

Dodatok č. 2

ku Kúpnej Zmluve č. KZ/16/2023/SOŠHSaD-LC-MOV zo dňa 26.9.2023
uzatvorenej v zmysle § 536 a nasl. zákona č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších predpisov
(ďalej len "Dodatok č. 2")

medzi týmito zmluvnými stranami:

Predávajúci:

Obchodné meno: Gastro Marček s.r.o.
Sídlo: K. Kuzmányho 3, 984 01 Lučenec
Štatutárny orgán: Jaroslav Marček
Zastúpený: Jaroslav Marček
Zapísaný v (register): výpis z OS SR, Vložka číslo: 33425/S
IČO: 47834358
DIČ: 2024121924
Bankové spojenie: Tatrabanka a.s.
Číslo účtu (IBAN): SK23 1100 0000 0029 4745 7125
Telefón: 0918706195
E-mail: jaroslav.marcek@gmail.com

(ďalej tiež ako „Predávajúci“)

a

Kupujúci:

Názov: Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy
Sídlo: Zvolenská cesta 83, 984 01 Lučenec
Právna forma: príspevková organizácia
Štatutárny orgán: Mgr. Juraj Vitek, riaditeľ školy
Osoby oprávnené konať
- v technických veciach: Ing. Patrik Košťalik
- v obchodných veciach: Mgr. Juraj Vitek
IČO: 37890221
DIČ: 2021683906
Bankové spojenie: Štátna pokladnica
Číslo účtu: SK80 8180 0000 0070 0068 0992
Telefón/ fax: 047/43 236 91, 0917 600 005, 0904 838 106
E-mail: juraj.vitek@zoznam.sk, soslc@soslc.sk, patko79@gmail.com

(ďalej tiež ako „Kupujúci“ a spolu s Predávajúcim aj ako „Zmluvné strany“)

PREAMBULA

- Zmluvné strany uzatvorili dňa 26.9.2023 **Kúpnu zmluvu č. KZ/16/2023/SOŠHSaD-LC-MOV**, predmetom ktorej bolo obstaranie Kuchynského zariadenia *pre časť zákazky č. 1 - „Modernizácia odborných učební Zvolenská cesta* (ďalej spolu len „Zmluva“).
- Zmluvné strany sa v súlade s čl. XI. Zmluvy „Záverečné ustanovenia“ dohodli na uzavretí tohto Dodatku č. 2 k Zmluve, pričom účelom uzatvorenia Dodatku č. 2 je zmena predmetu Zmluvy špecifikovaného v Prílohe č. 1 Zmluvy, konkrétne zmena typového označenia položiek:
 č.14 Drvič odpadu ECO Master EMCOMERCIAL
 č.41 Mäsošmyč Profi Line 350 Hendi
a to vzhľadom na nedostupnosť týchto zariadení na trhu z dôvodu zastavenia výroby, ktoré potvrdil

dodávateľ v prípade tovaru Drvič odpadu aj Prehlásením výrobcu (Príloha č.2 tohto Dodatku), čo neumožňuje dodanie zariadení v požadovanom termíne. Dodatkom č. 2 sa vyššie uvedené položky nahrádzajú ekvivalentami s rádovo kvalitatívne a funkčne vyššími technickými parametrami s typovými označeniami:

č.14 Drvič odpadu WASTE KING COMMERCIAL 2000

č.41 Mäsomlynček TS-32T RM Gastro

pričom pri položke č. 14 Drvič odpadu dochádza aj k zmene kúpnej ceny pre realizáciu časti predmetu zákazky Modernizácia odborných učební Zvolenská cesta. Táto zmena nebude mať vplyv na dosiahnutie cieľov a merateľných ukazovateľov projektu.

3. Zmeny Zmluvy v uvedenom rozsahu sú v súlade s ust. § 18 ods. 1 písm. e) zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej ako „zákon o VO“), keďže týmito zmenami nedochádza k podstatnej zmene Zmluvy.

ČI. 1

PREDMET DODATKU Č. 2

1. Predmetom Dodatku č. 2 je dohoda zmluvných strán na nasledovných zmenách a doplnení Zmluvy:
 - 1.1 Zmena typového označenia položiek uvedených v Preambule v bode 2, čím sa upravuje Príloha č. 1 Zmluvy – Technická špecifikácia ponúkaného tovaru.
 - 1.2 Čl. IV. ods. 4 Zmluvy sa v celom rozsahu ruší a nahrádza nasledovným znením :

„4. Celková Kúpna cena je:

| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Celková Kúpna cena bez DPH: | 210 784,00 Eur |
| DPH 20%: | 42 156,80 Eur |
| Celková Kúpna cena s DPH: | 252 940,80 Eur |

(slovom: *dvestopäťdesiatdvatisícdeväťstoštyridsať Eur a osemdesiat centov s DPH*)“
2. S účinnosťou odo dňa, v ktorom tento Dodatok č. 2 nadobudne účinnosť, sa doterajšie znenie Prílohy č. 1 Zmluvy – Technická špecifikácia ponúkaného tovaru nahrádza novým znením, čo tvorí prílohu Dodatku č. 2 a stáva sa neoddeliteľnou súčasťou Zmluvy.

ČI. 2

ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

1. Týmto Dodatkom č.2 sa mení a dopĺňa iba ustanovenie Zmluvy výslovne uvedené v tomto Dodatku. Ostatné ustanovenia Zmluvy nedotknuté týmto Dodatkom č. 2 zostávajú v platnosti a účinnosti v ich pôvodnom znení bez zmeny. Dodatok č. 2 tvorí neoddeliteľnú súčasť Zmluvy.
2. Tento Dodatok č. 2 nadobúda platnosť dňom jeho podpisu oprávnenými zástupcami zmluvných strán a účinnosť dňom nasledujúcim po dni zverejnenia Zmluvy v Centrálnom registri zmlúv /www.crz.gov.sk/ v súlade s § 47a ods. 1 zákona č. 40/1964 Zb. Občiansky zákonník v znení neskorších predpisov v spojení s § 5a zákona č. 211/2000 Z. z. o slobodnom prístupe k informáciám a o zmene a doplnení niektorých zákonov (zákon o slobode informácií) v znení neskorších predpisov.
3. Tento Dodatok č. 2 je vyhotovený v štyroch (4) rovnopisoch s platnosťou originálu, pričom dva (2) jeho rovnopisy sú určené pre kupujúceho, dva (2) jeho rovnopisy sú určené pre predávajúceho.
4. Akékoľvek ustanovenie tohto Dodatku č. 2, ktoré je neplatné, nezákonné alebo nevynútiteľné podľa platného práva, bude neúčinné len v rozsahu, v akom túto neplatnosť, nezákonnosť alebo nedostatok či stratu vynútiteľnosti postihuje právo, bez akéhokoľvek vplyvu na zostávajúce ustanovenia Dodatku č. 2. Zmluvné strany sa zaväzujú nahradiť takéto ustanovenie novým ustanovením, ktoré bude platné a účinné a bude čo najlepšie zodpovedať jeho pôvodne zamýšľanému účelu.
5. Zmluvné strany vyhlasujú, že ich zmluvná vôľnosť nie je obmedzená, že Dodatok č. 2 uzavreli na základe ich slobodnej a vážnej vôle, že si Dodatok č. 2 prečítali a jeho ustanovenia sú pre zmluvné strany určité

a zrozumiteľné. Zmluvné strany ďalej vyhlasujú, že Dodatok č. 2 nebol uzavretý v tiesni ani za nápadne nevýhodných podmienok, v dôsledku čoho ho na znak súhlasu vlastnoručne podpísali.

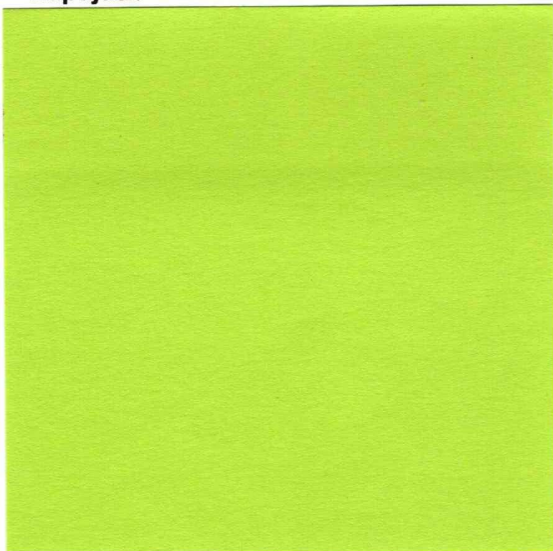
6. Prílohami tohto Dodatku č. 2 sú:

Príloha č. 1 Zmluvy – Technická špecifikácia ponúkaného tovaru

Príloha č. 2 Dodatku – Potvrdenie výrobcu

V Lučenci, dňa: 23.10.2023

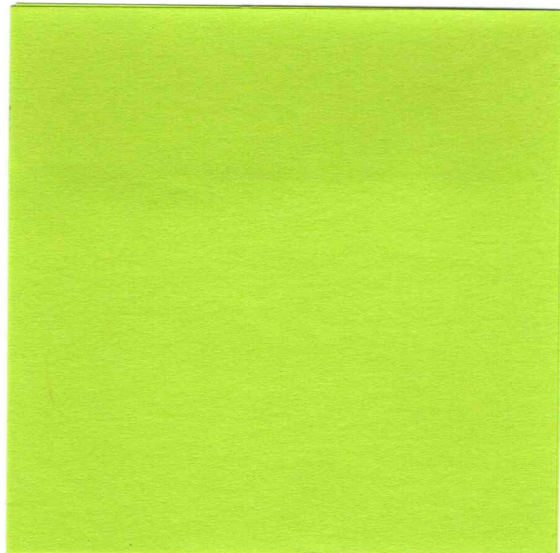
Kupujúci:



dopravy

V Lučenci, dňa: 23.10.2023

Predávajúci:



| | | | | Doplňujúca 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 odbornnej učebne – cukrárska dielňa | | | | | | | | | | |
| 1 | Elektrická konvečná pec | 1 | ks | <p>El. konvektomat: min: 20x GN1/1 alebo 40x GN 1/2, režim varenia: automat + manuál, spôsob varenia: horúci vzduch, para, pečenie s parou, ovládanie: min. 10" grafický display, softvér v slovenskom jazyku, možnosť tvorby receptov v rátaň fotografii, možnosť synchronizácie konvektomatov, minimálne 7 kategórií varenia: mäso, ryby, hydina, pečivo, prílohy, nízkoteplotné úpravy, regenerácia, typ vylučača pary: bojlerový, s predhrevom, Napájanie: 400V, Príkon: 37 - 40 kW, Rozmer šxhvx: 880x862x1900 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 odvápanie 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 prívoody vody:</p> | AREN154B Lainox | áno | 16800,00 | 3360,00 | 20160,00 | 16800,00 | 20160,00 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|---------|--------|---------|---------|---------|
| | | | | úžitková voda/upravená zmäknená voda, rozhranie USB, minimálne IPX 5, bezpečnostný termostat vo varnej komore, bezpečnostné zariadenie proti pretlaku a depresii vo varnej komore, Vybavenie: zavažiaci vozík, zafáženie vozíka: min. 90 Kg, zafáženie zásuvy: min. 15 Kg, rozostup medzi zásuvmi: 80,95mm, základná sada bezkontaktnéj chémie, minimálne 4 bodové teplotná sonda | | | | | | | |
| 2 | Chladiaca skriňa dvojdverová | 2 | ks | Vonkajšie rozmery (šxhvxv): max. 1420 x 800 x 2030, príkon: 500 - 870 W, napätie: 230 V/ 50 Hz, počet políc: 5 - 7 ks, netto hmotnosť: 140 - 180 kg, chladiivo: R404a/R507, netto objem: 1300 - 1400 litrov, prevádzková teplota: do 43°C pri 65% rh, teplotné rozpätie: 0 - 10°C | AF14EKOMNT TC SLOVAKIA | áno | 1845,00 | 369,00 | 2214,00 | 3690,00 | 4428,00 |
| 3 | Chladnička jednodverová | 1 | ks | Hlučnosť: max. 57 dB, brutto hmotnosť: 80 - 96 kg, dvere/veko: nerezové, povrchová úprava bokov: nerezové, systém chladenia v chladiacej časti: dynamický, spôsob odmravovania v chladiacej časti: automatický, typ ovládania: elektronické ovládanie, ukazovateľ teploty chladiacej časti: vonkajší digitálny, počet políciek: 5 - 7, z toho výškovo nastaviteľných: 5, vnútorná šírka: max. 65 cm, samo zatvárateľné dvere: áno, umiestnenie dverí: vpravo, okolitá teplota: 10° - 40° C, varovný signál pri poruche, čistý objem: min. 420 litrov, vonkajšie rozmery vxšxh: max. 190x75x80 cm | FRFCvg5501 Liebherr | áno | 1725,00 | 345,00 | 2070,00 | 1725,00 | 2070,00 |
| 4 | Kuchynský robot univerzálny | 1 | ks | Objem: 30 - 60 litrov, rozmer: max. 70x65x100 cm, počet rýchlostí: min. 2, príslušenstvo: kotlík, metla, hák, miešač, hmotnosť: max. 300 kg, napájanie: 400 V, príkon: 1,0 - 1,4 kW | RM-30H RM Gastro | áno | 2510,00 | 502,00 | 3012,00 | 2510,00 | 3012,00 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------|--------------------------------------|---|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----|---------|--------|---------|---------|---------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Pec elektrická | 1 | ks | Celonerezové prevedenie, každá trúba ovládaná samostatne vybavená termostatom a vypínačom, možnosť zvoliť ohrev hornej špirály, dolnej špirály, alebo oboch špirál súčasne, min. 4 nerezové výškovo nastaviteľné nožičky, robustné nerezové rukoväte, ergonomicky umiestňovaný plech na šifku, chránený chránený rošt veľkosti GN 2/1 súčasťou dodávky ku každej rúre, napájanie: 400 V, 50Hz, príkon: min. 2 x 4,5 kW, vonkajší rozmer (š x hl x v v mm): max. 1 050 x 750 x 1 160 mm, regulácia (C) - každé teleso samostatne: 50 - 300°C | T-TPE-2 RM Gastro | áno | 4600,00 | 920,00 | 5520,00 | 4600,00 | 5520,00 | | | | | | | | | | |
| 6 | Chladniaca vtrvna s pevnými policami | 1 | ks | Nerezové prevedenie, termozolačné sklo zo štyroch strán, cirkulačné chladenie: + 2 °C do + 8 °C, digitálny termostat, automatické odmrazovanie, LED osvetlenie, min. 4 rošty, rozmery (šxhvx) v mm: max. 706 x 706 x1800, výkon: 0,25 - 0,34 kW, elektrické napájanie: 230 V | F852301 FORCAR IT | áno | 2310,00 | 462,00 | 2772,00 | 2310,00 | 2772,00 | | | | | | | | | | |
| 7 | Chladiaci stôl (1795x700x850mm) | 2 | ks | Pracovná doska s lemom, elektronická riadiaca jednotka, počet dvojjásuviel: min. 3, rozmer (šxhvx): max. 1795 x 700 x 850 mm, príkon: 0,25 - 0,45 kW/230V, pre uloženie GN1/1, chladenie: ventillované, chladiaci agregát: štandardne, prev. teplota: -2/+8°C | RT3D-6Z RM Gastro | áno | 2810,00 | 562,00 | 3372,00 | 5620,00 | 6744,00 | | | | | | | | | | |
| Modernizácia odbornej učebne pre čašníkov | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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: šxv x h v mm: min. 650x500x500, kapacita boileru: 10 - 12 l, napätie 400/230V, príkon: min. | Verona Julia 2+Brasil Inox Hendi | áno | 2760,00 | 552,00 | 3312,00 | 2760,00 | 3312,00 | | | | | | | | | | |
| 8 | Pákový kávovar a mlynček | 1 | ks | | | | 2760,00 | 552,00 | 3312,00 | 2760,00 | 3312,00 | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------|---------------------|---|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|-----|---------|--------|---------|---------|---------|
| | | | | 3,6 kW, príslušenstvo: mlynček na kávu - nerezový | | | | | | | | |
| | | | | Spotreba: max. 2,00kWh/deň, príkon: max. 2,0 A, rozmer/v x š x h) v mm: min. 1900 x 740 x 690, objem brutto: min. 600l, úžitkový objem: min. 470 l, spôsob chladienia: dynamický, hmotnosť: 90 - 110 kg | | | | | | | | |
| 9 | Chladiaca vitrína | 1 | ks | Rozmer (dškšv) v mm: min. 1100 x 500 x 800, 2 x plynový horák na PB fľašu 2kg, 4 x pojazdové koliesko /z toho 2 x brzdené/, príslušenstvo: regulátor tlaku plynu, hadica, vrchná doska nerezová, materiál: masívne drevo | 5880602 | Stalgast | áno | 1318,00 | 263,60 | 1581,60 | 1318,00 | 1581,60 |
| 10 | Flambovací vozík | 1 | ks | Elektronická doska, konštrukcia: nehrdzavejúca oceľ, 4 x kolieska, veľkosti: min. 440x480x940 mm, hmotnosť: 35 - 45 kg, napájanie: 230V, absorpcia: 0,75 - 0,85 kW, napájaci obvod: 12V, výkon: min. 40 kusov príborov/ cyklus | CF/2F | Diamond Gastroshop | áno | 1910,00 | 382,00 | 2292,00 | 1910,00 | 2292,00 |
| 11 | Leštička na príbory | 1 | ks | Materiál: MDF, potiahnutého umelou kožou s kovovými úchytmami a kolieskami na ľavú manipuláciu, rozmer: min 150x 60 x 61 cm, váha: 78 - 100 kg | Star E110 EVO | Gastrorex | áno | 3140,00 | 628,00 | 3768,00 | 3140,00 | 3768,00 |
| 12 | Barová skriňa | 1 | ks | | Trunk bar West coast | Kare Design | áno | 2390,00 | 478,00 | 2868,00 | 2390,00 | 2868,00 |
| Modernizácia odbornej učebne pre kuchárov | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Pec na Pizzu | 1 | ks | Typ: jednokomorová, vrchné a spodné vyhrevné telesá, nezávislé digitálne ovládanie telesa, min. 2 prednastavené programy, možnosť nastavenia programov na ukončenie pečenia, pracovná teplota: do 450 °C, zabudovaný digitálny teplomer komory, vnútorné osvetlenie, v spodnej časti šamotová doska, v hornej časti špirála so šamotovou doskou, šamot v bočnej aj zadnej časti komory, presklené dvierka, vnútorný rozmer: min. 1020 x 685 x 150 mm (š x h x v), príkon: 9 - 10 kW / 400 V, príslušenstvo: podstavec pod pizza pec | D6L/S | RM Gastro | áno | 2790,00 | 558,00 | 3348,00 | 2790,00 | 3348,00 |

| | | | | | | | | | | | |
|-----------|-------------------------------------|----------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----|----------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| | | | | | | | | | | | |
| | Profesionálna umývačka riadu | 1 | ks | Elektronická jednoplášťová umývačka dvojiplášťové dvere s bezpečnostným mikrosplínačom, LED displej, kontrola teploty tanku a bojlera, alarm kódy - zobrazujú sa pri poruche, min. 3 naprogramované umývacie cykly, dĺžka umývacieho cyklu min: 60, 90, 120, sec., plne automatizovaný umývací proces, nerezový filter na nečistoty, nezávislé oplachové a umývacie rameno, ochranný ventil proti spätnému toku vody, zabudovaný dávkovač oplachového prostriedku, zabudovaný dávkovač umývacieho prostriedku, kapacita bojlera: 4 - 6 l, kapacita tanku: 27 - 35l, spotreba vody na cyklus: max. 2,5l, veľkosť koša: min. 500 x 500 mm, príkon celkový: 4,5 - 6 kW / 400 V, rozmery: max. 595 x 610 x 845 mm (š x h x v), samodetekcia a hlásenie chyby, zabudované odpadové čerpadlo | QQI52P RM Gastro | áno | 1430,00 | 286,60 | 1716,00 | 1430,00 | 1716,00 |
| 14 | Drvíc odpadů | 1 | ks | Rozmer: min. 455x900 mm (priemer x v), napätie: 230V, príkon elektro: 1,5 - 2,5 kW, otáčky: 1450 - 1750 ot/min, pre prevádzky do min. 2500 jedál/hod, možnosť chodu: nepretržite 24 hod, príslušenstvo: sifón a zátky, nerezové prevedenie | WASTE KING COMMERCIAL 2000 | áno | 3543,00 | 708,60 | 4251,60 | 3543,00 | 4251,60 |

| | | | | | | | | | | | |
|----|------------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | | | | | | | | | | |
| 15 | Rúra pre nízko teplotné pečenie a údenie | 1 | ks | <p>Kapacita: min. 6xGN1/1 alebo 12xGN1/2, spôsob prevádzky: automatický + manuálny, možnosť využitia: horúci vzduch, para, pečenie s parou, ovládanie: min. 10" grafický displej, softver v slovenskom jazyku, možnosť tvorby receptov v ráfane fotografii, možnosť synchronizácie konvektomatorov, minimálne 7 kategórií varenia: mäso, ryby, hidina, pečivo, prílohy, nízko teplotné úpravy, regenerácia, typ vvyvíjača pary: bojlerový, s predhrevom, Napájanie: 400V, Príkion: 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 tvrdým sklom, integrovaná navýjacia sprcha, minimálne dva prívody vody: úžitková voda/upravená zmäččená voda, rozhranie USB, minimálne IPX 5, bezpečnostný termostat vo varnej komore, bezpečnostné zariadenie proti pretlaku a depresii vo varnej komore, rozostup medzi zásuvni: min. 68 mm, podstavec so zásuvni</p> | NAE061BS Lainox | áno | 8065,00 | 1613,00 | 9678,00 | 8065,00 | 9678,00 |

| | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|----------|---------|----------|----------|----------|
| 16 | Nárezový stroj s automatickým krájaním | 1 | ks | <p>Poloautomatický nárezový stroj, predprogramované automatické krájanie 10ks, 50ks alebo kontinuálne krájanie, rezný stôl uložený šikmo, hladký nôž s priemerom 300 - 350 mm, hrúbka rezu: 0-16 mm, brúsne zariadenie, prevedenie: základňa stroja leštená hliníková zliatina, príkon: 0,25 - 0,3 kW / 230 V, rozmery: min. 570 x 710 x 630 mm (š x h x v)</p> | GXL-350/R RM Gastro | áno | 2659,00 | 531,80 | 3190,80 | 2659,00 | 3190,80 |
| 17 | Vybračná leštička na príbory | 1 | ks | <p>Model vybavený elektronickou doskou, konštrukcia: nehrdzavejúca oceľ, veľkosti: max. 440x480x940 mm, hmotnosť: 38 - 45kg, napájanie: jednofázové 230V 50Hz, absorpcia: 0,75 - 0,85 kW, napájací obvod: 12V, výkon: min. 40 kusov prírov/ cyklus</p> | Star E110evo Gastrorex | áno | 3144,00 | 628,80 | 3772,80 | 3144,00 | 3772,80 |
| Modernizácia jedálne (Stredisko praktického vyučovania – školská jedáleň gastro zariadenie) | | | | | | | | | | | |
| 18 | Konvertomat | 1 | ks | <p>E1. Konvektomat: min: 20x GN1/1 alebo 40x GN 1/2, režim varenia: automat + manuál, spôsob varenia: horúci vzduch, para, pečenie s parou, ovládanie: min. 10" grafický display, softver v slovenskom jazyku, možnosť tvorby receptov v rätane fotografií, možnosť synchronizácie konvektomatov, minimálne 7 kategórií varenia: mäso, ryby, hydina, pečivo, prílohy, nízkoteplotné úpravy, regenerácia, typ vyljára pary: bojlerový, s predhrevom, Napájanie: 400V, Príkon: 37 - 40 kW, Rozmer šxhvx: 880x862x1900 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,</p> | NAE201BS Lainox | áno | 17717,00 | 3543,40 | 21260,40 | 17717,00 | 21260,40 |

| | | | | | | | | | | | |
|----|---------------------------------|---|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----|---------|---------|---------|----------|----------|
| | | | | automatická reverzácia, bezpečnostná brzda, možnosť odloženého štartu, funkcia rýchleho ochladenia varnej komory, automatický program na odvápenie 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 prívoody vody: úžitková voda/upravená zmäččená voda, rozhranie USB, minimálne IPX 5, bezpečnostný termostat vo varnej komore, bezpečnostné zariadenie proti preliaku a depresii vo varnej komore, Vybavenie: zavažací vozík, zafáženie vozíka: min. 90 Kg, zafáženie zásuvu: min. 25 Kg, rozostup medzi zásuvni: min. 63 mm, základná sada bezkontaktnej chémie, minimálne 4 bodová teplotná sonda | | | | | | | |
| 19 | Zvažovací vozík ku konvektomatu | 1 | ks | Kapacita: min. 20 GN1/1 alebo 40xGN1/2, rozmer (šxhvx) mm: min. 470x715x1700, rozteč: min. 63 mm Rozmer (šxhvx) mm: max. 800x900x700, príkon plynu: min. 24 kW, príkon elektro: 0,1-0,5kW/230V, objem: 140-160l, typ ohrevu: nepriamy, elektrické zapalovanie, automatické dopúšťanie vody riadené regulačným obvodom, guľatá vložka, prevedenie na stavebný sokel, príslušenstvo: inštalácie prvky osadenia na stavebný sokel, inštalácie hygienické kryty osadenia zariadenia na stavebný sokel | NKS201 Lainox | áno | 2270,00 | 454,00 | 2724,00 | 2270,00 | 2724,00 |
| 20 | Plynový kotol | 2 | ks | inštalácie prvky osadenia na stavebný sokel, inštalácie hygienické kryty osadenia zariadenia na stavebný sokel | NP198G14 Mareno | áno | 7020,00 | 1404,00 | 8424,00 | 14040,00 | 16848,00 |

| | | | | | | | | | | | |
|----|-------------------------|---|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----|----------|---------|----------|----------|----------|
| 21 | Plynová smažiacia panva | 1 | ks | Rozmer (šxhvx) mm: max. 800x900x700, prýkon plyn: min. 20 kW, prýkon elektro: min.0,2 kW/230V, objem vane: 80-100l, prevedenie vane/dna: nerez/teplotodná zliatina, prírod vody, piezo zapalovanie, prevedenie na stavebný sokel, príslušenstvo: inštalácie prvky osadenia na stavebný sokel, inštalácie hygienické kryty osadenia zariadenia na stavebný sokel | NBR98GI Mareno | áno | 6395,00 | 1279,00 | 7674,00 | 6395,00 | 7674,00 |
| 22 | Plynový sporák | 1 | ks | Počet horákov: min. 4, elektrická rúra, rozmery (šxhvx)mm: max. 800x900x700, prýkon plyn: 27-30kW kW, el. rúra prýkon: 6 - 8 kW/400V, regulácia teploty rúry: 50-300°, chromovaná ocelová mriežka, vyhotovenie: nerez, prevedenie na stavebný sokel, príslušenstvo: inštalácie prvky osadenia na stavebný sokel, inštalácie hygienické kryty | NCFE8G2BNC94G20 Mareno | áno | 6200,00 | 1240,00 | 7440,00 | 6200,00 | 7440,00 |
| 23 | Multifunkčná panvica | 1 | ks | Použitie: ako panva, kotoľ, grilovacia doska, steamer parák, fritéza, rozmery (šxhvx)mm: min. 1100x900x420, el. prýkon: 19-22kW/400V, objem vane: min. 2x25 l, materiál vane: nerez, sklápanie: motorové, regulácia teploty: 30 - 250°, multifunkčné sendvičové dno, elektronická riadiaca jednotka s digitálnym displejom, dotykový panel, viacfázové programovanie, ukladanie receptov, USB pripojenie, HACCP management, IPX5 ochrana, automatická diagnostika závad, pokrmová sonda : min. 6-bodová, integrovaná sprcha, príslušenstvo: podstavec s prevedením na stavebný sokel, základná sada príslušenstva | Nario PRO 25-S s prísluš. Rational | áno | 18880,00 | 3776,00 | 22656,00 | 18880,00 | 22656,00 |

| | | | | | | | | | | | |
|----|------------------------------------|---|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----|---------|---------|----------|---------|----------|
| 24 | Chladiaci stĺl (1300x700x800mm) | 1 | ks | Rozmer (šxhvxv) mm: min. 1300x700x800, dvojdverový, príkon elektrický: 0,3-0,5kW/230V, pre uloženie GN1/1, chladienie: ventilované, chladiaci agregát vpravo, prevádzková teplota: -2/+8°, pracovná doska s lemom, chladiivo: R404a, elektronická riadiaca jednotka, elektronické riadenie vlhkosti, max. teplota okolia: +43°, príslušenstvo: Zrošť, možnosť pripojenia na HACCP systém | SCH2D RM Gastro | áno | 1598,00 | 319,60 | 1917,60 | 1598,00 | 1917,60 |
| 25 | Chladiaci stĺl (1800x700x850mm) | 3 | ks | Rozmer (šxhvxv) mm: min. 1800x700x850, príkon elektrický: 0,3-0,5 kW/230V, 3x dvere, chladienie: ventilované, pre uloženie GN1/1, chladiaci agregát vpravo, prevádzková teplota: -2/+8°, maximálna teplota okolia: +43°, pracovná doska s lemom, chladiivo: R404a, elektronická riadiaca jednotka, elektronické riadenie vlhkosti, základné príslušenstvo: 3x rošť, možnosť pripojenia na HACCP systém, zásuvkový set | SCH3D | áno | 2020,00 | 404,00 | 2424,00 | 6060,00 | 7272,00 |
| 26 | Elektrická pec trojtrúbov | 1 | ks | Rozmer(šxhvxv) mm: min. 900x850x1600, počet rúr: 3, príkon elektrický: 12 - 16kW, komora: nerezová, smaltovaná, prevedenie rúry: statická, regulácia teploty: 50-300° každé teleso samostatne | T-TPE-3/ RM Gastro | áno | 2430,00 | 486,00 | 2916,00 | 2430,00 | 2916,00 |
| 27 | Elektrický robot | 1 | ks | Rozmer (šxhvxv) mm: max. 570x1070x1140, elektrický príkon: 2,5-3,0 kW/400 V, objem kotlíka: 50-70l, regulácia: 3 rýchlosti, mechanický časovač, elektromechanické zdvíhanie kotlíka, výstup na prídavné zariadenia, príslušenstvo: kotlík, hák, metla, miešač, mlynček na mäso, strúhač zeleniny, mlynček na mak | RE22/60 s prísl. RM Gastro | áno | 8499,00 | 1699,80 | 10198,80 | 8499,00 | 10198,80 |

| | | | | | | | | | | | |
|----|------------------------|---|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|---------|--------|---------|----------|----------|
| | | | | | | | | | | | |
| 28 | Umyváčka riadu | 1 | ks | Rozmer (šxhvx) mm : min. 630x740x1500, elektrický príkon: 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: kôš na tanliere, kôš na poháre, kontajner na príbor, dávkovač umývacieho prostriedku, dávkovač oplachového prostriedku, odpadové čerpadlo | QO1102P RM Gastro | áno | 2165,00 | 433,00 | 2598,00 | 2165,00 | 2598,00 |
| 29 | Škrabka na zemiaky | 1 | ks | Prevedenie: nerez, rozmer: (šxhvx) mm: min. 750x800x950, produkcia: min 300 kg/h, lapač škrobu a šupiek, elektrický príkon: 0,5 - 0,7 kW | ŠKRZZON RM Gastro | áno | 1980,00 | 396,00 | 2376,00 | 1980,00 | 2376,00 |
| 30 | Chladnička ventilovaná | 5 | ks | Prevedenie: celonerezová, objem: min. 1400l, rozmer (šxhvx) mm: min. 1400x800x2000, elektrický príkon: 0,5-0,75kW, chladenie: ventilované, prev. teplota: 0/+10°C, elektronická riadiaca jednotka, maximálna teplota okolia: +43°, monobloková chadiaca jednotka, elektronické riadenie vlhkosti, vnútorný rozmer: GN2/1, možnosť pripojenia na HACCP systém, príslušenstvo: 6 - 10 x rošt GN2/1 | AF14EKOMTN TC Slovakia | áno | 2165,00 | 433,00 | 2598,00 | 10825,00 | 12990,00 |
| 31 | Mraznička nerezová | 4 | ks | Prevedenie: celonerezová, rozmery (šxvxi) mm: max. 700x800x2000, elektrický príkon: 0,6-0,7kW/230V, objem: min. 700l, chladenie: ventilované, prevádzková teplota: -18/-24°, elektronická riadiaca jednotka, chladiivo: R404a, maximálna teplota okolia: +43°, monobloková chadiaca jednotka, vnútorný rozmer: GN2/1, možnosť pripojenia na HACCP systém, príslušenstvo: 4 - 6 x rošt GN2/1 | MS-70 RM Gastro | áno | 1694,00 | 338,80 | 2032,80 | 6776,00 | 8131,20 |

| | | | | | | | | | | | |
|----|------------------------------------|---|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----|---------|---------|---------|----------|----------|
| 32 | Umyvačka skla + zmráčkovač vody | 1 | ks | <p>Rozmer (šxhvx) mm: max. 600x610x830, elektrický príkon: 5-6kW/400V, kapacita: min. 30 košov /l, jednoplášťová, dvere: dvojpľášťové, zabudovaný dávkovač prostriedkov, zabudované odpadové čerpadlo, rozmer koša mm: min. 500x500, filter nádrže, košík na poháre</p> <p>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 rátahe fotografii, možnosť synchronizácie konvektomator, minimálne 7 kategórií varenia: mäso, ryby, hydina, pečivo, prílohy, nízkoteplotné úpravy, regenerácia, typ vyvíjača 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 odvápanie 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:</p> | QO152P+LT12 Rm Gastro | áno | 1540,00 | 308,00 | 1848,00 | 1540,00 | 1848,00 |
| 33 | Konvektomat | 2 | ks | <p>Rozmer (šxhvx) mm: max. 600x610x830, elektrický príkon: 5-6kW/400V, kapacita: min. 30 košov /l, jednoplášťová, dvere: dvojpľášťové, zabudovaný dávkovač prostriedkov, zabudované odpadové čerpadlo, rozmer koša mm: min. 500x500, filter nádrže, košík na poháre</p> <p>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 rátahe fotografii, možnosť synchronizácie konvektomator, minimálne 7 kategórií varenia: mäso, ryby, hydina, pečivo, prílohy, nízkoteplotné úpravy, regenerácia, typ vyvíjača 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 odvápanie 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:</p> | NAE0618S Lainox | áno | 6680,00 | 1336,00 | 8016,00 | 13360,00 | 16032,00 |

| | | | | | | | | | | | |
|----|-------------------|---|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----|---------|--------|---------|---------|---------|
| | | | | úžitková voda/upravená znáčená 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 | | | | | | | |
| | | | | Profesionálny jednopákový kávovar, vybavenie: parný ventil, ventil na horúcu vodu, automatické dávkovanie vody, elektronické ovládanie, možnosť programovania: min. 4 dávok vody pre každú skupinu, medený ohrievač vody, napájanie: elektrické, objem: 5 -9 l, príkon: 2,5 - 3,5 kW, rozmery (d x š x v) v mm: min. 520 x 460 x 550, + digitálny mlynček na kávu | Line Mega+Kenia tron Hendi | áno | 2570,00 | 514,00 | 3084,00 | 2570,00 | 3084,00 |
| 34 | Kávovar | 1 | ks | Rozmery (d x š x v) v mm: min. 1200 x 1320 x 740, napätie: 230 V, teplota: +2/+8°C, 3 x sklenené police, osvetlenie polic, chladená vstavaná plocha nerezová, oblé čelné sklo, digitálny termostat s automatickým rozmrazovaním, ventilované chladienie s odvlhčovaním, kapacita - úložný priestor v m ² : min. 2,0, spotreba za rok: max. 4600kW, príkon: 550-1200W, izolačné dvojsklo, vyhrievané čelné sklo | LPD1200C Tefcold | áno | 2055,00 | 411,00 | 2466,00 | 2055,00 | 2466,00 |
| 35 | Chladiaca vitrína | 1 | ks | Rozmery (š x h x v) mm: min 700 x 700 x 1800, napätie: 230 V, príkon: 0,5 - 0,7 kW, objem: min. 400 litrov, digitálny teplomer, teplota: +2/+10 °C, min. 5 x police roštová, LED osvetlenie, nútená cirkulácia vzduchu, presklená | ERF400 RM Gastro | áno | 2825,00 | 565,00 | 3390,00 | 2825,00 | 3390,00 |
| 36 | Chladiaca vitrína | 1 | ks | Rozmery (d x š x v) v mm: min. 1100 x 500 x 800, 2 x plynový horák na PB fľašu 2kg, 4 x pojazdové koliesko /z toho 2 x brzdené/, príslušenstvo: regulátor tlaku plynu, hadica, vrchná doska nerezová, materiál: masívne drevo | CF/2F Diamond Gastroshop | áno | 1900,00 | 380,00 | 2280,00 | 1900,00 | 2280,00 |
| 37 | Flambovací vozík | 1 | ks | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|----|---------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|---------|--------|---------|---------|---------|
| 38 | Plynový sporák | 1 | ks | Počet horákov: min. 4, elektrická rúra, rozmery (šxhvx): max. 800x900x700 mm, príkon plyn: 27 - 30 kW, príkon el. trúbky: 6 - 8 kW/400V, regulácia teploty rúry: 50-300°, chrómová oceľová mriežka, prevedenie na stavebný sokel, príslušenstvo: inštalácie prvky osadenia na stavebný sokel, inštalácie hygienické kryty osadenia zariadenia na stavebný sokel | NC9FE8G28 Mareno | áno | 4517,00 | 903,40 | 5420,40 | 4517,00 | 5420,40 |
| 39 | Chladiaca nerezová skriňa | 1 | ks | Materiál: nehrdzavejúca oceľ, nastaviteľné nohy, elektronický termostat, ventilované alebo statické chladenie, min. 3 police rozmer GN 2/1, digitálny displej, brutto objem: 700 - 900 l, hmotnosť: 150 - 170 kg, maximum zaťaženia: 35 - 45 kg, napätie: 230 V/50 Hz, chladiivo: R404a/R134a, spotreba energie: 2,2- 3,3 kWh/24 h, teplotné rozpätie: -2 ... + 8, vonkajšie rozmery: min. 690 x 840 x 2000 mm | RT-700L RM Gastro | áno | 1390,00 | 278,00 | 1668,00 | 1390,00 | 1668,00 |
| 40 | Umyvadci stôl - drezový | 1 | ks | Materiál: potravinársky nezávadný chróm-niklová oceľ STN 17241, hrúbka plechu: min. 1,25 mm, hrúbka pracovnej dosky min. 40 mm, výška zadného lemu 40 - 70 mm, základná výška 800 - 900 mm, možnosť nastavenia výšky nôh, plná polica vo výške 150 - 200 mm, opláštenie z troch strán, min. 2 x drez: max. 500 x 400 x 250/300, posuvné dvere, min. 6 nôh, vonkajšie rozmery min.: 2000x700x900 mm | USS3L VOMZ | áno | 1050,00 | 210,00 | 1260,00 | 1050,00 | 1260,00 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------|------------------------|---|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----|---------|--------|---------|---------|------------------|------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | Zariadenie na mletie mäsa a rýb, funkcia plnenia klobásy pomocou lievika, teleso vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, pracovná časť vyrobená zo špeciálnej hliníkovej zliatiny, vetrany trojfázový motor umožňuje nepretržitú prevádzku, min. 2 sítá s priemerom 82 mm s otvormi a s priemerom 80 mm 5 a 9 mm, bezpečnostná značka B a CE, kapacita min. 350 kg / h (určená na mletie hovädzieho mäsa 2. stupňa prostredníctvom dvoch sít s otvormi s priemerom 9 a 5 mm), otáčky: 185 - 215 otáčok za minútu, celková hmotnosť 42 - 50 kg, rozmery v mm (d x š x v): max. 560 x 520 x 420, príkon (W): 1900 - 2500W / 400V | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 41 | Mäsmlynček | 1 | ks | | TS-32T RM Gastro | áno | 1200,00 | 240,00 | 1440,00 | 1200,00 | 1440,00 | | | | | | | | | | | |
| 42 | Výdajný ohrievací stôl | 1 | ks | Výdajný stôl na udržiavanie rovnomernej teploty, teplota v rozsahu 35-95°C, nehrdzavejúca oceľ, príkon: 3,0 - 5,0 kW, objem: 4 - 6 x GN 1/1, voda ohrievaná elektrickými ohrievacími telesami zabudovanými pod nádržou, termastat na zapínanie/vypínanie telies, guľové ventily na vstupe a výstupe vody, rozmery šxhvx: max. 1500x700x850 mm, posuvné dverka | VOP1S VOMZ | áno | 979,00 | 195,80 | 1174,80 | 979,00 | 1174,80 | | | | | | | | | | | |
| 43 | Umyvačka skla | 1 | ks | Barová umyvačka skla, rozmery (šxhvx) mm:max. 460x570x720, rozmery koša mm: min. 390x390, zášuvná výška: 280-350 mm, kapacita: min. 30 košov/hod, kapacita pohárov: 300-1500 ks/hod (podľa veľkosti pohárov), spotreba vody: 1,5 - 3,0 litra/cyklu, dávkovacia oplachovacia prostriedku, dávkovacia umyvadého prostriedku, min. tri umyvacie programy, príkon: 3,0-4,0 kW/230 V, príslušenstvo v cene: 1 ks koš na poháre, 1 ks vložka na taniere, 1 ks košík na príbory min. 100 mm, samočistiaci program, odpadové čerpadlo | OQ142P RM Gastro | áno | 1159,00 | 231,80 | 1390,80 | 1159,00 | 1390,80 | | | | | | | | | | | |
| SPOU za kuchynské zariadenie (časť) | | | | | | | | | | | 210784,00 | 252940,80 | | | | | | | | | | |

| 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 odváda v prípade úspešnosti jeho ponuky verejný obstarávateľ).*

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

V ..Lučenci:....., dňa
.....23.10.2023.....

Jaroslav
Marček, konateľ

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

