

## Výzva na predkladanie ponúk

podľa ustanovenia 3.6 Jednotnej príručky pre žiadateľov / prijímateľov k procesu a kontrole verejného obstarávania  
Centrálneho koordinačného orgánu

### 1. Dotovaná osoba:

Názov organizácie: AGROSEV, spol. s r.o.  
Adresa organizácie: Bottova 1, 96212 Detva  
Krajina: Slovenská republika  
V zastúpení: Martin Malatinec  
Konateľ  
IČO: 36033499  
Internetová adresa (URL): <https://www.agrosev.sk/>

Kontaktné miesto: SEASHORESTYLE s.r.o.  
ČSA 24, 97401 Banská Bystrica  
Kontaktná osoba: Mgr. Július Ernek;  
Telefón: +421 902374738  
E-mail: julius.ernekii@gmail.com

2. **Názov zákazky:** „nákup vybavenia kuchyne“.

3. **Druh zákazky** (tovar, služby, stavebné práce): **tovar**

4. **Hlavné miesto** dodania tovaru: Budova kongresového centra a pivovaru postavená na pozemku parcelné číslo 1049, o výmere 1487 m<sup>2</sup> zapísanom na Liste vlastníctva číslo 1081 vedenom pre katastrálne územie Vígľaš, ktorá je súčasťou Rezortu Masarykov dvor v obci Vígľaš na adrese Pstruša 339, Vígľaš

5. **Výsledok verejného obstarávania (typ zmluvy, lehota na realizáciu zákazky, platobné podmienky):** kúpna zmluva, lehota na dodanie tovaru: 2 mesiace odo dňa platnosti a účinnosti zmluvy, platobné podmienky: do 30 dní odo dňa podpísania preberacieho protokolu o dodaní tovaru.

6. **Zákazka sa delí na dve časti**

7. **Opis prvej časti predmetu zákazky:**

Množstvo	Merná jednotka	Názov	Požadovaný parameter
<b>Technologický celok – varňa</b>			
1	ks	odsávač pár nástenný	Celonerezový, s osvetlením, s tukovými labyritovými filtrami, bez motora, bez regulátora otáčok, Rozmery presne: 3050x1200x450mm

1	ks	Multifunkčná panvica elektrická	<p>Multifunkčné varné zariadenie určené na varenie, restovanie a fritovanie, varenie pri nízkej teplote, prípravu sous vide, konfitovanie, varenie s teplotným rozdielom, citlivé varenie pre šetrnú prípravu citlivých produktov. Zariadenie vybavené automatickými procesmi prípravy jedál. Grafické zobrazovanie procesu varenia so všetkými parametrami varenia a s vypočítaným koncom varenia. Zobrazovanie automatického prispôsobenia priebehu prípravy. Možno nakonfigurovať užívateľské profily a užívateľské práva. Prívod vody integrovaný vo veku. Digitálne zobrazenie teploty. Magnetický držiak snímača vnútornej teploty pokrmu na veku. Zariadenie je vybavené portom USB. Zariadenie vybavené servisným diagnostickým programom s automatickým zobrazovaním servisných hlásení a funkcií autotestu pre aktívnu kontrolu funkcií zariadenia. Nastaviteľné nožičky. Vnútorne i vonkajšie povrchy z nehrdzavejúcej ušľachtilej ocele. Zariadenie vybavené výsuvnou hadicovou sprchou s automatickým navíjaním a nastaviteľnou funkciou rozprašovania a vodného lúča. Plne integrované rozhranie WLAN. Možnosť riadenia varných programov, správy prípravy a zariadení cez cloudové riešenia. Modul WLAN. Príprava pripojenia k systému energetickej optimalizácie. Dno nádoby sa musí predhriať za menej ako tri minúty z izbovej teploty až na + 200 ° C. Sklenený farebný displej s kapacitnou dotykovou obrazovkou s uhlopriečkou o rozmere od 10 do 15 palcov s intuitívnymi ikonami. Užitočný objem: min. 2x25 litrov resp. 25 litrov na nádobu. Pripojovacia hodnota: min. 21 kW. Energetická efektívnosť zariadenia testovaná v súlade s normou platnou na území EÚ, napr. DIN 18873. Rozmer presne: 1100x938x1080 mm</p>
1	ks	Sporák plynový	<p>Plynový sporák so šiestimi otvorenými horákmi s výkonom minimálne 4x6 kW a 2x10 kW. Celonerezová konštrukcia. Optimalizované spaľovanie a rozptyl plameňa. Zapalovanie pomocou večného plameňa. Bezpečnostné prvky pre prípad zhasnutia plameňa alebo výpadku dodávky plynu (pre každý horák). Vo vyhotovení pre pripojenie na zemný plyn, možnosť konverzie na propán-bután. Bočné hrany pravouhlé pre zamedzenie vnikania nečistôt medzi moduly. Ochrana proti prieniku vody: min. IPX5, šírka modulu 1200mm, hrúbka vrchného plechu min. 2 mm, plynový výkon: od 44,0 kW do 50,0 kW, Rozmer presne: 1200x930x250mm</p>
1	ks	kotel plynový	<p>Plynový varný kotol s nepriamym ohrevom. Ťahaná vložka z kyselinovzdornej nehrdzavejúcej ocele. Okrúhly duplikátor. Napúšťanie teplej a studenej vody ovládané elektroventilom. Ukazovateľ tlaku v medziplášti. Nerezový vypúšťací ventil 2". Nerezové výhrevné telesá s optimalizovaným spaľovaním a rozptylom plameňa. Zapalovanie pomocou večného plameňa. Bezpečnostné prvky pre prípad zhasnutia plameňa alebo prerušenia dodávky plynu (pre každý horák). Ovládanie energoregulátorom, termostatické ovládanie teploty. Automatické dopĺňanie hladiny vody do duplikátora. Vrchná doska vyrobená z nehrdzavejúcej ocele s hrúbkou min. 2mm. Vonkajšia konštrukcia vyrobená z nehrdzavejúcej ocele. Bočné hrany pravouhlé pre zamedzenie vnikania nečistôt medzi moduly. Nastaviteľná výška nerezových nôh. Vo vyhotovení pre pripojenie na zemný plyn, možnosť konverzie na propán-bután. Objem od 100 litrov do 120 litrov, Rozmery presne: 800x930x850mm. Plynový výkon min. 20 kW.</p>
1	ks	fritéza plynová	<p>Plynová fritéza, samostatne stojaca na podstavbe - uzavretá dvierkami. Nerezové plynové horáky s optimalizovaným spaľovaním a rozptylom plameňa. Zapalovanie pomocou večného plameňa. Bezpečnostné prvky pre prípad zhasnutia plameňa alebo výpadku prívodu plynu (pre každý horák). Bezpečnostný termostat proti prehriatiu. Teplotný rozsah: 120 °C - 190 °C. Vrchná doska vyrobená z nehrdzavejúcej ocele s hrúbkou min. 2mm. Vo vyhotovení pre pripojenie na zemný plyn, možnosť konverzie na propán-bután. Vonkajšia konštrukcia vyrobená z nehrdzavejúcej ocele. Nastaviteľná výška nerezových nôh. Objem min. 1x20 litrov, šírka modulu od 400mm do 500mm, plynový výkon min. 20 kW. Rozmery presne 400x930x850mm.</p>

1	ks	konvektomat plynový	Prepojiteľný konvektomat na horúci vzduch, Zariadenie vyrobené z nerezovej ušľachtilej ocele, Integrovaný bezúdržbový systém na odlučovanie tukov bez prídavného tukového filtra. Dynamické prúdenie vzduchu vo varnej komore, varná komora s LED osvetlením. Zariadenie vybavené prevádzkovými režimami: varenie v pare, horúci vzduch a kombinácia horúceho vzduchu a pary s reguláciou vlhkosti, regenerácia, varenie s nízkymi teplotami, varenie s teplotným rozdielom, pasterizácia, regulácia vnútornej teploty pokrmu, schladzovanie, zvlhčovanie s možnosťou nastavenia množstva vody v mililitroch. Teplotný rozsah 30-300 °C. Automatické umývacie programy vrátane rýchleho programu v trvaní max. 15 min., bezfosfátová čistiaca technológia. Ručná navijacia sprcha. Trojité sklo dverí. Min. 5-bodová vpichová sonda. Systém pre optimalizáciu kombinovanej prípravy pokrmov podľa doby varenia a spotreby energie pri príprave a prevádzke à la carte. Možnosť varenia po zásuvoch, t. j. zariadenie umožňuje variť v rôznych zásuvoch rôzne potraviny, vyhodnotí ich kompatibilitu a navrhne optimálne poradie a čas vkladania. Možnosť nastaviť spoločný cieľový okamih ukončenia varenia potravín v rôznych zásuvoch. Automatické zobrazovanie servisných hlásení a funkcia vlastného testu, integrované rozhranie WLAN bez externej antény a ethernetové rozhranie na pripojenie ku cloudovému sieťovému riešeniu, integrované rozhranie USB. Vrátane celonerezového podstavca so zásuvmi na plechy. Kapacita presne: 10xGN1/1, Rozmery presne: 850x842x1014mm, Príkon: od 22,0 kW do 26,0 kW. Zariadenie vybavené minimálne jedným 10-palcovým farebným displejom TFT s kapacitnou dotykovou obrazovkou. Pozdĺžne vkladanie gastronádob do pevného závesného rámu alebo so stojanovým vozíkom pre vloženie 10 roštov alebo plechov. Energetická efektívnosť zariadenia testovaná v súlade s normou platnou na území EÚ, napr. DIN 18873.
1	ks	Filtračný systém	Filtračný systém na zníženie uhlíčanovej tvrdosti vody a odstránenie pachutí a zápachov. Vyžaduje sa predfiltrácia pomocou filtra na hrubé častice, redukcia uhlíčanovej tvrdosti a filtrácia pomocou aktívneho uhlia. Systém vybavený digitálnym prietokomerom s displejom, prietok od 300 l/hod. do 350 l/hod. Rozmer presne: 184x184x557mm.
1	ks	konvektomat plynový	Prepojiteľný konvektomat na horúci vzduch, Zariadenie vyrobené z nerezovej ušľachtilej ocele, Integrovaný bezúdržbový systém na odlučovanie tukov bez prídavného tukového filtra. Dynamické prúdenie vzduchu vo varnej komore, varná komora s LED osvetlením. Zariadenie vybavené prevádzkovými režimami: varenie v pare, horúci vzduch a kombinácia horúceho vzduchu a pary s reguláciou vlhkosti, regenerácia, varenie s nízkymi teplotami, varenie s teplotným rozdielom, pasterizácia, regulácia vnútornej teploty pokrmu, schladzovanie, zvlhčovanie s možnosťou nastavenia množstva vody v mililitroch. Teplotný rozsah 30-300 °C. Automatické umývacie programy vrátane rýchleho programu v trvaní max. 15 min., bezfosfátová čistiaca technológia. Ručná navijacia sprcha. Trojité sklo dverí. Min. 5-bodová vpichová sonda. Systém pre optimalizáciu kombinovanej prípravy pokrmov podľa doby varenia a spotreby energie pri príprave a prevádzke à la carte. Možnosť varenia po zásuvoch, t. j. zariadenie umožňuje variť v rôznych zásuvoch rôzne potraviny, vyhodnotí ich kompatibilitu a navrhne optimálne poradie a čas vkladania. Možnosť nastaviť spoločný cieľový okamih ukončenia varenia potravín v rôznych zásuvoch. Automatické zobrazovanie servisných hlásení a funkcia vlastného testu, integrované rozhranie WLAN bez externej antény a ethernetové rozhranie na pripojenie ku cloudovému sieťovému riešeniu, integrované rozhranie USB. Vrátane celonerezového podstavca so zásuvmi na plechy. Kapacita presne: 20xGN1/1, Rozmery presne: 877x913x1807mm, Príkon: od 36kW do 42,0 kW. Energetická efektívnosť zariadenia testovaná v súlade s normou platnou na území EÚ, napr. DIN 18873.
1	ks	odsávač pár nástenný	Celonerezový, bez osvetlenia, s tukovými labyrintovými filtrami, bez motora a regulátora otáčok. Rozmery 2000x1500x450mm

Množstvo	Merná jednotka	Názov	Požadovaný parameter
<b>Technologický celok - Šokovanie a vákuovanie</b>			
1	ks	vákuový baliaci stroj	Celonerezové prevedenie, priehľadné veko. Baliace funkcie: Vákuum - Optimálne vákuum 99,80% (2 Mbar), Soft air - Jemné zavzdušnenie na ochranu jedál a balenia. Zvarovací systém: Dvojitý zvar - 2x3,5 mm, konvexná zvarovacia lišta. Funkcie digitálneho ovládania: nastavenie času - automatické programovanie, percentuálne nastavovanie tlaku vákuua, digitálny program údržby pre vákuovú pumpu, doba cyklu 15-35 s. Program pre vákuovanie tekutých pokrmov (detekcia bodu varu kvapalín). Dĺžka zvaru lišty min. 420 mm, výkon vákuovej pumpy od 21 m <sup>3</sup> /h do 23 m <sup>3</sup> /h. Vrátane podstavného stolíka z nehrdzavejúcej ocele s dvoma policami. Rozmer presne: 616x493x440 mm
1	ks	šokový zmrazovač	Vonkajšie a vnútorné horné, predné a bočné panely z nehrdzavejúcej ocele. Výškovo nastaviteľné nohy. Vstavaná chladiaca jednotka. Akustický signál ukončenia programu. Po ukončení schladzovania / zmrazovania automatické prepnutie do režimu skladovania pri + 2 ° C / -18 ° C. Automatické aj manuálne odmrazovanie. Programovateľný dotykový elektronický ovládací panel, 2 displeje pre odčítanie: celkovej doby schladzovania a zostávajúceho času, teploty na sonde / v komore, alarmových stavov a servisných informácií. Zaznamenanie informácií o prevádzkových cykloch v súlade s požiadavkami HACCP. Programová pamäť: dve pre každý cyklus nastavujúce čas a teplotu vzduchu, Kapacita schladzovania min. 32kg; kapacita zmrazovania min. 28kg. Pre prevádzky s okolitou teplotou max. + 40 ° C. Ekologické chladivo bez obsahu HCFC a CFC. Rozmer presne: 760x760x1640 mm
Množstvo	Merná jednotka	Názov	Požadovaný parameter
<b>Technologický celok - Umývanie stolového riadu a kuchynského riadu</b>			
1	ks	umývačka čierneho riadu	s priamym nastrekovaním umývacieho prostriedku na znečistený riad. Ovládanie jedným tlačidlom. Integrovaný systém získavania energie z odpadovej vody. Systém filtrovania s integrovanou funkciou predoplachu, umývací systém s krížovými umývacími ramenami. Aktívne umývanie parou. USB rozhranie. Dvojité opláštenie. Senzor znečistenia čistiaceho síta. Ukazovateľ stavu čistiaceho prostriedku a lesku. Samočistiaci program. Umývačka dodávaná vrátane príslušenstva potrebného na zapojenie a okamžité používanie: privodná a odpadová hadica, napäťový kábel, dávkovač na čistiaci prostriedok a lesk, oplachovacie čerpadlo, odtokové čerpadlo, spätný ventil. Nádrž, podstavec, umývacie ramená, opláštenie vyrobené z nereze, Veľkosť koša od 600 x 760 mm do 700 x 860 mm, Spotreba vody max. 8 l/kôš, Objem nádrže: od 70 l do 100 l. Rozmer presne: 840x945x1984 mm
1	ks	filtračný systém	špeciálne určený pre umývačky riadu, kompletný filter vrátane patróny, prietokomer s displejom zobrazujúcim zostat. kapacitu filtra, s uzatváracím ventilom na vstupe do filtra, Kapacita: od 12 000 l do 12 500 l pri uhličitanovej tvrdosti 10°dH, Rozmer presne: 117x108x421mm.

1	ks	prechodná umývačka riadu	Umývacie a oplachové ramená vyrobené z ušľachtilej nerez ocele. Poklop s manuálnym zdvihom. Hygienické prevedenie umývacej komory bez rúrok a hadíc. Zabudovaný atmosferický bojler s oplachovacím čerpadlom, Elektronický ovládací panel s digitálnym ukazovateľom teploty umývacej / oplachovej vody. autodiagnostický systém pre detekciu závad. Samočistiaci cyklus, hygienické samovypúšťacie umývacie čerpadlo. zabudovaný dávkovač oplachového prostriedku. Príprava pre napojenie na HACCP a Systém kontroly odberového maxima energie a dávkovač umývacieho prostriedku. Dodávané vr. 1 koša na plytké taniere a 1 košíka na príbory, dodávané na výškovo nastaviteľných nohách, Kapacita: od 1300 do 1500 tanierov / hod. Rozmer presne: 746x755x1549mm.
1	ks	filtračný systém	špeciálne určený pre umývačky riadu, kompletný filter vrátane patróny, prietokomer s displejom zobrazujúcim zostat. kapacitu filtra, s uzatváracím ventilom na vstupe do filtra, Kapacita: od 12 000 l do 12 500 l pri uhličitanovej tvrdosti 10°dH, Presný rozmer:117x108x421mm.
1	ks	odsávač pár nástenný	Celonerezový, bez osvetlenia, bez tukových filtrov, bez motora a regulátora otáčok, Rozmer presne:1000x1000x450mm
<b>Množstvo</b>	<b>Merná jednotka</b>	<b>Názov</b>	<b>Požadovaný parameter</b>
<b>Technologický celok - Minútková kuchyňa a grilovanie</b>			
1	ks	chladiaca vitrína na mäso	TEPLOTA: 0 až +4°C, statické chladenie, autoamtické odmrzovanie, zo všetkých strán presklenná, prevedenie na zrenie mäsa, min. 2 háky na mäso, min. 3 sklenené police, objem: od 420 l do 500 l. Rozmer presne: 700x650x1900 mm
1	ks	chladený stôl	Vnútorne a vonkajšie opláštenie dverí, predné a bočné panely vyrobené z nehrdzavejúcej ocele. 1 plné dvere a 2x1 / 2 zásuvky GN1 / 1. Nerezová pracovná doska. vstavaná chladiaca jednotka. Polyuretánová izolačná penová výplň 90mm, digitálny ovládací panel. Automatické odmrzovanie s odparením kondenzátu horúcim plynom. Prevádzková teplota: -2 až + 10 ° C. Výškovo nastaviteľné nohy z nehrdzavejúcej ocele. Rozmery presne: 1245x700x850mm. Ekologické chladivo bez obsahu HCFC a CFC.
1	ks	konvektomat elektrický	Prepojiteľný konvektomat na horúci vzduch, Zariadenie vyrobené z nerezovej ušľachtilej ocele, Integrovaný bezúdržbový systém na odlučovanie tukov bez prídavného tukového filtra. Dynamické prúdenie vzduchu vo varnej komore, varná komora s LED osvetlením. Zariadenie vybavené prevádzkovými režimami: varenie v pare, horúci vzduch a kombinácia horúceho vzduchu a pary s reguláciou vlhkosti, regenerácia, varenie s nízkymi teplotami, varenie s teplotným rozdielom, pasterizácia, regulácia vnútornej teploty pokrmu, schladzovanie, zvlhčovanie s možnosťou nastavenia množstva vody v mililitroch. Teplotný rozsah 30-300 °C. Automatické umývacie programy vrátane rýchleho programu v trvaní max. 15 min., bezfosfátová čistiaca technológia. Ručná navíjacia sprcha. Trojité sklo dverí. Min. 5-bodová vpichová sonda. Systém pre optimalizáciu kombinovanej prípravy pokrmov podľa doby varenia a spotreby energie pri príprave a prevádzke à la carte. Možnosť varenia po zásuvoch, t. j. zariadenie umožňuje variť v rôznych zásuvoch rôzne potraviny, vyhodnotí ich kompatibilitu a navrhne optimálne poradie a čas vkladania. Možnosť nastaviť spoločný cieľový okamih ukončenia varenia potravín v rôznych zásuvoch. Automatické zobrazovanie servisných hlásení a funkcia vlastného testu, integrované rozhranie WLAN bez externej antény a ethernetové rozhranie na pripojenie ku cloudovému sieťovému riešeniu, integrované rozhranie USB. Vráta celonerezového podstavca so zásuvmi na plechy. Kapacita presne: 6xGN1/1, Zariadenie vybavené minimálne jedným 10palcovým farebným displejom TFT s kapacitnou dotykovou obrazovkou. Energetická efektívnosť zariadenia testovaná v súlade s normou platnou na území EÚ, napr. DIN 18873. Rozmer presne: 850x842x754 mm

1	ks	filtračný systém	Filtračný systém na zníženie uhlíčanovej tvrdosti vody a odstránenie pachutí a zápachov. Vyžaduje sa predfiltrácia pomocou filtra na hrubé častice, redukcia uhlíčanovej tvrdosti a filtrácia pomocou aktívneho uhlia. Systém vybavený digitálnym prietokomerom s displejom, prietok od 300 l/hod. do 350 l/hod. Rozmer presny: 184x184x557mm.
1	ks	chladený stôl	Vnútorne a vonkajšie opláštenie dverí, predné a bočné panely vyrobené z nerez ocele. 1 plné dvere a 2x1 / 2 zásuvky GN1 / 1. Nerezová pracovná doska. vstavaná chladiaca jednotka. Polyuretánová izolačná penová výplň 90mm, cyklopentán ako hnací plyn. digitálny ovládací panel. Automatické odmrazovanie s odparením kondenzátu horúcim plynom. Prevádzková teplota: -2 až + 10 ° C. Výškovo nastaviteľné nohy z nerez ocele, Rozmer: 1245x700x850mm, Ekologické chladivo bez obsahu HCFC a CFC.
1	ks	odsávač pár nástenný	Celonerezový, bez osvetlenia, s tukovými filrami, bez motora a regulátora otáčok, rozmer presne: 1100x1400x450mm
1	ks	Šporák	4 stabilizované horáky, samostatné liatinové rošty nad horáky prispôbené aj pre umiestnenie menších nádob. Štartovací plamienok pre každý horák. Horáky vybavené bezpečnostným termostatom pre prípad výpadku prívodu plynu. Horná doska lisovaná z jedného kusu nerez u hrúbke min. 1.5mm. Bočné hrany pravouhlé pre zamedzenie vnikania nečistôt medzi moduly. Príprava pre napojenie na zemný plyn, Rozmer: 800x730x250mm, príkon: od 22,0 kW do 30,0 kW
1	ks	Gril elektrický	Elektrický gril, nerezový rošt, 1/1 modul - 800mm, v prevedení bez podstavby. Integrované napúšťanie vody do vane pod roštom a napojenie na pevný odpad. Bočné strany pravouhlé pre zamedzenie vnikania nečistôt medzi moduly, Horná doska o hrúbke min. 1,5mm vyrobená lisovaním z jedného kusu nerez. Nerezové bočnice pre zamedzenie prskania z grilovacej plochy na vedľajšie zariadenia. Kontrolka zapnutia prístroja. Rozmer presne: 800x730x250mm, príkon: od 7,5 kW do 8,0 kW
1	ks	odsávač pár nástenný	Celonerezový, s osvetlením, s tukovými labyrintovými filrami, bez motora, bez regulátora otáčok, Rozmer: 3200x1000x450mm
1	ks	teppanyaki platňa plynová	Nerezové prevedenie, termostatická kontrola teploty, max. teplota min. 260°C, výškovo nastaviteľné nohy z nehrdzavejúcej ocele, dve samostatne ovládané varné zóny, výkon horákov od 5 kW do 6 kW, žliabok na zachytávanie nečistôt odvedený do zbernej nádoby integrovanej v zariadení, Rozmer presne: 1000x720x850mm.
1	ks	chladený stôl	Vnútorne a vonkajšie opláštenie dverí, predné a bočné panely vyrobené z nerez ocele. 1 plné dvere a 2x1 / 2 zásuvky GN1 / 1. Nerezová pracovná doska. vstavaná chladiaca jednotka. Polyuretánová izolačná penová výplň 90mm, cyklopentán ako hnací plyn. digitálny ovládací panel. Automatické odmrazovanie s odparením kondenzátu horúcim plynom. Prevádzková teplota: -2 až + 10 ° C. Výškovo nastaviteľné nohy z nerez ocele, Rozmery: 1245x700x850mm, Ekologické chladivo bez obsahu HCFC a CFC.
6	ks	infralampa udržiavacia	s 250W žiarovkou - biele svetlo, Prevedenie: chrómová alebo čierna, nastaviteľná výška 850 -1700 mm, priemer presne : 240mm

## OPIS DRUHEJ ČASTI PREDMETU ZÁKAZKY:

Množstvo	Merná jednotka	Názov	Požadovaný parameter
<b>Technologický celok – varňa</b>			
1	ks	pracovný stôl s policou	Vyrobené s potravinársky nezávadnej chróm-niklovej ocele, plná polica vo výške 150mm, Možnosť nastavenia

			výšky nôh, Hrúbka pracovnej dosky min.40mm, rozmer presne: 350x900x900mm
1	ks	neutrálny diel so zásuvkou	šírka modulu presne 800mm, celonerezová konštrukcia, bočné hrany pravouhlé pre zamedzenie vnikania nečistôt medzi moduly, vrátane podstavby výšky presne 600mm, Rozmery presne: 800x930x250mm
<b>Množstvo</b>	<b>Merná jednotka</b>	<b>Názov</b>	<b>Požadovaný parameter</b>
<b>Technologický celok - Umývanie stolového riadu a kuchynského riadu</b>			
1	ks	policová zostava roštová	4x roštová polica, bez krytovania, celonerezová, rozmer presne: 1800x500x1700mm
1	ks	pracovný stôl s policou	Vyrobené z potravinársky nezávadnej chróm-niklovej ocele, možnosť nastavenia výšky nôh, rozmer presne: 600x700x900mm
1	ks	celonerezový dres lisovaný	vaňa lisovaná, vyrobené s potravinársky nezávadnej chróm-niklovej ocele , možnosť nastavenia výšky nôh, vrátane tlakovej sprchy so zmiešavacou batériou s otočným ramienkom, rozmer vane: min. 960x510x315mm , Celkový rozmer: min. 1200x700x850mm,
1	ks	výstupný stôl s policou	Vyrobené s potravinársky nezávadnej chróm-niklovej ocele, Možnosť nastavenia výšky nôh, Prelis na vedenie košov, Hrúbka pracovnej dosky min. 30mm, rozmer presne:1100x700x900mm
1	ks	nástenná polica	Celonerezová, Nastaviteľná výška, Rozmer presne: 900x350x350mm
1	ks	umývací stôl nerezový s policou	Vyrobené z potravinársky nezávadnej chróm-niklovej ocele , Možnosť nastavenia výšky nôh , Prelis na vedenie košov, Vrátať tlakovej sprchy so zmiešavacou batériou s otočným ramienkom, 1 x drez min. 450x400x300 na ľavej strane, Spodná polica vo výške min 130mm . celkový presný rozmer: 1600x700x900 mm
1	ks	polica na koše , plná	celonerezová, plná polica, naklonená šikmo, pre uloženie umývacích košov, Rozmer: 1100x500x350mm
2	ks	pracovný stôl s policou	Vyrobené z potravinársky nezávadnej chróm-niklovej ocele , Možnosť nastavenia výšky nôh, Hrúbka plechu min. 1 mm, rozmer presne: 1350x700x900mm
2	ks	stolová polica	celonerezová, plná polica, Rozmer presne: 1350x350x400mm
1	ks	polica na koše	celonerezová, plná polica, naklonená šikmo, pre uloženie umývacích košov. Presný rozmer 1100x550x350mm.
<b>Množstvo</b>	<b>Merná jednotka</b>	<b>Názov</b>	<b>Požadovaný parameter</b>
<b>Technologický celok - Minútková kuchyňa a grilovanie</b>			
1	ks	umývací stôl s nerezovými dverami	Vyrobené z potravinársky nezávadnej chróm-niklovej ocele, Hrúbka pracovnej dosky 40mm, Možnosť nastavenia výšky nôh , Vrátať pákovej batérie profesionálnej, 1 x drez 400x400x300, otváracie dvere pod drezom, plná polica vo výške min. 120mm , rozmer presne:550x700x900mm
1	ks	umývací stôl s posuvnými dverami	Vyrobené s potravinársky nezávadnej chróm-niklovej ocele, Možnosť nastavenia výšky nôh , Vrátať pákovej batérie profesionálnej , 1 x drez na ľavej strane, posuvné dvere, plná polica vo výške min. 150mm, rozmer presne: 1150x700x900mm
1	ks	Neutrálny diel	Neutrálny diel s uzavretým čelným panelom, 1/4 modul - 200mm, bez podstavby, Celonerezová konštrukcia. Vrátať uzavretej podstavby o výške 600mm, Rozmer: 200x730x250mm.

1	ks	pracovný stôl s dvomi policami	Vyrobené z potravinársky nezávadnej chróm-niklovej ocele, možnosť nastavenia výšky nôh, pravé bočné nerezové krytovanie, Hrúbka plechu min. 1 mm, Hrúbka pracovnej dosky min. 40mm, rozmer presne: 400x700x900mm
---	----	--------------------------------	--

## 8. Spoločný slovník obstarávania:

39221000-7	Kuchynské vybavenie
------------	---------------------

**9. Predpokladaná hodnota zákazky v EUR bez DPH:** ide o zákazku, na ktoré sa nevzťahuje pôsobnosť ZVO (výnimiek) a ktoré nie sú viazané na finančný limit, nie je povinnosťou prijímateľa predložiť určenie a výpočet PHZ/ V prípade výnimiek, ktoré sú viazané na finančné limity podlimitných zákaziek a zákaziek s nízkou hodnotou (§ 1 ods. 13 a ods. 14) a zákaziek podľa § 1 ods. 15 ZVO nie je potrebné v osobitnom postupe určovať PHZ, ale rozhodujúce je, aby zmluva (prípadne objednávka), ktorá je uzatvorená s úspešným uchádzačom, bola vo finančnom limite, ktorý je spojený s možnosťou uplatnenia predmetnej výnimky (finančné limity sú uvádzané v EUR bez DPH).

**10. Hlavné podmienky financovania a platobné dojednania:** Projekt je, resp. bude financovaný z rozpočtu dotovanej osoby ako aj z prostriedkov európskej únie.

## 11. Podmienky účasti:

Tohto prieskumu trhu sa môže zúčastniť len ten, kto spĺňa tieto podmienky účasti týkajúce sa osobného postavenia a to:

- je oprávnený dodávať tovar, uskutočňovať stavebné práce alebo poskytovať službu,
- nemá uložený zákaz účasti vo verejnom obstarávaní potvrdený konečným rozhodnutím v Slovenskej republike alebo v štáte sídla, miesta podnikania alebo obvyklého pobytu,

- uvedené verejný obstarávateľ preverí z príslušného registra sám bez povinnosti predložiť takéto výpisy,

c) Uchádzač musí v ponuke predložiť doklady, ktorými preukazuje svoju technickú alebo odbornú spôsobilosť a to zoznamom dodávok tovaru na podobný alebo porovnateľný predmet zákazky za predchádzajúce štyri roky od vyhlásenia tohto prieskumu trhu s uvedením cien, lehôt dodania a odberateľov; dokladom je odberateľom podpísaná referencia s uvedením spokojnosti s plnením predmetu zákazky.

Minimálna požadovaná úroveň štandardov: Uchádzač musí referenciami/zoznamom dodávok tovaru preukázať, že v uvedenom období dodal tovary rovnakého alebo podobného charakteru ako predmet zákazky. Uchádzač predloží referencie/zoznam dodávok tovaru na rovnaký alebo podobný predmet zákazky v súhrnnej výške minimálne 30 000,00,- EUR bez DPH na druhú časť predmetu tejto zákazky a 60000,- EUR bez DPH na prvú časť predmetu tejto zákazky, pričom je na rozhodnutí uchádzača, či požadovaný finančný objem preukáže jednou alebo viacerými zmluvami/objednávkami.

Doklady a dokumenty, ktorými uchádzač preukazuje splnenie podmienky účasti podľa tohto bodu musia byť v ponuke predložené ako scan originálu alebo ako scan ich úradne osvedčenej kópie, pokiaľ nie je určené inak.

V prípade ak uchádzač predkladá/uvádza zmluvu, ktorej realizácia presahuje stanovené obdobie rokov, t.j. dodanie tovarov (zmluvy) začalo pred štyrmi rokmi, alebo nebolo skončené do vyhlásenia tejto súťaže (ďalej aj ako „rozhodné obdobie“), alebo zmluvu, ktorej realizácia začala pred viac ako štyrmi rokmi od vyhlásenia verejného obstarávania, uchádzač v zozname uvedie zvlášť rozpočtový náklad iba za tú časť dodávania tovarov, ktorá bola realizovaná v požadovanom

rozhodnom období. V prípade, ak poskytnutie služby realizoval záujemca ako člen združenia alebo ako subdodávateľ, vyčíslí a započíta iba finančný objem, realizovaný ním samotným.

Uchádzač môže na preukázanie technickej spôsobilosti alebo odbornej spôsobilosti využiť technické a odborné kapacity inej osoby, bez ohľadu na ich právny vzťah. V takomto prípade musí uchádzač verejnému obstarávateľovi preukázať, že pri plnení zmluvy bude skutočne používať kapacity osoby, ktorej spôsobilosť využíva na preukázanie technickej spôsobilosti alebo odbornej spôsobilosti. Skutočnosť podľa druhej vety preukazuje uchádzač písomnou zmluvou uzavretou s osobou, ktorej technickými a odbornými kapacitami mieni preukázať svoju technickú spôsobilosť alebo odbornú spôsobilosť. Z písomnej zmluvy musí vyplývať záväzok osoby, že poskytne svoje kapacity počas celého trvania zmluvného vzťahu. Osoba, ktorej kapacity majú byť použité na preukázanie technickej spôsobilosti alebo odbornej spôsobilosti, musí preukázať splnenie podmienok účasti týkajúce písm. a) a b) tohto bodu výzvy na predkladanie ponúk.

**12. Kritérium/kritériá na vyhodnotenie ponúk a pravidiel ich uplatnenia:** najnižšia cena s DPH, uchádzač preloží svoju cenovú ponuku tak aby bola samostatná ponuka na každú časť zákazky, pričom musí byť jednoznačné na ktorú časť zákazky (a teda prvá alebo druhá časť zákazky), sa tá ktorá ponuka vzťahuje. Uchádzač môže predložiť ponuky iba na jednu časť zákazky alebo na obe časti zákazky ale vždy samostatne., Návrh ceny musí byť v zložení cena bez DPH a cena s DPH.

**13. Lehota na predkladanie ponúk uplynie dňa: do: 20.05.2022, 10,00 hod**

Na ponuku predloženú po uplynutí lehoty na predkladanie ponúk verejný obstarávateľ nebude prihliadať.

**14. Spôsob a miesto na predloženie ponúk:** emailom na emailovú adresu [julius.erneki@gmail.com](mailto:julius.erneki@gmail.com), alebo písomne poštou a adresu SEASHORESTYLE, s.r.o., ČSA 24, 97401 Banská Bystrica s poznámkou, neotvárať súťaž.

**15. Požadovaný obsah ponuky:**

**ponuka musí byť vypracovaná v listinnej podobe, alebo elektronicky v neprepisovateľnom formáte (PDF), čitateľná, v slovenskom jazyku alebo českom jazyku, podpísaná a opatrená pečiatkou uchádzača.**

- **Požadujeme, aby ponuka obsahovala nasledovné doklady a údaje:**

- a. Názov predmetu obstarávania (zákazky),
- b. **Identifikačné údaje uchádzača:** (obchodné meno a sídlo uchádzača, IČO, DIČ, IČ pre daň, telefón, e-mail, bankové spojenie, č. účtu),
- c. **Návrh uchádzača na plnenie kritéria na vyhodnotenie ponúk – akýkoľvek spôsob preukázania cenovej ponuky z ktorého bude zrejmé určiť cenu s DPH a bez DPH, návrh ceny je nutné predložiť za každú časť predmetu zákazky samostatne, viac uvedené v tejto výzve.**
- d. **Doklady na preukázanie splnenie podmienok účasti.**

**16. Vyhodnotenie ponúk:**

Vyhodnotenie ponúk z hľadiska splnenia podmienok účasti a vyhodnotenie ponúk z hľadiska splnenia požiadaviek na predmet zákazky sa uskutoční po vyhodnotení ponúk na základe kritéria na vyhodnotenie ponúk, a to v prípade uchádzača, ktorý sa umiestnil na prvom mieste v poradí. Ak ponuka uchádzača nebude obsahovať všetky náležitosti podľa tejto výzvy, uchádzač bude požadovaný o vysvetlenie alebo doplnenie predložených dokladov.

Ak dôjde k vylúčeniu uchádzača alebo jeho ponuky, vyhodnotí sa následne splnenie podmienok účasti a požiadaviek na predmet zákazky u ďalšieho uchádzača v poradí tak, aby uchádzač umiestnený na prvom mieste v novo zostavenom poradí splňal podmienky účasti a požiadavky na predmet zákazky.

Po vyhodnotení ponúk sa bezodkladne zašle informáciu o vyhodnotení ponúk všetkým uchádzačom elektronicky. Následne sa bude úspešný uchádzač kontaktovať prostredníctvom elektronickej pošty ihneď po vyhodnotení. S úspešným uchádzačom bude uzatvorená Zmluva.

**17. Jazyk, v ktorom možno predložiť ponuky:**

Štátny jazyk, slovenský jazyk (alebo český jazyk)

**18. Zákazka sa týka projektu / programu financovaného z fondov EÚ:**

ÁNO – Operačný program: 311000 - Operačný program Integrovaná infraštruktúra Žiadateľ: AGROSEV, spol. s r.o., Názov projektu: Inovácia sortimentu jedál a rozšírenie ponúkaných služieb prostredníctvom vybudovania kuchyne, Kód výzvy: OPII-MH/DP/2020/11.3-30 Kód žiadosti o NFP: NFP313030BBL9

**19. Zákazka sa nedelí na ANO, dve časti, ponuku je nutné dať samostatne na každú časť, uchádzať môže dať iba ponuku na jednu časť alebo aj obe časti, ale vždy za každú časť samostatne.**

**20. Variantné riešenie sa nepripúšťa**

**21. Dátum zaslania výzvy na predkladanie ponúk: 04.05.2022**

---

**Príloha: návrh na plnenie kritérií, návrh zmluvy**