

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

1	Identifikácia obstarávateľa: Akadémia ozbrojených síl generála Milana Rastislava Štefánika, Demänová 393, 031 01 Liptovský Mikuláš 1
	IČO: 37910337 Telefón: 044 2883016; 044 2882670 E-mail: obstaravanie@aos.sk
2.	Predmet zákazky: Zariadenia hromadného stravovania, veľkokuchynské stroje, prístroje a zariadenia CPV: 39310000-8
3.	Typ zmluvy: Rámcová dohoda
4.	Miesto dodania predmetu zákazky: Akadémia ozbrojených síl generála Milana Rastislava Štefánika, Demänová 393, 031 01 Liptovský Mikuláš
5.	Možnosť predloženia ponuky: podľa bodu 9. tejto výzvy
6.	Variantné riešenie: Neumožňuje sa.
7.	Lehota dodania predmetu zákazky: do 60 dní od podpisu zmluvy
8.	Predpokladaná hodnota zákazky: 18.000,00 EUR bez DPH
9.	Forma predkladania ponúk: <ul style="list-style-type: none">- v lehote na predkladanie ponúk 11.09.2019 do 10,00 hod.- ponuka sa predkladá elektronicky- internetová adresa na predkladanie ponúk: http://www.ezakazky.sk/aos- otváranie ponúk 11.09.2019 o 10,15 hod- certifikovaná aukcia 11.09.2019 o 10,45 hod <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 daní 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>
10	Funkčná špecifikácia: <p>Elektrický konvektomat s injekčným nástrekom pary " Konvektomat RETIGO VISION BLUE 1221i ". Konvektomat je multifunkčné zariadenie, ktoré prenáša tepelnú energiu na pripravované pokrmy pomocou horúceho vzduchu, pary, alebo ich kombináciou. V prípade potreby, napríklad pri grilovaní prebytočnú vlhkosť z komory odvádza a zabezpečí tak želanú chrumkavú a sfarbenú kôrku. Riadená vlhkosť pri príprave pokrmov v konvektomate je z hľadiska úspor a kvality pripravovaných surovín veľmi dôležitá.</p> <p>Režim varenia:</p> <ul style="list-style-type: none">- Horúci vzduch 30–300 °C,- Sedem rýchlostný obojsmerný ventilátor,- Kombinovaný režim 30–300 °C,- Varenie v pare 30–130 °C,- BIO varenie 30 – 98 °C,- Pečenie/ varenie cez noc,- Časovanie zásuvov (možnosť nastaviť rôzny čas pre každý zásuv),- AHC (Active Humidity Control) - automatická regulácia vlhkosti pre vynikajúce výsledky varenia,- Pokročilý systém vývinu pary - Skvelé výsledky varenia v pare vďaka 2- stupňovému predohrevu vody v integrovanom tepelnom výmenníku,- Zásuvy naprieč rozteč zásuvov 65 mm - Bezpečnejšia a pohodlnejšia práca s gastronádobami. Lepší vizuálny kontrola vložených gastronádob se surovinami.

- Regenerácia/ banketing - Podávanie viac pokrmov v kratšom čase,
- Delta T pečenie/varenie - precíznosť pri príprave veľkých kusov potravín,
- Nízko-teplotné varenie - nižšie váhové straty, lepšia chuť,
- Cook & Hold - po skončení varenia automaticky prejde do fázy udržovania - Golden Touch - perfektná farba a chrumkavosť stlačením 1 tlačítka,
- Automatický preohrev/schladenie - varnej komory s možnosťou zadať požadovanú teplotu Špeciálne programy:
- Sous-vide, Sušenie, Sterilizácia, Konfitovanie, Údenie - Špeciálne programy pre modernú gastronómiu –
- Pokročilý systém vývinu pary

Technická špecifikácia:

Názov	Popis produktu	Merná jednotka
Elektrický konvektomat s injekčným nástrekom pary " Konvektomat RETIGO VISION BLUE 1221i	<p>Vision Touch Controls Ovládanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8" displej - perfektný prehľad, jednoduché a intuitívne ovládanie, - My Vision - maximálne prispôsobenie menu, všetko potrebné na hlavnej obrazovke, - Dotykový panel - Panel funguje perfektne za všetkých podmienok a má rýchlu odozvu a ľahkú údržbu, žiadne mechanické prvky, tlačítka či koliečka, - Easy Cooking - konvektomat doporučí vhodnú technológiu pre požadovaný výsledok, - 6 bodová teplotná sonda,-6 meracích bodov pre perfektnú kontrolu teploty v jadre pokrmu, - Active Cleaning Systém automatického umývania s minimálnou spotrebou vody. <p>1000 programov s 20 krokmi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piktogramy -možnosť priradenia vlastných piktogramov ku každému programu, - Funkcia Learn - uloženie programu so všetkými zmenami, ktoré boli prevedené v priebehu varenia, - Posledných 10 - automatické zobrazenie posledných 10 varných procesov, - Multitasking - možnosť pracovať s displejom v priebehu varenia, - Automatický štart -Možnosť naplánovať odložený štart, - EcoLogic - údaje o spotrebe elektrickej energie pre každý varný proces priamo na displeji, - Nekonečný čas varenia - ušetrí čas pri varení v prevádzkovej špičke. 	ks
- " -	Rozmery zariadenia tolerancia 5% týchto daných rozmerov	1111 x 1343 x 961 mm (š x v x h)
- " -	Príkion	36,9 kW
- " -	Istenie/napätie	63 A/3N/ 380 - 415 V / 50-60Hz
- " -	Krytie	IPX 5
- " -	Hmotnosť	210 Kg
- " -	Prípojka vody/ odpadu	G 3/4" / 50 mm
- " -	Prevedenie : nerezová ocel v celom prevedení	304 AISI
- " -	Štandardný zavážací vozík k uvedenému konvektomatu	1 ks
- " -	Integrovaná sprcha pre ľahké čistenie (samonavijajúca)	1 ks
- " -	Bezpečnostné otváranie dverí	1 ks
- " -	Horúci vzduch varenia	30 - 300°C
- " -	Kombinovaný režim varenia	30 - 300°C
- " -	Varenie v pare	30 -130 °C

- " -	BIO varenie	30 - 98 ° C
- " -	Zmäkčovač vody automatický na tabletovú soľ	1 ks
- " -	Kapacita jedál na výdaj	400 -600 jedál
- " -	Užitočná kapacita	13 zásuvov na GN 2/1
- " -	Rozteč zásuvov	65 mm
- " -	Zásuv naprieč pre bezpečnejšiu a pohodlnejšiu prácu s gastronádobami	
- " -	Trojité dverné sklo - minimálny únik tepla, nízka spotreba energie, žiadne popálenie o vonkajšie sklo	
- " -	Obojsmerný ventilátor - minimálne rozdiely vo farbe upečených jedál	
- " -	Klapka - rýchle odvlhčenie varnej komory pre lepšiu chrumkavosť a krásnu farbu * patentovaný odvlhčovací systém	
- " -	7 rýchlostí ventilátora - kontrola rýchlosti , distribúcie a cirkulácie vzduchu	
- " -	FanStop - okamžité zastavenie ventilátora - zabránenie úniku tepla, pary a obareniu obsluhy pri otvorení dverí	
- " -	Taktovanie ventilátora - 3 kroky k lepšej rovnomernosti	
- " -	Robustná kľučka - pre pohodlné otváranie stroja, antibakteriálny materiál	
- " -	AISI 304 nerezová oceľ - kvalitné nerezové materiály so špeciálnou povrchovou úpravou pre dlhšiu životnosť	
- " -	Hygienický varný priestor so zaoblenými vnútornými rohmi - ľahká údržba	
- " -	Odkapová dverná vanička - zachytáva kondenzát z dverí	
- " -	Dva prívody vody pre zmäkčenú a nezmäkčenú vodu	
- " -	WSS - Water saving system - špeciálny systém odpadu a vstavaný tepelný výmenník zaistí veľmi nízku spotrebu vody	
- " -	Vyberateľné držiaky gastronádob s roztečou 65 mm	
- " -	USB rozhraní - ľahké prehrávanie údajov z a do konvektomatu	
- " -	Ethernet/LAN - možnosť pripojenia do siete, komunikácie cez internetový prehliadač	
- " -	správa programov a piktogramov vo vašom PC, prehliadanie údajov HACCP	
- " -	HACCP záznamy - ľahká a okamžitá analýza kritických bodov varenia Kompletné záznamy prevádzkových udalostí	
- " -	Servisný a diagnostický systém - automatické vyhodnotenie chýb Servis od nahlásenia vady - do 24 hodín Kuchárska s servisná podpora	
- " -	Dostupnosť náhradných dielov	
- " -	Slovenský, Český manuál	

Osobitné požiadavky na plnenie

- 1 Vráťane dopravy na miesto plnenia a inštalácie na miesto plnenia a napojenie s ističom EATON 63 A, B - 1 ks, prúdovým chráničom EATON 63 A 003 sekundy 4 P, -1 ks, káblom CYKY 5 x 16 asi 25 m a spínačom vačkovým 63 A, 3P, 0-1 v krabici a napojenia na vodu, odpad a vzduchotechniku.
- 2 Vráťane zaškolenia kuchárom a technikom pre zamestnancov stravovacieho oddelenia - 15 osôb v rozsahu max. 4 hodín.
- 3 Úspešný uchádzač do 3 pracovných dní od uzatvorenia zmluvy 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 od uzatvorenia zmluvy kópie technickej dokumentácie výrobku v slovenskom jazyku, ktorý bude predmetom dodávky na e-mail: obstaravanie@aos.sk , alebo stravovanie@aos.sk.
- 5 Úspešný uchádzač do 3 pracovných dní od uzatvorenia zmluvy cestou 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 revíznej správy. 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 pohľadávky, ktoré vznikli na základe tejto Rámcovej dohody, 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 konvektomat.
- 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. Odovzдание vyhlásenia o zhode alebo certifikátu. Odovzдание dokladov a dokumentácie k predmetu zákazky (návod na obsluhu a údržbu) v slovenskom jazyku a po odbornej montáži vydať revíziu správu na elektrické zariadenie a jeho pripojenie.
- 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 Obstarávateľ môže uplatniť voči úspešnému uchádzačovi jednorazovo zmluvnú pokutu vo výške 3 500 EUR ak obstarávateľ alebo úspešný uchádzač v súvislosti s podstatným porušením zmluvy uplatní inštitút odstúpenia od zmluvy, alebo svojvoľným ukončením kúpnej zmluvy od úspešného uchádzača.
- 20 Na základe výzvy obstarávateľa po splnení podmienok tejto výzvy, bude úspešný uchádzač vyzvaný k podpisu Rámcovej dohody.
- 21 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.	Elektrický konvektomat s injekčným nástrekom pary " Konvektomat RETIGO VISION BLUE 1221i	ks	1				

13 Podmienky financovania zákazky: Z rozpočtových prostriedkov verejného obstarávateľa.

14	Kritériá na hodnotenie ponúk: Najnižšia cena (cena s DPH za celkovú ponuku)
15	Uplynutie lehoty viazanosti ponúk: do 20.09.2019