***ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС ДОБАРА, РАДОВА ИЛИ УСЛУГА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА, РОК ИЗВРШЕЊА, МЕСТО ИЗВРШЕЊА ИЛИ ИСПОРУКЕ ДОБАРА, ЕВЕНТУАЛНЕ ДОДАТНЕ УСЛУГЕ И СЛ.***

|  |
| --- |
| **Јавна набавка добара**–**МАШИНА ЗА СУДОВЕ И КОНВЕКТОМАТ ПЕЋНИЦА-ЈН број 17/24****назив и CPV ознака:** **39220000 – Кухињска опрема, предмети за домаћинство и****потрепштине за угоститељство****КВАЛИТЕТ****1)**. Предметна добра морају у свим аспектима одговарати стандардима прихваћеним у Републици Србији и Европској Унији, важећим стандардима квалитета који одговарају прописима за предметну набавку, као и захтевима датим у конкурсној документацији наручиоца техничким спецификацијама, еквивалентима робних марки.**2)** Рок испоруке се прецизира од дана пријема наруџбенице представника Наручиоца која се упућује у писаној форми **3)** Понуђач одговара Наручиоцу за квалитет добара у гарантном року. **4)** Наручилац и понуђач ће записнички констатовати преузимање добара приликом испоруке. У случају записнички утврђених недостатака у квалитету, квантитету и очигледних грешака испоручене робе, понуђач мора исте отклонити или робу заменити у року не дужем од 8 (осам) дана од дана квалитативно – квантитативне примопредаје на локацији на којој је добра и преузео. **5)** Понуђач је дужан да наручиоцу приликом достављања рачуна а који саставља на основу документа - отпремнице којом се верификује квантитет и квалитет испоруке, приложи и копију наруџбенице чиме ће доказати да је поступио по захтеву наручиоца. |
|  **СПЕЦИФИКАЦИЈА ТЕХНИЧКИХ КАРАКТЕРИСТИКА****КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНЕ И ОПИС ДОБАРА** |
| **Ред.бр.** |  **Назив производа** | **Јед. мере** | **Количина**  | **Карактеристике** |
|  | **2.** |  **3.** |  **4.** |  **5.** |
|  | **Машина за судове** | ком | 1 | Набавка, транспорт и монтажа машине за прање посуђа која испуњава хигијенске стандарде DIN SPEC 10534. **Димензије** макс. 600x660x760 мм. **Капацитет** мин. 40/28/23 корпи на сат и брзи програм од мин 65 корпи/сат. Висина уметања посуђа од 302 до 306мм. Запремина танка мин.15л. Напон 380V-415V/3N, укупна прикљ.вредност 6- 7,9Kw. Минимум три основна програма прања и додатни програми: интензивни програм (за тврдокорно запрљано посуђе), кратки програм, економични програм (код кога се време прања продужава а штеди се вода, енергија и детерџенти), тихи програм, индивидуални -специјални програм (прилагођен захтевима корисника), програм за отклањање каменца, програм самопрања. Температура испирања 85°Ц. Потребна количина воде по циклусу прања, стандардни програм макс. 2,2 литра, економични програм макс. 2 литра. Жичана корпа за тањире 8-делана дим 500x500мм (1 ком), Жичана корпа равна дим 500x500мм (1 ком), корпа за прибор ПВЦ-8-делна (1 ком). Уграђена функција дигиталног умрежавања путем WLAN/LAN за аутоматски пренос оперативних података. Танк који је увучен дубоко са хигијенским грејачем, два поља прања који се могу скинути притиском на дугме, једном руком, који аутоматски регулише притисак прања у машини у зависности од изабраног програма, мин.четвороструки систем филтрирања са сензором замућености воде, уграђене посуде и дозатори за средство прања и средство испирања, уграђен систем машине са екраном на додир, са избором програма, приказом напредовања циклуса и кратким видео упутством, пиктограмима и порукама о грешкама (може се користити и са рукавицама). Понуђач треба да достави резултат тестирања, који потврђује да понуђена машина испуњава одредбе према ДИН СПЕЦ 10534 према коме се гарантује дозвољена редукција клица од >5 децимала, ЦЕ сертификат или одговарајући. Произвођач машине мора имати сертификовану област производње машина за прање посуђа према захтевима стандарда: ИСО 9001:2015 или одговарајући, ИСО 14001:2015 или одговарајући, ИСО 45001:2018 или одговарајући.ОМЕКШИВАЧ ВОДЕ – интелигентна аутоматика која покреће процес регенерације улошка у зависности од стварне и прогнозиране потрошње воде – увек за време најниже потрошње; Сразмерна регенерација јоноизмјењивачког улошка (зависно од степена потрошње); Робусна конструкција главе је отпорна на велика одступања хидрауличког притиска и лошији квалитет воде из мреже (нпр. висок ниво механичких нечистоћа, гвожђе, итд.); Дигитални панел са ЛЦД екраном; Константна контрола параметара рада јединице; константан приказ протока пречишћене воде; Израда – резервоар са улошком од стаклених влакана, резервоар за со и поклопац од пластике, капацитет протока (мин 1,4 до макс. 8 бара улазног притиска) оптимално 18 лит/мин до 23 лит/мин, Температура дотока макс. 49°Ц, Начин рада - аутоматска регенерација покретана преко електронског контролера са напајањем струје 230В |
|  | **Конвектомат****пећница** | ком  | 1 | **Електрична парно-конвекцијска пећница, капацитета 10 x ГН 1/1;*** Интелигентни, умреживи, уређај за кување, са минимум 4 метода рада, и минимум 7 оперативних режима за термичку обраду намирница.
* Могућност мануелног подешавања термичке обраде са минимум 3 режима рада:

Врућ ваздух - 30 Ц до 300 ЦПара - 30 до 130 ЦКомбинација (Пара-Врућ ваздух) – 30 Ц до 300 Ц* Могућност подешавања запремине воде са до 4 нивоа код режима рада „Пара“ или „Комбинација“ на температурном опсегу од од 30 ˚ Ц до 260 ˚ Ц степени за прецизно дозирање паре.
* Финишинг систем за завршну припрему топлих и свежих оброка на температуру послуживања, без стварања тврдих рубова на храни и стварања конденза на тањирима и гастро посудама.
* Парно -конвекцијска пећ са интегрисаним ефикасним генератором паре за оптималне перформансе и на ниским температурама испод 100 степени, и без потребе за додавањем воде,
* Могућност истовремене припреме различитих јела, код потребе за мешовитим пуњењем, уз опцију индивидуланог приказа сваког нивоа, визуелном и звучном сигнализацијом.
* Могућност преласка са појединачног на мешовито пуњење уз могућност аутоматског регулисања параметара припреме намирница.
* Интелигентни систем кувања, који препознаје актуелне услове у комори за термичку обраду намирница, величину, количину и стање производа и аутоматски прилагођава задате параметре.
* Интелигентно аутоматско управљање климом са прецизним мерењем, подешавањем и контролом влаге до постотка тачно.
* Дигитални испис степена влаге и преосталог времена термичке обраде на дисплеју са приказом задатих и тренутних вредности.
* Динамична и равномерна расподела кружења ваздуха и код комплетног пуњења у комори за припрему намирница уз помоћ два вентилатора и мин.5 брзина обртаја вентилатора, уз интелигентну контролу и могућност мануелног програмирања.
* Могућност програмирања рецептура и програма припреме намирница ,сваки са по максимално 12 могућих корака. Уз могућност креирања личног дисплеја са иконицама програмираних рецептура за једноставији и ефикаснији рад.
* Могућност једноставног трансфера креираних рецептура и програма са једног на други компатибилни уређај преко интернет платформе или уз помоћ УСБ стика.
* Екран контролне плоче у боји 10.1 (ТФТ) високе резолуције са „Тouch screen“ функцијама и поједностављеним симболима због лакше употребе;
* Могућност одабира језика за испис опертивних режима за рад са обавезним интегрисаним српским језиком.
* Функција за спору припрему великих комада меса и Делта-Т процес кувања.
* Интелигентни програм за ферментацију теста.
* Одређивање идеалног начина припреме намирница коришћењем сонде (и без ње) као и аутоматско одређивање напуњености уређаја;
* Сонда за мерење температуре са мин. 6 мерних тачака и аутоматском корекцијом грешке, са држачем сонде за боље и прецизније позиционирање, и код течних, меких и веома малих производа
* Функција приказа потрошње енергије за сваки појединачни поступак термичке обраде И на дневном нивоу
* Могућност употребе и спољашње додатне флексибилне помоћне УСБ сонде са више мерних тачака и аутоматском корекцијом грешке.
* ХАЦЦП аутоматско документовање података и пренос преко УСБ прикључка (или повезано са
* рачунаром ), ретроактивно и до мин.6 месеци преко интегрисане интернет платформе;
* Интегрисан систем центрифугалног одвајања вишка масноће, без потребе за коришћењем филтера за масноћу.
* Врата уређаја са трослојним стаклом, два унутрашња која је могуће отворити (због лакшег чишћења) и са специјалним премазом за рефлектовање топлоте;
* Скупљач конденза интегрисан у вратима са самосталним отицањем
* Безконтакни контролни прекидач затварања врата
* ручка на вратима са функцијом окретања лево/десно
* унутрашњост коморе без жлебова, са заобљеним угловим
* Штедљиво ЛЕД осветљење унутрашњости уредаја као и појединачних нивоа, са сигнализајом за сваки појединачни ниво;
* Аутоматско чишћење и одстрањивање каменца из парогенератора и унутрашњости уређаја, препознавање запрљаности и и прилагођавање степена чишћења, мин. 9 нивоа чишћења без надзора-чак и преко ноћи;
* Ултра брзо аутоматско чишћење до маx.15 мин трајања са еко средствима без активних фосфата и фосфора.
* Могућност рада без омекшивача воде и додатног декалцификације
* Сервисно дијагностички систем са аутоматским исписом грешке на дисплеју;
* Материјал израде изнутра и споља нерђајући челик 304 (ДИН 1.4301)
* Ногице подесиве по висини
* Лако отклоњиве шине, размак измеду шина мин. 68 мм
* Интегрисани ручни туш са повратном аутоматиком намотавања, подесивим распршивачем и подесивом јачином млаза, и аутоматиком за затварање воде;
* Могуће пуњење по дужини за 1/1; 1/2; 2/3; 1 /3 ГН
* Снага везе: маx.19 кW
* Осигурачи : 3 x 32 А
* Димензије маx.:Ширина 850 мм; Дубина 842 мм; Висина 1014 мм,
* **Додатна опрема**
* Постоље са горњом плочом, отворено са бочних страна, са 2 X 7 потпорних шина за пријем ГН посуда, ЦЕ сертификат
* Посуда гранит-емајл за печење, крчкање, кратко печење и печење пецива димензија 530x325 дубина 60 мм - 2 ком, ЦЕ сертификат
* Посуда гранит-емајл за печење, крчкање, кратко печење и печење пецива димензија 530x325 дубина 20 мм - 2 ком, ЦЕ сертификат
* Плех са специјалним Алу Трилаx премазом, за печење меса и пецива, димензија 530x325 – 4 ком, ЦЕ сертификат
* Плех са специјалним Алу Трилаx премазом за печње пецива са перфорацијом, димензија 530x325 – 4 ком, ЦЕ сертификат
* ГН посуда он нерђајућег челика инокс, 65 мм дубине ГН 1/1 – 1 КОМ, ЦЕ сертификат и
* ГН посуда он нерђајућег челика инокс, 65 мм дубине ГН 1/1 – 2 КОМ, са перфорацијом; ЦЕ сертификат или одговарајући
* ГН посуда од нерђајућег челика инокс, 100 мм дубине ГН 1/1 са перфорацијом - 1 КОМ, ЦЕ сертификат или одговарајући
* Корпа за фритирање типа ЦомбиФрy или одговарајућа , димензија 53x325 мм,- 2 КОМ ; ЦЕ сертификат или одговарајући
* Грил решетка од нерђајућег челика димензија 530x325 мм, - 4 ком,ЦЕ сертификат или одговарајући
* Мултибакер за јаја са специјалним трилаx премазом димензија 530x325 мм, 1 КОМ; ЦЕ сертификат или одговарајући
* Модлице за печење мафина и пројица од силикона, ГН 1/1 12 модли 300/400 – 1 КОМ, ЦЕ сертификат или одговарајући
 |

1. **1. МАШИНА ЗА ПРАЊЕ СУДОВА**

Додатни услови:

* Да је **овлашћен да продаје и сервисира машину** за коју подноси понуду, на територији Републике Србије. Овај критеријум се доказује достављањем:

• **изјаве/потврде произвођача машине**, да је привредни субјект овлашћен да продаје и сервисира понуђену машину на територији Републике Србије потписану од стране овлашћеног лица произвођача или дистрибутера.

* Машина мора имати **CE сертификат или одговарајући**.
* **Произвођач машине мора имати сертификовану област производње машина за прање посуђа** према захтевима стандарда: ISO 9001:2015 или одговарајући, ISO 14001:2015 или одговарајући, ISO 45001:2018 или одговарајући.

У погледу техничког капацитета – Да понуђач поседује:

* **Лагер резервних делова** за машину за прање посуђа у вредности од минимум 300.000,00 динара без ПДВ-а

Докази: за лагер резервних делова: -технички лист произвођача за машину која је предмет понуде са обележеним – маркираним резервним деловима и пописна листа понуђача за 2023. годину са обележеним – маркираним резервним деловима наведеним у техничком листу произвођача. Уколико је неки резервни део набављен у 2024. години доставити фактуру добављача. У случају да понуђач подноси понуду са подизвођачем, ове доказе доставити и за подизвођача. (Ако има више подизвођача доказе доставити за сваког од њих) Уколико понуду подноси група понуђача доказ може да достави само једна од чланица групе понуђача или ,свака од чланица групе понуђача или све чланица из групе понуђача ( уколико овај услов испуњавају заједно).

У погледу Кадровског капацитета

* Да понуђач има радно ангажована **минимум 2 (два) сервисера** са сертификатом издатим од стране произвођача машине за посуђа, која је предмет понуде, ангажована по било ком основу у складу са Законом о раду.

Докази: -За запослене (одређено /неодређено време) - **Образац М**, за радно ангажоване по другом основу: **доказ о правном основу ангажовања** (уговор о делу, уговор о привременим и повременим пословима и сл. у складу са Законом о раду). - **Копија оригиналног сертификата за сервисере** издатог од стране произвођача понуђене машине. У случају да понуђач подноси понуду са подизвођачем, ове доказе доставити и за подизвођача.( Ако има више подизвођача доказе доставити за сваког од њих) Уколико понуду подноси група понуђача доказ може да достави само једна од чланица групе понуђача или свака од чланица групе понуђача или све чланица из групе понуђача ( овај услов испуњавају заједно)

* Да привредни субјект који подноси понуду има минимум **два радно ангажована** лица по уговору о раду или по уговору о делу, која су **овлашћена и обучена да изврше обуку за рад на машини**. Овај критеријум се доказује достављањем: **потврде/сертификата** издатог од стране произвођача опреме да је лице које ће вршити обуку , обучено и сертификовано да исту спроведе. Потврда/сертификат не сме бити старије од две године.

ДРУГИ ДОДАТНИ УСЛОВИ: Понуђенa машина  мора да одговара техничким карактеристикама задатим у конкурсној документацији.

Као доказ да испуњава захтеване техничке карактеристике доставити:

* **Каталог** - Понуђач је дужан да у понуди достави каталог/каталошку страну произвођача понуђене машине / опреме на српском језику из ког Наручилац на несумњив начин може утврдити техничке карактеристике понуђеног добра и на тај начин утврдити да ли је понуда одговарајућа.

**2.КОНВЕКТОМАТ ПЕЋНИЦА**

**Да је понуђач овлашћен за продају на територији Републике Србије од стране произвођача понуђеног добра или од стране овлашћеног дистрибутера произвођача у Србији. Да за наведено добро постоји овлашћени сервис од стране произвођача у Србији .**

 **Овај критеријум се доказује достављањем**  : • изјаве/потврде произвођача опреме, да је привредни субјект овлашћен да продаје и сервисира понуђену опрему на територији Републике Србије потписану од стране овлашћеног лица произвођача или дистрибутера. • У случају да понуду подноси привредни субјект који је уједно и генерални дистрибутер, потребно је да достави - уговор о дистрибутерском односу са произвођачем опреме или други доказ из кога се на несумњив начин може утврдити да је овлашћен да продаје и сервисира понуђену опрему.

Предајте сертификат на енглеском и српском језику.

 Привредни субјект или овлашћени сервис партнер мора  **да има минимум 2 радно ангажована лица**  по уговору о раду или по уговору о делу сертификована/овлашћена од стране произвођача предметне опрема за спровођење поправки у гарантном и вангарантном периоду.

  **Критеријум се доказује**  достављањем уговора о раду/делу, М образаца запослених сертификатом/потврдом издатом од стране произвођача опреме, не старијим од једне године.

* **Да привредни субјект који подноси понуду има минимум 2 радно ангажована лица по уговору о раду или по уговору о делу са звањем кувар/гастрономски менаџер, да су овлашћена и обучена да изврше куварску обуку за рад на уређају.**

Овај критеријум се доказује достављањем: уговора о радном ангажману лица и потврде/сертификата издатог од стране произвођача опреме да је лице које ће вршити обуку , обучено и сертификовано да исту спроведе. Потврда /сертификат не сме бити старије од једне године.

Техничко решење / опис - Као доказ да понуђена опрема испуњава захтеване техничке карактеристике привредни субјект доставља:

**Потребни сертификати за осигурање порекла и квалитета уређаја**

Сертификат / потврда да је уређај тестиран у складу са интернационалним стандардима за употребу без надзора чак и преко ноћи.; Као доказ да понуђена опрема испуњава захтеване техничке карактеристике привредни субјект доставља:

* Сертификат /потврда као доказ да је уређај тестиран за употребу без надзора, у складу са ИЕЦ 60335-1:2010, ИЕЦ 60335-1:2010/AMD1:2013, ИЕЦ 60335-1:2010/AMD2:2016, ИЕЦ 60335-2-42:2002, ИЕЦ 60335-2-42:2002/AMD1:2008, ИЕЦ 60335-2-42:2002/AMD2:2017, или одговарајуће, издат од стране надлежне институције.
* **ЦЕ сертификат**  / декларацију о усклађености.

Доказ : Копија важећих декларација/сертификата.

* **Енергy Стар**  сертификат којим се доказује енергетска ефикасност уређаја.

Доказ : Копија важећих сертфиката на енглеском и на српском језику.

**Техничка средства и мере за обезбеђивање квалитета**

**Да понуђач у моменту подношења понуде има најмање: 2 теретно сервисна возила за превоз и сервисирање опреме. Возила морају бити технички исправна и регистрована у моменту подношења понуде.**

Доказ : Овај критеријум се доказује достављањем очитане саобраћајне дозволе И полисе осигурања. У сучају да понуђач није уписан као власник возила у саобраћајној дозволи, за наведено возило прилаже доказ о правном основу коришћења (уговор о купопродаји или уговор о лизингу односно сагласност лизинг куће- уколио је возило у власништву лизинг куће И сл.)

* **Да понуђач у моменту подношења понуде, достави изјаву/потврду произвођача (потписану и оверену од стране овлашћеног лица произвођача) којом се потврђује и гарантује да ће за понуђени уређај (навести модел) бити доступни сви оригинални резервни делови минимум 10 година након престанка производње поменутог модела.**

Доказ : Потписана и оверена изјава/потврда оригинал на енглеском језику издата од стране произвођача опрема, као и превод исте.

**Напомена:**

Доказе о испуњености критеријума у случају подношења заједничке понуде је довољно да испуњава један члан групе понуђача.

**САДРЖИНА ПОНУДЕ:**

 **Каталог производа**  - Као доказ да понуђена опрема испуњава захтеване техничке карактеристике привредни

Ентитет обезбеђује

Каталог (проспект) произвођача опреме у коме су обележене све захтеване техничке карактеристике са сликом

понуђеног добра и моделом-типом из кога Наручилац на несумњив начин може да утврди усаглашеност

понуђеног добра са техничком спецификацијом. Уколико каталог (проспект) произвођача не садржи опис свих

захтеваних техничких карактеристика, привредни субјект је дужан да уз исти достави и опис техничких карактеристика на

документу који мора бити оверен печатом и потписан од стране овлашћеног лица произвођача или

документ произвођача са описом техничких карактеристика који мора бити оверен печатом и потписан од стране

овлашћеног лица произвођача.

**Напомена:**

Докази о испуњености техничких карактеристика потребно је доставити и на српском и на енглеском језику.

**Рок плаћања:** Плаћање може бити одложено, а најдуже 45 (четрдесетпет) дана од дана, пријема потписане и оверене фактуре од стране Продавца (у складу са Законом о роковима измирења новчаних обавеза у комерцијалним трансакцијама "Сл.гласник РС", бр. 119/2012, 68/2015, 113/17, 91/19 и 44/21, 129/21-др.закон и 138/22). Уз фактуру се обавезно мора прилажити копија Наруџбенице**.** Понуђачу није дозвољено да захтева аванс.

**Рок испоруке:** најдуже **10 дана** од тренутка пријема поруџбине, односно наруџбенице.

**Рок важења** понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда. У случају истека рока важења понуде, наручилац је дужан да у писаном облику затражи од понуђача продужење рока важења понуде. Понуђач који прихвати захтев за продужење рока важења понуде на може мењати понуду.

**Место испоруке** - на адресу наручиоца: машина за судове -прихватна кухиња вртића у Заблаћу; конвектомат пећница -дистрибутивна кухиња у вртићу „Звончица“ Мрчајевци бб

**Гарантни рок:** Минимални гарантни рок за предметна добра је **24 месеца** од тренутка монтаже и пуштања у рад.

Наручилац задржава право да у фази стручне оцене понуде, а пре доношења одлуке о додели уговора, у седишту понуђача, по потреби захтева од понуђача да изврши презентацију понуђених апарата ради увида у испуњеност тражених техничких карактеристика.

Доказивање техничких карактеристика презентацијом позвани понуђачи морају извршити у року од максимално 5 дана од дана пријема писаног позива од стране наручиоца.

**РОК ЗА ОТКЛАЊАЊЕ ЕВЕНТУАЛНИХ НЕДОСТАТАКА И КВАРОВА ТОКОМ ГАРАНТНОГ РОКА:** У року од 24 сата од позива