



ANEKS 3

OBRAZAC ZA CIJENU PONUDE

Strana.....1.....od.....7.....

Naziv dobavljača.....

Ponuda br.

R/B	NAZIV ROBE LOT 2 – MAŠINE I OPREMA ZA PROFESIONALNU KUHNJU	TEHNIČKA SPECIFIKACIJA	PROIZVOĐAČ / MARKA / MODEL / TIP (popunjavanje ponudom)	ZEMLJA PORIJEKL A	JED. MJ.	KOLIČINA	JEDINIČNA CIJENA BEZ PDV-a	UKUPNO BEZ PDV-a
1	Električni štednjak za profesionalnu kuhinju sa šest kola	Profesionalni električni štednjak sa pločama za kuhanje - radna jedinica bez postolja sa mogućnošću montaže na inox postolje; Broj grijaćih ploča: 6 Dimenzija ploča: 300 x 300 mm (dozvoljeno odstupanje ±50 mm) Izrada od nehrđajućeg čelika (INOX) Grijaće ploče od livenog željeza otpornog na visoke temperature Radna površina otporna na visoke temperature i habanje Svaka ploča sa zasebnom regulacijom temperature Ravnomjerna raspodjela topline Priključna snaga: cca 20–28 kW Napajanje: 400V, 3N AC, 50/60 Hz Mehaničko ili elektronsko upravljanje Ugrađena zaštita od pregrijavanja Termostatska kontrola Dimenzije: 1200 x 900 x 280 mm (±50 mm) Ergonomično i sigurno upravljanje u skladu sa važećim standardima			kom	1,00		
2	Postolje zaelektrični štednjak – zatvoreno	Postolje namijenjeno za ugradnju profesionalnog električnog štednjaka sa pločama za kuhanje ; mora biti kompatibilno sa ponuđenim modelom štednjaka: izrada od nehrđajućeg čelika (INOX); zatvorena konstrukcija sa vratima; robustna i stabilna izvedba pogodna za profesionalnu upotrebu; donji dio predviđen za odlaganje opreme i pribora; minimalno jedna ili dvoja vrata (klizna ili krilna); nosivost prilagođena težini štednjaka; podesive noge ili ekvivalent za nivelaciju; dimenzije: mora biti kompatibilno sa ponuđenim modelom štednjaka			kom	1,00		



3	Električni kazan za kuhanje – industrijski	Profesionalni električni kazan za pripremu većih količina hrane; Kapacitet: min. 150 litara Indirektno električno grijanje putem duplog plašta (vodeni ili parni sistem ili ekvivalentno rješenje) Ravnomjerna raspodjela topline Prikjučna snaga: min. 18 kW (cca 18–24 kW) Napajanje: 400 V, 3N~, 50/60 Hz Izrada od nehrđajućeg čelika (INOX) Unutrašnja posuda od prehrambeno prihvatljivog materijala Toplotna izolacija posude Pogodan za kuhanje, zagrijavanje i održavanje temperature hrane Poklopac sa mogućnošću sigurnog otvaranja Sistem za jednostavno pražnjenje sadržaja Regulacija temperature Sigurnosni ventili i sistem zaštite od prekomjernog pritiska Ventil za pražnjenje Sistem kontrole pritiska (manometar ili ekvivalent) Dimenzije: cca 800 x 900 x 850 mm \pm 50 mm (ili u skladu s konstrukcijom i kapacitetom uređaja)			kom	1,00	
4	Profesionalni štapni mikser	Profesionalni ručni/štapni mikser za pripremu hrane namijenjen za upotrebu u profesionalnim kuhinjama, pogodan za obradu povrća, supa, umaka, kremastih masa i sličnih namirnica. Kapacitet obrade: pogodan za posude zapremine min. 10 litara Broj obrtaja: min. 6.000 o/min Mogućnost regulacije brzine rada Snaga motora: min. 250 W Motor: ventilirani ili ekvivalentno rješenje zaštite pri radu Napajanje: 220–240 V, 50 Hz Termička zaštita od pregrijavanja/pregorijevanja Štap/osovina izrađena od nehrđajućeg čelika (INOX), dužine min. 190 mm Nož od kvalitetnog čelika otpornog na habanje Ergonomska ručka prilagođena profesionalnoj upotrebi Kućiste od izdržljivog materijala Jednostavno rukovanje, rastavljanje i čišćenje Okvirna ukupna dužina uređaja: 500–600 mm Dubina uranjanja/umetanja: min. 150 mm			kom	1,00	



5	Električna kombinovana konvekcijska peć sa postoljem	<p>Profesionalna električna konvekcijska peć namijenjena za termičku obradu, pečenje, zagrijavanje i pripremu hrane u profesionalnoj kuhinji.</p> <p>Kapacitet: minimalno 10 GN 2/1 ili 20 GN 1/1, odnosno ekvivalentan profesionalni gastro kapacitet;</p> <p>Komora peći pogodna za upotrebu gastro posuda/plehova GN formata;</p> <p>Napajanje: 400 V, 50/60 Hz, trofazno;</p> <p>Snaga: minimalno 21 kW;</p> <p>Mogućnost podešavanja temperature rada;</p> <p>Mogućnost podešavanja vremena rada / tajmer;</p> <p>Ventilatorski sistem za ravnomjernu raspodjelu toplote u komori;</p> <p>Vrata sa termoizolacionim staklom;</p> <p>Izolovana komora/ormarić za zadržavanje toplote i uštedu energije;</p> <p>Sistem za ubrizgavanje vode / proizvodnju pare za kuhanje na pari;</p> <p>Silikonska brtva/zaptivka na vratima;</p> <p>Funkcijski prekidač sa minimalno 4 položaja, uključujući funkciju brzog hlađenja;</p> <p>Ručka vrata otporna na povišene temperature;</p> <p>Unutrašnjost komore izrađena od nehrđajućeg čelika / inox materijala;</p> <p>Vanjska konstrukcija izrađena od materijala pogodnog za profesionalnu kuhinjsku upotrebu, jednostavnog za čišćenje i održavanje;</p> <p>Ugrađena zaštita od pregrijavanja;</p> <p>Signalizacija rada uređaja;</p> <p>Podesive nožice;</p> <p>Uređaj mora biti stabilan, siguran za profesionalnu upotrebu i prilagođen intenzivnom radu u kuhinji;</p> <p>Dimenzije uređaja: približno 1100 × 930 × 1057 mm, uz dozvoljeno odstupanje do ±10%;</p> <p>Neto težina: približno 150 kg, uz dozvoljeno odstupanje do ±10%.</p> <p>Uz peć se isporučuje odgovarajuće postolje kompatibilno sa ponudenom peći.</p> <p>Postolje mora biti izrađeno od inoxa/nehrđajućeg čelika, stabilno, odgovarajuće nosivosti i pogodno za profesionalnu kuhinjsku upotrebu. Dimenzije postolja: približno 1050 × 850 × 600 mm, uz dozvoljeno odstupanje do ±10%, pod uslovom da je postolje kompatibilno sa ponudenom peći i omogućava sigurnu upotrebu.</p>			kom	1,00	
---	--	---	--	--	-----	------	--



6	Kolica za pećnicu / GN kolica	Kolica namijenjena za upotrebu sa profesionalnom električnom kombinovanom konvekcijskom peći, za odlaganje, umetanje, vađenje i manipulaciju gastro posudama/plehovima GN formata. Kapacitet: minimalno 10 GN 2/1, odnosno kompatibilno sa kapacitetom ponuđene peći; Konstrukcija izrađena od inoxa / nehrđajućeg čelika; Kolica moraju imati odgovarajuće vodilice/nosače za sigurno postavljanje GN posuda/plehova; Kolica moraju biti na točkicama radi lakšeg pomjeranja; Minimalno dva točkica moraju imati kočnicu; Kolica moraju biti stabilna, sigurna za upotrebu, jednostavna za čišćenje i pogodna za profesionalnu kuhinjsku upotrebu; Dimenzije: približno 580 × 650 × 700 mm, uz dozvoljeno odstupanje do ±10%, pod uslovom da su kolica kompatibilna sa ponuđenom peći i GN formatom; Neto težina: skladu sa konstrukcijom i dimenzijama ponuđenih kolica.			kom	1,00	
7	Kolica za prenos	Pokretna, profesionalna kolica namijenjena za prenos hrane, gastro posuda, plehova, pribora i druge kuhinjske opreme u profesionalnoj kuhinji. Konstrukcija izrađena od inoxa / nehrđajućeg čelika; Kolica moraju imati minimalno jednu radnu/odlagalnu površinu; Kolica moraju biti na točkicama radi lakšeg pomjeranja; Minimalno dva točkica moraju imati kočnicu; Kolica moraju biti stabilna, sigurna za upotrebu i jednostavna za čišćenje; Kolica moraju biti pogodna za profesionalnu kuhinjsku upotrebu; Dimenzije: približno 594 × 980 × 853 mm, uz dozvoljeno odstupanje do ±10%; Neto težina: približno 12 kg, uz dozvoljeno odstupanje do ±10%.			kom	1,00	



8	Profesionalna mašina za rezanje i obradu povrća	<p>Profesionalna, električna mašina za rezanje, sjeckanje i obradu povrća, namijenjena za upotrebu u profesionalnoj kuhinji i za pripremu većih količina hrane.</p> <p>Namjena: rezanje, sjeckanje, ribanje i priprema različitih vrsta povrća;</p> <p>Uređaj mora biti pogodan za obradu većih količina povrća u profesionalnoj kuhinji;</p> <p>Kapacitet obrade: minimalno 100 kg/h;</p> <p>Brzina rada: minimalno 300 o/min;</p> <p>Snaga motora: minimalno 750 W;</p> <p>Napajanje: 230 V / 50 Hz ili odgovarajuće standardno električno napajanje;</p> <p>Kućiste uređaja izrađeno od materijala pogodnog za profesionalnu kuhinjsku upotrebu, jednostavnog za čišćenje i održavanje;</p> <p>Dijelovi koji dolaze u kontakt s hranom moraju biti izrađeni od materijala pogodnih za kontakt s hranom;</p> <p>Uređaj mora imati otvor za veće povrće, približnog prečnika minimalno Ø 160 mm;</p> <p>Uređaj mora imati manji otvor za duguljasto povrće, kao što su mrkva, krastavac i slično, prečnika približno Ø 55 mm, uz dozvoljeno odstupanje do ±10%.</p> <p>Uređaj mora imati sigurnosni sistem rada, kojim se zaustavlja rad uređaja prilikom podizanja/pomjeranja poklopca ili ručke;</p> <p>tipku: STOP /START</p> <p>Uređaj mora imati mogućnost jednostavne i brze izmjene diskova/noževa;</p> <p>Uređaj mora imati disk/nož za pražnjenje ili odgovarajući sistem za izbacivanje obrađenog povrća;</p> <p>Uređaj mora biti stabilan, siguran za profesionalnu upotrebu i prilagođen intenzivnom radu u kuhinji;</p> <p>Pripadajuća oprema/diskovi/noževi: min 5 (2 za rezanje i 3 za ribanje)+ disk za pražnjenje</p> <p>Disk za rezanje debljine približno 2 mm i 4 mm;</p> <p>Disk za ribanje/sitnjenje debljine približno 3, 4,5 i 7 mm;</p> <p>Disk za pražnjenje/izbacivanje obrađenog povrća.</p> <p>Dozvoljeno je odstupanje dimenzija diskova/noževa do ±10%, pod uslovom da uređaj omogućava funkcionalno rezanje, ribanje i obradu povrća za potrebe profesionalne kuhinje.</p>			kom	1,00	
---	---	---	--	--	-----	------	--



9	Profesionalna mašina za rezanje hljeba	Profesionalna električna mašina za rezanje hljeba, namijenjena za upotrebu u profesionalnoj kuhinji, pekarskoj proizvodnji ili objektima za pripremu i distribuciju većih količina hrane. Namjena: ravnomjerno rezanje hljeba na kriške, pogodna za rezanje većih količina hljeba u profesionalnoj upotrebu. Debljina kriške: približno 16 mm; Kapacitet rezanja: minimalno 500 komada/sat; Snaga motora: minimalno 370 W; Napajanje: 220-240 V / 50 Hz; Konstrukcija uređaja izrađena od čelika ili drugog čvrstog materijala pogodnog za profesionalnu kuhinjsku/pekarsku upotrebu; Noževi izrađeni od nehrđajućeg čelika; Broj noževa: minimalno 34 noža; Maksimalna dužina hljeba: minimalno 500 mm; Maksimalna visina hljeba: minimalno 125 mm; Uređaj mora biti stabilan, siguran za profesionalnu upotrebu i jednostavan za čišćenje i održavanje; Uređaj mora imati odgovarajuću zaštitu/sigurnosni sistem za bezbjedan rad korisnika; Dimenzije uređaja: približno 700 × 740 × 1100 mm; Dozvoljeno odstupanje dimenzija do ± 10%, pod uslovom da ponuđeni uređaj ispunjava traženi kapacitet, funkcionalnu namjenu i sigurnost upotrebe; Težina uređaja: približno 130 kg, uz dozvoljeno odstupanje do ± 10%.			kom	1,00	
							UKUPNO BEZ PDV-a
							POPUST
							IZNOS PDV-a (17%)
							UKUPNO SA
							POPUSTOM I PDV-om

Potpis i pečat ponuđača: _____



Napomena: Ponađač je dužan za svaku stavku navesti cijenu, proizvođača/marku/model ili tip ponuđene robe, zemlju porijekla i dostaviti katalog, tehnički list, prospekt, fotografiju ili drugi odgovarajući dokument iz kojeg se mogu utvrditi tehničke karakteristike ponuđene robe.

Ponađač je dužan za svaku ponuđenu stavku jasno označiti na koji se proizvod iz dostavljenog kataloga, tehničkog lista, prospekta, fotografije ili drugog dokumenta odnosi ponuđena stavka, kako bi ugovorni organ mogao izvršiti provjeru usklađenosti ponuđene robe sa traženom tehničkom specifikacijom.

*Ponuđena oprema mora biti nova, nekorisćena i namijenjena za **profesionalnu/industrijsku upotrebu**.*

Ponađač je dužan obezbijediti servisnu podršku i dostupnost rezervnih dijelova za ponuđenu opremu za vrijeme trajanja garantnog roka, kao i mogućnost servisne podrške nakon isteka garantnog roka. Servisna podrška može se obezbijediti putem vlastitog servisa, ovlaštenog servisa, ugovorenog servisa ili drugog odgovarajućeg servisnog rješenja, pod uslovom da se servisiranje može izvršiti na lokaciji ugovornog organa ili na drugi način prihvatljiv za ugovorni organ.

Cijena ponude se iskazuje bez PDV-a i sadrži sve naknade koje Ugovorni organ treba platiti dobavljaču.

U cijenu ponude moraju biti uračunati svi troškovi potrebni za realizaciju ugovora, uključujući isporuku, transport, istovar, montažu/instalaciju, priključenje, puštanje u rad, zapisničku primopredaju i dostavljanje prateće dokumentacije, te obuka osoblja za korištenje opreme.

Garantni rok za ponuđenu robu iznosi _____ mjeseci, računajući od dana zapisničke primopredaje robe, odnosno od dana puštanja u rad za opremu za koju je predviđena montaža/instalacija i puštanje u rad.

Potvrđujemo da garantni rok ne može biti kraći od 12 (dvanaest) mjeseci, te da se, u slučaju da proizvođač propisuje duži garantni rok, primjenjuje duži rok.

Jedinična cijena stavke se ne smatra računskom greškom, odnosno ne može se ispravljati.