

Projekt Vybudování školicí infrastruktury v Hotelové škole Bohemia, II. etapa

Veřejná zakázka: Dodávka vybavení odborných učeben a jejich příslušenství

Příloha č. 2 zadávací dokumentace

Technická specifikace

Položka č.: 1	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.2		
Účel:	Získání a zdokonalení znalostí studentů při individuální i hromadné souběžné přípravě pokrmů postupy kontaktního i objemového tepelného zpracování: vaření, sauténg, pečení, smažení v nízké vrstvě oleje, kontaktní pečení nasucho.			
Počet ks:	1	Rozměry:	neuvezeny	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:	Víceúčelové elektrické přípravné centrum (braserie), zahrnující nejméně jednu výklopnou pánev o objemu ne vyšším než 55L se sendvičovým dnem síly nejméně 12mm a možností přívodu vody i při uzavřeném víku a nejméně jednou pevnou nebo sklopnou pánev o objemu ne vyšším než 25l, se silnostěnným nebo sendvičovým dnem síly nejméně 12mm. Zařízení musí umožňovat přípravu při teplotním rozpětí kontaktní teploty povrchu nejméně 50-300°C v každém pracovním prostoru samostatně a možnost vizuálního sledování a přímého ovlivnění procesu přípravy kdykoliv během práce. Manuální nebo elektrické vyklápění pracovní vany.			

Položka č.: 2	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.2		
Účel:	Příprava a zpracování těst, směsí, pomazánek, kaší apod.			
Počet ks:	1	Rozměry:	neuvezeny	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Univerzální kuchyňský hnětací a šlehací stroj s kapacitou pracovní nádoby cca 60L a nerezovým opláštěním. Vícerychlostní pohon pro všechny běžné způsoby práce – hnětání, šlehání, míchání atd. Přibližný rozsah otáček pracovního nástavce: cca 100-350/min. Vyjímatelná pracovní nádoba s možností umístění na pojízdný podstavec, který musí být součástí dodávky. Vyměnitelné pracovní nástavce – hnětací rameno, šlehací metla, míchací hák musí být součástí dodávky.		

Položka č.: 3	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.2		
Účel:	Získání a zdokonalení znalostí studentů při objemovém vaření v kotli s nepřímým ohřevem			
Počet ks:	1	Rozměry:	Max. hloubka stroje 900mm	Max. šířka stroje 700mm
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Elektrický varný kotel s pracovním objemem 50-60l s nepřímým ohřevem (přenos tepla parou v nízkotlakém duplikátoru). Rychlovarné provedení s válcovým tvarem varné nádoby. Výpustný ventil na přední straně, snadno rozebíratelný. Odpružené nebo ve více polohách aretované víko varné nádoby. Výkonová nebo termická regulace. Elektrický příkon nepřevyšující 12kW.		

Položka č.: 4	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.2		
Účel:	Hygienicky konformní ukládání provozního odpadu při práci v kuchyni a přípravách.			
Počet ks:	3	Rozměry:	neuvezeny	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Celonerezová pojízdná nádoba na odpad s víkem, ovládaným nožním pedálem. Přibližný objem 50l, provedení umožňující použití vkládaných plastových pytlů pro snadnou a bezpečnou následnou manipulaci.		

Položka č.: 5	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.2	
Účel:	Účinná separace tukových výparů ze vzduchu, odsávaného z prostoru nad aktivní varnou technologií.		
Počet ks:	1	Rozměry:	Min. 2200x1000 mm
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Velkokuchyňský nerezový odsávací zákryt, vybavený tukovými filtry moderní konstrukce s vysokou účinností oddělení tuků z odsávaného vzduchu (labyrintový nebo cyklonový typ filtru). Součástí dodávky musí být demontáž stávajícího zákrytu, který není vybaven filtrací a montáž zákrytu nového. Filtry musí být v rozměru vhodném pro strojní mytí v myčce nádobí.	

Položka č.: 6	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Získání a zdokonalení znalostí studentů při práci s moderním typem konvektomatu, umožňujícího všechny přípravné procesy klasické i vysoké gastronomie.			
Počet ks:	1	Rozměry:	neuvezeny	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Elektrický konvektomat prémiové třídy s kapacitou 6GN1/1 Základní pracovní režimy pro standardní práci s konvektomatem: -vaření v páře, pečení v horkém vzduchu, směsný provoz s přesným čidlem řízenou vlhkostí v celém rozsahu 0-100%. Rozšířené režimy pro získání znalostí v oboru vysoké gastronomie (minimální požadovaný rozsah funkcí): - příprava v přehřáté páře (100-cca 130°C) -banketování -regenerace šokově zchlazených jídel -příprava s vícebodovou jádrovou sondou a s vakuovou mikrosondou -příprava nízkoteplotními postupy -standardní i nízkoteplotní příprava s odloženým startem -příprava s teplotním gradientem (delta-T) -příprava s odloženým startem -vícekrokové programování pro výuku step by step -funkce uzení v konvektomatu postupné tepelné přípravy (nejméně 100programů, každý o nejméně 6 možných krocích) - pevné i programovatelné procesy automatického čištění pracovního prostoru konvektomatu s automatickým dávkováním mycí i sanitační přísady dle zvoleného programu. Další požadované vlastnosti: - rozteč mezi jednotlivými vsuny nejméně 68mm pro umožnění práce s normalizovanou výškou gastronádoby H65. -Integrovaný HACCP systém -interface s možností offline nebo online přenosu dat mezi konvektomatem a PC - české uživatelské prostředí ovládacího panelu Dodávka včetně sady 6 ks GN 1/1		

Položka č.: 7	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Získání a zdokonalení znalostí studentů při hromadné přípravě pokrmů postupy kontaktního i objemového tepelného zpracování: vaření, sautéing, pečení, smažení v nízké vrstvě, kontaktní pečení nasucho.			
Počet ks:	1	Rozměry:	neuvezeny	

Specifikace minimálních požadovaných vlastností:	Elektrická výklopná pánev o objemu 40-60L. Zařízení musí umožňovat přípravu při teplotním rozpětí kontaktní teploty povrchu nejméně 50-300° a možnost vizuálního sledování a přímého ovlivnění procesu přípravy kdykoliv během práce. Integrovaný přívod vody do pracovní vany schopný provozu i při uzavřeném víku pánve. Manuální nebo elektrické vyklápění pracovní vany.
--	--

Položka č.: 8	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Získání a zdokonalení znalostí studentů při práci s varnou indukcí.			
Počet ks:	10	Rozměry:	Max. 400x400x150mm	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Stolní (přenosné) indukční vařidlo s rovnou pracovní plochou, určené pro profesionální gastronomii. Regulovatelný výkon indukce, maximální výkon nejméně 3000W. Možnost provozu v režimu udržování teploty hotových jídel.		

Položka č.: 9	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Získání znalostí při tepelné přípravě jídel formou cook-chill-reheat			
Počet ks:	1	Rozměry:	neurčeno	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Sous-vide se statickým nebo dynamickým ohřevem, provedení s jednou vanou s pracovním objemem min. 15l. Digitální, velmi přesné nastavení teploty.		

Položka č.: 10	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	K měření hmotnosti surovin při přípravě a výdeji pokrmů			
Počet ks:	4	Rozměry:	neurčeno	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Kontrolní tenzometrická váha s digitálním zobrazením hmotnosti. Celková váživost nejméně 10kg, krok nejvýše 5g. Manuální tára, funkce postupného přivažování. Cejchovatelné provedení, určené do profesionálního gastronomického provozu. Rozměr pracovní plochy nejméně 200x280mm.		

Položka č.: 11	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Mělnění, míchání a pasírování potravin během tepelné přípravy			
Počet ks:	1	Rozměry:	Neurčeno,	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Ruční ponorný vysokootáčkový mixér pro použití v profesionální gastronomii. Nerezové rameno délky min. 500mm. Možnost elektronické regulace pracovních otáček v poměru nejméně 30-100%. Součástí dodávky musí být základní mixovací nástavec, šlehací nástavec a držák na zeď.		

Položka č.: 12	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Míchání, hnětení a šlehání menších objemů surovin při přípravě jídel.			
Počet ks:	1	Rozměry:	neurčeno	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Univerzální kuchyňský stroj s vyjímatelnou díží o objemu 10litrů. Pracovní nástavce na hnětení, míchání, šlehání. Regulace otáček v rozmezí nejméně 30-100%. Výstup pro pohon přídatných strojků na krájení zeleniny a mletí masa. Přídatné strojky musí být součástí dodávky.		

Položka č.: 13	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Získání a zdokonalení znalostí studentů při originálním asijském způsobu vaření přílohové rýže.			
Počet ks:	1	Rozměry:	neuvedeny	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Elektrický stolní vařič přílohové rýže s funkcí udržení teploty hotového produktu v páře. Pracovní objem nejméně 8litrů. Nerezové provedení pláště, nepřilnavé provedení pracovní nádoby.		

Položka č.: 14	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Získání a zdokonalení znalostí studentů při zapékání pokrmů shora			
Počet ks:	1	Rozměry:	neurčeno	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Elektrický salamander rozměru GN2/3 s pohyblivým horním dílem. Infračervený klasický nebo keramický zářič s termickou nebo výkonovou regulací a časovým spínačem. Ruční zdvih zářiče pro různé druhy tepelné přípravy.		

Položka č.: 15	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Pro uchování a transport teplých a studených jídel.			
Počet ks:	2	Rozměry:	GN1/1	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Termoizolační termoport rozměru GN 1/1 s vkládáním shora a těsněným víkem. Plastové nebo nerezové provedení se schopností udržení teplotního poklesu 90/65°C nejméně 60 minut při plném zaplnění. Termoport musí být vybaven úchyty k přenášení a musí být stohovatelný. Součástí dodávky musí být vnitřní vybavení gastronádobami.		

Položka č.: 16	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Pro uchování a transport teplých jídel.			
Počet ks:	1	Rozměry:	GN1/1	

Specifikace minimálních požadovaných vlastností:	Termoizolační elektricky vyhřívaný termoport rozměru 4x GN 1/1 s čelním vkládáním GN. Plastové nebo nerezové provedení se schopností udržení teplotního poklesu 90/65°C nejméně po libovolně dlouhou dobu díky elektrickému ohřevu i při plném zaplnění. Termoport musí být vybaven úchyty k přenášení a musí být stohovatelný. Součástí dodávky musí být vnitřní vybavení gastronádobami 4x GN1/1 H65 s těsněným víkem.
--	--

Položka č.: 17	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Uchování bezpečné teploty surovin vyžadujících chlazení			
Počet ks:	1	Rozměry:		
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Nerezový chladicí pracovní stůl s vestavěným kompresorem a přesným digitálním řízením vnitřní teploty v rozmezí 0 – 10°C. Třídveřové provedení se vsuny GN1/1. Automatické odmrazování. Součástí dodávky musí být 3x rošt GN1/1, nerezový nebo ocelový, potažený odolným plastem. Hloubka stolu 700mm pro rozměrové sladění s okolními pracovními stoly.		

Položka č.: 18	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Tvarově definované krájení zeleniny a dalších surovin			
Počet ks:	1	Rozměry:	neurčeno	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Profesionální velkokuchyňský kotoučový kráječ zeleniny s výměnnými pracovními kotouči a ručním vkládáním surovin. Výkon motoru min. 600W. Součástí dodávky musí být nejméně tato sada pracovních kotoučů: krouhací kotouče s velikostí řezu 3, 5 a 8mm, Plátkovací kotouče s řezem 1mm a 3mm, vhodné pro práci s protlačovací řeznou deskou. Nástěnný držák pro nejméně 5 kotoučů.		

Položka č.: 19	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Získání a zdokonalení znalostí studentů při dynamicko-tepelné přípravě jídel a krémů			
Počet ks:	1	Rozměry:	neurčeno	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Stolní kuchyňský robot s nerezovou vyjímatelnou díží o objemu 7 litrů, vybavený indukčním ohřevem během míchání. Včetně pracovních nástavců pro míchání, hnětení, míchání s vařením, napařování a dělení surovin. Regulace otáček a regulace teploty indukčního ohřevu.		

Položka č.: 20	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Přípravné práce v kuchyni s ukládáním pracovních pomůcek a nádobí.			
Počet ks:	1	Rozměry:	2500x700x850mm	

Specifikace minimálních požadovaných vlastností:	Nerezový pracovní stůl skříňového provedení s posuvnými dveřmi, policí a stavitelnými patkami. Rozměry jsou předepsány z důvodu zařazení do souvislého bloku v přípravně
--	--

Položka č.: 21	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Přípravné práce v kuchyni s ukládáním pracovních pomůcek a nádobí.			
Počet ks:	1	Rozměry:	2000x700x850mm	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Nerezový pracovní stůl skříňového provedení s posuvnými dveřmi, policí a stavitelnými patkami. Rozměry jsou předepsány z důvodu zařazení do souvislého bloku v přípravně.		

Položka č.: 22	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1		
Účel:	Hygienicky konformní ukládání provozního odpadu při práci v kuchyni a přípravách.			
Počet ks:	3	Rozměry:	neuvezeny	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Celonerezová pojízdná nádoba na odpad s víkem, ovládaným nožním pedálem. Přibližný objem 50l, provedení umožňující použití vkládaných plastových pytlů pro snadnou a bezpečnou následnou manipulaci.		

Položka č.: 23	Pozice:	Vybavení laboratorní kuchyně č.1	
Účel:	Účinná separace tukových výparů ze vzduchu, odsávaného z prostoru nad aktivní varnou technologií.		
Počet ks:	1	Rozměry:	Min. 2200x1000 mm
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:	Velkokuchyňský nerezový odsávací zákryt, vybavený tukovými filtry moderní konstrukce s vysokou účinností oddělení tuků z odsávaného vzduchu (labyrintový nebo cyklonový typ filtru). Součástí dodávky musí být demontáž stávajícího zákrytu, který není vybaven filtrací a montáž zákrytu nového. Filtry musí být v rozměru vhodném pro strojní mytí v myčce nádobí.		

Položka č.: 24	Pozice:	Sklady a přípravná zeleniny		
Účel:	Bezpečné skladování mražených surovin			
Počet ks:	1	Rozměry:	neuvezeny	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Mrazicí velkokuchyňská skříň o vnitřním objemu nejméně 350l, vybavená rošty na ukládání surovin. Vnitřní teplota nastavitelná v rozsahu nejméně -16°C až -22°C. Nerezové provedení vnějšího pláště.		

Položka č.: 25	Pozice:	Sklady a přípravná zeleniny		
Účel:	Termický monitoring v systému HACCP.			
Počet ks:	2	Rozměry:	neuvezeny	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Kontrolní teploměr s ukládáním měřených hodnot teploty do paměti s možností přenosu uložených dat do PC. Přenosné provedení, napájené baterií. Paměť typu FIFO (po zaplnění paměti se automaticky přemazávají nejstarší uložené hodnoty). Nastavitelný interval vzorkování teplot. Měřicí rozsah pro použití v chladících a mrazících zařízeních (nejméně -25°C až +25°C). Teploměr musí být dodán kalibrovaný na přesnost lepší než 0,5°C v celém rozsahu měřících teplot.		

Položka č.: 26	Pozice:	Sklady a přípravná zeleniny		
Účel:	Škrabání brambor a kořenové zeleniny			
Počet ks:	1	Rozměry:	neuvezeny	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Velkokuchyňská škrabka brambor s kapacitou náplně 10kg. Nerezové provedení pláště, nastavitelný časový spínač doby provozu. Součástí dodávky musí být lapač slupek.		

Položka č.: 27	Pozice:	Sklady a přípravná zeleniny		
Účel:	K měření hmotnosti surovin při přípravě a výdeji pokrmů			
Počet ks:	4	Rozměry:	neurčeno	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Kontrolní tenzometrická váha s digitálním zobrazením hmotnosti. Celková váživost nejméně 10kg, krok nejvýše 5g. Manuální tára, funkce postupného přivažování. Cejchovatelné provedení, určené do profesionálního gastronomického provozu. Rozměr pracovní plochy nejméně 200x280mm.		

Položka č.: 28	Pozice:	Sklady a přípravná zeleniny	
Účel:	Velkoobjemové ukládání chlazených surovin		
Počet ks:	1	Rozměry:	Cca 1,4 x 1,4 x 2,2 m

Specifikace minimálních požadovaných vlastností:	Stavebnicový chladicí box vnějších rozměrů cca 1,4 x 1,4 x 2,2m, provedení s podlahovým panelem. Vstupní dveře uzamykatelné s bezpečnostním uzávěrem pro únik osoby i z uzamčeného boxu. Součástí dodávky musí být kompaktní chladicí jednotka, umístěná na stropě chladicího boxu. Vnitřní osvětlení boxu. Vnitřní teplota nastavitelná v rozsahu nejméně 0°C až +8°C. Zaoblené provedení vnitřních přechodů pro snadné čištění a dezinfekci.
--	---

Položka č.: 29	Pozice:	Sklady a přípravná zeleniny		
Účel:	Ukládání surovin ve skladech a chladicím boxu			
Počet ks:	6	Rozměry:	1200x400x1800mm	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Velkokuchyňský nerezový regál se zvýšenou nosností pro ukládání všech druhů surovin ve skladech a chladicím boxu. 4 police s nastavitelnou výškou umístění. Výškově stavitelné patky pro bezpečné ustavení regálu na podlaze. Hygienicky vhodné provedení bez šroubových spojů. Nosnost police nejméně 100kg, celková nosnost regálu nejméně 400kg. Dodávka včetně trvanlivých štítků pro označení přípustné zátěže.		

Položka č.: 30	Pozice:	Učebna stolničení - Restaurace		
Účel:	Pro výuku stolničení			
Počet ks:	9	Rozměry:	80x80cm	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Restaurační stůl s rozměrem 80x80cm, dřevěné nohy umístěné v rozích stolu pro možnost pootočeného stohování. Hrana stolové desky musí být osazena ABS lištou pro ochranu proti poškození při manipulaci se stolem. Požadavek na konkrétní barevné provedení z důvodu jednotnosti se stávajícími stoly.		

Položka č.: 31	Pozice:	Učebna stolničení - Restaurace		
Účel:	Pro výuku stolničení			
Počet ks:	36	Rozměry:		
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Restaurační židle z dřevěného masivu, mořená na barvu shodnou s restauračním stolem, Odolná pro opakovanou zátěž v profesionálním gastronomickém provozu. Sedák čalouněný odolnou potahovou tkaninou nebo umělou kůží v červené barvě, přesný odstín musí být odsouhlasen před dodáním.		

Položka č.: 32	Pozice:	Učebna stolničení - Restaurace	
Účel:	Ozvučení výukových prostor		
Počet ks:	1	Rozměry:	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Audiosystém s oddělitelnými nebo oddělenými reproduktory, vhodný pro ozvučení prostoru o ploše 60m2, tj. s výstupním výkonem dle ČSN alespoň 2x15W. Vybaven rozhlasovým tunerem FM s funkcí RDS, CD přehrávačem pro disky CD a CDRW s přehráváním MP3 záznamů, portem pro přehrávání z USB a portem pro ipod. Součástí dodávky musí být systém 4 reproduktorových soustav s přizpůsobenou impedancí pro připojení ke koncovému stupni zesilovače audiosystému.	

Položka č.: 33	Pozice:	Učebna stolničení - Restaurace	
Účel:	Příprava espresso kávy při interních a externích činnostech		
Počet ks:	1	Rozměry:	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Přenosný automatický espresso kávovar. Vestavěný mlýnek kávy s nastavením jemnosti mletí a množství kávy na porci. Integrovaný zásobník vody s kapacitou alespoň 1,2 litru (40 porcí kávy). Nastavitelná velikost kávy pro espresso od 30ml. Integrovaný zásobník na odpadní kávovou sedlinu, snadno čistitelný a se signalizací zaplnění.	

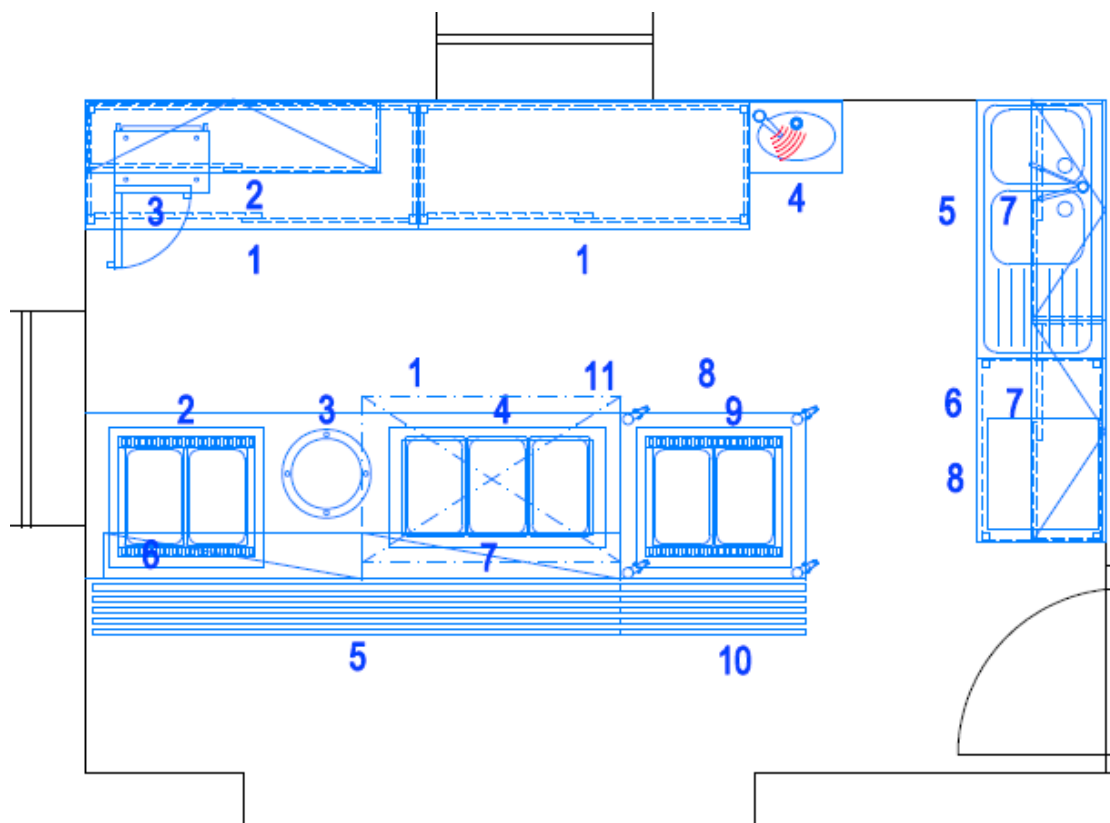
Položka č.: 34	Pozice:	Učebna stolničení - Restaurace	
Účel:	Vybavení učebny bezpečnou podlahovou krytinou		
Počet ks:	1	Rozměry:	Cca 70m2
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Dodávka + instalace podlahové krytiny, vhodné pro použití v profesionálním gastronomickém zařízení. Krytina musí být protiskluzová, snadno omyvatelná ručním i strojním způsobem, odolná vůči provozu vozíků, používaných v gastronomii (servírovací, banketové, talířové vozy apod.) a odolná vůči polití horkou vodou či odkapu horkého oleje (max. 100°C). Instalace musí být provedena celoplošně včetně vytažení do výšky 15cm po celém obvodu místnosti a zakončení vhodnou ukončovací lištou nebo těsněním.	

Položka č.: 35	Pozice:	Učebna stolničení - Restaurace	
Účel:	Výuka skladování a servírování vína		
Počet ks:	1	Rozměry:	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Skříňová dvoukomorová vinotéka pro odborně správné uchování a temperování lahvových vín všech druhů. Celková kapacita vinotéky alespoň 25 lahví, uložených vodorovně nebo šikmo se zaplavenou zátkou. Teplotní rozsahy jednotlivých pozic pro všechny typy vín od sektů po těžká dezertní vína, tj. od cca 3°C po pokojovou teplotu. Prosklené dveře, osvětlení komor.	

Položka č.: 36	Pozice:	Učebna stolničení - Restaurace	
Účel:	Výuka správné evidence objednávek a účtování konzumace		
Počet ks:	1	Rozměry:	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		POS-PC, dotykový pokladní terminál na principu počítače s dotykovou obrazovkou. Software vhodný pro restaurační provoz s průběžnou evidencí objednávek a celkovým nebo dílčím uzavřením objednávek jednotlivých stolů či strávníků. Součástí dodávky musí být též přenosný terminál s dotykovou obrazovkou (PDA nebo tablet), komunikující bezdrátově s POS-PC., dále záložní napájecí zdroj (UPS) s dostatečnou kapacitou pro bezpečné dokončení práce a uložení zálohy dat při výpadku napájení ze sítě, časově neomezená systémová licence pro POS-PC i přenosný terminál, dodávka, montáž, oživení celého systému a zaškolení obsluhy včetně předání uživatelské dokumentace v českém jazyce.	

Položka č.: 37	Pozice:	Učebna stolničení - Restaurace	
Účel:	Výuka moderního obslužného i samoobslužného výdeje jídel		
Počet ks:	1	Rozměry:	Dle výkresu, délka 3900mm
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Vybavení výdejní místnosti: A) Na míru sestavená moderní výdejní linka (sestava 1 na výkresu), umožňující výuku jak obslužného, tak samoobslužného podávání jídel strávníkům. Provedení dle přiloženého výkresu. Všechny podstavy budou uzavřené, nerezové, s posuvnými dveřmi na straně obsluhy. Vodorovné pracovní plochy z přírodního kamene síly min. 20mm. Zahrnuje nejméně následující položky: 2: Chlazená vana 2GN1/1 na podstavě, nucený oběh chladicího vzduchu s nízkorychlostním prouděním tak, aby v celé ploše byla zaručena bezpečná teplota nejvýše 4°C. Schopnost provozu jak s oběhem chlazeného vzduchu, tak s náplní ledového granulátu pro výuku všech typů podávání produktů studené kuchyně a chlazených příloh a přízdob. Celková hloubka vany více než 200mm pro možnost použití všech běžných typů GN. Pozice pro GN musí být výškově stavitelné pro možnost umístění na povrchu výdeje i v hluboké poloze. Vestavěná chladicí jednotka s digitálním nastavením teploty v rozsahu nejméně 0-8°C a automatickým odmrazováním. 3: Vestavěný vyhřívaný zásobník na talíře, nastavitelná síla tahu pružin a nastavitelné opěry pro možnost použití různých typů talířů. Teplota nastavitelná v rozsahu nejméně 30-80°C 4: Vestavěná horkovzdušná výdejní vana s teplotou nastavitelnou digitálním termostatem v rozmezí nejméně 60-120°C pro výuku všech typů výdejů, rautů a banketů. Kapacita 3GN1/1 hloubky až 200mm, provoz bez vodní náplně. Výškově stavitelné umístění GN . 5: Sklopná tabletová dráha pro možnost použití výdejní linky jak pro obslužný provoz, tak pro samoobslužný. Rozměr vhodný pro běžné velikosti táců (300mm). 6: Dvoupatrová výdejní police nevyhřívaná, odolná vůči oděru při pokládání keramických talířů. Vhodné materiály jsou například přírodní kámen nebo tvrzené sklo. Integrované osvětlení s malým výdejem tepla.	

	7: Dvoupatrová výdejní police vyhřívaná, odolná vůči oděru při pokládání keramických talířů. Vhodné materiály jsou například přírodní kámen nebo tvrzené sklo. Integrované osvětlení a infračervený nebo keramický tepelný zářič 8+9: Pojízdna chlazená část výdejní linky, provedení shodné s položkou 2, navíc osazení pojezdových kol se zajišťovací brzdou. Určeno jako součást výdejní linky, odpojitelná a použitelná pro hygienicky bezpečné uchování surovin (například čerstvých ryb a mořských plodů) pro přípravu jídel před hostem. Jednoduchá horní police z přírodního kamene s rámečkem proti pádu předmětů na ní umístěných, bez osvětlení. 10: Sklopná tabletová dráha, provedení jako položka 5. 11: Odsávací digestoř s labyrintovým nebo cyklonovým filtrem, <u>není součástí dodávky</u> B) Ostatní vybavení místnosti dle pozic ve výkresu: 1. Nerezový pracovní stůl skříňový, posuvné dveře, střední police, 3D zadní lem, 1800x700x850mm – 2KS 2. Nástěnná závěsná skříňka uzavřená, posuvné dveře, střední police, 1600x400x800mm – 1KS 3. Mikrovlnná trouba nerezová, jeden magnetron, výkon min. 1000W, vnitřní objem nejméně 23 litrů – 1KS 4. Nerezové umývadlo, push-stop směšovací baterie – 1KS 5. Nerezový pracovní stůl skříňový se dvoudřezem 2x 500x400x300, posuvné dveře, 3D zadní lem, 1400x700x850mm – 1KS 6. Nerezový pracovní stůl otevřený, zadní lem, trnože L+P+Z, 1000x700x850mm – 1KS 7. Nástěnná závěsná skříňka uzavřená, posuvné dveře, střední police, 1200x400x800mm – 2KS 8. Výrobník ledu - <u>není součástí dodávky</u> Bez zakreslení: 9. Elektrická vibrační sušička a leštička příborů s středovým vstupem a kapacitou min. 2000 ks/h. Vyměnitelná náplň granulátu a sterilizace pomocí UV lampy – 1KS
--	--



Položka č.: 38	Pozice:	Umývárna nádobí	
Účel:	Mytí všech typů nádobí, používaného v učebně a restauraci		
Počet ks:	1	Rozměry:	
Specifikace minimálních požadovaných vlastností:		Košová profesionální myčka nádobí s čelním vkládáním, vhodná pro použití standardních košů 500x500mm. Myčka musí být vhodná pro mytí všech druhů nádobí užívaného v učebně a restauraci, tj. talířů, misek, příborů, sklenic, šálků, táců do rozměru GN1/1 a gastronádob rozměru GN1/1. Součástí dodávky musí být všechny potřebné koše pro výše uvedené druhy nádobí. Myčka musí být vybavena automatickým dávkováním mycí a oplachové přísady. Ovládací panel myčky musí umožnit srozumitelnou výuku procesů během mytí nádobí, musí tedy zobrazovat volbu mycího programu, průběh mycího procesu a data HACCP monitoringu. Požadovaný výkon myčky je nejméně 20 mycích cyklů za hodinu při programu mytí běžného stolního nádobí.	

Ostatní dodací a legislativní podmínky:

Všecké dodávky musí být provedeny v souladu s obecně závaznými předpisy, zejména se zákonem č. 22/1997 Sb. V platném znění a v souladu s Evropskou směrnicí č. 852/2004.

Všechna zařízení musí být dodána včetně uživatelské dokumentace v českém jazyce. Součástí všech dodávek musí být instalace a uvedení do provozu.

U všech dodaných zařízení musí být zajištěn záruční servis v ČR po dobu nejméně 2 let ode dne uvedení do provozu a pozáruční servis v ČR po dobu nejméně 10 let ode dne uvedení do provozu.

Zařízení musí být v provedení respektujícím nejvyšší požadavky na energetickou efektivitu a minimalizaci negativních dopadů na životní prostředí a ozonovou vrstvu Země. Splnění tohoto požadavku uchazeč v nabídce deklaruje prohlášením a specifikací zmíněných vlastností.