**Kniha standardů pro VZ „Modernizace stravovacího provozu při ISŠA Brno“ zadávanou v režimu DB**

Realizované práce budou v režimu, který nevyžaduje řešení stavebního povolení.

Dokumentace pro provedení stavby bude zpracována a předána do 2 měsíců od nabytí účinnosti smlouvy. Následně je zhotovitel povinen po odsouhlasení DPS zadavatelem bez zbytečných odkladů stavbu ohlásit příslušnému stavebnímu úřadu. Po vydání souhlasu zhotovitel informuje zadavatele. K zahájení plnění zbývající části díla a převzetí staveniště zašle zadavatel zhotoviteli písemnou výzvu. Zbývající části díla budou provedeny do 3 měsíců od doručení písemné výzvy.

Zadavatel požaduje dodržení následujících podmínek:

* V rámci projektu bude zajištěno zavedení energetického managementu, v souladu s „Metodickým návodem pro splnění požadavku na zavedení energetického managementu" (tzn. technologický uzel bude samostatně měřen).
* Nebudou instalovány spotřebiče pro neprofesionální použití (zařízení pro domácnost) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady 2017/1369 ze dne 4. července 2017, kterým se stanoví rámec pro označování energetickými štítky a zrušuje směrnice 2010/30/EU.
* Budou instalovány spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče.

Zadavatel od vybraného dodavatele požaduje do 14 dnů od nabytí účinnosti smlouvy předložit rozpočet s uvedením rekapitulací položek dle pokynů zadavatele. Zadavatel požaduje rozdělení jednotlivých položek na způsobilé a nezpůsobilé náklady dle následujícího zadání:

* Za způsobilé výdaje jsou obecně považovány stavební práce, dodávky a služby bezprostředně související s předmětem podpory (tedy uvedením nové technologie do provozu), zejména pak:
* Stavební práce, dodávky a služby spojené se snížením energetické náročnosti/zvýšením energetické účinnosti gastro provozů.
* Stavební práce, dodávky a služby spojené se snížením energetické náročnosti/zvýšením energetické účinnosti u dalších technologických zařízení ve veřejných budovách nebo infrastruktuře.
* Stavební práce, dodávky a služby spojené se zavedením energetického managementu, včetně řídícího softwaru a měřících a řídících prvků pro optimalizaci výroby a spotřeby energie.
* Náklady na zkoušky nebo testy související s uváděním majetku do stavu způsobilého k užívání a k prokázání splnění technických parametrů, ovšem pouze v období do kolaudace (uvedení zařízení do trvalého provozu).
* Za nezpůsobilé výdaje jsou považovány náklady na zařízení nesplňující podmínky výzvy a náklady nesouvisející s předmětem podpory (tzn. „nevynucené“ – zejména u stavebních prací). Jedná se např. o nádobí, vodovodní baterie, nerezové pracovní stoly, různé druhy regálů, příbory, gastronádoby, servírovací vozíky, tablety, dřezy, umyvadla, sanitu, zdroje tepla, náklady na VZT bez rekuperace, výměnu oken, dveře, úpravu sociální zázemí, kanceláře, a dále práce související se změnou dispozice.
* Konečné rozdělení způsobilých a nezpůsobilých nákladů bude odsouhlaseno se zadavatelem, respektive administrátorem žádosti o dotaci.

**SAMOSTATNÝ TECHNICKÝ STANDART VYBRANÉ TECHNOLOGIE**

Nabízené zařízení musí splňovat minimálně následující technické požadavky:

**Pol. 504 – Mycí stroj na černé nádobí**

**Základní funkce stroje:**

Mycí stroj vhodný na mytí jakéhokoliv provozního nádobí, myje zcela zaschlé nepředmyté nebo neodmočené nádobí kombinací vody, detergentů a plastových granulí

**Technický popis:**

Průchozí provedení s automatickým zdvihem kapoty umožňující plnění zepředu, zleva nebo zprava

Nejdelší mycí cyklus min. 320 s

Kapacita na 1 cyklus: min. 6x GN 1/1-65 nebo ekvivalent

Atmosférický izolovaný boiler v kombinaci s oplachovým čerpadlem, spuštění oplachu vázáno na dosažení správné oplachové teploty v boileru.

elektronický ovládací panel v úrovni oči

minimálně 3 mycí programy s možností volby mytí s granulemi a minimálně 3 mycí programy mytí bez granulí

veškeré hlavní vnitřní komponenty jakož i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli AISI 304,

mycí nádrž vyrobena z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, plovákový bezpečnostní hlídač hladiny vody v bojleru, připojení na studenou vodu.

Mycí stroj používá pro mytí plastové granule těžší než voda v ekologickém provedení (biologicky odbouratelné)

Max. půdorysný rozměr: 900x1050 mm

Napětí 400 V, instalovaný příkon 18 kW +/-10%

**Příslušenství:**

2x základní mycí koš vhodný pro mytí gastronádob

Sběrná nádrž na granule

Držák na misky a hrnce s integrovaným držákem na naběračky

Koš na mytí hrnců

Vložka na tácy, plechy, rošty, poklice, krájecí desky apod.

**Pol.552 Konvektomat elektrický 10xGN1/1**

**Základní funkce stroje:**

elektrické zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování. Základní režimy: pára, horký vzduch a kombinace páry s horkým vzduchem

**Technický popis:**

užitná kapacita 10x GN 1/1 nebo 20x GN ½

max. půdorysný rozměr 900x850 mm

instalovaný příkon 20 kW (+/-10%)

bojlerový vyvíječ páry

automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.

teplotní rozsah: 30 až 300oC

regulace vlhkosti s přesností na 1%

dva nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti

individuální programování času pro jednotlivé vsuny

min. šestibodová teplotní sonda

integrovaná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku

LED osvětlení vnitřního prostoru

Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění

Max. dotyková teplota dvířek 75°C

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje

zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace

WiFi připojení bez externí antény

**Příslušenství:**

Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení

**Energetická účinnost:**

Spotřeba energie v kombinovaném režimu dle normy DIN 18873-1:2012-12 maximálně 3 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru certifikátem vydaným nezávislou certifikační autoritou.

**Pol. 553 Konvektomat elektrický 20xGN1/1**

**Základní funkce stroje:**

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování

**Technický popis:**

bojlerový vyvíječ páry

Celkový instalovaný příkon 40 kW +/-10%

Kapacita: možnost vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN ½

Maximální půdorysný rozměr: 900(šířka)x850(hloubka) mm

Max. výška horního zásuvu 1600 mm

Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.

Stroj používá na mytí chemické, ekologické tablety bez fosfátů a fosforu

Teplotní rozsah: 30 až 300oC

Regulace vlhkosti s přesností na 1%

tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti

individuální programování času pro jednotlivé vsuny

min. šestibodová teplotní sonda

integrovaná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku

LED osvětlení vnitřního prostoru

Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění

Max. dotyková teplota dvířek 75°C

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje

zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace

WiFi připojení bez externí antény

**Příslušenství:**

originální zavážecí vozík s 20-ti zásuvy na GN 1/1

Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení

**Energetická účinnost:**

Spotřeba energie v kombinovaném režimu dle normy DIN 18873-1:2012-12 maximálně 7 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

**Pol. 604 Multifunkční varný kotel elektrický, 150 l**

**Základní funkce stroje:**

Elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, jemné vaření, vaření delta T, dušení, smažení, restování, grilování, udržování.

**Technický popis:**

kapacita min. 150 lt., vložení 4x GN 1/1-200

max. půdorysný rozměr: 1200x900 mm

instalovaný příkon 30 kW +/-10%

rychlost ohřevu dna varné nádoby z pokojové teploty na 200 °C do 4 min.

uvedení do bodu varu při plném množství do 45-ti minut

pracovní rozsah teplot 30-250 °C

asistent mytí s konečnou fází sušení

teplotní sonda

automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.

ovládání pomocí barevného dotykového TFT displeje o úhlopříčce min. 7“

možnost vytváření a ukládání receptů

centrální STOP tlačítko

elektronické řízení provozu zařízení

USB port pro aktualizaci softwaru

možnost řízení teploty dle polohy víka pro bezpečné snižování teploty

celonerezová rámová konstrukce

celonerezová nesklopná vana z materiálu AISI 316F1 o síle dna minimálně 10 mm

boční stěny varné nádoby o síle minimálně 3 mm

nerezový výpustný ventil pokrmu 2“ z AISI 316 s plynulou regulací výtoku

krycí plechy o síle minimálně 3 mm

víko izolované, dvouplášťové s těsněním

horní deska s prolisem a přepadem napojeným přímo na odpad v bezespárovém provedení o síle min. 2,5 mm

elektromechanické vypouštění odpadní vody z varné nádoby přímo do odpadu

**Energetická účinnost:**

Maximální spotřeba el. energie na kg/vody dle DIN 18873-5:2016-02 max. 0,090 kWh

Maximální čas zavaření min. vsázky 100l vody dle DIN 18873-5:2016-02 max. 35 min

**Základní vybavení:**

integrovaná zásuvka 230 V pro připojení pomocných spotřebičů

integrovaná samonavíjecí sprcha

**Příslušenství:**

Děrovaná vložka GN1/1 195 se sklopnými držadly

Síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou (scezovací síto)

Síto výpustného ventilu pro vypouštění vařených potravin

2x rošt na dno pánve

Velká špachtle – kopist

Lopata plná

Lopata perforovaná

Stěrka na čištění (s gumou)

Sada kartáčů pro čištění a údržbu

Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.

**Položka č. 606 – Míchací kotel elektrický, 200 l**

**Základní funkce stroje:**

Varný kotel vhodný pro přípravu čirých i hustých a krémových polévek, omáček, brambor a bramborové kaše a dalších receptů s vyklápěním, mícháním a chlazením.

**Technický popis:**

napětí 400 V

příkon max.: 37 kW

rozměr: 1300x900x900 mm +/-5%

užitný objem varné nádoby 200 litrů +/- 10%

doba potřebná pro uvedení do varu vč. napouštění do 35 min.

hlučnost max. 70 db při max. otáčkách míchadla

min. 3 programy pro automatické mytí využívající tablety pro mytí

ovládání pomocí jednoduchého dotykového displeje umístěného ergonomicky přímo v horní části konstrukce, s možností programování, zabudované do pracovní desky vpravo

bezpečnostní STOP tlačítko umístěné vedle ovládacího panelu pro snadný dosah

manometr tlaku duplikátoru mechanický umístěný v blízkosti ovládacího panelu pro snadnou vizuální kontrolu

plastové víko zaručující kvalitní izolaci s bezpečnou dotykovou teplotou a s ergonomickým madlem, s možností otočení kolem své osy pro snadné čištění. Otvor s mřížkou pro doplňování surovin i při zavřeném víku. Součástí víka je integrované LED osvětlení vnitřního varného prostoru.

výška vypouštěcí hrany kotle při vyklopení 600 mm +/-5%

elektronicky řízené plynulé vyklápění

automatické plnění vody s přesností na 1 dcl

min. 6 přednastavených programů míchání, od jemného míchání po vysokorychlostní šlehání

nastavení otáček míchání v rozmezí od 5 do 155 ot./minutu

robustní nerezové míchadlo s objemovým odstupňováním, snadno vyjímatelné a čistitelné s dostatečným výkonem na přípravu bramborové kaše při využití plného objemu kotle

funkce chlazení

**Příslušenství:**

pedál pro ovládání míchání i při otevřeném víku, např. pro plynulé a rovnoměrné vyprazdňování

kolébkový držák gastronádob pro snadné dávkování při vyprazdňování jídla z kotle nebo pro přidávání suroviny do kotle přes mřížku kotle (např. mléko), kolébka s možností aretace

cedící síto

sprcha s nárazuvzdornou konstrukcí pro teplou i studenou vodu s možností úpravy tlaku trysky

měrka pro sledování hladiny objemu v kotlině

čistící kartáčové míchadlo s vlastním pohonem kartáče pro snadné čistění

Uchazeč ve své nabídce doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, servisu a zaškolení obsluhy nabízeného stroje.

**Položka č.609, 613 – Multifunkční pánev elektrická, 100l**

**Základní funkce stroje:**

elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, tlakové vaření, dušení, smažení, restování, grilování s možností použití varných a fritovacích košů s automatickým zdvihem.

**Technický popis:**

kapacita min. 100 lt., vložení 2x GN 1/1

rozměr: šířka stroje 1000 mm (+/-10%)

maximální hmotnost stroje 250 kg

instalovaný příkon 25 kW (+/-10%)

rychlost ohřevu dna pánve z pokojové teploty na 200°C do 2,5 min.

pracovní rozsah teplot 30-250°C

integrovaná samonavíjecí sprcha

elektrická zásuvka 230 V pro připojení ručních přístrojů (např. ponorný mixér)

ovládání pomocí dotykového displeje s min. 6-ti druhy automatizovaného provozu v ČJ vč. integrované nápovědy (návodu k obsluze)

manuální ovládání se třemi druhy provozu – grilování, vaření, fritování

motorické vyklápění pánve

teplotní sonda s min. 6-ti měřícími body vč. magnetického držáku ve víku pánve

automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.

internetové připojení na vzdálenou aplikaci pro servisní i uživatelský přístup

integrovaný WIFI modul bez externí antény

možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný

robustní zámky víka pánve pro tlakové použití

**Energetická účinnost:**

Spotřeba energie na cyklus vaření v tlaku dle normy DIN 18873-6:2012-07 maximálně 10 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

**Příslušenství:**

Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení

**Pol. 654 Konvektomat elektrický 6xGN2/1**

**Základní funkce stroje:**

elektrické zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, restování, grilování. Základní režimy: pára, horký vzduch a kombinace páry s horkým vzduchem

**Technický popis:**

užitná kapacita 6x GN 2/1 nebo 12x GN 1/1

max. půdorysný rozměr 1100x1050

instalovaný příkon 22 kW (+/-10%)

bojlerový vyvíječ páry

automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.

teplotní rozsah: 30 až 300oC

regulace vlhkosti s přesností na 1%

obousměrný ventilátor

individuální programování času pro jednotlivé vsuny

min. šestibodová teplotní sonda

integrovaná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku

LED osvětlení vnitřního prostoru

Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění

Max. dotyková teplota dvířek 75°C

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje

zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace

WiFi připojení bez externí antény

**Příslušenství:**

Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení

**Energetická účinnost:**

Spotřeba energie v kombinovaném režimu dle normy DIN 18873-1:2012-12 maximálně 4 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru certifikátem vydaným nezávislou certifikační autoritou.

**TECHNICKÝ STANDART NEREZOVÉHO NÁBYTKU**

**Základní specifikace:**

Tato specifikace se vztahuje na všechny položky nerezového nábytku označeného ve výkazu výměr.

Podrobný popis je uveden níže v jednotlivých bodech.

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

Typ použité nerezové oceli musí být schválený pro potravinářství, typ CrNi 18/10, chemické složení

C max 0,07 %, Cr 17–19 %, Ni 8,5 – 10,5 %, jakost dle ČSN 17240, 17241, DIN W. Nr. 1.4301, ASTM 304. Materiál musí mít atest ke styku s potravinami. Povrchové provedení brus v jemnosti „240“, případně „scotchbright“.

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

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

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

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

Pracovní desky jsou plně zavařeny a vybroušeny. Lemy jsou provedeny vždy v místě, kde sousedí se stěnou, jinou technologií, případně dle specifických požadavků zákazníka. Standartní výška lemu je 40 mm.

Dřezy u pracovních desek jsou v lisovaném provedení o specifikovaném rozměru. Dřezy jsou v pracovní desce vevařeny a vybroušeny s bezespárovým provedením, bez možného vizuálního zjištění místa svaru. Pracovní stoly s dřezy jsou opatřeny zákrytem. Umístění dřezu dle výkresu.

Pracovní desky tvoří s podnožím kompaktní celek.

**Zásuvky a dvířka:**

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

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

Dvířka jsou osazena na celonerezovém kování s tlumením.

Čela zásuvek a dvířek jsou opatřeny profilovaným ohýbaným madlem pro snazší uchopení.

Zásuvky mohou být uspořádány do bloku, mohou být umístěny samostatně, nebo vedle sebe pod pracovní deskou.

**Police:**

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

Police musí být provedeny s podélnými výztuhami.

**Nerezové stoly, regály apod.:**

Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

Nerezové stoly tvoří kompaktní celek s nerezovou pracovní deskou a podnožím. Regály jsou tvořeny jeklovou konstrukcí a jednotlivými policemi.

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

Žádné spoje nesmí být provedeny nýtováním, veškeré spoje jsou svařované a řádně začištěné.

Podnoží bude opatřeno výškově stavitelnými nožičkami, vyrobenými z plastu.

Podnoží bude provedeno z jeklu 40x40 o minimální tloušťce 1 mm. Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.

Zemnící šrouby na zadních nohách.

**JEDNODUCHÉ SCHÉMA PRACOVNÍHO STOLU S DŘEZEM, ZÁSUVKOVÝM BLOKEM A POLICÍ:**



**UVAŽOVANÉ STAVEBNÍ PRÁCE, DODÁVKY A SLUŽBY:**

Orientační rozsah uvažovaných stavebních prací, dodávek a služeb:

* Vypracování projektové dokumentace „Energetické úspory gastro provozu na Integrované střední škole automobilní Brno, Křižíkova 15„ve stupni pro provádění stavby dle Vyhlášky č. 499/2006 Sb. - Vyhláška o dokumentaci staveb, přílohy č.13, včetně všech dotčených profesí. Součástí bude zajištění vyjádření a stanovisek dotčených orgánů. Finální podobu projektové dokumentace musí Objednatel písemně odsouhlasit před tím, než bude zahájeno poskytnutí dodávek gastrotechnologie a provedení souvisejících stavebních prací. Projektová dokumentace musí být předložena k odsouhlasení zadavateli nejpozději 10 pracovních dnů před jejím plánovaným předáním.
* Demontáž stávajícího lamelového podhledu v místnostech 1.14 příprava těsta, 1.15 příprava masa, 1.16 kuchyně,
* Odstranění stávajících obkladů včetně jádrových omítek v místnostech 1.14 příprava těsta, 1.15 příprava masa a 1.16 kuchyně, 1.17 příprava a 1.18 denní sklad, 1.19 hrubá příprava zeleniny
* Odstranění keramické dlažby na podlaze a betonové podlahy v místnostech 1.14 příprava těsta, 1.15 příprava masa a 1.16 kuchyně, 1.17 příprava a 1.18 denní sklad, 1.19 hrubá příprava zeleniny
* Nové rozvody vody, pro připojení všech kuchyňských spotřebičů a zařizovacích předmětů, tažené v 1.PP pod stropem a v řešených prostorech v 1.NP zasekané do stěn. Nový rozvod vody bude napojen na stávající rozvod z materiálu PPR v 1.PP pod místností 1.24 zádveří.

Stávající i nové rozvody vody – TUV, studená voda a cirkulační potrubí. TUV bude vedena přes stávající dohřívací nádrž v 1.PP s novým oběhovým čerpadlem.

* Demontáž a zpětná montáž stávajících zařizovacích předmětů, nová bezdotyková baterie v místnosti 1.19 hrubá příprava zeleniny
* Nové rozvody kanalizace z HT potrubí, pro připojení všech kuchyňských spotřebičů, zařizovacích předmětů a podlahových vpustí. Nové ležaté rozvody budou tažené pod stropem v 1.PP napojené stávající litinové potrubí od čistících kusů na stoupacím potrubí. V řešených prostorech v 1.NP bude potrubí zasekané do stěn. Stávající litinová kanalizace bude vyčištěna tlakovou vodou.
* Nové rozvody elektro k jednotlivým spotřebičům. Rozvody elektro budou v místnostech 1.14 příprava těsta, 1.15 příprava masa, 1.16 kuchyně a 1.19 hrubá příprava zeleniny zasekané do stěn. V ostatních místnostech 1.17 až 1.30 budou nové rozvody elektro vedeny v lištách po omítce. Bude provedena úprava nebo výměna rozvaděčů v místnosti 1.27 chodba včetně přívodu.
* Vyzdění příčky z keramických bloků tl. 140 mm v prostoru varny, nová vápenocementová omítka a keramický obklad. Výška příčky 1,2 m.
* Opravy omítek (zahazování drážek) po rozvodech ZTI a elektro, nové jádrové omítky pod obklady, škrábání maleb a nové štukové omítky ve 100 % ploch mimo obklady.
* Nové omyvatelné malby.
* Nová betonová podlaha z hlazeného betonu s rozptýlenou výztuží tl. cca 100 mm v místnostech 1.14 příprava těsta, 1.15 příprava masa a 1.16 kuchyně, 1.17 příprava a 1.18 denní sklad, 1.19 hrubá příprava zeleniny. Betonové podlahy budou spádovány do podlahových vpustí.
* Nové keramické obklady v místnostech 1.14 příprava těsta, 1.15 příprava masa a 1.16 kuchyně, 1.17 příprava a 1.18 denní sklad, 1.19 hrubá příprava zeleniny. Obklady budou do výšky 2,2 m.
* Nová keramická dlažba na podlaze v místnostech 1.14 příprava těsta, 1.15 příprava masa a 1.16 kuchyně, 1.17 příprava a 1.18 denní sklad, 1.19 hrubá příprava zeleniny, včetně hydroizolační stěrky pod dlažbou
* Nový omyvatelný podhled v místnostech 1.14 příprava těsta, 1.15 příprava masa, 1.16 kuchyně a 1.19 hrubá příprava zeleniny.
* Nové odtahové rozvody VZT k jednotlivým vzduchotechnickým zákrytům, výměna odtahové VZT jednotky v 1.PP.
* Nové rozvody VZT k přívodům vzduchu v podhledech místnosti 1.16 kuchyně napojeny na stávající přívodní VZT jednotku v 1.PP pod místností 1.16 kuchyně. Čištění stávajících rozvodů VZT a jednotky.
* Nové rozvody ÚT v místnostech 1.14 příprava těsta a 1.16 kuchyně. Rozvody v řešených místnostech budou zasekané do stěn a v 1. PP budou napojeny na stávající ocelové rozvody ÚT. Budou osazeny nová otopná desková tělesa s připojením VK.
* Úprava 2 ks plynových měděných přípojek ke sporáku 602, 1 ks demontáž
* Odborné odpojení stávající spotřebičů od sítí, demontáž a přesun spotřebičů do 100 m.

STAVEBNÍ ÚPRAVY DÁLE OBSAHUJÍ:

* Nutná doprovodná opatření, spočívající v ochraně stávajících stavebních konstrukcí při realizaci stavebních prací
* Vyčištění prostoru v místech prováděných stavebních prací před předáním dokončeného díla
* Likvidace veškeré suti a odpadu vč. jeho přesunu
* Pomocné lešení, přesuny hmot
* Výchozí revize a zkoušky

TECHNICKÁ SPECIFIKACE STAVEBNÍ ČÁSTI:

* Vápenocementové omítky – pevnost v tlaku min. 2,5 N/ mm2, tepelná vodivost min. 0,61 W/m.K)
* Keramická dlažba – tloušťka min. 8 mm, min. formát 300x300 mm, slinutá, R11
* Keramický obklad – tloušťka min. 8 mm, min. formát 250x200 mm, bílý glazovaný, otěruvzdornost PEI 5
* Malba – obsah účinných složek barvy proti plísni min. IPBC (ES 259-627-5) 3,3 g/kg
* Hydroizolační stěrka – dvousložková, tloušťka mi. 3 min.
* Vnitřní dveře – povrch CPL, plná výplň, certifikace do hygienických prostor
* Potrubí pro rozvod vody – materiál PPR, hustota 0,9 g/cm3, celoplastové, tepelná roztažnost 0,12 mm/m C
* Světla – LED svítidlo, cirkadiální účinnost kognitivního výkonu vyzařující světlo blízké slunečnímu svitu, 415-455 nm vyzařuje max. 10 %, barevný tón 4400-4800 K, index podání barev CRI (RA) min. 91, činitel oslnění URG max. 20, životnost min. 45 000 hodin, 450-650 nm vyrovnané zastoupení všech vlnových délek s max. odchylkou +- 15 % (plnospektrální zdroj).
* VZT potrubí Spiro, materiál FeZn plech, min. 275 g Zn/m2, min. tl. 0,45mm
* V rámci projektu bude zajištěno zavedení energetického managementu, v souladu s „Metodickým návodem pro splnění požadavku na zavedení energetického managmentu" (tzn. technologický uzel bude samostatně měřen). Je nutné toto měření navrhnout a zrealizovat.