ДО **Образец №8**

ОБЩИНА СВИЩОВ

Т Е Х Н И Ч Е С К О П Р Е Д Л О Ж Е Н И Е

**от:..............................................................................................................................................................................................................................................**

**/наименование на участника/**

за обществена поръчка с предмет: **„ДОСТАВКА НА КУХНЕНСКО ОБОРУДВАНЕ ПО ПРОЕКТ „МОДЕРНИЗАЦИЯ НА МАТЕРИАЛНАТА БАЗА НА ДОМАШЕН СОЦИАЛЕН ПАТРОНАЖ – СВИЩОВ”**.

УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,

**С настоящото представяме нашето техническо предложение за изпълнение на предмета на обществената поръчка, при следните условия:**

1. Описание на техническите параметри и производителя на предложеното кухненско оборудване, което ще се доставя, придружени приложен цветен снимков материал:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **МИНИМАЛНИ ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА КУХНЕНСКОТО ОБОРУДВАНЕ** | **количество** | Предложение на участника (артикул предлаган от участника, технически характеристики) | **производител** |
| 1. | Парен конвектомат електрически със странично отваряне | Брой нива – 10, за тави GN 1/1(530/325mm) или 400/600мм. 3 мотора в отделението. Повишена мощност за по-бързо приготвяне на ястията. Директна пара. Осветление на камерата. Разстояние между водачите 80 мм. Мотори със смяна на посоката на въртене Двустепенно регулиране на скоростта на въртене на турбините за по-равномерно готвене Врата с двойно стъкло за лесно почистване. Фибро карбонова дръжка. Вход за чиста вода 3/4" Дренаж на оттока от камерата ф30мм - изведен на гърба на уреда. Корпус и камера от неръждаема стомана. Механично управление: Таймер за времето за печене, механичен контрол на температурата. Възможност за регулиране на подаването на пара непрекъснато в проценти или на импулси (ръчно). Възможност за приготвяне на ястия и сладки. Размери 850 мм/890мм/1130 мм. Душ за измиване камерата на конвектомата | 1 |  |  |
| 2. | Стойка за конвектомат | Стойка за конвектомат с водачи за тави, изработена от неръждаема стомана AISI 304. Размери на стойката - според размера на конвектомата. Височина -съобразена с удобството за работа с уреда | 1 |  |  |
| 3. | Професионална хладилна маса | Изработена изцяло от неръждаема стомана (както вън така и вътре). Среднотемпературна, режим на работа от -2 до +8С. С три плътни врати и десен компресор. GN 1/1 стандарт, с регулируеми във височина подсилени решетки с размер 325/530мм - 3 бр. Тропичен клас - ефективна в среда до +43 градуса. Електронно управление с цифровa визуализация на температурата по НАССР. Изцяло медна охладителна система, динамично охлаждане, автоматично обезледяване на изпарителя. Обем: 415 л. Регулируеми във височина крака от неръждаема стомана. Размери 1840 мм/700 мм/850мм. | 1 |  |  |
| 4. | Професионална електрическа печка | 6 квадратни обединени електрически котлона-тип плоча, всеки от тях с размер 300/300мм. и мощност 2.5 KW, общ полезен размер на работната площ 900/600мм., работна темперaтура на плочите 400°С, термостат предпазващ от прегряване за всяка плоча. Фурна с размер 540/710 мм. за тави GN2/1, изработена от неръждаема стомана, терморегулатори - горен и долен до 320°С. Размери 1200 мм/800мм/850 мм | 1 |  |  |
| 5. | Зеленчукорезачка | Производителност до 300 кг/ съвместима с ножове ф205 мм. Обороти 290 мм. Самоохлаждащ се професионален двигател. Лесноповдигащ се капак за бъза смяна на ножове и почистване. Два отвора с възможност за рязане на два продукта едновревменно. Всички елементи, които са в досег с храна да са от неръждаема стомана. Изцяло изработена от анодизиран алуминий и неръждаема стомана. Комплект от четири ножа: нож неръждаем за резени за зеленчукорезачка; нож неръждаем за ленти за зеленчукоразачка; нож неръждаем за настъргване за зеленчукорезачка и нож неръждаем за кубчета за зеленчукарезачка | 1 |  |  |
| 6. | Работна маса | Размери 2000 мм/800 мм/850 мм. Крайстенна с един умивален басейн с размери 800мм/600мм/330 мм, със заден борд и долен плот. Изработена изцяло от неръждаема стомана AISI 30. Каширан работен плот, крака от неръждаем профил с размери 40мм/40мм с регулируеми във височина пластмасови набивки в цвят „метално сиво“. | 1 |  |  |
| 7. | Работна маса | Размери 2000 мм/800 мм/850 мм. Крайстенна със заден борд и долен плот. Изработена изцяло от неръждаема стомана AISI 30. Каширан работен плот, крака от неръждаем профил с размери 40мм/40мм с регулируеми във височина пластмасови набивки в цвят „метално сиво“. | 1 |  |  |
| 8. | Тава за печене | От неръждаема стомана с размери 650/530 мм, дълбочина 150 мм | 10 |  |  |

2. Срокът за доставка и монтаж е до 10.11.2016 год. в гр. Свищов, ул. ”33 Свищовски полк“, №67, Домашен социален патронаж ***.***

1. Срок за гаранционно обслужване на кухненското оборудване, е както следва:

|  |  |
| --- | --- |
| Кухненско оборудване | Гаранционен срок (месеци) |
| Парен конвектомат електрически |  |
| Професионална хладилна маса |  |
| Професионална електрическа печка |  |
| Зеленчукорезачка |  |
| Работна маса |  |
| Тава за печене. |  |

Забележка: Гаранционните срокове се попълват цифром и словом, за всеки един артикул от кухненското оборудване.

4. Поемаме ангажимент да изпълним качествено и в срок поръчката, в съответствие с изискванията Ви, заложени в „Техническата спецификация” към документацията за участие.

5. Запознати сме и приемаме условията на проекто-договора. Ако бъдем определени за изпълнител, ще сключим договор за доставка.

Приложения:1. Снимков материал.

**Дата: ... . ... . 2016 г. Участник:…..……..……………**

**(трите имена, длъжност, подпис и печат)**