

Дополнение № 1

К ЗАПРОСУ НА ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ КОММЕРЧЕСКОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ

| | |
|-------------|---|
| Дата: | 22 января 2021 г. |
| Касательно: | RFQ/005/21 – Поставка оборудования (для надомной пекарни, макаронного цеха) в Каракалпакстан, Кашкадарьинскую, Ферганскую и Сырдарьинскую области |

Настоящее Дополнение вносится к Запросу на Предоставление Коммерческого Предложения RFQ/005/21 от 21 января 2021 г. по поставке оборудования (для надомной пекарни, макаронного цеха) в Каракалпакстан, Кашкадарьинскую, Ферганскую и Сырдарьинскую области.

Изменения, вносимые читать в следующей редакции:

1. Ссылку на запрос цен:

«RFQ/005/21 – Поставка оборудования (для макаронного цеха) в Сырдарьинскую область»

2. «Технические характеристики для товаров» в Приложении 1 Список требований:

| № Товара | Минимальные технические требования | Ед. изм | Кол-во |
|----------|---|---|--------|
| 1 | <p>ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ</p> <p>Основные характеристики</p> <ul style="list-style-type: none">• Подключение 220 В или 380 В• Мощность 4.8 кВт• Количество камер (подов) 1• Размеры камеры не менее 500x500x250 мм• Формат ёмкостей противни не менее 490x490 мм• Температурный режим до 270 °С• Время разогрева, не более 30 мин.• Раздельная регулировка мощности верхних и нижних ТЭНов• Корпус выполнен из нержавеющей стали, внутренняя часть жарочного шкафа - из углеродистой стали, подставка, боковые и задние стенки - из окрашенного металла.• В комплект поставки входят противни• Диапазон регулирования температуры: 30-40 °С• Гарантия: не менее 12 мес. |  <p>штук</p> | 4 |

| | | | |
|---|--|---|-----|
| 2 | <p style="text-align: center;">ШКАФ РАССТОЙНЫЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. • Воздухоподогреватель с возможностью ступенчатой регулировки мощности, • Ёмкость для воды для создания необходимой влажности внутри шкафа. • Характеристики • Управление - механическое • Подключение ~220 В или 380В • Масса - не более 150 кг • Время разогрева воздуха внутри камеры - не более 30 мин • Рабочая температура 30-60 °С • Количество уровней – не менее 6 • Гарантийный срок – не менее 12 месяцев |  <p style="text-align: center;">штук</p> | 4 |
| 3 | <p style="text-align: center;">ТЕСТОМЕС</p> <ul style="list-style-type: none"> • для замеса различных типов теста, • наилучшим образом подходит для приготовления мягкого теста, например, для хлеба, пиццы и тонких лепешек. • Почасовое производство не менее 48 кг/ч • Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; • части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, спираль), выполнены из нержавеющей стали; <p>Дополнительная комплектация:</p> <ul style="list-style-type: none"> • механический таймер, • защита двигателя от перегрузки, сетчатая крышка из нержавеющей стали, высота колеса. • Количество теста за цикл – не менее 16 кг • Число оборотов спирали не менее 80 rpm • Подключение 220В или 230V/1N/50Hz или 380 В • Размеры не более 400x600x560h (mm) <p>Гарантия: не менее 12 мес.</p> |  <p style="text-align: center;">штук</p> | 4 |
| 4 | <p style="text-align: center;">ХЛЕБНАЯ ФОРМА (для выпечки хлебобулочных изделий)</p> <p>Характеристики:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хлебная форма 1-секционная толстостенная литая • Материал: пищевой алюминий • Ударопрочный алюминиевый сплав • Обработанная кромка, отсутствие раковин и включений |  <p style="text-align: center;">штук</p> | 200 |

| | | | |
|---|---|--|---|
| 5 | <p style="text-align: center;">ПРЕСС МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • для непрерывного замешивания теста, формования, резки и автоматической подсушки макаронных изделий из муки любых сортов пшеницы: твердой и мягкой, тонкого и грубого помола, манки и их смеси. • Пресс может использоваться автономно и в составе линии для производства макаронных изделий, совместно с сушильным шкафом. • Пресс предназначен для обеспечения сырыми или сухими (в составе линии) макаронными изделиями нескольких торговых точек или предприятий общественного питания. • Емкость бункеров по муке, кг: нижнего не менее 5, верхнего не менее 4-5; • Мощность электродвигателя, кВт 4; • Мощность подсушивающего вентилятора, Вт 30; • Электропитание: напряжение, 380 В, • частота, Гц 50, • Расход воды на охлаждение - не более, л/мин. 3 - 5; <p>Гарантия: не менее 12 мес.</p> |  <p style="text-align: center;"><i>штук</i></p> | 1 |
| 6 | <p style="text-align: center;">ШКАФ СУШИЛЬНЫЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • для сушки макаронных изделий • Шкаф может быть использован для сушки овощей и фруктов. <p>Производительность при сушке –</p> <ul style="list-style-type: none"> • до влажности 20%, не менее 30 кг/ч; • продолжительность сушки, не более 60 мин; • Электропитание: Напряжение, В 380; • Лотки входят в комплект шкафа • Гарантия: не менее 12 мес. |  <p style="text-align: center;"><i>штук</i></p> | 1 |
| 7 | <p style="text-align: center;">УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Фасовочно-упаковочная машина предназначена для автоматического процесса фасовки (по весу) любых сыпучих и трудно-сыпучих продуктов (крупы, чипсы, макароны, кукурузные палочки, лед) и упаковки их в полимерные мягкие упаковки, в форме подушки (стоячий пакет) • Электропитание, В/Гц – 380/50 • Потребление кВт/час – 2-2,4 • Длина /Ширина /Высота (не более), мм 2000/1500/2500-2500 • Вес (не более), кг 550 • Производительность (макс.), уп./час 600-2700 <p>Диапазон дозирования, г – 20–2000</p> |  <p style="text-align: center;"><i>штук</i></p> | 1 |

3. Пункт «Точный адрес(а) мест(а) доставки:» в разделе «Требования к доставке» в Приложении 1 Список требований:

Узбекистан, Сырдарьинская область, Сырдарьинский район, МФЙ «Ширин», улица Навруз, дом 3

4. «Информация о доставке оборудования в разрезе наименований, регионов и количества» в Приложении 1 Список требований:

| № | Наименование | Общее количество оборудования | Количество и наименование оборудования доставляемого до Сырдарьинской области |
|----|-----------------------------|-------------------------------|---|
| | | | макаронный цех* |
| 1. | Шкаф жарочный электрический | 4 | 4 |
| 2. | Шкаф расстойный | 4 | 4 |
| 3. | Тестомес | 4 | 4 |
| 4. | Хлебная форма | 200 | 100 |
| 5. | Пресс макаронных изделий | 1 | 1 |
| 6. | Шкаф сушильный | 1 | 1 |
| 7. | Упаковочное оборудование | 1 | 1 |
| | ИТОГО | 215 | 215 |

*Поставщик должен выполнить монтаж и пуско-наладку **только** прессы макаронных изделий, шкафа сушильного и упаковочное оборудование (позиции 5, 6, 7) для макаронного цеха, расположенного по адресу: **Сырдарьинская область, Сырдарьинский район, МФЙ «Ширин», улица Навруз, дом 3.**

5. Следующую таблицу в Приложении 3 ТЕХНИЧЕСКОЕ И ФИНАНСОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ – ТОВАРЫ:

| Валюта котировки: Click or tap here to enter text. | | | | | |
|---|-----------------------------|----------|------|-----------------|---------------|
| ИНКОТЕРМС: Click or tap here to enter text. | | | | | |
| № товара | Описание | Ед. Изм. | Кол. | Цена за единицу | Итоговая цена |
| 1. | ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ | штук | 4 | | |
| 2. | ШКАФ РАССТОЙНЫЙ | штук | 4 | | |
| 3. | ТЕСТОМЕС | штук | 4 | | |
| 4. | ХЛЕБНАЯ ФОРМА | штук | 200 | | |
| 5. | ПРЕСС МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ | штук | 1 | | |
| 6. | ШКАФ СУШИЛЬНЫЙ | штук | 1 | | |
| 7. | УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | штук | 1 | | |
| Итоговая цена 215 товаров | | | | | |
| Стоимость перевозки | | | | | |
| Стоимость страховки | | | | | |
| Стоимость установки и обучения (применимо только для прессы макаронных изделий, шкафа сушильного и упаковочного оборудования – поз. 5, 6 и 7) | | | | | |
| Прочие сборы (укажите) | | | | | |
| НДС (применимо для плательщиков НДС зарегистрированных на территории РУз) | | | | | |

6. Все изменения к Запросу на Предоставление Коммерческого Предложения RFQ/005/21 являются его неотъемлемой частью, и все участники должны соблюдать требованиям, внесенные такими дополнениями. Любое отклонение от требований, внесенные дополнениями к настоящему Запросу на предоставление коммерческого предложения, может привести к рассмотрению предложения как не отвечающим требованиям и снятию от дальнейшей оценки.

7. Все остальные пункты и условия Приглашение к участию в тендере RFQ/005/21 остаются без изменения.