|  |  |
| --- | --- |
| **CENOVÁ PONUKA** | |
| **Obchodné meno predkladateľa ponuky:** |  |
| **Sídlo predkladateľa ponuky :** |  |
| **IČO:** |  |
| **DIČ:** |  |
| **IČ DPH:** |  |
| **Zapísaný (ŽR SR, OR SR, iné):** |  |
| **Kontaktná osoba dodávateľa:** |  |
| **Telefón:** |  |
| **E-mail:** |  |
| **Dátum vypracovania cenovej ponuky:** |  |
| **Miesto vypracovania cenovej ponuky:** |  |
| **Typové označenie logického celku LC1:** (rsp. prídavných zariadení/príslušenstva) **alebo názov logického celku**, ak typové označenie pre dané zariadenie neexistuje. |  |
| **Obchodné meno výrobcu:** |  |
| **Čestne prehlasujem, že návrh cenovej ponuky napĺňa jednotlivé parametre špecifikácie logického celku stanovené žiadateľom v plnom rozsahu.**  **Nami vypracovaná cenová ponuka zodpovedá cenám obvyklým v danom mieste a čase.**      Pečiatka a podpis osoby zodpovednej za vypracovanie cenovej ponuky | |

**Opis predmetu zákazky:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Logický celok 1:** **Poloautomatická diskontinuálna linka na výrobu a spracovanie mäsa** | | | | | | **Cena v eur bez DPH** | **Cena v eur s DPH** |
| **Účel obstarávanej technológie:** Technológia je určená na priemyselné spracovanie mäsa a mäsových výrobkov | | | | | |
|  | Parametre a charakteristiky | | | **Jednotka** | Uviesť **áno/nie**, v prípade číselnej hodnoty uviesť jej **skutočnú hodnotu** |
|  | **Údiarenská komora** | automatické tepelné opracovanie údenárskych výrobkov červenaním, prehrievaním, sušením, údením a varením bez ďalšej manipulácie | áno | x |  |  |  |
|  | technologický proces tepelného opracovania je ovládaný mikroprocesorovou riadiacou jednotkou podľa zvoleného programu | áno | x |  |
|  | obehový vzdušný systém zaisťuje rovnomerné údenie a rozloženie teploty v ktoromkoľvek mieste komory | áno | x |  |
|  | všetky časti údenárskej komory sú vyrobené z nehrdzavejúcej chrómovej ocele | áno | x |  |
|  | klapky potrubia sú automaticky ovládané pneumatickými valcami na základe prebiehajúceho programu | áno | x |  |
|  | Počet vozíkov | 1 | ks |  |
|  | Príkon | min. 28,5 | kW |  |
|  | Tlak vody | min.4 | p(bar) |  |
|  | Tlak vzduchu | min.5 | p(bar) |  |
|  | Spotreba drte | min. 2,5 - 3,3 | Cyklus/ kg |  |
| Produkt | 460 - 600 | kg za 8 hod |  |
| **Kuter** | nerezová konštrukcia, 2 nezávislé motory, 6 nožová hlava, plastový kryt, digitálny teplomer, automatická brzda, motorizované nože z nehrdzavejúcej ocele | áno | x |  |
| dotykový displej s membránovými tlačidlami, Digitálne zobrazenie rýchlosti nožov, otáčiek misy, teploty, uplynutého čas, aktuálny čas. | áno | x |  |
| Automatické zastavenie | áno | x |  |
|  | Výkon | min. 5,6 | kW |  |
| **Hlavné technické údaje** | Rýchlosť rezania | min. 750 - 3000 | ot./min |  |
| Naprogramované rýchlosti | min. 4 | počet |  |
|  | Rýchlosť pomalého miešania | min. 50 - 200 | ot./min. |  |
|  | ovládanie nožov a pomocou elektronických frekvenčných meničov | áno | x |  |
|  | celonerezové prevedenie | áno | x |  |
|  | dotykový panel s min. 99 programami | áno | x |  |
| **Masírovačka mäsa** | automatické zavzdušňovanie | áno | x |  |
| automatické polohovanie | áno | x |  |
| odnímateľné masírovacie rameno so stierkou | áno | x |  |
|  | plynule regulovateľný motor s prevodovkou | áno | x |  |
|  | Objem | Max. 150 | L |  |
|  | Kapacita | min. 15 - 110 | kg |  |
| **Miešačka mäsa** | Podstava a kolesá z nerezovej ocele | áno | x |  |
| systém dvoch odstrániteľných miešacích ramien z nerezovej ocele | áno | x |  |
| prevodovka v olejovom kúpele, tvrdené špirálovité prevody | áno | x |  |
| bezpečnostný mikro-vypínač na kryte | áno | x |  |
| ovládače z nerezovej ocele | áno | x |  |
| minimálna kapacita | 40% celkovej kapacity | x |  |
| Príkon motora | min. 2200 | W |  |
| Násypka | min.162 / min.120 | L/kg |  |
| **Ďalšie požiadavky k dodaniu a sfunkčneniu zariadenia** | Doprava na miesto | | | | |  |  |
| Montáž, zapojenie, uvedenie do prevádzky | | | | |  |  |
| **Celková cena v eur bez DPH:** | | | | | | |  |
| **Celková cena v eur s DPH:** | | | | | | |  |