



OPĆA BOLNICA VIROVITICA

Ljudevita Gaja 21, 33000 Virovitica
tel. (033) 747 444; fax. 725 323; ravnatelj@bolnica-virovitica.hr
Matični broj: 0648191, OIB: 82844035780
IBAN: HR3923600001101258128 Zagrebačka banka
Ravnatelj Dinko Blažević, dipl.oec.

Klasa: 510-03/24-01/2396
Ur.broj: 2189-43-06/20-24-2
Virovitica, 20. lipanj 2024.

Na temelju članka 15. stavka 2. Zakona o javnoj nabavi (Narodne novine broj 120/16.) i članka 5. Pravilnika za provedbu nabave roba, usluga i radova na koju se ne primjenjuje Zakon o javnoj nabavi, Klasa: 510-03/21-01/4987, Ur.broj: 2189-43-06/2-21-11 od 21. prosinca 2021. godine s Izmjenama Klasa: 510-03/22-01/1460, Ur.broj: 2189-43-02/1-9 od 27. travnja 2022. (u daljnjem tekstu Pravilnik) Opća bolnica Virovitica (naručitelj) objavljuje sljedeći

POZIV ZA DOSTAVU PONUDE

- Predmet nabave: **Pećnica električna parno-konvekcijnska s automatskim filterom za omekšavanje vode za potrebe Odjela za dijetetiku i prehranu - 1 komad**
Predmet nabave nije podijeljen na grupe
- Evidencijski broj nabave: 56/24.
- Procijenjena vrijednost predmeta nabave: 9.600,00 € (bez PDV-a)
Planirana vrijednost nabave: 12.000,00 € (s PDV-om)
- Mjesto izvršenja: Opća bolnica Virovitica, Virovitica, Ljudevita Gaja 2, Odjel dijetetike i prehrane
- Rok isporuke: 30 dana
- Rok, način i uvjeti plaćanja: Plaćanje na temelju ispostavljenog elektroničkog računa. Naručitelj ne odobrava predujam te ne daje nikakva osiguranja plaćanja.
- Način određivanja cijene ponude: Cijena ponude mora sadržavati sve zavisne troškove fco Opća bolnica Virovitica te eventualno ponudeni popust, bez poreza na dodanu vrijednost koji se iskazuje zasebno iza cijene ponude u ponudbenom listu.
Cijena ponude piše se brojkama.
- Kriterij za odabir ponude: Kriterij za odabir najpovoljnije ponude je najniža cijena valjane ponude za predmet nabave.
- Jezik i pismo za izradu ponude: Ponuda se izrađuje na hrvatskom jeziku i latiničnim pismom.
- Rok valjanosti ponude: Rok valjanosti ponude je minimalno 60 dana od dana roka za dostavu ponuda. Naručitelj može zatražiti od ponuditelja produžetak roka valjanosti ponude.
- Način izrade ponude:
Ponuda se izrađuje na način da čini cjelinu.
Ponuda se uvezuje na način da se onemogućí naknadno vađenje ili umetanje listova (npr. jamstvenikom čija su oba kraja na posljednjoj strani pričvršćena naljepnicom i utisnutim žigom).
Stranice ponude se označavaju brojem na način da je vidljiv redni broj stranice i ukupan broj stranica ponude (npr. 1/10, 2/10,...). Ponude se pišu neizbrisivom tintom. Ispravci u ponudi moraju biti izrađeni na način da su vidljivi. Ispravci moraju uz navod datuma ispravka biti potvrđeni potpisom ponuditelja.
- Rok za dostavu ponude: **8. srpanj 2024. godine do 8:00 sati** na adresu Opća bolnica Virovitica, Virovitica, Ljudevita Gaja 21 preporučenom poštom ili osobnom dostavom.
- Ponuda se dostavlja u zatvorenoj omotnici na kojoj mora biti naznačeno:
 - naziv i adresa ponuditelja
 - naziv i adresa naručitelja
 - naziv predmeta nabave na koji se ponuda odnosi – **Pećnica električno-parno konvekcijnska**
 - naznaka „ne otvaraj“

– Provjera sposobnosti: U svrhu utvrđivanja sposobnosti za obavljanje profesionalne djelatnosti naručitelj će izvršiti provjeru upisa djelatnosti predmeta nabave ponuditelja u sudski, obrtni, strukovni ili drugi odgovarajući registar države sjedišta ponuditelja izravnim pristupom elektroničkim sredstvima komunikacije javno dostupnoj besplatnoj nacionalnoj bazi podataka

– Razlozi za isključenje: Naručitelj će isključiti iz postupka jednostavne nabave ponuditelja ako nije ispunio obvezu plaćanja dospjelih poreznih obveza i obveza za mirovinsko i zdravstveno osiguranje, osim ako mu prema posebnom zakonu plaćanje tih obveza nije dopušteno ili je odobrena odgoda plaćanja (primjerice u postupku predstečajne nagodbe).

U svrhu nepostojanja razloga za isključenje, ponuditelj je dužan u ponudi dostaviti potvrdu Porezne uprave o stanju duga ili jednakovrijedni dokument nadležnog tijela države sjedišta ponuditelja, ne starije od 60 dana.

– Ponuditelj je obavezan minimalno dostaviti:

- popunjeni i ovjereni Ponudbeni list
- popunjeni i ovjereni Troškovnik
- dokaz o plaćenim dospjelim poreznim obvezama i obvezama za mirovinsko i zdravstveno osiguranje

S poštovanjem,

Ravnatelj
Opće bolnice Virovitica
Dinko Blažević, dipl.oec.



Privitak:

- Ponudbeni list
- Troškovnik

Naručitelj:
OPĆA BOLNICA VIROVITICA
Ljudevita Gaja 21
33000 Virovitica

PONUDBENI LIST
za nabavu pećnice električne parno-konvekcijske s automatskim filterom za omekšavanje vode
za potrebe Odjela za dijetetiku i prehranu - 1 komad

1. Naziv i sjedište ponuditelja _____
- adresa _____
- OIB _____
- broj računa (IBAN) _____
- ponuditelj je u sustavu poreza na dodanu vrijednost (zaokružiti): DA NE
- adresa za dostavu pošte _____
- adresa e-pošte _____
- kontakt osoba ponuditelja _____
- broj telefona _____ broj faksa _____
- ime, prezime i funkcija osobe ovlaštene za potpisivanje ugovora _____

2. Broj ponude _____

3. Cijena ponude bez poreza na dodanu vrijednost _____ €

4. Iznos poreza na dodanu vrijednost _____ €

5. Cijena ponude s porezom na dodanu vrijednost _____ €

6. Rok plaćanja _____

Ponuditelj koji nije u sustavu poreza na dodanu vrijednost ili je predmet nabave oslobođen poreza na dodanu vrijednost, pod točkom 5. upisuje istu cijenu navedenu pod točkom 3., a mjesto pod točkom 4. ostaje prazno

6. Rok valjanosti ponude (u danima, ne kraći od 60 dana od krajnjeg roka za dostavu ponuda) _____

Datum _____

MP

(ovlaštena/odgovorna osoba ponuditelja)

Naručitelj: **OPĆA BOLNICA VIROVITICA**

Ljudevita Gaja 21

33000 Virovitica

TROŠKOVNIK

Red br.	Naziv i opis predmeta nabave	Potvrda tražene karakteristike, stranica priloga	ZADOVOLJAVA da/ne
Pećnica električna parno-konvekcijska s automatskim filterom za omekšavanje vode za potrebe Odjela za dijetetiku i prehranu - 1 komad			
1. Električna parno konvekcijska pećnica			
1.	Interaktivni sustav kuhanja, automatski sustav kuhanja koji uključuje njihovu povijest, sastojke, dodatke za kuhanje, postupak, program automatskog kuhanja i prezentacija s fotografijom		
2.	Tri načina kuhanja: konvekcija od 30°C do 300°C, parna od 30°C do 130°C, kombinirana konvekcija + para od 30°C do 300°C, s trenutnim kuhanjem		
3.	Predgrijavanje na 320°C		
4.	Programirani način rada		
5.	Mogućnost kuhanja različitih namirnica istovremeno s različitim vremenima kuhanja		
6.	Autoklima, automatski sustav za mjerenje i upravljanje vlažnosti u komori za kuhanje		
7.	Automatski sustav za brzo odvlaživanje komore za kuhanje		
8.	Noćno kuhanje na niskim temperaturama i naknadno držanje sa sazrijevanjem mesa uz minimalan gubitak težine		
9.	Virtualni pomoćnik		
10.	Kontinuirano praćenje HACCP-a uz mogućnost daljinskog praćenja		
11.	Zaslon koji se može konfigurirati na temelju korisnikovih potreba, unapređujući najčešće korištene programe		
12.	Zaslon u boji, veličine min. 10" (LCD, visoke razlučivosti, kapacitivni, na dodir)		
12.	Brzo hlađenje ventilatora komore za kuhanje		
13.	Zvučna i vizulna signalizacija tijekom različitih faza kuhanja		
14.	Automatsko okretanje ventilatora		
15.	Automatska paralelna kontrola temperature odjeljka i jezgre		
16.	Automatski regulirana kondenzacija pare, Mogućnost odabira min. 6 brzina ventilatora		
17.	LED osvjetljenje komore za kuhanje male potrošnje		
18.	Inteligentni energetski sustav: na temelju količine i vrste proizvoda optimizira i kontrolira izlaznu energiju, održavajući najbolju temperaturu kuhanja i izbjegavajući fluktuacije		
19.	Sustav za uštedu potrošnje vode		
20.	Komora za kuhanje od nehrđajućeg čelika 18/10, debljine 1 mm sa zaobljenim rubovima za najbolji protok zraka i lakše čišćenje		
21.	Vrata sa dvostrukim kaljenim staklom s zračnom komorom i unutarnjim staklom koje reflektira toplinu za manje toplinsko zračenje prema korisniku i veću učinkovitost		
22.	Sustav grijanja komore za kuhanje s oklopljenim grijaćim elementima od nehrđajućeg čelika		
23.	Sustav za stvaranje pare u komori za kuhanje s ubrizgavanjem vode izravno u ventilator		
24.	Sustav za čišćenje parom		
25.	Sustav za uklanjanje kamenca koji sprječava stvaranje i nakupljanje kamenca u generatoru pare		
26.	Sustav upravljanja pranjem koji omogućuje planiranje programa pranja na temelju kombinirane upotrebe, sa min. 7 programa automatskog pranja		
27.	Ugrađeni tuš sa slavinom		
28.	WiFi i USB veza		
29.	Broj obroka: 30/80-54/90		
30.	El. snaga oko 11,6 kW, potrošnja oko 18 A		
31.	Težina oko 120 kg		
32.	Dimenzije oko 852x797x775 mm		
2. Postolje s vodilicama			
33.	Kapacitet 7x1/1 GN		
34.	Razmak između vodilica 55 mm		
35.	Dimenzije 850x730x670 mm		

3. Automatski filter za omekšavanje vode			
36.	Automatski vremenski omekšivač vode		
37.	Količina ionske mase 4 lit		
38.	Protok 160-200 L/h		
39.	Kapacitete: 1,6 m3 vode pri tvrdoći 10 dH		
40.	Regeneracija ionske mase pomoću tabletirane soli, utrošak soli max 0,96 kg/regen.		
41.	Napajanje: s transformatorom 12/230 V, 50 Hz, 6 W, IP 23		
42.	Dimenzije: 240x440x420		
CIJENA BEZ POREZA NA DODANU VRIJEDNOST (EUR)			
PDV (EUR)			
UKUPNA CIJENA BEZ POREZA NA DODANU VRIJEDNOST (EUR)			
UKUPNA CIJENA S POREZOM NA DODANU VRIJEDNOST (EUR)			

Datum _____

MP

(ovlaštena/odgovorna osoba ponuditelja)