

NASLOVNA STRAN NAČRTA

INVESTITOR

ime in priimek ali naziv družbe	MESTNA OBČINA LJUBLJANA
naslov in sedež družbe	MESTNI TRG 1, 1000 LJUBLJANA
elektronski naslove	
telefonska številka	
davčna številka	

OSNOVNI PODATKI O GRADNJI

naziv gradnje	Vrtec Viški Gaj enota Zarja
kratek opis gradnje	Rekonstrukcija kuhinje
<i>Seznam objektov, ureditev površin in komunalnih naprav z navedbo vrste gradnje.</i>	
vrste gradnje	<input type="checkbox"/> novogradnja - novozgrajen objekt
<i>Označiti vse ustrezne vrste gradnje</i>	<input type="checkbox"/> novogradnja - prizidava
	<input checked="" type="checkbox"/> rekonstrukcija
	<input type="checkbox"/> sprememba namembnosti

DOKUMENTACIJA

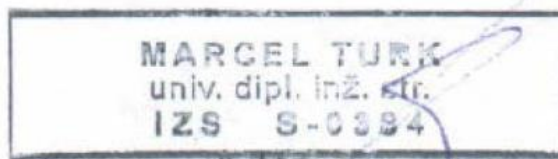
vrsta dokumentacije	PZI
<i>(IZP, DGD, PZI, PID)</i>	
številka projekta	
	<input type="checkbox"/> sprememba dokumentacije

PODATKI O NAČRTU

strokovno področje načrta	5 Tehnologija kuhinje
številka načrta	TP-2020-20
datum izdelave	Marec 2020

PODATKI O IZDELOVALCU NAČRTA

ime in priimek pooblaščenega arhitekta, pooblaščenega inženirja	Marcel Turk, univ.dipl.inž.str.
identifikacijska številka	IZS S - 0384
podpis pooblaščenega arhitekta, pooblaščenega inženirja	



PODATKI O PROJEKTANTU

projektant (naziv družbe)	
naslov	
vodja projekta	Kristijan Čuk, univ.dipl.ing.arh.
identifikacijska številka	ZAPS A-1021
podpis vodje projekta	

odgovorna oseba projektanta	Kristijan Čuk, univ.dipl.ing.arh.
podpis odgovorne osebe projektanta	

5.1 KAZALO VSEBINE NAČRTA št: TP-2020-25

5. Naslovna stran

5.1 Kazalo vsebine načrta

5.2 Popis opreme in del

5.3 Risbe

5.2 TEHNIČNO POROČILO NAČRTA št: TP-2020-25

5.4 TEHNIČNO POROČILO
K PROJEKTU
TEHNOLOGIJE KUHINJE VRTEC VIŠKI
GAJ ENOTA ZARJA IN ZAMENJAVI
DOTRAJANIH STROJEV V PRALNICI

NASLOV

TEHNIČNO POROČILO
K PROJEKTU
TEHNOLOGIJE KUHINJE VRTEC VIŠKI GAJ
ENOTA ZARJA IN ZAMENJAVI DOTRAJANIH
STROJEV V PRALNICI

NAROČNIK

MESTNA OBČINA LJUBLJANA
MESTNI TRG 1, 1000 LJUBLJANA

IZVAJALEC

MT- ENGINEERING d.o.o.
Dol pri Borovnici 110

KONTAKTNA OSEBA

Marcel Turk

DATUM

Marec 2020

ŠT. IZVODA

1 2 3 4 5 6

KAZALO VSEBINE

1	UPOŠTEVNI PREDPISI IN STANDARDI	5
1.1	UPOŠTEVANI PRAVILNIKI IN ZAKONODAJA	5
2	PREDMET PROJEKTA	6
3	PROJEKTNIA IZHODIŠČA.....	6
4	PROJEKTNIA REŠITEV.....	6
5	ORAGANIZACIJA.....	7
5.1	ODPADKI	7
5.2	DOSTOP	7
5.3	OSEBJE.....	7
5.4	POVRŠINE, PREHODI, MATERIALI	7
5.5	PREZRAČEVANJE	7
5.6	RAZSVETLJAVA.....	7
5.7	ENERGIJA.....	7
5.8	VODA ODTOKI.....	8
6	SANITARNO TEHNIČNA UREDITEV PROSTOROV	8
7	OSEBJE.....	8
7.1	GARDEROBA IN SANITARIJE	8
7.2	UMIVANJE ROK	8
8	IZVORI ONESNAŽENJA.....	8
8.1	ODPADNE VODE	8
8.2	ZRAK	8
8.3	ODPADKI	9
9	ODGOVORNOSTI IN DOLŽNOSTI NOSILCA DEJAVNOSTI OBRATA.....	9
10	SPLOŠNA NAVODILA IN ZAHTEVE VEZANE NA TEHNOLOŠKO OPREMO.....	10
10.1	GRADBENA DELA	10
10.2	VODOVODNE INŠTALACIJE	11
10.3	APARATI, NAPRAVE	12
10.4	INOX OPREMA	12
10.5	TEHNIČNA DOKUMENTACIJA.....	13
10.6	TALNE REŠETKE IN SIFONI	13
10.7	SPLOŠNA NAVODILA ZA ELEKTRIČNO NAPELJAVO.....	14
10.8	SPLOŠNA NAVODILA ZA PREZRAČEVALNI IN VENTILACIJSKI SISTEM DELOVANJA PLINSKIH TROŠIL.....	15

10.9	OGREVANJE.....	15
11	PRALNICA.....	16

1 UPOŠTEVNI PREDPISI IN STANDARDI

1.1 UPOŠTEVANI PRAVILNIKI IN ZAKONODAJA

Pri izdelavi načrta smo upoštevali naslednje pravilnike in veljavno zakonodajo. Vsa oprema, ki jo dobavi pogodbeni partner mora biti ustrezna in skladna z vso našeto zakonodajo in ostalimi pravilniki, ki veljajo na področju tehničnih zahtev in varstva pri delu.

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živil, ZZUZIS- Ur. l. RS št. 52/00, 42/02
- Zakon o spremembah in dopolnitvah določenih zakonov na področju zdravja (ZdZPZ), Ur.l.RS 47/04 » Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane ULL 31/2002
- Uredba (ES) št. 882/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o izvajanju uradnega nadzora, da se zagotovi preverjanje skladnosti z zakonodajo o krmi in živilih ter s pravili o zdravstvenem varstvu živali in zaščiti živali ULL 165/2004
- Uredba o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živil, Ur.l. RS 120/05
- Uredba o spremembah in dopolnitvah Uredbe o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živil, Ur.l. RS, št. 66/2006
- Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil UL L 139, 30.4.2004
- Uredba Komisije (ES) št. 832/2007 z dne 16. julija 2007 o spremembi Uredbe (ES) št. 197/2006 glede uporabe nekdanjih živil in podaljšanja veljavnosti prehodnih ukrepov v zvezi s takimi živil UL L 185/2007
- Uredba Komisije (ES) št. 2073/2005 o mikrobioloških merilih za živila, UL L 338/2005
- Popravek Uredbe Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila ULL 379/2006
- Pravilnik o varnosti zamrznjenih živil Ur.l. RS št. 63/02, 117/02, 46/06, 53/07
- Pravilnik o uradnem nadzoru temperature zamrznjenih živil Ur.l. RS št. 63/02, 117/02, 46/06
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živil prihajajo v stik z živil, Ur.l. RS št. 82/03, 25/09
- Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki in zelenim vrtnim odpadom Ur.l. RS, št. 39/10
- Uredba o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi, Ur.l. RS, št. 70/2008
- Uredba Komisije (ES) št. 37/2005 z dne 12. januarja 2005 o spremljanju temperature v prevoznih sredstvih, skladiščih in pri shranjevanju hitro zamrznjenih živil, namenjenih za prehrano ljudi, ULL 10/2005
- Pravilnik o prenehanju veljavnosti Pravilnika o higieni živil, Ur.l. RS št. 54/07
- Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki Uradni list RS, št. 39/2010 z dne 17. 5.2010
- Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti Uradni list RS, št. 21/2014 z dne 8. 7.2014

2 PREDMET PROJEKTA

Predmet projekta je delna obnova obstoječe kuhinje v objektu vrtec Zarja.

3 PROJEKTNA IZHODIŠČA

Naročnik je v svoji projektni nalogi za delno obnovo kuhinje v vrtcu Viški gaj enota Zarja opredelil projektna izhodišča.

4 PROJEKTNA REŠITEV

Obnova delilne kuhinje je predvidena v objektu vrtcu Viški gaj enota Zarja. Način in obseg sta razviden iz arhitekturnega dela projektne dokumentacije. Doda se prostor za počitek osebja in pripravo dietnih obrokov. V ta name se predela oddelek pomivanje kuhinjske posode.

Gabariti ostanejo nespremenjeni.

V tehnološkem projektu so ustrezno rešeni vsi čisti in nečisti deli kuhinje in preprečeno križanje čistih in nečistih poti. Za medsebojno povezavo znotraj oddelkov v kuhinji se uporabljajo manipulativne poti. Ob ustrezni tehnološki rešitvi kuhinje se izvede tudi prezračevanje in klimatizacija kuhinje.

5 ORAGANIZACIJA

Organizacija tehnološkega procesa je razvidna iz grafičnega dela tega projekta. Čiste in nečiste poti so med seboj prostorsko ločene. Čiste in nečiste transportne poti se med seboj ne križajo. Dostava hrane je dnevna, po potrebi večkrat dnevno. Nekatere vrste živil so dostavljene že polpripravljene.

5.1 ODPADKI

Interni transport in skladiščenje sta predvidena s tem projektom. Podrobno obdelano v HACCP programu.

5.2 DOSTOP

Do objekta je predviden dostop za zaposlene in ekonomski dostop.

5.3 OSEBJE

Osebe mora imeti razen strokovne (kuharji) izobrazbe tudi znanje o higienskem minimumu ter opravljeno šolanje za uporabo naprav v proizvodnji kuhinje. Obvezna je uporaba predpisani delovnih oblačil, obutve, pokrival in zaščitnih sredstev. Prostori za osebe so predmet tega projekta.

5.4 POVRŠINE, PREHODI, MATERIALI

Stenske površine so obložene z materialom, ki omogoča mokro čiščenje in občasno dezinfekcijo; obloge do stropa ali vsaj do višine 1,8 m. Za talne površine velja enako s tem, da morajo biti površine brez fug ali z nizkimi fugami (prevoz z vozički) in nedrsne (min. R11). Delovne površine so iz nerjavečega jekla, dodatne pa iz ustreznih materialov, kot n.pr. polietilenske rezalne deske ali granitne delovne površine. Kjer ni drugače določeno s popisom je uporabljen material za elemente in naprave nerjaveče jeklo gastronomske kakovosti, sestave AISI 304 ali višje. Lokacije in svetle mere vrat so določene s tem projektom, uporabljeni materiali za vrata pa morajo ustrezati zahtevam iz prve alineje. Smer odpiranja vrat kot v tem projektu, razen če ni drugače določeno s projektom požarne varnosti. Svetla višina prostorov vsaj 2,8 m

5.5 PREZRAČEVANJE

V prostorih, ki so predmet tega projekta se izvede prezračevanje z odsesavanjem rabljenega zraka in pare ter vpihovanjem svežega zraka. Nivo zagotavljanja klime je predviden s projektom strojnih instalacij pri čemer se sledi cilju, da temperatura v prostoru ne preseže 28°C, relativna vlaga pa ne 70%. V povprečju naj bo menjava zraka 80m³/h/m². S tem projektom je določena lokacija in oblika nap, ki so del prezračevalnega sistema.

5.6 RAZSVETLJAVA

Je določena s projektom elektro instalacij. Sledi cilju, da je osvetlitev delovnega mesta vsaj 500 lux in osvetlitev pomožnih prostorov vsaj 300 lux. Svetloba naj bo razpršena in naj ne povzroča bleščanja.

5.7 ENERGIJA

Na objektu sta uporabljena energenta elektrika in plin. Poraba in priključna moč energentov sta določena s tem projektom. Projektant elektro instalacij določi lokacijo stenskih vtičnic v tem

prostoru, glavni priključki pa so določeni s tem projektom. Ogrevanje sanitarne vode in prostorov ni predmet tega projekta, kakor tudi razvod.

5.8 VODA ODTOKI

Lokacija stenskih HTV armatur in priključkov naprav so predvidene s tem projektom, enako lokacije odtokov in talnih odtokov. Priprava mehke vode se vrši lokalno ob posameznih napravah in je predmet tega projekta.

6 SANITARNO TEHNIČNA UREDITEV PROSTOROV

Pri razporeditvi prostorov smo upoštevali razporeditev obrata na čisti in nečisti del, kar zagotavlja varno rokovanje z živili in preprečuje križanje poti, opravil in osebja.

7 OSEBJE

7.1 GARDEROBA IN SANITARIJE

Zaposleni v kuhinj imajo urejeno garderobo in sanitarije. V garderobi so nameščene dvodelne garderobne omarice za ločeno shranjevanje civilne in delovne obleke. Nameščeni so umivalniki za umivanje rok, ki so ustrezno opremljeni s tekočo toplo in hladno vodo, enoročno pipo, dozatorjem s tekočim milom, brisačami za enkratno uporabo in košem za odlaganje odpadkov. Garderoba ima kabino s tušem, ki so zavarovane, da voda ne škropi. Vrata straniščne kabine naj se odpirajo navzven.

7.2 UMIVANJE ROK

Umivanje rok je še posebej pomemben del osebne higiene zaposlenih v živilski industriji. V ta namen so posamezna območja kuhinje opremljena z umivalniki za umivanje rok, ki se uporabljajo izključno v ta namen.

Umivalniki za umivanje rok so nameščeni na mestih, ki omogoča hiter in neoviran dostop zaposlenim, predvsem na prehodu iz nečistega v čisti del ter ob menjavi opravil.

8 IZVORI ONESNAŽENJA

8.1 ODPADNE VODE

Glede na to, da bo objekt zelo velik porabnik vode, je v delovnih prostorih potrebno zagotoviti njen odvod, da se odplake (čiščenje, pomivanje posode,..) ne razlivajo po tleh. Vsi odtoki morajo biti opremljeni z vodnimi zaporami (sifoni) proti smradu in dostopu glodavcev ter druge golazni. Zapore se lahko ustrezno mehansko čistijo. Izpust odpadne vode je v javno kanalizacijo.

8.2 ZRAK

Predvideno je naravno in umetno prezračevanja prostorov objekta. Izpuhi, ki bi bremenili okolje niso predvideni.

8.3 ODPADKI

Omogočeno bo ločeno zbiranje komunalnih in kuhinjskih odpadkov. Prostor pri ekonomskim vhodom je namenjen shranjevanju organskih odpadkov.

Organskim odpadkom in odpadnim jedilnim oljem je namenjen poseben prostor. Prostor je zgrajen tako, da omogoča pranje in razkuževanje. Organski ostanki jedi se bodo odlagali v zbirne vozičke v pomivalnicah in pripravljalnicah živil, ki bodo nameščeni pod delovnim pultom oz. zbiralnim pultom za umazano jedilno in kuhinjsko posodo. Po končanem delu se bodo odpadki iz vseh prostorov prenesli v poseben prostor za zbiranje organskih odpadkov.

Za redni odvoz mešanih komunalnih odpadkov skrbi koncesionar. Za odvoz organskih odpadkov ter odpadnih jedilnih olj mora imeti nosilec dejavnosti podpisano pogodbo z odjemalcem o rednem odvozu odpadkov.

9 ODGOVORNOSTI IN DOLŽNOSTI NOSILCA DEJAVNOSTI OBRATA

Ob sprejemu v službo mora oseba, ki prihaja v neposredni stik z živili, opraviti zdravniški pregled, ki z zdravniškim spričevalom potrdi, da lahko takšno delo opravlja brez tveganja. Zdravniški nadzor nad zaposlenimi ureja Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živil (Ur.l. RS, št. 82/2003 in 25/2009) in je zapisan v HACCP načrtu oz. HACCP smernicah.

Naročnik je dolžan usposobiti vse zaposlene za delo z živili, o osebni higieni, higieni živil in prostorov ter vzpostaviti notranji nadzor na načelih HACCP sistema. Nosilec dejavnosti mora izdelati HACCP dokumentacijo s spremljajočimi higienskimi programi.

Nosilec dejavnosti je odgovoren za zdravstveno ustreznost surovin in živil. Potrebno je izdelati HACCP dokumentacijo z opisom tehnološkega procesa, z določitvijo kritičnih kontrolnih točk ter vzpostaviti sanitarno-tehnični nadzor nad procesom dela. Potrebno je izdelati program čiščenja in dezinfekcije (kot del HACCP dokumentacije), ki vsebuje opisane periodične postopke čiščenja opreme in prostorov ter določiti pogostost čiščenja (dnevne/tedenske/mesečne/letne).

Omogočiti mora uporabo kompletne delovne opreme v zadostnem številu. Investitor je dolžan namestiti omarico z vsebino za nudenje prve pomoči tako, da je dostop do nje mogoč v vsakem trenutku.

10 SPLOŠNA NAVODILA IN ZAHTEVE VEZANE NA TEHNOLOŠKO OPREMO

10.1 GRADBENA DELA

- Vsi kuhinjski prostori vezani na kuhinjsko tehnologijo morajo imeti po tleh položeno ne drsno keramiko oz. drugačno ustrezno obdelavo, ki jo je mogoče higiensko vzdrževati (pranje, dezinfekcija).
- Po stenah tehnoloških prostorov mora biti položena keramika oz. drugačna ustrezna obdelava, ki jo je mogoče higiensko vzdrževati (pranje, dezinfekcija) minimalno do višine 180 cm od tal oz. po projektu arhitekture.
- Med stenami in tlemi je potrebno izvesti polkrožne keramične zaključnice. Radij zaključnice naj bo vsaj 1,5 cm. Priporočamo, da se izvedejo inox vertikalni zaključki nad ploščicami, pri vseh zunanjih robovih zidov in parapetnih pregradah.
- Vsi talni sifoni naj bodo izdelani iz nerjaveče pločevine. Vsi odtoki iz tehnoloških prostorov morajo biti izvedeni preko lovilca maščob.
- Vsi preboji ploščic namenjeni električnim priključkom morajo biti naknadno zaščiteni z inox cevjo s prirobnico.
- Vsi talni priključki vode naj bodo postavljeni v vodoravno lego in max. 10 cm od tal. Vsi vodovodni priključki morajo biti zaključeni z ustreznimi ventili.
- Vse sanitarije se izvedejo po projektu arhitekture in opremi po popisu, ki je del gradbeno obrtniških del.
- Talne površine imajo ustrezen naklon, ki omogoča sprotno odtekanje tekočin.
- Posebno pozornost je potrebno nameniti obdelavi stropa, kjer morajo biti vse instalacije, ki so v delu tehnoloških prostorov ustrezno zaprte. Zagotovljeno mora biti primerno higiensko vzdrževanje stropa (pleskanje).
- Vrata so iz obstojnih materialov in omogočajo enostavno čiščenje ter po potrebi razkuževanje.
- Okna in druge odprtine so izdelani tako, da preprečijo nabiranje umazanije. Tista, ki se v kuhinji in delovnih prostorih odpirajo zaradi zračenja, so zamrežena z mrežo proti mrčesu 1 mm², ki se lahko pri čiščenju odstrani.
- Notranji prehodi morajo biti dovolj široki in brez ovir, tako da omogočajo neovirano gibanje in se ne zalagajo.
- Garderobni prostor bo umetno prezračevan. V garderobi za zaposlene v kuhinji in strežbi bodo nameščene dvodelne garderobne omare v številu zaposlenih in stranišče s tekočo vodo. Ločene bodo za moške in tenške. Garderobe bodo imele gladke, nepremočljive, pralne stene in tla. Garderobne omarice bodo iz materialov, ki omogočajo ustrezno čiščenje in prezračevanje. Stranišča se ne smejo odpirati neposredno v delovne prostore. Na voljo bo zadostno število umivalnikov za umivanje rok, ki preprečujejo križanje čistih nečistih poti. Umivalnik za umivanje rok bo nameščen v garderobi in bo opremljen s tekočo hladno in toplo vodo, enoročno pipo, dozatorjem s tekočim milom, brisačami za enkratno uporabo.
- Čistila in razkužila za kuhinjo se bodo hranila v posebnem prostoru. Prostor bo ustrezno opremljen (omari za pripomočke, izlivno korito, sanitarni umivalnik).

10.2 VODOVODNE INŠTALACIJE

Obrat je priključen na vir pitne vode pod pritiskom, ki je po vodovodnem omrežju speljana v delovne prostore. Pitno vodo se pridobiva iz javnega vodovoda.

Splošna navodila za izvedbo vodovodnih instalacij:

- Vodovodne in odtočne instalacije, ki niso vgrajene v element morajo biti izvedene s strani ostalih pogodbenikov za GOI dela.
- Horizontalna in vertikalna kanalizacija sta vezani na obstoječo kanalizacijo.
- Vse napeljave za hladno in toplo vodo morajo biti zaključene s primernimi zaključnimi ventili ali ustrezni enoročnimi mešalnimi baterijami. Končni ventil mora biti montiran s strani drugih pogodbenikov odgovornih za vodovodne instalacije. Gibljive povezave od končnega ventila do opreme so lahko dolge največ 120 cm in dobavljene s strani posebnega dobavitelja opreme.
- Talni priključki imajo zaključni ventil montiran horizontalno v višini največ 10 cm od tal.
- Višina priključkov mora biti usklajena z načrtom arhitekture. Priključki za klimo in prezračevalni sistem morajo biti določeni v načrtu strojnih instalacij.
- Talni odtoki in rešetke so vključene v načrt strojnih instalacij. Dobava in montaža mora biti izvršena s strani pogodbenika za vodovodne instalacije/GOI dela. Talni sifoni in rešetke, ki niso direktno vezani na tip tehnološke opreme, se vgradijo po načrtu arhitekture in načrtu tlakov, točno pozicijo in velikosti talnih rešetke in sifonov vezanih na tehnološko opremo pa določi dobavitelj tehnološke opreme.
- Vsi odtoki tehnološke opreme (primer: pomivalni stroj) so povezani preko proti smradnih sistemov.
- Izvedbe odtokov morajo biti usklajene s talnimi rešetkami in sifoni.
- Vse elementi instalacij morajo biti primerni za vgradnjo v velike kuhinje in biti proizvedeni v skladu z veljavno zakonodajo ter ustrezati profesionalni kuhinjski opremi.
- Za vse uporabnike vode (izjema so kuhinjski in sanitarni umivalniki) so v načrtu tehnološke opreme
- kuhinje predvideni mehčalci za vodo. Pred izvedbo vodovodnih in tehnološkimi instalacij pogodbenik za vodne instalacije in pogodbenik za tehnološko opremo preverita in uskladita potrebe po vodi za tehnološko opremo.
- Ventil oz. zaporna pipa mora biti dostopen osebjem kuhinje, ki jo uporablja.
- Priključki za odpadno vodo morajo biti montirani v skladu z lokalnimi predpisi.
- Celoten sistem priprave vode mora biti izveden z vsemi veljavnimi standardi ter pravilniki.
- Omogočati mora učinkovit nadzor in ukrepe proti možnemu pojavu legionele.
- Vsa odpadna voda iz kuhinje mora biti izvedena preko ustreznega lovilca maščob. Lovilec maščob mora biti upoštevan v načrtu kanalizacije.
- Za zaščito vodovoda pred onesnaženjem, morajo biti vsi talni izpusti izvedeni s sifonom. Biti morajo funkcionalni in zlahka dostopni za kontrolo.
- Na odtočne jaške je treba postaviti in pričvrstiti pokrove za zaščito pred glodavci.
- Kanalizacijska veja iz kuhinjskega dela ima pred priključkom na glavni jašek nameščen lovilec maščob.
- Vse instalacije s pitno vodo nad koriti bodo izvedene iz sten, kar omogoča odmikanje kuhinjskih elementov pri generalnem čiščenju obrata.

10.3 APARATI, NAPRAVE

- Vsa serijsko izdelana tehnološka oprema mora biti izvedena tako, da omogoča enostavno in zanesljivo delovanje.
- Ustrezati mora higiensko tehničnim predpisom in standardom varstva pri delu.
- Vsa dobavljene opreme mora v popolnosti ustrezati vsem pravilnikom, ki veljajo v RS in EU (kot npr. izjava o skladnosti CE...).
- Vsi aparati, ki so montirani na steno in lahko povzročajo vibracije zaradi vrtenja, gibanja ali drugega delovanja je potrebno na steno fiksirati s protihrupnimi distančniki.

10.4 INOX OPREMA

Dobavitelj opreme mora pri konstrukciji vseh proizvedenih elementov izpolnjevati visoke standarde strokovnosti in estetike. Nerjavno jeklo uporabljeno po tej pogodbi mora biti ustrezne kvalitete in karakteristik kot je določeno v nadaljevanju. Vsi materiali in oprema morajo izpolnjevati lokalno zakonodajo in EU standarde.

- Vsa proizvedena oprema iz nerjavnega jekla primerne za uporabo v prehranskem obratu.
- Vsi elementi, ki so v spodnjem opisu morajo primerni za uporabo v profesionalnih kuhinjah ter iz kvalitetnih materialov primerne kvalitete za živilsko in prehrabene namene. Vse delovne površine in površine opreme, ki prihajajo v stik z živilom so izdelane iz netoksičnih, gladkih in pralnih materialov, ki se lahko mokro čistijo in razkužujejo
- Material mora ustrezati zakonu o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov in snovi, ki prihajajo v stik z živilom UL RS št. 52 z dne 13.6.2000 ter dopolnitvami tega zakona in ostalimi pravilniki, priporočili oz. kot npr.: tip AISI 304.
- Dobavitelj opreme mora predložiti ustrezna dokazila o sestavi ter izvoru materiala.
- Material mora omogočati vsakodnevno redno čiščenje s tekočo vodo in primerni čistili in občasno dezinfekcijo.
- Na mestih mehanske obdelave (varjenje, brušenje) mora biti uporabljen material z enakimi lastnostmi kot osnovni materiali.
- Dobavitelj opreme mora predati tudi ustrezna navodila za obratovanje in vzdrževanje in seznam primernih čistilnih sredstev;
- Iz nerjaveče pločevine naj bodo tudi notranji, nevidni deli zaprtih delovnih pultov (police, pregrade, notranji del hlajenih pulta).
- Vsi elementi, ki so postavljeni ob steni morajo imeti izdelan stenski privih visok min. 100 mm.
- Vsi elementi iz nerjaveče pločevine morajo biti ozemljeni. Priklop izvede elektroinstalater, končne meritve pa izvede pooblaščen oseba na stroške investitorja.
- Vsa nevtralna oprema ne sme imeti ostrih robov, delovne površine morajo biti izvedene s primernim polkrožnim zaključkom.

10.5 TEHNIČNA DOKUMENTACIJA

Za vso opremo je dobavitelj opreme dolžan predložiti vse ustrezne podatke za izvedbo instalacijskih priključkov, za opremo izdelano po meri, pa mora izvajalec pred dobavo opreme predložiti delavniške risbe investitorju v pisno potrditev.

Izbrani dobavitelj opreme je dolžan preveriti in potrditi načrte tehnološke opreme faza PZI, ter podati pisne pripombe in dopolnila nadzoru in odgovornemu vodji projekta.

Če nadzor in odgovorni vodja projekta ne prejme pisnih pripomb se smatra, da se izbrani izvajalec popolnoma strinja z načrtom PZI tehnološke opreme.

Načrt PID tehnološke opreme izvede izbrani dobavitelj tehnološke opreme. Načrt HACCP ni del tega projekta in ga pripravi bodoči uporabnik prehranskega obrata.

Sestavni del predaje opreme je kompletna tehnična dokumentacija (izjave, slovenska navodila za uporabo, garancijski listi, CE izjave za električne in plinske stroje).

10.6 TALNE REŠETKE IN SIFONI

Talne rešetke in sifone dobavi dobavitelj opreme, montira pa izvajalec vodovodnih inštalacij. Talne rešetke naj bodo izdelane iz nerjaveče pločevine AISI 304; bazen rešetke naj bo glede na stanje na objektu izdelan maksimalne globine. Talna rešetka mora imeti košaro za lovljenje, proti smradno zaporo in zaporo proti glodalcem.

V območju kuhinje je dovoljena vgradnja samo talnih rešetak izdelani v kompletu iz nerjavne pločevine AISI 304 v velikosti kot je definirano v načrtu in popisu tehnološke opreme. Talne rešetke morajo biti izdelane s proti smradno zaporo, z inox košaro za lovljenje in lažje odstranjevanje odpadkov iz talne rešetke in primerno pohodno mrežo, ki mora omogočati nedrsnost, pohodnost in uporabo vozičkov, tudi na pohodni površni.

Priporočamo vgradnjo serijskih talnih rešetak priznanih proizvajalcev kot npr. KGO ali enakovredne in boljše. Dobavitelj talnih rešetak mora pred začetkom izdelave predložiti nadzoru, uporabniku in investitorju vzorec ustrezne velikosti. Dobava in montaža naj bo dovoljena samo s pisnim soglasjem nadzornika in končnega uporabnika.

10.7 SPLOŠNA NAVODILA ZA ELEKTRIČNO NAPELJAVO

- Vsa električna oprema mora biti pripravljena za uporabo na spodaj naveden električnem omrežju:
 - enofazno, 230 voltov, 50 ciklov 230V/1N/50Hz
 - trifazno, 400 voltov, 50 ciklov 400V/3N/50Hz
- Obrat je priključen na izvor električne energije. Elektro-instalacije so načrtovane in izvedene v skladu s tehničnimi predpisi in standardi ter podrobneje opisane v projektu elektroinštalacij. Vse instalacije so podometne
- Električno ožičenje in izolirane varovalke izven opreme morajo biti, v skladu z lokalnimi predpisi, izvede strani ostalih pogodbenikov specializiranih za električne napeljave.
- Fiksna električna povezava med električno omarico ali električna povezava med priključkom in opreme v dolžino ne sme presegati 150 cm in jo mora dobaviti pogodbeni izvajalec elektro inštalacij.
- Vsi deli električne opreme morajo biti v skladu z lokalnimi predpisi in električno ozemljeni. Vse napeljave in instalacije morajo biti primerne za okolje v katerem so instalirane.
- Vsa stikala in kontrole morajo biti primerne za uporabo v profesionalnih kuhinjah oz. primerljivih objektih in v skladu z zahtevami razvidnimi iz tega načrta in načrta elektro inštalacij.
- Vse neoštevilčene električne vtičnice (230V in 400V) so montirane na steno 0,3kW/230V, h=120 cm od tal in morajo biti usklajene z ostalo opremo, načrtom arhitekture in veljavno zakonodajo.
- Za elemente iz nerjavnega jekla je potrebno izvesti ožičenje za izenačitev električnega potenciala (delovni pulti, stenske omarice, talne rešetke, nekateri aparati...)
- Priključki za kuhinjsko opremo za ozemljitev in izenačitev potenciala ter končnega upora so zajeti v plan in popis načrta električnih instalacij. Priključitev na izvedene priključke izvede dobavitelj tehnološke opreme.
- Načrt tehnološke opreme kuhinje ne vključuje priključkov za zvočne sisteme, ventilacijske enote, dvigala, računalniško opremo in ostalo varnostno in nadzorno opremo v zgradbi.
- Vsa računalniška oprema in oprema za nadzor vstopa mora biti usklajena z načrtom za računalniško opremo.
- Vse sestavine električnih instalacij morajo biti primerne za vgradnjo v velike kuhinje in biti proizvedene v skladu z veljavno zakonodajo ter ustrezati profesionalni kuhinjski opremi.
- Vsi preboji ploščic namenjeni električnim priključkom morajo biti naknadno zaščiteni z inox cevjo s prirobnico.
- Električne vtičnice namenjene priključitvi namiznih aparatov morajo biti izvedene vodoodporno.
- Obvezna je izvedba podometnih 400V/3N vtičnice tipa CEE primerne IP zaščite.
- **Osvetlitev** - Proizvodni prostori, delovne površine in delovni predmeti morajo biti osvetljeni z ustrezno naravno ali umetno svetlobo, ki ne spreminja barv. V pripravljalnica hrane v etažah, kjer ni naravne svetlobe, mora biti umetna svetloba zadostna in enakomerna, ki ne spreminja barv in se ne blešči.
- **Naravna osvetlitev** - Za naravno osvetlitev so predvidena okna, ki zadoščajo 1/8 celotne površine talnih površin in zasteklene površine, ki se ne smejo zalagati.
- **Umetna osvetlitev** - V vseh prostorih je potrebno predvideti dodatno umetno osvetlitev. Glede na namembnost bo nameščena osvetlitev preverjena z meritvami osvetljenosti –

priporočljiva osvetljenost je najmanj 300 (pomožni prostori) do največ 500 luxov v prostorih za pripravo živil.

- **Vzdrževanje sistema osvetlitve** - Z ustreznimi pomožnimi sredstvi je potrebno poskrbeti za takojšnjo zamenjavo dotrajanih svetil in opreme, kot tudi za varno in učinkovito čiščenje svetlobnih teles in prosojnih površin. Svetila morajo biti zaščitena tako, da ob morebitnem razbitju žarnice ni možen raztros drobcev stekla.

10.8 SPLOŠNA NAVODILA ZA PREZRAČEVALNI IN VENTILACIJSKI SISTEM DELOVANJA PLINSKIH TROŠIL

- Vse sestavine ventilacijskega sistema, ki se nahajajo izven opreme morajo biti izvede s strani drugih pogodbenikov.
- Končni vidni deli ventilacijskega sistema (napušči, ventilacijske rešetke) morajo biti vključene v posebni načrt ventilacijskega sistema.
- Posebni pogodbenik in dobavitelj ventilacijskega sistema morata vezano na potrebe kuhinjske opreme izvajati koordinacijo glede na pozicijo, velikost, moč in posebne zahteve profesionalne kuhinjske opreme.
- Rob prezračevalnih nap oz. sistema prezračevanja presegajo zunanji rob elementa, ki so inštalirani od napo vsaj za 300 mm.
- Vezano na izdelavo prezračevalnih naprav mora biti ustrezno rešen tudi strop, katerega rešitev mora onemogočati nabiranje umazanije. Zagotovljeno mora biti primerno higiensko vzdrževanje stropa (pleskanje ali redno čiščenje).
- Zagotoviti je potrebno dovolj zmogljivo naravno in umetno prezračevanje ter dobro odvajanje pare in neprijetnih vonjav. Le z ustreznim prezračevanjem se prepreči kondenzacija in razvoj plesni.
- Umetno prezračevanje: smer pretoka zraka mora potekati iz čistega v nečisti del obrata oz. je ločeno.
- Prezračevalni sistem mora zagotavljati ustrezno dovajanje svežega zraka in odvod izrabljenega in onesnaženega zraka. Nad termičnimi bloki bodo nameščeni parolovi.
- Prezračevalni sistem mora omogočati enostaven dostop do filtrov in drugih delov, ki jih je treba očistiti ali zamenjati.
- Naravno prezračevanje: je možno z odpiranjem oken, ki so z gosto mrežo zaščitena proti mrčesu.
- Prezračevanje je obdelano v projektu strojnih inštalacij.

10.9 OGREVANJE

- Ogrevanje je rešeno v sklopu objekta. Temperatura zraka v delovnih prostorih ne sme presegati 28°C. V skladiščih prostorih se zagotovi nižja temperatura.

11 PRALNICA

- Novi stroji se priključijo na obstoječe priključke v pralnici.

Borovnica : Marec 2020

Pripravil: Marcel Turk

5.3 POPIS OPREME NAČRTA št: TP-2020-25

VRTEC VIŠKI GAJ ENOTA ZARJA

OPREMA KUHINJE

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
1	FINA PRIPRAVA ZELENJAVE			
1.1	INOX PULT Z VGRAJENIM KORITOM IN SETOM PREDALOV	kom	1,00	
	<p>v celoti izdelan iz nerjaveče pločevine AISI 304.</p> <p>Delovna površina izdelana iz AISI 304 debeline 1,5 mm z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, delovna površina spredaj zaključena v radij R15 in odkapnim robom 10 mm za preprečevanje zatekanja tekočin, profilirana z utorom 2 mm, spodaj zaščiten z inox pl. deb. min. 0,8 mm.</p> <p>Debelina zgornjih površin min. 50 mm, z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, vodoodporna vezana plošča debeline min. 48 mm.</p> <p>Konstrukcija inox AISI 304 cevni profil min. 40x40 mm, vertikalna obremenitev (min. 2000 N), stranska obremenitev (min. 1000 N).</p> <p>Vgrajeno korito 400 x 400 x 250 mm z inox navojnim grlom, prelivno cevjo in PVC sifonom. Vsi robovi korit so zaokroženi, dno je profilirano, da se zagotovi popolno odvajanje vode. Korito poglobljeno 2 mm od delovne površine</p> <p>Vgrajen 2x set treh predalov, Inox teleskopska popolnoma izvlečna vodila. (kot naprimer FULTERER INOX AISI 430, enakovredno ali boljše).-SOFT zapiranje.</p> <p>Spodaj polica</p> <p>Vsi robovi korit so zaokroženi, dno je profilirano, da se zagotovi popolno odvajanje vode.</p> <p>Delovna površina profilirana z 10 mm utorom</p> <p>Konstrukcija inox AISI 304 cevni profil min. 40x40 mm, vertikalna obremenitev (min. 2000 N), stranska obremenitev (min. 1000 N).</p> <p>Stenski zavij zadaj 100 /20 mm zaključen v poševni rob (20/20 mm).</p> <p>Nastavljive noge izdelane iz kakovostne plastike, ki je odporna na praske in kemikalije, in omogoča enostavno čiščenje, razpon nastavitvev min. od 25 ÷ -10 mm</p> <p>dim. 2700 x 700 x 850/950 mm</p> <p>priklon vode: THV 1/2"</p> <p>odtok: Æ50</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>			
1.2	NAMIZNA ENOROČNA MEŠALNA BATERIJA	kom	1,00	
	<p>komolčno upravljanje, višina plastične ročke 300 mm</p> <p>keramični vložek, izliva 220 mm</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>			
1.3	INOX ZAPRTA VISEČA OMARICA	kom	1,00	

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<p>V celoti izdelana iz nerjaveče pločevine AISI 304</p> <p>2x drsna vrata - dvostranska izvedba, vmesna polica, montažni material</p> <p>Spodnja in vmesna polica izdelana z 20 mm vzdolžnimi robovi in z dvojno stisnjenimi robovi</p> <p>dim. 1700 x400 x 600 mm</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>			
1.4	<p>INOX ZAPRTA VISEČA OMARICA</p> <p>V celoti izdelana iz nerjaveče pločevine AISI 304</p> <p>2x drsna vrata - dvostranska izvedba, vmesna polica, montažni material</p> <p>Spodnja in vmesna polica izdelana z 20 mm vzdolžnimi robovi in z dvojno stisnjenimi robovi</p> <p>dim. 1600 x400 x 600 mm</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>	kom	1,00	
1.5	<p>INOX PULT Z VGRAJENIM KORITOM IN SETOM PREDALOV</p> <p>v celoti izdelan iz nerjaveče pločevine AISI 304.</p> <p>Delovna površina izdelana iz AISI 304 debeline 1,5 mm z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, delovna površina spredaj zaključena v radij R15 in odkapnim robom 10 mm za preprečevanje zatekanja tekočin, profilirana z utorom 2 mm, spodaj zaščiten z inox pl. deb. min. 0,8 mm.</p> <p>Debelina zgornjih površin min. 50 mm, z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, vodoodporna vezana plošča debeline min. 48 mm.</p> <p>Konstrukcija inox AISI 304 cevni profil min. 40x40 mm, vertikalna</p> <p>obremenitev (min. 2000 N), stranska obremenitev (min. 1000 N).</p> <p>Vgrajena 2x velika predala, po celotni dolžini pulta, Inox</p> <p>teleskopska popolnoma izvlečna vodila. (kot na primer FULLERER</p> <p>INOX AISI 430, enakovredno ali boljše).-SOFT zapiranje.</p> <p>Vsi robovi korit so zaokroženi, dno je profilirano, da se zagotovi popolno odvajanje vode.</p> <p>Delovna površina profilirana z 10 mm utorom</p> <p>Konstrukcija inox AISI 304 cevni profil min. 40x40 mm, vertikalna</p> <p>obremenitev (min. 2000 N), stranska obremenitev (min. 1000 N).</p> <p>Stenski zavah zadaj 100 /20 mm zaključen v poševni rob (20/20 mm).</p> <p>Nastavljive noge izdelane iz kakovostne plastike, ki je odporna na praske in kemikalije, in omogoča enostavno čiščenje, razpon nastavitev min. od 25 ÷ -10 mm</p> <p>dim. 2000 x 700 x 850/950 mm</p> <p>priklop vode: THV 1/2"</p> <p>odtok: Æ50</p>	kom	1,00	

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>			

2 POČITEK OSEBJA

3.1 JEDILNA MIZA kom 1,00

Zgornja ploskev mize je izdelana iz kvalitetnega ultrapasa in je pravokotne tlorisne oblike. Debeline plošče min. 5 cm. Miza je podprta z dvema na sredini postavljenima kovinskima pobištvenima nogama- siva strukturirana s črnimi regulirnimi nogicami. Pobištveni nogi sta povezani z dvema veznikoma. Višina mize je 75,5 cm.

dim.1300 x 700 x 755 mm

OPOMBA

Barva po izbiri projektanta

Obvezno upoštevati okoljske zahteve: ZeJN

Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.

3.2 JEDILNIŠKI STOL kom 6,00

Tapiciran jedilniški stol, brez rokonaslonov s krom podnožjem.

Opomba:

Oblazinjenje po izbiri projektanta

Obvezno upoštevati okoljske zahteve: ZeJN

Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.

3 POMIVANJE KUHINJSKE POSODE

3.1 INOX BAZEN KORITO, L OBLIKE 1

v celoti izdelan iz nerjaveče pločevine AISI 304.

Delovna površina izdelana iz AISI 304 debeline 1,5 mm z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, delovna površina spredaj zaključena v radij R15 in odkapnim robom 10 mm za preprečevanje zatekanja tekočin, profilirana z utorom 2 mm, spodaj zaščitena z inox pl. deb. min. 0,8 mm.

Debelina zgornjih površin min. 50 mm, z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, vodoodporna vezana plošča debeline min. 48 mm.

Konstrukcija inox AISI 304 cevni profil min. 40x40 mm, vertikalna

obremenitev (min. 2000 N), stranska obremenitev (min. 1000 N).

Vsi robovi korit so zaokroženi, dno je profilirano, da se zagotovi popolno odvajanje vode.

Delovna površina profilirana z 10 mm utorom

Konstrukcija inox AISI 304 cevni profil min. 40x40 mm, vertikalna

obremenitev (min. 2000 N), stranska obremenitev (min. 1000 N).

Stenski zavah zadaj 100 /20 mm zaključen v poševni rob (20/20 mm).

vgrajeno korito dim. 1000x500x375 MM

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<p>spodaj polica</p> <p>dim.1900/1000 x 700 x 850/1150</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>			
3.2	<p>ENOROČNA MEŠALNA BATERIJA Z VISEČIM TUŠEM IN SIFON</p> <p>*napultna izvedba</p> <p>* višina iztoka: 200 mm</p> <p>* dolžina iztoka: 200 mm</p> <p>* kromirano ohišje</p> <p>*cev tuša v spiralni cevi komplet s tuš ročko</p> <p>*višina mešalne baterije s spiralno cevjo 940 mm</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>	1		
3.3	<p>POMIVALNI STROJ ZA KUHINJSKO POSODO IN PRIPOMOČKE</p> <p>Teoretična kapaciteta: 12 / 24 / 40 Košar/h</p> <p>Programska oprema za uporabo v gastronomiji</p> <p>Programska oprema za uporabo v pekarnah</p> <p>Programska oprema za uporabo v mesariji</p> <p>Nap: 3x400V 9,4 / 10,0 / 16,3 kW – možen preklap</p> <p>Bojler: 10,2 kW</p> <p>Stroj pripravljen za priklop na hladno vodo <20°C</p> <p>Dimenzije: 775x870x2070h</p> <p>Svetla vstavna višina: 800 mm</p> <p>Svetla vstavna širina: 651 mm</p> <p>1x osnovna RF ravna košara 1305x672x134mm; 65006251</p> <p>1x RF košara – nosilec za pladnje in pekače 6 vrst 490x610x285mm;3602210</p> <p>Črpalka za dvig pritiska izpiranja s svežo vodo</p> <p>Poraba sveže vode za izpiranje: 7 lit/košaro</p> <p>Črpalka za odvod vode</p> <p>Črpalka za izpiralno sredstvo s sesalno palico</p> <p>Črpalka za pomivalno sredstvo s sesalno palico</p> <p>Program avtomatskega namakanja posode pred ciklusom pomivanja</p> <p>Sistem prilagajanja pritiska pomivanja po posameznih programih</p> <p>Možnost nastavitve pritiska pomivanja, časa pomivanja, temperature pomivanja in izpiranja ter koncentracijo pomivanega in izpiralnega sredstva po posameznih programih.</p> <p>Eliptična vrteča pomivalna polja z integriranim sistemom izpiranja s svežo vodo</p> <p>Pomivalna polja izvedena iz RF nerjaveče pločevine</p> <p>Sistem aktivnega upravljanja z energijo</p> <p>Povratno zajemanje toplote v integrirani napi za odvod pare</p> <p>Dodatni opis:</p> <p>Program za zamenjavo vode v tanku z večstopenjskim praznjenjem</p> <p>Higienski dnevnik s podatkovno zgodovino HACCP</p> <p>Vgrajen termostop, ki onemogoča izpiranje s prenizko temperaturo vode</p>	1		

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<p>Grelec tanka z nastavljivo termično varovalko</p> <p>Filtracija pomivalne vode: pokrov tanka, valjčno sito, sito na sesalni odprtini črpalke z varnostnim sistemom in Mediamat</p> <p>Signal za opozarjanje če valjasto sito ni pravilno nameščeno</p> <p>Signal za opozarjanje v primeru zamašenosti valjastega filtra</p> <p>Tipalo za motnost pomivalne vode</p> <p>Prikaz izpraznjenosti posode s pomivalnim in izpiralnim sredstvom</p> <p>Zaslon na dotik</p> <p>Barvno kodirano upravljanje z enim gumbom s prikazom napredovanja</p> <p>Dodatna tipka za zagon programa pomivanja v stojni višini uporabnika</p> <p>Vodeni program samočiščenja stroja</p> <p>Časovno voden avtomatski vklop in izklop stroja</p> <p>Prikaz blokiranih pomivalnih polj ločeno zgoraj in spodaj</p> <p>Prikaz vzdrževalnih intervalov</p> <p>Upravljalni nivo za šefa kuhinje in nivo za serviserja zaščiten s PIN kodo</p> <p>Animirana navodila za uporabo in nasveti za pomivanje v slovenskem jeziku</p> <p>Dvostenska vrata z odpiranjem deljeno gor in navzven z možnostjo postavitve v zaskočni položaj</p> <p>Globoko vlečen pomivalni tank</p> <p>Počasni zagon pomivalne črpalke</p> <p>Tipalo za puščanje vode z avtomatsko zaporo dovoda vode</p> <p>Zaščita zadnjega dela stroja z RF ploščo IPX 5</p> <p>Kapaciteta pomivalnega tanka: 138 lit</p> <p>Kapaciteta pomivalne črpalke: nastavljivo med 820 in 1000 l/min</p> <p>Izvedba stroja, temperature in rezultat pomivanja po DIN 10511 in 10512</p> <p>CE certifikat</p> <p>Proizvajalec certificiran po ISO 9001</p> <p>kot WINTERHALTER model UF-L Energy</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p> <p><i>Skladno s 68. členom ZJN-3 se upošteva, da lahko ponudnik ponudi "enakovreden" ali "boljši" model drugega proizvajalca.</i></p>			
3.4	<p>INOX MIZA</p> <p>v celoti izdelan iz nerjaveče pločevine AISI 304.</p> <p>Delovna površina izdelana iz AISI 304 debeline 1,5 mm z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, delovna površina spredaj zaključena v radij R15 in odkapnim robom 10 mm za preprečevanje zatekanja tekočin, profilirana z utorom 2 mm, spodaj zaščiten z inox pl. deb. min. 0,8 mm.</p> <p>Debelina zgornjih površin min. 50 mm, z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, vodoodporna vezana plošča debeline min. 48 mm.</p> <p>Konstrukcija inox AISI 304 cevni profil min. 40x40 mm, vertikalna</p> <p>obremenitev (min. 2000 N), stranska obremenitev (min. 1000 N).</p> <p>Spodaj polica</p> <p>Vsi robovi korit so zaokroženi, dno je profilirano, da se zagotovi popolno odvajanje vode.</p> <p>Delovna površina profilirana z 10 mm utorom</p> <p>Konstrukcija inox AISI 304 cevni profil min. 40x40 mm, vertikalna</p> <p>obremenitev (min. 2000 N), stranska obremenitev (min. 1000 N).</p>	1		

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<p>Stenski zavij zadaj 300 /20 mm zaključen v poševni rob (20/20 mm).</p> <p>Nastavljive noge izdelane iz kakovostne plastike, ki je odporna na praske in kemikalije, in omogoča enostavno čiščenje, razpon nastavitvev min. od 25 ÷ -10 mm</p> <p>dim. 700 x 700 x 850/950 mm</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p> <p><i>Skladno s 68. členom ZJN-3 se upošteva, da lahko ponudnik ponudi "enakovreden" ali "boljši" model drugega proizvajalca.</i></p>			
3.5	<p>MEHČALEC VODE</p> <p>Dimenzije 260x400/505x570/765mm</p> <p>Kapaciteta: kontinuirana</p> <p>Poraba soli na regeneracijski cikel: 0,27 kg</p> <p>Kontinuiran pretok: 20 lit/min</p> <p>Priklonpa temperatura: do 50°C</p> <p>Avtomatska volumetrijsko krmiljena regeneracija</p> <p>Priklon na električno omrežje ni potrebno</p> <p>Vgrajen plovec za nivo vode v solni posodi</p> <p>Vgrajena vrtljiva kolesa</p> <p>kot WINTERHALTER model Monomatik 3</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p> <p><i>Skladno s 68. členom ZJN-3 se upošteva, da lahko ponudnik ponudi "enakovreden" ali "boljši" model drugega proizvajalca.</i></p>	1		
3.6	<p>INOX REGAL</p> <p>Inox regal za shranjevanje, ki omogoča naknadno spreminjanje sestave;</p> <p>-v celoti izdelan iz AISI 304 nerjavečega jekla</p> <p>Splošne zahteve:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zgornja in spodnja polici sta fiksni; - ostale police morajo biti prestavljive brez uporabe orodja in jih lahko izvede sam uporabnik oz. osebje kuhinje med vsakodnevnim delom; - minimalna nosilnost posamezne police mora biti 150 kg/meter posamezne police in min. 500 kg/tm regala; <p>Konstrukcija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nosilni stojni elementi iz inox cevi fi 40 mm z rastrom nastavitve 100 mm - nosilni stojni elementi morajo biti izdelani brez odprtih oz. lukenj; - zgoraj morajo biti zaprti s plastičnim pokrovom ali zavarjenim inox pokrovčkom; - spodaj morajo biti opremljeni s plastično nastavljivo nogico; višina se lahko nastavlja brez uporabe orodja; <p>Polica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - police naj bodo izdelane iz nerjaveče pločevine debeline min. 1 mm s primernimi U ojačitvami, za zagotavljanje nosilnosti; - police morajo biti obvezno izdelane s prekritimi robovi, ki preprečujejo poškodbe pri delu; - če ni opisano drugače pri posamezni poziciji je potrebno pri vsakem segmentu regala upoštevati 5x polno polico ustrezne dimenzije glede na celotno dolžino; zgornja in spodnja polici sta fiksni, ostale pa prestavljive 	kom	1,00	

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<p>skupna dolžina 1950 x 500 x 2000 mm</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>			
3.7	<p>INOX TALNA REŠETKA</p> <ul style="list-style-type: none"> · izvedba v inox Aisi 304 · bazenom iz inox pločevine debeline 1,5 mm · višina bazena z rešetko je 140 mm · sifoniziran odtok fi 75 - horizontalni · inox sito za večje odpadke z luknjami fi 7 · inox pohodna mreža nedrsna izdelana iz lasersko rezanih profilov debeline 2 mm, višine 20 mm ter sestavljena v mrežo s kvadratnimi luknjami 25x25 · inox zapora pri glodalcem · privarjena sidra za vgradnjo · prirobnica za hidro izolacijo <p>dim. 300x300x140 mm</p> <p>odtok: Æ 75</p> <p>OPOMBA</p> <p>Dobavitelj tehnološke opreme dovabi talno rešetko. Vgradnjo in povezavo izvede izvajalec vodovodnih instalacij.</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>	kom	1,00	
4 SPREJEM TERMOPORTOV				
4.1	<p>INOX PULT ZA TERMOPORTE</p> <p>v celoti izdelan iz nerjaveče pločevine AISI 304.</p> <p>Delovna površina izdelana iz AISI 304 debeline 1,5 mm z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, delovna površina spredaj zaključena v radij R15 in odkapnim robom 10 mm za preprečevanje zatekanja tekočin, profilirana z utorom 2 mm, spodaj zaščitena z inox pl. deb. min. 0,8 mm.</p> <p>Debelina zgornjih površin min. 50 mm, z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, vodoodporna vezana plošča debeline min. 48 mm.</p> <p>Konstrukcija inox AISI 304 cevni profil min. 40x40 mm, vertikalna</p> <p>obremenitev (min. 2000 N), stranska obremenitev (min. 1000 N).</p> <p>Spodaj polica</p> <p>Stenski zavij zadaj in levo bočno 100 /20 mm zaključen v poševni rob (20/20 mm).</p> <p>Nastavljive noge izdelane iz kakovostne plastike, ki je odporna na praske in kemikalije, in omogoča enostavno čiščenje, razpon nastavitvev min. od 25 ÷ -10 mm</p> <p>dim. 1890 x 600 x 500/600 mm</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>	kom	1,00	
4.2	<p>INOX REGAL</p>	kom	1,00	

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<p>Inox regal za shranjevanje, ki omogoča naknadno spreminjanje sestave;</p> <p>-v celoti izdelan iz AISI 304 nerjavečega jekla</p> <p>Splošne zahteve:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zgornja in spodnja polici sta fiksni; - ostale police morajo biti prestavljive brez uporabe orodja in jih lahko izvede sam uporabnik oz. osebje kuhinje med vsakodnevnim delom; - minimalna nosilnost posamezne police mora biti 150 kg/meter posamezne police in min. 500 kg/tm regala; <p>Konstrukcija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nosilni stojni elementi iz inox cevi fi 40 mm z rastrom nastavitve 100 mm - nosilni stojni elementi morajo biti izdelani brez odprtih oz. lukenj; - zgoraj morajo biti zaprti s plastičnim pokrovom ali zavarjenim inox pokrovčkom; - spodaj morajo biti opremljeni s plastično nastavljivo nogico; višina se lahko nastavlja brez uporabe orodja; <p>Polica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - police naj bodo izdelane iz nerjaveče pločevine debeline min. 1 mm s primernimi U ojačitvami, za zagotavljanja nosilnosti; - police morajo biti obvezno izdelane s prekritimi robovi, ki preprečujejo poškodbe pri delu; <p>Leva bočna stranica zaprta.</p> <ul style="list-style-type: none"> - če ni opisano drugače pri posamezni poziciji je potrebno pri vsakem segmentu regala upoštevati 5x polno polico ustrezne dimenzije glede na celotno dolžino; zgornja in spodnja polici sta fiksni, ostale pa prestavljive <p>skupna dolžina 1800 x 500 x 2000 mm</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>			
4.3	<p>INOX SANITARNI UMIVALNIK KOLENSKI VKLOP</p> <p>vgrajena samodejno odpiralna HTV mešalna baterija,</p> <p>v celoti izdelan iz nerjaveče pločevine AISI 304,</p> <ul style="list-style-type: none"> - kolensko upravljanje <p>komplet s konzolami, inox izpustnim navojnim grlom,</p> <p>PVC čepom, PVC sifonom</p> <p>dim. 400x400x250 mm</p> <p>priklop vode: THV 1/2"</p> <p>odtok: Æ50</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>	1		

5 PRIPRAVA MESA

5.1	<p>INOX PULT Z VGRAJENIM KORITOM IN SETOM PREDALOV kom</p> <p>v celoti izdelan iz nerjaveče pločevine AISI 304.</p>	1,00		
-----	--	------	--	--

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<p>Delovna površina izdelana iz AISI 304 debeline 1,5 mm z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, delovna površina spredaj zaključena v radij R15 in odkapnim robom 10 mm za preprečevanje zatekanja tekočin, profilirana z utorom 2 mm, spodaj zaščitena z inox pl. deb. min. 0,8 mm.</p> <p>Debelina zgornjih površin min. 50 mm, z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, vodoodporna vezana plošča debeline min. 48 mm.</p> <p>Konstrukcija inox AISI 304 cevni profil min. 40x40 mm, vertikalna obremenitev (min. 2000 N), stranska obremenitev (min. 1000 N).</p> <p>Vgrajeno korito 400 x 400 x 250 mm z inox navojnim grlom, prelivno cevjo in PVC sifonom. Vsi robovi korit so zaokroženi, dno je profilirano, da se zagotovi popolno odvajanje vode. Korito poglobljeno 2 mm od delovne površine</p> <p>Vgrajen set treh predalov, Inox teleskopska popolnoma izvlečna vodila. (kot naprimer FULTERER INOX AISI 430, enakovredno ali boljše).-SOFT zapiranje.</p> <p>Spodaj polica</p> <p>Vsi robovi korit so zaokroženi, dno je profilirano, da se zagotovi popolno odvajanje vode.</p> <p>Delovna površina profilirana z 10 mm utorom</p> <p>Konstrukcija inox AISI 304 cevni profil min. 40x40 mm, vertikalna obremenitev (min. 2000 N), stranska obremenitev (min. 1000 N).</p> <p>Stenski zavij zadaj 100 /20 mm zaključen v poševni rob (20/20 mm).</p> <p>Nastavljive noge izdelane iz kakovostne plastike, ki je odporna na praske in kemikalije, in omogoča enostavno čiščenje, razpon nastavitvev min. od 25 ÷ -10 mm</p> <p>dim. 1600 x 700 x 850/950 mm</p> <p>priklop vode: THV 1/2"</p> <p>odtok: Æ50</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>			
5.2	<p>NAMIZNA ENOROČNA MEŠALNA BATERIJA</p> <p>komolčno upravljanje, višina plastične ročke 300 mm</p> <p>keramični vložek, izliva 220 mm</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>	kom	1,00	
5.3	<p>INOX ZAPRTA VISEČA OMARICA</p> <p>V celoti izdelana iz nerjaveče pločevine AISI 304</p> <p>2x drsna vrata - dvostranska izvedba, vmesna polica, montažni material</p> <p>Spodnja in vmesna polica izdelana z 20 mm vzdolžnimi robovi in z dvojno stisnjenimi robovi</p> <p>dim. 1600 x400 x 600 mm</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>	kom	1,00	

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
5.4	INOX SANITARNA STENA V celoti izdelana iz nerjaveče pločevine AISI 304 dim. 700 x 300 x 20 mm Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.	kom	1,00	

6 PRIPRAVA DIET

6.1 INOX PULT Z VGRAJENIM KORITOM IN SETOM PREDALOV kom 1,00

v celoti izdelan iz nerjaveče pločevine AISI 304.
Delovna površina izdelana iz AISI 304 debeline 1,5 mm z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, delovna površina spredaj zaključena v radij R15 in odkapnim robom 10 mm za preprečevanje zatekanja tekočin, profilirana z utorom 2 mm, spodaj zaščiten z inox pl. deb. min. 0,8 mm.
Debelina zgornjih površin min. 50 mm, z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, vodoodporna vezana plošča debeline min. 48 mm.
Konstrukcija inox AISI 304 cevni profil min. 40x40 mm, vertikalna obremenitev (min. 2000 N), stranska obremenitev (min. 1000 N).
Vgrajeno korito 400 x 400 x 250 mm z inox navojnim grlom, prelivno cevjo in PVC sifonom. Vsi robovi korit so zaokroženi, dno je profilirano, da se zagotovi popolno odvajanje vode. Korito poglobljeno 2 mm od delovne površine
Vgrajen set treh predalov, Inox teleskopska popolnoma izvlečna vodila. (kot naprimer FULTERER INOX AISI 430, enakovredno ali boljše).-SOFT zapiranje.
Spodaj polica
Vsi robovi korit so zaokroženi, dno je profilirano, da se zagotovi popolno odvajanje vode.
Delovna površina profilirana z 10 mm utorom
Konstrukcija inox AISI 304 cevni profil min. 40x40 mm, vertikalna obremenitev (min. 2000 N), stranska obremenitev (min. 1000 N).
Stenski zavih zadaj 100 /20 mm zaključen v poševni rob (20/20 mm).
Nastavljive noge izdelane iz kakovostne plastike, ki je odporna na praske in kemikalije, in omogoča enostavno čiščenje, razpon nastavitvev min. od 25 ÷ -10 mm
dim. 1600 x 700 x 850/950 mm
priklop vode: THV 1/2"
odtok: Æ50
Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.

6.2 NAMIZNA ENOROČNA MEŠALNA BATERIJA kom 1,00

komolčno upravljanje, višina plastične ročke 300 mm
keramični vložek, izliva 220 mm

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>			
6.3	INOX ZAPRTA VISEČA OMARICA V celoti izdelana iz nerjaveče pločevine AISI 304 2x drsna vrata - dvostranska izvedba, vmesna polica, montažni material Spodnja in vmesna polica izdelana z 20 mm vzdolžnimi robovi in z dvojno stisnjenimi robovi dim. 1600 x400 x 600 mm Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.	kom	1,00	

7 DODATNA OPREMA

7.1	PRETOČNI POMIVALNI STROJ Teoretična kapaciteta: košar/h - za belo posodo 44/32/22 - hitri 72 - za kozarce in belo posodo: 40/32/28 + hitri 72 - za kozarce: 22/32/48 + hitri 77 - za jedilni pribor: 11 + hitri 21 Nap: 3x400V; 9,1/13,2/14,7 kW – možen preklop Bojler: 10,8 kW Dimenzije: 735x750x2195/2195 mm Svetla vstavna višina: 440 mm 1x košara za krožnike 8 delna 540x500; 5501172 1x košara za pribor – ravna 500x500; 5501059 1x PVC vložek za pribor 7 delni; 5501007 Črpalka za dvig pritiska izpiranja Poraba sveže vode za izpiranje: 2,0 lit/košaro Črpalka za odvod vode Črpalka za izpiralno sredstvo s sesalno palico Črpalka za pomivalno sredstvo s sesalno palico Sistem prilagajanja pritiska pomivanja po posameznih programih Elipitična vrteča pomivalna polja Sistem aktivnega upravljanja z energijo ECO programi Povratno zajemanje toplote v odtoku vode Povratno zajemanje toplote v napli za odvod pare Magnetno gnani sistem izpiranja Dodatni opis: Elipitična pomivalna polja s posebno razporeditvijo šob Filtracija pomivalne vode: pokrov tanka, valjčno sito, sito na sesalni odprtini črpalke z varnostnim sistemom in Mediamat Tipalo za motnost pomivalne vode Prikaz izpraznjenosti posode s pomivalnim in izpiralnim sredstvom Zaslona na dotik Barvno kodirano upravljanje z enim gumbom s prikazom napredovanja Program za osnovno čiščenje posode in pribora ter razškrbljevanje Posebni program Silence Vodeni program samočiščenja stroja Program za odstranjevanje vodnega kamna	kom	1,00	
-----	--	-----	------	--

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<p>Časovno voden avtomatski vklop in izklop stroja</p> <p>Zvokovno sporočanje dogodkov</p> <p>Prikaz blokiranih pomivalnih polj</p> <p>Prikaz vzdrževalnih intervalov</p> <p>Upravljalni nivo za šefa kuhinje in nivo za serviserja zaščiten s PIN kodo</p> <p>Integrirani dnevnik higiene in delovanja</p> <p>Animirana navodila za uporabo in nasveti za pomivanje v slovenskem jeziku</p> <p>Dvostenska havba z možnostjo postavitve v zaskočni položaj</p> <p>Avtomatski zagon s havbo</p> <p>Globoko vlečen rezervoar</p> <p>Počasni zagon pomivalne črpalke</p> <p>Termostop za zagotavljanje temperature izpiranja</p> <p>Tipalo za puščanje vode</p> <p>Večfazno delovanje</p> <p>Zaščita zadnjega dela stroja z RF ploščo IPX 5</p> <p>Pripravljen za priklop na hladno vodo <15°C</p> <p>Kapaciteta pomivalnega tanka: 35 lit</p> <p>Kapaciteta pomivalne črpalke: variabilno 270 - 310 l/min</p> <p>Emisije hrupa: < 66dB</p> <p>Certifikat rezultata pomivanja po DIN 10511/10512</p> <p>CE certifikat</p> <p>Proizvajalec certificiran po ISO 9001</p> <p>kot WINTERHALTER model PT - L EnergyPlus</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p> <p><i>Skladno s 68. členom ZJN-3 se upošteva, da lahko ponudnik ponudi "enakovreden" ali "boljši" model drugega proizvajalca.</i></p>			
7.2	<p>PLINSKA PARNOKONVEKCIJSKA PEČ 20 GN 1/1</p> <p>Aparat ima 10 kuharskih medijev, temperaturna funkcija od 30 °C do 300 °C.</p> <p>Kuharski mediji – načini delovanja</p> <p>SelfCooking Control® z inteligentnim sistemom iCC (iCookingControl) - avtomatično delovanje s 7 načini priprave:</p> <p>Veliki kosi mesa</p> <p>Perutnina</p> <p>Ribe</p> <p>Priloge/zelenjava</p> <p>Peka</p> <p>Jajčne jedi/sladice</p> <p>Finishing® (avtomatični proces pogrevanja za krožnike-banket, bife, a la carte,...)</p> <p>Parnokonvekcijski, ročno nastavljeni način delovanja s 3 kuharskimi mediji:</p> <p>Para 30 oC – 130 oC</p> <p>Vroči zrak 30 oC – 300 oC</p> <p>Kombinacija 30 oC – 300 oC</p> <p>iCC Cockpit – funkcija grafično izpisuje trenutne pogoje, ki so v komori (vlaga, temperatura komore, temperatura v živilu, čas do konca priprave), predvideno pot priprave za naprej in že izvedene postopke</p> <p>iCC Messenger – avtomatično sporoča vsako spremembo nastavitve v izvajanju, o pravilnem/nepravilnem položaju sonde, prepoznavo velikosti živila, prilagoditve časa in prilagoditve klime v komori</p> <p>iCC Monitor – omogoča pregled vseh avtomatičnih prilagoditev v procesu priprave</p> <p>5Senses:</p> <p>»Čuti« trenutne pogoje v kuhalnem prostoru in stanje živila</p>	kom	1,00	

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<p>»Prepozna« velikost, količino vstavljanja in stanje izdelka ter izračuna porjavitev.</p> <p>»Predvideva« in določi idealno pot kuhanja za želeni rezultat že med kuhanjem</p> <p>»Uči se« vaših navad pri kuhanju in to tudi upošteva</p> <p>»Se sporazumeva« z vami in vam pokaže, kaj trenutno izvaja, da bi uresničil vaše zahteve</p> <p>Dodatne funkcije</p> <p>ClimaPlus Control® - merjenje in regulacija vlage do odstotka natančno za vsak produkt</p> <p>HDC® - HiDensity Control® - patentirana visoko zmogljiva tehnologija za edinstveno enakomernost, kakovost jedi in zmogljivost kuhanja:</p> <p>a) 100% nasičenost pare</p> <p>b) Dinamično vrtnčenje zraka s hitrostjo do 120 km/h</p> <p>c) Razvlaževanje kuhalnega prostora do 100 l vode/pare na sekundo</p> <p>iLC® – Interaktivni LevelControl® - visoka kakovost in hitrost priprave pri različnih mešanih polnjenjih, časovna kontrola za vsako vodilo posebej, delovanje je mogoče prilagoditi potrebam uporabnika</p> <p>1200 programskih mest z 12 možnimi koraki</p> <p>5 hitrosti delovanja ventilatorja, možno programiranje</p> <p>Efficient CareControl® popolnoma avtomatični sistem čiščenja in odkamenjevanja parnega generatorja in komore aparata, zaznavanje umazanije in prilagajanje stopnje čiščenja – mogoča uporaba brez nadzora, preko noči</p> <p>MyDisplay - lastne nastavitve izgleda in funkcij displaya</p> <p>Učenje aparata glede na uporabo – aparat sam predlaga določene nastavitve (na osnovi predhodnih izbir parametrov)</p> <ul style="list-style-type: none"> · Cool Down - hitro ohlajevanje notranjosti aparata · HACCP - avtomatično dokumentiranje podatkov in prenos preko USB priključka (povezava PC) <ul style="list-style-type: none"> · Avtomatična predizbira časa in datuma za začetek priprave · On-line funkcija pomoči za lažje delo z aparatom s kratkimi navodili v slovenskem jeziku · Delta-T funkcija za počasno pripravo velikih kosov mesa · CalcDiagnose System® CDS z avtomatičnim praznjenjem in čiščenjem parnega generatorja · Servisno diagnostični sistem (SDS) z avtomatičnim prikazom sporočil za servis · Funkcija ½ porabe energije (pri električnem aparatu) · Uravnavanje porabe energije · VDE certifikat za uporabo brez nadzora – priprava preko noči · ENERGY STAR certifikat – energetska učinkovitost <p>Oprema</p> <ul style="list-style-type: none"> · Barvni TFT display in Touch screen (zaslon na dotik) z lahko razumljivi simboli · Tekstovni in slikovni prikaz vseh postopkov priprave · Osrednji gumb za nastavitve, s funkcijo »push« za potrditev vnosa podatkov · Dinamična razporeditev kroženja zraka – enakomernost · Sonda za merjenje temperature jedra s 6 merilnimi točkami · Držalo za sondo – pomoč pri vstavljanju v tekočine · Visoko zmogljivi parni generator z avtomatičnim dotokom sveže vode in temperaturnim omejevalnikom · Digitalni izpisi temperature · Prikaz dejanskih in nastavljenih vrednosti · Digitalna nastavitve časa 0 - 24 h ali trajno delovanje · Integrirani tuš za čiščenje s samodejnim povratnim navijanjem, vodno zaporo, · večstopenjski izvek, večstopenjska moč brizganja 			

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<ul style="list-style-type: none"> Integrirano centrifugalno odvajanje maščob, brez maščobnega filtra USB priključek (prenos HACCP podatkov, vnos ali izvoz podatkov, programov,...) Vrata aparata s prezračevalnim trojnim steklom, možnost odpiranja notranjega stekla - čiščenje Brezkontaktno kontrolno stikalo zapiranja vrat Higienična notranjost brez utorov, z zaobljenimi koti Integrirana zavora delovanja ventilatorja (motorja) Enostavno zamenljivo tesnilo na vratih LED in halogenska osvetljava notranjosti (ceransko steklo-odporno na udarce) Najvišja višina zgornjega vodila (pri uporabi orig. podstavkov za namizne modele) je 1,60 m! <p>Sonda za vakuumsko pakirane proizvode Sonda 3 x 1 - tri sonde - vsi modeli SCC 5S Slikovna tastatura z 12 vstavljenimi programi Kapaciteta: 20 GN 1/1 (40 GN 1/2) Možnost vstavljanja GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 Širina: 879 mm Globina: 791 mm Višina: 1782 mm Najvišja višina zg. vodila (varnost pri delu) 1,6 m Temperaturno območje delovanja: Para 30 °c - 300 °c, Vroči zrak 30 °c - 300 °c, Kombinacija 30 °c - 300 °c Parni generator/bojler za paro 7 načinov avtomatične priprave, minimalno 1000 programskih mest z do 12 koraki Sonda za merjenje temp. jedra: minimalno 5 merilnih mest/točk Integrirana navodila v aparatu" izpis na kontrolni plošči v slovenskem jeziku" Priprava živil preko noči: certifikat za uporabo brez nadzora Možnost nastavitve vlage do odstotka natančno za vsak produkt Plinski aparat: Priključna moč: 44 Kw Moč"para" 38 kW</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p> <p><i>Skladno s 68. členom ZJN-3 se upošteva, da lahko ponudnik ponudi "enakovreden" ali "boljši" model drugega proizvajalca.</i></p>			
7.3	<p>UNIVERZALNI KUHINJSKI STROJ</p> <p>pogonski stroj podstavek na kolesih nastavek za rezanje zelenjave nastavek za manjšo količino zelenjave lijačni nastavek za rezanje večjih količin zelenjave, lijak za nastavek za manjšo količino zelenjave stojalo na kolesih z inox podstavkom za skledo Priključek za mešanje testa in smetane s 20 l posodo z magnetnim stikalom, šiba, kljuka za trdo testo, metlica opornik rotor Rezilne plošče za rezanje zelja, čebule, kumaric 1 mm rezina, 2 mm rezina za rezanje zelja, čebule, kumari nastavljiv nož za rezanje zelja, čebule, kumaric 0-8 mm nastavljiv nož z nazobčenim rezilom za rezanje zelja, čebule, kumaric 0-8 mm</p>	kom	1,00	

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<p>nož za kockasto rezanje 10x10x10 mm in 20x20x10 mm</p> <p>Strgalni cilinder mandlji, orehi, kuhan rompir, sadje 1,5 mm debelina</p> <p>cilinder za ribanje sadja in zelenjave, 3,5</p> <p>cilinder za ribanje sadja in zelenjave, in 7 mm</p> <p>Rezilna plošča za paradižnike 6 mm rezina</p> <p>pasirni cilinder za juhe, omake, čokoladne mase 3 mm</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>			
7.4	PLINSKA PREKUCNA PONEV 100L	kom	1,00	
	<p>Delovna površina: izdelana iz enega dela 3 mm debeline. Možnost medsebojnega spajanja elementov. Jeklena konstrukcija debeline 3mm. Električni vžig s pritiskom na gumb. Štiri nastavljive noge. Regulacija temperature po celotni površini ponve. Popolnoima nagibna ponve. Dimenzija ponve je 48dm², izdelana iz debele nerjavne pločevine (12mm+3mm) kar zagotavlja enakomeren prenos temperature. Velik izlivni lijak ponve. Hladna in topla voda se dovaja preko elektromagnetnega ventila in stipk na levi strani ponve. Uravnovežen dvoslojni pokrov ponve. Regulacija moči gretja preko termostатов. Gretje preko mikro perforiranega grelca z (10) grelnimi območji. Električni nagib ponve. Nagib je nadzorovan z dvema varnostnima sistemoma. Coumpaund dvojno dno ponve: 12 mm jeklo + 3 mm nerjaveče jaklo. Dvostenski pokrov ponve.</p> <p>Elektronska kontrolna plošča z upravljanjem na dotik. Vkllop/izklop, temperatura posode, temperatura hrane, možnost nastavljanja časa z opozorilnim zvočnim signalom, električni dvig ponve, nadzor temperature hrane preko zunanje sonde, 1x sonda, diagnostični program. Dozator vode - elektronsko nastavljanje količine vode preko programa na tastaturi. Doziranje vode preko elektronskega displeja.</p> <p>Skladnost s standardi EN 203-1: evropski standard, ki se nanaša na varnost plinskih naprav., EN 203-2-3 evropski standard, ki se nanaša na varnost plinskih naprav., EN 60335-2-47: Evropski standardi, ki se nanašajo na varnost električnih naprav.</p> <p>Plinska povezava Standardno za G 20/20 mbar (in G 25/25 mbar)</p> <p>ELEKTRIČNI povezava</p> <p>Električni dovod na 195mm od tal, upogljiv kabel 1,5 m dolžine</p> <p>Priključki za hladno in toplo pitno vodo</p> <p>Dimenzija: Širina x globina x višina 1200 x 1010 x 1015 mm</p> <p>Dimenzija posode: (globina x širina x globina) 245 x 763 x 629 mm</p> <p>Uporabne površine 48 dm²</p> <p>Neto prostornina 100 l</p> <p>Priljuček plina</p> <p>Navoj 15/21 mm (1/2 ")</p> <p>Moč (kW) 25</p> <p>G31 Propan 37 ± 4/50 ± 5 mbar (kg / h) 1,94</p> <p>G30 Butan 50 ± 5 mbar (kg / h) 1,97</p> <p>G20 Zemeljski plin 20 ± 2 mbar (m³ / h) 2,65</p> <p>G25 Zemeljski plin 20 ± 2/25 ± 3 mbar (m³ / h) 3,01</p> <p>Priključek eketrike Kw: 0,25 , Napetost Enofazni 230V, 50Hz</p> <p>Hladna voda vode: (1/2 ")</p> <p>Topla voda: (1/2 ")</p>			

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p>			

VRTEC VIŠKI GAJ ENOTA ZARJA

TEHNOLOŠKA OPREMA PRALNICE

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
1	OPREMA			
1.1	INDUSTRIJSKI PRALNI STROJ	1,00		
	<ul style="list-style-type: none"> - industrijski pralni stroj - kapaciteta polnjenja: 20 kg suhega perila - minimalna kapaciteta polnjenja: 18 kg suhega perila - minimalni volumen bobna: 180 litrov - minimalni premer bobna: 740 mm - priključna napetost: 380-415V 3AC 50Hz - gretje: električno - maksimalna moč električnih grelcev: 13 kW - stroj z visoko centrifugo - minimalno število obratov pri centrifugiranju: 970 obr/min - prostostoječ - mikroprocesorski programator za pranje vseh vrst tkanin z možnostjo poljubnega programiranja do minimalno 90 programov - avtomatski sistem za tehtanje perila in avtomatska prilagoditev programov teži umazanega perila: prilagoditev količine vode in količine pralnih sredstev glede na težo perila - prikaz diagnostike na displeju v Slovenskem jeziku - frekvenčna regulacija vrtljajev motorja - zamik vklopa - ekološka faza COOL-DOWN - boben: nežen do tkanine in hkrati visoka učinkovitost pranja in ožemanja - ekološka tehnologija pranja in s tem omogočeno, da je stroj varčen z nizko porabo energije in vode, ter nizkim ostankom vlage po centrifugiranju (kot npr. ECO³ tehnologija pranja) - predpriprava za priklop tekočih detergentov - možnost krmiljenja do minimalno šest črpalk za dovod tekočih sredstev - dovajanje detergentov iz dna bobna oziroma na mestu kjer ne more priti do poškodbe tkanine - dozirna posoda z minimalno štirimi razdelki za ročno doziranje detergentov - ekonomično in hitro ogrevanje vode - minimalna odprtina vrat: Ø450 mm - odpiranje vrat za 180° - minimalno trije vodni priključki - z izpustnim ventilom Ø75mm - kvalitetni amortizerji in vzmetenje - ohišje stroja: prednja in gornja plošča izdelani iz nerjavečega jekla - INOX - ohišje stroja: stranske plošče izdelane iz nerjavečega materiala - barvane - boben in zunanji boben izdelana iz nerjavečega jekla - INOX - minimalni G- faktor: 395 - maksimalni ostanek vlage po centrifugiranju: 46% - maksimalni nivo hrupnosti: 67 dB - sistemsko varovanje pri rokovanju in delovanju - varnostno stikalo vrat in stikalo za izklop v sili 			

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<ul style="list-style-type: none"> - komunikacijski priključek na zadnji plošči stroja (kot npr. USB) <p>stroj mora biti izdelan v skladu s: CE, ISO 9001 in ISO 14001</p> <p>kot Primus FX180EXCP</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p> <p><i>Skladno s 68. členom ZJN-3 se upošteva, da lahko ponudnik ponudi "enakovreden" ali "boljši" model drugega proizvajalca.</i></p>			
1.2	INDUSTRIJSKI PRALNI STROJ <ul style="list-style-type: none"> - industrijski pralni stroj - kapaciteta polnjenja: 27 kg suhega perila - minimalna kapaciteta polnjenja: 24 kg suhega perila - minimalni volumen bobna: 240 litrov - minimalni premer bobna: 740 mm - priključna napetost: 380-415V 3AC 50Hz - gretje: električno - maksimalna moč električnih grelcev: 19 kW - stroj z visoko centrifugo - minimalno število obratov pri centrifugiranju: 970 obr/min - prostostoječ - mikroprocesorski programator za pranje vseh vrst tkanin z možnostjo poljubnega programiranja do minimalno 90 programov - avtomatski sistem za tehtanje perila in avtomatska prilagoditev programov teži umazanega perila: prilagoditev količine vode in količine pralnih sredstev glede na težo perila - prikaz diagnostike na displeju v Slovenskem jeziku - frekvenčna regulacija vrtljajev motorja - zamik vklopa - ekološka faza COOL-DOWN - boben: nežen do tkanine in hkrati visoka učinkovitost pranja in ožemanja - ekološka tehnologija pranja in s tem omogočeno, da je stroj varčen z nizko porabo energije in vode, ter nizkim ostankom vlage po centrifugiranju (kot npr. ECO³ tehnologija pranja) - predpriprava za priklop tekočih detergentov - možnost krmiljenja do minimalno šest črpalk za dovod tekočih sredstev - dovajanje detergentov iz dna bobna oziroma na mestu kjer ne more priti do poškodbe tkanine - dozirna posoda z minimalno štirimi razdelki za ročno doziranje detergentov - ekonomično in hitro ogrevanje vode - minimalna odprtina vrat: Ø450 mm - odpiranje vrat za 180° - minimalno trije vodni priključki - z izpustnim ventilom Ø75mm - kvalitetni amortizerji in vzmetenje - ohišje stroja: prednja in gornja plošča izdelani iz nerjavečega jekla - INOX - ohišje stroja: stranske plošče izdelane iz nerjavečega materiala - barvane - boben in zunanji boben izdelana iz nerjavečega jekla - INOX - minimalni G- faktor: 395 - maksimalni ostanek vlage po centrifugiranju: 46% - maksimalni nivo hrupnosti: 67 dB 	1,00		

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<ul style="list-style-type: none"> - sistemsko varovanje pri rokovanju in delovanju - varnostno stikalo vrat in stikalo za izklop v sili - komunikacijski priključek na zadnji plošči stroja (kot npr. USB) <p>stroj mora biti izdelan v skladu s: CE, ISO 9001 in ISO 14001 kot Primus FX240EXCP</p> <p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p> <p><i>Skladno s 68. členom ZIN-3 se upošteva, da lahko ponudnik ponudi "enakovreden" ali "boljši" model drugega proizvajalca.</i></p>			
1.3	<p>INDUSTRIJSKI PRALNI STROJ</p> <ul style="list-style-type: none"> - industrijski sušilni stroj - minimalna kapaciteta polnjenja: 16 kg - polnitveno razmerje: 1:22 - minimalni volumen bobna: 345 litrov - minimalni premer bobna: 750 mm - priključna napetost: 380-415V 3AC 50Hz - gretje: s toplotno črpalko - maksimalna električna priključna moč: 3,4 kW - prisilna cirkulacija zraka preko izmenjevalca toplote - mikroprocesorski programator z možnostjo poljubnega programiranja do minimalno 20 programov (regulacija temperature, časa sušenja, časa hlajenja, reverziranja proti mečkanju perila, ostanka vlage v %) - prikaz diagnostike na displeju v Slovenskem jeziku - merjenje ostanka vlage s senzorjem - nastavitvev ostanka vlage v % - možnost sušenja delikatnih materialov - do 65% manjša poraba energije od klasičnega sistema ogrevanja - ekološka faza COOL-DOWN - ekološki samočistilni filter - potreba za čiščenje filtra se prikaže na displeju <p>programatorja z opozorilnim signalom in napako</p> <ul style="list-style-type: none"> - avtomatsko čiščenje kondenzatorja pare (izmenjevalca toplote) s pomočjo vode in avtomatsko odtekanje umazanije v odtok - kondenzator pare (izmenjevalec toplote) nitriran za dolgo življenjsko dobo - velika zastekljena vrata - minimalna odprtina vrat: Ø670 mm - odpiranje vrat za 180° - levo ali desno - minimalno odvzemanje vlage: 120 g/min - brez odvoda vlažnega zraka - izpust kondenzata v odtok - obračanje bobna levo in desno - enostransko vlečajan boben iz nerjavečega jekla - INOX - prostostoječ - maksimalni nivo hrupnosti: 69 dB - sistemsko varovanje pri delovanju in rokovanju - varnostno stikalo vrat in stikalo za izklop v sili - visoka produktivnost <p>stroj mora biti izdelan v skladu s: CE, ISO 9001 in ISO 14001 kot Primus FX240EXCP</p>	2,00		

POZ.	OPIS	KOL.	CENA KOS	CENA
	<p>Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev predmeta javnega naročila za to postavko predložiti ustrezna dokazila oziroma dokumentacijo, kot je katalog ali tehnični list, pri čemer mora ponudnik v ponudbi jasno označiti kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko in sicer na način, da navede strani ponudbe, ki se nanašajo na dokazila za posamezno postavko ter, da na vsako od dokazil zapiše zaporedno številko postavke na katero se dokazilo nanaša.</p> <p><i>Skladno s 68. členom ZJN-3 se upošteva, da lahko ponudnik ponudi "enakovreden" ali "boljši" model drugega proizvajalca.</i></p>			

5.4 RISBE NAČRTA št: TP-2020-25
