

Tiekiamų prekių sąrašas, kiekiai ir įkainiai

Pirk. dalis	Pavadinimas	Gamintojas, modelis, kodas	Mato vnt.	Perkamos kiekis	Mato vnt kaina, Eur (be PVM)	Mato vnt kaina, Eur (su PVM)	Suma, Eur (be PVM)	Suma, Eur (su PVM)
<i>Pirkimo kodas: 39314000-6 - Pramoniniai virtuvės įrenginiai</i>								
7.	Bulvių tarkavimo mašina	FASA UAB, Lietuva	vnt.	1	2.200,00	2.662,00	2.200,00	2.662,00
8.	Daržovių pjaustymo mašina	Robot Coup, CL55, Prancūzija	vnt.	1	4.250,00	5.142,50	4.250,00	5.142,50
14.	Darbo stalas – šaldytuvas	Edesa, TP7-225-40S, Lenkija	vnt.	2	2.000,00	2.420,00	4.000,00	4.840,00
15.	Virtuvės indų plovimo mašina	Dihl, LP3 3S, Italija	vnt.	1	6.000,00	7.260,00	6.000,00	7.260,00
19.	Maisto išdavimo linija							32.609,50
19.1.	Maisto išdavimo linija	UAB Novameta, Lietuva	vnt.	1	7.000,00	8.470,00	7.000,00	8.470,00
19.2.	Marmitas II patiekalams	UAB Novameta, Lietuva	vnt.	1	2.950,00	3.569,50	2.950,00	3.569,50
19.3.	Pirmųjų patiekalų marmitas	UAB Novameta, Lietuva	vnt.	1	2.000,00	2.420,00	2.000,00	2.420,00
19.4.	Atvira šaldoma vitrina su oro užuolaida	UAB Novameta, Lietuva	vnt.	1	7.000,00	8.470,00	7.000,00	8.470,00
19.5.	Prekystalis (linijos pradžioje)	UAB Novameta, Lietuva	vnt.	1	3.000,00	3.630,00	3.000,00	3.630,00
19.6.	Prekystalis (linijos pabaigoje)	UAB Novameta, Lietuva	vnt.	1	5.000,00	6.050,00	5.000,00	6.050,00
21.	Virimo katilas	Ikos, PTBC.IE-7660, Italija	vnt.	1	9.950,00	12.039,50	9.950,00	12.039,50
22.	Virimo katilas (su maišymo įrankiu)	Ikos, PTB-S-200IE, Italija	vnt.	1	18.000,00	21.780,00	18.000,00	21.780,00
							Iš viso:	86.333,50

Bendra kaina: aštuoniasdešimt šeši tūkstančiai trys šimtai trisdešimt trys eurai ir 50 ct.

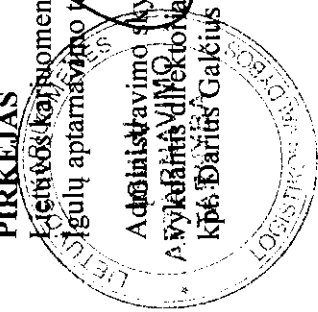
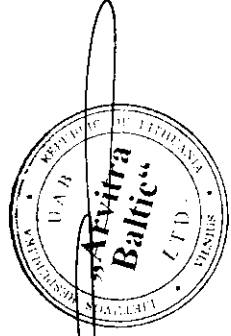
PIRKĖJAS

Lietuvos Respublikos apsaugos ministerijos Logistikos valdybos
Logistikos aptarnavimo tarnyba

Administravimo skyriaus viršininkas
Apykardės direktoriaus funkcijas
kū. Darius Galcius

PARDAVĖJAS
UAB „Arvitra Baltic“

Direktorius
Andžej Ravluševič



Tiekiamų prekių techninė specifikacija

Bendrieji reikalavimai

1. Prekės turi atitikti CE galiojančius standartus.
2. Prekių garantija nuo priėmimo-perdavimo akto pasirašymo dienos turi būti ne mažiau kaip 24 mėnesiai.
3. Prekės turi būti naujos.
4. Prekėms, kurių Nr. 7, 8, 14, 15, 19, 21 ir 22 turi būti pateikiama naudotojo instrukcija lietuvių kalba.
5. Tiekėjas pristatytas prekes turi surinkti/sumontuoti bei paruošti naudojimui.

7. Bulvių tarkavimo mašina

Našumas ne mažiau kaip 500 kg/h. Matmenys: 880 x 400 (+/- 5 %) mm. Galia - 2.0 kW. 3 f.

8. Daržovių pjaustymo mašina

Turi būti su didele tiektuvo anga, rankiniu presu, pažemintu stovu pagamintu iš nerūdijančio plieno, su vieta GN indui. Našumas ne mažiau kaip 500 kg/h. Matmenys - 325x540x735/865 (+/- 5 %) mm. Galia - 1.1 kW. 3 f. Pagaminta iš nerūdijančio plieno. Komplekte turi būti tokie pjaustymo diskai: morkoms, kopūstams pjaustyti 1.5 arba 2.0 mm šiaudeliais; burokėliams pjaustyti 3.0 arba 4.0 mm šiaudeliais; burokėliams pjaustyti 3.0 arba 4.0 mm šiaudeliais; bulvėms, burokėliams, morkoms pjaustyti 6.0 ir 10.0 mm griežinėliais, 2 peilių; bulvėms, burokėliams, morkoms pjaustyti 6.0 ir 10.0 mm griežinėliais, 2 peilių; šakniavaisiams, svogūnams, porams, agurkams ir kopūstams pjaustyti 2.0 ir 4.0 mm plonais griežinėliais, 2 peilių; bulvių lazdelių pjaustymo diskas 10.0 mm; diskas pjaustymui kubeliais 8x8 mm ir 10x10 mm; burokėliams, agurkams, morkoms pjaustyti 4.5 mm dekoratyviniais griežinėliais; papildomas daržovių numetimo diskas. Turi būti diskų laikymo lentinė, tvirtinama prie sienos, su 6 laikikliais, 12 diskų.

14. Darbo stalas – šaldytuvas

Su kriaukle paviršiuje, dešinėje pusėje. 4 durų šaldymo spinta. Šaldymo agregatas- dešinėje stalo pusėje. Turi būti su nugarėle. Durys automatiškai užsidarančios, kreipiančiosios. Turi būti lentyna – grotelės pritaikytos GN 1/1 indams. Šaldymo talpa turi būti nuo 600 l iki 650 (+/- 5 %) l. Šaldytuvo palaikoma temperatūra turi būti nuo +2° C iki +10° C, Reguliatorius su skaitmeniniu monitoriumi. Matmenys (I x P x A) 2250 x 700 x 850 (+/- 5 %) mm. Galia - 1.0 kW 1 f. Šaltnešis R404A, arba lygiavertis. Pagamintas iš nerūdijančio plieno.

15. Virtuvės indų plovimo mašina

Skirta virtuvės indams - puodams, dubenims, pjaustymo lentelėms, virtuvės įrankiams /samčiams, lopetėlėms/, padėklams GN 2/1 plauti. Turi tilpti ne mažiau kaip 6 padėklai GN 2/1, Našumas - ne mažiau kaip 60 padėklų GN 2/1 per valandą. Matmenys: 1200 x 900 x 1700 (+/- 5 %) mm. Galia - 16 kW. 3 f. Pagaminta iš nerūdijančio plieno.

19. Maisto išdavimo linija

19.1. Maisto išdavimo linija. Vientisa, 8500 (+/- 5 %) mm ilgio, su takeliu padėklams stumti, pagaminto iš vientiso laminato, tamsiai žalios spalvos su nerūdijančio plieno bėgeliais. Priekinės panelės konstrukcija – rėmas pagamintas nerūdijančio plieno. Su erdve laidams paslėpti. Apatinė priekinė panelės dalis su apsaugine juosta, pagaminta iš nerūdijančio plieno -150 (+/- 5 %) mm. Priekinė panelės dalis pagaminta iš medžio drožlių plokščių buko spalvos. Baras suprojektuotas virš technologinės įrangos 300 (+/- 5 %) mm. Baro prekystalio spalva tamsiai žalia. Baro prekystalio plotis 300 (+/- 5 %) mm, iš priekinės pusės uždaras. Priekinėje panelės dalyje takelio padėklams pradžioje dvi vietos padėklams ne mažiau 150 padėklų į vieną vietą.

19.2. Marmitas II patiekalams. Keturių angų, su tiesioginio kaitinimo elementais, temperatūra reguliuojama termostatu iki 90° C. Galia - 4.0 kW. 3 f. Matmenys: 1500 x 1100 /800/ x 900 (+/- 5 %) mm. Su šildoma spintele. Komplekte turi būti: GN 1/1, H = 200 mm indai su dangčiais, 8 vnt., GN laikikliai GN 1/1 -2 vnt., GN laikikliai GN 1/2 -2 vnt., GN laikikliai GN 1/3 -2 vnt. Du atskiri termoregulatoriai- spintelei ir marmitui. Konstrukcijos dalys turi būti pagamintos iš nerūdijančio plieno.

19.3. Pirmųjų patiekalų marmitas. Galia - 2.0 kW. 3 f. 2 kaitviečių / 2 puodams padėti/ Matmenys: 1200 x 1100 /800/ x /500/900 (+/- 5 %) mm. Kaitvietės apvalios, pagamintos iš ketaus. Visos sudedamosios dalys turi būti pagamintos iš nerūdijančio plieno.

19.4. Atvira šaldoma vitrina su oro užuolaida. Su šaldoma spintele, šaldoma vonia 4 vnt. GN 1/1- 100 indams. Matmenys: 1500 x 1100 x 1600 (+/- 5 %) mm. Galia - 1.9 kW. 1 f. Atskiri termoregulatoriai: šaldymo spintelei ir vitrinai. Talpa 100 - 120 (+/- 5 %) l. Dviejų lentynų, atskiras kiekvienos lentynos apšvietimas. Šaldomosios vitrinos durelės turi būti iš lankytojo pusės. Pagaminta iš nerūdijančio plieno, stiklinės dalys pagamintos iš grūdinto stiklo.

19.5. Prekystalis (linijos pradžioje). Prekystalis skirtas gėrimams, stalo įrankių ir duonos sudėjimui, sumontuotas viename rėme: su vieta pristumti - gėrimų vežimėliui su išspaudimu, skirtu pilnoms stiklinėms laikyti kasetėse (matmenys 600 x 800 x 900 (+/- 5 %) mm.). Paviršius - stalo įrankiams, komplekte su dėtuvėmis-6 vnt. Paviršius - duonai, 400 mm (325x530 (+/- 5 %) mm padėklui). Įkrova 5 - 6 kasetės. Prekystalio matmenys 1500 x 1100 x 900 (+/- 5 %) mm. Pagamintas iš nerūdijančio plieno.


Direktorius
Andžej Ravluševič

19.6. Prekystalis (linijos pabaigoje). Stalas - su vonele vaisiams, pritaikyta GN 1/1- 200 , gėrimų šaldikliui, kurio matmenys 480x460x670 mm, kavos automatui, kurio matmenys 700x600x860 mm, pieno ir cukraus atskiram dozatoriui, kurio matmenys 250x600x700 mm, puodelių pašildytojui, kurio matmenys 250x600x700 mm, n/p filtrui, kurio matmenys 360x450x450 mm, kasos aparatui, kurio matmenys 400x500x600 mm. Prekystalio matmenys 2800x 1100 x 900 (+/- 5 %) mm, vientisas ir/ar sudarytas iš 2-jų dalių. Pagamintas iš nerūdijančio plieno.

21. Virimo katilas

Virimo katilas turi būti paverčiamas, elektrinis pavertimas, su tvirta hidrauline pakėlimo ir atgal sugrąžinimo funkcija, netiesioginio kaitinimo. Tvirtas, pakabinamas nerūdijančio plieno dangtis. Katilo konstrukcija turi būti nerūdijančio plieno, vidus padengtas maisto rūgštims atspariu nerūdijančiu plienu, montuojamas ant montavimo rėmo su valdymo skydeliu, vandens kranu, tvirtu įtraukiamu rankiniu dušu, katilo talpos matuokliu, su paruošto maisto išpylimo adapteriu. Paleidimo - apsaugos aparatūra. Talpa ne mažiau kaip 200 litrų. Matmenys 1400 x 950 x 1040 (+/- 5 %) mm. Galia - 36.00 kW. 3 f. Jungiami grupėje su kitais katilais, montavimo detalės montavimui ant grindų.

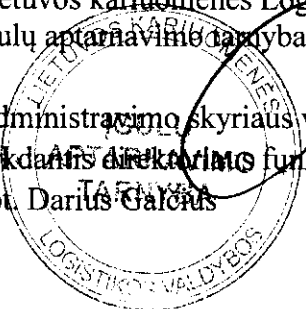
22. Virimo katilas (su maišymo įrankiu)

Virimo katilas turi būti paverčiamas, elektrinis pavertimas, su tvirta hidrauline pakėlimo ir atgal sugrąžinimo funkcija, netiesioginio kaitinimo. Tvirtas, pakabinamas nerūdijančio plieno dangtis. Katilo konstrukcija turi būti nerūdijančio plieno, vidus padengtas maisto rūgštims atspariu nerūdijančiu plienu, montuojamas ant montavimo rėmo su valdymo skydeliu, vandens kranu, tvirtu įtraukiamu rankiniu dušu, katilo talpos matuokliu, su paruošto maisto išpylimo adapteriu. Su nuimamu maišymo įrankiu su nuimamais grandikliais bei maišymo krypties pakeitimu, dvi maišymo programos (švelnus ir stiprus maišymas). Paleidimo - apsaugos aparatūra. Talpa ne mažiau kaip 200 litrų. Matmenys 1400 x 950 x 1040 (+/- 5 %) mm. Galia - 36.00 kW. 3 f. Jungiami grupėje su kitais katilais, montavimo detalės montavimui ant grindų.

PIRKĖJAS

Lietuvos kariuomenės Logistikos valdybos
Įguli aptarnavimo tarnyba

Administravimo skyriaus viršininkas
vykdančis direktoriaus funkcijas
kpt. Darius Galčius



PARDAVĖJAS

UAB „Scobie McIntosh“

Arvitra Baltic

Direktorius
Andžej Ravluševič

