

UAB "ART GLACIO"

Įmonės kodas 303131399; adresas: Pilviškių g. 48, Vilkaviškis 70150, tel. +37069829759, el. paštas: info@artglacio.lt, PVM kodas LT100008019714, <http://www.artglacio.lt/>

KONKURSO SĄLYGOS

Pirkimo objektas: Ledų gamybos įranga (1 kompl.)

2019-11-26

TURINYS

1. BENDROSIOS NUOSTATOS	2
2. PIRKIMO OBJEKTAS	2
3. TIEKĖJŲ KVALIFIKACIJOS REIKALAVIMAI	2
4. PASIŪLYMŲ RENGIMAS, PATEIKIMAS, KEITIMAS	4
5. KONKURSO SĄLYGŲ PAAIŠKINIMAS IR PATIKSLINIMAS	5
6. PASIŪLYMŲ NAGRINĖJIMAS IR VERTINIMAS	5
7. PASIŪLYMŲ ATMETIMO PRIEŽASTYS	6
8. DERYBOS	6
9. SPRENDIMAS DĖL LAIMĖTOJO NUSTATYMO	7
10. PIRKIMO SUTARTIES SĄLYGOS	7
11. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS	8
12. PRIEDAI	8
12.1 Techninė specifikacija;.....	8
12.2 Pasiūlymo forma.....	8

1. BENDROSIOS NUOSTATOS

1.1 UAB "Art Glacio" (toliau vadinama – Pirkėjas) įgyvendindama projektą „UAB "Art Glacio" gamybos modernizavimas ir gamybinių pajėgumų didinimas“ (Nr. 03.3.1-LVPA-K-850-01-0136), bendrai finansuojamą Europos Sąjungos struktūrinių fondų ir Lietuvos Respublikos lėšomis numato įsigyti: **ledų gamybos įrangą (1 kompl.)**.

1.2 Vartojamos pagrindinės sąvokos, apibrėžtos Projektų finansavimo ir administravimo taisyklėse, patvirtintose Lietuvos Respublikos finansų ministro 2014 m. spalio 8 d. įsakymu Nr. 1K-316 (toliau – Taisyklės).

1.3 Pirkimas vykdomas vadovaujantis Taisyklėmis, Lietuvos Respublikos civiliniu kodeksu (toliau – Civilinis kodeksas), kitais teisės aktais bei konkurso sąlygomis (toliau – konkurso sąlygos).

1.4 Skelbimas apie pirkimą paskelbtas Europos Sąjungos fondų investicijų svetainėje www.esinvesticijos.lt.

1.5 Pirkimas atliekamas konkurso būdu laikantis lygiateisiškumo, nediskriminavimo, abipusio pripažinimo, proporcingumo, skaidrumo principų.

1.6 Konkursui neįvykus dėl to, kad nebuvo gauta nė vieno pirkėjo nustatytus reikalavimus atitinkančio tiekėjo pasiūlymo, pirkėjas pasilieka teisę pakartotinį pirkimą vykdyti Taisyklių 461.1 punkte nustatyta tvarka.

1.7 Pirkėjo įgaliotas asmuo palaikyti tiesioginį ryšį su tiekėjais ir gauti iš jų su pirkimo procedūromis susijusius pranešimus: Technologinės įrangos eksploatavimo inžinierius Marius Dominauskas, tel: +370 615 66015, el.p. Marius@artglacio.lt, adresas, kur turi būti siunčiami pranešimai: Pilviškių g. 48, Vilkaviškis 70150.

1.8 Tiekėjai, norintys el. paštu gauti pasiūlymo formą docx formatu ir patalpų planą dwg formatu, turi el. paštu Marius@artglacio.lt pateikti prašymą, kuriame privalo būti nurodyti visi tiekėjo rekvizitai ir pirkimo objekto pavadinimas, kad Pirkėjas galėtų pirkimo procedūrų metu teikti su šiuo pirkimu susijusią dokumentaciją, paaiškinimus, patikslinimus bei kitą informaciją tiekėjams.

2. PIRKIMO OBJEKTAS

2.1. Perkama ledų gamybos įranga (1 kompl.), kurios savybės nustatytos pateiktoje techninėje specifikacijoje (konkursų sąlygų 1 priede).

2.2. Jei techninėje specifikacijoje apibūdinant pirkimo objektą nurodytas konkretus modelis ar šaltinis, konkretus procesas ar prekės ženklas, patentas, tipai, konkreti kilmė ar gamyba, laikyti, kad priimtini ir savo savybėmis lygiaverčiai objektai.

2.3. Šis pirkimas į dalis neskirstomas, todėl pasiūlymas turi būti pateiktas visam nurodytam prekių kiekiui.

2.4. Prekės turi būti pristatytos ir paruoštos naudoti iki **2020 m. gruodžio 20 d.** Terminas gali būti pratęstas šalių susitarimu, esant objektyvioms priežastims, tačiau ne ilgiau nei iki projekto įgyvendinimo pabaigos datos (2021-02-28).

2.5. Parengimas naudoti apima: įrangos montavimą, instaliavimą, paleidimą, bandymus, darbuotojų apmokymą eksploatuoti įrangą.

2.6. Prekių pristatymo vieta – Pilviškių g. 48, Vilkaviškis.

3. TIEKĖJŲ KVALIFIKACIJOS REIKALAVIMAI

3.1 Tiekėjas, dalyvaujantis pirkime, turi atitikti šiuos minimalius kvalifikacijos reikalavimus:

3.1.1. Bendrieji tiekėjų kvalifikacijos reikalavimai

Eil. Nr.	Kvalifikacijos reikalavimai	Kvalifikacijos reikalavimų reikšmė	Kvalifikacijos reikalavimus įrodantys dokumentai
3.1.1.1	Tiekėjas nėra bankrutavęs, likviduojamas, su kreditoriais sudaręs taikos sutarties, sustabdęs ar apribojęs savo veiklos arba jo padėtis pagal šalies, kurioje jis registruotas, įstatymus nėra tokia pati ar panaši. Jam nėra iškelta restruktūrizavimo, bankroto byla arba nėra vykdomas bankroto procesas ne teismo tvarka, nėra siekiama priverstinio likvidavimo procedūros ar susitarimo su kreditoriais arba jam nėra vykdomos analogiškos procedūros pagal šalies, kurioje jis registruotas, įstatymus.	Tiekėjo, neatitinkančio šio reikalavimo, pasiūlymas atmetamas	Pateikiamas laisvos formos Tiekėjo raštiškas patvirtinimas, kad jis atitinka šiame punkte nurodytą kvalifikacijos reikalavimą arba išrašas iš Juridinių asmenų registro arba atitinkamos kompetentingos institucijos išduotą dokumentą (tinkamai patvirtintą kopiją).

3.1.2. Ekonominės ir finansinės būklės, techninio ir profesinio pajėgumo reikalavimai

Eil. Nr.	Kvalifikacijos reikalavimai	Kvalifikacijos reikalavimų reikšmė	Kvalifikacijos reikalavimus įrodantys dokumentai
3.1.2.1	Tiekėjas per pastaruosius 3 metus arba per laiką nuo jo įregistravimo dienos (jeigu tiekėjas vykdė veiklą trumpiau kaip 3 metus) įvykdė arba vykdo bent 1 (viena) panašaus pobūdžio sutartį, kurios vertė/įvykdytos sutarties dalies vertė ne mažesnė kaip 0,7 pasiūlymo vertės be PVM.	Tiekėjo, neatitinkančio šio reikalavimo, pasiūlymas atmetamas	1. Tiekėjo vadovo ar jo įgalioto asmens pasirašyta (-as) įvykdytos (-ų) ar vykdomos (-ų) sutarties (-čių) sąrašas, nurodant: 1.1. užsakovą; 1.2. sutarties vertę/įvykdytos sutarties dalies vertę; 1.3. sudarymo ir/arba įvykdymo datas; 1.4. kontaktinį asmenį.

3.2. Jei bendrą pasiūlymą pateikia ūkio subjektų grupė, šių konkurso sąlygų 3.1.1.1. punkte nustatytą kvalifikacijos reikalavimą turi atitikti ir pateikti nurodytus dokumentus kiekvienas ūkio subjektų grupės narys atskirai, o šių konkurso sąlygų 3.1.2.1 punkte nustatytą kvalifikacijos reikalavimą turi atitikti ir pateikti nurodytus dokumentus bent vienas ūkio subjektų grupės narys arba visi ūkio subjektų grupės nariai kartu.

3.3. Tiekėjo pasiūlymas atmetamas, jeigu apie nustatytų reikalavimų atitikimą jis pateikė melagingą informaciją, kurią pirkėjas gali įrodyti bet kokiomis teisėtomis priemonėmis.

3.4. Jei pirkimo procedūrose dalyvauja ūkio subjektų grupė, ji pateikia jungtinės veiklos sutartį arba tinkamai patvirtintą jos kopiją. Jungtinės veiklos sutartyje turi būti nurodyti kiekvienos šios sutarties šalies įsipareigojimai vykdant numatomą su pirkėju sudaryti pirkimo sutartį, šių

įsipareigojimų vertės dalis, įeinanti į bendrą pirkimo sutarties vertę. Jungtinės veiklos sutartis turi numatyti solidarią visų šios sutarties šalių atsakomybę už prievolių pirkėjui nevykdymą. Taip pat jungtinės veiklos sutartyje turi būti numatyta, kuris asmuo atstovauja ūkio subjektų grupei (su kuo pirkėjas turėtų bendrauti pasiūlymo vertinimo metu kylančiais klausimais ir teikti su pasiūlymo įvertinimu susijusią informaciją, kuriam partneriui suteikti įgaliojimai pateikti pasiūlymą, jį pasirašyti, sudaryti sutartį).

4. PASIŪLYMŲ RENGIMAS, PATEIKIMAS, KEITIMAS

4.1 Pateikdamas pasiūlymą tiekėjas sutinka su šiomis konkurso sąlygomis ir patvirtina, kad jo pasiūlyme pateikta informacija yra teisinga ir apima viską, ko reikia tinkamam pirkimo sutarties įvykdymui.

4.2 Pasiūlymas turi būti pateikiamas raštu, pasirašytas tiekėjo arba jo įgalioto asmens.

4.3 Tiekėjo pasiūlymas bei kita korespondencija pateikiama lietuvių ir (arba) anglų kalba.

4.4 Tiekėjas kainos pasiūlymą privalo pateikti pagal konkurso sąlygų 2 priede pateiktą formą. Pasiūlymas teikiamas užklijuotame voke. Ant voko turi būti užrašytas *Pirkėjo pavadinimas, adresas, pirkimo pavadinimas, tiekėjo pavadinimas ir adresas*. Ant voko taip pat gali būti užrašas „Neatplėšti iki pasiūlymų pateikimo termino pabaigos“. Vokas su pasiūlymu gražinamas jį atsiuntusiam tiekėjui, jeigu pasiūlymas pateiktas neužklijuotame voke.

4.5 Pasiūlymą sudaro tiekėjo raštu pateiktų dokumentų visuma:

4.5.1. užpildyta pasiūlymo forma, parengta pagal šių pirkimo konkurso sąlygų 2 priedą;

4.5.2. konkurso sąlygose nurodytus minimalius kvalifikacijos reikalavimus pagrindžiantys dokumentai;

4.5.3. jungtinės veiklos sutartis arba tinkamai patvirtinta jos kopija, jei bendrą pasiūlymą teikia ūkio subjektų grupė;

4.5.4. įrangos išdėstymo patalpose planas;

4.5.5. kita konkurso sąlygose prašoma informacija ir (ar) dokumentai.

4.6 Tiekėjas gali pateikti tik vieną pasiūlymą – individualiai arba kaip ūkio subjektų grupės narys. Jei tiekėjas pateikia daugiau kaip vieną pasiūlymą arba ūkio subjektų grupės narys dalyvauja teikiant kelis pasiūlymus, visi tokie pasiūlymai bus atmesti.

4.7 Tiekėjas, pateikdamas pasiūlymą, turi siūlyti visą nurodytą prekių kiekį.

4.8 Tiekėjams nėra leidžiama pateikti alternatyvių pasiūlymų. Tiekėjui pateikus alternatyvų pasiūlymą, jo pasiūlymas ir alternatyvus pasiūlymas (alternatyvūs pasiūlymai) bus atmesti.

4.9 Pasiūlymas turi būti pateiktas iki 2019 m. gruodžio mėn. 9d. 16:00val. (Lietuvos Respublikos laiku) atsiuntus jį paštu, per pasiuntinį ar tiesiogiai atvykus šiuo adresu: UAB "Art Glacio", adresas: Pilviškių g. 48, Vilkaviškis 70150. Tiekėjo prašymu Pirkėjas nedelsdamas pateikia rašytinį patvirtinimą, kad tiekėjo pasiūlymas yra gautas, ir nurodo gavimo dieną, valandą ir minutę.

4.10 Pirkėjas neatsako už pašto vėlavimus ar kitus nenumatytus atvejus, dėl kurių pasiūlymai nebuvo gauti ar gauti pavėluotai. Pavėluotai gauti pasiūlymai neatplėšiami ir gražinami tiekėjui registruotu laišku

4.11 Pasiūlymuose nurodoma prekių kaina pateikiama eurais, turi būti išreikšta ir apskaičiuota taip, kaip nurodyta šių konkurso sąlygų 2 priede. Apskaičiuojant kainą, turi būti atsižvelgta į visą šių konkurso sąlygų 1 priede nurodytą prekių kiekį, kainos sudėtinės dalis, į techninės specifikacijos reikalavimus ir pan. Į prekės kainą turi būti įskaityti visi mokesčiai ir visos tiekėjo išlaidos susijusios su pirkimo objektu (įskaitant įrangos pristatymą, draudimą transportuojant, montavimą, instaliavimą, paleidimą, bandymus, darbuotojų apmokymą eksploatuoti įrangą ir pan.).

4.12 Pasiūlymas turi galioji ne trumpiau nei iki **2020 m. vasario 29 d.** Jeigu pasiūlyme nenurodytas jo galiojimo laikas, laikoma, kad pasiūlymas galioja tiek, kiek numatyta pirkimo dokumentuose.

4.13 Kol nesibaigė pasiūlymų galiojimo laikas, pirkėjas turi teisę prašyti, kad tiekėjai pratęstų jų galiojimą iki konkrečiai nurodyto laiko. Tiekėjas gali atmesti tokį prašymą.

4.14 Nesibaigus pasiūlymų pateikimo terminui Pirkėjas turi teisę jį pratęsti. Apie naują pasiūlymų pateikimo terminą Pirkėjas praneša raštu visiems tiekėjams, gavusiems konkurso sąlygas bei paskelbia apie tai Europos Sąjungos fondų investicijų svetainėje www.esinvesticijos.lt.

4.15 Tiekėjas iki galutinio pasiūlymų pateikimo termino turi teisę pakeisti arba atšaukti savo pasiūlymą. Toks pakeitimas arba pranešimas, kad pasiūlymas atšaukiamas, pripažįstamas galiojančiu, jeigu Pirkėjas jį gauna pateiktą raštu iki pasiūlymų pateikimo termino pabaigos.

5. KONKURSO SĄLYGŲ PAAIŠKINIMAS IR PATIKSLINIMAS

5.1 Pirkėjas atsako į kiekvieną Tiekėjo rašytinį prašymą paaiškinti pirkimo sąlygas, jeigu prašymas gautas ne vėliau kaip prieš 3 darbo dienas iki pirkimo pasiūlymų pateikimo termino pabaigos. Į laiku gautą tiekėjo prašymą paaiškinti konkurso sąlygas pirkėjas atsako ne vėliau kaip per 2 darbo dienas nuo jo gavimo dienos ir ne vėliau kaip likus 2 darbo dienoms iki pasiūlymų pateikimo termino pabaigos. Pirkėjas, atsakydamas tiekėjui, kartu siunčia paaiškinimus ir visiems kitiems tiekėjams, kuriems jis pateikė konkurso sąlygas, bet nenurodo, kuris tiekėjas pateikė prašymą paaiškinti konkurso sąlygas.

5.2 Nesibaigus pasiūlymų pateikimo, bet ne vėliau kaip likus 2 darbo dienoms iki pasiūlymų pateikimo termino pabaigos, Pirkėjas turi teisę savo iniciatyva paaiškinti, patikslinti konkurso sąlygas.

5.3 Jei paskelbus kvietimą dalyvauti pirkime yra keičiama pasiūlymams parengti reikalinga informacija, taip pat kai Tiekėjams teikiami dokumentų paaiškinimai (patikslinimai) (pavyzdžiui, keičiami ir (ar) tikslinami kvalifikacijos reikalavimai), Pirkėjas Taisyklių 458 punkte nustatyta tvarka paskelbia pakeistą kvietimą dalyvauti pirkime.

5.4 Pirkėjas nerengs susitikimų su tiekėjais dėl pirkimo dokumentų paaiškinimų.

5.5 Bet kokia informacija, konkurso sąlygų paaiškinimai, pranešimai ar kitas pirkėjo ir tiekėjo susirašinėjimas yra vykdomas šiame punkte nurodytu adresu paštu, elektroniniu paštu. Tiesioginį ryšį su tiekėjais įgaliotas palaikyti: Technologinės įrangos eksploatavimo inžinierius Marius Dominauskas, tel: +370 615 66015, el.p. Marius@artglacio.lt, adresas, kur turi būti siunčiami pranešimai: Pilviškių g. 48, Vilkaviškis 70150.

6. PASIŪLYMŲ NAGRINĖJIMAS IR VERTINIMAS

6.1 Vokų atplėšimo procedūra vyks 2019 m. gruodžio mėn. 9d. 16val. 10min. (Lietuvos Respublikos laiku), dalyviams nedalyvaujant.

6.2 Pirkėjas užtikrina, kad pateiktuose pasiūlymuose pateiktos kainos nebus sužinotos anksčiau nei pasiūlymų pateikimo terminas, nurodytas Konkurso sąlygų 6.1 punkte.

6.3 Pasiūlymų nagrinėjimo, vertinimo ir palyginimo procedūras atlieka Komisija, tiekėjams ar jų įgaliotiems atstovams nedalyvaujant.

6.4 Komisija nagrinėja:

6.4.1. ar tiekėjai pasiūlymuose pateikė tikslus ir išsamius duomenis apie savo kvalifikaciją ir ar tiekėjo kvalifikacija atitinka minimalius kvalifikacijos reikalavimus;

6.4.2. ar tiekėjai pasiūlyme pateikė visus duomenis, dokumentus ir informaciją, apibrėžtą šiose konkurso sąlygose ir ar pasiūlymas atitinka šiose konkurso sąlygose nustatytus reikalavimus;

6.4.3. ar nebuvo pasiūlytos neįprastai mažos kainos;

6.5 Komisija priima sprendimą dėl kiekvieno pasiūlymą pateikusio tiekėjo minimalių kvalifikacijos duomenų atitikties konkurso sąlygose nustatytiems reikalavimams. Jeigu tiekėjas pateikė netikslus ar neišsamius duomenis apie savo kvalifikaciją, Komisija prašo tiekėją šiuos duomenis papildyti arba paaiškinti per protingą terminą, kuris negali būti trumpesnis nei 3 darbo dienos. Teisę dalyvauti tolesnėse pirkimo procedūrose turi tik tie tiekėjai, kurių kvalifikacijos duomenys atitinka pirkėjo keliamus reikalavimus.

6.6 Iškilus klausimams dėl pasiūlymų turinio ir Komisijai raštu paprašius šiuos duomenis paaiškinti arba patikslinti, tiekėjai privalo per Komisijos nurodytą protingą terminą, kuris negali būti trumpesnis nei 3 darbo dienos, pateikti raštu papildomus paaiškinimus nekeisdami pasiūlymo esmės.

6.7 Jeigu pateiktame pasiūlyme Komisija randa pasiūlyme nurodytos kainos apskaičiavimo klaidų, ji privalo raštu paprašyti tiekėjų per jos nurodytą protingą terminą ištaisyti pasiūlyme pastebėtas aritmetines klaidas, nekeičiant vokų su pasiūlymais atplėšimo posėdžio metu paskelbtos kainos. Taisydamas pasiūlyme nurodytas aritmetines klaidas, tiekėjas neturi teisės atsisakyti kainos sudedamųjų dalių arba papildyti kainą naujomis dalimis.

6.8 Kai pateiktame pasiūlyme nurodoma neįprastai maža kaina, Komisija turi teisę, o ketindama atmesti pasiūlymą – privalo tiekėjo raštu paprašyti per Komisijos nurodytą protingą terminą pateikti neįprastai mažos pasiūlymo kainos pagrindimą, įskaitant ir detalių kainų sudėtinių dalių pagrindimą.

6.9 Pasiūlymuose nurodytos kainos bus vertinamos eurais be PVM.

6.10 Pirkėjo neatmesti pasiūlymai vertinami pagal **mažiausios kainos kriterijų**.

7. PASIŪLYMŲ ATMETIMO PRIEŽASTYS

7.1 Komisija atmeta pasiūlymą, jeigu:

7.1.1. tiekėjas pateikė daugiau nei vieną pasiūlymą (atmetami visi tiekėjo pasiūlymai);

7.1.2. tiekėjas neatitiko minimalių kvalifikacijos reikalavimų, jei jie buvo taikomi;

7.1.3. tiekėjas pasiūlyme pateikė netikslus ar neišsamius duomenis apie savo kvalifikaciją ir, Pirkėjui prašant, nepatikslino jų;

7.1.4. pasiūlymas (jei vykdomos derybos - galutinis pasiūlymas) neatitiko konkurso sąlygose nustatytų reikalavimų (tiekėjo pasiūlyme nurodytas pirkimo objektas neatitinka reikalavimų, nurodytų techninėje specifikacijoje, ir kt.) arba dalyvis, Pirkėjo prašymu, nekeisdamas pasiūlymo esmės, nepaaiškino arba nepatikslino savo pasiūlymo;

7.1.5. tiekėjas per Pirkėjo nurodytą terminą neištaisė aritmetinių klaidų ir (ar) nepaaiškino pasiūlymo;

7.1.6. buvo pasiūlyta neįprastai maža kaina ir tiekėjas Pirkėjo prašymu nepateikė raštiško kainos sudėtinių dalių pagrindimo arba kitaip nepagrindė neįprastai mažos kainos;

7.1.7. tiekėjas pateikė melagingą informaciją, kurią Pirkėjas gali įrodyti bet kokiomis teisėtomis priemonėmis;

7.1.8. tiekėjo, kurio pasiūlymas neatmestas dėl kitų priežasčių, buvo pasiūlyta per didelė, perkančiajai organizacijai nepriimtina pasiūlymo kaina.

7.2 Apie pasiūlymo atmetimą tiekėjas informuojamas per vieną darbo dieną nuo šio sprendimo priėmimo dienos.

8. DERYBOS

8.1 Jei Pirkėjo netenkina pateikti pasiūlymai, Komisijos sprendimu visi šiose konkurso sąlygose nustatytus minimalius reikalavimus atitinkantys tiekėjai gali būti kviečiami deryboms.

8.2 Jei Pirkėją tenkina pateikti pasiūlymai, derybos vykdomos nebus.

8.3 Priėmus sprendimą vykdyti derybas, derybos bus vykdomos su visais tiekėjais, kurių pasiūlymai nebuvo atmesti. Derybos gali būti vykdomos susitikimo metu, telefonu, ar kitomis ryšių priemonėmis (pvz. el. paštu).

8.4 Derybų metu tiekėjams pateikiama ta pati informacija. Derybų rezultatai informinami protokolu, kurie rengiami atskiri kiekvienam tiekėjui.

8.5 Derybos gali būti vykdomos dėl visų perkamų darbų, prekių ar paslaugų charakteristikų, įskaitant kainą, kokybę, komercines sąlygas ir socialinius, aplinkosaugos ir inovacinius aspektus. Nesiderama dėl minimalių reikalavimų, taikomų pirkimo objektui, tiekėjų kvalifikacijai, tiekėjų pasiūlymams, šių pasiūlymų vertinimo kriterijų ir esminių pirkimo sutarties sąlygų.

8.6 Komisija, įvertinusi tiekėjų kvalifikaciją ir pasiūlymus, visiems tiekėjams, kurių pasiūlymai nebuvo atmesti, raštu nurodys derybų vykdymo būdą, datą ir laiką.

8.7 Derybų procedūrų metu Komisija tretiesiems asmenims neatskleidžia jokios iš teikėjo gautos informacijos be jo sutikimo. Derybos vykdomos su kiekvienu tiekėju atskirai, derybos protokoluojamos. Derybų protokolą pasirašo Komisijos pirmininkas ir teikėjo, su kuriuo derėtasi, įgaliotas atstovas. Jei tiekėjas ar jo įgaliotas atstovas neatvyko į derybas, Komisija surašo protokolą, kuriame nurodo apie tiekėjo neatvykimą, ir jį pasirašo visi komisijos nariai.

8.8 Derybų galutiniai pasiūlymai yra šalių pasirašyti derybų protokolai bei pirminiai pasiūlymai, kiek jie nebuvo pakeisti derybų metu arba Pirkėjas derybų metu gali paprašyti tiekėjų pateikti galutinį pasiūlymą per Pirkėjo nustatytą terminą. Galutiniai pasiūlymai vertinami šiose pirkimo sąlygose nustatyta tvarka.

8.9 Baigus derybas ir įvertinus galutinius pasiūlymus patvirtinama galutinė pasiūlymų eilė. Jei tiekėjas neatvyko į derybas, sudarant galutinę konkurso pasiūlymų eilę, vertinamas pirminis neatvykusio tiekėjo pasiūlymas.

9. SPRENDIMAS DĖL LAIMĖTOJO NUSTATYMO

9.1 Išnagrinėjusi, įvertinusi ir palyginusi pateiktus pasiūlymus, Komisija nustato pasiūlymų eilę. Pasiūlymai šioje eilėje surašomi kainos didėjimo tvarka. Jeigu kelių pateiktų pasiūlymų yra vienodos kainos, nustatant pasiūlymų eilę pirmesnis į šią eilę įrašomas tiekėjas, kurio pasiūlymas įregistruotas anksčiausiai.

9.2 Tais atvejais, kai pasiūlymą pateikė tik vienas tiekėjas, pasiūlymų eilė nenustatoma ir jo pasiūlymas laikomas laimėjusiu, jeigu nebuvo atmestas pagal šių konkurso sąlygų nuostatas.

9.3 Mažiausią kainą pasiūlęs tiekėjas yra skelbiamas laimėjusiu konkursą ir jis kviečiamas sudaryti sutartį, nurodant laiką iki kada reikia sudaryti sutartį.

9.4 Jeigu tiekėjas, kurio pasiūlymas pripažintas laimėjusiu, raštu atsisako sudaryti pirkimo sutartį arba iki nurodyto laiko neatvyksta sudaryti pirkimo sutarties, arba atsisako pirkimo sutartį sudaryti pirkimo dokumentuose nustatytais sąlygomis, laikoma, kad jis atsisakė sudaryti pirkimo sutartį. Tuo atveju Komisija siūlo sudaryti pirkimo sutartį tiekėjui, kurio pasiūlymas pagal sudarytą pasiūlymų eilę yra pirmas po tiekėjo, atsisakiusio sudaryti pirkimo sutartį.

10. PIRKIMO SUTARTIES SĄLYGOS

10.1 Prekės turi būti pristatytos ir paruoštos naudoti iki 2020 m. gruodžio 20 d. Terminas gali būti pratęstas šalių susitarimu, esant objektyvioms priežastims, tačiau ne ilgiau nei iki projekto įgyvendinimo pabaigos datos (2021-02-28).

10.2 Atsiskaitymo sąlygos:

10.2.1. iki 30% sutarties vertės išankstinis mokėjimas pagal išankstinę sąskaitą, jei Tiekėjas pateikia Lietuvos Respublikoje ar užsienyje registruoto banko garantiją ar draudimo bendrovės laidavimo raštą Pirkėjo naudai dėl išankstinio mokėjimo sumos. Išankstinis mokėjimas apmokamas per 7 kalendorines dienas (k.d.) nuo garantijos ir išankstinės sąskaitos pateikimo Pirkėjui datos.

10.2.2. iki 60% sutarties vertės tarpinis(-iai) mokėjimas(-ai) per sutartą prekių tiekimo terminą iki jų perdavimo Pirkėjui pagal išankstinę(-es) sąskaitą(-as), jei Tiekėjas pateikia Lietuvos Respublikoje ar užsienyje registruoto banko garantiją ar draudimo bendrovės laidavimo raštą Pirkėjo naudai dėl ne mažesnės nei 35% tarpinio mokėjimo sumos. Tarpinis mokėjimas apmokamas per 7 k.d. nuo garantijos ir išankstinės sąskaitos pateikimo Pirkėjui datos.

10.2.3. Galutinis mokėjimas (ne mažiau kaip 10% sutarties vertės) pagal PVM s.f. per 14 k.d. nuo konkurse perkamų prekių galutinio priėmimo-perdavimo akto pasirašymo.

10.3 Pirkėjas, nustatytu terminu neatsiskaitęs su Tiekėju už Prekes, moka Tiekėjui 0,02% dydžio delspinigius už kiekvieną uždelstą sumokėti dieną nuo uždelstos sumokėti sumos.

10.4 Tiekėjas, nustatytu terminu nepateikęs Pirkėjui Prekių, moka Pirkėjui ne mažiau, kaip 0,02% dydžio delspinigius už kiekvieną uždelstą dieną nuo Sutarties vertės.

10.5 Pirkimo sutartis pasirašoma su laimėjusį pasiūlymą pateikusių tiekėju šiose konkurso sąlygose nustatytomis sąlygomis, vadovaujantis Taisyklėmis ir Civiliniu kodeksu.

10.6 Sudarant pirkimo sutartį, negali būti keičiama laimėjusio tiekėjo galutinio pasiūlymo kaina ir esminės sąlygos, taip pat pirkėjo pirkimo pradžioje nustatytos esminės pirkimo sąlygos, išskyrus šių sąlygų 8 punkte nustatyti atvejai (jei taikoma).

10.7 Pirkimo sutarties įvykdymas gali būti užtikrinamas: *netaikoma*.

10.8 Vykdamas pirkimo sutartį, esminės pirkimo sutarties sąlygos keičiamos nebus, jeigu:

10.8.1. jos pakeičiamos numatant naujas sąlygas, kurios, jeigu būtų nustatytos pirkimo dokumentuose, būtų suteikusios galimybę dalyvauti pirkimo procedūrose kitiems, nei dalyvavo, tiekėjams;

10.8.2. jos pakeičiamos numatant naujas sąlygas, dėl kurių, jeigu jos būtų nustatytos pirkimo dokumentuose, laimėjusiu pasiūlymu galėtų būti pripažintas kito, nei pasirinktas, tiekėjo pasiūlymas;

10.8.3. pirkimo objektas yra pakeičiamas taip, kad į keičiamą pirkimo sutartį įtraukiamos naujos (papildomos) prekės, paslaugos ar darbai;

10.8.4. ekonominė sutarties pusiausvyra pasikeičia asmens, su kuriuo sudaryta sutartis, naudai taip, kaip nebuvo nustatyta pirminės sutarties sąlygose.

10.9 Pirkimo sutartis ar preliminarioji sutartis jos galiojimo laikotarpiu taip pat gali būti keičiama, kai pakeitimu iš esmės nepakeičiamas pirkimo sutarties pobūdis ir bendra atskirų pakeitimų pagal šį punktą vertė neviršija 10 procentų pradinės pirkimo sutarties vertės prekių ar paslaugų pirkimo atveju ir 15 procentų – darbų pirkimo atveju.

11. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

11.1 Tiekėjams pasiūlymų rengimo ir dalyvavimo konkurse išlaidos neatlyginamos.

11.2 Pirkėjas bet kuriuo metu iki pirkimo sutarties sudarymo turi teisę nutraukti pirkimo procedūras, jeigu atsirado aplinkybių, kurių nebuvo galima numatyti. Priėmęs sprendimą nutraukti pirkimo procedūras, pirkėjas ne vėliau kaip per 3 darbo dienas nuo sprendimo priėmimo apie šį sprendimą praneša visiems pasiūlymus pateikusiems tiekėjams, o jeigu pirkimo procedūros nutraukiamos iki galutinio pasiūlymo pateikimo termino, visiems pirkimo sąlygas ir (arba) pirkimų dokumentus įsigijusiems tiekėjams.

11.3 Pirkėjas, ne vėliau kaip per 3 darbo dienas po pirkimo sutarties sudarymo, informuoja raštu visus pasiūlymus pateikusius tiekėjus apie pirkimo sutarties sudarymą, nuroydamas tiekėją su kuriuo sudaryta pirkimo sutartis, bei jo pasiūlytą kainą.

11.4 Informacija, pateikta pasiūlymuose, išskyrus nurodytą konkurso sąlygų 11.3 p., tiekėjams ir tretiesiems asmenims, išskyrus asmenis, administruojančius ir audituojančius ES fondų lėšų naudojimą, neskelbiami.

12. PRIEDAI

12.1 Techninė specifikacija;

12.2 Pasiūlymo forma.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Purchase object: Ice cream production equipment (1 set)

This Technical Specification is an integral part of the Conditions of tender. The technical features of the Goods are understood as the minimum required by the Buyer. Therefore, the Goods must not be inferior to those described in this Technical Specification. The terms and technologies used to describe the goods shall be construed as analogous or equivalent.

Due to the specificity of the terminology, the technical requirements are given in Lithuanian and English.

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

Pirkimo objektas: Ledų gamybos įranga (1 kompl.)

Ši techninė specifikacija yra neatsiejama Konkurso sąlygų dalis. Prekių techninės savybės yra suprantamos kaip minimalios reikalingos Pirkėjui. Todėl Prekės turi būti ne prastesnės nei aprašoma šia Technine specifikacija. Prekėms apibūdinti naudojami terminai ir įvardintos technologijos suprastinos kaip analogiškos arba lygiavertės.

Dėl terminologijos specifiškumo techniniai reikalavimai yra pateikiami lietuvių ir anglų kalbomis.

No.	Technical parameter	The required value of the technical parameter	Techninis parametras	Reikalaujama techninio parametro reikšmė
1.	Year of equipment model introduced to the market	Not earlier than 2015 (2015, 2016, 2017, 2018, 2019 are appropriate)	Įrangos modelio pateikimo į rinką metai	Ne anksčiau nei 2015 (2015, 2016, 2017, 2018, 2019 yra tinkami)
2.	All equipment is new and unused	YES	Visa įranga yra nauja ir nenaudota	TAIP
3.	General hygiene requirements for equipment:	Described below:	Bendri higienos reikalavimai įrangai:	Pateikiami žemiau:
3.1.	Requirements for food contact surfaces:	Stainless steel – 316 The plastic must meet the requirements of EU Regulation 10/2011	Reikalavimai kontaktiniams su maistu paviršiams:	Nerūdijantis plienas – 316 Plastikas turi atitikti ES reglamento 10/2011 reikalavimus.
3.2.	The equipment is adapted for washing and disinfecting with alkaline and acidic detergents	YES	Įranga pritaikyta plauti ir dezinfekuoti šarminiais ir rūgštiniais plovikliais	TAIP
4.	Requirements for construction	Described below:	Konstruacijos reikalavimai:	Detalizuota toliau:
4.1.	Without inaccessible wash areas, has run-offs for washing fluids	YES	geras priėjimas plovimui, su numatytais plovimo skysčių nubėgimais	TAIP
4.2.	If glass is used, it must be resistant to	YES	Jeigu yra stiklo, jis turi būti atsparus	TAP

	breakage (by quality control for safe food requirements).		dūžiui (turi atitikti keliamus kokybinius reikalavimus maisto saugai).	
5.	Equipment production capacity max.	No less than 15000 pcs/h	Įrangos gamybos našumas maksimalus	Ne mažiau kaip 15000 vnt. per val.
6.	Hardening tunnel of product	YES	Produkto grūdinimo (šaldymo) tunelis	TAIP
6.1.	Product temperature after tempering	Not higher than -18°C	Produkto temperatūra po grūdinimo	Ne aukštesnė nei -18°C
6.2.	Due process must fit standard waffle cup (product). Product dimensions: <ul style="list-style-type: none"> - Height 150mm (height of waffle cup filled with ice cream), diameter at bottom of cup 40mm, - diameter at top 63mm, - cup height 78mm (height of empty waffle cup) 	YES	Proceso metu turi tilpti standartinis puodelis, kurio matmenys: <ul style="list-style-type: none"> - aukštis 150mm (vaflinio puodelio užpildyto ledų mase aukštis), - skersmuo puodelio apačioje 40mm, - skersmuo puodelio viršuje 63mm, - puodelio aukštis 78mm (tuščio vaflinio puodelio aukštis). 	TAIP
6.3.	Voltage:	3x380V, 50Hz	Maitinimas	3x380V, 50Hz
6.4.	Freezing tunnel	Described below:	Šaldymo (grūdinimo) tunelis	Pateikiami žemiau:
6.4.1.1.	Sandwich panels with finishing Zn/Zn, galvanized sheet steel	YES	Sandwich plokštės su apdaila Zn / Zn, cinkuotas plieno lakštas	TAIP
6.4.2.	Inspection door with safety handle inside, internal electrical light fittings, safety switch	width – not less than 60cm, height - not less than 160cm	Tikrinimo durys su vidine apsaugine rankena, vidine apšvietimo įranga, apsauginiu jungikliu.	plotis - ne mažiau kaip 60cm, aukštis - ne mažiau kaip 160cm
6.4.3.	Standard prefabricated floor with water resistant	YES	Standartinės surenkamos grindys, nepralaidžios vandeniui	TAIP
6.4.4.	Inside floor is covered by stainless steel AISI 304, with anti-slip top cover.	YES, thickness no less 3mm	Vidinės grindys yra padengtos nerūdijančiu plienu AISI 304, su neslidžiu paviršiumi	TAIP, storis ne mažiau 3mm
6.4.4.1.	Drain for cleaning water sloped to production area	YES	Drenažinis kanalas, skirtą plovimo vandeniui, nukreiptas į gamybos vietą	TAIP
6.4.5.	Inner mechanical robust structure, built completely in stainless steel	YES	Įrangos vidinės įrangos rėmas pagamintas tik iš nerūdijančio plieno	TAIP
6.4.6.	Central pneumatic tension station for the automatic compensation of chain's dilatation. Automatic tension disconnection when machine out of	YES	Centrinė pneumatinė įtempimo sistema, skirta automatiškai kompensuoti grandinės pailgėjimą. Automatinis įtempimo atjungimas, kai	TAIP

	use		įrenginys nenaudojamas	
6.4.7.	Water tight ball bearings, enclosed in support suitable for very low temperatures (up to -40C)	YES	Vandeniui nelaidūs rutuliniai uždenkti guoliai, tinkami labai žemoms (iki – 40C) temperatūroms	TAIP
6.4.8.	Stainless steel lubrication-free chain, carrying the trays. The chain is driven by motor-reducer assembly placed inside tunnel. Electronic control and synchronization via frequency converter	YES. Chain pitch no less than 150mm	Nerūdijančio plieno netepama grandinė, nešanti padėklus. Grandinę varo motoreduktorius, esantis tunelyje. Elektroninis valdymas ir sinchronizavimas per dažnio keitiklį	TAIP. Grandinės žingsnis ne mažiau kaip 150mm
6.4.9.	Adjustable safety brakes and overload control to stop the chain whenever the stress limit is exceeded	YES	Reguliuojamas apsauginis stabdymo ir perkrovos valdymas, siekiant sustabdyti grandinę, kai viršijama įtempio riba	TAIP
6.4.10.	Refrigeration system with CO2 evaporator with fans for the air circulation, all mounted inside the box	YES	Šaldymo sistema su CO2 garintuvu ir su ventiliatoriais oro cirkuliacijai, sumontuoti viduje	TAIP
6.4.11.	Electricity defrosting system	YES	Elektrinė atitirpinimo sistema	TAIP
6.4.12.	Technical data of evaporator	Technical parameters described below:	Garintuvo techniniai duomenys:	Techniniai parametrai pateikiami žemiau:
6.4.12.1	Refrigerating gas	CO2	Šaldymo dujos	CO2
7.	External worktable	1 pc	Išorinis darbastalis	1 vnt.
7.1.	All exterior surfaces and components from stainless steel or stainless materials	YES	Visi išoriniai paviršiai ir komponentai iš nerūdijančio plieno arba nerūdijančių medžiagų	TAIP
7.2.	Open design for easy sanitation and maintenance	YES	Atviras dizainas lengvai sanitarijai ir priežiūrai	TAIP
7.3.	Main electric control panel stainless steel, with fans, built according the international safety regulations	YES, no less than IP54	Pagrindinė elektros spinta iš nerūdijančio plieno su ventiliacija valdymo pultas, pagamintas pagal tarptautines saugos taisykles	TAIP, ne žemiau IP54
7.4.	PLC control unit for synchronization	YES, for synchronization of all parts of the line	PLC valdymo blokas sinchronizacijai	TAIP, visos linijos veikimo sinchronizavimui
7.4.1.	Different products recipes types possible	No less than 50 products recipes	Skirtingi galimai produktų receptų tipai	Ne mažiau 50 produktų receptų
7.4.2.	Alarm and error messages for easy diagnostics, backed by help screens	YES	Pavojaus ir klaidų pranešimai, skirti lengvai diagnozuoti gedimą, rodomi	TAIP

			pagalbos ekranuose	
7.5.	PLC internal modem for internet communication – remote adjustments, parameter settings, diagnostics	YES	PLC vidinis modemas interneto ryšiui - nuotoliniam derinimui, parametru nustatymams, diagnostikai	TAIP
7.6.	Main operator panel with color graphic touch screen	YES	Pagrindinis operatoriaus skydelis su spalvotu grafiniu jutikliniu ekranu	TAIP
7.6.1.	Screens in English or Russian languages	YES	Pranešimai anglų arba rusų kalbomis	TAIP
7.6.2.	From touch screen operator can start, stop and set every working station, detect eventual problems and suggested remedies, memorize working parameters for each product and store them under „recipes“	YES	Nuo jutiklinio ekrano operatorius gali paleisti, sustabdyti ir nustatyti kiekvieną darbo vietą, aptikti galimas problemas ir pasiūlyti priemones, išsaugoti kiekvieno produkto darbo parametrus ir išsaugoti juos „receptuose“	TAIP
7.7.	Secondary functions activated by compressed air or frequency-controlled motors or servomotors and synchronized with the main drive by means of PLC control	YES	Antrinės funkcijos, įjungiamos suspausto oro ar dažnio keitikliais valdomais varikliais ar servo varikliais ir sinchronizuojamos su pagrindine pavara PLC pagalba	TAIP
7.8.	Cleaning and drying device for trays. Consists of following operations:	Described below:	Lėkštelių valymo ir džiovinimo įtaisas. Atliekantis šias operacijas:	Apibūdinama toliau:
7.8.1.	Pre – spraying with clean water	YES	Išankstinis purškimas švariu vandeniu	TAIP
7.8.2.	Rotating brush cleaning. Detergent hopper above brush.	YES	Valymas besisukančiais šepetėiu su virš šepetio montuojamas ploviklio dozatoriais	TAIP
7.8.3.	Tray surface rinsing with clean water	YES	Lėkštelių paviršiaus plovimas švariu vandeniu	TAIP
7.8.4.	Compressed air drying stations	YES	Lėkštelių džiovinimas su suslėgtu oru	TAIP
8.	Accessories for filling products	1 pc	Užpildų dozatorius	1 vnt.
8.1.	Prevention from condensation contact the product	YES	Apsauga nuo kondensato patekimo ant produkto	TAIP
8.2.	Dispenser unit to waffler cup	YES	Dozavimas į vaflinius puodukus	TAIP
8.2.1.	Empty wafers inserted manually	YES	Tušti vafliai įdedami rankiniu būdu	TAIP
8.2.2.	Stations installed:	Described below:	stočių funkcionalumas:	Apibūdinama toliau:
8.2.2.1.	Injection of liquid fillings	YES	Skystų įdarų įterpimas	TAIP

8.2.2.2.	Ice cream mass can be dozed with solid additives (raisins, nuts, chocolate flakes)	YES	Galima dozuoti ledų masę su kietais priedais (razinos, riešutai, šokolado dribsniai)	TAIP
8.2.2.3.	Chocolate spray impregnation unit	YES	Vaflinio puodelio vidaus padengimo purškiamu šokoladu įrenginys	TAIP
8.3.	Liquids filling (“toppink” or similar)/chocolate reservoir	YES	Skystų įdarų („toppink” arba analogas) / šokolado rezervuaras	TAIP
8.3.1.	Double tank, made of stainless steel	YES, not less than 20 liters of one tank	Dvigubas bakas, pagamintas iš nerūdijančio plieno	TAIP, ne mažiau kaip 20 litrų vienas bakas
8.3.1.1.	Tank 1 for liquids filling	YES, heated	Bakas 1 skirtas skystiems įdarams	TAIP, su pašildymu
8.3.1.2.	Tank 2 for chocolate	YES, heated	Bakas 2 skirtas šokoladui	TAIP, su pašildymu
8.3.2.	Temperatures controlled by central PLC	YES	Temperatūras kontroliuoja centrinis PLC	TAIP
8.3.3.	Pumps synchronized with filling unit by central PLC	YES	Centrinis PLC sinchronizuoja įdarų siurblius su dozavimo bloku	TAIP
9.	Product transfer	1 pc, Described below:	Produkto konvejeris	1 vnt. Apibūdinama toliau:
9.1.	The product is automatically removed and transported to the packaging unit without damaging the product	YES	Produktas automatiškai išimamas iš lėkštelių ir transportuojamas iki pakavimo įrenginio, nepažeidžiant produkto	TAIP
9.2.	All these devices manufactured in stainless steel with washing possibility	YES	Visi šie įrenginiai yra pagaminti iš nerūdijančio plieno su plovimo galimybe	TAIP
10.	Automatic wrapping machine	2 pcs	Automatinė pakavimo mašina	2 vnt.
10.1.	Production (max speed)	No less than 7500 pcs/h	maksimalus našumas	Ne mažiau kaip 7500vnt/val.
10.2.	Single lane wrapping machine, “flowpack” style, for cold and/or hot sealing paper, complete with:	Described below:	Vienos juostos vyniojimo mašina, „flowpack“ tipo, skirta šaltam ir (arba) karštam pakavimo popieriui, su:	Apibūdinama toliau:
10.2.1.	Double reel holder	YES	Dvigubos ritės laikiklis	TAIP
10.2.2.	Sealing/cutting jaws, with temperature electronic thermoregulator, for paper sealing and cutting	YES	Sandaravimo / pjovimo peiliai su elektroniniu temperatūros reguliatoriumi, skirti popieriui užklijuoti ir pjaustyti	TAIP
10.3.	Outlet conveyor for wrapped product collection	YES	Tiesus konvejeris supakuotų produktų nuvedimui	TAIP

10.4.	The wrapper works fully synchronized with the tunnel	YES	Pakavimo aparatas veikia visiškai sinchroniškai su tuneliu	TAIP
10.5.	Wrapping material	Polypropylene film and combined packaging Can be all other additional materials also if these named can be used	Pakavimo medžiaga	Polipropilenas ir kombinuota pakuotė Gali būti ir kitos papildomos medžiagos jei šios įvardintos gali būti naudojamos
10.5.1.	Polypropylene film and combined packaging material thickness	No worse than range from 30 to 55 micron.	Polipropileno ir kombinuotos pakuotės medžiagos palaikomas storis	Ne prasčiau kaip režis nuo 30 iki 55 mikronų.
11.	Set of spare parts	YES	Atsarginių dalių komplektas	TAIP
12.	Documentation requirements:	Described below:	Reikalavimai dokumentams:	Pateikiama žemiau:
12.1.	Declaration of quality for food contact surfaces	Lithuanian language	Kokybės atitikties deklaracija kontaktuojantiems su maistu paviršiams	Lietuvių kalba
12.2.	Manuals and preventive maintenance plans	Lithuanian language	Naudojimosi instrukcija ir prevencinės priežiūros, aptarnavimo planai	Lietuvių kalba
12.3.	Work safety compliance with EC requirements	YES	Darbų saugos atitiktis EC reikalavimams	TAIP
13.	Guarantee	No less than 18 months	Garantija	Ne mažiau 18 mėn.
14.	Installation and training of buyer personnel on site	YES	Įrangos montavimas ir personalo apmokymas vietoje	TAIP
15.	All equipment must fit in buyers premises upon drawing provided	Supplier with proposal provide possible plan of layout of equipment in premises	Įranga turi tilpti į patalpas pagal Pirkėjo duotą patalpų brėžinį	Tiekėjas su pasiūlymu pateikia siūlomą įrangos išdėstymą (planą) patalpose

<p>Responsibilities of connection of the engineering networks (Water, Refrigeration, Electricity, Compressed Air) in the building:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The Buyer is responsible for bringing the networks to the location specified by the supplier. - The Supplier is responsible for connections from the specified location including but not limited to valves, fittings, cabinets, etc. 	<p>Inžinerinių tinklų (Vanduo, Šaldymas, Elektra, Suspaustas oras) įrangos pasijungimo pastate atsakomybių ribos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pirkėjas atsakingas už tinklų priedimą iki tiekėjo nurodytos vietos. - Tiekėjas atsakingas už pasijungimus nuo nurodytos vietos įskaitant bet neparibojant sklendėmis, jungiamosiomis dalimis, instaliacinėmis spintomis ir kt.
---	--

PASIŪLYMO FORMA**PASIŪLYMAS****Ledų gamybos įranga (1 kompl.)**

data

Vieta

Tiekėjo pavadinimas	
Tiekėjo adresas	
Už pasiūlymą atsakingo asmens vardas, pavardė	
Telefono numeris	
El. pašto adresas	

Šiuo pasiūlymu pažymime, kad sutinkame su visomis pirkimo sąlygomis, nustatytomis:

- 1) konkurso skelbime, paskelbtame svetainėje www.esinvesticijos.lt;
- 2) konkurso sąlygose ir jų prieduose;
- 3) pirkimo dokumentų prieduose.

Mes siūlome šias prekes:

Eil. Nr.	Prekių pavadinimas	Kiekis	Mato vnt.	Siūlomas modelis arba tiekėjo įrangos pavadinimas	Kaina, EUR be PVM	Kaina, EUR su PVM ¹
1	2	3	4	5	6	7
1	Ledų gamybos įranga (1 kompl.)	1	komplektas	<i>įrašyti</i>	<i>įrašyti</i>	<i>įrašyti</i>

Siūlomos prekės visiškai atitinka pirkimo dokumentuose nurodytus reikalavimus ir jų savybės tokios:

Nr.	Techninis parametras	Siūloma techninio parametro reikšmė
1.	Įrangos modelio pateikimo į rinką metai	
2.	Visa įranga yra nauja ir nenaudota	
3.	Bendri higienos reikalavimai įrangai:	Pateikiami žemiau:
3.1.	Reikalavimai kontaktiniams su maistu paviršiams:	
3.2.	Įranga pritaikyta plauti ir dezinfekuoti šarminiais ir rūgštiniais plovikliais	
4.	Konstrukcijos reikalavimai:	Detalizuota toliau:
4.1.	geras priėjimas plovimui, su numatytais plovimo skysčių nubėgimais	
4.2.	Jeigu yra stiklo, jis turi būti atsparus dūžiui (turi atitikti keliamus kokybinius reikalavimus maisto saugai).	
5.	Įrangos gamybos našumas maksimalus	
6.	Produkto grūdinimo (šaldymo) tunelis	

¹ Jeigu taikoma

Nr.	Techninis parametras	Siūloma techninio parametro reikšmė
6.1.	Produkto temperatūra po grūdinimo	
6.2.	Proceso metu turi tilpti standartinis puodelis, kurio matmenys: <ul style="list-style-type: none"> - aukštis 150mm (vaflinio puodelio užpildyto ledu mase aukštis), - skersmuo puodelio apačioje 40mm, - skersmuo puodelio viršuje 63mm, - puodelio aukštis 78mm (tuščio vaflinio puodelio aukštis). 	
6.3.	Maitinimas	
6.4.	Šaldymo (grūdinimo) tunelis	Pateikiami žemiau:
6.4.1.1.	Sandwich plokštės su apdaila Znl / Znl, cinkuotas plieno lakštas	
6.4.2.	Tikrinimo durys su vidine apsaugine rankena, vidine apšvietimo įranga, apsauginiu jungikliu.	
6.4.3.	Standartinės surenkamos grindys, nepralaidžios vandeniui	
6.4.4.	Vidinės grindys yra padengtos nerūdijančiu plienu AISI 304, su neslidžiu paviršiumi	
6.4.4.1.	Drenažinis kanalas, skirtą plovimo vandeniui, nukreiptas į gamybos vietą	
6.4.5.	Įrangos vidinės įrangos rėmas pagamintas tik iš nerūdijančio plieno	
6.4.6.	Centrinė pneumatinė įtempimo sistema, skirta automatiškai kompensuoti grandinės pailgėjimą. Automatinis įtempimo atjungimas, kai įrenginys nenaudojamas	
6.4.7.	Vandeniui nelaidūs rutuliniai uždengti guoliai, tinkami labai žemoms (iki – 40C) temperatūroms	
6.4.8.	Nerūdijančio plieno netepama grandinė, nešanti padėklus. Grandinę varo motoreduktorius, esantis tunelyje. Elektroninis valdymas ir sinchronizavimas per dažnio keitiklį	
6.4.9.	Reguliuojamas apsauginis stabdymo ir perkrovos valdymas, siekiant sustabdyti grandinę, kai viršijama įtempio riba	
6.4.10.	Šaldymo sistema su CO2 garintuvu ir su ventiliatoriais oro cirkuliacijai, sumontuoti viduje	
6.4.11.	Elektrinė atitirpinimo sistema	
6.4.12.	Garintuvo techniniai duomenys:	Techniniai parametrai pateikiami žemiau:
6.4.12.1.	Šaldymo dujos	
7.	Išorinis darbatalis	1 vnt.
7.1.	Visi išoriniai paviršiai ir komponentai iš nerūdijančio plieno arba nerūdijančių medžiagų	
7.2.	Atviras dizainas lengvai sanitarijai ir priežiūrai	
7.3.	Pagrindinė elektros spinta iš nerūdijančio plieno su	

Nr.	Techninis parametras	Siūloma techninio parametro reikšmė
	ventiliacija valdymo pultas, pagamintas pagal tarptautines saugos taisykles	
7.4.	PLC valdymo blokas sinchronizacijai	
7.4.1.	Skirtingi galimai produktų receptų tipai	
7.4.2.	Pavojaus ir klaidų pranešimai, skirti lengvai diagnozuoti gedimą, rodomi pagalbos ekranuose	
7.5.	PLC vidinis modemas interneto ryšiui - nuotoliniam derinimui, parametrų nustatymams, diagnostikai	
7.6.	Pagrindinis operatoriaus skydelis su spalvotu grafiniu jutikliniu ekranu	
7.6.1.	pranešimai anglų arba rusų kalbomis	
7.6.2.	Nuo jutiklinio ekrano operatorius gali paleisti, sustabdyti ir nustatyti kiekvieną darbo vietą, aptikti galimas problemas ir pasiūlyti priemones, išsaugoti kiekvieno produkto darbo parametrus ir išsaugoti juos „receptuose“	
7.7.	Antrinės funkcijos, įjungiamos suspausto oro ar dažnio keitikliais valdomais varikliais ar servo varikliais ir sinchronizuojamos su pagrindine pavara PLC pagalba	
7.8.	Lėkštelių valymo ir džiovinimo įtaisas. Atliekantis šias operacijas:	Apibūdinama toliau:
7.8.1.	Išankstinis purškimas švariu vandeniu	
7.8.2.	Valymas besisukančiais šepečiu su virš šepečio montuojamas ploviklio dozatoriais	
7.8.3.	Lėkštelių paviršiaus plovimas švariu vandeniu	
7.8.4.	Lėkštelių džiovinimas su suslėgtu oru	
8.	Užpildų dozatorius	1 vnt.
8.1.	Apsauga nuo kondensato patekimo ant produkto	
8.2.	Dozavimas į vaflinius puodukus	
8.2.1.	Tušti vafliai įdedami rankiniu būdu	
8.2.2.	stočių funkcionalumas:	Apibūdinama toliau:
8.2.2.1.	Skystų įdarų įterpimas	
8.2.2.2.	Galima dozuoti ledų masę su kietais priedais (razinos, riešutai, šokolado dribsniai)	
8.2.2.3.	Vaflinio puodelio vidaus padengimo purškiamu šokoladu įrenginys	
8.3.	Skystų įdarų („toppink“ arba analogas) / šokolado rezervuaras	
8.3.1.	Dvigubas bakas, pagamintas iš nerūdijančio plieno	
8.3.1.1.	Bakas 1 skirtas skystiems įdarams	
8.3.1.2.	Bakas 2 skirtas šokoladui	
8.3.2.	Temperatūras kontroliuoja centrinis PLC	
8.3.3.	Centrinis PLC sinchronizuoja įdarų siurblius su dozavimo bloku	
9.	Produkto konvejeris	1 vnt. Apibūdinama toliau:
9.1.	Produktas automatiškai išimamas iš lėkštelių ir	

Nr.	Techninis parametras	Siūloma techninio parametro reikšmė
	transportuojamas iki pakavimo įrenginio, nepažeidžiant produkto	
9.2.	Visi šie įrenginiai yra pagaminti iš nerūdijančio plieno su plovimo galimybe	
10.	Automatinė pakavimo mašina	2 vnt.
10.1.	maksimalus našumas	
10.2.	Vienos juostos vyniojimo mašina, „flowpack“ tipo, skirta šaltam ir (arba) karštam pakavimo popieriui, su:	Apibūdinama toliau:
10.2.1.	Dvigubos ritės laikiklis	
10.2.2.	Sandarinimo / pjovimo peiliai su elektroniniu temperatūros reguliatoriumi, skirti popieriui užklijuoti ir pjaustyti	
10.3.	Tiesus konvejeris supakuotų produktų nuvedimui	
10.4.	Pakavimo aparatas veikia visiškai sinchroniškai su tuneliu	
10.5.	Pakavimo medžiaga	
10.5.1.	Polipropileno ir kombinuotos pakuotės medžiagos palaikomas storis	
11.	Atsarginių dalių komplektas	
12.	Reikalavimai dokumentams:	Pateikiama žemiau:
12.1.	Kokybės atitikties deklaracija kontaktuojantiems su maistu paviršiams	
12.2.	Naudojimosi instrukcija ir prevencinės priežiūros, aptarnavimo planai	
12.3.	Darbų saugos atitiktis EC reikalavimams	
13.	Garantija	
14.	Įrangos montavimas ir personalo apmokymas vietoje	
15.	Įranga turi tilpti į patalpas pagal Pirkėjo duotą patalpų brėžinį	

Kartu su pasiūlymu pateikiami šie dokumentai:

Eil.Nr.	Pateiktų dokumentų pavadinimas	Dokumento puslapių skaičius
1		
2		
...		

Pasiūlymas galioja tiek, kiek numatyta konkurso sąlygose.

Aš, žemiau pasirašęs (-usi), patvirtinu, kad visa mūsų pasiūlyme pateikta informacija yra teisinga ir kad mes nenuslėpėme jokios informacijos, kurią buvo prašoma pateikti pirkimo procedūros dalyviui.

Aš patvirtinu, kad nedalyvavau rengiant pirkimo dokumentus ir nesu susijęs su jokia kita šiame konkurse dalyvaujančia įmone ar kita suinteresuota šalimi.

Aš suprantu, kad išaiškėjus aukščiau nurodytoms aplinkybėms būsiu pašalintas (-a) iš šio pirkimo procedūros, ir mano pasiūlymas bus atmestas.

*Tiekėjo vadovo arba jo įgalioto
asmens pareigos*

parašas

Vardas Pavardė

PROPOSAL FORM**PROPOSAL****Ice cream production equipment (1 set)**

date

Place

Supplier name	
Supplier address	
Name of person responsible for proposal	
Phone number	
E-mail	

We hereby confirm that we agree with all conditions of purchase outlined in:

- 1) the tender notice published on website www.esinvesticijos.lt;
- 2) tender's conditions;
- 3) annexes of documents of purchase.

We are offering the following goods:

No.	Name of goods	Quantity	Units	Equipment model or name	Price, EUR without VAT	Price, EUR with VAT ²
1	2	3	4	5	6	7
1	Ice cream production equipment (1 set)	1	set	<i>Fill in</i>	<i>Fill in</i>	<i>Fill in</i>

Goods in proposal fully meet the requirements of tender's conditions documentation and the features of goods are:

No.	Technical parameter	Value of the technical parameter
1.	Year of equipment model introduced to the market	
2.	All equipment is new and unused	
3.	General hygiene requirements for equipment:	Described below:
3.1.	Requirements for food contact surfaces:	
3.2.	The equipment is adapted for washing and disinfecting with alkaline and acidic detergents	
4.	Requirements for construction	Described below:
4.1.	Without inaccessible wash areas, has run-offs for washing fluids	

² If applicable

No.	Technical parameter	Value of the technical parameter
4.2.	If glass is used, it must be resistant to breakage (by quality control for safe food requirements).	
5.	Equipment production capacity max.	
6.	Hardening tunnel of product	
6.1.	Product temperature after tempering	
6.2.	Due process must fit standard waffle cup (product). Product dimensions: - Height 150mm (height of waffle cup filled with ice cream), diameter at bottom of cup 40mm, - diameter at top 63mm, - cup height 78mm (height of empty waffle cup)	
6.3.	Voltage:	
6.4.	Freezing tunnel	Described below:
6.4.1.1.	Sandwich panels with finishing Zn/Al, galvanized sheet steel	
6.4.2.	Inspection door with safety handle inside, internal electrical light fittings, safety switch	
6.4.3.	Standard prefabricated floor with water resistant	
6.4.4.	Inside floor is covered by stainless steel AISI 304, with anti-slip top cover.	
6.4.4.1.	Drain for cleaning water sloped to production area	
6.4.5.	Inner mechanical robust structure, built completely in stainless steel	
6.4.6.	Central pneumatic tension station for the automatic compensation of chain's dilatation. Automatic tension disconnection when machine out of use	
6.4.7.	Water tight ball bearings, enclosed in support suitable for very low temperatures (up to -40C)	
6.4.8.	Stainless steel lubrication-free chain, carrying the trays. The chain is driven by motor-reducer assembly placed inside tunnel. Electronic control and synchronization via frequency converter	
6.4.9.	Adjustable safety brakes and overload control to stop the chain whenever the stress limit is exceeded	
6.4.10.	Refrigeration system with CO2 evaporator with fans for the air circulation, all mounted inside the box	
6.4.11.	Electricity defrosting system	
6.4.12.	Technical data of evaporator	Technical parameters described below:
6.4.12.1.	Refrigerating gas	
7.	External worktable	1 pc
7.1.	All exterior surfaces and components from stainless steel or stainless materials	
7.2.	Open design for easy sanitation and maintenance	
7.3.	Main electric control panel stainless steel, with fans,	

No.	Technical parameter	Value of the technical parameter
	built according the international safety regulations	
7.4.	PLC control unit for synchronization	
7.4.1.	Different products recipes types possible	
7.4.2.	Alarm and error messages for easy diagnostics, backed by help screens	
7.5.	PLC internal modem for internet communication – remote adjustments, parameter settings, diagnostics	
7.6.	Main operator panel with color graphic touch screen	
7.6.1.	Screens in English or Russian languages	
7.6.2.	From touch screen operator can start, stop and set every working station, detect eventual problems and suggested remedies, memorize working parameters for each product and store them under „recipes“	
7.7.	Secondary functions activated by compressed air or frequency-controlled motors or servomotors and synchronized with the main drive by means of PLC control	
7.8.	Cleaning and drying device for trays. Consists of following operations:	Described below:
7.8.1.	Pre – spraying with clean water	
7.8.2.	Rotating brush cleaning. Detergent hopper above brush.	
7.8.3.	Tray surface rinsing with clean water	
7.8.4.	Compressed air drying stations	
8.	Accessories for filling products	1 pc
8.1.	Prevention from condensation contact the product	
8.2.	Dispenser unit to waffler cup	
8.2.1.	Empty wafers inserted manually	
8.2.2.	Stations installed:	Described below:
8.2.2.1.	Injection of liquid fillings	
8.2.2.2.	Ice cream mass can be dozed with solid additives (raisins, nuts, chocolate flakes)	
8.2.2.3.	Chocolate spray impregnation unit	
8.3.	Liquids filling (“toppink” or similar)/chocolate reservoir	
8.3.1.	Double tank, made of stainless steel	
8.3.1.1.	Tank 1 for liquids filling	
8.3.1.2.	Tank 2 for chocolate	
8.3.2.	Temperatures controlled by central PLC	
8.3.3.	Pumps synchronized with filling unit by central PLC	
9.	Product transfer	1 pc, Described below:
9.1.	The product is automatically removed and transported to the packaging unit without damaging the product	
9.2.	All these devices manufactured in stainless steel with	

No.	Technical parameter	Value of the technical parameter
	washing possibility	
10.	Automatic wrapping machine	2 pcs
10.1.	Production (max speed)	
10.2.	Single lane wrapping machine, “flowpack” style, for cold and/or hot sealing paper, complete with:	Described below:
10.2.1.	Double reel holder	
10.2.2.	Sealing/cutting jaws, with temperature electronic thermoregulator, for paper sealing and cutting	
10.3.	Outlet conveyor for wrapped product collection	
10.4.	The wrapper works fully synchronized with the tunnel	
10.5.	Wrapping material	
10.5.1.	Polypropylene film and combined packaging material thickness	
11.	Set of spare parts	
12.	Documentation requirements:	Described below:
12.1.	Declaration of quality for food contact surfaces	
12.2.	Manuals and preventive maintenance plans	
12.3.	Work safety compliance with EC requirements	
13.	Guarantee	
14.	Installation and training of buyer personnel on site	
15.	All equipment must fit in buyers premises upon drawing provided	

Along with the proposal the following documents are submitted:

No.	Name of documents submitted	Number of pages of document

Proposal valid until date as it requested in conditions of tender.

I, the undersigned hereby confirm that all of the information in the proposal is correct and that we have not omitted any information that was requested of applicants.

I confirm, that I didn't participate in the preparation of tender's conditions and I didn't associated with any company participating in this procurement procedure or other interested company.

I understand that if any discrepancies are found out regarding circumstances mentioned above I will be removed from the tender's procedure and my proposition will be rejected.

Suppliers managers or his
authorized persons position

signature

first name, last name

