

D 2.1.1 GASTRONOMICKÁ TECHNOLOGIE – TECHNICKÁ ZPRÁVA

Obsah

1. Identifikační údaje
2. Úvod
3. Kapacita a sortiment
4. Koncepční řešení
5. Popis provozu
6. Nároky na energie
7. Sanitace a údržba
8. Podmínky realizace

D 2.1.2 SEZNAM STROJŮ A ZAŘÍZENÍ – SAMOSTATNÁ PŘÍLOHA

D 2.1.3 VÝKAZ VÝMĚR STROJŮ A ZAŘÍZENÍ – SAMOSTATNÁ PŘÍLOHA

PŮDORYSY GASTRO 1. PP + 1. NP – SAMOSTATNÉ PŘÍLOHY

INSTALAČNÍ PLÁNY GASTRO 1. PP + 1. NP – SAMOSTATNÉ PŘÍLOHY

TECHNICKÁ ZPRÁVA

1. Identifikační údaje

Název akce: ZŠ Generála Janouška, PRAHA 14-ČERNÝ MOST, REKONSTRUKCE KUCHYNĚ

Investor: MČ Praha 14, Bratří Venclíků 1073, 198 21 Praha 9, IČ: 00231312

Místo rekonstrukce: ZŠ Generála Janouška 1006, 198 00 PRAHA 14-ČERNÝ MOST

Stupeň dokumentace: Projektová dokumentace pro stavební povolení a provedení stavby

Zpracovatel projektu: R-Projekt 07 Praha s. r.o., Ke Strašnické 8/1795, 100 00 Praha 10

Odpovědný projektant: Ing. Jiří Padevět, R-Projekt 07 Praha s. r.o.

Technologie stravovacího provozu: Ing. Milena Rotreklová, Otšovická 290/4, 165 00 Praha 6 - Suchbát

2. Úvod

Stávající provoz školní kuchyně nesplňuje podmínky pro plánovaný počet jídel a zároveň nevyhovuje současným předpisům. Pro výměnu a doplnění zařízení bude nutné provést nezbytné instalační úpravy elektro, ZTI, VZT a s tím související stavební práce. Pro zlepšení provozních podmínek budou navrženy dispoziční změny v rámci provozu stávající kuchyně. Cílem bude připravit podmínky k vybavení potřebnou technologií s ohledem na současné platné normy a právní předpisy. Provoz bude navržen tak, aby splňoval podmínky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

3. Kapacita a sortiment

Základní údaje:

Počet jídel: 700 stávající stav

Počet zaměstnanců: 8, předpoklad po dosažení kapacity kuchyně 11 až 12

Vedoucí 1

Sortiment: obědy, 2 druhy hlavního jídla, 1 druh polévky, saláty, kompoty, mouč-níky...

Nápoje: čaj, nápoje z výrobníků studených nápojů

Kapacita zadaná pro projekt: 1100 jídel

4. Koncepční řešení

Vzhledem k výše uvedenému a s přihlédnutím k současným požadavkům na vybavení kuchyní odpovídající kapacity bude navržena obměna varné technologie, zařízení pro přípravu, výdej jídel, mytí nádobí, skladování surovin, chladicí technologie a potřebný inventář s využitím stávajícího funkčního vybavení.

Stávající varna v 1. PP je dostatečně velká pro nově navrženou varnou technologii. Do varny bude nově instalován úsek čisté přípravy zeleniny a budou zde dostačující prostory na dokončování jídel. Zázemí bude dispozičně změněno, s varnou bude propojen prostor mytí provozního nádobí a úsek přípravy masa. Úsek přípravy těsta bude v prostoru bezprostředně u kuchyně. Úseky čistých přípraven budou nově technologicky vybaveny vzhledem k předpokládané kapacitě.

Sklady v 1. PP jsou dispozičně nově navrženy s potřebným rozdělením jednotlivých komodit surovin. Z pohledu současného plynulého zásobování navržené skladovací prostory budou dostačující i při předpokladu naplnění plánované kapacity. Nově je řešeno sociální zázemí pro personál s rozdělením pro ženy a muže.

Umývárna stolního nádobí a výdejny jídel budou ve stávajících prostorách s tím, že bude využívány obě jídelny.

Stavební řešení v souvislosti s návrhem technologického vybavení: Největší dispoziční změnou je nové řešení zázemí kuchyně v 1. PP, kde je navrženo nové prostorové řešení skladových místností: suchého skladu, skladů inventáře, chladících boxů, skladu brambor a nově zřízen je sklad pro chladicí a mrazicí techniku, výdej jídel do termoportů a umývárna termoportů. Vzhledem k nutnosti zřízení šatny pro ženy a šatny pro muže bude dispozičně změněno zázemí pro zaměstnance, šatny zaměstnanců, WC a sprchy pro ženy a muže.

Umývárna stolního nádobí a výdej jídel budou ve stávajících prostorách s tím, že navrhujeme zvětšení příjmového okna mezi umývárnou a jídelnou, aby bylo dosaženo většího příjmového parapetu a plynulosti příjmu nádobí v umýárně. Ve výdejně bude nově postavena zeď pro umístění konvektomatu a další technologie.

Projekt bude zpracovávat technologické řešení celého provozu a bude zahrnovat následující oblasti:

technologickou – technologický tok musí zaručovat maximálně možnou plynulou návaznost činností bez křížení „čistých“ a „nečistých“ cest. Pro vybavení kuchyně technologickým zařízením budou navrženy typy strojů a vybavení s vysokými užitnými parametry, odpovídající všem zákonným podmínkám bezpečnosti práce a vyhovující k jejich užití pro styk s potravinami ve stravovacích provozech. Vybraná zařízení jsou vybavena výstupy pro připojení na kontrolní systém HACCP a systém řízení energetické hospodárnosti provozu. Zařízení, která budou připojena na systém řízení musí vyhovovat DIN 18875.

hygienickou – řešením stravovacího provozu budou maximálně vytvořeny podmínky pro naplnění požadavků právních norem platných pro stravovací provozovny. V kontrolním systému HACCP budou popsány všechny kritické body a bude v souladu s platnými předpisy pravidelně prováděno jejich vyhodnocení.

Rekonstrukce vzduchotechniky zajistí požadované klimatické podmínky na pracovišti.

Úprava osvětlení pracovišť bude v souladu s platnými předpisy řešena v části elektroinstalace.

Řešením technologického toku výroby jídel budou vytvořeny podmínky pro naplnění požadavků právních norem platných pro stravovací provozovny:

- nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin,
- vyhlášky č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb. o školním stravování,
- nařízení EP a rady (ES) č. 178/2002 o potravinovém právu,

bezpečnostní – podmínky bezpečnosti a hygieny práce budou zajištěny potřebnými úpravami instalací včetně stavebních úprav, uplatněním vhodných technologických zařízení a provozním řádem.

Nově navržený provoz bude v souladu s vládním nařízením 361/2007 platným od 1. 1. 2008, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.

5. Popis provozu

1. PP:

Zázemí hlavního provozu v 1. PP bude dispozičně změněno, nezměněna bude varna, bude ve stávajících prostorách, kde je dostatečné místo pro konvektomaty, dva varné bloky, úsek čisté přípravy zeleniny, prostory na dokončování jídel a přípravu pro přesun do 1. NP k výdeji. Provozně propojeny s kuchyní budou místnosti pro mytí provozního nádobí, pro přípravu masa a vajec a přípravu těsta.

V kuchyni m. č. F015 budou instalovány čtyři multifunkční zařízení se třemi druhy provozu: vaření, fritování a pečení, a dále je navrženo rozšíření stávající kapacity konvektomatů v provedení jeden stávající konvektomat 20xGN 1/1 umístěný ve přípravě těsta a dva nově instalované konvektomaty kapacity 20xGN 1/1 umístěné ve varně a jeden konvektomat o kapacitě 10x GN1/1 ve výdejně. Dostatečná kapacita pro udržování jídel v požadované teplotě a kvalitě před výdejem bude zajištěna kromě využití konvektomatů také udržováním pokrmů ve vyhřívaných vozících s přívihčením.

Varná technologie je navržena ve dvou blocích. V prvním bloku budou čtyři multifunkční zařízení, dvě stávající o objemu 200 l, jedno tlakové zařízení 150 l a jedno zařízení 2x79 l, budou doplněna neutrálními plochami. V druhém bloku budou instalovány tři kotle 150 l výpustné, jeden 150 l sklopný, jeden 60 l výpustný, pánve s elektronickou regulací 84 l, varná deska a neutrální plochy. Druhý blok tepelných spotřebičů bude sestaven z kompatibilních výrobků. Všechny spotřebiče a neutrální plochy budou ve varném bloku propojeny vodotěsným a nečistotám odolným bezspárovým zámkovým systémem. Pro varné bloky a konvektomaty budou instalovány VZT zákryty a podlahové vpusti v potřebné velikosti. V úseku varné technologie budou zachovány pouze dvě stávající multifunkční zařízení, jeden stávající konvektomat a jeden míchací kotel, který bude instalován mimo varné bloky.

V kuchyni budou dále prostory na parkování vyhřívaných vozíků, manipulačních vozíků k multifunkčním zařízením a náhradních vozíků ke konvektomatům. Navrženy jsou pracovní plochy pro práci s hotovými pokrmy a úsek přípravy zeleniny. V úseku čisté přípravy zeleniny je vzhledem k reálnému počtu jídel 1100 navržen krouhač zeleniny s vozíkem. Připravená zelenina bude použita pro přípravu salátů a převážena k tepelné úpravě. Dále bude úsek zeleniny vybaven chladícím stolem.

Pro úsek přípravy těsta je nově využit prostor už v původním projektu plánovaný jako přípravná těsta m.č. F016. Budou zachovány dva stávající univerzální roboty, které budou repasovány podle dané specifikace. Dále bude v přípravně těsta instalován stávající konvektomat o kapacitě 20x GN 1/1. Úsek pro vařené těsto bude doplněn elektrickým kráječem knedlíků.

V úseku přípravy masa m.č. F018 bude také příprava vajec, tato přípravná bude propojena s varnou. Pro přípravu masa je navržen nový mlýnek na maso. Pro míchání mělněných mas bude využíván stávající univerzální robot, který bude rovněž repasován. Dále bude úsek přípravy masa a vajec vybaven chladící skříní.

Pro umývání provozního nádobí m. č. F014 je navržena instalace mycí linky se stávající myčkou provozního nádobí, dvěma manipulačními vozíky na koše do myčky a dvěma dřezy. Odkládací a skladovací regály jsou statické i mobilní, aby bylo možné účelně využít prostor s ohledem na danou potřebu kuchyně. Pro myčku provozního nádobí bude instalován VZT zákryt odpovídajících rozměrů a podlahová vpust'.

V kuchyni budou instalována tři nerez umývadla s kompletem: zásobník ručníků, zásobník mýdla a koš na použité ručníky, a to u mytí provozního nádobí, přípravy masa a u přípravy zeleniny.

V prostorách skladů v 1. PP je umístěna hrubá přípravná zeleniny a brambor m. č. F012. Bude zde instalována škrabka brambor s příslušenstvím na hrubou přípravu brambor a zeleniny. Pracoviště bude vybaveno umývadlem s kompletem: zásobník ručníků, zásobník mýdla a koš na použité ručníky.

Nově umístěny jsou dále chladící box m.č. F011 CHB na zeleninu a ovoce a chladící box m. č. F0.19 CHB na tuky a mléko, jsou lépe situovány než stávající chladící sklady a budou vybaveny novým skladovacím zařízením.

Nově zřízen bude sklad pro chladící a mrazící techniku m.č. F024, který bude kompletně vybaven novou chladící a mrazící technikou.

Suchý sklad je navržen ve stávajícím prostoru, a navíc v nových prostorách, které doposud sloužily jako sklady prádla (m.č. F043 a F044). Nově vzniklý sklad je větší než stávající a bude vybaven novými regály a dřevěnými rohožemi.

Denní sklad surovin v m. č. F022 bude vybaven novou chladící a mrazící technikou a dále novými regály.

Sklad čistících prostředků m.č. F021 a sklady inventáře m.č. F027 a F028 jsou navrženy ve stávající skladovací části provozu a budou vybaveny novým skladovacím zařízením.

Organický odpad se bude svážet z umývárny v 1. NP stávajícím způsobem, tedy výtahem m. č. F034. Pro uložení organického odpadu bude sloužit místnost m.č. F006, kde budou instalovány dvě chladící komory na organický odpad, každá se dvěma popelnicemi, podlahová vpust' a přívod vody pro možnost mytí nádob na odpad.

V původním. č. F005 bude zachován sklad použitých obalů.

V 1. PP je prostorově zachován příjem surovin m. č. 0.01, který bude vybaven novou vahou.

V m. č. F010 bude nově zřízena prádelna. Pracoviště bude vybaveno umývadlem s kompletem: zásobník ručníků, zásobník mýdla a koš na použité ručníky. V této místnosti budou stavebně oddělen sklad špinavého prádla F010a a sklad čistého prádla m.č. F10b.

Úklidová místnost je navržena m. č. F029.

Sociální zázemí zaměstnanců je navrženo dispozičně nově a umožňuje rozdělení pro ženy a muže.

Denní místnost je ve stávajícím prostoru m. č. F041, bude zde instalována malá kuchyňská linka a chladicí skříň pro potřeby zaměstnanců. Nezměněno je umístění WC pro personál a předsíňky.

Výhledově je počítáno s možností expedice jídel mimo budovu školy. Jako příprava na tuto činnost je v 1. PP nově zřízena místnost číslo F003 u vstupu do kuchyně, kde bude jídlo připravováno k expedici. Pro mytí a skladování termoportů bude připraven prostor v m. č. F004.

1. NP:

Umývárna stolního nádobí m.č. F111 bude ve stávajícím prostoru a je počítáno s instalací dvou vysoce výkonných myček s automatickým posunem a příslušenstvím. Obě mycí linky budou bezprostředně navazovat na parapet příjmu použitého nádobí, který bude zvětšen. V umývárně stolního nádobí budou instalovány VZT zákryty odpovídajících rozměrů a podlahové vpusti.

Výdej jídel m. č. F110 bude ve stávajícím prostoru. Bude obnoven provoz obou jídelen. Navrhujeme mobilní výdej, tedy instalaci celistvého výdejního parapetu na stavebně připravenou zídku. Podle skutečného počtu vydávaných jídel bude možné na obou stranách výdeje využití tří až čtyř výdejních vozíků o kapacitě 3x 3GN1/1 doplněných dvoutubusovými ohřivači talířů na obou stranách výdeje. Nabídka salátů bude probíhat stávajícím způsobem z chladicí vitríny na konci výdejní linky. Záložní zásoba pro výdej salátů a ostatní studené nabídky bude v chladicí skříni.

Pro přípravu teplých nápojů bude v prostoru výdeje instalován výrobek teplých nápojů. Hotové nápoje budou odváženy na vozících a v jídelně nabídnuty stávajícím způsobem.

Pro udržování jídel před výdejem bude požíváno konvektomatu o kapacitě 10x GN1/1 a tří vyhřívaných vozíků o kapacitě 15xGN 1/1.

Stávající systém pro stravování, tedy evidence strážníků, objednávkový systém a skladová evidence bude i nadále využíván. V rámci rekonstrukce bude v části elektro řešeno silnoproudé i slaboproudé vedení s ohledem na umístění jednotlivých komponent systému.

V prostoru mezi umývárnou a výdejnou bude instalováno nerez umývadlo s kompletem: zásobník ručníků, zásobník mýdla a koš na použité ručníky.

Zásobování pitnou vodou pro provozovnu bude z vodovodní přípojky veřejného vodovodu. TUV bude zajištěna stávajícím způsobem. Pro konvektomaty, kotle a myčky bude upravována voda automatickým změkčovačem. Rozvod upravené vody bude řešen v části ZTI.

Odpadní vody budou svedeny do veřejné splaškové kanalizace, z části provozu přes lapol.

Použité stroje a zařízení budou provozovány na elektrickou energii, 230 V a 400 V. Rozvody elektrické energie budou provedeny podle platných norem a budou zohledněna pracovní prostředí, ve kterých budou instalovány.

Kovové části technologických zařízení budou chráněny vzájemným pospojováním a propojením na zemnicí okruh (projekt elektro).

Ve stravovacím provozu nebudou instalovány plynové spotřebiče.

Stavební úpravy budou spočívat ve vytvoření legislativou požadovaných hygienických podmínek pro uvažované činnosti v rekonstruované kuchyni. Povrch stěn do výšky min. 2000 mm bude obložen novým keramickým obkladem, obnoveny budou kompletně i povrchy podlah. Podrobný popis povrchů podlah a úpravy stěn jsou uvedeny v legendě místností.

Vytápění místností bude zajištěno soustavou ústředního vytápění, které bude řešeno v samostatné části..

6. Nároky na energie

Pro technologické vybavení je nutné zajistit následující:

Elektrická energie:

Instalovaný el. příkon 670 kW

soudobost 0,7

skutečný příkon..... 470 kW

Stanovení prostředí bude schváleno komisí, protokol bude v části elektro PD.

Vybraná zařízení jsou vybavena výstupy pro připojení na systém řízení energetické hospodárnosti provozu. Zařízení, která budou připojena na systém řízení musí vyhovovat DIN 18875. Připojení na systém bude řešeno samostatným projektem.

V provozu nebudou instalována zařízení na plyn.

7. Sanitace a údržba

Všechna technologická zařízení, náčiní a pomůcky se musí průběžně udržívat a musí se čistit v pravidelných intervalech podle charakteru technologického procesu a zpracovávaných surovin. Obsluha a údržba zařízení se řídí provozními předpisy vypracovanými uživatelem zařízení na základě návodů pro obsluhu a údržbu zařízení a dle příslušných hygienických předpisů a pravidel kontrolního systému HACCP.

Monitoring kritických bodů systém HACCP:

Všechna technologická zařízení (chladicí, ohřevné a mycí) zařízení musí umožňovat připojení a stahování dat – systém sledování kritických bodů.

8. Podmínky realizace

Vzhledem k použití stávajícího vybavení kuchyně bude bezpodmínečně nutné, aby dodavatel technologie provedl odbornou demontáž a uložení stávající technologie do prostor určených vedením školy v budově školy. V případě, že při demontáži bude zjištěna v současné době neurčená závada na zařízení určeném k dalšímu použití, je dodavatel technologie povinen o této skutečnosti informovat investora, aby bylo včas rozhodnuto o řešení.

Podlahové vpustí budou dodány v rámci části gastro. Instalaci podlahových vpustí provede dodavatel ZTI. Přednostní dodání vpustí na stavbu bude smluvně ošetřeno před začátkem realizace.

VZT zákryty budou dodány a instalovány dodavatelem VZT.

V průběhu stavebních prací budou dodavatel stavební části a dodavatel technologie spolupracovat na přípravě instalací pro gastro vybavení, pakliže akce bude dělena podle profesí a v případě zastřešení akce jedním generálním dodavatelem bude tento za koordinaci zodpovídat.

Půjde o přesné vytýčení přípojných bodů všech instalací pro technologii, jejich kontrolu před betonováním podlah a začistěním instalačních drážek a průrazů. Konečná kontrola a protokolární zápis bude proveden před položením podlahové krytiny a obkladů stěn.

Stavební připraveností pro montáž technologie se rozumí, že budou úplně hotové povrchy podlah a stěn včetně kompletní výmalby. Bude provedena kompletace elektro instalace, instalace plynu, instalace vody a odpadů. Pro montáž a odzkoušení zařízení je nutné, aby byla v době montáže k dispozici všechna funkční média.

Požadavky na standardy technologického vybavení gastronomického provozu, pokud není podrobně uvedeno u položek ve výkazy výměr:

Materiály a zpracování nerezového nábytku

Následující specifikace se vztahují na všechny položky zmíněné dále, které jsou zkonstruované na míru.

Všechny použité materiály musí být nové a musí mít nejvyšší kvalitu, schválenou pro dané odvětví a musí odpovídat specifikovaným jakostním normám.

Nerezovou ocelí se rozumí chromniklová ocel 18/10. Musí odpovídat předem stanovené tloušťce dle norem, a to následovně:

(minimální tloušťka)

- Dřezy, hluboké	1,5 mm
- Odkapávací pulty	1,5 mm
- Pracovní desky	1,5 mm
- Horní police	1,5 mm
- Police v podstavbách	1,0 mm
- Korpusy skříněk	1,0 - 1,5 mm
- Nerezové trubkové (40x40 mm)	1,5 mm
- Vodící lišty	1,5 mm
- Základny skříněk	1,0 mm
- Deskové regály	1,25 mm
- Dvířka	1,0 mm

Nepřipouští se použití žádných plastových tvarovek, pantů, madel, držáků skel, zátek pojezdů apod.)

Veškeré kovové zařízení musí být ochranně pospojováno (pracovní stoly i police).

Desky pracovní stolové

Pracovní desky i dřezové musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestem pro použití ke styku s potravinami.

Síla použitého materiálu desky min. 1,5 mm s nerez výztuhami. Rádus na přední straně desky min. R 15 mm, zadní a boční límce ke stěnám rádus min. R 15 mm. Deska musí být plně zavařena a vybroušena a bez nebo s límcem-límcí i po straně a ze zadní strany jsou límce plně uzavřené. Desky budou opatřeny povrchovou úpravou broušenou se zrnem o hodnotě 240. Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu.

U desek musí být provedeny podhyby pod úhlem 45 stupňů a v návaznosti na podnoží stolů jsou tyto dle potřeby uzavřené. Deska tak musí tvořit s podnožím kompaktní celek vyhovující nejprísnějším hygienickým předpisům.

Desky pracovní dřezové

Pracovní desky musí být opatřeny vevařenými rádiusovými dřezy (síla mat. min 1,5 mm !!!, nepřípustné je hranaté provedení). Vevaření dřezu musí být provedeno s vybroušeným bezespárovým napojením bez vizuální možnosti zjištění místa tohoto napojení. Kolem dřezů bude proveden vždy prolis. Síla použitého materiálu

álu desky min. 1,5 mm s nerez výztuhami. Rádus na přední straně desky min. R 15 mm, zadní a boční límce ke stěnám rádus min. R 15 mm.

..

Zásuvky nábytku

Jsou vyohýbané z jednoho kusu s rádusy. Uchyceny jsou na nerezových teleskopických trojdílných držácích pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Nosnost zásuvky min. 50 kg.

Uzamykatelná nebo neuzamykatelná čela zásuvek musí být uzavřená a beze spár a musí mít ohýbané madlo.

Zásuvky budou provedeny buď v bloku a jako zásuvkový blok budou použity u stolů nebo budou používány jednotlivě a včetně nerezového krytu jsou umístěny pod deskou stolu samostatně nebo vedle sebe.

Nerezové stoly

Budou tvořeny pracovní nerezovou deskou a podnožím různého osazení – např. pouze vlastním podnožím nebo podnožím s odkládací nerezovou policí nebo i s bočním a zadním oplechováním nebo uzavřeným podnožím, opatřeným dvířky posuvnými nebo uchycenými na nerezových pantech (nepřípustné jsou plastové) nebo se zásuvkovým blokem a prostory pro GN. **U Provedení skříňového tzn ze třech stran zaplechován s policí, bez police, s čelními dvířky apod. bude dodáno bezespárové a plně zavažené hygienické skříňkové provedení v provedení min H2 dle DIN 18865-9. Nepřípustné jsou spáry v podestavbách skříňových stolů.** Pro podnoží budou rovněž použity nerezové materiály z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pro nohy bude použit jácklový materiál 40/40 mm o tloušťce stěny 1,25 - 1,5 mm. Pro oplechování bude použit nerezový plech o tloušťce min.1 mm a pro police nerezové výztuhy s tím, že police bude přivařena k nosné konstrukci stolu nebo bokům stolu. Podnoží musí být opatřeno nosnými stavitelnými nožičkami z plastu o možnosti regulace výšky stolu v rozmezí až 30 mm. Ve standardu nesmí být žádné spoje provedeny nýtováním. Jsou provedeny pouze svařením pod ochranou atmosférou argonu a řádně očištěny od svařování.

Regály

Regály musí být dodány z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Přestavitelné nebo s pevně přivařenými nosnými policemi s nerez výztuhami. Nohy regálů jáckl 30/30 mm o tloušťce 1,5 mm. Pevné a přestavitelné regály budou opatřeny stavitelnými nosnými umělohmotnými nožičkami s možností výškového nastavení v rozsahu 25 mm. Nosnost police min. 100 kg.

Nástěnné police

Nástěnné police musí umožňovat jednoduché přestavení polic bez použití náradí. Kotvící šrouby nosných lišt police musí být překryty zátkou.

Vozíky na GN a podnosy

Vozíky pro gastronádoby a na podnosy budou vyrobeny z jácklů 25/25 mm s tím, že v horní části vozíků je jáckl vyohýbaný do rádusu a navzájem svařený do rámu. V dolní části je vyohýbaná nerezová deska z nerez plechu, která je přivařena na nosnou jácklovou konstrukci-rám. Vozíky budou opatřeny otočnými kolečky 125 mm, z toho dvěma brzděnými a dvěma nebrzděnými. Nosné nerezové profily pro gastronádoby nebo vsuny pro podnosy budou přivařeny na nosnou konstrukci jácklů a opatřeny vyohýbanými vsuny proti vyjetí podnosů a GN při manipulaci s vozíkem. Síly materiálu pro vsuny 1,5 mm.

Výdejové stoly – linky

Výdejové stoly budou vybaveny teplými a studenými sekcemi včetně sekcí neutrálních s příslušnými nastavkami viz. Seznam technologie. Provedení výdeje – podestaveb viz. výše **v provedení min. H2 dle DIN 18865-9.**

Provedení rádusových van nerez plech o tloušťce 1,5 mm. Teplé vany musí být vypádované k odpadu, vany budou vyrobeny jako nedílná součást pracovních pultů a budou minimálně 210 mm hluboká. U chladičích stolů budou použity kompresory od jednoho výrobce z důvodu pozáručního servisu.

Chlazené vany a vitríny budou dodány s nucenou cirkulací vzduchu, výparník musí být z důvodu čištění výklopný! Nepřípustné je provedení s připevněným výparníkem na dně vany nebo ve stropě vitríny! Vitríny budou dodány s germicidními lampami, umístěny vně vany, počítadlem hodin a akustickou signalizací umístěnou na předním panelu stolu nebo vitríny.

Osvětlení bude dodáno s LED technologií (nepřípustné je trubicové – zářivkové)

U ohřevných šachet pro předehtřívání talířů / tzv. tubusů/ musí být konstrukčně provedena dvojitá stěna v celonerezovém provedení a s izolací. Nepřípustné je jednoplášťové provedení. Ovládací prvky-termostaty musí být zapuštěny v prolisovaném krytu proti poškození.

Požadavky na dodavatele

Kuchyňský nábytek a požadované nerez zařízení do kuchyně musí být vyrobeno výrobcem, který zavedl a používá systém řízení jakosti, který odpovídá ČSN EN ISO 9001:2009. (doložit ověřený certifikát) nebo předložením certifikátu vydaného akreditovanou společností v členském státu Evropské unie odpovídající EN ISO 9001:2009.

Dodavatel musí písemně doložit splnění požadavků zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví v platném znění a vyhlášky MZ ČR 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů v platném znění.

Vypracovala: Milena Rotreklová

10/2024