

# **POŽADAVKY NA STANDARDSY VYBAVENÍ**

## **GASTRONOMICKÉHO PROVOZU**

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

Tolerance rozměrů je +/-5%, pokud není v soupisu uvedeno jinak. Vyšší odchylka je možná pouze s výslovným souhlasem zadavatele. Žádná odchylka od projektovaného řešení nesmí negativně ovlivnit funkci, životnost, nebo praktičnost použití technologického vybavení, nebo jakkoli ovlivnit hygienickou stanici schválené prostorové řešení provozu. V případě větší, než uvedené odchylky, musí uchazeč popsat důvod navrženého řešení a popsat veškeré relevantní návaznosti, aby bylo jasné, že budou dodrženy všechny ostatní podmínky.

### **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, jakož i musejí odpovídat specifikovaným jakostním normám.

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

#### **Minimální tloušťka materiálů**

- 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

**Obecně:** zadavatel nepřipouští použití žádných plastových tvarovek , panty, madla, držáky skel, zátky pojezdů apod.)

#### **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 atesty pro použití ke styku s potravinami.

Síla použitého materiálu desky min. 1,5 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 pracovních desek musí být provedeny podhyby pod úhlem 45 stupňů.

### **Desky pracovní s dřezem**

Pracovní desky musí být opatřeny vevařenými rádiusovými dřezy (síla mat. min 1,5 mm, nepřípustné hranaté provedení). Vevaření dřezu musí být provedeno s vybroušeným bezspárovým napojením bez vizuální možnosti zjištění místa tohoto napojení. Síla použitého materiálu desky min. 1,5 mm.

### **Zásuvky nábytku**

Uchyceny na nerezových teleskopických 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 vyohýbané madlo.

### **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 (plastové panty jsou nepřípustné) nebo se zásuvkovým blokem a prostory pro GN. Pro podnoží bude rovněž použit nerezový materiál 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. 1mm 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 min. 30mm. Ve standardu nesmí být žádné spoje provedeny nýtováním. Jsou provedeny pouze svařením 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 min. 30/30 mm o tloušťce min. 1,5 mm. Pevné a přestavitelné regály budou opatřeny stavitelnými nosnými umělohmotnými nožičkami s možností výškového nastavení v rozsahu min. 25 mm. Nosnost police min. 100 kg.

### **Nástěnné police**

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

### **Vozíky na GN a podnosy**

Vozíky pro gastronádoby a na podnosy budou vyrobeny z jácklů min. 25/25 mm s tím, že v horní části vozíků je jáckl vyohýbaný do radiusu 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 min. 125 mm, z toho dvěma brzděnými a dvěma nebrzděnými. Nosné nerezové profily pro gastronádoby nebo lyžiny pro podnosy budou přivařeny na nosnou konstrukci jácklů a opatřeny vyohýbanými ližinami proti vyjetí podnosů a GN při manipulaci s vozíkem. Tloušťka materiálu pro ližinu min. 1,5 mm.

### **Výdejové stoly - linky**

Výdejové stoly budou vybaveny teplými a studenými sekcemi včetně sekcí neutrálních s příslušnými nástavbami viz. specifikace strojů a zařízení. Provedení výdeje - podestaveb viz. výše.

Provedení radiusových van nerez. plech o tloušťce min. 1,5 mm. Teplé vany musí být vyspádované k odpadu, vany budou vyrobeny jako nedílná součást pracovních pultů a bude minimálně 210 mm hluboká. U chladičích stolů budou použity kompresory od jednoho výrobce z důvodu pozáručního servisu (např. zn. Danfoss).

Chlazené vany a vitríny budou dodány s technologií nucené cirkulace vzduchu, výparník musí být z důvodu čištění výklopný. Nepřípustné provedení s připevněným výparníkem na dně vany. Nebo ve stropě vitríny.

Panoramatické vitríny budou dodány se zabudovanou germicidní lampou zabudovanou vně vany vitríny. Vitríny budou dodány s dithermovými skly, posuvné zadní dveře s difuzorem vzduchu. Ovládání a počítadlo provozních hodin zabudováno na panelu vitríny.

**Obecně:** osvětlení bude dodáno s LED technologií (nepřípustné je trubcové – zářivkové, nebo halogenové).

U pojízdných ohřevných vozíků pro předehřívání talířů a misek (tzv. tubusy) musí být konstrukčně provedena dvojitá stěna v celonerezovém provedení a s izolací. (jednoplášťové provedení je nepřijatelné). Ovládací prvky - termostaty musí být zapuštěny v prolisovaném krytu proti poškození. Ohřevný vozík bude dodán s nucenou cirkulací vzduchu nastavitelný na min. 120°C (statické provedení je nepřijatelné).

### **Monitoring kritických bodů systém HACCP**

Po dohodě se zadavatelem mohou mít všechna technologická zařízení u kterých je to možné (chladičí, ohřevné a mycí) možnost připojení a stažení dat HACCP, pokud není u konkrétní položky v soupisu uvedeno jinak.

### **Tepelné spotřebiče**

Pokud je v bloku tepelných spotřebičů modulové vybavení, musí toto být z výrobků od jednoho výrobce. Výjimku tvoří blok se zabudovanými zařízeními do nerezového korpusu s jednotným čelním profilem, kde se povoluje kombinace různých výrobců po dohodě se zadavatelem. Užití různých výrobců nesmí negativně ovlivnit schopnost a možnosti dodavatele servisovat a udržovat dodané technologie. Dodržení, případně možnost použití technologií od různých výrobců posuzuje, případně schvaluje zadavatel. Obecně bude preferováno použití technologií od co nejmenšího počtu rozdílných výrobců z důvodu záručního a pozáručního servisu a dostupnosti náhradních dílů.

### **Mycí stroje ve výrobní části**

Pro náročný gastronomický provoz by mělo být použito výrobků renomovaných firem s doložením kapacitního propočtu odpovídajícímu provozu při splnění norem DIN týkajících se mytí nádobí a funkcemi, které zajistí dodržení platných hygienických předpisů (a to včetně interních předpisů klienta, pokud jsou). Musí být dodrženy technické požadavky v popisech jednotlivých položek.

### **Technologie obecně – aktivní i pasivní vybavení, stroje, nástroje a pomůcky**

V provozu smí být použita pouze technologie určená pro profesionální stravovací provozy s minimální záruční dobou 24 měsíců na práci i náhradní díly. Nesmí být použita jakákoli technologie domácnostní, nebo taková, jejíž záruční podmínky by při zachování výše uvedené záruky neumožňovaly použití v gastronomickém provozu (výrobě).

### **DOTAČNÍ PROGRAMY**

Pokud je dodávka gastrotechnologie financována pomocí dotačního programu, všechny technologie a vybavení nabízené uchazečem označené jako „způsobilé výdaje“ musí splnit podmínky dotačního programu, který bude použit na financování dodávky gastrotechnologie.

### **POŽADAVKY NA VÝROBCE A DODAVATELE**

Kuchyňský nábytek a požadované nerez zařízení do kuchyně musí být vyrobeno **výrobce**, který zavedl a používá systém řízení jakosti, který odpovídá ČSN EN ISO 9001:2009, nebo má platný certifikát vydaný akreditovanou společností v jiném členském státu EU dle EN ISO 9001:2009.

Všechny nabízené výrobky musí splnit požadavky 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 pokrmy v platném znění pro všechny.

***Zadavatel si může kdykoli vyžádat písemné doložení splnění všech výše uvedených podmínek.***