

C) SPECIFIKACIJA ZAHTEV NAROČNIKA – **popravek** **28. 10. 2025**

Predmet javnega naročila: **NABAVA RAZNE OPREME ZA POTREBE ODDELKA ZA PREHRANO IN DIETETIKO**

Splošne zahteve za opremo iz vseh sklopov:

- Vsa ponujena oprema mora biti nova iz redne proizvodnje in še nikoli uporabljena za demonstracijske namene.
- Ponujena oprema mora imeti ES izjavo o skladnosti.
- Povsod, kjer so v zahtevah navedeni standardi velja, da lahko ponudnik ponudi tudi opremo, ki ustreza standardom, ki so enakovredni navedenim, pri čemer je na ponudniku dokazno breme, da gre dejansko za enakovredni standard z razpisanim.

Ponudnik mora za ponujeno opremo predložiti tehnično dokumentacijo proizvajalca (tehnični list, katalog...) v slovenskem ali angleškem jeziku, iz katere bo nedvoumno razvidno, da ponujena oprema izpolnjuje tehnične zahteve definirane v specifikaciji zahtev naročnika. Samo prepisanih specifikacij naročnika kot dokazilo za izpolnjevanje zahtevanih parametrov, naročnik ne bo upošteval.

Ponudnik mora v priloženi dokumentaciji nedvoumno označiti tiste dele dokumentacije, iz katerih bo razvidno, da ponujena oprema izpolnjuje tehnične zahteve definirane v specifikaciji zahtev naročnika. Navedeno naj ponudnik označi na tak načini, da za vsako zahtevo iz specifikacije zahtev naročnika (s prosto roko ali kako drugače) označi del tehnične dokumentacije iz katerega bo razvidno izpolnjevanje zahteve ter vpiše še zaporedno številko zahteve, ki je navedene v specifikaciji zahtev naročnika.

V primeru, da oprema določeno tehnično zahtevo iz specifikacije zahtev naročnika izpolnjuje, ni pa to razvidno iz obstoječe dokumentacije, velja kot ustrezno dokazilo za izpolnjevanje takšne zahteve tudi lastna izjava ponudnika, podana pod kazensko in materialno odgovornostjo in potrjena s strani proizvajalca ponujene opreme.

SKLOP 1: TABLETNI VOZIČKI ZA TRANSPORT PORCIONIRANE HRANE (6 kos)

Tehnične zahteve:

1. Notranji okvir vozička iz nerjavečega jekla, robustnejše konstrukcije, iz profilnih cevi dimenzij vsaj 30 x 30 mm, debelostenskih.
2. Zunanji okvir iz AISI 304//1.4301 ali enakovredno ali bolje.
3. Ohišje vozička zaprto iz vseh strani.
4. Dvojna krilna vrata iz dvoslojne pločevine z vmesno izolacijo.
5. Krilna vrata se ob odpiranju fiksirajo ob voziček (270 0) z magnetom.
6. Odpiranje vrat z vzvodnim mehanizmom, brez zunanjih ročic.
7. Samodejno zaklepanje vrat pri zapiranju - zgoraj in spodaj.
8. S sistemom dodatne zaščite vrat med transportom, kot. npr. dvižno spustna vzvodna ročica.
9. Odbijači spodaj na vseh štirih straneh in skozi celotno širino vozička na zgornji stranici.
10. Dimenzije vozička: širina 1400-1500 mm, globina 875- 900 mm, višina 1650-1750 mm.

11. Skupna nosilnost vozička vsaj 240 kg.
12. Kapaciteta: 2x20 Euronorm pladnjev (530 x 370 mm).
13. Z vmesno fiksno pregrado iz dvoslojne pločevine, z integriranimi vodili za pladnje, izdelano po tehnologiji globokega vleka, brez ostrih robov, brez varjenih vodil.
14. Vodila za pladnje integrirana v steno vozička, razdalja med vodili min. 115 mm.
15. Vodila izdelana po tehnologiji globokega vleka, brez ostrih robov, brez varjenih vodil.
16. Z dodatnim pladnjem- tablarjem, podstavkom za kotličke za napitke.
17. Z nedrsečimi okroglimi ročaji nameščenimi na zunanjem robu po celotni višini vozička, ob vseh štirih straneh.
18. Na ročajih nameščena dodatna zaščita iz umetne mase.
19. Notranjost vozička izdelana po tehnologiji globokega vleka, brez ostrih robov, z rahlo zaobljenimi vogali.
20. Voziček izdelan po higienskem standardu vsaj HS.
21. En par fiksnih koles, premera 200 mm izdelanih iz nerjaveče pločevine izdelane po EN 12532 ali enakovredno ali bolje.
22. En par gibljivih koles z zavoro, premera 200 mm izdelanih iz nerjaveče pločevine izdelane po EN 12532 ali enakovredno ali bolje.
23. Voziček opremljen z napravo za vleko vozičkov (rudo in spojka).
24. Omogočeno vpenjanje vsaj štirih vozičkov v kompozicijo.
25. Omogočeno mora biti vpenjanje v kompozicijo z obstoječimi vozički proizvajalca Rieber, tip TWC-C-3.0 / 2 x 20. V tem delu se zahteva kompatibilnost z obstoječo opremo.
26. Imeti mora ES izjavo o skladnosti v skladu z direktivo 2006/42/E.

SKLOP 2: VOZIČKI ZA TRANSPORT HRANE (3 kos)

Tehnične zahteve:

1. Notranji okvir vozička iz nerjavečega jekla, robustnejše konstrukcije, iz profilnih cevi dimenzij vsaj 30 x 30 mm, debelostenskih.
2. Zunanji okvir iz AISI 304//1.4301 ali enakovredno ali bolje.
3. Material mora biti primeren za čiščenje z namenskimi čistili ter mora omogočati občasno razkuževanje.
4. Odbijači spodaj na vseh štirih straneh in skozi celo širino vozička na zgornji stranici.
5. Dimenzije vozička: širina 1400-1600 mm, globina 740 - 840 mm, višina 1650-1800 mm.
6. Skupna nosilnost vozička vsaj 240 kg.
7. Z vsaj dvema polnima policama (nastavljivima ali fiksnima) iz nerjavečega jekla v notranjosti vozička.
8. Nosilnost posamezne police vsaj 100 kg.
9. Tristransko zaprt voziček.
10. Dvojna dvostenska vrata, ki se ob odpiranju fiksirajo ob voziček (270 0) z magnetom.
11. Dvostenska vrata z možnostjo zaklepanja ali drugo dodatno zaščito, ki preprečuje odpiranje vrat vozička med transportom.
12. Z nedrsečimi ročaji nameščenimi na zunanjem robu.
13. Notranjost vozička brez ostrih robov, z rahlo zaobljenimi vogali.
14. Voziček izdelan po higienskem standardu vsaj HS ali bolje (npr.H2).
15. En par fiksnih koles, premera 200 mm izdelanih iz nerjaveče pločevine izdelane po EN 12532 ali enakovredno ali bolje.
16. En par gibljivih koles z zavoro, premera 200 mm izdelanih iz nerjaveče pločevine izdelane po EN 12532 ali enakovredno ali bolje.
17. Voziček opremljen z napravo za vleko vozičkom (rudo in spojka).
18. Omogočeno vpenjanje vsaj štirih vozičkov v kompozicijo.
19. Imeti mora ES izjavo o skladnosti v skladu z direktivo 2006/42/ES.

SKLOP 3: VISOKOTLAČNA ELEKTRIČNA PREKUCNA PONEV (1 kos)

Tehnične zahteve:

1. Omogoča vsaj naslednje delovne procese: kuhanje, pečenje, cvrenje, kuhanje pod pritiskom, regeneracijo, hitro kuhanje pod tlakom, kuhanje delta T ali primerljivo
2. Avtomatski procesi toplotne obdelave, z integriranimi slikovnimi in besedilnimi navodili po posameznih korakih (vodeno kuhanje)
3. Kapaciteta 150 l
4. Nadzorna plošča nameščena desno, barvni zaslon na dotik odporen na udarce
5. Z možnostjo kuhanja pod tlakom pri ~~0,6~~ 0,5 do 0,8 bara
6. Dimenzije kuhalne ploskve; 1000-1100 x 500-650 x 300-350 mm.
Ustreza tudi naprava z nižjo višino (250 mm), v kolikor je omogočeno nemoteno vstavljanje direktno GN posod 2xGN 1/1 150
7. Zunanje dimenzije naprave: 1300-1700 x 850-950 x 750-850 mm.
Ustreza tudi naprava z dimenzijami (1300-1700 x 850-950 x 750-1100 - vključno s pokrovom), v kolikor je omogočeno nemoteno vstavljanje direktno GN posod 2xGN 1/1 150.
Prav tako ustreza naprava z dimenzijami 1365 x 894 x 608 mm, v kolikor hkrati izpolnjuje vse ostale tehnične specifikacije naročnika.
8. Avtomatski sistem odpiranja pokrova, krmiljen preko nadzorne plošče.
Ustreza tudi naprava, ki nima avtomatskega dviga in spusta pokrova, v kolikor hkrati izpolnjuje vse ostale tehnične specifikacije naročnika.
9. Ponev z avtomatsko nagibno izvedbo, krmiljen preko nadzorne plošče
10. Ponev z izlivom
11. S funkcijo onemogočenega prelivanja, v trenutku, ko se pogon ustavi
12. Dno posode iz štirih plasti, debeline vsaj 14 mm, omogoča dobro porazdelitev toplote in vzdrževanje temperature, zgornja plast obdelana na način, da preprečuje prijemanje hrane
13. Električni grelci iz več delov, vstavljeni ali zaliti v aluminijaste bloke; v primeru zamenjav se zamenja samo en grelec z aluminijastim blokom.
Ustrezajo tudi električni keramični grelci, ob pogoju, da le ti zagotavljajo enakovredno ohranjanje temperature kot aluminijasti grelci.
14. Natančen nadzor temperature s pomočjo vsaj 5 senzorjev, na dnu ponve
15. Možnost delitve površine posode na do tri dele, s samostojnim nadzorom temperature in časa
16. Možnost vstavljanja direktno GN posod, 2x GN 1/1 150
17. Vgrajen odtok v dno aparature, s samodejnim zapiralom med čiščenjem.
Ustreza tudi oprema, ki ima vgrajen odtok v dno ponve, s samodejnim zapiranjem odtoka, v kolikor je ta funkcija omogočena med avtomatskim načinom čiščenja.
18. Individualna nastavitve časa in temperature za vsako območje
19. Večtočkovno merjenje temperature dna med toplotno obdelavo, možnost upravljanja posameznih grelcev za vsako območje posamezno
20. Temperaturno območje delovanja vsaj od 30-250 oC, kuhanje pod tlakom do 110 oC
21. Ohišje, ročaj, zunanji kotel in pokrov iz kakovostnega fino poliranega materiala AISI 304/1.4301 ali enakovredno ali bolje
22. Samostoječa izvedba, regulacijske nogice
23. Dvojnostensko izoliran pokrov, vzmetno razbremenjen, z avtomatskim dvigom/spustom
- ~~24. Debelina pokrova vsaj 20 mm z dodatno aluminijasto oblogo~~
25. Tesnilo pokrova odporno na maščobe in visoke temperature
26. Tesnilo, dobro prilegajoče, nameščeno brez lepljenja

27. Samodejno zaklepanje ponve med kuhanjem pod tlakom Pokrov ponve pri kuhanju zaprt z mehansko ročico s sistemom za nenamerno odpiranje.
Ustreza tudi ponev, ki ima mehanizem varovanja (mehanski ali avtomatski) pred nenamernim odpiranjem pri postopku kuhanja pod tlakom.
28. Vgrajen sistem termične zaščite motorja, zaščite pred preobremenitvijo
29. Vgrajen sistem nadzora pred nadtlakom
30. Samodejno sproščanje pare, s pomočjo integriranega senzorja
31. Avtomatsko doziranje vode vsaj na 1 l natančno, s sistemom za doziranje vode tudi v primeru zaprtega pokrova
32. Sistem dotakanja vode preko elektronskega nadzora, aparat sam po potrebi dotaka vodo na podlagi predhodno določene količine le te
33. Z označenimi volumni na steni ponve
34. Prikaz trenutnih vrednosti temperatur in časa predvidenega do konca postopka
35. Z zvočnim signalom za opozarjanje na konec postopka
36. Nadzorna plošča z vsaj 100 programskimi mesti
37. Notranjost izdelana po tehnologiji globokega vleka, brez ostrih robov, vidnih varov, vsaj higienskega standarda H2
38. S funkcijo samočiščenja, ki omogoča tudi kratkotrajno vmesno čiščenje po toplotno obdelavo brez uporabe čistil
39. Čiščenje preko vrteče pralne šobe z visokotlačnim sistemom, šoba enostavno odstranljiva.
Ustreza tudi naprava z drugačnim načinom čiščenja, kot ga je predvidel naročnik, ob pogoju, da naprava omogoča avtomatsko čiščenje in ima funkcijo samočiščenja.
40. Avtomatski sistem čiščenja
41. Stikalo za vklop in izklop na desni strani
42. Varnostni ventil
43. Zaščita vodotesnosti vsaj IPX5 ali bolje
44. Priključki na aparatu dosegljivi iz sprednje strani
45. Odstranitev sprednje maske za dostop do notranjosti brez demontaže ostalih delov aparata,
46. Z vključenim sistemom za dvig in spust košar
47. Vključno s 4 globokimi košarami za kuhanje in 4 košarami za cvrenje
48. Z vključenim perforiranim vložnim dnom, lopatico, perforirano zajemno lopatico in ne perforirano zajemno lopatico
49. Slovenski meni
50. Dovod hladne vode 3/4
51. Izpustna pipa DN 50
52. Priključna moč 33-35 kW.
Ustreza tudi naprava z s priključno močjo 33-43 kW.
53. Priključna napetost: 400 V, 3 NPE AC
54. Imeti mora ES izjavo o skladnosti v skladu z direktivo 2006/42/ES
55. Z vključenim materialom za priklop.

Dodatno:

56. Čistilna sredstva za sanitacijo aparata ne smejo biti vezana na premet javnega naročila.

SKLOP 4: KOTLIČKI ZA NAPITKE (9 kos)

Tehnične zahteve:

1. Robustna izvedba.
2. Neogrevan.

3. V celoti iz nerjavečega materiala CNS 18/10 ali enakovredno ali bolje.
4. Volumna 7 litrov.
5. S snemljivim, izoliranim pokrovom z integriranim fiksnim ročajem vzdolžno.
6. Pokrov dobro zatesnjen, dodatno zapiranje z dvema sponkama.
7. Pokrov s silikonskim tesnilom na katerem je čep za odzračitev.
8. Dvojnostenska izvedba.
9. V sredini izolacija debeline 30 mm.
10. Izdelan po tehnologiji globokega vleka (brez varov).
11. Spodaj podstavek izdelan iz trde PP plastike.
12. Zamenljiva, robustna pipica za iztekanje tekočin s silikonskim tesnilom.
13. Dimenzije 147x426x400 mm ± 5 mm.
Ustreza tudi kotliček višine 407 mm, v kolikor v celoti ustreza vsem ostalim naročnikovim zahtevam.
14. Teža 5,3- 5,5 kg.
Ustreza tudi kotliček s skupno maso 5 kg, v kolikor v celoti ustreza vsem ostalim naročnikovim zahtevam.
15. Primeren za pomivanje v pomivalnih strojih do temperature 90 °C.

SKLOP 5: TERMO POSODE (35 kos)

Tehnične zahteve:

1. Termo posoda, okrogla.
2. Za prenos in ohranjanje hrane tople.
3. Volumna 10 l.
4. Dvojnostensko izolirana.
5. V celoti iz nerjavečega jekla DIN X5 Cr-Ni 18/8-18/10 ali enakovredno ali bolje – priložiti dokazila o uporabljenem materialu.
6. Fino brušeno obdelava, posoda krtačena do polsijaja.
7. Posoda brez kompenzacijskega podstavka.
8. Snemljiv pokrov posode s silikonskim tesnilom.
9. Na pokrovu manjši preklopni ročaj za dvig pokrova.
10. S tlačnim razbremenilnim ventilom na pokrovu.
11. S tremi napenjalnimi sponkami.
12. Ročaj pregiben, pričvrščen na ohišje posode.
13. Premer posode 33-34 cm, višina 18-21 cm.
Ustreza tudi termo posoda dimenzij 250 x 340 mm, vendar s pregibnim ročajem pričvrščenim na ohišje posode, ki omogoča lažjo manipulacijo ter vsemi ostalimi karakteristikami, ki jih je navedel naročnik.
14. Debelina materiala vsaj 0,8 mm.
15. Skupna masa 4700-4850 g.
16. Trpežnejša in robustnejša izdelava.
17. Posoda primerna za pomivanje v pomivalnem stroju na T do 85 °C.