

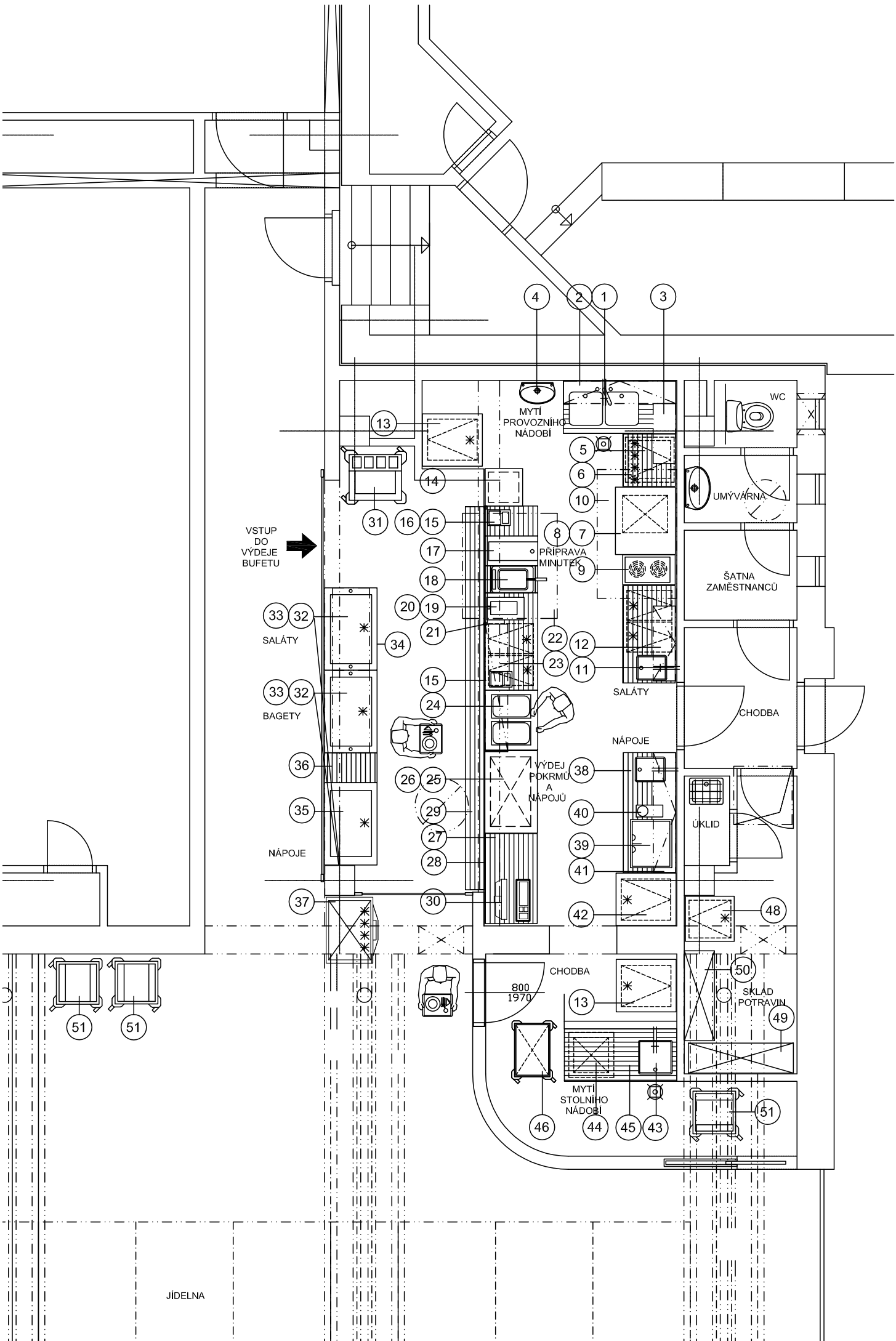
**„REVITALIZACE A STAVEBNÍ ÚPRAVY FM VŠE – DODÁVKA TECHNOLOGICKÉHO
VYBAVENÍ BUFETU“**

Příloha č. 3 ZD

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

**„REVITALIZACE A STAVEBNÍ ÚPRAVY FM VŠE – DODÁVKA TECHNOLOGICKÉHO
VYBAVENÍ BUFETU“**

PŮDORYS TECHNOLOGICKÉHO ŘEŠENÍ



JÍDELNA

**„REVITALIZACE A STAVEBNÍ ÚPRAVY FM VŠE – DODÁVKA TECHNOLOGICKÉHO
VYBAVENÍ BUFETU“**

SOUPIS STROJŮ A ZAŘÍZENÍ

Pol.	Model	Název zařízení a stručný popis	Ks	Napětí V	Příkon kW/ks	Přívod vody	Odpad vody	Rozměry v mm š./hl./v.
Mytí provozního nádobí								
1	Nerez	Mycí stůl zakrytý se dvěma lisovanými dřezy 500/500/250 mm umístěnými vlevo a odkládací deskou. Deska je opatřena zadním a pravým bočním límcem. Celonerezové provedení. Nohy jsou výškově stavitelné v rozmezí 20 mm.	1					1500/700/900
2	Nerez	Skříňka nástěnná čelně otevřená s jednou policí. Celonerezové provedení.	1					1500/350/600
3	Nerez	Skříňka nástěnná čelně otevřená s jednou policí. Celonerezové provedení.	1					800/350/600
4		Umývadlo - není dodávkou gastro	1					
Minutková linka a výdej								
5	Nerez	Pracovní stůl jednoduchý, spodní výstuha nohou v bocích a v zadní části, světlost pod výstuhami 150 mm. Nohy jsou výškově stavitelné v rozmezí 20 mm. Celonerezové provedení.	1					700/700/900
6		Mrazicí skříň plně dveře 130 l., nerezové opláštění. Digitální termostat, statické chlazení, teplotní rozsah -10 až -25° C, 3 výparníkové rošty, snadno vyměnitelné těsnění, zabudovaný zámek	1	230	0,2			600/600/850
7	10.11 GN1/1	El. Konvektomat 10-11 x GN 1/1, boilerový, včetně změkčovače. Jednoduché ovládání, digitální ovládací displej. Softwarové rozšíření na 99 programů s 5 jednotlivými kroky Časové nastavení konvektomatu od 1-24 hodin, nastavení předvolby, automatické spuštění programů. Horký vzduch 30 - 300° C, kombinovaný režim - teplota nastavitelná od 30° C až 300° C, vlhkost nastavitelná nezávisle na teplotě. Pára 99 - 130° C, BIO vaření a regenerace rozmezí teplot 30 - 130° C. Banket systém. Aktivní automatické předehřátí a nebo zchlazení dle potřeby. Vytvoření páry v boileru i nástřikem. Teplotní vícebodová sonda na měření vnitřní teploty připravovaných potravin s rozsahem od 0° C do 99° C. Rovnoměrnost pečení díky oboustraně otáčejícímu se ventilátoru. WSS - chrání vysokou spotřebu vody. Energy logic - zpětné využití tepla k úspoře energie. USB rozhraní. LAN - možnost připojení přes internet prohlížeč Provedení - hygienický vnitřní prostor s oblémi rohy, dvojitě rozvírací dveřní sklo, vnější oblé pro snížení možnosti popálení, aretace dveří ve dvou polohách. Halogenové osvětlení prostoru. Samočistící systém vnitřní komory, integrovaná mycí a oplachová sprcha, odkapávací vanička pod dveřmi na zachycení kondenzátu. SDS - servisní a diagnostický systém pro vyhodnocení chyb, BCS - boiler control systém a CCS - calcium control systém	1	400	17,6	ST.V. 1/2"	Ø 50	930/870/1050

Pol.	Model	Název zařízení a stručný popis	Ks	Napětí V	Příkon kW/ks	Přívod vody	Odpad vody	Rozměry v mm š./hl./v.
8	Nerez	Podstavec pod konvektomat s policí a vodícími lištami na uložení gastronádob. Konstrukce stojanu je ze čtvercových profilů průřezu 40/40 mm. Světla výška pod policí je 150 mm. Rozměr stojanu dle typu konvektomatu Nohy jsou výškově stavitelné v rozmezí 20 mm.	1					840/600/794
9	modul linky 700	El. sporák s indukčním ohřevem, 2 x varné pole o příkonu 5 kW deska o rozměru 350/570 mm, uzavřená podestavba s dvířky. Nerezové provedení, zaoblené hrany. Seřizovatelné nožičky.	1	400	10			400/700/900
10	Nerez	Digestoř s filtry a osvětlením - není dodávkou gastro. Jedná se o dodávku VZT. Rozměr je pouze informativní.	1					1600/1000/450
11	Nerez	Stůl s chlazenými dvěma zásuvkovými bloky, a každý se dvěma zásuvkami o stejné velikosti.. Stůl má chladicí agregát. Chlazený obsah je 215 litrů. Nad agregátem je osazen menší dřež. Deska stolu má zadní límec. Teplotní rozsah je 0 až 10° C.	1	230	0,36			1310/700/900
12	Nerez	Skříňka nástěnná uzavřená, s posuvnými dvířky a s jednou policí. Celonerezové provedení.	1					900/350/600
13		Chladicí skříň 600 l. Plně dveře, nerezové opláštění. Vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1. Ventilované chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, výškově nastavitelné rošty, snadno vyměnitelné těsnění, zabudovaný zámek. Velmi účinný chladicí systém. Teplotní rozsah 0 až 10° C.	1	230	0,2			770/695/1890
14		Chladicí vitrína celoprosklenná dvojitými skly, přední stěnu tvoří oblé prosklené dveře. Vitrína má ventilované chlazení, vestavěný agregát, digitální termostat, automatické odtávání, LED osvětlení vitríny, 4 nastavitelné police. Stříbrné nebo nerezové provedení. Objem 235 litrů. Teplotní rozsah 2 až 12° C.	1	230	0,21			520/490/1690
15		Stolní váha kalibrovaná do 3 kg, plošinka pro vážení nerezová o rozměru 190/170	1	230	0,01			210/280/80
16	modul linky 700	Pracovní plocha se zásuvkou o velikosti GN 1/1, v= 150 mm. Díl modulové sestavy. Pod zásuvkou čelně otevřená podestavba. Nerezové provedení, zaoblené hrany. Seřizovatelné nožičky. V přední části pravého boku osazena el. zásuvka pro stolní váhu 230/0,01 kW (vývod z podlahy) pol. 15.	1	230	0,01			400/700/900
17	modul linky 700	El.smažicí plotna hladká se zásuvkou na tuk, rozměr plotny 390/520 mm. Podestavba uzavřená s dvířky. Nerezové provedení, zaoblené hrany. Seřizovatelné nožičky.	1	400	4,5			400/700/900
18	modul linky 700	El. fritéza dvojitá, objem oleje 2 x 8 l. Dvě vany o rozměru 240/350/380 mm. Otočné topné těleso. Dva koše o rozměru 100/300/120 a víko vany. Uzavřená podestavba s dvířky. Nerezové provedení, zaoblené hrany. Seřizovatelné nožičky.	1	400	12			400/700/900

Pol.	Model	Název zařízení a stručný popis	Ks	Napětí V	Příkon kW/ks	Přívod vody	Odpad vody	Rozměry v mm š./hl./v.
19	Nerez	Stůl s chlazeným prostorem pro uložení GN, rozdělený na dva bloky s křídlovými dvířky. Stůl má chladicí agregát. Chlazený obsah je 215 litrů. Na ovládacím panelu osazena zásuvka pro udržovač hranolek 230/0,5kW (vývod z podlahy) pol. 20. Teplotní rozsah je 0 až 10° C.	1	230	0,36			1310/700/900
20		Udržovač hranolek, stolní zařízení, nerezové provedení. Nádobu GN 1/1, výšky 65 mm. Horní ohřev infralampou. Síťový vypínač a kontrolka chodu.	1	230	0,5			390/530/330
21	Nerez	Krycí deska skleněná o tl. 8 mm v čířém provedení upevněná v nerezovém rámečku. Osazená za spotřebiči pol.16 až na stůl pol. 19, výška cca 500 mm. Jištění proti stříkání omastku.	1					1600/500
22		Digestoř s filtry a osvětlením - není dodávkou gastro. Jedná se o dodávku VZT. Rozměr je pouze informativní.	1					1400/1300/450
23	Nerez	Nástavba jednoduchá pultová, obslužná. Nástavbu tvoří trubková konstrukce, trubky průměru 32 mm, nerezové provedení. V nástavbě je osazeno čířé tvarované sklo tl. 8 mm. Čelní sklo jde až k decce stolu. Nástavba bude umístěna na výdejním stole pol. 24 a dále bude překrývat ze 2/3 chlazený stůl pol. 19.	1					1700/415/370
24	Nerez	Výdejní stůl s vyhřívanou vodní lázní pro 2 x 1/1 GN a s otevřeným spodním prostorem a policí. Celonerezové provedení. Horní deska s vyhřívanou vanou. Světla výška pod policí je 150 mm, nohy jsou výškově stavitelné v rozmezí 20 mm. Na předním panelu umístěny ovládací prvky. Stůl napojen na vodu a odpad. Vana o hloubce 210 mm je vyspádovaná s odpadem a v radiusovém provedení. Sada gastronádob (2 x 1/1 GN, 3 x 1/2 GN, 2 x 1/4 GN). Změna možná po dohodě s provozovatelem.	1	230	2,1	ST.V. 1/2"	Ø 50	800/700/900
25	Nerez	Stůl s chlazenou vanou. Celonerezové provedení, pracovní deska s vanou s vnitřním rádiusem hl. 210 mm. Chlazená je pouze vana, spodní prostor je otevřený. Vana je v radiusovém provedení, není vyspádovaná a je bez odpadu. Stůl má chladicí agregát. Teplotní rozsah je 0 až 10° C.	1	230	0,3			1200/700/900
26	Nerez	Dvoupatrová chlazená vitrína samoobslužná, umístěná nad vanu bez vlastního agregátu o který musí být doplněna a agregát umístěn ve stole s chlazenou vanou pol. 25. Vitrína je v celonerezovém provedení výparník je umístěn ve stropě vitríny, opatřen ventilátory pro nucený oběh vzduchu. Boky vitríny jsou proskleny. V přední stěně jsou vyklápěcí dvířka umožňující přístup do jednotlivých přihrádek. V zadní stěně jsou posuvná dvířka na ložiskách. Osvětlení je zářivkou umístěnou u stropu vitríny. Ovládací prvky jsou umístěny ve stole u agregátu. Výška nad vanou je 250 mm.	1	230	0,5			1072/622/720
27	Nerez	Výdejní stůl neutrální se dvěma policemi. Celonerezové provedení. Prostřední police je umístěna ve výšce 500 mm, světla výška pod dolní policí je 150 mm. Stůl je zezadu a z boků uzavřen. Nohy jsou výškově stavitelné v rozmezí 20 mm.	1					1100/700/900

Pol.	Model	Název zařízení a stručný popis	Ks	Napětí V	Příkon kW/ks	Přívod vody	Odpad vody	Rozměry v mm š./hl./v.
28	Nerez	Čelní strana výdejních stolů a modulů linky 700 bude sjednocena a upravena. Nutná koordinace gastro s interierem.						
29	Nerez	Pojezdová dráha, celonerezové provedení. Dráhu tvoří leštěné trubky průměru 28 mm, spojené šrouby a plastovými tvarovkami. Maximální délka dráhy mezi podporami je 1500 mm. Šířka dráhy bude zúžena na 250 mm z důvodu menšího průchozího prostoru.	1					cca 5100/250
30		PC včetně napojení váhy - dodávka školy Jedná se o rozšíření stávajícího stravovacího systému Menzy	1	230	0,1			
31	Nerez	Pojízdný stojan na příbory a tácy. Celonerezové provedení s nosičem pro umístění 4 ks GN 1/4 s krytem na příbory a polici na ukládání táců. Vozík má 4 kolečka, z toho 2 brzděná. Světla výška police od podlahy je 400 mm.	1					752/630/1277
32	Nerez	Pojízdný chlazený bufet, celonerezové provedení. Pracovní deska s chlazenou vanou o hl. 40 mm. Vana je v rádiusovém provedení, není vyspádovaná a je bez odpadu. Spodní prostor je otevřený. Stůl má chladicí agregát. Teplotní rozsah je 0 až 10 °C. Stůl má 4 kolečka, z toho 2 brzděná. Jedna delší strana je opatřena pol. 34- pojezdovou dráhou. Nad vanou je umístěna pol. 33- nerezová trubková nástavba s čirým tvarovaným sklem. Připojovací kabel se zásuvkou v prodloužené délce 4 m.	1	230	0,38			1100/650/900 celková v. 1500
32	Nerez	Pojízdný chlazený bufet, celonerezové provedení. Pracovní deska s chlazenou vanou o hl. 110 mm. Vana je v rádiusovém provedení, není vyspádovaná a je bez odpadu. Spodní prostor je otevřený. Stůl má chladicí agregát. Teplotní rozsah je 0 až 10 °C. Stůl má 4 kolečka, z toho 2 brzděná. Jedna delší strana je opatřena pol. 34- pojezdovou dráhou. Nad vanou je umístěna pol. 33- nerezová trubková nástavba s čirým tvarovaným sklem. Připojovací kabel se zásuvkou v prodloužené délce 4 m. Povrchová úprava bufetových stolů pol. 32 bude přizpůsobena pevné výdejní lince. Nutná koordinace gastro s interierem.	1	230	0,38			1100/650/900 celková v. 1500
33	Nerez	Trubková nástavba s čirým tvarovaným sklem. Celonerezové provedení, leštěná trubková konstrukce, průměr trubky 32 mm. Nástavba ve tvaru T, tvarované čiré sklo tl. 8 mm.	2					1050/500/600
34	Nerez	Pojezdová dráha, celonerezové provedení. Dráhu tvoří leštěné trubky průměru 28 mm, spojené šrouby a plastovými tvarovkami. Dráha bude odnímatelná, sklopná a bude zúžena na 250 mm.	3					1100/250
35	Nerez	Pojízdný chlazený bufet, celonerezové zařízení. Pracovní deska s chlazenou vanou o hl. 210 mm. Vana je v rádiusovém provedení, není vyspádovaná a je bez odpadu. Spodní prostor je otevřený. Stůl má chladicí agregát. Teplotní rozsah je 0 až 10 °C. Stůl má 4 kolečka, z toho 2 brzděná. Jedna delší strana je opatřena pol. 34- pojezdovou dráhou.	1	230	0,38			1100/650/900
36	Nerez	Spojovací pult odnímatelný. Nerezová deska určená k propojení výdejních bufetů.	1					400/650

Pol.	Model	Název zařízení a stručný popis	Ks	Napětí V	Příkon kW/ks	Přívod vody	Odpad vody	Rozměry v mm š./hl./v.
37		Mrazicí truhla pojízdná, 4 kolečka z toho 2 brzděná, posuvné prosklené víko, termostat, digitální ukazatel teploty, kontrolka zapnutí, digitální nebo solární teploměr. Truhla má zabudovaný zámek. Teplotní rozsah - 17 až - 24 °C. Dodávka včetně košů.	1	230	0,3			1260/600/900
Příprava kávy								
38	Nerez	Pracovní stůl skříňkový, uzavřený se dvěma policemi, světlá výška pod spodní polici je 150 mm. Čelo stolu je uzavřeno posuvnými dvířky, pojízdnými na valivém vedení. V desce stolu je osazen menší dřez, zadní část desky je opatřena límcem. Nohy jsou výškově stavitelné v rozmezí 20 mm.	1					1600/700/900
39		Kávovar dvoupákový, automatický elektronický systém, 4 samostatně programovatelný dotykový displej, výdeje kávy, sledování teploty bojleru a tlaku páry. Nastavení datumu a času, počítadlo vydaných porcí kávy, signalizace regenerace změkčovače, předpaření spařovací jednotky, automatický výdej horké vody, dvě trysky na páru, dvě spařovací jednotky, integrované rotační čerpadlo, přímé napojení na vodovodní řád, automatické dopouštění vody, indikace zapnutí stroje, sdružený manometr pro měření tlaku v bojleru a tlaku čerpadla. Součástí dodávky je i změkčovač ke kávovaru.	1	400	3,6	ST.V. 1/2"	Ø 32	748/569/569
40		Kávomlýnek se zásobníkem mleté kávy. Automatické domýlání, nastavení hrubosti mletí, mobilní presovač, počítadlo porcí kávy, volitelná porce kávy 5 - 12 g. Objem násypky 1,2 kg.	1	230	0,45			200/320/590
41	Nerez	Skříňka nástěnná, čelně otevíravá s jednou polici. Celonerezové provedení.	1					1600/350/600
42		Chladicí skříň dvoudveřová, objem 347 l., prosklené dveře v nerezovém rámu, neoddělený vnitřní prostor. Ventilované chlazení, termostat, zabudovaný zámek, automatické odtávání, roštové police, zadní kolečka, Osvětlení chladicího prostoru. Teplotní rozsah 3 až 10° C.	1	230	0,35			600/600/1850
Chodba								
13		Chladicí skříň 600 l. Plně dveře, nerezové opláštění. Vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1. Ventilované chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, výškově nastavitelné roštové police, snadno vyměnitelné těsnění, zabudovaný zámek. Velmi účinný chladicí systém. Teplotní rozsah 0 až 10° C.	1	230	0,2			770/695/1890
Umývárna stolního nádobí								
43	Nerez	Mycí stůl otevřený (umístění nad myčku), s jedním dřezem 500/500/250 lisovaným, umístěným vpravo a odkládací deskou. Zadní část a pravá boční část desky bude opatřena límcem. V desce za dřezem bude osazena stojánková sprchovací baterie.	1					1700/700/900

Pol.	Model	Název zařízení a stručný popis	Ks	Napětí V	Příkon kW/ks	Přívod vody	Odpad vody	Rozměry v mm š./hl./v.
44		Mycí stroj na mytí stolního nádobí s vestavěným dávkovačem mycího a oplachovacího prostředku. digitální displej, jednoduchá kontrola provozního stavu stroje, kontrola teploty, kontrola spotřeby pomocí integrované datové paměti a automatická indikace rozpoznávání chyb. Základní nastavení pro optimální mycí proces stisknutím jednoho tlačítka. Jednoduché ovládání dveří ergonomickým madlem, snadno přístupné zásobníky mycích a oplachových prostředků. Jednoduchá, snadno vyjímatelná a čistitelná kompaktní mycí pole s tlakovými tryskami. Čtyřnásobný filtrovací systém s čistícím systémem Mediamat Cyklo. Topný systém bez topných spirál (bez usazenin). Automatické samočištění kompletního vnitřního prostoru stroje, zabudované odtokové čerpadlo. Aretovaná poloha dvířek pro větrání. Přesná servisní diagnostika.	1	400	6,3	T.V.45°C 3/4"	Ø 50	600/600/850
45		Automatický změkčovač vody. Iontoměníč v patronách přístroje váže ionty vápníku i hořčíku a do protékající vody vrací ionty sodíku. Po vyčerpání patron probíhá regenerace řízená elektrickými hodinami. Přívod vody hadicí 3/4", délky 2m.	1	230	0,2	T.V.45°C 3/4"		260/500/650
46	Nerez	Přepravní vozík třípolicový, celonerezové provedení. Vozík má 4 kolečka, z toho 2 brzděná. Odkladní plocha je 3x 540/340 mm.	1					700/500/950
51	Nerez	Pojízdný stojan na tácy. Celonerezové provedení. Konstrukce je tvořena rámem na kterém jsou navařeny zášupy se zaráškou proti vysunutí tácu. Stojan má 4 kolečka, z toho 2 brzděná. Horní zvýšená police slouží k odkládání sklenic. Pro optimální konstrukci vozíku bude dodán vzorek tácu.	3					390/535/1600
Chodba								
47		Mrazicí skříň - položka zrušena						
Sklad potravin								
48		Chladicí skříň 330 l., ventilované chlazení, bílé provedení, plné dveře, zabudovaný zámek, termostat, 5 roštů, osvětlení chladícího prostoru, automatické odtávání, zadní kolečka. Teplotní rozsah 3 až 10° C.	1	230	0,3			600/600/1860
49	Nerez	Skladový regál čtyřpolicový. Celonerezové provedení. Nosná konstrukce je z uzavřených profilů 30/30 mm, police jsou z nerez plechu. Nohy jsou výškově stavitelné v rozmezí 20 mm.	1					1400/400/1800
50	Nerez	Skladový regál čtyřpolicový. Celonerezové provedení. Nosná konstrukce je z uzavřených profilů 30/30 mm, police jsou z nerez plechu. Nohy jsou výškově stavitelné v rozmezí 20 mm.	1					1200/400/1800

Veškeré zařízení bude dodáno kompletní a vybaveno vždy základní sadou plechů a gastronádob, tak aby bylo připraveno k okamžitému použití.

**„REVITALIZACE A STAVEBNÍ ÚPRAVY FM VŠE – DODÁVKA TECHNOLOGICKÉHO
VYBAVENÍ BUFETU“**

DETAILNÍ SPECIFIKACE

1. ROZSAH VÝKONU

Rozsah výkonu, daný touto specifikací se týká materiálu, zařízení, přepravy a pracovní síly potřebných pro dodání, zhotovení, montáž a uvedení do provozu veškerého vybavení uvedeného v projektu.

2. ROZVRH PRACÍ A DOHLED V MÍSTĚ REALIZACE ZAKÁZKY

Dodavatel je zodpovědný za rozvržení prací svých subdodavatelů a rovněž je zodpovědný za to, že práce budou vykonány v souladu s příslušnými normami EU (zejména HACCP), platnými v době realizace zakázky, pokud nebude sjednáno jinak.

3. PŘÍSTUP NA MÍSTO PRACÍ

Dodavatel musí provést návštěvu celého prostoru, kde budou práce realizovány a ověřit si přístupy k místu výkonu a způsoby přístupu do těchto prostor. Dodavatel si vytvoří finanční rezervu na náklady spojené s dopravou zařízení na místo určení s ohledem na případná omezení.

4. VYOBRAZENÍ

Vybraný dodavatel je povinen v dostatečném předstihu si zajistit na vlastní náklad zaměření dotčených prostorů a toto zaměření zohlednit v detailní dodavatelské dokumentaci.

5. TECHNICKÁ DOKUMENTACE

Dodavatel předkládá úplný soubor technických výkresů podepsaný zodpovědnou osobou k překontrolování. Tyto výkresy budou porovnány s návrhem v projektu. Účastník výběrového řízení musí vyhotovit dané dokumenty podle požadavků dohlížejího zástupce objednavatele (stavebního dozoru). Nabídková cena však musí zahrnovat vše.

6. ZKUŠEBNÍ TESTY A ZÁRUKY

- Během celého výrobního období bude určen dodavatelem zodpovědný pracovník za zhotovované dílo.
- Pokud kupující nebo jeho zástupce svolá koordinační schůzku, dodavatel se musí zúčastnit v doprovodu určeného zodpovědného pracovníka.
- Dodavatel smí do zakázky dát pouze zařízení a stroje, které budou mít zajištěn servis do 24 hodin a udat jméno zodpovědného pracovníka servisu.

- Dodavatel musí zajistit dostupnost náhradních dílů po dobu 10-ti let od převzetí díla.
- Materiály a vybavení musí splňovat podmínky a normy stanovené v těchto specifikacích. Materiál shledaný nevyhovujícím musí být dodavatelem vyměněn na jeho náklady a to po obdržení písemné výzvy do 24 hodin. Jinak má kupující právo nařídit zastavení prací do odstranění závad, nebo odstoupit od smlouvy z důvodu nesplnění závazků.
- Veškerá zodpovědnost v případě poškození či ztráty vzniklé na dodaném vybavení zůstává před řádným převzetím zakázky kupujícím na prodávajícím. Poškozené nebo ztracené části musí být okamžitě nahrazeny, nebo uvedeny do původního stavu.
- Před převzetím dodaného vybavení je dodavatel povinen vyzkoušet veškeré zařízení v přítomnosti kupujícího nebo jeho zástupce a ujistit všechny zúčastněné, že zařízení je v pořádku a správně pracuje.
- Na veškeré zařízení bude poskytnuta záruka (v písemné formě) a to ode dne konečného převzetí zakázky, na případné vady na díle, materiálu, vzhledu či řemeslném zpracování, ať bylo zhotoveno a dodáno dodavatelem či jeho subdodavatelem. Vadný či nevyhovující materiál nebo jeho zpracování a zařízení musí být nahrazeno a uvedeno dodavatelem do původního stavu na jeho náklady. Vyráběné části musí být v záruce po dobu minimálně dvou let. Na započaté období se musí vztahovat standardní tištěná záruka výrobce.
- V průběhu záruční lhůty bude dodavatel na základě upozornění kupujícího nebo jeho zástupce za poruchy zařízení nebo jeho části plně zodpovídat. U celkového nebo částečného poškození stavebních, elektroinstalačních, strojních a jiných prací bude požadováno jejich odstranění a navrácení do původního instalovaného stavu.
- Záruky budou postoupeny po předání díla kupujícímu. Přejímací protokol ani platba nezbavuje dodavatele po celou dobu spadající pod záruku jeho zodpovědnosti, v případě nedbalosti, vad materiálu či nedokonalého zpracování.
- Dodavatel postoupí všechny záruky a záruční listy, platné a v úplném znění, na veškeré vybavení včetně zařízení, které je od výrobce v záruce déle než dva roky, kupujícímu.
- Dodavatel musí mít na místě provedené zakázky kvalifikovaného zástupce, který zaškolí zaměstnance kupujícího ještě před předáním dodaného vybavení. Zástupce dodavatele musí znovu navštívit provoz po té, co zaměstnanci kupujícího budou již obeznámeni s dodaným zařízením, a v případě potřeby provede zaškolení.
- Seznam odpovídajících náhradních dílů pro nakoupené vybavení a zařízení vyrobené na zakázku musí být dodavatelem kuchyňského vybavení poskytnuto a předáno zástupci kupujícího (technikovi pro stravovací zařízení).
- Dodavatel musí odevzdat kupujícímu sady návodů v úplném znění svázané v rychlovazači volných listů nebo ve formě brožované knihy, vhodně rozdělené do označených kapitol a obsahující následné informace:

- a) Návod k použití včetně postupů pro zapojení a vypnutí zařízení, zahrnující informace o možnostech nastavení a všech dalších krocích nutných k dodržení bezpečnostních opatření.
- b) Popis způsobu odstranění případných obtíží pro všechny komponenty.
- c) Návod k údržbě včetně časového rozvrhu pravidelné preventivní údržby veškerého vybavení a pokyny ke správnému mazání jednotlivých komponentů, kde bude uveden druh maziva a doporučený cyklus mazání. Dále bude předán kompletní seznam dílů a součástí s udáním výrobce a katalogového čísla s doporučeným počtem jednotlivých kusů, které by měl mít kupující na skladě.
- d) Jméno a adresa s telefonním číslem na zástupce výrobní firmy a společnosti poskytující servis pro jednotlivé součásti vybavení.

Provedení celého vybavení stravovacího provozu musí splňovat následující podmínky:

- WHO / GNP / FDA / NSF / HACCP / DIN a další příslušné předpisy
- Pravidla pro kulturu stravování
- Vysoká úroveň hygieny a sanitární údržby
- Minimalizovaná spotřeba energií
- Minimalizovaná spotřeba vody
- Snadný a bezpečný provoz i obsluha

7. MATERIÁLY A ZPRACOVÁNÍ

- 1) Následující specifikace se vztahují na všechny položky, které jsou dále uvedené a vyrobené na míru.
- 2) Všechny použité materiály musí být nové a musí mít nejvyšší kvalitu, musí odpovídat specifikovaným jakostním normám. Nerezovou ocelí se rozumí chromniklová ocel 18/10 nebo 18/8. Musí odpovídat předem stanovené tloušťce dle norem.
- 3) Desky všech stolů, polic a povrchy vnějších obkládacích prvků jako např. dvířek, kapotáží apod. musí být vyrobeny z jednoho kusu nerezového plechu. Povrch musí být plochý bez vyboulení nebo jiných povrchových nedostatků.
- 4) Obkládací a upínací prvky i příslušenství by mělo být dílensky vyrobeno z jedné části a dodáno na místo zakázky již sestaveno.
- 5) Příliš velké kusy zařízení bude dodáno v dílech a sestaveno na místě.
- 6) Spoje na nerezových površích musí být navrženy tak, aby bylo dosaženo provedení povrchu, které bude odolné vodě, mastnotě, hmyzu a bakteriím.
- 7) Všechny horizontální či vertikální povrchy musí lícovat a být v jedné rovině.
- 8) Veškerá viditelná nerez ocel bude v konečné úpravě vyleštěná.
- 9) Nerezové trubkové bude Ø 32 mm v nástavbách výdejních pultů a Ø 28 mm v pojezdových drahách. Trubkové vedení bude s hladkou lesklou úpravou bez

odlitkových vad, prasklin a jiných povrchových defektů. Všechny spoje mezi nohami a připojením k zařízení musí být svařené, ukotvené a v leštěné úpravě.

- 10) Veškeré technické vybavení a příslušenství použité s dodávaným zařízením musí být také z nerezové oceli. Panty musí být navařeny nebo našroubovány na dvířka nebo na konstrukci. Šrouby a nýty budou nerezové. Všechny panty budou odolné a bezúdržbové. Posuvná dvířka jsou ovládána pomocí vtlačených úchytů nebo jiných schválených držadel. Panty jsou provedeny jako oválné klouby polozavřeného typu z nikl-bronzové ocele nebo jako klavírové závěsy ze slitinové nerezové ocele.
- 11) Všechny továrně vyráběné prvky, které mají kovové spoje, musí být řádně svařeny. Sváry musí být pevné, odolné, neporézní, bez prohloubenin a trhlin. Svařované díly musí být stejnorodé a stejné barvy, jako přiléhající plochy. Přebytný kov a karbidové sraženiny musí být obroušeny. Skryté sváry musí být zarovnané a zabezpečené proti poranění. Všechny svařené spoje musí být stejnorodé jako celkový díl. Tam, kde je třeba provést bodový svár, sváry musí být od sebe vzdáleny max. 75 mm a na všech pohledových stranách hladce opracované. Veškeré svařování musí být provedeno svařovacím drátem stejného složení, jako svařované plechy či části. Sváry musí být pevné a odolné a přebytný kov obroušen. Spoje musí mít hladkou finální úpravu jako přiléhající plochy.
- 12) Viditelné svařované spoje budou zbroušené a zarovnané s přilehlým materiálem a čistě zakončené. Broušené povrchy budou leštěné nebo ošetřeny tak, aby odpovídaly napojeným povrchům. Tam, kde jsou lomené ohyby, nesmí být známky prolamování a jiné povrchové vady. Finální výrobek musí být bez kazu.
- 13) Stříhané kraje nesmí mít ostré hrany a roztřepení. V případě seříznutí na pokos nebo v případě zaoblených rohů musí být tyto čistě zbroušeny. V žádném případě nesmí materiál přesahovat.
- 14) Všechny viditelné povrchy musí být provedeny průmyslovým válcováním. Stejná finální úprava se vztahuje na všechny smluvní svařování a výrobce je povinen zakoupit takto upravený materiál. Nejlépe od jednoho zdroje.
- 15) Viditelné povrchy zařízení nesmějí mít žádné šrouby, závity ani nýty. Kdekoli jsou šrouby použity a to např. k připevnění pracovních desek a pultů, k upevnění krycích lišt apod., musí být použity takové šrouby a závity, které jsou skrytého a zapuštěného typu.
- 16) Veškeré zásuvky na náčiní a úložné skříňky musí být uzamykatelné. Všechny chladicí a mrazicí skříně, podnoží pod nápojovým výdejem, musí být vybavené zámkovým systémem.
- 17) Dodavatel se zavazuje, že el. zařízení dodá již s připravenou elektroinstalací.
- 18) Všechny zásuvky pro připojení specifikované jako součást daného zařízení musí být zajištěné ze strany dodavatele a musí být připojené k jednomu výstupu a připravené k závěrečnému zapojení.
- 19) K zajištění výše uvedeného se dodavatel zavazuje provést označení celého vybavení a jeho otestování dle níže uvedených pravidel. Veškeré zařízení napájené el. proudem musí být označeno identifikační nálepkou připevněnou na krycí skříň el. zařízení.

Tento štítek musí mít nezaměnitelné číselné označení, které je použito pouze pro identifikaci daného přístroje. Popisy, umístění a identifikační čísla všech zařízení musí být zapsána v Soupisu vybavení. Na každý inventarizační list jen jedna položka. Zkušební el. zapojení veškerého zařízení musí být provedeno před kontrolou připravenosti díla k předání. Tyto testy musí zahrnovat:

- Detailní vizuální kontrolu celé elektrokabeláže a připojení a zajištění jejich integrity. Veškeré kabelové koncovky zařízení musí být začištěné.
- Zkoušku izolačního odporu, která potvrdí, že minimální odpor mezi všemi vodiči a uzemněním je alespoň 2 MOhm.
- Zkoušku ochrany uzemnění za pomoci autorizovaného měřicího přístroje, testující, zda všechna odkrytá kovová obložení jsou řádně uzemněna.

U el. spotřebičů musí být na viditelném místě připevněna příslušná nálepka s uvedením data provedení testů a označením, že zařízení splňuje dané požadavky. Výsledky uvedených testů musí být zapsány v soupisu vybavení. Kontrolní listy musí být poté svázaný do pořadače a celá složka předána technikovi při Kontrole připravenosti díla k předání.

20) Veškeré továrně vyráběné kusy budou dodány s etiketami pro zapojení na místě instalace.

8. DRUHY KONSTRUKCÍ

Rámy – profily

- Nekryté rámové konstrukce budou vyrobeny z nerezového trubkoví, 40 x 40 mm čtvercového profilu, u regálů 30 x 30 mm, svařené a leštěné.
- Všechny zakryté rámy budou vyrobeny ze svařovaného úhelníkového profilu nebo ocelových trubek čtvercového profilu. Všechny spoje hladce zbroušené a celý povrch ošetřený proti korozi.
- Pokud se jedná o volně stojící konstrukce, musí být vybaveny výškově nastavitelnými nohama z nerezové ocele s možností nastavení 20 mm. Takové prvky musí mít uzavřené dno, aby bylo zabráněno vniknutí škůdců.

Pracovní plochy

- Povrchy musí být nerezové včetně nástavců, desek a polic.
- Veškeré pracovní plochy budou hladké, z 1,5 mm silné nerezové ocele.
- Pracovní desky budou vyrobeny z jednoho kusu nerezové oceli.
- Plochy, které jsou napojené ke zdi nebo jiným zařízením, musí být stejnoměrně ohnuty na rádius 15 mm.

Posuvná dvířka

- Musí být zvukově izolovaná, s dvojitým panelovým provedením, pohybující se na valivém vedení. Všechny rohy jsou svařované, zbroušené hladce leštěné.

Zásuvky

- Jsou samouzavíracího typu, usazené na kolejnicích s válečkovým ložiskem. Musí být vybaveny omezujícími zarážkami a snadno uchopitelnými držadly. Zásuvky by měly obsahovat vyjímatelné zásuvkové prostory se zaoblenými rohy. Musí být osazeny do plně zapouzdřeného prostoru. Vnitřní zásuvkové prostory musí být také z nerezů s možností umývání v myčkách nádobí. Všechny zásuvky musí být zvukově izolované, snadno odnímatelné z výsuvného vodičského mechanismu.

Skříňky a police

- Úložné police budou vyrobené z nerezové ocele. Policové desky musí mít zahnuté okraje na všech stranách a tyto musí být ještě ohnuté zpět ke spodní straně.

Závěsné police

- Police musí být konstruovány z leštěné 1,5 mm nerez ocele, s bočnicemi zahnutými směrem dolů a dále dšpod (kanálkovým způsobem) a takto vzniklé rohy jsou svařené, zbroušené a hladce vyleštěné. Přední okraje musí být zaoblené a hladce leštěné.

Dřezy

- Dřezové vložky jsou z jednoho kusu, zapuštěné a jsou navařeny do pracovních ploch pultů. Dřezy jsou vybaveny nerezovým odtokem sítkového typu. Když není uvedeno jinak, všechny mycí vany budou mít ochranné opláštění do šíře 400

Vozíky

- Jsou celonerezové konstrukce z nerezového trubkoví a desek. Dodávají se s kolečky s brzdovým systémem. Kolečka jsou určena pro značně vytížený provoz.

Skladové regály na kuchyňské nádobí

- Celonerezové provedení, nosná konstrukce je z uzavřených trubkových profilů 30 x 30 mm. Police tvoří rošty nebo plné desky. Nohy jsou výškově přestavitelné o 30 mm.

Vodní lázeň Bain-Marie

- Je krytá konstrukce a musí být navržena tak, aby měla oddělené lázně, do kterých budou použity standardizované kuchyňské nádoby (GN). Jednotka bude vyrobena

jako nedílná součást výdejních pultů a bude min. 250 mm hluboká. Spodní část el. zařízení bude vybavena el. ohřevem s bezpečnostním vypínačem.

Chladicí vany

- Chladicí plochy budou vyrobeny z nerez ocele o síle 1,5 mm se spirálově stočeným hadovým ochlazováním. Zařízení musí být izolované ze všech stran i zespodu pomocí pěnové izolace o síle 50 mm ošetřené emulzí Laycold. Vnější obložení z nerezové ocele. Pracovní ploch pultu bude přírubově ohnuta o 25 mm do chladících prostor. Spodní část bude šikmá s ústím do pochromovaného mosazného vývodu.

9. VODOVODNÍ KOHOUTKY, POTRUBNÍ ARMATURY, VENTILY

Dodavatel kuchyňského zařízení dodá k realizaci prací vodovodní kohoutky, odpady, sifony, přepady a sítka. Jednotlivé položky budou řádně označeny a předány dodavateli instalací k montáži.

10. TECHNICKÉ POŽADAVKY NA MYCÍ ZAŘÍZENÍ

Návrh provedení celého mycího vybavení musí splňovat následující podmínky:

- EN / HACCP a další příslušná nařízení
- Pravidla pro správnou stravovací kulturu
- Vysokou úroveň hygieny a sanitární údržby
- Kvalitu sušení
- Zřetelnou čistotu bez mokrých stop
- Minimální spotřebu energií
- Minimální spotřebu vody
- Minimální spotřebu čistících prostředků
- Spolehlivý provoz
- Vysokou kapacitu mytí
- Snadné a bezpečné používání

11. VŠEOBECNÉ POŽADAVKY NA MYCÍ ZAŘÍZENÍ

- Konstrukce pro vysoce zátěžový provoz
- Celonerezové provedení
- Plně uzavřený typ pro zabránění vniku hlodavců
- Nastavitelné nohy
- Ochranné prvky zařízení a instalací
- Vertikální dvířka s protizávažím ve všech mycích, splachovacích, sušících komorách
- Na všech stranách snadno udržovatelné panely
- Snadno přístupné a odnímatelné obložení
- Horní – dolní mycí ramena – sprchovací ramena ve všech sekcích
- Samovypouštěcí nádržky, snadno udržovatelné
- Samostatné vypouštění, vysokotlaké čerpadlo

- Oběžné kolo čerpadla z nerez ocele
- Snadno vyjímatelné trysky a ostřikovací ramena

12. DODATEČNÉ POŽADAVKY NA VEŠKERÉ TYPY MYČEK

- Stavebnicové provedení
- Vnitřní systém s příčným průtokem a nízkou spotřebou vody
- Mycí nádrže s dávkováním čistícího prostředku
- Mycí / oplachovací vany s dávkováním splachovacího prostředku
- Energeticky úsporný systém
- Část vody ze závěrečného oplachování přečerpaná pro předmytí
- Speciálně navržené mycí koše na skleněné nádoby a přístroje
- Vysoce výkonný sušicí systém