**** ”АЕЦ Козлодуй” ЕАД, гр. Козлодуй**

**О Б Я В Л Е Н И Е**

За възлагане на обществена поръчка по реда на чл.20, ал.4, т.3 от ЗОП

|  |
| --- |
| **Номер на обявлението:** 54890/23.10.2024г. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Възложител: АЕЦ Козлодуй ЕАД | | | |
| Град: Козлодуй | Пощенски код: 3321 | | Страна: Р. България |
| Лице за контакт: Цветелина Ангелова Йотова  Специалист “Маркетинг” | | Телефон: 0973 7 21 02 | |
| E-mail: cyotova@npp.bg | | Факс 0973 7 60 04 | |
|  | | | |
| **Обект на поръчката:**  Строителство  Доставки  Услуги  **Предмет на поръчката:**  „Доставка на кухненско оборудване за ресторант Истър” | | | |
| **Кратко описание**:  Изискванията за изпълнение на настоящата поръчка са подробно описани в Приложение №1 – Техническа спецификация | | | |
| **Условие на доставка:**  DDP АЕЦ Козлодуй | | | |
| **Обособени позиции: Да Не** | | | |
| **Условия, на които трябва да отговарят участниците:**  Участник в обществена поръчка чрез конкурс по оферти може да бъде всяко българско или чуждестранно физическо или юридическо лице или техни обединения, както и всяко друго образувание, което има право да изпълнява строителство, доставки или услуги съгласно законодателството на държавата, в която то е установено. | | | |
| **Критерий за възлагане:**  Оптимално съотношение качество/цена въз основа на:  Цена и качествени показатели  Разходи и качествени показатели  Ниво на разходите  Най-ниска цена | | | |
| **Срок, място и начин за представяне на оферти:**  Дата: (дд/мм/гггг) 30.10.2024г. Час: (чч:мм) 16,00  На e-mail: commercial@npp.bg  Участникът уточнява номера и предмета на обществената поръчка и посочва име, адрес, e-mail, телефон и лице за контакт  **Срок на валидност на офертите** (минимум 30 календарни дни, считано от крайния срок за подаване на оферти):  Дата: (дд/мм/гггг) 30.11.2024г. | | | |
| **Друга информация:**  Всеки участник представя оферта, която трябва да съдържа:  - Наименование на Участника, съгласно регистрацията му;  - Документ за регистрация на участника или единен идентификационен код /ЕИК/, съгласно чл. 23 от Закона за търговския регистър. Когато не е представен ЕИК, съгласно чл. 23 от Закона за търговския регистър, участниците - юридическите лица или еднолични търговци прилагат към своите оферти за участие и удостоверение за актуално състояние, отразяващо състоянието на участника към дата, не по-ранна от 3 месеца от крайния срок за подаване на офертите. Чуждестранните юридически лица прилагат еквивалентен документ на съдебен или административен орган от държавата, в която са установени;  - ИН по ДДС или изричен запис, че няма регистрация по ЗДДС;  - Банкови реквизити, IBAN;  - Подробно описание (технически характеристики) на предлаганата стока, каталожна информация, производител;  - Информация за:   * срок на доставка; * условие на доставка – DDP АЕЦ Козлодуй ЕАД; * гаранционен срок - съгласно техническата спецификация; * срок за отстраняване на възникнали през гаранционния срок повреди; * срок за замяна, ако дефектите са неотстраними; * предлагана цена - участникът посочва единична цена за **доставка, пуск и настройка** на всеки артикул от техническата спецификация по обособена позиция, обща стойност на обособената позиция и обща стойност на офертата, като се включат всички разходи за доставка до склад на Възложителя: опаковка, транспорт, такси и други дължими суми, но не включва ДДС; * условие на плащане - в срок до 30 календарни дни от приемане на доставката; * списък на документите, които ще съпровождат стоката при доставка; * валидност на офертата.   Документи, съпровождащи стоката при доставка и необходими за провеждане на входящ контрол:   * Документите, съгласно списък на документите, които ще съпровождат стоката при доставка. | | | |

Забележка: Вашето ценово предложение ще се счита за окончателно.

**Техническа спецификация-ТАБЛИЧЕН ВИД**

Доставка на кухненско оборудване за ресторант „Истър“

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | [ИД](http://sdb-01:9090/Home/ShowMessage?mId=1112) | Наименование | Технически характеристики | К-во | Мярка/  мерна единица | Стандарт, нормативен документ, каталожен номер и др. | Други изисквания |
| **ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ I : КОНВЕКТОМАТ** | | | | | | | |
| 1 | 144294 | Конвектомат с ел. захранване | Вместимост: 1/1GN;  Капацитет: за 20 броя тави;  Производителност: не по-малко от 80 до 150 ястия/порции на зареждане;  Работен режим:   * При конвекция: не по-малко от 30 до 300°С; * Пара : не по-малко то 30 до 130°С; * Смесено готвене не по-малко от 30 до 300°С; * Система за смесено готвене; * Система за нискотемпературна готвене; * Режим на нощно печене; * Система за регулиране на влажността; * Система за бързо изсушаване на камерата; * Електронно управление- с тъч скрийн екран; * Автоматична система за предварително подгряване и охлаждане; * Автоматична система за пестене на вода; * Вентилатор с автоматично реверсиране посоката на въртене; * Самодиагностика; * Осветление на камерата за готвене; * Ръчен душ, вграден в конвектомата; * Самопочистваща система с автоматично измиване; * Приблизителни размери (д/ш/в) – 730 ÷750 mm; от 890 ÷ 940 mm; 1100÷1130 mm; * Стойка с максимални приблизителни размери (д/ш/в) – 570 mm x 820 mm x 600 mm; * Мощност: 15 - 17 kW; * Ел. захранване: 380 V, 50/60 Hz. | 1 | Бр. |  | Изработен от висококачествена неръждаема стомана Регистрационна система по НАССР, USB вход |
| **ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ II : ХЛАДИЛНИК СРЕДНОТЕМПЕРАТУРЕН** | | | | | | | |
| 2 | 114351 | Шкаф хладилен | * Среднотемпературен; * Вид: Свободно стоящ; * Врати: 1 бр. плътна врата; * Обем: от 600-700 литра; * Врата с магнитно уплътнение и плавно затварящ се механизъм; * Температурен диапазон: от 0˚С до +10 ˚С; * Автоматично размразяване; * Динамично охлаждане; * Рафтове: 3 бр. (GN2/1) ; * Вътрешно осветление; * Крака от неръждаема стомана; * Хладилен агент: R134A или  R290; * Цифров контролер; * Приблизителни размери (д/ш/в) – 710 mm x 800 mm x 2100 mm * Мощност: 550 W; * Захранване:220/230 V/50Hz. | 3 | Бр. |  | Изработен от висококачествена неръждаема стомана  в съответствие с изискванията на указанията за хигиена и безопасност |

**Документи придружаващи стоката:**

1. Гаранционни карти за всеки уред по отделно
2. Декларация за произход;
3. Декларация съответствие;
4. Инструкция за експлоатация и поддръжка предназначена за ползвателя.