**PREDRAČUN IN SPECIFIKACIJE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Naročnik** | **Splošna bolnišnica dr. Franca Derganca Nova Gorica**  **Ulica padlih borcev 13A**  **5290 Šempeter pri Gorici** |
| **Oznaka javnega naročila** | 270-1/2017 |
| **Predmet javnega naročila** | **Nujna nabava osnovnih sredstev za kuhinjo** |

Ponudnik izpolni tabelo za sklop za katerega oddaja ponudbo in obrazec na koncu žigosa in podpiše.

**Splošne zahteve, ki veljajo za vse sklope:**

1. Ponujena oprema v celoti ustreza vsem tehničnim specifikacijami naročnika.

Dokazilo: izpolnjevanje tehničnih specifikacij predmeta naročila je razvidno iz **originalnih prospektov proizvajalca**, ki jih ponudnik priloži ponudbi.

V prospektih naj ponudnik ustrezno označi, podčrta mesta iz katerih izhaja izpolnjevanje zahtev naročnika ter jih oštevilči po enakem vrstnem redu kot si sledijo posamezne točke zahtevane specifikacije v obrazcu ePRO »Predračun in specifikacije«. Lastna izjava ponudnika ni ustrezen dokument izpolnjevanja tehničnih zahtev.

Dokumentacija je lahko v angleškem ali italijanskem jeziku.

1. Ponujena oprema mora biti nova in zadnje generacije.
2. Garancija na aparat je najmanj 24 mesecev od dneva primopredaje dalje
3. Posamezni stroj/naprava mora omogočati uporabo proizvodov za vzdrževanje higiene (čistila) ali namenska čistilna sredstva različnih dobaviteljev, ki jih naročnik naroča na podlagi javnega naročila.

Ponudnik bo pred podpisom pogodbe naročniku predložil **Načrt rednega vzdrževanja**, v katerem bo za posamezno 12 mesečno obdobje opredeli vrsto opravljenih storitev, predvideni material (rezervni deli, potrošni material,… ipd.), oziroma vse kar je predvideno v okviru rednega vzdrževanja opreme v skladu s proizvajalčevimi navodili in priporočili.

**SKLOP 1: PRETOČNI POMIVALNI STROJ ZA ČRNO/KUHINJSKO POSODO**

**Zahtevano:**

Pretočni stroj za pomivanje črne/kuhinjske posode mora biti narejen enovit, z dvižno komoro oz. havbo. Spodnji del stroja mora imeti košaro prilagodljivo za pomivanje kuhalne posode. Predvidena največja dimenzija kuhalne posode naročnika je GN2/1, minimalna količina sočasnega polnjenja/pranja je 4 kos posod GN2/1 na cikel pranja. Celoten okrov stroja in notranji elementi (košara in nastavki) morajo biti iz inoks materiala.

1. Električni 400-415V 3N~,
2. Izdelan iz inoks (nerjavečega) jekla za prehrano, samostoječa izvedba,
3. Prilagodljiv za pomivanje kuhalne posode in jedilne posode, stroj mora omogočati uporabo standardnih pvc košar dim. 50x50 cm. Košare niso predmet povpraševanja,
4. Kapaciteta pranja na uro: cca. 100 standardnih košar na uro,
5. Programi pranja: najmanj A (ca. 120 s), B (ca. 240 s), C (ca. 360 s), D: časovna nastavitev na zahtevo uporabnika
6. Dvig havbe/komore: A: Avtomatski dvig in spust po zaključenem programu pranja; B: ustavitev stroja in dvig havbe na zahtevo uporabnika,
7. Havba/komora s primerno zvočno izolativnostjo, (dvo stenska vrata)
8. Višina stroja z odprtimi vrati največ 2450mm (zaradi stropne konstrukcije pri naročniku),
9. Zunanja dimenzija stroja: širina največ 1600, globina največ 900mm;

10. Vstopna višina za polnjenje: min 600mm

1. Inoks mreža/košara za zlaganje kuhinjske posode mora biti sestavni del stroja,
2. Mehanska regulacija moči pomivanja v odvisnosti od zamazanosti posode,
3. Program samo očiščenja,
4. Kompatibilnost z različnimi čistilnimi sredstvi.

**Ponujeno (proizvajalec, naziv, model ponujene opreme):**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Predračun**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Postavka** | **Količina** | **Enota** | **Cena na enoto v EUR brez DDV** | **Cena za celotno količino v EUR brez DDV** | **Cena za celotno količino v EUR z DDV** |
| **Oprema in redno vzdrževanje**  (naročnik naroča opremo oz. storitve v zapisani količini) | | | | | |
| 1. Dobava in montaža aparata iz sklopa \* | 1 | Kos |  |  |  |
| 1. Redno vzdrževanje v obdobju enega leta s pregledom/in po navodilih proizvajalca in izdajo potrdila o ustreznosti opreme z vključenimi vsemi stroški (kilometrina, dnevnica, zamenjan potrošni material po navodilih proizvajalca, ure na srvisu, ure na poti, ostalo) \*\* | 5 (1x5) | Kpl |  |  |  |
| **Postavka** | **Količina** | **Enota** | **Cena na enoto v EUR brez DDV** | **Cena za celotno (ocenjeno) količino v EUR brez DDV** | **Cena za celotno (ocenjeno) količino v EUR z DDV** |
| **Servis**  (Naročnik bo storitve naročal po potrebi v času veljavnosti pogodbe z naročilnico) | | | | | |
| 1. Servisna ura | (ocena 10 ur/5 let) | ura |  |  |  |
| 1. Potni stroški \*\*\* | (1 obisk /leto) | obisk |  |  |  |
| **Skupaj (postavke 1-4)** | | | |  |  |

**SKLOP 2: PARNO KONVEKCIJSKI APARAT**

**Zahtevano:**

Parno konvekcijski aparat z vstavnim vozičkom za prevoz GN posod, desno odpiranje vrat, z najmanj 4 kuharskimi mediji, prilagodljiv GN posodi naročnika. Predvidena največja dimenzija posode naročnika je **GN1/1**, minimalna količina sočasnega polnjenja je 20 kos posod GN1/1. Celoten okrov stroja in notranji elementi, voziček morajo biti iz inoks materiala.

1. Električni, priključna moč 35-40 kW,
2. Izdelan iz inoks (nerjavečega) jekla za prehrano, samostoječa izvedba,
3. Kapaciteta: največ 20 x GN 1/1 posod/pekačev na prevoznem vstavnem inoks vozičku z vzdolžnimi vodili,
4. Voziček z 4 kolesi – dve kolesi z zavoro
5. Higienična notranjost brez utorov, z zaobljenemi koti in robovi
6. Z najmanj 5 kuharskimi mediji,
7. Temperaturna funkcija od 30 °C do 300 °C,
8. Parno konvekcijski ročno nastavljivi način delovanja s kuharskimi mediji s tremi načini priprave : Para 30–130 °C; Vroči zrak 30– 300 °C ; Kombinacija (pečenja, kuhanja) 30–300 °C z avtomatskim prilagajanjem vlage,
9. Zunanja dimenzija stroja: širina največ 880mm, globina največ 795mm
10. Višina aparata največ 1785mm (zaradi stropne konstrukcije pri naročniku)
11. Kompatibilnost z GN pekači 1/1 (last naročnika),
12. Sonda za merjenje temperature jedra z najmanj 5 merilnimi točkami
13. Držalo za sondo – pomoč pri vstavljanju v tekočine
14. Integrirani tuš za čiščenje s samodejnim povratnim navijanjem, vodno zaporo, večstopenjski izvlek, večstopenjska moč brizganja
15. Barvni display in Touch screen (zaslon na dotik) z lahko razumljivi simboli ali izpisi
16. Visoko zmogljivi parni generator z avtomatičnim dotokom sveže vode (naročnik ima notranjo instalacijo demi vode) in temperaturnim omejilnikom generatorja
17. Vrata aparata s prezračevalnim dvojnim steklom, možnost odpiranja notranjega stekla zaradi čiščenja
18. Brezkontaktno kontrolno stikalo zapiranja vrat
19. Kljuka za enoročno odpiranje vrat (v desno ali levo- po navodilu naročnika),

najmanj 1100 programskih mest z min 10 možnimi koraki,

1. najmanj 5 hitrosti delovanja ventilatorja, možno programiranje,
2. avtomatični sistem čiščenja in odkamenjevanja parnega generatorja in komore aparata, zaznavanje umazanije in prilagajanje stopnje čiščenja
3. hitro ohlajevanje notranjosti aparata (Cool Down)
4. Avtomatična pred izbira časa in datuma za začetek priprave obdelave,
5. Delta-T funkcija za počasno pripravo velikih kosov mesa,
6. z avtomatičnim prikazom sporočil za servis na displeju,
7. Funkcija ½ porabe energije,
8. Uravnavanje porabe energije,
9. merjenje in regulacija vlage do odstotka natančno za vsako živilo.

**Opremljenost aparata**

1. Tekstovni in slikovni prikaz vseh postopkov priprave tudi v času obdelave
2. Osrednji gumb za nastavitve, s funkcijo za potrditev vnosa podatkov priprave hrane
3. Dinamična razporeditev kroženja zraka – enakomernost
4. Digitalni izpisi temperature
5. Prikaz dejanskih in nastavljenih vrednosti
6. Integrirano centrifugalno odvajanje maščob, brez maščobnega filtra
7. USB priključek (prenos HACCP podatkov, vnos ali izvoz podatkov, programov,…)
8. Integrirana zavora delovanja ventilatorja oz. motorja
9. Enostavno zamenljivo tesnilo na vratih
10. Halogenska ali LED osvetljava notranjosti (zaščitno steklo-odporno na udarce).

**Ponujeno (proizvajalec, naziv, model ponujene opreme):**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Predračun**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Postavka** | **Količina** | **Enota** | **Cena na enoto v EUR brez DDV** | **Cena za celotno količino v EUR brez DDV** | **Cena za celotno količino v EUR z DDV** |
| **Oprema in redno vzdrževanje**  (naročnik naroča opremo oz. storitve v zapisani količini) | | | | | |
| 1. Dobava in montaža aparata iz sklopa \* | 1 | Kos |  |  |  |
| 1. Redno vzdrževanje v obdobju enega leta s pregledom/in po navodilih proizvajalca in izdajo potrdila o ustreznosti opreme z vključenimi vsemi stroški (kilometrina, dnevnica, zamenjan potrošni material po navodilih proizvajalca, ure na srvisu, ure na poti, ostalo) \*\* | 5 (1x5) | Kpl |  |  |  |
| **Postavka** | **Količina** | **Enota** | **Cena na enoto v EUR brez DDV** | **Cena za celotno (ocenjeno) količino v EUR brez DDV** | **Cena za celotno (ocenjeno) količino v EUR z DDV** |
| **Servis**  (Naročnik bo storitve naročal po potrebi v času veljavnosti pogodbe z naročilnico) | | | | | |
| 1. Servisna ura | (ocena 10 ur/5 let) | ura |  |  |  |
| 1. Potni stroški \*\*\* | (1 obisk /leto) | obisk |  |  |  |
| **Skupaj (postavke 1-4)** | | | |  |  |

**SKLOP 3: ELEKTRIČNA NAGIBNA/PREKUCNA LITOŽELEZNA PONEV**

**Zahtevano:**

Večnamenska električna nagibna/prekucna ponev je uporabna za kuhanje, praženje, kot tudi za kuhanje na paro. Notranjost prekucne ponve je litoželezna, avtomatskim/motoriziranim dvigom posode in compound - večplastnim dnom. Celotna zunanjost (okrov, pokrov, ostali deli) aparata mora biti iz inoks materiala.

1. Izdelan okrov in ostali deli aparata iz inoks (nerjavečega) jekla za prehrano (tečaji pokrova, zunanja oplata, pokrov, ročaj, plošča, ohišje),
2. Samostoječa izvedba,
3. električna priključna moč najmanj 15-25 kW, 400/230 V ,
4. Zunanja dimenzija aparata: širina največ 1450 mm, globina največ 900 mm , višina največ 900 mm,
5. Dimenzija ponve: širina ca. 900 mm, dolžina ca. 650mm, višina oz. globina ponve ca. 200 -250 mm z izlivom na sredini,
6. Dvig in spust ponve – avtomatski/elektro motorni pogon na zahtevo uporabnika,
7. Prekucna ponev (posoda) mora biti izdelana iz visokokvalitetne sive litine z odlično toplotno prevodnostjo in korozivno odpornostjo, z vgrajenimi grelci iz nerjavečega jekla razporejeni po dnu posode za boljši razpored toplote,
8. Prostornina posode oz. delovni volumen najmanj 80 l, maksimalen volumen 110 l,
9. Notranjost posode narejena z zaokrožitvami zaradi lažjega čiščenja,
10. Temperaturna regulacija mora biti v temperaturnem območju od 50° do 300°C z nastavljivim gumbom, tipkovnica z velikim simboli, primerna za enostavno uporabo in digitalnimi prikazovalniki za temperaturo in čas,
11. Opozorilna signalizacija (ob vklopu/izklopu/opozorilo ob nastavitvah, napaka v delovanju),
12. Termična zaščita delovanja: poleg termostata vgrajena tudi termična varovalka, ki v primeru nepravilnega delovanja aparat izključi (avtomatska izključitev ogrevanja ob nagibu ponve),
13. vgrajen priključek za vodo in vgrajena mešalna vodna armatura za toplo/hladno vodo za dovod vode v posodo, dovod vode v posodo preko ventila na sprednji strani aparata,
14. Dvoslojni ali več slojni pokrov, mora biti uravnotežen, da pokrov samostojno stoji v vseh pozicijah odpiranja z navzdol zavitim ročajem,
15. Toplotna izolacija celotne naprave/aparata mora biti ustrezne debeline, v skladu z predpisi,
16. Ponev nameščena med dve vrtljivi osi, katera omogočajo enostavno čiščenje, s sprednje strani odprta niša s padcem proti prednji strani aparata, ostale strani zaprte z nerjavečo ploščo.

**Ponujeno (proizvajalec, naziv, model ponujene opreme):**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Predračun:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Postavka** | **Količina** | **Enota** | **Cena na enoto v EUR brez DDV** | **Cena za celotno količino v EUR brez DDV** | **Cena za celotno količino v EUR z DDV** |
| **Oprema in redno vzdrževanje**  (naročnik naroča opremo oz. storitve v zapisani količini) | | | | | |
| 1. Dobava in montaža aparata iz sklopa \* | 1 | Kos |  |  |  |
| 1. Redno vzdrževanje v obdobju enega leta s pregledom/in po navodilih proizvajalca in izdajo potrdila o ustreznosti opreme z vključenimi vsemi stroški (kilometrina, dnevnica, zamenjan potrošni material po navodilih proizvajalca, ure na srvisu, ure na poti, ostalo) \*\* | 5 (1x5) | Kpl |  |  |  |
| **Postavka** | **Količina** | **Enota** | **Cena na enoto v EUR brez DDV** | **Cena za celotno (ocenjeno) količino v EUR brez DDV** | **Cena za celotno (ocenjeno) količino v EUR z DDV** |
| **Servis**  (Naročnik bo storitve naročal po potrebi v času veljavnosti pogodbe z naročilnico) | | | | | |
| 1. Servisna ura | (ocena 10 ur/5 let) | ura |  |  |  |
| 1. Potni stroški \*\*\* | (1 obisk /leto) | obisk |  |  |  |
| **Skupaj (postavke 1-4)** | | | |  |  |

**SKLOP 4: OGREVALNI VOZIČEK ZA KROŽNIKE (4 kos)**

**Zahtevano:**

Ogrevalni voziček za prevoz krožnikov v celoti izdelani iz nerjaveče pločevine, opremljen s kolesi, s polikarbonatnim ali inoks pokrovom. Kapaciteta za prevoz in shranjevanje od minimalno cca. 50 do maksimalno ca. 180 krožnikov. Voziček namenjen transportu in shranjevanju krožnikov od premera fi 16 cm do minimalno fi 31 cm. Voziček omogoča z nastavitvami prilagajanje glede na velikost krožnikov.

1. Izdelan iz inoks (nerjavečega) jekla za prehrano,
2. Dvostensko izoliran voziček
3. Z (dvema) stebroma/cev za nalaganje porcelan krožnikov,
4. Nastavljiva vodila glede na premer krožnikov
5. Z dvema polikarbonatnima ločenim pokrovoma, vsak za svojo cev
6. Električna priključna moč najmanj mora biti prilagojena glede na maksimalno velikost in kapaciteto polnjenja cevi, električni spiralni kabel dolžine min. 2 m,
7. Zunanje mere ogrevalnega vozička: širina najmanj 850mm, najmanj 480 mm, višina najmanj 900 mm
8. Nastavitev temperature/ regulacija od +30°c do +90°C, mehanični termostat za vzdrževanje nastavljene temperature, stikalo vklop/izklop vodotesna izvedba, pokazatelj (lučka) vklopa gretja,
9. Kapaciteta: najmanj 100 do 120 krožnikov (50 – 60 kos v en steber), nastavitev podajalnika (vzmeti) mora omogočati vedno postavitev krožnika v zgornji legi,
10. Voziček mora biti prevozen, kolesa z antistatično oblogo premera 125 mm, opremljen 4 kolesi od tega dve kolesi z zavoro,
11. Voziček opremljen ročko za transport
12. Vogalni odbojniki
13. Slepa vtičnica ali držalo za odlaganje spiralnega kabla

**Ponujeno (proizvajalec, naziv, model ponujene opreme):**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Predračun**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Postavka** | **Količina** | **Enota** | **Cena na enoto v EUR brez DDV** | **Cena za celotno količino v EUR brez DDV** | **Cena za celotno količino v EUR z DDV** |
| **Oprema in redno vzdrževanje**  (naročnik naroča opremo oz. storitve v zapisani količini) | | | | | |
| 1. Dobava in montaža aparata iz sklopa \* | 1 | Kos |  |  |  |
| 1. Redno vzdrževanje v obdobju enega leta s pregledom/in po navodilih proizvajalca in izdajo potrdila o ustreznosti opreme z vključenimi vsemi stroški (kilometrina, dnevnica, zamenjan potrošni material po navodilih proizvajalca, ure na srvisu, ure na poti, ostalo) \*\* | 5 (1x5) | Kpl |  |  |  |
| **Postavka** | **Količina** | **Enota** | **Cena na enoto v EUR brez DDV** | **Cena za celotno (ocenjeno) količino v EUR brez DDV** | **Cena za celotno (ocenjeno) količino v EUR z DDV** |
| **Servis**  (Naročnik bo storitve naročal po potrebi v času veljavnosti pogodbe z naročilnico) | | | | | |
| 1. Servisna ura | (ocena 10 ur/5 let) | ura |  |  |  |
| 1. Potni stroški \*\*\* | (1 obisk /leto) | obisk |  |  |  |
| **Skupaj (postavke 1-4)** | | | |  |  |

\* V ceni so zajeti vsi stroški prodajalca, stroški dobave, montaže in »zagona v živo« ter stroški usposabljanja uporabnikov (če je tako zahtevano v obrazcu P-4 »Predračun in specifikacije«. V ceni je vključen servis opreme v garancijskem roku.

\*\* \*\* V ceni so zajeti vsi stroški prodajalca, vključno s prevoznimi stroški na lokacijo, delom, dnevnicami in materialom, s potrebnim potrošnim materialom za izvedbo rednega vzdrževanja ter potrdilo o ustreznosti predpisanim normativom.

\*\*\* V ceni so zajete tudi dnevnice.

Ponudnik soglaša, da lahko naročnik, ob upoštevanju sedmega odstavka 89. člena ZJN-3, v primeru ugotovitve računskih napak, le-te odpravi tako, da ob upoštevanju cen na enoto brez DDV in količin, ki jih ponuja, izračuna vrednost ponudbe z upoštevanjem pravilne matematične operacije. Ponudnik tudi soglaša, da lahko naročnik napačno zapisano stopnjo DDV popravi v pravilno.

Spodaj podpisani pooblaščeni predstavnik ponudnika izjavljam, da vsa ponujena oprema/vse storitve v celoti ustreza/jo zgoraj navedenim opisom.

Podpisnik v imenu udeleženca: V/na , dne

Ime in priimek:

Podpis in žig: