



REPUBLIKA HRVATSKA  
MINISTARSTVO HRVATSKIH BRANITELJA

KLASA: 030-01/23-01/46  
URBROJ: 522-3/1-23-1  
Zagreb, 25. srpnja 2023.

Na temelju članka 52. Zakona o sustavu državne uprave („Narodne novine“, broj: 66/19), a sukladno Zakonu o zakupu i kupoprodaji poslovnog prostora („Narodne novine“, broj: 125/11, 64/15, 112/18), Ministarstvo hrvatskih branitelja objavljuje

## JAVNI NATJEČAJ

za davanje u zakup poslovnog prostora s pružanjem usluga pripremanja obroka te pripreme i posluživanja napitaka i bezalkoholnih pića za korisnike ustanove Veteranski centar – Podružnica Daruvar

### 1. PREDMET JAVNOG NATJEČAJA

Ministarstvo hrvatskih branitelja (dalje: Zakupodavac) osnivač je ustanove Veteranski centar (dalje: Ustanova). Ustanova je smještajno-rehabilitacijskog karaktera, s ciljem poboljšanja i jačanja pružanja sveobuhvatne skrbi za braniteljsku i stradalničku populaciju.

Radom ustanove povećat će se društvena uključenost ranjivih skupina radi njihova aktivnog sudjelovanja na tržištu rada, uključivanja u zadružno poduzetništvo te općenito u društvo, ali i radi poboljšanja zdravstvenog i psiho-sociološkog statusa te stjecanja vještina.

Ustanova ima podružnicu u Daruvaru na adresi Podborje 10 (dalje: Podružnica).

**Predmet javnog natječaja** je davanje u zakup potpuno opremljenog dijela prizemlja poslovnog prostora podružnice u Daruvaru, ukupne površine 561,50 m<sup>2</sup>  
Predviđeni broj u smještajnim kapacitetima je 200 korisnika.

Na temelju ugovora o zakupu stječe se pravo sklapanja godišnjih ugovora o pružanju usluga pripremanja obroka i posluživanju napitaka i bezalkoholnih pića za korisnike Podružnice prema pravilima ugostiteljske djelatnosti.

### 2. OPĆI UVJETI NATJEČAJA

#### 2.1. PRAVO SUDJELOVANJA U NATJEČAJU

Pravo sudjelovanja u javnom natječaju imaju obrti i pravne osobe registrirane u Republici Hrvatskoj i državama članicama Europske unije, a koji ispunjavanju propisane uvjete iz javnog poziva, uključivo i zakonske uvjete za obavljanje ugostiteljske djelatnosti i imaju trogodišnje iskustvo pripremanja i posluživanja hrane (obroka) za najmanje 100 osoba dnevno.

Dokaz o ispunjavanju uvjeta iskustva daje se u obliku izjave u kojoj je navedena vrsta i količina pruženih usluga (Prilog IV.)

Dokumentacija javnog natječaja se može preuzeti na stranicama Ministarstva hrvatskih branitelja ([www.branitelji.gov.hr](http://www.branitelji.gov.hr)) i Veteranskog centra ([www.veteranskicentar.hr](http://www.veteranskicentar.hr)), a obavijest o javnom natječaju bit će objavljena u Narodnim novinama, dnevnom tisku (Večernji list) i lokalnom radiju – Radio Daruvar.

## 2.2. PRAVO PREDNOSTI PRI ZAKUPU POSLOVNOG PROSTORA

Pravo prednosti na sklapanje ugovora o zakupu poslovnog prostora ostvaruje se sukladno članku 132. Zakona o hrvatskim braniteljima iz Domovinskog rata i članovima njihovih obitelji („Narodne novine“, broj: 121/17, 98/19, 84/21). Pravo prednosti se ne može ostvariti za vrijeme dok traje zakup drugog poslovnog prostora, neovisno po kojoj osnovi je ostvaren.

Ukoliko Zakupodavac ne raspolaže dokumentima koje može provjeriti po službenoj dužnosti, osobe koje se u ponudi pozivaju na Zakon o hrvatskim braniteljima iz Domovinskog rata i članovima njihovih obitelji (članak 132. navedenog Zakona) i ako ispunjavaju uvjete natječaja i udovolje uvjetima iz najpovoljnije ponude, na zahtjev Zakupodavca, naknadno će morati dostaviti sljedeće dokumente:

Dokument koji dokazuje odgovarajući status za ostvarivanje prava prednosti pri zakupu poslovnog prostora:

- a) član uže i šire obitelji smrtno stradalog hrvatskog branitelja iz Domovinskog rata i člana uže i šire obitelji nestalog hrvatskog branitelja iz Domovinskog rata
- b) hrvatski ratni vojni invalid
- c) dragovoljac Domovinskog rata
- d) hrvatski branitelj iz Domovinskog rata, redoslijedom od duljeg prema kraćem vremenu sudjelovanja u obrani suvereniteta Republike Hrvatske
- e) braniteljska socijalno-radna zadruga uredno upisana u evidenciju braniteljsko socijalno-radnih zadruga koju vodi Ministarstvo hrvatskih branitelja<sup>1</sup> ili zadruga – korisnica poticaja Ministarstva hrvatskih branitelja<sup>2</sup>
- f) dijete hrvatskog branitelja iz Domovinskog rata (rodni list, potvrda o statusu i dokument s OIB-om roditelja od kojeg se izvodi pravo)
- g) s osobama iz točaka a) do d) i f) koje su korisnici mirovine.

## 2.3. UVJETI ZA PODNOŠENJE PONUDA

2.3.1. Pisana ponuda za zakup poslovnog prostora s potrebnom dokumentacijom podnosi se u navedenom roku, neposredno u pisarnicu ili preporučenom pošiljkom u zatvorenoj omotnici na kojoj mora biti naznačeno:

*Ministarstvo hrvatskih branitelja, Trg Nevenke Topalušić 1, 10000 Zagreb*

*Ponuda za sudjelovanje u javnom natječaju – za davanje u zakup poslovnog prostora Veteranskog centra – Podružnica Daruvar – NE OTVARAJ“*

Ukoliko navedeno nije naznačeno na zatvorenoj omotnici, iz same ponude treba nedvojbeno proizlaziti za koji se poslovni prostor podnosi ponuda.

2.3.2. Rok za dostavu ponuda je **5. rujna 2023. godine u 10:00 sati** kada će se održati javno otvaranje ponuda u sjedištu Zakupodavca, Trg Nevenke Topalušić 1, Zagreb.

2.3.3. Sve ponude pristigle nakon navedenog roka bez obzira na način dostave, smatrat će se zakašnjelim ponudama i neće se uzimati u razmatranje te će se vratiti neotvorene pošiljatelju.

2.3.4. Natjecatelji koji sudjeluju u javnom natječaju moraju do isteka roka za podnošenje ponude uplatiti jamčevinu u vrijednosti neto mjesečne zakupnine u Državni proračun RH, broj:

<sup>1</sup> Urednost upisa u evidenciju braniteljskih socijalno-radnih zadruga Ministarstva hrvatskih branitelja provjeravat će Ministarstvo sukladno Pravilniku o vođenju evidencije o braniteljskim socijalno-radnim zadrugama, njihovim upraviteljima i savezima („Narodne novine“, broj: 41/22)

<sup>2</sup> Korištenje poticaja Ministarstva hrvatskih branitelja provjeravat će Ministarstvo u svojim evidencijama

HR1210010051863000160, model HR64, poziv na broj 9725-47037-OIB uplatitelja. **U protivnom, ponuda za koju do isteka roka za podnošenje ponuda nije uplaćena jamčevina, neće se razmatrati.**

Natjecatelji su dužni u sklopu svoje ponude dostaviti dokaz o plaćanju na temelju kojeg se može utvrditi da je transakcija izvršena. Dokazom se smatraju i neovjerene preslike ili ispisi provedenih naloga za plaćanje, uključujući i one izdane u elektroničkom obliku. Na temelju dostavljenog dokaza o plaćanju pologa, Naručitelj provjerava izvršenje uplate u državni proračun.

Natjecatelju čija je ponuda izabrana, uplaćena jamčevina uračunava se u zakupninu, a natjecateljima čije ponude nisu prihvaćene jamčevina se vraća, u roku od 30 (trideset) dana od okončanja javnog natječaja.

Uplaćena jamčevina ne vraća se odabranom natjecatelju ako odustane od ponude, odnosno od sklapanja ugovora o zakupu.

Natjecatelj je dužan dostaviti IBAN računa s naznakom poslovne banke kod koje je isti otvoren, za povrat jamčevine (za fizičke osobe – obrtnike i za pravne osobe).

2.3.5. Zakupnik je obavezan nakon obavijesti o prihvatu ponude, a prije sklapanja ugovora o zakupu, položiti bjanko zadužnicu u iznosu od 12 (dvanaest) mjesečnih zakupnina, uvećanu za PDV i potpisanu od strane ovlaštene osobe za zastupanje i ovjerenu kod javnog bilježnika kao jamstvo za uredno ispunjenje ugovornih obveza.

U protivnom će se smatrati da je odustao od ponude.

2.3.6. Zakupodavac nije odgovoran za ishodenje uvjerenja o minimalnim tehničkim uvjetima za ugostiteljsku djelatnost ni za druga uvjerenja ili dozvole, ni za dokumentaciju koja je potrebna za ishodenje istih. Troškove ishodenja uvjerenja o minimalnim tehničkim uvjetima snosi Zakupnik.

2.3.7. Neće se razmatrati:

- ponude pristigle nakon isteka roka za podnošenje ponuda naznačenog u javnom natječaju, ponude koje nisu u skladu s uvjetima javnog natječaja, nepotpune ponude (koje ne sadrže dokumente i podatke sukladno javnom natječaju), uvjetne ponude te ponude na kojima su vidljive korekcije podataka
- ponude obrta te pravnih osoba koje su dužnici po osnovi javnih davanja o kojima službenu evidenciju vodi Ministarstvo financija – Porezna uprava, osim ako je sukladno posebnim propisima odobrena odgoda plaćanja navedenih obveza, pod uvjetom da se pridržavaju rokova plaćanja
- ponude obrta i pravnih osoba nad kojima je pokrenut postupak predstečaja (a nije doneseno rješenje kojim se potvrđuje predstečajni sporazum), stečaja ili likvidacije u trenutku donošenja odluke o odabiru najpovoljnijeg natjecatelja
- ponude natjecatelja koji nisu registrirani u odgovarajućim registrima za obavljanje djelatnosti za koju se daje zakup
- ponude čija je cijena dnevnog obroka niža ili viša od ponuđenog raspona

2.3.8. Ponuda i priložena dokumentacija se trajno zadržavaju i ne vraćaju se.

2.3.9. O rezultatima javnog natječaja natjecatelji će biti obaviješteni putem mrežnih stranica Ministarstva hrvatskih branitelja i Veterskog centra, s tim da će se odabranom natjecatelju obavijest dostaviti i putem pošte ili elektroničke pošte na adresu navedenu u ponudi.

Zakupodavac zadržava pravo da bez posebnog obrazloženja ne prihvati niti jednu valjanu ponudu te poništi natječaj u bilo koje vrijeme bez ikakve obveze prema natjecateljima.

## **2.4. SADRŽAJ PONUDE**

Obavezan sadržaj ponuđene dokumentacije:

1. obrazac ponude za zakup (Prilog II.a)
2. obrazac ponude za cijenu obroka (Prilog II.b)
3. dokument iz odgovarajućeg registra ne starijeg od tri (3) mjeseca od datuma objave natječaja, iz kojeg mora biti vidljivo da je natjecatelj ovlašten obavljati djelatnost koju je naveo u svojoj ponudi (sudski/obrotni registar ili drugi odgovarajući upisnik)
4. potvrda o stanju poreznog duga natjecatelja izdana od nadležne Porezne uprave Ministarstva financija, ne starija od dana objave ovog natječaja, iz koje je vidljivo da nema dospjelih nepodmirenih obveza prema državnom proračunu, osim ako je sukladno posebnim propisima odobrena odgoda plaćanja navedenih obveza, pod uvjetom da se fizička ili pravna osoba pridržava rokova plaćanja
5. dokaz o posjedovanju certifikata (preslika) rada prema zahtjevima HACCP sustava (sustav upravljanja sigurnošću hrane); ukoliko ne posjeduje navedeni certifikat dostavlja izjavu kojom se obvezuje da će certifikat pribaviti u roku od godinu dana od dana sklapanja ugovora
6. dokaz o izvršenoj uplati jamčevine
7. za osobu koja se poziva na pravo prvenstva na sklapanje ugovora o zakupu poslovnog prostora - članak 132. Zakona o pravima hrvatskih branitelja iz Domovinskog rata i članovima njihovih obitelji - izjava kojom se poziva na pravo prednosti - izjava da ne traje zakup drugog poslovnog prostora (Prilog III.).
8. Dokaz o ispunjavanju uvjeta iskustva daje se u obliku izjave u kojoj je navedena vrsta i količina pruženih usluga (Prilog IV.)

Natjecatelj je podnošenjem ponude izričito suglasan da Zakupodavac može prikupljati, koristiti i dalje obrađivati dostavljene podatke u svrhu provedbe postupka javnog prikupljanja ponuda i zakupa poslovnog prostora, sukladno propisima o zaštiti osobnih podataka te iste objaviti primjenjujući Zakon o pravu na pristup informacijama (članak 10., „Narodne novine“, broj: 25/13, 85/15, 69/22).

Ponuda mora biti pisana na hrvatskom jeziku, latiničnom pismu s rokom valjanosti ponude 60 (šezdeset) dana od isteka roka za dostavu ponuda.

### **3. POSLOVNI PROSTOR**

Poslovni prostor daje se u zakup u viđenom stanju.

Prostor se daje u zakup isključivo za obavljanje ugostiteljske djelatnosti (pripremanje i usluživanje jela, pića i napitaka).

Potpisom ugovora o zakupu poslovnog prostora i primopredajnog zapisnika, Zakupnik potvrđuje da je poslovni prostor primio u viđenom stanju.

Zakupnik ne smije bez izričite pisane suglasnosti Zakupodavca činiti preinake poslovnog prostora kojima se mijenja konstrukcija, raspored, površina, namjena ili vanjski izgled poslovnog prostora. Neovisno od pristanka Zakupodavca, Zakupnik se odriče prava od Zakupodavca potraživati naknadu za uložena sredstva u poslovni prostor s bilo koje osnove (naknade štete, stjecanja bez osnove, smanjenja zakupnine i drugo).

Ako Zakupnik bez suglasnosti Zakupodavca, odnosno unatoč njegovu protivljenju, izvrši preinake ili nastavi s izvođenjem radova, Zakupodavac ima pravo raskinuti ugovor o zakupu.

Zakupnik ima obvezu naknade eventualne štete uzrokovane Zakupodavcu ili trećim osobama uslijed obavljanja popravaka, preinaka ili izvođenja radova.

Zakupniku nije dopušteno poslovni prostor dati u podzakup.

Ako poslovni prostor bude dan u podzakup ili ako Zakupnik sklopi pravni posao s trećom osobom kojim se utječe na korištenje poslovnog prostora, ugovor o zakupu raskida se po sili zakona sukladno članku 19. stavku 5. Zakona o zakupu i kupoprodaji poslovnog prostora („Narodne novine“, broj: 125/11, 64/15, 112/18). Ako Zakupnik postupi suprotno odredbama o zabrani podzakupa, obvezuje se platiti ugovornu kaznu u iznosu koji odgovara visini 6 (šest) mjesečnih zakupnina.

### 3.1. POVRŠINA I NAMJENA POSLOVNOG PROSTORA

Prostor se sastoji od profesionalne kuhinje u kojoj je predviđeno pružanje usluge pripremanja obroka za korisnike i prostora ugostiteljskog objekta s poslužnom linijom, restoranom i caffè barom. Poslovni prostor se nalazi u podrumu i prizemlju poslovne zgrade Podružnice (Prilog VI.)

Površine poslovnog prostora prikazane su po etažama: podrum i prizemlje.

#### VETERANSKI CENTAR DARUVAR

##### PODRUM (-1)

###### RESTORAN

ULAŽNI PROSTOR	17,00 m <sup>2</sup>
PRIJEM ROBE	12,11 m <sup>2</sup>
EKONOM	11,00 m <sup>2</sup>
SPREMIŠTE	10,41 m <sup>2</sup>
SPREMIŠTE HRANE	7,00 m <sup>2</sup>
KUHINJSKA SPREMIŠTA	30,96 m <sup>2</sup>
ŠKRINJE	9,21 m <sup>2</sup>
PRIPREMA MESA	8,37 m <sup>2</sup>
ODMOR ZAPOSLENIKA	31,09 m <sup>2</sup>
GARDEROBA M	10,28 m <sup>2</sup>
GARDEROBA Ž	11,97 m <sup>2</sup>

**UKUPNO**  
kuhinjski prostori podrum 173,29 m<sup>2</sup>

STUBIŠNI PROSTOR 22,36 m<sup>2</sup>  
LIFT kabina 1,50x1,60 m

#### VETERANSKI CENTAR DARUVAR

##### PRIZEMLJE (0)

###### RESTORAN

KUHINJA	57,54 m <sup>2</sup>
SERVIRANJE	14,47 m <sup>2</sup>
BLAGOVAONICA	179,66 m <sup>2</sup>
<b>UKUPNO zatvoreni kuhinjski</b>	
<b>prostori prizemlje</b>	251,67 m <sup>2</sup>

TERASA RESTORANA 136,54 m<sup>2</sup>  
**UKUPNO otvoreni kuhinjski**  
**prostori prizemlje** 136,54 m<sup>2</sup>

STUBIŠNI PROSTOR 22,05 m<sup>2</sup>  
LIFT kabina 1,50x1,60 m

###### LOBBY BAR

BAR	13,00 m <sup>2</sup>
DIO ZA POSLUŽIVANJE	
UNUTAR LOBBY-A	cca 17,00 m <sup>2</sup>
<b>UKUPNO zatvoreni</b>	
<b>prostori bara</b>	30,00 m <sup>2</sup>

TERASA LOBBY BARA 184,98 m<sup>2</sup>  
**UKUPNO otvoreni**  
**prostori bara** 184,98 m<sup>2</sup>

Prostor kuhinje i kafića je cjelina koja se daje isključivo u posjed Zakupniku, dok je prostor blagovaonskog dijela restorana zajednički i uz Zakupnika mogu ga koristiti djelatnici i korisnici Podružnice.

### **3.2. KORIŠTENJE OPREME I INVENTARA**

Poslovni prostor je uređen i opremljen te se Zakupnik, po prestanku Ugovora o zakupu, obvezuje nakon redovnog korištenja vratiti preuzeti prostor, opremu, namještaj i uređaje bez oštećenja.

Zakupnik je prilikom obavljanja svoje djelatnosti dužan postupati pažnjom dobrog gospodarstvenika.

Za svako vizualno uređenje i opremanje poslovnog prostora (uključujući suncobrane, stolnjake, sponzorske hladnjače i sl.) potrebna je suglasnost Zakupodavca.

Popis opreme objavljuju se kao Prilog V.

### **3.3. UVID U PROSTOR KOJI SE DAJE U ZAKUP**

Zainteresiranim natjecateljima će tijekom roka za dostavu ponuda, uz prethodni dogovor sa Zakupodavcem, biti omogućen uvid tj. pregled prostora koja je predmet davanja u zakup.

Uvid u prostor omogućit će se natjecateljima uz pisanu najavu elektroničkom poštom na adresu elektroničke pošte: [javna.nabava@branitelji.hr](mailto:javna.nabava@branitelji.hr). Pisana najava mora biti dostavljena najmanje 48 (četrdeset osam) sati prije osiguranja uvjeta za uvid u prostor, a o točnom vremenu u kojem se omogućava uvid natjecatelj će biti obaviješten elektroničkom poštom.

## **4. UGOVOR O ZAKUPU**

### **4.1. TRAJANJE**

Ugovor o zakupu poslovnog prostora sklapa se na određeno vrijeme od **dvije (2) godine** počevši od dana sklapanja Ugovora, a po proteku roka zakupa Zakupnik ima mogućnost produženja ugovora o zakupu na još tri (3) godine, ukoliko ispunjava sve Zakonom propisane uvjete.

Ugovor o zakupu poslovnog prostora smatra se sklopljenim i proizvodi pravne učinke danom njegove solemnizacije (potvrde) od strane javnog bilježnika.

Ugovor o zakupu mora biti sastavljen u pisanom obliku i potvrđen (solemniziran) od strane javnog bilježnika.

Troškove solemnizacije u cijelosti snosi Zakupnik.

Posebna prava i obveze te ostali uvjeti bit će definirani ugovorom između Zakupodavca i Zakupnika.

Ugovorom o zakupu bit će regulirani uvjeti održavanja i korištenja poslovnog prostora.

### **4.2. ZAKUPNINA**

Mjesečni iznos zakupnine, sukladno nalazu stalnog sudskog vještaka i procjenitelje, mr. sc. Melite Bestvine, d. i. g., građevinskog vještaka, datiranog 17.07.2023. godine, iznosi 2.151,19 EUR (slovima: dvije tisuće sto pedeset jedan euro i devetnaest centi) bez PDV-a.

Zakupnik je dužan plaćati mjesečnu zakupninu sukladno ugovoru o zakupu najkasnije do desetog dana u mjesecu za prethodni mjesec.

Zakupodavac i Zakupnik će se prilikom primopredaje dogovoriti o početku rada.

Zbog vremena potrebnog za stavljanje predmetnog prostora u funkciju, prvi kalendarski mjesec od dana solemnizacije ugovora o zakupu, Zakupnik je oslobođen od plaćanja zakupnine.

Iznos mjesečne zakupnine Zakupnik obračunava razmjerno broju korisnika za koje je pružao uslugu pripreme obroka u proteklom mjesecu.

Osim zakupnine, Zakupnik je dužan plaćati sve tekuće troškove poslovanja (primjerice električna energija, voda, grijanje, hlađenje, telefon, internet, RTV pristojbu, odvoz smeća, komunalnu i vodnu naknadu i sl.) kao i troškove tekućeg održavanja poslovnog prostora (redovno održavanje, manji popravci instalirane opreme, uređaja i unutarnjih instalacija, čišćenje poslovnog prostora, popravci svih oštećenja koji su prouzročena krivnjom zakupnika, kao i drugi troškovi manjih preinaka kojima se ne mijenja konstrukcija, raspored, namjena ili vanjski izgled poslovnog prostora).

Režijske troškove kuhinje i kafića Zakupnik plaća sukladno stanju na njihovim zasebnim brojlilima.

Na neto iznos mjesečne zakupnine obračunava se stopa PDV-a, temeljem Zakona o porezu na dodanu vrijednost („Narodne novine“, br. 73/13, 99/13, 148/13, 153/13, 143/14, 115/16, 106/18, 121/19, 138/20, 39/22).

Cijena ponude izražava se brojkama i slovima.

U slučaju razilaženja iznosa, mjerodavan je iznos izražen slovima.

#### **4.3. PRIMOPREDAJA**

Nakon sklapanja ugovora o zakupu, Zakupodavac će Zakupniku predati poslovni prostor u stanju u kojem je viđen.

Prilikom primopredaje poslovnog prostora ugovorne strane sastavljaju zapisnik u koji se unose podaci o stanju poslovnog prostora zajedno s fotodokumentacijom, inventurnom listom i popisom stanja brojila.

#### **4.4. RASKID UGOVORA**

Ugovor o zakupu poslovnog prostora sklopljen na određeno vrijeme svaka ugovorna strana može otkazati u svako doba, ako druga ugovorna strana ne izvršava svoje obveze utvrđene ovim ugovorom ili Zakonom o zakupu i kupoprodaji poslovnog prostora.

Raskid ugovora o zakupu dovodi do automatskog raskida Ugovora o pružanju usluga pripremanja obroka i posluživanju napitaka i bezalkoholnih pića.

Otkazni rok iznosi 60 (šezdeset) dana, a počinje teći sljedeći dan od dana primitka pisanog otkaza strane kojoj je otkaz upućen.

#### **5. UGOVOR O PRUŽANJU USLUGA PRIPREME OBROKA**

Nakon sklapanja Ugovora o zakupu sklapa se Ugovor o pružanju usluga pripremanja obroka na godinu dana. Cijena obroka ugovara se sukladno ponudi u okviru ovog natječaja, a nepromjenjiva je u razdoblju od godinu dana.

Usluge pripremanja obroka obuhvaćaju pripremanje obroka za:

- korisnike Podružnice koji su u dnevnom boravku ili duljem smještaju
- zaposlenike Podružnice te
- osobe koji nisu korisnici Podružnice (članovi obitelji korisnika i drugi posjetitelji).

Usluga podrazumijeva pripremanje tri (3) obroka dnevno: doručak, ručak i večera.

Utvrdjuje se raspon dnevne cijene obroka (doručak, ručak večera) po korisniku koja se može ponuditi u iznosu od **14,41 – 16,85 EUR bez PDV-a**.

**Ukoliko natjecatelj ponudi dnevnu cijenu obroka nižu ili višu od navedenog raspona, smatrat će se da ponuda ne odgovara uvjetima iz Natječaja.**

Za sljedeće jednogodišnje ugovorno razdoblje Ugovaratelj prije sklapanja sljedećeg ugovora dostavlja novu ponudu za cijenu obroka.

Ukoliko Ugovaratelj zahtijeva izmjenu cijene svoje izvorne ponude, uz prijedlog cijena dostavlja obrazloženje kojim dokazuje da je između trenutka podnošenja izvorne ponude i trenutka zahtjeva za povećanjem cijena došlo do rasta indeksa potrošačkih cijena, a koji objavljuje Državni zavod za statistiku te povećanje minimalne plaće sukladno Uredbi Vlade Republike Hrvatske o visini minimalne plaće.

Ustanova prihvaća obrazloženo i dokumentirano povećanje samo ukoliko je povećanje cijena veće od 5 %. Ugovaratelj u tom slučaju ima pravo na nadoknadu u onom postotku koji prelazi 5 %.

Cijene se mogu mijenjati isključivo po dobivenoj suglasnosti Ustanove.

Uvjeti za pružanje usluge pripremanja obroka te pripreme i posluživanja napitaka i bezalkoholnih pića navedeni su u Prilogu I.

#### **6. RANGIRANJE PONUDA**

Kao kriterij odabira ponude utvrđena je cijena obroka.

Ponuđena cijena obroka smije se kretati u rasponu od 14,41 do 16,85 EUR.

Ponude se rangiraju prema ponuđenoj cijeni obroka, a kao najpovoljnija se odabire ponuda s najnižom cijenom obroka.

Ako dva ili više natjecatelja ponude istu cijenu obroka, prednost ima onaj natjecatelj koji se pozvao na pravo prvenstva prema Zakonu o hrvatskim braniteljima, a ako se niti jedan natjecatelj nije pozvao na navedeno pravo, a ispunjava uvjete ovog javnog natječaja, prvenstvo ima ranije zaprimljena ponuda.

Odluku o izboru najpovoljnijeg natjecatelja na prijedlog Povjerenstva donosi čelnik tijela.

Sastavni dio ovog javnog natječaja su prilozi koji se nalaze u privitku.

**POTPREDSJEDNIK VLADE  
I MINISTAR HRVATSKIH BRANITELJA**



**Tomo Medved**

Dostaviti:

1. Članovima/icama povjerenstva
2. Veteranski centar, Park Stara Trešnjevka 4, Zagreb, na znanje
3. Pismohrani, ovdje.



**UVJETI PRUŽANJA USLUGE PRIPREMANJA OBROKA TE PRIPREME I  
POSLUŽIVANJA NAPITAKA I BEZALKOHOLNIH PIĆA**

**1. Mjesto pružanja usluge:**

Ustanova Veteranski centar - Podružnica Daruvar, Podborje 10

**2. Djelatnost:**

- Prostor se daje u zakup isključivo za obavljanje ugostiteljske djelatnosti (pripremanje i usluživanje jela, pića i napitaka)
- Prostor se sastoji od kuhinje u kojoj je predviđeno pružanje usluge pripremanja obroka za korisnike te prostora ugostiteljskog objekta (kafić) za posluživanje napitaka i bezalkoholnih pića
- Prostor kuhinje, kafića i unutarnjeg dijela kafića je cjelina koja se daje isključivo u posjed Zakupniku, dok je prostorom blagovaonskog dijela restorana i terase kafića zajednički te ga uz Zakupnika koriste djelatnici i korisnici Zakupodavca.

**3. Obveze Pružatelja usluge:**

- Pružatelj usluge se obvezuje čistiti i održavati higijenske uvjete u prostorijama i uređajima u kojima se priprema hrana (kuhinja s uređajima i priborom i restoran poslije svakog obroka).
- Pružatelj snosi troškove odvoza otpada, dnevnog čišćenja i higijenskog održavanja predmetnih prostorija i opreme sukladno standardima i normativima za čišćenje ugostiteljski prostora.
- Potrošni materijal (tanjure, čaše, pribor za jelo, salvete, sredstva za čišćenje i sl.) osigurava Pružatelj usluge.
- Servisno i redovno održavanja svih uređaja i procesnih instalacija (od zida do trošila) koji se nalaze u kuhinji i koriste isključivo za pružanje ugostiteljskih usluga obavlja i troškove snosi Pružatelj usluge.
- Ukoliko dođe do prestanka rada nekog od uređaja i/ili aparata, ili isti postane neprikladan za sigurnu upotrebu, Pružatelj usluge je obavezan o svom trošku nadomjestiti predmetni uređaj i/ili aparat barem jednako kvalitete, toliko dugo koliko će obavljati ulogu Pružatelja usluge.
- Pružatelj usluge je dužan u prostoru restorana i kafića na vidljivom mjestu istaknuti cjenik svih pojedinačnih stavki iz ponude (cijene izražene s PDV-om).
- Ponuda i cijene svih ugostiteljskih usluga trebaju biti primjerene svakodnevnoj prehrani korisnika i ugovorene cijene se mogu mijenjati isključivo po dobivenoj suglasnosti ustanove Veteranski centar na ispostavljeni zahtjev za promjenu cijena.
- Obavljanje djelatnosti mora biti u cijelosti u skladu sa statutom ustanove Veteranski centar, internim aktima ustanove, unutarnjim kućnim redom, pravilima o ulazu/kretanju i korištenju prostora te pravilima dobrog ponašanja. U poslovnim prostorima nije moguća samostalna organizacija bilo kakvih dodatnih događanja bez prethodne posebne pisane suglasnosti ustanove za svaki pojedinačni slučaj uz definiranje uvjeta. Zabranjeno je na bilo koji način remećenje poslovanja ustanove, uznemiravanje zaposlenika i stranaka i/ili vršenje i/ili propuštanje vršenja bilo kakve radnje koja se prema stavu ustanove smatra neprimjerenom i nije u skladu sa statutom ustanove.
- Pružatelj usluge se obvezuje sudjelovati u organizaciji kulturno-zabavnih programa prigodom državnih praznika i blagdana u koordinaciji sa upravom ustanove.
- Za svako vizualno uređenje, opremanje (uključujući suncobrane, stolnjake, sponzorske hladnjače i sl.) potrebna je suglasnost ustanove.
- Registriranje prodaje evidentira se na temelju liste stvarnog broja prijavljenih obroka iz aplikacije dostavljene od strane Naručitelja, koji je u obvezi dostaviti listu s brojem obroka najkasnije 48 (četrdeset osam) sati prije početka pružanja usluge.

### **Pružatelj usluge pripremanja obroka prije sklapanja Ugovora dužan je dostaviti:**

- Prijedlog trojednog jelovnika sa istaknutim normativima za tri (3) obroka: doručak, ručak i večeru
- Prijedlog tjednog jelovnika za osnovnu bolničku dijetu bez ograničenja
- Prijedlog tjednog jelovnika za bilijarno-pankreatičnu dijetu
- Prijedlog tjednog jelovnika za dijabetičku dijetu
- Prijedlog tjednog jelovnika za vegetarijance
- Prijedlog tjednog jelovnika bez glutena i laktoze
- Cjenik jela i pića.

### **4. Način pružanja usluge:**

#### **Pripremanje i posluživanje obroka**

- Usluga pripremanja i posluživanja obroka uključuje tri (3) obroka: doručak, ručak i večera. Vrijeme pružanja usluge utvrđuje se kako slijedi, s time da pružatelj usluge može izmijeniti vrijeme pružanja usluge i uskladiti ga sa potrebama Naručitelja:
  - doručak: 07,00-09,00 sati za korisnike
  - dnevni topli obrok za korisnike i posjetitelje posluživat će se svakog dana u vremenu od 12,00-14,00 sati i od 18,00-20,00 sati
  - topli i hladni bezalkoholni napitci posluživat će se u kafiću
  - pripremu većeg broja obroka od uobičajenih, Naručitelj se obvezuje najaviti najmanje dva dana ranije
- Pružatelj usluge se obvezuje posluživati svježe pripremljene obroke u količinama prema ustaljenim normativima.
- Pružatelj usluge je dužan pripremu i posluživanje jela i pića obavljati u ugovorenom vremenu i organizirati na način da ne bude zastoja i da se ne stvaraju gužve.
- Pružatelj usluge mora zadovoljiti propise o ugostiteljskim djelatnostima (higijenski minimum i zdravstveni list).
- Pružatelj usluge je dužan osigurati radnu odjeću te se brinuti o potrebnom zdravstvenom pregledu radnika (sanitarna iskaznica).
- Pružatelj usluge se obvezuje da će poslove obavljati s dovoljnim brojem osoba koje posjeduju stručno znanje i iskustvo za pripremanje i posluživanje jela i pića.
- Pružatelj usluge se obvezuje da će se prilikom pripreme obroka koristiti raspoloživim proizvodima braniteljskih zadruga i OPG-a.
- Pružatelj usluge je dužan na zahtjev Naručitelja dokazati podrijetlo namirnica koja koristi za pripremanje jela. Naručitelj ima pravo u roku od 72 (sedamdeset dva) sata uzorak pripremljene hrane dati na analizu zdravstvene ispravnosti i provjeru podrijetla namirnica od kojih je jelo pripremljeno.
- Pružatelj je dužan dva puta godišnje dati na analizu uzorke vode, hrane, leda i briseva sa radnih površina.
- Ulazak u restoran radi obavljanja poslova u vezi s pripremanjem i posluživanjem jela i pića dopušten je samo djelatnicima pružatelja usluge te je s tim u vezi pružatelj usluge dužan portiru na ulazu u zgradu dostaviti popis djelatnika koji će raditi u restoranu (ime i prezime, posao koji obavlja i OIB). U slučaju promjene djelatnika, pružatelj usluge je dužan dostaviti podatke novog djelatnika.

### **5. Specifikacija obroka:**

**Doručak:** više hladnih i toplih jela s hladnim i toplim napitcima, uključujući mliječne proizvode, žitarice i voće

<b>Ručak: Meni 1 i Meni 2 (za svaki dan dvije vrste jela)</b>	<b>Večera: Meni 1 (jedna vrsta jela)</b>
- predjelo: juha	- glavno jelo ili varivo
- glavno jelo ili varivo	- prilog
- prilog	- salata
- salata	- kruh/pecivo
- kruh/pecivo	
- slastice/voće	

**Ručak na tjednoj bazi treba sadržavati:**

2 x varivo

4 x glavno jelo

1 x ribu

Tjedna ponuda jela mora biti pripremljena od različitih vrsta mesa.

## **6. Nabava proizvoda**

Pružatelj usluge se obvezuje prilikom pripreme obroka koristiti raspoloživim proizvodima braniteljskih zadruga i OPG-ova (najmanje 50 % proizvoda).

Radi međusobnog povezivanja i pružanja pomoći oko nabave prehrambenih proizvoda braniteljskih zadruga i OPG-ova, Pružatelj usluge se može obratiti Referalnom centru za braniteljske zadruge.

Pružatelj usluge se obvezuje tromjesečno dostaviti izvještaj iz kojeg će biti vidljivo da je zatražio ponudu za nabavu prehrambenih proizvoda od braniteljskih zadruga, OPG-ova i od drugih ponuđača te cijene koje su ponudili.

Ako je razlika u cijeni prehrambenih proizvoda braniteljskih zadruga i OPG-ova veća od 10 (deset) % od cijene drugih ponuđača na tržištu, Pružatelj usluge ima pravo nabavljati robu od drugih ponuđača.

Pružatelj usluge može sklopiti ugovor radi otkupa raspoloživih domaćih proizvoda braniteljskih zadruga, OPG-ova, obrta ili drugih registriranih pravnih subjekata koje su osnovali hrvatski branitelji.

## **7. Korisnici**

Ustanova će svojim korisnicima plaćati: doručak, ručak i večeru.

Korisnici mogu koristiti usluge u dnevnom boravku ili biti smješteni u duljem trajanju.

Predviđeni broj korisnika u smještajnim kapacitetima je 200 korisnika.

Konzumaciju pića korisnici plaćaju sukladno cijenama navedenim u cjeniku pića.

## **8. Posjetitelji i zaposlenici Podružnice**

Osobe koji nisu korisnici Podružnice (članovi obitelji korisnika i drugi posjetitelji) same plaćaju konzumaciju hrane i pića sukladno cijenama navedenim u cjenicima.

Zaposlenici Podružnice sami plaćaju konzumaciju hrane i pića sukladno cijenama navedenim u cjenicima.

**NATJECATELJ**

*(naziv obrta ili pravne osobe)*

---

*(OIB i adresa/sjedište)*

**kontakt podaci:** \_\_\_\_\_

*(broj telefona ili mobitela i e-mail)*

**IBAN:** \_\_\_\_\_ *(broj računa)*

otvoren kod banke \_\_\_\_\_ *(naziv banke)*

Temeljem javnog natječaja za zakup poslovnog prostora Veteranskog centra Podružnica Daruvar, Podborje 10, površine 561,50 m<sup>2</sup>, izjavljujem kako sam spreman prihvatiti utvrđeni mjesečni iznos zakupnine u visini od

**2.151,19 EUR bez PDV-a**

Ukoliko moja ponuda ne bude prihvaćena, iznos jamstva potrebno je vratiti na moj poslovni račun.

\_\_\_\_\_  
*(mjesto i datum podnošenja ponude)*

\_\_\_\_\_  
*(vlastoručni potpis)*

**Napomena:**

Politika zaštite privatnosti uređuje način postupanja s informacijama koje Zakupodavac obrađuje odnosno prikuplja prilikom provedbe postupka natječaja. Napominjemo kako se obrada prikupljenih osobnih podataka temelji na zakonitoj osnovi obrade u skladu s Općom uredbom o zaštiti podataka. Moguće je da Vaše osobne podatke učinimo dostupnima i drugim sudionicima u postupku natječaja, a sve s ciljem ispunjenja svrhe za koju su navedeni osobni podaci prikupljeni. Svojim potpisom dajete nam suglasnost za korištenje Vaših osobnih podataka u gore navedene svrhe.

**NATJECATELJ:**

*(naziv obrta ili pravne osobe)*

\_\_\_\_\_  
*(OIB i adresa/sjedište)*

**kontakt podaci:** \_\_\_\_\_  
*(broj telefona ili mobitela)*

\_\_\_\_\_  
*(e-mail adresa)*

**IBAN:** \_\_\_\_\_ *(broj računa)*

otvoren kod banke \_\_\_\_\_ *(naziv banke)*

Temeljem javnog natječaja za davanje u zakup poslovnog prostora s pružanjem usluga pripremanja obroka za korisnike Veteranskog centra - Podružnice Daruvar, podnosim

**PONUĐU ZA DNEVNU CIJENU OBROKA\***

u iznosu od EUR (bez PDV-a):

slovima \_\_\_\_\_

*\*uključuje doručak, ručak i večeru*

\_\_\_\_\_  
*(mjesto i datum podnošenja ponude)*

\_\_\_\_\_  
*(vlastoručni potpis)*

**Napomena:**

Politika zaštite privatnosti uređuje način postupanja s informacijama koje Zakupodavac obrađuje odnosno prikuplja prilikom provedbe postupka natječaja. Napominjemo kako se obrada prikupljenih osobnih podataka temelji na zakonitoj osnovi obrade u skladu s Općom uredbom o zaštiti podataka.

Moguće je da Vaše osobne podatke učinimo dostupnima i drugim sudionicima u postupku natječaja, a sve s ciljem ispunjenja svrhe za koju su navedeni osobni podaci prikupljeni.

Svojim potpisom dajete nam suglasnost za korištenje Vaših osobnih podataka u gore navedene svrhe.

**PRAVO PREDNOSTI NA KOJE SE NATJECATELJ POZIVA**

*Pri podnošenju ponude, Natjecatelj koji ima pravo prednosti mora se na isto pozvati i zaokružiti po kojoj osnovi traži priznavanje.*

*Ukoliko Naručitelj ne raspolaže dokumentima koje može provjeriti po službenoj dužnosti, osobe koje se u ponudi pozivaju na Zakon o hrvatskim braniteljima iz Domovinskog rata i članovima njihovih obitelji („Narodne novine“, broj: 121/17, 98/19, 84/21), ako ispunjavaju uvjete natječaja, na zahtjev Naručitelja naknadno će morati dostaviti dokumente sukladno uvjetima (prednosti pri zakupu poslovnog prostora) javnog natječaja.*

**Prema čl. 132. Zakona zaokružiti pravo prednosti na koje se Natjecatelj poziva:**

- a) član uže i šire obitelji smrtno stradalog hrvatskog branitelja iz Domovinskog rata i član uže i šire obitelji nestalog hrvatskog branitelja iz Domovinskog rata
- b) hrvatski ratni vojni invalid
- c) dragovoljac Domovinskog rata
- d) ostali hrvatski branitelj iz Domovinskog rata, redoslijedom od duljeg prema kraćem vremenu sudjelovanja u obrani suvereniteta Republike Hrvatske
- e) braniteljska socijalno-radna zadruga ili zadruga korisnica potpore Ministarstva
- f) dijete hrvatskog branitelja iz Domovinskog rata
- g) osoba iz točaka a) do d) i f) koje su korisnici mirovine

Radi lakšeg dohвата podataka iz službenih evidencija navedite sve tražene podatke, primjenjive ovisno o statusu temeljem kojeg se podnosi ponuda (obvezno popunjavaju svi Natjecatelji):

Ime i prezime: \_\_\_\_\_

OIB kandidata: \_\_\_\_\_

Navedite podatke o roditelju/članu obitelji temeljem čijeg statusa se izvodi pravo:

Ime i prezime: \_\_\_\_\_

JMBG: 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

OIB: 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Datum rođenja: \_\_\_\_\_

Adresa: \_\_\_\_\_

Navedite podatke o braniteljskoj socijalno-radnoj zadrugi odnosno zadrugi korisnici potpore Ministarstva:

Naziv zadruge: \_\_\_\_\_

OIB: 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Adresa: \_\_\_\_\_

***Izjavljujem kako nisam u zakupu drugog poslovnog prostora neovisno po kojoj osnovi je ostvaren.***

\_\_\_\_\_  
(mjesto i datum podnošenja ponude)

\_\_\_\_\_  
(vlastoručni potpis)

**PRILOG IV.**

**IZJAVA  
O ISKUSTVU PRIPREMANJA HRANE**

<b>R. br.</b>	<b>Opis posla</b>	<b>Razdoblje izvršenja posla</b>	<b>Broj osoba za koje su se pripremali obroci</b>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
....			

\_\_\_\_\_  
(mjesto i datum podnošenja ponude)

\_\_\_\_\_  
(vlastoručni potpis)

**PRILOG V. - Popis opreme****VETERANSKI CENTAR DARUVAR****KUHINJA I POMOĆNI PROSTORI**

<b>ULAZNI PROSTOR</b>	<b>Jed.mj.</b>	<b>Količina</b>
Vaga - podna , digitalna od 10g do 150 kg _platforma i nosač displeja izrađen od 304 AISI inox čelika ili jednakovrijedno _vodootporna tipkovnica sa zvučnim informacijama _digitalni LCD displej _dim. platforme 42x52 cm. dim. 42x52x92 cm. Montaža i baždarenje u cijeni (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)	kom	1
Kolica za transport robe izrađena od 304 AISI inox čelika Nosivost: do 150 kg dim. 80x60x95 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)	kom	1
<b>ŽENSKA GARDEROBA</b>		
Metalni garderobni ormarić - dvodijelni (podijeljen vertikalnom pregradom) opremljen sa: _ samostalnom gornjom policom, _ vertikalnom pregradom, _ podesivim policama sa jedne od strana ormara, _ prečkom za vješanje odjeće, _ držačem za kartice s imenom na vanjskoj strani vrata, _ kukicama na vratima za dodatno odlaganje visećih stvari _ Standardnom ručkom i bravom sa dva ključa _ Standardnom boja vrata i konstrukcije RAL 7035 _ Na vratima ormara otvori za provjetravanje _ ormar opremljen sa nogicama dim. 40x50x185 cm. (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)	kom	7
<b>MUŠKA GARDEROBA</b>		
Metalni garderobni ormarić - dvodijelni (podijeljen vertikalnom pregradom) opremljen sa: _ samostalnom gornjom policom, _ vertikalnom pregradom, _ podesivim policama sa jedne od strana ormara, _ prečkom za vješanje odjeće, _ držačem za kartice s imenom na vanjskoj strani vrata, _ kukicama na vratima za dodatno odlaganje visećih stvari _ Standardnom ručkom i bravom sa dva ključa _ Standardnom boja vrata i konstrukcije RAL 7035 _ Na vratima ormara otvori za provjetravanje _ ormar opremljen sa nogicama dim. 40x50x185 cm. (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)	kom	7
<b>SPREMIŠTE NAMIRNICA</b>		
Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta. Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima.	kom	6



Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno dim. 130x60x180 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)		
<b>SPREMIŠTE HRANE</b>		
Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta. Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima. Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno dim. 130x60x180 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)	kom	3
Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta. Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima. Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno dim. 130x25x180 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)	kom	1
Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta. Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima. Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno dim. 90x25x180 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)	kom	1
Zamrzavajući ormar linije 700 GN 2/1 (-18° C/-22°C) Izrađen iznutra i izvana od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno, osim vanjskog podnog, stropnog te zidnog panela koji su izrađeni od galvaniziranog čelika, Unutarnji prostor izrađen sa zaobljenim bridovima radi lakšeg čišćenja. Termoizolacijski sloj debljine min. 60 mm iz poliuretanske pjene bez CFC / HCFC. Cirkulacija zraka u komori je prisilna pomoću ventilatora i osigurava brzo ohlađivanje i jednolično hlađenje po cijelom prostoru. _ sistem hlađenja putem MONOBLOKA bez isparivača u prostoru za odlaganje namirnica _ vrata sa sistemom samozatvaranja opremljena bravicom s ključem. _ podešavanje temperature u hladnjaku po vrstama namirnica (2 NTC sonde) _ alarm koji upozorava na kvar i vrši samodijagnostiku u funkciji 24h _ rashladna jedinica (kompresor) na vrhu hladnjaka, pristupačna skidanjem prednjeg gornjeg panela. _ široka gumena magnetska brtva za efikasno brtvljenje koja se lako demontira radi čišćenja. _ unutrašnja rasvjeta _ upravljanje svim funkcijama, automatsko otapanje, električni grijač na isparivaču i vratima, odvod te isparavanje kondenzata _ mikroprekidač gasi ventilator kad se vrata otvore. _ kontrola parametara na displeju. _ podesive inox noge _ prostor komore dozvoljava upotrebu rešetkastih polica ili gastro posuda GN 2/1 na vodicama sa podesivim razmakom svakih 60 mm, okvir i vodilice se lako skidaju	kom	1

radi čišćenja. _3 plastificirane rešetkaste police (GN 2/1) te 3 para vodilica od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno. _ugrađena elektronika za spajanje na integrirani HACCP. Prilagođen za radu u uvjetima do 43°C sa 60 % vlage Rashladno sredstvo je plin sukladan propisima na dan isporuke. Priključna snaga: 0,65 kW, napon 230 V, 50 Hz dim. 71x80x203 / 210 cm.		
Rashladni ormar linije 700 GN 2/1 (+10° C/-2°C) Izrađen iznutra i izvana od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno, osim vanjskog podnog, stropnog te zidnog panela koji su izrađeni od galvaniziranog čelika Unutarnji prostor izrađen sa zaobljenim bridovima radi lakšeg čišćenja. Termoizolacijski sloj debljine min. 60 mm iz poliuretanske pjene bez CFC / HCFC. Cirkulacija zraka u komori je prisilna pomoću ventilatora i osigurava brzo ohlađivanje i jednolično hlađenje po cijelom prostoru. _sistem hlađenja putem MONOBLOKA bez isparivača u prostoru za odlaganje namirnica _vrata sa sistemom samozatvaranja opremljena bravicom s ključem. _podešavanje temperature u hladnjaku po vrstama namirnica (2 NTC sonde) _alarm koji upozorava na kvar i vrši samodijagnostiku u funkciji 24h _rashladna jedinica (kompresor) na vrhu hladnjaka, pristupačna skidanjem prednjeg gornjeg panela. _široka gumena magnetska brtva za efikasno brtvljenje koja se lako demontira radi čišćenja. _unutrašnja rasvjeta _upravljanje svim funkcijama, automatsko otapanje, električni grijač na isparivaču te isparavanje kondenzata _mikroprekidač gasi ventilator kad se vrata otvore. _kontrola parametara na displeju. _podesive inox noge _prostor komore dozvoljava upotrebu rešetkastih polica ili gastro posuda GN 2/1 na vodilicama sa podesivim razmakom svakih 60 mm., okvir i vodilice se lako skidaju radi čišćenja. _3 plastificirane rešetkaste police (GN 2/1) te 3 para vodilica od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno. _ugrađena elektronika za spajanje na integrirani HACCP. Prilagođen za radu u uvjetima do 43°C sa 60 % vlage Rashladno sredstvo je plin sukladan propisima na dan isporuke. Priključna snaga: 0,4 kW, napon 230 V, 50 Hz dim. 71x80x203 / 210 cm. (Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama i dim.: ±5%)	kom	1
<b>HLADENE KOMORE</b>		
<b>Zamrzavajuća komora : -18/-22°C</b> Hlađena komora, montažna, u kompletu s odvojenim kompresorom na zračno hlađenje, kondenzatorom, statičkim isparivačima, hladioničkim vratima svijetle širine Š= 71,5 cm, (otvaranje prema nacrtu), stropom, protukliznom podnicom obloženom inox limom te sa svom potrebnom automatikom. Stranice komore debljine 8 mm su izrađene od glatkih	komplet	1

<p>izolacijskih panela sendvič izvedbe, sa oplatama od pocinčanog lima debljine 0,5 mm obojenog u bijelo, lakom koji odgovara svim sanitarnim uvjetima i izoliranih sa poliuretanskom pjenom gustoće 40 do 42 kg/m<sup>3</sup> bez CFC / HCFC koja je ekološka.</p> <p>Odvodi kondenzata sa isparivača u komori iznad 0°C je sifoniziran. Odvodi i cjevovodi napravljeni od bakrenih cijevi, opremljeni izolacijom i armaturama. Zaštitni sokl od inox lima sa vanjske strana komore između podnice i panela.</p> <p>Unutarnja rasvjeta u vodotijesnoj izvedbi.</p> <p>Sadrže display i imaju izlaz na kompjuterski nadzor i regulaciju temperature (HACCP), sa signalnim lampicama i prekidačem rasvjete</p> <p>Namjena komore: Odlaganje namirnica</p> <p>Temperatura komore: (-18°C/-22°C)</p> <p>dim. komore: 180x270x236 cm (vanjska dim.)</p> <p>Obavezna provjera dimenzija izmjerom na objektu.</p> <p><b>(Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)</b></p>		
<p>Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta.</p> <p>Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima.</p> <p>Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno</p> <p>dim. 200x40x180 cm</p> <p><b>(Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)</b></p>	kom	2
<p>Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta.</p> <p>Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima.</p> <p>Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno</p> <p>dim. 160x50x180 cm</p> <p><b>(Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)</b></p>	kom	1
<b>Hlađena komora : +2/+8°C</b>		
<p>Hlađena komora, montažna, u kompletu s odvojenim kompresorom na zračno hlađenje, kondenzatorom, statičkim isparivačima, hladioničkim vratima svijetle širine Š= 71,5 cm, (otvaranje prema nacrtu), stropom, protukliznom podnicom obloženom inox limom te sa svom potrebnom automatikom.</p> <p>Stranice komore debljine 8 mm su izrađene od glatkih izolacijskih panela sendvič izvedbe, sa oplatama od pocinčanog lima debljine 0,5 mm obojenog u bijelo, lakom koji odgovara svim sanitarnim uvjetima i izoliranih sa poliuretanskom pjenom gustoće 40 do 42 kg/m<sup>3</sup> bez CFC / HCFC koja je ekološka.</p> <p>Odvodi kondenzata sa isparivača u komori iznad 0°C je sifoniziran. Odvodi i cjevovodi napravljeni od bakrenih cijevi, opremljeni izolacijom i armaturama. Zaštitni sokl od inox lima sa vanjske strana komore između podnice i panela.</p> <p>Unutarnja rasvjeta u vodotijesnoj izvedbi.</p> <p>Sadrže display i imaju izlaz na kompjuterski nadzor i regulaciju temperature (HACCP), sa signalnim lampicama i prekidačem rasvjete</p> <p>Namjena komore: Odlaganje namirnica</p>	komplet	1

<p>Temperatura komore: (+2°C/+4°C)  dim. komore: 230x270x236 cm (vanjska dim.)  Obavezna provjera dimenzija izmjerom na objektu.  (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)</p>		
<p>Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta.  Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima.  Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno  dim. 200x50x180 cm  (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)</p>	kom	2
<p>Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta.  Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima.  Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno  dim. 210x50x180 cm  (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)</p>	kom	1
<b>Zamrzavajuća komora : -18/-22°C</b>		
<p>Hlađena komora, montažna, u kompletu s odvojenim kompresorom na zračno hlađenje, kondenzatorom, statičkim isparivačima, hladioničkim vratima svijetle širine Š= 71,5 cm, (otvaranje prema nacrtu), stropom, protukliznom podnicom obloženom inox limom te sa svom potrebnom automatikom.  Stranice komore debljine 8 mm su izrađene od glatkih izolacijskih panela sendvič izvedbe, sa oplatom od pocinčanog lima debljine 0,5 mm obojenog u bijelo, lakom koji odgovara svim sanitarnim uvjetima i izoliranih sa poliuretanskom pjenom gustoće 40 do 42 kg/m3 bez CFC / HCFC koja je ekološka.  Odvođi kondenzata sa isparivača u komori iznad 0°C je sifoniziran. Odvođi i cjevovodi napravljeni od bakrenih cijevi, opremljeni izolacijom i armaturama.  Zaštitni sokl od inox lima sa vanjske strana komore između podnice i panela.  Unutarnja rasvjeta u vodotijesnoj izvedbi.  Sadrže display i imaju izlaz na kompjuterski nadzor i regulaciju temperature (HACCP), sa signalnim lampicama i prekidačem rasvjete  Namjena komore: Odlaganje namirnica  Temperatura komore: (-18°C/-22°C)  dim. komore: 230x270x236 cm (vanjska dim.)  Obavezna provjera dimenzija izmjerom na objektu.  (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)</p>	komplet	1
<p>Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta.  Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima.  Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno  dim. 200x50x180 cm</p>	kom	2
<p>Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta.  Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima.  Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno</p>	kom	1

dim. 210x50x180 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)		
<b>ŠKRINJE ZA ZAMRZAVANJE</b>		
Škrinja za zamrzavanje hrane Kapaciteta 400 l (dozvoljeno odstupanje 5%) Sadrži jedan kompresor, vrata sa sistemom samozatvaranja opremljena bravicom. Priključna snaga: 0,3 kW, napon 230 V, 50 Hz dim. 130x70x85 cm	kom	4
<b>GRUBA PRIPREMA MESA</b>		
Brzi ohlađivač/ šok zamrzivač uređaj koji objedinjuje sljedeće funkcije : Nježno hlađenje, snažno hlađenje, delikatne mogućnosti smrzavanja i jakog zamrzavanja Izrađen u cijelosti iz inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno, vodilice za unos 13-27 x 1/1 GN _podesivi držač za više ladica Višenamjenski zaslon upravljačke ploče od 7 inča "user-friendly" sa simbolima i opisom Komora sa zaobljenim bridovima radi lakšeg čišćenja. _ izolacija poliuretanskom pjenom visoke gustoće _ konusna sonda sa 5 mjernih mjesta, bez grijača na sebi _ ciklusi kojima upravlja sonda ili vremenski programator _ ručni ili automatski prekidač _ podesivi držač za više ladica _ kondenzatorski filter se lako može ukloniti _ automatsko magnetno zatvaranje vrata _ sustav za potpuno uklanjanje bakterija, sterilizaciju i dezodorirane, funkcionira pomoću aktivnih iona i zraka _ indirektna ventilacija _ automatsko zaustavljanje ventilatora kod otvaranja vrata _ vrata isparivača pomična zbog lakšeg čišćenja _ ugrađena elektronika za HACCP memoriju i alarm _ kapaciteta: _ 45kg brzo ohlađene hrane sa +90/+3°C _ 45kg brzo zamrznute hrane sa +90/-18°C _ priključak: 400/230V / 3+N / 50 Hz _ snaga: 3.7kW ; 5,6 A dim. 79x97,2x197,7 cm. (Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%)	kom	1
Radni stol od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno opremljen sa donjom i središnjom policom te sa zaštitnim sokolom a zidnim stranicama. dim. 50x70x85/90 cm	kom	1
Neutralni radni stol za grubu pripremu mesa Radni stol od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno, otvoreni, sa radnom pločom od sipasa debljine d=10 cm i donjom policom. dim. 140x70x85/90 cm	kom	1
Sudoper od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno, sa povišenim rubom protiv prelijevanja, bez donje prečke, opremljen sa zaštitnim zidnim soklom. dim. korita 40x50x30 cm dim. 60x70x85/90 cm.	kom	1
Jednoručna ugradna miješalica dužine 30 cm	kom	1
Zidni umivaonik za ruke sa slavinom i nožnim upravljanjem te u kompletu sa zidnom oblogom. dim. 50x50x35 cm	kom	1

<p>Stolna vaga – digitalna od 2g do 15kg  vodo otporno kućište izrađeno od inox čelika 304 AISI ili  jednakovrijedno, izolirano od utjecaja vlage i vode - IP65  digitalni LCD displej s LED osvjetljenjem.  Auto Off funkcija  dim. Mjerne površine 230x190 mm.  ugrađena baterija sa punjačem  dim. 20x29x12 cm.</p>	kom	1
<p>Stroj za mljevenje mesa kapaciteta do 150 kg/h  svi dijelovi u doticaju sa hranom od inox čelika 304 AISI  ili jednakovrijedno  kućište izrađeno do poliranog aluminija.  motor sa zupčastim uljnim prijenosom i  zaštitnim osiguračem od pregrijavanja.  zaštitna rešetka ispod nastavka za mljevenje  sprječava ozljede.  mikro-prekidač na dršci.  samo-oštreći nož promjera Ø 70mm.  broj okretaja mlina do 140 o/min  posuda za punjenje mesa dim. 275x200x50 mm.  posuda za prikupljanje mesa dim. 235x196x50 mm.  kapacitet na sat:  mljeveno meso do 150 - 200 kg.  Prikjučna snaga : 750W, napon 400/230 V, 50 Hz  (Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama i dim.: ±5%)</p>	kom	1
<p>Sanitarna pregradna stijena od inox čelika 304 AISI  ili jednakovrijedno  dim. 50x2x50 cm</p>	kom	1
<b>GRUBA PRIPREMA POVRĆA</b>		
<p>Radni stol od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno s  kosom bočnom stranicom otvoreni,  te sa zaštitnim soklom na zidnim stranicama.  dim. 139/144x70x90/95 cm.  Tip spec. Obavezna izmjera na objektu i uzimanje šablone.</p>	kom	1
<p>Radni stol od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno sa dva  korita desno, bez donje prečke, opremljen sa povišenim  rubom protiv prelijevanja te sa zaštitnim zidnim soklom.  dim. korita. 2x (60x50x30 cm.)  dim. 140x70x85/90 cm</p>	kom	1
<p>Jednoručna ugradna miješalica dužine 30 cm</p>	kom	1
<p>Stroj za ljuštenje krumpira kapaciteta punjenja 15 kg  kapaciteta 240kg/h.  izrađen u potpunosti od nehrđajućeg čelika.  abrazivna rotirajuća ploča ( cilindar ) sa mogućnosti  demontaže i zamijene.  proziran poklopac od čvrste plastike otporne na udarce.  vodootporni kontrolni panel sa tajmerom i prikazom  preostalog vremena do kraja rada procesa.  sigurnosni mehanizam zaustavlja rad stroja.  u slučaju otvaranja zaštitnog poklopca  displejom sa tajmer za odbrojavanje do kraja procesa.  mogućnost čišćenje ljuski od luka i češnjaka.  mogućnost sušenja povrća.  u kompletu sa pločom za:  Ploča za ljuštenje krumpira - abrazivna (1kom)  Ploča za ljuštenje luka/češnjaka (1kom)</p>	kom	1

<p>Ploča za sušenje povrća - rešetkasta (1kom)  u kompletu sa postoljem od inoxa kvadratnih cijevi  sa prostorom za postavu GN posude dim. 49x68,7x69cm  Priključna snaga : 400W, napon 400/230 V, 50 Hz  dim stroja: 44x69x75 / 106 cm.  (Dozvoljeno odstupanje u dim. i karakteristikama: ±5%)</p>		
<b>Hlađena komora : +2/+8°C</b>		
<p>Hlađena komora, montažna, u kompletu s odvojenim kompresorom na zračno hlađenje, kondenzatorom, statičkim isparivačima, hladioničkim vratima minimalne svijetle širine min.= 71,5 cm, (otvaranje prema nacrtu), stropom, protukliznom podnicom obloženom inox limom te sa svom potrebnom automatikom. Stranice komore debljine 8 mm su izrađene od glatkih izolacijskih panela sendvič izvedbe, sa oplatama od pocinčanog lima debljine 0,5 mm obojenog u bijelo, lakom koji odgovara svim sanitarnim uvjetima i izoliranih sa poliuretanskom pjenom gustoće 40 do 42 kg/m<sup>3</sup> bez CFC / HCFC koja je ekološka. Odvodi kondenzata sa isparivača u komori iznad 0°C je sifoniziran. Odvodi i cjevovodi napravljeni od bakrenih cijevi, opremljeni izolacijom i armaturama. Zaštitni sokl od inox lima sa vanjske strana komore između podnice i panela. Unutarnja rasvjeta u vodotijesnoj izvedbi. Sadrže display i imaju izlaz na kompjuterski nadzor i regulaciju temperature (HACCP), sa signalnim lampicama i prekidačem rasvjete Namjena komore: Odlaganje namirnica Temperatura komore: (+2°C/+8°C) dim. komore: 360x180x236 cm (vanjska dim.) Obavezna provjera dimenzija izmjerom na objektu. (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)</p>	komplet	1
<p>Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta. Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima. Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno dim. 120x50x180 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)</p>	kom	2
<p>Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta. Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima. Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno dim. 110x50x180 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)</p>	kom	2
<p>Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta. Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima. Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno dim. 95x50x180 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)</p>	kom	1
<b>PRIPREMA POVRĆA</b>		

<p>Hlađeni radni pult (+8° C/-2°C) opremljen sa dva hlađena boksa, malim koritom desno (40x50 cm) te sa miješalicom za vodu. Izrađen iznutra i izvana od inox čelika 304 AISI jednakovrijedno, osim vanjskog, podnog panela koji je izrađen od galvaniziranog čelika.</p> <p>Unutarnji prostor izrađen sa zaobljenim hridovima radi lakšeg čišćenja.</p> <p>Cirkulacija zraka u komori je prisilna i osigurava brzo ohlađivanje i jednolično hlađenje po cijelom prostoru.</p> <p>Termoizolacijski sloj debljine min. 40 mm iz poliuretanske pjene bez CFC / HCFC.</p> <p>Pristup svim komponentama s prednje strane.</p> <p>_ rashladna jedinica - kompresor (desno)</p> <p>_ vrata sa sistemom samozatvaranja opremljena bravicom s ključem.</p> <p>_ široka gumena magnetska brtva za efikasno brtvljenje koja se lako demontira radi čišćenja.</p> <p>_ kontrola parametara na displeju (NTC sonda)</p> <p>_ upravljanje svim funkcijama, automatsko otapanje te isparavanje kondenzata</p> <p>_ inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno noge podesive po visini</p> <p>_ prostor komore dozvoljava upotrebu rešetkastih polica sa mogućnosti podešavanja visine i gastro posuda GN 1/1 na vodicama sa zaštitom od ispadanja.</p> <p>_ ugrađena elektronika za spoj na integr. HACCP sustav.</p> <p>Prilagođen za rad u uvjetima do 43 °C sa 60 % vlage</p> <p>Dozvoljeno odstupanje za rad u uvjetima ± 4%</p> <p>Rashladno sredstvo je plin sukladan propisima na dan isporuke.</p> <p>Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%</p> <p>dim: 140x70x85/90 cm.</p>	kom	1
Jednoručna ugradna miješalica dužine 30 cm	kom	1
<p>Radni stol od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno opremljen</p> <p>sa donjom i središnjom policom te sa zaštitnim sokolom na zidnim stranicama.</p> <p>dim. 55x70x85/90 cm</p> <p>Obavezna izmjera na objektu i uzimanje šablone.</p>	kom	1
<p>Zidna konzolna polica od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno</p> <p>– jednostruka</p> <p>dim. 90x35x18 cm</p>	kom	1
<p>Zidna konzolna polica od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno</p> <p>– jednostruka</p> <p>dim. 105x35x18 cm</p>	kom	1
<p>Cutter-mixer, kapacitet posude 6 l</p> <p>_ izrađen u cijelosti od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno sa poklopcem od lexana</p> <p>_ visoko učinkoviti ventilirani motor</p> <p>_ sigurnost u radu osigurava prekidač na poklopcu</p> <p>_ mogućnost kontrole brzine sa stabilizatorom</p> <p>_ otvor na poklopcu omogućava dodavanje začina u radu</p> <p>_ opremljen nastavcima za miks., miješanje, pasir. i rez.</p> <p>dim. 44x34x40 cm.</p> <p>(Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%)</p>	komplet	1
<p>Univerzalni kuhinjski stroj u kompletu sa nastavcima:</p> <p>Radna jedinica sa minimalno dvije brzine (178 i 356 o/min.)</p> <p>minimalna snaga 1,3/1,9 kW, napon 400 V</p>	kom	1



<p>dim. radne jedinice 520x400x230 mm <math>\pm 5\%</math></p> <p>Stroj opremljen sigurnosnim prekidačem i priključnim kablom minimalno 4,5 mm.</p> <p>Kućište i prihvat nastavka izrađeni od nehrđajućeg čelika.</p> <p>2 brzine rada i impulsni pogon za predpripremu.</p> <p>_Pokretno postolje, cijevna konstrukcija,</p> <p>3 gumom presvučena okretna koluču koju se mogu zakočiti, izrađeno od nehrđajućeg čelika.</p> <p>_Radno kućište pogonom i prihvatom alata, odvojivi izlazni lijevak, izrađen od nehrđajućeg čelika.</p> <p>_Priključak za rezanje sa sigurnosnim magnetskim prekidačem, izrađen od nehrđajućeg čelika, s dva potiskivača</p> <p>Koristi se za rad s diskovima i postavlja se na radno kućište</p> <p>Ljevkasti priključak sa sigurnosnim magnetnim prekidačem, izrađen od nehrđajućeg čelika, za kontinuiranu preradu cilindrima, većih količina hrane. Koristi se za rad s diskovima i postavlja se na radno kućište.</p> <p>_Rotor od nehrđajućeg čelika Koristi se kod upotrebe ljevkastog priključka i cilindara</p> <p>_Protudržač od nehrđajućeg čelika Koristi se kod upotrebe ljevkastog priključka i diskova.</p> <p>_Disk sa poluokruglim nožem 4,0 mm</p> <p>_kapacitet :300 kg/sat</p> <p>_Disk za rezanje kvadratnih prutića 7,0x10,0 mm</p> <p>_kapacitet:230 kg/sat</p> <p>_Disk s podesivim nožem 0,0- 8,0 mm</p> <p>_kapacitet :200-450 kg/sat</p> <p>_Cilindar za ribanje sirovog povrća i voća 2,8 mm</p> <p>_kapacitet :350 kg/sat</p> <p>_Diskovi i cilindri izrađeni iz nehrđajućeg čelika</p> <p>_Debljina ploče diska 5 mm</p> <p>_Dijametar diskova: 300 mm</p> <p>Dijametar cilindara: 210 mm</p> <p>dim. uređaja na postolju s ljevkastim priključkom: 77x110x85/111,5 cm</p> <p>(Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : <math>\pm 5\%</math>)</p>		
<b>PRIPREMA MESA</b>		
<p>Radni stol od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno, sa koritom (50x50 cm.) lijevo, bez donje prečke i sa zaštitnim zidnim soklom.</p> <p>Radna ploha ima padove prema koritu.</p> <p>dim. korita 50x50x25 cm</p> <p>dim. 160x70x85/90 cm</p>	kom	1
Jednoručna ugradna miješalica dužine 30 cm	kom	1
<p>Automatski stroj za rezanje narezaka -nož Ø 250 mm</p> <p>_kućište od anodiziranog aluminija</p> <p>_individualan prijenos klizača sa zasebnim motorom i sistemom samopodmazivanja</p> <p>_zasebne kontrole klizača i oštrice</p> <p>_mogućnost podešavanja brzine</p> <p>_kontrola broja nareza</p> <p>_konstruiran na način da olakšava čišćenje</p> <p>_ventilirajući motor</p> <p>_kovano zakaljeni nož visoke čvrstoće</p> <p>_klizno postolje i poluga za pričvršćivanje</p> <p>izrađeni od nehrđajućeg čelika</p>	kom	1

_ ugrađeni sistem oštrenje noža _ ugrađeni uređaj za otpuštanje klizača Priključna snaga: 0,5 Kw, napon 230 V, 50 Hz dim. 70x48x50 cm (Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%)		
Zidna konzolna polica od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno _ jednostruka dim. 80x35x18 cm.	kom	2
Rashladni ormar linije 600 (+10° C/-2°C) Izrađen iznutra i izvana od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno osim vanjskog podnog, stropnog te zidnog panela koji su izrađeni od galvaniziranog čelika. Unutarnji prostor izrađen sa zaobljenim bridovima radi lakšeg čišćenja. Termoizolacijski sloj debljine min. 60 mm iz poliuretanske pjene bez CFC / HCFC. Cirkulacija zraka u komori je prisilna pomoću ventilatora i osigurava brzo ohlađivanje i jednolično hlađenje po cijelom prostoru. _ sistem hlađenja putem MONOBLOKA bez isparivača u prostoru za odlaganje namirnica _ vrata sa sistemom samozatvaranja opremljena bravicom s ključem. _ podešavanje temperature u hladnjaku po vrstama namirnica (2 NTC sonde) _ alarm koji upozorava na kvar i vrši samodijagnostiku u funkciji 24h _ rashladna jedinica (kompresor) na vrhu hladnjaka, pristupačna skidanjem prednjeg gornjeg panela. _ široka gumena magnetska brtva za efikasno brtvljenje koja se lako demontira radi čišćenja. _ unutrašnja rasvjeta _ upravljanje svim funkcijama, automatsko otapanje, električni grijač na isparivaču te isparavanje kondenzata _ mikroprekidač gasi ventilator kad se vrata otvore. _ kontrola parametara na displeju. _ podesive inox noge _ prostor komore dozvoljava upotrebu rešetkastih polica ili gastro posuda GN 2/1 na vodicama sa podesivim razmakom svakih 60 mm., okvir i vodilice se lako skidaju radi čišćenja. _ 3 plastificirane rešetkaste police (GN 2/1) te 3 para inox vodic. _ ugrađena elektronika za spajanje na integrirani HACCP. Prilagođen za rad u uvjetima do 43°C sa 60 % vlage Rashladno sredstvo je plin sukladan propisima na dan isporuke. Priključna snaga: 0,4 kW, napon 230 V, 50 Hz dim. 71x70x203 / 210 cm. (Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%)	kom	1
<b>PRIPREMA RIBE</b>		
Rashladni ormar linije 600 (+10° C/-2°C) Izrađen iznutra i izvana od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno osim vanjskog podnog, stropnog te zidnog panela koji su izrađeni od galvaniziranog čelika. Unutarnji prostor izrađen sa zaobljenim bridovima radi lakšeg čišćenja. Termoizolacijski sloj debljine min. 60 mm iz poliuretanske pjene bez CFC / HCFC.	kom	1

<p>Cirkulacija zraka u komori je prisilna pomoću ventilatora i osigurava brzo ohlađivanje i jednolično hlađenje po cijelom prostoru.</p> <p>_ sistem hlađenja putem MONOBLOKA bez isparivača u prostoru za odlaganje namirnica</p> <p>_ vrata sa sistemom samozatvaranja opremljena bravicom s ključem.</p> <p>_ podešavanje temperature u hladnjaku po vrstama namirnica (2 NTC sonde)</p> <p>_ alarm koji upozorava na kvar i vrši samodijagnostiku u funkciji 24h</p> <p>_ rashladna jedinica (kompresor) na vrhu hladnjaka, pristupačna skidanjem prednjeg gornjeg panela.</p> <p>_ široka gumena magnetska brtva za efikasno brtvljenje koja se lako demontira radi čišćenja.</p> <p>_ unutrašnja rasvjeta</p> <p>_ upravljanje svim funkcijama, automatsko otapanje, električni grijač na isparivaču te isparavanje kondenzata</p> <p>_ mikroprekidač gasi ventilator kad se vrata otvore.</p> <p>_ kontrola parametara na displeju.</p> <p>_ podesive inox noge</p> <p>_ prostor komore dozvoljava upotrebu rešetkastih polica ili gastro posuda GN 2/1 na vodicama sa podesivim razmakom svakih 60 mm., okvir i vodilice se lako skidaju radi čišćenja.</p> <p>_ 3 plastificirane rešetkaste police (GN 2/1) te 3 para inox vodicica.</p> <p>_ ugrađena elektronika za spajanje na integrirani HACCP.</p> <p>Prilagođen za radu u uvjetima do 43°C sa 60 % vlage</p> <p>Rashladno sredstvo je plin sukladan propisima na dan isporuke.</p> <p>Priključna snaga: 0,4 kW, napon 230 V, 50 Hz</p> <p>dim. 71x70x203 / 210 cm.</p> <p><b>(Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%)</b></p>		
<p>Sudoper od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno, sa povišenim rubom protiv prelijevanja, bez donje prečke, opremljen sa zaštitnim zidnim soklom.</p> <p>dim. korita 50x50x25 cm</p> <p>dim. 70x70x85/90 cm.</p>	kom	1
<p>Jednoručna ugradna miješalica dužine 30 cm (± 10%)</p>	kom	1
<p>Radni stol od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno opremljen</p> <p>sa donjom i središnjom policom te sa zaštitnim soklom na zidnim stranicama.</p> <p>dim. 53x70x85/90 cm</p> <p><b>tip: spec. Obavezna izmjera na objektu i uzimanje šablone.</b></p>	kom	1
<p>Hlađeni radni pult (+8° C/-2°C), sa dva hlađena boksa, Izrađen iznutra i izvana od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno osim vanjskog, podnog panela koji je izrađen od galvaniziranog čelika. Unutarnji prostor izrađen sa zaobljenim bridovima radi lakšeg čišćenja.</p> <p>Cirkulacija zraka u komori je prisilna i osigurava brzo ohlađivanje i jednolično hlađenje po cijelom prostoru.</p> <p>Termoizolacijski sloj debljine min. 40 mm iz poliuretanske pjene bez CFC / HCFC.</p> <p>Pristup svim komponentama s prednje strane.</p> <p>_ rashladna jedinica - kompresor (desno)</p> <p>_ vrata sa sistemom samozatvaranja opremljena bravicom s ključem.</p>	kom	1

_ široka gumena magnetska brtva za efikasno brtvljenje koja se lako demontira radi čišćenja. _ kontrola parametara na displeju (NTC sonda) _ upravljanje svim funkcijama, automatsko otapanje te isparavanje kondenzata _ inox noge podesive po visini _ prostor komore dozvoljava upotrebu rešetkastih polica sa mogućnosti podešavanja visine i gastro posuda GN 1/1 na vodicama sa zaštitom od ispadanja. _ ugrađena elektronika za spoj na integrirani HACCP sustav. Prilagođen za rad u uvjetima do 43 °C sa 60 % vlage Dozvoljeno odstupanje za rad u uvjetima ± 4% Rashladno sredstvo je plin sukladan propisima na dan isporuke. dim: 140x70x85/90 cm. Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%		
Zidna konzolna polica od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno _ jednostruka dim. 125x35x18 cm.	kom	1
Zidna konzolna polica od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno _ jednostruka dim. 90x35x18 cm.	kom	1
Zidna konzolna polica od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno _ jednostruka dim. 85x35x18 cm.	kom	1
Kolica (koš) za otpatke s nožnim otvaranjem vol. posude: 50 litara, dim. Ø39x50	kom	1
<b>HLADNA KUHINJA</b>		
Hladni radni pult (+8° C/-2°C) opremljen sa tri hladena boksa, malim koritom lijevo (40x50 cm) te sa miješalicom za vodu. Izrađen iznutra i izvana od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno, osim vanjskog, podnog panela koji je izrađen od galvaniziranog čelika. Unutarnji prostor izrađen sa zaobljenim bridovima radi lakšeg čišćenja. Cirkulacija zraka u komori je prisilna i osigurava brzo ohlađivanje i jednolično hlađenje po cijelom prostoru. Termoizolacijski sloj debljine min. 40 mm iz poliuretanske pjene bez CFC / HCFC. Pristup svim komponentama s prednje strane. _ rashladna jedinica - kompresor (desno) _ vrata sa sistemom samozatvaranja opremljena bravicom s ključem. _ široka gumena magnetska brtva za efikasno brtvljenje koja se lako demontira radi čišćenja. _ kontrola parametara na displeju (NTC sonda) _ upravljanje svim funkcijama, automatsko otapanje te isparavanje kondenzata _ inox noge podesive po visini _ prostor komore dozvoljava upotrebu rešetkastih polica sa mogućnosti podešavanja visine i gastro posuda GN 1/1 na vodicama sa zaštitom od ispadanja. _ ugrađena elektronika za spoj na integrirani HACCP sustav. Prilagođen za rad u uvjetima do 43 °C sa 60 % vlage Dozvoljeno odstupanje za rad u uvjetima ± 4% Rashladno sredstvo je plin sukladan propisima na dan isporuke.	kom	1

dim: 180x70x85/90 cm. Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : $\pm 5\%$		
Radni stol od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno opremljen sa donjom i središnjom policom te sa zaštitnim sokolom na zidnim stranicama. dim. 85x70x85/90 cm	kom	1
Zidna konzolna polica od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno _jednostruka dim. 130x35x18 cm.	kom	1
Zidna konzolna polica od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno _jednostruka dim. 135x35x18 cm.	kom	1
Automatski stroj za rezanje narezaka -nož Ø 250 mm _kućište od anodiziranog aluminija _individualan prijenos klizača sa zasebnim motorom i sistemom samopodmazivanja _zasebne kontrole klizača i oštrice _mogućnost podešavanja brzine _kontrola broja nareza _konstruiran na način da olakšava čišćenje _ventilirajući motor _kovano zakaljeni nož visoke čvrstoće _klizno postolje i poluga za pričvršćivanje izrađeni od nehrđajućeg čelika _ugrađeni sistem oštrenje noža _ugrađeni uređaj za otpuštanje klizača Prikjučna snaga: 0,5 kW, napon 230 V, 50 Hz dim. 70x48x50 cm Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : $\pm 5\%$	kom	1
<b>TERMIČKA OBRADA</b>		
Plinski kotao s okruglom posudom kapaciteta min. 50 lit. sa posrednim grijanjem preko pare u međuprostoru-duplikatoru Gornja ploča debljine min. 2 mm od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno izrađena od jednog komada prešanjem sa povišenim rubom, odvodom te zaobljenim rubovima. Izrada u cijelosti iz AISI 304 inox čelika, osim dna posude za kuhanje u kotlu koja je iz 316 AISI Ti inox čelika, dno i plašt posude polirani. Maksimalni pritisak pare u duplikatoru (max. 0,5 bar) osigurava sigurnosna armatura opremljena s manometrom. Duplikator se puni pomoću miješalice kroz poseban otvor u sigurnosnoj armaturi opremljenoj kontrolnim ventilom za ispuštanje viška vode. Uređaj ima precizno izvedene bočne stranice pod pravim kutom što omogućava spajanje u „bešavni blok“ bez procjepa između spojeva termičkih uređaja čime se uklanja mogućnost prodora tekućina. Poklopac posude je dvostruke izvedbe te je uravnotežen oprugom. Plamenici iz 304 AISI inox čelika sa sigurnosnim uređajem za prekid dovoda plina u slučaju gašenja plamena i sa pilot plamenom Paljenje plamenika pomoću piezo uređaja Ispusna slavina s konusnim zatvaranjem 2" (DN60) Inox noge podesive po visini. Kotao se isporučuje sa baterijom za punjenje kotla vodom.	kom	1

<p>Min. priključna snaga plamenika : 10 Kw,  Priključak plina: R 3/4"  Pritisak zemnog plina 2000 Pa  Dozvoljene slabije karakteristike do max. 5%  dim. posude min. Ø500 mm.  dim. 80x70/73x85/90 cm . (bez odstupanja u dimenziji)  (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)</p>		
<p>Radni blok stol od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno opremljena sa ladicom s vodicama  te sa otvorenim ormarićem, unutrašnjost ladice izrađena od jednog komada lima. Gornja ploča debljine 2 mm. od AISI 304 inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno sa zaobljenim prednjim rubom (kao linija 90) izrađena od jednog komada lima prešanjem.  Element ima precizno izvedene bočne stranice pod pravim kutom što omogućava spajanje u "bešavni blok" bez procjepa između spojeva termičkih uređaja čime se uklanja mogućnost prodora tekućina.  dim. 40x70/73x85/90 cm.</p>	kom	2
<p>Plinska zakretna pečenjara kapaciteta 60 lit.  Gornja ploča debljine 1.5 mm od AISI 304 inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno sa zaobljenim rubovima izrađena od jednog komada prešanjem.  Izrada u cijelosti iz AISI 304 inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno, osim površine za kuhanje u posudi koja je iz AISI 316Ti inox čelika.  Dno posude debljine 15 mm - površina za kuhanje je izvedena dvoslojno sa slojem AISI 316Ti inox čelika debljine 3 mm na unutrašnjoj te slojem termički visoko provodljivog čelika debljine 12 mm na vanjskoj strani, slojevi se spajaju eksplozijskim varenjem.  Rubovi posude za kuhanje sa zaobljenim rubovima  Nonstick površinska obrada posude smanjuje lijepljenje.  Svi rubovi oplošja su savijeni radi sigurnosti korisnika.  Posude za kuhanje izrađena sa zaobljenim rubovima.  Plamenici iz 304 AISI inox čelika sa sigurnosnim uređajem za prekid dovoda plina u slučaju gašenja plamena i sa pilot plamenom.  Poklopac posude je dvostruke izvedbe te uravnotežen oprugom. Dizanje posude omogućuje navojno vreteno i kotač koji je izrađeno od visoko otporne plastike.  Inox noge podesive po visini.  Termostatska regulacija temperature od 100°C do min 280°C.  putem plinskog ventila sa sigurnosnim termostatom protiv pregrijavanja.  dim. posude 710x590x235 mm.  dim. 80x70/73x85/90 cm.  (Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%)</p>	kom	1
<p>Električna friteza sa bazenom kapaciteta min. 14 litara :  Gornja ploča debljine 1.5 mm od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno sa zaobljenim rubovima izrađena od jednog komada prešanjem.  Bazen izrađen dubokim prešanjem V oblika ( hladna zona ) od AISI 304 inox čelika debljine 1,5mm, sa zaobljenim bridovima radi lakšeg čišćenja. Oplošje te donji ormarić izrađeno od AISI 304 inox čelika sa nogama promjer Ø50 mm podesivim po visini. Donji ormarić opremljen sa krilnim vratima. Ventil za ispušt ulje nalazi se unutar ormarića a ulje se izljeva u posude smještene ispod bazena.</p>	kom	2

<p>Ulje griju visokokapacitetni električni grijači izrađeni od visoko legiranog nehrđajućeg čelika koji se mogu dignuti iz bazena. Djelovanje grijača omogućuje termostatski koji je vrlo osjetljiv na temperaturne razlike i omogućuje brzo uključivanje grijača. Digitalna kontrola temp. od 100 do 190°C za svaki bazen zasebno. Ugrađeni termički osigurači protiv pregrijavanja te prekidač koji onemogućuje rad grijača ukoliko nisu u radnom položaju. Kontrolna lampica označava rad grijača. Friteza se isporučuje sa poklopcima bazena te pletenim inox košaricama sa izoliranim plastičnim drškama. Minimalne snage 11,4 kW, napon 400 V, 50 Hz dim. 40x70/73x85/90 cm.</p> <p>(Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%)</p>		
<p>Plinski štednjak sa dva plamenika : 1xØ108 mm, 1xØ128 mm. te sa otvorenim ormarićem. Gornja ploča debljine 1.5 mm od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno sa zaobljenim rubovima izrađena od jednog komada prešanjem. Oplošje te donji ormarić izrađeno od AISI 304 inox čelika sa inox nogama promjer Ø50 mm. podesivim po visini. Svi rubovi ormarića su dvostruko savijeni radi sigurnosti korisnika. Nosač posuda ( rešetka ) je od lijevanog željeza sa mogućnošću pranja u stroju za pranje suđa. Plamenici su sa kontinuiranom regulacijom snage. Plamenici su iz 304 AISI inox čelika sa sigurnosnim uređajem za prekid dovoda plina u slučaju gašenja plamena i sa pilot plamenom. Paljenje plamenika pomoću piezo uređaja. Minimalne snage plamenika 1x4kW i 1x6kW Ukupna snaga plamenika: min. 10 kW dim. 40x70/73x85/90 cm.</p> <p>(Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%)</p>	kom	1
<p>Plinski štednjak sa četiri plamenika 1xØ87mm, 2xØ108mm, 1xØ128 mm i električnom pećnicom. Gornja ploča debljine 1.5 mm od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno sa zaobljenim rubovima izrađena od jednog komada prešanjem. Oplošje te donji ormarić izrađeno od AISI 304 inox čelika sa inox nogama promjer Ø50 mm podesivim po visini. Svi rubovi ormarića su dvostruko savijeni radi sigurnosti korisnika. Nosač posuda ( rešetka ) je od lijevanog željeza sa mogućnošću pranja u stroju za pranje suđa. Sva 4 plamenika sa kontinuiranom regulacijom snage. Plamenici su iz 304 AISI inox čelika sa sigurnosnim uređajem za prekid dovoda plina u slučaju gašenja plamena i sa pilot plamenom. Paljenje plamenika pomoću piezo uređaja. Minimalne snage plamenika 2x4kW, 1x6kW i 1x7,5kW Ukupna snaga plamenika: min. 21,5 kW Električna pećnica GN2/1 s donjim i gornjim grijačem i termostatskom regulacijom temperature od 50° do 300°C. Snaga pećnice 7,0kW. dim. 80x70/73x85/90 cm.</p> <p>(Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%)</p>	kom	1
<p>Plinski roštilj, otvoreni, sa pločom od tvrdog kroma - glatki: Gornja ploča debljine 1.5 mm od AISI 304 inox čelika sa zaobljenim rubovima izrađena od jednog komada prešanjem.</p>	kom	1

<p>Glatka površina za pečenje sa prodorom za cijeđenje masti u posudu za skupljanje masnoće. Ploča se skida radi čišćenja i održavanja. Uređaj ima precizno izvedene bočne stranice pod pravim kutom što omogućava spajanje u „bešavni blok“ bez procjepa između spojeva termičkih uređaja čime se uklanja mogućnost prodora tekućina. Oplošje izrađeno od AISI 304 inox čelika.</p> <p>Svi rubovi su dvostruko savijeni radi sigurnosti korisnika. Dvije nezavisno kontrolirane zone sa 2 plamenika od kojih svaki ima po 2 grane sa po 4 vatrene linije. Termostatska kontrola temperature od 90°C do 300°C putem plinskog ventila sa sigurnosnim termostatom protiv pregrijavanja. Paljenje plamenika pomoću piezo uređaja. Opr. stražnjom te bočnim zaštitama od prskanja izrađenim od nehrđajućeg čelika koje se lako demontiraju radi čišćenja. Minimalna snaga plamenika 12kW.</p> <p>dim. radne površine: min 735x520 mm. dim. 80x70/73x85/90 cm (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)</p>		
<p>Radni blok stol od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno opremljen donjom i središnjom policom.</p> <p>Gornja ploča debljine 2 mm. od AISI 304 inox čelika sa zaobljenim prednjim rubom (kao linija 70) izrađena od jednog komada lima prešanjem. Element ima precizno izvedene bočne stranice pod pravim kutom što omogućava spajanje u "bešavni blok" bez procjepa između spojeva termičkih uređaja čime se uklanja mogućnost prodora tekućina.</p> <p>dim. 40x70/73x85/90 cm. (Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%)</p>	kom	1
<p>Električni pamokonvekcijski uređaj kapaciteta 10x GN1/1, sa ugrađenim generatorom pare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>_ moguće dostizanje temperature do 300 °C</li> <li>_ automatska senzorska kontrola procesa pripreme namirnica pomoću procesa koji se automatski prilagođavaju svim namirnicama bez potrebe unosa podataka (temperatura, vrijeme, temp. u jezgri): neovisno o količini i veličini namirnice. pečenje, odresci, perad, riba, pekarski proizvodi, prilozi regeneracija / dogotavljanje</li> <li>_ vanjska boja (stupanj zapečenosti izvana) i temp. u jezgri namirnice mogu se postaviti na početku kuh. procesa.</li> <li>_ aparat ima kontrolu pripreme različitih jela po razinama, različita jela mogu se pripremati istovremeno na (na istom modu rada) a aparat samostalno javlja zvučnim signalom kada je pojedino jelo gotovo.</li> <li>_ ugrađen generator pare (bojler) sa automatskim punjenjem vode i CDS programom za čišćenje bojlera</li> </ul> <p>Program za mjerenje, namještanje i regulacija vlage u postocima za vrijeme rada;</p> <p>Kontrola za raspodjela energije</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>_ u prostoru za pripremu hrane;</li> <li>_ omekšivačem vode; čišćenje kamenca se vrši tabletama</li> <li>_ izbornik na hrvatskom jeziku</li> <li>_ mogućnost naziva programa na hrvatskom jeziku</li> <li>_ sonda sa 6 mjernih mjesta, pokazivačem neispravnosti uboda i gredicom za lakše pozicioniranje i gredicom za lakše pozicioniranje</li> </ul> <p>uređaj je opremljen s 3 odvojene sonde na sv. 2 mj. toč.</p>	kom	1



<p>_ moguće je pripremati 3 različite vrste jela pomoću 3 različite sonde u isto vrijeme neovisno jedno od drugog</p> <p>_ mogućnost programiranja do 350 programa i dodjeljivanje naziva na hrvatskom jeziku;</p> <p>_ moguće je pojedinačno podešavanje vremena za svaku pojedinu razinu unutar stroja</p> <p>_ top 10 lista najčešće korištenih programa</p> <p>_ potpuno automatski sustav za čišćenje s nekoliko razina čišćenja, iz sigurnosnih razloga koriste se tablete ili prah.</p> <p>_ 5 brzina ventilatora s mogućnošću programiranja</p> <p>_ opremljen je USB sučeljem i priključkom za HACCP</p> <p>_ podaci su pohranjeni u aparatu i mogu se očitati preko k.</p> <p>_ razmak između vodicica za GN posude je min. 63 mm</p> <p>_ unutrašnjost aparata i kućište imaju zaobljene rubove bez fuga radi lakšeg održavanja uređaja</p> <p>_ ubrzano skidanje temperature (1C°/1 sec)</p> <p>_ 1/2 energije (za smanjenje vrhova potrošnje)</p> <p>_ centralni preklopnik za upravljanje</p> <p>dovod energije po potrebi (prema popunjenost aparata)</p> <p>_ integrirani sustav za odvođenje masnoća</p> <p>_ integrirani tuš</p> <p>Priključna snaga (struja): 19 kW, napon 400/230V, 50 Hz</p> <p>Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%</p> <p>dim. 84,7x77,1x104,2 cm (dozv. odstupanje u dim.: ±5%)</p> <p>(Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%)</p>		
Ethernet kit sučelje za spajanje na integrirani HACCP sustav u kompletu sa prekidačem	kom	1
<p>Mobilno postolje za postavu konvektomata 10x 1/1 GN – otvoreno : izrađeno u potpunosti od nehrđajućeg čelika AISI 304, sa zatvorenim bočnim stranicama opremljeno sa utisnutim profilom (vodilicama) u bočni inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno panel za unos GN posuda kapaciteta 6x GN 1/1. Bočni inox paneli</p> <p>izrađeni od jednog komada lima u koji su utisnute vodilice bez oštih rubova. Kvadratne noge 40x40 mm i četiri zakretna kotača od toga dva zakočiva. Svi rubovi polica su dvostruko savijeni radi sigurnosti korisnika.</p> <p>dim. 84x72,4x67 cm (Dozv. odstupanje sukladno st. 7.1.)</p>	kom	1
<p>Ventilaciona napa – nasadna na električnu pećnicu, izrađena od inoxa, u kompletu s filterom za masnoću, ventilatorom, rasvjetom.</p> <p>Automatsko paljenje i regulacija jačine izvlačenja para prilikom otvaranja vrata</p> <p>_ kapacitet 1000m3/h sa <b>vanjskim spojem</b></p> <p>_ prva brzina rada _ buka rada 55 DBA</p> <p>_ druga brzina rada _ buka rada 60 DBA</p> <p>dim. 85,4x122,6x44,5 cm (Dozv. odstupanje u dim.: ±5%)</p>	kom	1
<p>Zidni umivaonik za ruke sa slavinom i nožnim upravljanjem te u kompletu sa zidnom oblogom.</p> <p>dim. 50x40x22 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ± 5%)</p>	kom	1
<b>PRANJE CRNOG SUĐA</b>		
<p>Stroj za pranje crnog suda, limova i pribora</p> <p>_ minimalno 3 programa pranja: 12-24-40 košara/sat</p> <p>Program 1,5 min, kapacitet do 40 košara</p> <p>Program 2,5 min, kapacitet do 24 košara</p> <p>Program 5,0 min, kapacitet do 12 košara</p>	kom	1

<p>_ Odvojen sistem pranja i ispiranja</p> <p>_ Donji i gornji sustav ruku pranja zakretni P,Q upravljan automatski pomoću elektromotora</p> <p>_ Upravljanje strojem putem elektronike;</p> <p>_ Automatsko punjenje stroju vodom;</p> <p>_ Dozirna pumpa za pranje i ispiranje;</p> <p>_ Četverostruki sistem filtriranja;</p> <p>_ Beztladni bojler s ugrađenom pumpom pritiska ispiranja</p> <p>_ Termostop: sprječava početak ispiranje ako nije postignuta željena temperatura vode</p> <p>_ Temperaturni spremnik i bojler sa sigurnosnom zaštitom od pregrijavanja istih</p> <p>komora (spremnik) perilice izrađena dubokim prešanjem iz jednog komada lima sa oblijenim rubovima, bez šavova, pregiba i kutova sa glatkom unutrašnjosti</p> <p>_ Toplinska izolacija motora</p> <p>_ Program samo čišćenja stroja</p> <p>_ Pumpa za izbacivanje vode iz komore</p> <p>_ Dvostruka stjenka stroja s toplinskom izolacijom</p> <p>_ Visina ulaznog otvora : 80 cm</p> <p>_ Sadržaj komore pranja: 69 l</p> <p>_ temperatura ispiranja 85 °C</p> <p>_ temperatura komore (spremnika) 60 °C</p> <p>_ potrošnja vode za ispiranje 4,7 l/košari</p> <p>_ Ugrađena elektronika za spajanje na integrirani HACCP.</p> <p>_ Stroj je opremljen sa 1 košarom za pranje crnog suda, limova. Dimenzije košare: 612x672 mm,</p> <p>Priključna snaga max. 8,4-16,4kW , 400 V, 50 Hz,</p> <p>dim. 77,5x87x188 / 224 cm.</p> <p>(Dozvoljeno odstupanje u karakteristikama : ±5%)</p>		
<p>Depurator vode :</p> <p>Kapacitet protoka kod 2,5 bara radnog tlaka: 900 lit. kontinuirano 15 lit/min. - maksimalno 22 lit/min.</p> <p>Reguliranje regeneracije putem satnog mehanizma;</p> <p>Trajanje regeneracije: cca. 30 minuta</p> <p>Potrošnja vode: cca. 55 lit / po regeneraciji;</p> <p>Potrošnja soli: cca. 1,0 kg / po regeneraciji;</p> <p>Punjenje solju: cca. 10 kg.</p> <p>Temperatura ulaza vode: do 60°C</p> <p>Kapacitet: 800 l kod 10°d ukupne tvrdoće</p> <p>dim. 26x40x57 cm</p> <p>(Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)</p>	kom	1
Miješalni ventil ¾" kpl kod ulaza vode >60°C	kom	1
<p>Sudoper od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno s dva velika korita (60x50 cm.), bez donje police i prednje prečke opremljen sa ocjednom plohom i zaštitnim zidnim soklom.</p> <p>Radna ploha ima padove prema koritu.</p> <p>dim. korita. 2x (60x50x30 cm.)</p> <p>dim. 175x70x85/90 cm</p>	kom	1
Tuš s miješalicom i pomičnom pipom	kom	1
<p>Kolica (koš) za otpatke s nožnim otvaranjem</p> <p>vol. posude: 50 litara, dim. Ø39x50</p>	kom	1
<p>Zidni umivaonik za ruke sa slavinom i nožnim upravljanjem te u kompletu sa zidnom oblogom.</p> <p>dim. 50x40x22 cm ( Dozvoljeno odstupanje u dim.: ± 5%)</p>	kom	1
<p>Stalaza sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta.</p>	kom	1

Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima. Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno dim. 90x50x180 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)		
Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta. Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima. Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno dim. 100x50x180 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)	kom	1
<b>KONOBARSKA PRIPREMNICA</b>		
Konobarski retropult od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno opremljen sa ormarićima s krilnim vratima i središnjom policom, 5 ladica s vodicama (gore), te sa zaštitnim lednim soklom. dim. 200x60x85/90 cm.	kom	1
Viseći zidni ormarić od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno opremljen sa krilnim vratima te središnjom policom dim. 100x35x60 cm.	kom	1
Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta. Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima. Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno dim. 110x40x180 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)	kom	1
<b>PRANJE BIJELOG SUĐA</b>		
Stroj za pranje suđa - protočni (hauberica) sastavljeni od: A) Ulazni stol od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno sa koritom (50x40 cm) desno, opremljen sa povišenim rubom za vođenje košara, prostorom sa vodicama za pohranu praznih košara, potezač košara te sa zaštitnim zidnim soklom. dim. 120x70x85/90 cm.  B) Profesionalna miješalica za vodu s tušem (kom. 1) C) Stroj za pranje suđa - protočni (hauberica) _3 programa pranja: 48-32-22 košara/sat _kapacitet kod brzog pranja 77 košara/sat _dim. košare 500 x 500 mm _upravljanje strojem jednom tipkom elektronski sa prikazom funkcije rada stroja - hrvatski jezik _zaslon s funkcijama koje su kodirane bojama sa prikaz temperature pranja i ispiranja na zaslonu _sistem regulacije pritiska pranja se prilagođava vrsti suđa te stupnju zaprljanosti suđa _dozime pumpe za pranje i ispiranje. _četverostruki sistem filtriranja sa stavljen od: površinskih sistema sita s nepropusnom kasetom za zadržavanje ostatka hrane, ugrađenog uređaja za kontinuirano pročišćavanje lužine pranja (automatski odstranjuje čestice prljavštine i dovodi očišćenu otopinu pranja ponovo u komoru); _beztlačni bojler s ugrađenom pumpom pritiska ispiranja.	kom	1

<p>_komora (spremnik) perilice izrađena dubokim prešanjem iz jednog komada lima sa obljenim rubovima, bez šavova, pregiba i kutova sa glatkom unutrašnjosti</p> <p>_toplinska izolacija motora.</p> <p>_Termostop: sprječava početak ispiranje ako nije postignuta željena temperatura vode</p> <p>_grijač komore pranja postavljen na vanjsku površinu komore radi sprečavanja nastajanja naslage kamenca i prljavštine</p> <p>_dvostruka stjenka stroja s toplinskom izolacijom</p> <p>_mogućnost integrirane pohrane podataka u svrhu kontrole ili analize utroška.</p> <p>_automatsko dokumentiranje i snimanja svih HACCP relevantnih podataka</p> <p>_automatsko dijagnosticiranje kvara</p> <p>_mogućnost podešavanja programa po potrebi.</p> <p>_pumpa za pražnjenje.</p> <p>_program samo čišćenja stroja.</p> <p>_visina ulaznog otvora: 440 mm</p> <p>_kapacitet komore pranja: 35 l.</p> <p>_temperatura ispiranja 65 °C</p> <p>_temperatura komore (spremnika) 62 °C</p> <p>_potrošnja vode za ispiranje 2,4-3,0 l/košari</p> <p>Priključna snaga max. 14,2 kW, napon 400 V, 50 Hz,</p> <p>Dozvoljene slabije karakteristike do max. 5%</p> <p>dim. 63,5x75x151 / 199,5 cm.</p> <p>(Dozvoljeno odstupanje dim. ±5%)</p>		
<p>D) Izlazni stol od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno sa povišenim rubom za vođenje košara opremljen sa donjom perforiranom policom te sa vodicama za pohranu praznih košara.</p> <p>dim. 120x70x85/90 cm.</p> <p>(kom. 1)</p> <p>Ukupna dim. 303,5x76x85/147/193 cm</p> <p>(Dozvoljeno odstupanje dim. ±5%)</p>	komplet	1
<p>Depurator vode</p> <p>Patrona je od krom-nikal čelika.</p> <p>Uređaj radi na principu ionske izmjene.</p> <p>Karbonati se vezanjem iona, kalcija i magnezija i predavanjem iona vodika prevodi u slobodnu ugljičnu kiselinu i vodu. Ionski izmjenjivač se može regenerirati i tako ponovo pripremiti.</p> <p>Ulazna temperatura vode je do 60°C.</p> <p>Ukupni kapacitet protoka vode kroz patronu 18.000 lit.</p> <p>koju kontrolira brojač impulsa</p> <p>Dovod vode kroz crijevo 1" dužine 2m.</p> <p>Težina sa filterom 21 kg.</p> <p>dim. Ø 25x59,5 cm.</p> <p>(Dozvoljeno odstupanje dim. ±5%)</p>	kom	1
<p>Izljevno korito (trokadero) od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno</p> <p>s umivaonikom (34x24x15 cm.) sa miješalicom za vodu (gore)</p> <p>te sa izljevnim koritom (37x24x15 cm.) sa pomoćnom rešetkom.</p> <p>dim. 50x60x57/85 cm</p> <p>(Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)</p>	kom	1
<p>Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta.</p> <p>Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima.</p>	kom	1

Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno dim. 80x60x180 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)		
Stalaža sa četiri rupičaste regulirajuće police debljine 1 mm s inox omega pojačanjima debljine 1,5mm. Minim. Nosivost po polici 150kg ravnomjerno raspoređenog tereta. Nosači/noge od profila 40x40x1,2mm, postavljeni u kutovima. Izvedba: 304 AISI inox čelik ili jednakovrijedno dim. 90x60x180 cm (Dozvoljeno odstupanje u dim.: ±5%)	kom	1
Kolica (koš) za otpatke s nožnim otvaranjem vol. posude: 50 litara, dim. Ø39x50	kom	1
Zatvorena regal kolica od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno za odlaganje poslužavnika opremljena sa 15 vodicica za poslužavnike te sa četiri kotača od toga dva zakočiva dim. 44x60x170 cm.	kom	1
<b>SAMOPOSLUŽNA LINIJA</b>		
Hladnjak za piće sa ostakljenim vratima (+8° C/+1°C) Kućiste izrađeno od bijelog nehrđajućeg čelika Unutarnji prostor izrađeno od sanitarne plastike. Termoizolacijski sloj iz poliuretanske pjene bez CFC/HCFC. Cirkulacija zraka u komori je prisilna i osigurava brzo ohladiavanje i jednolično hlađenje po cijelom prostoru _ vrata opremljena bravicama sa ključem. _ kontrola parametara na displeju. _ rashladna jedinica na dnu hladnjaka, pristupačna skidanjem prednjeg donjeg panela. _ unutrašnja rasvjeta _ podesive noge _ 5 polica rešetkastih polica podesivih po visini Rashladno sredstvo je plin sukladan propisima na dan isporuke. Priključna snaga : 0,35 kW, napon 230 V, 50 Hz dim. 60x62x197 cm.	kom	1
Neutralni retropult opremljen sa malim koritom (30x40cm) i miješalicom desno, jednostranim kliznim vratima i središnjom policom, te sa zaštitnim soklom na zidnoj stranici. <b>Izrada pulta :</b> Konstrukcija od inox kvadratnih profila 40x40 mm., radna ploha debljine min. 40mm izrađena iz inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno debljine min. 1mm., sa slojem za prigušivanje buke i ojačanja. Radna ploha ima zaobljeni prednji gornji rub radijusom. Rubovi radne plohe dvostruko savijeni radi zaštite od ozljeda. Radna ploha ima povišenje prema zidu visine min. 40 mm, Bočne stranice zatvorene dvostrukim inox limom. Prostor ormarića opremljen sa središnjom policom Kvadratne noge 40x40 mm i nastavci za niveliranje (40 mm) su iz inoxa AISI 304 i omogućavaju poravnavanje s ostalom opremom. tip: spec. /prema tehnološkom i projektu interijera te obaveznoj izmjeri i uzimanju šablone na objektu / dim. 120x60x90 cm	kom	1
Neutralni retropult opremljen sa jednostranim kliznim vratima i središnjom policom, te sa zaštitnim soklom na zidnoj stranici. <b>Izrada pulta :</b> Konstrukcija od inox kvadratnih profila 40x40 mm., radna	kom	1

<p>ploha debljine min. 40mm izrađena iz inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno debljine min. 1mm., sa slojem za prigušivanje buke i ojačanja.</p> <p>Radna ploha ima zaobljeni prednji gornji rub radijusom.</p> <p>Rubovi radne plohe dvostruko savijeni radi zaštite od ozljeda.</p> <p>Radna ploha ima povišenje prema zidu visine min. 40 mm,</p> <p>Bočne stranice zatvorene dvostrukim inox limom.</p> <p>Prostor ormarića opremljen sa središnjom policom</p> <p>Kvadratne noge 40x40 mm i nastavci za niveliranje (40 mm) su iz inoxa AISI 304 i omogućavaju poravnavanje s ostalom opremom.</p> <p>tip: spec. /prema tehnološkom i projektu interijera te obaveznoj izmjeri i uzimanju šablone na objektu /</p> <p>dim. 110x60x90 cm</p>		
Viseći zidni ormarić od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno opremljen sa kliznim vratima te središnjom policom dim. 120x40x60 cm.	kom	1
Viseći zidni ormarić od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno opremljen sa kliznim vratima te središnjom policom dim. 110x40x60 cm.	kom	1
<b>Samoposlužna linija sastavljena od:</b>		
a) Neutralni linijski pult od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno zatvoren sa tri strane opremljen sa ladicom te sa otvorenim ormarićem za smještaj kompjutera dim. 70x70x85/90 cm. (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)	kom	1
b) Neutralni linijski pult od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno zatvoren sa tri strane opremljen sa središnjom policom dim. 70x70x85/90 cm. (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)	kom	1
c) Hlađeni linijski pult od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno s hlađenim bazenom kapaciteta 3 GN 1/1-100, opremljen vitrinom od IZO stakla sa osvjetljenjem i dvije staklene police, jednim hlađenim boksom kapa. GN 2/1, ugrađenim kompresorom, kontrolom temperature od +3°C do +10°C. te sa zaslonom sa prikazom temperature. Bazen ima zaobljen rubove radi lakšeg čišćenja. dim. bazena. 91x51x9 cm dim. 110x82x90/173 cm. (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)	kom	1
d) Hlađeni linijski pult od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno s hlađenim bazenom kapaciteta 3 GN 1/1-100, opremljen sa jednim hlađenim boksom kapaciteta GN 2/1, ugrađenim kompresorom, kontrolom temperature od +3°C do +10°C. te sa zaslonom sa prikazom temperature. Bazen ima zaobljen rubove radi lakšeg čišćenja. Priključna snaga: 0,4 kW, napon 230 V, 50 Hz dim. bazena. 91x51x9 cm dim. 110x70x85/90 cm. (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)	kom	1
e) Linijska toplovodna kupka (pult) od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno s bazenom kapaciteta 3 GN 1/1-200, opremljena sa grijanim ormarićem s kliznim vratima i	kom	1

	središnjom policom, termostatska kontrola temperature bazena od 60 do 80 °C, te automatskim punjenjem vode. Bazen ima zaobljen rubove radi lakšeg čišćenja. Priključna snaga: 7,3 kW, napon 400 V, 50 Hz dim. bazena. 96x51 cm. dim. 110x70x85/90 cm. (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)		
f)	Jednoetažna polica za izdavanje sa konstrukcijom i policom inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno, staklenom sanitarnom zaštitom te sa natrijevom rasvjetom. dim. 180x53x46 cm. (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)	kom	1
g)	Kutni neutralni linijski pult od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno zatvoren sa tri strane. Oblik kao u tlocrtu dim. 70x70x85/90 cm. (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)	kom	1
h)	Linijska toplovodna kupka (pult) od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno s bazenom kapaciteta 2 GN 1/1-200, opremljena sa grijanim ormarićem s kliznim vratima i središnjom policom, termostatska kontrola temperature bazena od 60 do 80 °C, te automatskim punjenjem vode. Bazen ima zaobljen rubove radi lakšeg čišćenja. Priključna snaga: 7,3 kW, napon 400 V, 50 Hz dim. bazena. 63x51 cm. dim. 80x70x85/90 cm. (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)	kom	1
i)	Neutralni linijski pult od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno zatvoren sa tri strane opremljen sa središnjom policom dim. 90x60x85/90 cm. Samoposlužna linija komplet Ukupna tlocrtna dim. (540+172)x70/82/60x90cm (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)	komplet	1
	Trocijevna klizna polica, dužina 808 cm	komplet	1
	Grijani kotlić za juhe kapaciteta 8l _oplošje od izrađeno od čelika _unutrašnjost, spremnik i poklopac izrađeni u potpunosti od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno čelika _mogućnost termostatskog podešavanja između 70°C do 90°C (Dozvoljeno odstupanje karakteristikama ±5%)	kom	2
	Posuda za kruh	kom	1
	Kutija za pribor izrađena od inox čelika 304 AISI ili jednakovrijedno dim. 25x70x12 cm.	kom	1

## PRILOG VI. – Tlocrt

VETERANSKI CENTAR DARUVAR

PODRUM (-1)

### RESTORAN

ULAZNI PROSTOR	17,00 m <sup>2</sup>
PRILJEM ROBE	12,11 m <sup>2</sup>
EKONOM	11,00 m <sup>2</sup>
SPREMIŠTE	10,41 m <sup>2</sup>
SPREMIŠTE HRANE	7,99 m <sup>2</sup>
KUHINJSKA SPREMIŠTA	36,98 m <sup>2</sup>
ŠKRINJE	9,21 m <sup>2</sup>
PRIPREMA MESA	6,37 m <sup>2</sup>
ODMOR ZAPOSLENIKA	31,09 m <sup>2</sup>
GARDEROBA M	16,28 m <sup>2</sup>
GARDEROBA Ž	11,97 m <sup>2</sup>

UKUPNO  
kuhinjski prostori podrum 173,29 m<sup>2</sup>

STUBIŠNI PROSTOR 22,36 m<sup>2</sup>  
LIFT kabina 1,50x1,60 m





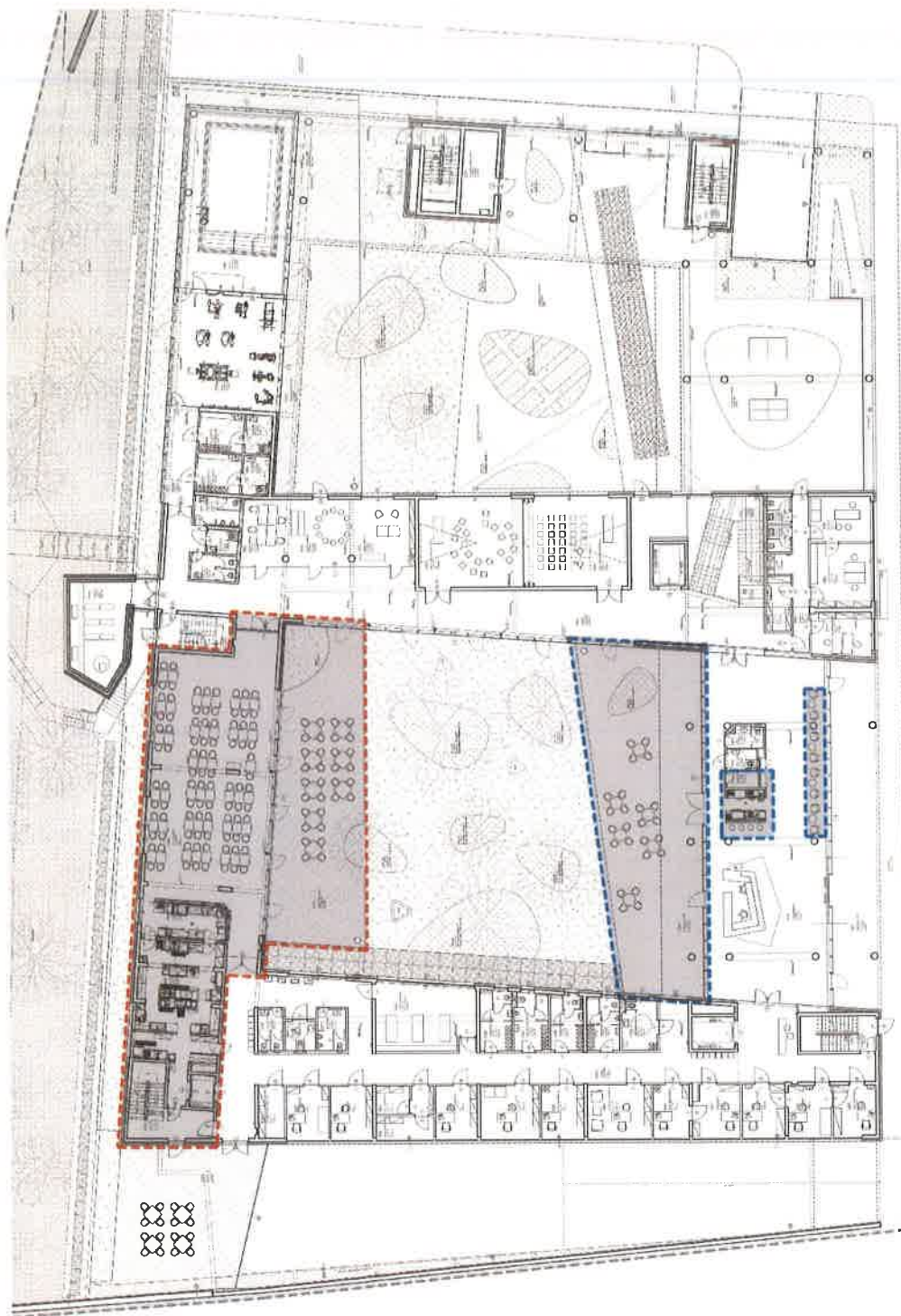
VETERANSKI CENTAR DARUVAR  
PRIZEMLJE (0)

RESTORAN

KUHINJA	57,54 m <sup>2</sup>
SEKURIRANJE	14,47 m <sup>2</sup>
BLAGOVAONICA	179,86 m <sup>2</sup>
UKUPNO zatvoreni kuhinjaš	
prostor pripremne	251,87 m <sup>2</sup>
TERASA RESTORANA	136,54 m <sup>2</sup>
UKUPNO otvoreni kuhinjaš	
prostor pripreme	136,54 m <sup>2</sup>
STUBIŠNI PROSTOR	22,85 m <sup>2</sup>
LIFT	kabina 1,50x1,00 m

LOBBY BAR

LOBBY BAR	13,00 m <sup>2</sup>
DIG ZA POSLUŽIVANJE	osm 17,00 m <sup>2</sup>
UKUPNO LOBBY BAR	
prostor bare	30,00 m <sup>2</sup>
TERASA LOBBY BARA	184,98 m <sup>2</sup>
UKUPNO otvoreni	
prostor bare	184,98 m <sup>2</sup>



0. PRIZ