


**УТВЕРЖДАЮ:**  
Руководитель отдела коммерческого  
обслуживания пассажиров  
(должность начальника подразделения – Инициатора)  
М.В. Леонтьева  
(Ф. И. О. Начальника подразделения – Инициатора)  
 (подпись)

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ПассажиРОВ В БИЗНЕС-САЛОНАХ

#### Требования к Услугам

##### **1.1. Общие требования к качеству**

Обслуживание посетителей бизнес-салонов Внутренних воздушных линий и Международных воздушных линий должно осуществляться в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе предъявляемыми к организациям общественного питания.

Продукты питания и напитки, выдаваемые посетителям бизнес-салонов, должны соответствовать ГОСТам и ТУ, утвержденными для данного вида товаров, а именно:

- Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01 (Приложение 1, индекс 1.9.15),
- ГОСТ 30389-2013;
- ГОСТ Р 51074-2003;
- Правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036.

Настоящее техническое задание принимает за основу Постановление от 27 октября 2020 г. N 32 - Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».

##### **1.2. Количество товара, объем работ, услуг**

В обязанности Исполнителя входит оказание следующего комплекса услуг в четырех бизнес-салонах ООО «Воздушные Ворота Северной Столицы»:

- Обеспечивать постоянное наличие в бизнес-салонах (закупка и/или приготовление, доставка до помещений бизнес-салонов и выкладка) ассортимента продуктов питания и напитков в соответствии с Приложениями № 1.1, 1.2 настоящего Технического задания (далее – ТЗ) в количестве, необходимом для организации питания 1000 пассажиров одновременно.
- Исполнитель вправе направить на согласование самостоятельно разработанное альтернативное меню, согласно позициям Приложений 1.1, 1.2;
- Разрабатывать и направлять на согласование сезонное меню, включающее в себя продукты и блюда сезонного характера, не менее 4х наименований;
- Ежемесячно составлять План-меню, исходя из перечня продуктов питания и напитков, указанного в Приложении № 1.1 к ТЗ, и согласовывать его с уполномоченным сотрудником ООО «Воздушные Ворота Северной Столицы».
- Обеспечивать уборку столов, мытье посуды;
- Уборку столов производить по мере необходимости, незамедлительно после освобождения стола пассажирами, визуальный осмотр салона проводить не реже чем каждые 10 минут, для уборки столов использовать моющие средства, специально предназначенные для мытья такого вида поверхностей;
- Содержать в чистоте поверхности для приема пищи и выкладки продуктов питания и напитков, барные стойки и помещений, указанных в Приложении № 1.2 к ТЗ;
- Производить мытье грязной посуды с соблюдением санитарных норм и правил, а также с применением (не бытовых) моющих/чистящих средств.
- Соблюдать требования и нормы, предъявляемые к помещениям организаций общественного питания, в отношении помещений, указанных в Приложении № 1.2 к ТЗ.
- Для оказания услуг Заказчик передает Исполнителю оборудование, необходимое для организации работ. Исполнитель вправе по согласованию с Заказчиком использовать собственное оборудование. Все оборудование, используемое Исполнителем для оказания услуг, должно

использоваться в соответствии с требованиями инструкций/руководств по эксплуатации, установленных производителем.

- Обеспечить наличие персонала, имеющего допуск по состоянию здоровья к указанной деятельности, подтвержденный соответствующими медицинскими заключениями; обеспечить персонал униформой, согласованной с заказчиком, а также бейджами с указанием имени и фамилии работника, наименования Исполнителя.
- Производить контроль качества и сроков годности продуктов питания и напитков, используемых для оказания Услуг.
- Обеспечивать наличие необходимых расходных материалов, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, моющих и чистящих средств для организации обслуживания 1000 пассажиров одновременно.
- Предоставлять питание пассажирам – посетителям бизнес-салонов ежедневно, круглосуточно, включая выходные и праздничные дни (без технологических перерывов).
- Составлять и согласовывать с Заказчиком ассортимент блюд, обновлять ассортимент блюд в соответствии с сезоном четыре раза в год (зима, весна, лето, осень). Ассортимент блюд должен содержать блюда детского питания, кошерного, халяльного, вегетарианского и постного питания. **Ассортимент не должен содержать блюда, приготовленные из свинины.** При этом должно обеспечиваться сохранение обязательного минимального ассортимента блюд и напитков, предусмотренного Приложением № 1.1 к ТЗ.
- В случаях, если при большом пассажиропотоке повышенное потребление продуктов привело к экстремному окончанию ассортимента горячих блюд, в течение 10 минут пополнить ассортимент, иметь резерв обязательного минимального ассортимента продуктов на такие случаи на производстве.
- Общее количество пассажиров за 3 года ориентировочно составит 3 000 000 человек.

#### Место, сроки (периоды), иные условия оказания Услуг

##### 1.3. Место поставки товара, выполнения работ, оказания услуг (указывается, если отличается от места нахождения Общества)

196140, г. Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, д.41, лит. 3А, Центральный пассажирский терминал, 4-й этаж, бизнес-салон МВЛ

196140, г. Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, д.41, лит. 3А, Центральный пассажирский терминал, 4-й этаж, бизнес-салон «Кронштадт»

196140, г. Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, д. 41, лит. А, Пулково-1, 3-й этаж, бизнес-салон ВВЛ авиакомпаний

196140, г. Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, д. 41, лит. А, Пулково-1, 3-й этаж, бизнес-салон ВВЛ карточные операторы

##### 1.4. Сроки (периоды, стадии) поставки товара, выполнения работ, оказания услуг

Исполнитель оказывает Услуги по Договору с 01.04.2025 г. по 30.04.2028 г. включительно

##### 1.5. Иные условия поставки товара, выполнения работ, оказания услуг

2.3.1. Исполнитель должен обеспечить персонал, находящийся в контролируемой зоне аэропорта «Пулково» (далее – «КЗА») пропусками в соответствии с организацией пропускного режима на территорию Заказчика – И ДАБ 433. Расходы на изготовление пропусков в КЗА для работников и/или транспортных средств Исполнителя несет Заказчик.

В случае если доставка продуктов питания и напитков, иных товаров, необходимых для оказания услуг будет осуществляться автотранспортом, Исполнитель обязан иметь санитарный паспорт на данный автомобиль, а также оформить пропуск на автомобиль для проезда в контролируемую зону аэропорта «Пулково». Водитель автомобиля должен являться работником Исполнителя, на него должен быть оформлен пропуск в КЗА. Если для доставки Исполнитель планирует привлекать грузчика, грузчик должен являться работником Исполнителя, на него должен быть оформлен пропуск в КЗА.

Актуальная редакция Инструкции «Организация движения спецтранспорта и средств механизации на аэродроме «Санкт-Петербург» (Пулково)» И СООДП 528 и основные положения из Инструкции по пропускному и внутриобъектовому режиму в ООО «Воздушные Ворота Северной Столицы» И ДАБ 433 размещены на сайте Заказчика в сети «Интернет» по адресу: <http://www.pulkovoairport.ru/partners/permits/>.

Исполнитель должен подготовить все необходимые документы и подать их для оформления в течение 2 (двух) дней с момента подписания Сторонами Договора.

2.3.2. Исполнитель в течение всего срока действия договора обязан обеспечить наличие

действующих сертификатов необходимых для оказания услуг.

Исполнитель обязан обеспечить оказание услуг сотрудниками в количестве, достаточном для обслуживания одновременно 1000 пассажиров, и обеспечить присутствие менеджера (старшего сотрудника) по графику пятидневной рабочей недели.

Обеспечивать оказание услуг с соблюдением пожарных, санитарных норм, требований охраны труда, транспортной и авиационной безопасности. Исполнитель обязан после подписания договора направить своих сотрудников для прохождения инструктажа по авиационной безопасности, организованного силами Заказчика.

Следить за техническим состоянием и внешним видом помещений, в которых производятся подготовительные работы (раскладка продуктов, мытье посуды), а также хранятся продукты питания, своевременно сообщать о неисправностях в работе оборудования, самостоятельно и своими силами осуществлять обслуживание и ремонт оборудования, указанного в Приложении № 1.3 к ТЗ.

Обеспечивать строгое соблюдение правил приёмки продуктов питания, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также, условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Ежедневно проводить бракераж пищи с участием уполномоченных лиц Заказчика, организовать ведение бракеражного журнала.

Обеспечивать приготовление блюд в соответствии с Планом-меню.

Оказывать услуги по приёму и сервировке заказов от пассажиров в бизнес-салонах в рамках согласованного с представителем заказчика меню.

Принимать все необходимые меры для предупреждения возникновения и распространения пищевых отравлений.

Обеспечивать сохранность сопроводительных документов в течение 3 (трех) суток с момента реализации продукции.

В течение трех рабочих дней с даты заключения договора предъявить уполномоченному лицу Заказчика документы, подтверждающие прохождение работниками Исполнителя, допущенными к оказанию услуг, специальной подготовки, аттестации и медицинских осмотров в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов.

В день окончания срока действия договора передать Заказчику оборудование, в надлежащем (исправном) состоянии. В случае повреждения, порчи или утраты оборудования Исполнитель возмещает Заказчику причиненный ущерб в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента получения соответствующего требования.

В случае отравления некачественными продуктами, поставляемыми и/или приготовленными Исполнителем, Исполнитель возмещает в полном объеме вред, причиненный здоровью и жизни непосредственных потребителей услуг, в порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской Федерации.

Исполнитель при оказании услуг обязан обеспечивать приготовление блюд в соответствии с действующими в Российской Федерации санитарно-гигиеническими нормами, установленными для организации общественного питания.

Исполнитель при оказании услуг отвечает за качество используемых продуктов питания и напитков.

Исполнитель обязан осуществлять контроль качества и безопасности предоставляемых услуг, в соответствии с требованиями нормативных документов, установленных для предприятий общественного питания, а также с Программой производственного контроля с внешним контролем территориальных органов Роспотребнадзора и представителей медицинской службы.

Исполнитель обязан установить в каждом бизнес-салоне минимум по 2 кофе-машины.

Исполнитель обязан следить за качеством предоставляемых услуг согласно программе производственного контроля, которая разрабатывается совместно с Заказчиком. Заказчик вправе осуществлять контроль качества предоставляемых услуг. Независимый контроль устранения несоответствий осуществляют органы Роспотребнадзора. Настоящее техническое задание принимает за основу требования Правил оказания услуг общественного питания (Постановление от 27 октября 2020 г. N 32 - Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

2.3.3. На каждый вид продукции Исполнитель обязан иметь документ, подтверждающий соответствие следующим требованиям:

- Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01 (Приложение 1, индекс 1.9.15),

- ГОСТ 30389-2013;

- ГОСТ Р 51074-2003;

- Правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036. Персонал Исполнителя должен иметь действующие личные медицинские книжки.

**Перечень приложений к Техническому заданию:**

Приложение № 1.1. Обязательный минимальный ассортимент блюд и напитков, а также количество посуды независимо от сезонности, времени года, времени суток, который должен быть постоянно (7 дней в неделю, 24 часа в сутки) включая выходные и праздничные дни в наличии в бизнес-салоне.

Приложение № 1.2. Меню в бизнес-салонах.

Обязательный минимальный ассортимент блюд и напитков, а также количество посуды независимо от сезонности, времени года, времени суток, который должен быть постоянно (7 дней в неделю, 24 часа в сутки) включая выходные и праздничные дни в наличии в каждом бизнес-салоне:

Наименование продукции	Ед. изм.	Единовременное количество на линии шведского стола бизнес-салона	Комментарии
Сок апельсиновый, томатный, яблочный, морс ягодный в ассортименте	л	Не менее 3 видов по 3 литра каждого вида	Согласование с Заказчиком каждые 2 недели
Сладкие газированные напитки	л	По 3 литра каждого вида	Не менее трех видов
Минеральная вода (газ., не газ.)	л	Достаточное количество в зависимости от объема бутылки, но не менее 10 л	
Чай порционный (зеленый, фруктовый, черный)	шт.	по 25 каждого вида	
Кофе (Американо, эспрессо, двойной эспрессо, капучино, латте, горячий шоколад)		Кофе машина	
Сливки порционный 10 гр.	шт.	30	
Сахар порционный 5 гр.	шт.	40	
Лимоны свежие	кг	0,2	
Заменитель сахара	шт	1	
Черный хлеб	шт.	20	Мука ржаная; мука пшеничная. вода; сухие дрожжи; сахар; соль; растительное масло
Хлеб тостовый	шт.	20	Мука пшеничная. вода; молоко, сухие дрожжи; сахар ; соль; масло сливочное
Булочка мультизлаковая (40 гр)	шт.	20	Цельнозерновая мука, пшеничная мука, мультизлаковые хлопья, кленовый сироп, оливковое масло, свежие дрожжи, соль, яйцо куриное
Мед порционный 20 гр.	шт.	20	Натуральный пчелиный мед
Джем порционный 20 гр.	шт.	20	
Масло сливочное 10 гр.	шт.	20	
Сыр плавленый в ассортименте 140 гр.	шт.	30	
Арахис 1кг.	шт.	2	

Печенье/крекеры	кг	0,5	
Чипсы	кг	0,5	Чипсы картофельные натуральные
Соусы порционные в ассортименте (чесночный, тар-тар, сырный, кетчуп)	шт.	10	Не менее трёх видов
Фруктовое ассорти (яблоко, мандарины, апельсины, бананы, груши)	шт	2	Любые три наименования одновременно в нарезке (по 500 гр каждого)
Сухофрукты (чернослив, курага, изюм)	порция	10	
Йогурт порционный в ассортименте	шт.	20	
Кефир	л	2	
Мюсли в ассортименте (сухой завтрак)	кг	1	
Салат бар из 6 наименований овощей в ассортименте (огурцы, перец красный, перец желтый, помидоры, салат листовой, лук, зелень и т.д.)	кг	Достаточное количество в зависимости от объема пассажиропотока	
Заправка для салатов в ассортименте порционная (1000 островов, оливковое масло, подсолнечное масло, майонез)	шт.	Достаточное количество в зависимости от объема пассажиропотока	
Маслины/оливки без косточек в ассортименте	кг	Не менее 0,5 кг каждого вида	
Соль порционная 1 гр.	шт.	20	
Перец молотый черный порционный 0,25 гр.		20	
Соус Табаско	шт.	1	
Зубочистки в инд. упаковке (упак. 1000 шт)	шт.	50	
Трубочки коктейльные цветные (21 см, 500 штук в упак)	шт.	50	
Ложка чайная 14 см нержавеющая сталь 18/10	шт.	50	
Ложка десертная 18,5 см нержавеющая сталь 18/10	шт.	30	
Вилка десертная 18,3 см нержавеющая сталь 18/10 (во время действия ограничений по транспортной безопасности – пластиковая, приемлемого качества\по согласованию с Заказчиком)	шт.	30	
Нож десертный 18 см нержавеющая сталь 18/10 (во время действия ограничений по транспортной безопасности)	шт.	30	

– пластиковая, приемлемого качества (по согласованию с Заказчиком)			
Фужер для вина 210 мл	шт.	50	
Стакан для сока 220 мл	шт.	50	
Стакан для сока 284 мл	шт.	50	
Салфетки влажные	шт.	100	
Салфетки двухслойные белые бумажные 25*25	шт.	500	
Тарелка закусочная 17 см	шт.	100	
Чашка чайная 220 мл	шт.	50	
Блюдец для чайной чашки 14 см	шт.	50	
Чашка для супа/мюсли	шт.	20	
Блюдец для суповой чашки	шт.	20	
Вилка для лимона	шт.	2	
Детское питание в ассортименте (пюре фруктовое/овощное/мясное) 100-150 гр.	шт.	20	По 8 штук каждого вида

## Меню в бизнес-салонах

№ п/п	Наименование продукции	Блюдо	Ед. изм.	Единовременное количество на линии шведского стола в бизнес-салоне
1	<p>Горячие вторые блюда «Говядина»</p> <p>§ мясо в составе блюда не менее 40% от общего веса</p>	<p>§ Говядина тушеная в томатном соусе с травами, с луком шалот и морковью</p> <p>§ Бефстроганов из говяжьей вырезки (говядина, сливки, лук, грибы, соль, специи, масло, зелень);</p> <p>§ Говядина томленая (говядина, лук, морковь, соль, специи, масло растительное, зелень)</p> <p>§ Говядина духовая (с соусами)</p> <p>§ Вырезка из говядины, жаренная на гриле со сладким перцем и соусом (имбирно-соевым или медовым)</p> <p>§ Фрикадельки</p> <p>§ Мясо на шпажке</p>	кг	Не менее двух наименований по 1,5 кг
2	<p>Горячие вторые блюда «Кура»</p> <p>§ мясо курицы в составе блюда не менее 40% от общего веса</p>	<p>§ Куриная грудка</p> <p>§ Куриные рулеты (со шпинатом или овощами)</p> <p>§ Котлета куриная</p> <p>§ Колбаски куриные</p> <p>§ Куриная голень в хрустящей корочке</p> <p>§ Цыпленок с запеченой тыквой и картофелем</p> <p>§ Куриное филе приготовленное в имбирном маринаде с медово-апельсиновым соусом</p> <p>§ Фрикадельки</p> <p>§ Мясо на шпажке</p>	кг	Не менее двух наименований по 1,5 кг



3	Гарниры § крупы и овощи	<ul style="list-style-type: none"> <li>§ Овощи на гриле</li> <li>§ Фасоль стручковая</li> <li>§ Кус-кус с овощами</li> <li>§ Булгур</li> <li>§ Лобби из фасоли</li> <li>§ Шампиньоны с беконом или ветчиной</li> <li>§ Картофель Айдахо</li> <li>§ Картофель с грибами</li> </ul>	кг	Не менее двух наименований по 1,5 кг
4	Супы	<ul style="list-style-type: none"> <li>§ Крем-суп овощной</li> <li>§ Крем-суп грибной</li> <li>§ Крем-суп сырный</li> <li>§ Солянка</li> <li>§ Харчо</li> <li>§ Куриный с лапшой</li> </ul>	л	Два мармита не менее 5 литров
5	Салаты	<ul style="list-style-type: none"> <li>§ Винегрет</li> <li>§ Витаминный</li> <li>§ Оливье</li> <li>§ Греческий</li> <li>§ Столичный</li> <li>§ Салат с куриной грудкой, болгарским перцем, грецким орехом и пармезаном</li> </ul>	кг	Не менее двух наименований по 1,5 кг
6	Закуски	<ul style="list-style-type: none"> <li>§ Рулеты из ветчины с сырной начинкой</li> <li>§ Кесадилья с цыпленком</li> <li>§ Драники</li> <li>§ Оладьи с цуккини</li> <li>§ Рулеты из баклажанов с сыром и зеленью</li> <li>§ Рулеты из цуккини со сливочным сыром</li> <li>§ Блины с начинкой</li> <li>§ Сырные шарики</li> </ul>	кг	Не менее двух наименований по 1 кг

		§ Брускетты: с селедкой, курицей, корейкой, гусиным пате	шт	Не менее двух наименований по 10 шт
		§ Тарталетки: с ветчиной и сыром, с жульеном, с крабовым мусом и др.		
		§ Мини сэндвичи: с лососем холодного копчения, колбасой, с сыром, грудкой цыпленка, томатами	шт	Не менее двух наименований по 10 шт
7	Десерты	§ Маффины	шт	Не менее двух видов по 10 шт. каждого
		§ Кекс (творожный или с изюмом)		
		§ Медовик		
		§ Ассорти мини-десертов.	шт	Не менее двух видов по 10 шт. каждого
8	Выпечка	§ Круассан (молоко, масло сливочное, мука пшеничная, соль, сахар, желток, дрожжи сухие, вода холодная)	шт	Не менее 1 вида по 10 шт. каждого
		§ Рогалик французский (яйцо, сахар, сухие дрожжи, мука, масло сливочное, соль)		
		§ Мини круассаны с ветчиной и сыром	шт	Не менее двух видов по 10 шт. каждого
		§ Пирожки (сыр/мясо/картофель)		
		§ Кленовый пекан		
		§ Слойки с начинкой (с ягодами или фруктами)		
§ Курник				
§ Улитка греческая (с мясом или шпинатом)				

## Перечень оборудования и инвентаря, передаваемых Исполнителю

№ п/п	Адрес	Наименование	Количество, шт.
1	196140, г. Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, д. 41, лит. А, Пулково-1, 3-й этаж, бизнес-салон ВВЛ карточные операторы	Холодильная ванна Skycold	2
2		Кухонный гарнитур	1
3		Стеллаж металлический	1
4		Бирюса	1

№ п/п	Адрес	Наименование	Количество, шт.
1	196140, г. Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, д. 41, лит. А, Пулково-1, 3-й этаж, бизнес-салон ВВЛ авиакомпаний	Полка нерж. сталь	5
2		Жироуловитель Eperі	2
3		Стеллаж металлический	1
4		Пароконвектомат UNOX	1
5		Стенд для пароконвектомата UNOX	1
6		Стол для посуды	3
7		Плита стеклокерамика 4 комфорки	1
8		Стол холодильный с бортом Eperі	2
9		Ванна моечная SIMECO	1
10		Охлаждающий холодильник	1
11		Стол производственный с бортом и полкой	1
12		Ванна встраиваемая охлаждаемая BOB-106/GN	3
13		Супница DROP IN BLDI-SH	2
14		Шкаф барный холодильный BA 10H/R600	4
15		Шкаф холодильный HKN-DV 125H	1

№ п/п	Адрес	Наименование	Количество, шт.
1	196140, г. Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, д. 41, лит. 3А, Центральный пассажирский терминал, 4-й этаж, бизнес-салон МВЛ	Стеллаж металлический	2
2		Стол для сбора отходов ССОП Э	1
3		Ванна моечная цельноутянутая 2-х секционная NICOLD HCO2M-11/6B 283275	1
4		Стол универсальный LUXstahl СПУ-9/6 со сплошной полкой нерж.	1
5		Машина посудомоечная купольного типа ELFRAMO CE 24 VE	1
6		Стеллаж CP-1600*8/5 э	1
7		Ванна моечная 2-х секционная VM2/7-оц	1

8	Стеллаж СТР-124/906 нержавејка, сплошной	4
9	Стол производственный СП-833/1200	1
10	Стол холодильный ТМ2GN-G	3
11	Стол морозильныйТВ2GN-G	1
12	Ванна моечная 1-секционная NICOLD HCOIM-6/6BP ЭН 283337	3
13	Шкаф холодильный R1400M	1
14	Шкаф морозильный R1400L	1
15	Шкаф холодильный ШХ-0,7 (СМ107-S)	3
16	Стол универсальный LUXstahl СПУ-15/6 со сплошной полкой нерж.	1
17	Стол охлаждаемый СПН/О- 221/30-1407	1
18	Шкаф металлический для одежды ШР-11 L300	7
19	Шкаф для сумок ШРМ-312	2
20	Полка нержавеющая настенная сплошная NICOLD	7
21	Витрина кондитерская вертикальная NICOLD VRO 350 R Sh 284283	1
22	Шкаф холодильный UC 400	3

№ п/п	Адрес	Наименование	Количество, шт.
1	196140, г. Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, д.41, лит. 3А, Центральный пассажирский терминал, 4-й этаж, бизнес- салон МВЛ Кронштадт	125292 Ванна охлаждаемая встраиваемая изготовлена из нержавеющей стали. Габариты: 1410x640x592 мм	1
2		Плита электрическая индукционная встраиваемая	3
3		Поверхность охлаждаемая, среднетемпературная, встраиваемая. Габариты: 800x600x452 мм	1
4		Шкаф холодильный среднетемпературный, барный. Габариты: 450x520x830 мм	4
5		Шкаф холодильный среднетемпературный, серии Grande. Габариты: 697x620x1998 (2028) мм	1
6		Стол производственный пристенный открытый, серии Standart-P, с бортом. Габариты: 1000x700x850 мм	1

<b>7</b>	Зонт вытяжной пристенный кепкой, без отверстия, без подсветки. Габариты: 700x1000x400 мм	1
<b>8</b>	Зонт вытяжной пристенный (кепкой), без подсветки. Габариты: 700x900x400 мм	2
<b>9</b>	Зонт вытяжной пристенный (кепкой), без подсветки. Габариты: 700x1000x400 мм	3
<b>10</b>	Зонт вытяжной пристенный (кепкой), без подсветки. Габариты: 700x1000x400 мм	1