", дві верхні полиці, з напрямними для підносів, в комплекті GN1/6-150: 3шт.	1
67	Прилавок-вітриа хол. ПВХЛС-К, 1200x700(1000)x1800, "Профі", з напрямними, 0,8кВт/220В, +2...+10С, знизу три місця під GN1/1, на базі герметичного компресора L`uniteHermetique (Франція). З боку обслуговуючого персоналу відкрита ніша	1
68	Марміт других страв МСЕ-2, 1800x700(1000)x890(1500), "Профі", дві верхні полиці, з напрямними для підносів. П'ять місць під GN1/1 (БЕЗ гастроемностей), 2,4кВт/220В, фронтальне скло	1
69	Прилавок нейтральни НЕ, 900x700(1000)x890(1500), "Профі", дві верхні полиці, з напрямними для підносів. З боку обслуговуючого персоналу відкрита ніша, блок розеток	1
70	Касовий вузол КУ, 1200x700(1000)x890, "Профі", з напрямними для підносів, подвійна розетка (правий), висувна шухляда, блок розеток	1
71	Плита електрична ПЕ-4 "Профі", 1000x745x850мм., чотири чавунні конфорки 417x295мм., на відкритій базі з полицею, потужність 12кВт/380В	2

Директор з персоналу і
соціальних питань
ПРАТ «ЗАПОРІЖВОГНЕТРИВ»

Мутерко А.О.