



BOSNA I HERCEGOVINA
FEDERACIJA BOSNE I HERCEGOVINE
KANTON SARAJEVO
JU SREDNJOŠKOLSKI CENTAR HADŽIĆI

PROJEKAT

***POBOLJŠANJE KVALITETA PRAKTIČNE NASTAVE U
UGOSTITELJSKO-TURISTIČKOJ STRUCI“, KABINET
GASTRONOMIJE***

71240 Hadžići, Anđelka Lažetića br.17. tel: 033 42 12 37, fax: 033 42 03 37, e-mail: mssha@bih.net.ba, www: sscha.edu.ba

I DIO: PODACI O APLIKANTU

Naziv projekta (velikim slovima): „POBOLJŠANJE KVALITETA PRAKTIČNE NASTAVE U UGOSTITELJSKO-TURISTIČKOJ STRUCI“,
KABINET GASTRONOMIJE

2. Naziv škole:	JU Srednjoškolski centar Hadžići		
3. Adresa škole (mjesto, ulica, broj, korisnik):	Hadžići, ul. Anđelka Lažetića br. 17.		
4. Ime direktora škole:	Selver Ejubović		
5. Kontakt informacije osobe odgovorne za projekat:	Ime i pozicija: Bašić Admir ,voditelj dijela nastavnog procesa Misim Gegić, koordinator praktične nastave		
	Tel: 033 421 237 060 31 551 31 061 778 558	Fax:033 420 337	Email: mssha@bih.net.ba
6. Bankovni detalji:	Ime vlasnika računa: TREZOR KANTONA SARAJEVO Broj računa: 3380002210019263 Valuta računa: Konvertibilna marka (KM) Naziv bane: UNICREDIT BANK DD MOSTAR Adresa banke (ulica, broj, grad, država): KARDINAL STEPINCA BB, MOSTAR, BiH SWIFT code: IBAN – if applicable:		
7. Ukupan broj:	Odjeljenja: 34 Učenika: 830 Nastavnika: 72		
8. Broj redovnih učenika koji će direktno biti uključeni:	Odjeljenja: 8 Redovih učenika: 200		

9. Broj redovnih učenika koji će indirektno biti uključeni	Odjeljenja :34 Učenika :830
10. Sastav školskog tima uključenog u projekat:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selver Ejubović, direktor, 2. Bašić Admir ,voditelj dijela nastavnog procesa, 3. Misim Gegić, koordinator praktične nastave, 4. Maid Mujić, nastavnik praktične nastave, 5. Amra Drkić, profesor stručno-teorijske nastave, 6. Suad Masleša, rukovaoc nastvnom tehnikom,
II DIO: CILJEVI I SADRŽAJ PROJEKTA	
11. Kratak sadržaj projekta (rezime):	<p>Cilj projekta je uspostavljanje KABINETA-RADIONICE za potrebe ugostiteljsko-turističke struke JU Srednjoškolskog centra Hadžići kao svojevrzne laboratorije za dijeljenje, protok i sintezu znanja iz GASTRONOMIJE. Nastavnici i učenici će zajedno moći stvarati sistem za upravljanje znanjem, moći će zajedno da rade na stvaranju novog znanja, pohrani, dijeljenju i konkretnoj primjeni znanja kroz timski i individualni rad. Štaviše, KABINET-RADIONICA će omogućiti dijeljenje znanja između svih učesnika u obrazovnom procesu ove škole, uključujući poslovnu i društvenu zajednicu, a prije svega kroz CENTAR ZA OBRAZOVANJE ODRASLIH. Na ovaj način će se podići svijest i razumjevanje lokalne zajednice da je djeljenje znanja od kritične važnosti za pojedince i organizacije koje žele da svoje znanje iskoriste kao resurs za ostvarivanje konkurentskih prednosti. Ovakav pristup u obrazovanju će imati direktne pozitivne posljedice na regionalni razvoj čiji nosioci jesu uvijek pojedinci i organizacije sposobne da objasne, uobličie i prenesu znanje drugim pojedinicma, grupama i organizacijama, odnosno da ih prenesu na sistem, umjesto da ih zadrže za sebe ili da ih dijele samo kroz lične kontakte sa drugim članovima organizacije.</p> <p>Opremanje kabineta GASTRONOMIJE je koordinarana kolektivna akcija koja treba povećati konkurentnost regije. Jedan od osnovnih strateških ciljeva regionalnog razvoja je transfer i dijeljenje znanja. Međutim, da bi određena zajednica nesebično dijelila znanje između svojih pojedinaca i organizacija neophodno je uspostaviti kulturu dijeljenja i transfera znanja. JU Srednjoškolski centar Hadžići je prepoznala svoju ulogu kao obrazovne institucije na uspostavljanju multilateralnog transfera znanja između učenika, nastavnika, roditelja, te poslovne i društvene zajednice. Na ovaj način će JU Srednjoškolski centar Hadžići doprinijeti da regija bude atraktivna kako za poslovanje tako i za investicije. Projekat će promovisati kulturu razmjene iskustava, identifikacije i primjene odgovarajućih normi i standarda u gastronomiji, transfera znanja i osigurati viši nivo saradnje kako bi se premostile nejednakosti u razini postojećeg znanja, kao i sticanja znanja odraslih.</p>

	<p>U projektu će učestvovati redovni učenici, polaznici Centra za obrazovanje odraslih i uposlenici škole kao i partneri koji će implementirati tehnički dio projekta. Dakle, rezultat projekta treba biti stjecanje sposobnosti i vještina koje će rezultirati unapređenjem trajnih znanja a ne samo usvajanja činjeničnog znanja.</p> <p>Jedan od glavnih benefita za nastavnike je to što će moći postići da učenici aktivno i s razumijevanjem sudjeluju u radu, da savladaju osnovne i napredne tehnike rada, a u tome će imati veliku pomoć u saradnji sa nastavnicima. Projekat će omogućiti da se dosadašnje konvencionalne metode kao što su izlaganje, razgovor, pitanja i odgovori te zadaće iz udžbenika dijele u praktičnom radu.</p> <p>Projekat će promovirati vrijednosti partnerstva i timskog rada.</p> <p>Osim navedenih koristi i vještina projekat će odlikovati socijalizacija i inkluzija, tako da će učenici – budući radnici i poslodavci na vrijeme uvidjeti da njihova sudbina rada u poduzeću ne ovisi samo o njihovoj stručnosti i uspjesima koje ostvaruju, već uveliko i o mjeri njihove pomoći drugima.</p> <p>Partnerstvo će imati izravnu dobit za svakog korisnika jer partnerstvo proširuje resurse i osigurava njihovu maksimalnu iskoristivost, te podiže kvalitetu obrazovnog programa, osigurava kontinuitet dijeljenja znanja i otvara prostor za korištenje onih informacija koje bi korisniku mogle ostati nepoznate.</p> <p>Uspješnost implementacije projekta je u zavisnosti od dobrog planiranja i adekvatne pripreme. Na početku je neophodno definisati vlastitu strategiju koja je usmjerena na uspješnost projekta kako bi smo imali jasnu sliku vlastitim sposobnostima i postojećim resursima.</p>
13. Glavni cilj projekta:	Cilj projekta je uspostavljanje KABINETA-RADIONICE za potrebe ugostiteljsko-turističke struke JU Srednjoškolskog centra Hadžići kao svojevrsne laboratorije za dijeljenje, protok i sintezu znanja iz GASTRONOMIJE.
14. Specifčni ciljevi projekta:	<p>Korisnici projekta će steći i unaprijediti vještine:</p> <p>A) Temeljne vještine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vještine praktičnog rada, • kreativne i produktivne vještine, • vještine rješavanja problema, • vještine ocjenjivanja i vrednovanja kvaliteta, • vještine primjene znanja/proceduralne vještine, • vještine rezoniranja.

	<p>B) Društveno važne vještine</p> <ul style="list-style-type: none"> • vještine sudjelovanja, • vještine višestruke komunikacije, • suradničke vještine i vještine rada u timu, • interkulturalne vještine, • vještine posredovanja, • vještine lobiranja.
15. Korisnici projekta:	<p>a) direktni korisnici: učenici (redovni i vanredni), nastavnici praktične i stručno-teorijske nastave, ostalo školsko osoblje i roditelji.</p> <p>b) indirektni korisnici: poslovna i šira društvena zajednica, biro za zapošljavanje.</p>
16. Sažeti pregled aktivnosti	<p>Uprava škole će imenovati nosioce glavnih aktivnosti, koji će na sebe preuzeti ulogu zajedničkog pripremanja aktivnosti, izrade konkretnog programa, realizacije i napokon – zajedničkog vrednovanja (ishoda naučenog – učenici i nastavnici), ali i samovrednovanje vlastitog doprinosa (voditelja aktivnosti).</p> <p>Da bi suradnja dala željene rezultate, potrebno je kvalitetno „pripremiti teren“: planirati zajedno – ko, šta, kada, gdje, kako. Nakon planiranja slijedi zajedničko pripremanje aktivnosti, izrada konkretnog programa, realizacija i napokon – zajedničko vrednovanje (ishoda naučenog za sve učesnike), ali i samovrednovanje (vlastitog doprinosa, kako učenika tako i voditelja aktivnosti).</p> <p>Aktivnosti na implementaciji projekta su sljedeće:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Upoznati Upravu škole, vijeća roditelja i učenika sa projektom, ciljevima i očekivanim rezultatima - Formirati tim za koordinaciju aktivnosti na čelu sa direktorom, koordinatorom praktične nastave, nastavnikom stručno-teorijske nastave, nastavnikom praktične nastave i rukovaoцем nastavnom tehnikom. - Obezbijediti tehničke preduslove za implementaciju projekta, - Osloboditi predviđeni prostor od sadašnjeg sadržaja, - Izvršiti rekonstrukciju prostora u skladu sa ponudom za opremanje kabineta, - Izvršiti nabavku neophodne opreme u skladu sa zakonom o javnim nabavkama, a prema specifikaciji iz ponude, - Izvršiti instalaciju nabavljene opreme, - Informisati učenike i nastavnike o koristima koje donosi dijeljenje i transfer znanja kroz uspostavljeni kabinet-radionicu, - Izvršiti obuku nastavnog osoblja i učenika za upotrebu i pristup opremi, - Izvršiti inoviranje nastavnih planova i programa praktične nastave, - Nadzirati implementaciju projekta, pružati potreban konsalting i tehničku podršku.

<p>17. Očekivani rezultati vezani za ciljeve projekta:</p>	<p>Rezultati vezani za ciljeve projekta se ogledaju u koristima koje projekat donosi učenicima, nastavnicima, društvenoj zajednici kroz regionalni razvoj:</p> <ul style="list-style-type: none">• specijalističku obuku za nastavnike praktične i stručno-teorijske nastave;• inoviranje nastavnih planova i programa praktične nastave;• omogućuje učenicima da se osjećaju važnim, cijenjenim i jedinstvenim;• dopušta učenicima neovisnost u radu;• pomaže učenicima da se osjećaju sigurno i udobno;• promiče empatiju, prijateljstvo i poštivanje drugoga;• strukturira aktivnosti tako da potiču saradnju;• osigurava priznanje za izvršen zadatak i individualnost uratka;• stvara uvjete za razumijevanje sebe i komunikaciju svojih ideja i osjećaja o sebi i drugima;
--	--

III DIO: SPECIFIČNI PLAN AKTIVNOSTI

U OVOM DIJELU TRAŽI SE PRIKAZ NAČINA NA KOJI ĆE AKTIVNOSTI BITI IMPLEMENTIRANE, KADA I KO JE ODGOVORNA OSOBA. Označiti svaki mjesec u kojem se određena aktivnost planira sprovesti.

Oznake I DO XII odnose se na 12 mjeseci tokom kojih će projekat biti implementiran. Dodajte redove ako je potrebno.

AKTIVNOST:	Odgovorna Osoba:	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV
1. Upoznati Upravu škole, vijeća roditelja i učenika sa projektom, ciljevima i očekivanim rezultatima		x											
2. Informisati učenike i nastavnike o koristima koje donosi dijeljenje i transfer znanja kroz praktičan rad u kabinetu-radionici za gastronomiju		x											
3. Izvršiti izmještanje kabineta, radionica i skladišta u cilju oslobađanja prostora za kabinet za gastronomiju			x		x	x							
4. Izvršiti rekonstrukciju prostora prema potrebama kabineta za gastronomiju							x	x	x	x			
5. Pripremiti tendersku dokumentaciju i odabrati izvođača nabavke opreme											x		
5.1. Izvršiti nabavku neophodne opreme (prema specifikaciji iz ponude)												x	
5.2. Izvršiti instaliranje nabavljene opreme													x
6. Izvršiti obuku nastavnog osoblja													x
7. Izvršiti revidiranje nastavnih planova I programa											x	x	x
8. Nadzirati implementaciju projekta, pružati potreban konsalting i tehničku podršku	Direktor škole, Selver Ejubović	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x

IV DIO: POTREBNA SREDSTVA ZA REALIZACIJU PROJEKTA (također popuniti excel tabelu Appendix III)

STRUKTURA BUDŽETA	IZNOS	% OD UKUPNE VRIJEDNOSTI PROJEKTA	Izvori, pomći: djelatnosti, premise, materijali, itd. (SPECIFICIRATI)
Izmještanje kabineta, radionica i skladišta u cilju oslobađanja prostora za kabinet za gastronomiju	10.000,00	5,9	✓
Rekonstrukcija prostora prema potrebama kabineta za gastronomiju	35.000,00	20,6	✓
Nabavka i instalacija neophodne opreme, inventara i namještaja, kao i obuka kadra	125.000,00	73,5	✓
UKUPNA VRIJEDNOST PROJEKTA:	170.000,00	100	✓

IV DIO: BUDŽET PROJEKTA (također popuniti excel tabelu Appendix III)

STRUKTURA BUDŽETA	IZNOS	% OD UKUPNE VRIJEDNOSTI PROJEKTA	Drugi izvori pomoci: djelatnosti, premise, materijali, itd. (SPECIFICIRATI)
Sredstava za koje škola aplicira kod F MON	18.000,00	10,6	✓
Doprinos partnera u projektu	125.000,00	73,5	✓
Doprinos aplikanta	7.000,00	4,1	✓
Doprinos lokalne zajednice i drugih donatora/ partnera na projektu	20.000,00	11,8	✓
UKUPNA VRIJEDNOST PROJEKTA:	170.000,00	100	✓

V DIO: ORGANIZACIJA I MENADŽMENT PROJEKTA

Naglasiti sve osobe angazovane u planiranju projekta:

Osobe:	Doprinos: svi članovi tima će podjednako učestvovali u definisanju prioriteta, planiranju projektnih aktivnosti, pripremi i izradi projektne aplikacije
Direktor škole, Selver Ejubović	Voditelj projekta

Imena osoba zaduženih za vođenje i implementaciju projekta, njihove dužnosti i obaveze:

Ključne osobe u realizaciji i menadžmentu projekta:	Dužnosti i obaveze:
1. Bašić Admir , voditelj dijela nastavnog procesa	Organizira i koordinira projektnim aktivnostima
2. Misim Gegić , koordinator praktične nastave	Prati realizaciju i izvještava

VI DIO: ODRŽIVOST PROJEKTA

Projekat bi u budućnosti mogao postati samoodrživ u pogledu:

- Specijalističke obuke u procesu obrazovanja odraslih,
- Kursne obuke u procesu obrazovanja odraslih
- Pripreme marende za potrebe učenika i nastavnika i ostalog osoblja u vrijeme nastave.

VII DIO: PREDSTAVNICI ŠKOLE ODGOVORNI ZA PROJEKAT

Navesti puno ime i prezime predstavnika ovlaštenog za potpisivanje ugovora:

Ime direktora škole (puno ime i prezime):

Selver Ejubović

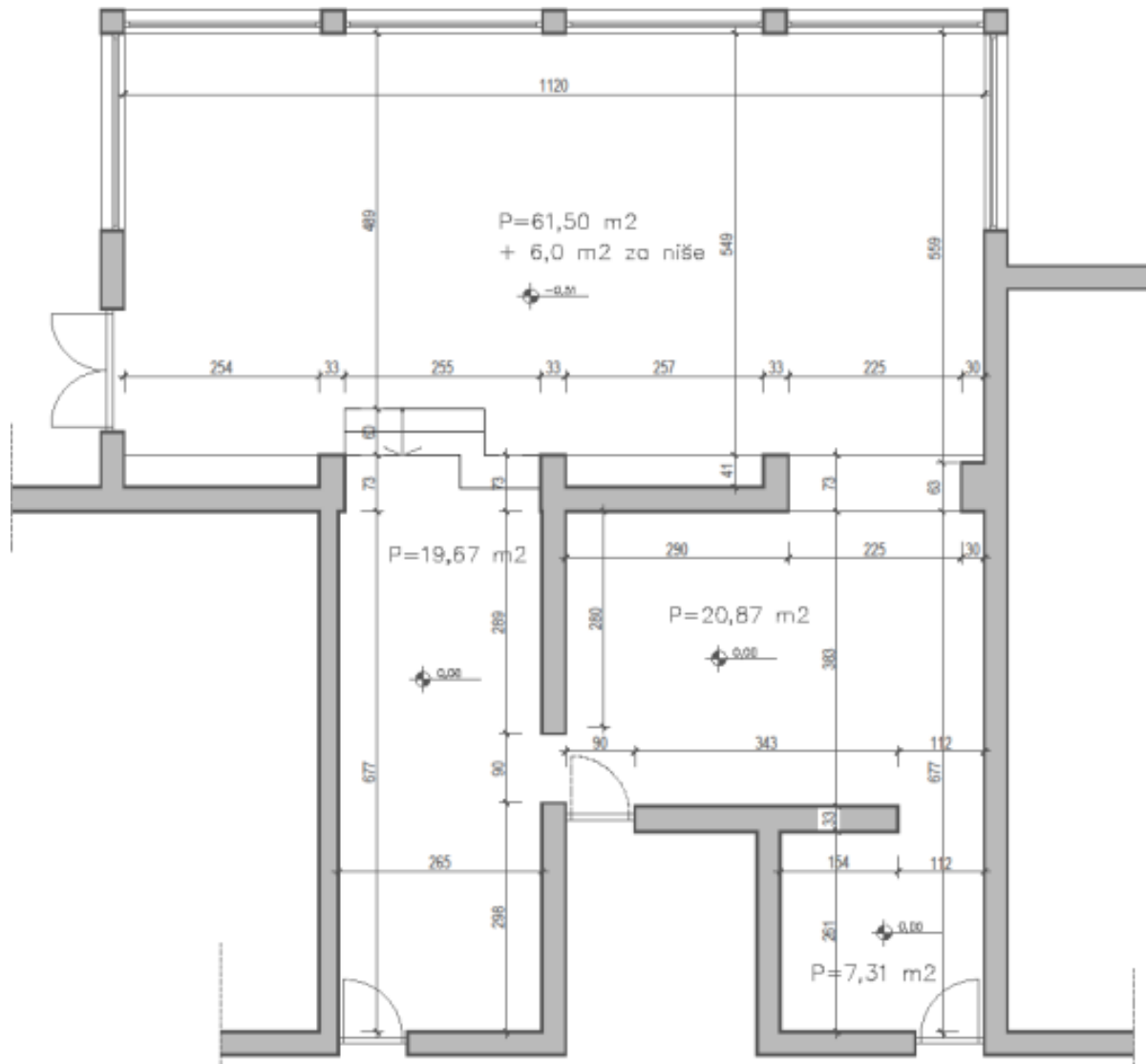
Adresa : Hadžići, ul. Anđelka Lažetića br.23.

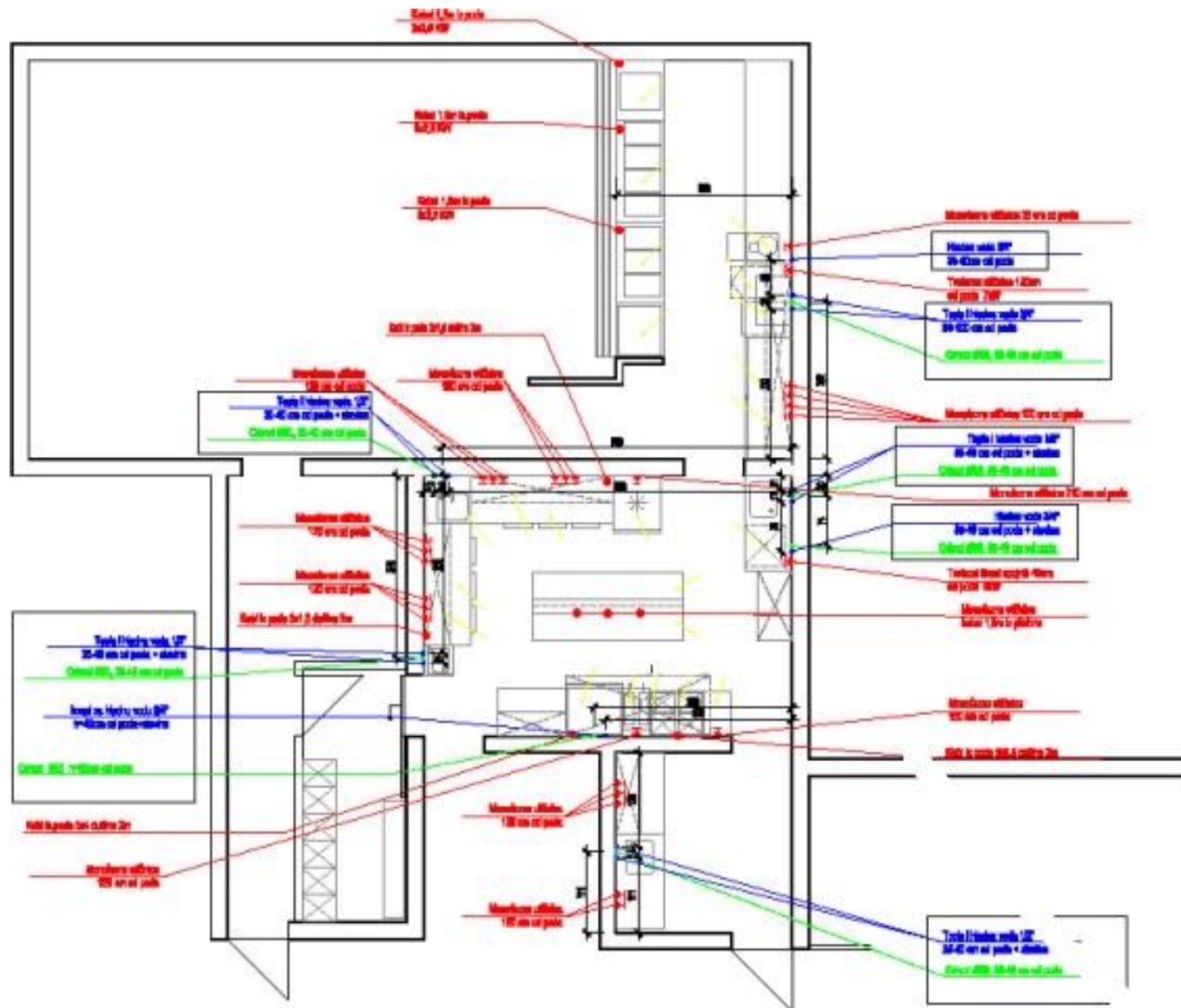
Pečat:

Potpis:

Preuzimaju odgovornost za ovaj prijedlog projekta: **1. Bašić Admir**, voditelj dijela nastavnog procesa
2. Misim Gegić, koordinator praktične nastave

VIII PREDMJER IZVEDENIH RADOVA





**PREDMJER IZVEDENIH RADOVA U ŠKOLSKOJ KUHINJI, RESTORANU,
HODNIKU I GARDEROBERU ZA UČENIKE**

Red.br.	OPIS RADOVA	JEDINICA MJERE	KOLIČINA	CIJENA U KM	UKUPNO KM
1.	Snimanje postojećeg stanja i izrada idejnih prijedloga rješenja kuhinje.	m ²	paušalno	150	150
2.	Uklanjanje unutrašnje al stijenke dim 2,61 x 3,20	kom	1	15	15
3.	Uklanjanj al prozora dim 257 x 60 .	kom	2	15	30
4.	Nabavka materijala i zazđivanje unutrašnjg otvora siporeksom i opekom.	m ²	1,6	15	24
5.	Uklanjanje unutrašnjg zida od opeke debljine 25 cm za vezu kuhinje i restorana.	m ²	6	20	120
6.	Uklanjanje unutrašnjeg zida od opeke debljine 25 cm za vezu kuhinje i garderobe za učenike	m ²	2	20	40
7.	Uklanjanje dijela podne konstrukcije od AB za izradu prilazne rampe između hodnika i restorana	m ³	0,4	150	60
8.	Skidanje postojeće podne keramike	m ²	30	5	150
9.	Skidanje postojeće zidne keramike	m ²	26	5	130
10.	Skidanje podnih vinaz ploča	m ²	81	2	162
11.	Prosjecanje podne ploče i iskop materijala za potrebe polaganja instalacija vodovoda i kanalizacije	m ³	1,25	150	187,5
12.	Šlicanje zida od opeke i betona za polaganje cijevi za dovod i odvod vode	m'	7,5	10	75
13.	Nabavka materijala i izrada instalacija vodovoda tople i hladne vode od PVC cijevi 1/2"	m'	25	30	750
14.	Nabavka materijala i izrada instalacija odvoda vode od PVC cijevi Ø50	m'	20	20	400
15.	Nabavka materijala izrada oplata i betoniranje stepeništa između	m ³	0,2	250	50

	kuhinje i restorana				
16.	Nabavka materijala izrada oplata, armiranje i betoniranje rampe između hodnika i restorana	m ³	0,4	250	100
17.	Izravnavanje zidova kuhinje kao priprema za završnu obradu keramičkim pločica.	m ²	50	15	750
18.	Skidanje terace betonske i ugradnja estriha debljine 8 cm	m ²	35	25	875
19.	Izvođenje elektroinstalaterskih radova				6.900
20.	Skidanje postojeće i postavka nove al. stolarije (1 dupla ulazna vrata, 2 obična vrata i 1 veliki portal sa vratima)				6.400
21.	Rekonstrukcija grijanja i izrada grijanja				3.300
22.	Nabavka i izrada ventilacije sa ventilatorom				2.600
23.	Nabavka i ugradnja keramičkih pločica zidnih i podnih	m ²	250	41	10.250
24.	Nabavka i ugradnja spuštenog stropa	m ²	60	30	1800
	UKUPNO				35.318,50

PREDMJER IZVEDENIH RADOVA U KABINETU NASTAVNIKA SPORTA

Red.br.	OPIS RADOVA	JEDINICA MJERE	KOLIČINA	CIJENA U KM	UKUPNO KM
1.	Nabavka materijala i izrada instalacija vodovoda tople i hladne vode od PVC cijevi	m'			400
2.	Nabavka materijala i izrada instalacija odovoda vode od PVC cijevi Ø50	m'			250
3.	Moleraj	m ²	1,5	95	142,5
	UKUPNO				792,50

PREDMJER IZVEDENIH RADOVA U FRIZERSKOM SALONU

Red.br.	OPIS RADOVA	JEDINICA MJERE	KOLIČINA	CIJENA U KM	UKUPNO KM
1.	Nabavka materijala i izrada instalacija vodovoda tople i hladne vode od PVC cijevi	m'			500
2.	Nabavka materijala i izrada instalacija odvoda vode od PVC cijevi Ø50	m'			250
3.	Električne instalacije				400
4.	Instalacija grijanja				1000
5.	Uklanjanje unutrašnjeg zida		4	20	80
6.	Ravnanje podova	m ²	7	20	140
7.	Moleraj zidova	m ²	1,5	110	165
8.	Postavljanje podnih i zidnih keramičkih pločica	m ²	35	30	1050
9.	Postavljanje elemenata za rad	paušalno			150
	UKUPNO				3.735

PREDMJER IZVEDENIH RADOVA U SKLADIŠNOM PROSTORU S KOPIRNICOM

Red.br.	OPIS RADOVA	JEDINICA MJERE	KOLIČINA	CIJENA U KM	UKUPNO KM
1.	Sanacija zidova	m ²	1	90	90
2.	Izrada skladišnih polica	m'	100	3	300
3.	Uklanjanje vodovodnih instalacija				250
4.	Moleraj	m ²	1,5	90	135
5.	UKUPNO				775

PREDMJER IZVEDENIH RADOVA U KANCELARIJSKOM PROSTORU NA MJESTU BIVŠE KOPIRNICE

Red.br.	OPIS RADOVA	JEDINICA MJERE	KOLIČINA	CIJENA U KM	UKUPNO KM
1.	Sanacija podova	m ²	7	25	175
2.	Sanacija zidova	m ²	1	80	80
3.	Moleraj	m ²	1,5	80	120
4.	Nabavka kancelarijskog namještaja (2 vitrine, 3 stola, 3 stolice)				1500
5.	UKUPNO				1.875

PREDMJER IZVEDENIH RADOVA U RADIONICI ZA PRAKTIČNU NASTAVU MAŠINSKE STRUKE

Red.br.	OPIS RADOVA	JEDINICA MJERE	KOLIČINA	CIJENA U KM	UKUPNO KM
1.	Konstrukcija otvora u zidu za glodalicu i strug i prebacivanje struga i glodalice				1200
2.	Sanacija podova i zidova	m ²	1	150	150
3.	Zatvaranje otvora u zidovima i postavljanje vrata				700
4.	Dorada radnih stolova bravarske radionice i prebacivanje u mašinsku radionicu				250
5.	Moleraj u bravarskoj radionici	m ²	1,5	110	165
6.	Prebacivanje opreme za stolarski rad				100
	UKUPNO				2.465
	SVE UKUPNO RADOVA ZA OSLOBAĐANJE PROSTORA ZA KUHINJU HODNIK, RESTORANI GARDEROBU ZA UČENIKE				9.642,5
SVE UKUPNO		44.961 KM			

IX SPECIFIKACIJA POTREBNOG NAMJEŠTAJA, OPREME I SITNOG INVENTARA

SPECIFIKACIJA POTREBNOG NAMJEŠTAJA, OPREME I SITNOG INVENTARA JE PODJELJENA NA DVA LOTA

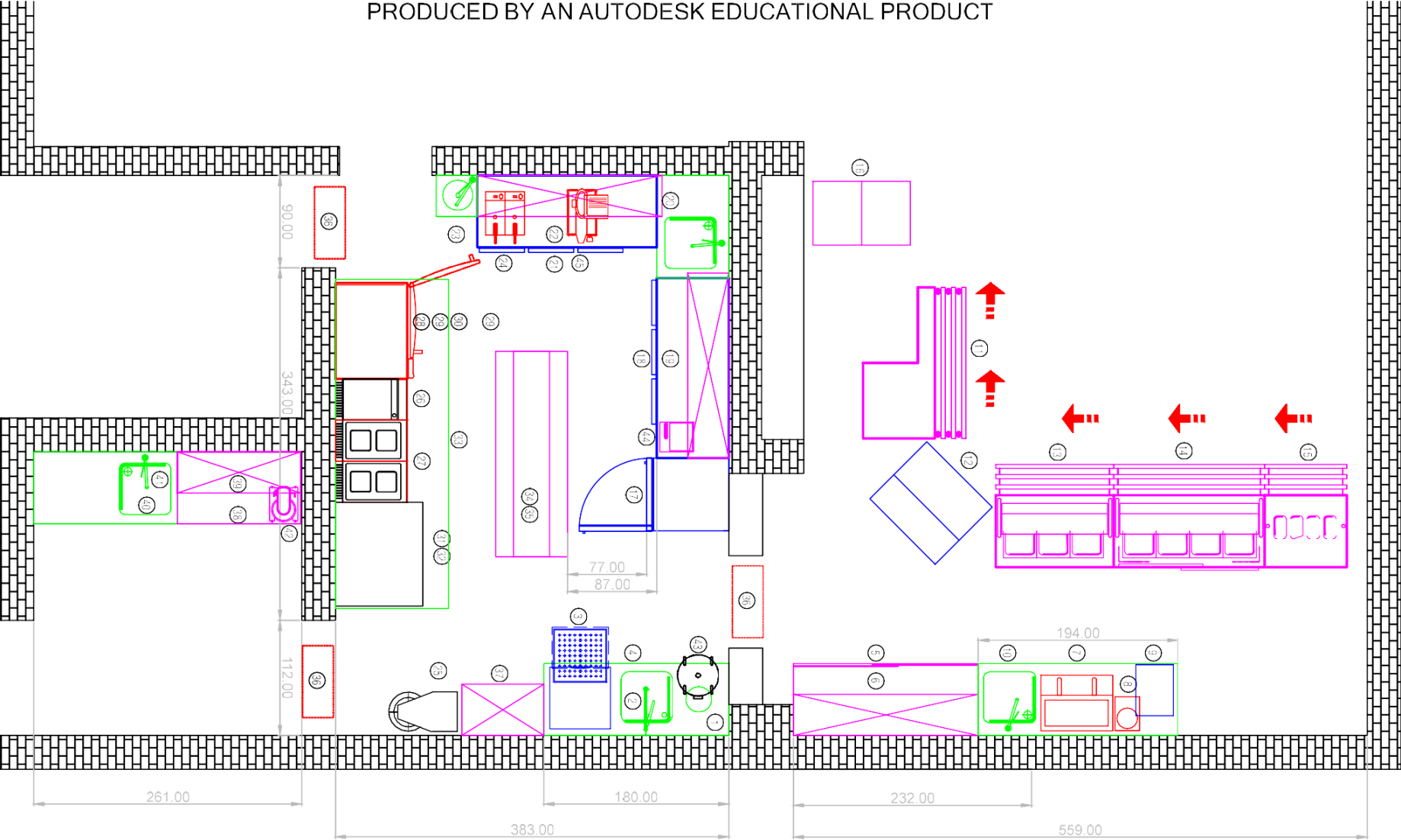
- 1. LOT 1- SPECIFIKACIJA POTREBNOG NAMJEŠTAJA I OPREME**
- 2. LOT 2- SPECIFIKACIJA POTREBNE OPREME I SITNOG INVENTARA**

(SVE CIJENE SU ODREĐENE NA OSNOVU ISPITIVANJA TRŽIŠTA)

**LOT 1- SPECIFIKACIJA POTREBNOG NAMJEŠTAJA I OPREME, (CIJENE SU ODREĐENE NA OSNOVU
ISPITIVANJA TRŽIŠTA)**

RASPORED POTREBNOG NAMJEŠTAJA I OPREME

PRODUCED BY AN AUTODESK EDUCATIONAL PRODUCT



Red. broj	Naziv i opis	Jed. mjere	Kol.	Cijena po jed. (KM)	Ukupan neto iznos (KM)	Iznos PDV-a17%	Uk. Iznos sa PDV-om (KM)
1 .	SUDOPER, otvoreni, sa zaštitom zida leđa i lijevo, s otvorom za otpatke lijevo, jedno korito u sredini 400x400x250mm, prepust za mašinu za suđe desno, izvedba INOX dimenzije: Š 1800 x D 700 x V 910h mm	kom.	1	1.375,00	1.375,00	233,75	1.608,75
2 .	Tuš za pranje, ručni, za ugradnju u sudoper - slavina zaokretna Težina 6kg/kom Dimenzije: 450 x 750 x 75	kom.	1	559,00	559,00	95,03	654,03
3 .	Mašina za pranje suđa sa odvodnom pumpom - dimenzije: Š 590 x D 600/650 x V 810 mm - priključak: 230V/50Hz - snaga: 5kW - dimenzija korpe: 500x500 mm - visina čistog otvora: 310/355 mm	kom.	1	3.459,00	3.459,00	588,03	4.047,03
4 .	Automatski depurator-omekšivač vode 1360 lit/tvrdoća vode 10" po ciklusu - Kapacitet posude 11 kg soli - priključak 3/4" - dimenzije 375x250x520 mmH	kom	1	859,00	859,00	146,03	1.005,03
5 .	Radni sto, zatvoreni, sa kliznim vratima - dimenzije: Š 1800 x D 700 x V 900 mm - radna površina sa zaštitom zida, zatvoren sa svih str. - sa dvoje kliznih vrata, sa srednjom policom unutra - podesive nogice - komplet INOX AiSI304	kom.	1	1.659,00	1.659,00	282,03	1.941,03

Red. broj	Naziv i opis	Jed. mjere	Kol.	Cijena po jed. (KM)	Ukupan neto iznos (KM)	Iznos PDV-a17%	Uk. Iznos sa PDV-om (KM)
6 .	Zatvoreni viseći ormar sa kliznim vratima - dimenzije: Š 1800 x D 400 x V 650 mm - sa kliznim vratima i jednom policom - od INOXa	kom.	1	829,00	829,00	140,93	969,93
7 .	Kafe aparat, dvije grupe, poluautomatski - dimenzije Š 700 x D 540 x V 510 mmH - težina 54 kg - snaga/napon: 3 kW/230V - monofazni uređaj ili 380V - trofazni uređaj	kom.	1	5.375,00	5.375,00	913,75	6.288,75
8 .	Mlin za kafu - dimenzije Š240 x D 330 x V 570 mmH - težina 14 kg - snaga/napon: 350 W/230V - monofazni uređaj - automatsko doziranje - manuelni prekidač	kom.	1	1.197,00	1.197,00	203,49	1.400,49
9 .	Ledomat, puna kocka, vodeno hlađenje - dimenzije: Š 365 x D 495 x V 600 mmH - vodeno hlađenje - kapacitet 20 kg/24h - kapacitet spremnika leda: 6 kg (ili 353 kockica leda) - tip leda - puna kocka D-18g - rashladni medij: R404a - snaga: 230V, 320 W - težina neto: 33 kg - Inox 18/8 scotch brite obloga -	kom.	1	1.759,00	1.759,00	299,03	2.058,03

Red. broj	Naziv i opis	Jed. mjere	Kol.	Cijena po jed. (KM)	Ukupan neto iznos (KM)	Iznos PDV-a17%	Uk. Iznos sa PDV-om (KM)
10.	RF neutralni dio sa koritom - dimenzije : Š1940 x D 700 x V 880 mm RETROPULT, krajnje desno korito 400x400x250, do njega ladica za TOZ, ispod kip kanta, krajnje lijevo prostor za ledomat dimenzija 365x495x60 - sa slavinom - izvedba INOX brušeni	kom.	1	1.799,00	1.799,00	305,83	2.104,83
11.	Kasa pult - dimenzije: Š 1470 x D 700/1000 x V 850 mm - težina: 70 kg - sa klizačem za tacne - INOX	kom.	1	1.599,00	1.599,00	271,83	1.870,83
12.	Izložbena vitrina, rashladna- Evok - dimenzije: Š 900 x D 785 x V 1400 h mm - snaga motora: 6400 W - snaga rasvjete: 112 W - površina izložbenog stakla: 1,41 m ² - napajanje: 230V/1N/50Hz	kom.	1	3.999,00	3.999,00	679,83	4.678,83
13.	HLADNI linijski sto - dimenzije: Š 1150 x D 700 x V 850 mm - snaga: 537W - napon: 220V/50Hz - težina: 86 kg - kapacitet bazena: 3 x GN 1/1 posude, bez GN posud - električna - radna temperatura: +2 / +8 °C °C - od INOXa - kontrola termostatom - statičko hlađenje, rashladni medij R134A - sa klizačem za tacne	kom.	1	3.499,00	3.499,00	594,83	4.093,83

Red. broj	Naziv i opis	Jed. mjere	Kol.	Cijena po jed. (KM)	Ukupan neto iznos (KM)	Iznos PDV-a17%	Uk. Iznos sa PDV-om (KM)
14.	Linijski topli sto sa grijanim ormarićem - BAINMARIE - dimenzije: Š 1470 x D 700/1000 x V 850/1245 mm - snaga: 3 x 1000W + 2000W - napon: 220V/50Hz - težina: 147 kg - kapacitet bazena: 4 x GN 1/1 posude, bez GN posud - ispod topli ormarić za grijanje tanjira - električna - radna temperatura: +30 / +90 °C - od INOXa - kontrola termostatom - sa klizačem za tacne	kom.	1	3.999,00	3.999,00	679,83	4.678,83
15.	Stalak za pribor hljeb i tacne - dimenzije: Š 800 x D 700 x V 850 mm - težina: 64 kg - sa klizačem za tacne - INOX	kom.	1	1.759,00	1.759,00	299,03	2.058,03
16.	Kolica za odlaganje tacni - dimenzije: Š 950 x D 620 x V 1750mmH - kapacitet: 20 tacni Struktura od nerđajućeg čelika. Vodilice od hromirane čelične žice. 4 točkića okretna u svim pravcima. Gumeni amortizeri	kom.	1	969,00	969,00	164,73	1.133,73
17.	ZAMRZIVAČ 700LT - dimenzija: Š 710 x D 800 x V 2030/2100 mm - rashladni ormar GN 2/1 od nerđajućeg čelika INOX AiSi304 -18/-22°C - strujni priključak 230V/50Hz, - snaga 650W - kapacitet 700 lit	kom.	1	3.249,00	3.249,00	552,33	3.801,33

Red. broj	Naziv i opis	Jed. mjere	Kol.	Cijena po jed. (KM)	Ukupan neto iznos (KM)	Iznos PDV-a17%	Uk. Iznos sa PDV-om (KM)
18.	Rashladni sto sa 3 vrata - dimenzije: Š 1795 x D 700 x V850 mmH - kvalitetan inox AiSI 304 - zapremnina 417 litara - troja vrata, neutralna ladica iznad agregata - težina 134 kg - snaga 350 W / 230V - podesiva temperatura - elektronski regulator - plastificirane police (1 kom po vratima) - temperaturni režim +2/+8°C - automatsko isparavanje kondenzata - dinamično hlađenje - rashladni medij R134a	kom.	1	3.197,00	3.197,00	543,49	3.740,49
19.	Zatvoreni viseći ormar sa kliznim vratima - dimenzije: Š 1800 x D 400 x V 650 mm - sa kliznim vratima i jednom policom - od INOXa	kom.	1	829,00	829,00	140,93	969,93
20.	SUDOPER , otvoreni, sa zaštitom zida leđa i lijevo, korito 400x400x250mm, izvedba INOX sa slavinom dimenzije: Š 1000 x D 700 x V 880h mm	kom.	1	999,00	999,00	169,83	1.168,83

Red. broj	Naziv i opis	Jed. mjere	Kol.	Cijena po jed. (KM)	Ukupan neto iznos (KM)	Iznos PDV-a17%	Uk. Iznos sa PDV-om (KM)
21.	Rashladni sto sa 3 vrata - dimenzije: Š 1795 x D 700 x V850 mmH - kvalitetan inox AiSI 304 - zapremnina 417 litara - troja vrata, neutralna ladica iznad agregata - težina 134 kg - snaga 350 W / 230V - podesiva temperatura - elektronski regulator - plastificirane police (1 kom po vratima) - temperaturni režim +2/+8°C - automatsko isparavanje kondenzata - dinamično hlađenje - rashladni medij R134a	kom.	1	3.197,00	3.197,00	543,49	3.740,49
22.	Zatvoreni viseći ormar sa kliznim vratima - dimenzije: Š 1800 x D 400 x V 650 mm - sa kliznim vratima i jednom policom od INOXa	kom.	1	829,00	829,00	140,93	969,93
23.	Sanitarni umivaonik - dimenzije: Š 400 x D 400 x v 260h mm - struktura od INOXa - topla/hladna voda - pokretanje koljenom - slavina se ne dodiruje rukama - zajedno sa slavinom i mješalicom za vodu - zadnja ivica podignuta	kom.	1	477,00	477,00	81,09	558,09

Red. broj	Naziv i opis	Jed. mjere	Kol.	Cijena po jed. (KM)	Ukupan neto iznos (KM)	Iznos PDV-a17%	Uk. Iznos sa PDV-om (KM)
24.	FRITEZA, stolna 4+4 lit, električna - bez ispusta - dimenzije: Š 370 x D 430 x V 210 mmH - od nehrđajućeg čelika s ručkom i poklopcem - odvojene posude, zasebni grijači - 1 ili 2 vadjive posude - sigurnosni termostat - kapacitet ulja: 4+4 lit - kapacitet posude: 6 + 6 lit - Težina: 8 kg	kom.	1	599,00	599,00	101,83	700,83
25.	MJEŠALICA za tijesto 16 lit, dvije brzine - dimenzije Š 385 x D 670 x V 725 mmH - zapremnina posude 16 litara - kapacitet 11 kg tijesta	kom.	1	2.499,00	2.499,00	424,83	2.923,83
26.	Električni roštilj, ravna ploča, - Dimenzije: Š 400 x D 700 x V 900 mm - težina: 62 kg - snaga: gorionici 4,05 kW - ravna ploča debljine 15 mm, hromirana i polirana - priključak 380V/3N/50Hz - ladica za skupljanje masnoća - komplet INOX	kom.	1	1.949,00	1.949,00	331,33	2.280,33

Red. broj	Naziv i opis	Jed. mjere	Kol.	Cijena po jed. (KM)	Ukupan neto iznos (KM)	Iznos PDV-a17%	Uk. Iznos sa PDV-om (KM)
27.	Električni šporet sa rernom, kvadratna kola - dimenzije: Š 800 x D 700 x V 900 mm - težina: 110 kg - snaga: kola 4 x 2,6 kW rerna 3 kW - priključni napon: 380V/3N/50Hz - kapacitet: 4 tacne veličine GN1/1, (530x325 mm) - bez GN posuda - od INOXa - kontrola termostatom - svako kolo je ekonomično i nezavisno je od ostalih - kvadratna kola 220x220 mm - rerna sa ventilatorom	kom.	1	3.997,00	3.997,00	679,49	4.676,49
30.	Automatski depurator-omekšivač vode 1360 lit/tvrdoća vode 10" po ciklusu - Kapacitet posude 11 kg soli - priključak 3/4" - dimenzije 375x250x520 mmH	kom	1	859,00	859,00	146,03	1.005,03
31.	Dvoetažna peć za pizze - dimenzije: Š 1010 x D 850 x V 750h mm - unutrašnje dimenzije komore: Š 720 x D 720 x V 140h mm (za 4 pice veličine fi 35 mm) - radna temperatura: 50/500° C - priključni napon 400 V - snaga: 12 kW (snaga grijača 3kW+3kW u svakoj komori) - težina: 200 kg	kom	1	2.997,00	2.997,00	509,49	3.506,49

Red. broj	Naziv i opis	Jed. mjere	Kol.	Cijena po jed. (KM)	Ukupan neto iznos (KM)	Iznos PDV-a17%	Uk. Iznos sa PDV-om (KM)
32.	POSTOLJE ZA PIZZA PEĆ Težina: 32 kg Dodatne karakteristike: - bojani čelik - konstrukcija za veliku težinu - sa policom - dimenzije Š 829 x D 989 x V 860 mmH	kom	1	597,00	597,00	101,49	698,49
33.	Snack zidna napa bez motora sa rasvjetom 11/32 - dimenzije: Š 3200 x D 1100 x V 450 mm - protok: 4400 m3/h - broj filtera: 6 - od INOXa - uz napu dolaze filteri, kanali za odvod masnoće	kom.	1	2.989,00	2.989,00	508,13	3.497,13
34.	Otvoreni radni sto sa donjom policom, linija 700 - dimenzije: Š 2000 x D 700 x V 850 mm - sa donjom policom i sa zaštitom zida - podesive nogice - od INOXa	kom.	1	999,00	999,00	169,83	1.168,83
35.	Nadgradnja za linijski sto, jednoetažna - dimenzije: Š 2000 x D 350 x V 400 mm - od INOXa	kom	1	397,00	397,00	67,49	464,49
36.	UV lampa za insekte - Aluminijska struktura - dimenzije : Š 650 x D 90 x V 360h mm - sa tacnom za čišćenje - Montaža na plafon ili zid ili samostojeća	kom	3	179,00	537,00	91,29	628,29

Red. broj	Naziv i opis	Jed. mjere	Kol.	Cijena po jed. (KM)	Ukupan neto iznos (KM)	Iznos PDV-a17%	Uk. Iznos sa PDV-om (KM)
37.	Otvoreni ormar sa 4 montažne police - Dimenzije: Š 1000 x D 500 x V 1600 mmH - težina: 38 kg - komplet INOX - demontažni	kom	1	937,00	937,00	159,29	1.096,29
38.	Otvoreni radni sto sa donjom policom, - dimenzije: Š 1200 x D 700 x V 850 mm - sa donjom police i sa zaštitom zida - podesive nogice - od INOXa	kom.	1	729,00	729,00	123,93	852,93
39.	Otvoreni viseći ormarić - dimenzije: Š 1200 x D 400 x V 600 mm - srednja polica - od INOX-a	kom.	1	559,00	559,00	95,03	654,03
40.	Radni sto, otvoreni, sa koritom desno - dimenzije: Š 1400 x D 700 x V 850 mm - od INOXa - sa donjom policom i zaštitom zida - podesive nogice - bez slavine	kom.	1	999,00	999,00	169,83	1.168,83
41.	Jednoručna slavina - sa mješalicom i dugačkom polugom - za toplu i hladnu vodu	kom.	1	135,00	135,00	22,95	157,95

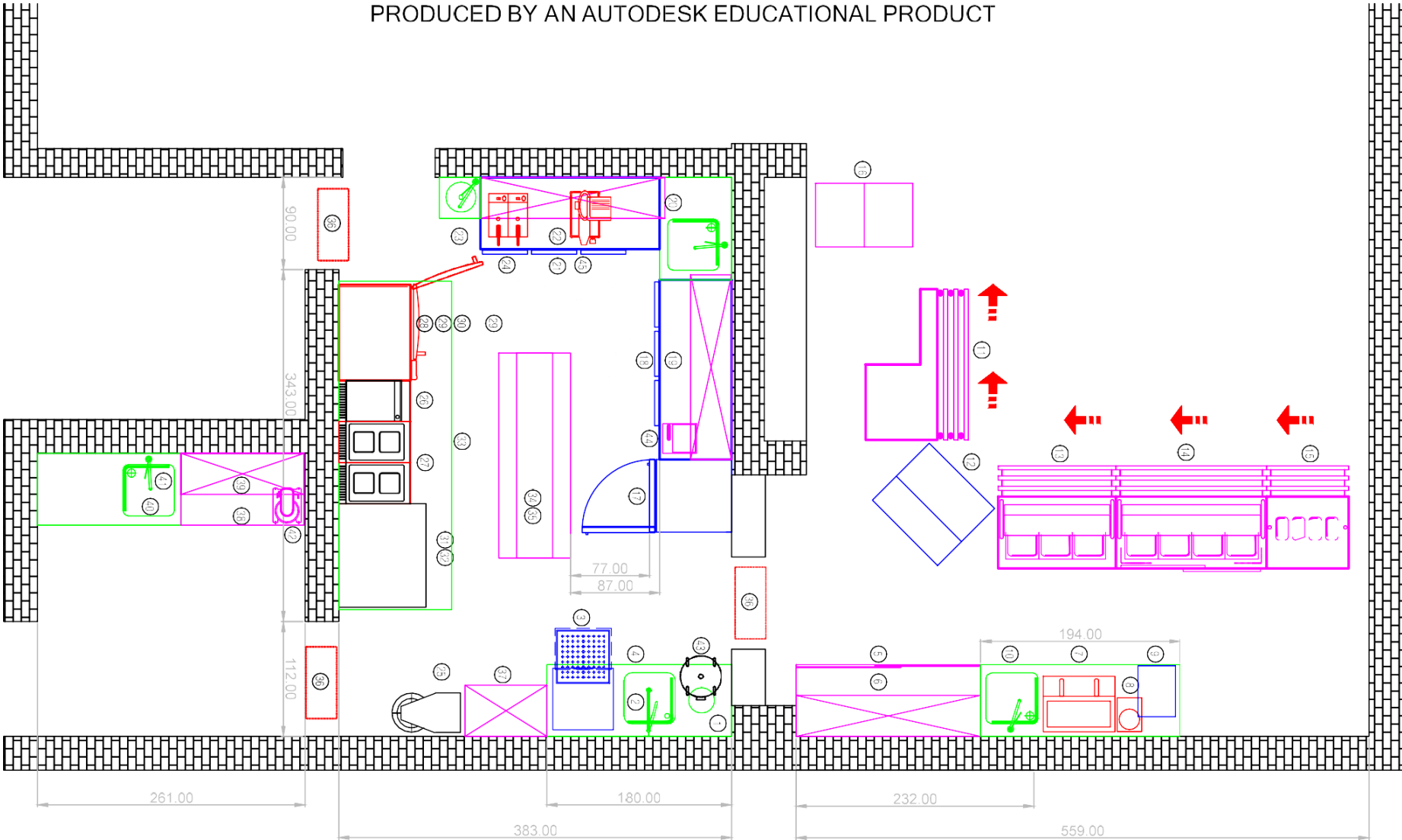
Red. broj	Naziv i opis	Jed. mjere	Kol.	Cijena po jed. (KM)	Ukupan neto iznos (KM)	Iznos PDV-a17%	Uk. Iznos sa PDV-om (KM)
42.	Planetarni mikser, 7 litara - Dimenzije: Š 230 x D 410 x V 420 mm - Kapacitet posude: 6,8 lit - snaga: 500W - robusna struktura i bešuman rad - struktura od obojenog čelika - posuda od INOXa - tri alata od INOXa - tajmer - zaštita prozirna PVC - elektronska regulacija brzine - napon: 220V/1N/50Hz - u skladu sa CE normama	kom	1	1.657,00	1.657,00	281,69	1.938,69
43.	Kanta za otpatke - Kapacitet: 100 Lt - Poklopac; - 4 točkića - INOX-AISI 304 - Dimenzije: fi460 x 700h (mm)	kom.	1	335,00	335,00	56,95	391,95
44.	Digitalna vaga - dimenzije: Š 290 x D 330 x V 220 mm - maksimalno vaganje 15 kg sa podjelom od 5 gr - tas od nerđajućeg čelika dimnezije: 280x210 - snaga: 7 W - napon: 230 V	kom.	1	497,00	497,00	84,49	581,49
45.	Salamoreznica 220 - dimenzije: Š 360 x D 440 x V 330 mm - snaga: 160 W - težina: 10 kg - napon: 230 V - prečnik noža: 220 mm, nož fiksiran sa oštračem	kom.	1	769,00	769,00	130,73	899,73
46.	STOLICA DRVO CRNO/ŠTOF TAMNO BEZ RUKONASLONA	kom.	40	129,00	5.160,00	877,20	6.037,20

Red. broj	Naziv i opis	Jed. mjere	Kol.	Cijena po jed. (KM)	Ukupan neto iznos (KM)	Iznos PDV-a17%	Uk. Iznos sa PDV-om (KM)
47.	Sto restoranski STO 80X80CM METAL/PRESANA PLOČA DEBLJA	kom.	10	339,00	3.390,00	576,30	3.966,30
48.	Ormarić za odlaganje mantila i torbi, sa bravicom -dimenzije: 600 x 400 x 400 mm	kom.	10	79,00	790,00	134,30	924,30
	UKUPAN NETO IZNOS: PDV - 17 %: UKUPAN IZNOS SA OBRAČUNATIM IZNOSOM PDV- a:				82.360,00	14.001,20	96.361,20

**LOT 2- SPECIFIKACIJA POTREBNE OPREME I SITNOG INVENTARA (CIJENE SU ODREĐENE NA OSNOVU
ISPITIVANJA TRŽIŠTA)**

RASPORED POTREBNOG NAMJEŠTAJA I OPREME

PRODUCED BY AN AUTODESK EDUCATIONAL PRODUCT



Red. broj	Naziv i opis	Jed. mjere	Kol.	Cijena po jed. (KM)	Ukupan neto iznos (KM)	Iznos PDV-a17%	Uk. Iznos sa PDV-om (KM)
49.	Sitni inventar	kpl kom.	1	8.190,50	8.190,50	1.392,39	9.582,89
	SEGNO KAŠIKA	kom.	100				
	SEGNO VILJUŠKA	kom.	100				
	SEGNO NOŽ	kom.	100				
	SEGNO KAŠIKA ČA J	kom.	100				
	SEGNO KAŠIKA KAFA	kom.	100				
	WERSAL TANJIR PLITKI 30CM LUBIANA	kom.	100				
	WERSAL TANJIR PLITKI 26CM LUBIANA	kom.	100				
	WERSAL TANJIR PLITKI 21CM LUBIANA	kom.	100				
	WERSAL TANJIR DUBOKI 22CM LUBIANA	kom.	100				
	WERSAL ZDJELA 16CM LUBIANA	kom.	100				
	ŠERPA 10L INOX SA POKLOPCEM HENDI	kom.	2				
	ŠERPA 15L INOX S POKLOPCEM HENDI	kom.	2				
	ŠERPA 19L INOX S POKLOPCEM HENDI	kom.	2				
	ŠERPA 23L INOX S POKLOPCEM HENDI	kom.	2				
	LONAC 45L INOX SA POKLOPCEM HENDI	kom.	1				
	TAVA INOX 24CM KAPP	kom.	2				
	TAVA INOX 28CM KAPP	kom.	2				
	T V P L ČINKE 28CM K PP	kom.	2				
	TAVA GRIL ALU 28X28CM HENDI	kom.	2				
	GN 1/1-65MM INOX KAPP	kom.	5				
	GN 1/1-100MM INOX KAPP	kom.	5				
	GN 1/2-100MM INOX KAPP	kom.	5				
	GN 1/3-150MM INOX KAPP	kom.	5				
	DASKA PVC 50X30X2 CM BIJELA	kom.	4				
	LEX NDR Č Š VINO 25CL UNIGL SS	kom.	100				
	CIL SSICO Č Š VODA 27CL UNIGL SS	kom.	100				
	OVAL 40CM INOX	kom.	10				
	OVAL 35CM INOX	kom.	10				
	KUTLJAČA 9CM INOX-JEDNODIJELNA	kom.	10				
	NOŽEVI SET 5/1-INOX TR MONTIN	kom.	3				
	TACNA KONOBARSKA 34,5CM INOX		8				

Red. broj	Naziv i opis	Jed. mjere	Kol.	Cijena po jed. (KM)	Ukupan neto iznos (KM)	Iznos PDV-a17%	Uk. Iznos sa PDV-om (KM)
28.	Električna digitalna parnokonvekcijska peć kapaciteta 6 X GN1/1 +1 - RETIGO dimenzije: Š 933 x D 786 x V 811mmH, težina 122 kg kapacitet 7 x GN 1/1 plehova (plehovi/posude nisu uključeni u cijenu) kapacitet jela u jednom procesu: 51 - 150 (ovisi o tipu i vrsti namirnica) generiranje pare: zagrijavanjem vode u bojleru električna snaga: 10,3 kW - 400V/3N/50Hz opseg temperature 30 °C-300 °C način rada parenje od 30 °C do 130 °C način rada s vrućim zrakom od 30 °C do 300 °C način kombiniranog rada od 30 °C do 300 °C ravnomjerna distribucija energije u aparatu omogućava iskoristivost punog kapaciteta - mogućnost pečenja na svim vodilicama odjednom.	kom	1	15.399,00	15.399,00	2.617,83	18.016,83
29.	Postolje za konvekcijsku peć RETIGO - Dimenzije: Š 780 x D 524 x V 900 mm - sa držačem za 8 posuda GN1/1 - od INOXa	kom.	1	1.329,00	1.329,00	225,93	1.554,93
	UKUPAN NETO IZNOS: PDV - 17 %: UKUPAN IZNOS SA OBRAČUNATIM IZNOSOM PDV- a:			23.589,50	23.589,50	4010,22	29.154,65