

Индикативно предложение по проведени пазарни консултации № 54744
с предмет: "Доставка на професионално и битово кухненско оборудване за ресторанта на хотелски комплекс Истрия"

от

"БИС" ООД, ЕИК 102904211, със седалище и адрес на управление: гр. Бургас, ж.к. "Меден рудник", Промислена зона "Върли бряг", база "БИС" ООД, представявано от Управителя Атанас Стайков Суански, тел.: 0879 976 999, e-mail: sofia@bisbg.com. Лице за контакт: Емил Митков Тасев, длъжност: мениджър продажби, тел.: 0879 976 999

№ по ред	Наименование	Описание и технически характеристики на възложителя	Описание и технически характеристики на предлаганото изделие на участника	М.ед.	К-во	Ед. цена без ДДС	Стойност без ДДС
1	Машинна миялна	С горно зареждане; Механично управление; Размери на кошниците: 500x500 мм.; Кошица за чинии; Кош за прибори; Цикъл на измиване: не по-малко от 120/180 сек.; Максимална височина на съдовете: 400мм.; Максимална използвана височина: 400мм.; Вграден бойлер; Мощност на помпата : 1 kW; Мощност на бойлера/вана : 5,2/3 kW; Дозатор за полиращ препарат; Температура на миене : 50-60°C; Без дренажна помпа; За присъединяване към канал на пода, Приблизителни размери: 650/755/1450мм, Ел. захранване: 220-240V/50/60Hz.	С горно зареждане; Механично управление; Размери на кошниците: 500x500 мм.; Кошица за чинии; Кош за прибори; Цикъл на измиване: 120 сек.; Максимална височина на съдовете: 400 мм.; Максимална използвана височина: 400 мм.; Вграден бойлер; Мощност на помпата : 1 kW; Мощност на бойлера/вана : 5,2/3 kW; Дозатор за полиращ препарат; Температура на миене : 50-60°C; Без дренажна помпа; За присъединяване към канал на пода, Размери: 600/755/1440 мм; Ел. захранване: 380V/50/60Hz. Модел: DSP 5 Lamber, Italy Производител:	бр.	1	5 675,00	5 675,00
2	Машинна за вакуумиране на храна	Камерна; Капацитет на помпата : 10-12 м ³ /ч; Цифров дисплей; Прозрачен капак с уплътнение; Заваръчна лента: не по-малко от 305mm, Програми за настройване: не по-малко от 10, Функция за мек вакуум и Мариноване; Мощност: от 350 до 400 W; Ел. захранване: 220-240V/50Hz.	Камерна; Капацитет на помпата : 10-12 м ³ /ч; Цифров дисплей; Прозрачен капак с уплътнение; Заваръчна лента: 400 мм; Програми за настройване: не по-малко от 10, Функция за мек вакуум и Мариноване; Размери: 550/640/600 мм Мощност: 750 W; Ел. захранване: 230V/50Hz. Модел: DZ-400 T Марка: InoxIt Производител: Unique, PRC	бр.	1	1 550,00	1 550,00

3	<p>Машина за заточване и полиране на всякакъв вид ножове</p>	<p>С две гнезда с устойчиви диамантени шайби. Задаване на оптимален ъгъл на заточване; Ефективно и безопасно заточване с минимално отнемане от материала на ножа. Ел. захранване: 220-240V/50/60Hz.</p>	<p>С две гнезда с устойчиви диамантени шайби. Задаване на оптимален ъгъл на заточване; Ефективно и безопасно заточване с минимално отнемане от материала на ножа. Ел. захранване: 230V/50/60Hz. Модел: Graef - CX 125 Марка: Graef Производител: Graef, Germany</p>	бр.	1	560,00	560,00
4	<p>Машина за полиране на прибори за хранене</p>	<p>Капацитет на резервоара: от 3 кг. до 5 кг.; Антибактериална лампа с UVC лъчи; Светлинен индикатор за захранване; Приблизителни размери: 600 mm x 555 mm x 390 mm; Ел. захранване: 220-240V/50/60Hz.</p>	<p>Капацитет на резервоара: 3 кг.; Антибактериална лампа с UVC лъчи; Светлинен индикатор за захранване; Размери: 530/560/320 mm; Ел. захранване: 230V/50/60Hz. Модел: Windy HT Марка: ANTA Производител: Antag, Italy</p>	бр.	1	5 400,00	5 400,00
5	<p>Машина за преработка на замразени продукти</p>	<p>Уред професионален за директно разобиване на дълбоко замразени продукти и превръщането им в еднородна консистенция. Налягане: не по-малко от 1 Bar; Скорост на острието: не по-малко от 2000 об./мин.; Капацитет на купага: от 0,8 до 1 л.; Температура на обработка: от -18/-23°C; Мощност: 950 W; Ел. захранване: 220-240V/50Hz.</p>	<p>Уред професионален за директно разобиване на дълбоко замразени продукти и превръщането им в еднородна консистенция. Налягане: не по-малко от 1 Bar; Скорост на острието: 2000 об./мин.; Капацитет на купага: 3,0 л.; Температура на обработка: от -18/-23°C; Мощност: 750 W; Ел. захранване: 230V/50Hz. Модел: CL 3 Марка: FIMAR Производител: Fimar, Italy</p>	1	1	1 325,00	1 325,00
6	<p>Термомиксер</p>	<p>Машина кухненска, професионална, многофункционална. Настройка на скоростта: 10 + турбо; Обороти: от 0 -12 500 в минута; Диапазон на нагряване: от 37°C до 130°C; Ножове с титаниево покритие, изработени от неръждаема стомана за предотвратяване от корозия; Купа: 2 л. изработена от неръждаема стомана; Мощност на мотора: не по-малко от 1400 W; Ел. захранване: 220-240V/50Hz.</p>	<p>Машина кухненска, професионална, многофункционална. Настройка на скоростта: 11 степени; Обороти: от 0 -12 500 в минута; Диапазон на нагряване: от 37°C до 130°C; Ножове с титаниево покритие, изработени от неръждаема стомана за предотвратяване от корозия; Купа: 2 л. изработена от неръждаема стомана; Мощност на мотора: 1400 W; Ел. захранване: 230V/50Hz. Модел: Medion MD 16361 Марка: MEDION Производител: Medion, France</p>	бр.	1	400,00	400,00

7	Тостер – ролер професионален	Система: конвейерна; Светлинен индикатор; Степени на работа : не по-малко от 4; Производителност : не по-малко от 300 филини на час; Мошност: 2300 W;Ел. захранване: 220-240V/50Hz.	Система: конвейерна; Светлинен индикатор; Степени на работа : 5; Производителност : 300-500 филини на час. Мошност: 1940 W;Ел. захранване: 230V/50Hz Модел: HET 300 Марка: InoxIt Производител: Uniqce, PRC	бр.	1	650,00	650,00
8	Саламандър – тостер асансьорен	Комбиниран уред за приготвяне на принцеси, сандвичи и други Три зони на заряване; Светлинен индикатор; Температурен обхват: от 50°C до 300°C; Регулиране на височината на реотаните; Подвижна тава; Мошност: 3400 W; Ел. захранване: 220-240V/50Hz.	Комбиниран уред за приготвяне на принцеси, сандвичи и други. Три зони на заряване; Светлинен индикатор; Температурен обхват: от 50°C до 300°C; Регулиране на височината на реотаните; Подвижна тава; Мошност: 4000 W; Ел. захранване: 230V/50Hz Модел: HES 600 Марка: InoxIt Производител: Uniqce, PRC	бр.	1	950,00	950,00
9	Грунобар /фреш машина/ с четири функции	Корпус изработен от екструдирани алуминий и ABS, функции-сокоизстисквачка, ледотрошач, блендер, миксер (машина за фραπε). Корпус от перъждаема стомана; Работен режим: автоматичен; Кула подвижна от инокс; Захранване – 220/230 V.	Корпус изработен от екструдирани алуминий и ABS; функции-сокоизстисквачка, ледотрошач, блендер, миксер (машина за фραπε). Корпус от перъждаема стомана; Работен режим: автоматичен; Кула подвижна от инокс; Захранване: 230 V. Модел: GP3SFF Марка: FIMAR Производител: Fimar, Italy	бр.	1	1 625,00	1 625,00
10	Количка	За сервиране на три шива, дървена. Приблизителни размери: 920/500/790мм.; Товароносимост: не по-малко от 23 кг.; Дървена рамка, фурнирована и лакирана, Рафтове от MDF, дръжка от хром-никел; Колела въртящи се във всички посоки, две от които със заключващ механизъм.	За сервиране на 3 (три) шива. Изцяло перъждаема конструкция. Размери: 850/450/900мм.; Товароносимост: 48 кг.; На четири колела, две от които със стоп механизъм. Модел: DC 8503 Марка: InoxIt Производител: InoxIt, EU	бр.	3	185,00	555,00

11	Количка	<p>С отопление за блок маса. Вместимост: GN 5/1; Брой вани: за 5 броя; Температура: от +30/+90 °C; Резервоар от перъждаема стомана. Плот от гранит и дървен страничен панел; 4 въртящи се кола въл всички посоки, две от които със заключващ механизъм; С осветление; Мошност: 4.014kW/220/230V.</p>	<p>С отопление за блок маса. Вместимост: GN 4/1; Брой вани: за 4 броя; Температура: от +30/+90 °C; Резервоар от перъждаема стомана. Плот от гранит и дървен страничен панел; 4 въртящи се кола въл всички посоки, две от които със заключващ механизъм; С осветление; Мошност: 3.02 kW/230V. Модел: SHBM 4 C Марка: ARISCO Производител: Arisco, Turkey</p>	бр.	1	3 050,00	3 050,00
12	Количка	<p>С охлаждане за блок маса. Вместимост: GN 4/1; Брой вани: за 4 броя; Температура: от +2/+8 °C; Резервоар от перъждаема стомана. Плот от гранит и дървен страничен панел; 4 въртящи се кола въл всички посоки, две от които със заключващ механизъм; Вана с термостатично управление, херметически затворен кондензатор с въздушно охлаждане, с изпарител; Хладилен агент: R134A или R290, С осветление; Мошност: 0.346kW/220/230V.</p>	<p>С охлаждане за блок маса. Вместимост: GN 4/1; Брой вани: за 4 броя; Температура: от +2/+8 °C; Резервоар от перъждаема стомана. Плот от гранит и дървен страничен панел; 4 въртящи се кола въл всички посоки, две от които със заключващ механизъм; Вана с термостатично управление, херметически затворен кондензатор с въздушно охлаждане, с изпарител; Хладилен агент: R134A или R290, С осветление; Мошност: 0.346 kW/230V. Модел: SBM 4 C Марка: ARISCO Производител: Arisco, Turkey</p>	бр.	1	3 600,00	3 600,00
13	Количка	<p>Островна, с отопление за блок маса Вместимост: 4GN 1/1; Брой вани: за 4 броя; Температура: от +30/+90 °C; Резервоар от перъждаема стомана. Плот от гранит и дървен страничен панел; 4 въртящи се кола въл всички посоки, две от които със заключващ механизъм; С осветление; Мошност: 0.57kW/220/230V.</p>	<p>С отопление за блок маса. Вместимост: GN 4/1; Брой вани: за 4 броя; Температура: от +30/+90 °C; Резервоар от перъждаема стомана. Плот от гранит и дървен страничен панел; 4 въртящи се кола въл всички посоки, две от които със заключващ механизъм; С осветление; Мошност: 3.02 kW/230V Модел: SHBM 4 C Марка: ARISCO Производител: Arisco, Turkey</p>	бр.	1	3 050,00	3 050,00

14	Количка	<p>Островна, с охлаждане за блок маса. Вместимост: 4GN 1/1; Брой вани: за 4 броя; Температура: от +2/+10 °С; Резервоар от перъждаема стомана. Плот от гранит и дървен страничен панел. 4 въртящи се кола въл въл всички посоки, две от които със заключващ механизъм; Вана с термостатично управление, херметически затворен кондензатор с въздушно охлаждане, с изпарител; Хладилен агент: R134A или R290; С осветление; Мошност: 0,57kW/220/230V.</p>	<p>С охлаждане за блок маса. Вместимост: GN 4/1; Брой вани: за 4 броя; Температура: от +2/+8 °С; Резервоар от перъждаема стомана. Плот от гранит и дървен страничен панел. 4 въртящи се кола въл всички посоки, две от които със заключващ механизъм; Вана с термостатично управление, херметически затворен кондензатор с въздушно охлаждане, с изпарител; Хладилен агент: R134A или R290; С осветление; Мошност: 0,346 kW/230V. Модел: SBM 4 C Марка: ARISCO Производител: Arisco, Turkey</p>	бр.	1	3 600,00	3 600,00
15	Шкаф хладилен	<p>Среднотемпературен, Вид: Свободно стоящ, Врати: 2 бр. стъклени, Обем: от 1200-1500 литра, Врати с магнитно ухлътнение и плавно затварящ се механизъм, Температурен диапазон: от -2 °С до +8 °С; Автоматично размразяване; Динамично охлаждане; Хладилни отделения: 1 с две врати, Рафтове: до 8 бр. регулируеми по височина, Вътрешно осветление; Крака от перъждаема стомана, Хладилен агент: R134A или R290, Цифров контролер; Мошност: 250-270W; Захранване: 220/230 V/50Hz.</p>	<p>Среднотемпературен; Вид: Свободно стоящ, Врати: 2 бр. стъклени, Обем: 1476 литра, Врати с магнитно ухлътнение и плавно затварящ се механизъм, Температурен диапазон: от -2 °С до +8 °С; Автоматично размразяване; Динамично охлаждане; Хладилни отделения: 1 с две врати, Рафтове: 6 бр. регулируеми по височина, Вътрешно осветление; Крака от перъждаема стомана, Хладилен агент: R290; Цифров контролер; Мошност: 700 W; Захранване: 230 V/50Hz. Модел: GN 1410 TNG Марка: InoxIt Производител: Forcar, Italy</p>	бр.	6	3 750,00	22 500,00
16	Хладилник	<p>Вид: Хоризонтален, нискотемпературен, стоящ, Брой врати: 3 бр. ; Вместимост: GN1/1; Обем: не по-малко от 400 л., Вид охлаждане: динамично; Обезкрежаване: автоматично, Хладилен агент: R134A или R290; Мошност: 0,85 kW-220V.</p>	<p>Вид: Хоризонтален, нискотемпературен, стоящ, Брой врати: 3 бр. ; Вместимост: GN1/1; Обем: не по-малко от 450 л.; Вид охлаждане: динамично; Обезкрежаване: автоматично, Хладилен агент: R290; Мошност: 0,4 kW/230V. Модел: GNH 3100 BT Марка: InoxIt Производител: InoxIt, EU</p>	бр.	1	2 700,00	2 700,00

17	Маса работна стена	Изработена от висококачествена неръждаема стомана. Заоблени ъгли. Приблизителни размери: (д/ш/в) 1700 mm x 550 mm x 900 mm; Висока товароносимост.	Изработена от висококачествена --ръждаема стомана, Заоблени ъгли. Размери: (д/ш/в) 1700 mm x 550 mm x 900 mm; Висока товароносимост. Модел: STANDART Марка: InoxIt Производител: БИС ООД, България	бр.	1	595,00	595,00
18	Маса работна стена	Изработена от висококачествена неръждаема стомана. Заоблени ъгли. Приблизителни размери: (д/ш/в) 650 mm x 950 mm x 900 mm; Висока товароносимост.	Изработена от висококачествена неръждаема стомана. Заоблени ъгли. Размери: (д/ш/в) 650 mm x 950 mm x 900 mm, Висока товароносимост. Модел: STANDART Марка: InoxIt Производител: БИС ООД, България	бр.	1	515,00	515,00
19	Маса островна	Изработена от висококачествена неръждаема стомана. Заоблени ъгли. Приблизителни размери: (д/ш/в) 2100 mm x 1300 mm x 850 mm. Висока товароносимост.	Изработена от висококачествена неръждаема стомана. Заоблени ъгли. Размери: (д/ш/в) 2100 mm x 1300 mm x 850 mm; Висока товароносимост. Модел: STANDART Марка: InoxIt Производител: БИС ООД, България	бр.	1	1 460,00	1 460,00
20	Стелаж	Изработена от висококачествена неръждаема стомана. Приблизителни размери: (д/ш/в) 1200 mm x 580 mm x 1900 mm. Рафтове с дупки. Висока товароносимост.	Изработена от висококачествена неръждаема стомана. Размери: (д/ш/в) 1200 mm x 580 mm x 1900 mm; Рафтове с дупки. Висока товароносимост. Модел: STANDART Марка: InoxIt Производител: БИС ООД, България	бр.	2	1 260,00	2 520,00
21	Маса с мивка	Изработена от висококачествена неръждаема стомана. Приблизителни размери: (д/ш/в) 1500 mm x 950 mm x 900 mm; Висока товароносимост.	Изработена от висококачествена неръждаема стомана, Размери: (д/ш/в) 1500 mm x 950 mm x 900 mm; Висока товароносимост. Модел: STANDART Марка: InoxIt Производител: БИС ООД, България	бр.	1	1 070,00	1 070,00

22	Контейнер за отоплящи	С капак; Вместимост: от 100 до 120 литра, На коледа; С педал контрол.	С капак; Вместимост: 95 литра, На коледа; С педал контрол. WT 95 ARISCO Производител: Arisco, Turkey	Модел: Марка:	бр.	1	990,00	990,00
Обща стойност без ДДС								64 340,00

Срок на доставка: До 25 (двадесет и пет) работни дни.

Условие на доставка: Доставка до DDP АЕЦ Козлодуй, гр. Козлодуй.

Гаранционен срок: 12 (дванадесет) месеца.

Съпроводителна документация при доставка: Венчки придружени с необходимите документи и сертификати за пускане в експлоатация на територията на целия ЕС, гаранционни карти и инструкции за експлоатация на български език!

Йотова, Цветелина А.

From: Богоева, Юлия К.
Sent: 30 октомври 2024 г. 15:50
To: Йотова, Цветелина А.
Сс: Александров, Пламен Г.; Лазарова, Милена Т.
Subject: FW: Оферта по пазарна консултация за "Доставка на професионално и битово кухненско оборудване за ресторанта на хотелски комплекс Истър"
Attachments: Образец индикативно предложение 54881.pdf

VX-E-7206/30.10.2024

-----Original Message-----

From: БИС ООД - Професионално кухненско оборудване, офис София <sofia@bisbg.com>

Sent: Wednesday, October 30, 2024 3:43 PM

To: commercial <commercial@npp.bg>

Сс: Йотова, Цветелина А. <CYotova@npp.bg>

Subject: Оферта по пазарна консултация за "Доставка на професионално и битово кухненско оборудване за ресторанта на хотелски комплекс Истър"

ВНИМАНИЕ: ВЪНШЕН ПОДАТЕЛ. Не отваряйте прикачени файлове и линкове в съобщението, ако не разпознавате подателя и не знаете, че съдържанието е безопасно.

На Вниманието на г-жа Цветелина Йотова!

Здравейте г-жо Йотова,

Изпращам Ви приложено индикативно предложение за „Доставка на професионално и битово кухненско оборудване за ресторанта на хотелски комплекс Истър“. За всички възникнали допълнително въпроси или коментари не се колебайте да се свържете с мен на този и-мейл или на телефон 0879 976 999 - Емил Тасев.

С пожелания за лек и ползотворен ден и успешен бизнес!

инж. Емил Тасев - мениджър продажби "БИС" ООД

"БИС" ООД

гр. София

ул. Стар Лозенски път № 58

моб.: 0879 976 999

e-mail: sofia@bisbg.com

<https://inoxit.com/index.php?route=common/home>

www.inoxit.com