

## VÝZVA

### na predkladanie cenových ponúk

podľa § 117 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov na predmet zákazky:  
**„Konvektomat s príslušenstvom pre ZŠ“**

#### 1. Identifikácia verejného obstarávateľa

Názov: Obec Močenok  
Zastúpená: PaedDr. Roman Urbánik, starosta obce  
Sídlo: Sv. Gorazda 629/82, 951 31 Močenok  
IČO: 00 308 439  
DIČ: 20 21 25 27 94  
Telefón: 037/65 523 70  
Kontaktná osoba: Ing. Jaroslava Odrášková – verejné obstarávanie  
Telefón: 037/65 528 25  
Email: [sluzby@mocenok.sk](mailto:sluzby@mocenok.sk)

**2. Predmet zákazky:** Konvektomat s príslušenstvom pre ZŠ Močenok

**3. Miesto dodania predmetu zákazky:** Základná škola Močenok 1699/23, 951 31 Močenok, Mgr. Jana Dičárová, tel. č. 037/77 813 52

**4. Typ zmluvy:** Kúpna zmluva podľa Obchodného zákonníka č. 513/1991 Zb. v znení neskorších predpisov a doplnkov, návrh zmluvy nie je povinnou prílohou predloženej ponuky

**5. Opis predmetu zákazky:** Predmetom zákazky je kompletná dodávka a montáž konvektomatu s príslušenstvom vrátane zaškolenia obsluhy:

#### Technické parametre:

##### **Položka 1. - Konvektomat AOS101EBA2 /268202**

Air-O-Steam level B

rozmer: 898x915x1058mm (šxhxv)

príkonné elektro: 17,5 kW/400V

kapacita: 10 x GN1/1

tvorba pary: v bojleri

teplotná sonda

funkcie:

horúci vzduch 25-300°C

para 100°C

para s nízkou teplotou 25-99°C

prehriata para 101-130°C

kombi cyklus 25-250°C

regenerácia 25-250°C

Cook&Hold

Eco-delta T pečenie

manuálne privlhčenie

nízkoteplotné pečenie,

varenie v dvoch fázach s oddeleným nastavením, pauza - odsunutý štart

1/2 otáčky ventilátora, 1/2 výkon ohrevu

ovládanie odvetrávacej klapky

vypúšťanie generátora pary

4 automatické umývacie programy + 1 poloautomatický

meranie a regulácia vlhkosti pomocou technológie BY-PASS

rýchle schladenie komory

HACCP výstup / monitoring

automatická kontrola zavápnenia bojlera

súčasné zobrazovanie nastavených a aktuálnych hodnôt teploty / času

**Množstvo: 1 ks**

**Príslušenstvo pre konvektomat:**

**Položka 2. - Filter tuk. 101,102 el. /922178**

rozmer: 620x490x100mm (šxhxv)

nerezové prevedenie

**Množstvo: 1 ks**

**Položka 3. - Sprcha ku konvektomatu DL-1**

sprcha pre umývanie varnej komory konvektomatov

hlavica + držiak + hadica 2m

**Množstvo: 1 ks**

**Položka 4. - Greasestrip 5 l**

vysoko účinný odmasťovací prostriedok vo forme gélu. Odstraňuje zapečené nečistoty z grilov a fritovacích zariadení. Rýchlo preniká do karamelizovanej, karbonizovanej a pripálenej hmoty aj na vertikálnych povrchoch. Nepoškodzuje melamín. Vhodný pre umývanie konvektomatov.

Dávkovanie: koncentrát, použitie s pištoľkou alebo v automatickom cykle

**Množstvo: 1 ks**

**Položka 5. - Clear Dry Classic 5 l**

tekutý nepenivý vysokokonzentrovateľný oplachovací prostriedok. Vysoký lesk a rýchle vysušenie. Vhodný pre umývanie konvektomatov.

Dávkovanie: 0,04 - 0,1 ml prípravku na 1 liter vody

**Množstvo: 1 ks**

**Položka 6. - Podstavec 61,101 /easy**

rozmer: 845x680x755mm (šxhxv)

polica s vedením pre GN

**Množstvo: 1 ks**

**Položka 7. - Zmäkčovač R11**

rozmer: 280x480x630mm (šxhxv)

príkon elektro: 6W/230 V

objem: 8 l

max. odporúčaný prietok: 1800 l/h

max. vstupná teplota vody 35°C

elektromechanická riadiaca jednotka

regenerácia tabletovou soľou

nastavenie regenerácie na dni v týždni

**Množstvo: 1 ks**

**Položka 8. - Soľ tabletová 25 kg**

vhodná na regeneráciu automatických katexových zmäkčovačov pitnej a úžitkovej vody

NaCl chlorid sodný - kuchynská soľ

balenie 25 kg

**Množstvo: 1 balenie**

**Položka 9. - Gastronádoba GN 1/1 - 20**

rozmer : 325x530 mm

objem : 2,5 l

**Množstvo: 3 ks**

**Položka 10. - Gastronádoba GN 1/1- 65**

rozmer : 325x530 mm

objem : 9 l  
**Množstvo: 8 ks**

**Položka 11. - Gastronádoba GN 1/1-100**

rozmer : 325x530 mm

objem : 14 l

**Množstvo: 4 ks**

**Položka 12. - Gastronádoba GVO 1/2-65 dier.**

rozmer : 325x265 mm

**Množstvo: 2 ks**

**Položka 13. - Gastronádoba GVO 1/1-65 dier.**

rozmer : 325x530 mm

**Množstvo: 4 ks**

**Položka 14. - Gastronádoba GVO 1/1-100 dier.**

rozmer : 325x530 mm

**Množstvo: 3 ks**

**Položka 15. - Gastronádoba GNS 1/1-40**

rozmer : 325x530 mm

objem : 5 l

**Množstvo: 5 ks**

**Položka 16. - Gastronádoba GNS 1/1-65**

rozmer : 325x530 mm

objem : 9 l

**Množstvo: 5 ks**

**Položka 17. - Plech na lievance GN 1/1**

rozmer : 325x530 mm

12 pozícií

**Množstvo: 2 ks**

**Položka 18. - Plech na knedle GN 1/1-5**

rozmer : 325x530 mm

**Množstvo: 3 ks**

**Položka 19. - Doprava, montáž a zaškolenie obsluhy**

Súčasťou cenovej ponuky bude kompletná dodávka a montáž vrátane zaškolenia obsluhy.

**Množstvo: 1 ks**

**Slovník spoločného obstarávania (CPV):**

39312000-2 Zariadenia na prípravu jedál

60000000-8 Dopravné služby (bez prepravy odpadu)

**Predpokladaná hodnota zákazky: 6 405,95 eur bez DPH**

**6. Lehota na dodanie tovaru verejnému obstarávateľovi:** do 2 týždňov od podpísania zmluvy. Odovzdanie sa uskutoční na základe odovzdávajúceho a preberajúceho protokolu, ku ktorému budú predložené všetky potrebné doklady, dokumenty, certifikáty atď.

**7. Komplexnosť dodávky:** uchádzač predloží ponuku na celý predmet zákazky v požadovanom rozsahu, obsahu a kvalite. Nie je prípustné rozdelenie zákazky.

**8. Možnosť predloženia variantných riešení:** neumožňuje sa

## 9. Lehota na predkladanie cenových ponúk: 09.02.2018

### 10. Predkladanie cenových ponúk:

- poštou na adresu uvedenú v bode 1. tejto výzvy
- e-mailom na adresu: [sluzby@mocenok.sk](mailto:sluzby@mocenok.sk)
- osobne na adresu uvedenú v bode 1 tejto výzvy do Klientskeho centra počas úradných hodín.

Za omeškanie doručenia cenovej ponuky spôsobenej poštou obstarávateľ nezodpovedá. Na obálke alebo v predmete správy (e-mailu) bude napísané: „**Neotvárat! Cenová ponuka – ZŠ konvektomat**“. Na obálke bude uvedené obchodné meno a adresa uchádzača.

### 11. Podmienky účasti uchádzačov – obsah predloženej cenovej ponuky:

- cenová ponuka na predmet zákazky,
- doklad o oprávnení podnikateľ, ktorý zodpovedá predmetu zákazky – fotokópia.

Celá ponuka, a tiež doklady a dokumenty musia byť predložené v slovenskom jazyku alebo v českom jazyku. Ak je doklad alebo dokument vyhotovený v cudzom jazyku, predkladá sa spolu s jeho prekladom do slovenského jazyka.

### 12. Kritériá na hodnotenie ponúk: najnižšia cena v Eur s DPH

Verejný obstarávateľ vyberie spomedzi predložených ponúk ako úspešnú tú ponuku, ktorá splní podmienky určené verejným obstarávateľom a bude mať najnižšiu cenu za celý predmet obstarávania. Uchádzačom predložená ponuka musí byť vyjadrená v Eur. Navrhovanú cenu je potrebné určiť na dve desatinné miesta.

*Uchádzač navrhovanú zmluvnú cenu uvedie v zložení:*

- ✓ jednotková cena za jednotlivé položky bez DPH,
- ✓ celková cena bez DPH,
- ✓ výška a sadzba DPH (ak nie je platca DPH uvedie DPH 0,00 Eur a upozorní na túto skutočnosť),
- ✓ celková cena vrátane DPH.

**13. Podmienky financovania:** predmet zákazky bude financovaný z vlastných zdrojov verejného obstarávateľa na základe podpísanej kúpnej zmluvy.

Splatnosť faktúry bude 15 dní odo dňa jej doručenia verejnemu obstarávateľovi.

**14. Vyhodnotenie cenových ponúk:** vyhodnotenie sa uskutoční bez prítomnosti uchádzačov. Každý uchádzač bude informovaný o výsledku písomnou formou.

**15. Ďalšie informácie:** všetky náklady spojené s prípravou a predkladaním cenovej ponuky znáša uchádzač bez finančného nároku voči verejnemu obstarávateľovi, a to bez ohľadu na výsledok verejného obstarávania.

Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo neprijat' ani jednu z predložených cenových ponúk.

V Močenku, dňa 29.01.2018

PaedDr. Roman Urbánik  
starosta obce