**VÝPIS STANDARDŮ VYBRANÝCH TECHNOLOGIÍ**

**„Modernizace kuchyně ZŠ Drnovice-zpracování projektové dokumentace“**

**UCHAZEČ DOPLNÍ SKUTEČNÉ HODNOTY NABÍZENÝCH TECHNOLOGIÍ, POKUD SPLŇUJE PARAMETRY, DOPLNÍ „ANO“, V PŘÍPADĚ ODCHYLKY V TOLERANCI DOPLNÍ SKUTEČNOU HODNOTU, PŘÍPADNĚ ALTERNATIV, U VNĚJŠÍCH ROZMĚRŮ ZAŘÍZENÍ JE DANÁ TOLERANCE MAX 5% VZHLEDEM K ŘEŠENÉMU DISPOZIČNÍMU USPOŘÁDÁNÍ PROVOZU, POKUD NENÍ STANOVENO JINAK U KONKRÉTNÍ TECHNOLOGIE**

**POZ. B.03**

Mycí stroj na stolní nádobí

**Technické podmínky: splňuje/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Mycí stroj na stolní nádobí, s posuvem košů, rohové uspořádání |  |
| Celkové rozměry pro instalaci zařízení (d x š x v): s tolerancí ±10% k těmto daným rozměrům | 1600x1800x1450/1950+150 mm |  |
| Celkový maximální el. příkon s tolerancí ± 5% | 31,8 kW |  |

**Min. vybavení zařízení:**

|  |  |
| --- | --- |
| Mycí stroj na stolní nádobí s automatickým posuvem košů |  |
| Pro koše o rozměrech 500 x 500 mm |  |
| Rohová mycí zóna o min. rozměru 1200 x 1200 mm |  |
| Min. 3 rychlosti posunu pásu invertorem |  |
| Rekuperace pro úsporu el. energie umístěna nad oplachovou zónou |  |
| Hlubokotažená vana stroje |  |
| Digitální kontrolní panel  |  |
| Dávkovač mycího i oplachového prostředku |  |
| Ostřiková vstupní zóna v délce min. 200 mm  |  |
| Nerezové filtry v jednotlivých zónách |  |
| Spuštění jednotlivých zón průjezdem koše |  |
| Sušící zóna délky min. 600 mm |  |
| Sušící zóna o výkonu min. 9 kW |  |

**POZ. C.02 a J.02**

Chladicí skříň

**Technické podmínky: splňuje/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Chladící skříň, 2/1 GN, celonerezová  |  |
| Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí ±5% k těmto daným rozměrům | 700x850x2060 mm |  |
| Celkový příkon tolerance ±5% | 0,2 kW |  |

**Min. vybavení zařízení:**

|  |  |
| --- | --- |
| Chladicí skříň s vnějším i vnitřním nerezovým pláštěm |  |
| 1 chladící prostor, ventilovaně chlazený |  |
| Dotykový ovládací panel o velikosti min. 4“, |  |
| Rozsah teplot -2/+8 °C |  |
| Vnitřní prostor se zaoblenými rohy,  |  |
| Vsuny pro GN 2/1 po celé výšce vnitřního prostoru |  |
| Samozavíratelné dveře s otevřením min. 110 ° |  |
| Izolace min 50 mm |  |
| Ekologické chladivo R290 |  |
| Energetická třída A – uchazeč doloží en. štítek  |  |
| Klimatřída 5 |  |
| Roční spotřeba max 400 kWh |  |
| Zámek dveří |  |

**POZ. E.05**

Mycí stroj na provozní nádobí

**Technické podmínky: splňuje/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Mycí stroj na provozní nádobí  |  |
| Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí ±5 % k daným rozměrům | 780x870x1880/2240 mm |  |
| Celkový max. instalovaný příkon, ±5 % | 16,7 kW |  |

**Min. vybavení zařízení:**

|  |  |
| --- | --- |
| Mycí stroj na provozní nádobí |  |
| Vnitřní koš o rozměrech min. 610 x min. 670 mm |  |
| Zásuvná výška min. 700 mm pro vkládání do mycího stroje |  |
| Min. 3 mycí programy s možností namáčení již v základním vybavení stroje |  |
| Těleso bojleru min. o výkonu min 10 kW |  |
| Zabudovaný dávkovač mycího i oplachového prostředku |  |
| Zabudované odpadové čerpadlo |  |
| Samo-čistící cyklus jako jeden z programů stroje |  |
| Sklopná dvířka mycího prostoru |  |

**SESTAVA POZ. F.01, F.02 a F.03**

Rychlovarný kotel, Neutrální modul se zásuvkou 230 V, Rychlovarný kotel, sestava na stavebním soklu

**POZ. F.01**

Elektrický rychlovarný kotel 68 litrů

**Technické podmínky: splňuje/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Elektrický rychlovarný kotel, na stavebním soklu |  |
| Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí ±5% k těmto daným rozměrům | 600 x 850 x 750 mm |  |
| Celkový příkon elektro tolerance ±2% | 12 kW |  |
| Celkový objem kotle, tolerance ±5% | 68 l |  |

**Vybrané minimální vybavení zařízení:**

|  |  |
| --- | --- |
| Celková kapacita min. 64 litrů čistého objemu |  |
| Dvouplášťový, s nepřímým ohřevem |  |
| Automatické dopouštění a kontrola vody v meziplášti |  |
| Rozsah teplot 30 – 100°C |  |
| Hluboko tažená pracovní deska kotle |  |
| Napouštěcí baterie na TV a SV jako standard  |  |
| Připojení na přívod upravené vody do dvoupláště kotle |  |
| Dvojité stěnové sklopné a vyvážené víko |  |
| Bezpečnostní pojistka proti ohřevu bez vody v meziplášti |  |
| Hygienické napojení na sousední technologie |  |
| Servisní práce a údržba dosažitelné kompletně z přední části zařízení, bez nutnosti manipulace se strojem |  |

**POZ. F.02**

Neutrální linkový modul s napouštěcím ramenem G.05 a se zás. 230 V v IP34

**Technické podmínky: splňuje/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Neutrální linkový modul sestava na stav. soklu |  |
| Rozměry zařízení (d x š x v) s tolerancí ±5% k těmto daným rozměrům | 200 x 850 x 750 mm |  |

**Vybrané minimální vybavení zařízení:**

|  |  |
| --- | --- |
| Neutrální linkový modul – pracovní plocha celonerezová |  |
| Bezspárový systém hygienického napojení na kotle vlevo a vpravo |  |
| Zabudovaná zásuvka 230V s krytím |  |

**POZ. F.03**

Elektrický rychlovarný kotel 150 litrů

**Technické podmínky: splňuje/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Elektrický rychlovarný kotel, na stavebním soklu |  |
| Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí ±5% k těmto daným rozměrům | 800 x 850 x 900 mm |  |
| Celkový příkon elektro tolerance ±2% | 22 kW |  |
| Celkový objem kotle, tolerance ±5% | 150 l |  |

**Vybrané minimální vybavení zařízení:**

|  |  |
| --- | --- |
| Celková kapacita min. 150 litrů čistého objemu |  |
| Dvouplášťový, s nepřímým ohřevem |  |
| Automatické dopouštění a kontrola vody v meziplášti |  |
| Rozsah teplot 30 – 100°C |  |
| Hluboko tažená pracovní deska kotle |  |
| Napouštěcí baterie na TV a SV jako standard  |  |
| Připojení na přívod upravené vody do dvoupláště kotle |  |
| Dvojité stěnové sklopné a vyvážené víko |  |
| Bezpečnostní pojistka proti ohřevu bez vody v meziplášti |  |
| Hygienické napojení na sousední technologie |  |
| Servisní práce a údržba dosažitelné kompletně z přední části zařízení, bez nutnosti manipulace se strojem |  |

**POZ. G.01**

Multifunkční pánev sklopná 2x79 litrů

**Technické podmínky: splňuje/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Multifunkční pánev |  |
| Energie | Elektřina |  |
| Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí ±5% k těmto daným rozměrům | 1760x850x1050 mm |  |
| Celkový příkon tolerance 2% | 36,9 kW |  |

**Vybrané minimální vybavení zařízení:**

|  |  |
| --- | --- |
| Multifunkční sklopná pánev elektrická  |  |
| Dvě nezávislé vany – každá vana o objemu minimálně 76 litrů – dle DIN 188857 |  |
| Hloubka vany min. 280 mm |  |
| Rozsah teplot 30 – 250 °C |  |
| Předehřátí dna na 180°C z provozní teploty do 180 sekund |  |
| Dvojité robustní víko s odvodem nadbytečné páry ve středu víka |  |
| Vícebodová teplotní sonda s min. 4 body |  |
| Automatický zdvih koše |  |
| Možnost vaření v koši i se zavřeným víkem |  |
| Možnost min. 11 možností úprav (vaření, šetrné vaření, smažení, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, sous-vide, noční vaření) |  |
| Paměť až 350 programů s 20ti kroky, zobrazení průběhu úprav na displeji |  |
| Integrovaná zásuvka 230 V v čele zařízení |  |
| Integrovaná sprcha s ručním navíjením |  |
| Kapacita 2x GN 1/1 |  |
| Barevný dotykový displej min 10“ v českém jazyku |  |
| Automatické napouštění vany s přesným dávkováním vody |  |
| Provedení na nožičkách |  |

**SESTAVA POZ. G.03, G.04, G.05 a G.06**

Indukční sporák 4 varné zóny, Neutrální pracovní plocha k bloku, Napouštěcí rameno obě vody a Indukční sporák 2 zóny, otevřená podestavba, sestava na stavebním soklu

**POZ. G.03**

Indukční sporák 4 varné zóny

**Technické podmínky: splňuje/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Indukční sporák, sestava, na stav. soklu |  |
| Rozměry zařízení (d x š x v) s tolerancí ±5% k těmto daným rozměrům | 800 x 850 x 270 mm |  |
| Celkový příkon elektro tolerance ±5% | 20 kW |  |

**Vybrané minimální vybavení zařízení:**

|  |  |
| --- | --- |
| 4 varné zóny |  |
| 2 cívky pro každou varnou zónu – celkem 8 |  |
| 1 společná ceranová plocha o rozměru min 650 x 650 mm, tl. min 6 mm |  |
| Bezspárový systém hygienického napojení na neutrální prac. plochu vpravo |  |
| Servisní přístup z čelní části zařízení, bez nutnosti manipulace se zařízením |  |
| Hygienické napojení na okolní technologii bloku |  |

**POZ. G.03, G.04, G.06**

Podestavba pod sestavu G.03, G.04 a G.06

**Technické podmínky: splňuje/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Podestavba, sestava na stavebním soklu |  |
| Rozměry zařízení (d x š x v) s tolerancí ±5% k těmto daným rozměrům | 2500 x 820 x 480 mm |  |

**Vybrané minimální vybavení zařízení:**

|  |  |
| --- | --- |
| Podestavba celonerezová |  |
| V sestavě minimálně 1 uzavřený modul a 1 - 2 otevřené moduly |  |
| Zaoblení vnitřních rohů uvnitř otevřených modulů ve standardu H3 |  |
| Hlubokotažené vsuny na svislých bočních stranách podestavby |  |
| Vyjímatelná roštová police (středová) |  |
| Provedení na stavební sokl |  |

**POZ. G.04**

Neutrální linkový modul s Napouštěcím ramenem G.05 a se zás. 230 V v IP34

**Technické podmínky: splňuje/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Neutrální linkový modul – pracovní plocha, sestava na soklu |  |
| Rozměry zařízení (d x š x v) s tolerancí ±5% k těmto daným rozměrům | 1200 x 850 x 270 mm |  |

**Vybrané minimální vybavení zařízení:**

|  |  |
| --- | --- |
| Neutrální linkový modul – pracovní plocha celonerezová |  |
| Bezspárový systém hygienického napojení na ind. sporáky vlevo a vpravo |  |
| Zabudované Napouštěcí rameno G.05 pro obě vody |  |
| Zabudovaná zásuvka 230V s krytím |  |
| Servisní přístup z čelní části zařízení, bez nutnosti manipulace se zařízením |  |

**POZ. G.06**

Indukční sporák 2 varné zóny

**Technické podmínky: splňuje/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Indukční sporák, sestava, na stav. soklu |  |
| Rozměry zařízení (d x š x v) s tolerancí ±5% k těmto daným rozměrům | 500 x 850 x 270 mm |  |
| Celkový příkon elektro tolerance ±5% | 10 kW |  |

**Vybrané minimální vybavení zařízení:**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 varné zóny |  |
| 2 cívky min 280 x 280 mm |  |
| 1 společná ceranová plocha o rozměru min 350 x 650 mm, tl. min 6 mm |  |
| Bezspárový systém hygienického napojení na neutrální prac. plochu vpravo |  |
| Servisní přístup z čelní části zařízení, bez nutnosti manipulace se zařízením |  |
| Hygienické napojení na okolní technologii bloku |  |

**POZ. H.01**

Konvektomat pro 11 GN 1/1

**Technické podmínky: splňuje/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Konvektomat elektrický |  |
| Konvektomat (typ) | 10 x 1/1GN |  |
| Energie | Elektřina |  |
| Vyvíjení páry | Bojlerové s náhradním nástřikem |  |
| Rozsah teplot | 30-300°C |  |
| Rozměry zařízení včetně podstavce (d x š x v): s tolerancí ±5% k těmto daným rozměrům | 940 x 820 x 1050 mm |  |
| Celkový příkon tolerance ±2% | 18,6 kW |  |

**Vybrané minimální vybavení zařízení:**

|  |  |
| --- | --- |
| Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace |  |
| Automatické mytí na sypké detergenty (prášek, tablety) |  |
| Vsuny umístěné naširoko (delší strana zleva doprava) s roztečí minimálně 63 mm |  |
| Horký vzduch 30 – 300 o C |  |
| Kombinovaný režim 30 – 300 o C |  |
| Vaření v páře 30 – 130 o C |  |
| Vaření 30 – 98 °C |  |
| Minimálně 5ti.bodová teplotní sonda |  |
| Min. 850 programů s 15 kroky |  |
| Piktogramy |  |
| Funkce uložení programu se všemi změnami po ukončení varného procesu |  |
| Zobrazení posledních 10 varných procesů |  |
| Regenerace |  |
| Automatický předehřev/zchlazení |  |
| Automatický start |  |
| Klapka pro odtah vlhkosti s možnosti vložení do programu |  |
| Integrovaná ruční sprcha, samonavíjecí |  |
| Automatické řízení kapacity |  |
| Min. 7 rychlostí ventilátoru |  |
| Obousměrný ventilátor |  |
| Taktování ventilátoru |  |
| Servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb |  |
| Okamžitý HACCP výpis a výpis spotřeby energie |  |
| Vyvíjení páry v bojleru i nástřiku  |  |
| Trojité sklo dveří |  |
| USB rozhraní pro stahování dat provozu a možnost nahrávání programů |  |

**POZ. H.04**

Konvektomat pro 20 GN 1/1

**Technické podmínky: splňuje/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Konvektomat 20 GN |  |
| Konvektomat (typ) | 20 x 1/1GN |  |
| Energie | Elektřina |  |
| Vyvíjení páry | Bojlerové s náhradním nástřikem |  |
| Rozsah teplot | 30-300°C |  |
| Rozměry zařízení včetně podstavce (d x š x v): s tolerancí ±5 % k těmto daným rozměrům | 950 x 830 x 1800 mm |  |
| Celkový příkon tolerance ±2 % | 37 kW |  |

**Vybrané minimální vybavení zařízení:**

|  |  |
| --- | --- |
| Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace |  |
| Automatické mytí na sypké detergenty (prášek, tablety) |  |
| Vsuny umístěné na široko (delší strana zleva doprava) s roztečí minimálně 63 mm |  |
| Horký vzduch 30 – 300 o C |  |
| Kombinovaný režim 30 – 300 o C |  |
| Vaření v páře 30 – 130 o C |  |
| Vaření 30 – 98 °C |  |
| Minimálně 5ti.bodová teplotní sonda |  |
| Min. 850 programů s 15 kroky |  |
| Piktogramy |  |
| Funkce uložení programu se všemi změnami po ukončení varného procesu |  |
| Zobrazení posledních 10 varných procesů |  |
| Regenerace |  |
| Automatický předehřev/zchlazení |  |
| Automatický start |  |
| Klapka pro odtah vlhkosti s možnosti vložení do programu |  |
| Integrovaná ruční sprcha, samonavíjecí |  |
| Automatické řízení kapacity |  |
| Min. 7 rychlostí ventilátoru |  |
| Obousměrný ventilátor |  |
| Taktování ventilátoru |  |
| Servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb |  |
| Okamžitý HACCP výpis a výpis spotřeby energie |  |
| Vyvíjení páry v bojleru i nástřiku  |  |
| Trojité sklo dveří |  |
| USB rozhraní pro stahování dat provozu a možnost nahrávání programů |  |
| Náhradní zavážecí vozík kompatibilní s konvektomatem (tj. celkem dodávka 1+1 ks) |  |

**POZ. I.06**

Univerzální robot 60l

**Technické podmínky: splňuje/nesplňuje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Soutěž | Universální robot 60l |  |
| Konvektomat (typ) | 60l |  |
| Energie | Elektřina |  |
| Konstrukce | Celokovová |  |
| Rozměry zařízení (d x š x v): s tolerancí ±5 % k těmto daným rozměrům | 570 x 1070 x 1140 mm |  |
| Celkový příkon tolerance ±2 % | 2,3 kW |  |

**Vybrané minimální vybavení zařízení:**

|  |  |
| --- | --- |
| Minimálně 3 rychlosti motoru, spouštění pomocí tlačítek |  |
| Krytí stroje IP34 |  |
| Nerezové kryty stroje |  |
| Spouštění a zvedání kotlíku i během chodu motoru |  |
| Mechanický spínač ochranného krytu kotlíku |  |
| Tlačítko STOP |  |
| Míchač, šlehací metla a hnětací hák v základní výbavě stroje |  |

**Technické standardy nerezového nábytku:**

1. **Základní specifikace:**

Tato specifikace se vztahuje na všechny položky nerezového nábytku, uvedené v technické specifikaci technologie stravování.

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

Typ použité nerezové oceli musí být schválený pro potravinářství, typ CrNi 18/10, chemické složení C max 0,07%, Cr 17 -19%, Ni 8,5 – 10,5%, jakost dle ČSN 17240, 17241, DIN W. Nr. 1.4301, ASTM 304.

Materiál musí mít atest ke styku s potravinami.

Povrchové provedení brus v jemnosti „240“, případně „scotchbright“.

1. **Stolové pracovní desky, pracovní desky s dřezy, parapetní desky, apod.:**

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti podle základní specifikace.

Tloušťka materiálu nerezové desky je minimálně 1 mm, u délek větších než 150 cm minimálně 1,5mm. Pracovní deska je po celé ploše podlepena laminovou deskou, případně jsou opatřeny podélnými nerezovými výztuhami.

Pracovní desky mají standartní tloušťku 40mm. Dle požadavků mohou mít provedený částečný, nebo celoplošný prolis desky. Hloubka prolisu 2mm.

Pracovní desky jsou plně zavařeny a vybroušeny.

Lemy jsou provedeny vždy v místě, kde sousedí se stěnou, jinou technologií, případně dle specifických požadavků zákazníka.

Standartní výška lemu je 40mm.

Dřezy u pracovních desek jsou v lisovaném provedení o specifikovaném rozměru.

Dřezy jsou v pracovní desce vyvařeny a vybroušeny s bezespárovým provedením, bez možného vizuálního zjištění místa svaru.

Pracovní stoly s dřezy jsou opatřeny zákrytem. Umístění dřezu dle výkresové části.

Pracovní desky tvoří s podnožím kompaktní celek.

1. **Zásuvky a dvířka:**

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti podle základní specifikace.

Zásuvky jsou uchyceny na celonerezových plno výsuvných kuličkových výsuvech.v provedení pro vložení GN.

Dvířka jsou osazena na celonerezovém kování s tlumením.

Čela zásuvek a dvířek jsou opatřeny profilovaným ohýbaným madlem pro snažší uchopení. Zásuvky mohou být uspořádány do bloku, mohou být umístěny samostatně nebo vedle sebe pod pracovní deskou.

1. **Police:**

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti podle základní specifikace.

Police musí být provedeny s podélnými výztuhami.

1. **Nerezové stoly, regály, apod.:**

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti podle základní specifikace.

Nerezové stoly tvoří kompaktní celek s nerezovou pracovní deskou a podnožím.

Regály jsou tvořeny jeklovou konstrukcí a jednotlivými policemi.

Podnoží může být opatřeno (viz. základní specifikace výrobku) policemi, zásuvkami, zásuvkovým blokem, vsuvy na gastronádoby, bočními a zadními zákryty (oplechováním), dvířky a různými kombinacemi.

Žádné spoje nesmí být provedeny nýtováním, veškeré spoje jsou svařované a řádně začištěné. Podnoží bude opatřeno výškově stavitelnými nožičkami, vyrobenými z plastu.

Podnoží bude provedeno z jeklu 40x40 o minimální tloušťce 1mm.

Zemnící šrouby na zadních nohách.