Конкурстық құжаттамаға
13-қосымша

Сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі (тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы	"Атырау облысы Білім беру басқармасы" мемлекеттік мекемесі
Ұйымдастырушының атауы	"Атырау облысы Мемлекеттік сатып алу және коммуналдық меншік басқармасы" мемлекеттік мекемесі
Лоттың №	87378080
Лоттың атауы	Оқу бөлмесі
Тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің бірыңғай номенклатуралық анықтамалығы кодының атауы*:	329953.000.000000
Тауардың атауы*:	Оқу бөлмесі
Өлшем бірлігі*:	Комплект
Саны (көлемі)*:	1
Қосылған құн салығын есептемегенде бірлік бағасы*:	75431034
Қосылған құн салығын қоспағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома*:	75431034
Жеткізу шарты (ИНКОТЕРМС 2010-ға сәйкес)*:	DDP
Жеткізу мерзімі*:	Шарт күшіне енген күннен бастап 60 күнтізбелік күн ішінде
Жеткізу орны*:	Атырау облысы, Махамбет ауданы
Аванстық төлем мөлшері*:	0

Ұлттық стандарттардың атауы, ал олар болмаған жағдайда сатып алынатын тауарларға арналған мемлекетаралық стандарттар. Ұлттық және мемлекетаралық стандарттар болмаған кезде мемлекеттік сатып алуды нормалауды ескере отырып, сатып алынатын тауарлардың талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану сипаттамалары көрсетіледі.	МЕМСТ 22046-2016
Тұрғын емес мақсаттағы ғимараттарды, құрылыстарды, үй-жайларды, авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған шарт жасасу күніне дейін (үш жылға дейін) шығарылған жылы болуға тиіс*	
Кепілдік мерзімі (айлармен)	24

Сатып алынатын тауардың талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық, пайдалану және өзге де сипаттамаларының сипаттамасы	Мемлекеттік сатып алу туралы заңға сәйкес, сатып алуға қатысатын әлеуетті өнім беруші техникалық ерекшеліктерде тауардың атауын сауда атауымен және/немесе сауда белгісімен немесе қызмет көрсету белгісімен, моделімен, түрімен, шыққан елімен, өндірушіні орналасқан жерімен, шығарылған жылымен және барлық ұсынылатын тауарларға кепілдік мерзімімен бөлек көрсетуі тиіс. Әлеуетті жеткізуші әрбір құрамдас бөлік үшін техникалық сипаттамаларды бөлек ұсынуы тиіс. Кепілдік мерзімі кемінде 24 ай 1. Асхана үстелі 1500х600х700 мм -ден кем емес , саны 25 данадан кем емес. Асханаларда, білім беру мекемелерінде және қоғамдық тамақтандыру орындарында пайдалануға арналған асхана үстелі. Ламинатталған ДСП-дан жасалған. Жалпы өлшемдері: ұзындығы - кемінде 1500 мм, ені - кемінде 600 мм, биіктігі - кемінде 700 мм. Үстел беті тегіс, тегіс, тозуға және ылғалға төзімді болуы керек. Құрылымы берік, тұрақты, сыныққсыз, жарықшақсыз немесе механикалық зақымданбаған болуы керек. Барлық ұштары жиек материалымен өңделуі керек. 2. Асхана орындықтары, саны 110-нан кем емес. Орындық негізі металлдан жасалған, төрт аяқты тірек құрайтын, диаметрі кемінде 22 мм құбырдан жасалған, полимер бояуымен қапталған. Ол жоғарғы жағында екі иілген тіректен тұрады. Дайындаманы майыстырған кезде, құбыр бұрышының ішкі жағында қатпарлардың (гофрлардың) пайда болуына жол бермеу керек, себебі олар кернеу концентраторлары ретінде әрекет етеді және бөлшектің беріктігін төмендетеді. Тіректер құбырлар арқылы жалғанады, оларға орындық бұрандалармен бекітіледі. Еден тіректері орындықтың тұрақтылығын қамтамасыз ету үшін біртіндеп кеңейеді, ал ұштарындағы пластик қақпақтар еденді зақымданудан қорғайды. Арқалық пен орындық қалыпталған полипропиленнен жасалған, бірыңғай иілген пішінді құрайды. Орындық пен арқалықтың бұрыштары радиуспен дөңгелектенген. Орындықтың арқалығы эргономикалық пішінді және отырғыштың жайлылығы үшін бүйірлік тірек бар. Арқалықтың ортасында орындықты көтеру және тасымалдау үшін тұтқа түрінде тесік бар. Салмағы кемінде 6 кг. Материалға жоғары соққыға төзімділік, жоғары ыстыққа төзімділік және төмен түтін шығаруды қамтамасыз етеді. Ол сызаттарға, дақтарға, су буларына, отқа және ылғалға төзімді. Габариттік өлшемдері кемінде 430 х 430 х 450/810 мм. Орындықтың қаңқасы жиналатын және рамасы мен орындығын тез жинау мүмкіндігі бар. Рұқсат етілген жүктеме салмағы 130-дан аспайды. 3. Науа және ас құралдарына арналған үстел (ең аз саны: 1 дана). Бұл үстел асханалар мен тамақтандыру орындарында ас құралдарын, науаларды және нан өнімдерін сақтауға және көрсетуге арналған. Ол толығымен тот баспайтын болаттан жасалған. Жалпы өлшемдері: ұзындығы - кемінде 630 мм, ені - кемінде 700 мм, биіктігі - кемінде 1320 мм. Gastronorm контейнерлері міндетті түрде қосылуы керек. Артқы жағында жабдықты сақтауға арналған ашық бөлім болуы керек. Құрылым берік, тұрақты, пайдалануға оңай және деформацияланбаған және механикалық зақымданбаған болуы керек. 4. Тоңазытқыш витрина, саны 1 данадан кем емес. Асханалар мен

	қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде дайын тағамдар мен азық-түлік өнімдерін ұсынуға, қысқа мерзімді сақтауға және сатуға арналған тоңазытқыш витрина үстелі. Рама мен жұмыс беттері толығымен тот баспайтын болаттан жасалуы тиіс. Жалпы өлшемдері: ұзындығы — кемінде 1120 мм, ені — кемінде 980 мм, биіктігі — кемінде 1720 мм. Қуат көзінің кернеуі — кемінде 220 В; қуат тұтынуы — 0,5 кВт-тан аспауы тиіс. Температура диапазоны — 0 °С-тан +5 °С-қа дейін. Витринаның негізі тегіс, салқындатылмаған бет болуы керек. Витринаның ішкі бөлігі салқындатылған ауаның мәжбүрлі айналым жүйесімен және көрсетілген өнімдерді жарықтандыру үшін жарық шамымен жабдықталуы тиіс. 5. Бірінші және екінші тағамдарға арналған Bain-Marie, саны 1 данадан кем емес. Асханаларда, білім беру мекемелерінде және тамақтандыру мекемелерінде бермес бұрын дайындалған бірінші және екінші тағамдардың температурасын ұстап тұруға арналған әмбебап баин-мари. Құрылым толығымен тот баспайтын болаттан жасалуы керек. Өлшемдері: ұзындығы – кемінде 1500 мм, ені – кемінде 980 мм, биіктігі – кемінде 1430 мм. Құрылғы кемінде екі сөремен және диаметрі кемінде 180 мм болатын бір электрлік қыздырғышпен жабдықталуы керек. Gastronorm контейнерлері бумен жылыту жүйесі арқылы қыздырылуы керек. Алдыңғы жағы қорғаныш әйнегімен жабдықталуы керек. 6. Бейтарап үстел (ең аз саны: 1 дана). Бұл бейтарап үстел асханалар мен тамақтандыру мекемелерінде дайын тағамдарды, ас құралдарын және науаларды орналастыруға, қысқа мерзімді сақтауға және таратуға арналған. Рама мен жұмыс беті толығымен тот баспайтын болаттан жасалуы керек. Жалпы өлшемдері: ұзындығы — кемінде 1120 мм, ені — кемінде 980 мм, биіктігі — кемінде 850 мм. 7. Қабырғаға орнатылатын желдеткіш сорғыш, саны 1 данадан кем емес. Қоғамдық тамақтандыру орындарындағы, асханалар мен ас үй жиһаздарындағы буларды, майлы түтіндерді, иістерді және тамақты термиялық өңдеу өнімдерін кетіруге арналған қабырғаға орнатылатын сорғыш. Орнату түрі - қабырғаға орнатылады. Құрылым майды ұстайтын лабиринт сүзгісімен, кіріктірілген сорғыш электр желдеткішімен және жұмыс аймағын жарықтандыру жүйесімен жабдықталуы керек. Корпус тот баспайтын болаттан жасалған болуы керек. Жалпы өлшемдері: ұзындығы - кемінде 900 мм, ені - кемінде 800 мм, биіктігі - кемінде 350 мм. Қуат көзінің кернеуі - 220 В. Номиналды қуаты - 0,09 кВт-тан аспайды. Жабдық ластанған ауаны тиімді кетіруді, май бөлшектерін ұстап тұруды және сүзгілерді тазалаудың оңайлығын қамтамасыз етуі керек. 8. Өндірістік үстел (1200х600х870) саны 15 данадан кем емес. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханалар мен ас үй жиһаздарында тамақ өнімдерін дайындауға, өңдеуге және кесуге арналған дайындау және өндіру үстелі. Орнату түрі - қабырғаға орнатылады. Үстелдің дизайны - жиналатын және жиналатын. Үстел үсті тот баспайтын болаттан, жақтауы - мырышталған болаттан жасалуы керек. Үстел бір қабырғаға орнатылатын бүйірмен және төменгі торлы сөремен жабдықталуы керек. Құрылым үстелдің тұрақты орналасуын қамтамасыз ету үшін тіректердің

	биіктігін реттеу мүмкіндігін қамтамасыз етуі керек. Жалпы өлшемдері: ұзындығы - кемінде 1200 мм, ені - кемінде 600 мм, биіктігі - кемінде 870 мм. Үстел үсті бетіне біркелкі таралған рұқсат етілген жүктеме - кемінде 105 кг. Өнімнің салмағы - 23,3 кг-нан аспауы керек. 9. Раковина (1200х600х850) саны 2 данадан кем емес. Екі секциялы раковина, қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй жиһаздарында ас үй ыдыстарын, инвентаризация мен ас үй жабдықтарын жууға арналған. Құрылым екі жуу бөлігінен тұруы керек. Жұмыс ыдыстары дәнекерленген тот баспайтын болаттан жасалуы керек. Рама және тірек элементтері құрылымның беріктігі мен тұрақтылығын қамтамасыз етуі керек. Жалпы өлшемдері: ұзындығы - кемінде 1200 мм, ені - кемінде 600 мм, биіктігі - кемінде 850 мм. Жуу бөліктерінің тереңдігі ыдыстар мен инвентаризацияны жууды жеңілдетуі керек. Беті коррозияға, ылғалға және жуғыш заттарға төзімді болуы керек, үнемі зарарсыздандыруға жарамды болуы керек. 10. Ас үй ыдыстарына арналған шкаф, тот баспайтын болаттан жасалған, кемінде 1000 х 400 мм, саны кемінде 5 дана. Бұл шкаф тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй жиһаздарында ас үй ыдыстарын, ыдыс-аяқтарды және керек-жарақтарды сақтауға арналған. Шкаф корпусы коррозияға және ылғалға төзімді тот баспайтын болаттан жасалуы керек. Дизайн ас үй ыдыстарын ыңғайлы және қауіпсіз сақтауды, сондай-ақ оларды зарарсыздандыру мүмкіндігін қамтамасыз етуі керек. Жалпы өлшемдері: ұзындығы - кемінде 1000 мм, ені - кемінде 400 мм. 11. Ыдыс кептіргіш сөресі (кемінде 2 бірлік). Сөре асханаларда, ас үй аймақтарында және қоғамдық тамақтандыру орындарында тәрелкелерді сақтауға және көрсетуге арналған. Құрылым тәрелкелерді қоюға арналған төрт сөремен жабдықталуы керек. Сөренің жақтауы мырышталған болаттан, ал сөрелер тот баспайтын болаттан жасалуы керек. Кемінде 4 сөре болуы керек. Бір сөреге рұқсат етілген ең жоғары жүктеме кемінде 31 кг. Жалпы өлшемдері: ені - кемінде 1200 мм, тереңдігі - кемінде 300 мм, биіктігі - кемінде 1600 мм. Өнімнің салмағы - 21,4 кг-нан аспайды. 12. Өнеркәсіптік ыдыс жуғыш машина, саны 1 данадан кем емес. Күмбез тәрізді ыдыс жуғыш машина, қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй жиһаздарында ыдыс-аяқтарды, стақандарды және ас үй ыдыстарын жууға арналған. Жабдық түрі — бір камералы өнеркәсіптік ыдыс жуғыш машина. Басқару — электронды. Корпус тот баспайтын болаттан жасалған болуы керек. Номиналды қуат көзінің кернеуі 380 В-тан кем емес. Номиналды қуат тұтынуы 6550 Вт-тан кем емес. Машина жеткізу жинағына кіретін жуғыш зат диспенсерімен және шайғыш зат диспенсерімен жабдықталуы керек. Жуылған пластиналардың максималды диаметрі 320 мм-ден кем емес. Стақандардың максималды биіктігі 320 мм-ден кем емес. Кассетаның өлшемі 500 × 500 мм-ден кем емес. Жалпы өлшемдері: ұзындығы — 740 мм-ден аспайды, ені — 900 мм-ден аспайды, биіктігі — 1485 мм-ден кем емес. Жабдықтың салмағы 120 кг-нан аспайды. 13. Ыстыққа төзімді тот баспайтын болаттан жасалған қабырғаға орнатылатын сорғыш,

	кемінде 1300 х 900 х 350 мм, саны кемінде 2 дана. Тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй аймақтарында тамақ дайындау кезінде пайда болатын буды, ыстық ауаны, май буларын және иістерді кетіруге арналған қабырғаға орнатылатын сорғыш. Корпус жоғары температураға, ылғалға және коррозияға төзімді ыстыққа төзімді тот баспайтын болаттан жасалуы керек. Орнату түрі: қабырғаға орнатылады. Габариттік өлшемдері: ұзындығы - кемінде 1300 мм, ені - кемінде 900 мм, биіктігі - кемінде 350 мм. 14. Бір секциялы раковина, кемінде 1 дана, қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй жиһаздарында ас үй ыдыстарын, инвентарьлары мен керек-жарақтарын жууға арналған. Орнату түрі — еденге қойылатын. Құрылысы — ашық, дәнекерленген. Жуу секцияларының саны — кемінде 1 дана. Раковина материалы — тот баспайтын болат. Рамка мырышталған болаттан жасалуы тиіс. Раковинаның өлшемдері: ұзындығы — кемінде 500 мм, ені — кемінде 500 мм, тереңдігі — кемінде 300 мм. Өнімнің жалпы өлшемдері: ұзындығы — кемінде 600 мм, ені — кемінде 600 мм, биіктігі — кемінде 850 мм. Жұмыс беті қарастырылмаған. Өнімнің салмағы — 12 кг-нан аспайды. 15. Шкаф пеші (ең аз саны: 1 дана). Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй құрылғыларында тамақ өнімдерін пісіруге, қуыруға, қуыруға және термиялық өңдеуге арналған электр пеші. Жабдықта 9 пісіру науасына дейін сыйымдылығы бар кемінде 3 жұмыс камерасы болуы керек. Корпус тот баспайтын болаттан жасалған болуы керек. Жалпы өлшемдері: ұзындығы — кемінде 1700 мм, ені — кемінде 810 мм, биіктігі — кемінде 1630 мм. Номиналды қуаты — кемінде 26400 Вт. Қуат көзінің кернеуі — 380 В. Температураны басқару диапазоны — 0 °С-тан +400 °С-қа дейін. Басқару түрі — электромеханикалық. 16. 6 оттығы бар электр плитасы, саны 1 данадан кем емес. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй жиһаздарында тамақ өнімдерін пісіруге, қуыруға және термиялық өңдеуге арналған. Орнату түрі - еденге қойылатын. Қуат көзі - электр. Корпус тот баспайтын болаттан жасалған болуы керек. Жұмыс беті тұтас, тікбұрышты, шойыннан жасалған. Оттықтар саны - кемінде 6 дана. Оттық түрі - шойын. Қыздыру аймақтарының саны - кемінде 6. Номиналды қуат көзінің кернеуі - 380 В. Номиналды қуат тұтынуы - кемінде 23 кВт. Жұмыс температурасының диапазоны - +50 °С-тан +400 °С-қа дейін. Жалпы өлшемдері: ұзындығы - кемінде 1370 мм, ені - кемінде 900 мм, биіктігі - кемінде 860 мм. Жабдықтың салмағы - 190 кг-нан аспайды. , көлемі 1 данадан кем емес, кемінде 60 л болатын тамақ қазандығы . Орындалу түрі - стационарлық. Электр желісіне қосылу - 380 В. Қазандықтың пайдалы көлемі кемінде 60 л. Пісіру ыдысының диаметрі кемінде 425 мм. Ең жоғары жұмыс температурасы 100 °С-тан кем емес. Қыздыру элементтерінің (ТЕN) саны - кемінде 3 дана. Номиналды қуат тұтынуы - кемінде 9,1 кВт. Жалпы өлшемдері: ені - кемінде 641 мм, тереңдігі - кемінде 1015 мм, биіктігі - кемінде 1030 мм. Жабдықтың салмағы - 95 кг-нан аспайды. 18. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда

	және ас үй жиһаздарында қуыруға, бұқтыруға, қуыруға және әртүрлі тағамдарды дайындауға арналған, кемінде 1 дана еңкейтілетін таба. Жабдық түрі — еденге қойылатын. Электр желісіне қосылу — 380 В. Ыдысты қолмен еңкейту керек. Ыдыстың пісіру алаңы кемінде 0,27 м². Ыдыстың сыйымдылығы кемінде 40 л. Температураны реттеу диапазоны +20 °С-тан +270 °С-қа дейін. Номиналды қуат тұтынуы кемінде 9 кВт. Жалпы өлшемдері: ені — кемінде 840 мм, тереңдігі — кемінде 1050 мм, биіктігі — кемінде 940 мм. Жабдықтың салмағы — 94 кг-нан аспайды. 19. Орнатылатын сорғыш (1800х900х450 см) - кемінде 2 дана. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй жиһаздарында тамақ дайындау кезінде пайда болатын буды, ыстық ауаны, май буларын және иістерді кетіруге арналған қабырғаға орнатылатын сорғыш. Корпус ылғалға, жоғары температураға және коррозияға төзімді тот баспайтын болаттан жасалуы керек. Орнату түрі: қабырғаға орнатылады. Габариттік өлшемдері: ұзындығы - кемінде 1800 мм, ені - кемінде 900 мм, биіктігі - кемінде 450 мм. 20. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй құрылғыларында тамақ өнімдерін сақтауға және дайындауға арналған тоңазытқыш үстелшелер (кемінде 2 дана) . Тоңазытқыш қондырғысының орналасқан жері — бүйірлік. Температура диапазоны — -2 °С-тан +10 °С-қа дейін. Тоңазытқыш камерасының пайдалы көлемі — кемінде 320 л. Жұмыс беті мен үстел үсті тот баспайтын болаттан жасалуы тиіс. Үстел үсті артқы панельмен жабдықталуы тиіс. Дизайны — гастрономиялық стандарт. Есіктер саны — кемінде 2 дана. Қуат көзінің кернеуі — 220 В. Жалпы өлшемдері: ені — 1200 мм-ден аспайды, тереңдігі — 705 мм-ден аспайды, биіктігі — 910 мм-ден аспайды. Жабдықтың салмағы — 130 кг-нан аспайды. 21. Тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй құрылғыларында үздіксіз жылыту және ыстық сумен жабдықтауға арналған электр шәйнектері (кемінде 2 дана) . Бак сыйымдылығы: кемінде 30 литр. Қосылу: сумен жабдықтау жүйесіне. Сыйымдылығы: кемінде 90 литр/сағ. Қуат көзі: 220 В. Номиналды қуат тұтынуы: кемінде 3 кВт. Жалпы өлшемдері: ені: 190 мм-ден аспайды, тереңдігі: 340 мм-ден аспайды, биіктігі: 740 мм-ден аспайды. Жабдықтың салмағы: 9,3 кг-нан аспайды. 22. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй құрылғыларында тамақ өнімдерін жылытуға, пісіруге және ерітуге арналған микротолқынды пештер (кемінде 2 дана). Ішкі камера көлемі кемінде 25 литр. Басқару түрі механикалық. Қуат көзінің кернеуі 220 В. Номиналды қуат тұтынуы кемінде 0,9 кВт. Габариттік өлшемдері: ені - 490 мм-ден аспайды, тереңдігі - 430 мм-ден аспайды, биіктігі - 280 мм-ден аспайды. Жабдықтың салмағы - 13,6 кг-нан аспайды. 23. Электронды порциялы таразылар 10 кг, кемінде 3 дана. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй жиһаздарында тамақ өнімдерін, ингредиенттерді және дайын өнім порцияларын дәл өлшеуге арналған. Таразы түрі - порция. Максималды өлшеу шегі - кемінде 10 кг. Өлшеу ажыратымдылығы - 2 г аспайды. Дисплей түрі - люминесцентті. Платформаның өлшемдері: ені -

	кемінде 335 мм, тереңдігі - кемінде 210 мм. Қуат көзінің кернеуі - 220 В. Қуат тұтынуы - 0,007 кВт аспайды. Габариттік өлшемдері: ені - кемінде 352 мм, тереңдігі - 325 мм, биіктігі - 95 мм аспайды. Жабдықтың салмағы - 4,1 кг аспайды. 24. Раковина кемінде 3 дана (1800х600х850) болуы керек. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй жиһаздарында ас үй ыдыстарын, инвентаризациясы мен жабдықтарын жуу және шаюға арналған. Орнату түрі - еденге қойылатын. Құрылымы - ашық, дәнекерленген. Жуу бөліктерінің саны - кемінде 3 дана. Раковиналардың материалы - AISI 201 маркалы немесе оған баламалы тот баспайтын болат. Рама мырышталған болаттан жасалуы керек. Әрбір раковинаның өлшемдері: ұзындығы - кемінде 500 мм, ені - кемінде 500 мм, тереңдігі - кемінде 300 мм. Өнімнің жалпы өлшемдері: ұзындығы - кемінде 1800 мм, тереңдігі - кемінде 600 мм, биіктігі - кемінде 850 мм. Жұмыс беті қарастырылмаған. Құрылым бүйірлік және жиекпен жабдықталуы керек. Өнімнің салмағы - 27 кг-нан аспауы керек. 25. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй құрылғыларында азық-түлік өнімдері мен дайын өнімдерді сақтауға арналған тоңазытқыш шкаф, саны 2 данадан кем емес. Температура диапазоны — 0 °С-тан +6 °С-қа дейін. Камераның пайдалы көлемі — 700 л-ден кем емес. Салқындату түрі — динамикалық, салқындатылған ауаның мәжбүрлі айналымымен. Тоңазытқыш қондырғысы кіріктірілген болуы керек. Есік түрі — қатты. Салқындатқыш — R290 немесе оған баламалы. Қуат көзінің кернеуі — 220 В. Қуат тұтынуы — 0,35 кВт-тан аспайды. Жалпы өлшемдері: ені — 697 мм-ден аспайды, тереңдігі — 925 мм-ден аспайды, биіктігі — 1960 мм-ден аспайды. Жабдықтың салмағы — 112 кг-нан аспайды. 26. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй құрылғыларында ет тураууға және фарш дайындауға арналған кәсіби ет тартқыш, саны 1 данадан кем емес. Жабдық түрі — стандартты ет тартқыш. Орнату түрі — үстел үсті. Басқару түрі — электромеханикалық. Сыйымдылығы — кемінде 50 кг/сағ. Жұмыс жылдамдықтарының саны — кемінде 1. Ең жоғары айналу жылдамдығы — кемінде 190 айн/мин. Корпус және жұмыс элементтері тот баспайтын болаттан жасалуы тиіс. Жабдық қызып кетуден қорғау жүйесімен жабдықталуы тиіс. Номиналды қуат көзінің кернеуі — 220 В. Номиналды қуат тұтынуы — кемінде 850 Вт. Тордың диаметрі — кемінде 6 мм. Пышақ және тиеу бункерінің материалы — тот баспайтын болаттан жасалған. Жобада жұмыс бетінде тұрақты орналастыру үшін резеңкеленген аяқтар болуы керек. Жалпы өлшемдері: ұзындығы — 380 мм-ден аспайды, ені — 215 мм-ден аспайды, биіктігі — 420 мм-ден аспайды. Жабдықтың салмағы — 18 кг-нан аспайды. 27. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй жиһаздарында тамақ өнімдерін мұздатуға және ұзақ мерзімді сақтауға арналған мұздатқыш камера (ең аз саны: 1 дана) . Температура диапазоны: -18°С-тан -22°С-қа дейін. Мұздатқыш бөлімінің пайдалы көлемі: кемінде 520 л. Орнату түрі: көлденең. Габариттік өлшемдері: ұзындығы: 1600 мм-ден аспайды, ені: 600 мм-ден аспайды, биіктігі: 840

	мм-ден аспайды. Қуат көзі: 220 В. Қуат тұтынуы: 2,0 кВт-тан аспайды. 28. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй жиһаздарында көкөністер мен басқа да тамақ өнімдерін кесуге, ұсақтауға және турауға арналған өнеркәсіптік көкөніс кескіш (ең аз саны: 1 дана). Орнату түрі: үстел үсті. Өнімділігі: кемінде 100 кг/сағ. Жиынтықта кемінде 5 ауыстырылатын кесу дискісі бар. Жабдық корпусы алюминийден жасалған болуы керек. Қуат көзінің кернеуі: 220 В. Номиналды қуат тұтынуы: кемінде 0,55 кВт. Жалпы өлшемдері: ені: 448 мм-ден аспайды, тереңдігі: 240 мм-ден аспайды, биіктігі: 500 мм-ден аспайды. Жабдықтың салмағы: 21,4 кг-нан аспайды. 29. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй қондырғыларында картоп пен басқа да тамыржемістерді механикалық түрде тазартуға арналған картоп аршатын машина (ең аз саны: 1 дана). Тиеу камерасының сыйымдылығы: кемінде 7 кг. Өнімділігі: кемінде 150 кг/сағ. Жабдық сумен жабдықтау жүйесіне қосылуы керек. Басқару түрі: механикалық. Жұмыс механизмінің айналу жылдамдығы: кемінде 1500 айн/мин. Қуат көзінің кернеуі: 380 В. Номиналды қуат тұтынуы: кемінде 0,75 кВт. Корпус тот баспайтын болаттан жасалған болуы керек. Жалпы өлшемдері: ені: ең көбі 650 мм, тереңдігі: ең көбі 410 мм, биіктігі: ең көбі 820 мм. Жабдықтың салмағы: ең көбі 46 кг. 30. Өндірістік сөрелердің саны кемінде 10 дана. Тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй аймақтарында ыдыс-аяқтарды, ас үй құралдарын, тамақ өнімдерін және керек-жарақтарды сақтауға арналған. Құрылым төрт берік сөремен жабдықталуы керек. Рама мен сөрелер коррозияға және ылғалға төзімді тот баспайтын болаттан жасалуы керек. Кемінде төрт сөре болуы керек. Бір сөреге біркелкі бөлінген рұқсат етілген ең жоғары жүктеме кемінде 80 кг құрайды. Жалпы өлшемдері: ені — кемінде 1200 мм, тереңдігі — кемінде 600 мм, биіктігі — кемінде 1800 мм. 31. Гастронорм контейнерлеріне арналған түйреуіші бар арба, саны 1 данадан кем емес , қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде, асханаларда және ас үй бөлімшелерінде гастронорм контейнерлері мен пісіру парақтарын орнатуға, сақтауға және тасымалдауға арналған. Орнатылған гастронорм контейнерлерінің түрі GN 1/1. Деңгейлер саны 14 данадан кем емес. Жүк көтергіштігі 100 кг-нан кем емес. Конструкция гастронорм контейнерлерін ыңғайлы орналастыруды және қауіпсіз тасымалдауды қамтамасыз етуі керек. Рама тот баспайтын болаттан жасалуы керек. Арба қозғалуға арналған, тұрақтылық пен маневрлілікті қамтамасыз ететін дөңгелектермен жабдықталуы керек. Жалпы өлшемдері: ұзындығы - кемінде 565 мм, ені - кемінде 395 мм, биіктігі - кемінде 1519 мм. Өнімнің салмағы 20 кг-нан аспауы керек. 32. Кәсіби кастрюльдер, кемінде 1 дана. Тамақ өнімдерін пісіруге және жылытуға арналған кастрюльдер жиынтығы. Жиынтыққа мыналар кіруі керек: Диаметрі кемінде 24 см және сыйымдылығы кемінде 6 л кастрюль — қақпағы бар 1 дана. Диаметрі кемінде 20 см және сыйымдылығы кемінде 3,5 л кастрюль — қақпағы бар 1 дана. Диаметрі кемінде 2 см және сыйымдылығы кемінде 3 л кастрюль —

	қақпағы бар 1 дана. Диаметрі кемінде 16 см және сыйымдылығы кемінде 2 л кастрюль — қақпағы бар 1 дана. Диаметрі кемінде 16 см және сыйымдылығы кемінде 1,5 л кастрюль — қақпағы жоқ 1 дана. Кастрюльдер тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдан жасалған, берік конструкцияға ие және пайдалануға және зарарсыздандыруға оңай болуы керек. 33. Пышақтар мен кесу тақтайшалары жиынтығы, кемінде 2 дана. Тамақтандыру мекемелерінде, кафелерде, мейрамханаларда, асханаларда және тамақ өндірісі нысандарында кәсіби және тұрмыстық пайдалануға арналған тіреуіші бар ас үй пышақтары жиынтығы. Жиынтықта әртүрлі мақсаттарға арналған кемінде 4 пышақ болуы керек: жүзі кемінде 200 мм аспаз пышағы, жүзі кемінде 205 мм кесу пышағы, жүзі кемінде 125 мм болатын тұрмыстық пышағы және жүзі кемінде 90 мм болатын аршып кесетін пышақ. Пышақ жүздері тұтас соғылған және коррозияға төзімді тот баспайтын болаттан жасалған болуы керек. Жүздер екі жағынан да қайралған. Болаттың Роквелл бойынша қаттылығы кемінде 52 HRC болуы керек. Пышақтар өте берік, өткір кесу жиегіне ие болуы және механикалық зақымданулар мен деформацияларға төзімді болуы керек. Пышақ тұтқалары берік, тозуға төзімді материалдан жасалған болуы керек және пайдалану кезінде ыңғайлы және сенімді ұстауды қамтамасыз етуі керек. Тұтқаның пішіні эргономикалық болуы керек. Жиынтықта ағаштан немесе осыған ұқсас берік материалдан жасалған, жиынтықтағы барлық пышақтарды ықшам және қауіпсіз сақтауды қамтамасыз ететін пышақ сақтауға арналған тіреуіш болуы керек. 34. Саны 100 данадан кем емес оқушыларға арналған науалар . Полипропиленнен жасалған. Өлшемдері: ұзындығы – кемінде 450 мм, ені – кемінде 350 мм. Науа жеңіл, берік, соққыға төзімді, механикалық кернеуге төзімді, тазалауға оңай және ГОСТ талаптарына сай болуы керек. Қайта пайдалануға арналған. 35. Тамақтандыру мекемелері мен ас үй жиһаздарында қамыр илеу, көпірту және әртүрлі өнімдерді араластыруға арналған планеталық араластырғыш (ең аз саны: 1 дана). Орнату түрі: еденге қойылатын. Ыдыс сыйымдылығы: кемінде 10 л. Бас көтеру механизмі: бекітілген көлденең. Жылдамдықтар саны: кемінде 3. Көпірткіштің айналу жылдамдығы: 110-нан 355 айн/мин-ге дейін. Қоректендіру кернеуі: 220 В. Қуаты: кемінде 0,45 кВт. Жалпы өлшемдері: ені: кемінде 432 мм, тереңдігі: кемінде 452 мм, биіктігі: кемінде 606 мм. Салмағы: ең көбі 53 кг. 36. Тамақтандыру мекемелері мен ас үй жиһаздарында нан өнімдерін біркелкі қалыңдықтағы кесектерге автоматты түрде кесуге арналған нан кескіш (ең аз саны: 1 дана) . Орнату түрі: үстел үсті. Қуаты: кемінде 0,37 кВт. Қоректендіру кернеуі: 220 В. Габариттік өлшемдері: ұзындығы: кемінде 650 мм, ені: кемінде 770 мм, биіктігі: кемінде 770 мм. 37. Кәсіби блендер (кемінде 1 дана). Сусындарды, коктейльдерді және басқа да тамақ өнімдерін араластыруға, тарауға және дайындауға арналған. Құмыраның жалпы сыйымдылығы: кемінде 2,5 литр. Құмыралар саны: кемінде 1 дана. Жылдамдықты басқару түрі: тегіс. Импульстік режим және мұзды ұсақтау функциясы қолжетімді. Қуат кернеуі: 220

	В. Қуаты: кемінде 1,3 кВт. Корпус және құмыра материалы: пластик. Жалпы өлшемдері: ені: кемінде 329 мм, тереңдігі: кемінде 354 мм, биіктігі: кемінде 455 мм. Салмағы: 3,8 кг-нан аспайды. 38. Лас ыдыс үстелі (кем дегенде 1 дана). Тамақтандыру мекемелері мен ас үй аймақтарында пайдаланылған ыдыстарды жуу алдында жинауға және уақытша сақтауға арналған лас ыдыс үстелі. Құрылым толығымен тот баспайтын болаттан жасалуы керек. Жұмыс ыдысы дәнекерленген қосылыстарсыз, біркелкі тартылуы керек. Үстел лас ыдыстарды оңай салу үшін ыдыс жуғыш машинаға орнатуға және қосуға арналған болуы керек. 39. Таза ыдыстарға арналған үстел, саны 1 бірліктен кем емес. Таза ыдыстарға арналған үстел тамақтандыру мекемелері мен ас үй аймақтарында жуылған ыдыстарды орналастыруға және уақытша сақтауға арналған. Құрылым толығымен тот баспайтын болаттан жасалуы керек. Үстел таза ыдыстарды оңай түсіру үшін ыдыс жуғыш машинаға бекітуге арналған болуы керек. 40. Тамақтандыру кезінде жеке пайдалануға арналған, кемінде 150 дана тәрелкелер, кеселер және ас құралдары жиынтығы . Жиынтыққа мыналар кіруі керек: 1 тәрелке, 1 кесе, 1 ас қасық, 1 шай қасық және 1 шанышқы. Ас құралдары тамақпен жанасуға арналған материалдардан жасалуы керек, ал ас құралдары берік, пайдалануға оңай және коррозияға төзімді болуы керек. Оқу материалы. 41. Қауіпсіздік терминалы, саны 1 бірліктен кем емес. Қауіпсіздік терминалы мектеп оқушыларының білімін арттыру және төтенше жағдайларда қауіпсіз мінез-құлық дағдыларын дамыту мақсатында білім беру және ақпараттық бейнероликтерді көрсетуге арналған болуы керек. Білім беру функциясынан басқа, терминал автоматты дефибриллятор, алғашқы медициналық көмек жинағы, жедел жәрдем сөмкесі, өрт көрпесі, өрт сөндіргіш, фонарь және т.б. сияқты маңызды алғашқы медициналық көмек және төтенше жағдайларға жауап беру жабдықтарымен жабдықталуы керек. Заманауи технологиялар мен кіріктірілген құтқару құралдарының үйлесімінің арқасында терминал тек қауіпсіз мінез-құлықты үйретіп қана қоймай, сонымен қатар шұғыл көмек көрсетуге және төтенше жағдайлар қызметтері келгенге дейін қиын жағдайда адамның өмірін сақтап қалуға мүмкіндік беруі керек. Бұл құрылғыны тек білім беру құралы ғана емес, сонымен қатар оқытуды, алдын алуды және көмекті бір кешенде біріктіретін интеллектуалды қауіпсіздік станциясына айналдыруы керек. Қайта ойнатылған материалдардың тақырыптары кем дегенде: өрт қауіпсіздігі, жер сілкінісі кезіндегі әрекеттер , терроризмге қарсы күрес , алғашқы медициналық көмектің негізгі шаралары және электрмен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік шараларын қамтиды. Терминал бейнелерді автоматты түрде және пайдаланушы анықтайтын ойнатуды қамтамасыз етуі, сенсорлық басқару элементтері, танымал бейне форматтарын қолдауы (кемінде MP4, кемінде AVI, кемінде MKV және т.б.), сондай-ақ мазмұнды кемінде USB дискісі арқылы және желі (LAN/Wi-Fi) арқылы жаңарту мүмкіндігі болуы керек. Құрылғы рұқсатсыз кіруден қорғалған болуы керек және оператордың араласуынсыз толық автоматты режимде жұмыс істеуі

	керек. Техникалық сипаттамалар Диагоналы кемінде 32 дюйм, ажыратымдылығы кемінде Full HD (кемінде 1920 × 1080) болатын сенсорлық дисплей Сенсор түрі: е кем емес сыйымдылықты және инфрақызыл, саусақпен басқаруды қолдайды Процессор : иә Жедел жады: 4 ГБ кем емес Ішкі жад: 64 ГБ кем емес (SSD және eMMC кем емес) Қосылымдар : USB кем емес, RJ-45 кем емес , HDMI кем емес (қосымша), Wi-Fi кем емес Кіріктірілген динамиктер : 2×5 Вт кем емес Қуаты: 220 В кем емес, кернеудің күрт өзгеруінен қорғалған Корпус : металл кем емес , вандалға төзімді, қабырға-еден дизайны, қалыңдығы 1,2 мм кем емес көміртекті болаттан жасалған, коррозияға қарсы ұнтақ жабыны Корпус өлшемі: ені 500 мм кем емес, биіктігі 1800 мм кем емес, тереңдігі 200 мм кем емес. Үздіксіз қуат көзі блогы (ҮҚБ), қуат көзі ажыратылған кезде 24 сағаттан аспайтын автономды жұмыс істейді. Шу деңгейі : 40 дБ-ден аспайды. Жұмыс жағдайлары: температура 25°C-тан кем емес, ылғалдылық 60%-дан аспайды, конденсациясыз. Ішкі орнатуға арналған болуы керек (фойелер, дәліздер, жиналыс залдары, күту аймақтары) Кем дегенде жасанды интеллект (ЖИ) бар чатбот Қауіпсіздік талаптары Корпус материалдары улы заттар шығармайды Электр қауіпсіздігі класы: II-ден төмен емес Өткір бұрыштар немесе ашық сымдар жоқ. Жеткізу жиынтығы 41.1. Қауіпсіздік терминалы кемінде 1 дана. Қосымша жабдықтар. 41.1.1. Дефибриллятор кемінде 1 дана. Қарыншалық фибрилляция және тахикардия кезінде жүректің қалыпты ырғағын қалпына келтіру үшін қуатты электрлік импульсті пайдаланатын медициналық құрылғы. Оны кәсіби емес адамдар қоғамдық орындарда қолдана алады. Функциялар: жүректі уақытша тоқтату үшін электрлік импульс тудыруы керек; жүрек ырғағын талдауы керек; босату қажеттілігін дербес анықтауы керек; операторға дауыстық командалар беруі керек. 41.1.2. Фонарь кемінде 1 дана. Жұмыс уақыты: 140 сағаттан аспайды Жарық ағынының диапазоны : кемінде 380 м Ылғалдан қорғау: кемінде IPX7 Корпус: кемінде анодталған алюминий 6061-T6 Батарея : кемінде 26650 × 1 (кемінде 5000 мАч) Зарядтау: кемінде USB Type-C (кемінде 5 В/2 А) Зарядтау уақыты: 4 сағаттан аспайды Салмағы: кемінде 265 г, өлшемдері 164 × 34 × 59 мм. 41.1.3. Алғашқы медициналық көмек жинағы, кемінде 1 дана. Медициналық құралдардың стандартты жиынтығы болуы керек. Негізгі санаттар: 41.1.3.1. Таңғыш материалдар, кем емес: таңғыштар, мақта, майлықтар, жабысқақ пластырь, байлау, таңғыштар. 41.1.3.2. Антисептиктер, кем емес: сутегі асқын тотығы, хлоргексидин, повидон-йод, антисептикалық майлықтар. 41.1.3.3. Қан кетуді тоқтату құралдары, кем емес: жгут, таңғыш, гемостатикалық агент. 41.1.3.4. Иммобилизация, кем емес: шиналар, байлау. 41.1.3.5. Күйіктер кезіндегі алғашқы көмек, кем емес: гидрогель, стерильді майлықтар. 41.1.3.6. Жарақаттар кезіндегі алғашқы көмек, кем емес: суық пакет, серпімді таңғыш. 41.1.3.7. Көзге арналған құралдар, кем емес: тұзды ерітінді, кем емес Albucid тамшылары. 41.1.3.8. Реанимация, кем емес: маска-клапан, қолғаптар, маскалар. 41.1.3.9. Құралдар, кем емес: қайшы,

	пинцет, түйреуіштер. 41.1.3.10. термометр, 41.1.3.11. тонометр, 41.1.3.12. импульстік оксиметр, 41.1.3.13 блокнот, 41.1.3.14 қалам. 41.2. Отқа төзімді мата кемінде 1 дана. Ол А, В, Е класты өрттерді оқшаулауға және өрт жұмыстары кезінде құрылымдарды қорғауға арналған болуы керек. 41.3. Өрт сөндіргіш кемінде 1 дана. Портативті ұнтақтан (ОР) кем емес, қайта зарядталатын. Параметрлері: жұмыс қысымы 1,5 МПа кем емес, ағын ұзындығы 6,5 м кем емес, заряд салмағы 10 кг кем емес, жеткізу ұзақтығы 15 секундтан кем емес, өрт сөндіру қуаты артық емес 100 м^2. 41.4. Амбу сөмкесі кем дегенде 1 дана. Ересектерде, балаларда және жаңа туған нәрестелерде өкпені жасанды желдетуге (ЖЖЖ) арналған болуы керек. Ерекшеліктері: Кем дегенде латекссіз, улы емес материалдардан жасалған болуы керек; стерилизациялануы керек (қайта пайдалануға болатын модельдер үшін); кем дегенде ISO 5356-1 стандарттарына сәйкес келуі керек (кем дегенде 22/15 мм); оттегін резервуар пакеті арқылы жеткізу мүмкін. Кемінде: 41.4.1. қол сөмкесінің, 41.4.2. пациент клапанының, 41.4.3. бетпердесінің, 41.4.4. оттегі түтігінің, 41.4.5. резервуарлық сөмкенің, 41.4.6. нұсқаулықтың, 41.4.7. өнім паспортының толық жиынтығы. 41.5. 1 данадан кем емес ысқырық шығарыңыз. 41.6. Кем дегенде 1 жұп қолғап. 41.7. Қайшы кем дегенде 1 дана. 41.8. Маска кемінде 1 дана. 41.9. Лезде салқындату, кемінде 1 дана. 41.10. Әйнек сындырғыш балға кем дегенде 1 дана. Мазмұны бар алдын ала орнатылған және жүктеуге дайын бағдарламалық жасақтама. Терминалды бағдарламалық жасақтама. Тақырыптық санаттарды (өрт қауіпсіздігі, жер сілкінісі және т.б.) таңдауға арналған мәзірі бар интуитивті интерфейс болуы керек. Екі тілді интерфейс: орыс және қазақ тілдері. Қуат берілген кезде автоматты түрде іске қосылуы керек. Ойнату кестесін орнату. Мазмұнды қайта ойнату. Қолданбадан шығуды бұғаттау. Кем дегенде USB және қашықтан басқару құралынан ойнату (LAN/Wi-Fi) Бейнелерді, суреттерді және мәтіндерді жариялау. Бейне талаптары форматы: MP4-тен кем емес (H.264-тен кем емес), AVI, MKV форматтарын қолдау; ажыратымдылығы: Full HD-ден кем емес (1920×1080 пиксельден кем емес); кадр жиілігі: 25 кадр/сек; дыбыс жиілігі: стереодан кем емес, 128 кбит/с; дыбыстық сигнал: кәсібиден кем емес (орыс және қазақ тілдерінде); субтитрлер: екі тілде де талап етілетіннен кем емес; Көрнекі диаграммалар, иллюстрациялар, инфографика болуы керек Стресстік немесе жарақаттық көріністерден аулақ болуы керек. Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігінің, Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрлігінің және Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің талаптарына сәйкес келуі тиіс. Білім беру бейнероликтері кем дегенде: 41.11. Алғашқы медициналық көмек (кеңейтілген нұсқасы): 41.11.1 Жалпы түсінік және алгоритм. 41.11.2 Жарақат кезіндегі көмек. 41.11.3. Күйік кезінде көмек. 41.11.4. Естен тану жағдайындағы әрекеттер. 41.11.5. Жүрек және тыныс алудың тоқтауы (ЖТЖ). 41.11.6. Сынықтар және шығып кетулер. 41.11.7. Мектептегі алғашқы медициналық көмек

	жинағының құрамы. 41.11.8. Жедел жәрдем шақыру тәртібі. 41.12. Техникалық қауіпсіздік (кеңейтілген нұсқа): 41.12.1. Өрт қауіпсіздігі. 41.12.2. Электр қауіпсіздігі. 41.12.3. Химия сабақтарындағы қауіпсіздік. 41.12.4. Физика сабақтарындағы қауіпсіздік. 41.12.5. Технология сабақтарындағы қауіпсіздік. 41.12.6. Спорт кезіндегі қауіпсіздік. 41.12.7. Дабыл жағдайындағы эвакуация жоспары және мінез-құлық. 41.12.8. Мұғалімдерге арналған қауіпсіздік нұсқаулығы. 41.13. Төтенше жағдайлардағы іс-қимылдар: 41.13.1. Жер сілкінісі кезінде. 41.13.2. Терроризмге қарсы қауіпсіздік. 41.13.3. Пайдаланушы нұсқаулығы. 41.13.4. AI көмекшісінің мүмкіндіктері. Жасанды интеллектпен жабдықталған қауіпсіздік терминалы Жасанды интеллект көмекшісінің функциялары: Білім беру мекемелеріндегі қауіпсіздік мәселелері бойынша кеңес беруі керек Жауаптар орыс және қазақ тілдерінде болуы керек. Көп сатылы диалогты қолдау . Сұрақтың тілін автоматты түрде анықтауы керек . Білім базасына негізделген жауаптар жасаңыз. Білім қоры: Алғашқы медициналық көмек, техникалық қауіпсіздік, өрт қауіпсіздігі, электр қауіпсіздігі, терроризмге қарсы күрес, жер сілкінісі және мұғалімдерге арналған нұсқаулықтар. Әрбір тақырыптың кемінде video_id бірегей идентификаторы болуы керек. Материалдар орыс және қазақ тілдерінде қолжетімді болуы керек. Қолдану жағдайлары Бейнеге қол жеткізу мәселесі → Мәтін мен бейне арасынан таңдаңыз Бейнесіз сұрақ → мәтіндік жауап Көп сатылы диалог → контекстті сақтау Қазақ тіліндегі сұрақ → қазақ тіліндегі жауап . Шектеулер: Жүйе тек берілген дерекқормен жұмыс істейді. Ол төтенше жағдайлар қызметтерін алмастырмауы керек. Ол медициналық немесе заңгерлік кеңес бермейді. Бейнелер тек пайдаланушының нақты өтініші бойынша ғана ұсынылуы керек. Қабылдау критерийлері Барлық тақырыптар бойынша дұрыс жауаптар Сұрақтың тілін анықтау Бар болса, бейнені ұсыну Ақпарат жоқ болған жағдайда хабарлау Бейне мен мәтінді дұрыс көрсету Әлеуетті жеткізуші тендерлік құжаттамада жеткізушінің және (немесе) дилердің/дистрибьютордың Қазақстан Республикасының аумағында қолжетімділігін растайтын құжаттарды , өнімге эксклюзивті құқықтардың болуы туралы құжаттарды (қауіпсіздік бойынша бейнекурстарға арналған авторлық құқық, терминалға арналған авторлық құқық , жасанды интеллектпен чатботқа арналған авторлық құқық) ұсынуы тиіс. (Жасанды интеллект) пайдалы модельге патент). Өнімнің түпнұсқалығын тексеру үшін әлеуетті жеткізуші тендерлік құжаттамада дилерден/дистрибьютордан рұқсат хатын ұсынуы тиіс. Ашық тендер аяқталғаннан кейін қажетті хатқа қатысты кепілдік хатын беруге рұқсат етілмейді, себебі қажетті құжат әлеуетті жеткізушінің тендерлік өтінімді қарау кезеңінде лицензияланған, жалған емес бағдарламалық жасақтаманы және/немесе жабдықты жеткізуге заңды мүмкіндігін растайды. 42. Қуат кабелі және адаптерлер.

Ілеспе қызметтер (қажет болған жағдайда көрсетіледі) (тауарларды монтаждау, баптау, оқыту, тексеру және сынау)	Әлеуетті жеткізуші тауарларды пapсырыс берушінің мекенжайына жеткізуі, жиһаз жабдықтарын толық орнатуды орындауы, интерактивті және компьютерлік жабдықтарды орнатуы және барлық электрондық ресурстарды іске қосуы тиіс.
Әлеуетті өнім берушіні жеңімпаз деп айқындаған және онымен мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасасқан жағдайда әлеуетті өнім берушіге қойылатын талаптар(қажет болған жағдайда көрсетіледі) (көрсетілген мәліметтерді көрсетпегені және ұсынбағаны үшін әлеуетті өнім берушіні қабылдамауға әлеуетті өнім берушіні қабылдамауға жол берілмейді)	

Ескертпе:

1. Функционалдық, техникалық, сапалық, пайдалану, өзге де сипаттамалар, ілеспе қызметтер және орындаушыға қосымша шарттар бойынша әрбір талап жеке жолда көрсетіледі.
2. Техникалық ерекшелікте әлеуетті өнім берушіге қойылатын біліктілік талаптарын белгілеуге жол берілмейді.
3. Өзге құжаттарда техникалық ерекшелік талаптарын белгілеуге жол берілмейді.

*мәліметтер мемлекеттік сатып алу жоспарынан тартылады (автоматты түрде көрсетіледі).

Приложение 13
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых товаров (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Государственное учреждение "Управление образования Атырауской области"
Наименование организатора	Государственное учреждение "Управление по государственным закупкам и коммунальной собственности Атырауской области"
Номер лота	87378080
Наименование лота:	Кабинет учебный
Наименование кода Единого номенклатурного справочника товаров, работ, услуг*:	329953.000.000000
Наименование товара*:	Кабинет учебный
Единица измерения*:	Комплект
Количество(объем)*:	1
Цена за единицу, без учета налога на добавленную стоимость*:	75431034
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость*:	75431034
Условия поставки (в соответствии с ИНКОТЕРМС 2010)*:	DDP
Срок поставки*:	В течение 60 календарных дней со дня вступления договора в силу
Место поставки*:	Атырауская область, Махамбетский район
Размер авансового платежа*:	0

Наименование национальных стандартов, а при их отсутствии межгосударственных стандартов на закупаемые товары. При отсутствии национальных и межгосударственных стандартов указываются требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров, с учетом нормирования государственных закупок.	ГОСТ 22046—2016
Товар должен быть новым, неиспользованным, год выпуска не ранее (до трех лет) до даты заключения договора за исключением приобретения здания, строения, сооружения, помещения, имеющих нежилое назначение, авиационной техники	
Гарантийный срок (в месяцах)	24

Описание требуемых функциональных, технических, качественных, эксплуатационных и иных характеристик закупаемого товара	В соответствии с законом о государственных закупках, потенциальный поставщик, участвующий в закупке, должен отдельно указать в технических характеристиках наименование продукта с указанием торговой марки и/или товарного знака или знака обслуживания, модель, тип, страну происхождения, производителя с указанием места нахождения, год изготовления и гарантийный срок для всех предлагаемых товаров. Потенциальный поставщик должен предоставить техническую спецификацию о каждом комплектующем товаре по отдельности. Срок гарантии не менее 24 месяцев. 1. Стол обеденный не менее 1500х600х700мм количество не менее 25 шт. Стол обеденный, предназначенный для использования в столовых, учебных заведениях и помещениях общественного питания. Изготовлен из ламинированной древесно-стружечной плиты (ЛДСП). Габаритные размеры: длина — не менее 1500 мм, ширина — не менее 600 мм, высота — не менее 700 мм. Поверхность стола должна быть ровной, гладкой, устойчивой к истиранию и воздействию влаги. Конструкция должна быть прочной, устойчивой, без сколов, трещин и механических повреждений. Все торцы должны быть обработаны кромочным материалом. 2. Стулья обеденные количество не менее 110 шт. Основа стула металлическая, образует упор на четыре ноги, из трубы диаметром не менее 22мм, покрыта полимерной краской. Состоит из двух опор изогнутой формы в верхней части, при гибки заготовки необходимо, что бы с внутренней стороны угла трубы не образовывались складки (Гофра), так как они являются концентраторами напряжений и снижают прочность детали. Опоры между собой соединены трубами, к которым крепится сидение на шурупах. Опоры к полу имеют постепенное расширение для устойчивости стула, на концах опор пластиковые заглушки, защищающие пол от повреждений. Спинка и сидение выполнены из литого полипропилена, образует единую изогнутую форму. Углы сидения и спинки скруглены радиусами, спинка сиденья стула изготавливается эргономичной формой и имеет боковую поддержку для удобства сидящего. В середине спинки стула имеется отверстие в форме ручки для подъема и переноса стула. Вес не менее 6 кг. Обеспечивает материалу высокую стойкость к ударам, высокую жаропрочность и низкое дымообразование. Сопротивление к царапинам, стойкость к загрязнению, стойкость к действию водяного пара, огнестойкость, влагостойкость. Габаритные размеры не менее 430х430х450/810мм. Стул штабелируемый и имеет возможность быстрой сборки каркаса и сидения. Допустимый вес нагрузки не более 130. 3. Прилавок для подносов и приборов количество не менее 1 шт. Прилавок предназначен для хранения и размещения столовых приборов, подносов и хлебобулочных изделий в столовых и помещениях общественного питания. Изготовлен полностью из нержавеющей стали. Габаритные размеры: длина — не менее 630 мм, ширина — не менее 700 мм, высота — не менее 1320 мм. Гастроемкости должны входить в комплект поставки. С задней стороны должен быть предусмотрен открытый отсек для хранения инвентаря. Конструкция должна быть прочной, устойчивой, удобной в

	эксплуатации, без деформаций и механических повреждений. 4. Витрина, охлаждаемая количество не менее 1 шт. Прилавок-витрина охлаждаемая, предназначенная для демонстрации, кратковременного хранения и реализации готовых блюд и продуктов питания в столовых и предприятиях общественного питания. Корпус и рабочие поверхности должны быть полностью изготовлены из нержавеющей стали. Габаритные размеры: длина — не менее 1120 мм, ширина — не менее 980 мм, высота — не менее 1720мм. Напряжение электропитания — не менее 220 В; потребляемая мощность — не более 0,5 кВт. Температурный режим — от 0 °С до +5 °С. Основание витрины должно представлять собой ровную неохлаждаемую поверхность. Внутренний объем витрины должен быть оборудован системой принудительной циркуляции охлажденного воздуха и осветительной лампой для подсветки выкладываемой продукции. 5. Мармит для первых и вторых блюд количество не менее 1 шт. Мармит универсальный, предназначенный для поддержания температуры готовых первых и вторых блюд перед раздачей в столовых, учебных заведениях и предприятиях общественного питания. Конструкция должна быть полностью изготовлена из нержавеющей стали. Габаритные размеры: длина — не менее 1500 мм, ширина — не менее 980 мм, высота — не менее 1430 мм. Оборудование должно быть оснащено не менее чем двумя полками и одной электрической конфоркой диаметром не менее 180 мм. Подогрев гастроемкостей должен осуществляться посредством паровой системы обогрева. Фронтальная часть должна быть оснащена защитным стеклом. 6. Прилавок нейтральный количество не менее 1 шт. Прилавок нейтральный, предназначенный для размещения, кратковременного хранения и раздачи готовых блюд, столовых приборов и подносов в столовых и предприятиях общественного питания. Корпус и рабочая поверхность должны быть полностью изготовлены из нержавеющей стали. Габаритные размеры: длина — не менее 1120 мм, ширина — не менее 980 мм, высота — не менее 850 мм. 7. Зонт вентиляционный пристенный количество не менее 1 шт. Зонт вытяжной пристенный, предназначенный для удаления паров, жировых испарений, запахов и продуктов термической обработки пищи в помещениях общественного питания, столовых и пищеблоках. Тип установки — пристенный. Конструкция должна быть оснащена жироулавливающим лабиринтным фильтром, встроенным вытяжным электровентилятором и системой освещения рабочей зоны. Корпус должен быть изготовлен из нержавеющей стали. Габаритные размеры: длина — не менее 900 мм, ширина — не менее 800 мм, высота — не менее 350 мм. Напряжение электропитания — 220 В. Номинальная мощность — не более 0,09 кВт. Оборудование должно обеспечивать эффективное удаление загрязненного воздуха, задерживание жировых частиц и удобство очистки фильтров. 8. Стол производственный (1200х600х870) количество не менее 15 шт. Стол разделочно-производственный, предназначенный для подготовки, обработки и разделки продуктов питания на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Тип установки — пристенный. Конструкция стола —

	сборно-разборная. Столешница должна быть изготовлена из нержавеющей стали, каркас — из оцинкованной стали. Стол должен быть оснащен одним пристенным бортом и нижней решетчатой полкой. Конструкция должна предусматривать возможность регулировки опор по высоте для обеспечения устойчивого положения стола. Габаритные размеры: длина — не менее 1200 мм, ширина — не менее 600 мм, высота — не менее 870 мм. Допустимая равномерно распределенная нагрузка на столешницу — не менее 105 кг. Масса изделия — не более 23,3 кг. 9. Ванна моечная (1200х600х850) количество не менее 2 шт. Ванна моечная двухсекционная, предназначенная для мытья кухонной посуды, инвентаря и кухонного оборудования на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Конструкция должна состоять из двух моечных секций. Рабочие чаши должны быть изготовлены из нержавеющей стали методом сварки. Каркас и опорные элементы должны обеспечивать прочность и устойчивость конструкции. Габаритные размеры: длина — не менее 1200 мм, ширина — не менее 600 мм, высота — не менее 850 мм. Глубина моечных секций должна обеспечивать удобство мытья посуды и инвентаря. Поверхность должна быть устойчивой к коррозии, воздействию влаги и моющих средств, пригодной для регулярной санитарной обработки. 10. Шкаф для кухонного инвентаря, материал нерж.сталь , не менее 1000*400 мм количество не менее 5 шт. Шкаф предназначен для хранения кухонного инвентаря, посуды и принадлежностей на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Корпус шкафа должен быть изготовлен из нержавеющей стали, устойчивой к коррозии и воздействию влаги. Конструкция должна обеспечивать удобное и безопасное хранение кухонного инвентаря, а также возможность проведения санитарной обработки. Габаритные размеры: длина — не менее 1000 мм, ширина — не менее 400 мм. 11. Стеллаж для сушки посуды количество не менее 2 шт. Стеллаж предназначен для хранения и размещения тарелок в столовых, пищеблоках и на предприятиях общественного питания. Конструкция должна быть оснащена четырьмя полками, предназначенными для размещения тарелок. Каркас стеллажа должен быть изготовлен из оцинкованной стали, полки — из нержавеющей стали. Количество полок — не менее 4 шт. Максимальная допустимая нагрузка на одну полку — не менее 31 кг. Габаритные размеры: ширина — не менее 1200 мм, глубина — не менее 300 мм, высота — не менее 1600 мм. Масса изделия — не более 21,4 кг. 12. Посудомоечная машина промышленная количество не менее 1 шт. Машина посудомоечная купольного типа, предназначенная для мойки столовой посуды, стаканов и кухонного инвентаря на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Тип оборудования — однокамерная промышленная посудомоечная машина. Управление — электронное. Корпус должен быть изготовлен из нержавеющей стали. Номинальное напряжение электропитания — не менее 380 В. Номинальная потребляемая мощность — не менее 6550 Вт. Машина должна быть оснащена дозатором моющего средства и дозатором ополаскивающего средства,

	входящими в комплект поставки. Максимальный диаметр моющихся тарелок — не менее 320 мм. Максимальная высота стаканов — не менее 320 мм. Размер кассеты — не менее 500 × 500 мм. Габаритные размеры: длина — не более 740 мм, ширина — не более 900 мм, высота — не менее 1485 мм. Масса оборудования — не более 120 кг 13. Зонт вытяжной пристенный из жаропрочной нержавеющей стали не менее 1300х900х350 мм количество не менее 2 шт. Зонт вытяжной пристенный, предназначенный для удаления пара, горячего воздуха, жировых испарений и запахов, образующихся в процессе приготовления пищи на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Корпус должен быть изготовлен из жаропрочной нержавеющей стали, устойчивой к воздействию высоких температур, влаги и коррозии. Тип установки — пристенный. Габаритные размеры: длина — не менее 1300 мм, ширина — не менее 900 мм, высота — не менее 350 мм. 14. Ванна моечная односекционная количество не менее 1 шт. предназначенная для мытья кухонной посуды, инвентаря и принадлежностей на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Тип установки — напольный. Конструкция — открытая, сварная. Количество моечных секций — не менее 1 шт. Материал моечной ванны — нержавеющая сталь. Каркас должен быть изготовлен из оцинкованной стали. Размеры моечной раковины: длина — не менее 500 мм, ширина — не менее 500 мм, глубина — не менее 300 мм. Габаритные размеры изделия: длина — не менее 600 мм, ширина — не менее 600 мм, высота — не менее 850 мм. Рабочая поверхность не предусмотрена. Масса изделия — не более 12 кг. 15. Жарочный шкаф количество не менее 1 шт. Шкаф жарочный электрический, предназначенный для выпечки, запекания, жарки и тепловой обработки продуктов питания на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Оборудование должно иметь не менее 3 рабочих камер с возможностью размещения до 9 противней. Корпус должен быть изготовлен из нержавеющей стали. Габаритные размеры: длина — не менее 1700 мм, ширина — не менее 810 мм, высота — не менее 1630 мм. Номинальная мощность — не менее 26400 Вт. Напряжение электропитания — 380 В. Диапазон регулировки температуры — от 0 °С до +400 °С. Тип управления — электромеханический. 16. Электроплита 6-конфорочная количество не менее 1 шт. предназначенная для приготовления, жарки и тепловой обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Тип установки — напольный. Источник питания — электричество. Корпус должен быть изготовлен из нержавеющей стали. Рабочая поверхность — сплошная, прямоугольной формы, изготовленная из чугуна. Количество конфорок — не менее 6 шт. Тип конфорок — чугунные. Количество зон нагрева — не менее 6. Номинальное напряжение электропитания — 380 В. Номинальная потребляемая мощность — не менее 23 кВт. Диапазон рабочих температур — от +50 °С до +400 °С. Габаритные размеры: длина — не менее 1370 мм, ширина — не менее 900 мм, высота — не менее 860 мм. Масса оборудования — не более 190 кг. 17.

	Пищеварочный котёл не менее 60 л количество не менее 1 шт. предназначенный для приготовления первых и вторых блюд, кипячения воды, варки овощей, мяса и других продуктов питания на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Тип исполнения — стационарный. Подключение к электросети — 380 В. Полезный объем котла — не менее 60 л. Диаметр варочной емкости — не менее 425 мм. Максимальная рабочая температура — не менее 100 °С. Количество нагревательных элементов (ТЭНов) — не менее 3 шт. Номинальная потребляемая мощность — не менее 9,1 кВт. Габаритные размеры: ширина — не менее 641 мм, глубина — не менее 1015 мм, высота — не менее 1030 мм. Масса оборудования — не более 95 кг. 18. Сковорода, опрокидывающаяся количество не менее 1 шт. предназначенная для жарки, тушения, пассерования и приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Тип оборудования — напольный. Подключение к электросети — 380 В. Опрокидывание чаши должно осуществляться вручную. Площадь пода чаши — не менее 0,27 м². Объем чаши — не менее 40 л. Диапазон регулировки температуры — от +20 °С до +270 °С. Номинальная потребляемая мощность — не менее 9 кВт. Габаритные размеры: ширина — не менее 840 мм, глубина — не менее 1050 мм, высота — не менее 940 мм. Масса оборудования — не более 94 кг. 19. Зонт вытяжной пристенный не менее (1800х900х450) количество не менее 2 шт. Зонт вытяжной пристенный, предназначенный для удаления пара, горячего воздуха, жировых испарений и запахов, образующихся в процессе приготовления пищи на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Корпус должен быть изготовлен из нержавеющей стали, устойчивой к воздействию влаги, высоких температур и коррозии. Тип установки — пристенный. Габаритные размеры: длина — не менее 1800 мм, ширина — не менее 900 мм, высота — не менее 450 мм. 20. Холодильный стол количество не менее 2 шт. предназначенный для хранения и подготовки продуктов питания на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Расположение холодильного агрегата — боковое. Температурный режим — от -2 °С до +10 °С. Полезный объем холодильной камеры — не менее 320 л. Рабочая поверхность и столешница должны быть изготовлены из нержавеющей стали. Столешница должна быть оснащена пристенным бортом. Исполнение — гастронормированное. Количество дверей — не менее 2 шт. Напряжение электропитания — 220 В. Габаритные размеры: ширина — не более 1200 мм, глубина — не более 705 мм, высота — не более 910 мм. Масса оборудования — не более 130 кг. 21. Электрокипятильник количество не менее 2 шт. предназначенный для непрерывного нагрева и подачи горячей воды на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Объем резервуара — не менее 30 л. Подключение — к системе водоснабжения. Производительность — не менее 90 л/ч. Напряжение электропитания — 220 В. Номинальная потребляемая мощность — не менее 3 кВт. Габаритные размеры: ширина — не более 190 мм, глубина — не более 340 мм, высота

	— не более 740 мм. Масса оборудования — не более 9,3 кг. 22. Микроволновая печь количество не менее 2 шт. предназначенная для разогрева, приготовления и размораживания пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Внутренний объем камеры — не менее 25 л. Тип управления — механический. Напряжение электропитания — 220 В. Номинальная потребляемая мощность — не менее 0,9 кВт. Габаритные размеры: ширина — не более 490 мм, глубина — не более 430 мм, высота — не более 280 мм. Масса оборудования — не более 13,6 кг. 23. Весы электронные порционные 10кг количество не менее 3 шт. предназначенные для точного взвешивания пищевых продуктов, ингредиентов и порций готовой продукции на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Тип весов — порционные. Наибольший предел взвешивания — не менее 10 кг. Дискретность измерения — не более 2 г. Тип дисплея — флуоресцентный. Размеры платформы: ширина — не менее 335 мм, глубина — не менее 210 мм. Напряжение электропитания — 220 В. Потребляемая мощность — не более 0,007 кВт. Габаритные размеры: ширина — не более 352 мм, глубина — не более 325 мм, высота — не более 95 мм. Масса оборудования — не более 4,1 кг. 24. Ванна моечная не менее (1800х600х850) количество не менее 3 шт. предназначенная для мытья и ополаскивания кухонной посуды, инвентаря и оборудования на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Тип установки — напольный. Конструкция — открытая, сварная. Количество моечных секций — не менее 3 шт. Материал моечных ванн — нержавеющая сталь марки AISI 201 или эквивалент. Каркас должен быть изготовлен из оцинкованной стали. Размеры каждой моечной раковины: длина — не менее 500 мм, ширина — не менее 500 мм, глубина — не менее 300 мм. Габаритные размеры изделия: длина — не менее 1800 мм, глубина — не менее 600 мм, высота — не менее 850 мм. Рабочая поверхность не предусмотрена. Конструкция должна быть оснащена бортом и обвязкой. Масса изделия — не более 27 кг. 25. Холодильный шкаф количество не менее 2 шт. предназначенный для хранения продуктов питания и готовой продукции на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Температурный режим — от 0 °С до +6 °С. Полезный объем камеры — не менее 700 л. Тип охлаждения — динамический, с принудительной циркуляцией охлажденного воздуха. Холодильный агрегат должен быть встроенным. Тип двери — глухая. Хладагент — R290 или эквивалент. Напряжение электропитания — 220 В. Потребляемая мощность — не более 0,35 кВт. Габаритные размеры: ширина — не более 697 мм, глубина — не более 925 мм, высота — не более 1960 мм. Масса оборудования — не более 112 кг. 26. Мясорубка профессиональная количество не менее 1 шт. предназначенная для измельчения мяса и приготовления фарша на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Тип оборудования — стандартная мясорубка. Тип установки — настольный. Тип управления — электромеханический. Производительность — не менее 50 кг/ч. Количество скоростей

	работы — не менее 1. Максимальная скорость вращения — не менее 190 об/мин. Корпус и рабочие элементы должны быть изготовлены из нержавеющей стали. Оборудование должно быть оснащено системой защиты от перегрева. Номинальное напряжение электропитания — 220 В. Номинальная потребляемая мощность — не менее 850 Вт. Диаметр решетки — не менее 6 мм. Материал ножа и загрузочной емкости — нержавеющая сталь. Конструкция должна предусматривать прорезиненные ножки для устойчивого размещения на рабочей поверхности. Габаритные размеры: длина — не более 380 мм, ширина — не более 215 мм, высота — не более 420 мм. Масса оборудования — не более 18 кг. 27. Морозильный ларь количество не менее 1 шт. предназначенный для замораживания и длительного хранения продуктов питания на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Температурный режим — от -18 °С до -22 °С. Полезный объем морозильной камеры — не менее 520 л. Тип установки — горизонтальный. Габаритные размеры: длина — не более 1600 мм, ширина — не более 600 мм, высота — не более 840 мм. Напряжение электропитания — 220 В. Потребляемая мощность — не более 2,0 кВт. 28. Овощерезка промышленная количество не менее 1 шт. предназначенная для нарезки, шинковки и измельчения овощей и других продуктов питания на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Тип установки — настольный. Производительность — не менее 100 кг/ч. Комплектация — не менее 5 сменных режущих дисков. Корпус оборудования должен быть изготовлен из алюминия. Напряжение электропитания — 220 В. Номинальная потребляемая мощность — не менее 0,55 кВт. Габаритные размеры: ширина — не более 448 мм, глубина — не более 240 мм, высота — не более 500 мм. Масса оборудования — не более 21,4 кг. 29. Машина картофелеочистительная количество не менее 1 шт. предназначенная для механической очистки картофеля и других корнеплодов от кожуры на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Вместимость загрузочной камеры — не менее 7 кг. Производительность — не менее 150 кг/ч. Оборудование должно предусматривать подключение к системе водоснабжения. Тип управления — механический. Скорость вращения рабочего механизма — не менее 1500 об/мин. Напряжение электропитания — 380 В. Номинальная потребляемая мощность — не менее 0,75 кВт. Корпус должен быть изготовлен из нержавеющей стали. Габаритные размеры: ширина — не более 650 мм, глубина — не более 410 мм, высота — не более 820 мм. Масса оборудования — не более 46 кг. 30. Стеллаж производственный количество не менее 10 шт. предназначенный для хранения посуды, кухонного инвентаря, продуктов и принадлежностей на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Конструкция должна быть оснащена четырьмя сплошными полками. Каркас и полки должны быть изготовлены из нержавеющей стали, устойчивой к коррозии и воздействию влаги. Количество полок — не менее 4 шт. Максимальная допустимая равномерно распределенная нагрузка на одну полку — не менее 80 кг. Габаритные размеры: ширина —

	не менее 1200 мм, глубина — не менее 600 мм, высота — не менее 1800 мм. 31. Тележка-шпилька для гастроёмкостей количество не менее 1 шт. предназначенная для установки, хранения и транспортировки гастроемкостей и противней на предприятиях общественного питания, в столовых и пищеблоках. Тип устанавливаемых гастроемкостей — GN 1/1. Количество уровней — не менее 14 шт. Грузоподъемность — не менее 100 кг. Конструкция должна обеспечивать удобное размещение и безопасную транспортировку гастроемкостей. Каркас должен быть изготовлен из нержавеющей стали. Тележка должна быть оснащена колесными опорами для перемещения, обеспечивающими устойчивость и маневренность. Габаритные размеры: длина — не менее 565 мм, ширина — не менее 395 мм, высота — не менее 1519 мм. Масса изделия — не более 20 кг. 32. Кастрюли профессиональные, комплект количество не менее 1 шт. Набор кастрюль, предназначенный для приготовления и разогрева пищевых продуктов. В комплект должны входить: Кастрюля диаметром не менее 24 см, объёмом не менее 6 л — 1 шт., с крышкой. Кастрюля диаметром не менее 20 см, объёмом не менее 3,5 л — 1 шт., с крышкой. Кастрюля диаметром не менее 20 см, объёмом не менее 3 л — 1 шт., с крышкой. Кастрюля диаметром не менее 16 см, объёмом не менее 2 л — 1 шт., с крышкой. Кастрюля диаметром не менее 16 см, объёмом не менее 1,5 л — 1 шт., без крышки. Кастрюли должны быть изготовлены из материала, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами, иметь прочную конструкцию и быть удобными в эксплуатации и санитарной обработке. 33. Набор ножей и разделочных досок количество не менее 2 шт. Набор кухонных ножей с подставкой, предназначенный для профессионального и бытового использования на предприятиях общественного питания, в кафе, ресторанах, столовых и пищевых производствах. Набор должен включать не менее 4 ножей различного назначения: поварской нож с длиной лезвия не менее 200 мм, нож для нарезки с длиной лезвия не менее 205 мм, универсальный нож с длиной лезвия не менее 125 мм, нож для чистки и резки продуктов с длиной лезвия не менее 90 мм. Лезвия ножей должны быть цельнокованными, изготовленными из нержавеющей стали, устойчивой к коррозии. Заточка лезвий — двусторонняя. Твердость стали по шкале Роквелла — не менее 52 HRC. Ножи должны иметь повышенную прочность, сохранять остроту режущей кромки и быть устойчивыми к механическим повреждениям и деформации. Рукоятки ножей должны быть изготовлены из прочного износостойкого материала, обеспечивать удобный и надежный захват при эксплуатации. Форма рукояток должна быть эргономичной. В комплект поставки должна входить подставка для хранения ножей, изготовленная из дерева или аналогичного прочного материала, обеспечивающая компактное и безопасное хранение всех ножей из комплекта. 34. Подносы для учеников количество не менее 100 шт. предназначенный для переноски и сервировки посуды на предприятиях общественного питания и в пищеблоках. Материал изготовления — полипропилен. Размеры: длина — не менее 450 мм, ширина — не

	менее 350 мм. Поднос должен быть лёгким, прочным, ударопрочным, устойчивым к механическим воздействиям, легко мыться и соответствовать требованиям ГОСТ. Предназначен для многократного использования. 35. Планетарный миксер количество не менее 1 шт. предназначенный для замешивания теста, взбивания и перемешивания различных продуктов на предприятиях общественного питания и в пищеблоках. Тип установки — напольный. Объём дежи — не менее 10 л. Механизм подъёма головы — фиксированная траверса. Количество скоростей — не менее 3. Скорость вращения венчика — от 110 до 355 об/мин. Напряжение питания — 220 В. Мощность — не менее 0,45 кВт. Габаритные размеры: ширина — не менее 432 мм, глубина — не менее 452 мм, высота — не менее 606 мм. Масса — не более 53 кг. 36. Хлеборезка количество не менее 1 шт. предназначенная для автоматической нарезки хлебобулочных изделий на ломтики одинаковой толщины на предприятиях общественного питания и в пищеблоках. Тип установки — настольный. Мощность — не менее 0,37 кВт. Напряжение питания — 220 В. Габаритные размеры: длина — не менее 650 мм, ширина — не менее 770 мм, высота — не менее 770 мм. 37. Блендер профессиональный количество не менее 1 шт. предназначенный для смешивания, измельчения и приготовления напитков, коктейлей и других пищевых продуктов. Общий объём кувшина — не менее 2,5 л. Количество кувшинов — не менее 1 шт. Тип регулировки скорости — плавный. Наличие импульсного режима и функции измельчения льда. Напряжение питания — 220 В. Мощность — не менее 1,3 кВт. Материал корпуса и кувшина — пластик. Габаритные размеры: ширина — не менее 329 мм, глубина — не менее 354 мм, высота — не менее 455 мм. Масса — не более 3,8 кг. 38. Стол для грязной посуды количество не менее 1 шт. Стол для грязной посуды, предназначенный для сбора и временного размещения использованной посуды перед её мойкой на предприятиях общественного питания и в пищеблоках. Конструкция должна быть изготовлена полностью из нержавеющей стали. Рабочая ёмкость — цельнотянутая, без сварных соединений. Стол должен предусматривать возможность крепления и подключения к посудомоечной машине для удобства загрузки грязной посуды. 39. Стол для чистой посуды количество не менее 1 шт. Стол для чистой посуды, предназначенный для размещения и временного хранения вымытой посуды на предприятиях общественного питания и в пищеблоках. Конструкция должна быть полностью изготовлена из нержавеющей стали. Стол должен предусматривать возможность крепления к посудомоечной машине для удобства выгрузки чистой посуды. 40. Комплект тарелок, чашек и приборов количество не менее 150 шт. предназначенный для индивидуального использования при организации питания. В состав комплекта должны входить: тарелка — 1 шт., чашка — 1 шт., столовая ложка — 1 шт., чайная ложка — 1 шт., столовая вилка — 1 шт. Посуда должна быть изготовлена из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, столовые приборы — прочными, удобными в использовании и устойчивыми к коррозии. Учебный

	материал. 41. Терминал безопасности количество не менее 1 шт. Терминал безопасности должен быть предназначен для демонстрации обучающих и информационных видеороликов для школьников с целью повышения уровня знаний и формирования навыков безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях. Помимо образовательной функции, терминал должен быть оснащён комплектом жизненно важных средств первой помощи и экстренного реагирования — не менее автоматическим дефибриллятором, аптечкой, мешком Амбу, противопожарным полотном, огнетушителем, фонарём и пр. Благодаря сочетанию современных технологий и встроенных средств спасения, терминал не должен только обучает безопасному поведению, но и должен позволить оперативно оказать помощь и спасти жизнь человека в критической ситуации — до прибытия специалистов экстренных служб. Это должно делать устройство не просто образовательным инструментом, а интеллектуальной станцией безопасности, объединяющей обучение, предупреждение и помощь в одном комплексе. Тематика воспроизводимых материалов включает в себя не менее: пожарную безопасность, действия при землетрясении, противодействие терроризму, основы первой медицинской помощи, технику безопасности при работе с электричеством. Терминал должен обеспечивать автоматическое и пользовательское воспроизведение видеороликов, должен имеет сенсорное управление, поддержку популярных видеоформатов (не менее MP4, не менее AVI, не менее MKV и др.), а также возможность обновления контента через не менее USB-накопитель и по сети не менее (LAN/Wi-Fi). Устройство должен обладать защитой от несанкционированного доступа и работает в полностью автоматическом режиме без участия оператора. Технические характеристики Сенсорный дисплей диагональю не менее 32 дюйма, разрешение не менее Full HD (не менее 1920×1080). Тип сенсора —не менее ёмкостный и инфракрасный, поддержка управления пальцами Процессор есть Оперативная память не менее 4 ГБ Внутренний накопитель не менее 64 ГБ (не менее SSD и eMMC) Подключения: не менее USB, не менее RJ-45, не менее HDMI (опционально), не менее Wi-Fi Встроенные динамики: не менее 2×5 Вт Питание: не менее 220 В, встроенная защита от перепадов напряжения Корпус: не менее металлический, антивандальный, настенно-напольного исполнения, изготовлен из листовой углеродистой стали толщиной не менее 1,2 мм, антикоррозийное порошковое покрытие Размер корпуса: ширина не менее 500 мм, высота не менее 1800 мм, глубина не менее 200 мм. Блок бесперебойного питания не менее (UPS) не менее автономная работа не более 24 часов при отключении электроснабжения Уровень шума: не более 40 дБ Условия эксплуатации: температура не менее 25°C , влажность не более 60%, без конденсата Должен быть Предназначен для установки внутри помещений (фойе, коридоры, актовые залы, зоны ожидания) Чат-бот не менее с искусственным интеллектом(ИИ) Требования к безопасности Материалы корпуса не выделяют токсичных веществ Класс электробезопасности: не менее II Отсутствие острых углов и открытых проводов.

	Комплект поставки 41.1. Терминал безопасности не менее 1 шт. Дополнительное оборудование: 41.1.1. Дефибриллятор не менее 1 шт. Медицинский прибор, использующий мощный электрический импульс для восстановления нормального сердечного ритма при фибрилляции желудочков и тахикардии. Может использоваться непрофессионалами в общественных местах. Функции: должен генерировать электрический импульс для кратковременной остановки сердца; должен анализировать сердечный ритм; должен самостоятельно определяет необходимость разряда; должен подать голосовые команды оператору. 41.1.2. Фонарик не менее 1 шт. Время работы: не более 140 ч Дальность светового потока: не менее 380 м Влагозащита: не менее IPX7 Корпус: не менее анодированный алюминий не менее 6061-T6 Аккумулятор: не менее 26650 × 1 (не менее 5000 mAh) Зарядка: от не менее USB Type-C (не менее 5 V/2 A) Время зарядки: не более 4 ч Вес: не более 265 г, размеры не более 164×34×59 мм. 41.1.3. Аптечка не менее 1 шт. Должен содержать стандартный набор медицинских принадлежностей. Основные категории: 41.1.3.1 Перевязочные материалы не менее: бинты, вата, салфетки, лейкопластырь, косынка, повязки. 41.1.3.2. Антисептики не менее : перекись водорода, хлоргексидин, повидон-йод, антисептические салфетки. 41.1.3.3. Средства остановки кровотечения не менее: жгут, повязка, гемостатик. 41.1.3.4. Иммобилизация не менее : шина, косынка. 41.1.3.5. Помощь при ожогах не менее: гидрогель, стерильные салфетки. 41.1.3.6. Помощь при травмах не менее: холодовый пакет, эластичный бинт. 41.1.3.7.Средства для глаз не менее: физраствор, не менее капли «Альбуцид». 41.1.3.8. Реанимация не менее : маска-клапан, перчатки, маски. 41.1.3.9. Инструменты не менее: ножницы, пинцет, булавки. 41.1.3.10. термометр, 41.1.3.11. тонометр, 41.1.3.12 пульсоксиметр, 41.1.3.13 блокнот, 41.1.3.14 ручка. 41.2. Противопожарное полотно не менее 1 шт. Должен быть предназначено для локализации возгораний классов A, B, E и защиты конструкций при проведении огневых работ. 41.3. Огнетушитель не менее 1 шт. Не менее Переносной порошковый (ОП), перезаряжаемый. Параметры: рабочее давление не менее 1,5 МПа, длина струи не менее 6,5 м, масса заряда не менее 10 кг, продолжительность подачи не менее 15 с, огнетушащая способность не более 100 м². 41.4. Мешок Амбу не менее 1 шт. Должен быть предназначен для проведения искусственной вентиляции лёгких (ИВЛ) у взрослых, детей, новорождённых. Особенности: должен быть изготовлен из не менее латекс-free, нетоксичных материалов; возможность стерилизации (для многоразовых моделей); совместим со стандартами не менее ISO 5356-1 (не менее 22/15 мм); возможна подача кислорода через резервуарный мешок. Комплектация не менее 41.4.1. ручной мешок, 41.4.2. клапан пациента, 41.4.3. лицевая маска, 41.4.4. кислородная трубка, 41.4.5. резервуарный мешок, 41.4.6 инструкция, 41.4.7 паспорт изделия. 41.5. Свисток не менее 1 шт. 41.6. Перчатки не менее 1 пара. 41.7. Ножницы не менее 1 шт. 41.8. Маска не менее 1 шт. 41.9. Мгновенный холод

	не менее 1 шт. 41.10. Молоток для разбивания стекол не менее 1 шт. Предустановленное и готовое к загрузке программное обеспечение с контентом. Программное обеспечение терминала Должен быть интуитивный интерфейс с меню выбора тематических категорий (пожарная безопасность, землетрясение и др.) Двуязычный интерфейс: русский и казахский должен иметь автоматический запуск при подаче питания Настройка расписания воспроизведения Циклическое проигрывание контента Блокировка выхода из приложения Воспроизведение с не менее USB и удалённое управление не менее (LAN/Wi-Fi) Публикация видео, изображений и текстов Требования к видеоматериалам не менее формат: не менее MP4 (не менее H.264), поддержка не менее AVI, MKV Разрешение: не менее Full HD (не менее 1920×1080 px) Частота кадров: не менее 25 fps Звук: не менее стерео, не менее 128 kbps Озвучивание: не менее профессиональное не менее (русский и казахский) Субтитры: не менее обязательные на обоих языках Должен содержать визуальные схемы, иллюстрации, инфографику Должен быть без стрессовых или травматичных сцен Соответствие требованиям Министерства образования и науки РК, Министерства по ЧС РК, Минздрава РК. Обучающие видеоматериалы должны быть не менее: 41.11. Первая медицинская помощь (расширенная версия): 41.11.1 Общее понятие и алгоритм 41.11.2. Помощь при травме. 41.11.3. Помощь при ожогах. 41.11.4. Действия при обмороке. 41.11.5. Помощь при остановке дыхания и сердца (СЛР). 41.11.6. Переломы и вывихи. 41.11.7. Состав школьной аптечки. 41.11.8. Порядок вызова скорой помощи. 41.12. Техническая безопасность (расширенная версия): 41.12.1. Пожарная безопасность. 41.12.2. Электробезопасность. 41.12.3. Безопасность на уроках химии. 41.12.4. Безопасность на уроках физики. 41.12.5. Безопасность на уроках технологии. 41.12.6. Безопасность при занятиях спортом. 41.12.7. План эвакуации и поведение при тревоге. 41.12.8. Руководство по безопасности для учителей. 41.13. Действия при чрезвычайных ситуациях: 41.13.1. При землетрясении. 41.13.2. Антитеррористическая безопасность. 41.13.3. Руководство пользователя. 41.13.4. Функции ИИ-ассистента. Терминал безопасности с искусственным интеллектом Функции ИИ-ассистента: Должен консультировать по вопросам безопасности в образовательных учреждениях Должны быть ответы на русском и казахском языках Поддержка многошагового диалога. Должен автоматический определять язык вопроса. Генерация ответов на основе базы знаний База знаний не менее Первая помощь Техническая безопасность Пожарная безопасность Электробезопасность Антитеррор Землетрясение Руководства для учителей Каждая тема должна иметь уникальный идентификатор не менее video_id. Материалы должны быть доступны на русском и казахском языках. Сценарии использования Вопрос с доступным видео → выбор между текстом и видео Вопрос без видео → текстовый ответ Многошаговый диалог → сохранение контекста Вопрос на казахском языке → ответ на казахском.Ограничения Система работает только с предоставленной базой данных Не

	должен заменять вызов экстренных служб Не предоставляет медицинских или юридических консультаций Видео должны выдаваться только по явному запросу пользователя Критерии приёмки Корректные ответы по всем темам Определение языка вопроса Предложение видео при наличии Уведомление при отсутствии информации Корректное отображение видео и текста Потенциальный поставщик в конкурсной документации должен предоставить документы, подтверждающие наличие у поставщика и (или) от дилера/дистрибьютора на территории Республики Казахстан, документы о наличии исключительных прав на товар (Авторское право на видеокурсы по безопастности, Авторское право на терминал, Авторское право Чат-бот с искусственным интеллектом (ИИ) патент на полезную модель). Для удостоверения оригинальности продукта, потенциальный поставщик в конкурсной документации должен предоставить авторизационное письмо от дилера/дистрибьютера. Предоставление гарантийного письма о предоставлении требуемого письма после завершения открытого конкурса не допускается на основании того, что, требуемый документ подтверждает правоспособность потенциального поставщика на поставку лицензионного, не контрафактного программного обеспечения и/или оборудования на стадии рассмотрения конкурсных заявок.
Сопутствующие услуги (указываются при необходимости) (монтаж, наладка, обучение, проверки и испытания товаров)	Потенциальный поставщик должен произвести доставку товара до адреса Заказчика, произвести полную установку мебельного оборудования, произвести монтаж интерактивного и компьютерного оборудования, запустить все электронные ресурсы.
Условия к потенциальному поставщику в случае определения его победителем и заключения с ним договора о государственных закупках (указываются при необходимости) (Отклонение потенциального поставщика за не указание и непредставление указанных сведений не допускается)	

Примечание

1. Каждое требование по функциональным, техническим, качественным, эксплуатационным, иным характеристикам, сопутствующим услугам и дополнительным условиям к исполнителю указывается отдельной строкой.
2. Установление в настоящей технической спецификации квалификационных требований, предъявляемых к потенциальному поставщику, не допускается.
3. Установление требований технической спецификации в иных документах не допускается.

* сведения подтягиваются из плана государственных закупок (отображаются автоматически).