**Cenová ponuka**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Názov zákazky:*** | ***Obstaranie technológie do mäsovýroby*** |
| ***Obstarávateľ:*** | EK-FARM s.r.o. 958 52 Žabokreky nad Nitrou 700IČO : 45954585 |

|  |
| --- |
| **IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE potenciálneho dodávateľa:** |
| ***Obchodné meno:*** |  |
| ***Sídlo***  |   |
| ***IČO:*** |  |
| ***Telefón a e-mail:*** |  |

**Technická špecifikácia predmetu zákazky**

|  |
| --- |
| **Technická špecifikácia - Požadované parametre** |
| 1. **Stroj / zariadenie: Odštetinovacie zariadenie**
 |
| p.č. | ***Položka, parameter*** |
| 1. | Zariadenie na obarenie a odstraňovanie štetín ošípaných |
| 2. | Stroj v nerezovom prevedení |
| 3. | Separátor štetín ,(šnek na vyhŕnanie štetín do zázobníka) |
| 4. | Osobitná vnútorná dĺžka: 1900 mm |
| 5.  | Pre ošípané do maximálnej hmotnosti 250 KG |
| 6. | Vývod vody ( vždy na protiľahlej strane ovládania ) |
| 7. | Kapacita: 15-18 ošípaných / hod |
| 8. | Posuvné a sklopné veko, špeciálne priebežné prevedenie |
| 9.  | Nerezové výhrevné tyče 16 Kw  |
| 10. | Vystužené úchyty gumových lopatiek na valci |
| 11. | Nastaviteľné nožičky z nehrdzavejúcej ocele |
| 12. | Kryt reťaze z nehrdzavejúcej ocele |
| 13. | Tvrdé pochrómované hnacie hriadele  |
| 14. | Gumové škrabky pevné na zadnej stene odštetinovača |
| 15. | Zosilnené zaistenie |
| 16. |  Automatický priemyselný riadiaci systém s presným nastavovaním, času zapínania (odložený štart voda naparovacej vane sa začne automaticky ohrievať už noci obsluha nemusí čakať kým sa ohreje voda ako pri manuálnom zapnutí ) regulácie ohrevu na presne požadovanú hodnotu , všetko osadené nerezovej vodotesnej ovládacej skrinke s ochranou IP 65,  |
| 17. | očistenie hlavy ošípaných |
| 1. **Stroj / zariadenie: Miešačka mäsa**
 |
| p.č. | ***Položka, parameter*** |
| 1. | Namontované na štyroch kolesách vrátane dvoch otočných s brzdou |
| 2. | Fréma stroja, násypka a miešadlá vyrobené z nehrdzavejúcej ocele |
| 3. | Výklopná násypka na vyprázdnenie zmesi |
| 4. | Dve miešadlá, ľahko odnímateľné pre čistenie |
| 5.  | Nerezové veko, ktoré možno zdvihnúť do dvoch rôznych polôh, s bezpečnostným spínačom na ochranu obsluhy pri práci |
| 6. | Ventilovaný motor pre nepretržité používanie. otáčky miešania v dvoch smeroch, |
| 7. | Riadenie otáčok cez digitálne riadený frekvenčný menič s plynulou rýchlosťou miešania  |
| 8. | Elektrické komponenty umiestnené v rozvádzači s krytím IP56, |
| 9. | Bezpečnostné spínače  |
| 10. | Objem 120 litrov (cca 80kg) |
| 1. **Stroj / zariadenie: Konvektomat**
 |
| p.č. | ***Položka, parameter*** |
| 1. | rozmer: 933x821x1046mm(šxhxv) |
| 2. | príkon elektro: 18,6kW/400V |
| 3. | kapacita: 11 x GN1/1 |
| 4. | tvorba pary: nástrekový systém |
| 5. | Trojité sklo dverí pre úsporu energie |
| 6.  | Elektronické programovateľné zariadenie, 99 voliteľných PROGRAMOV po 9 krokoch |
| 7. | horúci vzduch 30-300°C, kombinovaný režim 30–300°C, varenie v pare 30–130° |
| 8. | BIO varenie 30–98°C |
| 9. | nízkoteplotné pečenie, nočné pečenie |
| 10. | regenerácia, manuálne privlhčenie |
| 11. | odložený štart, nekonečný čas varenia |
| 12. | 7 rýchlostí ventilátora, FanStop, taktovanie, autoreverz ventilátora |
| 13. | 5 automatických UMÝVACÍCH CYKLOV + odvápnenie komory |
| 14. | predohrev komory, rýchle schladenie komory |
| 15. | Automatický riadiaci systém digitálnym nastavovaním s vlastnou úpravou a archiváciou receptov , diagnostika chýb a prevádzkových udalostí, odložený štart, komunikácia v českom/slovenskom jazyku .USB port pre HACCP výstup a programovanie |
| 16. | teplotná sonda, ručná sprcha, el. ovládaná klapka pre odťah prebytočnej pary |
| 1. **Stroj / zariadenie: Jednovozíková udiarenská komora**
 |
| p.č. | ***Položka, parameter*** |
| 1. | jednovozíková komora – vyrobené z panelovej konštrukcie, panely sú pospájané do jedného celku, spoje sú tesnené silikónovým tesnením, jednotlivé panely sú izolované minerálnou vlnou, ktorá zabezpečuje dokonalú izoláciu pred únikom tepla. Celá komora vyhotovená z potravinárskej ocele triedy ASI 304. |
| 2. | technologický strop - zabezpečujúci úpravu vzduchu podľa požiadaviek technológie spracovania potravinárskych výrobkov a to napr. ohrievanie, zvlhčovanie . Umiestnenie ohrievača (elektrické špirály), rozprašovacia vodná dýza. |
| 3. | rozvodné potrubie vzduchu – zabezpečujúci prívod technologického vzduchu, upravený podľa požadovaných parametrov technológie spracovania potravinárskeho výrobku do komory, kde rovnomerne rozdelí tento vzduch v celom priestore komory |
| 4. | technologické klapky - zabezpečujúce prívod a odvod vzduchu do komory a z komory |
| 5.  | hlavný ventilátor – zabezpečujúci cirkuláciu vzduchu medzi komorou a technologickou jednotkou, riadený frekvenčným meničom, ktorý mení parametre ventilátora podľa požiadaviek technologického procesu spracovania potravinárskeho výrobku. |
| 6. | odťahový ventilátor – zabezpečujúci odsatie prebytočných pár z komory zariadenia |
| 7. | vyvíjač dymu – zabezpečujúci zaúdenie potravinárskeho výrobku pričom mu dodá farbu a vôňu |
| 8. | umývacia nádoba – zariadenie zabezpečujúce umytie komory a jednotlivých technologických komponentov s ohľadom na hygienické normy.  |
| 9. | elektrický rozvádzač – súbor relátok, ističov, stykačov a iných elektrických komponentov, ktoré zabezpečia chod zariadenia. |
| 10. | snímače – zabezpečujúce snímanie fyzikálnych veličín potrebných k spracovaniu potravinárskeho výrobku ako sú teplota, jadrová teplota, vlhkosť. |
| 11. | riadiaca elektronika – zabezpečujúca chod zariadenia podľa zvoleného programu rozdeleného do jednotlivých fáz, kde obsluha navolí cez dotykovú obrazovku riadiaceho systému jednotlivé parametre technologického spracovania potravinárskeho výrobku ako je priestorová teplota, jadrová teplota, vlhkosť v komore, čas, Automatický riadiaci systém zabezpečujúci automatické pokračovanie v nastavenom programe a technologickej sekcií pri výpadku elektrickej energie a na základe navolených veličín ovláda jednotlivé časti zariadenia napr. ohrev, chod ventilátora , zvlhčovanie, technologické klapky atď. Riadiaca elektronika umožňuje navoliť 100 programov, archiváciu parametrov technologického procesu spracovania potravinárskeho výrobku v zmysle HACCP, výstup na počítač pre monitoring a archiváciu údajov a vzdialený prístup . Komunikácia v slovenskom jazyku |
| 12. | rozmery šxdxv 1600 (2060)x2650 (3200)x1320 |
| 13. | zariadenie určene pre max.1 ks ud. vozíkov |
| 14. | výkon el.ohrievača max. 50kW |
| 15.  | dotykový ovládací panel |
| 16. | motory ventilátorov ovládané frekvenčným meničom |
| 1. **Stroj / zariadenie: Varný kotol**
 |
| p.č. | ***Položka, parameter*** |
| 1. | Robustná 3-plášťová konštrukcia v nerezovom prevedení s dokonalou izoláciou stien a poklopu |
| 2. | Izolovaný poklop utesnený silikonovým tesnením, ktoré zabezpečí dokonalé utesnenie varnej vane |
| 3. | Systém riadenia a regulácie cez dotykový riadiaci panel kde si obsluha navolí reguláciu teploty média, varenie na jadro , čas, Δt, oneskorený čas. Možnosť predvolenia programov a prepojenie s PC monitoringu teplôt HACC a vzdialený prístup. Komunikácia v slovenskom jazyku |
| 4. | Elektrický ohrev 16.5kW  |
| 5.  | ovládacie napätie 24 volt  |
| 6. | objem 200litrov  |
| 7. | max povrchová teplota plášťa 60°C  |
| 8. | nahrievané médium ekothermoolej 40kg  |
| 9. | vpichové čidlo  |
| 10. | riadiaci systém spredvolením,  |
| 11. | celonerezové prevedenie  |
| 12. |  vaňa kotla (nerezový plech hrúbky 3 mm)  |
| 13. | vonkajšie rozmery 1200 x 1250 x 1100mm |
| 14. | vnútorné  650 x 650 x 500mm |
| 15.  | priemer výpustu 50mm  |
| 16. |  hmotnosť kotla 300kg |
| 1. **Stroj / zariadenie: Komora na zrenie mäsa**
 |
| p.č. | ***Položka, parameter*** |
| 1. | rozmer: 700x742x1650mm(šxhxv) |
| 2. | príkon elektro: 1,8kW/230V |
| 3. | objem: 435 l |
| 4. | maximálne zaťaženie pri zavesení: 80kg/1,2m |
| 5.  | max zaťaženie police: 40kg |
| 6. | regulácia teploty: 0-30°C |
| 7. | dvere: presklenné |
| 8. | digitálne riadení termostat pre ovládanie teploty a vlhkosti v komore s presným nastavení a automatickým zobrazovaním a hlásením neštandartných stavov pri zretí mäsa |
| 9. | vonkajšie prevedenie: nerezové |
| 10. | zámok |
| 11. | optický a akustický alarm |
| 12. | LED osvetlenie |
| 13. | konzola na vešanie/ tácka na mäso |
| 1. **Stroj / zariadenie: Vákuová balička**
 |
| p.č. | ***Položka, parameter*** |
| 1. | veľkosť vákuovej komory 520x520x220 |
| 2. | 1 x zváracia lišta 500mm (opcia 2 lišty)  |
| 3. | nastaviteľný interval zvárania 0-9,9s  |
| 4. | 3 zváracie program y  |
| 5.  | výkon pumpy 20 m³/h |
| 6. | maximálny vákuum 99,9%  |
| 7. | riadiaci systém s digitálnym riadením vákua, času vákua ,separátny čas pre odrezávaciu a zváraciu lištu automatické dávkovanie konzervačného plynu s digitálnym meraním tlaku |
| 8. | napájanie 240V/50Hz |
| 9. | príkon 1,8KW  |
| 10. | rozmer 560 x 610 x 460 mm  |
| 11. | dve zváracie lišty, zaplynovanie, odrezávacia lišta zbytkovej fólie  |

Uchádzač predložením ponuky deklaruje, že ním ponúkaný tovar spĺňa tu uvádzané požiadavky
a parametre na predmet zákazky.

**Cenová ponuka pre určenie Predpokladanej hodnoty zákazky:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Predmet zákazky:** | **Cena v € za jeden kus bez DPH:** | **Počet****kusov** | **Cena celkom v €** **bez DPH:** |
| **Odštetinovacie zariadenie** |  | 1 |  |
| **Typové označenie:** |
| **Miešačka mäsa** |  | 1 |  |
| **Typové označenie:** |
| **Konvektomat** |  | 1 |  |
| **Typové označenie:** |
| **Jednovozíková udiarenská komora** |  | 1 |  |
| **Typové označenie:** |
| **Varný kotol** |  | 1 |  |
| **Typové označenie:** |
| **Komora na zrenie mäsa** |  | 1 |  |
| **Typové označenie:** |
| **Vákuová balička** |  | 1 |  |
| **Typové označenie:** |
| **CELKOVÁ CENA TECHNOLÓGIE V € BEZ DPH** |  |

**Potenciálny dodávateľ je\* / nie\* je platcom DPH. (\* Prečiarknite, čo sa vás netýka)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Meno a priezvisko** **štatutárneho zástupcu:** |  |
| **Podpis a pečiatka:** |  |
| **Miesto a dátum podpisu:** |  |