

Príloha č. 1 KZ - Technická špecifikácia ponúkaného tovaru ako uchádzača vo verejnom obstarávaní

Projekt: Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy v Lučenci - Modernizácia odborného vzdelávania
Verejný obstarávateľ: Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta 83, 984 01 Lučenec
Logický celok tovaru: Kuchynské zariadenie
Názov predmetu zákazky: SOŠHSaD-LC-MOV - Kuchynské zariadenie
Miesto dodania: Železničná ulica č. 22, 984 01 Lučenec

Krátky opis zákazky: Zariadeniami bude vybavená školská prevádzka HA-čko, ktorá je určená pre potreby praxe pre študijné a učebné odbory: hotelová akadémia, kuchár a čašník/servírka. Obnovou a doplnením nových kuchynských zariadení sa zvýši kvalita odbornej výuky pre uvedené odbory, ako aj zníži energetická náročnosť.

Identifikácia dodávateľa	
Obchodné meno alebo názov	Gastro Marček s.r.o.
Sídlo alebo miesto podnikania	K.Kuzmányho 3 , 984 01 Lučenec
Štatutárny orgán:	Jaroslav Marček
IČO:	47 834 358
DIČ:	2024121924
IBAN:	
Kontaktná osoba:	
Telefón / Mobil:	
E-mail:	

Časť predmetu zákazky č. 3 Kuchynské zariadenie – no výcviku Háčko

					Doplň uchádzač						
P.č.	Názov tovarovej položky	Počet	Merná jednotka	Technické špecifikácie/prednastavené parametre objednávateľa	Uchádzač vyplní typové označenie a názov výrobcu	Ponúkaný tovar spĺňa parametre (odpoveď: "áno"/"nie")	Jednotková cena [v EUR bez DPH]	Výška DPH pri sadzbe 20 % [v EUR]	Jednotková cena [v EUR s DPH]	Celková cena za určený počet [v EUR bez DPH]	Celková cena za určený počet [v EUR s DPH]
Modernizácia strediska odborného výcviku Háčko											
1	Konvektomat	1	ks	Kapacita: min. 6xGN1/1 alebo 12xGN1/2, spôsob prevádzky: automatický + manuálny, možnosť využitia: horúci vzduch, para, pečenie s parou, ovládanie: min. 10" grafický display, softver v slovenskom jazyku, možnosť tvorby receptov v rátné fotografii, možnosť synchronizácie konvektomatov, minimálne 7 kategórií varenia: mäso, ryby, hydina, pečivo, prílohy, nízkoteplotné úpravy, regenerácia, typ vývijača pary: bojlerový, s predhrevom, Napájanie: 400V, Príkon: 10 - 12 kW, Rozmer šxhvx: 850x775x755 mm tolerancia +- 10%, Možnosť vzdialeného pripojenia Wi-Fi/LAN, manuálne varenie: pečenie od 30°do 300° C, para od 30°do 130° C, alebo kombinácia pečenia a pary od 30°do 300° C, automatické meranie a regulácia vlhkosti, možnosť varenia rôznych jedál súčasne, minimálne 6 stupňov rýchlosti ventilátora, automatická reverzácia, bezpečnostná brzda, možnosť odloženého štartu, funkcia rýchleho ochladenia varnej komory, automatický program na odvápnenie bojlera, automatické umývanie komory: minimálne 6 bezobslužných umývacích programov, dĺžka najkratšieho umývacieho programu: max. 12 minút, konštrukcia konvektomatu: AISI 304, dvere minimálne s dvojitým tvrdeným sklom, integrovaná navýjacia sprcha, minimálne dva prívody vody: úžitková voda/upravená zmäknená voda, rozhranie USB, minimálne IPX 5, bezpečnostný termostat vo varnej komore, bezpečnostné zariadenie proti pretlaku a depresii vo varnej komore, rozstup medzi zásuvmi: min. 68 mm, podstavec so zásuvmi, min. 4 bodová teplotná sonda	NAE061B Lainox	áno	8069,00	1613,80	9682,80	8069,00	9682,80
2	Nárezový stroj poloautomat	1	ks	Určenie: na krájanie salám, údenín a pod., rozmer: max. 600 x 630 x 500 mm (šxhvx), príkon elektro: 0, 22 - 0,45 kW/230 V, prevod: šnekový, priemer noža: 300 - 350 mm/teflónový, hrúbka rezu: 0-15 mm, Max. priemer rezu: 220 mm, rezný stôl uložený vodorovne, tlakový odliatok z hliníkovej zliatiny, brúsne zariadenie	EASY 300P CE Boston NS Servis	áno	1545,00	309,00	1854,00	1545,00	1854,00
3	Elektrická profesionálna fritéza s kohútikom	1	ks	Elektrická profesionálna fritéza, objem min. 2 x 12,0 l, puzdro a veko z nehrdzavejúcej ocele, rozмеры: min. 850 x 700 x 850/900 mm, celkový výkon: 18 - 25,0 kW, komponenty pre vysoké zaťaženie, vybavená vypúšťacími ventilmi, bezpečnostný termostat 60 – 190 stupňov Celzia, celková hmotnosť: 40 - 60 kg, napätie: 400 V / 50 Hz / 3 fázy, podstavec, 2 x dvierka	TC.7FE800 ROAX	áno	1327,00	265,40	1592,40	1327,00	1592,40

				Doplň údaje							
P.č.	Názov tovarovej položky	Počet	Merná jednotka	Technické špecifikácie/prednastavené parametre objednávateľa	Uchádzač vyplní typové označenie a názov výrobcu	Ponúkaný tovar spĺňa parametre (odpoveď: "áno"/"nie")	Jednotková cena [v EUR bez DPH]	Výška DPH pri sadzbe 20 % [v EUR]	Jednotková cena [v EUR s DPH]	Celková cena za určený počet [v EUR bez DPH]	Celková cena za určený počet [v EUR s DPH]
SPOLU za Kuchynské zariadenie (časť3)										10941	13129,20
Ostatné					Uchádzač vyplní odpoveďou ("áno"/"nie")						
Dodávka zariadení na určené miesto					áno						
Inštalácia					áno						
Funkčná skúška					áno						
Protokolárne prevzatie a odovzdanie predmetu zákazky					áno						
Odovzdanie sprievodnej dokumentácie v zmysle čl.III Kúpnej zmluvy					áno						
Zaškolenie obsluhy					áno						
Povinnosť vykonávať všetky servisné práce a služby v súlade s platnými normami STN					áno						
Povinnosť vykonať servisný zásah do 1 hodiny od nahlásenia poruchy					áno						
Poskytnutie záručného servisu po dobu 24 mesiacov					áno						

* V prípade, ak uchádzač je zdaniteľnou osobou pre DPH, uvedie v časti „ Celková cena za určený počet v EUR s DPH“ sumu z časti „ Celková cena za určený počet v EUR bez DPH“ navýšenú o aktuálne platnú sadzbu DPH. V prípade, ak uchádzač nie je zdaniteľnou osobou pre DPH, uvedie v časti „ Celková cena za určený počet v EUR s DPH“ rovnakú sumu ako uviedol v časti „ Celková cena za určený počet v EUR bez DPH“. V prípade, ak je uchádzač zahraničnou osobou, uvedie v časti „ Celková cena za určený počet v EUR s DPH“ sumu z časti „ Celková cena za určený počet v EUR bez DPH“ (bez DPH platnej v krajine sídla uchádzača) navýšenú o aktuálne platnú sadzbu DPH v SR (DPH odvádza v prípade úspešnosti jeho ponuky verejný obstarávateľ).

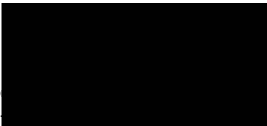
Uchádzač vyhlasuje, že * JE / NIE JE platiteľom DPH (uchádzač zakrúžkuje relevantný údaj).

VLučenci , dňa 03.07.2023

[uviesť miesto a dátum podpisu]

Jaroslav Marček , ko

[uviesť titul, meno, priezvisko, funkcia, podpis, pečiatku oprávnenej osoby uchádzača]



Poznámka:
- Dátum musí byť aktuálny vo vzťahu ku dňu uplynutia lehoty na predkladanie ponúk;
- Ponuka uchádzača musí byť v zmysle SP vložená do systému JOSEPHINE vo formáte .xls/.xlsx a v .pdf“;
- Uchádzač zaokrúhli svoje návrhy v zmysle matematických pravidiel na 2 desatinné miesta;