



О Б Я В Л Е Н И Е

За участие в конкурс по оферти за

“Доставка и монтаж на професионално хладилно оборудване ”

“АЕЦ Козлодуй” ЕАД на основание чл.2, ал.1, т.2 от НВМОП кани всички заинтересовани да подадат оферти за участие в конкурс по оферти за възлагане на обществена поръчка при следните условия:

1.	Технически характеристики:	Съгласно : Спецификация – Приложение №1 по обособени позиции
2.	Количество или обем:	Спецификация – Приложение №1 по обособени позиции
3.	Срок на доставка:	До 20 работни дни от датата на възлагане на поръчката
4.	Гаранционен срок	Не по-малко от 24 месеца след въвеждане в експлоатация и срок за отстраняване на възникналия през гаранционния период повреди – до 5 работни дни..
5.	Условие на доставка:	DDP АЕЦ Козлодуй
6.	Предлагана цена:	Участникът посочва единична цена за брой за всяка обособена позиция от спецификация Приложение №1 и цена за доставка и монтаж , обща цена за изпълнение на поръчката, която включва всички разходи за доставка и монтаж до посоченото от Възложителя място, опаковка, транспорт, такси и други дължими суми, но не включва ДДС.
7.	Начин на плащане:	Възложителят заплаща цената чрез банков превод в срок до 15 работни дни от датата на двустранно подписан протокол за успешно извършен монтаж и пуск на хладилното оборудване срещу представени оригинална фактура, декларация за съответствие, декларация произход и производство , гаранционни карти за всеки артикул от ТС по отделно, приемо-предавателен протокол и протокол за извършен входящ контрол без забележки.
8.	Документи, съпровождащи стоката и необходими за провеждане на входящ контрол	Съпроводителната документация на експедираната стока за всяка отделна партида трябва да съдържа: <ul style="list-style-type: none">• Оригинална данъчна фактура;• Инструкция за експлоатация на български език;• Технически паспорт за хладилното оборудване;• Декларация за съответствие;• Декларация произход и производство;• Гаранционна карта оригинал за всеки артикул от ТС по отделно;• Сертификат СЕ
9.	Срок на валидност на офертата	Минимум 90 календарни дни
10.	Критерий за оценка на офертите	Съгласно стандартизирана методика, която може да намерите на адрес : www.kznpp.org /Актуално/ <u>Обществени поръчки.</u>
11.	Съдържание на офертата:	Всеки участник представя оферта, която трябва да съдържа: <ul style="list-style-type: none">- Наименование на Участника, съгласно регистрацията му;- Подробно описание на предлаганата стока съгласно, спецификация Приложение №1.- Информация по всички горепосочени условия за доставка (техническа спецификация, срок на доставка, гаранционен срок,

		<p>условие на доставка, предлагана цена, начин на плащане, валидност на офертата, списък на документи, които ще съпровождат доставката) и копие на документите с гриф подпис вярно с оригинала, както следва : инструкция за експлоатация на български език, технически паспорт, декларация за съответствие, декларация за произход, сертификат СЕ и документ даващ информация за фирмата, която ще поддържа гаранционния сервиз на оборудването по време на гаранционния период.</p> <p>- 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 удостоверения за актуално състояние. Чуждестранните юридически лица прилагат еквивалентен документ на съдебен или административен орган от държавата, в която са установени;</p> <p>- Точен адрес и лице за контакт, телефон, факс, e-mail, интернет адрес (ако има);</p> <p>- Банкови реквизити, IBAN</p> <p>- ИН по ДДС или изричен запис, че няма регистрация по ЗДДС;</p>
12	Място и начин на представяне на офертата:	<p>Лично, чрез препоръчана поща или чрез куриер на адрес: “АЕЦ Козлодуй” ЕАД Централно Деловодство в запечатан плик с надпис “За конкурс по оферти № 20433 с предмет “Доставка и монтаж на професионално хладилно оборудване ” и име, адрес и телефон на участника и лице за контакт.</p>
13	Срок за представяне на офертите:	до 16:00 ч. на 07/ 10/2011 г.
14	Лице за контакт и допълнителна информация	<p>Цветелина Ангелова Йотова Специалист „Маркетинг ” тел: +359 973 7 21 02 факс: +359 973 7 60 27 email: cyotova@npp.bg</p>

В Очакване на Вашето предложение,

ДИРЕКТОР

ДИРЕКЦИЯ “ИКОНОМИКА И ФИНАНСИ”

СИЙКА ПЕНКОВА

**Техническа спецификация
на хладилно оборудване за Ресторант "Истър", Бар "УТЦ", Стол 1, Стол 2 и Магазин 2**

№	Наименование	Технически характеристики	М. Едe-ница	К-во	Др. изисквания	Обект
ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ I - Хладилни шкафовe и камери						
1	Хладилник за подпотов монтаж	среднотемпературен 137 l., с размери 501/620/850mm, 0,4 kW, 220V-50Hz.	Бр.	1	корпус и вътрешност от неръждаема стомана, пожароустойчив, материалът да е разрешен за ползване при съхранение на храни, да е оборудван с контролно-измервателни прибори за контрол на поддържаните параметри.	ресторант "Истър"
2	Хладилник	среднотемпературен 137 l., с размери 501/620/850mm, 0,4kW, 220V-50Hz.	Бр.	1	корпус и вътрешност от неръждаема стомана, пожароустойчив, материалът да е разрешен за ползване при съхранение на храни, да е оборудван с контролно-измервателни прибори за контрол на поддържаните параметри.	ресторант "Истър"
3	Фризер за подпотов монтаж	нискотемпературен 98 l., с размери 554/620/850mm, 0,4 kW, 220V-50Hz.	Бр.	1	корпус и вътрешност от неръждаема стомана, пожароустойчив, материалът да е разрешен за ползване при съхранение на храни, да е оборудван с контролно-измервателни прибори за контрол на поддържаните параметри.	ресторант "Истър"

4	Хладилна камера, сглобяема	среднотемпературна, хладилен агрегат, захранване променлив ток трифазен, номинално напрежение 380 V (400V) -50Hz, изпарител, наблюдателно стъкло, магнет винтил, ТРВ с дюза, филтър дехидратор, ел. контролер, пресостат, полиуретанов панел- $\delta 80 \sim 10 \text{m}^3$, антибактериални лисни, полиуретанова врата с нагревател.	Бр.	1	да е оборудвана с контролно-измервателни прибори за контрол на поддържаните параметри, под с рифелова ламарина 1,5mm.	Стол ЕП2
5	Шкаф хладилен	среднотемпературен с една голяма врата, 670 l., с размери 720/825/2100mm, 0,718 kW, 220V-50Hz.	Бр.	6	корпус и вътрешност от неръждаема стомана, пожароустойчив, материалът да е разрешен за ползване при производство на храни, да е оборудван с контролно-измервателни прибори за контрол на поддържаните параметри	ресторант "Истър"
6	Шкаф хладилен	среднотемпературен с две големи врати, 1410 l., с размери 1480/830/2010mm, 0,65kW, 220V-50Hz.	Бр.	1	корпус и вътрешност от неръждаема стомана, пожароустойчив, материалът да е разрешен за ползване при производство на храни, да е оборудван с контролно-измервателни прибори за контрол на поддържаните параметри	магазин ЕП2
7	Шкаф хладилен	нискотемпературен с една голяма врата, 670 l., с размери 720/825/2100mm, 0,801kW, 220V-50Hz.	Бр.	1	корпус и вътрешност от неръждаема стомана, пожароустойчив, материалът да е разрешен за ползване при производство на храни, да е оборудван с контролно-измервателни прибори за контрол на поддържаните параметри	ресторант "Истър"

8	Хладилна витрина вертикална	среднотемпературна с една врата, 250 l.	Бр.	1	материалът да е разрешен за ползване при съхранение на храни, да е оборудван с контролно-измервателни прибори за контрол на поддържаните параметри, обезопасено стъкло на вратата, вътрешно осветление	гардероб ЕП1
9	Хладилна витрина вертикална	среднотемпературна с една врата, 250 l.	Бр.	1	материалът да е разрешен за ползване при съхранение на храни, да е оборудван с контролно-измервателни прибори за контрол на поддържаните параметри, обезопасено стъкло на вратата, вътрешно осветление	гардероб ЕП2

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ II - Хладилни маси

1	Хладилна работна маса с работен плот	среднотемпературна, с две врати GN , десен мотор 270 l., с размери 1345/700/870mm, 0,427kW, 220V-50Hz, с автоматично размразяване и изпаряване на конденза.	Бр.	1	корпус и вътрешност от неръждаема стомана, пожароустойчива, материалът да е разрешен за ползване при съхранение на храни, да е оборудвана с контролно-измервателни прибори за контрол на поддържаните параметри.	ресторант "Истър"
2	Хладилна работна маса с работен плот	среднотемпературна, с три врати GN и мивка, десен мотор, 425 l., за топла кухня и р-ри 1790/700/870mm, 0,427kW, 220V-50Hz.	Бр.	1	корпус и вътрешност от неръждаема стомана, пожароустойчива, материалът да е разрешен за ползване при съхранение на храни, да е оборудвана с контролно-измервателни прибори за контрол на поддържаните параметри.	ресторант "Истър"

3	Хладилна работна маса с работен плот	среднотемпературна, с три врати GN и мивка, десен мотор, 425 l., с размери 1790/700/870mm, 0,427kW, 220V-50Hz, с автоматично размразяване и изпаряване на конденза.	Бр.	2	корпус и вътрешност от неръждаема стомана, пожароустойчива, материалът да е разрешен за ползване при съхранение на храни, да е оборудвана с контролно-измервателни прибори за контрол на поддържаните параметри.	ресторант "Истър"
4	Хладилна работна маса с работен плот	среднотемпературна, с три врати GN, десен мотор, 425 l., с размери 1800/700/860mm, 0,427kW, 220V-50Hz, с автоматично размразяване и изпаряване на конденза.	Бр.	1	корпус и вътрешност от неръждаема стомана, пожароустойчива, материалът да е разрешен за ползване при съхранение на храни, да е оборудвана с контролно-измервателни прибори за контрол на поддържаните параметри.	бар "УТЦ"