

**Redakčná oprava vo výzve na predmet zákazky: „ Zariadenia hromadného stravovania, veľkokuchynské stroje, prístroje a zariadenia“.**

**Miesto:**

**Forma predkladania ponúk:**

- v lehote na predkladanie ponúk 20.09.2019 do 09,00 hod.
- ponuka sa predkladá elektronicky
- internetová adresa na predkladanie ponúk: <http://www.ezakazky.sk/aos>
- otváranie ponúk 20.09.2019 o 09,15 hod.
- certifikovaná aukcia 20.09.2019 o 09,45 hod.

**Vid':**

**Forma predkladania ponúk:**

- v lehote na predkladanie ponúk 23.09.2019 do 09,00 hod.
- ponuka sa predkladá elektronicky
- internetová adresa na predkladanie ponúk: <http://www.ezakazky.sk/aos>
- otváranie ponúk 23.09.2019 o 09,15 hod.
- certifikovaná aukcia 23.09.2019 o 09,45 hod.

**Výzva na predkladanie ponúk pre zadávanie zákazky s nízkou hodnotou  
v zmysle zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní**

<b>1</b>	<b>Identifikácia obstarávateľa:</b> Akadémia ozbrojených síl generála Milana Rastislava Štefánika, Demänová 393, 031 01 Liptovský Mikuláš 1
	<b>IČO:</b> 37910337 <b>Telefón:</b> 044 2883016; 044 2882670 <b>E-mail:</b> <a href="mailto:obstaravanie@aos.sk">obstaravanie@aos.sk</a>
<b>2.</b>	<b>Predmet zákazky: Zariadenia hromadného stravovania, veľkokuchynské stroje, prístroje a zariadenia</b>
	CPV: 39310000-8
<b>3.</b>	<b>Typ zmluvy: Objednávky</b>
<b>4.</b>	<b>Miesto dodania predmetu zákazky:</b> Akadémia ozbrojených síl generála Milana Rastislava Štefánika, Demänová 393, 031 01 Liptovský Mikuláš
<b>5.</b>	<b>Možnosť predloženia ponuky:</b> podľa bodu 9. tejto výzvy
<b>6.</b>	<b>Variantné riešenie:</b> Neumožňuje sa.
<b>7.</b>	<b>Lehota dodania predmetu zákazky:</b> do 30 dní od ukončenia elektronickej aukcie
<b>8.</b>	<b>Predpokladaná hodnota zákazky: 12.000,00 EUR bez DPH</b>
<b>9.</b>	<b>Forma predkladania ponúk:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- v lehote na predkladanie ponúk <b>20.09.2019 do 09,00 hod.</b></li><li>- ponuka sa predkladá elektronicky</li><li>- internetová adresa na predkladanie ponúk: <a href="http://www.ezakazky.sk/aos">http://www.ezakazky.sk/aos</a></li><li>- otváranie ponúk <b>20.09.2019 o 09,15 hod.</b></li><li>- certifikovaná aukcia <b>20.09.2019 o 09,45 hod.</b></li></ul> <p>1. Cena za predmet zákazky musí byť stanovená v zmysle zákona NR SR č.18/1996 Z. z. o cenách v znení neskorších predpisov, vyhlášky MF SR č.87/1996 Z. z., ktorou sa vykonáva zákon NR SR č.18/1996 Z. z. o cenách v znení neskorších predpisov a zákona 289/1995 Z. z. o dani z pridanej hodnoty v znení neskorších predpisov.</p> <p>2. Cena musí obsahovať cenu za požadovaný predmet zákazky t. j. sumár všetkých položiek, ktoré vychádzajú z ocenených položiek výkazu položiek predloženého uchádzačom (náklady vstupujúce do procesu dodania predmetu zákazky, ako podklad pre stanovenie ceny).</p> <p>3. Celková cena je daná súčtom cien za predmet zákazky vrátane všetkých nákladov (cena do miesta dodania verejného obstarávateľa a ďalšie náklady, ktoré súvisia s dodaním predmetu zákazky).</p>
<b>10</b>	<b>Funkčná špecifikácia:</b> <p>Steaker a krájač na pásiky (tenderizer) - Carneoline S121 Dauerlauf - Bizerba - multifunkčný prístroj na krájanie na pásiky a na zjemňovanie mäsa pre priemyselnú gastroprevádzku trvalú prevádzku a zariadenia hromadného stravovania. Prístroj boduje svojim výkonom a presnosťou, spoľahlivosťou a flexibilitou. Steaker a krájač na pásiky upravuje mäso a salámy, ako aj ovocie a zeleninu pre šaláty a minútky. Pomocou jedinečného konceptu pohonu Emotion® je tento multifunkčný prístroj nielen efektívny a jednoducho sa s ním manipuluje, je tiež vhodný na trvalú prevádzku pri automatickom privádzaní produktov. Použitie prístroj S121 sa hodí na každodenné použitie vo všetkých prevádzkach spracovávajúcich potraviny. Mimoriadne vhodný je na spracovanie syra, mäsových a salámových výrobkov s automatickým privádzaním.</p> <b>Použitie:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Krájanie na pásiky a zjemňovanie mäsa a spájanie iba za pomoci jedného prístroja</li><li>- Energeticky efektívny, tichý a bez citelného zahrievania vďaka technológii Emotion</li><li>- Najlepšia ergonómia vďaka čelnej obsluhu a kompaktnej konštrukcii</li><li>- Optimálne prispôsobený na krájanie do normalizovaných gastronomických mís 325 x 353 mm</li><li>- Možnosť integrácie do automatických výrobných línií pre produkty dennej spotreby</li><li>- Zodpovedá prísny hygienickým predpisom normy CE, alternatívne NSF ANSI 8/2010</li><li>- Používateľ môže bez pomoci náradia používať rôzne nástavce pre šírky pásov od 4 do 20 milimetrov</li><li>- Dva nožové valce zaručujú presné výsledky krájania: Tieto zabraňujú tomu, aby sa produkt zasekol alebo stlačil. S121 disponuje výkonným motorom so systémom vnútorného chladenia – absolútne hygienický, pretože v telese nie sú potrebné žiadne otvory na chladenie a vďaka pohonu Emotion® pracuje veľmi ticho</li></ul>

- Krájače na pásiky a zjemňovače S 121 Bizerba musia pripraviť mäso, salámy, syr, ovocie a zeleninu do šalátov a minútok. Vonkajšia ochrana a ľahká manipulácia umožňujú efektívnu prácu bez pocitu únavy.
  - Každodenné použitie aj v gastronómii
- Komfort obsluhy:
- Široká oblasť výstupu, prístupná z troch strán na opticky čisté odkladanie
  - Ideálne na podstavenie a presúvanie normalizovaných gastronomických mís.
  - 2-dielne krájacie nadstavce, ktoré je možné odobrať v niekoľkých krokoch na účely čistenia bez pomoci náradia alebo skrutkových uzáverov aj v priestore medzi nožmi
  - Zabezpečený proti prevráteniu a stabilný vďaka širokej ploche na umiestnenie.
  - Ochranné veko z priehľadného plastu zabraňuje siahnutiu v dôsledku nedopatrenia.
  - Priehľadný plastový kryt zaisťuje vysokú viditeľnosť a bezpečnosť
  - Veľký a hladko integrovaný vstupný otvor pre jednoduché a produktívne prechádzanie aj veľkých výrobkov
  - Rezné sady sa dajú ľahko vymeniť
  - Na plnoautomatické krájanie produktov na pásiky môže spracovateľ potravín umiestniť stroj s voliteľným privádzacím valčekovým vedením priamo za každý dopravný pás. Takto je možné realizovať automatickú výrobnú linku pre produkty dennej spotreby
  - Čistenie vodným lúčom zhora
  - Môže byť integrovaný do automatizovaných výrobných liniek pre trvanlivé výrobky
  - Multifunkčné zariadenie pre priemyselnú nepretržitú prevádzku

### Technická špecifikácia:

Názov	Popis produktu	Merná jednotka
Steaker a krájač na pásiky (tenderizer) - Carneoline S121 Dauerlauf(krájač, naklepávač základ bez vložiek)	multifunkčný prístroj na krájanie na pásiky a na zjemňovanie mäsa pre priemyselnú gastroprevádzku trvalú prevádzku a zariadenia hromadného stravovania. Prevedenie kvalitné nerezové materiály so špeciálnou povrchovou úpravou pre dlhšiu životnosť.	ks
- " -	Inštalačná plocha	345 x 260 mm(d x š)
- " -	Spotreba energie jednofázový striedavý prúd	200-240 V/ 50-60Hz/0,4 - 1,2 A
- " -	Napätie	240 V
- " -	Ochrana krytím	IP33
- " -	Maximálna veľkosť otvoru	195 x 30 mm
- " -	Rýchlosť	100 U/min
- " -	Hmotnosť zariadenia	cca 33 kg
- " -	Hmotnosť krájacej sady	cca 6 kg
- " -	Vložka ku krájaču pre naklepávanie (ostrá) 21 mm	1 ks
- " -	Vložka ku krájaču pre naklepávanie (ostrá) 30 mm	1 ks
- " -	Vložka ku krájaču pre naklepávanie a spájanie 21 mm	1 ks
- " -	Vložka ku krájaču pre krájanie na prúžky 4 mm; 21 mm	1 ks
- " -	Vložka ku krájaču pre krájanie na prúžky 6 mm; 21 mm	1 ks
- " -	Vložka ku krájaču pre krájanie na prúžky 8 mm; 21 mm	1 ks
- " -	Vložka ku krájaču pre krájanie na prúžky 12 mm; 21 mm	1 ks
- " -	Vložka ku krájaču pre krájanie na prúžky 20 mm; 21 mm	1 ks
- " -	Vložka ku krájaču pre krájanie na prúžky 10 mm; 30 mm	1 ks

- „ -	Stojan pre Steaker a krájač na pásiky (tenderizer) - Carneoline S121	1 ks
-------	--	------

### Osobitné požiadavky na plnenie

- 1 Vráťane dopravy na miesto plnenia a inštalácie na miesto plnenia.
- 2 Vráťane zaškolenia kuchárov stravovacieho oddelenia - 12 osôb v rozsahu max. 4 hodín.
- 3 Úspešný uchádzač do 3 pracovných dní po ukončení elektronickej aukcie doručí obstarávateľovi rozpis cenovej ponuky cenu uvedie za mernú jednotku za jeden kus bez DPH a s DPH s presným názvom ponúkaného výrobku.
- 4 Obstarávateľ požaduje poslať do troch pracovných dní po ukončení elektronickej aukcie kópie technickej dokumentácie výrobku v slovenskom jazyku, ktorý bude predmetom dodávky na e-mail: obstaravanie@aos.sk , alebo [stravovanie@aos.sk](mailto:stravovanie@aos.sk).
- 5 Úspešný uchádzač do 3 pracovných dní po ukončení elektronickej aukcie cestou [www.ezakazky/aos](http://www.ezakazky/aos) oznámi obstarávateľovi na e-mail: obstaravanie@aos.sk a stravovanie@aos.sk , osobu zodpovednú za plnenie predmetu zákazky, telefonický a e-mailový kontakt na zaslanie objednávky.
- 6 Úspešnému uchádzačovi vzniká právo fakturovať dohodnutú kúpnu cenu dňom riadneho a včasného splnenia jeho záväzku na základe potvrdeného dodacieho listu, odovzdávajúceho a preberajúceho protokolu a protokolu o zaškolení osôb. Cena je maximálna vrátane všetkých nákladov predávajúceho spojených s dodaním a inštalácie tovaru do miesta plnenia.
- 7 Obstarávateľ bude realizovať platbu za prevzatý tovar prevodným príkazom na základe faktúr, ktoré úspešný uchádzač vyhotoví po dodaní tovaru. Splatnosť faktúr je 30 dní od doručenia obstarávateľovi.
- 8 Zmluvné strany vyhlasujú, že vzniklé pohľadávky nie je možné postúpiť na tretiu osobu
- 9 Servisovanie na základe certifikátu od výrobcu. Poskytnutie bezplatného záručného servisu (do 24 hodín od nahlásenia poruchy) vrátane dopravy, minimálne počas 24 mesiacov odo dňa podpísania preberacieho protokolu. Počas opravy dlhšej ako 30 dní úspešný uchádzač zabezpečí náhradný tenderizer.
- 10 V prípade omeškania úspešného uchádzača s riešením záručného servisu je obstarávateľ oprávnený požadovať od úspešného uchádzača zmluvnú pokutu vo výške 0,25 % z kúpnej ceny tovaru.
- 11 Úspešný uchádzač je povinný odovzdať obstarávateľovi na potvrdenie preberací protokol. Odovzdanie vyhlásenia o zhode alebo certifikátu. Odovzdanie dokladov a dokumentácie k predmetu zákazky (návod na obsluhu a údržbu) v slovenskom jazyku.
- 12 Tovar doručiť a odovzdať vrátane inštalácie v pracovných dňoch v čase od 07,00-13,00hod.
- 13 Termín dodávky do 30 dní od objednávky obstarávateľom.
- 14 V prípade reklamácie je úspešný uchádzač povinný materiál prevziať v sídle obstarávateľa na vlastné náklady.
- 15 Obstarávateľ požaduje dodať nový, nepoužitý predmet zákazky.
- 16 Ak bude ponúkaný ekvivalentný výrobok ako funkčná náhrada, obstarávateľ požaduje v súlade s § 43 ods. 10 Zákona č. 343/2016 Z.z. o verejnom obstarávaní skúšobný protokol, alebo osvedčenie vydané orgánom posudzovania zhody vykonávajúcim činnosť posudzovania zhody v slovenskom jazyku, ktorý je akreditovaný podľa osobitného predpisu ako dôkaz, že ponúkaný ekvivalentný tovar zodpovedá určenému opisu predmetu zákazky. Porušenie tohto bodu sa považuje za závažné porušenie zmluvy, ktoré je dôvodom na odstúpenie.
- 17 Všetky uvedené technické parametre sú požadované za minimálne.
- 18 V prípade omeškania úspešného uchádzača s dodaním tovaru je obstarávateľ oprávnený požadovať od úspešného uchádzača zaplatenie zmluvnej pokuty vo výške 0,25 %, z kúpnej ceny tovaru, s ktorého dodaním sa úspešný uchádzač omeškal a to za každý deň omeškania.
- 19 Nedodržanie ktorejkoľvek podmienky a požiadavky verejného obstarávateľa sa bude považovať za podstatné porušenie zmluvných podmienok.

### Predpokladané množstvo predmetu zákazky:

P. č.	Názov predmetu zákazky	MJ	Množstvo	Cena v € bez DPH za MJ	Cena v € s DPH za MJ	Cena v € celkom bez DPH	Cena v € celkom s DPH
1.	Steaker a krájač na pásiky (tenderizer) - Carneoline S121 Dauerlauf(krásač, naklepavač základ bez vložiek)	ks	1				

- 13 Podmienky financovania zákazky: Z rozpočtových prostriedkov verejného obstarávateľa.

14	<b>Kritériá na hodnotenie ponúk:</b> Najnižšia cena (cena s DPH za celkovú ponuku)
15	<b>Uplynutie lehoty viazanosti ponúk: do 30.09.2019</b>