



CRVENI KRST SRBIJE

Beograd, Simina 19

Na osnovu sporazuma zaključenog između Crvenog krsta Nemačke i Crvenog krsta Srbije za projekat „Podrška Crvenom krstu Srbije za obnovu/ rekonstrukciju kuhinjskih objekata u sedištu Srvenog krsta Srbije“, pripremljena je

DOKUMENTACIJA – POZIV ZA DOSTAVLJANJE PONUDA
za nabavku kuhinjske opreme i aparata
za potrebe opremanja kuhinje Crvenog krsta Srbije u Siminoj br. 21
postupak F 6/18

Beograd, oktobar 2018. godine

Na osnovu člana 7. stav 1. tačka 2a Zakona o javnim nabavkama ("Službeni glasnik RS", broj 68/15) Komisija za nabavku Crvenog krsta Srbije, obrazovana rešenjem generalnog sekretara od 29.10.2018. godine, pripremila je

I POZIV ZA PODNOŠENJE PONUDE

Crveni krst Srbije poziva ponuđače da podnesu pisane ponude u skladu sa ovim pozivom, za nabavku bez sprovođenja postupka javnih nabavki, saglasno članu 7. stav 1. tačka 2a Zakona o javnim nabavkama.

Postupak nabavke se sprovodi tako što će se ponude zatražiti od ponuđača koji se bave prodajom profesionalne kuhinjske opreme i koji bi po proceni komisije mogli da kvalitetno i odgovorno, u ugovorenom roku isporuče robu i izvrše sve obaveze iz ugovora.

Posebno napominjemo da nije u pitanju javna nabavka u smislu ZJN, već postupak koji se sprovodi po procedurama donatora.

IZVOR SREDSTAVA: donacija Nemačkog Crvenog krsta radi realizacije projekta „Podrška Crvenom krstu Srbije za obnovu/rekonstrukciju kuhinjskih objekata u sedištu Crvenog krsta Srbije“ u skladu sa zaključenim ugovorom br. 2037/1 od 10.10.2018. godine.

PREDMET NABAVKE I TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Predmet nabavke je kuhinjska oprema i aparati za potrebe opremanja kuhinje Crvenog krsta Srbije u Siminoj br. 21.

Nabavka je oblikovana 5 različitih partija. Ponuđači moraju dati ponudu najmanje za jednu celu partiju.

broj partije		Naziv predmeta nabavke	količina
1		parno – konvekcijski aparat, kapaciteta 6 x gn 1/1	1
		postolje i plehovi	prema specifikaciji
2	varijanta 2-a	Mašina za crno posuđe sa povratom toplote iz izduvnog vazduha i programom za natapanje posuđa	1
	varijanta 2-b	Mašina za crno posuđe sa programom za natapanje posuđa	1
3		rashladna komora od 700 litara	1
4		električni bojler kapaciteta 150 litara	1
5		parohvatač zidni tip, dimenzija 1200x800x500-600 mm	1 sa pratećom opremom

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE:

Broj partije: 1	
Naziv	Električna pećnica kapaciteta 6x GN 1/1 sa postoljem i plehovima
Traženi model	Rational Self Cooking Center SCC 61
Tehničke specifikacije: - Sa ugrađenim generatorom sveže pare , efikasnim regulatorom pare i najkraćim vremenom zagrevanja, koji omogućava očuvanje vitamina i minerala u namirnicama, i sprečava sušenje istih Aparat treba da ima 7 medija termičke obrade, temperaturna funkcija od 30 °C do 300 °C <u>Samostalna kontrola kuvanja Self Cooking Control sa 7 procesa termičke obrade - automatski:</u> - Veliki komadi mesa - Piletina - Riba - Prilozi / povrće Jela od jaja / poslastice - Finishing (automatski proces regeneracije za tanjire-banket, bife, a la carte,...) - Inteligentni sistem kuvanja, koji prepoznaje aktuelne uslove u komori za termičku obradu namirnica, veličinu, količinu i stanje proizvoda - Automatsko podešavanje klime, temperature i vremena termičke obrade - Sistem istovreme pripreme različitih jela, kod mešovitog punjenja, i individualnim prikazom svakog nivoa <u>Manuelno podešavanje pripreme sa 3 režima:</u> - Vruć vazduh: 30°C - 300 °C - Para: 30°C-130°C - Kombinacija para – vruć vazduh: 30°C - 300 °C - Finishing za regeneraciju hrane na temperaturu posluživanja, bez stvaranja tvrdih rubova na hrani i stvaranja kondenza na tanjirima i gastro posudama - Automatizacija individualnih višestepenih tokova termičke obrade uz minimum 100 programskih mesta sa 10 mogućih koraka - Ekran kontrolne ploče u boji (TFT) visoke rezolucije sa „Touch screen“ funkcijama i pojednostavljenim simbolima zbog lakše upotrebe - Dodirom treba da se radi “ odabir automatskih procesa termičke obrade namirnica - Displej koji se može konfigurisati na osnovu potreba korisnika Automatski izbor sata i datuma za početak pripreme - Ispisi na displeju i uputstva za upotrebu u uređaju na srpskom jeziku - Prikaz min. 9 samo-podešavajucih radnji specifičnih za korisnika na displeju, za namirnice iste količine i težine (slika, tekst itd.) - Funkcija za sporu pripremu velikih komada mesa <u>Minimum 5 programa fermentacije testa:</u> - Određivanje idealnog načina pripreme namirnica korišćenjem sonde (i bez nje) kao i automatsko određivanje napunjenosti uređaja - Funkcija prikaza potrošnje energije za svaki pojedinačni postupak termičke obrade i na	

dnevnom nivou

3. Automatsko (ili manuelno) podešavanje vlage u kabinetu uređaja i samim namirnicama do postotka (%) tačno za svaki proizvod; Brzo hlađenje unutrašnjosti uređaja
4. Automatsko predgrejavanje pećnice pre svakog procesa pripreme namirnica
5. Sonda za merenje temperature sa više mernih tačaka i automatskom korekcijom greške, sa držačem sonde za bolje i preciznije pozicioniranje, i kod tečnih, mekih i veoma malih

Minimum 5 sposobnosti (5 čula):

1. Oseća
2. Prepoznaje
3. Misli
4. Uči
5. Komunicira

- HACCP – beleženje i dokumentovanje procesa pripreme, preko USB-a potpuno jednostavno i do 10 dana retroaktivno
- Visoko kvalitetan parogenerator sa regulatorom pare koji obezbeđuje 100 % svežu paru, sa automatskim dotokom sveže vode, i sa sistemom automatskog čišćenja kamenca
- Dinamična raspodela kruženja vazduha u kabinetu, ravnomerno, i kod kompletnog punjenja sa min. 5 brzina obrtaja ventilatora, moguće programiranje
- Integrisan sistem centrifugalnog odvajanja viška masnoće, bez potrebe za korišćenjem filtera za
- Vrata uređaja sa troslojnim staklom (ceransko staklo otporno na udarce), dva unutrašnja koja je moguće otvoriti (zbog lakšeg čišćenja) i sa specijalnim premazom za reflektovanje toplote
- Skupljač kondenza integrisan u vratima sa samostalnim oticanjem Bezkontakni kontrolni prekidač zatvaranja vrata
- Ručka na vratima sa funkcijom okretanja levo/desno
- Unutrašnjost komore bez žlebova, sa zaobljenim uglovima
- LED osvetljenje unutrašnjosti uređaja kao i pojedinačnih nivoa, sa signalizacijom za svaki pojedinačni nivo
- Automatsko čišćenje i odstranjivanje kamenca iz parogeneratora i unutrašnjosti uređaja, prepoznavanje zaprljanosti i prilagođavanje stepena čišćenja, min. 7 nivoa čišćenja bez nadzora-čak i preko noći
- Rad bez omekšivača vode i dodatnog dekalciranja
- Klima Plus – precizno merenje i regulacija vlažnosti uz pomoć senzora za merenje i automatskom regulacijom u komori za termičku obradu namirnica, shodno vrsti i količini istih, i pri maksimalnoj iskorišćenosti kapaciteta; 5 stepena podešavanja i kontrola
- Automatski izbor sata i datuma za početak pripreme
- Delta-T funkcija za sporu pripremu velikih komada mesa
- Sistem dijagnostikovanja kalcifikata (CDS) sa automatskim pražnjenjem i čišćenjem parnog generatora
- Ravnomerno korišćenje energije u skladu sa potrebama pripreme proizvoda
- Funkcija prikaza potrošnje energije (za svaki pojedinačni postupak termičke obrade i na dnevnom nivou)
- Efikasna kontrola nege uređaja- potpuno automatski sistem čišćenja i odstranjivanja kamenca iz parnog generatora i unutrašnjosti uređaja, prepoznavanje zaprljanosti i prilagođavanje stepena čišćenja (prilagođeno za pranje preko noći)
- Moj ekran – podešavanje izgleda i funkcija displeja
- Na osnovu upotrebe, aparat sam predlaže određene postavke (na osnovu predhodnih izabranih

parametara)

- Top lista 10 najčešće korišćenih programa
- HDC – Hi Density Control - visok kvalitet gotovih proizvoda čak i pri višim opterećenjima, patentirana pravilna raspodela energije i vlage u unutrašnjosti uređaja
- ILC– Intelligent Level Control - visok kvalitet i brzina pripreme pri različitim mešanim punjenima, časovna kontrola za svaki nivo posebno
- Sistem dinamične turbulencije vazduha za ravnomerno širenje i raspodelu toplote i kod maksimalne iskorišćenosti kapaciteta
- Cool Down-brzo hlađenje unutrašnjosti pećnice
- Automatski sistem čišćenja sa tri programa čišćenja i sredstvima za čišćenje i ispiranje u čvrstom stanju
- SC – Self Clean automatski sistem odstranjivanja vodenog kamenca Ravnomerno korišćenje energije
- Mogućnost povezivanja sa računarom ili preko mobilne aplikacije, za brže, jednostavnije i pogodnije rukovanje uređajem
- Servisno dijagnostički sistem (SDS) za servisere automatsko prikazivanje servisne greške na displeju
- Sonda za merenje temperature jezgra, sa 6 mernih tačaka
- Integrisani prekidač za uključivanje i isključivanje
- Dugme za izbor režima pripreme i kontrole kuvanja, odvojeno kontrolisanje temperature, temperature sonde i podešavanje vremena
- Jednostavno podešavanje temperature, temperature jezgra i vremena
- Digitalni zapisi temperature i ostalih parametara
- Tekstualni i grafički prikaz svih postupaka pripreme
- Centralni taster za podešavanje, sa funkcijom »push« za potvrdu unosa podataka
- Mogućnost upotrebe i 3 pojedinačne sonde (svaka sa po 2 merne tačke
- Automatsko zaustavljanje rada ventilatora (motora) prilikom otvaranja vrata
- Prikaz stvarne i zadate vrednosti
- Digitalni tajmer od 0 - 24 h ili neprekidni rad Visokokvalitetni parni generator sa automatskim dotokom sveže vode
- Integrisani tuš za čišćenje sa povratnom automatikom namotavanja, višestepeno izvlačenje
- Integrisano centrifugalno odvajanje masnoće bez filtera za masnoću
- Integrisana kadica za kondenz na vratima uređaja
- Ručka za jednoručno otvaranje vrata (u levo ili u desno), vrata moraju da se lako samozalupe
- Integrisana kočnica ventilatora (motora)
- Jednostavno zamenljiva zaptivka na vratima
- Higijenska unutrašnjost bez žljebova, sa zaobljenim uglovima
- Nosač za sondu – pomoć kod malih komada i za tečnosti
- Najviša visina gornjeg nivoa (pri upotrebiorig. postolja za stone modele) je 1,60 m! (iz bezbednosnih razlogaMogućnost odloženog kuvanja
- Standard IPX5 vodonepropusnosti
- Startni komplet tabletiranih sredstava za pranje
- Materijal izrade iznutra i spolja nerđajući čelik AISI 304 (DIN 1.4301)
- Nogice podesive po visini
- Lako otklonjive šine, razmak između šina min. 68 mm
- Integrisani ručni tuš sa povratnom automatikom namotavanja i automatikom za zatvaranje vode
- USB priključak
- Rad bez omekšivača vode i dodatnog dekalciranja
- VDE sertifikat za bezbednu upotrebu uređaja bez nadzora, čak i preko noći

- CE sertifikat
- Energy Star sertifikat
- ISO 9001
- ISO 14001
- Prikjučna snaga max 11,0 kW
- GN posude se postavljaju po dužini, kako bi se omogućio prijem i 1/1; 1/2; 2/3; 1/3 GN posuda

POSTOLJE I PLEHOVI:

Postolje:

- Postolje UG II , otvoreno sa svih strana sa 2 X 7 potpornih šina za prijem GN posuda CE sertifikat ili odgovarajući

Plehovi:

- Posuda granit-emajl za pečenje, krčkanje, kratko pečenje i pečenje peciva dimenzija GN 1/1 (530x325mm), dubina 20 mm - 1 kom, CE sertifikat ili odgovarajući
- Posuda granit-emajl za pečenje, krčkanje, kratko pečenje i pečenje peciva dimenzija GN 1/1 (530x325mm), dubina 60 mm - 2 kom, CE sertifikat ili odgovarajući
- Pleh sa specijalnim Alu Trilax premazom, za pečenje mesa i peciva, dimenzija GN 1/1 (530x325mm) – 2 kom, CE sertifikat ili odgovarajući
- Pleh sa specijalnim Alu Trilax premazom za pečenje peciva sa perforacijom, dimenzija GN 1/1 (530x325mm) – 2 kom, CE sertifikat ili odgovarajući
- GN posuda od nerđajućeg čelika inoks, dimenzija GN 1/1 (530x325mm), 65 mm dubine – 1 kom., CE sertifikat ili odgovarajući
- GN posuda on nerđajućeg čelika inoks, dimenzija GN 1/1 (530x325mm), 65 mm dubine – 1 kom., CE sertifikat ili odgovarajući
- GN posuda on nerđajućeg čelika inoks, dimenzija GN 1/1 (530x325mm), 65 mm dubine sa perforacijom – 1 kom., CE sertifikat ili odgovarajući
- GN posuda od nerđajućeg čelika inoks, dimenzija GN 1/1 (530x325mm), 100 mm dubine sa perforacijom - 1 kom, CE sertifikat ili odgovarajući
- Korpa za fritiranje tipa Combi Fry ili odgovarajuća , dimenzija GN 1/1 (530x325mm), 1 kom, CE sertifikat ili odgovarajući
- Gril rešetka sa specijalnim trilax premazom dimenzija GN 1/1 (530x325mm), 1 kom., CE sertifikat ili odgovarajući
- Gril rešetka od nerđajućeg čelika dimenzija GN 1/1 (530x325 mm), 1 kom., CE sertifikat ili odgovarajući
- Multibejker za jaja sa specijalnim trilax premazom dimenzija GN 1/1 (530x325mm), 1 kom.; CE sertifikat ili odgovarajući

Napomena: U okviru partije br. 1 ponuda mora obuhvatati sam aparat i postolje i plehove s tim što se cena u obrascima upisuje posebno.

Broj partije: 2-a	
Naziv	Mašina za crno posuđe sa povratom toplote iz izduvnog vazduha i programom za natapanje posuđa
Traženi model	Winterhalter UF-M Energy
Tehničke specifikacije: Kapacitet 40/24/12 korpi na sat i kratki program 64/42/23 korpi na sat, Dimenzija mašine 775X870X1910/2070 mm Dimenzija pranja plehova, termosna i alata 612x672x640 mm, visina otvora za umetanje posuđa 640 mm ±10%, Dimenzija osnovne korpe 612x672mm, potrebna količina vode za ispiranje za svaki ciklus pranja 4,7 lit, temperatura tanka 60°C, temperatura ispiranja 82 °C, ukupna priključna snaga 16,3 Kw – 17,5 Kw, napon 3x400 V, 50Hz Standardna oprema: Pritisak pranja podesiv za različitu vrstu posuđa, inteligentno filtriranje vode za pranje preko filtera za najfinije nečistoće, brza promena nivo rezervoara u tri odabrana koraka, ugrađen dozator za deterdžent za natapanje posuđa, ugrađen dozator za deterdžent, ugrađen dozator za ispiranje, ugrađen senzor curenja, dodatno start dugme na ergonomskoj visini, rukovanje preko Touchscreen – ekrana osetljivog na dodir, rukovanje preko Start-tastera kodiranog bojama sa indikatorom napretka ciklusa, tri standardna programa pranja, kratki i intenzivni program za svaki standardni program pranja, program za osnovno čišćenje, vođeno uputstvo za program samopranja mašine, program za skidanje kamenca, automatsko uključivanje i isključivanje mašine u zadato vreme, aktivno upravljanje energijom, indikator za nedostatak deterdženta, pokazivač greške – blokirano polje pranja, pokazivač intervala održavanja, nivo za šefa kuhinje zaštićen šifrom (PIN-om), nivo za servisera zaštićen šifrom (PIN-om), integrisan dnevnik rada i higijene, uputstvo za upotrebu i saveti za pranje u vidu animacije, memorisanje kontakt podatka servisera i dobavljača hemikalija, konstrukcija mašine sa dvostrukim zidom, vrata sa zubom zaustavljanja, higijenski rezervoar izrađen dubokim izvlačenjem, higijenski nosač korpi. Ugrađen grejači tanka sa termalnim osiguračem, meki start pumpe za pranje, termička blokada za higijensku bezbednost, ispusna pumpa, pumpa za podizanje pritiska za ispiranje OMEKŠIVAČ VODE MONOSOFT Omekšivač vode - Vreme trajanja regeneracije 10min, kapacitet protoka (na 1,5 bara ulaznog pritiska) 20 lit/min, max. ulazna tvrdoća vode 29°dH, Vrsta rada - program regeneracije se vrši automatski, bez struje, pomoću podešene tvrdoće i protoka vode.	

Broj partije: 2-b	
Naziv	Mašina za crno posuđe sa programom za natapanje posuđa
Traženi model	Winterhalter UF-M
Tehničke specifikacije: Kapacitet 40/24/12 korpi na sat i kratki program 64/42/23 korpi na sat, Dimenzija mašine 775X870X1880/2070 mm Dimenzija pranja plehova, termosna i alata 612x672x640 mm, visina otvora za umetanje posuđa 640 mm ±10%, dimenzija osnovne korpe 612x672mm, potrebna količina vode za ispiranje za svaki ciklus pranja 4,7 lit, temperatura tanka 60°C, temperatura ispiranja 82 °C, ukupna priključna snaga 16,3 Kw – 17,5 Kw, napon 3x400 V, 50Hz Standardna oprema: Pritisak pranja podesiv za različitu vrstu posuđa, inteligentno filtriranje vode za pranje preko filtera za najfinije nečistoće, brza promena nivo rezervoara u tri odabrana koraka, ugrađen dozator za deterdžent za natapanje posuđa, ugrađen	

dozator za deterdžent, ugrađen dozator za ispiranje, ugrađen senzor curenja, dodatno start dugme na ergonomskoj visini, rukovanje preko Touchscreen – ekrana osetljivog na dodir, rukovanje preko Start-tastera kodiranog bojama sa indikatorom napretka ciklusa, tri standardna programa pranja, kratki i intenzivni program za svaki standardni program pranja, program za osnovno čišćenje, vođeno uputstvo za program samopranja mašine, program za skidanje kamenca, automatsko uključivanje i isključivanje mašine u zadato vreme, aktivno upravljanje energijom, indikator za nedostatak deterdženta, pokazivač greške – blokirano polje pranja, pokazivač intervala održavanja, nivo za šefa kuhinje zaštićen šifrom (PIN-om), nivo za servisera zaštićen šifrom (PIN-om), integrisan dnevnik rada i higijene, uputstvo za upotrebu i saveti za pranje u vidu animacije, memorisanje kontakt podatka servisera i dobavljača hemikalija, konstrukcija mašine sa dvostrukim zidom, vrata sa zubom zaustavljanja, higijenski rezervoar izrađen dubokim izvlačenjem, higijenski nosač korpi. Ugrađen grejači tanka sa termalnim osiguračem, meki start pumpe za pranje, termička blokada za higijensku bezbednost, ispusna pumpa, pumpa za podizanje pritiska za ispiranje, sensor curenja.

OMEKŠIVAČ VODE MONOSOFT

Omekšivač vode - Vreme trajanja regeneracije 10min, kapacitet protoka (na 1,5 bara ulaznog pritiska) 20 lit/min, max. ulazna tvrdoća vode 29°dH, Vrsta rada - program regeneracije se vrši automatski, bez struje, pomoću podešene tvrdoće i protoka vode

NAPOMENA: Za partiju 2 može se ponuditi i jedna i druga varijanta mašine za sudove, a mogu se ponuditi i obe varijante. Naručilac će u zavisnosti od dobijenih cena i raspoloživih sredstava doneti odluku o nabavci jednog od dva ponuđena modela mašine. Prednost ima mašina pod rednim brojem 2-a, a u slučaju da raspoloživa sredstva ne budu dovoljna, nabaviće se mašina pod rednim brojem 2-b.

Broj partije: 3	
Naziv	Rashladna komora kapaciteta 700 litara
Traženi model	Tecnodom AF07MIDMTN
Tehničke specifikacije: Materijal izrade visokolegirani čelik INOX 18/10-i spolja i iznutra Nogice od visokolegiraniog čelika INOX 18/10 i prilagodljive po visini Režim hlađenja -2°C - +8°C Obavezna izolacija na zidovima, podu i plafonu komore Dvoja vrata Obavezna su puna i izolovana vrata Poliuretanska izolacija minimalno 60mm Kompresor Rashladni sistem u monoblok izvedbi – Isparivač izvan komore Samozatvarajuća vrata s magnetnom gumom Plastificirane žičane rešetke GN 2/1 (3 kom) podesive po visini Elektronski regulator automatskog rada Dinamičko hlađenje Otapanje isparivača električnim grejačima Prisilno isparavanje kondenzovane vode Rashladno sredstvo obavezno da bude ekološko	

Broj partije: 4	
Naziv	Električni bojler kapaciteta 150 litara sa kazanom od inox-a 18/10
Traženi model	“Elit Inox”

Broj partije: 5	
Naziv	Parohvatač zidni tip sa svom pratećom opremom (svetlo, filteri, odisna cev) dimenzija 1200x800x500-600mm
Tehničke specifikacije: Materijal od koga se izrađuje mora biti visokolegirani čelik INOX 18/10 Obavezna je isporuka parohvatača sa svim potrebnim filterima Obavezna je isporuka parohvatača sa ugrađenim svetlom Obavezna je isporuka parohvatača sa ugrađenom odsisnom cevi na vrhu, koja se spaja na već postojeći sistem ventilacije	

Mogu se nuditi isključivo modeli koji su navedeni!

Uz ponudu obavezno dostaviti katalog ponuđene opreme.

Ponuđači mogu dati ponudu za najmanje jednu celu partiju ili više njih.

OPŠTI USLOVI ZA KUHINJSKU OPREMU:

- 1. Ako nije drugačije naznačeno, sva oprema koja radi na električnu energiju, mora biti osposobljena za rad na 3X380V i 50 Hz.**
- 2. Sva oprema mora biti isporučena sa „Atestom Instituta za zaštitu na radu“ ili CE sertifikatom,**
- 3. Sva oprema mora biti isporučena sa kompletnom pratećom dokumentacijom**
- 4. Rezervni delovi moraju biti dostupni najmanje 10 godina od momenta isporuke opreme**
- 5. Imena, adrese, telefoni i svi detalji kontakata agenata u Srbiji koji su odgovorni za isporuku rezervnih delova, održavanje i servisiranje opreme, moraju biti dostavljeni prilikom isporuke.**
- 6. Uputstvo za upotrebu mora biti i na srpskom jeziku**

Ponuđači moraju ponuditi garantni rok od najmanje 24 meseca od trenutka isporuke, ugradnje i puštanja u rad na sve isporučene uređaje.

Tokom garantnog roka, servisna služba mora biti na raspolaganju vlasniku kuhinjske opreme u roku od najviše 24 časa od momenta prijave kvara. Svaki kvar u tom roku mora biti otklonjen, ne samo dijagnostikovani, osim u slučaju kvara koji zahteva duži period za otklanjanje.

U svakom slučaju, dobavljač je odgovoran naručiocu za svu štetu koja nastane usled nemogućnosti korišćenja opreme dok se kvar ne otkloni.

Oprema se isporučuje u Beogradu, ul. Simina br. 21.

Rok za isporuku je okviran i zavisi od dinamike i završetka građevinsko-zanatskih radova na objektu kuhinje. Roba se okvirno isporučuje u periodu između 15. decembra 2018. i 15. februara 2019. godine, s tim što je izabrani dobavljač, nakon zaključenja ugovora, dužan da isporuči opremu u roku od 10 dana od dana pisanog poziva naručioca, kojim naručilac obaveštava prodavca da je objekat spreman za prijem i ugradnju opreme.

Dobavljač se obavezuje da prilikom isporuke montira opremu i pusti je u rad u prisustvu ovlašćenog lica naručioca, kako bi se utvrdilo da je isporučena oprema u ispravnom stanju.

U slučaju utvrđenih nedostataka na opremi, naručilac nije dužan da izvrši prijem opreme.

Naručilac može da donese odluku o obustavi postupka nabavke ukoliko dobije manje od 3 ponude ili u slučajevima više sile ili slučaja u koji spadaju i povlačenje sredstava od strane donatora, odnosno uskraćivanje saglasnosti donatora na odluku o dodeli ugovora.

II PREUZIMANJE DOKUMENTACIJE - POZIVA I PODNOŠENJE PONUDE

Dokumentacija – poziv za podnošenje ponuda biće neposredno dostavljena potencijalnim ponuđačima koji po proceni komisije mogu kvalitetno, blagovremeno i odgovorno da izvrše isporuku tražene opreme i ispune ostale ugovorne obaveze.

Ponuđač ponudu podnosi u zatvorenoj koverti, tako da se pri njenom otvaranju može proveriti da li je koverta onakva kakva je predata.

Ponuda se podnosi sa svim potrebnim priložima, u zatvorenoj kvalitetnoj koverti koja se ne može razlepiti ili pocepiti redovnim transportom, na adresu Naručioca, ul. Simina 19, Beograd, sa naznakom: „**Ponuda za nabavku kuhinjske opreme F 6/18. NE OTVARATI**“. Na poleđini koverta mora biti čitko ispisan tačan naziv, adresa i kontakt telefon Ponuđača i elektronska adresa.

Ponuda se smatra blagovremenom ako stigne Naručiocu najkasnije **do 13. novembra 2018. godine do 12,00** časova.

Samo blagovremeno prispele, potpune i zapečaćene ponude u kovertama biće predmet razmatranja.

Ponuđač može podneti ponudu za najmanje jednu celu partiju (ne može samo deo partije).

Data ponuda se ne može povući po isteku roka za dostavljanje ponuda, a ukoliko se to dogodi od ponuđača će se zatražiti sudskim putem naknada štete u vidu razlike u ceni, a taj ponuđač neće moći da učestvuje na nabavkama Crvenog krsta Srbije narednih 5 godina.

Ponuda se priprema u skladu sa ovim pozivom.

* NAPOMENA: Ukoliko ponuđač podnosi ponudu putem pošte, bez obzira da li je poslao ponudu običnom, preporučenom pošiljkom ili putem brze pošte, relevantna je jedino činjenica kada je naručilac ponudu primio, odnosno da li je ponuđač primio ponudu pre isteka roka za podnošenje ponuda (tada se ponuda smatra blagovremenom), te nije relevantan momenat kada je ponuđač poslao ponudu.

OTVARANJE PONUDA

Otvaranje ponuda obaviće Komisija za javne nabavke u prostorijama Naručioca u Beogradu, ul. Simina broj 19 u sali u prizemlju, 13.novembra 2018. godine sa početkom u 12,05 časova.

ROK U KOJEM ĆE NARUČILAC DONETI ODLUKU O IZBORU NAJPOVOLJNIJE PONUDE

Odluka o izboru najpovoljnije ponude biće doneta nakon što se izvrši stručna analiza ponuda. Nakon javnog otvaranja ponuda, naručilac će istog dana izvršiti stručnu analizu ponuda, osim ukoliko ne bude potrebe za nekim dodatnim proverama. Po završetku stručne analize ponuda, naručilac će doneti odluku o dodeli ugovora najpovoljnijim ponuđaču sa ispravnom ponudom i ovu odluku odmah poslati donatoru na saglasnost za zaključenje ugovora. Po dobijanju saglasnosti donatora, pristupiće se zaključenju ugovora sa izabranim dobavljačima.

KONTAKT OSOBE

Kontakt osobe za ovu nabavku su **Đula Lošonc, Mirko Vasiljević i Nikola Radovanović**, tel. 011/3032-125, lokali 113, 123 i 118, E-mail: nabavke@redcross.org.rs

III UPUTSTVO PONUĐAČIMA KAKO DA SAČINE PONUDU

Ponuđač mora ispunjavati uslov da je registrovan kod nadležnog državnog organa za obavljanje delatnost koja je predmet ove nabavke.

Jezik

Ponuda mora biti sačinjena na srpskom jeziku, opciono može i na engleskom jeziku.

Rok u kome će izabrani ponuđač biti pozvan da zaključi ugovor

Po okončanju postupka, posle dobijene saglasnosti od strane Donatora, na poziv naručioca, ponuđač čija je ponuda izabrana kao najpovoljnija je dužan da pristupi zaključenju ugovora najkasnije u roku od 2 dana od primljenog poziva. Uz ugovor naručilac može da zatraži da dobavljač dostavlja blanko solo menicu i menično pismeno ovlašćenje na ime obezbeđenja izvršenja i garancije za ispravno funkcionisanje uređaja.

Ako ponuđač čija je ponuda izabrana kao najpovoljnija odbije da zaključi ugovor o nabavci u navedenom roku ili odustane u celosti ili delimično od izvršenja ugovora, naručilac može da zaključi ugovor sa prvim sledećim najpovoljnijim ponuđačem uz naknadu štete za razliku u ceni, sudskim putem.

Dodatne informacije i objašnjenja u vezi sa pripremanjem ponude

Zainteresovana lica mogu tražiti u pisanom obliku dodatne informacije ili pojašnjenja u vezi sa pripremanjem ponude najkasnije dva dana pre isteka roka za podnošenje ponuda na e mail adresu: nabavke@redcross.org.rs

Odgovore na sva pitanja potencijalnih ponuđača naručilac će objaviti na svojoj internet stranici <https://www.redcross.org.rs> čime će biti javno dostupni.

Dodatna objašnjenja od ponuđača

Nakon otvaranja ponuda naručilac može da zahteva od ponuđača dodatna objašnjenja koja će mu pomoći pri pregledu, vrednovanju i upoređivanju ponuda, a može da vrši i kontrolu (uvid) kod ponuđača.

Odustajanje od zaključenja ugovora

Naručilac može da odustane od zaključenja ugovora o nabavci iz bilo kog razloga, ukoliko za to ima opravdanja, iz objektivnih i nepredvidljivih razloga (npr. nedovoljno finansijskih sredstava, viša sila, prestanak potreba za predmetom javne nabavke, neprihvatljive ponude, nedobijanje saglasnosti na odluku od strane donatora, i dr). Nakon zaključenja ugovora, a pre isporuke opreme, naručilac zadržava pravo da raskine ugovor ukoliko donator povuče saglasnost za nabavku ili ne prebaci sredstva naručiocu.

IV USLOVI I ZAHTJEVI NARUČIOCA

Cena

Cena mora biti izražena bez i sa PDV-om.

Ukoliko postoje računске greške u ponudi, relevantna je jedinična cena bez PDV-a, a naručilac će uz saglasnost ponuđača ispraviti takve računске greške.

Uslovi plaćanja

Plaćanje se neće vršiti avansno. Plaćanje će se izvršiti u roku od najmanje 7 dana nakon uredne isporuke, montaže i puštanja u rad opreme, na osnovu overene otpremnice (ili zapisnika o primopredaji) i na osnovu ispravne originalne fakture prodavca, uplatom na račun prodavca.

Rok za isporuku opreme.

Roba će se isporučivati okvirno u periodu između 15. decembra 2018. i 15. februara 2019. godine, odnosno čim se završe radovi na rekonstrukciji kuhinje i stvore uslovi za prijem, montažu i puštanje u rad opreme.

Prodavac se obavezuje da, nakon zaključenja ugovora, u ovom periodu na pisani poziv naručioca, isporuči i montira opremu u roku od najviše 10 dana od dana prijema pisanog poziva (koji podrazumeva i obaveštenje poslato elektronskom poštom) kojim ga naručilac obaveštava da je objekat spreman za prijem opreme.

Mesto isporuke i montaže.

Oprema se isporučuje u Beogradu, ul. Simina br. 21.

Garancija

Prodavac mora dati garanciju na ispravno funkcionisanje isporučene opreme od najmanje 24 meseca od trenutka isporuke, montaže i puštanja u rad opreme.

Reklamacija

U slučaju zapisnički utvrđenih nedostataka u kvalitetu ili kvantitetu isporučene opreme ili očiglednih nedostataka prilikom prijema opreme, naručilac može odbiti prijem rone, a kupac je dužan postupiti po primedbama naručioca i navedene nedostatke otkloniti u roku od najviše 3 dana. Prodavac je dužan da o svom trošku otkloni sve nedostatke koji se pojave u toku garantnog roka, a koji nisu posledica krivice naručioca ili više sile, u roku od najviše 24 časa od momenta prijave kvara.

Odluka o izboru ponude doneće se na osnovu kriterijuma najniže ponuđene cene, uz pretpostavku ispunjenosti svih traženih uslova. Na odluku saglasnost daje Donator, bez koje se ugovor ne može zaključiti. Prava i obaveze između naručioca i ponuđača nastaju potpisivanjem ugovora o kupoprodaji.

PODACI O PONUĐAČU / BIDDERS INFORMATION

Ponuda broj: _____
Offer number

Datum: _____
Date

Poslovno ime privrednog subjekta / <i>Bidders name</i>	
Skraćeni naziv / <i>Short name</i>	

Sedište / <i>Headquarters</i>	Mesto / Place adresa/ address	
	Opština /država <i>Municipality / State</i>	
Odgovorno lice / <i>Liable person</i>		
Osoba za kontakt / <i>Contact person</i>		
Telefon / <i>Phone number</i>		
Telefaks i e-mail adresa / <i>Telefax number and e-mail address</i>		
Račun – Banka / <i>Bank account</i>		
Matični broj ponuđača/ <i>registration number</i>		
Poreski identifikacioni broj ponuđača / <i>Taks identification number</i>		
Adresa na koju se dostavljaju pisma naručioca / <i>Bidder address</i>		

DATUM
Date

M.P.

PONUĐAČ / *Bidder*
- potpis / *signature* -

Popuniti, potpisati i overiti! / *Fill, sign*

OBRAZAC PONUDE / OFFER FORM

Uputstvo za popunjavanje/ instructions

Obrazac ponude ponuđač mora da popuni, overi pečatom i potpiše, čime potvrđuje da su tačni podaci navedeni u obrascu ponude. Ponuđač je obavezan da u ponudi navede: cenu sa svim troškovima (bez i sa PDV-om) , rok izvršenja, uslove plaćanja. / *Form bid, the bidder must complete, certified seal and signature to confirm that the correct data specified in the tender form. The bidder is obliged to state in the bid: the price, including all costs (with and without VAT), delivery time, payment terms.*

NAZIV PONUĐAČA / Bidder name	
SEDIŠTE / Headquarters	
MATIČNI BROJ / registration number	
PIB / Taks identification number	
OSOBA ZA KONTAKT, TELEFON I E-MAIL / Contact person, phone numebr, e-mail address	
BROJ RAČUNA I NAZIV BANKE / Bank name and Account	

PONUĐA / OFFER

Broj/ number _____ od / date _____

Za nabavku broj F 6/18 / for procurement No F 6/18

Redni br./ No.	naziv opreme / name of equipment	Cena bez PDV-a/ price without VAT	Cena sa PDV-om/ price with VAT
1.	“Rational Self Cooking Center SCC 61”		
	postolje i plehovi prema specifikaciji naručioca		
2. varijanta 2-a	mašina za pranje – „Winterhalter UF-M Energy”		
2. varijanta 2-b	mašina za pranje – „Winterhalter UF-M“		
3.	rashladna komora 700 lit – „Tecnodom AF07MIDMTN”		
4.	električni bojler kapacitet 150 litara „Elit Inox“		
5.	Parohvatač sa pratećom opremom dimenzija 1200x800x500-600mm		

Rok plaćanja je:	
Garantni rok je:	
Rok važenja ponude je:	

Napomene: Cene su izražene u dinarima sa svim/ **Notes:** Prices are in Serbian dinars (RSD) with all costs included

DATUM / Date

M.P.

PONUĐAČ / Bidder
- potpis / signature

Obrazac obavezno popuniti sve rublike, potpisati i overiti pečatom / Fill, sign, stamp

OBRAZAC STRUKTURE CENE

Obrazac strukture ponuđene cene ponuđači mogu popuniti ukoliko žele detaljno da prikažu sve elemente ponuđene cene (npr. cena samog uređaja, cena prateće opreme, cena troškova isporuke, cena ugradnje i puštanja u rad i td.). Umesto obrasca strukture cene ponuđači mogu dati i predračun (profakturu) na kome su navedene sve tražene stavke za svaku partiju posebno.

Ukupna ponuđena cena mora da sadrži sve troškove koje dobavljači imaju u realizaciji ugovora o kupoprodaji. Neće se prihvatiti nikakvi naknadni dodatni troškovi koji se odnose na obaveze dobavljača koje su precizno definisane ovim pozivom.

Obrazac se štampa i popunjava posebno za svaku partiju za koju se daje ponuda.

Broj partije:

red. br.	Vrsta troška	Cena bez PDV-a	Cena sa PDV-om

SVE UKUPNO

DATUM

M.P.

PONUĐAČ

- potpis odgovornog lica-