

Výzva na predkladanie ponúk č. 3/2018

podľa § 117 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov

1. Identifikácia verejného obstarávateľa:

Názov: Stredná odborná škola dopravná
Adresa: Rosinská cesta 2
IČO: 00651117
DIČ: 2020639104
Zastúpený: **Ing. Mária Vítová, PhD., riaditeľka školy**
Kontaktná osoba: Mgr. Mária Hubočanová
Telefón: +421 905 586 370
Elektronická pošta: maria.hubocanova@sosdza.sk

3. Druh zákazky

Zákazka na nákup tovaru /služieb.

4. Názov zákazky:

Zariadenie do školskej kuchyne.

5. Opis predmetu zákazky:

Predmetom zákazky je zariadenie do školskej kuchyne a to:

1. Konvektomat s príslušenstvom - vid'. Príloha č. 1

Základné parametre:

Kapacita: 10 x 2/1GN alebo 20 x 1/1GN
rozmery: šírka, hĺbka, výška 1069 x 976 x 1042 mm
Napätie: TN-C-S 3x 400V/ 50Hz + PEN
Príkon elektro: 36,7 kW

Základné údaje:

iCC-Cockpit – grafické zobrazenie aktuálneho klimatu vo varnej komore, predvídanie ďalšieho priebehu prípravy pokrmu, doterajšieho priebehu a predpovedí ďalších činností a možností pre dokončenie pokrmu.

iCC-messenger – informácie o aktuálnych automaticky prevedených úpravách nastavenia procesu varenia a pečenia.

iCC-Monitor- prehľadné zobrazenie aktuálnych automaticky prevedených úprav nastavenia procesu varenia a pečenia.

Režim záznamu- stanovenie ideálneho procesu varenia a pečenia podľa teploty pokrmu pri kalibrácií produktu pre neskoršiu opätovnú prípravu bez snímaču teploty pokrmu a s automatickým prispôbením podľa množstva pripravovaného pokrmu.

HiDenstiyControl - systém rovnomerného rozloženia vzduchu a tepla vo vnútri komory.

Automatické chladenie pre inteligentnú úpravu klímy varného priestoru.

iLevelControl iLC – kombinovaná príprava pokrmov so samostatným dohľadom na každý zásuv a priebežnými úpravami podľa spôsobu a množstva pripravovaných pokrmov a početnosti otvárania dvierok. Na základe kombinácie vložených pokrmov bude automaticky zaistená optimálna klíma vo varnej komore. Systém iLC-Messenger vás informuje o aktuálnych automaticky prevedených úpravách procesu varenia a pečenia.

Signalizácia zásuvu iLC ukazuje, ktorý zásuvný rošt je pripravený na vytiahnutie, alebo vloženie pokrmu.

Inteligentné riadenie predhrevu a regulácia podľa várky – Príprava podľa vloženého pokrmu, okamžité vkladanie bez čakacej doby, = skvelé výsledky.

HiDensityControlR- patentované, vysoko účinné dynamické prúdenie vzduchu a zaistenie rozvodu energie vo varnej komore.

Režim konvektomatu s prevádzkovými režimami: steam 30-130°C, Hot Air 30-300°C, kombinácia pary a horúceho vzduchu 30-300°C, Finishing.

ClimaPlus ControlR- meranie, nastavení a regulácia vlhkosti s presnosťou na percentá.

ClimaPlusR- meranie vlhkosti s presnosťou na percentá, 5 stupňové nastavenie a regulácia. Vysoko účinné odvlhčovanie varného priestoru s podtlakovou technológiou pre tvorbu chrumkavého povrchu.

Automatické procesy FinishingR pre banket, bufet, á la carte atď.

Varenie s nízkymi teplotami a varenie cez noc.

Varenie s teplotným rozdielom k šetrnej príprave veľkých kusov mäsa, automatické prispôsobenie obslužného rozhrania podľa častého štýlu používania.

2.Miešací stroj s príslušenstvom – vid'. Príloha č.1

Univerzálny robot s príslušenstvom

Základné parametre

rozmer: 410x470x780mm(šxhxv)

príkon elektro: 0,25kW/230V

objem kotlíka: 10l

regulácia: 3 rýchlosti

zdvíhanie kotlíka: mechanické, pákou

bezpečnostné mikropínače

prevod pomocou ozubených kolies

výstup na prídavné zariadenie

Základné príslušenstvo:

-kotlík, hák, metla, miešač

6. Miesto dodania predmetu zákazky:

Stredná odborná škola dopravná – školská jedáleň, Rosinská cesta 2, 010 08 Žilina

7. Rozdelenie predmetu zákazky na časti:

Nie

8. Spoločný slovník obstarávania (CPV):

39221 100-8 - kuchynské potreby

39220 000-0 - kuchynské zariadenie

9. Množstvo alebo rozsah predmetu zákazky:

Predpokladaná hodnota zákazky je **18 800,00 EUR bez DPH.**

10.Výsledok verejného obstarávania:

Kúpna zmluva – príloha č.3/ Objednávka

11.Hlavné podmienky financovania a platobné dojednania:

11.1 Predmet zákazky bude financovaný z vlastných zdrojov verejného obstarávateľa. Cenu za predmet zákazky uhradí verejný obstarávateľ úspešnému uchádzačovi bezhotovostným platobným stykom. Predložená faktúra bude vystavená na základe dodacieho listu a preberacieho protokolu.

11.2 Splatnosť faktúry je 14 dní od jej preukázateľného doručenia verejnému obstarávateľovi. Platobná povinnosť verejného obstarávateľa sa považuje za splnenú v deň, keď bude z jeho bankového účtu poukázaná príslušná platba na účet úspešného uchádzača.

11.3 Verejný obstarávateľ neposkytuje preddavok, ani zálohovú platbu.

12. Podmienky účasti záujemcov a obsah ponuky:

Oprávnenie na poskytovanie uvedenej služby.

13. Lehota a miesto doručenia cenovej ponuky a označenie obalu ponuky:

Lehota na predloženie cenových ponúk je určená do: **02.11. 2018 do 10,00 hod.**

Cenové ponuky je možné zaslať poštou, kuriérom alebo doručiť osobne na kontaktnú adresu uvedenú v bode 1. Stredná odborná škola dopravná, Rosinská cesta 2, 010 08 Žilina, najneskôr v lehote na predkladanie ponúk.

Ponuku je uchádzač povinný predložiť v jednom origináli (v listinnej forme).

Osobné doručenie: v pracovných dňoch od 8:00 hod. do 14:00 hod., kedy je možné zo strany záujemcov/ uchádzačov doručiť písomnosti osobne na sekretariát verejného obstarávateľa.

Informácie ohľadom predmetu zákazky sú možné len e- mailom na:

maria.hubocanova@sosdza.sk

13.1 Uchádzač predkladá ponuku na celý predmet zákazky. Ponuku vloží do samostatného nepriehľadného obalu. Obal ponuky musí byť uzatvorený, prípadne zapečatený a zabezpečený proti nežiaducemu otvoreniu a označený požadovanými údajmi

Na vrchnom obale/obálke ponuky, uchádzač uvedie

Adresu kontaktnej osoby verejného obstarávateľa

Adresa uchádzača (jeho obchodné meno a adresa sídla alebo miesta podnikania)

Označenie „súťaž – neotvárať“

Označenie názvom zákazky: Zariadenie do školskej kuchyne.

14. Vyhodnotenie ponúk na základe:

Najnižšia celková cena v EUR s DPH za celý predmet zákazky uvedený v prílohe č.1.

15. Ďalšie informácie:

Cenové ponuky budú vyhodnocované v zmysle uvedeného kritéria a to spôsobom stanovenia poradia jednotlivých ponúk podľa výšky navrhutej ceny od najnižšej ceny po najvyššiu. Úspešným uchádzačom bude uchádzač, ktorého ponuka sa umiestni na prvom mieste.

Kontakt v prípade obhliadky umiestnenia predmetu zákazky a spôsobu pripojenia do sietí:

Mgr. Mária Hubočanová, vedúci pracovník technicko- hospodárskeho úseku a správy majetku

Číslo telef. +421 905 586 370

e- mail: maria.hubocanova@sosdza.sk

16. Výsledok vyhodnotenia ponúk

Výsledok vyhodnotenia ponúk na predmet zákazky bude oznámený uchádzačom prostredníctvom e- mailovej adresy, ktorú uchádzač uviedol vo Vyhlásení uchádzača. Výsledkom bude kúpna zmluva /objednávka predmetu zákazky.
Ak uchádzač nie je platiteľom DPH, uvedie túto skutočnosť vo svojej ponuke.

17. Prílohy k výzve:

Príloha č.1 - Špecifikácia predmetu zákazky

Príloha č.2 - Vyhlásenie uchádzača

Príloha č.3 - Návrh zmluvy

Dátum: 22.10.2018

Meno, priezvisko a podpis zodpovednej osoby

za proces verejného obstarávania: Mgr. Mária Hubočanová

Meno, priezvisko a podpis zodpovedného

riadiaceho pracovníka: Ing. Mária Vítová ,PhD., riaditeľka školy