

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: ul. Martina Rázusa č. 61, 984 01 Lučenec

Krátky opis zákazky: Zariadeniami budú vybavené odborné učebne pre študijné a učebné odbory v priestoroch Hotelovej akadémie ako sú kuchár, čašník/servírka. Cieľom je dozariadenie poloprofesionálnej kuchyne, kde by sa študenti pod vedením majstra OV predmetných odborov podieľali na príprave a servírovaní pokrmov, čím prispievajú k zvýšeniu kvality odbornej výuky ako aj k zníženiu energetickej náročnosti.

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

Časť predmetu zákazky č. 2 Kuchynské zariadenie – Modernizácia odborných učební Hotelová akadémia

					Doplní uchádzač						
P.Č.	Názov tovarovej položky	Počet	Merná jednotka	Technické špecifikácie/prednastavené parametre objednávateľa	Uchádzaž 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 odborných učební											
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 rátae fotografii, možnosť synchronizácie konvektomatov, minimálne 7 kategórií varenia: mäso, ryby, hydina, pečivo, prílohy, nízkoteplotné úpravy, regenerácia, typ vyvíjča pary: bojlerový, s predhrevom, Napájanie: 400V, Prikon: 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 privody vody: úžitková voda/upravená zmäkčená voda, rozhranie USB, minimálne IPX 5, bezpečnostný termostat vo varnej komore, bezpečnostné zariadenie proti pretlaku a depresii vo varnej komore, rozostup medzi zásuvmi: min. 68 mm, podstavec so zásuvmi, min. 4 bodová teplotná sonda	NAE061BS Lainox	áno	8068,00	1613,60	9681,60	8068,00	9681,60

P.č.	Názov tovarovej položky	Počet	Merná jednotka	Technické špecifikácie/prednastavené parametre objednávateľa	Doplňujúce údaje						
					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]
2	Profi kávovar (baristická učebňa)	1	ks	Typ: dvojpákový kávovar, materiál: boiler a trubky kávovaru vyrobené z medi, zabudované čerpadlo, konštrukcia kávovaru z nehrdzavejúcej ocele, dva samostatné ukazovatele merania pre boiler a tlak, ukazovateľ funkčnosti kávovaru, automat. dopúšťanie vody, jedna tryska pre vodu a jedna pre paru, rozmery: šxvxh v mm: min. 650x500x500, kapacita boileru: 10 - 12 l, napätie 400/230V, príkon: min. 3,6 kW, príslušenstvo: mlynček na kávu - nerezový	Verona Julia2+Brasil Inox Hendi/RMG	áno	2765,00	553,00	3318,00	2765,00	3318,00
3	Šoker	1	ks	Kombinované: šokovo chladí aj mrazí, materiál: nerezová oceľ, komora s centrálnym odtokom, vykurovacie teleso v ráme dverí, Kondenzátor: meď-hliník, vzduchom chladená jednotka trieda T, okolitá teplota: do 43°C, odnímateľné vodítka z nerezovej ocele, Hrúbka izolácie: min. 60 mm, Kapacita: 5 - 10 GN1/1, kapacita na schladzovanie +90°C>+3°C: min. 25 kg, kapacita na zmrazovanie +80°C > -18°C: min. 15 kg, rozstup zásuvov: min. 70 mm, celkový príkon: 1000 - 1400 W, rozmery (šxhxv): max. 800x830x900 mm, istenie: min. 5A, napájanie: 230 V, chladivo: R 452A, hmotnosť: 100 - 150kg	ZO051SA Lainox	áno	3500,00	700,00	4200,00	3500,00	4200,00
4	Kuter stolový	1	ks	Zariadenie určené na: sekanie, mixovanie a miesenie, nerezová nádoba s nerezovým nožom s rovným ostrím, priehľadné polykarbonátové veko nádoby, magnetický bezpečnostný systém na zastavenie motora po otvorení veka misy, napätie: 400 V, príkon: 1300 - 1800 W, počet ot./min.: 1500/3000, kapacita jedál: 20-100 porcií, kapacita jedál: 3,5 - 5,0 kg, objem nádoby: 7 - 10 L, rozmery v mm: max. 280 x 350 x 520, hmotnosť: 24 - 34 kg	R7 Robot Coupe	áno	3100,00	620,00	3720,00	3100,00	3720,00
Modernizácia cvičnej kuchyne											
5	Elektrická pec	2	ks	Prevedenie rúry: statická, kontrolka chodu a vyhriatia, presklenné dvere, príkon elektro: 10 - 14 kW/400V, počet rúr: min. 3, príkon rúry: min. 3,5 kW/400V, vnútorný rozmer rúry: min. 540 x 700 x 280 mm (šxhxv), regulácia teploty rúry: 50-300°C každé teleso samostatne, vonkajší rozmer: max. 800 x 800 x 1600 mm (šxhxv)	TPE/GES003 GasztroMetal	áno	2155,00	431,00	2586,00	4310,00	5172,00

P.č.	Názov tovarovej položky	Počet	Merná jednotka	Technické špecifikácie/prednastavené parametre objednávateľa	Doplní uchádzač						
					Uchádzaž 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]
6	Konvektomat	1	ks	Kapacita: min. 6xGN2/3, spôsob prevádzky: automatický + manuálny, možnosť využitia: horúci vzduch, para, pečenie s parou, ovládanie: min. 7" grafický display, softvér v slovenskom jazyku, možnosť tvorby receptov v rátné fotografii, možnosť synchronizácie konvektomatov, minimálne 7 kategórii varenia: mäso, ryby, hydina, pečivo, prílohy, nízkoteplotné úpravy, regenerácia, typ vývýjača pary: bojlerový, s predhrevom, Napájanie: 400V, Prikon: 5 - 7 kW, Rozmer šxhxxv: 550x650x850 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 privody vody: úžitková voda/upravená zmäkčená voda, rozhranie USB, minimálne IPX 5, bezpečnostný termostat vo varnej komore, bezpečnostné zariadenie proti pretlaku a depresii vo varnej komore, rozostup medzi zásuvmi: min. 60 mm, podstavec so zásuvmi, min. 4 bodová teplotná sonda	COEN026R Lainox	áno	4500,00	900,00	5400,00	4500,00	5400,00
7	Plynový sporák - 4 horáky	1	ks	Rozmery: max. 800 x 700 x 850, horáky: min. 4 x 5 kW, el. trúba: 4 - 6 kW / 400 V, 50 Hz, hmotnosť: 85 - 100 kg, výkonné plynové horáky s vonkajším i vnútorným horením, horáky z poniklovej liatiny, horáky vybavené pilotným plameňom a termopoisťou, bezpečnostný plynový ventil, vrchné rošty z chrómovej ocele alebo liatinové, lisovaná horná doska, nerezové nastaviteľné nohy, elektrická truba, statická – teplota 50 – 300	TC.7KGE800	áno	1980,00	396,00	2376,00	1980,00	2376,00
8	Umývačka riadu	1	ks	Rozmer (šxhxxv) mm : min. 630x740x1500, elektrický prikon: 8-10kW/400V, kapacita: min. 60 košov/h, cyklus: 60", 120", 150", 600", rozmer koša: min. 500x500 mm, prevedenie: jednoplášť, spotreba vody: 2-4l na cyklus, bojler: tlakový, horné a dolné rotačné ramená, elektronické ovládanie, zobrazovanie umývacích a oplachovacích teplôt, autodiagnostický systém porúch, samočistiaci program, filter nečistôt, príslušenstvo: koš na tanieri, koš na poháre, kontajner na príbor, dávkovač umývacieho prostriedku, dávkovač oplachového protriedku, odpadové čerpadlo	QQI102P	áno	2290,00	458,00	2748,00	2290,00	2748,00
9	Digestor	1	ks	Materiál: potravinársky nezávadná oceľ STN 17241, hrúbka plechu: min. 1 mm, základná výška: 400-450 mm, nerezové štrbinové filtre tuku, osvetlenie a ventilátor, rozmer (dxhxxv): max. 3000 x 1300 mm x 400 mm, regulácia otáčok ventilátora	DZ-1 Vomz	áno	2300,00	460,00	2760,00	2300,00	2760,00
10	Kuchynský robot	1	ks	Rozmer v mm: max. 560 x 570 x 910, napätie: 230 V, prikon elektro: 0,5 - 0,8 kW, objem nádoby: 24 - 30 l, voliteľné rýchlosti: min. 3, total stop, bezpečnostné mikrosypače, odoberateľná nerezová nádob, planétové uloženie nástavcov, nerezový kryt pracovného priestoru, základné príslušenstvo: metla, hák, hmetač	RM 22H RM Gastro	áno	1655,00	331,00	1986,00	1655,00	1986,00

					Doplňujúce 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]
11	Flambovací vozík	2	ks	2 bezpečnostné plynové horáky, prevedenie z masívneho dreva, zásuvka, skrinka na PB fľašu, sklápacia odkladacia plocha, držiak na fľaše chrómový, 4 kolieska, 2 brzdené, rozmery: (šxvxh) v mm: min 1000 x 500 x 800, hmotnosť: 50 - 80 kg	CNF/2F Gastroshop	áno	1715,00	343,00	2058,00	1715,00	2058,00
SPOLU za Kuchynské zariadenie (časť2)										36183,00	43419,60

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).



Jaroslav Marček, konateľ

V Lučenci, dňa 03.07.2023

[uviesť miesto a dátum podpisu]

[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 desiatinné miesta;