**SPECIFIKACIJE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Naročnik** | **Splošna bolnišnica dr. Franca Derganca Nova Gorica****Ulica padlih borcev 13A****5290 Šempeter pri Gorici** |
| **Oznaka javnega naročila** | **270-4/2018** |
| **Predmet javnega naročila** | **Oprema 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 uspešno opravljene primopredaje dalje. Zahteva velja za vse sklope.
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: PARNO KONVEKCIJSKI APARAT (1 kos)**

|  |
| --- |
| **PARNO KONVEKCIJSKI APARAT** |
|  | **BISTVENE ZAHTEVE** | **IZPOLNI PONUDNIK** |
| zap. št. | **BISTVENA ZAHTEVA NAROČNIKA** | **DA/NE** | **DOKAZILO DA/NE** | **OPOMBA PONUDNIKA** |
| 1 | Električni 400-415V 3N~ |  |  |  |
| 2 | Električni, priključna moč 62 - 75 kW |  |  |  |
| 3 | Izdelan iz inoks (nerjavečega) jekla za prehrano |  |  |  |
| 4 | Samostoječa izvedba |  |  |  |
| 5 | Kapaciteta: 20 x GN 2/1 posod/pekačev na prevoznem vstavnem inoks vozičku z vzdolžnimi vodili |  |  |  |
| 6 | Kompatibilnost z GN pekači 2/1 in 1/1  (last naročnika) |  |  |  |
| 7 | Voziček inoks z 4 kolesi – dve kolesi z zavoro |  |  |  |
| 8 | Higienična notranjost brez utorov, z zaobljenemi koti in robovi |  |  |  |
| 9 | Aparat z najmanj 5 kuharskimi mediji |  |  |  |
| 10 | Temperaturna funkcija od 30 °C do 250°C oz. 300 °C |  |  |  |
| 11 | Parno konvekcijski ročno nastavljivi način delovanja s kuharskim medijem - način priprave: Para 30 – 130 °C z avtomatskim prilagajanjem vlage  |  |  |  |
| 12 | Parno konvekcijski ročno nastavljivi način delovanja s kuharskim medijem - način priprave: Vroči zrak 30 – 250°C oz. 300 °C z avtomatskim prilagajanjem vlage |  |  |  |
| 13 | Parno konvekcijski ročno nastavljivi način delovanja s kuharskim medijem - način priprave: Kombinacija (pečenja, kuhanja) 30 – 250 oz. 300 °C z avtomatskim prilagajanjem vlage |  |  |  |
| 14 | Barvni display in Touch screen (zaslon na dotik) z lahko razumljivi simboli,  |  |  |  |
| 15 | Najmanj 1000 programskih mest z min. 10 možnimi koraki |  |  |  |
| 16 | Gumb za nastavitve, s funkcijo za potrditev vnosa podatkov priprave hrane |  |  |  |
| 17 | USB priključek (prenos HACCP podatkov, vnos ali izvoz podatkov, programov, nastavitev) |  |  |  |
| 18 | Programska pred nastavitev – kuhanje s paro, kombinirani način: ponujeni parno konvekcijski aparat mora biti take izvedbe, da omogoča dodajanje pare za čas procesa termične obdelave hrane |  |  |  |
| 19 | Programska pred nastavitev - funkcija za počasno pripravo velikih kosov mesa |  |  |  |
| 20 | Avtomatična pred izbira časa in datuma za začetek priprave obdelave na displeju |  |  |  |
| 21 | Prikaz dejanskih in nastavljenih vrednosti na displeju |  |  |  |
| 22 | Tekstovni in slikovni prikaz vseh postopkov priprave tudi v času obdelave na displeju |  |  |  |
| 23 | Digitalni izpisi temperature na displeju |  |  |  |
| 24 | Avtomatični prikaz sporočil za servis na displeju |  |  |  |
| 25 | Pokazatelj vlage v delovnem območju trocesa termične obdelave hrane na displeju. Aparat mora imeti vgrajen vlagomer |  |  |  |
| 26 | Aparat mora omogočati nastavitev vlage v delovnem območju. |  |  |  |
| 27 | Najmanj 5 hitrosti delovanja ventilatorja |  |  |  |
| 28 | Hitrosti delovanja ventilatorja je možno programirati in/ali ročno nastavljati |  |  |  |
| 29 | Vgrajena zavora delovanja ventilatorja oz. motorja |  |  |  |
| 30 | Dinamična razporeditev kroženja zraka v aparatu za zagotavljanje enakomernosti termične obdelave. |  |  |  |
| 31 | Sonda za merjenje temperature jedra oz. tekočin |  |  |  |
| 32 | Držalo za sondo za pomoč pri vstavljanju v hrano oz. tekočine |  |  |  |
| 33 | Vgrajena halogenska in/ali LED razsvetljava notranjosti aparata (zaščitno steklo-odporno na udarce). |  |  |  |
| 34 | Vgrajena razsvetljava notranjosti aparata ima zaščitno steklo odporno na udarce |  |  |  |
| 35 | Vrata aparata s prezračevalnim dvojnim steklom, možnost odpiranja notranjega stekla zaradi  čiščenja |  |  |  |
| 36 | Kljuka za enoročno odpiranje vrat (v desno ali levo- po navodilu  naročnika), |  |  |  |
| 37 | Brezkontaktno kontrolno stikalo zapiranja vrat |  |  |  |
| 38 | Enostavno zamenljivo tesnilo na vratih |  |  |  |
| 39 | Avtomatični sistem pokazatelja čiščenja komore aparata, zaznavanje umazanije in prilagajanje stopnje čiščenja |  |  |  |
| 40 | Centrifugalno odvajanje maščob, brez maščobnega filtra |  |  |  |
| 41 | Hitro ohlajevanje notranjosti aparata (Cool Down) |  |  |  |
| 42 | V oz. na okrovu aparata vgrajen tuš za čiščenje s samodejnim povratnim navijanjem, vodno zaporo, večstopenjski izvlek, večstopenjska moč brizganja |  |  |  |
| 43 | Zunanja dimenzija stroja:  širina največ 1.100 mm,   |  |  |  |
| 44 | Zunanja dimenzija stroja:   globina največ 1.000mm |  |  |  |
| 45 | Višina aparata največ 1785mm (zaradi stropne konstrukcije pri naročniku oz. obstoječe kuhinjske nape in prezračevalnega sistema) |  |  |  |
| 46 | PONUJEN STROJ je nov, nerabljen, zadnje generacije |  |  |  |
| 47 |  Kompatibilnost z čistilnimi sredstvi – tabletami (javno naročilo naročnika). Naročnik že sedaj uporablja čistila za tovrstne pečice v obliki tablet  |  |  |  |
| 48 | prospekt ponujenega stroja |  |  |  |
|  |
|  | **PONUDNIK PONUJA** | **IZPOLNI PONUDNIK** |
| 1 | ZNAMKA APARATA |  |
| 2 | MODEL |  |
| 3 | Pooblaščeni servis |  |

**OPOMBA 1:** Naročnik ima centralni razvod mehke vode tudi v kuhinji

**OPOMBA 2:** Izbrani ponudnik odstrani obstoječi apparat ter dobavi, montira novi apparat, zagon “v živo” in izvede usposabljanje uporabnikov

**OPOMBA 3:** ponudba ponudnika mora izpolnjevati bistvene zahteve in priložena morajo biti dokazila vezana na bistvene zahteve

**SKLOP 2: UNIVERZALNI KUHINJSKI STROJ – ZA ZELENJAVO (1 kos)**

|  |
| --- |
| **UNIVERZALNI KUHINJSKI STROJ ZA ZELENJAVO** |
|  |
| **BISTVENE ZAHTEVE** | **IZPOLNI PONUDNIK** |
| zap. št. | **BISTVENA ZAHTEVA NAROČNIKA** | **DA/NE** | **DOKAZILO DA/NE** | **OPOMBA PONUDNIKA** |
| 1 | Električni 380 – 400V 3N~, |  |  |  |
| 2 | Izdelan iz inoks (nerjavečega) jekla za prehrano, samostoječa izvedba, |  |  |  |
| 3 | Pogonski stroj z magnetnim stikalom varnostnim stikalom za nastavek, primeren za stojalo na kolesih, kapaciteta stroja mora ustrezati za pripravo od 500 do 1500 obrokov na dan |  |  |  |
| 4 | Električni, priključna moč 1,3 – 2,1 kW |  |  |  |
| 5 | Delovanje mora omogočati izbiro dveh hitrostnih vrtljajev, moči:1 hitrost v razponu od 1,2 do 1,5 kW2. hitrost v razponu od 1,7 do 2,1KW |  |  |  |
| 6 | Stojalo na kolesih z podstavkom za skledo, inox izdelave, s 3 kolesi, dve kolesi z zavoro |  |  |  |
| 7 | Voziček trinogi s 30l posodo, inox izdelava |  |  |  |
| 8 | Varnostna zaščita mora biti IP54 |  |  |  |
| 9 | Površie stroja/aparata morajo omogočati enostavno vzdrževanje higiene |  |  |  |
| 10 | Upravljanje s strojem mora biti enostavno, varno in tehnično zasnovano na uporabniku prijazen način |  |  |  |
| 11 | Vgrajen varnostni mehanizem, ki preprečuje zagon stroja v primeru nepravilne namestitve oz. uporabe različnih priključkov in preprečuje zagon stroja v primeru izpada elektrike |  |  |  |
| 12 | Nastavek za rezanje večje količine zelenjave z pvc potiskalom |  |  |  |
| 13 | Nastavek za manjšo količino zelenjave z magnetnim stikalom kompatibilen z pogonskim strojem |  |  |  |
| 14 | Lijačni nastavek za rezanje večjih količin zelenjave z magnetnim stikalom |  |  |  |
| 15 | Opornik za nože za nastavek za večje količine inox – kompatibilen z pogonskim strojem |  |  |  |
| 16 | Rotor za lijačni nastavek za rezanje večjih količin inox – kompatibilen z lijačnim nastavkom |  |  |  |
| 17 | Nastavek za mletje mesa iz nerjavečega jekla z magnetnim stikam vključno z luknjasto ploščico 13mm, luknjasta ploščica 5 mm, prednož in dva križna noža, za cca 400kg/h |  |  |  |
| 18 | Nastavljiv nož za rezanje zelja, čebule in kumaric nastavljiva debelina reza do 0,8 mm, gladko rezilo |  |  |  |
| 19 | Rezilna plošča za rezanje zelenjave nastavljiva debelina reza do 1,0 mm, gladko rezilo |  |  |  |
| 20 | Srpasti nož 4mm |  |  |  |
| 21 | Nastavljiva plošča za rezanje valovitih rezin |  |  |  |
| 22 | Nož za kockasto rezanje 10x10x10 mm kapaciteta 300 kg/h, izdelan iz inox-a |  |  |  |
| 23 | Mreža za kockasto rezanje 10x10 mm kapaciteta 300 kg/h, izdelan iz inox-a |  |  |  |
| 24 | Cilinder za ribanje sadje in zelenjave 2,8 mm |  |  |  |
| 25 | Cilinder za fino ribanje kapaciteta 300 kg/h |  |  |  |
| 26 | Cilinder za rezanje trakov 3,5 x 3 mm |  |  |  |
| 27 | Čistilna ščetka |  |  |  |
| 28 | Podstavek za nože |  |  |  |
| 29 | PONUJEN STROJ je nov, nerabljen, zadnje generacije |  |  |  |
| 30 | Kompatibilnost z različnimi čistilnimi sredstvi |  |  |  |
| 31 | prospekt ponujenega stroja |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **PONUDNIK PONUJA** | **IZPOLNI PONUDNIK** |
| 1 | ZNAMKA STROJA |  |
| 2 | MODEL |  |
| 3 | Pooblaščeni servis |  |

**OPOMBA 1:** Izbrani ponudnik dobavi, montira novi univerzalni kuhinjski stroj, zagon »v živo« in izvede usposabljanje uporabnikov.

**OPOMBA 3:** ponudba ponudnika mora izpolnjevati bistvene zahteve in priložena morajo biti dokazila vezana na bistvene zahteve

**SKLOP 3: OGREVALNI VOZIČEK ZA KROŽNIKE (4 kos)**

|  |
| --- |
| **OGREVALNI VOZIČEK** |
|  |
|  | **BISTVENE ZAHTEVE** | **IZPOLNI PONUDNIK** |
| zap. št. | **BISTVENA ZAHTEVA NAROČNIKA**  | **DA/NE** | **DOKAZILO DA/NE** | **OPOMBA PONUDNIKA** |
| 1 | Električna priključna 220 V  |  |  |  |
| 2 | Moč izražena v kW mora biti prilagojena glede na maksimalno velikost in kapaciteto polnjenja cevi,  |  |  |  |
| 3 | Električni spiralni kabel dolžine min. 2 m |  |  |  |
| 4 | Izdelan iz inoks (nerjavečega) jekla za prehrano, |  |  |  |
| 5 | Samostoječa izvedba |  |  |  |
| 6 | Dvostensko izoliran voziček, zaprta izvedba |  |  |  |
| 7 | Z 2. (dvema) stebroma/cevema za nalaganje porcelan krožnikov, |  |  |  |
| 8 | Nastavljiva vodila glede na  premer  krožnikov od premera fi 18 cm do minimalno fi 33 cm, ter kvadratni krožnik največ 28x28 cm  **OPOMBA: naročnik uporablja krožnike fi 18 cm, 21 cm, 22 cm, 26 cm, 28 cm in 31 cm** |  |  |  |
| 9 | Kapaciteta:  najmanj 100 do  120 krožnikov (50 – 60 kos krožnikov v en steber) |  |  |  |
| 10 | Nastavitev podajalnika (vzmeti) mora omogočati vedno postavitev krožnika v zgornji legi |  |  |  |
| 11 | Voziček opremljen z **dvema polikarbonatnima ločenima pokrovoma**, vsak za svojo cev |  |  |  |
| 12 | Zunanja dimenzija vozička: širina **največ 960 mm**   |  |  |  |
| 13 | Zunanja dimenzija vozička:  globina **največ 480 mm**  |  |  |  |
| 14 | Zunanja dimenzija vozička:  višina največ **1.050 mm** |  |  |  |
| 15 | Voziček mora biti prevozen |  |  |  |
| 16 | Voziček opremljen  4 kolesi od tega dve kolesi z zavoro, |  |  |  |
| 17 | Kolesa vozička z antistatično oblogo, premera 125 -150 mm |  |  |  |
| 18 | Voziček opremljen  ročko za transport |  |  |  |
| 19 | Voziček opremljen z vogalnimi odbojniki |  |  |  |
| 20 | Nastavitev temperature notranjosti vozička – regulacija od +30°c do +90°C |  |  |  |
| 21 | Mehanični termostat za vzdrževanje nastavljene temperature |  |  |  |
| 22 | Stikalo vklop/izklop v vodotesni izvedbi |  |  |  |
| 23 | Pokazatelj (lučka) vklopa gretja notranjosti vozička |  |  |  |
| 24 | Slepa vtičnica ali držalo  za odlaganje spiralnega kabla |  |  |  |
| 25 | PONUJEN STROJ je nov, nerabljen, zadnje generacije |  |  |  |
| 26 | Kompatibilnost z različnimi čistilnimi sredstvi (javno naročilo naročnika) |  |  |  |
| 27 | Prospekt ponujenega stroja  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **PONUDNIK PONUJA** | **IZPOLNI PONUDNIK** |
| 1 | ZNAMKA OSNOVNEGA SREDSTVA |  |
| 2 | MODEL  |  |
| 3 | Pooblaščeni servis |  |

**OPOMBA 1:** ponudba ponudnika mora izpolnjevati bistvene zahteve in priložena morajo biti dokazila vezana na bistvene zahteve

**OPOMBA2:** ponudba ponudnika mora vključevati dodatno ponudbo: pokrov za podajalnik 4 kos, katere se dostavi istočasno z dostavo ogrevalnih vozičkov

**OPOMBA3:** ponudba ponudnika mora vključevati dodatno ponudbo: stranski ščitnik 8 kos, katere se dostavi istočasno z dostavo ogrevalnih vozičkov

**SKLOP 4: VOZIČEK SERVIRNI INOX Z DVEMA POLICAMA (2 kos)**

|  |
| --- |
| **VOZIČEK SERVIRNI INOX Z DVEMA POLICAMA** |
|  |
|  | **BISTVENE ZAHTEVE** | **IZPOLNI PONUDNIK** |
| zap. št. | **BISTVENA ZAHTEVA NAROČNIKA**  | **DA/NE** | **DOKAZILO DA/NE** | **OPOMBA PONUDNIKA** |
| 1 | Izdelan iz inoks (nerjavečega) legiranega jekla primernega za uporabo - stik z živili, |  |  |  |
| 2 | Police povezane z neprekinjenimi vari, da zagotavljajo stabilnost |  |  |  |
| 3 | Police z zaobljenimii robovi za zaščito pred poškodbo |  |  |  |
| 4 | Police izdelane z profilnim robom in nosilnostjo police najmanj 70kg |  |  |  |
| 5 | Zunanja dimenzija vozička: **širina 650-700 mm**  |  |  |  |
| 6 | Zunanja dimenzija vozička: **globina 450-500 mm**  |  |  |  |
| 7 | Zunanja dimenzija vozička: **višina največ 900-950 mm** |  |  |  |
| 8 | Razmik med policami: med 570- 600 mm |  |  |  |
| 9 | Velikost polic: 600x400mm |  |  |  |
| 10 | Obremenitev vozička najmanj 120 kg |  |  |  |
| 11 | Izvedba vozička mora imeti dva zaobljena inox ročaja |  |  |  |
| 12 | Voziček opremljen 4 kolesi od tega dve kolesi z zavoro, |  |  |  |
| 13 | Kolesa vozička z antistatično oblogo, premera 125 -150 mm |  |  |  |
| 14 | Voziček opremljen z vogalnimi odbojniki |  |  |  |
| 15 | Kompatibilnost z različnimi čistilnimi sredstvi (javno naročilo naročnika)  |  |  |  |
| 16 | Prospekt ponujenega vozička  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **PONUDNIK PONUJA** | **IZPOLNI PONUDNIK** |
| 1 | ZNAMKA OSNOVNEGA SREDSTVA |  |
| 2 | MODEL  |  |
| 3 | Pooblaščeni servis/za reklamacije |  |

**OPOMBA 1:** ponudba ponudnika mora izpolnjevati bistvene zahteve in priložena morajo biti dokazila vezana na bistvene zahteve

**SKLOP 5: VOZIČEK SERVIRNI INOX TREMI POLICAMI (3 kos)**

|  |
| --- |
| **VOZIČEK SERVIRNI INOX Z DVEMA POLICAMA** |
|  |
|  | **BISTVENE ZAHTEVE** | **IZPOLNI PONUDNIK** |
| zap. št. | **BISTVENA ZAHTEVA NAROČNIKA**  | **DA/NE** | **DOKAZILO DA/NE** | **OPOMBA PONUDNIKA** |
| 1 | Izdelan iz inoks (nerjavečega) legiranega jekla primernega za uporabo- stik z živili, |  |  |  |
| 2 | Police povezane z neprekinjenimi vari, da zagotavljajo stabilnost |  |  |  |
| 3 | Police z zaobljenimii robovi za zaščito pred poškodbo |  |  |  |
| 4 | Police izdelane z profilnim robom in nosilnostjo police najmanj 70 kg |  |  |  |
| 5 | Zunanja dimenzija vozička: **širina 650-700 mm**  |  |  |  |
| 6 | Zunanja dimenzija vozička: **globina 450-500 mm**  |  |  |  |
| 7 | Zunanja dimenzija vozička: **višina 900-950 mm** |  |  |  |
| 8 | Razmik med policami: največ 260-290 mm, enakomerno razporejeno |  |  |  |
| 9 | Velikost polic: 600x400mm |  |  |  |
| 10 | Obremenitev vozička najmanj 120 kg |  |  |  |
| 11 | Izvedba vozička mora imeti dva zaobljena inox ročaja |  |  |  |
| 12 | Voziček opremljen 4 kolesi od tega dve kolesi z zavoro, |  |  |  |
| 13 | Kolesa vozička z antistatično oblogo, premera 125 -150 mm |  |  |  |
| 14 | Voziček opremljen z vogalnimi odbojniki |  |  |  |
| 15 | Kompatibilnost z različnimi čistilnimi sredstvi (javno naročilo naročnika)  |  |  |  |
| 16 | Prospekt ponujenega vozička  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **PONUDNIK PONUJA** | **IZPOLNI PONUDNIK** |
| 1 | ZNAMKA OSNOVNEGA SREDSTVA |  |
| 2 | MODEL  |  |
| 3 | Pooblaščeni servis/za reklamacije |  |

**OPOMBA 1:** ponudba ponudnika mora izpolnjevati bistvene zahteve in priložena morajo biti dokazila vezana na bistvene zahteve

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

|  |
| --- |
| V/na      , dne       |
|  |
| **Zastopnik/prokurist (ime in priimek)** | **Podpis in žig** |
|  |  |