



ГЕРОНТОЛОШКИ ЦЕНТАР
GERONTOLOŠKI CENTAR
GERONTOLOGIAI KÖZPONT



Telefon: (024) 644-444 Telefax: (024) 556-030 Aleja Maršala Tita 31 24000 SUBOTICA
email: gerontoc@eunet.rs sajt: www.gcsu.co.rs

Број: 01/19/JHMB
Датум: 13.02.2019.

У складу са чланом 63. Закона о јавним набавкама (Сл. Гласник Републике Србије бр. 124/2012, 14/2015, 68/2015, у даљем тексту ЗЈН), Наручилац врши:

**1. ИЗМЕНУ КОНКУРСНЕ ДОКУМЕНТАЦИЈЕ- ЗА НАБАВКУ ДОБАРА
НАБАВКА ОПРЕМЕ ЗА КУХИЊУ
у поступку Јавне набавке мале вредности број: 01/19/JHMB**

Дана 05.02.2019. године постављен је на Порталу јавних набавки и сајту наручиоца Позив за прикупљање понуда и конкурсна документација у поступку јавне набавке мале вредности, за јавну набавку број 01/19/JHMB, у којој Наручилац врши измену на следећи начин:

I

У КОНКУРСНОЈ ДОКУМЕНТАЦИЈИ 01/19/ JHMB мењају се следећа поглавља:

III ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС ДОБАРА

IV УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛ. 75. И 76. ЗАКОНА И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ ТИХ УСЛОВА

VIII ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ

Измењени обрасци налазе се у прилогу ове измене.

II

Рок за достављање понуда се продужава, те се понуде могу доставити до 22.02.2019. године до 12,00 часова.

Јавно отварање понуда је 22.02.2019. године у 12,30 часова.

У осталом делу Конкурсна документација остаје непромењена.

III ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС ДОБАРА

Предмет јавне набавке су добра - **Набавка опреме за кухињу у поступку ЈНМВ бр. 01/19/ЈНМВ**, следеће техничке спецификације:

Редни број	Назив и техничка спецификација	Јединица мере	Количина	Цена по јединици мере (без ПДВ-а)	Вредност без ПДВ-а
1.	<p><i>Казан за кување на гас</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Капацитет: 150 литара ▪ Радна површина израђена из једног комада од АИСИ 304 нерђајућег челика 15/10 са <i>scotch brite</i> завршном обрадом. ▪ Радна површина са заобљеним предњим рубом. ▪ Рубови страница под правим углом за савршено слагање линије. ▪ Управљачка плоча једноставно се скида ради лакшег чишћења и одржавања. Округла посуда пречника 600 mm. ▪ Дно са нагибом према испусту с растављивом славином 2". ▪ Дупликатор са сигурносном групом с манометром и одзрачним вентилом. Дупли изоловани поклопац са инох шарниром с опругом која задржава поклопац у жељеном положају. ▪ На поклопцу причвршћена ергономска инокс ручка. ▪ Пуњење казана преко славине смештене на управљачкој плочи. ▪ Грејање преко плинских инокс грејача смештених испод корита. ▪ Регулација снаге преко плинског електро регулатора са термоосурањем. ▪ Сигурносни термостат с сигналном лампицом. ▪ Ноге израђене од АИСИ 304 с регулацијом висине од 50 мм 	ком	1		

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Притисак плина: <ul style="list-style-type: none"> ➢ течни гас 3000 Pa ➢ земни гас 2000 Pa ▪ Прикључна снага плина: 24,0 kW ▪ Прикључак плина: R 1/2" ▪ Прикључак топле и хладне воде: R 1/2" ▪ Ел. прикључак: 230V 50Hz; 0,2 kW ▪ Дим. 800 x 930 x 870 мм ▪ Код израде морају бити задовољени стандарди ИСО 9001:2015 				
2.	<p><i>Љуштилица за кромпир</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Са посудом за филтрирање ▪ Пуњење од 15 до 18 кг кромпира ▪ Капацитет 220 kg/h ▪ Уз машину је приложена посуда за задржавање љусака од кромпира ▪ Програмагор: 0-4 минута ▪ Прикључна снага: 1,1 kW 3N, 380V, 50 Hz, ▪ Подижући поклопац од поликарбоната ▪ Диск обложени абразивном облогом од карборундума, ▪ Кућиште израђено од нерђајућег лима ▪ дим. са постољем 380x770x1230 mm (+/-2%) ▪ , нето тежина : 43 kg ± 2 % 	ком	1		
3.	<p><i>Колица за сервирање</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Материјал: инокс ▪ Број етажа: 3 ▪ Ојачање: да ▪ на точкићима Ø 100 mm (од којих су 2 са кочницом) ▪ на полицама оградаца од инох шипке Ø 8 mm ▪ са ручкама за гурање ▪ дим колица 850x 600x825/900 mm ± 2 % 	ком	5		
4.	<p><i>Колица за сервирање</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Материјал: инокс ▪ Број етажа: 2 	ком	2		

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ојачање: да ▪ на точкићима Ø 100 mm (од којих су 2 са кочницом) ▪ на полицама ограда од инох шипке Ø 8 mm ▪ са ручкама за гурање ▪ дим колица 850x600x825/900 mm ± 2 % 				
5.	<p><i>Радни сто</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Материјал: инокс ▪ Тип: затворени са клизним вратима и полицом ▪ горња плоча , облога и клизна врата инох, ▪ у унутрашњости стола се налази једна полица ▪ ногице од инох цеви 40x40 mm са пласт. штелујућим стопама ▪ дим. 1600x700x850 mm 	ком	1		
6.	<p><i>Радни сто</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Материјал: инокс ▪ Тип: затворени са фиокама ▪ са блоком од 3 фиоке са једне стране и клизним вратима у преосталом делу, у чијој унутрашњости се налази једна полица ▪ ногице од инох цеви 40x40 mm са пласт. штелујућим стопама ▪ дим. 1600x700x850 mm 	ком	1		
7.	<p><i>1. Конвектомат на гас</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ са постољем и филтером за воду и посудама ▪ Капацитет 6 посуда стандарда ГН 1/1 са могућношћу повећања капацитета ▪ Могућност коришћења и посуда већих од ГН 1/1 ▪ без потребе мењања шина – носача плехова ▪ Димензије уређаја : 1020x799 x 790 mm (+/-2%) ▪ Прикључна електро снага : макс. 0,6 kW ▪ Потрошња гаса: макс. 11 kW 	комплет	1		

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Материјал израде: нерђајући челик високог квалитета ▪ Попречно стављање плехова у пећ (по ширини посуде) ради лакше манипулације ▪ Могућност програмирања радног процеса и опционо ручно подешавање кувања ▪ Минимум 350 програма за меморисање ▪ Функција одржавања температуре готовог производа код одложеног послуживања ▪ Управљачка плоча са екраном на додир у боји, управљање путем додира и померања симбола ▪ LED осветљење у кабинету ▪ Аутоматски процес чишћења и испирања након убацивања потребних хемикалија ▪ Уређај не треба да има бојлер-ради смањења трошкова одржавања и енергетске ефикасности ▪ систем генерисања пара коришћењем повратног кондензата и топлоте ради енергетске ефикасности ▪ троструко стакло на вратима ради енергетске ефикасности ▪ обавезна функција препознавања смањеног капацитета кувања и аутоматски мања потрошња енергената ▪ Вентилатор који се врти у оба смера (аутореверзивилни) са 5 брзина рада ▪ могућност постављања 2 сонде у кабинету за мерење температуре у средишту производа ▪ НАССР прикључак – за праћење свих вредности ▪ Ручни туш са повратном аутоматиком ▪ Садржи програме сервисне дијагностике ▪ Аутоматско усисавање/кондензација паре након завршетка радног 				
--	---	--	--	--	--

	<p>процеса, пре отварања врата</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Могућност одабира програма кувања из меморије путем интегрисаног баркод скенера ▪ обавезно упутство на српском језику као и интеракивни видео асистент са снимцима и инструкцијама за поступање у одређеним куварским процесима <p>2. Припадајуће постоље за уређај са шинама за одлагање посуда</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ димензија ГН 1/1 као и увећаних ▪ Димензије: 1020x700x650 mm ▪ Материјал израде: нерђајући челик <p>3. Уређај за омекшавање воде</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ са јонским измењивачем и карбонским филтером ▪ измењиве патроне са јонском масом ▪ са капацитетом протока 5.100 лит ▪ димензије: цилиндричне (висина/обим) 520x250 mm ▪ Плех гранитемајл ГН 1/1, дубине 20 mm 3 КОМ ▪ Плех-посуда гранитемајл ГН 1/1, дубине 65мм 3 КОМ ▪ Плех са модлама за печење јаја, минимум 12 јаја/по плеху ▪ прекривен нелепљивим / непријањајућим еко материјалом 3 КОМ ▪ Посуде ГН 1/1 нерђајући челик дубине 100 mm 3 КОМ <p>▪ Код израде морају бити задовољени стандарди ИСО 9001:2015 и ИСО 14001:2015</p>				
8.	<p><i>Колица са комплетним термо посуђем</i></p> <p>1. Систем за дистрибуцију obroka – 60 ком</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ плато 530x375x47 mm 	комплет	1		

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ поклопац 530x375x64,5 mm ▪ висина 103,5 mm ▪ сервирана топла храна (~80°C) после ~ 100 минута остаје топла (~60°C) ▪ сервирана хладна јела (~0°C) после ~ 100 минута не загревају се преко ~15°C <p>2. Посуђе</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ тањир 19cm – 60 ком ▪ тањир 21 cm – 60 ком ▪ чинија за супу 0,9л – 60 ком ▪ поклопац за чинију за супу – 60 ком ▪ чинија 176x111x34 mm -60 ком ▪ чинија 114x87x33 mm – 60 ком ▪ округла чинија 0,2л -60 ком <p>3. Колица inox</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ дим. 1440x600x1375 mm –2 ком 				
	УКУПНО БЕЗ ПДВ-а				
	ПДВ				
	УКУПНО СА ПДВ-ом				

- Понуђач је обавезан да уз понуду достави каталог/каталожке стране произвођача понуђене опреме, са сликом и означеним типом и моделом, из кога се недвосмислено може видети да добро које нуди поседује тражене техничке карактеристике (оригинал или фотокопија оригинала уз који се доставља и превод на српски језик). У случају да понуђач не достави тражена документа или достави документа на основу којег се не може извршити провера свих обавезних техничких карактеристика, понуда ће се сматрати неодговарајућом.
- Понуђач је дужан да обезбеди сервисирање добара која су предмет набавке као и резервне делове за време трајања гарантног рока.
- Изабрани понуђач је обавезан да пре закључења уговора достави на увид узорак система за дистрибуцију obroka са припадајућим посуђем (тачка 8, ставке 1 и 2 Техничке спецификације).

IV УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛ. 75. И 76. ЗАКОНА И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ ТИХ УСЛОВА

УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛ. 75. И 76. ЗАКОНА

Право на учешће у поступку предметне јавне набавке има понуђач који испуњава обавезне услове за учешће у поступку јавне набавке дефинисане чл. 75. Закона, и то:

- 1) Да је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар (чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона);
- 2) Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (чл. 75. ст. 1. тач. 2) Закона);
- 3) Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе када има седиште на њеној територији (чл. 75. ст. 1. тач. 4) Закона);
- 4) Понуђач је дужан да при састављању понуде изричито наведе да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да нема забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде (чл. 75. ст. 2. Закона).

Понуђач који учествује у поступку предметне јавне набавке, мора испунити додатне услове за учешће у поступку јавне набавке, дефинисане чл. 76. Закона, и то:

- 1) Да је понуђач претходне 3 обрачунске године (2015, 2016, 2017) пословао са добитком;
 - 2) Да понуђач није био неликвидан у периоду од 6 месеци до дана објављивања позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки;
 - 3) Да је понуђач у претходне три године (2016, 2017. и 2018.) испоручио и монтирао најмање:
 - Три плинска казана захтеваног описа и карактеристика које комисија Наручиоца може да види и изврши обилазак истих.
 - 4) Да понуђач има успостављен систем менаџмента квалитетом према захтевима важећих стандарда ISO9001:2015, ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007, ISO 45001:2018 и ISO/IEC 20000-1:2011 или одговарајућих за област продаје, монтаже и поправке професионалне угоститељске опреме;
 - 5) Да понуђач располаже довољним кадровским капацитетом односно да има најмање 4 ангажована лица уговором о раду или уговором о делу или уговором привремено повременим пословима, и то: 1 машински техничар, 2 електромеханичара, 1 електротехничар за електронику и аутоматику, од којих је минимум 1 са сертификатом – овлашћењем за сервисирање издатим од стране произвођача за позиције 1. , 2. и 7.
 - 6) Да понуђач располаже довољним техничким капацитетом, односно да поседује минимум 2 сервисна возила.
- 1.3.** Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем, у складу са чланом 80. Закона, подизвођач мора да испуњава обавезне услове из члана 75. став 1.

тач. 1) до 4) Закона.

- 1.4. Уколико понуду подноси група понуђача, сваки понуђач из групе понуђача, мора да испуни обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) Закона, а додатне услове испуњавају заједно.

УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ УСЛОВА

Испуњеност обавезних услова за учешће у поступку предметне јавне набавке, у складу са чл. 77. став 4. Закона, понуђач доказује достављањем Изјаве (*Образац изјаве понуђача, дат је у поглављу IV одељак 3.*), којом под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђује да испуњава услове за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. Закона, тачка 1-3, дефинисане овом конкурсном документацијом.

Изјава мора да буде потписана од стране овлашћеног лица понуђача и оверена печатом. Уколико Изјаву потписује лице које није уписано у регистар као лице овлашћено за заступање, потребно је уз понуду доставити овлашћење за потписивање.

Уколико понуду подноси група понуђача, Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом.

Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем, понуђач је дужан да достави Изјаву подизвођача (*Образац изјаве подизвођача, дат је у поглављу IV одељак 3.*), потписану од стране овлашћеног лица подизвођача и оверену печатом.

Наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора да тражи од понуђача, чија је понуда оцењена као најповољнија, да достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа о испуњености услова.

Ако понуђач у остављеном примереном року, који не може бити краћи од 5 дана, не достави на увид оригинал или оверену копију тражених доказа, наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву.

Понуђач није дужан да доставља на увид доказе који су јавно доступни на интернет страницама надлежних органа.

Понуђач је дужан да без одлагања писмено обавести наручиоца о било којој промени у вези са испуњеношћу услова из поступка јавне набавке, која наступи до доношења одлуке, односно закључења уговора, односно током важења уговора о јавној набавци и да је документује на прописани начин.

Испуњеност додатних услова за учешће у поступку предметне јавне набавке, понуђач доказује достављањем следећих доказа:

- 1) извештај о бонитету БОН-ЈН за 2015. и 2016. и 2017. годину;
- 2) потврда Народне Банке Србије о броју дана великвидности за период од 6 месеци до дана објављивања Позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки;
- 3) Потврда предходног наручиоца – купца (крајњег корисника), попуњена, оверена и потписана на обрасцу из конкурсне документације (Образац XII) и списак предходних наручилаца на меморандуму понуђача, који треба да садржи: назив предходног наручиоца, број уговора или фактуре, годину и број испоручених и монтираних добара, оверен и потписан од стране овлашћеног лица понуђача.
- 4) Неоверене копије наведених важећих сертификата издатих од стране акредитованих међународних или домаћих сертификационих тела;
- 5) неоверена копија МА или МЗА обрасца, неоверена копија уговора о раду или уговора о делу или уговора о привременим и повременим пословима (у зависности од начина ангажовања), неоверена копија потврде – изјаве произвођача са именом овлашћеног сервисера. У уговору о делу или уговору о привременим и повременим пословима назначити да је наведено лице ангажовано по основу извршења односно реализације набавке 01/19/ЈНМВ - Набавка опреме за кухињу
- 6) неоверене копије саобраћајних дозвола са читачем о поседовању/регистрацији предметних возила, неоверена копија полиса осигурања; или неоверене копије уговора о лизингу чији су предмет возила.

VIII ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ

1	2	3	4	5	6	7
Ред бр.	Артикал	Јединица мере	Количина	Цена по јединици мере (без ПДВ-а)	Остали трошкови (царина, трошкови транспорта и др.) без ПДВ-а	Цена по јединици мере (са ПДВ-ом)
1	<p><i>Казан за кување на гас</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Капацитет: 150 l ▪ Радна површина израђена из једног комада од АИСИ 304 нерђајућег челика 15/10 са <i>scotch brite</i> завршном обрадом. ▪ Радна површина са заобљеним предњим рубом. ▪ Рубови страница под правим углом за савршено слагање линије. ▪ Управљачка плоча једноставно се скида ради лакшег чишћења и одржавања. Округла посуда пречника 600мм. ▪ Дно са нагибом према испусту с растављивом славином 2". ▪ Дупликатор са сигурносном групом с манометром и одзрачним вентилом. Дупли изоловани поклопац са inox шарниром с опругом која задржава поклопац у жељеном положају. ▪ На поклопцу причвршћена ергономска inox ручка. ▪ Пуњење казана преко славине смештене на управљачкој плочи. 	КОМ	1			

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Грејање преко плинских инох грејача смештених испод корита. ▪ Регулација снаге преко плинског електро регулатора са термоосигурањем. ▪ Сигурносни термостат с сигналном лампицом ▪ Ноге израђене од АИСИ 304 с регулацијом висине од 50 mm. ▪ Притисак плина: <ul style="list-style-type: none"> ➢ течни гас 3000 Pa ➢ земни гас 2000 Pa ▪ Прикључна снага плина: 24,0 kW ▪ Прикључак плина: R ½" ▪ Прикључак топле и хладне воде: R 1/2" ▪ Ел. прикључак: 230V 50Hz; 0,2 kW ▪ Дим. 800 x 930 x 870 mm ▪ Код израде морају бити задовољени стандарди ИСО 9001:2015 					
2	<p><i>Љуштилица за кромпир</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Са посудом за филтрирање ▪ Пуњење од 15 до 18 kg кромпира ▪ Капацитет 220 kg/h ▪ Уз машину је приложена посуда за задржавање љусака од кромпира ▪ Програматор: 0-4 минута ▪ Прикључна снага: 1,1 kW 3N, 380V, 50 Hz, ▪ Подижући поклопац од поликарбоната ▪ Диск обложени абразивном облогом од карборундума, ▪ Кућиште израђено од нерђајућег лима 	ком	1			

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ дим. са постољем 380x770x1230 mm (+/- 2%) ▪ , нето тежина : 43 kg ± 2 % 					
3	<p><i>Колица за сервирање</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Материјал: инокс ▪ Број етажа: 3 ▪ Ојачање: да ▪ на точићима Ø 100 mm (од којих су 2 са кочницом) ▪ на полицама оградаца од инох шипке Ø 8 mm ▪ са ручкама за гурање ▪ дим колица 850x 600x825/900 mm ± 2 % 	КОМ	5			
4	<p><i>Колица за сервирање</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Материјал: инокс ▪ Број етажа: 2 ▪ Ојачање: да ▪ на точићима Ø 100 mm (од којих су 2 са кочницом) ▪ на полицама оградаца од инох шипке Ø 8 mm ▪ са ручкама за гурање ▪ дим колица 850x 600x825/900 mm ± 2 % 	КОМ	2			
5	<p><i>Радни сто</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Материјал: инокс ▪ Тип: затворени са клизним вратима и полицом ▪ горња плоча , облога и клизна врата инох, ▪ у унутрашњости стола се налази једна полица ▪ ногице од инох цеви 40x40 mm са пласт. штелујућим стопама ▪ дим. 1600x700x850 mm 	КОМ	1			
6	<p><i>Радни сто</i></p>	КОМ	1			

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Материјал: инокс ▪ Тип: затворени са фиокама ▪ са блоком од 3 фиоке са једне стране и клизним вратима у преосталом делу, у чијој унутрашњости се налази једна полица ▪ ногице од инох цеви 40x40 mm са пласт. штелујућим стопама ▪ дим. 1600x700x850 mm 					
7	<p><i>Конвектомат на гас</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ са постољем и филтером за воду и посудама ▪ Капацитет 6 посуда стандарда ГН 1/1 са могућношћу повећања капацитета ▪ Могућност коришћења и посуда већих од ГН 1/1 ▪ без потребе мењања шина – носача плехова ▪ Димензије уређаја : 1020x 799 x 790 mm (+/-2%) ▪ Прикључна електро снага : макс. 0,6 kW ▪ Потрошња гаса: макс. 11 kW ▪ Материјал израде: нерђајући челик високог квалитета ▪ Попречно стављање плехова у пећ (по ширини посуде) ради лакше манипулације ▪ Могућност програмирања радног процеса и опционо ручно подешавање кувања ▪ Минимум 350 програма за меморисање ▪ Функција одржавања температуре готовог производа код одложеног послуживања 	комплет	1			

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Управљачка плоча са екраном на додир у боји, управљање путем додира и померања симбола ▪ LED осветљење у кабинету ▪ Аутоматски процес чишћења и испирања након убацивања потребних хемикалија ▪ Уређај не треба да има бојлер-ради смањења трошкова одржавања и енергетске ефикасности ▪ систем генерисања пара коришћењем повратног кондензата и топлоте ради енергетске ефикасности ▪ троструко стакло на вратима ради енергетске ефикасности ▪ обавезна функција препознавања смањеног капацитета кувања и аутоматски мања потрошња енергената ▪ Вентилатор који се врти у оба смера (аутореверзивилни) са 5 брзина рада ▪ могућност постављања 2 сонде у кабинету за мерење темпертатуре у средишту производа ▪ НАССР прикључак – за праћење свих вредности ▪ Ручни туш са повратном аутоматиком ▪ Садржи програме сервисне дијагностике ▪ Аутоматско усисавање/кондензација паре након завршетка радног процеса, пре отварања врата 					
--	--	--	--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Могућност одабира програма кувања из меморије путем интегрисаног баркод скенера ▪ обавезно упутство на српском језику као и интерактивни видео асистент са снимцима и инструкцијама за поступање у одређеним куварским процесима <p>2. Припадајуће постоље за уређај са шинама за одлагање посуда</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ димензија ГН 1/1 као и увећаних ▪ Димензије: 1020x700x650 mm ▪ Материјал израде:нерђајући челик <p>3. Уређај за омекшавање воде</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ са јонским измењивачем и карбонским филтером ▪ измењиве патроне са јонском масом ▪ са капацитетом протока 5.100 лит ▪ димензије: цилиндричне (висина/обим) 520x250 mm ▪ Плех гранитемајл ГН 1/1, дубине 20 mm 3 ком ▪ Плех-посуда гранитемајл ГН 1/1, дубине 65 mm 3 ком ▪ Плех са модлама за печење јаја, минимум 12 јаја/по плеху ▪ прекривен нелепљивим / непријањајућим еко материјалом 3 ком ▪ Посуде ГН 1/1 нерђајући челик 					
---	--	--	--	--	--

	<p>дубине 100 mm 3 ком</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Код израде морају бити задовољени стандарди ИСО 9001:2015 и ИСО 14001:2015 					
8	<p><i>Колица са комплетним термо посуђем</i></p> <p>4. Систем за дистрибуцију obroka – 60 ком</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ плато 530x375x47 mm ▪ поклопац 530x375x64,5 mm ▪ висина 103,5 mm ▪ сервирана топла храна (~80°C) после ~ 100 минута остаје топла (~60°C) ▪ сервирана хладна јела (~0°C) после ~ 100 минута не загревају се преко ~15°C <p>5. Посуђе</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ тањир 19cm – 60 ком ▪ тањир 21 cm – 60 ком ▪ чинија за супу 0,9л – 60 ком ▪ поклопац за чинију за супу – 60 ком ▪ чинија 176x111x34 mm -60ком ▪ чинија 114x87x33 mm – 60ком ▪ округла чинија 0,2л - 60 ком <p>3. Колица inox</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ дим. 1440x600x1375 mm–2ком 	комплет	1			

Упутство за попуњавање обрасца структуре цене:

Понуђач треба да попуни образац структуре цене на следећи начин:

- у колони 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а;

- У колони 6. Уписати трошкове царине, трошкове транспорта и друге додатне трошкове, без ПДВ-а, по јединици мере робе у номиналном износу или %. Уколико понуђач има ове трошкове и уколико их је исказао у обрасцу структуре цене, за дати износ треба умањити јединичне цене без ПДВ-а
- у колони 7. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом

Место и датум:

М.П.

Потпис понуђача
