

Príloha č.2 súťažných podkladov - Návrh na plnenie kritéria – formulár cenovej ponuky pre celý predmet zákazk -Kompletné zariadenie na výrobu cestovín

Obchodné meno:	PekaStroj s.r.o.
Sídlo:	Priemyselná 4, Nitra 949 01
IČO:	36 554 219
DIČ:	2021742855
IČ DPH:	SK2021742855
Oprávnený zástupca potencionálneho dodávateľa	Iveta Kováčová- konateľ

Poradové číslo	Výrobca vrátane názvu ponúknutého produktu	Názov položky a opis položky	Merná jednotka	Počet merných jednotiek	Jednotková cena bez DPH v EUR	Spolu bez DPH v EUR	Sadzba DPH v %	DPH v EUR	Spolu s DPH v EUR	Technická špecifikácia ponúknutého produktu*
1	La monferina - P3	Strojček na miesenie cesta, a výrobu cestovín. Pláty šírky 100 a 170 mm na výrobu Raviolli + Nástavce na výrobu 12-tich druhov cestovín. Objem miešacej nádoby cca 2,5kg cesta umiestneného do 10 min. V základnej cene stroja je tvarovač plátu šírky 170 mm + ručný delič cestovín + 4 druhy tvarovačov cestovín. Typ cestoviny: plát + 12 druhov cestovín Šírka/Hrúbka cestoviny: 100/170 mm / 0-5 mm Rozmery: 290x550x300mm Hmotnosť: 27 kg Napájanie: 230 V / 50 Hz Príkon: 750 W Produkcia: 6 kg - 10 kg cestovín / hod.	ks	1,00	13900	13 900,00	20%	2 780,00	16 680,00	Zariadenie na miesenie cesta a výrobu cestovín. Pláty šírky 100 a 170 mm na výrobu Raviolli, matrice na výrobu 12-tich druhov cestovín. Objem miešacej nádoby 3kg cesta. Matrica na výrobu plátu šírky 100mm a 170 mm + 4 druhy tvarovačov cestovín typu raviolli v rozmere 20x20, 34x40, 40x50, 70x70x70mm. Typ cestoviny: 2 druhy plátu šírka 100 a 170mm + 12 druhov cestovín s hrúbkou 0-5 mm, Rozmery zariadenia: 400x510x465mm Hmotnosť: 58 kg, rozmer Raviolli setu: 200x450x350mm, Hmotnosť: 11kg, Napájanie: 230 V / 50 Hz Príkon: 900 W Produkcia: 8 kg - 10 kg cestovín / hod.
2	La monferina - P6	Stroj na výrobu cestovín: sú automatické stroje, vhodné na prácu s akýmkoľvek druhom múky a tvrdej pšenice (krupky) ; sú vhodné na výrobu dlhých a krátkych tvarov cestovín, ktoré je možné získať jednoduchou výmenou vytlačacej matrice. Stroje strednej produkcie, vhodné pre malé reštaurácie, pizzérie a lahôdky. Obsluha týchto strojov je jednoduchá a efektívna. Vonkajšie sú stroje vyrobené z eloxovaného hliníka. Konštrukcia a časti, ktoré sú v kontakte s cestovínami, sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele. Sú vybavené ovládacím panelom a rešpektujú všetky platné predpisy na prevenciu nehôd. Šírka/Hrúbka cestoviny: 100/170 mm / 0-5 mm Rozmery: 580x400x1120mm Hmotnosť: 108 Kg Príkon: 1100 W Produkcia: 15-18 Kg/h. Príslušenstvo: Zostava na Ravioli, Gnoch, spageti, taglietele.	ks	1,00	17500	17 500,00	20%	3 500,00	21 000,00	Stroj na výrobu cestovín: sú automatické stroje, vhodné na prácu s akýmkoľvek druhom múky a tvrdej pšenice (krupky) ; sú vhodné na výrobu dlhých a krátkych tvarov cestovín, ktoré je možné získať jednoduchou výmenou vytlačacej matrice. Stroje strednej produkcie, vhodné pre malé reštaurácie, pizzérie a lahôdky. Obsluha týchto strojov je jednoduchá a efektívna. Vonkajšie sú stroje vyrobené z eloxovaného hliníka. Konštrukcia a časti, ktoré sú v kontakte s cestovínami, sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele. Sú vybavené ovládacím panelom a rešpektujú všetky platné predpisy na prevenciu nehôd. Šírka/Hrúbka cestoviny: 170 mm / 0-5 mm Rozmery: 450x620x1140mm Hmotnosť: 108 Kg, Rozmer raviolli setu: 300x550x370mm, Hmotnosť: 17,8kg, Rozmer Gnoch setu: 250x360x465mm, Hmotnosť: 22,2kg, Príkon: 1100 W Produkcia: 15-18 Kg/h. Príslušenstvo: Zostava na Ravioli, Gnoch, spageti, taglietele.

3	La monferina - EC25	Sušička cestovín je vyrobená z izolovaných panelov spojených dohromady, aby sa eliminovali všetky vnútorné a vonkajšie horúce miesta. Panely sú izolované polyuretánovou penou a potiahnuté PVC. Výrobca študoval konkrétny vnútorný dizajn sušiarň nášho sortimentu tak, aby sa dosiahla rovnomernosť prúdenia vzduchu, teploty a vlhkosti, aby sa dosiahol homogénny proces sušenia vo všetkých častiach sušičky. Sušičky sú vybavené obojsmerným ventilačným systémom, odsávačmi vlhkosti a vstupnými vzduchovými ventilmi, vzniká teplo ohrievačmi alebo teplovodnými batériami. Celý cyklus je riadený snímačmi vlhkosti a teploty. Automatický proces sušenia je riadený PLC, ktorý umožňuje pomocou dotykového displeja zvoliť najvhodnejšie recept na tvar cestovín na sušenie. Tento proces umožňuje získať najlepší konečný výsledok zaručený kontrolou na konci cyklu pomocou testu zvyškov vlhkosti a zastavte na konci cyklu. Rozsah Od EC25 do EC200 je ich názov určený počtom podnosov, ktoré má každá sušička. technológie 1 - Vodná batéria; 2 - Ohrievače; 3 - Ventily na vypúšťanie pary; 4 - Oddelenie montáže a kontroly kvality. Rozmery: 1750x950x2900mm Výkon: 4800W Množstvo cestovín: 100kg Počet vozíkov: 1 Počet podnosov na vozíku: 25 Veľkosť sita: 600x1200mm	ks	1,00	16375	16 375,00	20%	3 275,00	19 650,00	Sušička cestovín je vyrobená z izolovaných panelov spojených dohromady, aby sa eliminovali všetky vnútorné a vonkajšie horúce miesta. Panely sú izolované polyuretánovou penou a potiahnuté PVC. Výrobca študoval konkrétny vnútorný dizajn sušiarň nášho sortimentu tak, aby sa dosiahla rovnomernosť prúdenia vzduchu, teploty a vlhkosti, aby sa dosiahol homogénny proces sušenia vo všetkých častiach sušičky. Sušičky sú vybavené obojsmerným ventilačným systémom, odsávačmi vlhkosti a vstupnými vzduchovými ventilmi, vzniká teplo ohrievačmi alebo teplovodnými batériami. Celý cyklus je riadený snímačmi vlhkosti a teploty. Automatický proces sušenia je riadený PLC, ktorý umožňuje pomocou dotykového displeja zvoliť najvhodnejšie recept na tvar cestovín na sušenie. Tento proces umožňuje získať najlepší konečný výsledok zaručený kontrolou na konci cyklu pomocou testu zvyškov vlhkosti a zastavte na konci cyklu. Rozmery: 1750x950x2900mm Výkon: 4800W Množstvo cestovín: 100kg Počet vozíkov: 1ks, Počet sit na vozíku: 25ks, Veľkosť sita: 600x1200mm
4	PekaStroj s.r.o.	Dodávku a kompletnú montáž vrátane dopravy, vykládku tovaru na mieste dodania predmetu zákazky, uskladnenie tovaru na mieste dodania predmetu zákazky, odvoz a likvidácia odpadu a obalového materiálu, funkčná skúška, revízie, zaškolenie obsluhy.	súbor	1,00	2500	2 500,00	20%	500,00	3 000,00	
Spolu za celý predmet zákazky - Kompletné zariadenie na výrobu cestovín						50 275,00		10 055,00	60 330,00	

Legenda	
	Číselnú hodnotu bunka vypočíta automaticky.
	!!! Vyplňa potenciálny dodávateľ !!!!
*	V prípade, že sa potenciálnemu dodávateľovi nezmesť celá technická špecifikácia ponúknutého produktu do predmetnej bunky, tak môže predložiť samostatnú prílohu, kde uvedie všetky technické špecifikácie ponúknutého produktu a v predmetnej bunke uvedie informáciu, že všetky potrebné informácie sú uvedené v samostatnej prílohe. Potenciálny dodávateľ musí uviesť Technickú špecifikáciu ponúknutého produktu tak, aby obstarávateľ vedel vyhodnotiť technickú špecifikáciu ponúknutého produktu podľa stĺpca pod názvom "Názov položky a opis položky."
**	V prípade, že potenciálny dodávateľ nepoužíva pečiatku, tak do šedého poľa uvedie obchodné meno uchádzača podľa OR SR, ŽR SR alebo iného ekvivalentného registra v krajine sídla potenciálneho dodávateľa.

Platnosť cenovej ponuky je do 31.12.2024

Miesto vystavenia: Nitra

Dátum vystavenia: 9.5.2024

Podpis oprávneného zástupcu potenciálneho dodávateľa:	Pečiatka**:	
Iveta Kováčová - konateľ		