



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
МИНИСТАРСТВО ОДБРАНЕ
СЕКТОР ЗА МАТЕРИЈАЛНЕ РЕСУРСЕ
УПРАВА ЗА СНАБДЕВАЊЕ
ДИРЕКЦИЈА ЗА НАБАВКУ И ПРОДАЈУ

бр. 127-23

15.09.2014. године

Београд

Појашњење и Измене Конкурсне документације
у поступку **ј. н. бр. 84/2014** и **Обавештење о
продужењу рока за подношење понуда,**
објављује и д о с т а в љ а.-

У складу са чланом 63. став 3. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС“ број 124/12) Наручилац даје одговор на питања примљена 11.09.2014. године од стране заинтересованог лица у јавној набавци бр. 84/2014- *Угоститељска опрема и апарати за домаћинство:*

1. *"Да ли је дозвољено понуђачима да доставе Извод из регистра понуђача који се води код АПР-а уместо доказа за обавезне услове из члана 75. став 1. тачка 1) до 4) и да на тај начин докажу испуњеност услова из члана 75. став 1. тачка 1) до 4)?"*

Одговор: У петом пасусу на стр. бр. 31 Конкурсне документације дата је таква могућност.

2. *"У конкурсној документацији за јавну набавку стр. 25. тражи се да се уз понуду достави Произвођачка спецификација на српском језику оверену и потписану од стране произвођача. Да ли је прихватљиво да техничка спецификација буде потписана од стране Понуђача који и гарантује за испуњеност захтева техничких карактеристика опреме коју нуди"?*

Одговор: Додатним Појашњењем Конкурсне документације датим у нашем акту бр. 127-12 од 03.09.2014. године који је објављен на Порталу јавних набавки и Порталу набавки Министарства одбране дат је Одговор на наведено питање заинтересованог лица.

3. *"У конкурсној документацији у партији б позиција 3 Парни казан од 300 литара, дат је опис у коме се захтева да дупликатор буде атестиран. Закон предвиђа да се дупликатори до 3 бара не атестирају. Од које институције се добија горе наведени атест"?*

Одговор: Имајући у виду одредбе Правилника о техничким захтевима за пројектовање, израду и оцењивање усаглашености опреме под притиском ("Сл. гласник РС број 87/2011), вршимо Измену техничких спецификација по следећем:

- за добро *Казан електрични од 150 литара* из партије бр. 6- Опрема за ресторане брише се одређење са стр. бр. 15 Конкурсне документације: "дупликатор и мерни уређаји треба да су атестирани";
- за добро *Казан парни од 300 литара* из партије бр. 6- Опрема за ресторане брише се одређење са стр. бр. 16 Конкурсне документације: "дупликатор и мерни уређаји треба да су атестирани".

У складу са чланом 63. став 1. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС“ број 124/12) Наручилац доставља и објављује Измене страница бр. 15 и 16 Конкурсне документације, док остали делови након већ извршених Измена остају непромењени.

Такође, у складу са чланом 63. став 5. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС“ број 124/12) и претходно наведеним Измењеним страницама бр. 15 и 16 Конкурсне документације, Наручилац објављује Обавештење да је рок за подношење понуда продужен до 23.09.2014. године до 10 часова, при чему сва остала одређења из Позива за подношење понуда објављеног на Порталу 15.08.2014. године остају непромењена.

ЗИ, СМ/ИМ

ДИРЕКТОР
пуковник
др Александар Буквић, дипл. инж.

6.2. КАЗАН електрични од 150 литара

Конструкционе особине :

Казан електрични треба да буде од 150 литара, округле посуде, индиректног грејања, израђен од нерђајућег лима inox 18/10 AiSi 304. Казан електрични је потребно да има кућиште - горњу радну површину са удубљењем за сакупљање и одвод течности. Поклопац мора имати механизам који омогућава постављање у више положаја (уравнотежен), под различитим угловима, као и да приликом кувања омогућава дихтовање.

Дебљина лима горње површине казана минимално 1,5 mm, а зидова казана унутрашњег дела посуде, дно казана (AiSi 316, отпорно на соли) дебљине минимално 3 mm. Посуда мора бити састављена од два слоја (унутрашњи и спољни део посуде) која чине тзв “дупликатор”. Надпритисак у дупликатору до 0,5 бара. Славина за испуштање хране мора бити израђена од месинга са хром заштитним слојем, навој 2”. Темпертуру у посуди и рад грејача треба да регулише прекидач и термостат, који након постизања тачке кључања одржавају лагано врење. Казан треба да има уграђен сигурносни грејач са сигурносним термостатом који у случају премале количине воде у дупликатору искључује грејаче, сигурносна лампица га упозорава на то. Дугме за укључење и регулацију температуре треба бити са кућиштем – постелицом тако да спречава продор просутих течности према прекидачима и унутрашњој инсталацији.

Технички подаци :

Корисни волумен	150 лит.
Номинална снага	мин. 18 kW
Електрични прикључак	400 V/3N/50Hz
Струја	мин. 26 A
Прикључак хладне и топле воде	Ø 10 mm

Гарантни рок: минимално 2 године.

6.3. КАЗАН парни од 300 литара

Конструкционе особине :

Парни казан је потребно да има горњу радну површину са удубљењем за сакупљање и одвод течности. Стране парног казана и поклопац треба да су израђени од нерђајућег лима inox AiSi 304. Горња површина треба да буде израђена од нерђајућег лима AiSi 304 дебљине 1,5 mm. Поклопац мора имати механизам који омогућава постављање у више положаја (уравнотежен), под различитим угловима, као и да приликом кувања омогућава дихтовање. Унутрашњи део парног омотача је од AiSi 304, дно унутрашњег дела посуде од AiSi 316 дебљине минимално 3 mm. Спољни део парног омотача AiSi 304, дно нерђајући лим AiSi 316 (отпорно на соли) дебљине минимално 3 mm. Посуда мора бити састављена од два слоја (унутрашњи и спољни део посуде) која чине тзв. „дупликатор“. На контролној плочи казана треба да се налази мешајућа батерија за топлу и хладну воду. Славина за испуштање хране мора бити израђена од месинга са хром заштитним слојем, навој 2”.

Грејање мора бити индиректно, паром ниског притиска. Надпритисак у дупликатору треба да буде до 0,5 бара, а притисак се треба читавати на манометру. Потребно је да регулацију снаге врши вентил за регулацију паре.

Технички подаци :

Корисни волумен	300 l,
Највећи дозвољени притисак паре	0,5 bar
Потрошња паре -	60 kg/h
Парни прикључак	R 1¼
Прикључак хладне и топле воде	R ½
Прикључак за одвод кондезата	R ¾

Гарантни рок: минимално 2 године.

6.4. МАШИНА за љуштење кромпира 350 kg/час

Намењена за чишћење кртоласког поврћа. Капацитет машине је минимално 15 kg појединачног пуњења, односно око 350 килограма за 1 час рада. Машина треба да има посуду за сакупљање и цеђење отпадака. Диск и унутрашњост машине обложени су еколошки дозвољеним карбурундумом. Инсталисана снага је минимално 750 W. Користи прикључак воде ¾.

Гарантни рок: минимално 2 године.

6.5. МАШИНА кухињска универзална

Машина кухињска, универзална треба да поседује прикључке за обраду артикала хране: прикључке за сечење штапића и коцкица 12x12mm, сечење воћа и поврћа на разне облике, прикључке за стругање, рендисање, пасирање (стругање 3mm, 5mm и 7mm, рендисање 10mm и пасирање 1mm), прикључак за сечење глатких одрезака (помфрит, 8x8 и 10x10mm, глатких 1mm и дебелих одрезака 2mm), прикључак за млевење меса (ситно, средње и крупно од 10mm), прикључак са планетарним механизмом – миксером (4 мешача, лонац од 40 литара). Потребно је да машина поседује минимално две радне брзине, снаге мотора минимално 1,4/1,8 kW. Материјал за израду радног кућишта је нерђајући прохром, инокс 18/10. Машина треба да има сигурносни прекидач – заштитну склопку.

Гарантни рок: минимално 2 године.

6.6. МЛИН за млевење и уситњавање отпадака хране

Потребно је да млин за мелевење и уситњавање отпадака хране има могућност уградње у постојећу радну површину у оквиру објекта. Материјал за израду је нерђајући инокс 18/10 AISI 304, са заобљеним ивицама. Капацитет од 600 до 900 kg/h. Уређај треба да има аутоматску контролу воде и аутоматско чишћење уређаја. Одвод воде у поду Ф 55 а довод воде ¾“ на зиду. Снага мотора минимално 2 kW.