



# PROJEKTOVÁ DOKUMENTACE PRO PROVÁDĚNÍ STAVBY

## D.1.5 GASTRO VYBAVENÍ TECHNICKÁ ZPRÁVA, SPECIFIKACE POŽADAVKY NA STANDARDY

AKCE: REVITALIZACE OBJEKTU RESTAURACE PASTÝŘSKÁ STĚNA  
ŽIŽKOVA Č.P. 236, DĚČÍN A JEHO OKOLÍ

STAVEBNÍ OBJEKT SO 01

STAVEBNÍK: STATUTÁRNÍ MĚSTO DĚČÍN  
MAGISTRÁR MĚSTA DĚČÍN  
MÍROVÉ NÁMĚSTÍ 1175/5  
405 02 DĚČÍN

ČÍSLO ZAKÁZKY: 21/2022

DATUM: 08/2022

# **TECHNICKÁ ZPRÁVA** **STUDIE GASTROPROVOZU**

## **REVITALIZACE OBJEKTU RESTAURACE PASTÝŘSKÁ STĚNA** **ŽIŽKOVA č.p. 236, DĚČÍN A JEHO OKOLÍ**

### **Obsah**

TECHNICKÁ ZPRÁVA .....	2
1. Úvod .....	3
2. Charakteristika provozu .....	3
3. Popis provozu .....	3
Vstup zaměstnanců .....	3
Příjem zásob .....	3
Příprava pokrmů a nápojů .....	3
Mytí nádobí .....	3
Odpadkové hospodářství .....	4
4. Doprava a manipulace s materiálem .....	4
5. Požadavky na energie .....	4
6. Přehled zaměstnanců .....	4
7. Údržba .....	4
8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace .....	4
Teplá voda .....	4
Osvětlení .....	5
9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci .....	5
10. Pracovní prostředí .....	5

## 1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce restaurace, tj. navrhnout dispozici provozních úseků a jejich vybavení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy. Navrhované dispoziční řešení je výsledkem zapracování podmínek provozu stanovených nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004.

Restaurace je v původním objektu, kde již restaurace dříve byla.

Podkladem pro zpracování byly požadavky investora.

Místo stavby: Žižkova 236, Děčín

Provozní doba je stanovena: denně od 8:00 do 22:00

Provozovatel: bude určen

## 2. Charakteristika provozu

Jedná se o provozovnu restaurace s nabídkou hotových i minutkových jídel včetně baru s prodejem alkoholických i nealkoholických nápojů a doplněnou o bufet ve spodní části budovy, který se omezí na tradiční bufetový sortiment s prodejem přes okénko.

Odbytový prostor restaurace se nachází v 1NP a výdej probíhá přes výtah dělený na čistou a špinavou část. Přes výtah tedy probíhá i sběr špinavého nádobí a jeho transport do prostor mytí bílého nádobí v 1PP.

Ve 2NP se bude nacházet salonek pro VIP s občasným využitím.

## 3. Popis provozu

### Vstup zaměstnanců

Zaměstnanci mají do provozu vstup v 1PP Pod Terasou do místnosti 0.16 odkud přejdou chodbou 0.15 do 1PP a přes chodbu 0.10 pokračují do šatny kombinované s denní místností. Toaleta personálu je v 1PP Pod Terasou v místnosti 0.22 a 0.23 (toaleta s předsíňkou). Šatní skříňky budou dělené na čistou a špinavou část.

### Příjem zásob

Zásoby pro restauraci budou přijímány pro bufet dveřmi ústími do 1PP Pod Terasou, místnosti 0.16. Uskladněny budou ve skladech restaurace v 1PP – Suchý Sklad 0.12, v chlazeném skladu v 0.10, případně v rámci baru v 1NP.

Bufet bude přijímat zásoby vstupem z terasy do místnosti 0.18 v 1PP Pod Terasou. Zásoby bufetu budou uskladněny ve skladu bufetu v 1PP Pod Terasou v místnosti 0.19.

Zásobování bude probíhat časově odděleně od provozu.

### Příprava pokrmů a nápojů

Restaurace je vybavena kuchyní 0.08 s technologií pro přípravu hotovek i minutek v odpovídající kapacitě. Pracovní úseky jsou samostatně pro čistou přípravu zeleniny a čistou přípravu masa, na ně navazuje úsek varny a dále úsek výdeje. Doplňkově je samostatný úsek vakuování a šokování.

Bufet je vybaven minutkovou linkou v místnosti 0.17 pro přípravu smažených pokrmů a pokrmů na grilu. Sortimentně se počítá s klobásami, hranolky, párky v rohlíku, steaky na grilu a podobným sortimentem. Bufet má vlastní čisté přípravy ve vedlejší místnosti.

#### Mytí nádobí

Mytí bílého nádobí má na kuchyni vlastní, stavebně oddělený úsek umístěný tak, aby nedocházelo ke křížení čisté a špinavé trasy a je vybaveno dřezem a haubnovým mycím strojem.

Bufet nebude používat bílé nádobí – výdej pouze do nevratných obalů.

Mytí černého nádobí má na kuchyni vyhrazen vlastní úsek vybavený dvoudřezem s tlakovou sprchou.

Mytí černého nádobí na bufetu bude probíhat v samostatném dřezu vedle minutkové linky (položka 09).

#### Odpadkové hospodářství

Odpadky budou přes den shromažďovány v odpadkových koších s igelitovou vložkou, které se po skončení provozu vynesou do popelnic v rámci areálu. Biopopelnice budou umístěny v chladicím boxu v místnosti 0.24 v 1PP Pod Terasou. Vývoz odpadu bude zajištěn smluvně specializovanou firmou.

## **4. Doprava a manipulace s materiálem**

Příjem zboží se předpokládá kusově, v přepravech, s ruční manipulací, případně za pomoci transportních vozíků.

## **5. Požadavky na energie**

Viz. příloha „Soupis zařízení a energetická bilance“.

## **6. Přehled zaměstnanců**

Počítá se s jednosměnným provozem v režimu krátký/dlouhý týden. Počet zaměstnanců nepřekročí 5 osob na směnu.

Kuchař	1 osoba
Pomocná síla	1 osoba
Barman/obsluha	1 osoba
Bufet	1 osoba
Celkem ve směně	4 osoby

Vzhledem k počtu personálu je šatna i toaleta personálu společná. Šatna kombinovaná s denní místností je umístěna v 1PP v 0.13 a toaleta personálu s předsíňkou je v 1PP Pod Terasou v místnostech 0.22 a 0.23.

## 7. Údržba

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 je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu (nebo omyvatelného nátěru) v provedení do vlhka.

## 8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení provozu je systém zavedení a sledování kritických bodů - HACCP, 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 a Evropskými institucemi.

Pro úklid kuchyně je určena samostatná úklidová místnost v 1PP 0.06. Místnost bude vybavena výlevkou a dostatečným prostorem pro úklidové pomůcky a skříňkou na úklidové prostředky.

Pro úklid bufetu je určena samostatná úklidová místnost v 1PP Pod terasou – stavebně vyčleněná z místnosti 0.18. Místnost má dostatečný prostor pro úklidové pomůcky a skříňku na úklidové prostředky.

Pro úklid prostor baru a klientské části restaurace je zřízena úklidová skříň s výlevkou a prostorem na pomůcky a úklidové prostředky. Položka 09 v 1NP, místnost 0.14.

### Teplá voda

Pro provozovnu je zajištěna dodávka teplé vody v dostatečném množství ze zásobníku pro celou budovu, umístěnému v Technické Místnosti 0.04 v 1.PP. Zásobník bude dohříván pomocí kotle.

### Osvětlení

Musí být zajištěno v minimální hodnotě 500lx na pracovních plochách buď přirozeně, nebo uměle. Pracovníci si nesmí stínit vlastním tělem.

## 9. 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.

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 předepsaný platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

## 10. Pracovní prostředí

Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z použitých el. zařízení.

V rámci stavebního řešení a úprav musí být v jednotlivých provozních prostorech dle ČSN a hygienických předpisů zajištěna výměna vzduchu, odsávání par a zplodin, osvětlení, vytápění, případně dochlazování jednotlivých prostorů. V jednotlivých provozech musí být dle příslušných norem zajištěna u jednotlivých strojů a zařízení ochrana před nebezpečným dotykem el. proudu. Rovněž jednotlivé rozvody a instalace musí být vždy provedeny dle prostředí a příslušné ČSN. Veškeré stroje a zařízení připojené na odpad musí být provedeny vždy přes sifonový uzávěr.

Veškeré výrobní prostory, přípravny a prostory, kde se vyžaduje podle hygienických norem omyvatelná zeď minimálně do výšky zárubní dveří v jednotlivých místnostech, budou tyto místnosti opatřeny obklady nebo omyvatelným nátěrem bez zápachu, který je vhodný do gastronomického provozu.

Úklid stěn, vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice. Při údržbě, event. sanitaci nesmí být stříkající vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky. V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran, nebo že mohou být vodou zaplaveny.

Vypracoval: Vladan Dvorský  
Tel.: +420 720 076 026  
E-mail: v.dvorsky@gmail.com

V Praze dne: 24.3.2023

**RESTAURACE PASTÝŘSKÁ STĚNA**  
011230\_06  
V. Dvorský  
I. Kovář  
28.02.2023  
24.04.2023

POZNÁMKA: Rozměry jsou pouze orientační

[illegible]

01	Chladicí stůl s prodlouženou deskou a dřezem, páková baterie, 4x chlazená zásuvka, nástavba se skříňkou	1	CHLAZENÍ	1700x700x900	0,5	<b>0,5</b>			TV+SV	DN50
02	Chladicí stůl s prodlouženou deskou a dřezem, páková baterie, 4x chlazená zásuvka, nástavba se skříňkou	1	CHLAZENÍ	1700x700x900	0,5	<b>0,5</b>			TV+SV	DN50
	<b>VAKUOVÁNÍ A ŠOKOVÁNÍ</b>									
01	Pracovní stůl bez police, zadní lem	1	NEREZ	1400x700x900						
02	Šoker	1	CHLAZENÍ		1,5	<b>1,5</b>	10	<b>10</b>		
03	Vakuovačka	1	OSTATNÍ		0,5	<b>0,5</b>				
04	Umyvadlo na ruce	1	NEREZ						TV+SV	DN50
05	Regál	1	NEREZ	1700x300x1800						
	<b>HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY</b>									
01	Mycí stůl s dřezem a odkapní plochou, bez police.	1	NEREZ	1600x700x900					TV+SV	DN50
02	Umyvadlo na ruce	1	NEREZ						TV+SV	DN50
03	Pojízdná nádoba na odpadky	1	NEREZ							
	<b>SKLADY</b>									
01	Chladicí box	1	CHLAZENÍ	2800x1500x2300	2	<b>2</b>				DN50
02	Regály	1	NEREZ	doměrek						
03	Regály	1	NEREZ	doměrek						
	Zásuvky	12			1	<b>12</b>				
	<b>1.PP POD TERASOU</b>									
	<b>BUFET</b>									
01	Pracovní stůl s prostorem pro podstolovou mrazničku	1	NEREZ	800x650x900						
02	Mraznička, podstolová	1	CHLAZENÍ	600x600x850	0,2	<b>0,2</b>				
03	Fritéza, elektrická	1	VARNÁ	400x650x900			11	<b>11</b>		
04	Neutrální modul	1	NEREZ	400x650x900						
05	Chladicí podestavba, 2 sekce, zásuvky	1	CHLAZENÍ	1200x650x650	0,5	<b>0,5</b>				
06	Grilovací deska, elektrická	1	VARNÁ	400x650x900			6	<b>6</b>		
07	Multifunkční indukční sporák, 2 varné plotny (3,5+3,5kW)	1	VARNÁ	1300x700x900			7	<b>7</b>		
08	Digestoř s osvětlením	1	NEREZ	1850x950x450	0,1					
09	Pracovní stůl s dřezem	1	NEREZ	800x650x900					TV+SV	DN50
10	Umyvadlo na ruce	1	NEREZ						TV+SV	DN50
11	Pracovní stůl s prostorem pro chladicí stůl a výrobník ledu, odpadkový koš, dřez na pracovní pomůcky	1	NEREZ	3150x700x900					TV+SV	DN50
12	Mlýnek na kávu	1	OSTATNÍ		0,5	<b>0,5</b>				
13	Kávovar dvoupákový	1	OSTATNÍ				6	<b>6</b>	SV	DN50
14	Skříňka závěsná	1	NEREZ	1700x300x600						
15	Chlazený stůl bez pracovní desky, 2 sekce, zásuvky, určený na lahvévé nápoje	1	CHLAZENÍ	1200x700x850						
16	Výrobník ledu podstolový	1	CHLAZENÍ	1000x600x850	0,5	<b>0,5</b>			SV	DN50



17	Pokladna	1	OSTATNÍ		0,1	0,1				
18	Skříňka závěsná	1	NEREZ	800x300x600						
19	Chladicí výčepní stůl na sudy	1	CHLAZENÍ	1200x700x900	0,5	0,5			SV	DN50
	<b>PŘÍPRAVNÝ</b>									
01	Chladicí stůl dvousekcový, zásuvky, s dřezem	1	CHLAZENÍ	1200x700x900	0,3	0,3			TV+SV	DN50
02	Pracovní stůl s umyvadlem na ruce	1	NEREZ	450x700x900					TV+SV	DN50
03	Chladicí stůl dvousekcový, zásuvky, s dřezem	1	CHLAZENÍ	1200x700x900	0,3	0,3			TV+SV	DN50
	<b>ÚKLID</b>									
01	Výlevka	1	OSTATNÍ						TV+SV	DN50
	<b>SKLAD OBALŮ</b>									
01	Regál	1	OSTATNÍ	1700x500x1800						
	<b>SKLAD BUFET</b>									
01	Chladnička	1	CHLAZENÍ	600x600x1800	0,3	0,3				
02	Chladnička	1	CHLAZENÍ	600x600x1800	0,3	0,3				
03	Chladnička	1	CHLAZENÍ	600x600x1800	0,3	0,3				
04	Regál	1	OSTATNÍ	900x500x1800						
05	Regál	1	OSTATNÍ	1400x500x1800						
06	Regál	1	OSTATNÍ	1400x500x1800						
	<b>SKLAD ODPADKŮ</b>									
01	Chladicí box na 2 popelnice	1	CHLAZENÍ	1660x850x1100	0,3	0,3				
	Zásuvky	15			1	15				
	<b>1. NP</b>									
	<b>BAR</b>									
01	Pracovní stůl pivní, prolis pracovní desky, dvoudřez, páková baterie	1	NEREZ	2000x700x900					TV+SV	DN50
02	Chladnička podstolová	1	CHLAZENÍ	600x600x850	0,3	0,3				
03	Výrobník ledu	1	CHLAZENÍ	400x600x850	0,5	0,5			SV	DN50
04	Pracovní stůl s dřezem na pomůcky a zabudovaným odpadkovým košem, páková baterie	1	NEREZ	1800x700x900					TV+SV	DN50
05	Mixér	1	OSTATNÍ		0,5	0,5				
06	Mlýnek na kávu	1	OSTATNÍ		0,5	0,5				
07	Chladicí stůl na nápoje bez pracovní desky, dvousekcový, 4x zásuvka	1	CHLAZENÍ		0,5	0,5				
08	Kávovar dvoupákový	1	OSTATNÍ				6	6	SV	DN50
09	Úklidová skříň s výlevkou	1	NEREZ							
10	Mycí stroj podstolový	1	MYTÍ				7	7		
11	Pracovní stůl s dřezem na bílé nádoby, volným prostorem na mycí stroj a umyvadlem na ruce, pákové baterie	1	NEREZ	1400x700x900					TV+SV	DN50
11a	Umyvadlo na ruce	1	NEREZ						TV+SV	DN50

12	Pípa, chladič na pivo	1	OSTATNÍ		2	2			SV	
	Zásuvky	13			1	13				
	2. NP									
	ZÁZEMÍ VÝTAHU									
01	Chladnička	1	CHLAZENÍ	600x600x1800	0,3	0,3				
02	Pracovní stůl skříňový, dvě police, umyvadlo na ruce	1	NEREZ	1850x700x900					TV+SV	DN50
03	Skříňka závěsná	1	NEREZ	1950x300x600						
	Zásuvky	5			1	5				
						ELEKTRO 230V	ELEKTRO 400V			
Celková energetická bilance					Celkem KW	65	109			
Předpokládaná součinnost elektro					0,7	Celkem KW	46	76		

# **POŽADAVKY NA STANDARDSY VYBAVENÍ**

## **GASTRONOMICKÉHO PROVOZU**

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

Tolerance rozměrů je +/- 5%, pokud není v soupisu uvedeno jinak. Vyšší odchylka je možná pouze s výslovným souhlasem zadavatele a nesmí negativně ovlivnit funkci, životnost, nebo praktičnost použití technologického vybavení, nebo jakkoli ovlivnit hygienickou stanicí schválené prostorové řešení provozu

### **NEREZOVÝ NÁBYTEK**

#### **MATERIÁLY A ZPRACOVÁNÍ NEREZOVÉHO NÁBYTKU**

Následující specifikace se vztahují na všechny položky zmíněné dále, které jsou zkonstruované na míru. Všechny použité materiály musí být nové a musí mít nejvyšší kvalitu, schválenou pro dané odvětví, jakož i musejí odpovídat specifikovaným jakostním normám.

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

#### **Minimální tloušťka materiálů**

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

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

#### **Desky pracovní stolové**

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

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

U desek musí být provedeny podhyby pod úhlem 45 stupňů.

#### **Desky pracovní dřezové**

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

### **Zásuvky nábytku**

Uchyceny na nerezových teleskopických držácích pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Nosnost zásuvky min. 50 kg.

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

### **Nerezové stoly**

Budou tvořeny pracovní nerezovou deskou a podnožím různého osazení – např. pouze vlastním podnožím nebo podnožím s odkládací nerezovou policí nebo i s bočním a zadním oplechováním nebo uzavřeným podnožím, opatřeným dvířky posuvnými nebo uchycenými na nerezových pantech (nepřípustny plastové) nebo se zásuvkovým blokem a prostory pro GN. Pro podnoží bude rovněž použit nerezový materiál z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pro nohy bude použit jácklový materiál 40/40 mm o tloušťce stěny 1,25-1,5 mm. Pro oplechování bude použit nerezový plech o tloušťce min. 1mm a pro police nerezové výztuhy s tím, že police bude přivařena k nosné konstrukci stolu nebo bokům stolu. Podnoží musí být opatřeno nosnými stavitelnými nožičkami z plastu o možnosti regulace výšky stolu v rozmezí až 30mm. Ve standardu nesmí být žádné spoje provedeny nýtováním. Jsou provedeny pouze svařením a řádně očištěny od svařování.

### **Nástěnné police**

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

### **Vozíky na GN a podnosy**

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

### **Výdejové stoly - linky**

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

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

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

Panoramatické vitríny budou dodány se zabudovanou germicidní lampou zabudovanou vně vany vitríny. Vitríny budou dodány s dithermovými skly, posuvná zadní dveře s difuzorem vzduchu.

Ovládání a počítadlo provozních hodin zabudováno na panulu vitríny.

Generelně osvětlení bude dodáno s LED technologií (nepřípustno trubicové – zářivkové).

U pojízdných ohřevných vozíků pro předehřívání talířů / tzv. tubusy/ musí být konstrukčně provedena dvojitá stěna v celonerezovém provedení a s izolací. (nepřípustno jednoplášťové provedení). Ovládací prvky - termostaty musí být zapuštěny v prolisovaném krytu proti poškození.

U pojízdných ohřevných vozíků pro předehřívání talířů / tzv. tubusy/ musí být konstrukčně provedena dvojitá stěna v celonerezovém provedení a s izolací. (nepřípustno jednoplášťové provedení). Ohřevný vozík bude dodán s nucenou cirkulací vzduchu (nepřípustné statické provedení). Ovládací prvky - termostaty musí být zapuštěny v prolisovaném krytu proti poškození

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

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

### **Tepelné spotřebiče**

Blok tepelných spotřebičů bude sestaven z výrobků od jednoho výrobce. Výjimku tvoří blok se zabudovanými zařízeními do nerezového korpusu s jednotným čelním profilem, kde se povoluje kombinace různých výrobců po dohodě se zadavatelem. Užití různých výrobců nesmí negativně ovlivnit schopnost a možnosti dodavatele servisovat a udržovat dodané technologie.

### **Mycí stroje ve výrobní části**

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

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

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