



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

бр. 127-27

19.09.2014. 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 18.09.2014. године од стране заинтересованог лица у јавној набавци бр. 84/2014- *Угоститељска опрема и апарати за домаћинство* која се односе на партију бр. 6- *Опрема за ресторане*:

1. *"За добро на ред. броју 6.3. казан парни од 300 литара, одредили сте технички захтев да "Грејање мора бити индиректно, паром ниског притиска". С обзиром да, када имамо струју или гас- се унутрашња посуда загрева путем паре, али код парних казана енергент односно пара се доводи непосредно, због тога нема индиректног грејања"?*

**Одговор:** За захтев у техничкој спецификацији "Грејање мора бити индиректно, паром ниског притиска" се подразумева да је загревање посредно, индиректно преко паре у међупростору (у дупликатору), а обзиром да је највећи дозвољени притисак паре 0,5 bar пара се категорише као пара ниског притиска.

- Исто добро: *"Ваши Захтев да "на контролној плочи казана треба да се налази мешајућа батерија за топлу и хладну воду" претпостављамо да значи да иста треба да се налази на горњој површини казана"?*

**Одговор:** Ради појашњења у техничкој спецификацији на стр. 15, речи: „На контролној плочи казана треба да се налази мешајућа батерија за топлу и хладну воду“ замењују се речима: „На горњој плочи - површини казана треба да се налази мешајућа батерија за топлу и хладну воду“.

- Исто добро: *"што се тиче прикључка за хладну и топлу воду, Ваши захтев је R ½, предлажемо да то буде fi 10 mm"?*

**Одговор:** Технички податак наведен у табели за прикључак хладне и топле воде се односи на компатибилност инсталације у објекту, а ради појашњења захтева се додају речи у техничкој спецификацији на стр. бр. 16 Конкурсне документације: "Излазни прикључак из казана за топлу и хладну воду Ø 10 mm или R½, уз обавезу да добављач изврши прикључак на водоводну инсталацију R½". Податак је промењен и у табели.

- Исто добро: "захтевали сте да "прикључак за одвод кондензата буде R ¾", али не и да је потребно понудити одвајач кондензата, па с тим у вези молимо Вас да прецизируте да ли је потребно да казан буде са уграђеним одвајачем кондензата"?

**Одговор:** У техничкој спецификацији на стр. бр. 16 Конкурсне документације је наведено да је прикључак за одвод кондензата R ¾, што подразумева да је парни казан потребно испоручити са уграђеним одвајачем кондензата.

## 2. За добро на ред. броју 6.7. Фритеза електрична до 10 литара стона:

- "при захтеву да фритеза електрична стона, буде капацитета базена "до 10l", да ли је прихватљиво да се понуди фритеза капацитета базена у распону од 8 до 10 литара уља, јер се на тржишту могу наћи и фритезе од 4 лит. а задате снаге (минимално 2 kW, 400 V)"?

**Одговор:** Назив добра на стр. 6, 17, 47 и 58: "Фритеза електрична до 10 литара стона", у прегледу за набавку мења се и гласи - " Фритеза електрична од 6 до 10 литара, стона".

- "при захтеву да фритеза електрична стона, буде "са доњом решетком и филтером за цеђење са испусном славином" напомињемо да стоне фритезе (реномираних произвођача) имају у базену, на горњој страни грејача причвршћену посебну плочицу (носач) на коју се поставља корпа са намерницима (у уље), која плочица има функцију решетке. Старији модели су имали као носач решетку, што је превазиђено и представља само један елемент више за чишћење, јер базен има хладно подручје у које током пржења падају остаци хране и тако не смањују квалитет уља односно не штете здрављу? Код стоних фритеза су уграђени испусни вентили на које се намести изливна цев (за испуштање уља) и која се монтира само за време пражњења базена, кроз коју уље утиче у одговарајућу посуду-посуду за уље. Што значи да се као филтер за цеђење може понудити посуда за уље (кроз изливну цев уље истиче у одговарајућу посуду)"?

- "при захтеву да фритеза електрична стона, буде "комплет са резервном корпом, поклопцем, доњом решетком и филтером за цеђење са испусном славином за уље, нејасно је дефинисано шта од наведених елемената треба да буде "резервно"?"

- "при захтеву "материјал за све inox" нејасно је да ли је потребно да фритеза (спољне површине, базен и поклопац) буду од нерђајућег inoxа AiSi304, а корпа од хромиране челичне жице"?

- "да ли је потребно да фритеза, због додатне сигурности, има уграђене термичке осигураче"?

- "да ли је потребно да електрични грејачи имају могућност да се подигну из базена, што омогућава темељно и једноставно чишћење, као и да има прекидач који онемогућава деловање грејача уколико исти нису намештени у радни положај"?

**Одговор:** У техничкој спецификацији, речи са стр. 17 Конкурсне документације „Електрична фритеза, са једним базеном капацитета до 10 l, комплет са резервном корпом, поклопцем, доњом решетком и филтером за цеђење са испусном славином за уље, материјал за израду све inox, електрични прикључак 400V/3N/50Hz – минимално 2 kW.“ замењују се речима: „*Електрична фритеза, са једним базеном капацитета од 6 до 10 l, са корпом, поклопцем, са решетком или носачем за ослањање корпе. Материјал за израду је све inox. Електрични прикључак 400V/3N/50Hz – минималне снаге грејача 2 kW*“.

Уз фритезу није потребно испоручити резервну корпу. У техничкој спецификацији није наведено да се уграде термички осигурачи нити је наведено да је потребно да електрични грејачи имају могућност подизања из базена. Наведене техничке карактеристике нису обавезне, али ће бити прихваћене ако понуђено добро има такве карактеристике.

У складу са чланом 63. став 1. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС“ број 124/12) Наручилац доставља и објављује Измене страница бр. 6, 15, 16, 17, 47 и 58 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. 6, 15, 16, 17, 47 и 58 Конкурсне документације, Наручилац објављује Обавештење да је рок за подношење понуда продужен до 26.09.2014. године до 12 часова након чега ће одмах бити спроведено отварање понуда, 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.**

**ПАРТИЈА бр. 5– МАШИНА ЗА ПРАЊЕ ПОДОВА (општи речник набавки: 39713410- апарати за чишћење пода)**

1	МАШИНА комбинована за прање тврних подова	ком.	1
---	---	------	---

**ПАРТИЈА бр. 6– ОПРЕМА ЗА РЕСТОРАНЕ (општи речник набавки: 39315000)**

1	ШТЕДЊАК електр.са 4 грејне плоче и пећницом ресторански	ком.	2
2	КАЗАН електрични од 150 литара	ком.	2
3	КАЗАН парни од 300 литара	ком.	1
4	МАШИНА за љуштење кромпира 350 kg/час	ком.	2
5	МАШИНА кухињска универзална	ком.	1
6	МЛИН за мљење и уситњавање отпадака хране	ком.	1
7	ФРИТЕЗА електрична од 6 до 10 литара, стона	ком.	2

**ПАРТИЈА бр. 7- ЕЛЕКТРИЧНИ АПАРАТИ ЗА ДОМАЋИНСТВО (општи речник набавки: 39713000- електрични кућни апарати за чишћење; пегле)**

1	БОКАЛ електрични за грејање воде	ком.	15
2	ЛАМПА канцеларијска стона	ком.	1
3	МАШИНА за прање посуђа за домаћинство за 12 особа	ком.	5
4	ПЕГЛА електрична	ком.	25
5	ПЕГЛА на пару ручна са постољем	ком.	1
6	УСИСИВАЧ за прашину до 2000 W	ком.	34
7	УСИСИВАЧ професионални за чишћење м/в, за суво и мокро усисавање	ком.	2
8	ПАРОЧИСТАЧ вишенаменски	ком.	1
9	ФЕН за сушење косе	ком.	8
10	АСПИРАТОР	ком.	2

**ПАРТИЈА бр. 8– ОПРЕМА ЗА ШИШАЊЕ (општи речник набавки: 39712200- апарати за обликовање косе)**

1	МАКАЗЕ за шишање - ефилир	ком.	7
2	МАКАЗЕ за шишање обичне - клизне	ком.	10
3	МАКАЗЕ за шишање са микрозупцима	ком.	10
4	МАШИНА за шишање бежична	ком.	3
5	МАШИНА за шишање електрична	ком.	30
6	СТОЛИЦА берберска	ком.	5

**ПАРТИЈА бр. 9– МАШИНЕ ЗА ШИВЕЊЕ И ПОТРЕПШТИНЕ ЗА КРОЈАЧКЕ РАДИОНИЦЕ (општи речник набавки: 39297000- потрештине за касарне)**

1	ЛЕЊИР кројачки	ком.	2
2	ЛЕЊИР кројачки правоугли профил	ком.	2
3	МАКАЗЕ кројачке	ком.	4

## 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 горњој плочи- површини 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. Излазни прикључак из казана за топлу и хладну воду Ø 10 mm или R½, уз обавезу да добављач изврши прикључак на водоводну инсталацију R½. Прикључак за одвод кондезата је R¾, што подразумева да је парни казан потребно испоручити са уграђеним одвајачем кондезата

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	Ø 10 mm или 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 млевење 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.

### **6.7. ФРИТЕЗА електрична од 6 до 10 литара стона**

Електрична фритеза, са једним базеном капацитета од 6 до 10 l, са корпом, поклопцем, са решетком или носачем за ослањање корпе. Материјал за израду је све inox. Електрични прикључак 400V/3N/50Hz – минималне снаге грејача 2 kW.

Гарантни рок: минимално 2 године.

## **ПАРТИЈУ БР. 7 - ЕЛЕКТРИЧНИ АПАРАТИ ЗА ДОМАЋИНСТВО**

### **7.1. Бокал електрични за грејање воде**

Потребно је да бокал електрични за загревање воде буде хромиран. Унутрашњост бокала треба да буде од нерђајућег челика. Да поседује аутоматско и ручно искључивање. Да се може доводни кабл практично одложити у бази. Да има капацитет од 1,5 до 2 l. Снага уређаја да буде минимално 2000 W.

Гарантни рок: минимално 2 године.

### **7.2. ЛАМПА КАНЦЕЛАРИЈСКА СТОНА**

Поседује подесиви угао лампе. Ефекат топле беле светлости . Век трајања минимум 8000 h. Уштеда до 80% енергије. Користи сијалицу G23, 11W.

Гарантни рок: минимално 2 године.



*Слика: приближан изглед*

### **7.3. МАШИНА за прање посуђа за домаћинство за 12 особа**

Капацитет машине је 12 стандардних сетова, минимално 5 програма прања, 2 аутопрограма, пет температура прања. Потребно је да машина има сензор чистоће воде, показивач соли за омекшавање воде, показивач средстава за сјај. Треба да има сигурносни систем аква стоп – одложени старт. Подесива горња корпа по висини. Потрошња енергије за нормални програм максимално 1,2 kWh, дужина нормалног циклуса прања максимално до 150 минута. Да спада у енергетски разред А, да поседује утицај прања у класи А, да даје звучни и светлосни сигнал завршетка прања.

Гарантни рок: минимално 2 године.

<b>Вредност ПДВ-а за партију бр. 5</b>							
<b>Укупна вредност понуде са ПДВ-ом за партију бр. 5</b>							
<b>ПАРТИЈА бр. 6– ОПРЕМА ЗА РЕСТОРАНЕ</b>							
1.	ШТЕДЊАК електр.са 4 грејне плоче и пећницом ресторански	2					
2.	КАЗАН електрични од 150 литара	2					
3.	КАЗАН парни од 300 литара	1					
4.	МАШИНА за љуштење кромпира 350 kg/час	2					
5.	МАШИНА кухињска универзална	1					
6.	МЛИН за млевење и уситњавање отпадака хране	1					
7.	ФРИТЕЗА електрична од 6 до 10 литара, стона	2					
<b>Вредност понуде без ПДВ-а за партију бр. 6</b>							
<b>Вредност ПДВ-а за партију бр. 6</b>							
<b>Укупна вредност понуде са ПДВ-ом за партију бр. 6</b>							
<b>ПАРТИЈА бр. 7– ЕЛЕКТРИЧНИ АПАРАТИ ЗА ДОМАЋИНСТВО</b>							
1.	БОКАЛ електрични за грејање воде	15					
2.	ЛАМПА канцеларијска стона	1					
3.	МАШИНА за прање посуђа за домаћинство за 12 особа	5					
4.	ПЕГЛА електрична	25					
5.	ПЕГЛА на пару ручна са постољем	1					
6.	УСИСИВАЧ за прашину до 2000 W	34					
7.	УСИСИВАЧ професионални за чишћење м/в, за суво и мокро усисавање	2					
8.	ПАРОЧИСТАЧ вишенаменски	1					

4.	РЕШО електрични са две рингле	3	
5.	ШПОРЕТ електрични са 4 рингле за домаћинство	5	
<b>ПАРТИЈА бр. 3 – ЕЛЕКТРИЧНИ УРЕЂАЈИ ЗА ГРЕЈАЊЕ ПРОСТОРИЈА</b>			
1.	РАДИЈАТОР уљани	9	<b>КАО У ОБРАСЦУ ПОНУДЕ</b>
2.	ПЕЋ термоакумулациона од 6 KW	2	
3.	ПЕЋ термоакумулациона 2,5 KW	4	
<b>ПАРТИЈА бр. 4 – МАШИНЕ ЗА ПРАЊЕ И СУШЕЊЕ ВЕША</b>			
1.	МАШИНА за прање веша до 6 кг	12	<b>КАО У ОБРАСЦУ ПОНУДЕ</b>
2.	МАШИНА за сушење веша 5 до 7 кг	5	
3.	МАШИНА за прање веша до 10 кг	2	
<b>ПАРТИЈА бр. 5 – МАШИНА ЗА ПРАЊЕ ПОДОВА</b>			
1.	МАШИНА комбинована за прање тврдих подова	1	<b>КАО У ОБРАСЦУ ПОНУДЕ</b>
<b>ПАРТИЈА бр. 6 – ОПРЕМА ЗА РЕСТОРАНЕ</b>			
1.	ШТЕДЉАК електр.са 4 грејне плоче и пећницом ресторански	2	<b>КАО У ОБРАСЦУ ПОНУДЕ</b>
2.	КАЗАН електрични од 150 литара	2	
3.	КАЗАН парни од 300 литара	1	
4.	МАШИНА за љуштење кромпира 350 kg/час	2	
5.	МАШИНА кухињска универзална	1	
6.	МЛИН за млевење и уситњавање отпадака хране	1	
7.	ФРИТЕЗА електрична од 6 до 10 литара, стона	2	
<b>ПАРТИЈА бр. 7 – ЕЛЕКТРИЧНИ АПАРАТИ ЗА ДОМАЋИНСТВО</b>			
1.	БОКАЛ електрични за грејање воде	15	
2.	ЛАМПА канцеларијска стона	1	
3.	МАШИНА за прање посуђа за домаћинство за 12 особа	5	
4.	ПЕГЛА електрична	25	