**Перечень технологического оборудования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1. | Весы DB – 150H | 1 |
| 2. | Стеллаж кухонный СМ – 15/6Н | 4 |
| 3. | Подтоварник Н/СТ 1000х600х200 | 4 |
| 4. | Холодильник СМ 110 - S | 2 |
| 5. | Морозильный ларь F 38 D | 1 |
| 6. | Стеллаж кухонный СМ – 12/6Н | 4 |
| 7. | Рукомойник | 10 |
| 8. | Ванна моечная ВВ2/553 – 12/6БН | 4 |
| 9. | Стол производственный без борта СО – 15/7 ПН | 11 |
| 10. | Картофелечистка PPN 10 | 1 |
| 11. | Универсальный привод УКМ - 06 | 2 |
| 12. | Полка для разделочных досок ПД – 6/2Н | 1 |
| 13. | Холодильник CV 105 - S | 4 |
| 14. | Стол производственный без борта СО – 12/7 ПН | 13 |
| 15. | Полка для разделочных досок ПД – 6/2Н | 3 |
| 16. | Подставка под электромеханику ПЭМ 50х50 Н | 1 |
| 17. | Мясорубка МИМ 300 | 1 |
| 18. | Весы настольные CAS SW -200 | 3 |
| 19. | Шкаф пекарский ЭШ – 3К | 1 |
| 20. | Зонт вытяжной ЗВВ – 16/12Н | 3 |
| 21. | Тележка шпилька ТШЗ – 1/8Н (GN – 2/1) | 2 |
| 22. | Вона моечная ВВ1/553-6/6Н | 2 |
| 23. | Тестомесильная машина МТМ 65МН | 1 |
| 24. | Водонагреватель проточный ЭВПЗ - 15 | 3 |
| 25. | Ванна моечная ВВ2/453-10/6БН | 8 |
| 26. | Ванна моечная ВВ1/453-5/6Н | 5 |
| 27. | Стол производственный СО – 10/7 ПН | 1 |
| 28. | Холодильник СМ 105 - S | 1 |
| 29. | Овощерезка RG - 100 | 1 |
| 30. | Ванна моечная ВВ2/553-12/7БН | 1 |
| 31. | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 32. | Стеллаж модульный с сушилками для тарелок СМС – 12/4 | 3 |
| 33. | Котёл пищеварочный КПЭМ - 250 | 1 |
| 34. | Система очистки воды | 1 |
| 35. | Пароконвектомат 10.1HansDampf GOLD | 1 |
| 36. | Водоуомягчитель DVA/DVA 12 | 1 |
| 37. | Решётка хромированная GH 1/1 | 1 |
| 38. | Гастроёмкость 1/2 – 65 мм н/ст | 2 |
| 39. | Гастроёмкость 1/2 – 100 мм н/ст | 2 |
| 40. | Гастроёмкость 1/1 – 150 мм перфорированная, н/ст | 2 |
| 41. | Гастроёмкость 1/1 – 100 мм перфорированная, н/ст | 1 |
| 42. | Гастроёмкость 1/1 – 200 мм н/ст | 1 |
| 43. | Гастроёмкость 1/1 – 20 мм н/ст | 6 |
| 44. | Гастроёмкость 1/1 – 100 мм н/ст | 6 |
| 45. | Гастроёмкость 1/1 – 40 мм н/ст | 6 |
| 46. | Плита электрическая с духовкой ЭП – 6ЖШ | 2 |
| 47. | Подставка ППК-40/40/50Н | 2 |
| 48. | Электрическая сковорода СЭСМ-0,25ЛЧ нов. ручка | 1 |
| 49. | Зонт вытяжной ЗВВ – 10/10Н | 4 |
| 50. | Шкаф жарочный 3-х секционный ШЖЭ-3-01 | 1 |
| 51. | ВЕГА Мармит первых блюд ЗМЭПСЗ -15/7Н | 1 |
| 52. | ВЕГА Мармит вторых блюд ЗМЭВ -15/7Н | 1 |
| 53. | ВЕГА Прилавок – витрина охлаждаемый открытый ЗПВ-15/7Н | 1 |
| 54. | Направляющая с соединением 1500 | 3 |
| 55. | Полка двойная со стеклянными полками и защитным экраном 1500 | 3 |
| 56. | Панель передняя для модулей 1500 | 3 |
| 57. | Комплект боковых панелей для линии раздачи | 3 |
| 58. | Смеситель | 7 |
| 59. | Противень к пекарскому шкафу | 6 |
| 60. | Стол производственный СО – 12/7 Н | 3 |
| 61. | Термос 12 л. | 2 |

**Заказчик: Исполнитель**:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное Общество с ограниченной ответственностью

учреждение средняя общеобразовательная «Комбинат школьного питания г. Пензы»

школа № 19 г. Пензы

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Ю.В. Романов / Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Л.Б. Кузнецова /

М.п. М.п.

**Приложение №2**

**к договору №\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_2014г.**

**Расчетный терминал включает в себя:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Спецификация** |
| **POS компьютер моноблок сенсорный Sam4s SPT-4000 или Sam4s SPT-4700** | Размер экрана 15"  Максимальное разрешение 1024x768  Сенсорный экран 5-Wire , резистивный (ресурс 35млн нажатий)  Конструкция металло-пластиковый корпус  Вид установки Настольный  Блок питания 12V 5A (внешний)  Напряжение питания 100-240В  Процессор (CPU) не менее 1,6Hz  Оперативная память не менее 2Gb  VGA порт DB-15  USB порт 4  RS232 порт не менее 1х Dsub9, не менее 1 х RJ 45  LPT 1 x 25-pin D-sub  PS/2 2 (клавиатура и мышь)  Дисплей покупателя монитор 7" SPT-4700 VGA  Температура эксплуатации +5°C ~ +35°C  Температура хранения -10°C ~ +55°C  Размеры (ШxГxВ), мм 352х220х308 |
| **Термопринтер чеков Sam4s ELLIX30 или ELLIX40** | Способ печати Термопечать  Ширина печати, мм 80 мм  Автоотрезчик Есть  Скорость печати не менее 180 мм/сек  Тип бумаги термобумага в рулоне  Ширина бумаги, мм 80  Другие характеристики  Источник питания  (внешний)  24VDC/2.5A  Напряжение питания 100-240В  Температура эксплуатации 0ºC ~ 35ºC  Конструкция пластмассовый корпус  Интерфейс USB+COM  Конструкция пластмассовый корпус  Цвет корпуса Черный  Поддержка ШК UPC-A/E, JAN (EAN) 13/8, ITF, CODE39, CODE93, CODE128, CODABAR, PDF417,QR Code  Комплектация блок питания, CD-драйвер, интерфейсный кабель, защитная крышка для  интерфейса |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Считыватель Mifare Feitian R502CL или ACR122** | Бесконтактный интерфейс MIFARE  Дальность считывания до 100 мм  Коммуникационный интерфейс USB  Протоколы работы ПК c ридером PC/SC  Технология Бесконтактный  Тип корпуса Внешний |