**ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ПОНУЂЕНЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ-** Набавку добара- Набавка опреме за кухиње у Центру за заштиту одојчади, деце и омладине, Београд

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Редни број | Назив добара | Јединица мере | Коли-чина | Јединична цена без ПДВ- а | Укупна јединична цена са ПДВ- ом |
| 1 | **Машина за прање посуђа са хаубом** припремљена за повезивање на улазно излазне столове која испуњава хигијенске стандарде DIN SPEC 10534. Машина треба да има сензор средства прања, дневник хигијене, термо-стоп блокаду и функцију CONNECTED WASH; теоретски капацитет: минимум три програма прања од мин. 44/30/22 корпи/сат, кратки програм мин. 72 корпе/сат, додатни специјални економични програм, додатни специјални тихи програм, додатни интезиван програм; вредност електричне енергије 400V/3N-/50-60Hz, осигурач 25А, укупну снагу прикључка маx. 14,0 кW; димензије мах 750x850x2200 мм, висину уметања посуђа мин 440мм; хигијенски носач корпи,равну жичану корпу500х500мм (1ком); корпу 8-делну за тањире 500x500мм(2ком); жичану корпу за тањире 6-делну 500х500мм(1 ком); корпу за прибор пвц 8-делна(1 ком); запремину танка мин.35лит; потребну количину воде за испирање од 2 - 2,5 лит, термичку блокаду за хигијенску безбедност (температура танка мин. 60°Ц, температура испирања мин. 85°Ц), унутрашњи простор машине треба да буде раван и без удубљења, танк да је увучен дубоко и има хигијенски грејач; поља прања спиралног облика са специјалним млазницама, прилагођавање притиска прања према степену запрљаности посуђа, меки старт пумпе за прање, филтер пуног протока који штити машину од прљавштина са мин. 4 филтера (поклопац танка, цилиндар сита, усисно сито пумпе, филтер за фину нечистоћу), сензор замућености, активно управљање енергијом; управљање преко сензорског екрана који раднику омогућава једноставно руковање означено бојама – може се користити са рукавицама, преглед индикација напретка циклуса, додатни програм за основно чишћење посуђа, програм самопрања, програм скидања каменца у машини, аутоматско укључивање и искључивање машине у задато време, активну сигнализација догађаја, индикацију грешака, ниво за шефа кухиње који је заштићен пин-ом, ниво за сервисера који је застићен пин-ом, интегрисан дневник рада и хигијене на дисплеју машине, интегрисано упутство за употребу на дисплеју машине, ИПX5 заштита од прскања;.сертификат произвођача ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 и ISO 45001:2018 или одговарајуће, ЦЕ сертификат или одговарајуће.  -Улазни сто са судопером 625x700x850мм+-10% са повишеном ивицом према зиду од 150мм,  - Излазни сто који се качи на зид машине, дим 625x700x850мм+-10%  -туш батерија, са славином и мешачем воде, одводним цревом, која се качи на улазни сто машине.  -уређај за припрему воде: интелигентна аутоматика која покреће процес регенерације улошка у зависности од стварне и прогнозиране потрошње воде – увек за време најниже потрошње; сразмерна регенерација јоноизмјењивачког улошка (зависно од степена потрошње); робусна конструкција главе је отпорна на велика одступања хидрауличког притиска и лошији квалитет воде из мреже (нпр. висок ниво механичких нечистоћа, гвожђе, итд.); дигитални панел са ЛЦД екраном; константна контрола параметара рада јединице; константан приказ протока пречишћене воде; материјал – резервоар са улошком од стаклених влакана, резервоар за со и поклопац од пластике; капацитет протока (мин 1,4 до макс. 8 бара улазног притиска)18 лит/мин до 23 лит/мин; температура дотока макс. 49°Ц; начин рада - аутоматска регенерација покретана преко електронског контролера са напајањем струје 230V  - машина за посуђе ПТ-М  - сто десни са судопером 625х700х850 повишена ивица  - сто леви радаван 625х700х850 повишена ивица  - туш батерија комплет  Омекшивач воде монософт 9  Корпа за тањире 6-делна 500х500х92  Корпа за прибор ПВЦ 8-делна сива | ком | 1 |  |  |
| 2 | **ЕЛЕКТРИЧНИ КАЗАН 150 Л, ИНДИРЕКТНО ГРЕЈАЊЕ**  **• Радна површина са заобљенoм предњoм ивицом, израђена из једног комада од АИСИ 304 нерђајућег челика 20/10 саscotch брите завршном обрадом,**  **• Ивице страница под правим углом за савршено слагање линије,**  **• Управљачка плоча једноставно се скида ради лакшег чишћења и одржавања,**  **• Округла посуда пречника 600 мм,**  **• Дно посуде с косином према испусту с растављивом славином 2",**  **• Дупликатор са сигурносном групом с манометром и оџрачним вентилом,**  **• Дупли изоловани поклопац с иноксшарниром с опругом која задржава поклопац у жељеном положају,**  **• На поклопцу причвршчена ергономскаиноксручка,**  **• Пуњење казана преко славине смештене на управљачкој плочи,**  **• Грејање преко грејача смештених у дупли катору казана**  **• Регулације снаге преко склопке,**  **• Сигурносни термостатс сигналном лампицом,**  **• Ноге израђене од АИСИ 304 с регулацијом висинеод 50 мм.**  **• Прикључак топле и хладне воде: Р 1/2",**  **• Ел. прикључак: 400V 3N/50Hz;**  **Укупна прикључна снага: 21,3 кW**  **• Дим. 800x930x875мм** | ком | 1 |  |  |
| 3 | **ЕЛЕКТРИЧНИ ШПОРЕТ, 4 ПЛОЧЕ, ЕЛЕКТРИЧНА ПЕЋНИЦА ГН 2/1**  • Радна површина саз аобљеном предњом ивицом, израђена из једног комада од АИСИ 304 нерђајућег челика 20/10 са SCOTTCH брите завршном обрадом,  • Ивице страница под правим углом за савршено слагање линије,  • Утиснуте радне површине што омогућује једноставно чишћење уређаја,  • Управљачка плоча једноставно се скида ради лакшег чишћења и одржавања,  • Електричне грејне плоче са заобљеним ивицама 300x300 мм. 4 грејне плоче, свака по 3,5 кW,  • Прекидач са 6 позиција за оптималну контролу температуре,  • Електрична пећница ГН 2/1 с доњим и горњим грејачем и термостатском регулацијом температуре од 50° до 300°C. Снага пећнице 7,5 кW,  • Ноге израђене од АИСИ304 с регулацијом висине од 50мм.  • Прикључна снага: 21.5 кW,  • Прикључни напон: 3N 400V 50Hz,  • Дим. 800x930x875 мм, | ком | 1 |  |  |
| 4 | **Замрзивач**  Расхладни ормар са вентилираним хлађењем и уграђеним агрегатом (моноблок). Расхладни фреон Р290 (еколошки прихватљив). Врата од нерђајућег челика INOX AISI 304 са заобљеним ивицама и вертикалном ручком по целој дужини, аутоматским затварањем и магнетним дихтунгом. Дебљина полиуретанске изолације износи од 65 до75 мм (без ЦФЦ и ХЦФЦ спојева). Густоћа ПУР-пенеизноси 45 кг/м3. Ногице израђене су од нерђајућег челика висине 116 мм (до 170 мм). Омогућено је лакше чишћење захваљујући заобљеним ивицама и уклоњивим вођицама без употре беспецијалних алата. Једноставна измена дихтунга врата. Микропрекидач искључује рад компресора приликом отварања врата ради уштеде енергије. Расхладна јединица високих перформанси осигурава температурни режим и несметан рад до максим. 43°C температуре у подручју агрегата уређаја и максим. 60% влажности.  Стандардна опрема: 3 пластифициране решетке и 3 паравођица од нерђајућег челика за ГН посуде 2/1 повратима, touch-screen термостатска регулација са могућношћу спајања на HACCP, ЛЕД расвета, бравица са кључем,микропрекидач.  Електронска управљачка плоча с ЛЕД екраном, ради с сопственом сондом и има 6 излаза за управљање температуром у начину грејања/хлађења такође с неутралномзоном, као и влажности с предметом влажења/влажење помоћу вентилатора и циклуса одмрзавања. Опције регулације укључују ручне или програмиране циклусе измене ваздуха, као и функцију паузе рада. Bluetooth BLE повезивање (уграђено или омогућено спољашњим ЕV линк BLE интерфејс) и Wi-Fi повезивање (омогућеноспољашњим ЕVлинк Wi-Fi интерфејс) омогућују интеракцију с мобилних уређаја путем апликације ЕVconnect за Android и iOS или интернетом путем EPoCA cloud платформе. Тастатура сa екраном осетљивим на додир и потпуно равна IP65 предња страна олакшавају чишћење. Управљачка јединица још има паметне функције за уштеду енергије, могућност Wi-Fi модела за следљивост HACCP података, избор језика у контролном менију, систем само дијагностике, функцију аутоматског одмрзавања.  **-** Температура ;-20/-15°С  - Капацитет:1400 лит  - расхладна снага: 820W  Димензије:   * Ширина максимум 1432 мм * Дубина минимум 840 мм * Висина минимум 2124 мм | ком | 1 |  |  |
| 5 | **Љуштилица за кромпир**   * Капацитет 450 kg/h * Машина за љуштење кромпира и другог крталостог   Поврћа   * Израђена од нерђајућег челика * Подижући поклопац од поликарбоната * Сигурносни микропрекидач на поклопцу и на излазу * Тајмер од 0-4 мин * Аутоматски млаз воде уклања остатке од љушћења * Струјни прикључак;230V/1N/50Hz * Снага: 1,1 кW * Пуњење по тури: 25 kg * Нето тежина: 61 kg * Димензије: 540х900х1040 мм * СЕ стандард | ком | 1 |  |  |
| 6 | **Ручни миксер**  Ручни миксерза мешење супе, пиреа од поврћа,  сосева ...  Додатак (радни наставак) је у потпуност израђен од инокса.  Струјни прикључак: 230V /1 N/60Hz  Снага: 0,4 kW  Брзина миксера:2500- 11000 rpm  Брзина whipper мешача: 250-1500 rpm  Нето тежина: 4,5 kg  Димензије: 170х120х660/740 мм | ком | 2 |  |  |
| 7 | **Машина за млевење меса**  Машина за млевење меса израђена од  нерђајућег челика са левком од инокса  Потпуно расклопива глава за млевење са улазним  отвором фи 76 мм,  систем за млевење садржи инокс  решетку са отворима фи 6мм  Самооштрећи нож од нерђајућег челика  Ел.прикључак 230-400V/3N/50 Hz  Капацитет млевења 500 kg/h  Снага: 2,2 кW  Димензије: 570x420x680 мм | ком | 1 |  |  |
| 8 | 1. **Суви стерилизатор**   Запремина 240 лит.  Форсирана циуркулација врелог ваздуха.  Спољашње кућиште стерилизатора израђено од пластификацијом  заштићеног челичног лима,а радна комора и грејни елементи од  кисело отпорног нерђајућег челика ( AISI 304)  Спољашње димензије уређаја: 850х930х740 мм  Унутрашње димензије уређаја: 640х640х520 мм  Поседује микропроцесорски контролер температуре и времена  Регулација температуре од собне до 200°С  Сигурносни систем против прегревања  Подесиве ножице  3 полице  Време загревања максимално 15 мин.  Прикључни напон 230/50 Hz  Потрошња уређаја: 2200W  Степен заштите ИП 20 | ком | 1 |  |  |

Укупна цена за сва добра без ПДВ-а :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Укупна цена за сва добра са ПДВ-ом: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Датум Понуђач

М. П.

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**Напомена:**

*Образац структуре цене понуђач мора да попуни, потпише и овери печатом, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу наведени.*

*Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац структуре цене потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и оверити печатом образац структуре цене.*

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |