



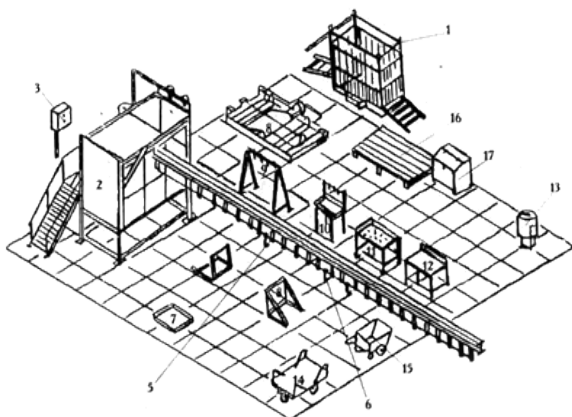
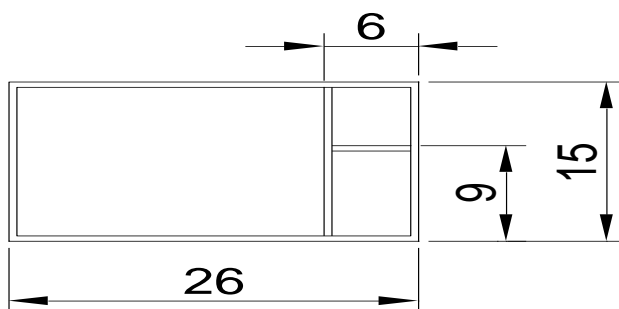
КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ предварительное

Комплект оборудования для убойного цеха производительностью 10 голов КРС в смену

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЦЕХА:

Расход воды, куб.м./сутки - 3,5
Потребляемая мощность, кВт - 90
Полезная площадь, кв.м. – 270
Общая площадь кв.м. – 390

- ширина – 15 м
- длина – 26 м
- высота не менее – 6 м



ОСНОВНОЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

1. Весы на предубойную площадку
2. Бокс оглушения
3. Аппарат для оглушения КРС
4. Электротельфер
5. Комплект деталей подвешного пути
6. Ролики (троллей)
7. Поддон для сбора крови
8. Агрегат для съема шкур
9. Стенд санветэкспертизы
10. Стол для разработки ливера
11. Стол перфорированный
12. Стол производственный
13. Котел электрический
14. Тележка грузовая
15. Чан-тележка подкатная
16. Площадка подъемно-опускная 2 м



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УБОЙНОГО ЦЕХА

№	Наименование оборудования	Кол-во, шт.	Цена с НДС, тенге
1.	Весы на предубойную площадку	1	632 500
2.	Бокс оглушения КРС	1	797 500
3.	Аппарат для оглушения КРС	1	577 500
4.	Устройство перевеса туш с талью 1т для КРС	1	796 290
5.	Весы монорельсовые до 500 кг	1	638 550
6.	Комплект деталей подвешного пути (1 погонный метр)	80 пм	2 010 800
7.	Ролики (троллей) для КРС	40	437 800
8.	Поддон для сбора крови	1	85 800
9.	Агрегат для съема шкур КРС	1	925 100
10.	Стол нутровочный со склизом	1	374 000
11.	Стенд санветэкспертизы	1	200 540
12.	Стол для разработки ливера	1	171 600
13.	Стол перфорированный	1	200 200
14.	Стол производственный	1	63 800
15.	Котел электрический КПЭ-160л	1	860 200
16.	Тележка грузовая	1	82 500
17.	Тележка «Рикша» V-250 л.	2	183 040
18.	Тележка-чан V-100 л	2	108 900
19.	Тележка-чан V-200 л	2	154 330
20.	Пила для распиловки на полутуши	1	805 200
21.	Пила для распиловки грудинки ФЭГ	1	734 250
22.	Стерилизатор ножей	1	273 900
23.	Ножи мясницкие для убоя (комплект - 28 шт.)	1	143 000
24.	Пути КРС	5	47 600
25.	Разнога КРС нерж.	10	140 800
26.	Площадка подъемно-опускная 2 м	1	1 303 500
27.	Тележка ковшовая «Рикша»	2	173 800
28.	Комплект оборудования для вет. лаборатории	1	1 727 000
ИТОГО:			14 650 000

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

№	Наименование оборудования	Кол-во, шт.	Цена с НДС, тенге
1.	<u>Холодильная камера для остывания туш</u> Внутренний объем - 106 м ³ . Внешние размеры - 5,90 х 4,88 х 4,00 м В стоимость входит: стеновые, потолочные сэндвич-панели (80 мм), две распашные двери 1,30 х 2,70 м с проемом для подвесных путей 0,40х0,40 м. Температурный режим: +5...-5°С. Агрегат в сборе.	1	6 565 000
2.	<u>Холодильная камера для созревания мяса</u> Внутренний объем - 106 м ³ . Внешние размеры - 5,90 х 4,88 х 4,00 м В стоимость входит: стеновые, потолочные сэндвич-панели (80 мм), две распашные двери 1,30 х 2,70 м с проемом для подвесных путей 0,40х0,40 м. Температурный режим: +5...-5°С. Агрегат в сборе.	1	6 565 000
3.	<u>Холодильная камера для хранения готовой продукции</u> Внутренний объем - 65 м ³ Внешние размеры - 6,10 х 4,13 х 3,00 м	1	6 050 000

	В стоимость входит: стеновые, потолочные и усиленные половые сэндвич-панели (80 мм), дверь распашная 1,30 х 2 м. Температурный режим: +5...-5°C. Агрегат в сборе.		
4.	Холодильная камера для заморозки и хранения блочного мяса и субпродуктов Внутренний объем - 160 м ³ . Внешние размеры - 10х6х3 м. В стоимость входит: стеновые, потолочные и усиленные половые сэндвич-панели (100 мм), дверь распашная 1,30 х 2 м с обогревом. Темп. режим: -15 -18°C. Агрегат в сборе.	1	8 172 000
ИТОГО:			27 352 000

ОТДЕЛЕНИЕ ОБРАБОТКИ КИШОК И СУБПРОДУКТОВ

№	Наименование оборудования	Кол-во, шт.	Цена с НДС, тенге
1.	Стол опорожнения желудков ПМ-СОП	2	297 000
2.	Стол приема кишсырья	2	467 500
3.	Стол проливки кишок	2	412 500
4.	Стол для опалки конечностей	2	110 000
5.	Горелка газовая	2	82 500
6.	Тележка-чан ПМ ФТЧ-100	3	187 000
7.	Центрифуга для обработки слизистых субпродуктов ОЦС	1	1 083 500
8.	Тележка-чан ПМ ФТЧ-200	4	294 700
9.	Машина отжима кишок ПМ-МОК	1	773 300
10.	Универсальная машина очистки кишок ФОК	1	1 402 000
ИТОГО:			5 110 000

ЦЕХ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА

№	Наименование оборудования	Кол-во, шт.	Цена с НДС, тенге
1.	Стол разделочный для обвалки и жиловки	2	510 000
2.	Набор ножей для обвалки и жиловки мяса "Frost"	2	156 000
3.	Инструмент для заточки ножей – мусат "Frost"	2	50 000
4.	Стерилизатор инструмента (ножей)	2	448 000
5.	Фартук обваловщика кольчужный	2	99 200
6.	Перчатка кольчужная	2	96 600
7.	Пила ленточная для блочного мяса и супнабора	1	1 600 000
8.	Мясорубка МИМ-600	1	330 000
9.	Упаковщик вакуумный однокамерный DZ-400, размеры камеры 460х440х120 мм	2	1 420 000
10.	Весы электронные с функцией печати этикетки	1	60 200
ИТОГО:			4 770 000

ИТОГО общая стоимость комплекта оборудования: 51 882 000 тенге.

КОММЕНТАРИИ:

- вышеуказанные цены – **предварительные**, окончательная стоимость оговаривается при подписании Договора поставки;
- из данного коммерческого предложения **можно выбрать необходимый Вам перечень оборудования;**

- по Вашему желанию возможно изготовление и установка **холодильных камер** для охлаждения, хранения и заморозки **разных размеров и комплектности**;
- при необходимости возможна подготовка **технологической проектной документации** для разработки технологической планировки, чертежей и пояснительной записки убойного цеха с выездом специалиста компании на место. Стоимость пакета документов составляет **500 000 тенге** с учетом НДС;
- монтаж **несущих конструкций для подвешного пути** осуществляется за счет Клиента (двухавровые швеллера);
- **стоимость оборудования включает в себя:** НДС, упаковка, транспортные расходы до станции назначения, сертификация;
- **в стоимость оборудования не включены:** шеф-монтажные, пуско-наладочные работы и обучение персонала, составляющие 10 % от общей стоимости комплекта оборудования;
- **срок изготовления и поставки:** не более 60 рабочих дней;
- **гарантия на все поставляемое оборудование:** 12 месяцев;
- **сервисное обслуживание, поставка запчастей и расходных материалов.**

*С уважением,
Директор ТОО «ТехноАгроСервис»*

Погребняк А.А.