



ZA ±0,00. SE POVAŽUJE ÚROVEŇ PODLAHY. V. INTERIERU. ZA DVEŘMI U HLAVNÍHO VSTUPU. DO. JÍDELNY.

CONSILIUM ai s.r.o. architektonická a inženýrská kancelář		 G-TEAM PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ s.r.o. Veleslavínská 39 tel.: 233 330 907 162 00 Praha 6 e-mail info@prvni-team.cz	
HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU: ing. TOMÁŠ PINKAVA		ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT ČÁSTI: ing. JAN PŘINDIŠ	
INVESTOR: MĚSTO BÍLINA, BŘEŽÁNSKÁ 50/4, 418 31 BÍLINA		VYPRACOVALA: ing. HELENA HOUDOVÁ	
AKCE: Rekonstrukce stravovacího provozu v 1.PP. budovy E objektu Hornické nemocnice s poliklinikou Pražská 206 /95, 418 01 Bílina		STUPEŇ DOKUMENTACE: RDS	
ČÁST: D DOKUMENTACE OBJEKTŮ		DATUM: 04.2024	Č. PARÉ:
PROFESE: TECHNOLOGIE GASTROPROVOZU		PROFESE: D.2.1.	

REKONSTRUKCE STRAVOVACÍHO PROVOZU V 1.PP BUDOVY E		RDS
OBJEKTU HORNICKÉ NEMOCNICE S POLIKLINIKOU		04.2024
Pražská 206 /95, 418 01 Bílina		
GASTROTECHNOLOGIE		č.zak. 541/23
ČÍSLO PŘÍLOHY	OBSAH PŘÍLOHY	MĚŘ.
D.2.1.01	Technická zpráva	A4
D.2.1.02	Seznam strojů a zařízení	A4
D.2.1.03	Technologická dispozice	1 : 50
D.2.1.04	Stavební připravenost ZTI	1 : 50
D.2.1.05	Stavební připravenost ELEKTRO	1 : 50
D.2.1.06	Monitoring haccp - Technická zpráva	A4
D.2.1.07	Monitoring haccp - Technický popis	A4
D.2.1.08	Monitoring haccp - Výkaz výměr	A4
D.2.1.09	Monitoring haccp	1 : 50

ZA ±0,00. SE POVAŽUJE ÚROVEŇ PODLAHY. V. INTERIERU. ZA DVEŘMI. U. HLAVNÍHO. VSTUPU. DO. JÍDELNY.

CONSILIUM ai s.r.o. architektonická a inženýrská . kancelář		 G-TEAM PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ s.r.o. Veleslavínská 39 tel.: 233.330.907 162 00, Praha 6 e-mail info@prvni-team.cz	
HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU:	ing. TOMÁŠ. PINKAVA	ODPOVĚDNÝ. PROJEKTANT. ČÁSTI:	ing. JAN. PŘINDIŠ
INVESTOR:	MĚSTO. BÍLINA, BŘEŽÁNSKÁ 50/4, 418 31. BÍLINA		VYPRACOVALA:
AKCE:	Rekonstrukce stravovacího provozu v 1.PP. budovy E objektu Hornické nemocnice s poliklinikou . Pražská 206 /95, 418 01. Bílina		ing. HELENA HOUDOVÁ
ČÁST:	D DOKUMENTACE OBJEKTŮ		STUPEŇ DOKUMENTACE:
PROFESE:	D.2.1. TECHNOLOGIE GASTROPROVOZU		RDS
PŘÍLOHA:	TECHNICKÁ ZPRÁVA		DATUM:
			04.2024
			MĚŘÍTKO:
			-
			Č.PŘÍLOHY:
			D.2.1. 01
			Č. PARÉ:

TECHNICKÁ ZPRÁVA

O B S A H:

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie výroby
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Přehled zaměstnanců
6. Nároky na energie
7. Systém sledování kritických bodů
8. Údržba
9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

1. Úvod

Předmětem této části projektu je zpracování technologické koncepce gastronomického provozu, tj. navrhnout dispozici provozních místností a jejich vybavení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy. Podkladem pro zpracování byly požadavky investora, resp. uživatele a výkresy stavební dispozice objektu.

Gastronomický provoz je navržen tak, aby splňoval podmínky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin a navazujících předpisů.

2. Charakteristika provozu

Nový gastronomický provoz je situován ve stávajících prostorech v přízemí objektu. Zde je umístěn hlavní výrobní provoz – hlavní kuchyně, studená kuchyně, přípravný, rozdělování jídel, umývárna stolního nádobí, umývárna provozního nádobí, dále je zde umístěno zázemí personálu a úklidová místnost. Ve vstupní části je ze dvora přístupný příjem zboží pro kuchyni, sklad obalů, sklad organického odpadu, chlazené skladové prostory pro suroviny a suchý sklad.

Počet vyráběných jídel:

- pacienti – celodenní stravování včetně dietních jídel	100 porcí
- personál nemocnice - obědy	100 porcí

Hlavní kuchyně, spolu s dalšími výrobními a skladovacími provozy, je dimenzována na kapacitu 200 jídel.

3. Popis technologie výroby

Přijem surovin

Zásobování probíhá samostatným vstupem do objektu. V příjmovém prostoru budou suroviny vybaleny, převáženy, zkontrolovány a rozděleny podle druhu pro uložení. Četnost zavážení do skladů musí být uživatelem zajištěna tak, aby nebyla narušena výrobní kapacita kuchyně.

Sklady

Skladové prostory jsou rozděleny podle druhu uskladněného zboží. Choulostivé suroviny (maso, mléko, tuky, vejce, uzeniny) budou ukládány v chladících a mrazících skříních. Zelenina je uskladněna v samostatné chladicí skříni a provozně navazuje na přípravu zeleniny. Z jednotlivých skladů si suroviny personál kuchyně odebírá k přípravě a konečné úpravě do kuchyně.

Výrobní provoz

Pro očištění zeleniny před dalším zpracováním slouží hrubá přípravná zeleniny. Je vybavena škrabkou na brambory pro zpracování potřebného množství přílohy. Čistá přípravná zeleniny tvoří samostatný úsek ve varně. Úsek přípravný masa je vybaven pro přípravu masa před jeho dalším zpracováním v kuchyni. Předpokládá se dovoz masa v kuchyňské úpravě.

Vytloukání vajec bude probíhat v úseku přípravy masa a to v časově určeném intervalu. Příprava těsta probíhá na samostatném pracovišti. Suroviny se na určených pracovištích připraví a potom se tepelně zpracují ve varně nebo ve studené kuchyni. Kapacita strojního zařízení je v souladu s požadovanou výrobní kapacitou.

Kuchyně včetně všech pomocných prostorů je provozně a dispozičně vyřešena tak, že všechny provozní úseky jsou funkčně nezávislé s vlastním příručním skladováním rozpracovaných surovin i hotových produktů. Technologické vybavení varny je soustředěno do varného bloku, odsávání je řešeno vzduchotechnickým stropem. Varný blok je sestaven tak, aby umožňoval výrobu hlavních pokrmů i dietních jídel.

Kompletace tablet a výdej jídel

Výdej jídel je řešen jednak tabletovým systémem pro pacienty a dále v gastronomických do výdejní linky pro zaměstnance. Rozdělování jídel na tablety probíhá v prostoru navazujícím na kuchyň. Vyrobene jídlo v gastronomických je uloženo v pojízdných vyhřívaných vodních lázních, v případě studené kuchyně na vozících v miskách. Porcování probíhá na kompletačním pásu, kde jsou jednotlivé komponenty postupně skládány do kompletního menu a následně uloženy do přepravního vozíku. Kompletování menu je vždy jmenovité, za kvalitu pokrmu plně ručí kuchyně. Tabletové vozíky budou podle plánované denní kapacity odváženy na jednotlivá oddělení. Podání podnosu strážníkovi a odstranění krytů a poklopů zajistí ošetřující personál.

Jídelna personálního stravování je vybavena samoobslužnou výdejní linkou s vyhřívanými pulty s výdejní galerkou. Ve vyhřívaném pultu jsou uloženy GN nádoby s vyrobenými komponenty, z nichž personál kompletuje menu pro strážníky. Výrobky studené kuchyně budou uloženy v chladicím boxu.

Mytí nádobí

Použité stolní nádobí je ukládáno zpět na tablety a do přepravních vozíků. Tyto jsou dopraveny do příjmového prostoru umývárny nádobí. Zde probíhá vyprázdnění vozíků, jejich mytí a odstavení zpět do expediční části. Jídelní nádobí včetně podnosů a krytů je pracovníky umývárny tříděno, očištěno od zbytků jídel a připraveno k mytí. Nádobí se umývá v pásovém mycím stroji. Umyté nádobí se ve vyhřívaných i nevyhřívaných vozících dopravuje zpět do expedice.

Použité nádobí na podnosech z jídelny je odevzdáváno do regálových vozíků. Časově odděleně od mytí patientského nádobí bude umýváno v téže umýárně stolního nádobí. Obsluha nádobí z vozíků odebírá, třídí na příjmovou plochu, předmývá a ukládá do mycího stroje. Po umytí se nádobí dopravuje zpět do výdeje.

Špinavé nádobí z varny a připraven se umývá v umýárně kuchyňského nádobí v mycím dřezu a myčce na černé nádobí. Čisté nádobí se ukládá do skladových regálů.

Odpad z kuchyně se bude odvážet do odpadových nádob a chladicí skříně na organické zbytky. Předpokládá se pravidelný odvoz.

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově, ručně event. pomocí malé skladové mechanizace. Totéž platí pro manipulaci ve skladech a ve výrobním provozu.

5. Přehled zaměstnanců

kuchař	3 osoby
pomocná síla	2 osoby
<hr/>	
celkem	5 osob

6. Nároky na energie

Pro vybavení gastronomického provozu je nutno zajistit tyto energie:

el. energie:

instalovaný příkon	228, 1 kW
současnost	0,6
skutečný příkon	137,0 kW

7. Systém sledování kritických bodů

V provozu výroby pokrmů bude zaveden systém stanovení, kontroly a evidence kritických bodů (HACCP) v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004. Jedná se o počet bodů, četnost jejich sledování, metodika odečtu apod. Systém HACCP dále zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR a Evropskými institucemi.

8. Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovitě denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.


9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR.

10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180°C. Při manipulaci s horkými nádobami ap. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

ZA ±0,00. SE POVAŽUJE ÚROVEŇ PODLAHY. V. INTERIERU. ZA DVEŘMI. U. HLAVNÍHO. VSTUPU. DO. JÍDELNY.

CONSILIUM ai s.r.o. architektonická a inženýrská . kancelář		 G-TEAM PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ s.r.o. Veleslavínská 39 tel.: 233.330.907 162 00, Praha 6 e-mail info@prvni-team.cz	
HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU:	ing. TOMÁŠ. PINKAVA	ODPOVĚDNÝ. PROJEKTANT. ČÁSTI:	ing. JAN. PŘINDIŠ
INVESTOR:	MĚSTO. BÍLINA, BŘEŽÁNSKÁ 50/4, 418 31. BÍLINA		VYPRACOVALA:
AKCE:	Rekonstrukce stravovacího provozu v 1.PP. budovy. E objektu Hornické nemocnice s poliklinikou . Pražská 206 /95, 418. 01. Bílina		ing. HELENA HOUDOVÁ
ČÁST:	D DOKUMENTACE OBJEKTŮ		STUPEŇ DOKUMENTACE:
PROFESE:	D.2.1. TECHNOLOGIE GASTROPROVOZU		RDS
PŘÍLOHA:	SEZNAM. STROJŮ. A ZAŘÍZENÍ		DATUM:
			04.2024
			MĚŘÍTKO:
			-
			Č.PŘÍLOHY:
			D.2.1. 02
			Č. PARÉ:

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	230V (kW)	400V (kW)	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč bez DPH	Rozpočítaná celková cena v Kč bez DPH
<p>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.</p> <p>Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští.</p> <p>U vybraných zařízení jsou uvedeny u některých parametrů možné tolerance (od - do, min., max, ± od střední hodnoty.) Tyto tolerance je nutno dodržet. U zařízení, u nichž není předepsaná tolerance, budou uznány parametry v toleranci ± 5% od uvedené hodnoty.</p> <p>U nerezového nábytku (pracovní stoly, mycí stoly, výdejní linka apod.), je nutné doměřit rozměry dle skutečné stavby.</p> <p><u>Uchazeč v nabídce předloží: technické nebo katalogové listy k pozicím:</u></p> <p>M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů poz. 4, 6, 7, M.Č. 0.24 - Rozdělování jídel na tablety poz. 6, M.Č. 0.26 - Sklad odpadků poz. 1, M.Č. 0.28 - Chlazený sklad poz. 1,2, M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny poz. 1 M. Č. 0.39 - Varna poz. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,9a,9b,9c,9d,13,15,26,30,40</p>													
	M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů												
1	Mytí stroj stolního nádobí pásový s rekuperací a sušicí zónou (levo -pravý)	1	4500x950x1800(2250)		44,6	44,6	DN 20		DN 20	DN 70	dodávka investora		
2	Pracovní stůl s dřezem s prolisem, s roštovou policí, stojánková profi baterie s tlakovou sprchou, dřez vpravo, zvýšený zadní lem, pod stolem vpravo je umístěn změkčovač	1	1100 x 700 x 850				DN 15	DN 15		DN 50	dřez 700 x 500 x 300		
3	Třídící stůl na použité nádobí, 2 x otvor s gumovou manžetou pro likvidaci odpadků, zadní a pravý lem, , pod stolem vpravo je umístěn změkčovač	1	2000 x 700 x 850										
4	Automatický změkčovač vody, kapacita změkčené vody při změkčování o 10° dH je 9000 l. Náplň min. 12 l katexu, elektromechanické časové nastavení	1	360 x 510 x 640	0,1		0,1	DN20			DN50			
5	Nerez podlahová vpust' včetně roštu a protizápachové uzávěry, celonerezové provedení do pvc, vana z nerezového plechu tl.1.25mm, protiskluzový rošt z nerezového plechu tl.2mm, výška roštu 30mm	1	1800 x 300 x 200							DN 100	dodávka GASTRO instalace STAVBA		
6	Vyhřívavý zásobník na misky, 1 šachta, kapacita 48 misek, celonerezová, svařovaná, samonosná konstrukce skříně s dvojitou stěnou a izolací , na 4 kolečkách průměru 100 mm se šedou pryžovou obručí, 2 opatřena aretační brzdou, rohy jsou chráněny pryžovým obložením, vnitřní prostor zásobníku je vyhříván topným tělesem, snadné a rychlé nastavení teploty přímo ve °C umožňuje termostat.	2	635 x 480 x 900	0,75		1,5					celkem v provozu 4 ks		
7	Vyhřívavý zásobník na talíře, 1 šachta, pr. talíře 265, kapacita 55, celonerezová, svařovaná, samonosná konstrukce skříně s dvojitou stěnou a izolací , na 4 kolečkách průměru 100 mm se šedou pryžovou obručí, 2 opatřena aretační brzdou, rohy jsou chráněny pryžovým obložením, vnitřní prostor zásobníku je vyhříván topným tělesem, snadné a rychlé nastavení teploty přímo ve °C umožňuje termostat.	2	635 x 480 x 900	0,75		1,5					celkem v provozu 4 ks		
8	Vozík na sběr použitého nádobí se vsuny pro podnosy opláštěný ze třech stran	1	855 x 570 x 1435								celkem v provozu 3 ks		
9a	Transportní vozík na tablety 2 x 10 - STÁVAJÍCÍ	2	1190 x 734 x 1592										
9b	Transportní vozík na tablety 3 X 10 - STÁVAJÍCÍ	2	1603 x 734 x 1592										
9c	zrušeno												
10	Podlahová vpust'	1								DN 70	dodávka ZTI		
11	Směšovací baterie s vývodem na hadici	1					DN 15	DN 15			dodávka ZTI		
	M.Č. 0.24 - Rozdělování jídel na tablety												
1	neobsazeno												
2	Pracovní stůl s dřezem, police, zadní lem, vč. stojánkové směšovací baterie s prodlouženým raménkem a sifonu	1	1400 x700 x 900				DN 15	DN 15		DN 50	dřez 500 x 500 x 250		
3	Umyvadlo, celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládáním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu (včetně zpětných klapek pod umyvadlem) s 1/2" šroubením pro teplou a studenou vodu. Voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vypínání vody.	1	470 x370 x 225				DN 15	DN 15		DN 50			
4	Pracovní stůl skříňkový otevřený policový, zadní lem	1	1500 x 700 x 900										

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	230V (kW)	400V (kW)	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč bez DPH	Rozpočítaná celková cena v Kč bez DPH
<p>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.</p> <p>Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští.</p> <p>U vybraných zařízení jsou uvedeny u některých parametrů možné tolerance (od - do, min., max, ± od střední hodnoty.) Tyto tolerance je nutno dodržet. U zařízení, u nichž není předepsaná tolerance, budou uznány parametry v toleranci ± 5% od uvedené hodnoty.</p> <p>U nerezového nábytku (pracovní stoly, mycí stoly, výdejní linka apod.), je nutné doměřit rozměry dle skutečné stavby.</p> <p><u>Uchazeč v nabídce předloží: technické nebo katalogové listy k pozicím:</u></p> <p>M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů poz. 4, 6, 7, M.Č. 0.24 - Rozdělávání jídel na tablety poz. 6, M.Č. 0.26 - Sklad odpadků poz. 1, M.Č. 0.28 - Chlazený sklad poz. 1,2, M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny poz. 1 M. Č. 0.39 - Varna poz. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,9a,9b,9c,9d,13,15,26,30,40</p>													
5	Stolní překapávací zařízení 2x 10 l, udržovací kapacita 20 l, výkon 60 l/hod, stolní na kávu a čaj s pevným připojením vody. Košové filtry, 2 x čajový filtr, průtoková jednotka, 2x zásobník, filtrační jednotka, základna, odkapávací deska. Zařízení je vybaveno: indikátorem zavápnění, celkovým a denním počítadlem vydaného množství, digitálním ovládáním, akustickým signálem dokončení překapávání, spínacími hodinami	1	955x 512 x 840		8,4	8,4	DN 15			DN 40			
6	Pásový dopravník, celková výška 900 mm +/- 25 mm, rozsah rychlosti: 4 až 20 m/min, motor 0,37 kW /400 V, 1 vypínač, 1 tlačítko START, tlačítko STOP, 1 tlačítko nouzového zastavení, regulátor – plynulá regulace rychlosti, š. pásu 300 mm, vč. 6x zásuvka 230V	1	2500 x 500 x 900		5	5					osadit 6 ks el. zásuvek		
7	Vyhřívavý zásobník na misky, 1 šachta, kapacita 48 misek, celonerezová, svařovaná, samonosná konstrukce skříně s dvojitou stěnou a izolací, na 4 kolečkách průměru 100 mm se šedou pryžovou obručí, 2 opatřena aretační brzdou, rohy jsou chráněny pryžovým obložením, vnitřní prostor zásobníku je vyhříván topným tělesem, snadné a rychlé nastavení teploty přímo ve °C umožňuje termostat.	1	635 x 480 x 900	0,75		0,8					celkem v provozu 4 ks, el. zásuvka na poz. č. 6		
8	Vyhřívavý zásobník na talíře, 1 šachta, pr. talíře 265, kapacita 55, celonerezová, svařovaná, samonosná konstrukce skříně s dvojitou stěnou a izolací, na 4 kolečkách průměru 100 mm se šedou pryžovou obručí, 2 opatřena aretační brzdou, rohy jsou chráněny pryžovým obložením, vnitřní prostor zásobníku je vyhříván topným tělesem, snadné a rychlé nastavení teploty přímo ve °C umožňuje termostat.	1	635 x 480 x 900	0,75		0,8					celkem v provozu 4 ks, el. zásuvka na poz. č. 6		
9	Výdejní vozík vyhřívavý 2 x GN 1/1	1	860 x 675 x 900	1,6		1,6					el. zásuvka na poz. č. 6		
10	Manipulační vozík s policí	2	800 x 600 x 900										
11	Systémový vozík na spodní (horní) díl tabletů	2	1200 x 500 x 1600								dodávka investora		
	M.Č. 0.26 - Sklad odpadků												
1	Chladnička min. 377 litrů; ventilační chladicí systém; uzamykatelné dveře plné; en.tř. C; rozsah chlazení: rozsah chlazení: + 2 / + 9 °C; mechanické ovládání; analogové zobrazení teploty; vnější ocelový plášť s bílým práškovým nástřikem; 5 bílých vyztužených ocelových roštů s funkcí STOP a aretací pádu; výšku polic lze nastavit na 35 mm; nosnost na polici: min. 45 kg; hygienické a vyměnitelné těsnění dveří; zapuštěné madlo do hrany dveří; automatické odmrazování; 1 pár předních vyrovnávacích nožiček; Chladivo bez FCKW-FKW (R 600a) a izolace stěn min. 50 mm; roční spotřeba energie max. 390 kWh	1	600 x 600 x 1890	0,2		0,2							
2	Podlahová vpust	1								DN 70	dodávka ZTI		
3	Směšovací baterie s vývodem na hadici	1					DN 15	DN 15			dodávka ZTI		
	M.Č. 0.27 - Zádveř - příjem zboží												

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	230V (kW)	400V (kW)	Přikon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč bez DPH	Rozpočítaná celková cena v Kč bez DPH
<p>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.</p> <p>Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští.</p> <p>U vybraných zařízení jsou uvedeny u některých parametrů možné tolerance (od - do, min., max, ± od střední hodnoty.) Tyto tolerance je nutno dodržet. U zařízení, u nichž není předepsaná tolerance, budou uznány parametry v toleranci ± 5% od uvedené hodnoty.</p> <p>U nerezového nábytku (pracovní stoly, mycí stoly, výdejní linka apod.), je nutné doměřit rozměry dle skutečné stavby.</p> <p><u>Uchazeč v nabídce předloží: technické nebo katalogové listy k pozicím:</u></p> <p>M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů poz. 4, 6, 7, M.Č. 0.24 - Rozdělávání jídel na tablety poz. 6, M.Č. 0.26 - Sklad odpadků poz. 1, M.Č. 0.28 - Chlazený sklad poz. 1,2, M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny poz. 1 M. Č. 0.39 - Varna poz. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,9a,9b,9c,9d,13,15,26,30,40</p>													
1	Přijímová celonerezová místková váha, váživost 150/300 kg dílek 50/100g, k zabudování do podlahy (rozměry : 800 x 600 x 170 mm), kovový rám k zabudování do podlahy pro místkovou váhu; nerezové provedení (rozměry: 820 x 620x - mm), digitální nástěnný vážní indikátor s podsvíceným LCD displejem - krytí IP65 pro místkovou váhu; dvourozsahové provedení; určený pro montáž na zeď (rozměry: 216 x 70 x 129 mm; příkon 0,1kW)	1	800 x 600 x 170	0,1		0,1							
2	Plošinový vozík	1	785 x 651 x 900										
M.Č. 0.28 - Chlazený sklad													
1	Chladnička pro GN 2/1 s objemem 655 litrů; LED stropní osvětlení; ventilační chladicí systém; uzamykatelné dveře plné; en.tř. C; rozsah chlazení: -2 / + 15 °C; 2-úrovňové nastavitelné větrání a vlhkost; elektronické ovládání LC-displej monochrom; digitální zobrazení teploty; funkce optického a akustického alarmu; funkce zámku displeje; vnější i vnitřní nerezový opláštění; 5x rošt GN 2/1 se šedým povrchem; výška roštů je nastavitelná po 100 mm; nosnost na polici: min. 60 kg; hygienické a vyměnitelné těsnění dveří; automatické odmrazování; nastavitelné nerezové nohy; Chladivo bez FCKW-FKW (R 600a); izolace stěn min. 50 mm; roční spotřeba energie: max. 635 kWh	3	747 x 769 x 2018	0,4		1,2							
2	Mraznička s ventilátorem 544 litrů; lze vložit přepravku; ventilační chladicí systém (technologie NoFrost); uzamykatelné dveře plné; en.tř. B; vnitřní LED osvětlení; rozsah chlazení: -9 / -26 °C; elektronické ovládání LC-displej monochrom; digitální zobrazení teploty; funkce optického a akustického alarmu; funkce zámku kláves; ohřev rámu dveří horkým plynem; vnější plášť z nerez oceli; 4 zesílené ocelové rošty 600x400 mm šedé s ochranným povrchem; nosnost na polici: min. 60 kg; hygienické vyměnitelné těsnění dveří; automatický - nouzový a ruční start - odmrazování horkým plynem; nastavitelné nerezové nohy; chladivo bez freonů (R 290); izolace stěn min. 70 mm; roční spotřeba energie max. 1116 kWh	2	747 x 769 x 2018	0,55		1,1							
M.Č. 0.29 - Příprava masa, vaječ a těsta													
1	Chladnička pro GN 2/1 s objemem 655 litrů; LED stropní osvětlení; ventilační chladicí systém; uzamykatelné dveře plné; en.tř. C; rozsah chlazení: -2 / + 15 °C; 2-úrovňové nastavitelné větrání a vlhkost; elektronické ovládání LC-displej monochrom; digitální zobrazení teploty; funkce optického a akustického alarmu; funkce zámku displeje; vnější i vnitřní nerezový opláštění; 5x rošt GN 2/1 se šedým povrchem; výška roštů je nastavitelná po 100 mm; nosnost na polici: min. 60 kg; hygienické a vyměnitelné těsnění dveří; automatické odmrazování; nastavitelné nerezové nohy; Chladivo bez FCKW-FKW (R 600a); izolace stěn min. 50 mm; roční spotřeba energie: max. 635 kWh	1	747 x 769 x 2018	0,4		0,4							
2	Pracovní stůl s dřezem, police, zadní lem, vč. stojánkové směšovací baterie s prodlouženým raménkem a sifonu	1	700 x 700 x 900				DN 15	DN 15		DN 50	dřez 500 x 500 x 250		
3	Pracovní stůl s polici a zásuvkovým blokem vlevo, zadní lem	1	1900 x 700 x 900										

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	230V (kW)	400V (kW)	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč bez DPH	Rozpočítaná celková cena v Kč bez DPH
<p>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 pokrm v platném znění.</p> <p>Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští.</p> <p>U vybraných zařízení jsou uvedeny u některých parametrů možné tolerance (od - do, min., max, ± od střední hodnoty.) Tyto tolerance je nutno dodržet. U zařízení, u nichž není předepsaná tolerance, budou uznány parametry v toleranci ± 5% od uvedené hodnoty.</p> <p>U nerezového nábytku (pracovní stoly, mycí stoly, výdejní linka apod.), je nutné doměřit rozměry dle skutečné stavby.</p> <p><u>Uchazeč v nabídce předloží: technické nebo katalogové listy k pozicím:</u></p> <p>M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů poz. 4, 6, 7, M.Č. 0.24 - Rozdělávání jídel na tablety poz. 6, M.Č. 0.26 - Sklad odpadků poz. 1, M.Č. 0.28 - Chlazený sklad poz. 1,2, M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny poz. 1 M. Č. 0.39 - Varna poz. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,9a,9b,9c,9d,13,15,26,30,40</p>													
4	Univerzální kuchyňský stroj, celokovová konstrukce, motorický zdvih, zdvih za chodu, otáčky: min. 72/146/290 ot./min., mechanický spínač ochranného krytu kotlíku, stop tlačítko, včetně základního příslušenství - nerezový kotlík min. 60 l + hnětací hák, míchač, šlehací metla, transportní vozík pro kotlík, nerezový kotlík min 30 lt + hnětací hák, míchač, šlehací metla, redukce nosiče pro kotlík	1	1070 x 570 x 1380		3	3,0							
5	Nástěnná skříňka uzavřená posuvnými dvířky	1	1800 x 350 x 600										
6	Manipulační vozík s policí	1	800 x 600 x 900										
7	Pracovní stůl skříňkový otevřený policový, zadní a levý lem	1	1100 x 700 x 900										
8	Pracovní stůl s policí a zásuvkovým blokem vlevo, zadní lem	1	1100 x 700 x 900										
9	neobsazeno												
10	Nerezová profesionální voděodolná váha do 15 kg, rozměr vážní plochy 306x222 mm Váživosti 6/15kg, dílek 2/5g, rychlé ustálení hodnoty na displeji a stabilní hodnota výsledku při navážení, krytí proti vodě: IP54, certifikace: pro obchodní vážení - ES ověření, displej: LCD zelené podsvícený, napájení: AC adaptér DC 12V/1,2Ah nebo 12V/2Ah, alternativní napájení: vestavěný dobíjecí akumulátor, klávesnice: tlačítková, komunikace: sériové rozhraní RS-232, provedení: vážní miska – nerez, kryt váhy – plast, funkce: tárování, nulování, počítání kusů, procentuální navažování, kontrolní vážení, kontrolní počítání kusů (HI/OK/LO), sumarizace navážek, umístění váhy v provozu podle potřeby	1	330 x 346 x 107	0,1		0,1							
11	Chlazený stůl 290 l, 2 sekce, dvířkový +2 °C / +10 °C vč. agregátu	1	1330 x 700 x 900	0,5		0,5							
12	Umyvadlo, celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládáním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu (včetně zpětných klapek pod umyvadlem) s 1/2" šroubením pro teplou a studenou vodu. Voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vypínání vody.	1	470 x370 x 225				DN 15	DN 15		DN 50			

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	230V (kW)	400V (kW)	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč bez DPH	Rozpočítaná celková cena v Kč bez DPH
<p>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.</p> <p>Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští.</p> <p>U vybraných zařízení jsou uvedeny u některých parametrů možné tolerance (od - do, min., max, ± od střední hodnoty.) Tyto tolerance je nutno dodržet. U zařízení, u nichž není předepsaná tolerance, budou uznány parametry v toleranci ± 5% od uvedené hodnoty.</p> <p>U nerezového nábytku (pracovní stoly, mycí stoly, výdejní linka apod.), je nutné doměřit rozměry dle skutečné stavby.</p> <p><u>Uchazeč v nabídce předloží: technické nebo katalogové listy k pozicím:</u></p> <p>M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů poz. 4, 6, 7, M.Č. 0.24 - Rozdělávání jídel na tablety poz. 6, M.Č. 0.26 - Sklad odpadků poz. 1, M.Č. 0.28 - Chlazený sklad poz. 1,2, M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny poz. 1 M. Č. 0.39 - Vana poz. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,9a,9b,9c,9d,13,15,26,30,40</p>													
	M.Č. 0.35 - Úklid												
1	Výlevka	1					DN 15	DN 15		DN 70	dodávka ZTI		
2	Police na úklidové prostředky	1									dodávka stavby		
	M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny												
1	Škrabka brambor a zeleniny, náplň 12 kg (200 kg /hod), vč. lapače škrobu a slupek, nerezová	1	490 x 900		0,6	0,6	DN 15			gula	betonový sokl (v = 100 mm) a gula je dodávka stavby		
2	Vanový vozík na brambory a zeleninu	1	735 x 610 x 500										
3	Chladnička pro GN 2/1 s objemem 655 litrů; LED stropní osvětlení; ventilační chladicí systém; uzamykatelné dveře plně; en.tř. C; rozsah chlazení: -2 / + 15 °C; 2-úrovňové nastavitelné větrání a vlhkost; elektronické ovládání LC-displej monochrom; digitální zobrazení teploty; funkce optického a akustického alarmu; funkce zámku displeje; vnější i vnitřní nerezový opláštění; 5x rošt GN 2/1 se šedým povrchem; výška roštů je nastavitelná po 100 mm; nosnost na polici: min. 60 kg; hygienické a vyměnitelné těsnění dveří; automatické odmrazování; nastavitelné nerezové nohy; Chladivo bez FCKW-FKW (R 600a); izolace stěn min. 50 mm; roční spotřeba energie: max. 635 kWh	2	747 x 769 x 2018	0,4		0,8							
4	Pracovní stůl s dvoudřezem uprostřed, s roštem, zadní lem, vč. stojánkové směšovací baterie s prodlouženým raménkem a sifonu, dřezy 500 x 500 x 250 mm, prolis	1	1300 x 700 x 900				DN 15	DN 15		DN 50			
5	Pracovní stůl s krájecí nierolenovou deskou, s polici a zásuvkou vlevo, zadní a pravý lem	1	1500 x 700 x 900										
6	Umyvadlo, celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu (včetně zpětných klapek pod umyvadlem) s 1/2" šroubením pro teplou a studenou vodu. Voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vypínání vody.	1	470 x 370 x 225				DN 15	DN 15		DN 50			
7	Nástěnná police jednoetážová	1	1300 x 300										
8	Nerez podlahová vpust' včetně roštu a protizápachové uzávěry, celonerezové provedení do keramické dlažby, vana z nerezového plechu tl.1,25mm, protiskluzový rošt z nerezového plechu tl.2mm, výška roštu 30mm	1	800 x 400 x 200							DN 100			
9	Dřevěná rohož na zeleninu a brambory, z boku částečná zástěna proti rozstříku odpadní vody ze škrabky (v =1000 mm)	1	1700 x 1200 x 150								dodávka stavby		
10	Betonový sokl s vybráním pro gulu (400 x 400)	1	1100 x 600 x 100								dodávka ZTI a stavby		
	M.Č. 0.37 - Suchý sklad												
1	Skladový regál - komaxit	10	950 x 400 x 1800										
2	Skladový regál - komaxit	2	820 x 400 x 1800										
3	Skladový regál - komaxit	1	1100 x 400 x 1800										

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	230V (kW)	400V (kW)	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč bez DPH	Rozpočtovaná celková cena v Kč bez DPH
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. Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští. U vybraných zařízení jsou uvedeny u některých parametrů možné tolerance (od - do, min., max, ± od střední hodnoty.) Tyto tolerance je nutno dodržet. U zařízení, u nichž není předepsaná tolerance, budou uznány parametry v toleranci ± 5% od uvedené hodnoty. U nerezového nábytku (pracovní stoly, mycí stoly, výdejní linka apod.), je nutné doměřit rozměry dle skutečné stavby.													
Uchazeč v nabídce předloží: technické nebo katalogové listy k pozicím: M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů poz. 4, 6, 7, M.Č. 0.24 - Rozdělávání jídel na tablety poz. 6, M.Č. 0.26 - Sklad odpadků poz. 1, M.Č. 0.28 - Chlazený sklad poz. 1,2, M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny poz. 1 M. Č. 0.39 - Varna poz. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,9a,9b,9c,9d,13,15,26,30,40													
	M. Č. 0.39 - Varna												
1	Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů, Jištění 3×32 A, stupeň zabezpečení IPX5, kapacita 2x GN1/1, objem min. 100 l, obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů, dno pánve z ušlechtilé oceli (nerezová ocel AISI 316) svařeno se všemi stěnami pánve z nerezové oceli (AISI 304) s nepřilnavým povrchem, rozměr dna pánve min 710×580 mm, dno pánve odolné vůči deformacím při náhlých změnách teploty, dno uvnitř pánve se zaoblenými rohy pro snadné čištění, integrovaný odpad ve dně vany s elektrickým uzávěrem, naklápěcí hřídel pánve na přední straně, pánev se širokou odtokovou hubičkou pro snadné vyprazdňování pánve, víko z nerezové oceli (AISI 304), elektronické napouštění vody, motorizované elektrické nakládění s ochranou proti přetížení ovládané z mi. 12" dotykového panelu, automatický systém napouštění vany s přesným dávkováním vody, měrka množství tekutiny, integrovaný odpad ve dně vany s elektrickým uzávěrem, automatický zdvih košů, včetně možnosti vaření v koši i se zavřeným víkem, bezpečnostní snímač rozpoznání ramene košů, integrovaná sprcha s automatickým navijením, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis, všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304), ovládací rozhraní s dotykovým displejem - komunikace v českém jazyce, ručně nastavitelné provozní režimy pro: dušení, vaření, pečení, atd..... , zvláštní funkce pro jemné vaření a pečení s nízkou teplotou přes noc, automatický proces vaření s recepty a potravinovými kategoriemi, funkce pro počítání litrů při napouštění pánve, funkce pro libovolné nastavení časovačů, funkce pro úsporu energie při nečinnosti zařízení, vícebodová sonda, USB port pro aktualizaci receptů a software zařízení, funkce pro omezení maximální teploty topných těles, USB/LAN rozhraní, možnost připojení k systému optimalizace spotřeby energie, rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP	1	1350 x 850 x 1050		24-26	24+26	DN 20			DN40			

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	230V (kW)	400V (kW)	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč bez DPH	Rozpočítaná celková cena v Kč bez DPH
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.													
Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští.													
U vybraných zařízení jsou uvedeny u některých parametrů možné tolerance (od - do, min., max, ± od střední hodnoty.) Tyto tolerance je nutno dodržet. U zařízení, u nichž není předepsaná tolerance, budou uznány parametry v toleranci ± 5% od uvedené hodnoty.													
U nerezového nábytku (pracovní stoly, mycí stoly, výdejní linka apod.), je nutné doměřit rozměry dle skutečné stavby.													
Uchazeč v nabídce předloží: technické nebo katalogové listy k pozicím:													
M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů poz. 4, 6, 7,													
M.Č. 0.24 - Rozdělování jídel na tablety poz. 6,													
M.Č. 0.26 - Sklad odpadků poz. 1,													
M.Č. 0.28 - Chlazený sklad poz. 1,2,													
M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny poz. 1													
M. Č. 0.39 - Varna poz. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,9a,9b,9c,9d,13,15,26,30,40													
2	Elektrické multifunkční tlakové zařízení GN 2/1, s elektronickou regulací a dotykovým ovládáním pomocí LCD panelu, částečně umístěna pod jednotnou nerezovou pracovní deskou sedvičové konstrukce o síle min 3 mm v hygienickém bezesparém provedení společně s poz. 3, 4, 5, 6, 7, 8. Stupeň zabezpečení: IPX5, nominální kapacita min. 100 l, obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů, dno pánve z ušlechtilé oceli (nerezová ocel AISI 316) svařeno se všemi stěnami pánve z nerezové oceli (AISI 304) s nepřilnavým povrchem, dno pánve odolné vůči deformacím při náhlých změnách teploty, dno uvnitř pánve se zaoblenými rohy pro snadné čištění, naklápěcí hřídel pánve na přední straně, široká odtoková hubička pro snadné vyprazdňování pánve, víko z nerezové oceli (AISI 304), elektronické napouštění vody, motorizované elektrické naklápění s ochranou proti přetížení ovládané z dotykového panelu, všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně, všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304), ovládací rozhraní s dotykovým displejem - komunikace v českém jazyce, ručně nastavitelné provozní režimy: dušení, vaření, pečení, atd., funkce pro jemné vaření a pečení s nízkou teplotou přes noc, automatický proces vaření s recepty a potravinovými kategoriemi, funkce pro počítání litrů při napouštění pánve, funkce pro libovolné nastavení časovačů, funkce pro úsporu energie při nečinnosti zařízení, min. 4 bodová vpichová sonda, režim pro snížení energie při používání pánve, USB port pro aktualizaci receptů a software zařízení, funkce pro omezení maximální teploty topných těles, připojení k optimalizaci systému spotřeby energie, rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP. Stavitelné nerezové nohy, nerezový okopový systém (poz. 9C, 9d)	1	1300 x 920 x 900		27,6	27,6	DN15		DN15	DN40	rozvod SVZ mezi změkčovačem poz. 19 a varným aparátem zajistí gastro		

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	230V (kW)	400V (kW)	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč bez DPH	Rozpočítaná celková cena v Kč bez DPH
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. Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští. U vybraných zařízení jsou uvedeny u některých parametrů možné tolerance (od - do, min., max, ± od střední hodnoty.) Tyto tolerance je nutno dodržet. U zařízení, u nichž není předepsaná tolerance, budou uznány parametry v toleranci ± 5% od uvedené hodnoty. U nerezového nábytku (pracovní stoly, mycí stoly, výdejní linka apod.), je nutné doměřit rozměry dle skutečné stavby. Uchazeč v nabídce předloží: technické nebo katalogové listy k pozicím: M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů poz. 4, 6, 7, M.Č. 0.24 - Rozdělávání jídel na tablety poz. 6, M.Č. 0.26 - Sklad odpadků poz. 1, M.Č. 0.28 - Chlazený sklad poz. 1,2, M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny poz. 1 M. Č. 0.39 - Varna poz. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,9a,9b,9c,9d,13,15,26,30,40													
3	Varný kotel elektrický s kruhovou vložkou min. 150l, nesklopný, s elektronickým ovládáním, umístěný pod jednotnou nerezovou pracovní deskou sedvičové konstrukce o síle min 3 mm v hygienickém bezesparém provedení společně s poz. 2, 4, 5, 6, 7, 8. Stupeň zabezpečení: IPX5, nepřímě vyhříváný automaticky doplňovaný duplikátor, digitální panel s dotykovými tlačítky v kombinaci s otočným ovladačem, robustní konstrukce (rám o tloušťce min. 3 mm), opláštění chromnikovou ocelí (AISI 304) s velkými, snadno čistitelnými 3D zakulacenými rohy, dno kotle z ušlechtilé oceli (AISI 316), svařované bez viditelných spojů se všemi stěnami kotle z nerezové oceli (AISI 304), uzavřený systém vytápění s max. pracovním tlakem 0,5 bar (50 kPa) v duplikátoru, dvojitá stěna parotěsného víka a pružina víka z chromnikové oceli (AISI 304), přední kryt zařízení z chromnikové oceli AISI 304 o tloušťce min. 2 mm, všechny vnější šrouby v chromnikové oceli (AISI 304), podpora automatického vaření , nastavení pro ohřev a fázi mírného varu, režim s volitelným teplotním rozsahem od 30 do 100 °C, všechny funkce kontrolovány a řízeny z panelu s digitálním displejem pomocí klávesnice, nastavení rozsahu doby vaření , napouštění studené a teplé vody, automatický režim vaření , digitální zobrazení chybových kódů , ochrana proti nízkému stavu hladiny vody duplikátoru , pojistný ventil , vakuový vypínač a automatické omezení vnitřního tlaku parního pláště, automatické plnění duplikátoru změkčenou vodou, natáčecí vodovodní kohoutek, odpadní filtr (mřížka k výpusti), zobrazení hladiny plnění duplikátoru, manometr pro indikaci aktuálního tlaku v plášti, všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis. Stavitelné nerezové nohy, nerezový okopový systém (poz. 9C, 9d)	1	900 x 900 x 900			22-24	22-24	DN 15	DN 15	DN 15		rozvod SVZ mezi změkčovačem poz. 19 a varným aparátem zajistí gastro	
4	El. sporák tálový s elektrickou podestavnou troubou GN 2/1 umístěný pod jednotnou nerezovou pracovní deskou sedvičové konstrukce o síle min 3 mm v hygienickém bezesparém provedení společně s poz. 2, 3, 5, 6, 7, 8. Stupeň zabezpečení: IPX5, 4 varné zóny s celistvou nerezovou hyg. varnou deskou, celková varná plocha min. 800×650 mm, obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů, všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis, všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304), ergonomický ovládací panel, bezpečnostní termostat s automatickým resetem a indikací poruchy pro každou varnou plochu, možnost připojení k optimalizaci systému spotřeby energie, rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP. Elektrická trouba GN 2/1 podestavná, stupeň zabezpečení IPX5, kapacita min. 4 vsuny pro 2/1 GN, min. pracovní výška trouby: min. 340 mm, provedení z nerezové oceli (AISI 304), svařované bočnice a zaoblené hrany, hygienické provedení rohů H3, všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304), boční panely z nerezové oceli, zpevněné dno z nerezové oceli, dvířka trouby z nerezové oceli 18/10, zařízení: nezávislé nastavení vyhřívání spodní a vrchní části, regulace teploty prostřednictvím elektromechanických termostatů, topná tělesa z nerezové oceli, hygienické a odolné závěsy s plynovým pístem pro dveře trouby, ergonomické madlo dveří trouby po celé šířce dveří trouby. Stavitelné nerezové nohy, nerezový okopový systém (poz. 9C, 9d)	1	900 x 900 x 900			20-22	20-22						

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	230V (kW)	400V (kW)	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč bez DPH	Rozpočítaná celková cena v Kč bez DPH
<p>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.</p> <p>Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští.</p> <p>U vybraných zařízení jsou uvedeny u některých parametrů možné tolerance (od - do, min., max, ± od střední hodnoty.) Tyto tolerance je nutno dodržet. U zařízení, u nichž není předepsaná tolerance, budou uznány parametry v toleranci ± 5% od uvedené hodnoty.</p> <p>U nerezového nábytku (pracovní stoly, mycí stoly, výdejní linka apod.), je nutné doměřit rozměry dle skutečné stavby.</p> <p><u>Uchazeč v nabídce předloží: technické nebo katalogové listy k pozicím:</u></p> <p>M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů poz. 4, 6, 7, M.Č. 0.24 - Rozdělávání jídel na tablety poz. 6, M.Č. 0.26 - Sklad odpadků poz. 1, M.Č. 0.28 - Chlazený sklad poz. 1,2, M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny poz. 1 M. Č. 0.39 - Varna poz. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,9a,9b,9c,9d,13,15,26,30,40</p>													
5	Elektrická grilovací deska rýhovaná vč. podestavby s lisovanými vsuny GN 5×1/1, umístěna pod jednotnou nerezovou pracovní deskou sedvičové konstrukce o síle min 3 mm v hygienickém bezesparém provedení společně s poz. 2, 3, 4, 6, 7, 8. Stupeň zabezpečení: IPX5; povrch z nerezové oceli (AISI 304), gril.plocha ze sendvičového materiálu o tloušťce min. 15 mm s vrchní vrstvou min. 3 mm nerezové oceli (AISI 316), vrchní plocha se zaoblenými hranami a rohy pro snadné čištění s jemným vyspádováním dopředu s vypouštěcím otvorem se sběrnou nádobkou, vícenásobné pokrytí povrchu topnými prvky zabudovanými do kompaktních hliníkových bloků, obložení z nerezové oceli (AISI 304), zásuvka na tuk z nerezové oceli, ergonomický ovládací panel, 1 zóna, bezpečnostní termostat s automatickým resetem a indikací poruchy, všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis, možnost připojení k systému optimalizace spotřeby energie, rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP Podestavba s hygienickým bezesparým provedením, spodní prostor otevřený v hygienickém bezesparém provedení H3 s 5 lisovanými vsuny pro GN 5×1/1, boční panely svařované bez viditelného spoje se zaoblenými hranami (hygienické provedení rohů verze H3), spodní konstrukce zcela vyjímatelná pro účely instalace bez viditelného spoje se skříní. Stavitelné nerezové nohy, nerezový okopový systém (poz. 9C, 9d)	1	450 x 900 x 900		6	6,0							
6	Fritéza elektrická, jedna vana o užitém objemu min. 18 lt., vč. podestavby s dvířky, umístěna pod jednotnou nerezovou pracovní deskou sedvičové konstrukce o síle min 3 mm v hygienickém bezesparém provedení společně s poz. 2, 3, 4, 5, 7, 8. Stupeň zabezpečení: IPX5, studená zóna, rozměr vany min. 340×450×300 mm, hygienické provedení rohů vany H3, termostat s plynulou regulací teploty od 110 do 190°C, obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů, všechny vnější šrouby z chromniklové oceli (AISI 304), odklápecí topnice pro snadnou údržbu, bezpečné vypouštění oleje přes kulový ventil ve spodní části vany, ergonomický ovládací panel, bezpečnostní termostat s automatickým resetem a indikací poruchy, všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis, možnost připojení k systému optimalizace spotřeby energie, rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP. Stavitelné nerezové nohy, nerezový okopový systém (poz. 9C, 9d)	1	450 x 900 x 900		15	15,0							
7	Neutrální plocha ve varném bloku vč. podestavby s lisovanými vsuny GN 5×1/1, umístěna pod jednotnou nerezovou pracovní deskou sedvičové konstrukce o síle min 3 mm v hygienickém bezesparém provedení společně s poz. 2, 3, 4, 5, 6, 8. Obložení z nerezové oceli (AISI 304), všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304). Podestavba s hygienickým bezesparým provedením, spodní prostor otevřený v hygienickém bezesparém provedení H3 s 5 lisovanými vsuny pro GN 5×1/1, boční panely svařované bez viditelného spoje se zaoblenými hranami (hygienické provedení rohů verze H3), spodní konstrukce zcela vyjímatelná pro účely instalace bez viditelného spoje se skříní. Stavitelné nerezové nohy, nerezový okopový systém (poz. 9C, 9d)	1	450 x 900 x 900										


Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	230V (kW)	400V (kW)	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč bez DPH	Rozpočítaná celková cena v Kč bez DPH
<p>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.</p> <p>Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští.</p> <p>U vybraných zařízení jsou uvedeny u některých parametrů možné tolerance (od - do, min., max, ± od střední hodnoty.) Tyto tolerance je nutno dodržet. U zařízení, u nichž není předepsaná tolerance, budou uznány parametry v toleranci ± 5% od uvedené hodnoty.</p> <p>U nerezového nábytku (pracovní stoly, mycí stoly, výdejní linka apod.), je nutné doměřit rozměry dle skutečné stavby.</p> <p><u>Uchazeč v nabídce předloží: technické nebo katalogové listy k pozicím:</u></p> <p>M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů poz. 4, 6, 7, M.Č. 0.24 - Rozdělávání jídel na tablety poz. 6, M.Č. 0.26 - Sklad odpadků poz. 1, M.Č. 0.28 - Chlazený sklad poz. 1,2, M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny poz. 1 M. Č. 0.39 - Varna poz. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,9a,9b,9c,9d,13,15,26,30,40</p>													
8	Neutrální plocha ve varném bloku vč. plné podestavy umístěná pod jednotnou nerezovou pracovní deskou sedvičové konstrukce o síle min 3 mm v hygienickém bezesparém provedení společně s poz. 2, 3, 4, 5, 6, 7. Napouštěcí rameno dvě vody, masivní napouštěcí rameno plně integrované do neutrální plochy, dvě vody s pákovým ovládáním a otočným ramenem, délka ramene 430 mm, napouštěcí výška ramene 330 mm. Obložení z nerezové oceli (AISI 304), všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304). Stavitelné nerezové nohy, nerezový okopový systém (poz. 9C, 9d)	1	120 x 900 x 900				DN 15	DN 15					
9	Nerezová pracovní deska sedvičové konstrukce o síle min 3 mm v hygienickém bezesparém provedení (poz.2 částečně, 3,4,5,6,7,8 plná integrace)	1	3530 x 980 x 60										
9a	Boční panel (AISI 304) tvoří nedílnou součást varného bloku	2											
9b	Zadní panel AISI 304) tvoří nedílnou součást varného bloku	1 kpl	dl. 4700 mm										
9c	Sada 4 výškově nastavitelných nerezových nohou	5 kpl											
9d	Okopový plech nerez	1 kpl	13000 x 10 x150										
10	Nerez podlahová vpust' včetně roštu a protizápachové uzávěry, celonerezové provedení do pvc, vana z nerezového plechu tl.1,25mm, protiskluzový rošt z nerezového plechu tl.2mm, výška roštu 30mm	1	700 x 1200 x 200							DN 100	dodávka GASTRO instalace STAVBA		
11	Nerez podlahová vpust' včetně roštu a protizápachové uzávěry, celonerezové provedení do pvc, vana z nerezového plechu tl.1,25mm, protiskluzový rošt z nerezového plechu tl.2mm, výška roštu 30mm	1	1000 x 500 x 200							DN 100	dodávka GASTRO instalace STAVBA		
12	Nerez podlahová vpust' včetně roštu a protizápachové uzávěry, celonerezové provedení do pvc, vana z nerezového plechu tl.1,25mm, protiskluzový rošt z nerezového plechu tl.2mm, výška roštu 30mm	1	900 x 600 x 200							DN 100	dodávka GASTRO instalace STAVBA		
13	Odkládací plocha podél varného bloku	1	4700 x 200										
14	Nerez podlahová vpust' včetně roštu a protizápachové uzávěry, celonerezové provedení do pvc, vana z nerezového plechu tl.1,25mm, protiskluzový rošt z nerezového plechu tl.2mm, výška roštu 30mm	1	400 x 400 x 200							DN 100	dodávka GASTRO instalace STAVBA		
15	El. bojlerový konvektomat 11× GN 1/1 Jištění 32 A , stupeň zabezpečení IPX5, min. 6 bodová teplotní sonda, min. 7 rychlostí ventilátoru, zásuvy orientované napříč, Rozteč zásuvů 65 mm, programování - možnost vytvoření až 1000 programů, elektronický dotykový panel min. 8" odolný vlhkosti, rychlý a úsporný vývin páry pomocí bojleru, automatický předehřev/zchlazení - kompenzace změn teploty při otevření zařízení, automatické čištění pomocí sáčků s mycím prostředkem, automatické odvápnění varné komory pomocí sáčků s odvápnovacím prostředkem, horký vzduch 30 - 300 °C , kombinovaný režim 30 - 300 °C, vaření v páře 30 - 130 °C , bio vaření 30 - 98 °C, vaření/pečení přes noc , časování zásuvů, regenerace, nízkoteplotní vaření/pečení, integrovaná ruční sprcha, min. trojitě dvířní sklo, USB rozhraní, Ethernet/LAN rozhraní, možnost připojení k systému optimalizace spotřeby energie, rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACC	2	950 x 850 x 1050		18-19	18-19	DN 20		DN 20	DN 50	rozvod SVZ mezi změkčovačem poz. 19 a varným aparátem zajistí ZTI		
16	Otevřený podstavec pod konvektomat se vsuny pro GN, kapacita 16 GN 1/1	2	830 x 584 x 708										
17	Manipulační vozík s policí	2	800 x 600 x 900										
18	Pracovní stůl otevřený s volným spodním prostorem pro změkčovač, zadní lem	1	500 x 700 x 900										

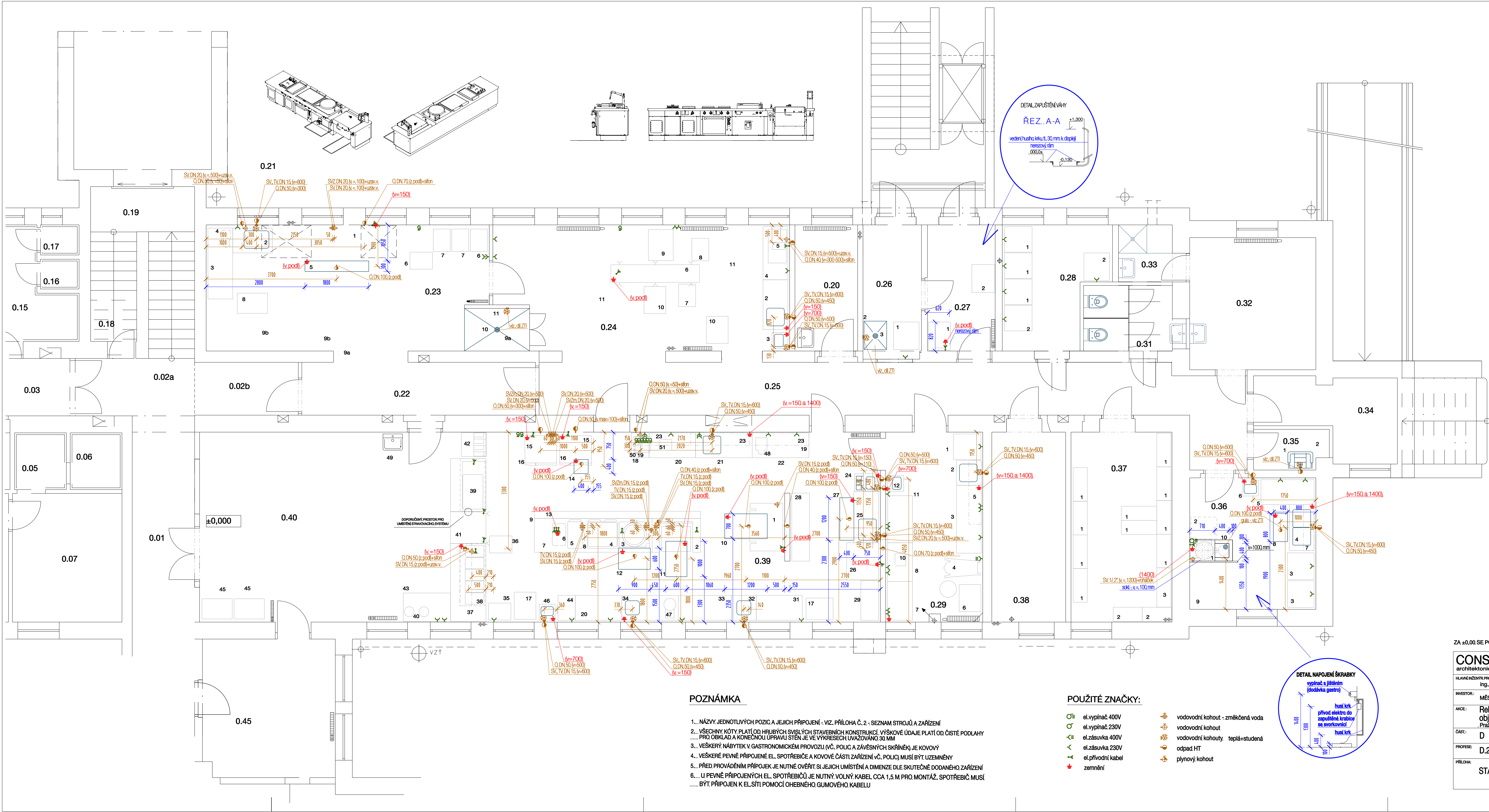
Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	230V (kW)	400V (kW)	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč bez DPH	Rozpočítaná celková cena v Kč bez DPH
<p>Dodavatel musí písemně doložit splnění požadavků zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného 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.</p> <p>Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští.</p> <p>U vybraných zařízení jsou uvedeny u některých parametrů možné tolerance (od - do, min., max, ± od střední hodnoty.) Tyto tolerance je nutno dodržet. U zařízení, u nichž není předepsaná tolerance, budou uznány parametry v toleranci ± 5% od uvedené hodnoty.</p> <p>U nerezového nábytku (pracovní stoly, mycí stoly, výdejní linka apod.), je nutné doměřit rozměry dle skutečné stavby.</p> <p><u>Uchazeč v nabídce předloží: technické nebo katalogové listy k pozicím:</u></p> <p>M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů poz. 4, 6, 7, M.Č. 0.24 - Rozdělávání jídel na tablety poz. 6, M.Č. 0.26 - Sklad odpadků poz. 1, M.Č. 0.28 - Chlazený sklad poz. 1,2, M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny poz. 1 M. Č. 0.39 - Vana poz. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,9a,9b,9c,9d,13,15,26,30,40</p>													
19	Automatický změkčovač vody, kapacita změkčené vody při změkčování o 10° dH je 9000 l, náplň min. 12 l katexu, elektromechanické časové nastavení	1	360 x 510 x 640	1		1,0	DN 20			DN 50			
20	Chlazený stůl 290 l, 2 sekce, dvířkový +2 °C / +10 °C vč. agregátu	2	1330 x 700 x 900	0,5		1							
21	Pracovní stůl s dřezem vlevo, police a zadní lem vč. stojánkové směšovací baterie s prodlouženým raménkem a sifonu	1	1600 x 700 x 900				DN 15	DN 15		DN 50	dřez 400 x 400 x 220		
22	Pracovní stůl se zásuvkovým blokem vlevo, zadní lem	1	1600 x 700 x 900										
23	Nástěnná police jednoetážová	3	1650 x 300										
24	Kombinace nerez výlevka s umývadlem, průměr odpadu min 90mm, prolisovaná vrchní deska s prolisovanou vaničkou 400x400x200 a odnímatelným roštem	1	500 x 700 x 900				DN 15	DN 15		DN 50			
25	Pracovní stůl s dřezem vpravo, prolis, zadní zvýšený lem vč. tlakové stojánkové směšovací baterie se sprchou a sifonu	1	1400 x 700 x 900				DN 15	DN 15		DN 50	dřez 600 x 500 x 300		
26	Myčka provozního nádobí průchozí s rekuperací; Zásuvná výška: 740 mm; Rozměr koše min. 850 x 700 mm; Základní programy 120/240/360 s; Výkon min. 30/15/10 košů/hod; Dvouplášťové provedení vč. zvukové a tepelné izolace; Integrovaná rekuperace pro zpětné využití zbytkové energie odpadní páry; Nerezová mycí a oplachová ramena; Spotřeba vody max 5,8 l/cykus; infračervené rozhraní pro bezdrátovou komunikaci; Vícetupňová aktivní filtrace mycí lázně; Tři konfigurace motoru čerpadla; Integrovaný dávkovač mycího a oplachového prostředku; Nerezové vedení prostředků k a od dávkovačů; Čerpadlo pro zvýšení tlaku z vodovodního řádu; Provedení mycího	1	1050 x 900 x 1800		11-12	11-12			DN 20	DN 70	rozvod SVZ mezi změkčovačem poz. 19 a varným aparátem zajistí stavba		
27	Nerez podlahová vpusť včetně roštu a protizápachové uzávěry, celonerezové provedení do pvc, vana z nerezového plechu tl.1,25mm, protiskluzový rošt z nerezového plechu tl.2mm, výška roštu 30mm	1	1200 x 400 x 200							DN 100	dodávka GASTRO instalace STAVBA		
28	Regál nerez	1	1900 x 500 x 1800										
29	Regál nerez	1	1000 x 500 x 1800										
31	Pracovní stůl s žulovou deskou, s policí a zásuvkou, bez zadního lemu	1	1300 x 700 x 900										
32	Pracovní stůl s dřezem uprostřed, s policí, zadní lem, vč. stojánkové směšovací baterie s prodlouženým raménkem a sifonu	1	700 x 700 x 900				DN 15	DN 15		DN 50	dřez 400 x 400 x 220		
33	Pracovní stůl s krájecí deskou, s policí a zásuvkovým blokem vpravo, zadní lem	1	1500 x 700 x 900										
34	Pracovní stůl s dřezem vpravo, s policí, zadní lem, vč. stojánkové směšovací baterie s prodlouženým raménkem a sifonu	1	1600 x 700 x 900				DN 15	DN 15		DN 50	dřez 400 x 400 x 220		
35	Vyhřívavý zásobník na talíře, 1 šachta, pr. talíře 265, kapacita 55, celonerezová, svařovaná, samonosná konstrukce skříně s dvojitou stěnou a izolací, na 4 kolečkách průměru 100 mm se šedou pryžovou obručí, 2 opatřena aretační brzdou, rohy jsou chráněny pryžovým obložením, vnitřní prostor zásobníku je vyhříván topným tělesem, snadné a rychlé nastavení teploty přímo ve °C umožňuje termostat.	1	635 x 480 x 900	0,75		0,8					celkem v provozu 4 ks, el. zásuvka na poz. č. 41		

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	230V (kW)	400V (kW)	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč bez DPH	Rozpočítaná celková cena v Kč bez DPH
<p>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.</p> <p>Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští.</p> <p>U vybraných zařízení jsou uvedeny u některých parametrů možné tolerance (od - do, min., max, ± od střední hodnoty.) Tyto tolerance je nutno dodržet. U zařízení, u nichž není předepsaná tolerance, budou uznány parametry v toleranci ± 5% od uvedené hodnoty.</p> <p>U nerezového nábytku (pracovní stoly, mycí stoly, výdejní linka apod.), je nutné doměřit rozměry dle skutečné stavby.</p> <p><u>Uchazeč v nabídce předloží: technické nebo katalogové listy k pozicím:</u></p> <p>M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů poz. 4, 6, 7, M.Č. 0.24 - Rozdělávání jídel na tablety poz. 6, M.Č. 0.26 - Sklad odpadků poz. 1, M.Č. 0.28 - Chlazený sklad poz. 1,2, M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny poz. 1 M. Č. 0.39 - Varna poz. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,9a,9b,9c,9d,13,15,26,30,40</p>													
36	Vyhřívaný zásobník na misky, 1 šachta, kapacita 48 misek, celonerezová, svařovaná, samonosná konstrukce skříně s dvojitou stěnou a izolací, na 4 kolečkách průměru 100 mm se šedou pryžovou obručí, 2 opatřena aretační brzdou, rohy jsou chráněny pryžovým obložením, vnitřní prostor zásobníku je vyhříván topným tělesem, snadné a rychlé nastavení teploty přímo ve °C umožňuje termostat.	1	635 x 480 x 900	0,75		0,8					celkem v provozu 4 ks, el. zásuvka na poz. č. 41		
37	Výdejní stůl s vyhřívanou vodní lázní nedělenou pro 5xGN 1/1-200, před vanou ze strany jídelny odkládací plocha na podnosy, ve spodní části skříňkový podstavec čelně otevřený, vpravo instalační šachta s ovládním, vlevo zabudovaná el. zásuvka 230 V, ze strany jídelny nerezový sokl	1	2200 x 1000 x 900		4,5	4,5	DN 15			DN 50			
38	Výdejní galerka jednopatrová s dechovou clonou	1	1800 x 400 x 400										
39	Třípatrová chlazená vitrina s agregátem, ventilované chlazení, hranaté provedení, pro 4xGN 1/1, samoobslužná, ze strany zákazníka čelně otevřená, před vitrinou volná plocha na odkládání podnosů, ze strany obsluhy posuvné dveře s deflektorem, výška vany pod desku stolu 450 mm, podestavba skříňková čelně otevřená, vč. předmasky, vpravo šachta s agregátem a 2x větrací mřížkou (ze strany jídelny i od obsluhy), vzadu nerezový sokl	1	1500 x 1000/685 x 720+900	0,4		0,4					oddělený agregát ve stole		
40	Výdejní zásobník čaje 10 l s vodoznakem, nerezová dvouplášťová plně izolovaná nádoba s víkem a nekapajícím kohoutkem	2	Ø 340 x 640	0,1		0,2							
41	Výdejní stůl skříňkový neutrální – otevřený, s policí s integrovanou plochou pro podnosy, nerez sokl, osazena 1 x el. zásuvka	1	900 x 1000 x 900								ve stole zabudováno technologické zařízení		
42	Pojízdný zásobník podnosy a přístroje	1	730 x 550 x 1200										
43	Výdejní stůl skříňkový neutrální – uzavřený dvířky, s policí, s integrovanou plochou pro podnosy, nerez sokl	1	1300 x 800 x 900										
44	Pracovní stůl policový	1	500 x 700 x 900										
45	Vozík na sběr použitého nádobí se vsuny pro podnosy opláštěný ze třech stran	2	855 x 570 x 1435								celkem v provozu 3 ks		
46	Umyvadlo, celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládním, sifonem a baterií. Nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu (včetně zpětných klapek pod umyvadlem) s 1/2" šroubením pro teplou a studenou vodu. Voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vypínání vody.	1	470 x370 x 225				DN 15	DN 15		DN 50			
47	El. univerzální robot – stolní, nádoba 5 l. Plynulá regulace otáček 78-422ot./min, manuální zdvih nádoby, fixní ochranná mřížka, ochranný kryt plast, nádoba nerez 5 l s bílým plastovým víkem, násypka, 3 nástavce: šlehačí metla s 2,5 mm nerez dráty, hák nerez, plochá metla nerez.	1	240 x 537 x 550	0,3		0,3							
48	Krouhač zeleniny s max. kapacitou 400 porcí, s velkoobjemovou násypnou hlavou, indukčním motorem. Nerezový kryt motoru. Krouhací hlava plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje. Celokovové provedení	1	360 x 350 x 690	0,75		0,75							

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	230V (kW)	400V (kW)	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč bez DPH	Rozpočítaná celková cena v Kč bez DPH
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. Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští. U vybraných zařízení jsou uvedeny u některých parametrů možné tolerance (od - do, min., max, ± od střední hodnoty.) Tyto tolerance je nutno dodržet. U zařízení, u nichž není předepsaná tolerance, budou uznány parametry v toleranci ± 5% od uvedené hodnoty. U nerezového nábytku (pracovní stoly, mycí stoly, výdejní linka apod.), je nutné doměřit rozměry dle skutečné stavby.													
Uchazeč v nabídce předloží: technické nebo katalogové listy k pozicím: M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů poz. 4, 6, 7, M.Č. 0.24 - Rozdělávání jídel na tablety poz. 6, M.Č. 0.26 - Sklad odpadků poz. 1, M.Č. 0.28 - Chlazený sklad poz. 1,2, M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny poz. 1 M. Č. 0.39 - Varna poz. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,9a,9b,9c,9d,13,15,26,30,40													
49	Umyvadlo Nářezový stroj pr. nože 300, teflonový nůž. Maximální šířka plátku 13 mm vč. regulace, úhel nože 25°, řezná plocha 250x275 cm, gravitační nářezový stroj - 1 hodina nepřetržitého chodu, 10 min pauza, vyroben z anodizované potravinářské hliníkové slitiny; nerez, brusné zařízení, řemíkový pohon s ventilátorem motoru. Nerezová profesionální voděodolná váha do 15 kg, rozměr vážní plochy 306x222 mm Váživosti 6/15kg, dílek 2/5g, rychlé ustálení hodnoty na displeji a stabilní hodnota výsledku při navážení, krytí proti vodě: IP54, certifikace: pro obchodní vážení - ES ověření, displej: LCD zeleně podsvícený, napájení: AC adaptér	1	610 x 640 x 510	0,2		0,2					DN 15 DN 15	DN 50	dodávka ZTI
51	DC 12V/1,2Ah nebo 12V/2Ah, alternativní napájení: vestavěný dobíjecí akumulátor, klávesnice: tlačítková, komunikace: sériové rozhraní RS-232, provedení: vážní miska – nerez, kryt váhy – plast, funkce: tárování, nulování, počítání kusů, procentuální navažování, kontrolní vážení, kontrolní počítání kusů (HI/OK/LO), sumarizace navážek, umístění váhy v provozu podle potřeby	1	330 x 346 x 107	0,1		0,1							
	Zpracování vývodových plánů, koordinace, doprava, montáž, výchozí revize, zaučení obsluhy, kuchařský trénink										Demontáž stávajícího zařízení, uložení zařízení, se kterým je počítáno po rekonstrukci, likvidace nepoužitelného vybavení - STAVBA		
	CENA ZAŘÍZENÍ CELKEM (bez DPH)												0 Kč



CONSILIUM  s.r.o. architekturovnická a inženýrská kancelář		G. TISMA PREZIDENTA KANGLERELJA Slovenská republika 920 000 000	
HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU: ing. TOMÁŠ PINKAVA		OPRAVUJÍCÍ PROJEKTANT ČÁSTI: ing. JIŘÍ PRINČÍP	
INVESTOR: MĚSTO BILINA, BREŽŇANSKÁ 50/4, 418 31. BILINA		VYPRACOVATEL: ing. HELENA HOUDOVÁ	
AKCIE: Rekonstrukce stravovacího provozu v 1.PP budovy E objektu Hornické nemocnice s poliklinikou Pražská 206/895, 418 01 Bilina		STUPEŇ DOKUMENTACE: RDS	
ČÁSTI: D DOKUMENTACE OBJEKTŮ		DATUM: 04.2024	
PROFESE: D.2.1. TECHNOLOGIE GASTROPROVOZU		MĚŘÍTKO: 1 : 50	
PŘÍLOHA: TECHNOLOGICKÁ DISPOZICE		ČÍSLO DOK.: D.2.1. 03	



LEGENDA MÍSTNOSTÍ		
Č.M.	MÍSTNOST	PLOCHA m ²
0.01	Chodba - stávající	
0.02b	Chodba - dotčená část	5,90
0.19	Schodiště - stávající	
0.20		3,25
0.21		4,21
0.22	CHODBA	11,40
0.23	MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ A TABLETŮ	16,60
0.24	ROZDĚLENÍ JÍDEL NA TABLETY	2,93
0.25	CHODBA	37,71
0.26	SKLAD ODPADKŮ	10,59
0.27	ZÁDVEŘÍ - PŘÍJEM ZBOŽÍ	20,44
0.28	CHLAZENÝ SKLAD	7,46
0.29	PŘÍPRAVNA MASA, VAJEC A TĚSTA	6,68
0.30		
0.31	WC PERSONÁL	3,27
0.32	ŠATNA	13,49
0.33	SPRCHA PERSONÁL	2,84
0.34	DKP	7,46
0.35	ÚKLID GASTRO	2,33
0.36	HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY	13,34
0.37	SUCHÝ SKLAD	16,62
0.38	STROJOVNA VZT	9,87
0.39	VARNA	65,62
0.40	SAMOOBSLUŽNÁ PERS.RESTAURACE	53,92
0.41	KANCELÁŘ	53,92

POZNÁMKA

- NÁZVY JEDNOTLIVÝCH POZIC A JEJICH PŘIPOJENÍ - VIZ. PŘÍLOHA Č.2 - SEZNAM STROJŮ A ZAŘÍZENÍ
- VŠECHNY KÓTY PLATÍ OD HRUBÝCH SVISLÝCH STAVEBNÍCH KONSTRUKCÍ. VÝŠKOVÉ ÚDAJE PLATÍ OD ČISTÉ PODLAHY
..... PRO OBKLAD A KONEČNOU ÚPRAVU STĚN JE VÝKRESYCH UVAŽOVÁNO 30 MM
- VŠEKERÝ NÁBYTEK V GASTRONOMICKÉM PROVOZU (VČ. POLIC A ZÁVĚSNÝCH SKŘÍŇEK) JE KOVOVÝ
- VŠEKERÉ PEVNÉ PŘIPOJENÉ EL. SPOTŘEBIČE A KOVOVÉ ČÁSTI ZAŘÍZENÍ (VČ. POLIC) MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ
- PŘED PROVÁDĚNÍM PŘÍPOJEK JE NUTNÉ OVĚŘIT SI JEJICH UMÍSTĚNÍ A DIMENZE DLE SKUTEČNÉ DODANÉHO ZAŘÍZENÍ
- U PEVNÉ PŘIPOJENÝCH EL. SPOTŘEBIČŮ JE NUTNÝ VOLNÝ KABEL CCA 1,5 M PRO MONTÁŽ. SPOTŘEBIČ MUSÍ
..... BÝT PŘIPOJEN K EL. SÍTÍ POMOCÍ OHEBNÉHO GUMOVÉHO KABELU

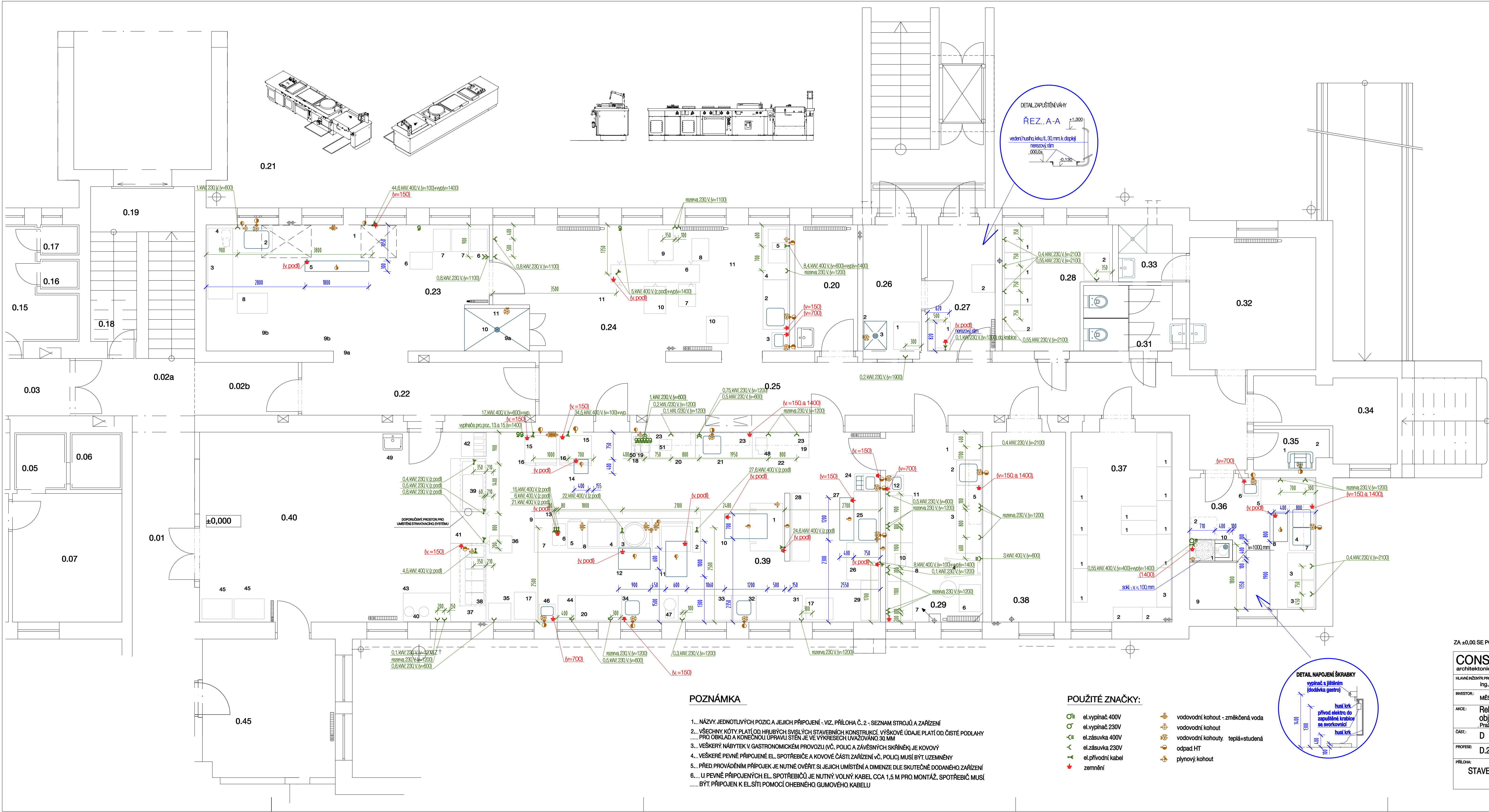
POUŽITÉ ZNAČKY:

- el.vypínač 400V
- el.vypínač 230V
- el.zásuvka 400V
- el.zásuvka 230V
- el.přívodní kabel
- zemnění
- vodovodní kohout - změkčená voda
- vodovodní kohout
- vodovodní kohouty - teplá-studená
- odpad HT
- plynový kohout



ZA ±0,00 SE POVAŽUJE ÚROVEŇ PODLAHY. V INTERIERU ZA DVEŘMI U HLAVNÍHO VSTUPU DO JÍDELNY.

CONSILIUM ai s.r.o. architektonická a inženýrská kancelář HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU: ing. TOMÁŠ PINKAVA INVESTOR: MĚSTO BÍLINA, BŘEŽANSKÁ 50/4, 418 31 BÍLINA AICE: Rekonstrukce stravovacího provozu v 1.PP budovy E objektu Hornické nemocnice s poliklinikou ČÁST: D DOKUMENTACE OBJEKTŮ PROFESE: D.2.1. TECHNOLOGIE GASTROPROVOZU PŘÍLOHA: STAVEBNÍ PŘÍPRAVENOST ZTI		STUPEŇ DOKUMENTACE: RDS DATUM: 04.2024 MĚŘÍTKO: 1:50 Č. PŘÍLOHY: D.2.1. 04	
--	--	---	--



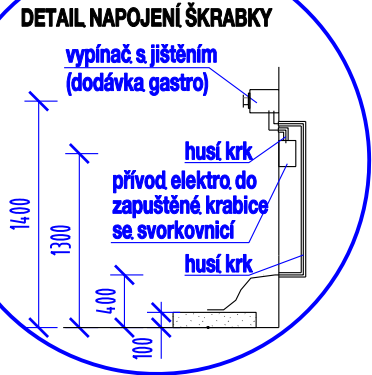
Č.M.	MÍSTNOST	PLOCHA m ²
0.01	Chodba - stávající	
0.02b	Chodba - dotčená část	5,90
0.19	Schodiště - stávající	
0.20		3,25
0.21		4,21
0.22	CHODBA	11,40
0.23	MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBI A TABLETŮ	16,60
0.24	ROZDĚLENÍ JÍDEL NA TABLETY	2,93
0.25	CHODBA	37,71
0.26	SKLAD ODPADKŮ	10,59
0.27	ZÁDVEŘÍ - PŘÍJEM ZBOŽÍ	20,44
0.28	CHLAZENÝ SKLAD	7,46
0.29	PŘÍPRAVNA MASA, VAJEC A TĚSTA	6,68
0.30		
0.31	WC PERSONÁL	3,27
0.32	ŠATNA	13,49
0.33	SPRCHA PERSONÁL	2,84
0.34	DKP	7,46
0.35	ÚKLID GASTRO	2,33
0.36	HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY	13,34
0.37	SUCHÝ SKLAD	16,62
0.38	STROJOVNA VZT	9,87
0.39	VARNA	65,62
0.40	SAMOBSLUŽNÁ PERS.RESTAURACE	53,92
0.41	KANCELÁŘ	53,92

POZNÁMKA

- NÁZVY JEDNOTLIVÝCH POZIC A JEJICH PŘIPOJENÍ - VIZ. PŘÍLOHA Č.2 - SEZNAM STROJŮ A ZAŘÍZENÍ
- VŠECHNY KÓTY PLATÍ OD HRUBÝCH SVISLÝCH STAVBNÍCH KONSTRUKCÍ. VÝŠKOVÉ ÚDAJE PLATÍ OD ČISTÉ PODLAHY
- PRO OBKLAD A KONEČNOU ÚPRAVU STĚN JE VĚ VYKRESECH UVAŽOVÁNO 30 MM
- VŠEKERÝ NÁBYTEK V GASTRONOMICKÉM PROVOZU (VČ. POLIC A ZÁVĚSNÝCH SKŘÍŇEK) JE KOVOVÝ
- VŠEKERÉ PEVNÉ PŘIPOJENÉ EL. SPOTŘEBIČE A KOVOVÉ ČÁSTI ZAŘÍZENÍ (VČ. POLIC) MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ
- PŘED PROVÁDĚNÍM PŘÍPOJEK JE NUTNÉ OVĚŘIT SI JEJICH UMÍSTĚNÍ A DIMENZE DLE SKUTEČNÉ DODANÉHO ZAŘÍZENÍ
- U PEVNĚ PŘIPOJENÝCH EL. SPOTŘEBIČŮ JE NUTNÝ VOLNÝ KABEL CCA 1,5 M PRO MONTÁŽ. SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT PŘIPOJEN K EL. SÍTI POMOCÍ OHEBNÉHO GUMOVÉHO KABELU

POUŽITÉ ZNAČKY:

- el.vypínač 400V
- el.vypínač 230V
- el.zásuvka 400V
- el.zásuvka 230V
- el.přívodní kabel
- zemnění
- vodovodní kohout - změkčená voda
- vodovodní kohout
- vodovodní kohouty - teplá+studená
- odpad HT
- plynový kohout



ZA ±0,00 SE POVAŽUJE ÚROVEŇ PODLAHY V INTERIERU ZA DVEŘMI U HLAVNÍHO VSTUPU DO JÍDELNY.

CONSILIUM ai s.r.o. architektonická a inženýrská kancelář		G. TEAM PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ Výhledová 27 152 00 Praha 5 tel.: 233 336 907 e-mail: info@consilium.ai	
HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU: ing. TOMÁŠ PINKAVA	ODPOVĚDNÝ PROJEKTNÍ ČÁST: ing. JAN PRINDIŠ	VYPRACOVALA: ing. HELENA HOUDOVÁ	
INVESTOR: MĚSTO BÍLINA, BŘEŽANSKÁ 50/4, 418 31 BÍLINA	STUPEŇ DOKUMENTACE: RDS		
AIČE: Rekonstrukce stravovacího provozu v 1.PP budovy E objektu Hornické nemocnice s poliklinikou Pražská 206/95, 418 01 Bílina	ČÁST: D DOKUMENTACE OBJEKTŮ	DATA: 04.2024	MĚŘÍTKO: 1:50
PROFESE: D.2.1. TECHNOLOGIE GASTROPROVOZU	Č. PŘÍLOHY: D.2.1.05		
PŘÍLOHA: STAVEBNÍ PŘÍPRAVENOST ELEKTRO			

ZA ±0,00. SE POVAŽUJE ÚROVEŇ PODLAHY. V. INTERIERU. ZA DVEŘMI U HLAVNÍHO VSTUPU. DO. JÍDELNY.

<div>CONSILIUMai, s.r.o. architektonická a inženýrská kancelář</div>		<div>G-TEAM PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ s.r.o. Veleslavínská 39 tel.: 233 330 907 162 00 Praha 6 e-mail info@prvni-team.cz</div>	
HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU: ing. TOMÁŠ PINKAVA		ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT ČÁSTI: ing. JAN PŘINDIŠ	
INVESTOR: MĚSTO BÍLINA, BŘEŽÁNSKÁ 50/4, 418 31. BÍLINA		VYPRACOVALA: ing. HELENA HOUDOVÁ	
AKCE: Rekonstrukce stravovacího provozu v 1.PP. budovy E objektu Hornické nemocnice s poliklinikou .Pražská 206 /95, 418 01. Bílina			
ČÁST: D DOKUMENTACE OBJEKTŮ		DATUM: 04.2024	MĚŘÍTKO: -
PROFESE: D.2.1. TECHNOLOGIE GASTROPROVOZU			
PŘÍLOHA: MONITORING HACCP. TECHNICKÁ ZPRÁVA		Č.PŘÍLOHY: D.2.1. 06	Č. PARÉ:

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Základní údaje

Stavba:	Nemocnice Bílina Stravovací provoz Bílina
Část:	Monitoring HACCP
Druh dokumentace:	Dokumentace provedení stavby
Datum odevzdání:	12/2023
Zodpovědný projektant:	
Projektant:	RNDr. Vladimír Horský,CSc., Ing. Jan Nárovec

1. Monitoring HACCP

Legislativní rámec HACCP

Podle právního předpisu (Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004) jsou všichni provozovatelé stravovacích zařízení povinni vytvořit a zavést stálé postupy založené na zásadách HACCP a postupovat podle nich. V praxi to znamená: Aby provozovatel stravovací služby zajistil zdravotní nezávadnost pokrmů po celou dobu jejich použitelnosti, musí určit ve výrobním procesu, při skladování, přípravě, rozvozu a uvádění do oběhu, technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti, provádět jejich kontrolu a vést potřebnou evidenci.

Legislativa - důležité zákony a vyhlášky:

Zákon 258/2000 O ochraně veřejného zdraví

Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004

V praxi to pro provozovatele znamená vytvořit plán kritických bodů, vést jeho dokumentaci a provádět pravidelná měření jednotlivých znaků (obvykle teplota, čas, relativní vlhkost...) a porovnávat naměřené hodnoty s povoleným rozsahem. Evidence se vede po dobu 1 měsíce až 1 roku, v závislosti na typu údaje. Ve větším gastronomickém provozu to znamená provádět měření prakticky ve všech operacích procesu výroby pokrmů – příjem, skladování, příprava, výroba, výdej, likvidace a to včetně možných variant např. zchlazování, zmrazování, regenerace či výroby polotovarů.

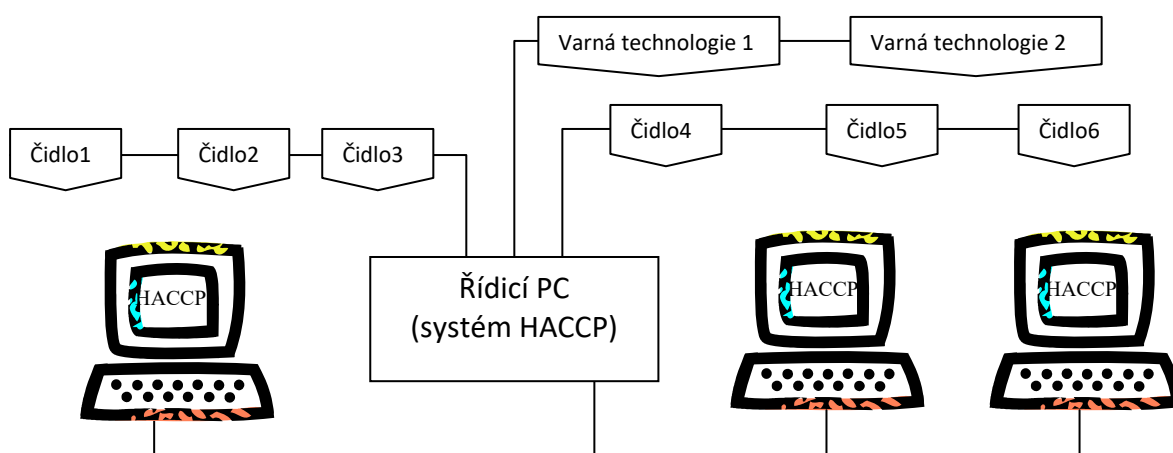
Obecný popis

V tomto projektu se počítá se zavedením systému kritických bodů HACCP, jehož součástí je i monitoring sledovaných znaků při příjmu potravin, během skladování, přípravy výroby, výroby, výdeje a distribuce pokrmů. Sledované znaky se dají sledovat v potravinách, na technologiích a v prostředí, kde se daný pokrm nebo potravina nachází s ohledem na principy SVP (Správné výrobní praxe). K tomuto účelu slouží měřidla, ať již samostatná nebo propojená do počítačových systémů. Záznamy z těchto měřidel jsou zapisovány do softwarového systému HACCP a to formou elektronickou a ruční. Měření jsou prováděna kombinací stacionárních čidel teploty a vlhkosti (prostorové teploty, vlhkosti), připojením komunikačních rozhraní čidel u varných technologií, která jsou vybavena digitálním výstupem, připojením dodatečně instalovaných čidel u zařízení a technologií, které nejsou vybaveny komunikačním protokolem a vše bývá doplněno ručními přenosnými měřidly.

Řešení

- Projektová dokumentace řeší **komplexní zavedení softwarového systému HACCP včetně automatického monitorovacího systému.**

Jde o komunikační síť, která kabelem spojuje jednotlivé prvky: stabilní čidla umístěná např. ve skladech, varné technologie např. konvektomaty, výdejní a ostatní zařízení s monitorovacím software do jednoho celku. Jednotlivá čidla jsou zapojena v sérii (v linii) a komunikují po lince RS485. Varné technologie jsou k lince připojeny přímo, pokud jsou vybaveny komunikačním rozhraním RS485. Jednotlivé linie začínají u řídicího počítače a končí u posledního měřeného bodu podle schématu:



- Na příslušném PC běží trvale systém monitoringu, který pravidelně kontroluje a ukládá hodnoty pro případnou pozdější kontrolu. Uživatel může z kteréhokoli počítače v síti ověřit příslušné hodnoty, je upozorňován na překročení mezí (vizuálně, akusticky, zasláním zprávy) a v případě návštěvy kontrolních orgánů má dokumentaci k dispozici. Tato varianta je zvolena i z následujících důvodů:
 - minimálně zatěžuje personál další povinností (v případě návaznosti na další SW je možné minimalizovat ruční evidenci)
 - snížení rizika „lidského faktoru“ (odpadá riziko selhání při měření hodnot jako např. chybné odečtení měřených hodnot nebo úmyslné vyplnění nepravdivých údajů)
 - minimální investice pro nové projekty (v případě rekonstrukce, nebo nové stavby provozu jsou náklady nižší v porovnání s náklady montáže u „běžících“ provozů)
 - systém nemá kromě spotřeby elektrické energie a běžné údržby výpočetní techniky žádné další provozní náklady
 - systém poskytuje aktuální hodnoty, na které lze okamžitě reagovat.

Požadavky na funkčnost systému:

- Softwarové řešení systému HACCP pro správu a evidenci kritických bodů a kritických kontrolních bodů, správné výrobní praxe, sanitaci, výrobních postupů od příjmu surovin po výdej hotových pokrmů a legislativu
- Sběr dat ze všech technologických zařízení podléhajících sledování HACCP (chlazené a mražené sklady, suché sklady, příruční sklady) včetně varných technologií (konvektomaty, kotle, pánve, myčky, rychlezchlazovací zařízení)

- **Distribuce naměřených dat po síti (možnost zobrazení měřených a archivovaných údajů na libovolném počítači v síti)**
- **Inteligentní vyhodnocení poruchových stavů (časové zpoždění zaslání varovné zprávy definovatelné pro každé zařízení samostatně), aby nedocházelo k planým hlášením a poplachům**
- **Možnost definice způsobů hlášení poruchových stavů a jejich distribuce konkrétním zodpovědným osobám pro jednotlivé skupiny zařízení**
- **Zobrazování hodnot pouze zvolených skupin zařízení podle kompetencí osob**
- **Kompletní řešení problematiky HACCP nebo propojení s nadřazeným systémem HACCP**
- **Zavedení systému HACCP v provozu a příprava na certifikaci**
- **Dodavatel musí mít zavedený systém ISO9001**

Linie začínají u řídicího počítače v místnosti č. 0.45 a končí u posledního měřeného bodu viz. půdorysný výkres. Je nutné zabezpečit přívod strukturované kabeláže vnitřní datové sítě k řídicímu počítači pro možnost distribuce naměřených hodnot. Kabelové trasy jsou vedeny tak, aby se minimalizovala možnost jejich porušení a to nejlépe v podhledech a v ohebných trubkách průměru 23. Je možno využít společných žlabových konstrukcí s telekomunikačními rozvody. Úseky vedené z podhledu k snímačům teploty a technologickým zařízením zděnými a podlahovými konstrukcemi jsou vždy chráněny trubkami. Vývody se zakončují dle rozpisky na půdorysných výkresech.

Pro zapojení prostorových čidel a čidel v chladicích technologiích (data i napájení stejným kabelem) je zapotřebí samostatný komunikační rozvod stíněným kabelem 4 kroucených párů, optimálně stíněný twist-pair kabel (STP nebo FTP, AWG24) pro datové komunikační rozvody kategorie 5 (Cat5) a vyšší v bezhalogenovém provedení (LSOH/LSZH). Zapojení se provádí v linii (od čidla k čidlu). V místě vývodu může být kabel přerušen.

Pro zapojení komunikace se zařízeními (varné technologie – kotle, pánve, konvektomaty.... (data) je zapotřebí samostatný komunikační rozvod stíněným kabelem 4 kroucených párů, optimálně stíněný twist-pair kabel (STP nebo FTP, AWG24) pro komunikační rozvody kategorie 5 (Cat5) a vyšší v bezhalogenovém provedení. Zapojení se provádí v linii (od zařízení k zařízení). V místě vývodu může být kabel přerušen.

Uložení datového vedení provést v souladu s ČSN a předpisy souvisejícími. Kabelové trasy slaboproudého rozvodu nesmí být vedeny v souběhu se silnoproudými rozvody ve vzdálenosti menší než 30 cm.

Datové vedení – kabel FTP/STP datový kabel CAT5 (např. Belden STP1734A, FTP133E).

Liníí může být i více, každá musí začínat v místnosti (kanceláři), kde bude umístěn počítač a končit u daného posledního zařízení (čidla). Na pořadí čidel nezáleží. V jedné linii mohou být zapojeny libovolné body typu A, B, C a D. Varné technologie (body typu E) musí být zapojeny samostatnou větví (větve). Kabelové vedení je v místě připojení vyvedeno smyčkou, smyčka může být v místě připojení přerušena (např. pro lepší manipulaci při protahování kabelu). Vedení kabelu libovolné, nejlépe vytrubkováno. Délka jedné větve max. 1000m, počet čidel na jedné větvi max. 30 (větší počet je nutné konzultovat s dodavatelem řešení).

Zakončení jednotlivých smyček:

- A. Smyčka vyvedena ve výšce 1.7 – 2 m do standardní přístrojové kulaté krabice do zdi, průměr 68 mm. Volný konec kabelu 0.5 m.
- B. Smyčka vyvedena nad stropem boxu z trubky ve zdi nebo ze stropu. Volný konec 5 m.
- C. Smyčka vyvedena do standardní přístrojové kulaté krabice do zdi, průměr 68 mm. Volný konec 0.5m. Krabice umístěna vedle zásuvky určené pro napájení zařízení.
- E. Smyčka vyvedena z trubky v místě ostatních vývodu připojení dané technologie (obvykle podlahou).
V případě vyvedení na zdi zakončit trubku standardní přístrojovou kulatou krabicí do zdi, průměr 68 mm. Volný konec kabelových vývodů 3 m.
- L. Samostatná kabelová linka vyvedená z krabice, průměr 68, pro připojení vodotěsné počítačové zásuvky LAN 1xRJ45 (případně LAN 2xRJ45 při sdružení zásuvek pro 2 zařízení). Požadavek krytí min. IP44. Volný konec 0.25m.
- LI. Samostatná kabelová linka vyvedená z trubky ze zdi nebo z podlahy v místě ostatních vývodů pro připojení technologie k napájecímu vedení. Kabel bude osazen konektorem RJ45 pro LAN přípojku. Volný konec 3 m.
- M. Smyčka vyvedena z trubky poblíž zásuvky pro připojení napájení mobilního zařízení. Obvykle ve výšce 1 až 1,5 m.

Rozvody budou vedeny podhledy, podlahou nebo zdí, k jednotlivým technologiím svedeny chráničkou a vyvedeny s ostatními vývody k dané technologii.

Všechny boxy budou připojeny průchodkou ve stropu boxu, kde budou kabely zafixovány silikonovým tmelem – řeší dodavatel HACCP.

Kabely pro monitoring HACCP budou vyvedeny v místech napájecích kabelů pro monitorovaná zařízení tak, aby mohly být do zařízení zataženy společně. Případně budou vyvedeny instalační krabicí vedle zásuvky 230V, která je určena pro danou technologii – koordinovat se silnoproudem.

V místě ukončení kabelů požadavek na zásuvku LAN a cca 4x zásuvku 230V.

Kabely instalovat do trubek minimální pevnosti 750 N / 5 cm. Přednostně do hladkých ohebných trubek.

Vyústění z podlahy realizovat pomocí L nebo T dílů, do kterých nasadit pevnou trubku, která bude zaříznuta nad podlahou v minimální výšce 5 cm až v době montáže, aby byl kabel viditelně mechanicky chráněn. Vývody z podlahy těsnit proti pronikání vody.

Smyčky mohou být v místě vývodu přerušeny.

Provedení kabeláže bude respektovat Požárně bezpečnostní řešení stavby.

POZOR:

Způsob zakončení u jednotlivých monitorovaných míst bude dopřesněn na základě vybraných typů technologií a požadavků investora (volný kabel, zásuvka Tango nebo krabička).

V dokumentaci se používá následující značení přípojných bodů:

- A. Prostorový teploměr: sklady, chlazené kuchyně a chlazené přípravny
- B. Chladicí a mrazicí boxy
- C. Chladicí technologie s pohyblivým přívodem (do zásuvky): chladicí a mrazicí skříně,

chladničky.

- E. Technologická zařízení připojená sériovou linkou: konvektomaty, kotle, pánve, tabletovací pásy, myčky, šokery, chladicí stoly, vitríny.
- L. Technologická zařízení (např. konvektomaty, pánve, kotle) s externím ethernetovým připojením LAN
- V. Prostorový vlhkoměr s teploměrem

Délka jedné větve maximálně 1000 m, počet čidel na jedné větvi max. 35.

Kabelové trasy slaboproudého rozvodu nesmí být vedeny v souběhu se silnoproudými rozvody ve vzdálenosti menší než 30 cm.

Provedení rozvodů bude respektovat požární zprávu a související normy ČSN.

Základní požadavky pro montáž a uvedení zařízení do provozu

Montáž: Montáž zařízení smí provádět pouze firma, která má pro tuto činnost vyškolený personál. Kromě toho musí být pracovníci dodavatelských firem prokazatelně vyškoleni výrobcem příslušného zařízení a musí mít osvědčení o oprávnění zařízení montovat či provádět na něm servis. Při instalaci musí pracovníci dodavatelských firem bezpodmínečně dodržovat všechna právní ustanovení, týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví pracovníků. Montáž musí odpovídat příslušným technickým podmínkám výrobců. Zařízení smí být připojena na napájecí elektrickou síť teprve po provedení řádné revize. Revizní zpráva o stavu elektrického napájení a přívodu nesmí být po lhůtě dané technickou normou.

Seznam míst připojených k monitoringu - Skladovací prostory a zařízení							
P.č.	Podl.	Místnost.č.	Pos.	Popis	Veličina	Typ čidla	Provedení vývodu
1		0.45		Kancelář			
2		0.26		M.Č. 0.26 - Sklad odpadků			
3			1	Chladicí skříň - 360 l	T	QTC	C
4		0.28		M.Č. 0.28 - Chlazený sklad			
5			1	Chladicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
6			1	Chladicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
7			1	Chladicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
8			2	Mrazicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
9			2	Mrazicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
10		0.29		M.Č. 0.29 – Příprava masa, vajec a těsta			
11			1	Chladicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
12			1	Chladicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
13			11	Chlazený stůl 290 l, 2 sekce	T	QTC	E
14		0.36		M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny			
15			3	Chladicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
16			3	Chladicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
17		0.37		M.Č. 0.37 - Suchý sklad	T,V	QTV	V
18		0.39		M. Č. 0.39 - Varna			
19			20	Chlazený stůl 290 l, 2 sekce	T	QTC	E
20			20	Chlazený stůl 290 l, 2 sekce	T	QTC	E
21			37	Vyhřívaná vodní lázeň pro 5 x GN 1/1	T	QTC	E
22			39	Chlazená vitrina samoobslužná třípatrová	T	QTC	E
23			41	Chlazený stůl s vanou na saláty pod vitrinu	T	QTC	E
24							

Vysvětlivky: QTC...teplotní čidlo s převodníkem pro zabudování do zařízení kabelové konektorované, QTV...kombinovaný převodník vlhkosti a teploty, QTB...teplotní čidlo prostorové vodotěsné, QTA...prostorové teplotní čidlo

Předpoklad:

- U zařízení budou osazena samostatná čidla teploty s komunikačním převodníkem





Seznam míst připojených k monitoringu - varné technologie							
P.č.	Podl.	Místnost.č.	Pos.	Popis	Veličina	Typ čidla	Provedení vývodu
1							
2		0.23		M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů			
3			1	Mycí stroj stolního nádobí pásový	T	QR22+JR	E
4		0.39		M. Č. 0.39 - Varna			
5			1	El. sklopná multifunkční pánev GN 2/1	T	IKR	L
6			2	El. sklopná tlaková multifunkční pánev	T	IKR	L
7			3	El. kotel 150 l, stacionární, nerez sokl	T	R1+TG8	E
8			6	Elektrická výkonná jednokošová fritéza 30 l	T	R1+TR5	E
9			13	Elektrický konvektomat 20xGN	T	IKR	L
10			15	Elektrický konvektomat 10xGN	T	IKR	L
11			26	Mycí stroj na provozní nádobí	T	QR22+JR	E
12							
13							
14			Poznámky:				
15				- vývody z podlahy (u provedení vývodu E) zajistit mechanicky odolnou trubkou do výšky alespoň 5 cm nad úroveň podlahy			
16				- s datovými vývody do rozvaděče M2 v kanceláři přivést i jištěný přívod 230V pro napájecí adaptér na DIN liště			
17							
18							
19							

Vysvětlivky: R1..převodník teploty Pt100/RS485, TG8..teplotní čidlo Pt100 do 150°C, TR5..teplotní čidlo Pt100 s teplotní odolností do 200°C, S2...vpichová teplotní sonda potravinářská Pt100, IKR...integrované komunikační rozhraní, QR22...převodník teploty s kabelovým teplotním čidlem a digitálním vstupem, JR...pomocné relé

Předpoklad:

- U zařízení budou osazena samostatná čidla teploty s komunikačním převodníkem s výjimkou zařízení připojených přes IKR
- U zařízení IKR se předpokládá připojení na standardní průmyslové komunikační rozhraní (stroj jím musí být předem vybaven)

ZA ±0,00. SE POVAŽUJE ÚROVEŇ PODLAHY. V. INTERIERU. ZA DVEŘMI U HLAVNÍHO VSTUPU. DO. JÍDELNY.

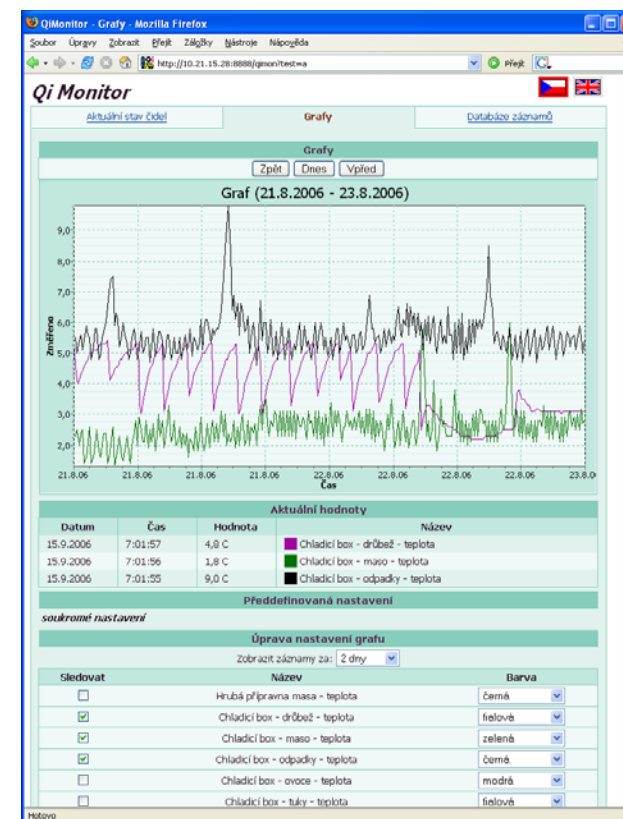
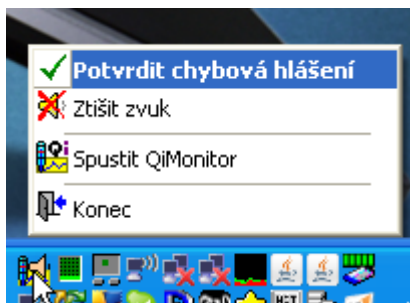
<div>CONSILIUM</div> <div>architektonická a inženýrská . kancelář</div>		<div>ai</div> <div>s.r.o.</div>	<div>G - TEAM PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ s.r.o.</div> <div>Veleslavínská 39 tel.: 233 330 907 162 00 Praha 6 e-mail info@prvni-team.cz</div>		<div></div>
HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU : ing. TOMÁŠ PINKAVA		ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT ČÁSTI : ing. JAN PŘINDIŠ			VYPRACOVALA : ing. HELENA HOUDOVÁ
INVESTOR : MĚSTO BÍLINA, BŘEŽÁNSKÁ 50/4, 418 31. BÍLINA					
AKCE : Rekonstrukce stravovacího provozu v 1.PP. budovy E objektu Hornické nemocnice s poliklinikou .Pražská 206 /95, 418 01. Bílina					
STUPEŇ DOKUMENTACE : RDS					
ČÁST : D DOKUMENTACE OBJEKTŮ					
DATUM : 04.2024					
MĚŘÍTKO : -					
PROFESE : D.2.1. TECHNOLOGIE GASTROPROVOZU					
Č.PŘÍLOHY : D.2.1. 07					
Č. PARÉ : 					
PŘÍLOHA : MONITORING HACCP. TECHNICKÝ. POPIS					

MONITOROVACÍ SYSTÉM TEPLOT BÍLINA, NEMOCNICE

V tomto projektu se počítá se zavedením systému kritických bodů H.A.C.C.P. jehož součástí bude monitoring sledovaných znaků při příjmu potravin, během skladování, přípravy výroby, výroby, výdeje a distribuce pokrmů. Sledované znaky se dají sledovat v potravinách, na technologiích a v prostředí, kde se daný pokrm nebo potravina nachází s ohledem na principy SVP (Správné výrobní praxe). K tomuto účelu slouží měřidla ať již samostatná nebo propojená do počítačových systémů. Záznamy z těchto měřidel jsou zapisovány do formulářů H.A.C.C.P. a to formou ruční nebo elektronickou. Měření bude provedeno kombinací stacionárních čidel teploty a vlhkosti (prostorové teploty, vlhkosti) a vše bude doplněno ručními přenosnými měřidly. Měření navazuje na systém HACCP a software Hasap Gastro Software, který s monitorovacím systémem sdílí naměřená data.

Na zvoleném PC (serveru) běží trvale systém monitoringu (jako služba), který pravidelně kontroluje a ukládá hodnoty pro případnou pozdější kontrolu. Uživatel může pomocí webového prohlížeče z kteréhokoli počítače v síti zjistit aktuální stav měřených hodnot, zobrazit historii (v grafické i numerické podobě), doplnit poznámky k jednotlivým měřením. Na případné poruchy nebo překročení mezí může být upozorněn hlášením na počítači (vyskakovací bublina, akustický signál), zasláním e-mailu nebo zasláním SMS (vyžaduje dokoupení volitelné SMS brány).

V programu je možné konfigurovat pro každé měřené místo interval ukládání naměřených hodnot, volit ukládání skutečné naměřené hodnoty nebo minimální nebo maximální nebo průměrné hodnoty za zvolený časový interval. Aby nedocházelo k planým poplachům (např. po otevření dveří chladicího boxu), program nabízí zasílání upozornění na chybové stavy (porucha čidla, překročení meze,...) po volitelné časové prodlevě. Navíc je možné volit i časově odstupňované hierarchické zaslání zpráv. Např. po 35 minutách nepřetržitého překročení teplotní meze se zobrazí upozornění na počítači; pokud není zpráva potvrzena, zašle se za dalších např. 15 minut e-mailová zpráva (nebo zpráva); pokud ani pak není zpráva nikým potvrzena, zašle se SMS hlavnímu technikovi a za dalších 5 minut řediteli.



Program je vytvořen našimi programátory a může tedy být upraven podle specifických požadavků zákazníka.

Program je nasazen v trvalém provozu již na desítkách míst v České i Slovenské republice a je prověřen mnoha lety úspěšného nasazování v praxi.

Hlavní vlastnosti programového řešení:

1. pravidelný sběr dat z jednotlivých čidel s nastavitelnou periodou ukládání dat do paměti (individuálně pro každé měřené místo)
2. síťová aplikace s možností zobrazení dat a hlášení chyb na různých počítačích v síti
3. webové rozhraní pro zobrazení dat na libovolném počítači v síti bez nutnosti instalace programu
4. možnost provedení záznamu (poznámky) k libovolné naměřené hodnotě
5. justování (kalibrační nastavení) měřených hodnot
6. možnost dočasného pozastavení měření (a hlášení chyb) např. z důvodu opravy zařízení
7. systém hlášení poruchových stavů (překročení nastavených mezí, chyby zařízení, chyby komunikace)
8. možnost nastavení časové prodlevy před zasláním poruchového hlášení individuálně pro každé zařízení
9. možnost nastavení mezí měřených hodnot individuálně pro každé zařízení
10. možnost nastavení časového omezení pro sledování chyb (ve zvoleném časovém intervalu, ve zvolených dnech)
11. možnost nastavení měření pouze při dosažení stanovených hodnot
12. zaslání (hlášení) zpráv na seznamy cílů (počítače, e-maily, SMS) podle zařazení zařízení do společných skupin (např. skladníkovi hlásit poruchy na měřených zařízeních ve skladech, vedoucímu kuchyně pouze chyby na kuchyňských zařízeních,...)

Zprávy monitorovacího systému

☒ Zobrazit všechny zprávy

Zpráva	Vznikla	Ohlášena	Ukončena	Potvrzena	Uživatel	Z počítače
překročena maximální hodnota -18 st.C: 292.2 Mraznička AlaCarte	20.5.2008 12:18:41	20.5.2008 12:48:42	20.5.2008 13:12:41	---		
chyba komunikace: 290.47 Mraznička sklad CK	20.5.2008 11:52:04	20.5.2008 12:52:45	---	---		
chyba komunikace: 290.48 Mraznička pečivo L	20.5.2008 11:50:49	20.5.2008 13:15:35	---	---		
překročena maximální hodnota 4 st.C: 290.39 Chladicí stůl CK	20.5.2008 11:48:45	20.5.2008 12:52:57	---	20.5.2008 13:24:49	user	HACCP
překročena maximální hodnota 15 st.C: 290.39 Cukrárna pracoviště	20.5.2008 11:48:51	20.5.2008 12:54:51	---	20.5.2008 13:24:49	user	HACCP
překročena maximální hodnota 15 st.C: 290.44 Studená k. pracoviště	20.5.2008 11:49:10	20.5.2008 13:00:54	---	20.5.2008 13:24:49	user	HACCP
překročena maximální hodnota 8 st.C: 290.33 Chladicí box denní	20.5.2008 11:49:47	20.5.2008 13:05:03	---	20.5.2008 13:24:49	user	HACCP
překročena maximální hodnota 15 st.C: 290.17 Přípravná masa pracoviště	20.5.2008 11:49:59	20.5.2008 13:07:07	---	20.5.2008 13:24:49	user	HACCP
překročena maximální hodnota 15 st.C: 290.18 Přípravná ryb a drůbeže p	20.5.2008 11:50:02	20.5.2008 13:07:18	---	20.5.2008 13:24:13	user	HACCP
překročena maximální hodnota 8 st.C: 290.49 Chladnička sníd L	20.5.2008 11:50:40	20.5.2008 13:15:20	---	20.5.2008 13:24:49	user	HACCP
překročena maximální hodnota -18 st.C: 290.48 Mraznička pečivo S	20.5.2008 11:50:52	20.5.2008 13:17:23	---	23.5.2008 17:48:08	Vladimír	QINTBK
překročena maximální hodnota -18 st.C: 290.48 Mraznička pečivo P	20.5.2008 11:50:55	20.5.2008 13:17:29	---	---		
chyba komunikace: 290.35 Suchý sklad	26.5.2008 7:02:46	26.5.2008 7:02:46	---	---		

☒ Potvrdit ☒ Potvrdit VŠE ☒ Ztížit

Provoz

20.7.2010 - 20.8.2010

P.č. 1: Combi box 1 minima (teplota, °C) (5, 12)
P.č. 2: Combi box 2 průměry (teplota, °C) (4, 8)
P.č. 3: Combi box 3 maxima (teplota, °C) (---, 4)
P.č. 4: Combi box 4 (teplota, °C) (---, 8)

P.č. 5: Mrazicí box drůbež a ryby průměry (teplota, °C) (---, -18)
P.č. 6: Mrazicí box zelenina průměry (teplota, °C) (---, -18)
P.č. 7: Suchý sklad průměry (relativní vlhkost, %) (---, 70)

Datum a čas	P.č. 1	P.č. 2	P.č. 3	P.č. 4
20.7.2010 00:00-05:59	3,73↓	4,49	3,60	4,29
06:00-11:59	3,81↓	5,18	4,39↑	4,47
12:00-17:59	3,84↓	4,69	3,73	4,99
18:00-23:59	3,83↓	4,48	3,13	4,36
21.7.2010 00:00-05:59	3,82↓	4,42	3,29	4,34
06:00-11:59	3,94↓	4,77	3,46	4,62
12:00-17:59	3,98↓	4,78	4,04↑	4,49
18:00-23:59	3,84↓	4,51	3,29	4,61
22.7.2010 00:00-05:59	3,69↓	4,51	3,43	4,39
06:00-11:59	3,81↓	4,96	4,79↑	4,44

P.č. 5	P.č. 6	P.č. 7
-17,46↑	-17,14↑	50,00
-16,98↑	-17,86↑	52,63
-17,33↑	-17,60↑	59,00
-17,58↑	-17,91↑	62,13
-17,54↑	-17,96↑	62,00
-17,56↑	-18,73	62,63
-17,75↑	-17,49↑	61,25
-17,79↑	-18,05	58,00
-17,50↑	-18,16	62,50
-17,56↑	-18,53	64,00

13. zasílání zpráv na jednotlivé cíle v hierarchické posloupnosti (tj. např. nejprve hlášení na zvoleném jednom nebo více počítačích, po nastavitelné prodlevě např. akusticky, po další nastavitelné prodlevě např. zaslání emailem, pak SMS, ...)
14. evidence hlášených chyb, jejich potvrzení a ukončení (včetně data a času a jména uživatele, který zprávu potvrdil)
15. Tisk naměřených hodnot vybraných zařízení ze zvoleného časového období se zvoleným časovým intervalem (krokem)
16. Omezení přístupu do nastavení programu pouze vybraným uživatelům nebo uživatelům vybraných počítačů

Požadavky na server:

- Procesor typu Pentium
- Operační paměť doporučená pro zvolený operační systém (minimálně 1GB a více)
- Disková kapacita minimálně 500MB (doporučeno 2GB a více)
- Nabídka zahrnuje položku vybavení výpočetní technikou (počítač, monitor, tiskárna).
- Zahrnuje i dodávku SMS adaptéru pro zasílání varovných SMS zpráv. Zákazník musí zajistit SIM kartu s vhodným tarifem pro zasílání SMS zpráv.
- V nabídce NENÍ zahrnuta instalace a dodávka kabelových rozvodů.

Navržený monitorovací systém splňuje svými parametry ČSN EN 12830 „Přístroje pro záznam teploty při přepravě, skladování a distribuci zchlazených, zmrazených, hluboko zmrazených/rychle zmrazených potravin a zmrzliny – zkoušky, provedení, použitelnost“ včetně kap. 4.1

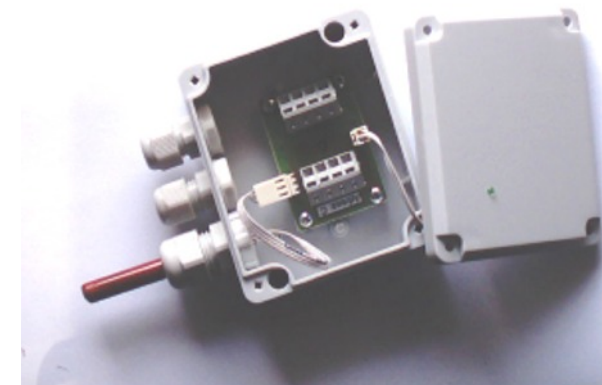
Požadavky: všeobecně: „Prostředky měření teploty používané záznamovým zařízením musí být nezávislé na jakémkoliv měření teploty, které je použito k řízení chladicího systému.“

Operace: Skladování a manipulace (měření prostorových teplot a vlhkostí ve skladech a rovněž na přípravkách a kuchyních)

Typ měřidla: Stabilní monitoring

Pro měření prostorových teplot a vlhkostí bude instalován stabilní monitorovací systém typu měřicí čidlo připojené stabilním kabelovým vedením k PC a software, který trvale snímá a ukládá teploty v požadovaném intervalu. Jednotlivá čidla (max. 256 čidel) komunikují pomocí sériového rozhraní RS232/RS485 a jsou zapojena v sérii.

Protože nebyly dodány kompletní podklady, byla cena stanovena paušálním výpočtem z požadovaného počtu měřených míst (celkem 50 teploměrů do zařízení, 5 teploměrů prostorových a 10 detektorů otevřených dveří)



Seznam míst připojených k monitoringu - Skladovací prostory a zařízení, laboratoře							
P.č.	Podl.	Místnost.č.	Pos.	Popis	Veličina	Typ čidla	Poznámka
1		0.45		Kancelář			
2		0.26		M.Č. 0.26 - Sklad odpadků			
3			1	Chladicí skříň - 360 l	T	QTC	C
4		0.28		M.Č. 0.28 - Chlazený sklad			
5			1	Chladicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
6			1	Chladicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
7			1	Chladicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
8			2	Mrazicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
9			2	Mrazicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
10		0.29		M.Č. 0.29 – Příprava masa, vajec a těsta			
11			1	Chladicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
12			1	Chladicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
13			11	Chlazený stůl 290 l, 2 sekce	T	QTC	E
14		0.36		M.Č. 0.36 - Hrubá příprava zeleniny			
15			3	Chladicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
16			3	Chladicí skříň pro GN - 630 l	T	QTC	C
17		0.37		M.Č. 0.37 - Suchý sklad	T,V	QTV	V
18		0.39		M. Č. 0.39 - Varna			
19			20	Chlazený stůl 290 l, 2 sekce	T	QTC	E
20			20	Chlazený stůl 290 l, 2 sekce	T	QTC	E
21			37	Vyhřívaná vodní lázeň pro 5 x GN 1/1	T	QTC	E
22			39	Chlazená vitrina samoobslužná třípatrová	T	QTC	E
23			41	Chlazený stůl s vanou na saláty pod vitrinu	T	QTC	E

Vysvětlivky: QTC...teplotní čidlo s převodníkem pro zabudování do zařízení kabelové konektorované, QTV...kombinovaný převodník vlhkosti a teploty, QTB...teplotní čidlo prostorové vodotěsné, QTA...prostorové teplotní čidlo

Předpoklad:

- U zařízení budou osazena samostatná čidla teploty s komunikačním převodníkem

Operace: Výroba, mytí nádobí (měření teplot, případně jiných parametrů u varných technologií a myček nádobí)
Typ měřidla: ruční teploměr se záznamem naměřených údajů (datum, čas, místo měření, teplota)

Seznam míst připojených k monitoringu - varné technologie							
P.č.	Podl.	Místnost.č.	Pos.	Popis	Veličina	Typ čidla	Provedení vývodu
1							
2		0.23		M.Č. 0.23 - Mytí stolního nádobí a tabletů			
3			1	Mycí stroj stolního nádobí pásový	T	QR22+JR	E
4		0.39		M. Č. 0.39 - Varna			
5			1	El. sklopná multifunkční pánev GN 2/1	T	IKR	L
6			2	El. sklopná tlaková multifunkční pánev	T	IKR	L
7			3	El. kotel 150 l, stacionární, nerez sokl	T	R1+TG8	E
8			6	Elektrická výkonná jednokošová fritéza 30 l	T	R1+TR5	E
9			13	Elektrický konvektomat 20xGN	T	IKR	L
10			15	Elektrický konvektomat 10xGN	T	IKR	L
11			26	Mycí stroj na provozní nádobí	T	QR22+JR	E
12							

Vysvětlivky: R1..převodník teploty Pt100/RS485, TG8..teplotní čidlo Pt100 do 150°C, TR5..teplotní čidlo Pt100 s teplotní odolností do 200°C, S2...vpichová teplotní sonda potravinářská Pt100, IKR...integrované komunikační rozhraní, QR22...převodník teploty s kabelovým teplotním čidlem a digitálním vstupem, JR...pomocné relé

Předpoklad:

- U zařízení budou osazena samostatná čidla teploty s komunikačním převodníkem s výjimkou zařízení připojených přes IKR
- U zařízení IKR se předpokládá připojení na standardní průmyslové komunikační rozhraní (stroj jím musí být předem vybaven)

Stavební připravenost - Popis zapojení kabelových rozvodů

Viz samostatná příloha.

ZA ±0,00. SE POVAŽUJE ÚROVEŇ PODLAHY. V. INTERIERU. ZA DVEŘMI U. HLAVNÍHO. VSTUPU. DO. JÍDELNY.

<div>CONSILIUM</div> <div>ai</div> <div>s.r.o.</div> <div>architektonická a inženýrská . kancelář</div>		<div>G : TEAM</div> <div>PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ s.r.o.</div> <div>Veleslavínská 39 tel.: 233 330 907</div> <div>162 00 Praha 6 e-mail info@prvni-team.cz</div>	
HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU : ing. TOMÁŠ PINKAVA		ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT ČÁSTI : ing. JAN PŘINDIŠ	
INVESTOR : MĚSTO BÍLINA, BŘEŽÁNSKÁ 50/4, 418 31. BÍLINA		VYPRACOVALA : ing. HELENA HOUDOVÁ	
AKCE : Rekonstrukce stravovacího provozu v 1.PP. budovy E objektu Hornické nemocnice s poliklinikou .Pražská 206 /95, 418 01. Bílina		STUPEŇ DOKUMENTACE : RDS	
ČÁST : D DOKUMENTACE OBJEKTŮ		DATUM : 04.2024	MĚŘÍTKO : -
PROFESE : D.2.1. TECHNOLOGIE GASTROPROVOZU			
PŘÍLOHA : MONITORING HACCP. VÝKAZ VÝMĚR		Č.PŘÍLOHY : D.2.1. 08	Č. PARÉ :

Rekapitulace nabídky celková								
Pol.	Kód	Název	Počet	Cena/jedn.	DPH	Cena celkem bez DPH (v Kč)	DPH (v Kč)	Cena celkem vč. DPH (v Kč)
1	POŘ	Provozně organizační řád	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
2	PRG	Program pro zavedení systému HACCP	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
3		- instalace	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
		- licence	3	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
		- doprovodné programové úpravy	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
4	HACCP	Zavedení systému HACCP definice SW programu, trénink zaměstnanců	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
5	AUD	Audit do 3 měsíců od zavedení systémů	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
		Zavedení systému HACCP - celkem				0,00	0,00	0,00
6	TV	QiTV: prostorový vlhkoměr s teploměrem	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
7	TC	QiTC: Teploměr pro montáž do zařízení (konektorované kabelové čidlo)	16	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
8	R1	Převodník pT100/RS485	2	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
9	M2	Montážní skříň na stěnu	3	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
10	IKR	Vodotěsná zásuvka na stěně pro připojení k internímu komunikačnímu rozhraní	4	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
11	TG8	Teplotní čidlo pT100 -100....150°C	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
12	TR5	Teplotní čidlo pT100 -55....400°C	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
13	Z1000	Napájecí zdroj 15V/1A	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
14	RE	Převodník RS485/Ethernet	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
15	QR22	QiTQ kombinovaný adaptér 1 teploměr + 2 DI + 2 DO (nebo T+3DI), RS485 nebo USB	3	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
16	JR	Jazýčkové relé nebo pomocné relé	2	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
		Celkem materiál				0,00	0,00	0,00
17	TVI	Montáž čidla QiTV	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
18	TCI	Montáž čidla QiTC (do chl skříně, do vozíku, výdejního pultu)	16	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
19	SI	Montáž teplotní sondy do zařízení	2	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
20	R1I	Montáž převodníku R1 do zařízení	2	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
21	M2I	Montáž skříně M2	3	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
22	IKRI	Montáž zásuvky, konektoru a kabelu pro IKR (např. ELE, CAREL,...)	4	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
23	RI	Instalace komunikačního převodníku (RE, R3)	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
24	TQI	Montáž teplotního čidla pro TQI	3	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
25	JRI	Instalace externího kontaktu (jaz. relé, pom. relé)	2	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
		Celkem montáž				0,00	0,00	0,00
26	QMW	QiMonWeb (webové rozhraní pro QiMonitor)	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
27	QIM	QiMonitor	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00

28	LQI	Licence pro připojení QiTx, R1, RTR (Kč/ks)	23	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
29	LAI	Licence pro připojení analogového vstupu (ELE, Kupp, Lainox, Rational, LAE)	4	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
30	LDI	Licence pro připojení digitálního vstupu	2	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
31	SWI	Instalace software, nastavení , oživení	29	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
		Celkem software				0,00	0,00	0,00
32	DFP	Vpichový teploměr DFP450W	2	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
33	37100	HACCP manager 37100, kit	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
		Celkem ruční a přenosná měřidla				0,00	0,00	0,00
34	PC	Pracovní stanice PC, 24"LCD, laserová tiskárna	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
35	GSM	GSM/GPRS adaptér, USB	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
36	ESW	Ethernetový přepínač (switch)	1	0,00	21%	0,00	0,00	0,00
		Celkem PC				0,00	0,00	0,00
			CELKEM			0 Kč	0 Kč	0 Kč

