

Коммерческое предложение на поставку модульного мясного цеха КОЛАКС М 1000.0443.3.

Цех представляет собой здание на основе модульного металлокаркаса, с использованием сэндвич панелей. В состав цеха входит всё необходимое оборудование для переработки, коммуникации для полного технологического цикла.

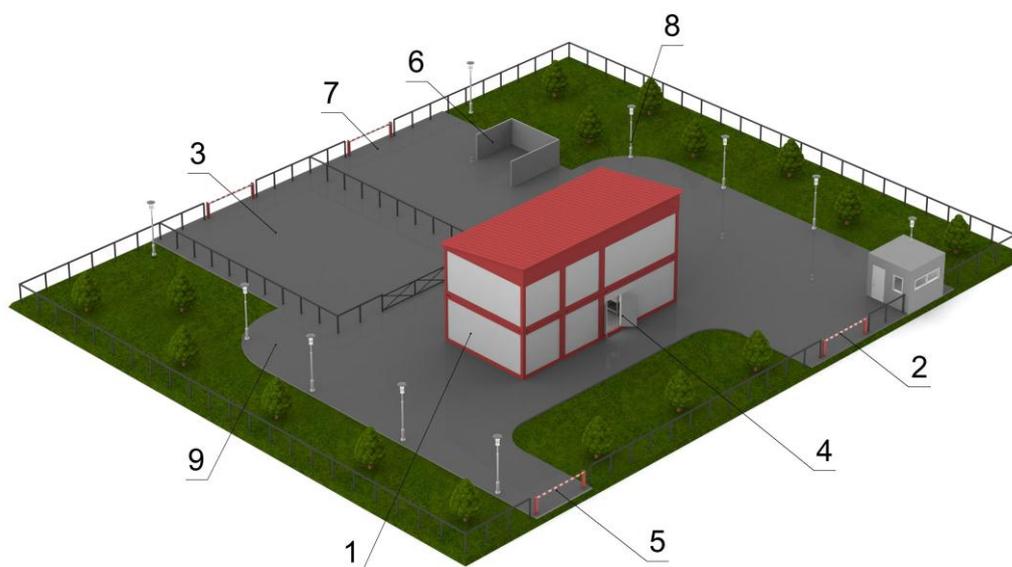
Санитарная обработка оборудования и помещения цеха осуществляется согласно требованиям местной утвержденной инструкции согласованной с Роспотребнадзором. В состав цеха входит всё необходимое оборудование и коммуникации для полного технологического цикла первичной переработки мяса. Комплект разрешительной документации, схема технологических процессов переработки мяса.

Назначение цеха

Цех предназначен для убоя 3 голов КРС и МРС в смену с получением следующих продуктов:

- Полутуши КРС или МРС.

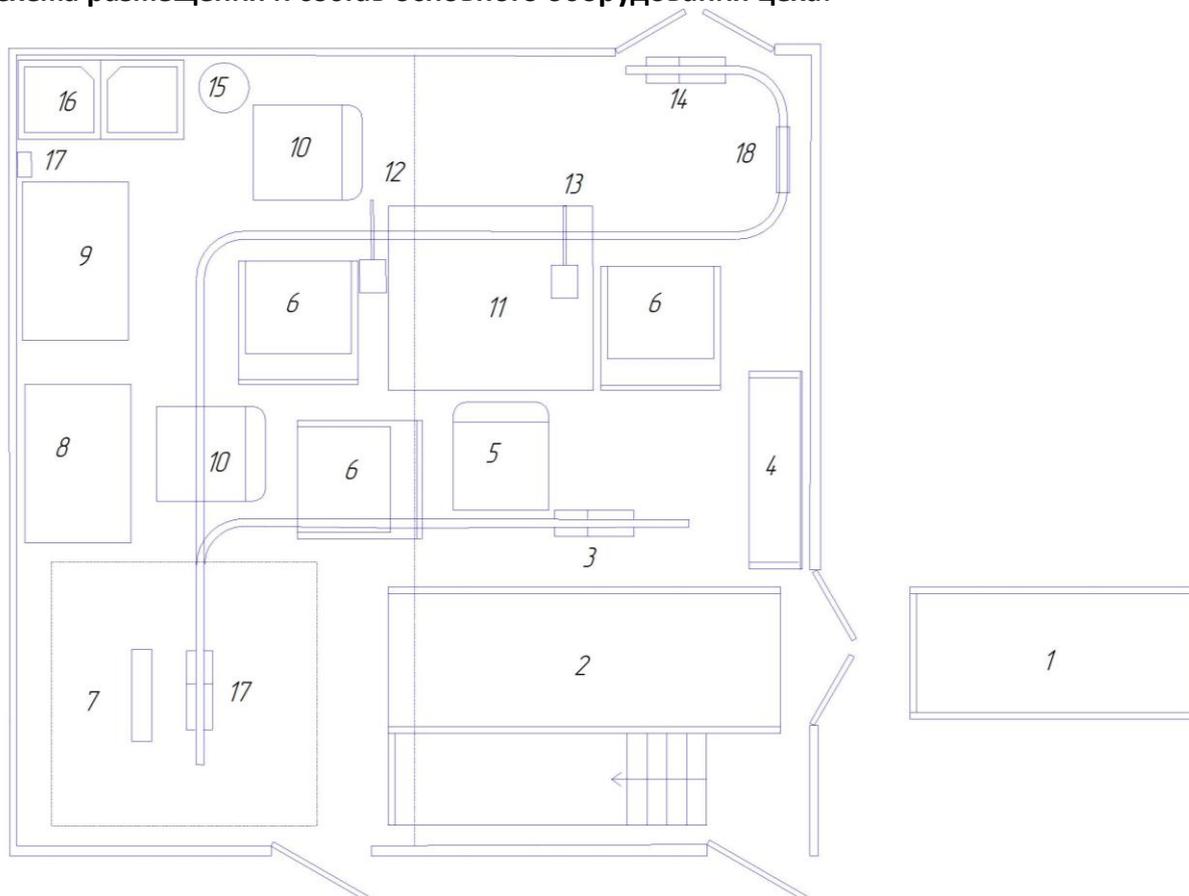
Архитектурно-планировочное решение модульного мясного цеха КОЛАКС



1. Модульный мясной цех КОЛАКС
2. Въезд транспорта
3. Площадка для приема скота
4. Место отгрузки готовой продукции
5. Выезд транспорта

6. Площадка для мусоросборников
7. Въезд/выезд транспорта для сбора отходов
8. Опоры осветительные
9. Люк сантехнический

Схема размещения и состав основного оборудования цеха:



Состав основного оборудования:

1	Весы для КРС
2	Бокс убоя КРС и МРС
3	Устройство посадки на путь
4	Вешало для голов КРС и МРС
5	Чан- тележка 200 л. Для сбора крови
6	Площадка для зебеловки, нутровки, распила.
7	Шкуросьёмный аппарат
8	Стол для доскреба
9	Стол технологический
10	Тележка чан 200 л.
11	Стол со склизом для нутровки
12	Пила для распила грудины
13	Пила для распила туши
14	Тельфер гр.под. 500 кг.
15	Водонагреватель
16	Мойка двух гнездовая
17	Тельфер гр. под. 1т.
18	Весы подвесные

Технические характеристики цеха

Параметр	Ед. изм.	Значение
1. Размеры (габаритные)	мм х мм х мм	6000 х6000 х 6000
2. Вес	кг	15000
3. Электроснабжение		

Параметр	Ед. изм.	Значение
установленная мощность	кВт	15
питающее напряжение	В	220/380
электрическая сеть 5 проводная	L1, L2, L3, N, PE	
4. Водоснабжение		
качество подаваемой воды	В соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	
расход воды	м ³ /сутки	2
давление подаваемой воды	атм	от 2 до 4
температура подаваемой воды	°С	не более 6
5. Канализация		
расход стоков	м ³ /час	2,3
6. Климатические условия эксплуатации		
температура окружающей среды	°С	от – 45 до + 50
снеговая нагрузка	кг/м ²	400

**Данный проект был реализован во Владимирской области
на базе [ООО «Богдарня»](#).**

Преимущества при покупке цеха КОЛАКС

1. Погрузка комплекта оборудования на автотранспорт (при условии самовывоза) - бесплатно
2. Доставка комплекта оборудования до станции отправления при отправке ж/д транспортом (при условии самовывоза) - бесплатно
3. Проведение монтажных и пусконаладочных работ с выездом бригады на место установки
4. Выпуск пробной партии продукции - бесплатно
5. Обучение сотрудников Покупателя - бесплатно
6. Предоставление расходных материалов для работы оборудования на период пусконаладочных работ - бесплатно
7. Разработка дизайна упаковки мяса и мясных продуктов - бесплатно
8. Комплектация комплекта оборудования документами для согласования с местными надзорными органами - бесплатно

Условия поставки цеха

1. Срок поставки: от 25 дней с момента поступления предоплаты.
2. Условия платежей:
50% - предоплата;
40% - по факту готовности цеха к отгрузке;
10% - после завершения монтажных и пусконаладочных работ.
3. Срок проведения монтажных и пусконаладочных работ – от 5 дней.
4. Гарантийное обслуживание: 18 месяцев с момента завершения монтажных и пусконаладочных работ. Срок гарантийного ремонта – от 1 дня. По истечении гарантийного срока осуществляется сервисное обслуживание. Наши **Сервисные центры** в Москве, Новосибирске, Омске и Уфе работают круглосуточно и готовы оказать оперативную техническую поддержку.
5. Стоимость цеха на складе в г. Москва: 7 500 000 руб.
Стоимость комплекса монтажных и пуско-наладочных работ: 1 125 000 руб.

С уважением,
генеральный директор

С.В. Фетисов