

KONCESNÁ ZMLUVA

Táto Koncesná zmluva (ďalej aj len „Zmluva“) je uzatvorená podľa ustanovenia § 15 ods. 1 zákona č. 25/2006 Z.z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej aj len „Zákon o verejnom obstarávaní“) a ust. § 269 ods. 2 zákona č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších predpisov (ďalej aj len „Obchodný zákonník“) a § 13c a nasledujúce zák.č.278/1993 Z.z. o správe majetku štátu v znení neskorších predpisov v deň uvedený nižšie medzi nasledovnými zmluvnými stranami:

Názov: *Fakultná nemocnica Trenčín*

Sídlo: *Legionárska 28*

IČO: *00610470*

IČ DPH: *SK2021254631*

Zastúpená: *RNDr. Ján Dubovský, riaditeľ*

(„Verejný obstarávateľ“)

a

obchodné meno: *Hospital Catering Solutions s.r.o.*

sídlo spoločnosť: *Pútnická 170, 841 06 Bratislava*

IČO: *47243147*

DIČ: *202360807*

zastúpená: *JUDr. Róbert Lenčes*

zapísaná v: *Obchodný register Okresného súdu Bratislava I, oddiel Sro, vl. č. 85151/B*

(„Koncesionár“)

(Verejný obstarávateľ a Koncesionár ďalej spolu aj ako „Zmluvné strany“)

1. Úvodné ustanovenia

- 1.1. Verejný obstarávateľ vyhlásil verejné obstarávanie Projektu zverejnením oznámenia o Koncesii na služby vo Vestníku Verejného obstarávania č. 126/2013 zo dňa 29.6.2013 pod č. 10436 – KOP.
- 1.2. V rámci procesu Verejného obstarávania Verejný obstarávateľ vybral Koncesionára za účelom realizácie Projektu v zmysle podmienok tejto Zmluvy.

2. Všeobecné ustanovenia

2.1. Pokiaľ z textu v tejto Zmluve jednoznačne nevyplýva inak, majú pojmy upravené v tejto Zmluve s veľkým začiatočným písmenom význam uvedený v článku 2.2. Zmluvy.

2.2. Prehľad definovaných pojmov:

- a) **Deň účinnosti Zmluvy** je deň nasledujúci po dni zverejnenia Zmluvy v Centrálnom registri zmlúv.
- b) **Doba trvania Zmluvy** znamená obdobie trvania tejto Zmluvy začínajúce Dňom jej účinnosti a trvajúce do uplynutia doby dohodnutej v článku 5 tejto Zmluvy.
- c) **Dňom odovzdania** sa na účely tejto Zmluvy rozumie deň, kedy Koncesionár protokolárne prevzal od Verejného obstarávateľa Priestory, za účelom rekonštrukcie Priestorov, inštalácie Nových zariadení, poskytovania Služieb a zavedenia Elektronického systému objednávaní stravy, najneskôr do 14 dní od nadobudnutia účinnosti zmluvy,
- d) **Elektronickým systémom objednávaní stravy** sa na účely tejto Zmluvy rozumie elektronický systém objednávaní patientskej a Zamestnaneckej stravy splňujúci požiadavky uvedené v Prílohe č. 8 tejto Zmluvy.
- e) **Externé osoby** – fyzické osoby alebo právnické osoby ktorým odo dňa účinnosti tejto Zmluvy Koncesionár zabezpečuje a poskytuje stravovanie na základe zmluvy o zabezpečení stravovania v súvislosti s využitím Priestorov.
- f) **Harmonogramom prác** sa na účely tejto Zmluvy rozumie Príloha č. 3 tejto Zmluvy.
- g) **Iné osoby s nárokom na stravu** - poberatelia starobného alebo invalidného dôchodku, pokiaľ ich posledným zamestnávateľom pred odchodom na tento dôchodok bol Verejný obstarávateľ, zamestnanci vykonávajúci pohotovostné zdravotnícke služby, zamestnanci, ktorí čerpajú dovolenku alebo pracovné voľno z dôvodu prekážok v práci, fyzické osoby, ktoré vykonávajú pohotovostné zdravotnícke služby u Verejného obstarávateľa, zamestnanci, ktorí vykonávajú práce na základe dohôd o prácach vykonávaných mimo pracovného pomeru, ak v kalendárnom dni odpracujú viac ako štyri hodiny, fyzická osoba, ktoré na základe zmluvy vykonáva lekárske preventívne prehliadky vo vzťahu k práci u zamestnancov Verejného obstarávateľa v maximálnom počte 10 Zamestnaneckých jedál v kalendárnom mesiaci.
- h) **Jedlom pre pacientov** sa na účely tejto Zmluvy rozumie denná stravná dávka pre pacienta v zložení raňajky, desiata, obed, olovrant, večera a prípadne druhá večera alebo ktorákoľvek jej časť pripravená na základe objednávky zo zverejneného jedálneho lístku pre pacientov Verejného obstarávateľa.
- i) **Koncesiou** sa na účely tejto Zmluvy rozumie zákazka dohodnutá a definovaná v článku 3 tejto zmluvy.
- j) **Koncesná lehota** znamená Dobu trvania tejto Zmluvy, t.j. lehotu podľa článku 5 tejto Zmluvy od účinnosti tejto Zmluvy.
- k) **Koncesným majetkom** sa na účely tejto zmluvy rozumie nehnuteľný a hnuťelný majetok štátu v správe Verejného obstarávateľa, ktorý užíva Koncesionár v rozsahu, za podmienok a v lehote dohodnutej v Koncesnej zmluve na naplnenie predmetu tejto zmluvy.

- l) **Liberačná udalosť** znamená inú udalosť ako Vyššia moc, najmä: (a) nezavinенú škodu v Priestoroch, pri ich Rekonštrukcii a inštalácií Nových zariadení spôsobenú nepredvídateľnou udalosťou; (b) významne horší stav Priestorov ako predpokladala Štúdia; (c) zlyhanie alebo výpadky dodávok elektrickej energie, pohonných hmôt alebo dopravy; oficiálny alebo neoficiálny štrajk, blokádu, zdržovanie prác alebo iný spor pokiaľ sa takéto udalosti týkajú celého príslušného odvetvia a nie iba Koncesionára alebo Subjektu na strane Koncesionára; (c) nezískanie príslušného Povolenia a/alebo neskoršie získanie Povolenia pod podmienkou, že ktorákoľvek z takýchto udalostí nebola spôsobená ani k nej neprispelo konanie alebo opomenutie Koncesionára alebo Subjektu na strane Koncesionára.
- m) **Minimálnym odberom Jedál pre pacientov** sa na účely tejto Zmluvy rozumie počet kompletných denných stravných dávok uvedený Verejným obstarávateľom v zadávacej dokumentácii v rámci Verejného obstarávania.
- n) **Minimálnym odberom Zamestnaneckých jedál** sa na účely tejto Zmluvy rozumie počet zamestnaneckých jedál uvedený Verejným obstarávateľom v zadávacej dokumentácii v rámci Verejného obstarávania.
- o) **Novým zariadením** sa na účely tejto Zmluvy rozumie zariadenie dodané a inštalované Koncesionárom na základe Štúdie, ktorá tvorí Prílohu č. 4.
- p) **Poskytovaním Stravovacích Služieb v Obmedzenom rozsahu** sa na účely tejto Zmluvy rozumie poskytovanie služieb v Prechodnom období, kedy môže (nie nutne musí) byť z prevádzkových dôvodov, a po dohode s Verejným obstarávateľom, obmedzený sortiment Zamestnaneckých jedál a Jedál pre pacientov, ich časová dostupnosť (otváracie hodiny jedálne) alebo iný parameter (počet teplých večerí, rozsah diétného systému a pod.).
- q) **Poverená osoba** znamená Subjekt na strane Verejného obstarávateľa, určený Verejným obstarávateľom na účely podľa článku 6 tejto Zmluvy.
- r) **Povolenie** znamená akékoľvek predbežné alebo konečné povolenie, súhlas, licenciu, schválenie, rozhodnutie alebo oprávnenie požadované v súvislosti s Projektom, ktoré má vydať príslušná inštitúcia (t.j. orgán územnej samosprávy, štátnej správy alebo akákoľvek fyzická alebo právnická osoba, ktorej zákon zveril rozhodovanie v oblasti verejnej správy vo veciach súvisiacich s Rekonštrukciou Priestorov, inštaláciou Nových zariadení, Projektom, Službami).
- s) **Právny predpis** znamená:
- (i) platné všeobecne záväzné právne predpisy, ktoré sú súčasťou právneho poriadku Slovenskej republiky;
 - (ii) príslušné interné smernice, metodológie a iné nariadenia, ktoré sú pre Verejného obstarávateľa alebo Koncesionára záväzné; a/alebo
 - (iii) legislatívu Európskej únie.
- t) **Prechodným obdobím** sa pre účely tejto zmluvy rozumie obdobie počítané odo Dňa odovzdania Priestorov počas ktorého Koncesionár uskutočňuje Rekonštrukciu Priestorov a inštaláciu Nových Zariadení až po deň skončenia Rekonštrukcie Priestorov a inštaláciu Nových Zariadení, maximálne však 12 mesiacov, s prihliadnutím na automatické predĺženie v zmysle bodu 5.3 Zmluvy.

- u) **Prevádzaným zamestnancom** sa na účely tejto Zmluvy rozumie zamestnanec, ktorý je ku Dňu účinnosti Zmluvy preukázateľne v pracovnoprávnom vzťahu s Verejným obstarávateľom s pracovným zaradením na Stravovacej prevádzke.
- v) **Priestormi** sa na účely tejto Zmluvy rozumejú nebytové priestory, v ktorých sa bude uskutočňovať Rekonštrukcia, a v ktorých budú umiestnené a inštalované Nové zariadenia a ktoré bude Koncesionár užívať za účelom poskytovania Stravovacích Služieb, správy Nových zariadení a plnení práv a povinností podľa tejto Zmluvy na základe udelenej Koncesie. Priestormi sa na účely tejto Zmluvy rozumejú nebytové priestory v správe Verejného obstarávateľa podľa Prílohy č. 2 k tejto Zmluve.
- w) **Projekt** znamená Koncesiu na Služby, projektovanie, stavebné práce a financovanie prác týkajúcich sa realizácie systému nemocničného stravovania podľa Štúdie, ktorá je súčasťou zadávacej dokumentácie.
- x) **Služby** na účely tejto zmluvy znamenajú akékoľvek a všetky služby, ktoré je Koncesionár povinný na základe Koncesie poskytnúť Verejnému obstarávateľovi vrátane Stravovacích Služieb.
- y) **Stravovacie Služby** na účely tejto Zmluvy znamenajú výrobu a dodávku jedál Zamestnaneckej stravy a Jedál pre pacientov v rozsahu stanovenom touto zmluvou, ďalej služby zabezpečenia pitného režimu pre zamestnancov a pacientov ako aj Iné osoby s nárokom na stravu, dodávky potravinových doplnkov, cateringové služby na základe objednávky Verejného obstarávateľa a ďalšie služby spojené s výrobou, dodávkou alebo predajom jedál, potravín a potravinárskeho tovaru.
- z) **Stravovacia prevádzka** – Oddelenie liečebnej výživy a stravovania časť stravovacia prevádzka.
- aa) **Subjekt na strane Koncesionára** znamená každý z uvedených subjektov: Koncesionár, Subdodávateľ, Zástupca Koncesionára, projektant Koncesionára a ich zástupcovia, predstavitelia, zamestnanci a splnomocnenci ako aj subdodávateľia alebo osoby, ktoré zamestnali alebo angažovali.
- bb) **Subjekt na strane Verejného obstarávateľa** znamená Verejného obstarávateľa a jeho predstaviteľov, zamestnancov a splnomocnencov a subdodávateľov alebo osobu, ktorú niekto z nich angažuje (vrátane Poverenej osoby), ale inú ako Koncesionár a Subjekt na strane Koncesionára.
- cc) **Štúdiou** sa na účely tejto Zmluvy rozumie súbor dokumentov presne špecifikujúcich požiadavky na stavebnú rekonštrukciu priestorov a na nové zariadenia s názvom Štúdia rekonštrukcie stravovacej prevádzky vypracovaná spracovateľom – Štúdia tvorí Prílohu č. 4 tejto Zmluvy.
- dd) **Vyššia moc** je mimoriadna okolnosť alebo udalosť, ktorá nastala po uzatvorení tejto zmluvy a ktorú pri všetkej starostlivosti zmluvných strán nebolo možné predvídať a zmluvné strany ju ani pri vynaložení maximálneho úsilia, ktoré od nich možno očakávať, nemohli odvrátiť ani ovplyvniť, a ktorá dočasne, alebo trvalo bráni splneniu ich povinností vyplývajúcich z tejto zmluvy. Vyššou mocou je napr. živelná pohroma, vojna, vzburá a pod. .Za vyššiu moc sa nepovažujú okolnosti, ktoré vyplývajú z osobných a hospodárskych pomerov povinnej strany, ako aj prekážky plnenia, ktoré bola táto strana povinná odstrániť alebo prekonať podľa tejto zmluvy, obchodných zvyklostí alebo všeobecne záväzných právnych predpisov.

- ee) **Vyšší dodávateľ** – aktuálny dodávateľ energií a poskytovateľ služieb pre Verejného obstarávateľa v zmysle platnej zmluvy uzatvorenej medzi Vyšším dodávateľom a Verejným obstarávateľom.
- ff) **Zamestnaneckým jedlom /Zamestnaneckou stravou** sa na účely tejto Zmluvy rozumie obed, večera alebo stravovanie v noci pripravené na základe objednávky zo zverejneného jedálneho lístka v rámci systému stravovania zamestnancov a Iných osôb s nárokom na stravu Verejného obstarávateľa v zložení:
 - obed - polievka, hlavné jedlo a nápoj,
 - večera a stravovanie v noci – polievka, hlavné jedlo a nápoj.
- gg) **Zariadenia** znamenajú spoločné označenie pre zariadenia v správe Verejného obstarávateľa, ktoré sa nachádzajú v Priestoroch Verejného obstarávateľa ku Dňu prevzatia uvedené v Prílohách k tejto Zmluve podľa článku 2.2. písm. l) až p) tejto Zmluvy.

2.3. Pokiaľ z kontextu nevyplýva niečo iné, výklad tejto Zmluvy sa riadi nasledujúcimi pravidlami:

- 2.3.1. výrazy v jednotnom čísle označujú aj výrazy v množnom čísle a naopak;
- 2.3.2. každý z gramatických rodov označuje aj ostatné gramatické rody;
- 2.3.3. odkaz na túto Zmluvu je odkazom aj na jej prípadné zmeny, ak boli vykonané v súlade s touto Zmluvou;
- 2.3.4. odkazy na Právny predpis sú odkazmi na príslušnú právnu úpravu v platnom znení;
- 2.3.5. odkaz na akýkoľvek dokument je odkazom na dokument v jeho aktuálnom znení, vrátane jeho zmien, s výnimkou prípadov keď sa podľa tejto Zmluvy na zmenu dokumentu vyžaduje súhlas niektorej zo Zmluvných strán a tento súhlas nebol poskytnutý;
- 2.3.6. nadpisy v tejto Zmluve majú iba informatívny charakter a nemajú vplyv na výklad jej ustanovení; a
- 2.3.7. prílohy k tejto Zmluve sú jej neoddeliteľnou súčasťou.

2.4. V prípade rozporu medzi ustanoveniami tejto Zmluvy a jej prílohami alebo inými dokumentmi vzťahujúcimi sa k Projektu sú rozhodujúce ustanovenia tejto Zmluvy.

3. Predmet Zmluvy

3.1. Za podmienok uvedených v tejto Zmluve sa Koncesionár zaväzuje poskytnúť pre Verejného obstarávateľa komplexné stravovacie služby pre pacientov, zamestnancov Verejného obstarávateľa a Iné osoby s nárokom na stravu. Koncesionár sa zároveň zaväzuje, že súčasťou poskytovaných služieb bude:

- (i) na vlastné náklady vypracovať projektovú dokumentáciu skutočného vyhotovenia,
- (ii) na vlastné náklady realizovať nevyhnutné stavebné práce v súlade so Štúdiou,
- (iii) na vlastné náklady realizovať dodávku, inštaláciu a sprevádzkovanie Nových zariadení v súlade so Štúdiou,

(iv) poskytovať stravovanie pre pacientov a to v rozsahu a súlade:

- So schváleným (a platným) diétnym systémom Verejného obstarávateľa pričom sa predpokladá, že tento odpovedá Metodickému pokynu MZ SR č. 719/92-C [Odporúčané zásady stravovania úprava diétného systému]
- so Záväzným opatrením MZ SR č. 1685/1998-A [Zabezpečenie liečebnej výživy chorých - Vestník MZ SR čiastka 17-18]
- s Odborným usmernením č. 168/2006 [Organizácia klinickej výživy - Vestník MZ SR, čiastka 48-51]
- s Vyhláškou MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenie spoločenského stravovania
- s Vyhláškou MZ SR č. 553/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na prevádzku zdravotníckych zariadení z hľadiska ochrany zdravia
- s Potravinovým kódexom SR pri zavedení a prevádzkovaní systému u HACCP ako Správna výrobná prax.

(v) poskytovať stravovanie pre zamestnancov a iné osoby s nárokom na stravu v rozsahu stanovenom touto zmluvou.

3.2. Za podmienok uvedených v tejto Zmluve sa Verejný obstarávateľ zaväzuje:

- (i) odovzdať Koncesionárovi Priestory na účely uskutočnenia Rekonštrukcie Priestorov a inštalácie Nových zariadení,
- (ii) umožniť Koncesionárovi užívanie Priestorov, Zariadení a Nových zariadení počas Doby trvania tejto Zmluvy,
- (iii) poskytnúť Koncesionárovi súčinnosť pri plnení povinností podľa tejto Zmluvy a
- (iv) zaplatiť Koncesionárovi dohodnuté platby za poskytnuté Stravovacie Služby v termíne a vo výške podľa tejto Zmluvy.

3.3. Za podmienok uvedených v tejto Zmluve sa Koncesionár zaväzuje prevádzkovať Priestory za účelom poskytovania Stravovacích Služieb a bude tieto Priestory ďalej prevádzkovať počas Doby trvania Zmluvy.

3.4. Podstatnou zložkou spojenou s Koncesiou je tiež záväzok Koncesionára užívať po dohodnutú dobu (zhodnú s Koncesnou lehotou) Priestory a uskutočniť v/nach nich Rekonštrukciu v dohodnutom rozsahu a dodávku, inštaláciu a sprevádzkovanie Nových zariadení, a to súlade s touto Zmluvou.

4. Vyhlásenia Zmluvných strán a Záruky

4.1. Koncesionár je riadne založenou obchodnou spoločnosťou v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi a je držiteľom všetkých povolení, oprávnení a súhlasov potrebných k výkonu Koncesie podľa tejto Zmluvy.

- 4.2. Koncesionár nemá voči tretím osobám záväzky, ktorých splnenie by malo negatívny vplyv na jeho schopnosť plniť povinnosti podľa tejto Zmluvy.

5. Doba trvania Zmluvy

- 5.1. Táto Zmluva sa uzatvára na dobu určitú a to na obdobie 10 rokov (slovom: desiatich rokov) odo Dňa účinnosti zmluvy.
- 5.2. Zmluvné strany sa výslovne dohodli, že Doba trvania tejto Zmluvy sa automaticky predlžuje o dobu, počas ktorej nebolo možné ukončiť Rekonštrukciu Priestorov a inštaláciu Nových zariadení ku Dňu skončenia Prechodného obdobia z nasledovných dôvodov:
- (i) neposkytnutie požadovanej súčinnosti a/alebo iné konanie, príp. nekonanie zo strany Verejného obstarávateľa, ktoré malo za následok predĺženie Prechodného obdobia;
 - (ii) Vyššia moc a/alebo
 - (iii) Liberačná udalosť.
- 5.3. Automaticky predĺžiť Dobu trvania tejto Zmluvy v zmysle bodu 5.2. tohto článku Zmluvy možno maximálne o 31 kalendárnych dní.

6. Práva a povinnosti Verejného obstarávateľa

- 6.1. Verejný obstarávateľ sa zaväzuje, že po dobu trvania Zmluvy vyvinie primerané úsilie na to, aby poskytol Koncesionárovi súčinnosť pri plnení jeho záväzkov podľa tejto Zmluvy.
- 6.2. Za účelom odstránenia akýchkoľvek pochybností sa za poskytnutie potrebnej súčinnosti zo strany Verejného obstarávateľa podľa tejto Zmluvy považuje najmä:
- 6.2.1. odstránenie a likvidácia všetkých Zariadení vo vlastníctve Verejného obstarávateľa nachádzajúceho sa v Priestoroch, ktoré by predstavovali prekážku pri poskytovaní Služieb, pri uskutočňovaní Rekonštrukcie Priestorov a/alebo inštalácii Nových zariadení Koncesionárom na základe udelenej Koncesie a v súlade s touto Zmluvou po dohode s Koncesionárom zabezpečí Verejný obstarávateľ, ako aj odstránenie a likvidácia všetkých Zariadení vo vlastníctve Verejného obstarávateľa, ktoré Koncesionár po vzájomnej dohode s Verejným obstarávateľom za prekážku písomne označí na základe predchádzajúcej obhliadky Priestorov a/alebo dodatočne zabezpečí Verejný obstarávateľ. V prípade nedosiahnutia konsenzu v otázke určenia a označenia prekážky sa má zato, že Zariadenie prekážkou nie je.
 - 6.2.2. bezodkladné poskytnutie potrebnej súčinnosti pri predkladaní všetkých podkladov, informácií alebo dokumentácie, ktoré sú nevyhnutne potrebné pre riadne plnenie tejto Zmluvy zo strany Koncesionára,
 - 6.2.3. bezodkladné poskytnutie súčinností pri získavaní akýchkoľvek Povolení potrebných na plnenie záväzkov Koncesionára podľa tejto Zmluvy,
 - 6.2.4. zabezpečenie Poverenej osoby, ktorá bude k dispozícii Koncesionárovi počas celého obdobia uskutočňovania Rekonštrukcie Priestorov a inštalácie Nových Zariadení, a ktorá bude Verejným obstarávateľom poverená na komunikáciu medzi Verejným obstarávateľom a Koncesionárom a zodpovedná za riešenie požiadaviek Koncesionára vo veciach práv a povinností na základe udelenej Koncesie a v súlade

s touto Zmluvou osobne v pracovnej dobe a telefonicky po pracovnej dobe. Verejný obstarávateľ určil ako poverenú osobu za časť týkajúcu sa Rekonštrukcie Priestorov: technický námestník riaditeľa FN Trenčín, a za časť týkajúcu sa poskytovania služby: námestník riaditeľa FN Trenčín pre zdravotnú starostlivosť, alebo ním priamo poverená osoba.

- 6.2.5. ak má Koncesionár vykonať v zmysle tejto Zmluvy nejaký úkon, ktorý môže vykonať iba Verejný obstarávateľ, potom Verejný obstarávateľ súhlasí s tým, že vykoná takéto kroky v rámci svojich kompetencií a to tak, že tieto úkony vykoná sám namiesto Koncesionára alebo udelí Koncesionárovi splnomocnenie alebo iné oprávnenie, ktoré umožní Koncesionárovi tento úkon vykonať, za predpokladu, že Verejný obstarávateľ má právomoc tento úkon vykonať alebo takéto splnomocnenie či iné oprávnenie udeliť.
- 6.3. Verejný obstarávateľ je povinný zdržať sa akéhokoľvek konania, ktoré by čo i len potenciálne mohlo znamenať prekážku v plnení práv a povinností Koncesionára podľa tejto Zmluvy.
- 6.4. Verejný obstarávateľ je ku Dňu odovzdania Priestorov povinný odovzdať Koncesionárovi do užívania Priestory.
- 6.5. O odovzdaní Priestorov Koncesionárovi podľa bodu 6.4. tejto Zmluvy bude vypracovaný preberací protokol podpísaný oboma Zmluvnými stranami, pričom súčasťou preberacieho protokolu bude aj zoznam Zariadení preberaných Koncesionárom do užívania ako aj Zariadení, ktoré majú byť podľa tejto Zmluvy odstránené a zlikvidované Verejným obstarávateľom podľa bodu 6.2.1 tejto zmluvy. Súčasťou preberacieho protokolu podľa predchádzajúcej vety budú okrem iného aj údaje o stavoch na meračoch energií (napr. elektrická energia, plyn, teplá voda (ďalej len TÚV) a studená voda (ďalej len SV) atď.) viažuce sa k Priestorom a prípadne ďalšia dokumentácia potrebná k užívaniu týchto Priestorov v rozsahu tejto Zmluvy a/alebo dokladujúca stav priestorov ku Dňu odovzdania Priestorov.
- 6.6. Počas Doby trvania Zmluvy má Koncesionár k týmto Priestorom užívacie právo. Obsahom užívania Priestorov je najmä Rekonštrukcia Priestorov a inštalácia Nových zariadení, prevádzka a údržba Priestorov a Nových zariadení ako aj poskytovanie Stravovacích Služieb v rozsahu tejto Zmluvy. Koncesionár je povinný Koncesný majetok udržiavať v riadnom stave, dodržiavať účel, na ktorý je určený, zabezpečovať jeho údržbu a prevádzku a uhrádzať náklady s tým spojené, zabezpečovať jeho ochranu, informovať Verejného obstarávateľa o koncesnom majetku v rozsahu povinností dohodnutých v Koncesnej zmluve a plniť ďalšie povinnosti dohodnuté v Koncesnej zmluve. Verejný obstarávateľ je zodpovedný za údržbu, prevádzku a opravy tých súčastí budovy, ktoré nie sú Priestormi, resp. za údržbu, prevádzku a opravy rozvodov, ktoré sa nachádzajú mimo Priestorov, ale majú priamy vplyv na ich užívanie.
- 6.7. Verejný obstarávateľ je povinný umožniť Koncesionárovi nerušené užívanie Priestorov po celú Dobu trvania Zmluvy.
- 6.8. Verejný obstarávateľ sa zaväzuje, že počas Doby trvania Zmluvy neprevedie, nezaťažší alebo inak nescudzí Priestory a/alebo akúkoľvek ich časť v prospech akejkoľvek tretej osoby.

7. Práva a povinnosti Koncesionára

- 7.1. Koncesionár sa zaväzuje vypracovať projektovú dokumentáciu v súlade s článkom 8. tejto Zmluvy.

- 7.2. Koncesionár sa zaväzuje uskutočniť na vlastné náklady Rekonštrukciu Priestorov a inštaláciu Nových zariadení v Priestoroch v zmysle Štúdie, v súlade s Právnymi predpismi a článkom 9. tejto Zmluvy.
- 7.3. Koncesionár sa zaväzuje poskytovať Stravovacie Služby v rozsahu podľa článkov 13., 14., 15. a 16. tejto Zmluvy.
- 7.4. Koncesionár sa zaväzuje hradiť náklady na elektrickú energiu, zemný plyn, technologickú paru, vodu a tepelnú energiu určenú na vykurovanie a prípravu teplej úžitkovej vody, na odvoz a likvidáciu komunálneho odpadu:
- 7.4.1 pred zahájením Rekonštrukcie Koncesionár na vlastné náklady nainštaluje dočasné meradlá s platným overením na jednotlivé druhy médií, na základe ktorých bude Verejný obstarávateľ Koncesionárovi fakturovať energie resp. ak je to možné, budú využité pôvodné podružné meradlá Verejného obstarávateľa,
- 7.4.2 najneskôr ku dňu skončenia Prechodného obdobia Koncesionár na vlastné náklady nainštaluje fakturačné meradlá (s platným overením a certifikátom), na základe ktorých bude Verejný obstarávateľ fakturovať Koncesionárovi energie,
- 7.4.3. inštaláciu meradiel podľa bodu 7.4.1 a 7.4.2 zrealizuje registrovaná osoba resp. jej zástupca s platným certifikátom na tento účel. Za správnosť merania a udržiavanie meradiel v dobrom technickom stave je v plnej miere zodpovedný Koncesionár. Meradlá budú nainštalované na mieste, ktoré v súčinnosti s Koncesionárom určí Verejný obstarávateľ ako bod napojenia, ktorý je technicky a prístupom najvhodnejší,
- 7.4.4 zmluvné strany sa zaväzujú najneskôr do 3 dní od inštalácie meradiel podľa bodu 7.4.1 a 7.4.2 spísať a svojimi podpismi spoločne potvrdiť výrobné čísla meradiel a ich počiatočný stav, od ktorého sa bude odpočítavať hodnota spotrebovaných energií pre účely tejto Zmluvy,
- 7.4.5 spotreba jednotlivých druhov energií bude Koncesionárovi fakturovaná v závislosti od skutočne odobratého množstva jednotlivých energií na základe odpočtu z meradiel, ktorý Verejný obstarávateľ uskutoční vždy prvý pracovný deň kalendárneho mesiaca. Za účelom uskutočnenia odpočtu sa Koncesionár zaväzuje sprístupniť meradlá vedúcemu oddelenia energetiky Verejného obstarávateľa alebo ním na tento účel výslovne poverenej osobe,
- 7.4.6 Verejný obstarávateľ sa zaväzuje poskytovať a fakturovať Koncesionárovi dodávky energií a poskytovanie služieb za rovnakých podmienok, aké má dohodnuté v samostatných zmluvách uzatvorených so svojimi Vyššími dodávateľmi. Koncesionár sa zaväzuje Verejnému obstarávateľovi uhrádzať cenu za dodávané energie a služby v súlade s článkom 7.4 a Prílohou č. 16 k tejto zmluve,
- 7.4.7 ceny za dodané energie a poskytnuté služby sa zaväzuje Koncesionár platiť Verejnému obstarávateľovi na základe vystavenej faktúry. Zmluvné strany súhlasia so skutočnosťou, že ceny, spôsob výpočtu ceny ako aj dodávateľa energií a poskytovateľa služieb Verejného obstarávateľa v čase uzatvorenia zmluvy sú uvedené v Prílohe č. 16 tejto zmluvy. Akékoľvek zmeny Prílohy č. 16 nebudú predmetom dodatku k zmluve, ale len predmetom písomného oznámenia Verejného obstarávateľa Koncesionárovi.
- 7.4.8 Koncesionár berie na vedomie a súhlasí so skutočnosťou, že Verejný obstarávateľ môže zmeniť ceny za dodávky energií a poskytovanie služieb, podľa aktuálnych cenových predpisov a aktuálnych cien vyšších dodávateľov,

7.4.9 v prípade zmeny cien za dodávky energií a poskytovanie služieb podľa Prílohy č. 16 k tejto zmluve sa táto skutočnosť premietne do faktúry bez uzatvorenia dodatku k tejto zmluve, o zmene ceny za dodávky energií a poskytovanie služieb Verejný obstarávateľ informuje písomne Koncesionára najneskôr súčasne s doručenou faktúrou,

7.4.10 Verejný obstarávateľ doručí faktúry za dodávky energií a poskytovanie služieb najneskôr do 20. kalendárneho dňa nasledujúceho mesiaca, za ktorý sa fakturujú dodávky energií a poskytovanie služieb, pričom splatnosť faktúr je 30 dní odo dňa jej doručenia Koncesionárovi, v prípade omeškania Koncesionára s úhradou faktúry je tento povinný zaplatiť Verejnému obstarávateľovi zmluvnú pokutu v sume 0,05% z dlžnej sumy za každý deň omeškania až do zaplatenia dlžnej sumy,

7.4.11 Zmluvné strany sa dohodli, že Verejný obstarávateľ bude Koncesionárovi poskytovať dodávky energií a služby za nasledovných podmienok:

7.4.12 DODÁVKA VODY a ODVÁDZANIE ODPADOVÝCH VÔD

7.4.12.1 Zmluvné strany berú na vedomie a súhlasia s tou skutočnosťou, že dodávka pitnej vody a odvod vody verejnou kanalizáciou bude zo strany Verejného obstarávateľa realizovaná za rovnakých podmienok, za akých sú tieto realizované na základe uzatvorenej zmluvy medzi Verejným obstarávateľom a Vyšším dodávateľom.

7.4.12.2 Verejný obstarávateľ bude fakturovať Koncesionárovi dodávku pitnej vody a odvádzanie odpadových vôd za cenu, ktorú Verejný obstarávateľ platí Vyššiemu dodávateľovi, a ktorá je bližšie špecifikovaná v Prílohe č. 16 tejto zmluvy. Podkladom pre fakturáciu bude skutočný odber.

7.4.12.3 Koncesionár sa zaväzuje uhrádzať Verejnému obstarávateľovi náklady za dodanie pitnej vody, odvod odpadovej vody verejnou kanalizáciou vo výške rovnajúcej sa výške skutočne vynaložených nákladov Verejným obstarávateľom na základe platnej zmluvy s Vyšším dodávateľom.

7.4.12.4 Koncesionár sa zaväzuje uhrádzať Verejnému obstarávateľovi cenu za odvod dažďovej vody verejnou kanalizáciou vo výške skutočne vynaložených nákladov za odvod a čistenie dažďovej vody verejnou kanalizáciou na základe zmluvy s Vyšším dodávateľom.

7.4.12.5 Koncesionár je Verejnému obstarávateľovi povinný preukázať, že ním namontované dočasné aj fakturačné meradlo – vodomer má platné overenie, tzn. je spôsobilý na meranie prívodu vody podľa platných právnych predpisov – predloží certifikát metrológovi Verejného obstarávateľa do 10 dní od inštalácie vodomera.

7.4.12.6 Koncesionár berie na vedomie, že podľa zák. č. 142/2000 Z.z. o metrológii a o zmene a doplnení niektorých zákonov, vodomery podľa bodu 7.4.1 a 7.4.2 podliehajú metrologickej kontrole (následnému overeniu), ktorú vykonáva SMÚ, SLM a autorizovaná osoba. Odberateľ berie na vedomie, že je v plnej miere zodpovedný za správnosť merania a udržiavanie vodomeroch v dobrom technickom stave.

7.4.12.7 Koncesionár sa zaväzuje uhrádzať Verejnému obstarávateľovi náklady na údržbu zariadení pri dodávke vody, ktoré sú v Priestoroch.

- 7.4.12.8 Súčasťou zmluvy s Vyšším dodávateľom je odber vôd z povrchového odtoku z nehnuteľnosti odvádzaných do verejnej kanalizácie. Tieto vody budú vypočítané na základe Vyhlášky č. 397/2003 Z.z. podľa jednotlivých kategórií a celkovej plochy v m².
- 7.4.12.9 Koncesionár sa zaväzuje odvádzat' do kanalizácie Verejného obstarávateľa odpadové vody v povolenej kvalite a zabrániť vniknutiu nedovolených látok do kanalizácie Verejného obstarávateľa v zmysle zmluvy s Vyšším dodávateľom.
- 7.4.12.10 Pri vzniku havárie je Koncesionár povinný havarijný stav v prevádzke vodovodných a kanalizačných zariadení bezodkladne nahlásiť Verejnému obstarávateľovi a vykonať opatrenia na zníženie dopadu havárie na prevádzku vodovodnej siete alebo kanalizácie Verejného obstarávateľa.
- 7.4.12.11 Koncesionár sa zaväzuje namontovať na kanalizáciu Verejného obstarávateľa vyhovujúci odlučovač tukov a olejov na odpadové vody a pravidelne ho kontrolovať, vyprázdňovať a vykonávať jeho údržbu.

7.4.13 ELEKTRICKÁ ENERGIA

- 7.4.13.1 Zmluvné strany berú na vedomie a súhlasia s tou skutočnosťou, že tak dodávka elektrickej energie, ako aj distribúcia elektrickej energie bude zo strany Verejného obstarávateľa realizovaná za rovnakých podmienok, za akých je táto dodávka realizovaná na základe uzatvorenej zmluvy medzi Verejným obstarávateľom a Vyšším dodávateľom.
- 7.4.13.2 Verejný obstarávateľ bude fakturovať Koncesionárovi dodanie a distribúciu elektrickej energie za cenu, ktorú Verejný obstarávateľ platí Vyššiemu dodávateľovi, a ktorá je bližšie špecifikovaná v Prílohe č. 16 tejto zmluvy. Podkladom pre fakturáciu bude skutočný odber po odčítaní takejto hodnoty z fakturačného meradla.
- 7.4.13.3 Koncesionár sa zaväzuje uhrádzať Verejnému obstarávateľovi cenu za dodanie a distribúciu elektrickej energie vo výške rovnajúcej sa výške skutočne vynaložených nákladov na dodanie a distribúciu elektrickej energie Verejným obstarávateľom dodávateľovi (skutočne spotrebované množstvá elektrickej energie) na základe zmluvných podmienok s vyššími dodávateľmi.
- 7.4.13.4 Verejný obstarávateľ je oprávnený mesačne aktualizovať Koncesionárovi cenu za dodávku a distribúciu elektrickej energie, a to na základe fakturácie Vyššieho dodávateľa.
- 7.4.13.5 Koncesionár je Verejnému obstarávateľovi povinný preukázať, že ním namontované fakturačné meradlo – podružný dvojtarifový elektromer s meraním kW maxima (ďalej len „elektromer“) na meranie množstva skutočne odobratej elektrickej energie je certifikovaný, tzn. spôsobilý na meranie množstva odobratej elektrickej energie podľa platných predpisov. Typ elektromera vopred odsúhlasí Verejný obstarávateľ. Koncesionár je povinný predložiť metrológovi Verejného obstarávateľa „Certifikát o overení meradla“ autorizovaným metrologickým pracoviskom. Za správnosť merania a udržiavania elektromera v dobrom technickom stave je v plnej miere zodpovedný Koncesionár.
- 7.4.13.6 Do doby nainštalovania elektromera Koncesionárom sa spotreba elektrickej energie bude fakturovať na základe skutočného odpočtu z pôvodného podružného elektromera

alebo dočasného elektromera, ktorý bol inštalovaný pred zahájením rekonštrukčných prác.

7.4.13.7 Koncesionár je povinný najneskôr do 30.04. každého kalendárneho roka, alebo na vyzvanie písomne oznámiť vedúcemu oddelenia energetiky Verejného obstarávateľa plánované množstvo odberu elektrickej energie pre nadchádzajúce ročné zmluvné obdobie v objemových ukazovateľoch (kWh) a výkonovú zložku (kW maximum). Koncesionár berie na vedomie, že táto informácia je z jeho strany bezpodmienečne potrebná k tomu, aby Verejný obstarávateľ vedel s dodávateľom elektrickej energie pre Koncesionára objednať požadované množstvo elektrickej energie ako pre svoju potrebu, tak aj pre potreby všetkých podružných odberateľov.

7.4.13.8 Ak dôjde v priebehu aktuálneho roka k zmene - odchýlke (k prekročeniu alebo nedočerpaniu) od Koncesionárom objednaného množstva odberu elektrickej energie alebo 1/4 hodinového kW maxima, je Koncesionár povinný túto skutočnosť bezodkladne písomne oznámiť vedúcemu oddelenia energetiky Verejného obstarávateľa. Zmluvné strany sa následne dohodnú, či bude a za akých podmienok zmena pôvodne Koncesionárom objednaného limitu odberu elektrickej energie a 1/4 hodinového kW maxima umožnená.

7.4.13.9 V prípade, že zo strany dodávateľa elektrickej energie pre Verejného obstarávateľa dôjde k uplatneniu zmluvných a/alebo zákonných sankcií a/alebo škody voči Verejnému obstarávateľovi z dôvodu nedočerpania alebo prekročenia Koncesionárom dohodnutého množstva, alebo z dôvodu prekročenia zmluvne dohodnutého kW maxima, Koncesionár sa zaväzuje podieľať sa na úhrade uplatnených sankcií alebo škodách, v miere akou sám zapríčinil vznik nároku dodávateľa elektrickej energie pre Verejného obstarávateľa na ich uplatnenie.

7.4.13.10 Pri škode spôsobenej neoprávneným odberom elektriny sa spôsob výpočtu ustanovuje na základe Vyhlášky č. 292/2012 Z.z.

7.4.14 ZEMNÝ PLYN

7.4.14.1 Zmluvné strany berú na vedomie a súhlasia s tou skutočnosťou, že dodávka zemného plynu bude zo strany Verejného obstarávateľa realizovaná za rovnakých podmienok, za akých sú tieto realizované na základe uzatvorenej zmluvy medzi Verejným obstarávateľom a Vyším dodávateľom.

7.4.14.2 Verejný obstarávateľ bude fakturovať Koncesionárovi spotrebu zemného plynu za cenu, ktorú Verejný obstarávateľ platí Vyššiemu dodávateľovi, a ktorá je bližšie špecifikovaná v Prílohe č. 16 tejto zmluvy. Podkladom pre fakturáciu bude skutočný odber zemného plynu po odčítaní takejto hodnoty z fakturačného meradla.

7.4.14.3 Koncesionár sa zaväzuje uhrádzať Verejnému obstarávateľovi cenu za dodanie zemného plynu vo výške rovnajúcej sa Verejným obstarávateľom skutočne vynaložených nákladov na dodanie zemného plynu dodávateľovi (skutočne spotrebované množstvá zemného plynu) na základe zmluvy s Vyším dodávateľom.

7.4.14.4 Koncesionár je Verejnému obstarávateľovi povinný preukázať, že ním namontované fakturačné meradlo – podružné meradlo na odber zemného plynu na meranie

množstva skutočne odobratého zemného plynu je certifikované, tzn. spôsobilé na meranie množstva odobratého zemného plynu podľa platných predpisov. Koncesionár je povinný predložiť metrológovi Verejného obstarávateľa „Certifikát o overení meradla“ autorizovaným metrologickým pracoviskom. Za správnosť merania a udržiavania plynomera v dobrom technickom stave je v plnej miere zodpovedný Koncesionár.

7.4.14.5 Koncesionár je povinný najneskôr do 30.11. každého kalendárneho roka, alebo na vyzvanie písomne oznámiť vedúcemu oddelenia energetiky Verejného obstarávateľa plánované množstvo odberu zemného plynu pre nadchádzajúci kalendárny rok v objemových ukazovateľoch (kWh) a denné maximálne množstvo (ďalej DMM) v m³. Zmluvné strany berú na vedomie, že táto informácia je zo strany Koncesionára záväzná a je bezpodmienečne potrebná k tomu, aby Verejný obstarávateľ vedel s dodávateľom zemného plynu pre Verejného obstarávateľa objednať požadované množstvo zemného plynu pre potrebu Verejného obstarávateľa ako aj pre potreby všetkých podružných odberateľov.

7.4.14.6 Ak dôjde v priebehu aktuálneho roka k zmene – odchýlke od Koncesionárom objednaného množstva odberu zemného plynu (k prekročeniu alebo nedočerpaniu), alebo prekročeniu DMM, je Koncesionár povinný túto skutočnosť bezodkladne písomne oznámiť vedúcemu oddelenia energetiky Verejného obstarávateľa. Verejný obstarávateľ a Koncesionár sa následne dohodnú, či bude a za akých podmienok zmena pôvodne Koncesionárom objednaného limitu odberu zemného plynu a denného maximálneho množstva umožnená.

7.4.14.7 V prípade, že zo strany dodávateľa zemného plynu pre Verejného obstarávateľa dôjde k uplatneniu zmluvných a/alebo zákonných sankcií a/alebo škody voči Verejnému obstarávateľovi z dôvodu nedočerpania alebo prekročenia Koncesionárom dohodnutého množstva, alebo z dôvodu prekročenia DMM, Koncesionár sa zaväzuje podieľať sa na úhrade uplatnených sankcií a/alebo škodách, v miere akou sám zapríčinil vznik nároku dodávateľa zemného plynu pre Verejného obstarávateľa na ich uplatnenie.

7.4.15 TEPELNÁ ENERGIA (technologická para, vykurovanie, príprava teplej úžitkovej vody)

7.4.15.1 Zmluvné strany berú na vedomie a súhlasia s tou skutočnosťou, že výrobu tepla zabezpečuje centrálny zdroj vykurovania Verejného obstarávateľa.

7.4.15.2 Koncesionár v postavení Odberateľa s nemeraným množstvom odberu tepelnej energie – Meranie a Fakturácia počas Prechodného obdobia.

- a) Zmluvné strany sa dohodli, že dodávka tepelnej energie na vykurovanie a prípravu teplej úžitkovej vody sa vypočíta na základe technického prepočtu.
- b) Pri technickom prepočte sa vychádza z vykurovanej podlahovej plochy (m²). Určí sa koeficient pre výpočet spotreby tepelnej energie pre Koncesionára. Pomocou tohto koeficientu sa vypočíta spotreba tepla. Príklad výpočtu je uvedený v Prílohe č.16 k tejto Zmluve.

7.4.15.3 Koncesionár v postavení Odberateľa s meraným množstvom odberu tepelnej energie: Spotreba tepelnej energie bude Verejným obstarávateľom fakturovaná

Koncesionárovi v závislosti od množstva odobratej tepelnej energie po odčítaní hodnoty z podružných meračov.

- a) Koncesionár je Verejnému obstarávateľovi povinný preukázať, že ním namontované fakturačné meradlá – podružné meradlá skutočne odobratej tepelnej energie určenej na vykurovanie, prípravu teplej úžitkovej vody, technologickej pary sú certifikované, tzn. spôsobilé na meranie množstva odobratej tepelnej energie určenej na vykurovanie, prípravu teplej úžitkovej vody, technologickej pary podľa platných predpisov. Koncesionár je povinný predložiť metrológovi Verejného obstarávateľa „Certifikát meracích zariadení“. Za správnosť merania a udržiavania merača tepla v dobrom technickom stave je v plnej miere zodpovedný Koncesionár.
- b) Koncesionár je povinný najneskôr do 30.11. bežného roka prípadne na vyzvanie Verejného obstarávateľa písomne oznámiť vedúcemu oddelenia energetiky Verejného obstarávateľa predpokladané množstvo odberu tepelnej energie pre nadchádzajúci kalendárny rok v objemových ukazovateľoch (kWh) a regulačný príkon (kW).
- c) Ak dôjde v priebehu aktuálneho roku k zmene – odchýlke od Koncesionárom oznámeného predpokladaného množstva odberu tepelnej energie (k prekročeniu alebo nedočerpaniu), je Koncesionár povinný túto skutočnosť bezodkladne písomne oznámiť vedúcemu oddelenia energetiky Verejného obstarávateľa. Verejný obstarávateľ a Koncesionár sa následne dohodnú, za akých podmienok bude zmena pôvodne Koncesionárom nahláseného limitu odberu tepelnej energie umožnená.

7.4.16 ODVOZ a LIKVIDÁCIA KOMUNÁLNYCH A TRIEDENÝCH ODPADOV

7.4.16.1 Zmluvné strany rovnako berú na vedomie a súhlasia s tou skutočnosťou, že nakladanie s komunálnymi odpadmi si bude Koncesionár zabezpečovať vo vlastnej réžii a na vlastné náklady v súlade s platnou legislatívou a všeobecne záväzným nariadením obce. Koncesionár je povinný predložiť Verejnému obstarávateľovi na vyžiadanie kópiu uzatvorenej zmluvy s oprávnenou firmou.

- 7.5 Koncesionár si vo vlastnej réžii a na vlastné náklady v súlade s platnou legislatívou zabezpečí nakladanie s biologicky rozložiteľným odpadom (vrátane zvyškov stravy) a každým odpadom, ktorý vznikne pri jeho prevádzkovej činnosti. Koncesionár je povinný predložiť Verejnému obstarávateľovi na vyžiadanie kópiu uzatvorenej zmluvy s oprávnenou firmou.
- 7.6 Koncesionár si vo vlastnej réžii a na vlastné náklady v súlade s platnou legislatívou zabezpečí nakladanie a zneškodnenie stavebného odpadu, ktorý vznikne pri rekonštrukcii objektu. Koncesionár je povinný predložiť Verejnému obstarávateľovi na vyžiadanie kópiu uzatvorenej zmluvy s oprávnenou firmou.
- 7.7 Koncesionár je povinný nakladať s odpadmi bez poškodzovania životného prostredia, ohrozovania zdravia ľudí a majetku Verejného obstarávateľa.
- 7.8 Koncesionár si vo vlastnej réžii a na vlastné náklady zabezpečí napojenie na telekomunikačné a dátové siete. V prípade potreby je Verejný obstarávateľ povinný neodkladne poskytnúť súčinnosť potrebnú pre inštaláciu zariadení potrebných pre toto pripojenie.
- 7.9 Koncesionár nesmie Koncesný majetok použiť na zabezpečenie svojich záväzkov alebo záväzkov tretej osoby, ani previesť do vlastníctva iných osôb. Taktiež nesmie prenechať tento majetok do nájmu, výpožičky alebo zriadiť zmluvné vecné bremeno v prospech tretej osoby.

- 7.10 Zmluvné strany sa dohodli, že Koncesionár poskytne Verejnému obstarávateľovi k nahliadnutiu kópie uzatvorených platných zmlúv s firmou oprávnenou zabezpečovať zber, odvoz a likvidáciu odpadov podľa tohto článku Zmluvy v lehote do 10 dní odo dňa doručenia písomnej žiadosti. V prípade omeškania so splnením tejto povinnosti zaplatí Koncesionár Verejnému obstarávateľovi zmluvnú pokutu vo výške 200 Eur za každý deň omeškania.

8. Projektová dokumentácia

- 8.1. Koncesionár zabezpečí a na vlastné náklady vypracuje Projektovú dokumentáciu k Rekonštrukcii Priestorov ako aj k umiestneniu Nových zariadení. Projektová dokumentácia bude vypracovaná v súlade so Štúdiou, súťažnými podmienkami a Právnymi predpismi.
- 8.2. Akákoľvek dokumentácia pre realizáciu Rekonštrukcie Priestorov a inštaláciu Nových zariadení v Priestoroch v zmysle Štúdie, ktorú vytvoril Koncesionár, musí byť predložená Verejnému obstarávateľovi na schválenie. Súčasťou dokumentácie pre realizáciu Stavebných prác a inštaláciu Nových zariadení bude stanovisko podpísané stavebným dozorom Koncesionára vrátane stanoviska stavebného dozoru Koncesionára k vhodnosti Projektovej dokumentácie pre použitie pri Projekte. Verejný obstarávateľ je povinný pripomienkovať Projektovú dokumentáciu pre realizáciu Rekonštrukcie Priestorov a inštaláciu Nových zariadení v Priestoroch v zmysle Štúdie, do pätnástich (15) pracovných dní od jej obdržania a označiť každý dokument ako „Schválený“, „Schválený s pripomienkami“ alebo „Predložiť opätovne“. Pripomienky môžu spočívať výlučne v nedodržaní zásad a podmienok Rekonštrukcie Priestorov a inštalácie Nových zariadení zadanych v súťažných podkladoch, v Štúdii alebo v porušení Právnych predpisov. V prípade, ak Verejný obstarávateľ nepredloží pripomienky k predloženej Projektovej dokumentácii v rámci vyššie uvedenej lehoty, má sa za to, že ju označil za „Schválenú“.
- 8.3. V prípade, ak bude dokumentácia pre realizáciu Rekonštrukcie Priestorov a inštalácie Nových zariadení označená ako „Schválená“ alebo „Schválená s pripomienkami“, môže Koncesionár postupovať ďalej s príslušnými prácami, avšak iba za predpokladu, že v prípade Projektových dokumentácií označených ako „Schválené s pripomienkami“ bude Koncesionár postupovať v súlade s tými pripomienkami.
- 8.4. V prípade, ak bude Dokumentácia pre realizáciu stavby označená Verejným obstarávateľom ako „Predložiť opätovne“, Koncesionár je povinný zohľadniť pripomienky Verejného obstarávateľa a podľa nich Projektovú dokumentáciu pre realizáciu Stavebných prác a inštaláciu Nových zariadení v Priestoroch v zmysle Štúdie upraviť. Koncesionár je povinný bez zbytočného odkladu zaslať upravenú Projektovú dokumentáciu pre realizáciu Stavebných prác a inštaláciu Nových zariadení v Priestoroch v zmysle Štúdie, Verejnému obstarávateľovi opätovne na schválenie v súlade s článkom 8.2. Zmluvy, pričom lehota uvedená v článku 8.2. Zmluvy sa pre tento účel skracuje na päť (5) pracovných dní.
- 8.5. V prípade, ak pripomienky Verejného obstarávateľa podľa článku 8.2. až 8.4. budú v rozpore s Právnymi predpismi, Štúdiou alebo ustanoveniami tejto Zmluvy a jej príloh, Koncesionár nie je povinný takéto pripomienky Verejného obstarávateľa vôbec zohľadniť a je oprávnený postupovať tak, ako keby bola dokumentácia pre realizáciu Rekonštrukcie Priestorov a inštalácie Nových zariadení označená ako „Schválená“.

9. Rekonštrukcia Priestorov a inštalácia Nových zariadení

- 9.1. Koncesionár sa zaväzuje na vlastné náklady uskutočniť Rekonštrukciu Priestorov a inštaláciu Nových zariadení v Priestoroch v zmysle Štúdie, v súlade s Právnymi predpismi, v súlade so schválenou Projektovou dokumentáciou a za týmto účelom sa zaväzuje zabezpečiť akékoľvek potrebné Povolenia vyžadované Právnymi predpismi, k čomu sa Verejný obstarávateľ zaväzuje poskytnúť mu všetku potrebnú súčinnosť, vrátane udelenia plnej moci na konanie za Verejného obstarávateľa pred príslušnými inštitúciami (najmä pred orgánom územnej samosprávy, štátnej správy alebo pred akoukoľvek 3. osobou, ktorej zákon zveril rozhodovanie v oblasti verejnej správy vo veciach súvisiacich s Rekonštrukciou Priestorov, inštaláciou Nových zariadení, Projektom, Službami).
- 9.2. Koncesionár sa zaväzuje uskutočniť na vlastné náklady Rekonštrukciu Priestorov Verejného obstarávateľa a dodávku a inštaláciu Nových zariadení pre výrobu a distribúciu Jedál pre pacientov hospitalizovaných u Verejného obstarávateľa a Rekonštrukciu Priestorov na výdaj jedál pre zamestnancov. Uvedené činnosti sa Koncesionár zaväzuje vykonať v súlade s Harmonogramom prác pre realizáciu Rekonštrukcie Priestorov a inštaláciu Nových zariadení v Priestoroch v zmysle Štúdie, ktorý tvorí Prílohu č. 4 tejto Zmluvy.
- 9.3. Koncesionár je povinný priebežne kontrolovať dodržiavanie Harmonogramu prác pre realizáciu Rekonštrukcie Priestorov a inštaláciu Nových zariadení v Priestoroch v zmysle Štúdie, vrátane všetkých prevádzkových skúšok a v prípade zistenia akýchkoľvek nedostatkov bezodkladne o nich informovať Verejného obstarávateľa a prijať opatrenia k náprave. Ak je k náprave zistených nedostatkov potrebná súčinnosť Verejného obstarávateľa, Verejný obstarávateľ je povinný poskytnúť potrebnú súčinnosť na odstránenie zistených nedostatkov.
- 9.4. Koncesionár je povinný zabezpečiť, dodať a nainštalovať Nové zariadenia v súlade so Štúdiou, touto Zmluvou, Právnymi predpismi a pokynmi Verejného obstarávateľa.
- 9.5. Koncesionár je povinný zabezpečiť, aby Subjekty na strane Koncesionára podieľajúci sa na realizácii Rekonštrukcie Priestorov a inštalácii Nových zariadení boli kvalifikovaní a skúsení v danej profesii, disponovali primeranými znalosťami zaručujúcimi uspokojivé a bezpečné vykonanie prác a Služieb podľa tejto Zmluvy.
- 9.6. Koncesionár je povinný kedykoľvek umožniť vstup Subjektu na strane Verejného obstarávateľa za účelom výkonu kontroly Priestorov počas uskutočňovania Rekonštrukcie Priestorov a inštalácie Nových zariadení. Verejný obstarávateľ je oprávnený výkon tohto práva realizovať výlučne v sprievode Subjektu na strane Koncesionára a za dodržiavania všetkých bezpečnostných predpisov pohybu v Priestoroch.
- 9.7. Koncesionár je povinný zabezpečiť, aby v Priestoroch bol počas celej doby realizácie Rekonštrukcie Priestorov a inštalácie Nových zariadení Verejného obstarávateľa k dispozícii Subjekt na strane Koncesionára zodpovedný za prejednanie a riešenie prípadných zistených nedostatkov.
- 9.8. Koncesionár je povinný zabezpečiť Rekonštrukciu Priestorov ako aj inštaláciu Nových zariadení na svoje náklady a na vlastnú zodpovednosť, pričom je povinný postupovať s náležitou odbornou starostlivosťou a v zmysle platnej legislatívy.
- 9.9. Zmluvné strany sa dohodli, že Koncesionár je oprávnený zabezpečiť uskutočnenie Rekonštrukcie Priestorov a inštaláciu Nových Zariadení podľa tejto Zmluvy prostredníctvom tretích osôb, subdodávateľov s tým, že v takom prípade zodpovedá za výsledok, ako keby tieto činnosti vykonával sám.

10. Vlastníctvo a užívacie práva

- 10.1. Pokým nie je v tejto Zmluve dohodnuté inak, zostávajú Nové zariadenia nainštalované Koncesionárom v Priestoroch vo vlastníctve Koncesionára počas celej doby trvania tejto Zmluvy.
- 10.2. K Zariadeniam a Priestorom, ktoré zostávajú počas trvania Koncesie vo vlastníctve Verejného obstarávateľa vzniká Koncesionárovi Dňom odovzdania užívacie právo. V rozsahu potrebnom na uskutočnenie Rekonštrukcie Priestorov a inštalácie Nových zariadení v Priestoroch Verejného obstarávateľa je Koncesionár oprávnený užívať Priestory i pred Dňom odovzdania týchto Priestorov, a to na základe predchádzajúceho písomného súhlasu Verejného obstarávateľa.
- 10.3. Udelenie súhlasu podľa bodu 10.2. tejto Zmluvy sa považuje za povinnosť Verejného obstarávateľa poskytnúť potrebnú súčinnosť podľa tejto Zmluvy.
- 10.4. Zmluvné strany sa dohodli, že o vykonaných investíciách je oprávnený účtovať Koncesionár, vrátane investícií do rekonštrukcie Priestorov a ich odpisovania, Verejný obstarávateľ nebude vykonávať účtovanie investícií do Priestorov a Zariadení a zaväzuje sa k udeleniu súhlasu s odpisovaním rekonštrukcie priestorov.

11. Prevod vlastníckeho práva k Novým zariadeniam

- 11.1. Zmluvné strany sa dohodli, že ku Dňu uplynutia Koncesnej lehoty podľa tejto Zmluvy bude prevedené vlastnícke právo k Novým zariadeniam v Priestoroch z Koncesionára na Verejného obstarávateľa za zostatkovú cenu 1€. Všetky Zariadenia vrátane Nových zariadení musia byť v čase prevodu vlastníckeho práva funkčné a nesmú byť v horšom stave ako je ich bežné opotrebovanie. Prevodu vlastníckeho práva bude predchádzať obhliadka Zariadení vrátane Nových zariadení za účasti osôb určených Verejným obstarávateľom a Koncesionárom a výsledkom bude spísanie Preberacieho protokolu.

12. Užívanie Priestorov

- 12.1. Koncesionár je oprávnený počas Doby trvania tejto Zmluvy užívať Priestory.
- 12.2. Koncesionár je oprávnený počas doby platnosti tejto Zmluvy užívať Priestory, vrátane uskutočnenia Rekonštrukcie Priestorov a inštalácie Nových zariadení, za účelom zabezpečenia a poskytovania Stravovacích služieb pre Verejného obstarávateľa ako aj za účelom zabezpečenia a poskytovania stravovacích Služieb pre Externé osoby. Koncesionár nesmie poskytovať stravovacie Služby pre Externé osoby na úkor poskytovania stravovacích Služieb pre Verejného obstarávateľa. V prípade, že Verejný obstarávateľ zistí opakovanú zníženú kvalitu poskytovaných jedál, opakované meškanie limitných časov rozvozu jedál pacientom na oddelenia/kliniky, zmenšenie sortimentu a rozsahu Zamestnaneckých jedál a pod., ktoré je zreteľne dôsledkom poskytovania stravovacích Služieb pre Externé osoby, je oprávnený požadovať od Koncesionára ukončenie poskytovania služieb stravovania pre Externé osoby do vykonania nápravy smerom k poskytovaniu stravovacích Služieb pre Verejného obstarávateľa. V prípade, že v lehote do 5 dní od požiadania nedôjde k náprave bude sa to považovať za podstatné porušenie tejto Zmluvy.
- 12.3. Verejný obstarávateľ sa zaväzuje počas celej Doby trvania tejto Zmluvy využívať pri zabezpečovaní stravovania hospitalizovaných pacientov a zamestnancov zamestnaných u

Verejného obstarávateľa ako aj Iných osôb s nárokom na stravu, výlučne Stravovacie Služby Koncesionára. Verejný obstarávateľ nie je počas celej Doby trvania tejto Zmluvy oprávnený pri zabezpečovaní stravovania pacientov hospitalizovaných a zamestnancov zamestnaných u Verejného obstarávateľa a Iných osôb s nárokom na stravu využívať Stravovacie služby osôb odlišných od osoby Koncesionára. V prípade, že si zdravotný stav pacienta vyžaduje podanie diéty alebo stravy mimo zoznamu druhov diét podľa Prílohy č. 5 tejto Zmluvy a Koncesionár ani na dodatočnú výzvu Verejného obstarávateľa nezabezpečí požadovanú diétu je Verejný obstarávateľ oprávnený zabezpečiť stravovanie tohto konkrétneho pacienta prostredníctvom iného subjektu. Porušenie tejto povinnosti Verejného obstarávateľa sa považuje za podstatné porušenie tejto Zmluvy.

- 12.4. Verejný obstarávateľ zabezpečuje nerušený výkon práv Koncesionára v Priestoroch. Verejný obstarávateľ je povinný zabezpečiť funkčnosť budovy, v ktorej sa Priestory nachádzajú, vrátane jej konštrukcie, strechy, a funkčnosť prívodov médií do Priestorov a ich nerušenú možnosť ich odoberania Koncesionárom, s prihliadnutím na ich vek, životnosť ako aj obvyklé opotrebovanie.
- 12.5. Zmluvné strany sa dohodli, v prípade nedodržania povinností Verejného obstarávateľa podľa tohto článku, ak tieto priamo ovplyvnia plnenie povinností Koncesionára podľa Zmluvy, nezodpovedá Koncesionár za omeškanie s plnením svojich povinností. Zmluvné strany sa dohodli, ak Verejný obstarávateľ nevykoná bezodkladne odstránenie väd, za ktoré zodpovedá, môže tieto odstrániť Koncesionár na náklady Verejného obstarávateľa, ak na toto písomne Verejného obstarávateľa vopred upozorní a poskytne mu primeranú lehotu na samostatné odstránenie väd. Nárok na náhradu škody Koncesionára tým nie je dotknutý. Zmluvné strany sa dohodli, ak nedodržanie povinností Verejného obstarávateľa podľa tohto článku bude mať za následok udelenie finančnej sankcie voči Koncesionárovi, zo strany príslušných štátnych alebo samosprávnych orgánov, Verejný obstarávateľ Koncesionárovi nahradí jej výšku. Tým nie je dotknutý nárok na náhradu škody.

13. Stravovacie Služby pre pacientov

- 13.1. Koncesionár bude počas Doby trvania tejto Zmluvy zabezpečovať prípravu a distribúciu Jedál pre pacientov hospitalizovaných u Verejného obstarávateľa.
- 13.2. Koncesionár je povinný počas Doby trvania tejto Zmluvy zabezpečiť prípravu, distribúciu a výdaj Jedál pre pacientov. Denná stravná dávka pozostáva z 5 jedál (raňajky, desiata, obed, olovrant a večera + 2. večera podľa typu diéty), ktoré budú zároveň určené zo 7 základných druhov diét. Zoznam druhov diét (Diétny systém) je uvedený v Prílohe č. 5 tejto Zmluvy. Diéty sú rozčlenené/zoskupené podľa základných spoločných znakov pri technologickej úprave pokrmu a výberu potravín do 7 skupín, a to: diéta sondová a tekutá, diéta šetriace kašovitá, diéta racionálna a výživná, diéta šetriaca, diéta neslaná, diéta diabetická, štandardizované a špeciálne diétne postupy.
- 13.3. Koncesionár je povinný zabezpečiť počas Doby trvania tejto Zmluvy prípravu, distribúciu a dodanie dennej stravej dávky pre pacientov na základe objednávok z jednotlivých oddelení/kliník Verejného obstarávateľa. Limitné časy objednávok z jednotlivých oddelení/kliník a záväzné intervaly pre dodávku jedál na oddelenia/kliniky sú uvedené v Prílohe č. 6 tejto Zmluvy.
- 13.4. Za účelom zabezpečenia požadovanej kvality pri poskytovaní služby liečebnej výživy pre pacientov budú počas doby trvania Koncesnej zmluvy asistentky výživy v pracovnom pomere

u Verejného obstarávateľa a budú pôsobiť najmä pri kontrole poskytovaní Stravovacích služieb. Práva a povinnosti asistentiek sa spravujú predovšetkým podľa Prílohy č. 14.

- 13.5. Koncesionár je povinný zabezpečiť počas Doby trvania tejto Zmluvy prípravu, distribúciu a dodanie dennej stravnej dávky pre pacientov na základe 4 týždňového jedálneho lístka, ktorý pripravuje Koncesionár. Jedálny lístok musí byť zverejnený najmenej 14 dní dopredu a musí zodpovedať schválenému diétnemu systému, ktorý je používaný pri tvorbe receptúr a technologických postupov prípravy diétnych pokrmov.
- 13.6 Jedálny lístok podlieha schváleniu zo strany Verejného obstarávateľa. Koncesionár v rámci schvaľovania jedálneho lístka, alebo jeho zmien, predloží receptúry jednotlivých jedál v jedálnom lístku uvedených. Pokiaľ jedálny lístok zodpovedá schválenému diétnemu systému, zaväzuje sa Verejný obstarávateľ k jeho schváleniu bez omeškania, najneskôr v lehote do 3 pracovných dní od predloženia bezchybnej verzie jedálneho lístka.
- 13.7 V prípade požiadavky Verejného obstarávateľa na prípravu stravy mimo schválený diétny systém (mimo zoznam diét, ktorý je prílohou tejto Zmluvy), predloží Verejný obstarávateľ včas požadované nutričné parametre tejto stravy a Koncesionár sa zaväzuje splniť túto požiadavku bez omeškania, pokiaľ táto termínom alebo rozsahom nevybočuje zo štandardných prevádzkových možností.
- 13.8 Distribúciu transportných vozíkov s tabletmi so stravou pre pacientov na jednotlivé lôžkové oddelenia/kliniky bude zabezpečovať vo vlastnej réžii a na vlastné náklady Koncesionár. Koncesionár taktiež zabezpečí vo vlastnej réžii a na vlastné náklady distribúciu transportných vozíkov s tabletmi so stravou späť z oddelení/kliník. Koncesionár zároveň zodpovedá za včasný a riadny prevoz týchto transportných vozíkov s tabletmi so stravou z/na oddelenie/kliniku.

14. Stravovacie Služby v oblasti Zamestnaneckej stravy

- 14.1. Koncesionár bude počas Doby trvania tejto Zmluvy zabezpečovať prípravu, distribúciu a výdaj Zamestnaneckých jedál.
- 14.2. Koncesionár je povinný počas Doby trvania tejto Zmluvy zabezpečiť prípravu, distribúciu, výdaj a dodanie Zamestnaneckých jedál najmenej v rozsahu, ktorý je uvedený v Prílohe č. 7 tejto Zmluvy.
- 14.3. Koncesionár je povinný počas Doby trvania tejto Zmluvy zabezpečiť výdaj Zamestnaneckých jedál minimálne vo výdajných dobách uvedených v Prílohe č. 7 tejto Zmluvy.
- 14.4. Koncesionár je povinný zabezpečiť počas Doby trvania tejto Zmluvy prípravu, distribúciu a výdaj Zamestnaneckých jedál pre zamestnancov zamestnaných u Verejného obstarávateľa v množstve podľa objednávok realizovaných spôsobom upraveným v článku 17 tejto Zmluvy.
- 14.5. Koncesionár je povinný zabezpečiť 1 (jedno) Zamestnanecké jedlo denne (obed). V prípade, ak by mali zamestnanci alebo Iné osoby s nárokom na stravu v zmysle Právnych predpisov nárok na ďalšie jedlá počas dňa je Koncesionár povinný zabezpečiť 3 Zamestnanecké jedlá denne (obed a večeru a stravovanie v noci) pre zamestnancov zamestnaných u Verejného obstarávateľa a Iné osoby s nárokom na stravu, a to na základe objednávok realizovaných spôsobom upraveným v článku 17 tejto Zmluvy.
- 14.6. Koncesionár je povinný zabezpečiť poskytovanie diétnej stravy pre zamestnancov alebo Iné osoby s nárokom na stravu na základe odporúčania lekára a zdravotných obmedzení: diéta č.

2, diéta č. 4, diéta č. 9, diéta č. 10, diéta BIp. Diéty sú pripravované spolu so stravou pre pacientov podľa jedálneho lístka, ktorý je daný na aktuálny deň a príslušnú skupinu diét.

15. Poskytovanie Služieb počas Prechodného obdobia

- 15.1. Počas Prechodného Obdobia je Koncesionár oprávnený Poskytovať Stravovacie Služby v Obmedzenom rozsahu, vopred písomne odsúhlasenom námestníkom riaditeľa pre zdravotnú starostlivosť Verejného obstarávateľa.
- 15.2. Verejný obstarávateľ je povinný počas Prechodného obdobia strpieť Poskytovanie Stravovacích Služieb vo vopred odsúhlasenom Obmedzenom rozsahu za podmienok stanovených v tejto Zmluve.
- 15.3. Zmluvné strany sa výslovne dohodli, že Poskytovanie Stravovacích Služieb vo vopred odsúhlasenom Obmedzenom rozsahu počas prechodného obdobia sa nepovažuje za porušenie povinností zo strany Koncesionára, najmä nezakladá právo Verejného obstarávateľa na odstúpenie od Zmluvy a ani nárok Koncesionára na zmluvnú pokutu podľa článku 24 tejto Zmluvy.
- 15.4. Koncesionár je oprávnený odoprieť Poskytovanie Stravovacích Služieb v Obmedzenom rozsahu podľa tohto článku v prípade, ak Verejný obstarávateľ je v omeškaní s úhradou odplaty za Stravovacie Služby dlhšie ako tridsať (30) dní a Koncesionár Verejného obstarávateľa vopred písomne o využití svojho práva odoprieť poskytovanie Stravovacích Služieb upozornil, a to najmenej päť pracovných dní pred odopretím poskytovania Stravovacích Služieb. Odopretie Poskytovania Stravovacích Služieb v Obmedzenom rozsahu podľa tohto bodu nemožno považovať za porušenie povinnosti Koncesionára poskytovať Stravovacie Služby. Verejný obstarávateľ je povinný nahradiť Koncesionárovi škodu, ktorá Koncesionárovi vznikla v dôsledku neposkytovania Stravovacích Služieb podľa tohto bodu.
- 15.5. Ak Koncesionár odoprie poskytovanie Stravovacích Služieb v Obmedzenom rozsahu podľa bodu 15.4, je oprávnený poskytovať stravovacie služby v Priestoroch aj pre iné tretie osoby ako Verejného obstarávateľa, aj v prípade ak by to inak bolo v rozpore s inými ustanoveniami tejto zmluvy. Koncesionár je oprávnený pokračovať v poskytovaní stravovacích služieb pre tretie osoby po nevyhnutný čas a v nevyhnutnom rozsahu aj po tom, čo dôjde k zániku dôvodu na odmietnutie poskytovania Stravovacích Služieb v Obmedzenom rozsahu podľa bodu 15.4 a dôjde k obnoveniu poskytovania Stravovacích služieb v Obmedzenom rozsahu pre Verejného obstarávateľa, pokiaľ je to nevyhnutné pre odvrátenie škody, sankcie, výdavkov a iných nákladov, ktoré hrozia Koncesionárovi, a ktoré by vznikli v dôsledku náhleho skončenia poskytovania stravovacích služieb pre tretie osoby v Priestoroch.

16. Poskytovanie Služieb po skončení Prechodného obdobia

- 16.1. Odo dňa skončenia Prechodného obdobia je Koncesionár povinný poskytovať Služby podľa článkov 13. a 14. tejto Zmluvy v plnom rozsahu za podmienok upravených touto Zmluvou a všetkých jej príloh.
- 16.2. Koncesionár je oprávnený odoprieť poskytovanie Stravovacích Služieb podľa tohto článku v prípade, ak Verejný obstarávateľ je v omeškaní s úhradou odplaty za Stravovacie Služby dlhšie ako tridsať (30) dní a Koncesionár Verejného obstarávateľa vopred písomne o využití svojho práva odoprieť poskytovanie Stravovacích Služieb upozornil, a to najmenej päť pracovných dní pred odopretím poskytovania Stravovacích Služieb. Odopretie poskytovania

Stravovacích Služieb podľa tohto bodu nemožno považovať za porušenie povinnosti Koncesionára poskytovať Stravovacie Služby. Verejný obstarávateľ je povinný nahradiť Koncesionárovi škodu, ktorá Koncesionárovi vznikla v dôsledku neposkytovania Stravovacích Služieb podľa tohto bodu.

- 16.3 AK Koncesionár odoprie poskytovanie Stravovacích Služieb podľa bodu 16.2, je oprávnený poskytovať stravovacie služby v Priestoroch aj pre iné tretie osoby ako Verejného obstarávateľa aj v prípade, ak by to inak bolo v rozpore s inými ustanoveniami tejto zmluvy. Koncesionár je oprávnený pokračovať v poskytovaní stravovacích služieb pre tretie osoby po nevyhnutný čas a v nevyhnutnom rozsahu aj po tom, čo dôjde k zániku dôvodu na odmietnutie poskytovania Stravovacích Služieb podľa bodu 16.2 a dôjde k obnoveniu poskytovania Stravovacích služieb pre Verejného obstarávateľa, pokiaľ je to nevyhnutné pre odvrátenie škody, sankcie, výdavkov a iných nákladov, ktoré hrozia Koncesionárovi alebo ktoré by vznikli v dôsledku náhleho skončenia poskytovania stravovacích služieb pre tretie osoby v Priestoroch.

17. Objednávanie jedál prostredníctvom elektronického systému

- 17.1. Za účelom poskytovania Služieb podľa článku 13.2. a 13.3. Zmluvy sa Koncesionár zaväzuje uskutočniť na vlastné náklady technologické úpravy umožňujúce objednávanie Jedál pre pacientov hospitalizovaných u Verejného obstarávateľa prostredníctvom Elektronického systému objednávania stravy so zberom objednávok elektronicky prostredníctvom komunikácie cez internet/intranet.
- 17.2. Koncesionár sa zaväzuje uskutočniť na vlastné náklady technologické úpravy umožňujúce objednávanie Zamestnaneckých jedál pre zamestnancov zamestnaných u Verejného obstarávateľa prostredníctvom Elektronického systému objednávania stravy so zberom objednávok elektronicky prostredníctvom komunikácie cez internet/intranet alebo na dotykových zariadeniach nainštalovaných Koncesionárom na jeho náklady podľa Štúdie priamo v jedálenských zariadeniach.
- 17.3. Požiadavky na Elektronický systém objednávania stravy tvoria Prílohu č. 8 tejto Zmluvy.
- 17.4. Verejný obstarávateľ je povinný pri objednávaní stravy v zmysle tejto Zmluvy využívať Elektronický systém objednávania stravy.
- 17.5. V prípade, ak z akéhokoľvek dôvodu nebude možné uskutočniť objednanie Jedál pre pacientov a/alebo Zamestnaneckých jedál prostredníctvom elektronického systému (napr. z dôvodu výpadku el. energie, internetového pripojenia a pod.), Zmluvné strany sa zaväzujú bezodkladne dohodnúť náhradný spôsob objednávania Jedál pre pacientov a/alebo Zamestnaneckých jedál, tak aby bolo zabezpečené riadne a včasné poskytovanie Stravovacích Služieb.

18. Odplata za Služby

- 18.1. Koncesionár má nárok na odplatu za Stravovacie Služby poskytované na základe tejto Zmluvy a Verejný obstarávateľ je povinný Koncesionárovi uhradiť odplatu za Stravovacie Služby poskytované na základe tejto Zmluvy.
- 18.2. Cena dennej Jedla pre pacientov je určená v Prílohe č. 9 ktorá tvorí neoddeliteľnú súčasť tejto Zmluvy.

- 18.3. Verejný obstarávateľ sa zaväzuje počas trvania Koncesnej lehoty odoberať Jedlá pre pacientov v Minimálnom dennom odbere 630 denných stravných dávok za sledované obdobie, ktorým sa rozumie vždy 12 po sebe nasledujúcich kalendárnych mesiacov, pričom prvé sledované obdobie začína plynúť odo Dňa odovzdania prevádzky do užívania tejto Zmluvy. V prípade, ak celkový počet odobraných denných stravných dávok v príslušnom sledovanom období klesne o viac ako 5 % pod Minimálny odber určený podľa predchádzajúcej vety (Minimálny denný odber x 365 dní) je Verejný obstarávateľ povinný zaplatiť Koncesionárovi odplatu rovnajúcu sa súčinu Neodobratých denných stravných dávok pre pacientov a ceny za jedlo podľa článku 18.2. tejto Zmluvy, ktorá bude znížená o variabilné náklady za kompletnú stravovaciu dávku. Neodobratými dennými stravnými jednotkami na účely tohto článku sa rozumie rozdiel medzi Minimálnym odberom a skutočným odberom za sledované obdobie. Variabilnými nákladmi pre účely výpočtu odplaty podľa tohto článku sa rozumejú priemerné náklady na tzv. vložené potraviny na 1 stravnú jednotku za Sledované obdobie. Vloženými potravinami sa pre účely výpočtu odplaty podľa tohto článku sa rozumejú priemerné náklady na potraviny použité v 1 stravej jednotke vo finančnom vyjadrení. Tieto náklady musí Koncesionár transparentne doložiť.

V prípade, ak počet odobraných denných stravných dávok v príslušnom sledovanom období prekročí o viac ako 5 % nad Minimálny odber určený podľa prvej vety je Koncesionár povinný poskytnúť Verejnému obstarávateľovi zľavu vo výške 10 % z ceny stravných dávok bez DPH odobraných nad Minimálny odber.

- 18.4. Cena Zamestnaneckých jedál a zloženie jednotlivých druhov jedál pre zamestnancov sú určené v Prílohe č. 10 ktorá tvorí neoddeliteľnú súčasť tejto Zmluvy.

- 18.5. Verejný obstarávateľ sa zaväzuje počas trvania Koncesnej lehoty odoberať Zamestnanecké jedlá v Minimálnom dennom odbere 410 obedov v pracovný deň a 120 obedov cez soboty, nedele a sviatky za sledované obdobie, ktorým sa rozumie vždy 12 po sebe nasledujúcich kalendárnych mesiacov, pričom prvé sledované obdobie začína plynúť odo Dňa odovzdania prevádzky do užívania tejto Zmluvy. V prípade, ak počet odobraných obedov pre zamestnancov v príslušnom sledovanom období klesne o viac ako 5 % pod Minimálny odber určený podľa predchádzajúcej vety (Minimálny denný odber x počet pracovných dní + Minimálny odber cez soboty, nedele a sviatky x počet sobôt, nedelí a sviatkov v Sledovanom období), je Verejný obstarávateľ povinný zaplatiť Koncesionárovi odplatu rovnajúcu sa súčinu neodobratých jedál a ceny za jedlo podľa článku 18.4. tejto Zmluvy, ktorá bude znížená o variabilné náklady. Neodobratými jedlami na účely tohto článku sa rozumie rozdiel medzi Minimálnym odberom a skutočným odberom za sledované obdobie. Variabilnými nákladmi pre účely výpočtu odplaty podľa tohto článku sa rozumejú priemerné náklady na tzv. vložené potraviny na 1 stravnú jednotku za sledované obdobie. Vloženými potravinami sa pre účely výpočtu odplaty podľa tohto článku sa rozumejú priemerné náklady na potraviny použité v 1 stravej jednotke vo finančnom vyjadrení. Tieto náklady musí Koncesionár transparentne doložiť.

V prípade, ak počet odobratých jedál v príslušnom Sledovanom období prekročí o viac ako 5 % nad Minimálny odber určený podľa prvej vety je Koncesionár povinný zaplatiť Verejnému obstarávateľovi zľavu vo výške 10 % z ceny Zamestnaneckých jedál bez DPH odobraných nad Minimálny odber.

- 18.6. V prípade zabezpečovania stravovania pre Externé osoby v priestoroch Verejného obstarávateľa je Koncesionár povinný vyžiadať si písomný súhlas od Verejného obstarávateľa a uhradiť mu na tento účel 20 centov z každej predanej stravovacej jednotky.

- 18.7. V prípade zabezpečovania stravovania pre Externé osoby mimo priestory Verejného obstarávateľa je Koncesionár povinný vyžiadať si písomný súhlas od Verejného obstarávateľa a uhradiť mu na tento účel 20 centov z každej takto predanej stravovacej jednotky.

19. Platobné podmienky a fakturácia

- 19.1. Verejný obstarávateľ je povinný uhradiť dohodnutú odplatu za Služby na účet Koncesionára uvedený v záhlaví tejto Zmluvy na základe mesačných faktúr vystavených Koncesionárom vždy k poslednému dňu kalendárneho mesiaca, v ktorom boli Služby poskytnuté. Súčasťou faktúr bude zoznam vyrobených, dodaných a distribuovaných Jedál pre pacientov a Zamestnaneckých jedál s uvedením jednotkovej ceny jedla a druhu jedla.
- 19.2. Splatnosť faktúr je 60 dní odo dňa doručenia podpísaného originálu faktúry Verejnému obstarávateľovi.
- 19.3. Faktúra musí obsahovať všetky náležitosti daňového dokladu stanoveného Právnymi predpismi. V prípade, ak faktúra nebude obsahovať predpísané náležitosti daňového dokladu, resp. budú v nej uvedené nesprávne alebo neúplné údaje, Verejný obstarávateľ vráti faktúru Koncesionárovi, ktorý je povinný faktúru upraviť, resp. doplniť najneskôr do 5 dní odo dňa jej doručenia. Úprava a/alebo doplnenie faktúry podľa predchádzajúcej vety má vplyv na splatnosť faktúry, tzn. že sa splatnosť faktúry predlžuje o dobu doručenia opravenej a/alebo doplnenej faktúry Verejnému obstarávateľovi.
- 19.4. Odplata podľa článku 18.3. a 18.5. tejto Zmluvy bude premietnutá do faktúry vystavenej Koncesionárom podľa článku 19.1. tejto Zmluvy, ktorá bude vystavená do 2 (dvoch) mesiacov od skončenia Sledovaného obdobia.
- 19.5. Odplata podľa bodu 18.6. a 18.7. Zmluvy bude fakturovaná Koncesionárom formou dobropisu vždy k poslednému dňu kalendárneho mesiaca v ktorom boli služby poskytnuté.
- 19.5. V prípade omeškania Verejného obstarávateľa s úhradou dohodnutej ceny za Služby poskytované Verejnému obstarávateľovi na základe tejto Zmluvy, je Verejný obstarávateľ povinný vyplatiť Koncesionárovi úrok z omeškania vo výške určenej podľa príslušných ustanovení zák.č.513/1991 Z.z. Obchodný zákonník.

20. Inflačná doložka

- 20.1. Koncesionár sa zaväzuje, že cena Jedla pre pacientov uvedená v Prílohe č. 9 a cena Zamestnaneckého jedla uvedená v Prílohe č. 10 bude zo strany Koncesionára viazaná vo výške dohodnutej v čase nadobudnutia účinnosti zmluvy najmenej po dobu 24 mesiacov od nadobudnutia účinnosti Koncesnej zmluvy.
- 20.2. Cena Zamestnaneckého jedla a cena Jedla pre pacientov podľa článku 16 tejto Zmluvy sa bude každoročne, vždy k 1. aprílu kalendárneho roka (počnúc uplynutím doby uvedenej v bode 20.1), zvyšovať o ročnú (na báze kalendárneho roka) priemernú mieru inflácie meranú harmonizovaným indexom spotrebiteľských cien (HICP) zverejneným Eurostatom pre oblasť Slovenskej republiky uverejnených Eurostatom na webovom sídle: <http://epp.eurostat.ec.europa.eu>.
- 20.2. Ak HICP prestane platiť alebo bude upravený alebo ak bude určený nový základ, Zmluvné strany sa dohodnú na náhradnom indexe, ktorý bude platiť namiesto neho, alebo na novej metóde, ktorá bude použitá pre určenie každého zvýšenia.

- 20.3. Aby sa predišlo pochybnostiam, platí, že Suma ceny Zamestnaneckého jedla, ceny Jedla pre pacientov upraveného o indexáciu nikdy nebude nižšia ako cena Zamestnaneckého jedla, cena Jedla pre pacientov, ktoré bol Verejný obstarávateľ povinný platiť za predchádzajúci rok trvania Koncesie.

21. Zabezpečenie prechodu zamestnancov Verejného obstarávateľa

- 21.1. Zmluvné strany berú na vedomie, že v súlade s ust. § 28 ods. 1 zákona č. 311/2001 Z. z. Zákonník práce v znení neskorších predpisov (ďalej len „**Zákonník práce**“) tým, že sa prevádza činnosť Verejného obstarávateľa ako zamestnávateľa, konkrétne činnosť časti Stravovacej prevádzky súvisiacej s prípravou Jedál pre pacientov a Zamestnaneckej stravy Verejného obstarávateľa na Koncesionára, prechádzajú aj práva a povinnosti z pracovnoprávných vzťahov Prevádzaných zamestnancov na Koncesionára, a to ku dňu účinnosti Zmluvy. Túto skutočnosť potvrdzujú podpisom tejto Zmluvy obe Zmluvné strany.
- 21.2. Zmluvné strany sa týmto zaväzujú vykonať voči preberaným zamestnancom všetky právne a iné úkony, ktoré im ako prevodcovi a preberajúcemu zamestnávateľovi ukladá Zákonník práce a ostatné všeobecne záväzné právne predpisy v oblasti pracovného práva.
- 21.3. Pre vylúčenie pochybností prikladajú Zmluvné strany k tejto Zmluve ako jej Prílohu č. 11 zoznam preberaných zamestnancov, ktorí sú ku dňu účinnosti tejto Zmluvy v pracovnoprávnom vzťahu s Verejným obstarávateľom.
- 21.4. Verejný obstarávateľ sa zaväzuje bezodkladne nahradiť Koncesionárovi akékoľvek náklady, ktoré mu vzniknú v dôsledku pracovnoprávneho nároku uplatneného preberaným zamestnancom voči Koncesionárovi v rozsahu, v akom tento uplatnený nárok súvisí so skutočnosťami, ktoré nastali v období pred účinnosťou tejto Zmluvy (najmä kompenzácie za nevyčerpanú dovolenku, akékoľvek uplatnené nároky a/alebo pohľadávky preberaných zamestnancov).
- 21.5. Zmluvné strany berú na vedomie, že v prípade ukončenia Koncesnej zmluvy uplynutím jej doby platnosti alebo v prípade predčasného ukončenia Koncesnej zmluvy z akéhokoľvek dôvodu, a v prípade prevodu činnosti z Koncesionára na Verejného obstarávateľa, prechádzajú aj práva a povinnosti z pracovnoprávných vzťahov zamestnancov prevedených podľa stavu ku Dňu účinnosti tejto zmluvy na Verejného obstarávateľa v súlade s ust. § 28 ods. 1 Zákonníka práce.

22. Poistenie

- 22.1 Koncesionár je povinný odo Dňa odovzdania uzatvoriť na vlastné náklady poistenie Nových zariadení pre prípad poškodenia, zničenia, straty alebo krádeže a zabezpečiť trvanie poistenia až do Dňa ukončenia Koncesie.
- 22.2 Koncesionár je počas doby trvania tejto Zmluvy povinný mať uzatvorené poistenie zodpovednosti.
- 22.3 Koncesionár je povinný uzatvoriť a udržiavať v platnosti všetky poistenia, ktoré vyžadujú Právne predpisy a zabezpečiť, aby takéto poistenie uzatvorili aj subdodávatelia Koncesionára.
- 22.4 Koncesionár je povinný poskytnúť Verejnému obstarávateľovi na požiadanie kópie všetkých poistných zmlúv a potvrdenie o úhrade poistného na dané poistné obdobie, ktoré sa týkajú požadovaného poistenia (spolu s akýmikoľvek ďalšími informáciami, ktoré Verejný obstarávateľ

požaduje a ktoré súvisia s takýmito poistnými zmluvami) a Verejný obstarávateľ je oprávnený do nich počas bežných prevádzkových hodín nahliadnuť. Uvedené je Koncesionár Verejnému obstarávateľovi povinný predložiť v lehote do 10 dní od doručenia výzvy, inak sa má za to, že poistenie nie je platne dojednané.

- 22.5 Koncesionár je povinný poskytnúť Verejnému obstarávateľovi na požiadanie kópie poistných zmlúv k požadovanému poisteniu
- 22.6 Pokiaľ Koncesionár poruší ustanovenie bodu 22.1. a 22.2. Zmluvy, Verejný obstarávateľ môže uhradiť poistné požadované za účelom zachovania platnosti požadovaného poistenia podľa článku 22.1 a 22.2. alebo sám zabezpečiť také poistenie a v oboch prípadoch sa Koncesionár zaväzuje nahradiť takto zaplatenú sumu na základe písomnej výzvy Verejnému obstarávateľovi.
- 22.7 Koncesionár je povinný bezodkladne informovať Verejného obstarávateľa o akejkolvek zmene týkajúcej sa poistenia požadovaného touto Zmluvou.

23. Zodpovednosť za škodu

- 23.1. Zmluvné strany sú povinné počas trvania tejto Zmluvy vynakladať maximálne úsilie, aby sa predišlo vzniku alebo minimalizovala možnosť vzniku škôd a dôsledkov, na náhradu ktorých má zmluvná strana podľa Zmluvy nárok požadovať ju od druhej zmluvnej strany.
- 23.2. Každá zmluvná strana zodpovedá za škodu, ktorú svojím konaním, opomenutím spôsobila druhej zmluvnej strane alebo tretím osobám, pokiaľ nie je v tejto Zmluve určené inak. Koncesionár nezodpovedá za škodu, ktorá vznikla Verejnému obstarávateľovi alebo inému subjektu, pokiaľ táto vznikla v dôsledku výkonu práva Koncesionára podľa bodov 9.3., 15.4. a 16.2. tejto Zmluvy.
- 23.3. Verejný obstarávateľ sa zaväzuje bezodkladne nahradiť Koncesionárovi akékoľvek platby z titulu sankcií uložených zo strany štátnych orgánov a/alebo tretích osôb, povinnosť uhradenia ktorých vznikla Koncesionárovi v dôsledku porušení práv a povinností Verejného obstarávateľa upravených Zmluvou alebo Právnymi predpismi.
- 23.4. Koncesionár je povinný nahradiť Verejnému obstarávateľovi škodu, ktorá Verejnému obstarávateľovi vznikne v dôsledku:
- nároku na náhradu škody na živote alebo zdraví, ktorý vznesie oprávnená osoba voči Verejnému obstarávateľovi a ktorý vyplýva alebo akokoľvek súvisí so Zariadením, Novými zariadeniami alebo plnením práv a povinností, ktoré je Koncesionár povinný plniť podľa tejto Zmluvy,
 - nároku na náhradu škody na majetku, ktorý vznesie oprávnený subjekt voči Verejnému obstarávateľovi, a ktorý vyplýva alebo akokoľvek súvisí so Zariadením, Novými zariadeniami alebo plnením práv a povinností, ktoré je Koncesionár povinný plniť podľa tejto Zmluvy,
 - úhrady akýchkoľvek platieb a sankcií uložených Verejnému obstarávateľovi, ktorých povinnosť uhradenia mu vznikla v dôsledku porušenia práv a povinností Koncesionára upravených touto zmluvou alebo právnymi predpismi,

okrem prípadov, kedy bola škoda spôsobená úmyselným konaním Verejného obstarávateľa alebo porušením povinností Verejného obstarávateľa vyplývajúcich z tejto Zmluvy a Právnych predpisov.

24. Sankcie

- 24.1. Ak Koncesionár v rozpore s víťaznou ponukou v rámci Verejným obstarávateľom vyhláseným verejným obstarávaním nesplní svoju povinnosť ukončiť Rekonštrukciu Priestorov ku Dňu ukončenia Rekonštrukcie Priestorov, je povinný uhradiť Verejnému obstarávateľovi jednorazovú zmluvnú pokutu vo výške 200 000 EUR (slovom dvestotisíc EUR), avšak len v prípade, že porušenie tejto povinnosti Koncesionára nebolo spôsobené Vyššou mocou alebo Liberačnými udalosťami alebo neposkytnutím súčinnosti zo strany Verejného obstarávateľa. Pod nesplnením povinnosti ukončiť Rekonštrukciu Priestorov ku Dňu ukončenia Rekonštrukcie Priestorov sa nerozumejú drobné nedorobky, ktoré nebudú mať vplyv na riadne užívanie ktoré sa malo Rekonštrukciou Priestorov zabezpečiť. Koncesionár nie je povinný zaplatiť zmluvnú pokutu podľa tohto bodu, pokiaľ rekonštrukcia Priestorov nebola ukončená ku Dňu ukončenia rekonštrukcie Priestorov z dôvodu zdržania spôsobeného využitím práva Koncesionára podľa bodu 9.3. tejto Zmluvy.
- 24.2. Ak Koncesionár v rozpore s objednaným počtom jedál nezabezpečí dodanie požadovaných Zamestnaneckých jedál a Jedál pre pacientov, je povinný uhradiť Verejnému obstarávateľovi zmluvnú pokutu vo výške 7,- €, (slovom: sedem EUR) za každé riadne objednané a nedodané jedlo, avšak len v prípade, že porušenie tejto povinnosti Koncesionára nebolo spôsobené Vyššou mocou alebo Liberačnými udalosťami alebo neposkytnutím súčinnosti zo strany Verejného obstarávateľa.
- 24.3 Ak je Koncesionár v omeškaní so splnením peňažného záväzku alebo jeho časti fakturovaného Verejným obstarávateľom v súlade so bodom 7.4, vzniká Verejnému obstarávateľovi, ktorý si splnil svoje zmluvné a zákonné povinnosti, právo požadovať z nezaplatenej sumy úroky z omeškania vo výške podľa § 1 ods. 1 nariadenia vlády SR č. 21/2013 Z. z.

25. Predčasné ukončenie Zmluvy

- 25.1. Okrem zániku tejto Zmluvy uplynutím doby, na ktorú bola uzatvorená, môžu Zmluvné strany predčasne ukončiť túto Zmluvu len z dôvodov výslovne dohodnutých v článku 26 a 27 tejto Zmluvy.
- 25.2. Predčasným ukončením tejto Zmluvy nezanikajú práva a povinnosti Zmluvných strán, o ktorých je to výslovne stanovené v tejto Zmluve alebo z ktorých povahy vyplýva, že pretrvávajú aj po dni ukončenia Zmluvy.

26. Porušenie zmluvy na strane Koncesionára

- 26.1. V prípade, ak dôjde k porušeniu Zmluvy na strane Koncesionára je Verejný obstarávateľ oprávnený odstúpiť od tejto Zmluvy za podmienok uvedených v tomto článku zmluvy. Pred odstúpením od Zmluvy je Verejný obstarávateľ povinný doručiť Koncesionárovi výzvu na nápravu, ktorá musí obsahovať popis porušenia Zmluvy na strane Koncesionára a primeranú lehotu na nápravu.
- 26.2. Verejný obstarávateľ je oprávnený odstúpiť od Zmluvy po uplynutí lehoty na nápravu, ak Koncesionár nezabezpečil nápravu porušenia Zmluvy, alebo v porušovaní Zmluvy pokračuje; za pokračovanie porušenia Zmluvy sa nepovažuje, ak k opätovnému porušeniu Zmluvy Koncesionárom dôjde po uplynutí troch mesiacov odo dňa uplynutia lehoty na nápravu. Táto Zmluva skončí dňom doručenia písomného odstúpenia z dôvodu porušenia Zmluvy Koncesionárovi.

- 26.3. Odstúpenie z dôvodu porušenia práv a povinností podľa Zmluvy Koncesionárom musí obsahovať popis porušenia Koncesionára.
- 26.4. Za porušenie Zmluvy na strane Koncesionára sa na účely tejto Zmluvy považuje:
- podstatné porušenie niektorej z povinností Koncesionára podľa tejto Zmluvy, ktoré podstatne ovplyvňuje realizáciu rekonštrukcie priestorov, inštalácie nových zariadení a poskytovania Služieb podľa tejto zmluvy, najmä povinností ku ktorým sa zaviazal v čl. 3.1. tejto zmluvy,
 - opakované porušenie ktorejkoľvek z povinností Koncesionára podľa tejto Zmluvy, ktoré ovplyvňuje realizáciu poskytovania Služieb,
 - nezačatie plnenia povinností Koncesionára podľa tejto Zmluvy do 30 dní odo dňa účinnosti Zmluvy,
 - akékoľvek rozhodnutie o zrušení Koncesionára likvidáciou,
 - úpadok Koncesionára,
 - ak Koncesionár neuzavrie a nebude udržiavať v nepretržitej platnosti poistenie v zmysle článku 22,
 - opustenie staveniska zo strany Koncesionára a nevykonávanie služieb predpokladaných zmluvou po dobu 20 za sebou nasledujúcich kalendárnych dní,
- 26.5. Pre prípad porušenia zmluvnej povinnosti zo strany Koncesionára sa zmluvné strany dohodli, že Koncesionár uhradí Verejnému obstarávateľovi zmluvnú pokutu vo výške 200.000 Eur v lehote do 5 dní odo dňa doručenia písomnej výzvy na jej zaplatenie.

27. Porušenie Zmluvy na strane Verejného obstarávateľa

- 27.1. V prípade, že Verejný obstarávateľ alebo jeho právny nástupca podstatným spôsobom porušil povinnosť vyplývajúcu z tejto Zmluvy a/alebo Právnych predpisov, najmä povinnosť poskytnúť súčinnosť podľa článku 6 tejto Zmluvy a/alebo povinnosť zaplatiť odplatu za poskytnuté Stravovacie Služby podľa článku 18 tejto Zmluvy, je Koncesionár oprávnený odstúpiť od tejto Zmluvy. Pred odstúpením od Zmluvy je Koncesionár povinný doručiť Verejnému obstarávateľovi výzvu na nápravu, ktorá musí obsahovať popis porušenia Zmluvy na strane Verejného obstarávateľa a primeranú lehotu na nápravu. V prípade porušenia povinnosti zaplatiť odplatu za poskytnuté Stravovacie služby podľa článku 18 tejto Zmluvy je primeranou lehotou na nápravu lehota 30 dní.
- 27.2. Koncesionár je oprávnený odstúpiť od Zmluvy po uplynutí lehoty na nápravu, ak Verejný obstarávateľ nezabezpečil nápravu porušenia Zmluvy, alebo v porušovaní Zmluvy pokračuje.
- 27.3. Odstúpenie z dôvodu porušenia práv a povinností podľa Zmluvy Verejným obstarávateľom musí obsahovať popis porušenia Verejného obstarávateľa .
- 27.4. Odstúpenie od Zmluvy nadobúda účinnosť dňom doručenia odstúpenia z dôvodu porušenia Zmluvy Verejným obstarávateľom Verejnému obstarávateľovi.

28. Kompenzácia v prípade predčasného ukončenia Zmluvy

- 28.1. Zmluvné strany sa dohodli, že v prípade predčasného ukončenia Zmluvy má Koncesionár nárok na kompenzáciu.
- 28.2. Zmluvné strany sa dohodli, že dňom účinnosti predčasného ukončenia Zmluvy vzniká Koncesionárovi nárok na kompenzáciu vo výške na základe nezávislého znaleckého posudku, ktorý bude vypracovaný na základe podkladov poskytnutých Koncesionárom, a to minimálne v rozsahu neodpísanej zostatkovej ceny majetku. Presný spôsob výpočtu kompenzácie je uvedený v Prílohe č. 13 tejto Koncesnej zmluvy.
- 28.3. Verejný obstarávateľ je povinný vyplatiť Koncesionárovi kompenzáciu v zmysle zmluvnými stranami odsúhlaseného splátkového kalendára.

29. Záverečné ustanovenia

- 29.1. Táto Zmluva nadobúda platnosť okamihom jej podpisu Zmluvnými stranami a účinnosť deň nasledujúci po dni zverejnenia zmluvy v Centrálnom registri zmlúv. Verejný obstarávateľ je povinný zabezpečiť splnenie tejto zákonnej povinnosti, inak zodpovedá Koncesionárovi za tým spôsobenú škodu, pričom za škodu sa považuje aj ušlý zisk.
- 29.2. Táto Zmluva je vyhotovená v štyroch (4) rovnopisoch, z ktorých každý účastník obdrží dva (2) rovnopisy.
- 29.3. Zmluvné strany sa dohodli, že pohľadávku, ktorá vznikne z tohto zmluvného vzťahu Koncesionárovi ako veriteľovi, Koncesionár nepostúpi tretej osobe bez predchádzajúceho písomného súhlasu Verejného obstarávateľa ako dlžníka. Písomný súhlas za Verejného obstarávateľa je oprávnený udeliť len štatutárny orgán Verejného obstarávateľa.
- 29.4. Meniť alebo dopĺňať túto Zmluvu je možné len na základe dohody Zmluvných strán, a to vo forme písomných dodatkov k tejto Zmluve.
- 29.5. Ak niektoré ustanovenia tejto Zmluvy nie sú celkom alebo sčasti platné alebo účinné alebo neskôr stratia platnosť alebo účinnosť, nie je tým dotknutá platnosť alebo účinnosť ostatných ustanovení. Namiesto neplatných alebo neúčinných ustanovení a na vyplnenie medzier sa použije úprava, ktorá, pokiaľ je to právne možné, sa čo najviac približuje zmyslu a účelu tejto zmluvy, pokiaľ pri uzatváraní tejto Zmluvy zmluvné strany túto otázku brali do úvahy.
- 29.6. Zmluvné strany vyhlasujú, že sú spôsobilé na právne úkony, ich zmluvná voľnosť nie je obmedzená, Zmluvu uzatvorili po vzájomnej dohode na základe ich slobodnej a vážnej vôle, ktorú prejavili určite a zrozumiteľne, Zmluvu neuzavreli v tiesni za nápadne nevýhodných podmienok, Zmluva je urobená v predpísanej forme, Zmluvu si pred jej podpísaním prečítali a na znak súhlasu s jej obsahom a právnymi účinkami ju vlastnoručne podpísali.

V Trenčíne, dňa

V Trenčíne, dňa

.....

.....

RNDr. Ján Dubovský, riaditeľ

Ing. Peter Bittó, na základe plnej moci

Zoznam príloh:

- 1) Zoznam existujúcich zariadení, ktoré Koncesionár preberá od Verejného obstarávateľa
- 2) Popis a presné výmery priestorov, ktoré Koncesionár preberá od Verejného obstarávateľa
- 3) Harmonogram realizácie prác (stavebných úprav)
- 4) Štúdia
- 5) Zoznam druhov diét, diétny systém
- 6) Limitné časy objednávok z jednotlivých oddelení a rozvozový plán.
- 7) Rozsah prípravy, distribúcie, výdaja a dodania Zamestnaneckých jedál
- 8) Požiadavky na elektronický systém objednávaní stravy
- 9) Cena dennej stravnej jednotky Jedla pre pacientov
- 10) Cena Zamestnaneckých jedál a zloženie jednotlivých druhov Zamestnaneckých jedál
- 11) Zoznam preberaných zamestnancov
- 12) Pracovnoprávne podmienky Prevádzaných zamestnancov
- 13) Určenie výšky kompenzácie v prípade predčasného ukončenia zmluvy
- 14) Práva a povinnosti Asistentov výživy Verejného obstarávateľa
- 15) Minimálne zabezpečenie stravovacích služieb v prechodnom období
- 16) Ceny za dodávané energie a služby
- 17) Plnomocenstvo Koncesionára zo dňa 19.3.2014

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 1

Zoznam existujúcich zariadení, ktoré Koncesionár preberá od Verejného obstarávateľa

DLHM - Dlhodobý hmotný majetok

Odd. liečebnej výživy a staravovania - inv.úsek 821

Inventárne číslo DM	POPIS	Sériové – výrobné číslo
1998/9741	KONVEKTOMAT FCV 401 DM	9,82814E+11
2009/10585	Konvektomat Rational SCC 202E	E22SG08112163987
2004/10215	KONVEKTOMAT RATIONAL SCC 102	E 12SC04062006295
1998/9619	KUCHYNSKA VAHA SMK AS 200	72585
2007/10415	Mixér SA 37	605016
2005/10275	MRAZIACI A CHLADIACI BOX	05-183,05-184
2008/10577	Panvica elektrická BR80-98ET	106000100
1996/9365	SKRABKA NA ZEMIAKY NEREZOVA SK	331
2012/10756	Sporák elektrický SE-940 A	2 092 011
2012/10757	Sporák elektrický SE-940 A	2 052 011
2004/10225	STOL K UMYVACIEMU STROJU	
2012/10760	Sušička príborov MIG	1 570
2012/10758	Škrabka zemiakov KG-501	10 059
2002/10129	TLACIAREN EPSON FX 2180	CLGY023477
2012/10759	Umývačka tanierov HOOD 110 DDE	DWF 1011 523
1986/9126	UNIVERZALNY STROJ HU 1	360128
1991/9109	VARNY KOTOL 300 L	94
1991/9110	VARNY KOTOL 300 L	97
1991/9111	VARNY KOTOL 300 L	91
1991/9112	VARNY KOTOL 300 L	88
1991/9113	VARNY KOTOL 300 L	93
1991/9114	VARNY KOTOL 300 L	96

DHM - Drobný hmotný majetok

Inv. číslo OPE	Popis	Množstvo
994	Vozík vydajný vov	3
995	Umývadlo ner, zmieš, bater, UM	1
996	Stôl prac. PSS 6	1
2073	Polica plná so stoj.	12
2074	Polica rebrovaná so stojkou	3
2075	Polica rebrovaná so stoj.	8
2076	Regál komplet	1
2077	Regál komplet	1
2078	Regál komplet	4

2079	Regál komplet	2
2080	Regál- police rebrované	1
2081	Polica rebrová so stoj.	1
2082	Polica rebrová so stojinou	2
2083	Polica rebrová so stojinou	4
2084	Polica rebrová so stojinou	1
2085	Polica rebrová so stojinou	1
2086	Regál komplet	5
2087	Regál komplet	1
2088	Regál komplet	1
2089	Polica rebrová so stojinou	2
2090	Polica rebrová so stojinou	1
0001020_24	LAVICA SVEDSKA	1
0001042_13	STOLIK POD PISACI STROJ	3
0001050_23	STOL PISACI	9
0001051_19	STOL PISACI DVOJSTR.	1
0001052_18	KRESLO KANCELEX	13
0001053_19	SKRINA DREV.NA SATY A PRADLO	49
0001054_20	KRESLA CALUNENE	4
0001056_20	STOLIK KONFERENCNY	1
0001057_19	SKRINA	3
0001060_12	SKRINA	4
0001062_12	STOLIK POD TERMINAL	1
0001067_11	REBRIK	1
0001068_12	STOLICKA KANCELARSKA VELKA	2
0001070_14	STOLIK POD POCITAC	2
0001073_17	STOL PRACOVNY PSJ 2 N	6
0001074_13	DREZ JEDNODIELNY ANT.	6
0001075_11	DREZ JEDNODIEL. 70X70	8
0001077_10	STOL PRAC.	5
0001078_13	REGAL NEREZ.	1
0001079_9	REGAL KOMPL.	6
0001080_8	STOLIK KOV POD LAB PRISTR	2
0001081_13	STOL PRACOVNY	3
0001082_9	STOL PRACOVNY	3
0001083_14	SPALOK STOL	2
0001085_14	STOL PRACOVNY	2
0001086_10	STOL PRACOVNY	2
0001087_8	ZOSTAVA POLICOVA	8
0001088_10	STOL PRACOVNY	2
0001089_8	STOL PRACOVNY	1
0001090_7	STOL PRACOVNY	1
0001091_7	STOL PRACOVNY	2
0001096_8	CHLADNICKA 275L	1
0001098_10	STOL PISACI JEDNOSTR.	1
0001099_9	REGAL KOMPLET.	2
0001104_9	REGAL KOMPLETNY	2
0001106_9	REGAL KOMPLETNY	1
0001107_7	REGAL KOMPLETNY	1
0001108_11	REGAL KOMPLETNY	1
0001109_12	STOLIK POD POCITAC	1

0001157_1	SKRINE A 100,125	1
XX01009_34	STOLIK KONFERENCNY	1
XX01010_25	STOLY	1
XX01012_50	STOLY POD PRISTROJE	1
XX01013_50	SKRINKA 05-2417,05-1212	1
XX01014_45	SKRINKA	2
XX01021_45	SKRINA 1-DVEROVA - SATNIK	1
XX01024_41	TREZOR KOVOVY	1
XX01026_51	SKRINKA 05-245, U-450	1
XX01027_49	SKRINKA 05-137,05-145,05-135,05-136	1
XX01028_12	SKRINKA 02-126,04-126,07-233	2
XX01029_38	SKRINKA 01 124 01 225	3
XX01030_39	SKRINKA 07-237	1
XX01043_34	REBRIK	1
XX01046_4	SKRINKA	3
XX01048_35	REGAL	12
XX01049_14	SKRINKA	1
XX01049_28	REGAL KOVOVY	2
XX01053_2	SKRINKA	2
XX01058_28	SKRINKA	9
XX01060_26	STOLICKA	102
XX01061_30	STOL	2
XX01062_30	STOLIK KONFERENCNY	1
XX01063_14	SKRINKA	4
XX01064_25	SKRINKA	4
XX01065_30	SKRINKA 05-136	4
XX01071_19	STOLICKA	14
XX01796_1	STOL JEDALENSKY	1
xx09002_16	Lekárnička	1
730	Nádoba plast. 120 l	9
7905	Čistič vysokotlaký	1
0002009_9	VOZIK	2
0002010_7	VOZIK	5
1535	Váha kuchynská DS 700	3
2287	Chladnička	1
2508	Chladnička	1
3244	Krájač zeleniny	1
4193	Váha kuch.	1
4194	Špalok mäsiarsky	1
4983	Rezačka mäsa TS 12L	1
5939	Výrobník chleba	1
5940	Chladnička Whirlpool	1
7860	Mixér FRI300	1
8029	Mixér ponorný B 3000	1
9023	Gastronádoba GN 2/1	5
10603	Chladnička WHIRLPOOL	1
0004031_6	STROJCEK PRIPOJNY MASOVKA RMA 26	1
0004032_7	STROJCEK PRIPOJNY UNIVERZALNY	1
0004047_3	ODSTAVOVAC MOULINEX	1
0004058_3	KANVA NA CAJ	5
0004059_1	HRNIEC NEREZ	1

0004061_1	HRNIEC NEREZ	4
0004067_1	VAHA SKLONNA	1
0004070_1	PANEV EL.	1
0004083_1	VAHY DO 200 KG	2
0004085_1	ODSTAVOVAC	1
0004100_1	PLECH DIEROVANY	9
0004101_1	PLECH	20
0004104_1	PANVICA ELEKTRICKA PE 13	1
0004106_1	VYDAJNY STOL SME 3.1 EL.	1
0004107_1	EL. VYDAJNY STOL SME 301	2
0004108_1	UNIVERZALNY STROJ RE 22	1
0004109_1	PARNY KOTOL 80 L	1
0004110_1	PARNY KOTOL 80 L	1
0004111_1	UNIVERZALNY STROJ RE 22	2
0004112_1	EL. VYDAJNY STOL CEO 12	1
0004115_1	SMAZIACA PANEV EL. PE 15	2
0004116_1	SMAZIACA PANEV EL. PE 15	2
0004118_1	PODSTAVEC NA ROSTY	2
0004123_1	VOZIK VYDAJNY VOV1	2
0004124_1	STOLICKA ELEKTR. ES	1
0004126_1	GASTRONADOBA GN 1/2	3
0004138_1	HRNIEC NEREZ.	3
0004140_1	KASTROL 50/49	2
0004141_1	KASTROL 40/25	4
0004149_1	RURA MIKROVLNNA	1
0004150_1	NAREZOVY STROJ ELEKTR.	1
0004151_1	KOTOL VARNY PARNY	1
0004152_1	KOTOL VARNY PARNY	1
0004153_1	ROBOT UNIVERZALNY	1
XX04023_10	HRNCE NEREZ 10L	3
XX04067_3	TACKY	101
XX04154_1	KOTLIK VACSI	2
XX04155_1	KOTLIK MENSÍ	2
221	Tlač. EPSON LX-300+	1
1650	PC Intel Celeron	1
2148	Tlač. HP LJ 1022n	1
2205	ventilator	2
4703	Kotol parný 250 L-1986/9117	1
4704	Kotol varný 250 L-1986/9136	1
4705	Kotol varný 250 L- 1986/9137	1
4706	Kotol parný 250 L- 1987/9116	1
4708	Stôl prac. nerez.-1998/9726	1
4709	Rošt na plechy-1998/9742	1
4710	Rošt na plechy-1998/9743	1
4986	Počítač FUJITSU	1
4987	Počítač FUJITSU	1
6159	Tlačiareň HP LJ 1000 series	1
0007018_23	ZDROJ NAPAĽACÍ APCUPS BACK 600 VA	1
0007027_18	TLAČIAREN EPSON LX300,1YYY 143 161 V.C.	1
0007034_15	CHLADNICKA	2
0007035_10	APC-BK 400 EC VPS	1

0007039_2	PC BULL	1
0007049_11	VENTILATOR STOJANOVY	1

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 2

Popis a presné výmery priestorov, ktoré Koncesionár preberá od Verejného obstarávateľa.

Suterén

Poradové číslo	Názov miestnosti	Plocha (m ²)
1.	Chodba	10,35
2.	Chodba	10,98
3.	Chodba	33,37
4.	Kompresory	18,65
5.	Sklad	8,17
6.	Sklad	9,46
7.	Miestnosť č.	6,00
8.	Schodiskový priestor	19,65
9.	Výdaj mrazených jedál	19,78
10.	Predsieň chladiarne	4,65
11.	Mraziareň	17,52
12.	Kompresory	3,68
13.	Prázdny sklad	33,6
14.	Prázdny sklad	13,32
15.	DKP sklad	34,38
16.	Chodba	14,40
17.	Prázdny sklad	2,40
18.	Chodba	20,17
19.	Prázdny sklad	9,12
20.	Prázdny sklad	9,12
21.	Prázdny sklad	26,17
22.	Prázdny sklad	7,22
23.	Malý sklad	1,19
24.	Hrubá príprava zeleniny	16,43
25.	Sklad čistiacich prostriedkov	13,56
26.	Príručný sklad	3,72
27.	Sklad zemiakov	62,23
	Spolu:	429,29

Prízemie

Poradové číslo	Názov miestnosti	Plocha (m ²)
1.	Registrácia lístkov	5,04
2.	Šatňa jedáleň	15,12
3.	Jedáleň	147,60
4.	WC muži + predsieň	3,45
5.	WC ženy + predsieň	10,22
6.	Odber stravy	18,55
7.	Výdajňa stravy	16,82
8.	Sklad potravín	5,83
9.	Schodiskový priestor	15,85
10.	Upratovačka – výlevka	1,44
11.	WC ženy + predsieň	3,18
12.	WC muži + predsieň	3,18
13.	Kancelária	5,66
14.	Sklad ovocia	2,12
15.	Sklad odpadu	6,63
16.	Kompresorovňa	3,71
17.	Chladiaca miestnosť – mäso	12,72
18.	Sklad	5,13
19.	Chodba	27,90
20.	Chodba	15,57
21.	sklady – predsieň	2,88
22.	sklad údenín	5,76
23.	Príprava múčnikov	28,68
24.	Chodba + schodisko + výťah + strojovňa	31,80
25.	Prípravovňa mäsa	24,60
26.	Chladiaca miestnosť – mäso	13,68
27.	Chladiaca miestnosť – vajcia	4,80
28.	Chladiaca miestnosť - mäso	5,80
29.	Várňa	190,97
30.	Chodba	12,05
31.	Miestnosť č.031	22,10
32.	Miestnosť č.032	16,35
33.	Miestnosť č.033	96,05
	Spolu:	781,24

1. Poschodie

Poradové číslo	Názov miestnosti	Plocha (m²)
1.	Šatňa asist.výživy	34,77
2.	Chodba	10,26
3.	Šatňa – kuchyňa	21,09
4.	Šatňa – umyváreň	11,97
5.	Šatňa ženy – kuchyňa	13,68
6.	Šatňa ženy – kuchyňa	27,93
7.	Chodba	15,23
8.	Stravné referentky	12,25
9.	Asistentky výživy	17,64
10.	Predaj lístkov	15,20
11.	Kancelária vedúcej	16,86
12.	Šatňa muži – umyváreň	8,55
13.	WC ženy + predsieň	5,70
14.	WC muži + predsieň	5,70
15.	Chodba	6,75
16.	Šatňa muži	7,20
17.	Chodba	7,20
18.	Upratovačka – výlevka	1,44
19.	Schodiskový priestor	17,69
	Spolu:	257,11

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 3

Harmonogram realizácie prác (stavebné úpravy)

Stavba	začiatok prác	ukončenie prác	dĺžka trvania (dni)
stavebné úpravy	1.7.2014	31.3.2015	273
technologické zariadenie	1.7.2014	31.3.2015	273
elektroinštalácie	1.7.2014	31.3.2015	273
ústredné vykurovanie	1.7.2014	31.3.2015	273
demontáž zariadení	1.7.2014	31.3.2015	273
protipožiarna bezpečnosť	1.7.2014	31.3.2015	273
zdravotechnické inštalácie	1.7.2014	31.3.2015	273
plynifikácia	1.7.2014	31.3.2015	273
vzduchotechnika	1.7.2014	31.3.2015	273
CELKOM	1.7.2014	31.3.2015	273

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 4

Štúdia

A. Sprievodná správa

A.1 Identifikačné údaje stavby

- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1. Názov stavby: | Modernizácia stravovacej prevádzky |
| 2. Miesto stavby: | Fakultná nemocnica Trenčín |
| 3. Kategória stavby: | zdravotnícka, občianska |
| 4. Charakter stavby: | Modernizácia stravovacej prevádzky |
| 5. Investor: | Fakultná nemocnica Trenčín |
| 6. Stupeň: | Štúdia |

A.2 Identifikačné údaje investora a spracovateľa

- | | |
|---------------------|---|
| 1. Investor: | Fakultná nemocnica Trenčín
Legionárska 28
911 71 Trenčín |
|---------------------|---|

IČO: 00610470

DIČ: 2021254631

IČ DPH: SK2021254631

- | | |
|------------------------|---|
| 2. Spracovateľ: | <i>MISTAV - Ing. Peter Mitošinka</i>
<i>Autorizovaný projektant a kolektív</i>
<i>Mlynská 2643/18</i>
<i>921 01 Piešťany</i> |
|------------------------|---|

IČO: 33699372

DIČ: 1020867914

A.3 Základné údaje charakterizujúce stavbu a jej budúcu prevádzku

1. Štúdia pre danú stavbu „Modernizácia stravovacej prevádzky“ vo Fakultnej nemocnici Trenčín, Legionárska 28, Trenčín je spracovaná pre potreby stanovenia rozsahu stavebných prác a dodávok technológií. Štúdia rieši celkovú rekonštrukciu stravovacej prevádzky vo Fakultnej nemocnici Trenčín.

2. Súčasný stav

V súčasnosti je výroba stravy pre pacientov jednotlivých oddelení nemocnice riešená centrálne v hlavnej varni, ktorá je umiestnená v samostatnom objekte v rámci areálu nemocnice.

Následne je strava distribuovaná do jednotlivých objektov (pavilónov) v rámci areálu nemocnice a následne na jednotlivé oddelenia v termoizolačných nádobách. Na oddeleniach je strava rozdeľovaná na jednotlivé dávky a distribuovaná pacientom.

Výroba stravy pre zamestnancov nemocnice je riešená taktiež v hlavnej varni a následne vydávaná pre zamestnancov nemocnice v centrálnej jedálni, ktorá sa nachádza v tom istom objekte ako hlavná varňa.

Navrhovaný stav

Cieľom štúdie je navrhnúť také riešenie, aby strava pre pacientov ako aj zamestnancov Fakultnej nemocnice Trenčín bola pripravovaná centrálne v hlavnej varni, ktorá sa bude nachádzať v priestoroch jestvujúcej hlavnej varne.

Následne bude v zmysle štúdie strava distribuovaná pre pacientov na jednotlivé oddelenia pomocou tabletového systému v termoizolačných transportných vozíkoch.

Výdaj stravy pre zamestnancov ostáva v priestoroch centrálnej jedálne, ktorá je umiestnená v tom istom objekte ako hlavná varňa.

3. Rekonštrukcia stavebnej časti stravovacej prevádzky ako aj výmena technologického zariadenia je vyvolaná nevyhovujúcim technickým stavom infraštruktúry a technologického vybavenie prevádzok. Technologické zariadenie stravovacej prevádzky je fyzicky v zlom technickom stave ako aj morálne zastaralé. Od uvedenia do prevádzky neboli dané zariadenia modernizované, boli riešené len havarijné stavy v rámci jednotlivých technológií. V priestoroch kuchyne neboli vykonané žiadne podstatnejšie zmeny a úpravy. Zastaralé technologické zariadenia vplývajú na ekonomiku prevádzky, zvyšujú prácnosť prípravy jedál. Daný technický stav kladie zvýšené nároky na udržiavanie technológií, prevádzkovateľnom technickom a hygienickom stave, zvyšuje nároky na obsluhu a údržbu priestorov. Daný stav technológie nezaručuje bezproblémovú prevádzku a môže znamenať ohrozenie fungovania nemocnice z hľadiska zabezpečovania patientskej ako aj zamestnaneckej stravy.
4. Štúdia stanovuje rozsah realizácie stavebných úprav ako aj rozsah dodávky a realizácie jednotlivých technologických zariadení tak, aby bola vytvorená moderná a vyhovujúca stravovacia prevádzka, zabezpečujúca dodávku stravy na úrovni súčasnej doby pri dodržaní

všetkých hygienických, technických a stravovacích noriem.

5. Štúdia stanovuje rozsah rekonštrukcie stravovacej prevádzky tak, aby bolo možné zabezpečiť dodávku stravy v rozsahu min. 806 patientských jedál tabletovým systémom a minimálne 600 zamestnaneckých jedál denne.
6. Štúdia nerieši dodávku stravy pre pacientov a zamestnancov Fakultnej nemocnice Trenčín v čase realizácie stavby. Toto bude vzhľadom na špecifiká prevádzky riešené v rámci spracovania realizačného projektu príslušným prevádzkovateľom stravovacej prevádzky.
7. Termín realizácie diela ako aj termín realizácie jednotlivých etáp nie je predmetom tejto štúdie.

B. Súhrnná technická správa

B.1 Prevádzkové súbory

- PS 01 Účel, funkcia, kapacita a opis riešenia technológie kuchyne

B.2 Stavebné objekty

- SO 01 Stavebné úpravy kuchyne
- SO 02 Vzduchotechnika
- SO 03 Zdravotechnická inštalácia
- SO 04 Vykurovanie
- SO 05 Elektroinštalácia, slaboprúd
- SO 06 Dátové rozvody
- SO 07 Rozvody EPS
- SO 08 Plyn
- SO 09 Protipožiarna bezpečnosť

B.3 Manipulácia s materiálom a skladovanie

C. Technická špecifikácia technologického zariadenia kuchyne a príslušných prevádzok

D. Prepočet nákladov – súhrnný rozpočet

E. Výkresová časť

Údaje o spracovateľovi:

Spracovateľom štúdie je MISTAV – Ing. Peter Mitošinka – autorizovaný projektant a kolektív.

Ing. Peter Mitošinka
autorizovaný projektant

B. Súhrnná technická správa

B.1 Prevádzkové súbory

PS 01 Účel, funkcia, kapacita a opis riešenia technológie kuchyne

Všeobecné informácie – 1.0

V projekčnom celku zariadení kuchynskej časti boli zohľadnené normatívy o hygienických požiadavkách na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania, podľa vyhlášok: **533/2007 , čiastka 224** Ministerstva zdravotníctva SR o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania a **NARIADENIE (ES) č. 852/2004 EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY z 29. apríla 2004 o hygiene potravín**. Výnos ministerstva MP SR a MZ SR – Potravinový Kódex , 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia, Vyhláška Ministerstva zdravotníctva SR č. 554/2007 Z. z. o podrobnosti o požiadavkách na zariadenia starostlivosti o ľudské telo,

Projektová dokumentácia rieši technologické vybavenie prevádzky kuchyne - a k nej patriacich príslušných potrebných prevádzok, aby boli zabezpečené hygienické normatívy.

Požadované výrobné kapacity – 1.1

Požadované kapacity na výrobu stravy pre pacientov a zamestnancov Fakultná nemocnica Trenčín vychádzajú zo súčasných kapacít poskytnutých vedením nemocnice.

Požadované hodnoty vychádzajú z lôžkovej kapacity jednotlivých oddelení (viď. tabuľku)

pavilón	poschodie	oddelenie	ošetrovacia jednotka	počet lôžok
Chirurgický pavilón	prízemie	OAIM	1 ošetrovacia jednotka	10
	1. posch.	FRO	1 ošetrovacia jednotka	24
	1. posch.	chirurgická kl.	väzenská časť	12
	1. posch.	chirurgická kl.	ženy	32
	2. posch	chirurgická kl.	muži	35
	2. posch	chirurgická kl.	sept.časť	24
	2. posch	chirurgická kl.	JIS	10
	2. posch	ortopedické odd.	sept.časť pod chirurg. kl.	6
	3. posch	ortopedické odd.	1 ošetrovacia jednotka	31
	3. posch	OUCH	muži	21
	3. posch	OUCH	JIS	6
	4. posch	urologické odd.	1 ošetrovacia jednotka	25
	4. posch	OUCH	ženy	23
Neurologicko –				
	1.posch	neurologické	muži	22

psychiatrický		odd.		
	1.posch	neurologické odd.	ženy	22
	2.posch	neurologické odd.	JIS	6
	1. posch	psychiatrická kl.	muži	31
	1. posch	psychiatrická kl.	ženy	24
	2. posch	psychiatrická kl.	sanatórne lôžka	25
AD trakt	prízemie	ORL kl.	1 ošetrovacia jednotka	13
	2. posch	očná kl.	1 ošetrovacia jednotka	6
	3. posch	Gyn-pôrodnická kl.	gynekologická časť	24
	4. posch	Gyn-pôrodnická kl.	pôrodnica	46
	1. posch	Pediatrická kl.	JIS (neoficiálna)	6
	2. posch	Pediatrická kl.	väčšie deti	13
	3. posch	Pediatrická kl.	dojčenecké	11
	4. posch	Novorod.odd.	fyziológický novorodenci	25
	4. posch	Novorod.odd.	JRSN	6
	4. posch	Novorod.odd.	JISN	14
Interno – infekčný	prízemie	interné odd.	JIS	8
	1. posch	interné odd.	muži	30
	2. posch	interné odd.	ženy	33
	3. posch	infekčné odd.	1 ošetrovacia jednotka	13
	4. posch	infekčné odd.	1 ošetrovacia jednotka	25
Geriatricko – pľúcny	1. posch	geriatrické odd.	ženy	31
	1. posch	geriatrické odd.	muži	31
	2. posch	TaPCH odd.	1 ošetrovacia jednotka	20
	2. posch	Odd. dlhodoboch.	1 ošetrovacia jednotka	20
onkologický	prízemie	onkologické odd.	1 ošetrovacia jednotka	31
	1. posch	onkologické odd.	1 ošetrovacia jednotka	11
Celkový počet lôžok				806

V rámci zabezpečenia stravy pre zamestnancov Fakultná nemocnica Trenčín počíta štúdia s minimálnym denným počtom 600 hlavných jedál. Výdaj jedál pre zamestnancov bude v centrálnej výdajni zamestnaneckej stravy, ktorá sa nachádza v objekte hlavnej varne. Na základe požiadaviek nemocnice sa uvažuje s distribúciou časti zamestnaneckých jedál v tablete. Jedná sa o obmedzené množstvo jedál distribuované pre časť zamestnancov, napríklad chirurgia.

Rekapitulácia

- celodenná patientská strava 806 celodenných jedál
- zamestnanecká strava min. 600 hlavných jedál

V rámci navrhnutých technológií sú vytvorené rezervy pre zvýšenie vyššie uvedených počtov.

Popis súčasného stavu – 2.0

Hlavná varňa – 2.1

V súčasnosti sa v objekte hlavnej varne pripravuje strava pre pacientov a zamestnancov nemocnice. V rámci hlavnej varne sa nachádzajú:

- príručné sklady pre potreby varne
- jednotlivé hrubé prípravy surovín
- jednotlivé čisté prípravy surovín
- časť hlavnej kuchyne
- časť diétnej kuchyne
- výdaj stravy pre distribúciu na jednotlivé oddelenia
- umývanie prepravných nádob
- chladiace a mraziace boxy

Stavebná časť hlavnej varne je pomerne zachovalá, bez viditeľných stavebných problémov. Vzduchotechnika v objekte je funkčná, avšak pri prevádzke vznikajú problémy zanášaním systému. V časti varne je inštalovaný nerezový odsávací strop.

Technologické zariadenie hlavnej varne je zastaralé z fyzického ako aj morálneho hľadiska. Súčasný stav nie je zárukou bezproblémovej a ekonomickej prevádzky.

Distribúcia stravy na oddelenie – 2.2

Na jednotlivé oddelenia je strava pre pacientov distribuovaná z hlavnej varne v termoizolačných nádobách – termoportoch. Následne je strava na jednotlivých oddeleniach porcovaná a vydávaná pacientom. Na jednotlivých oddeleniach sa nachádzajú malé umyvárne bieleho riadu, kde umývanie zabezpečuje personál jednotlivých oddelení.

Uvedený systém je nevyhovujúci, zaťažuje personál jednotlivých oddelení. Strava sa nedostáva k pacientom v požadovanej kvalite, či už z hľadiska tepelných ako aj estetických požiadaviek.

Stravovanie zamestnanci – 2.3

Stravovanie zamestnancov je zabezpečované v centrálnej jedálni, ktorá sa nachádza v objekte hlavnej varne. Výdaj stravy pre zamestnancov je zastaralý a nezabezpečuje požadovanú kvalitu vydávanej stravy.

Navrhovaný stav – 3.0

Hlavná varňa – 3.1

Hlavná varňa bude umiestnená v priestoroch súčasnej hlavnej kuchyne. V rámci objektu hlavnej varne sú riešené tieto prevádzky:

- skladové hospodárstvo pre potreby varne
- chladené a mrazené boxy

- jednotlivé hrubé prípravy surovín
- jednotlivé čisté prípravy surovín
- časť hlavnej kuchyne
- časť diétnej kuchyne
- tabletovacia linka pre distribúciu patientskej stravy na oddelenia
- umývacia linka tabletového systému
- depo distribučných vozíkov tabletového systému
- výdaj stravy pre zamestnancov
- umývanie prepravných gastronádob pre chirurgické oddelenie
- šatne a sociálne zázemie

V rámci jednotlivých prevádzok hlavnej varne budú realizované moderné technológie zabezpečujúce ekonomickú a bezproblémovú výrobu stravy v požadovaných množstvách. Jednotlivé technologické zariadenia vid'. Technologickú špecifikáciu vrátane technologického popisu.

Technologický popis – 4.0

Technologický projekt rieši návrh a modernizáciu kuchyne, vrátane príslušných prevádzok, distribúcie jedál a celkovú výmenu a modernizáciu technologického zariadenia.

Prevádzka je dotvorená v zmysle platných právnych predpisov pre zriaďovanie prevádzok spoločného stravovania, aby nedochádzalo ku kríženiu pracovných a manipulačných trás polotovarov a surovín a má za úlohu vydať minimálne **1406** hlavných jedál denne.

Prevádzka kuchyne je zabezpečená dostatočnými množstvami pracovných plôch a drezových stolov s prívodmi teplej a studenej vody, pre každý prípravný proces. Prevádzka bude zabezpečená sanitárnymi umývadlami na ruky pre personál kuchyne s bezdotykovým ovládaním batérií s možnosťou umytia rúk umývacím prípravkom na ruky, osušením a košom na použité utierky.

Prevádzka má vytvorené separátne sociálne zariadenia a priestory šatní. Prevádzka musí mať vytvorený samostatný sklad odpadov s priamym východom na zásobovaciu rampu.

Pre požiadavky na vetranie ostatných priestorov pozri časť VETRANIE.

V prevádzke sa nebude vykonávať cukrárenská príprava.

Prevádzka má vytvorené stavebne a prevádzkovo oddelené priestory podľa zákona **533/2007 Z.z.**

Prevádzkový popis – 4.1

Technologický návrh pre rekonštrukciu oddelenia liečebnej výživy a stravovania má za úlohu primárne zabezpečiť zladenie prevádzky s platnou legislatívou a vytvoriť komplexnú prevádzku ktorá bude spĺňať tie najprísnejšie hygienické a bezpečnostné požiadavky. Zároveň musí zabezpečiť prípravu typologicky rozdielnej stravy pre potreby nemocničného komplexu.

Prevádzka kuchyne je technologicky vybavená na prípravu minimálne 1406 jedál denne z čoho tvorí podielovú časť príprava diét pre jednotlivé oddelenia a príprava jedál pre zamestnancov.

Návrh bol konzultovaný v technických veciach s pracovníkmi technického oddelenia a vo veciach stravovania s kompetentnými pracovníkmi oddelenia liečebnej výživy a stravovania.

Koncepcia návrhu spočíva v rozdelení kuchynskej prevádzky na skladový sektor , sektor hrubých príprav , všetky stavebne oddelené, sektor čistých príprav a termického spracovania a sektor distribúcie stravy.

SEKTOR 1: SKLADOVÉ HOSPODÁRSTVO

Celé hlavné skladové hospodárstvo ma vyčlenený priestor, kde sú obsiahnuté primárne skladové priestory delené podľa druhu a požiadaviek uskladnenia. Pre návoz tovarov a surovín je vyčlenená samostatná zásobovacia cesta a výťah na to určený.

Jedná sa o sklady pre mäso a zeleninu a polotovarové produkty. Suché sklady sú umiestnené v návaznej blízkosti kuchyne.

SEKTOR 2 : HRUBÉ PRÍPRAVY

V návaznej blízkosti skladového hospodárstva je umiestnená časť hrubých príprav a to hrubá príprava zeleniny a mäsa, z ktorých spracované suroviny budú prevážané do časti čistých príprav v uzavretých nádobách pomocou manipulačných vozíkov. Hrubá príprava zeleniny a hrubá príprava mäsa je umiestnená v samostatných stavebne oddelených priestoroch.

SEKTOR 3 : ČISTÉ PRÍPRAVY a TERMICKÉ SPRACOVANIE:

V samotnej časti kuchyne sú podľa legislatívnych požiadaviek stavebne oddelené čisté prípravné úseky pre postupnosť technologických krokov pred tepelnou úpravou. Jedná sa o prevádzky čistej prípravy zeleniny, mäsa, múčnej prípravy, prípravy tekutej stravy, prípravy vajec, umývárne kuchynského riadu.

Technologicky je prevádzka navrhnutá na zabezpečenie prípravy stravy v počte minimálne 1406 hlavných jedál denne.

Prevádzka má technologicky upravené riešenie pre zabezpečenie varenia pre pacientov hotovými jedlami a termické spracovanie pre diétnu prípravu.

SEKTOR 4 : DISTRIBÚCIA STRAVY

Vid'. vyššie uvedený popis.

Množstvo odpadových látok – 5.0

Prevádzka musí byť napojená na kanalizáciu na odvádzanie odpadových vôd s možnosťou vyvážať odpady s vylúčením rizika kontaminácie potravín, produktov aj prevádzok kuchyne. Prevádzka kuchyne musí mať odlučovač tukov (lapol) a musí byť umiestnený mimo priestorov, kde sa manipuluje s potravinami a produktami.

Odpadové látky z celej prevádzky je možné rozdeliť nasledovne:

- ♦ odpadky tuhé z výdaja stravy
- ♦ odpadky tuhé z prípravovní
- ♦ odťah pár z prípravovní a umývárni riadu

Odťah pár v prípravovní bude zabezpečený veľkoplošnými nerezovými odsávačmi pár, vybaveným tukovými filtrami a samostatným osvetlením – musia zabezpečiť 15-25 násobnú výmenu vzduchu. Samotné ovládanie je zabezpečené plynulou reguláciou intenzity odsávania podľa potrieb prevádzky.

Odpadové látky z výdaja stravy budú počas prevádzky výdaja uskladňované v plne uzatvárateľných pojazdných nerezových nádobách a ukončení výdaja budú premiestnené do priestoru skladu odpadov, odkiaľ bude zabezpečená denná expedícia odpadov podľa špecifikácie prevádzkovateľa.

Potravinársky odpad

1. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa musí čo najrýchlejšie odstraňovať z miestností, v ktorých sa nachádzajú potraviny tak, aby sa zabránilo jeho hromadeniu.

2. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa ukladá do uzatvárateľných kontajnerov, pokiaľ prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nemôže príslušnému orgánu preukázať, že sú vhodné iné typy používaných kontajnerov alebo systémov odstraňovania odpadu. Tieto kontajnery musia mať vhodnú konštrukciu, byť udržiavané v náležitom stave, byť ľahko čistiteľné a podľa potreby, dezinfikovateľné.

3. Musí sa primerane zabezpečiť skladovanie a likvidácia potravinárskeho odpadu, nepoživateľných vedľajších produktov a iného odpadu. Sklady odpadu musia byť skonštruované a vedené takým spôsobom, aby bolo možné udržiavať ich v čistote a tam, kde je to potrebné, bez zvierat a škodcov.

4. Všetok odpad sa musí odstraňovať hygienickým a pre životné prostredie priaznivým spôsobom v súlade s právnymi predpismi spoločenstva uplatniteľnými v tomto zmysle a nesmie predstavovať priamy alebo nepriamy zdroj kontaminácie.

Vetrание – 6.0

V prevádzke umývania riadu je potrebné zabezpečiť 15 násobnú výmenu vzduchu. Nutné riešiť časť umývania bieleho riadu zabezpečením rozvodov VZT, alebo umiestniť nad umývací stroj samostatný digestor s odťahom – o kapacite 550 m³/h. (výška spodnej hrany digestora 2000 mm)

V prevádzke kuchyne zabezpečiť max. 25 násobnú výmenu vzduchu. Pre bezproblémovú funkčnosť zariadenia odsávačov pár je nutné zabezpečiť pravidelné čistenie tukových filtrov – 1 x týždenne !!!

Zabezpečenie vetrания skladových priestorov a dodržanie prevádzkových podmienok musia byť v súlade s vyhláškou 214/2003 a požiadaviek pre ostatné profesie v stati 11 tejto správy.

PRIMÁRNE UPOZORŇUJEME NA VETRANIE CHLADENÝCH A MRAZENÝCH SKLADOV, V KTORÝCH BUDÚ OSADENÉ CHLADIACE A MRAZIACE SKRINE. JE NEVYHNUTNÉ ABY BOLA DODRŽANÁ MIN. 6 NÁSOBNÁ VÝMENA VZDUCHU, NAKOLKO TIETO ZARIADENIA ZNAČNE

PRODUKUJÚ TEPLU. V PRÍPADE PORÚCH CHLADIACICH A MRAZIACICH ZARIADENÍ VPLYVOM NEDOSTATOČNÉHO ODVETRANIA DODÁVATEĽ ZARIADENÍ NEBUDE AKCEPTOVAŤ ZÁRUČNÉ OPRAVY!!!!.

Špecifikácia vetrania je uvedená ako príloha technickej správy prepočet vetrania podľa smernice **VDI 2052 (06/1999) SRN** (európska norma)

Je nevyhnutné, aby boli zaručené **MIKROKLIMATICKÉ PODMIENKY** pre kuchyňu a pomocných prevádzok v nasledovných parametroch :

- | | |
|--|--|
| - Optimálna teplota vzduchu (<i>pracovné pásmo</i>) – | $t_{\text{iopt}} = 18 - 26 \text{ }^{\circ}\text{C}$ |
| - rýchlosť prúdenia vzduchu (<i>prípustné</i>) – | $W_{\text{max}} = 0,25 - 0,45 \text{ m/s}$ |
| - optimálna relatívna vlhkosť (<i>pre $t_i = 20 - 26 \text{ }^{\circ}\text{C}$</i>) – | $rh_{\text{opt}} = 80 \text{ až } 55 \%$ |
| - maximálna vlhkosť odsávaného vzduchu | $x_{\text{max}} = 16,5 \text{ kg s.v.}$ |
| - optimálna vlhkosť vzduchu (<i>pre $rh = 65 \%$</i>) | $x_{\text{opt}} = 11,5 \text{ g/kg s.v.}$ |
| - maximálna hladina hluku v prac. pásme | $A_{\text{max}} = 50 \text{ (až } 60) \text{ dB}$ |

Chladienie – 7.0

V objekte sa uvažuje s umiestnením chladničiek a chladiacich stolov v bezfreónovom prevedení a s cyklopentánom v polyuretánovej izolácii.

CHARAKTERISTIKA SKLADOV:

Suchý sklad	vlhkosť 70 %	
Chladný sklad	8 st. C až 10 °C	– vlhkosť 80 – 90 %
Chladený sklad	- 2 st. C až - 6 st C	– vlhkosť 80 – 90 %
Mraziarenský	-18 st. C	

Skladové priestory musia byť vybavené meracím zariadením na dodržiavanie a kontrolu podmienok skladovania potravín.

Životné prostredie – 8.0

Prevádzka musí byť zásobená tečúcou pitnou vodou napojenou na zdroj pitnej vody. Pre prípravu pokrmov a činností s tým spojených musí byť použitá výhradne len pitná voda. Počas celej prevádzkovej doby musí byť zabezpečená tečúca teplá voda, ktorá má teplotu najmenej + 45 °C.
Tečúca teplá voda sa nesmie používať na prípravu jedál a výrobu produktov !!!

Hlučnosť vo vnútri -	jedálne max dB	55
	kuchyne	70
	ostatné priestory	70
Relatívna vlhkosť vzduchu (%)		
	v jedálni	40 - 60

v kuchyni	70
v umyvárni riadu	85
v skladoch	60 - 85
v ostatných prev.	20 - 60

Relatívna teplota vzduchu v zimnom období (°C)

v jedálni	+18 +20
v kuchyni	+15
v umyvárni riadu	+15
v skladoch potravín	+6 +10
v skladoch suchých	+12
v ostatných	+10 +20

Relatívna teplota vzduchu v letnom období je podľa vonkajšej teploty.

Výmena vzduchu počet / hod.

v jedálni	3 - 4 krát
v kuchyni	max. 25-krát
v umyvárni riadu	15 krát
v ostatných	1 – 6-krát

Rýchlosť vzduchu v pásme pohybu 0,2 - 0,4 m / s

Požiadavky na technológiu – 9.0

V navrhovanom riešení sa uvažuje s použitím vysokokvalitných zariadení spĺňajúcich hygienické požiadavky, šetrenie elektrickou energiou, vodou a pracovnou silou, čo prinesie konečný ekonomický efekt. Sú to zariadenia nenáročné na údržbu s vysokou životnosťou. Taktiež sa nedá spochybniť ani kvalita nerez z ktorého sú vyrobené pracovné stoly, umývacie drezy a regály. Sú vyrobené z potravinárskej ocele - NEREZ, ktorá vyhovuje požiadavkám **STN 17 240**. Aktívna technológia je certifikovaná pre používanie na území Slovenskej republiky. Certifikačné listiny sa dodávajú spolu so zariadením pri odovzdávaní diela + návody na obsluhu v Slovenskom jazyku.

Požiadavky na zariadenia

1. Všetky predmety, príslušenstvo a zariadenia, s ktorým potraviny prichádzajú do styku, musia byť:

- účinne čistené a tam, kde je to potrebné, dezinfikované. Čistenie a dezinfekcia sa musí vykonávať s dostatočnou frekvenciou, aby sa zabránilo akémukoľvek riziku kontaminácie;
- skonštruované tak, byť z takých materiálov a byť udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby sa minimalizovalo akékoľvek riziko kontaminácie;

- c) s výnimkou nevratných kontajnerov a obalov vyhotovené z takých materiálov a udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby bolo možné udržiavať ich čisté a tam, kde je to potrebné, dezinfikovať ich;
- d) inštalované takým spôsobom, aby sa umožnilo dostatočné čistenie zariadenia a okolitého priestoru.

2. Tam, kde je to potrebné, musí byť zariadenie vybavené všetkými vhodnými kontrolnými prístrojmi, aby sa zabezpečilo splnenie cieľov tohto nariadenia.

3. Ak sa na zabránenie korózii zariadenia a kontajnerov používajú chemické prísady, musia sa používať v súlade so správnou praxou.

Údržba technológie + nerez !!! – 10.1

UPOZORŇUJEME na nutnosť zabezpečenia pravidelného čistenia a udržiavania všetkých nerezových povrchov a to nielen z dôvodu požiadavky HAACP, ale aj z dôvodu predchádzania znehodnotenia nerezových pracovných, prípravných a manipulačných plôch. Keďže samotný nerez je citlivý na kyslé prostredia, je potrebné ho neutralizovať každý deň po ukončení pracovných činností.

Práve z týchto dôvodov odporúčame špeciálne nasledovné prípravky, ktoré zabezpečia trvácnosť nerezových plôch pred ich znehodnotením.

ODPORÚČANÉ PRÍPRAVKY – výrobca

Pracovné nerezové plochy

Suma Inox Classic D7 /pôvodná Suma D7/ (3,8kg)

Suma Inox D7.1 (4,5kg)

Pracovné nerezové plochy prichádzajúce do styku s potravinami + dezinfekcia

Suma Chlorsan D10.4 (5,5kg)

Čistenie konvektomatov, sporákov, rúr, grilov, panvíc

Suma Grill D9 (13,4kg)

Je možná variabilita použitia čistiacich prostriedkov, ale alternatívne prostriedky musia byť certifikované (používanie chémie pre potravinárstvo schválenej hlavným hygienikom SR) na danú činnosť pre začlenenie so sanitačného poriadku prevádzky. Nepoužívaním vyhradených čistiacich prostriedkov **zaniká nárok na reklamáciu** pre nerezové zriaďovacie predmety !!!!

(každá prevádzka musí mať spracovaný sanitačný poriadok s vyčlenením prostriedkov na čistenie pre všetky prevádzkové činnosti)

Podlahy a steny - Obklady, stropy – 11.0

Podlahy musia byť udržiavané v bezproblémovom stave, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné. Používané materiály musia byť odolné, netoxické, nepriepustné pre vodu a vodu odpudzujúce, umývateľné.

Podlaha v kuchyni a všetkých ostatných k nej prislúchajúcich prevádzkach vrátane výdaja stravy a umývania stolového riadu musí byť riešená ako protišmyková dlažba z dôvodu možnej zvýšenej koncentrácie vody na podlahách. Čím sa má zabrániť vzniku úrazu personálu kuchyne. Priestor kuchyne a jej prípravovní má byť zabezpečený dobre umývateľným obkladom do výšky minimálne **h = 1800 mm**.

Skladové priestory na odpad s chladiacimi boxami musia byť zabezpečené podlahovými vpusťami s protizápachovou uzávierkou.

Steny a stropy, podhlady aj prípadné závesné zariadenia musia byť konštruované a prevedené tak, aby nedochádzalo ku kondenzácii pár, k nadmernému usadzovaniu prachu, ku vzniku plesní, odpadávaniu omietky, odlučovaniu častí a musia byť dobre umývateľné.

Dvere musia byť hladké, ľahko čistiteľné a musia mať dezinfikovateľný povrch. Použiť odolné, hladké a nenasákavé materiály. Konštrukcia okien musí minimalizovať usádzanie nečistôt.

- a) povrchy podláh sa musia udržiavať v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály. Tam, kde je to vhodné, musia podlahy umožňovať primeraný odvod vody z povrchu;
- b) povrchy stien musia byť udržiavané v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov a hladký povrch až do výšky vhodnej pre operácie, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály;
- c) stropy (alebo vnútorný povrch zastrešenia tam, kde nie sú stropy) a stropné konštrukcie musia byť vyhotovené a povrchovo upravené tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistoty a obmedzovali kondenzáciu, rast nežiaducej plesne a opadávanie častí;
- d) okná a ostatné otvory musia byť skonštruované tak, aby zabráňovali hromadeniu nečistoty. Tie, ktoré sa dajú otvoriť do vonkajšieho prostredia, musia byť, kde je to potrebné, vybavené sieťkami proti hmyzu, ktoré sa dajú ľahko vyberať na čistenie. Ak

by mali otvorené okná za následok kontamináciu, musia zostať okná počas výroby zatvorené a zaistené;

- e) dvere musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých a nesavých povrchov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály.
- f) povrchy (vrátane povrchov zariadení) v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami a najmä tie, ktoré prichádzajú do styku s potravinami musia byť udržiavané v náležitom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých, umývateľných nehrdzavejúcich a netoxických materiálov,

O vykonávaní dezinfekcie a ničení živočíšnych škodcov sa musí v zariadení spoločného stravovania viesť evidencia.

Celková bilancia – 12.0

VODA

Ak je tvrdosť vody **> 7 °dH** (nem) zabezpečiť zmäkčovanie vody pre zariadenia – podľa **statí 11.0 Požiadavky pre ostatné profesie.**

ELEKTRICKÁ ENERGIA

- inštalovaný príkon
koeficient súčasnosti
- vid'. elektro
0,60**

PLYN

- inštalovaný príkon
koeficient súčasnosti
- vid'. plyn
0,70**

Navrhované prostredia – 13.0

technologická časť

–kuchyňa, varňa

- uvažuje sa s prostredím kde najvyššia teplota vzduchu nepresiahne + 30 st. C
- najnižšia teplota vzduchu 10 st. C
- najvyššia priemerná relatívna vlhkosť počas 24 h - 95 %
- najvyššia priemerná absolútna vlhkosť vzduch počas 24 hodín – 16,4 g/m³
- najvyššia zmena teploty počas 8 hodín – 20 C
- zabezpečené efektívne odsávanie

navrhované prostredie - **ZÁKLADNÉ (311)**

- umyváreň čierneho riadu

- prostredie kde vzduch obsahuje viac než 15 g vody na 1 m³
- relatívna vlhkosť vzduchu väčšia než 80 %

navrhované prostredie – **VLHKÉ (323)**

- čisté prípravy

- uvažuje sa s prostredím kde najvyššia teplota vzduchu nepresiahne + 30 st. C
- najnižšia teplota vzduchu 10 st. C
- najvyššia priemerná relatívna vlhkosť počas 24 h - 95 %
- najvyššia priemerná absolútna vlhkosť vzduchu počas 24 hodín – 16,4 g/m³
- najvyššia zmena teploty počas 8 hodín – 20 st. C

zabezpečené efektívne odsávanie

navrhované prostredie - **ZÁKLADNÉ (311)**

- umyváreň bieleho riadu

- prostredie kde vzduch obsahuje viac než 15 g vody na 1 m³
- relatívna vlhkosť vzduchu väčšia než 80 %

navrhované prostredie – **VLHKÉ (323)**

- výdaj stravy

- viď. charakteristika kuchyňa

- skladové priestory a ostatné

viď. charakteristika ako – kuchyňa, varňa

navrhované prostredie - **ZÁKLADNÉ (311)**

- Hrubá príprava zeleniny - škrabka

- prostredie kde vzduch obsahuje viac než 15 g vody na 1 m³
- relatívna vlhkosť vzduchu väčšia než 80 %

navrhované prostredie – **VLHKÉ (323)**

Prostredia určiť na základe protokolu o prostredí na ktorom musia byť zúčastnení všetci profesisti ako členovia komisie na určenie druhu prostredia podľa STN 33 03 00 a STN EN 60079-10 (33 2320)

Podľa STN EN 60079-10 – hodnotíme prostredie ako oblasť bez možnosti vzniku výbuchu.

CHARAKTERISTIKA SKLA DOV:

Suchý sklad - vlhkosť 70 %

Chladný sklad 8 st. C až 10 st.C – vlhkosť 80 – 90 %

Chladený sklad 2 st. C až 6 st. C – vlhkosť 80 – 90 %

Mraziarenský -18 st C až – 24 st. C

Skladové priestory musia byť vybavené meracím zariadením na dodržiavanie a kontrolu podmienok skladovania potravín

POŽIADAVKA VZDUCHOTECHNIKA:

Skladové priestory, kde sú osadené chladiace zariadenia ako sklady CHLADENÝ , MRAZENÝ alebo kombinovaný sklad, musí byť zabezpečená **6 násobná výmena vzduchu, zabezpečená núteným vetraním**. Priestor, kde sú osadené chladiace boxy a sú ich súčasťou blokové chladiace jednotky musí byť taktiež vetraný so zabezpečením 6 násobnej výmeny vzduchu.

Požiadavky pre stavbu – 11.0

Pre nainštalovanie pasívnej technológie (stoly, drezy), požadujeme v čase montáže dodať nástenné batérie a sifóny pre kompletáciu drezových stolov nakoľko nie sú súčasťou dodávky technologického zariadenia.

Pred ukončením obkladačích prác stien žiadame upovedomiť dodávateľa technológie, aby bolo možné zamerať stavbu, pre presné zameranie pre pasívnu technológiu.

Pre potreby nainštalovania technológie požadujeme zabezpečiť stavebné otvory a prístupové komunikačné trasy pre navedenie technológie na miesta určenia dispozičným výkresom. Minimálny prechodový otvor je **1100 mm**.

Cez skladové priestory a prevádzkové priestory zariadenia spoločného stravovania nesmie prechádzať nechránené kanalizačné a teplovodné potrubie.

Upozornenie pre stavbu a údržbu - 11.1

Upozornenie !!!

- Prístroj sa nesmie ostriekať priamym prúdom vody.
- Ocel'ové časti sa nesmú čistiť prostriedkami obsahujúcimi chlór (bieliaci lúh, chlorovodík atď.), ani vtedy, ak sú zriedené.
- Na čistenie podlahy pod strojom **nie je** možné použiť leptavé prostriedky (ako napr. kyselinu chlorovodíkovú).

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Predtým, ako sa začne s čistením a údržbou, je potrebné prerušiť prívod elektrického prúdu.

Všetky diely z nehrdzavejúcej ocele je potrebné každý deň prečistiť vlažnou mydlovou vodou, potom dôkladne prepláchnuť čistou vodou a osušiť.

Diely z nehrdzavejúcej ocele sa v žiadnom prípade nesmú čistiť mechanickými čistiacimi látkami, oceľovou vlnou ani oceľovými kefami a taktiež ani špachtľami z normálnej ocele.

V prípade, ak je prístroj dlhší čas mimo prevádzky, je potrebné dodržať nasledovné:

- vypnúť hlavný vypínač dodávky prúdu;
- handrou nasiaknutou trochou vazelínového oleja naniesť tenkú ochrannú vrstvu na všetky časti z nehrdzavejúcej ocele;
- miesto vystavenia pravidelne vetrať.

Bezpečnosť práce – 12.0

Spúšťanie a zaistovanie strojov – podľa § 42 vyhlášky Slovenského úradu bezpečnosti práce číslo 59/1982 Zb., ktorou sa určujú základné požiadavky na zaistenie bezpečnosti práce a technických zariadení.

Druhý oddiel – spúšťanie a zaistovanie strojov

- – Zariadenia strojov určené na ich uvedenie do chodu a vypnutie sa musia dať ovládať z miesta obsluhy strojov tak, aby ich funkcia bola spoľahlivá a nepripúšťala samovoľné, prípadne náhodné spustenie stroja do chodu. Hlavné vypínače sa musia dať ľahko dosiahnuť zo stanovišťa obsluhy a musia byť označené bezpečnostnými značkami.
- - Stroje , ktoré obsluhuje viacej osôb, musia mať zariadenie na vypnutie stroja, alebo jeho jednotlivé časti na každom mieste obsluhy.
- - Stroje poháňané vlastnými, so strojom spojenými motormi (energetickými jednotkami) musia mať hlavný ovládač, ktorým sa stroje odpoja od všetkých zdrojov energie pri prerušení práce, čistením, opravách, haváriách.

Šiesty oddiel – pracovné stanovištia

§ 50 – Pracovný stôl

- Plocha pracovného stola a jej výška nad podlahou musí byť prispôsobená druhu vykonávanej práce, veľkosti predmetov, s ktorými sa manipuluje na pracovnej ploche a potrebám zrakovej kontroly
- pre prevádzky kuchynské - výška stolov + 850 mm až 900 mm

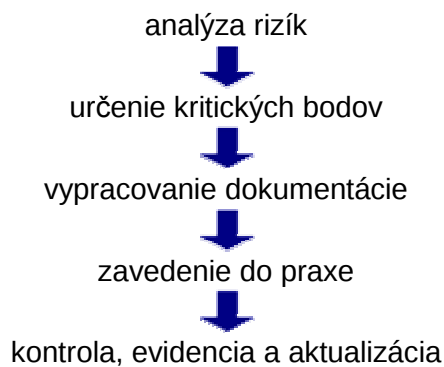
HACCP – 13.0

Potraviny ako faktor prenosu sa neustále podieľajú na stúpajúcom trende alimentárnych nákaz. Tejto skupine nákaz početnosťou dominujú salmonelózy. V porovnaní s priemerom sa ich počet za predchádzajúcich 5 rokov zdvojnásobil (index 2,05), mierny vzostup sa zaznamenal aj v skupine iných bakteriálnych otráv potravinami (index 1,09) a iných bakteriálnych črevných infekcií, v ktorých dominovali campylobakteriozy(index1,09).

Vzhľadom na stúpajúce riziko potravín ako vektorov prenosu nákazy sú ich doterajšie spôsoby kontroly nedostatočné, a preto v USA vyvinuli nový spôsob preventívneho zabezpečenia kvality potravín so zreteľom na ich mikrobiálne rizika -- Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) -- Analýza rizík a kritické ochranné/kontrolné body. Tento systém zakotvila do svojej legislatívy aj Rada Európy v smernici 93/43 EHS.

Systém kritických bodov HACCP v praxi znamená predchádzanie vzniku rizika poškodenia zdravia stravou, čím je chránený prevádzkovateľ a zároveň sú splnené zákonné povinnosti.

Postup v zavedení HACCP:



Príčiny ohrozenia zdravotnej nezávadnosti potravín a eliminácia rizík:

1. pracovníci

- o dôsledné dodržiavanie zásad hygieny a výrobných praxe
- o pracoviská, kde dochádza k epidemiologickému znečisteniu rúk, zariadiť umývadlom bez ručného ovládania

2. predmety

- o pracovné plochy hladké a bez spár, z materiálov vyhovujúcich technologickým požiadavkám, umožňujúcich ľahké čistenie a odolných voči pôsobeniu používaných dezinfekčných prostriedkov
- o dôsledné dodržiavanie zásad prevádzkovej hygieny
- o používanie chémie pre potravinárstvo schválenej hlavným hygienikom SR

3. prostredie

- o správne stavebné riešenie prevádzkových priestorov
- o vhodné riešenie vzduchotechniky a vykurovania
- o správne dispozičné riešenie bez kríženia ciest s oddelenými pracovnými plochami podľa charakteru potravín

4. suroviny

- o primárna kontaminácia surovín mimo prevádzku
 - dôsledná kontrola surovín pri vstupe
- o kontaminácia počas skladovania
 - vhodné skladovacie priestory s oddeleným skladovaním nezlučiteľných druhov potravín
 - dodržanie správnych skladovacích podmienok
- o sekundárna krížová kontaminácia pri spracovaní
 - prísne oddelenie čistej a nečistej zóny
 - vyčlenenie samostatného úseku na vytíkanie vajec

5. technologické postupy

- o dodržanie správnych technologických postupov pri hrubej a čistej príprave surovín
- o dodržanie chladiaceho a mraziaceho reťazca s dodržaním teploty, vlhkosti a času skladovania podľa noriem
- o správna tepelná úprava pokrmov s dodržaním pasterizačného faktora, a to vo všetkých častiach pokrmov
- o dodržanie maximálnej teploty tukov a olejov 180°C
- o schladzovanie, zmrazovanie a rozmrazovanie za použitia vhodného technologického zariadenia a správnych postupov
- o dodržanie maximálnych časov od prípravy po výdaj
- o dodržanie a udržanie stanovenej teploty pokrmov medzi prípravou a výdajom
- o ochrana pokrmov pred kontaktom so spotrebiteľom
- o dodržanie a udržanie stanovenej teploty pokrmov počas prepravy
- o oddelené umývanie kuchynského a stolového riadu, prepravných nádob, pohárov a príborov s dodržaním hygienických noriem s použitím zodpovedajúcich detergentov a správnym dávkovaním cez nastavené dávkovače s čo najnižšou záťažou na odpadové vody
- o eliminácia usadenín použitím zmäkčovača vody pred privodom vody k technologickým zariadeniam

Právne upozornenie – 14.0

Celý tento súhrnný dokument (ako výkresová časť tak aj textová) je označený ako originál, jeho kopírovanie, upravovanie, alebo inak digitálne šírenie, predávanie tretím osobám je bez písomného súhlasu ZHOTOVITEĽA * zakázané a trestné podľa § 21. odst. (d), zákona č. 383/1997 Z.z SR.

Technologická špecifikácia

Vid'. časť C.

Požiadavky na elektronický systém objednávaní stravy 15.0

Zamestnanecká strava:

Odber stravy uskutočňujú všetci zamestnanci výhradne pomocou zamestnaneckej čipovej karty. Karty sú majetkom zadávateľa, ktorý ich taktiež vydáva. Zadávatel' bude poskytovateľovi dodávať identifikačné údaje o čipových kartách výhradne v elektronickej podobe, pomocou automatického súboru, ktorý bude obsahovať nasledujúce údaje:

- Meno a priezvisko zamestnanca,
- Osobné číslo,
- Nákladové stredisko,
- Počet nárokov na dotovanú stravu (počet bonov),
- Vnútorňý číselný kód čipovej karty,

Poskytovateľ musí tieto údaje spracovávať automaticky, a to minimálne v počte štyroch dávkových príkazov na pracovný deň. Zadávatel' ďalej požaduje možnosť využitia burzy jedál (pre jedlá, ktoré už nie je možné objednať, napr. z dôvodu uplynutia časového limitu).

Elektronický objednávkový systém musí umožniť objednávku stravy všetkým zamestnancom priamo v zamestnaneckej jedálni cez objednávkový terminál. Musí sa jednať o dotykový display s minimálnou veľkosťou 19 palcov. Stravník sa vždy identifikuje pomocou zamestnaneckej čipovej karty. Stravníkovi musí byť umožnená objednávka jedál s časovým predstihom minimálne 27dní.

Elektronický objednávkový systém musí ďalej umožniť objednávku stravy všetkým zamestnancom pomocou internetovej/intranetovej aplikácie. Pre využitie služieb internetovej/intranetovej aplikácie objednávok musí mať každý stravník pridelené individuálne prihlasovacie meno a heslo. Stravníkovi musí byť umožnená objednávka jedál s časovým predstihom minimálne 27dní. Po prihlásení sa stravníkovi musia zobrazíť nasledujúce informácie:

- Meno a priezvisko stravníka,
- Počet predaných dotovaných jedál od začiatku do konca aktuálneho mesiaca,
- Počet dotovaných jedál (bonov), ktoré si môže stravník v aktuálnom mesiaci ešte objednať,

- Počet bonov na nasledujúcom mesiaci,
- Zostatok finančných prostriedkov na účte stravníka,
- Aktuálny jedálny lístok,

Zadávateľ požaduje, aby aplikácia umožňovala stravníkom nasledujúce operácie:

- Objednávanie jedál,
- Zmenu alternatívy objednaného jedla,
- Rušenie objednávok,
- Vloženie jedla na burzu,
- Zobrazovať podrobnú históriu účtu stravníka,
- Meniť prístupové heslo stravníka,
- Pohľad pomocou web kamery bez záznamu do priestorov zamestnaneckej jedálne,

Výstupom z objednávkového systému budú podklady pre vyúčtovanie odberu stravy formou zrážok zo mzdy. Zadávateľ požaduje automatické zasielanie súborov obsahujúcich minimálne tieto údaje:

- Meno a priezvisko zamestnanca,
- Osobné číslo,
- Nákladové stredisko,
- Celkový počet odobraných jedál,
- Celkový počet odobraných dotovaných jedál,
- Čiastku za odobrané doplnkový tovar v jednotlivých hladinách DPH,
- Aktuálny zostatok účtu stravníka,

Súčasťou vyúčtovania budú tiež mesačné uzávierkové zostavy obsahujúce nasledujúce informácie:

- Sumárny prehľad odobraných jedál podľa jednotlivých cenových hladín za jednotlivé nákladové strediská,
- Sumárna rekapitulácia nákladov (FKPS, sociálny fond, príspevok zamestnávateľa atd.) podľa jednotlivých cenových hladín,
- Zrážky zo mzdy pre jednotlivých zamestnancov v abecednom poradí,
- Zrážky zo mzdy pre jednotlivých zamestnancov podľa nákladových stredísk,

Pacientska strava:

Zadávatel' požaduje, aby všetka strava pre pacientov bola objednávaná výhradne elektronickou formou pomocou internetovej/intranetovej aplikácie. Každý zamestnanec poverený objednávaním stravy pre pacientov musí mať pridelené individuálne prístupové meno a heslo. Vzhľadom k rozdielnym kompetenciám jednotlivých zamestnancov, požaduje zadávatel' viacúrovňové pridelovanie práv pre jednotlivých pracovníkov. Minimálne požiadavky na úrovne oprávnení:

- Staničná sestra – objednávanie stravy len pre jednu stanicu,
- Nutričná terapeutka – objednávanie stravy pre viac ako jednu stanicu,
- Pracovník stravovacej prevádzky – možnosť nahliadnutia do objednávok všetkých staníc,
- Administrátor – možnosť nahliadnutia a editácia objednávok všetkých staníc, editácia prístupových práv,

Každému pracovníkovi musí byť automaticky po prihlásení nastavený individuálny prístup do príslušnej stanice. Zadávatel' požaduje, aby bolo možné pre každú stanicu nastaviť individuálny časový limit pre objednávanie raňajok, obedov a večerí.

Pre prihlásenie do aplikácie internetového/intranetového objednávania musí aplikácia ponúkať pracovníkovi minimálne tieto operácie:

- Objednávanie stravy – raňajky, desiate, obedy, večere a druhé večere,
- Zmeny alternatívy stravy,
- Rušenie objednávok,
- Objednávanie individuálnych diét pre vybraných pacientov,
- Objednávanie individuálnych prídavkov ku strave pre jednotlivých pacientov,
- Priradenie textovej poznámky k jednotlivým objednávkam,
- Kopírovanie objednávok na nasledujúce dni,
- Zobrazovať históriu objednávok minimálne 7 kalendárnych dní späť,
- Zobrazovať a tlačiť históriu objednávok pre potrebu kontroly mesačného vyúčtovania,

Výstupom z objednávkového systému budú podklady pre vyúčtovanie odberu stravy. Súčasťou vyúčtovania budú tiež mesačné uzávierkové zostavy obsahujúce nasledujúce informácie:

- Vyúčtovanie odobraných diét a prídavkov za jednotlivé stanice v členení raňajky, desiata, obed, večera a druhá večera,
- Sumárne vyúčtovanie odobraných diét a prídavkov za jednotlivé oddelenia v členení raňajky, desiata, obed, večera a druhá večera,

- Sumárne vyúčtovanie odobraných diét a prídavkov za všetky oddelenia v členení raňajky, desiata, obed, večera a druhá večera,
- Rozpis odobraných diét a prídavkov za jednotlivé stanice v sumárnom finančnom vyjadrení,
- Vyúčtovanie pitného režimu ,

B.2 Stavebné objekty

SO 01 Stavebné úpravy kuchyne

IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE STAVBY

E.1. ÚČEL OBJEKTU

Funkcia objektu: Objekt bude slúžiť ako kuchyňa Fakultnej nemocnice Trenčín, s prípravou a výdajom jedál.

E.2. PÔVODNÉ KONŠTRUKČNÉ RIEŠENIE

Pôvodné konštrukčné riešenie :

Existujúce priestory kuchyne, výdajov :

- Podlahy – keramické spádované do guľčiek, hrúbka podlahovej vrstvy , 150 mm.
- Obklady keramické výška keramického obkladu na celú výšku kuchyne - varňa
- Okná drevené, drevené – plastové 4ks stráž časť, plastové prístavba
- Dvere interiérové plné, zárubne oceľové
- Podhl'ad - omietka, nerezový odsávací - varňa
- Omietky vápennocementové

E.3. STAVEBNOTECHNICKÉ RIEŠENIE

BÚRACIE PRÁCE:

Búracie práce pozostávajú :

- Vybúranie drevených okien existujúcich
- Demontáž okenných konštrukcií /v zmysle nových dispozícií/.
- Vybúranie nových stavebných otvorov pre nové dverné konštrukcie v zmysle novej dispozície.
- Vybúranie existujúcich základov pod technológiu
- Demontáž okenných zostáv.
- Vybúranie existujúcich dverí včítane zárubní.
- Odstránenie pôvodnej skladby keramickej dlažby, včítane spádového betónu, hr.150 mm – kuchyňa, výdaje len keramická dlažba.

- Odstránenie nášľapnej vrstvy podlahy – PVC – 1.p.p.
- Vybúranie priečok tehlových v zmysle novej dispozície.
- V odsekaní pôvodných keramických obkladov.
- V odsekaní pôvodných omietok, podkladných vrstiev pod keramický obklad.
- V demontáži SDK podhľadu - jedáleň.
- V demontáži interiérového obkladu - jedáleň
- V búraní otvorov pre technologické rozvody.

/Búranie ručné, búrané časti nespúšťať voľným pádom./

ZEMNÉ PRÁCE

Zemné práce je nutné realizovať v časti novej prístavby a presklennej vstupnej steny. Pred začatím zemných prác sa objekt vytýčiť všetky inžinierske siete. Výkopové práce je nutné realizovať ručne. Predpokladaná trieda ťažiteľnosti zeminy III. Vyťaženie zeminu je potrebné odviesť na vopred určenú skládku. Výkopy základových rýh sú široké 500 mm a sú realizované do hĺbky -1,500 – obvodový základ .

ZÁKLADOVÉ KONŠTRUKCIE

Základové pásy sú z betónu prostého C 16/20. Šírka hĺbka a spôsob založenie – vid' E.6.1. VÝKOPY . Základy musia byť zhutňované. Šírka základových pásov je 500 mm, hĺbka založenia -1,500 – obvodový základ a -1,200 m. Podkladový betón je hrubý 150 mm armovaný KARI sieťou KH-30. Pod podkladnými betónmi je riešený štrkový podsyp hr.150 mm.

ZVISLÉ KONŠTRUKCIE:

Modernizácia zachováva pôvodné dispozičné riešenie a zásah do zvislých konštrukcií je minimálny, /zamurovanie dverných a okenných otvorov/. Vymurovanie nových deliacich konštrukcií, priečkové tvárnice POROTHERM hr.115 mm resp.80 mm. Nad novými vybúranými dvernými otvormi sa dodatočne osadia preklady POROTHERM PTH-KPP 125x15x6,5 cm, v dodatočne vybúraných otvoroch v nosnom murive preklady z ocelových valcovaných nosníkov.

Časť prístavby : Nosné obvodové murivo hrúbky 300 mm a vnútorné nosné murivo hr.300 mm je navrhnuté z presných tvární YTONG P2-400 P+D murované na tenkovrstvú lepiacu maltu YTONG. Do styčnej horizontálnej škáry medzi predposledným a posledným radom muriva pod okenným parapetom je nutné vložiť dva ocelové prúty E 6mm s presahom minimálne 500 mm pod pilier. Pri murovaní je nutné dodržiavať pracovný podklad pre realizáciu stavie spracovaný spoločnosťou XELLA – YTONG.

HORIZONTÁLNE KONŠTRUKCIE:

Strop v časti prístavby je železobetónový C25/30 hr.180 mm. Vence sú železobetónové C 25/30. Železobetónové konštrukcie sú vo fasádnom murive obložené tepelnou izoláciou PPS 50 mm, resp KOMBIDOSKOU.

VNÚTORNÉ POVRCHY:

Podlaha kuchyňa :

Podlahy keramické sú riešené ako protišmykové, lepené pružným lepidlom FLEXMORTEL, a škárované epoxidovou škárovacou hmotou UNIPOX 842. Podklad pod dlažbou tvorí pružná hydroizolácia ARDALON 2K plus, s vyvedením 200 mm na stenu, v mieste styku steny s podlahou sa do izolácie zapracuje pružná páska DICHTBAND-120. Nová spádová vrstva betónová 100 mm armovaná KARI-sieť, podklad polystyrén hr.50 mm podlahový. Pod skladby podláh sa po vybúraní pôvodných nášľapných vrstiev /1.p.p./ realizuje samonivelačný poter prípojný a realizuje sa nová keramická dlažba protišmyková.

Steny kuchyňa :

Po odsekaní pôvodného keramického obkladu sa realizuje podkladná vyrovnávajúca omietka hladká na ktorú sa lepí keramický obklad - lepený lepidlom ARDALITH PRO, a škárovaný škárovacou hmotou SPECIAL FUGE. Omietka nad keramickým obkladom sa realizuje ako nová – vápennocementová, s maľbou odolnou proti vlhkosti.

Steny poschodie:

Po prebrúsení sa realizuje nová interiérová maľba s umývateľným náterom do výšky 1500 mm.

Stop :

Realizuje podhl'ad zo sadrokartónu hr.12.5 mm impregnovaného včítane nosného roštu a s maľbou odolnou proti vlhkosti.

Časť prístavba :

Na murive z pórobetónových tvárnic je navrhnutá vnútorná jednovrstvá hladká omietka hr.10mm určená na tvárnice YTONG nanášaná včítane celoplošného bandážovania sklotextilnou sieťkou. Na omietky sa realizuje 2x náter interiérovou farbou. Keramický obklad do výšky 2200 mm. Strop je sadrokartónový.

Obvodové murivo je zateplené kontaktným zatepľovacím systémom, napr. Cemix s polystyrénom EPS-F hr. 100mm a vonkajšou tenkovrstvou omietkou, resp. keramickým obkladom – tehlový pásik.

Sokel – extrudovaný polystyrén XPS hr. 50mm + mozaiková soklová omietka.

Podlaha je hrubá 150 mm. Nášľapná vrstva je keramická protišmyková.

DVERNÉ A OKENNÉ KONŠTRUKCIE:

Vnútorné dvere budú interiérové fóliované so zvýšenou odolnosťou proti vlhkosti s oceľovou zárubňou, so zachovaním existujúceho stupňa protipožiarnej odolnosti. Nové okná sú plastové. Nové okenné konštrukcie a vstupné dvere sú plastové včítane presklenia vstupnej rampy.

STREŠNÁ KONŠTRUKCIA:

Časť prístavba: Plochá strecha v časti prístavby je tvorená v skladbe :

- asfaltový modifikovaný pás – natavený
- asfaltový modifikovaný pás – mechanicky kotvený
- tepelná izolácia 2x90 mm PPS

- asfaltový pás tvoriaci parozábranu
- spádová vrstva -polyst.betón + penetračný náter
- žb strop

IZOLÁCIA PROTI ZEMNEJ VLNKOSTI :

Izolácia proti zemnej vlhkosti je navrhnutá 1xALp+1x HYDROBIT V 60 S 35.

BEZPEČNOST' PRI PRÁCI

Pri výstavbe a užívaní stavby je potrebné dodržiavať platné STN ako aj ostatné bezpečnostné predpisy a normy. Bezpečnosť práce a technických zariadení musí byť v rozsahu a spôsobe ako ju určujú príslušné predpisy, vyhlášky, smernice a normy platné v SR. Počas výstavby je nutné dodržať: Zákon č.124/2006 Z. z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci.

Nar.vlády č.396/2006 Z. z. o minimálnych bezpečnostných a zdravotných požiadavkách na stavenisko.

Nar.vlády č. 392/2006 Z. z. o minimálnych bezpečnostných a zdravotných požiadavkách pri používaní pracovných prostriedkov.

Vyhl. SÚBP a SBÚ č. 374/1990 Zb. o bezpečnosti práce a technických zariadení pri stavebných prácach.

Nar.vlády č. 387/2006 Z. z. o požiadavkách na zaistenie bezpečnostného a zdravotného označenia pri práci.

Všetky súvisiace platné bezpečnostné normy a priložené technické materiálové listy.

Stavebné práce môžu vykonávať len oprávnené fyzické osoby, prípadne právnické osoby, ktoré majú na príslušný druh a charakter prác odbornú spôsobilosť, prípadne platné osvedčenia oprávňujúce vykonávať takéto druhy prác.

SO 02 Vzduchotechnika

1. VŠEOBECNÉ ÚDAJE

1.1 Úvod

Štúdia rieši návrh vzduchotechnických zariadení pre riešené priestory stavby. Vetranie jedálni a ostatných priestorov nerieši štúdia VZT.

Podkladmi pre vypracovanie projektu boli:

- stavebné výkresy – pôdorysy riešených priestorov
- štúdia PO nebola dodaná
- štúdia zariadenia kuchyne

Chladenie priestorov nie je riešené

Štúdia vetrania je vypracovaná v súlade s platnými normami a predpismi pre návrh vetracích zariadení v zmysle hygienických požiadaviek, požiadaviek bezpečnosti a ochrany zdravia a požiadaviek zabezpečujúcich požiaru ochranu. Pri návrhu zariadení sa vychádzalo z platných slovenských predpisov a noriem, ako aj z uznávaných technických zásad, pokiaľ nie sú obsiahnuté v príslušných normách:

STN EN 13779 - Vetranie nebytových budov. Všeobecné požiadavky na vetracie a klimatizačné zariadenia

STN 730872 - Ochrana stavieb proti šíreniu požiaru vzduchotechnickým zariadením

STN 730802 – Požiarne bezpečnosť stavieb – spoločné ustanovenia

Zákon č. 124/2006 Z.z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Vyhl. MV SR č.94/2004 Z.z., ktorou sa ustanovujú technické požiadavky na požiaru bezpečnosť pri výstavbe a užívaní stavieb

Nariadenie vlády SR č.391/2006 Z.z. o minimálnych bezpečnostných a zdravotných požiadavkách na pracovisko

Vyhláška MZ SR č. 549/2007 Z. z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prípustných hodnotách hluku, infrazvuku a vibrácií a o požiadavkách na objektivizáciu hluku, infrazvuku a vibrácií v životnom prostredí v znení neskorších predpisov

Zbierka zákonov č. 237/2009 ktorou sa mení a dopĺňa vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 549/2007 Z. z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prípustných hodnotách hluku, infrazvuku a vibrácií a o požiadavkách na objektivizáciu hluku, infrazvuku a vibrácií v životnom prostredí.

a ďalšie súvisiace normy, odborná literatúra a technické podklady jednotlivých VZT výrobkov.

Technické podklady od výrobcov navrhnutých zariadení

1.2 Prípustné hladiny hluku:

Hlukový výkon od VZT zariadení nesmie prekročiť hraničné hodnoty stanovené v nariadeniach vlády č. 416/2005 a č. 115/2006 Zb. V potrubíach budú na dosiahnutie požadovanej úrovne hladiny hluku vo voľnom priestranstve použité tlmiče hluku. Uloženie potrubí

a prvkov vzduchotechnických zariadení musí byť riešené tak aby sa zamedzilo šírenie hluku do stavebných konštrukcií. Budú použité pružné manžety, tlmiace podložky, atď. Potrubie VZT sa nesmie dostať do styku so stavebnými konštrukciami. Potrubie je zavesené na závesoch s tlmiacou gumou. Všetky prestupy VZT potrubí cez stavebné konštrukcie budú obložené a tesnené izoláciou (napr. Fibrex).

Energetické požiadavky:

- elektrická energia: 230 V / 400V / 50 Hz

2. POPIS RIEŠENIA A ČLENENIE ZARIADENÍ V RIEŠENOM OBJEKTE

- Zariadenie č.1 Vetranie kuchyne a prislúchajúcich priestorov
- Zariadenie č.2 Vetranie skladu a hrubej prípravy zeleniny

Zariadenie č.1 (Vetranie kuchyne a prislúchajúcich priestorov).

Navrhované jestvujúce VZT zariadenie Z1 je umiestnené v exteriéri na streche objektu a zabezpečuje vetranie priestorov kuchyne a prislúchajúcich priestorov.

Zariadenia sú dimenzované:

kuchyňa varňa:	400m ³ /h – na funkčnú plochu digestora
sklady:	3x
predsieň:	3x
umývanie tabletov:	15x
depo vozíky:	3x
agregáty:	6x
sklad odpadu:	15x
výlevka:	60 m ³ / h
výdaj:	15x
studená kuchyňa:	15x
výdaj stravy so tablet:	15x
kompresor:	15x

Parametre jestvujúcej VZT jednotky BKL-KR 40.29

- množstvo privádzaného vzduchu: $V_p = 37\,400\text{ m}^3/\text{h}$
- množstvo odvádzaného vzduchu: $V_o = 37\,800\text{ m}^3/\text{h}$
- potrebné množstvo vykurovacej vody pri teplotnom spáde 70/50°C – 116 kW
- ELI 3x400V, 2 x 15 kW, 2 x 28.5 A
- pre úsporu tepelnej energie je zariadenie vybavené spätným získavaním tepla – rotačný rekuperátor – 71% účinnosť
- hmotnosť VZT jednotky 5800 kg (dĺžka, šírka, výška – 6665mm x 3944mm x 2904 mm)

Prívod upraveného vzduchu do vetraného sa priestoru sa prevedie pomocou jestvujúcej vetracej jednotky osadenej v exteriéri na streche objektu. VZT jednotka, tlmiče hluku a vzt potrubie ostáva nezmenené až do vetraného priestoru (vyústenie oblúkom). Ostatné VZT potrubie v riešených priestoroch je potrebné demontovať. Odsávací strop v priestore kuchyni sa demontuje a premiestni do priestoru „umývanie tabletov, depo vozíky, umývanie vozíkov. Pri odsávacom strope je potrebná úprava odsávacích a prívodných komôr podľa novej dispozície. Prívod vzduchu do priestorov sa prevedie pomocou nových potrubných rozvodov osadených pod stropom. Na distribúciu vzduchu sú použité distribučné elementy. Odvod vzduchu sa prevedie jednak pomocou odsávacích zákrytov osadených nad hlavným technologickým vybavením kuchyne s napojením na odsávacie potrubie a tiež pomocou odsávacích distribučných elementov. V jednotlivých vetvách budú osadené regulačné klapky s ovládaním tak, aby bolo možné naregulovať množstva vzduchu podľa potreby. Nasávanie a výtlak vzduchu je prevedený z vonkajšieho priestoru.

VZT jednotka je riadená jestvujúcim systémom MaR.

Priestory kompresor, sklad odpadu, výlevka, agregáty sú vetrané cez samostatné lokálne odsávacie ventilátory s vyústením do exteriéru. Miestnosti kompresor, agregáty sa ventilátory budú spúšťať od nastavenej teploty v priestore. Ostatné miestnosti budú na samostatný vypínač, alebo od svetla.

Kompresor, sklad odpadu, výlevka, agregáty:

- ELI : 4x (230V, 0.08 W, 0.35 A)

Zariadenie č.2 (Vetranie skladu a hrubej prípravy zeleniny)

Navrhované VZT zariadenia Z2 zabezpečujú vetranie priestoru hrubej prípravy zeleniny.

Zariadenia dimenzované:

sklad :	3x
hrubá príprava zeleniny:	15x

Prívod upraveného vzduchu do vetraného priestoru hrubej prípravy zeleniny sa prevedie pomocou novej vetracej podstropnej jednotky osadenej v priestore sklad zemiakov. Ohrev vzduchu bude elektrický. Prívod vzduchu do priestorov sa prevedie pomocou nových potrubných rozvodov osadených pod stropom. Na distribúciu vzduchu budú použité distribučné elementy. Odvod vzduchu sa prevedie pomocou odsávacích distribučných elementov. V jednotlivých vetvách budú osadené tlmiče hluku. Nasávanie a výtlak vzduchu je prevedený cez vzt potrubný rozvod z vonkajšieho priestoru. VZT jednotka bude riadená vlastným systémom MaR.

- množstvo privádzaného vzduchu: $V_p = 1\,500\text{ m}^3/\text{h}$
- množstvo odvádzaného vzduchu: $V_o = 1\,500\text{ m}^3/\text{h}$
- ELI údaje: ohrievač: 400V, 17.3A, 6+6 kW: Ventilátory: 2x (0.5kW , 11.6A, 400V), Regulátor napájanie 230V, Celkové istenie VZT jednotky 42A

- pre úsporu tepelnej energie je zariadenie vybavené spätným získavaním tepla – doskový rekuperátor – účinnosť: zima 58% - leto 44 %
- hmotnosť VZT jednotky 310 kg

Odvod vzduchu od skladu sa prevedie pomocou potrubného ventilátora, VZT potrubia a odsávacích distribučných elementov. Výtlak vzduchu bude prevedený do vonkajšieho priestoru.

Každý ventilátor bude mať svoje ovládanie. Ovládanie sa spresní v realizačnom projekte v koordinácii s ELI a bude riešené z vetraného priestoru. Rieši ELI.

Sklad:

- množstvo odvádzaného vzduchu: $V_o = 260 \text{ m}^3/\text{h}$
- ELI : 230V, 0.08 W, 0.35 A

3. VZT POTRUBIE

Pre odvod vzduchu je navrhnuté vzduchotechnické potrubie z pozinkovaného plechu sk.I - Spiro, štvorhranné. Potrubie je navrhnuté bez náteru. Všetky konštrukcie, konzoly, závesy atď., ktoré nie sú vyrobené z pozinkovaného materiálu, budú po montáži natreté základným náterom. Potrubie prechádzajúce cez stavebné konštrukcie bude obložené plsťou, obmurované a omietnuté. Stavebná konštrukcia nesmie zaťažovať steny potrubia, aby ich nedeformovala.

Spoje sú utesnené a vodivo prepojené pre odvod statickej elektriny. Kotvenie potrubia je typovými držiakmi na stavebné konštrukcie.

4. IZOLÁCIE

Nasávacie potrubia vedené do VZT jednotiek budú tepelne izolované izoláciou hr. 32 mm s Al. fóliou. Tepelné izolácie potrubia VZT sa prevedú podľa technologických postupov výrobcu a musí ju prevádzkať odborne zaškolený pracovník.

Izolácie interiéru:

- potrubný rozvod čerstvého vzduchu bude zaizolovaný tepelnou izoláciou hr.32mm s hliníkovou fóliou.

5.OCHRANA STAVBY PROTI ŠÍRENÍ POŽIARU VZT POTRUBÍM

Stavba je proti šíreniu požiaru VZT potrubím chránená v zmysle STN 73 0872, zmena A-04/87, B-02/91. VZT potrubia ktoré nemajú prierez viac ako 0.04m^2 a ich krajné vnútorné hrany sú vzdialené viac ako 500mm a prechádzajú požiarom netreba protipožiarne izolovať (v opačnom prípade treba požiarne izolovať), prípadne je ich potrebné opatriť požiarou klapkou PKI (ak je taký výrobný rozmer k dispozícii, prev. klapiek ručné a tepelné s koncovým spínačom) s požiarou odolnosťou EIS (určuje projekt požiarnej ochrany) D1 podľa STN 73 0852. Pri osadení PPK mimo požiarne deliacu konštrukciu je nutné časť potrubia po PPK opatriť protipožiarou izoláciou o rovnakej odolnosti ako PPK. Protipožiarne izolácia potrubia VZT sa prevedie podľa technologických postupov výrobcu a musí ju prevádzkať odborne zaškolený pracovník. Na protipožiarne klapkách je nutné prevádzkať pravidelné prehliadky a revízie v zmysle príslušných predpisov. Stupeň PO odolnosti určuje projekt PO ochrany.

6. NÁTERY

Nie sú uvažované

7. VYREGULOVANIE VZT SYSTÉMOV, SKÚŠKY VZT ZARIADENÍ A TECHNICKÉ ZÁRUKY

Po zrealizovaní vzduchotechniky uskutoční montážna firma komplexné skúšky, v rámci ktorých sa zaregulujú jednotlivé VZT systémy. Po komplexných skúškach užívateľ preberie vzduchotechniku do užívania. Prípravu ku komplexným skúškam prevádza montér pri montáži a je súčasťou dodávky VZT. Komplexné skúšky slúžia k preukázaniu prevádzkyschopnosti zariadenia VZT. Tieto sa musia objednať samostatne. Skúšobnú prevádzku prevádza užívateľ na prevzatom zariadení (doba dopredu určená 1-3 mesiace). Skúšobné prevádzka slúži na zistenie či zariadenie dosahuje projektované parametre. Garančné skúšky a ich vykonanie je za úhradu a preto musia byť zo strany investora objednané.

Výkony jednotlivých elementov podľa PD sú v rozsahu tolerancii udávaných výrobcami jednotlivých VZT zariadení a to množstvo dopravovaného vzduchu zariadeniami je v tolerancii $\pm 15\%$.

Dodávateľ VZT zariadenia preberá záruky za správnu funkciu vzduchotechnických zariadení v rámci obchodného zákonníka, pričom bude požadovať aby kvalita subdodávok a stavebných prác bola v zmysle projektovej dokumentácie. Predmetom záruky je bezporuchový chod a dodržanie predpísaných parametrov.

8. MONTÁŽNE PRÁCE A POŽIADAVKY NA DODÁVKU VZDUCHOTECHNICKÝCH DIELOV A ZARIADENÍ

Presné osadenie VZT zariadení, potrubia a distribučných prvkov upresniť na montáži v koordinácii s ostatnými profesiami, architektom a investorom. Montáži VZT zariadení je nutné venovať zvýšenú pozornosť a dodržiavať pokyny uvedené v montážnych a prevádzkových predpisoch jednotlivých VZT výrobkov a dodržiavať kóty a pokyny uvedené na jednotlivých výkresoch a tejto správe. Presné osadenie a umiestnenie jednotlivých VZT zariadení sa spresní pred ich montážou po zameraní stavebných konštrukcií vrátane prevedenia potrebných úprav a po odsúhlasení projektantom.

- jednotlivé VZT zariadenia budú upevňované na príslušné stavebné konštrukcie podľa požiadaviek v montážnych predpisoch týchto zariadení. Spôsob upevnenia sa spresní pri montáži podľa

požiadaviek šéfmontéra a po dohode s vedúcim projektantom.

- presné osadenie a výškové umiestnenie potrubných rozvodov sa pred ich montážou spresní po koordinácii s ostatnými rozvodmi a stavebnými konštrukciami
- všetky časti potrubia VZT označené (napr. 2000+), budú pri montáži dĺžkovo upravené a pri štvorhrannom vzt potrubí budú príruby upevnené.
- každý prírubový spoj musí byť opatrený vodivým prepojením podľa PM 120270. Tlmiace vložky musia byť vodivo preklenuté pružnými Cu vodičmi. Každý spoj potrubia SPIRO bude vodivo prepojený pomocou 2 samorezných skrutiek s vejárovitými podložkami a pružným vodičom.
- celý VZT systém musí byť pripojený k systému ochranného spájania elektro
- tesnenie potrubia previesť podľa TPA 04-004 alebo podľa PM 129160 pomocou samolepiaceho tesnenia vloženého do prírubového spoja s prekrížením v rohoch
- na zvýšenie tesnosti sa odporúča utesniť štrbinu medzi profilom a stenou potrubia vytmelením
- odvodné potrubia u zariadení s možnosťou odvodu pary je nutné previesť s vodotesnými spojmi a je potrebné ich v najnižšom mieste odvodniť
- pri montáži je potrebné nastaviť predpísané množstvo vzduchu na regulátoroch prietoku
- regulačné orgány (klapky, nábehové plechy a pod.) nechať po montáži otvorené na maximum
- otvory v potrubí VZT pre osadenie výustiek alebo nástavcov pre nich, vrátane úpravy a osadenia nástavcov sa prevedú až pri montáži
- výustky pri montáži nechať otvorené na maximum
- potrubie VZT bude upevňované na typových závesoch a ocelových konštrukciách, umiestnenie a osadenie ktorých sa spresní pri montáži
- tiahla závesov upevňovať na strešnú alebo stropnú konštrukciu pomocou ocelových hmoždínok alebo nastrelení prípadne na pomocnú ocelovú konštrukciu
- jednotlivé závesy budú opatrené pružným uložením proti prenosu vibrácií do stavebných konštrukcií
- rozvodné potrubia iných profesií nesmú brániť vyberaniu filtrov a obsluhu a musia mať rozoberateľné spoje
- všetky zmeny schválené projektantom zakreslí vedúci montér do jednej sady dokumentácie
- technické a výkonové parametre vzduchotechnických jednotiek musia v plnom rozsahu zodpovedať parametrom určeným v tejto štúdií
- ostatné VZT diely a zariadenia musia kvalitou a technickými parametrami zodpovedať navrhovaným v tejto PD
- hranaté VZT potrubia sk. I sú navrhované z pozinkovaného plechu o hrúbke plechu podľa príslušných noriem a budú vystužené striedavým prelisovaním
- kruhové VZT potrubia sk. I a SPIRO sú navrhované z pozinkovaného plechu o hrúbke plechu podľa príslušných noriem
- tesnosť VZT potrubia musí zodpovedať norme PK 120036
- pri objednávaní vzt jednotiek upresniť prevedenie vzt jednotiek (pravé / ľavé)

9. BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Všetky pohyblivé a rotujúce časti musia byť zakrytované. Počas stavebných a montážnych prác je potrebné dodržiavať všetky bezpečnostné predpisy v zmysle zákona č.374/90 Zb., ako aj všetky ďalšie predpisy dodávateľa technického vybavenia o bezpečnosti práce. Elektroinštalácia musí

byť vykonaná tak, aby vyhovovala STN 33 2180, 33 2190 a súvisiacim normám. Pred prvým spustením systému musí byť vykonaná revízia elektrického zariadenia podľa STN 33 2000-6-61, ochrana pred úrazom elektrickým prúdom podľa STN 33 2000-4-41. Pri uvedení do prevádzky je potrebné vykonať premeranie nastavenia, prekontrolovanie činnosti a prevádzkyschopnosti jednotlivých častí a celkového technického vybavenia systému a to v rámci komplexných skúšok.

10. OBSLUHA , ÚDRŽBA A NÁHRADNÉ DIELY

Prevádzkovateľ zabezpečí zaškolenie pracovníkov na obsluhu VZT zariadení. Zaškolenie vykoná realizačná firma. Údržbu VZT zariadení je vhodné zabezpečiť u špecializovanej firmy. Pokyny pre obsluhu, údržbu a servis VZT zariadení zapracuje prevádzkovateľ do „Prevádzkového poriadku objektu“ a vyvesí ho v mieste obsluhy.

Medzi pravidelné úkony obsluhy a údržby patrí:

- udržiavanie zariadení VZT v čistote
- čistenie vzduchových filtrov a výmenníkov
- kontrola a výmena filtračných vložiek
- kontrola správnej funkcie VZT zariadení a MaR
- kontrola vstupnej teploty vykurovacieho média
- mazanie a kontrola ložísk
- napínanie remeňov
- výmena vodných tesnení
- oprava pohybových mechanizmov
- kontrola uzatvárania klapiek pri odstavení VZT
- kontrola otvárania klapiek pri spúšťaní VZT
- kontrola a revízie protipožiarnych klapiek

UPOZORNENIE PRE POUŽÍVATEĽA:

V prípade poruchy MaR alebo v dodávke elektrickej alebo tepelnej energie je nutné zabrániť zamrznutiu výmenníkov vzduchu vypustením vody z výmenníkov a uzatvorením regulačných klapiek!!!

Pri prevádzkovaní VZT zariadenia je bezpodmienečne nutné dodržať v priestore kuchyne, kde sú plynové spotrebiče, rovnotlakovú vzduchovú bilanciu, t.j. v chode musí byť súčasne prívod aj odvod vzduchu. Vždy v čase používania plynových spotrebičov je nutné, aby bolo v prevádzke aj vzduchotechnické zariadenie. Digestory musia byť vybavené odlučovačmi tuku.

Náhradné diely prvého vybavenia sú súčasťou dodávky jednotlivých výrobcov klimatizačných a vzduchotechnických zariadení – v zmysle obchodných podmienok dohodnutých pri objednávaní.

11. VPLYV NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Pri prevádzke vzduchotechnických zariadení bude do vonkajšieho prostredia vyfukovaný vzduch, ktorý neobsahuje žiadne chemické škodliviny iba zápachy z hygienických zariadení, vodné

pary a teplo. Vyfukovaný vzduch nepredstavuje ohrozenie životného prostredia. Odpady vznikajúce pri prevádzke vzduchotechnických zariadení (filtre) sa musia skladovať v zmysle príslušných predpisov pre nakladanie s odpadmi a likvidovať k tomu oprávnenými firmami.

12. POŽIADAVKY NA SÚVISIACE PROFESIE

Pre realizáciu navrhnutých vzduchotechnických zariadení je treba vykonať :

STAVBA:

- montážne otvory
- zabezpečiť dopravnú cestu pre presun dielov VZT jednotiek do priestoru ich osadenia vrátane prevedenia potrebných úprav
- previesť potrebné úpravy teplotných vlastností stavebných konštrukcií
- prestupy pre vzduchovody a ich domurovanie a utesnenie po montáži, konečné začistenie otvorov je dodávka stavby
- otvory pre nasávacie a výfukové potrubia
- dverové mriežky (dodávka stavby)
- prevedenie utesnenia protipožiarneho klapiek a prestupov potrubí VZT cez požiarne deliace konštrukcie podľa príslušných predpisov
- prevedenie prestupov cez potrubia cez strešné konštrukcie vrátane ich oplechovania a utesnenia
- prevedenie otvorov a prestupov cez priečky a stropy vrátane spolupráce pri osadzovaní distribučných prvkov – previesť priamo na stavbe podľa dodaných VZT zariadení
- zakrytie potrubných rozvodov VZT stropmi, podhládmi a obkladmi v potrebnom rozsahu je možné previesť až po ich osadení
- prevedenie prístupových otvorov v obkladoch a podhládoch k jednotlivým VZT zariadeniam vyžadujúcim prístup pre obsluhu, údržbu a revízie vrátane protipožiarneho klapiek, regulátorov prietoku, regulačných klapiek a pod.

ELI:

- prevádzkové rozvody silnoprádu
- napojiť spotrebiče el. energie
- vykonať vodivé prepojenie a ochranné pospájanie, podľa platných STN

Elektroinštalácia musí byť vykonaná v súlade s STN 34 1050 a STN 33 2000-4-41. Pred spustením jednotlivých zariadení musí byť vykonaná revízia el. časti elektrického zariadenia.

ZTI:

- prevedenie odvodu kondenzátu od rekuperátora vzt jednotky pre hrubú prípravu zeleniny a jeho zaústenie cez protizápné uzávery do najbližšieho rozvodu ZTI.
- protizápné uzávery musia byť v prevedení s možnosťou dopĺňovania vody alebo so suchou klapkou

KUCHYŇA:

- dodávka digestorov s lapačmi tuku a osvetlením

13. ZÁVER

Štúdia je spracovaná podľa príslušných noriem, predpisov a katalógov výrobcov. Navrhované VZT zariadenia sú dostupné. Navrhnuté riešenie bude pracovať správne za predpokladu správnej montáže, zaregulovania a kvalifikovanej obsluhy. Všetky rozmery vyplývajúce z PD pred výrobou a započatím prác premerať na stavbe. Rozdiely zistené na stavbe oproti PD je nutné v technickom riešení odsúhlasiť z projektantom a autorom, ešte pred samotnou realizáciou. Všetky stavebné úpravy a zásahy do nosných konštrukcií zrealizovať iba po odsúhlasení projektantom statiky. Dodržiavať všetky platné STN. Dokumentácia štúdie nenahrádza dodávateľsko – výrobnú dokumentáciu. Vzt nerieši PO vetranie.

Zmeny a zámeny je nutné konzultovať s projektantom.

SO 03 Zdravotechnická inštalácia

1. Úvod

Rekonštrukcia kuchyne vo FN Trenčín bude spočívať v demontáži pôvodných zariadení a technologických a potrubných inštalácií uvedených profesií a v návrhu nových zariadení a inštalácií.

Popis technického riešenia je súčasťou štúdie riešenia z cieľom stanoviť hranice budúceho projektu, rozsah nutných zásahov do existujúcich inštalácií a zariadení a tiež vypracovať odhad investičných nákladov na rekonštrukciu.

Všetky uvedené profesie sú vypracované na základe obhliadky tváre miesta dňa 26.9.2012 a konzultácie HIP. Tento dokument stanoví požiadavky na ďalšie podklady k dopracovaniu štúdie a tiež nutné podklady pre začatie projekčných prác.

Zdravotechnika bude vypracovaná v súlade s aktuálne platnými normami a legislatívou SR, najmä predpisy MVarR SR a MZ SR a MV SR, a technické normy STN 06 0320, STN EN 12 828, STN 73 6005, STN EN 246, STN 73 0873, STN 73 6660, STN EN 806, STN 73 6655, STN 75 7111, STN EN 476, STN EN 12 056, STN EN 12109 a STN 73 6760. Pri návrhu konkrétneho zariadenia bude jeho vhodnosť konzultovaná s výrobcom.

Je stanovená požiadavka na meranie spotreby médií a energií v riešenej prevádzke. Toto si vyžiada vyčlenenie navrhovanej kuchyne z prevádzkového i funkčného kontextu inštalácií budovy nemocnice tak, aby všetky média vstupujúce do riešeného úseku boli sústredené do jedného miesta, kde sa osadia príslušné meracie a uzatvárajúce armatúry a aby za týmto bodom už nepokračovalo vedenie média mimo úsek prevádzky kuchyne.

Navrhovaná prevádzka bude napojená na násl. médiá: **- studená pitná voda (SV)**
(varenie a hygiena)

- teplá pitná voda (TÚV) (dtto)

Predmetom rekonštrukcie budú inštalácie uvedených profesií v samostatnom objekte kuchyne.

2. Popis technického riešenia

2.1 Zariaďovacie predmety varnej techniky a sanitárnej techniky

Existujúce zariadenia sanitárnej techniky sa zdemotnújú a osadia sa nové zariadenia podľa prevádzkových a hygienických požiadaviek novej kuchyne. Polohy zariaďovacích predmetov sanitárnej techniky vyplynú z disp. riešenia kuchyne. Navrhovaná prevádzka bude osadená novými zdravotníckymi zariaďovacími predmetmi podľa požiadaviek na danú prevádzku. Všetky zariaďovacie predmety musia spĺňať požiadavky na ergonómiu ovládania, bezpečnosť pri používaní a údržbe a najmä hygienické kritériá - teda sa inštalujú pákové, resp. bezdotykové ovládacie prvky. všetky zariadenia budú vybavené zápachovou uzávierkou.

Pôvodná varná technológia sa zdemontuje. Podľa návrhu varnej technológie sa osadia nové zariadenia. Je požiadavka na **1 teplotu TÚV**. Technológ kuchyne kladie požiadavku na **centrálne zmäkčovanie** studenej vody.

Odvodnenie varnej technológie bude cez **nerezové odvodňovacie rošty**, ktoré budú v dodávke varnej technológie, podlahy budú odvodnené **nerezovými podlahovými odtokmi s protišmyk. mriežkou** a až pod stropnou konštrukciou -4. NP bude realizovaný prechod na plast. kanal. potrubie.

2.2 Vodovod v budove

Vnútrotný vodovod v riešenom priestore sa prebuduje tak, že sa zdemontujú existujúce pripojovacie a rozvodné potrubia studenej a teplej vody k pôvodným zariadeniam a napoja sa nové zariadenia varnej technológie a sanitárnej techniky.

Vodovod bude koncipovaný ako jednovetvový, zdvojený pre 2 kvality média nezmäkčenú a zmäkčenú studenú vodu. SV sa napojí na hlavné rozvodné potrubie vody, ktoré vstupuje do objektu kuchyne v suteréne. Za vstupom sa napájajú aj ostatné prevádzky v objekte, ktoré nebudú predmetom rekonštrukcie, preto hneď za vstupnou armatúrou sa vybuduje odbočka k novému rozvodnému systému pitnej vody pre samotnú prevádzku kuchyne. Na tomto mieste sa inštaluje aj vodomer na meranie spotreby vody a zmäkčovacie zariadenie, od ktorého povedie potrubie rozvodu zmäkčenej vody. Podobne sa napojí aj rozvod teplej pitnej vody. Rozvod TÚV bude vedený súbežne s rozvodom SV a bude tiež jednovetvový zdvojený pre 2 kvality média - nezmäkčenú a zmäkčenú TÚV.

Všetko bude spádované do novovybudovaných miest vypúšťania ležatých rozvodov SV a TÚV v suteréne

Zmäkčovanie sa prevedie Duplex. demineralizačnou jednotkou dimenzovanou na plný výp. prietok potrebný pre bezproblémový chod kuchyne. Preplach a výmnu náplní stráži integrovaná MaR, ktorá poskytuje informáciu stanovenej obsluhy v prípade servisného zásahu. Rozvod zmäkčenej vody bude vedený súbežne s vedením SV a TÚV. Voda na plnenie kotlov musí mať strážený obsah chlóru podľa požiadaviek výrobcu varnej technológie.

Návrh zmäkčovacej jednotky:

4 x konvektomat $4 * 25 \text{ l/min} = 4 * 0,42 \text{ l/s} = 1,68 \text{ l/s}$

1 x umyvacka riadu $15 \text{ l/min} = 0,25 \text{ l/s}$

$q_{\text{max}} = 1,68 + 0,25 = 1,93 \text{ l/s}$

dimenzia pripojovacieho potrubia:

$1,93 \text{ l/s} \rightarrow \text{PE } 50 \times 4,6$

Návrh centrálného zmäkčovacieho zariadenia:

WFH-CF-050G Rukávový potrubný filter s manuálnym odkalovaním; 2" - 1 ks

WFH-CC-xxxF-S025 Sada 5 rukávov; 25 μm - 1 ks

WSF-050-0125CN-VNT Automatický zmäkčovač vody; 2"; $Q_n=6,6 - 8,0 \text{ m}^3/\text{h}$ - 2 ks -

Duplexný systém

WSF-A-CN-SBV-1 Plavákový ventil - 2 ks

Pred pripojením na vodovod sa musí vodovodné potrubie prepláchnuť studenou vodou a potom vykonať tlakovú skúšku a dezinfekciu podľa čl. 141 – 153 STN 73 6660. Voda na prepláchnutie nesmie prísť do styku s vodou na následné napustenie systému vodovodu. Dezinfekciu

vykonať podľa STN 73 6660 vodou krátkodobo ohriatou na 80°C. Pre zabránenie prípadných úrazov uzavrieť všetky výtokové armatúry.

Z dôvodu charakteru spotreby TÚV bude navrhovaná kuchyňa vybavená cirkuláciou len od najvzdialenejšieho výtok. miesta, ak si to vyžiada celková situácia rozvodov počas projektovej prípravy. Ak budú najvzdialenejšie miesta do 15 m od bodu napojenia na rozvod, cirkulácia sa nebude inštalovať.

Rozvodné potrubia pitnej vody navrhujeme z materiálu PeX-Al-PeHD (napr. Herz PE-RT PN10). Potrubia budú spájané mechanickým lisovaním pomocou mosadzných tvaroviek min. PN10 PT58 odolnou voči odzinkovaniu. Napojenie výtokového miesta sa prevedie skrutkovanými spojmi opatrenými silikónovým tesnením schváleným na rozvody pitnej vody. Za vnútorným uzáverom bude potrubie rozvedené ku jednotlivým odberným miestam potrubným systémom ležatých rozvodov v podlahe a drážkach obvodovej konštrukcie. Potrubie bude spádované a bude izolované násuvnou trubkovou PP izoláciou. Pripájacie potrubia navrhujeme z rovnakých plastových rúr PeX-Al-PeHD. Napojenie na armatúry a zariadenia sa prevádzajú závitovými tvarovkami, alebo šrubením s prevlečnou maticou. Použiť výlučne teflónovú tesniacu pásku, tesniace pasty sa zakazujú! Potrubia sú vedené v sklone 0,5 % smerom k výtokovým armatúram jednotlivých zariadení predmetov, alebo smerom von z objektu. Pri montáži potrubia treba dodržiavať montážne postupy a podmienky skladovania a spojovania materiálu podľa návodu výrobcu s prihliadnutím na predpokladané prevádzkové tlaky, teploty a mechanické namáhania. Min. polomer ohybu bez nástroja 5 d, min. polomer ohybu s nástrojom 3 d. Plastové rúrky sú zaradené do triedy požiarnej odolnosti B2 (normálne zápalné stavebné materiály) podľa DIN 4102, časť 1. Lineárny súčiniteľ rozťažnosti 0,024 mm/mK.

Stúpajúce potrubia budú kotvené na ocel'. kotviacich konzolách do staticky nosných stavebných konštrukcií. Konzoly budú tvorené objímkou s pryžovou výstelkou príslušnej dimenzie na závitovej tyči. Rozstup kotviacich prvkov podľa montážneho návodu výrobcu potrubia. Potrubia sa zaizolujú podľa požiadaviek Vyhl. 282/2012 Z.z.

Vypustenie ležateho rozvodu bude možné vypúšťať z vypúšťacieho kohúta vo vodomernej šachte, rozvodné potrubia sa budú vypúšťať z výtokových miest. Dimenzovanie sa previedlo metódou v STN 73 6655. Požadovaný pretlak na hydraulicky najvzdialenejšej armatúre je stanovený $p_{req} = 0,1$ MPa. Armatúry, ktoré nie sú vybavené prerušovačom prúdu majú garantovanú funkčnosť pri $p_{req} = 0,05$ MPa.

2.3 Kanalizácia v budove

Vnútorná splašková kanalizácia je gravitačná jednovetvová. Navrhnutý je kanalizačný systém I (STN EN 12 056) s jednotným odpadovým potrubím a s čiastočne plnenými pripájacími potrubiami (stupeň plnenia 50%). Zvodová sieť je navrhnutá na max. stupeň plnenia 70%. Všetky vody z kuchyne budú charakterizované ako **tukové splaškové vody**. napojené budú do pôvodných odpadových potrubí vedených v inštalacyjnych šachtách, podobne ako je napojená pôvodná kanalizácia, resp. sa pod stropom -4.NP vytvoria úseky nových zvodových sústav, ktoré si vyžiada nová dispozícia kuchyne. Z toho dôvodu budú všetky nepotrebné zvody demontované, aby nekolidovali s novým systémom.

Materiál kanalizácie volíme z nerozoberateľných spojov - zvarové elektrodifúzne spoje. Mat. bude PE-HD výrobcom garantovaný na použitie so splaškovými vodami z kuchýň. V nemocnici **nepovoľujeme použiť hrdlových spojov** na voľne vedených potrubiach na splaškovej kanalizácii!

Pripájacie potrubia sú vedené voľne, resp. v drážkach v murive v min. spáde 3% smerom ku odpadovému potrubiu, resp. pod podlahou v rámci nosnej betón. vrstvy podlahy. Pripájacie potrubia sú napájané na odpadové potrubie jednoduchými a zdvojenými odbočkami s uhlom odbočenia 87°, alebo 45°. Každý zariaďovací predmet je opatrený sifónom so zápachovou uzávierkou. V miestach, kde sa predpokladá orosovanie potrubia – teda vo všetkých inštalačných šachtách opatriť aj potrubie kanalizácie izoláciou hr. 9 mm.

V strojovni VZT na najvyššom podlaží sa vybuduje nový odvod kondenzátu zo VZT jednotky. Osadia sa nové kondenz. sifóny.

Uvedením kanalizácie do prevádzky musí predchádzať skúška potrubného systému podľa STN EN 476 a STN 73 6760.

2.4 Príprava TÚV

Ostáva pôvodná v rámci energohospodárstva nemocnice. V mieste pripojenia na hlavný rozvod TÚV sa osadia príslušné armatúry a meranie spotreby TÚV. Cirkulácia - vid'. vyššie.

2.5 Rekonštrukcia rozvodov pre sterilizačnú prevádzku na -2. NP

Cez priestory kuchynskej prevádzky sú vedené stúpajúce rozvody aj pre sterilizačnú prevádzku na -2. NP nad kuchyňou. Následne sú pod stropom -3. NP (teda v priestoroch kuchynskej prevádzky) vedené rozvodné a pripojovacie potrubia zariadení sterilizačnej prevádzky. Tieto rozvody sa budú rekonštruovať spôsobom takým, že sa všetky vymenia za nové a budú vyhotovené z rovnakeého materiálu a rovnakej dimenzie ako pôvodné. Výnimku bude tvoriť oceľ. pozinkové potrubie, ktoré bude zamenené za nerezové spájané lisovanými spojmi rovnakej dimenzie. Potrubia sa namontujú na certifikovaný závesný systém a spätne zaizolujú podľa požiadaviek Vyhl. 282/2012 Z.z.

Rozvody splaškovej vody zo sterilizačnej prevádzky budú považované ako infekčné vody a budú odvedené samostatným odtokovým potrubným systémom do stúpačiek, do ktorých nebudú napojené rozvody splaškových vôd z kuchyne!

3. **Požiadavky profesie**

- kontrola všetkých inštalačných šacht na možnosť vedenia nových stúpajúcich potrubí médií
- overiť možnosť vybudovať prierazy a kastlíky v miestach plánovaného vedenia potrubí
- ochrana potrubia a tesnenia prestupov cez konštrukcie s hydroizoláciou
- stanoviť bod napojenia na hlavný rozvod SV na -4.NP
- stanoviť bod napojenia na hlavný rozvod TÚV a cirkuláciu TÚV na -4.NP
- overiť kapacitu dodávky SV a TÚV na nový stav
- elektr. napájanie demineralizácie SV a TÚV
- napájanie prípadných cirkulačných čerpadiel
- meranie spotreby vody podľa požiadaviek nemocnice
- vyžiadať požiadavky nemocnice na vybavenie meracej rady SV a TÚV
- vyžiadať požiadavky nemocnice na zaregulovanie cirkulácie TÚV

4. Záver

Tento dokument je štúdiou možného prevedenia rekonštrukcie kuchyne na novú varnú technológiu. Po započatí projekčných prác sa prevedú merania na mieste, z ktorých môžu vyplývať zmeny navrhovanej technológie. Všetky zmeny budú konzultované s HIP a zároveň s prevádzkovateľom budovy, aby na základe projektu nedošlo k narušeniu chodu existujúceho technického, technologického, resp. energetického vybavenia budovy.

SO 04 Vykurovanie

1. Úvod

Rekonštrukcia kuchyne v FN Trenčín bude spočívať v demontáži pôvodných zariadení a technologických a potrubných inštalácií uvedených profesií a v návrhu nových zariadení a inštalácií.

Popis technického riešenia je súčasťou štúdie riešenia z cieľom stanoviť hranice budúceho projektu, rozsah nutných zásahov do existujúcich inštalácií a zariadení a tiež vypracovať odhad investičných nákladov na rekonštrukciu.

Všetky uvedené profesie sú vypracované na základe obhliadky tváre miesta dňa 23.10.2012 a konzultácie HIP. Tento dokument stanoví požiadavky na ďalšie podklady k dopracovaniu štúdie a tiež nutné podklady pre začatie projekčných prác.

V štúdii budú dodržané všetky platné STN a predpisy SR, najmä STN 07 0703, STN EN 12828 (STN 06 0310), STN 06 0830, STN 38 3350, STN EN 14336 (STN 06 0812), vyhl. č. 25/1984 Zb a vyhl. č. 508/2009 Z.z. Tepelná bilancia bude spracovaná formou výpočtu projektovaného tepelného príkonu na základe STN EN 12831.

Je stanovená požiadavka na meranie spotreby médií a energií v riešenej prevádzke. Toto si vyžiada vyčlenenie navrhovanej kuchyne z prevádzkového i funkčného kontextu inštalácií budovy nemocnice tak, aby všetky média vstupujúce do riešeného úseku boli sústredené do jedného miesta, kde sa osadia príslušné meracie a uzatvárajúce armatúry a aby za týmto bodom už nepokračovalo vedenie média mimo úsek prevádzky kuchyne.

Navrhovaná prevádzka bude napojená na násl. médiá: - vykurovanie (ÚK) (ohrev
vetracieho vzduchu v systéme VZT)
- vykurovanie (ÚK) (vykurovanie admin.-prev.
zázemia)

Predmetom rekonštrukcie budú inštalácie uvedených profesií v samostatnom objekte kuchyne.

2. Popis existujúceho stavu

Okrem ohrevu vetracieho vzduchu sú prevádzkové priestory kuchyne vykurované konvenčnými rebrovými ocl, resp. liatinovými telesami. Rozvodná sústava je identifikovaná ako dvojtrubková s horizont. potrubím vedeným nad podlahou prísl. podlažia. Telesá sú umiestnené zväčša pri obvodových stenách pod oknami. Dodávka tepla je realizovaná permanentne, uzatváranie, resp. regulácia na jednotlivých telesách nie je možná z dôvodu nevyhovujúceho technického stavu armatúr.

VZT jednotka je existujúca, plne funkčná, ohrievač prírodného vzduchu ostáva pôvodný bez zmeny. Na pripojovacích potrubíach ohrievača vzduchu sa inštaluje merač spotreby tepla.

3. Technický popis riešenia

3.1 Charakteristika

V navrhovanej prevádzke sa nepočíta s využívaním ústredného vykurovania v prevádzkových priestoroch kuchyne, počas prevádzky vzniká veľké množstvo odpadového tepla, ktoré pokrýva potrebu tepla na vykurovanie a taktiež sa predpokladá rezerva vo výkone ohrievača vzduchu vo VZT jednotke takej úrovne, aby boli pokryté potreby tepla na vykurovanie z prechodu tepla cez obalové konštrukcie objektu kuchyne. Vykurovanie v admin.-úprav. zázemí sa prebuduje tak, že bude možné merať spotrebu tepla na celom úseku. Telesá sa odpoja z horizontálneho rozvodu, vybuduje sa nový spodný rozvod nad podlahou príslušného podlažia z ktorého sa napoja jednotlivé telesá. Na odbočke sa osadia regulačné armatúry a mech. tep.-prietokový merač spotreby tepla.

Požiadavky na tep. výkon ÚK admin.-prev. zázemia

$$Q_{HL,i} = 10 \text{ kW} - 80/60^{\circ}\text{C (alt. } 90/70^{\circ}\text{C)} - 0,43 \text{ m}^3/\text{h}$$

Požiadavky na tep. výkon VZT jednotiek

Parametre jestvujúcej VZT jednotky BKL-KR 40.29

- množstvo privádzaného vzduchu: $V_p = 37\,400 \text{ m}^3/\text{h}$
- množstvo odvádzaného vzduchu: $V_o = 37\,800 \text{ m}^3/\text{h}$
- potrebné množstvo vykurovacej vody pri teplotnom spáde $70/50^{\circ}\text{C}$ – 116 kW
- ELI 3x400V, 2 x 15 kW, 2 x 28.5 A
- pre úsporu tepelnej energie je zariadenie vybavené spätným získavaním tepla – rotačný rekuperátor – 71% účinnosť

Exist. VZT jednotka bude napojená na pôvodné pripojenie pôvodnej prívodnej VZT jednotky situovanej na streche objektu cez samostatný pripojovací modul, ktorý je súčasťou výbavy VZT jednotky. Pripojovací modul je vybavený 3-cest. ventilom, skratom, obehovým čerpadlom, príslušnými regulačnými a uzatváracími armatúrami. Doplní sa merač spotreby tepla, ktorý bude umiestnený v interiéri vo vhodnej na to určenej miestnosti, kadiaľ vedie pripojovacie potrubie UK pre VZT jednotku.

3.2 Potrubné rozvody

Hlavné rozvodné potrubia vykurovacieho systému sú navrhnuté z trubiek ocelových závitových. z materiálu 11 353.1, STN 42 5710. Spájané budú závitovými, alebo zváranými spojmami. Závitové spoje musia byť tesnené silikónovou páskou a natreté. Zvarové spoje priamych potrubí sa prevedú podľa príslušných noriem zváraním na tupo, odbočky rohovými zvarmi.

Všetky potrubia budú kotvené na konzolách, alebo závesoch z vhodných ocel. profilov, upevnené ocel. páskami s pryžovou výstelkou, alebo objímkami zo zahnutej závitovej tyčky od M4 po M8 s pryžovou výstelkou. Možno použiť aj certifikované upevňovacie systémy s preukázaným schválením pre použitie na kotvenie technologických potrubí s kotvením nosných elementov do betónu, alebo privarením k ocelevej nosnej konštrukcii stavby. Potrubia musia byť spádované

smerom k miestu vypustenia príslušného úseku a smerom od miesta odvodu v spáde 0,5%.

Vykurovacím médiom je voda z vodovodného systému. Menovitý tepl. spád 80/60°C. Voda má spĺňať požiadavky kladené v STN 83 0616 na pitnú vodu. Pre ochranu zdrojov tepla sú do systému vradené potrubné filtre s odkalením na spiatočke každej vykurovacej vetvy.

3.3 Merače tepla

VZT jednotka a vetva admin.-prev. zázemia bude osadená meračom tepla s mechanickým prietokomerom do zvislého, resp. horizontálneho potrubia Sensus Pollucom M $Q_{nom} = 10 \text{ m}^3/\text{h}$ s oddeleným displejom umiestneným max. 1,2 m od merača tepla. Kompaktný merač tepla/chladu je určený pre meranie spotreby energie vo vykurovacích alebo chladiacich okruhoch. Vďaka metrologickým parametrom prietokomernej časti môže slúžiť na meranie spotreby energie v bytoch alebo prevádzkových miestnostiach. PolluCom M má možnosť použitia merača ako kombinovaného merača pre meranie tepla/chladu. Pre možnosti diaľkového odčítania merača a datovej komunikácie s meračom sú k dispozícii nasledovné moduly: M-Bus v zmysle EN 13757, Local-Bus v zmysle EN 13757 ako plug&play rozhranie pre rádiové odčítanie merača, M-Bus alebo Local-Bus v zmysle EN 13757 s dvomi vstupmi pre merače spotreby s impulzným výstupom, Integrovaný data-logger (registrácia a ukladanie údajov), Modul impulzného výstupu pre prenos množstva tepla (1 impulz = 10 kWh). Pripojovacia dimenzia G 6/4". Napájanie je z batérie so životnosťou 6 rokov. Teplotný rozsah 5 - 90 °C. Vetvy VZT č. 3 a admin.-prev. zázemia budú osadené meračmi tepla do horizontálneho a zvislého potrubia Sensus Pollucom E $Q_{nom} = 2,5 \text{ m}^3/\text{h}$. Zariadenie má rovnakú technologickú špecifikáciu ako predchádzajúci merač tepla. Pripojovacia dimenzia R 3/4". Napájanie je z batérie so životnosťou 10 rokov. Všetky merače tepla sú vybavené snímačmi teploty PT500 s teplomerovým púzdom dĺ. 65 mm. Merače sa budú montovať do spiatočky a tepl. snímač do prírodného potrubia! Pri montáži dodržať manuál výrobcu.

3.4 Odborné prehliadky a skúšky

Bezpečnosť plynových zariadení po ukončení montáže, rekonštrukcie a opravy a počas ich prevádzky sa preveruje odbornými prehliadkami a odbornými skúškami podľa § 9, §11 a § 12 vyhl. č. 508/2009 Z.z.

3.5 Požiadavky na montáž a odovzdávanie systému do prevádzky

1./ Pri montáži dodržať ustanovenia STN EN 12828 (STN 06 0310) – Ústredné vykurovanie, projektovanie a montáž, STN 06 0830 – Zabezpečovacie zariadenia pre ústredné vykurovanie a ohrev TÚV a STN 38 3350 – Zásobovanie teplom, všeobecné zásady – navrhovanie.

2./ **Z hľadiska prevádzky kotolne sa jedná o vykurovací systém, ktorý nevyžaduje vyškolenú obsluhu a preto je nutné aby dodávateľ vyhotovil dokumentáciu o prevádzke, údržbe a používaní systému v zmysle STN EN 12171, kde je uvedené, čo všetko má dokumentácia PÚaP obsahovať.**

3./ Pri realizácii dodržať požiadavky na montáž a odovzdávanie systému ÚVK v zmysle STN EN 14336 (STN 06 0812) – Vykurovacie systémy budov, montáž a odovzdávanie vodných vykurovacích systémov a Vyhl. 508/2009 Z.z. Jednotlivé zariadenia sa vyskúšajú podľa návodu

výrobcu oprávnenou osobou, al. servisnou organizáciou. Na zariadení sa vykonajú skúšky tesnosti, prevádzkové skúšky a vykurovacia skúška. Návod na vykonanie skúšok uvádza STN EN 14336.

4./ Funkčné skúšky sa vykonajú po ukončení montáže v zmysle STN 06 0310 a vyhl. 508/2009 Z.z., a vyhlášky 25/1984 Zb v znení nesk. predpisov. Jednotlivé zariadenia sa skúšajú podľa návodu výrobcu. Skúška tesnosti sa vykoná s pretlakom 300 kPa. Dilatačná skúška sa vykoná pri pracovnej teplote média 80°C. Skúška sa opakuje 2 x za sebou a o jej výsledku sa vykoná zápis. Vykurovacia skúška trvá 72 h nepretržite a musí byť vykonaná vo vykurovacom období za účasti všetkých zúčastnených subjektov – investora, dodávateľa a projektanta. O výsledku skúšky sa vystaví protokol. Uvedenie kotlov do prevádzky vykoná oprávnená organizácia v zmysle Vyhl. 508/2009 Z.z..

5./ Oprávnená organizácia, ktorá vykonala montáž alebo rekonštrukciu zariadenia, je povinná preukázateľne oboznámiť prevádzkovateľa so zásadami týkajúcimi sa prevádzky a kontroly vykurovacieho systému. Tieto pokyny mu musí odovzdať písomne! Obsluhu odmerného plynového zariadenia (ktorým vykurovacie kotly sú) môžu vykonávať len poverené osoby so spôsobilosťou podľa vyhl. č. 718 / 2002 Z.z. , ktorých povinnosti sú podľa § 17 vyhl.č. 25/1984 Zb.

4. Požiadavky profesie

- VZT - stanoviť potrebu tepla na vykurovanie a tep. príkon vzduchových ohrievačov vo všetkých dotknutých VZT jednotkách

- vyžiadať od správcu budovy vyjadrenie k úprave spotreby tepla
- vyžiadať od správcu budovy povolenie k bodu napojenia na NTL vnútorný rozvod plynu
- vyžiadať od správcu budovy požiadavky na prevedenie meračov spotreby tepla
- MaR VZT jednotiek
- dodať výkres ústredného vykurovania predmetnej sekcie budovy

5. Záver

Tento dokument je štúdiou možného prevedenia rekonštrukcie kuchyne na novú varnú technológiu. Po započatí projekčných prác sa prevedú merania na mieste, z ktorých môžu vyplývať zmeny navrhovanej technológie. Všetky zmeny budú konzultované s HIP a zároveň s prevádzkovateľom budovy, aby na základe projektu nedošlo k narušeniu chodu existujúceho technického, technologického, resp. energetického vybavenia budovy.

SO 05 Elektroinštalácia, slaboprúd

SO 06 Dátové rozvody

SO 07 Rozvody EPS

Štúdia je vypracovaná na základe platných noriem a predpisov a obsahuje:

- a) Demontáž existujúcej elektroinštalácie a rozvádzačov v plnom rozsahu v priestoroch:
 - prízemie kuchyňa
 - suterén- sklady
- b) Nový prívod do RH
- c) Novú svetelnú a zásuvkovú inštaláciu.
- d) Napojenie technológie kuchyne , zázemia kuchyne , jedálne , výdaja a suterénu (sklady).
- e) Napojenie zariadení VZT a chladenia
- f) Nové rozvádzače
- g) Ochranné pospojovanie
- h) Slaboprúdové rozvody
 - štruktúrovanú kabeláž (internet , telefón)
 - rozvody EPS

Projektové podklady

- a) Stavebné podklady v M 1:50
- b) Zistenie skutočného stavu priamo na stavbe.
- c) STN 332000-4-41, STN 332000-5-54, STN 332000-5-52, STN 332000-6, STN 332000-4-43, STN 332000-5-523, STN 332000-4-473, STN 360400, STN EN 12665 (STN 360070), STN EN 12193 (STN 360071), STN EN 124641 (STN 360074), STN EN 1838 (STN 360075).
- d) Konzultácie s prevádzkovateľom.
- e) Podklady od technológa kuchyne, podklady VZT a chladenia.

Základné údaje

Nap. sústava : 3/PEN AC 400/230 V 50Hz, TN-C-S

Ochrana pred nebezpečným dotykom neživých častí: samočinným odpojením napájania podľa STN 33 2000-4-41

Ochrana živých častí : krytím a izoláciou podľa STN 332000-4-41

Prostredie :

Vid' protokol

Svetelná a zásuvková bilancia : $P_i = 18 \text{ kW}$

Vzduchotechnika : $P_i = 62 \text{ kW}$

Chladenie : $P_i = 15 \text{ kW}$

Technológia kuchyne $P_i = 516 \text{ kW}$

Celkový inštalovaný príkon : $P_i = 611 \text{ kW}$

Koeficient súdobnosti : 0,55

Výpočtový príkon : $P_s = 336 \text{ kW}$

Ročná spotreba elektrickej energie = 404 MWh/r

Podľa miery ohrozenia je elektrické zariadenie zadelené do skupiny A

Stupeň dôležitosti dodávky elektrickej energie

Elektrické zariadenia patriace do 3. stupňa dôležitosti dodávky elektrickej energie.

Skratové pomery:

Nový rozvádzač RH1 je napojený z exist. NN rozvodne trafostanice .

Údaje o odbornej spôsobilosti projektanta v zmysle.

Ing. Rudolf Bukovina - osvedčenie číslo: 009 IKO 1997 EZ P A,B E1

Ing. Ľubomír Pisarčík - osvedčenie číslo: 310 IPV 1998 EZ P A,B E2

Technický popis

V rámci rekonštrukcie objektu kuchyne, skladov, výdaja, jedálne, suterénu a príslušných priestorov sa existujúca elektroinštalácia v plnom rozsahu zruší vrátane rozvádzačov .

Rozvádzače

Napájacím bodom pre celú novú kuchyňu je rozvádzač RH osadený na mieste pôvodného rozvádzača v existujúcej miestnosti rozvodne. Tento rozvádzač sa napojí novými dvomi káblami AYKY-J 3x240+120 z exist. NN rozvodne .

Pôvodné káble sa budú demontovať, vytiahnu sa z exist. kábelovodu . Na ich miesto sa zatiahnu nové dva káble AYKY-J 3x240+120.

Z rozvádzača RH sa napojí nový rozvádzač RS v suteréne (sklady) a exist. podružné rozvádzače , ktoré boli napájané z existujúceho rozvádzača kuchyne prepojíme do rozvádzača RH.

Svetelné a zásuvkové rozvody

Svetelné rozvody sú navrhnuté káblami CYKY-J 3x1,5, zásuvkové rozvody káblami CYKY-J 3x2,5.

Vypínače sa osadia vo výške 1,2m a zásuvky 1m od podlahy mimo zásuviek, ktoré slúžia pre technológiu kuchyne, ktorých výška je určená na výkresoch. V miestnostiach varne a príslušných miestnosti je celá inštalácia (zásuvky, vypínače, svietidlá) vo vyhotovení do daného prostredia.

Osvetlenie musí vyhovovať podľa STN EN 12464-1 (STN 360074). Typy svietidiel sú navrhnuté podľa účelu miestnosti a prostredia. Intenzita osvetlenia je vypočítaná tokovou metódou.

Osvetlenie kuchyne a príslušných priestorov bude navrhnuté :

- Hlavné osvetlenie 500lx pre kuchyňu, 200lx, 100lx
- Únikové núdzové osvetlenie (má vlastný inverter na 2h)
- Náhradné osvetlenie (10% z požadovanej intenzity pre danú činnosť), má aj vlastný inverter na 2h

Technologické rozvody pre kuchyňu

Technologické spotrebiče v kuchyni a v príslušných priestoroch budú napojené podľa požiadaviek spracovateľa technológie kuchyne. Z rozvádzača RH budú napojené všetky spotrebiče v miestnosti kuchyne a v príslušných miestnostiach.

K spotrebičom osadeným pri stene, ku ktorým sú privody ukončené trojfázovou zásuvkou, budú privody riešené tak, že od trojfázovej k spotrebiču je vedená šnúra . K spotrebičom osadeným

v priestore bude z rozvádzača navrhnutý prívod po stene a do priestoru mimo steny v trubke FXP v podlahe. Trubka bude ukončená upchávkou 10cm nad podlahou.

Hlavné trasy rozvodov budú vedené v žľabe pod stropom .Osadenie všetkých vývodov pre technologické spotrebiče (výškové a smerové) je na výkrese technológie kuchyne .

V priestoroch budú kuchyne budú osadené stop tlačidlá v prípade nebezpečenstva pre vypnutie technológie okrem osvetlenia.

Technologické rozvody pre VZT a chladiacie boxy

Tieto rozvody budú napojené podľa spracovateľa projektu VZT a chladiacich boxov.

Ochranné pospojovanie

Z hlavnej uzemňovacej prípojnice HUP sú napojené podružné prípojnice EP.

Z podružných prípojnic je navrhnuté hviezdicovo ochranné pospájanie kuchyne všetkých neživých vodivých častí zariadení vodičom CY 6 ZŽ v trubke pod omietkou a v trubke FXP v podlahe.

Prípojnice budú uzemnené .

SLABOPRÚDOVÉ ROZVODY

V rámci slaboprúdových rozvodov bude riešený:

- **štruktúrovanú kabeláž (internet , telefón)**
- **rozvody EPS**

Štruktúrovanú kabeláž (internet , telefón)

V priestoroch kuchyne a príľahlých priestorov sa existujúce rozvody štruktúrovanej kabeláže zrušia.

Nové rozvody kabeláže budú z existujúcich rozvodov.

Štrukturovaná kabeláž je navrhovaná v kategórii 6 a rieši pasívnu časť LAN siete. . Topológia siete bude navrhnutá do hviezd.

Štrukturovaná kabeláž bude riešená káblom FTP CAT 6 uloženým v trubkách pod omietkou. Vývody kabeláže v priestoroch budú ukončené v dátových zásuvkách 2x RJ-45 namontovaných v inštalačných krabiciach HWD65 zapustené do múru.

Určenie, ktorá zásuvka bude pripojená k telefónnej ústredni a ktorá k aktívnym prvkom siete LAN je riešené prepojovacími káblami (patch káble) v dátovom rozvádzači.

Prepojenie zásuviek a jednotlivých portov aktívnych prvkov LAN siete bude zabezpečené patch káblami s konektormi RJ 45.

Tieto rozvody sú navrhnuté pre výdajné miesta , pre objednávací automat a pre nové kancelárie.

Všetky slaboprúdové rozvody musia byť zrealizované podľa príslušných noriem STN. Pri súbehu trás elektro rozvodov a slaboprúdových rozvodov musí byť dodržaná minimálna vzdialenosť 10cm.

Rozvody EPS

V rekonštruovaných priestoroch kuchyne a skladoch sa uvažuje s rozvodmi EPS.

Rozsah a koncepcia rozvodu elektrickej požiarnej signalizácie (rozmiestnenie automatických a tlačidlových hlásičov, ovládanie a snímanie ostatných zariadení) a evakuačného rozhlasu je určené projektovou dokumentáciou požiarneho zabezpečenia objektu.

EPS pozostáva :

- Rozvod elektrickej požiarnej signalizácie
- Automatické hlásiče
- Tlačidlové hlásiče

Rozvody EPS budú ukončené v škatuliach.

Podľa požiadaviek prevádzkovateľa je potrebné rozvody EPS prepojiť na vrátnicu, ktorá je vzd. od kuchyne cca 300m. Na vrátnici je existujúca ústredňa EPS. Prepoj medzi kuchyňou a vrátnicou , kde je stála služba tento projekt nerieši.

Pre hlásičové slučky je uvažované vedenie káblov vyhovujúce pre tieto rozvody do nemocničných priestorov.

Súbehy káblových trás musia byť vyhotovené v súlade s STN 34 1050 a STN 34 2300.

Údržba a bezpečnosť

Údržba osvetľovacej sústavy sa bude robiť podľa plánu údržby, ktorý vypracuje vedúci údržby. Údržba svietidiel sa bude robiť pomocou dvojitého rebríka.

Pred uvedením elektroinštalácie do prevádzky sa o vykonanej odbornej prehliadke alebo o odbornej skúške vyhotoví písomný dokument (zápisnica, správa). Elektrické zariadenia umiestnené na miestach verejne prístupných musia byť označené bezpečnostnou tabuľkou podľa STN EN 610310-1.

Obsluhovať elektrické zariadenia môžu pracovníci s odbornou spôsobilosťou min. podľa § 20 Vyhl. 508/2009 Zb. Údržbu na el. zariadeniach môžu prevádzať pracovníci s odbornou spôsobilosťou min. podľa § 21 Vyhl. 508/2009 Zb. Odborné prehliadky a odborné skúšky na el. zariadeniach môžu prevádzať pracovníci s odbornou spôsobilosťou podľa § 24 Vyhl. 508/2009 Zb. Údržba, odborná prehliadka a odborná skúška elektrického zariadenia sa prevádza podľa miestnych prevádzkových a bezpečnostných predpisov.

Prevádzkovateľ zhotoví pre objekt požiarne predpisy, s ktorými zoznámi príslušných pracovníkov. V požiarnych predpisoch bude určené, ktoré časti el. zariadenia a ako sa budú pri požiari vypínať.

SO 08 Plyn

1. Úvod

Rekonštrukcia kuchyne vo FN Trenčín bude spočívať v demontáži pôvodných zariadení a technologických a potrubných inštalácií uvedených profesií a v návrhu nových zariadení a inštalácií.

Popis technického riešenia je súčasťou štúdie riešenia z cieľom stanoviť hranice budúceho projektu, rozsah nutných zásahov do existujúcich inštalácií a zariadení a tiež vypracovať odhad investičných nákladov na rekonštrukciu.

Všetky uvedené profesie sú vypracované na základe obhliadky tváre miesta dňa 23.10.2012 a konzultácie HIP. Tento dokument stanoví požiadavky na ďalšie podklady k dopracovaniu štúdie a tiež nutné podklady pre začatie projekčných prác.

Plynifikácia bude vypracovaná v súlade s aktuálne platnými normami a legislatívou SR, najmä predpisy MVaRR SR a MZ SR a MV SR, a technické normy, najmä TN 38 6415, 38 6415, 73 3050, 73 6005, STN EN 12007-1, 1555-1, 12208-2, 12279, 12327, 1775, TPP 702 01, 702 02, 704 01, 609 01, súvisiacich noriem a predpisov, najmä Vyhl. č. 508/2009 Z.z. Pre navrhovaný regulátor tlaku plynu platí norma STN EN 12279, ktorú rozširuje TPP 609 01 a násl. Zariadenie s tepelným výkonom nad 50 kW nepodlieha STN 07 0703, pretože sa nejedná o kotolňu, inštalácia plynových zariadení v riešenom priestore však bude túto normu rešpektovať kvôli zvýšenej bezpečnosti zariadenia, nakoľko sa jedná o objekt s vysokou prioritou prevádzky a spol. funkcie.

Je stanovená požiadavka na meranie spotreby médií a energií v riešenej prevádzke. Toto si vyžiada vyčlenenie navrhovanej kuchyne z prevádzkového i funkčného kontextu inštalácií budovy nemocnice tak, aby všetky média vstupujúce do riešeného úseku boli sústredené do jedného miesta, kde sa osadia príslušné meracie a uzatvárajúce armatúry a aby za týmto bodom už nepokračovalo vedenie média mimo úsek prevádzky kuchyne.

Navrhovaná prevádzka bude napojená na násl. médiá: - **zemný plyn (ZP) (varenie)**

Plynifikácia bude **odberné plynové zariadenie (ďalej len OPZ)**, teda o zariadenie vo vplastníctve aj správe odberateľa. Meranie spotreby plynu bude prevedené **podružným plynomerom**.

Predmetom rekonštrukcie budú inštalácie uvedených profesií v samostatnom objekte kuchyne a blízkeho susedného objektu kotolne, kde je situovaná STL regulačná stanica plynu PN 100 kPa, v ktorej je umiestnené aj **fakturačné meranie spotreby plynu** tej časti nemocničného areálu, ktorý je vykurovaný z centrálnej plynovej kotolne.

V objekte pôvodnej varne sme pri obhliadke zistili prítomnosť parnej varnej technológie. Parametre pary na meracích armatúrach v technickom podlaží $T = 130^{\circ}\text{C}$, $p = 1,6 \text{ bar}$. Z dôvodu nevhodnosti média na použitie v novej varnej technológii a z dôvodu komplikácií pri meraní spotreby tepla, navrhujeme použitie plynových (a elektrických) varných zariadení.

1.1 Parametre požadovaného média

Médium:	zemný plyn naftový
Výhrevnosť:	33,4 – 35 MJ.m ⁻³
Merná hmotnosť:	0,72 kg.m ⁻³
Pracovný tlak:	2 kPa
Inštalovaný výkon spotrebičov:	138,8 kW
Spotreba plynu pri men.výkone spotrebičov:	33,7 m ³ /h
(Spotreba plynu pri min.výkone spotrebičov:	3,0 m ³ /h)
Predpokladaná ročná spotreba plynu:	98 400 m ³ /rok.

2. Popis technického riešenia

V existujúcej DRS sa osadí odbočka STL plynovodu za fakturačným meraním spotreby plynu s uzáverom a potrubie STL prívodu plynu povedie po fasáde kotolne na fasádu kuchyne, kde sa osadí skrinka DRS. V skrinke sa inštaluje regulátor tlaku plynu Alz 6U/AB, plynomer PS G-25 prip. dim. DN50 bez vstavanej mechanickej, alebo elektronickej teplotnej kompenzácie, nakoľko sa nejedná o fakturačné meranie, BAP DN50 a príslušné uzatváracie armatúry. RTP bude 100 kPa / 2 kPa od ktorého povedie NTL rozvod plynu PN 2 kPa ku spotrebičom plyn. varnej techniky. Plynomer bude osadený tak, aby bol trvale prístupný správcovi budovy aj nájomcovi pre kontroly spotreby, ale zároveň, aby nebolo možné na ňom vykonať neodborné zásahy. Navrhujeme ocl skrinku, priestor musí byť trvale vetrateľný, dodržať zásady uvedené v norme pre montáž plynomera STN 38 6442. Pod stropom suterénu sa osadí pl. zásobné potrubie dim. podľa výpočtu. Zo zásobného potrubia sa späťne vyvedie na fasádu odvetranie DN15 zakončené vo voľnom ovzduší "fajkou". Odvetranie spotrebičov bude cez zariadenie. Všetky rozvody sa vodivo pospájajú ochranným el. pospájaním.

Rozvodné potrubie je navrhnuté z rúr oceľových bezšvových mat. 11 353.1, STN 42 5710. Časť potrubia, ktorá je vedená múrom, musí byť opatrená oceľovou chráničkou, plynotesne uzatvorená plastovou, alebo elastickou hmotou, článokv 4.2.3 a 4.3.4 v TPP 704 01. Presah chráničky min.10 mm. Potrubie spádovať spádom 0,3% smerom ku spotrebiču a uložiť na závesy, alebo konzoly a dodržať ustanovenia TPP 704 01 čl. 4.3. Pred každý kotol je nutné osadiť plynový guľový uzáver príslušnej dimenzie.

Keďže hlavný rozvod je vedený v podlaží pod navrhovanou prevádzkou, osadiť na bod napojenia bezpečnostný rýchlouzáver (BAP). Napojenie BAP sa prevedie podľa platných noriem.

Kuchyňa bude vybavená detektorom úniku plynu a CO. Detektory budú 3 ks, nad každou varnou zónou 1 ks a napojené budú na signalizáciu a zabezp. EPS , ktoré po alarme musí spustiť havarijné vetranie a pokyn na uzáver prívodu plynu. Opätovné spustenie prívod plynu len na základe manuálneho zásahu. Automatické, resp. diaľkové otváranie prívodu plynu sa zakazuje!

Odťah spalín a prívod vzduchu na horenie a vetranie bude vedené v rámci zariadenia VZT, nakoľko sa jedná o otvorené spotrebiče bez samostatného odťahu spalín - podľa TPP 704 01 - typ "A".

3. Výpočty

3.1 Výpočet spotreby plynu:

<u>Vstupné údaje:</u>	
Výkon kotla (kW)	235,000
Deklarovaná účinnosť kotla (-)	0,750
Výhrevnosť paliva (kJ/m³)	33 500,000
<u>Výstupné údaje:</u>	
Spotreba kotla (m³/h)	33,672

3.2 Výpočet predpokladanej ročnej spotreby plynu:

$$Q_{\max} = n \cdot q_d = 365 \cdot 269,6 = 98\,400 \text{ m}^3/\text{rok}$$

$$n = 365 \text{ dní; denná spotreba } q_d = h \cdot q_{H,\max} = 8 \cdot 33,7 = 269,6 \text{ m}^3/\text{deň}$$

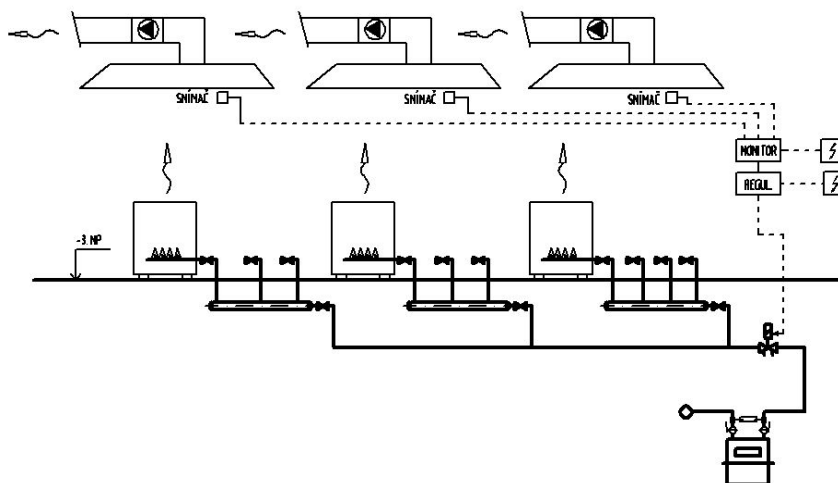
$$h = 8 \text{ hodín denne, všetky spotrebiče; } q_{H,\max} = 33,7 \text{ m}^3/\text{h}$$

3.3 Výpočet dimenzie hlavného rozv. potrubia:

3.4 Posúdenie objemu miestnosti varne:

Spotrebiče v zhotovení A s varnými horákmi bez poistiek plameňa s celkovým príkonom väčším ako 15 kW sa môžu umiestniť len v priestoroch, ktoré sú pri prevádzke týchto spotrebičov trvalo vetrané pomocou vetracieho zariadenia (TPP 704 01). Požiadavka objemu priestoru varne 1 m³ na 1 kW výkonu spotrebičov, teda 138,8 m³. Objem priestoru varne 212,7*3 = 638 m³ > 138,8 m³. Podmienka objemu priestoru varne je splnená!

Zabezpečenie priestoru proti úniku plynu sa prevedie podľa obr.



4. Bezpečnostné opatrenia a predpisy

1./ Pri prácach na vnútorných plynovodoch dodržať ustanovenia TPP 704 01 a vonkajších úsekov STN 38 6413 a tiež STN EN 1775. Zváracie práce na plynovode môžu vykonávať iba zvárači, ktorí majú platnú skúšku zodpovedajúceho rozsahu podľa STN EN 287-1 Skúšky zváračov. Časti, ktoré nebudú za prevádzky pod pretlakom, môžu zvärať zvárači, ktorí absolvovali zvárací kurz podľa STN 05 0705 Zváranie - Predpisy pre základné skúšky zváračov. Pri zváracích prácach sa musia dodržiavať bezpečnostné predpisy a ustanovenia podľa STN 05 0610 Zváranie – Bezpečnostné ustanovenia pre pre zváranie plameňom a rezanie kyslíkom, resp. STN 05 0630 Bezpečnostné ustanovenia pre zváranie elektrickým oblúkom. Plynové zariadenie môže montovať len organizácia, ktorá má pre túto činnosť odbornú spôsobilosť podľa vyhl. č. 508/2009. Plynovod musí byť uložený v spätnom spáde a pevne uchytený k stavebnej konštrukcii. Montáž potrubia s príslušenstvom sa musí previesť bez nežiadúcich pnutí. Závitové spoje sa utesňujú materiálmi vhodnými pre montáž, odolnými voči pôsobeniu topného plynu, neagresívnych účinkov na plynovod a umožňujúcimi rozoberateľnosť spojov.

2./ Po ukončení montážnych prác prevádzajúca organizácia prevedie tlakovú skúšku pevnosti a tlakovú skúšku tesnosti inštalácie v súlade s TPP 704 01 čl. 7. Tlaková skúška sa prevádza skúšobným pretlakom rovným 2,5 násobku prevádzkového pretlaku, najmenej však pretlakom 5 kPa. Skúška tesnosti sa vykoná prevádzkovým pretlakom, najviac však 15 kPa. Skúšobný pretlak sa meria vodným U-manometrom. Plynovod je tesný, keď po 15 min. zrovnaní teploty nie je behom ďalších 15 min. pozorovaná žiadna zmena skúšobného pretlaku. Tesnosť plynovodu sa skúša len vzduchom, alebo inertným plynom. Tesnosť sa overuje potieraním penivým roztokom, alebo postrekom penivou látkou. O skúškach spracuje autorizovaná osoba zápis s jasnou identifikáciou skúšanej časti, namerané hodnoty a dosiahnuté výsledky podľa TPP 704 01 príl. E. JE ZAKÁZANÉ HĽADAŤ ÚNIK PLYNU POMOCO U OTVORENÉHO OHŇA! Montážna organizácia musí mať oprávnenie podľa vyhl. 508/2009 .

3./ Kontrolu plynovodu a spotrebičov má prevádzať dodávateľský podnik plynu min. každé 3 roky v zmysle Vyhl. č. 508/2009 Z.z.

4./ Dvere kde sú umiestnené plyn. spotrebiče, nesmú byť tesnené, dvere otváracie von! Trvalé vetranie priestoru zabezpečí zariadenie VZT.

5./ Výrobca plynových spotrebičov má dodávať návod k obsluhu a montáži, ktorý musí obsahovať údaje o bezpečnostných opatreniach z hľadiska požiarnej ochrany pri inštalácii a používaní podľa STN 92 0300 a Vyhlášky MVSR č.95/2004 Z.z.

6./ Plynovod bude opatrený základným náterom S 2005 a vrchným náterom S 2013 so žltým odtieňom č. 6200, RAL 1021 emailovaním. Značenie potrubia sa prevedie podľa STN 13 0072 - Označovanie potrubia podľa prevádzkovej tekutiny. Nátery budú prevedené na rozvodnom potrubí plynu po úspešnej úradnej tlakovej skúške pevnosti a tesnosti rozvodov podľa STN 67 3067.

7./ Oprávnená organizácia, ktorá vykonala montáž alebo rekonštrukciu odberného plynového zariadenia, je povinná preukázateľne oboznámiť prevádzkovateľa so zásadami týkajúcimi sa prevádzky a kontroly plynovodu. Tieto pokyny mu musí odovzdať písomne. Obsluhu odmerného plynového zariadenia môžu vykonávať len poverené osoby so spôsobilosťou podľa vyhl. č. 508/2009 Z.z. , ktorých povinnosti sú podľa § 17 vyhl.č. 25/1984 Zb.

8./ Odvzdušnenie plynovodu, napustenie plynu a uvedenie do prevádzky vykoná zhotoviteľ za účasti objednávateľa a po súhlase dodávateľa plynu podľa STN 38 6405. O napustení plynu do plynovodu zhotoviteľ zhotoví zápis a odovzdá ho objednávateľovi podľa vyhlášky č. 508/2009 Z.z.

5. Požiadavky profesie

- správca budovy dodá vyjadrenie k navýšeniu spotreby plynu
- správca budovy dodá povolenie k bodu napojenia na NTL vnútorný rozvod plynu
- správca budovy podá žiadosť o rozšírenie počtu spotrebičov dodávateľovi plynu (SPP, a.s., RWE, alebo inému) a výpočet predpokladanej spotreby plynu podľa použitej technológie, ktorý vypracuje projektant OPZ
- správca budovy dodá písomné vyjadrenie k prevedeniu merania spotreby plynu kuchyne (najmä, či súhlasí s opužitím plynomera bez vstavanej teplotnej kompenzácie)
- MaR - detektory úniku plynu a CO
- nakáblovanie signalizácie a ovládanie BAP
- el. ochranné pospájanie
- VZT - prívod vzduchu na horenie a vetranie plynových spotrebičov
- spriahnutie ovládanie chodu VZT systému vo varni a plynových varných spotrebičov

6. Záver

Tento dokument je štúdiou možného prevedenia rekonštrukcie kuchyne na novú varnú technológiu. Po započatí projekčných prác sa prevedú merania na mieste, z ktorých môžu vyplnúť zmeny navrhovanej technológie. Všetky zmeny budú konzultované s HIP a zároveň s prevádzkovateľom budovy, aby na základe projektu nedošlo k narušeniu chodu existujúceho technického, technologického, resp. energetického vybavenia budovy.

SO 09 Protipožiarna bezpečnosť

Posúdenie technológie prípravy stravy

Technológia prípravy stravy umiestnená v posudzovaných priestoroch nepredstavuje zvýšené požiarne riziko. Tepelné spotrebiče sú elektrické a plynové, ktoré sú určené do stanoveného prostredia. Navrhované sú výlučne zariadenia s certifikáciou pre použitie v SR.

Každý elektrický spotrebič má vlastné istenie proti prehriatiu a vypínač na bezpečné odstavenie spotrebiča.

Prevádzka kuchyne je zabezpečená vypínačom CENTRAL STOP na nutné vypnutie všetkých aktívnych zariadení v priamom dosahu obsluhy pre prípad havarijného vypnutia zariadení.

Každé zariadenie má vlastný návod od výrobcu na bezpečnú inštaláciu, návod na bezpečné užívanie a pokyny na údržbu a opravy s uvedením termínov a požadovanej odbornej spôsobilosti osôb zodpovedných za prevádzku, údržbu a opravy týchto zariadení.

Všetky vypínače a uzávery sú riadne označené bezpečnostnými symbolmi.

Všetky technologické zariadenia musia byť pri kolaudačnom konaní dokladované certifikátmi o posúdení zhody podľa zákona č. 264/1999 v znení neskorších doplnení.

Dokumentácia rieši rekonštrukciu priestorov a výmenu technológie prípravy stravy v jestvujúcich priestoroch objektu kuchyne.

Minimálne stavebné úpravy rešpektujú požiadavky projektu prevádzkového súboru technológie zariadenia kuchyne pri zachovaní jestvujúceho prevádzkového napojenia na zásobovanie kuchyne a výdaj jedál.

Je nevyhnutné, aby protipožiarna bezpečnosť bola riešená komplexne, v rámci riešenia protipožiarnej bezpečnosti celej organizácie. Nákladová položka v rekapitulácii nákladov predstavuje iba náklady na vybavenie priestorov hasiacimi prístrojmi.

B.3 Manipulácia s materiálom a skladovanie surovín

Prísun materiálu, ako aj odvoz odpadkov organizačne zostáva nezmenený. Prísun materiálu do všetkých skladov je realizovaný cez nakladaciu a vykladaciu rampu. Nákladným výťahom za pomoci plošinových a iných vhodných vozíkov je tovar prepravovaný na uskladnenie podľa druhov do jednotlivých skladov.

C. Technická špecifikácia technologického zariadenia kuchyne a príslušných prevádzok

Časť

: Technológia kuchyne

P.				Prík.	Prík.	Nap
č.	Popis	Poč. [ks]	Rozmer [mm]	pl. [kW]	el. [kW]	. [V]
	Varňa - varné bloky					
46, 48	Multifunkčná panvica, TLAKOVÁ, sklopná, el. 170 l, dĺžka cca 1600 mm, hĺbka cca 900 mm	2	1600x900x800		20,6	400
	- inštalácia na sokel					
	- varný povrch je zložený z viacvrstvého dna					
	- topné články v hliníkovom bloku majú stálu teplotnú vodivosť a nižšiu povrchovú teplotu					
	- kontaktná vrstva vyrobená z kyselinovzdornej ocele					
	- 2 zonový varný povrch s možnosťou nastavenia oddeleného ohrevu pravej a ľavej polovice panvice					
	- sendvičové dno umožňuje smaženie, opekanie, prípravu omáčok, sauté, varenie, dusenie, vrátane varenie v tlaku					
	- dokonale rovné a leštené dno znižuje spotrebu tukov a olejov pri opekaní a smažení					
	- dno je odolné voči teplotným šokom					
	- dotykový panel s možnosťou využitia viac ako 20 jazykov vrátane českého					
	- elektronická mikroprocesorová riadiaca jednotka s digitálnym displejom, voľba teploty pokrmu (50 - 250°C), možnosť preprogramovania doby varenia a začiatku varenia					
	- automatické rozpoznávanie cyklu tepelnej úpravy "smaženie" a "varenie" a "varenie v tlaku" vďaka tlakovému a 2 teplotným senzorom:					
	a, Režim smaženie: pri nastavení teploty 110°C alebo vyššej je teplota meraná teplotným senzorom umiestneným vo dne					
	b, Režim varenie: pri teplote pod 110°C je teplota riadená postranným pokrmovým senzorom, umiestneným na bočnej stene.					
	Vďaka elektronickej riadiacej doske je energia dodávaná len v efektnej miere, aby nedochádzalo k nechcenému prekmitu teploty.					
	c, Režim tlakový: keď tlakový senzor zaregistruje pretlak vo vnútri panvice, prepne automaticky riadenie teploty zo spodného senzoru na postranný a automaticky nastaví výkon panvice pre optimálne udržiavanie tlaku v panvici					
	Výhody varenia v tlaku:					
	- varenie v pretlaku 0,35 bar skracuje dobu varenia skoro o 50%					
	- zvyšuje výťažnosť a znižuje váhové úbytky (-13 -15 %)					
	- znižuje spotrebu energie až o 60%					
	Nadstavbová funkcia elektronickej dosky umožňuje využitie spôsobu tzv. varenie cez noc					
	Funkcia: ideálny pre prípravu pokrmov, ktoré majú tendenciu pripaľovať sa pri maximálnom výkone. Princípom je riadený pozvoľný nábeh ohrevu na požadovanú teplotu s rovnomerným prehrievaním. Vhodné pre mliečne produkty, omáčky, apod.					
	Funkcia: princípom je dosiahnutie bodu varu a					

	následné udržiavanie teploty na 100°C pri čo najmensej spotrebe energie. Nastavenie 9 stupňov výkonu					
	- možnosť varenia v GN s použitím rámu na zavesenie					
	- systém automatickej KONDENZÁCIE PARY , umožňuje otvorenie natlakovanej panvice skoro okamžite po ukončení varného cyklu.					
	- izolované a vyvážené veko					
	- motorové sklápanie s variabilnou rýchlosťou a uhlom vyklápania väčším ako 90°					
	- excentricky umiestnená os sklápania umožňuje plnenie aj vyšších nádob					
	- ochrana proti prieniku vody					
46, 48	Nerezový sokel	4				
46, 48	Zmiešavacia batéria	2				
46, 48	Zakrytovanie zadnej časti nôh	2				
45, 49	Odvodňovacia vanička s roštom	2	1200x1100			
	- celonerezové prevedenie					
	- protizápachový uzáver					
	- odpadové potrubie o priem 100 mm					
39, 40	Panvica plynová, 100 l, sendvičové dno, dĺžka cca 1600 mm, hĺbka cca 900 mm	2	1600x900x800	26,0	0,2	230
	- multifunkčná panvica, sklopná, plynová, 100 l, nerezové sendvičové dno, inštalácia na sokel					
	- viacvrstvené dno					
	- kontaktná vrstva vyrobená z kyselinovzdornej ocele					
	- sendvičové dno umožňuje smaženie, opekanie, prípravu omáčok, soté, varenie, dusenie...					
	- bezpečnostný termostat					
	- elektronické zapáľovanie a elektronická regulácia nerezových horákov					
	- dotykový panel s možnosťou využitia viac ako 20 jazykov vrátane českého					
	- elektornická mikroprocesorová riadiaca jednotka s digitálnym displejom, voľba teploty pokrmu (50 - 250°C), možnosť predprogramovania doby varenia a začiatok varenia					
	- izolované a vyvážené veko					
	- presné motorové sklápanie s variabilnou rýchlosťou a uhlom vyklápania väčším ako 90°					
	- excentricky umiestnená os sklápania umožňuje plnenie aj vyšších nádob					
	- ochrana proti prieniku vody IPX6					
39, 40	Nerezový sokel	4				
39, 40	Zmiešavacia batéria	2				
39, 40	Zakrytovanie zadnej časti nôh	2				
41, 42	Odvodňovacia vanička s roštom	2	800x1100			
	- celonerezové prevedenie					
	- protizápachový uzáver					
	- odpadové potrubie o priem 100 mm					
43, 47	Kotol sklopný 150l plyn, dĺžka cca 1300 mm, hĺbka cca 1000 mm	2	1300x1000x800	27,0	0,3	230
	- celonerezová vnútorná konštrukcia					
	- hĺbokotažená vaňa vyrobená z kyselinovzdornej nerez ocele					
	- izolované a vyvážené veko					
	- motorizované sklápanie s premenlivou rýchlosťou sklápania					
	- os sklápania umožňuje i plnenie vyšších nádob					
	- uhol sklápania väčší ako 90°					
	- uzavretý nepriamy ohrev pomocou integrovaného bojleru					

	zaist'uje vyhrievanie duplikátora pomocou saturovanej pary o max.					
	teplotu až 125°C a max. tlaku v duplikátore 1,5ba r.					
	- teplotný rozsah 25 - 110°C					
	- automatický odvodušňovací systém s bezpečnostný ventilom					
	- HD dotykový panel s možnosťou využitia viac ako 20 jazykov vrátane					
	českého					
	- ochrana proti prieniku vody					
43, 47	Nerezový sokel	4				
43, 47	Zmiešavacia batéria	2				
43, 47	Scedzovacie sito	2				
43, 47	Mierka	2				
43, 47	Zakrytovanie zadnej časti nôh	2				
44, 50	Odvodňovacia vanička s roštom	2	1100x1000			
	- celonerezové prevedenie					
	- protizápachový uzáver					
	- odpadové potrubie o priem 100 mm					
43.1	Neutrálny pracovný stôl (nerez)	1	600x1000x900			
	- 2 x spodná polica, kapotáž					
38	Odsávač pár - nástenný	2	2800x1100			
	- bez ventilátora					
38	Odsávač pár - nástenný	2	2800x1400			
	- bez ventilátora					
38	Osvetlenie pre (36W/IP65)	8	1257x65x125			
50, 60	Kotol sklopný 150l plyn, dĺžka cca 1300 mm, hĺbka cca 1000 mm	2	1300x1000x800	27,0	0,3	230
	- celonerezová vnútorná konštrukcia					
	- hlbokotažená vaňa vyrobená z kyselinovzdornej nerez ocele					
	- izolované a vyvážené veko					
	- motorizované sklápanie s premenlivou rýchlosťou sklápania					
	- os sklápania umožňuje i plnenie vyšších nádob					
	- uhol sklápania väčší ako 90°					
	- uzavretý nepriamy ohrev pomocou integrovaného bojleru					
	zaist'uje vyhrievanie duplikátora pomocou saturovanej pary o max.					
	teplotu až 125°C a max. tlaku v duplikátore 1,5ba r.					
	- teplotný rozsah 25 - 110°C					
	- automatický odvodušňovací systém s bezpečnostný ventilom					
	- HD dotykový panel s možnosťou využitia viac ako 20 jazykov vrátane					
	českého					
	- ochrana proti prieniku vody					
50, 60	Nerezový sokel	4				
50, 60	Zmiešavacia batéria	2				
50, 60	Zakrytovanie zadnej časti nôh	2				
58, 61	Odvodňovacia vanička s roštom	2	800x1100			
	- celonerezové prevedenie					
	- protizápachový uzáver					
	- odpadové potrubie o priem 100 mm					
64	Univerzálny varič plyn.. 2x190l, dĺžka cca 1800 mm, hĺbka cca 1200 mm	1	1800x1200x900	60,0	0,5	230
	- vyklápacie koše					
	- spaľovacia komora z nereze					
	- elektronická kontrola plameňa, dvojice nerezových horákov					
	- bezpečnostná poistka					
	- automatické, elektornicky riadené zapáľovanie					

	- 2 vane s 1 ks košom					
	- celonerezová konštrukcia					
	- vaňa so zaoblenými vnútornými rohmi z ocele					
	- každá vaňa vybavená výpustným kohútom s izolovaným madlom					
	- nízkonapäťový motor a ovládací panel					
	- koše sa po uplynutí nastavenej teploty automaticky zdvihnú nad hladinu					
	- digitálny ovládací panel s dotykovou tastatúrou					
	- 3 úrovne výkonu					
	- automatické plnenie a doplňovanie vody					
	- nezávislé nastavenie každej vane					
	- nerezové vyvážené veko					
64	Vozík pre varič cestovín s výklopnou nádobou	1				
65	Odvodňovacia vanička s roštom	1	2000x600			
	- celonerezové prevedenie					
	- protizápachový uzáver					
	- odpadové potrubie o priem 100 mm					
56, 62	Neutrálny diel, dĺžka cca 1000 mm, hĺbka cca 900 mm	2	1000x900x800			
	- inštalácia na stavebný alebo nerezový sokel					
	- hladký, leštený povrch					
	- konštrukcia z nerez					
	- pracovná doska vystužená					
	- systém nerezových profilov					
56, 62	Nerezový sokel	2				
62.1	Neutrálny diel so zmiešavacou batériou, dĺžka cca 200 mm, hĺbka cca 900 mm	2	200x900x800			
	- inštalácia na stavebný alebo nerezový sokel					
	- prívod vody					
	- batéria je umiestnená v stredovej časti vrchnej plochy					
	- konštrukcia z nerez					
62.1	Nerezový sokel	2				
59, 63	Plynový sporák 4 horák na otvorenom podstavci, dĺžka cca 1000 mm, hĺbka cca 900 mm	2	1000x900x800	21,6		
	- precízne ovládanie intenzity plameňa					
	- s liatinovými sporákovými mriežkami					
	- mriežka vhodná na ohrev malých aj veľkých hrncov					
	- posun nádob po varnej ploche bez nutnosti ich zdvíhania					
	- vonkajšia aj vnútorná konštrukcia z nerez					
	- špeciálna detekcia umiestnenia nádob - automatické zapalenie hlavného horáka					
	na predom nastaviteľnú teplotu, po jej odsunutí z horáky dôjde k opojeniu					
	hlavného horáka a prepnutiu na štartovací plamienok					
59, 63	Nerezový sokel	2				
54	Odsávač pár - nástenný nad varič cestovín	2	2400x1400			
	- bez ventilátora					
54	Odsávač pár - nástenný	2	2400x1100			
	- bez ventilátora					
54	Osvetlenie pre (27W/IP65)	12	645x65x125			
	Varňa - konvektomaty					
34, 35, 36	Konvektomat parný, 20 GN2/1, el., dotykový displej	3	1243x1107x1795		50	400
	- dotykový displej s vysokým rozlíšením					
	- bojlerové vyvíjanie pary, programovateľné					
	- 3 ovládacie režimy (plnoautomatický, výber z uloženým					

	programov, manuálne nastavenie)					
	- meranie a regulácia skutočnej vlhkosti v komore					
	za pomoci sondy, zaručuje opakovateľné výsledky					
	pečenia bez závislosti od množstva pokrmu v komore a obsahu					
	vody v surovine, možnosť riadenia vlhkosti pri teplovzdušnom					
	cykle					
	- rovnomernosť ohrevu garantovaná systémom					
	nasávania a predohrievania vstupujúco vzduchu a následného					
	rozvodu pomocou ventilátora					
	- umývací systém: integrovaný, automatický					
	systém umývania komory, 4 prednastavené umývacie programy					
	rôznej intenzity a 1 poloautomatický cyklus čistenia					
	- nízkoteplotné pečenie s extra nízkymi váhovými					
	úbytkami					
	- plná programovateľnosť, komunikácia v ČJ - 1000 voľných					
	programov so 16 fázami, prednastavené recepty					
	- automatické schladzovanie, automatické predohrievanie					
	- dvojité dverové sklo, atermická vrstva a systém prirodzenej					
	tepelnej izolácie pomocou vzduchovej medzivrstvy					
	- možnosť napojenia na počítačový systém alebo na					
	tlačiareň					
51, 52, 53	- v cene integrovaná klietka s vozíkom pre 20GN 2/1					
	Externá sprcha	3				
	Tukový filter pre 20 2/1 - 2 ks	3				
	Plná gastronádoba GN 2/1	60	650x530x65			
	Plná gastronádoba GN 2/1 - smalt	60	650x530x65			
	Dierovaná gastronádoba GN 2/1	60	650x530x100			
	Plná gastronádoba GN 1/1	60	530x325x150			
	Dierovaná gastronádoba GN 1/1	45	530x325x150			
37	Odsávač pár - nástenný, BEZ VENTILATORA!!!	2	2000x1400			
	BEZ OSVETLENIA !!!					
	Dietná kuchyňa					
105	Konvektomat parný 10 GN2/1, el., dotykový displej	1	1208x1065x1058		25,0	400
	- dotykový displej s vysokým rozlíšením					
	- bojlerové vyvíjanie pary, programovateľné					
	- 3 ovládacie režimy (plnoautomatický, výber z uloženým					
	programov, manuálne nastavenie)					
	- meranie a regulácia skutočnej vlhkosti v komore					
	za pomoci sondy, zaručuje opakovateľné výsledky					
	pečenia bez závislosti od množstva pokrmu v komore a obsahu					
	vody v surovine, možnosť riadenia vlhkosti pri teplovzdušnom					
	cykle					
	- rovnomernosť ohrevu garantovaná systémom					
	nasávania a predohrievania vstupujúco vzduchu a následného					
	rozvodu pomocou ventilátora					
	- umývací systém: integrovaný, automatický					
	systém umývania komory, 4 prednastavené umývacie programy					
	rôznej intenzity a 1 poloautomatický cyklus čistenia					
	- nízkoteplotné pečenie s extra nízkymi váhovými					
	úbytkami					
	- plná programovateľnosť, komunikácia v ČJ - 1000 voľných					
	programov so 16 fázami, prednastavené recepty					
	- automatické schladzovanie, automatické predohrievanie					
	- dvojité dverové sklo, atermická vrstva a systém prirodzenej					

	tepelnej izolácie pomocou vzduchovej medzivrstvy					
	- možnosť napojenia na počítačový systém alebo na tlačiareň					
	- v cene vnútorné vedenie GN a navinovací sprcha					
	Otvorený podstavec s vedením na GN	1	1201x912x803			
	Tukový filter pre konvektomat	1				
	Plná gastronádoba GN 2/1	10	650x530x65			
	Plná gastronádoba GN 2/1 - smalt	10	650x530x65			
	Dierovaná gastronádoba GN 2/1	10	650x530x100			
	Plná gastronádoba GN 1/1	10	530x325x150			
	Dierovaná gastronádoba GN 1/1	7	530x325x150			
106	Odsávač pár - nástenný	1	1200x1400			
	- bez ventilátora, bez osvetlenia					
104	Pracovný stôl (nerez)	1	1600x700x850			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
103	Pracovný stôl (nerez)	1	900x700x850			
	- spodná polica					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
107	Drezový stôl (nerez)	1	1400x700x850			
	- jednodrez 500/500/300					
	- zadný mantinel					
	- spodná polica					
108	Drezový stôl (nerez)	1	700x700x850			
	- drez 500/500/300					
	- zadný mantinel 40 mm					
112	Multifunkčná panvica plyn. 60l, sklopná, dĺžka cca 1200 mm, hĺbka cca 900 mm	1	1200x900x800	16,0	0,2	230
	- multifunkčná panvica, sklopná, plynová, 60 l, nerezové sendvičové dno, inštalácia na sokel					
	- viacvrstvené dno					
	- kontaktná vrstva vyrobená z kyselinovzdornej ocele					
	- sendvičové dno umožňuje smaženie, opekanie, prípravu omáčok, soté, varenie, dusenie...					
	- bezpečnostný termostat					
	- elektronické zapáľovanie a elektronická regulácia nerezových horákov					
	- dotykový panel s možnosťou využitia viac ako 20 jazykov vrátane českého					
	- elektronická mikroprocesorová riadiaca jednotka s digitálnym displejom, voľba teploty pokrmu (50 - 250°C), možnosť predprogramovania doby varenia a začiatok varenia					
	- izolované a vyvážené veko					
	- presné motorové sklápanie s variabilnou rýchlosťou a uhlom vyklápania väčším ako 90°					
	- excentricky umiestnená os sklápania umožňuje plnenie aj vyšších nádob					
	- ochrana proti prieniku vody IPX6					
112	Zmiešavacia batéria	1				

112	Nerezový sokel	2				
112	Zakrytovanie zadnej časti nôh	1				
117	Odvodňovacia vanička s roštom	1	1100x1000			
	- celonerezové prevedenie					
	- protizápachový uzáver					
	- odpadové potrubie o priem 100 mm					
113	Plynový sklopný kotol 100 l, dĺžka cca 1200 mm, hĺbka cca 900 mm	1	1200x900x80 0	21,0	0,3	230
	- celonerezová vnútorná konštrukcia					
	- hĺbokotážená vaňa vyrobená z kyselinovzdornej nerez ocele					
	- izolované a vyvážené veko					
	- elektronické zapáľovanie a regulácia plameňa					
	- tlakované nerezové horáky					
	- motorizované sklápanie s premenlivou rýchlosťou sklápania					
	- os sklápania umožňuje i plnenie vyšších nádob					
	- uhol sklápania väčší než 90°					
	- uzavretý nepriamy ohrev pomocou integrovaného bojleru					
	- teplotný rozsah 25 - 110°C					
	- automatický odvodušňovací systém s bezpečnostným ventilom					
	- HD dotykový panel s možnosťou využitia viac ako 20 jazykov vrátane českého					
	- možnosť viacfázového programovania, ukladania receptov, automatické programy					
	- vstavaný teplotný senzor					
	- ochrana proti prieniky vody					
113	Nerezový sokel	2				
113	Zmiešavacia batéria	1				
112	Zakrytovanie zadnej časti nôh	1				
116	Odvodňovacia vanička s roštom	1	900x1100			
	- celonerezové prevedenie					
	- protizápachový uzáver					
	- odpadové potrubie o priem 100 mm					
114	Kotol sklopný plyn, 60 l, dĺžka cca 1100 mm, hĺbka cca 900 mm	1	1100x900x80 0	15,0	0,3	230
	- celonerezová vnútorná konštrukcia					
	- hĺbokotážená vaňa vyrobená z kyselinovzdornej nerez ocele					
	- izolované a vyvážené veko					
	- elektornické zapáľovanie a regulácia plameňa					
	- tlakové nerezové horáky					
	- motorizované sklápanie s premenlivou rýchlosťou sklápania					
	- os sklápania umožňuje i plnenie vyšších nádob					
	- uhol sklápania väčší než 90°					
	- uzavretý nepriamy ohrev pomocou integrovaného bojleru					
	- teplotný rozsah 25 - 110°C					
	- automatický odvodušňovací systém s bezpečnostným ventilom					
	- HD dotykový panel s možnosťou využitia viac ako 20 jazykov vrátane českého					
	- možnosť viacfázového programovania, ukladania receptov, automatické programy					
	- vstavaný teplotný senzor					
	- ochrana proti prieniky vody					
114	Nerezový sokel	2				
114	Zmiešavacia batéria	1				
112	Zakrytovanie zadnej časti nôh	1				
115	Odvodňovacia vanička s roštom	1	700x1100			

	- celonerezové prevedenie					
	- protizápachový uzáver					
	- odpadové potrubie o priem 100 mm					
109, 111	Plynový sporák 4 horák na otvorenom podstavci, dĺžka cca 1000 mm, hĺbka cca 900 mm	2	1000x900x800	21,6		
	- precízne ovládanie intenzity plameňa					
	- s liatinovými sporákovými mriežkami					
	- mriežka vhodná na ohrev malých aj veľkých hrncov					
	- posun nádob po varnej ploche bez nutnosti ich zdvíhania					
	- vonkajšia aj vnútorná konštrukcia z nereze					
	- špeciálna detekcia umiestnenia nádob - automatické zapalenie hlavného horáka					
	na predom nastaviteľnú teplotu, po jej odsunutí z horáky dôjde k opojeniu					
	hlavného horáka a prepnutiu na štartovací plamienok					
369	Nerezový sokel	2				
110	Neutrálny pracovný stôl (nerez)	1	1100x900x900			
	- 2 x spodná polica, kapotáž					
110.1	Neutrálny diel so zmiešavacou betériou, dĺžka cca 200 mm, hĺbka cca 900 mm	2	200x900x800			
	- inštalácia na stavebný alebo nerezový sokel					
	- prívod vody					
	- batéria je umiestnená v stredovej časti vrchnej plochy					
	- konštrukcia z nerez					
110.1	Nerezový sokel	2				
118	Odsávač pár - nástenný	4	2000x1100			
	- bez ventilátora					
118	Osvetlenie pre (27W/IP65)	12	645x65x125			
	Dolnkové príslušenstvo do dietnej kuchyne (mimo výkresu)					
+	Kuter - mixér s nerezovou nádobou 3,5 l	1	247x407x303	0,5	400	
	- 2 rýchlosti cca 1500/3000 otáč./min.					
	- vrátane nádoby 3,5 l a jemne zúbkovaného nožového bloku					
	- sekanie, jemné nasekávanie, príprava omáčok, pyré, mletie zmrazených potravín, sekanie alebo drtenie tvrdých potravín					
	- misa z nerez ocele s priehľadným vekom s vodotesným tesnením					
	- beznapeťový blokovací systém					
	- veko s magnetickým bezpečnostným spínačom					
+	Krájač zeleniny stolový, násypka, kapacita cca 650 kg/24hod.	1	252x500x502	0,5	230	
	- násypka z nerez ocele					
	- prítlačná páka s integrovaným otvorom a prítlačným kolíkom z nerez ocele					
	- naklonená základňa krájača					
	- vysoká odoberacia zóna					
	- všetky časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami sú z ušľachtilej nerez ocele alebo z plastu, jednoducho sa demontujú a je ich možné umývať v umývačke riadu					
	- dotykový ovládací panel					
	- pulzné ovládanie					
	- 2 oddelené bezpečnostné spínače - jeden pracuje pri zdvihu prítlačnej páky alebo vytiahnutí vodiaceho kolíka krytu násypky, druhý ma význam pri otváraaní krytu násypky - v oboch prípadoch sa krájač okamžite zastaví					
	- vysoko spoľahlivý asynchronní priemyslový motor s tichým chodom, nerezová hriadeľ motoru					

	Kapacita cca 650 kg/24 hod.					
+	Sada 8 krájacích diskov	1				
+	Nádoba na odpad	1	pr.380x605v			
	- nerezové prevedenie					
	- objem 50 l					
	- s vekom					
	- pojazdná					
+	Váha digitálna do 10 kg	2				
	Studená kuchyňa					
95	Planetárny mixer	1	685x1050x14 45		4	400
	- nerezový kotlík 60 l a 3 nástroje - nerezový hnetací hák, mixovacie pádlo a nerezová šľahacia metla					
	- ovládací panel, osvetlenie kotlíku					
	- nerezový drôtený bezpečnostný kryt kotlíku					
	- variabilné elektronické ovlád.rýchlosti					
	- motorické zdvíhanie/spúšťanie kotlíka					
	- samobrzdený motor - ochrana proti preťaženiu,					
	- svetlo					
	- planetová prevodovka					
	- nástavec pre prídavné zariadenia					
	- výškovo nastaviteľné nohy					
	Sada 40 l redukcie	1				
	- kotlík 40 l a 3 nástroje					
	Vozík pre 40 l kotlík	1				
	Prídavný krájač s bezpečnostným zariadením	1				
	Externý nástavec pre mäsový mlynček	1				
	Sada - nerezový prídavný mäsový mlynček 82 mm	1				
96	Pracovný stôl (nerez)	1	900x700x850			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
97	Drezový stôl (nerez)	1	1400x700x85 0			
	- jednodrez 500/500/300					
	- zadný mantinel 40 mm					
	- spodná polica					
98	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1	1	710x837x205 0		0,2	230
	- plné dvere vpravo					
	- digitálne ovládanie s teplotným displejom a nastavením a možnosťou manuálnej aktivácie odmrázacieho cyklu, vrátane viditeľných alarmov					
	- veľký skladovací priestor pr GN 2/1 nádoby/police na vodiacich lištách					
	s profilom proti preklopeniu nádob					
	- optimalizovaná nútená cirkulácia vzduchu zozadu dopredu, pre rovnomé rozloženie teploty					
	- automatické rozmrazovanie					
	- vnútorná konštrukcia s veľkým počtom zakladacích miest na rošty					
	- prevádzková teplota v rozsahu od 0 do +6°C					
	- pre prevádzky pri teplote okolia do +43°C					
	- s penovou izoláciou s Cyklopentánom					
	- optimálne, 3-komorové magnetické balónové tesnenie					
	- štruktúra BEZÚDRŽBOVÉHO dráteneho rámového kondenzátora					

	- automatické odparovanie kondenzátu horúcim plynom					
	- izolácia vyparníka					
	- príprava pre napojenie integrovaného systému HACCP					
	- 3 roštové police GN 2/1					
99	Kombinovaná výlevka (nerez)	1	500x700x120 0			
	- drez 400x400x250					
	- umývadlo 340x240x150					
	- páková batéria					
100	Drezový stôl (nerez)	1	700x700x850			
	- drez 500/500/300					
	- zadný mantinel 40 mm					
101	Drezový stôl (nerez)	1	1400x700x85 0			
	- jednodrez 500/500/300					
	- zadný mantinel 40 mm					
	- spodná polica					
102	Pracovný stôl (nerez)	1	1200x700x85 0			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
	Dolnkové príslušenstvo do studenej kuchyne (mimo výkresu)					
+	Nárezový stroj - gravitačný, AUTOMAT	1	760x520x590		0,5	230
	- priemer 300 mm					
	- priamy prevod					
	- hladké vonkajšie povrchy, tvarovaný nôž, integrovaný ostrič					
	- s digitálnym displejom/počítadlom					
	- pohyb vozíku na kuličkovom ložisku					
	- odnimateľný vozík					
	- bezpečnostná poistka					
	- ochranný kryt noža odnimateľný					
	- otočný gombík na nastavenie hrúbky plátku					
	- samochladený motor					
	- ochrana proti vode					
+	Krájač zeleniny stolový, násypka, kapacita cca 650 kg/24hod.	1	252x500x502		0,5	230
	- násypka z nerez ocele					
	- prítlačná páka s integrovaným otvorom a prítlačným kolíkom z nerez ocele					
	- naklonená základňa krájača					
	- vysoká odoberacia zóna					
	- všetky časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami sú z ušľachtilej nerez ocele alebo z plastu, jednoducho sa demontujú a je ich možné umývať v umývačke riadu					
	- dotykový ovládací panel					
	- pulzné ovládanie					
	- 2 oddelené bezpečnostné spínače - jeden pracuje pri zdvihu prítlačnej páky alebo vytiahnutí vodiaceho kolíka krytu násypky, druhý má význam pri otváraní krytu násypky - v oboch prípadoch sa krájač okamžite zastaví					
	- vysoko spoľahlivý asynchrónny priemyslový motor s tichým chodom, nerezová hriadeľ motoru					
	Kapacita cca 650 kg/24 hod.					

	Sada 8 krájacích diskov	1				
+	Nárezový stroj , gravitačný	1	720x520x520		0,5	230
	- priemer noža 300 mm					
	- krájacia kapacita 185x185 mm(štvorec! ,					
	priem. 210 mm(guľatý), 255x165 (obdĺžnik)					
	- priamy pohon ozubenými kolieskami					
	- samochladený motor					
	- hladké povrchy a konštrukcie z leštenej hliníkovej zliatiny					
	- integrovaný ostrič					
	- odnímateľný vozík					
	- bezpečnostná poistka					
	- pevný ochranný kryt					
	- otočný gombík pre presné nastavenie sily plátku					
	- ochrana proti striekaniu vody					
+	Nádoba na odpad	2	pr.380x605v			
	- nerezové prevedenie					
	- objem 50 l					
	- s vekom					
	- pojazdňá					
+	Váha digitálna do 10 kg	3				
	Sondová strava					
125, 123	Drezový stôl (nerez)	2	1200x700x85 0			
	- jednodrez 500/500/300					
	- zadný mantinel 40 mm					
124	Pracovný stôl (nerez)	1	1200x700x85 0			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
122	Pracovný stôl (nerez)	1	1500x700x85 0			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
121	Plynový sporák	1	800x730x250	22		
	4 horáky (4x5,5KW)					
	Otvorený podstavec	1	800x550x600			
121.1	Odsávač pár - nástenný	1	1200x1100			
	- bez ventilátora					
	Osvetlenie pre (27W/IP65)	1	645x65x125			
119	Pracovný stôl (nerez)	1	1800x700x85 0			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
120	Laboratórna sušiareň/sterilizátor s prirodzenou cirkuláciou vzduchu	1	600x800x510			
	- vhodný pre sušenie a sterilizáciu skla, plastu a pod.					
	- objem 240 l					
	- plné dvere					

	- teplotný rozsah +5°C nad teplotu okolia do +300° C					
	- presnosť regulácie teploty 1,0°C					
	- stabilita teploty do 0,6°C					
	- interier z nerez, ocele,					
	- 3 police					
301	Chladiaca miestnosť s oddelenou chladiacou jednotkou	1	2700x3150x2150	0,30	230	
	- bez podlahovej izolácie					
	- izolačný panel 60 mm					
	- dvere 900 / 1900 otočné s obložkou					
	- osvetlenie boxu trubicové					
	Chladiaca technológia 17 m3 /+2 - +4°C/	1		1,90	230	
	- CU potrubie cca 3 m					
	Regálový systém	4	1130x373x1700			
	- 4 police					
	- nosnosť na 1 policu 170 kg					
	Regálový systém	2	954x373x1700			
	- 4 police 886/373					
	- nosnosť na 1 policu 170 kg					
	Dolnkové príslušenstvo do sondovej prípravy (mimo výkresu)					
+	Nádoba na odpad	2	pr.380x605v			
	- nerezové prevedenie					
	- objem 50 l					
	- s vekom					
	- pojazdná					
+	Váha digitálna do 10 kg	2				
	Čistá príprava mäsa					
33	Drezový stôl (nerez)	1	1500x700x850			
	- dvojdrež 500/500/300					
	- zadný mantinel 40 mm					
32	Stôl na prípravu mäsa s krájacou doskou, držiakom nožou,	1	1800x700x900			
	- perforovaná pracovná doska					
	- zadný mantinel					
31	Mäsiarsky klát (nerez)	1	500x700x850			
	- celonerezová konštrukcia					
	- nastaviteľná výška					
	Dolnkové príslušenstvo do prípravy mäsa (mimo výkresu)					
+	Kuter - mixér s nerezovou nádobou 3,5 l	1	247x407x303	0,5	400	
	- 2 rýchlosti 1500/3000 otáč./min.					
	- vrátane nádoby 3,5 l a jemne zúbkovaného nožového bloku					
	- sekanie, jemné nasekávanie, príprava omáčok, pyré, mletie zmrazených potravín, sekanie alebo drtenie tvrdých potravín					
	- misa z nerez ocele s priehľadným vekom s vodotesným tesnením					
	- beznapeťový blokovací systém					
	- veko s magnetickým bezpečnostným spínačom					

+	Kuter - mixér - emulsifikátor s nerezovou nádobou 5,5 l	1	256x415x470		1	400
	- 2 rýchlosti 1500/3000 ot./min.					
	- vrátane nádoby 5,5 l s vekom, stierkou a jemne zúbkovaného nožového bloku					
	- sekanie, jemné nasekávanie, príprava omáčok, pyré, mletie zmrazených potravín, sekanie alebo drtenie tvrdých potravín					
	- misa z nerez ocele s priehľadným vekom s vodotesným tesnením					
	- beznapeťový blokovací systém					
	- veko s magnetickým bezpečnostným spínačom					
+	Nádoba na odpad	1	pr.380x605v			
	- nerezové prevedenie					
	- objem 50 l					
	- s vekom					
	- pojazdna					
+	Váha digitálna do 15 kg	2				
	Čistá príprava zeleniny a šalátov					
30	Pracovný stôl (nerez)	1	1200x700x850			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
29	Drezový stôl (nerez)	1	700x700x850			
	- drez 500/500/300					
	- zadný mantinel 40 mm					
28	Stôl na prípravu a umávanie zeleniny s krájacou doskou , s drezom,	1	1800x700x900			
	- drez 1070x320x180 mm					
	- otvor na odpad					
	- zadný mantinel					
27	Krájač zeleniny, výkon cca 350 až 600 kg/hod.	1	486x750x1346		2	400
	- priemer krájacích diskov cca 300 mm					
	- motorová jednotka s ejektorom, rýchlobrzdený motor, nerezové opláštenie motorovej jednotky					
	- 2 rýchlosti					
	- plochý ovládací panel s tlačítkom ZAPNUTO/VYPNUTO a možnosti voľby rýchlosti					
	- možné zloženie krajacej hlavy,					
	- beznapäťový blokovací systém - v prípade výpadku el. prúdu					
	- hodinový výkon cca 350 až 600 kg					
	- páková násypka					
	Príslušenstvo v cene:					
	- držiak diskov, nerezový					
	- mobilný nerezový podstavec					
	- násypka štandardná, pákova					
	Sada krájacích diskov	1				
26	Pracovný stôl (nerez)	1	1000x700x850			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					

25	Stôl na prípravu a umávanie zeleniny s krájacou doskou , s drezom,	1	1800x700x900			
	- drez 1070x320x180 mm					
	- otvor na odpad					
	- zadný mantinel					
24	Kombinovaná výlevka (nerez)	1	500x700x1200			
	- drez 400x400x250					
	- umývadlo 340x240x150					
	- páková batéria					
	Dolnkové príslušenstvo do prípravy zeleniny a šalátov (mimo výkresu)					
+	Viacúčelový krájač zeleniny + kúter s plastovou 3 l nádobou	1	216x347x412		0,37	230
	- rýchlosť: cca 1500 otáč./min.					
	- odnimateľná krájacia hlava					
	- väčšie kusy zeleniny je možné vkladať priamo do plniaceho otvoru a pritlačiť pomocou pákového mechanizmu					
	- magnetické bezpečnostné zariadenie					
	- 4 disky : krájací 2 mm, rezankovač 2x2 mm, krájací 3 mm, strúhací 2 mm					
+	Krájač zeleniny stolový, násypka, kapacita cca 650 kg/24hod.	1	252x500x502		0,5	230
	- násypka z nerez ocele					
	- prítlačná páka s integrovaným otvorom a prítlačným kolíkom z nerez ocele					
	- naklonená základňa krájača					
	- vysoká odoberacia zóna					
	- všetky časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami sú z ušľachtilej nerez ocele alebo z plastu, jednoducho sa demontujú a je ich možné umývať v umývačke riadu					
	- dotykový ovládací panel					
	- pulzné ovládanie					
	- 2 oddelené bezpečnostné spínače - jeden pracuje pri zdvihu prítlačnej páky alebo vytiahnutí vodiaceho kolíka krytu násypky, druhý ma význam pri otváraní krytu násypky - v oboch prípadoch sa krájač okamžite zastaví					
	- vysoko spoľahlivý asynchronný priemyslový motor s tichým chodom, nerezová hriadeľ motoru					
	Kapacita cca 650 kg/24 hod.					
	Sada 8 krájacích diskov	1				
+	Nádoba na odpad	2	pr.380x605v			
	- nerezové prevedenie					
	- objem 50 l					
	- s vekom					
	- pojazdná					
+	Váha digitálna do 15 kg	4				
	Príprava rýb					
68	Kombinovaná výlevka (nerez)	1	500x700x1200			
	- drez 400x400x250					
	- umývadlo 340x240x150					
	- páková batéria					
67	Stôl na prípravu rýb s krájacou doskou	1	1840x700x900			

	- drez 510x310x200 mm					
	- perforovaná pracovná doska					
	- mantinel zo 3 strán					
66	Pracovný stôl (nerez)	1	1400x700x850			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
55	Pracovný stôl (nerez) - MOBILNÝ	1	1200x700x900			
	- spodná polica					
	- 4 kolieska (2 ztoho brzdné)					
	Dolnkové príslušenstvo do prípravy rýb (mimo výkresu)					
+	Nádoba na odpad	1	pr.380x605v			
	- nerezové prevedenie					
	- objem 50 l					
	- s vekom					
	- pojazdná					
+	Váha digitálna do 10 kg	2				
	Múčna príprava					
23	Planetárny mixer	2	685x1050x1445		4	400
	- nerezový kotlík 60 l a 3 nástroje - nerezový hnetací hák, mixovacie pádlo a nerezová šľahacia metla					
	- ovládací panel, osvetlenie kotlíku					
	- nerezový drôtený bezpečnostný kryt kotlíku					
	- variabilné elektronické ovlád.rýchlosti					
	- motorické zdvíhanie/spúšťanie kotlíka					
	- samobrzdený motor - ochrana proti preťaženiu,					
	- svetlo					
	- planetová prevodovka					
	- nádstavec pre prídavné zariadenia					
	- výškovo nastaviteľné nohy					
	Sada 40 l redukcie	2				
	- kotlík 40 l a 3 nástroje					
	Vozík pre 40 l kotlík	2				
	Prídavný krájač s bezpečnostným zariadením	2				
	Externý nástavec pre mäsový mlynček	2				
	Sada - nerezový prídavný mäsový mlynček 82 mm	2				
22	Kombinovaná výlevka (nerez)	1	500x700x1200			
	- drez 400x400x250					
	- umývadlo 340x240x150					
	- páková batéria					
21	Drezový stôl (nerez)	1	1800x700x850			
	- jednodrez 500/500/300					
	- zadný mantinel 40 mm					
333	Drezový stôl (nerez)	1	700x700x850			
	- drez 500/500/300					

	- zadný mantinel					
19	Pracovný stôl (nerez)	1	1000x700x850			
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
18	Pracovný stôl (nerez)	1	1300x700x850			
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
16	Pracovný stôl (nerez)	1	1400x700x850			
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
17	Pracovný stôl (nerez)	2	1900x700x850			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
	- mantinel					
	Pracovná plocha - leštená žula	2				
13	Konvektomat parný, 20 GN2/1, el., dotykový displej	1	1243x1107x1795		50	400
	- dotykový displej s vysokým rozlíšením					
	- bojlerové vyvíjanie pary, programovateľné					
	- 3 ovládacie režimy (plnoautomatický, výber z uloženým programov, manuálne nastavenie)					
	- meranie a regulácia skutočnej vlhkosti v komore					
	za pomoci sondy, zaručuje opakovateľné výsledky					
	pečenia bez závislosti od množstva pokrmu v komore a obsahu					
	vody v surovine, možnosť riadenia vlhkosti pri teplovzdušnom					
	cykle					
	- rovnomernosť ohrevu garantovaná systémom					
	nasávania a predohrievania vstupujúco vzduchu a následného					
	rozvodu pomocou ventilátora					
	- umývací systém: integrovaný, automatický					
	systém umývania komory, 4 prednastavené umývacie programy					
	rôznej intenzity a 1 poloautomatický cyklus čistenia					
	- nízkoteplotné pečenie s extra nízkymi váhovými					
	úbytkami					
	- plná programovateľnosť, komunikácia v ČJ - 1000 voľných					
	programov so 16 fázami, prednastavené recepty					
	- automatické schladzovanie, automatické predohrievanie					
	- dvojité dverové sklo, atermická vrstva a systém prirodzenej					
	tepelnej izolácie pomocou vzduchovej medzivrstvy					
	- možnosť napojenia na počítačový systém alebo na					
	tlačiareň					
15	- v cene integrovaná klietka s vozíkom pre 20GN 2/1					
	Externá sprcha	1				
	Tukový filter pre 20 2/1 - 2 ks	1				
	Plná gastronádoba GN 2/1	20	650x530x65			
	Plná gastronádoba GN 2/1 - smalt	20	650x530x65			
	Dierovaná gastronádoba GN 2/1	20	650x530x100			
	Plná gastronádoba GN 1/1	20	530x325x150			
	Dierovaná gastronádoba GN 1/1	15	530x325x150			
14	Odsávač pár - nástenný	1	1200x1400			
	- bez ventilátora, bez osvetlenia					

	Dolnkové príslušenstvo do múčnej prípravy (mimo výkresu)					
+	Nádoba na odpad	3	pr.380x605v			
	- nerezové prevedenie					
	- objem 50 l					
	- s vekom					
	- pojazdná					
+	Váha digitálna do 15 kg	3				
	Výdaj zamestnanci					
89, 86	Ohrievač tanierov s dvomi zásobníkmi	4	900x500x900		1,6	230
	- rozmer zásobníka : 180 - 290					
	- vložná výška : 610 mm					
88, 85	Ohrievač jedál - samostatné GN miesta	2	1500x700x850		2,4	230
	Kapacita : 4 GN					
	Rozmer vane : 4x315x510x215 mm					
	Bez koliesok????					
88, 85	Výdajná polica s hygienickým zákrytom	2	1500x250x480			
	- osvetlenie : 2 x 11 W					
	- napätie : 230 V					
87	Pracovný stôl (nerez)	1	1400x700x850			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
84	Pracovný stôl (nerez)	1	1000x700x850			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
93	Vodiaca dráha	1	5400x360x60			
94	Regálový vozík (nerez)	6	740x550x1700			
	- 2 x 18 párov líšt pre GN 2/1, 1/1					
	- 4 otočné kolieska					
302	Vozík na príbory a podnosy (nerez)	3	650x425x1330			
	- dve pevné brzdené a dve otočné kolesá					
89	Chladiaca digitálna skriňa 670 l na GN 2/1	2	710x837x2050		0,2	230
	- plné dvere vpravo					
	- digitálne ovládanie s teplotným displejom a nastavením a možnosťou manuálnej aktivácie odmrazovacieho cyklu, vrátane viditeľných alarmov					
	- veľký skladovací priestor pr GN 2/1 nádoby/police na vodiacich lištách s profilom proti preklopeniu nádob					
	- optimalizovaná nútená cirkulácia vzduchu zozadu dopredu, pre rovnomerné rozloženie teploty					
	- automatické rozmrazovanie					
	- vnútorná konštrukcia s veľkým počtom zakladacích miest na rošty					
	- prevádzková teplota v rozsahu od 0 do +6°C					
	- pre prevádzky pri teplote okolia do +43°C					
	- s penovou izoláciou s Cyklopentánom					
	- optimálne, 3-komorové magnetické balónové tesnenie					
	- štruktúra BEZÚDRŽBOVÉHO dráteneho rámového kondenzátora					

	- automatické odparovanie kondenzátu horúcim plynom					
	- izolácia vyparníka					
	- príprava pre napojenie integrovaného systému HACCP					
	- 3 roštové police GN 2/1					
90	Kombinovaná výlevka (nerez)	1	500x700x120 0			
	- drez 400x400x250					
	- umývadlo 340x240x150					
	- páková batéria					
91	Drezový stôl (nerez)	1	1400x700x85 0			
	- jednodrez 500/500/300					
	- zadný mantinel					
92	Pracovný stôl (nerez)	1	1200x700x85 0			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
	Umývareň bieleho riadu					
83	Kombinovaná výlevka (nerez)	1	500x700x120 0			
	- drez 400x400x250					
	- umývadlo 340x240x150					
	- páková batéria					
81	Nerezový predumývací stôl s drezom	1	1200x735x11 70			
	- drez 600x500x300 mm					
	- zadný mantinel 300 mm					
	- vrátane sifónu					
	- posun zľava doprava					
	Stojanová mixovacia batéria so sprchou	1				
81.1	Drvič odpadu	1	455x900		2,035	230
	- nerezové prevedenie					
	- možnosť chodu : nepretržite 24 hod.					
	- pre prevádzky do 2500 jedál/ hod.					
	- otáčky 1450 ot/min.					
	Pneuspínač	1				
61	Tunelová košová umývačka	1	1200x735x11 70			
	- nakladanie zľava					
	- elektronické ovládanie					
	- kapacita 140/90 košov/hod.					
	- 2 rýchlosti					
	- tlakový bojler					
	ESD systém					
	- umývanie a jednoduchý oplach v 1 module					
	- svojplášťová konštrukcia					
	- AutoStart					
	Zmäkčovač vody automatický	1			0,06	230
	- elektromechanická riadiaca jednotka					
	- model určený k pripojení na teplú vodu (max 65°C)					
	- nastavenie regenerácie na dni v týždni					
	- umožňuje regenerovať každý deň					
	- max. doporučený prietok 1800 l/h					
	- regenerácia sa prevádza tabletovou soľou					
	- pripojenie na šrúbku 3/4" s vnútorným závitom					

21	Sušiaci modul	1	600x884x177 1			
	- nakladanie zľava - zprava					
60	Nerezový vykladací stôl	1	1200x600x91 0			
	Koncový spínač	1				
60.1	Pracovný stôl (nerez)	1	1000x600x91 0			
82	Policová zostava (nerez)	4	1200x500x18 00			
	- 4 plné police					
	Umyváreň kuchynského riadu					
73, 75	Drezový stôl (nerez)	2	1800x700x85 0			
	- drejdrez					
	- zadný mantinel					
73, 75	Sprcha s bateriou zo stolu a ramienkom	2				
	- nerezová tlaková hadica					
	- vyrovnávacia pružina					
	- tlaková sprcha s pákovým ovládačom					
	- úchyt na stenu					
	- úchyt sprchy					
	- bateria					
74, 76	Odvodňovacia vanička s roštom	2	1900x200			
	- celonerezové prevedenie					
	- protizápachový uzáver					
	- odpadové potrubie o priem 100 mm					
72	Umývačka čierneho riadu	1	876x900x199 1		13	400
	- zpredu nakladaná komora cca 680x710x800 mm,					
	elektronické ovládanie,					
	4 umývacie programy,					
	oplachová pumpa					
	odpadové čerpadlo					
	dávkovače umývacieho a oplachového					
	prostriedku					
	Príslušenstvo v cene:					
	Extra oporný rám/držiak na podnosy/nádoby, nerezový					
	Extra drátený kôš pre umývačku čierneho riadu					
72.1	Odsávač pár - nástenný	1	1200x1100			
	- bez ventilátora					
72.2	Odvodňovacia vanička s roštom	1	900x200			
	- celonerezové prevedenie					
	- protizápachový uzáver					
	- odpadové potrubie o priem 100 mm					
71	Batéria - stočená hadica 10 m	1				
70	Policová zostava (nerez)	2	1100x500x18 00			
	- 4 roštové police					
	Policová zostava (nerez)	2	1000x500x18 00			
	- 4 roštové police					

69	Kombinovaná výlevka (nerez)	1	500x700x120 0			
	- drez 400x400x250					
	- umývadlo 340x240x150					
	- páková batéria					
	Dolnkové príslušenstvo do UKR (mimo výkresu)					
+	Nádoba na odpad	2	pr.380x605v			
	- nerezové prevedenie					
	- objem 50 l					
	- s vekom					
	- pojazdná					
	Príručný sklad					
77	Regálový systém	4	1308x373x17 00			
	- 4 police					
	- nosnosť na 1 policu 140 kg					
	Regálový systém	1	954x373x170 0			
	- 4 police 886/373					
	- nosnosť na 1 policu 170 kg					
	Sklad potravín					
78	Regálový systém	6	1130x577x17 00			
	- 4 police					
	- nosnosť na 1 policu 170 kg					
	Sklad ovocia					
12	Regálový systém	4	1308x577x17 00			
	- 4 police					
	- nosnosť na 1 policu 140 kg					
	Hrubá príprava mäsa					
7	Drezový stôl (nerez)	1	2000x700x85 0			
	- jednodrez 500/500/300					
	- zadný mantinel 40 mm					
9	Mäsiarsky klát (nerez)	2	500x700x850			
	- celonerezová konštrukcia					
	- nastaviteľná výška					
10	Drezový stôl (nerez)	1	1800x700x85 0			
	- jednodrez 500/500/300					
	- zadný mantinel 40 mm					
11	Planetárny mixer	1	685x1050x14 45		4	400
	- nerezový kotlík 60 l a 3 nástroje - nerezový hnetací hák, mixovacie					
	pádlo a nerezová šľahacia metla					

	- ovládací panel, osvetlenie kotlíku					
	- nerezový drôtený bezpečnostný kryt kotlíku					
	- variabilné elektronické ovlád.rýchlosti					
	- motorické zdvíhanie/spúšťanie kotlíka					
	- samobrzdený motor - ochrana proti preťaženiu,					
	- svetlo					
	- planetová prevodovka					
	- nádstavec pre prídavné zariadenia					
	- výškovo nastaviteľné nohy					
	Sada 40 l redukcie	1				
	- kotlík 40 l a 3 nástroje					
	Vozík pre 40 l kotlík	1				
	Externý nástavec pre mäsový mlynček	1				
	Sada - nerezový prídavný mäsový mlynček	1				
8	Vozík plošinový	1	800x600x850			
6	Pojazdná nádoba na tovar	1	800x610x570			
	- objem 160 l					
	- vypúšťací ventil					
	Dolnkové príslušenstvo do HPM (mimo výkresu)					
	Nádoba na odpad	1	pr.380x605v			
	- nerezové prevedenie					
	- objem 50 l					
	- s vekom					
	- pojazdná					
	Výklep vajec					
300	Drezový stôl (nerez)	1	1400x700x850			
	- jednodrez 500/500/300					
	- zadný mantinel					
305	Nádoba na odpad	1	pr.380x605v			
	- nerezové prevedenie					
	- objem 50 l					
	- s vekom					
	- pojazdná					
	Chladené, mrazené boxi					
1	Chladiaca miestnosť s oddelenou chladiacou jednotkou - POLOTOVARY	1	4800x2650x210		0,60	230
	- bez podlahovej izolácie					
	- izolačný panel 60 mm					
	- dvere 80 cm / 1900 otočné s obložkou					
	- osvetlenie boxu trubicové					
	Chladiaca technológia 25 m3 /+2 - +4°C/	1			2,20	230
	- CU potrubie cca 12 m					
2	Chladiaca miestnosť s oddelenou chladiacou jednotkou - MLIEČNE VÝROBKY	1	2800x1950x210		0,30	230
	- bez podlahovej izolácie					
	- izolačný panel 60 mm					
	- dvere 80 cm / 1900 otočné s obložkou					
	- osvetlenie boxu trubicové					
	Chladiaca technológia 10,5 m3 /+2 - +4°C/	1			1,20	230

	- CU potrubie cca 12 m					
3	Chladiaca miestnosť s oddelenou chladiacou jednotkou - MASO	1	4800x2850x210	0,60	230	
	- bez podlahovej izolácie					
	- izolačný panel 60 mm					
	- dvere 80 cm / 1900 otočné s obložkou					
	- osvetlenie boxu trubicové					
	Chladiaca technológia 27,5 m3 /+0 - +2°C/	1		2,60	230	
	- CU potrubie cca 12 m					
4	Chladiaca miestnosť s oddelenou chladiacou jednotkou - VAJCIA	1	1850x3000x210	0,30	230	
	- bez podlahovej izolácie					
	- izolačný panel 60 mm					
	- dvere 80 cm / 1900 otočné s obložkou					
	- osvetlenie boxu trubicové					
	Chladiaca technológia 7,5 m3 /+4 - +6°C/	1		1,10	230	
	- CU potrubie cca 12 m					
5	Mraziaca miestnosť s oddelenou jednotkou - HYDINA	1	2800x3000x200	0,60	230	
	- s podlahovou izoláciou					
	- izolačný panel 80 mm					
	- dvere 80 cm / 1900 otočné s obložkou					
	- osvetlenie boxu trubicové					
	Mraziaca technológia 14 m3 /-18 - -20°C/	1		1,60	400	
	- CU potrubie cca 12 m					
5.1	Dvere 800/1900 mm do existujúceho chladiaceho boxu na ODPAD	1				
	Tabletový výdaj stravy					
A	Kompaktný tabletový systém - SPODNÝ A VRCHNÝ DIEL	807				
	- EURONORM 530x370 mm					
	Nerezový - voskový podtanier	807				
	Miska na polievku, šalát a dezerty	242 1				
	Veko na misku na polievku, šaláty a dezerty	242 1				
	Tanier na hlavné jedlo nedelený	807				
	Veko na hlavný tanier	807				
	Chirurgický pavilón - 259 porcií					
	Neurologický - psychiatrický pavilón - 130 porcií					
	AD Trakt - 128 porcií					
	Pediatrica - 75 porcií					
	Interný pavilón - 71 porcií					
	Geriatricko - pľúcny - 102 porcií					
	Onkologický pavilón -prízemie - 42 porcií					
B	Termoport vyhrievaný (polievky, omáčky)	1	630x425x375	0,40	230	
	- kapacita 1 x GN 1/1 - 200 mm					
	- regulovaná teplota v rozmedzí +40 až + 95°C					
	- otváranie zhora					
	- váha 13,5 kg					
	Gastronádoby s držadly					
	GN - B 1/1 - 200	1				
	GN - B 1/2 - 200	2				
	GN - B 1/3 - 200	3				
	Víko GDD-B 1/1	1				
	Víko GDD-B 1/2	2				

	Víko GDD-B 1/3	3				
	Infekčné oddelenie - 38 lôžok					
B	Termoport vyhrievaný, plnenie z predu	1	700x445x660		0,20	230
	- Kapacita 2x GN 1/1-200 alebo 3x GN 1/1-150					
	- regulacia teploty +40°C až 85°C					
	- krídlové dvierka na pantoch					
	Gastronádoby s držadly					
	GN - B 1/1 - 200	2				
	GN - B 1/1 - 100	4				
	Veko so silikonovým tesnením GDD - B 1/1	6				
	Infekčné oddelenie - 38 lôžok					
B	Termoport nevyhrievaný, plnenie z predu	1	630x425x660			
	- Kapacita 2x GN 1/1-200 alebo 3x GN 1/1-150					
	- krídlové dvierka na pantoch					
	Gastronádoby s držadly					
	GN - B 1/1 - 200	2				
	GN - B 1/1 - 100	4				
	Veko so silikonovým tesnením GDD - B 1/1	6				
	Infekčné oddelenie - 38 lôžok					
B	Plošinový vozík	2	605x780x840			
	- nosnosť 250 kg					
2.1	Transportný vozík na 30 tabletov - DVOJPLÁŠŤOVÝ	29	1554x783x1636			
	- dvojstenná izolovaná prepravná skriňa slúži na prepravu tabletov s naporcovaným jedlom medzi kuchyňou a jednotlivými stanicami (oddeleniami)					
	- nová, technicky prepracovaná generácia nerezových prepravných skriň sa vyznačuje nižšou hmotnosťou, lepšimi manipulačnými vlastnosťami a lepšimi tepelno - izolačnými vlastnosťami					
	- prepravné skrine na tablety sú teraz nové k dispozícii i v prevedení s výškovým rozstupom tabletov 105 mm (iba pre Euronorm tablety), tieto skrine sú nižšie, ľahšie oproti klasickému prevedeniu s rozstupom 115 mm a jednoduchšie ovladateľné					
	- vďaka robustnej tuhej konštrukcii môžu byť pri použití vhodného dopravného prostriedku použité i k preprave tabletov mimo budovu.					
	- vnútorný priestor dvojstennej izolovanej skrine je rozdelený na 3 samostatné skriňové priestory, každý s 10timi párami lisovaných vsuvov na ukladanie tabletov					
	- lisované vsuvy na tablety bez ostrých hrán zaisťujú jednoduché čistenie, optimálnu hygienu a bezpečné uloženie tabletov so zaistením proti preklopeniu					
	- vnútorný priestor je vyhotovený v hygienickej norme H 1					
	- dvojstenné izolované krídlové dvierka s tesnením sú chránené novým zatváraním, dvierka ide otvoriť v uhlu 270°, sú dvojplášťové a pri ich plnom otvorení nezakrývajú manipulačné madla vozíku					
	- ochranné protinárázové plastové profily v spodnej časti prepravnej skrine sú frezované z tvrdého plastu, po celom obvode skrine a chránia nielen skriňu, ale i ostatný mobiliár pred poškodením					
	- manipuláciu so zariadením zjednodušujú na bočnej strane 4 zvislo umiestnené ergonomicky riešené madlá, max.dĺžky 50 cm, madlá sú prístupné aj pri otvorených dverách					
	- prepravné skrine sú štandardne vybavené kolieskami s antikoroúznou úpravou o priemere 200 mm, 2 kolieska sú pevné, 2 otočné z brzdou					
	Povinné príslušenstvo:					
	- galéria na streche					
	- držiak a schránka patientských kariet					
	- zamykanie dverí centrálnym kľúčom					
	- poistka proti otváraniu dverí pri transportu					

	- 4 zvislé madlá dlhé 50 cm					
	- ochranný protinárazový profil po celom obvode z 1ks plastu					
	- kolieska o priemere 200 mm					
	- hygienické prevedenie vnútorného priestoru - H1					
	Chirurgický pavilón - 259 lôžok - 9 vozíkov					
	Neurologický - psychiatrický pavilón - 130 lôžok - 5 vozíkov					
	AD Trakt - 128 lôžok - 4 vozíky					
	Pediatrica - 75 lôžok - 3 vozíky					
	Interný pavilón - 71 lôžok - 3 vozíky					
	Geriatricko - pľúcny - 102 lôžok - 4 vozíky					
	Onkologický pavilón -prízemie - 31 lôžok - 1 vozík					
2.1	Koš na manipuláciu s kompaktným tabletom	4				
	- kapacita max . 3 ks					
	- Euronorm (370x530 mm)					
	Onkologické oddelenie - 1. poschodie - 11 lôžok					
3	Dopravník na vydávanie a porcovanie pokrmov	1	10000x500x900		0,16	230
	- samonostná, stabilná a neprehýbajúca sa konštrukcia					
	- kompletne vyrobený z nerez ocele CNS 18/10					
	- podpery výdajného stolu sa nachádzajú každých cca 2500 mm vo forme výškovo nastaviteľných nôh z jaklového profilu 40/40 mm					
	- hrúbka materiálu celého korpusu dopravníka - pásu je 1,5 mm					
	- zložený z niekoľkých dielov - sekcií, ktoré sú spojené špeciálnym šrúbovým nastrkavajúcim systémom					
	- celý povrch pásu je permanentne čistený pomocou stierky umiestnenej zospodu pásu spolu so zásobníkom na oškrabané zvyšky jedál, ktoré vznikli pri porcovaní na vrchnej strane pásu					
	- celý zásobník spolu so stierkou je vymateľný pre čistenie					
	- pohon pásu zaisťuje bubnový motor, ktorý je zabudovaný v korpusu dopravníka					
	- hnací valec z CNS 18/10 je držaný napínacou jednotkou					
	- vodiace valčeky pásu sú zospodu voľne prístupné a sú vedené plastovými valčekami, uloženými na ložiskách					
	- dopravníkový pás je biely, vysoko odolný voči opotrebeniu, schválený a rezistentný pre styk s potravinami a je bezošva spojený v nekonečný pás					
	- spodná strana pásu je s antistatickým povrchom					
	- riadenie vrátane pojistiek motora sú umiestnené v rozvádzači z nerez ocele CNS 18/10 pod vlastným dopravníkom a slúži ako podporná časť na začiatku pásu					
	- prepojenie elektroinštalácie je podľa platných VDE - smerníc					
	- koncový senzorový vypínač je umiestnený na konci pásu spolu s vypínačom.					
	- núdzový vypínač je priamo na začiatku pásu					
	- pohon je plynule nastaviteľný, rýchlosť je riadená od 0,5 - 18 m/min.					
	Technické údaje:					
	- materiál z CNS 18/10, pás z potravinárskej um.hmoty					
	- podpery každých 2500 mm					
	- šírka pásu 400 mm					
	- maximálne zaťaženie pásu 120 N/m					
	- pohon 0,5 - 18 m/min.					
	- normy IPX 5 podľa DIN 40050, CE - konform, zásuvky IPX 4					
	5 párov zásuviek	1				
4	Systémový vozík na tablety	21	1275x625x1800			
	- vyrobený z nerez CNS 18/10					
	- určený ku skladovaniu horných a spodných dielov kompaktného tabletu					
	- rám je tvorený zo stabilných jaklových plofilov 25x25 mm s					
	vovarenými 4 nosnými prvkami, vrátane vložených policových					
	roštov					
	- rošty sú špeciálne určené tak, aby nedochádzalo ku šmýkaniu					

	alebo zadrhávaniu dielov tabletu pri manipulácií				
	Využitie/ergonómie				
	- pojazdný pomocou 4 koliesok odolných voči korózií o priemeru 125 mm, z toho sú 2 brzdné a stabilizáciou smeru				
	- na všetkých 4 rohoch sa nachádzajú gufaté chrániče na dotyk so stenou				
	Technické dáta				
	- vyrobený z nerez CNS 18/10				
	- stetlá výška vsuvu 400 mm				
5	Vozík na predohrievanie 160 ks tanierov	5	1114x520x1120	1,50	230
	- tepelný rozsah od +30 do +110 C				
	- z nerez ocele , povrchová úprava leštený nerez				
	- dvojplášťový, izolovaný				
	- 2 štvorcové šachty, v šachte nízka stohovateľná podložka				
	- 4 vodiace lišty na tanieri potiahnuté umelou hmotou, upraviteľné na rôzne priemery a tvary riadu				
	- možnosť uloženia okrúhlych tanierov p. 18 - 33 cm, hranaté taniere do max. rozmeru 28x28 cm				
	- šachty vymateľné pre lepšie čistenie				
	- výkonné tepelné teleso s ventilátorom				
	- otočný regulátor teploty				
	- režim na udržiavanie tanierov v strednej teplote				
	- ovládacie prvky na čelnej strane vozíku				
	- zo strany obsluhy umiestnené nerezové madlo s plastovými krytkami				
	- 2 kryty z polypropylénu				
	- umelohmotný držiak krytu				
	- kolieska nehrdzavejúce, plastové, 4 otočné, 2 z toho s brzdou, priemer 125 mm				
	- robustné nárazníky z umelej hmoty vo 4 rohoch				
	- max. zaťaženie 150 kg				
	- stohovateľná výška s krytom 800 mm				
5.1	Vyhrievaný zásobník na predohriatie podtanierov s voskovým jadrom	9	1144x548x1062	3,50	230
	- rozmer podtaniera 210 -260 mm				
6	Košový zásobník - VYHRIEVANÝ	5	714x898x931/1071	1,80	230
	- zásobník je kompletne z chrómniklovej nerezovej ocele				
	- povrch je leštený (mikrolitický brus)				
	- teleso zásobníka je vstavané do uzatvoreného vozíka				
	- koše sú chránené proti znečisteniu				
	- koše sú pokladané na plošinu				
	- stavba zásobníka znemožňuje posúvanie košov vo vnútri zásobníka				
	- pomocou zapojenia alebo odpojenia ťažných pružín dochádza k regulácii zdvíhania a pohybu plošiny v súvislosti so zložením a počtom porcelánu v košoch, výdajná výška je tým stále rovnaká				
	- na ovládacom panelu uloženom v priehlbine proti poškodeniu sa nachádza vypínač s kontrolkou.				
	- na čelnej stene je umiestnený špiralový napájací kábel s držiakom a termostatom nastavenia teploty				
	- regulátor teploty zaisťuje plynulé nastavenie teploty na teplovzdušnom ohreve s ventilátorom				
	- priehľadný plastový poklop zabraňuje znečisťovaniu a úniku tepla				
	- zo strany obsluhy je umiestnené bezpečnostné madlo z nereze, ukončené na krajoch plastovými (polyamid) krytkami, ktoré zároveň chránia zapájacie a ovládacie prvky				
	- zásobník je pojazdný pomocou nehrdzavejúcich plastových koliesok (4 otočné z toho 2 s brzdou, 125 mm)				
	- masívne rohové nárazníky na všetkých 4 rohoch sú z plastu (polyamid) a chránia pred				

	poškodením					
	Príslušenstvo:					
	- koše z ocelového drôtu, potiahnuté umelou hmotou					
	500x500x75 mm alebo 500x500x115 mm					
	525x525x75 mm alebo 525x525x115 mm					
	- koše z nerezového drôtu					
	500x500x75 mm alebo 500x500x115 mm					
	525x525x75 mm alebo 525x525x115 mm					
	- poklop (557x557 min.) polycarbonát, stohovacia výška s poklopom 680 mm,					
	stohovacia výška bez poklopu 540 mm					
	- opláštenie					
	Technické údaje:					
	- materiál CNS 18/10					
	- váha 70 kg					
	- plošina 535x535 mm					
	- kapacita 6 košov o výške 115 mm, 9 košov o výške 75 mm					
	- poklop 557x557x463, polycarbonát					
	- stohovacia výška vrátane poklopu 680 mm					
	- stohovacia výška bez poklopu 540 mm					
	- vnútorný priestor teplota od + 30°C do + 110° C regulovaná					
	Zvláštnosti:					
	- ochrana proti striekajúcej a tlakovej vode IPX 5					
	- prehlásenie o zhode CE					
	- VDE skúšobňa, GS - symbol bezpečného výrobku					
	- zmená zaťaženia pružín - možná					
	- rovnomerné rozdelenie tepla pomocou teplovzdušného ohrevu s ventilátorom					
	- vhodné pre optimalizačné zariadenia					
	- podľa normy DIN 18665,					
	- nerezový kôš 500x500x115 mm	30				
7	Vozík na ukladanie porcelánu - NEVYHRIEVANÝ	7	543x816x931			
	- na ukladanie porcelánového riadu (polievkových, šalátových misiek, hrnčekov, šáliek, príborov apod.)					
	- riad sa ukladá v drôtených košoch na plošinu, ktorá je zavesená na pružinách					
	- počet zapojených pružín a tým aj ich napnutie je možné nastaviť podľa hmotnosti riadu tak, aby pri výdaji bol vždy horný kôš vo výdajnej výške na úrovni horného okraja zásobníka					
	- v spodnej časti zásobníka je odkladacia polica, na ktorú sa odkladajú prázdne koše po odobratí riadu z koša					
	- v spodnej časti tanierového zásobníka sú v rohoch masívne plastové protinárzové rohy					
	- jednoduchú manipuláciu zaisťujú 4 otočné kolieska o priemeru 125 mm (z toho 2 sú brzdné) a masívne nerezové madlo					
	Technické parametre:					
	- nerezová ocel CrNi 18/10, polyamid PA					
	- rozmer koša: 500x500 alebo 525x525 mm					
	- kapacita 6 košov o výške 115 mm alebo 10 košov o výške 75 mm					
	- nerezový kôš 500x500x75 mm	70				
9	Teplý výdajný stôl 3 GN 1/1 - 200 mm	7	1276x714x93 3		2,10	230
	- zariadenie určené na výdaj hotových pokrmov a ich ohrievanie behom výdaja					
	- v hornej časti sú vovarené 3 nerezové ohrevné vane pre ukladanie gastronádob s jedlom					
	- jednotlivé ohrevné vane sú na hornom okraji označené číslom a majú každá samostatnú reguláciu teploty					
	- teplotu ohrevu je možné regulovať v rozmedzí od +30°C až do +95°C					
	- pre napojenie do el.siete slúži špiralový kábel, umiestnený na opačnej strane ako je ovládanie					

	- pokrmy v gastronádobach je možné ohrievať vo vozíku buď nasucho bez použitia vody alebo vo vodnom kúpeli.					
	- každá ohrevná vaňa má v spodnej časti výpustný kohút pre vypúšťanie vody					
	- v spodnej časti vozíku je nerezová odkladacia polica, v rohoch sú masívne plastové protinárázové rohy					
	- jednoduchú manipuláciu zaisťujú 4 otočné kolieska o priemeru 125 mm (z toho 2 sú s brzdou) a masívne nerezové madlo					
	Technické parametre:					
	- nerezová ocel CrNi 18/10, polyamid PA					
	- ochrana proti striekajúcej vode IPX 5					
	GN - B 1/1 - 200	21				
	GN - B 1/1 - 150	5				
	GN - B 1/1 - 100	9				
	GN - B 1/1 - 65	2				
	GN - B 1/2 - 200	24				
	GDD - B 1/1	21				
	GDD - B 1/2	12				
	Umývanie tabletov					
128	PÁS.MYČKA, PUMPA, P>L 7400	1			87,20	400
	- nosná konštrukcia, vonkajšie a vnútorné steny, filtre, nádrž,mycie a oplachové ramená a trysky vyrobené z nerezovej ocele AISI304					
	- 4 tankový model					
	- mycie nádrže z nerez ocele AISI304					
	- doplnkové oplachové rameno v predumývacej zóne					
	- dvojplášťová konštrukcia, tepelne izolovaná s veľkoplošnými vyváženými dverami					
	- zadná časť myčky celkom zakritovaná					
	- elektronicky ovládací panel s autodiagnostickou kontrolou					
	- riadiaci prúdový obvod					
	ZÓNY:					
	- nakladacia					
	- zosilnená predumývacia					
	- mycia I					
	- mycia II					
	- opláchovej a konečného oplachu					
	- sušiaca					
	- vykladacia					
	FUNKCIE:					
	- elektronický ovl. panel s autodiagnostickým kontrolným systémom					
	- systém úspory energie					
	- oplach pre úsporu energie a teplej vody					
	- systém pre úsporu chem. mycích detergentov					
	- nerezové mycie pumpy so zosilneným výkonom					
	- automatické štart/stop funkcie					
	- príprava pre systém kontroly odberového maxima energie					
127	Odsávač pár - závesný	1	4000x1400			
	- bez ventilátora, bez osvetlenia					
126	Odvodňovacia vanička s roštom	1	5000x200			
	- celonerezové prevedenie					
	- protizápachový uzáver					
	- odpadové potrubie o priem 100 mm					
	Oplach vozíkov					

130	Batéria - stočená hadica 10 m	1				
129	Odvodňovacia vanička s roštom	1	2000x1200			
	- celonerezové prevedenie					
	- protizápachový uzáver					
	- odpadové potrubie o priem 100 mm					
	Čistiaci stroj do kuchyne					
D	Podlahový stroj dĺžka cca 1115 mm, šírka cca 570 mm, výška cca 1050 mm	1			0,7	230
	- batériový pohon					
	- možnosť osadenia umývacej hlavy					
	- 5 rôznych umývacích kotúčov alebo leštiacich kotúčov					
	- efektívnosť čistenia až cca 1700 m2/hod.					
	- bezpečnostná poistka na rukoväti					
	- elektornické nastavenie prietoku vody - 4 polohy					
	- nie lankový systém zdvihu stierky					
	- nastaviteľný prítok a sklon kefy bez použitia náradia					
	Vybavenie jedálne					
E	Vybavenie jedálne	1				
	- jedálenské stoly, stoličky					

Čas

ť: Technológia na oddelania

P.	Popis	Poč.	Rozmer	Prík. pl.	Prík. el.	Nap .
č.		[ks]	[mm]	[kW]	[kW]	[V]
	Príprava čaju oddelenia					
B	Zariadenie na prípravu kávy alebo čaju	25	635x440x799		3,1	400
	- 2 termosy 5 l					
	- čas prípravy 10 min./5 l					
	- hodinový výkon 30 l					
	- nastavenie veľkosti dávky na počet šálok, kanvíc, litrov alebo galónov					
	- počítadlo dennej a celkovej spotreby					
	- signalizácia odstránenia vodného kameňa					
	- nastaviteľná dĺžka prípravy čaju, kávy					
	- vlastný bezpečnostný systém					
	- programovateľná jednotka s digitálnym displejom a hodinami					
	- termosy s dvojitém plášťom a dno z nehrdzavejúcej ocele					
	- vlastné vyhrievanie, vodoznak, výpustný ventil a nerezové vekom					
	- jednotlivé parametre prípravy sú programovateľné					
	Infekčné oddelenie - umývanie tanierov					
C	Podpultová umývačka riadu Medical Line	1	600x612x850		6,8	400
	- zvýšená termodezinfekcia					
	- 216 tanierov/hod.					
	- kapacita 12 košov/hod.					
	- 3 umývacie programy					
	- digitálny elektronický ovládací panel					

	- atmosferický bojler 6 kW					
	- oplachové čerpadlo					
	- odpadové čerpadlo					
	- kontinuálny zmäččovač					
	- dávkovač oplach. Prostriedku					
	- TV					
	- príslušenstvo:2 košíky na príbory					
	- 1 kôš na 18 plytkých alebo 27 dezertných					
	tanierov					
	- 1 kôš na 24/48 pohárov/šáلكov					

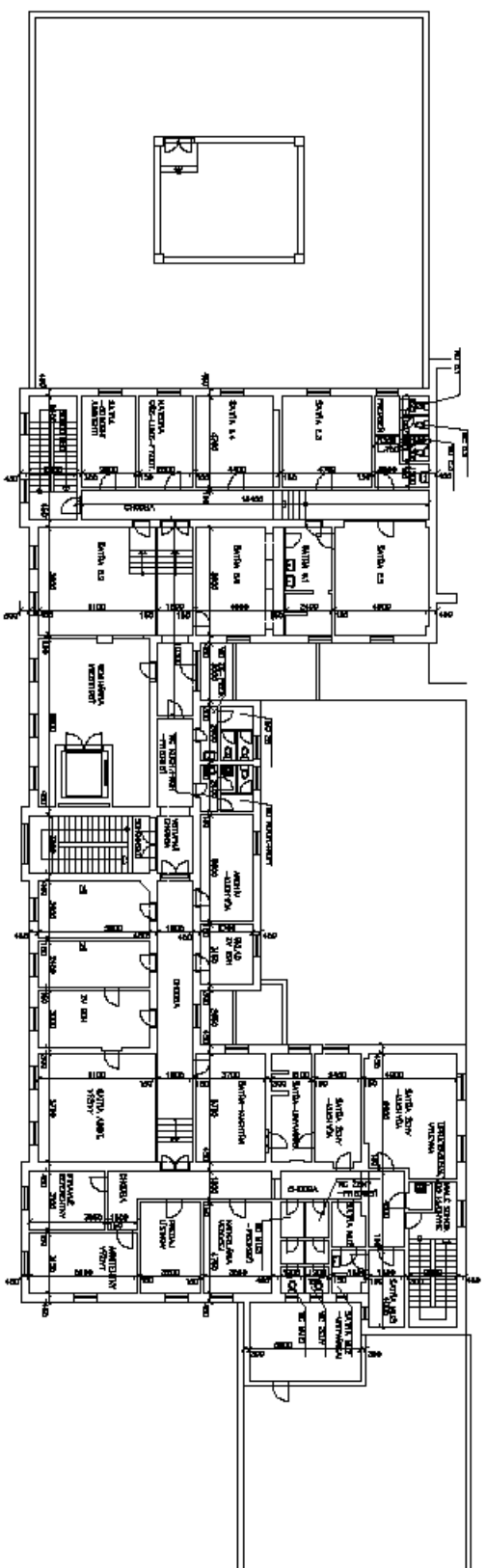
Čas

ť: Technológia skladov

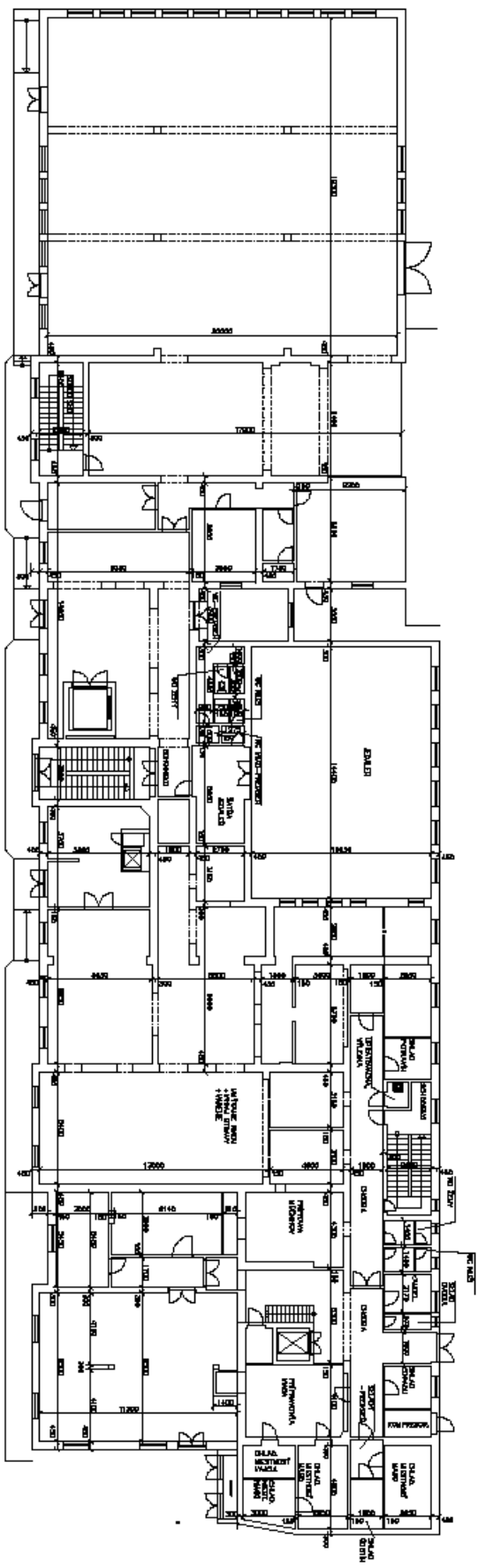
P.				Prík.	Prík.	Nap
č.	Popis	Poč.	Rozmer	pl.	el.	.
		[ks]	[mm]	[kW]	[kW]	[V]
	Sklad zemiaky					
160	Digitálna plošinová váha s jednotkou do 150 kg	1				
147	Regálový systém	7	1042x577x1700			
158	Plastová paleta	2	1000x1200x140			
	Hrubá príprava zeleniny a zemiakov					
156	Škrabka na zemiaky	2	440x690x750		0,37	400
	- kapacita naloženia: 15 kg					
	- hodinový výkon 150/400 kg					
	- vr. 1 busného disku					
	- špeciálny brusný materiál pokrývajúci vyjímateľný brusný rotačný disk					
	- nerezová konštrukcia, nerezový valec s priehľadným vekom z					
	nárazovzdorného plastu					
	- bezpečnostné zariadenie					
	- beznapäťový bezpečnostný spínač					
	- hlavný dotykový ovládací panel, vrátane resetovacieho					
	tlačítka a timeru.					
	- nízkonapäťové ovládanie s ochranou IP65 proti striekaniu vody					
	Podstavec nerezový so záchytným filtrom	2				
155	Odvodňovacia vanička s roštom	1	1200x400			
	- celonerezové prevedenie					
	- protizápachový uzáver					
	- odpadové potrubie o priem 100 mm					
153	Pojazdná nádoba na tovar	1	800x610x570			
	- objem 160 l					
	- vypúšťací ventil					
154	Vozík plošinový	1	800x600x850			
157	Pracovný stôl (nerez)	1	1900x700x850			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
	- mantinel 40 mm					

	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
149	Pracovný stôl (nerez)	1	1200x700x850			
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
150	Drezový stôl (nerez)	1	1200x700x850			
	- dvojdrež 500/500/300					
	- zadný mantinel 40 mm					
151	Pracovný stôl (nerez)	1	1700x700x850			
	- 2x zásuvka, spodná polica					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
152	Drezový stôl (nerez)	1	1200x700x850			
	- dvojdrež 500/500/300					
	- zadný mantinel 40 mm					
Dolnkové príslušenstvo do HPZ (mimo výkresu)						
+	Nádoba na odpad	2	pr.380x605v			
	- nerezové prevedenie					
	- objem 50 l					
	- s vekom					
	- pojazdná					
Chladiace, mraziace boxy						
133	Trojbox	1			1	230
	MB 2320x2720x2200 mm s podlahovou izoláciou					
	CHB 2170x2720x2210 mm bez podlahovej izolácie					
	CHB 2320x2170x2210 mm bez podlahovej izolácie					
	- spoločná stena PUR 100 mm					
	- CHB PUR izolačný panel hr. 60 mm					
	- MB PUR izolačný panel hr. 100 mm					
	- dvere CHB 900/1900 mm otočné jednokrídlové s obložkou - 2 ks					
	- dvere MB 900/1900 mm otočné s ohrevom a obložkou - 1 ks					
	Mraziaca technológia 11m3	1			1,6	400
	- potrubie cca 15 m					
	Chladiaca technológia 11m3	1			1,2	230
	- potrubie cca 15 m					
	Chladiaca technológia 9,5 m3	1			1,2	230
	- potrubie cca 15 m					
146	Regálový systém	13	1042x577x1700			
Suchý sklad						
159, 161	Regálový systém	11	1042x577x1700			
	- 4 police					
	- nosnosť na 1 policu 190 kg					

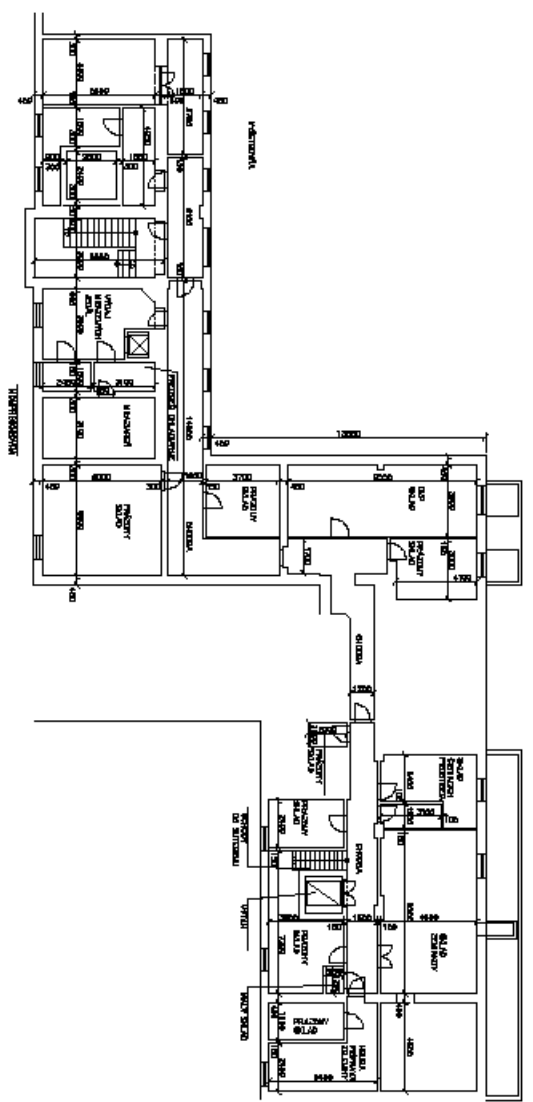
EXISTUJÚCI STAV 1. POSCHODIA



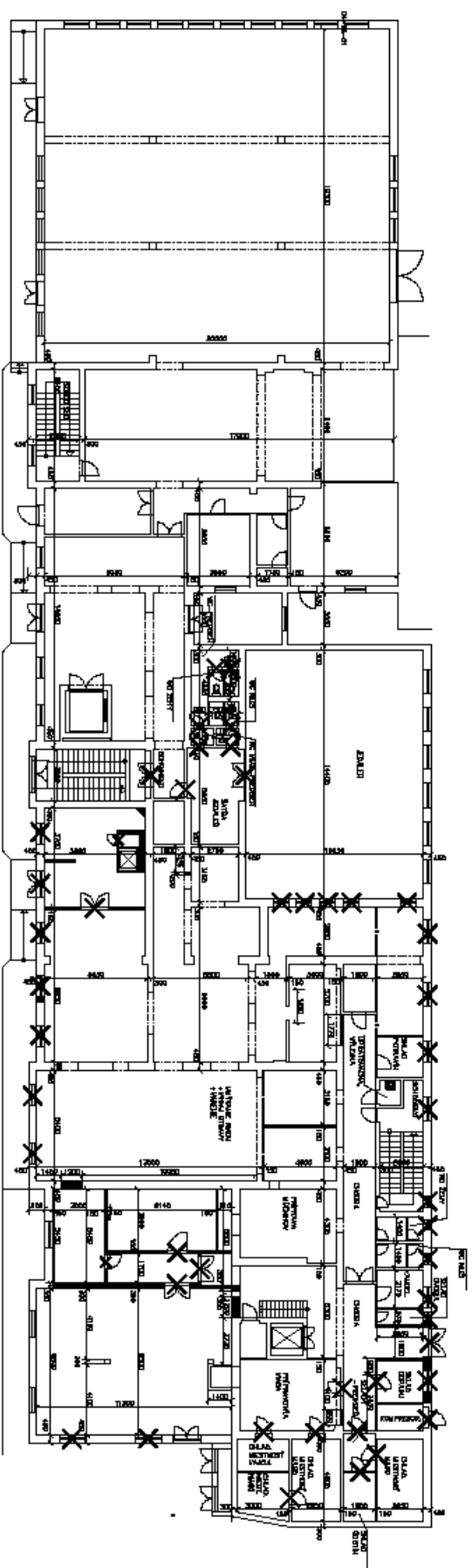
EXISTUJÚCI STAV PRÍZEMIA



EXISTUJÚCI STAV SUTERÉNU



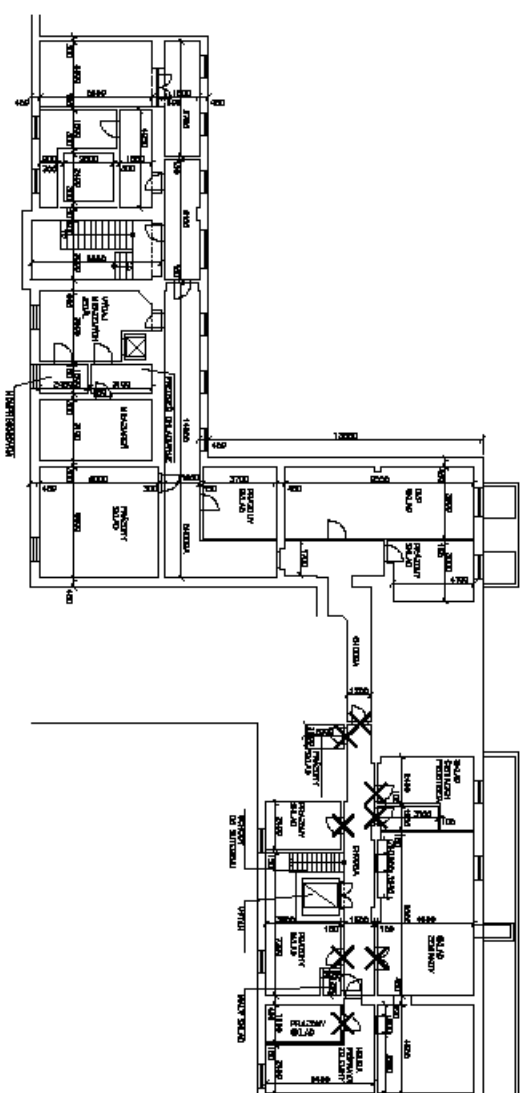
PRÍZEMIE – BÚRACIE PRÁCE



BÚRACIE PRÁCE:

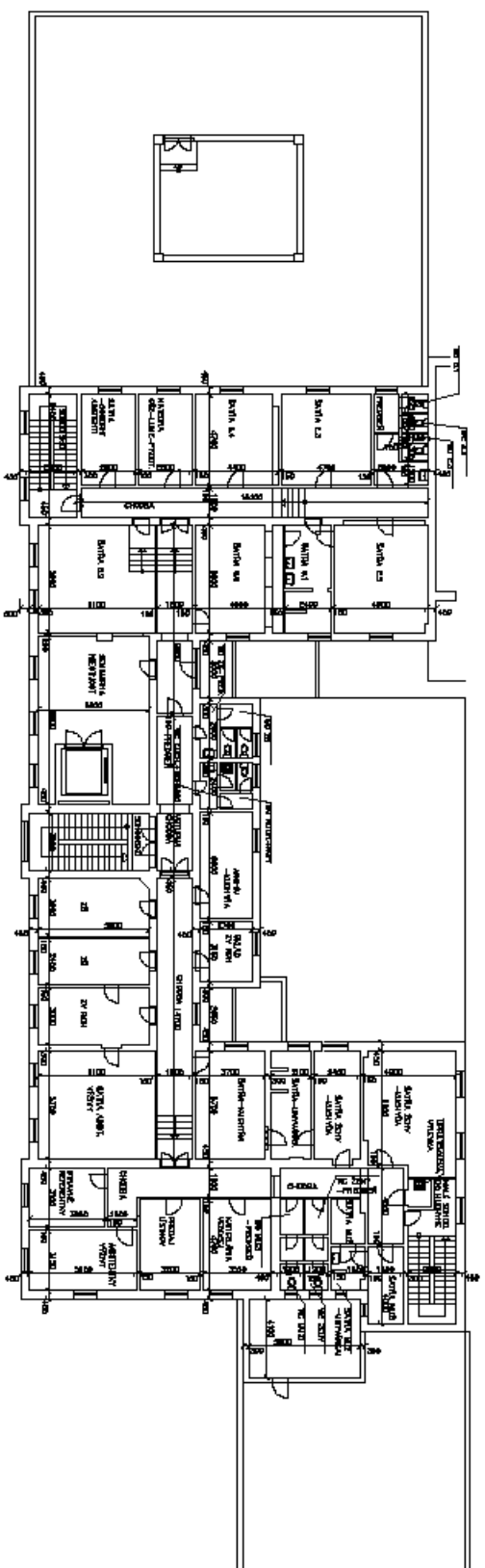
- X OBRÁCANIE A DEMOLÁCIA
- OBRÁCANIE, NÁSTAVBA, NÁSTAVBA

SUTERÉN – BÚRACIE PRÁCE

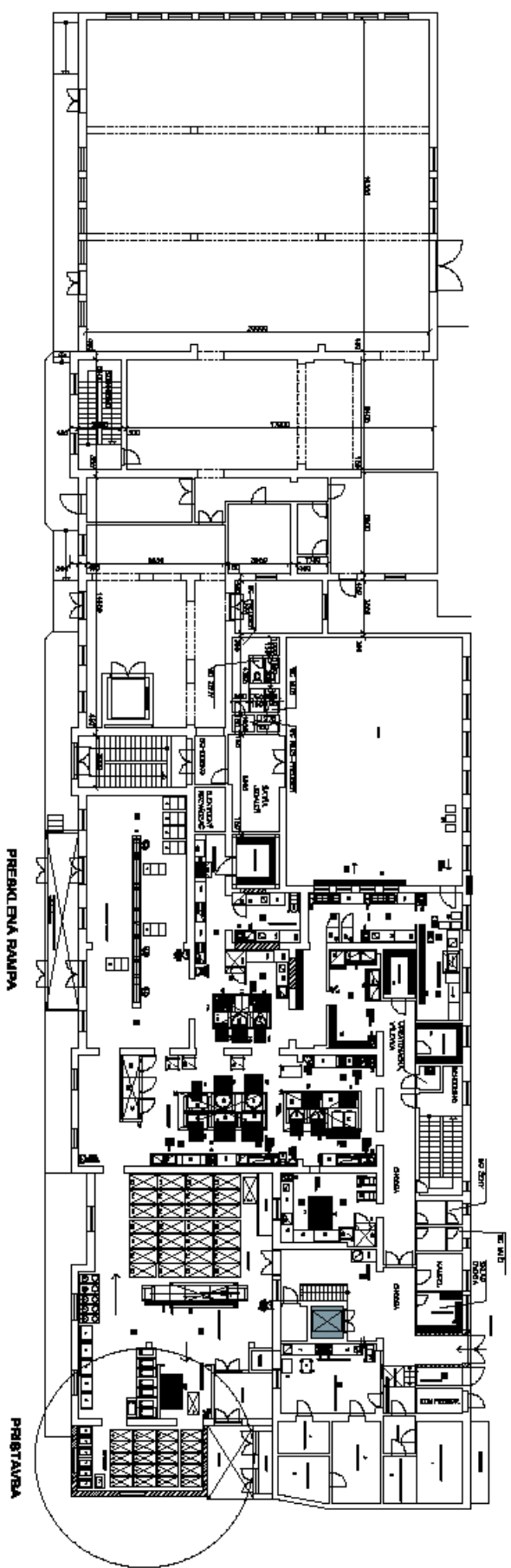


BÚRACIE PRÁCE:
 X DOK. CESTNÍ A VEŠT. HODNOTY
 — DOK. KONSTRUKČNÉ PRÁCE PRÁCE

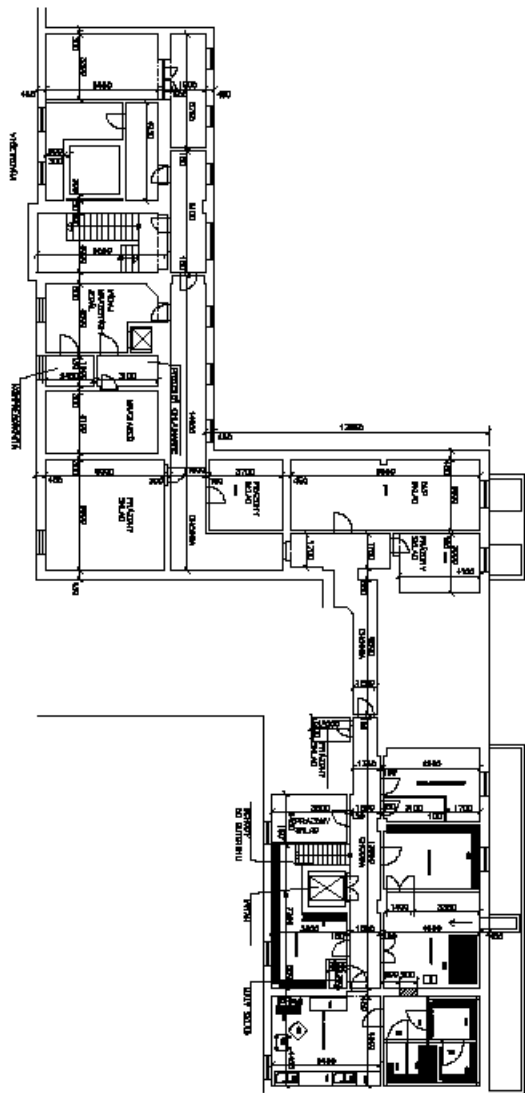
NOVÝ STAV 1. POSCHODIA



NOVÝ STAV PRÍZEMIA

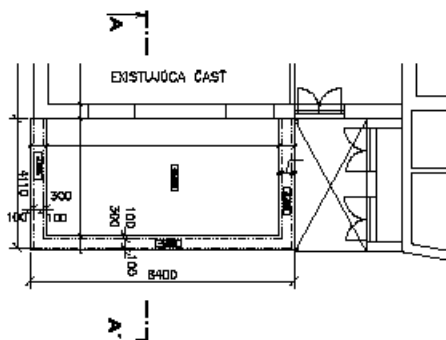


NOVÝ STAV SUTERÉNU

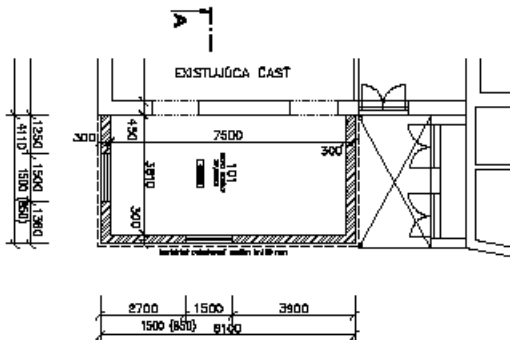


PRÍSTAVBA

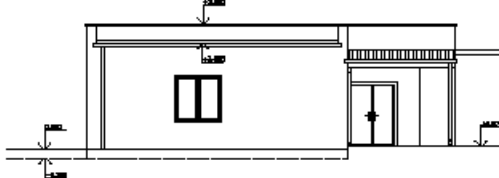
PODROBNÝ ZMLADOVÝ PRÍSTAVBY



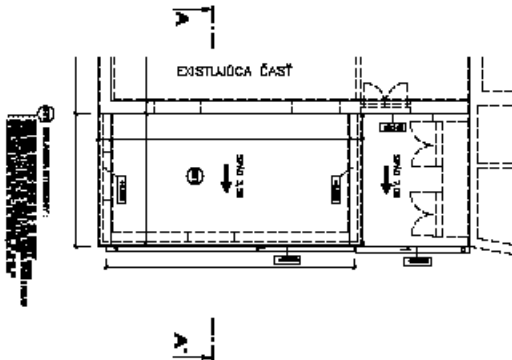
PODROBNÝ PRÍZEMNÝ PRÍSTAVBY



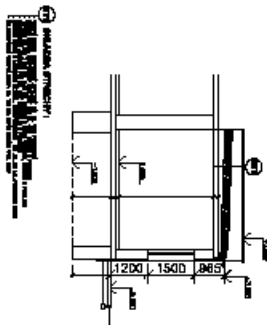
ČELNÝ POHľad



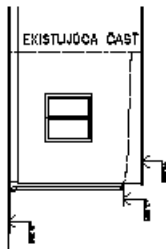
PODROBNÝ STRECHÝ PRÍSTAVBY



REZ A-A PRÍSTAVBY

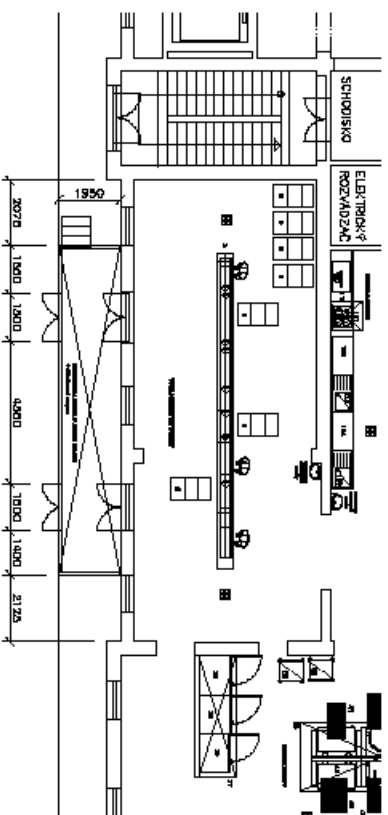


BOČNÝ POHľad

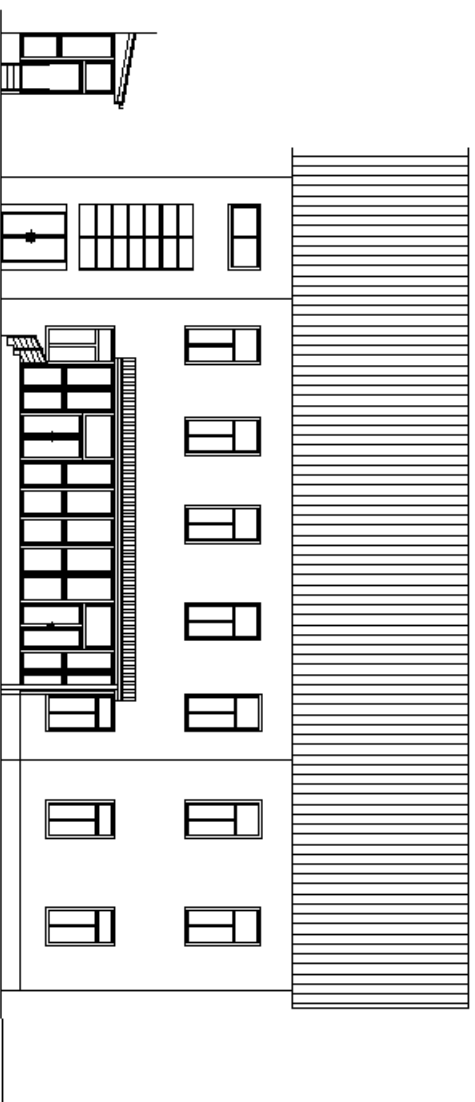


PRESKLENÁ RAMPA

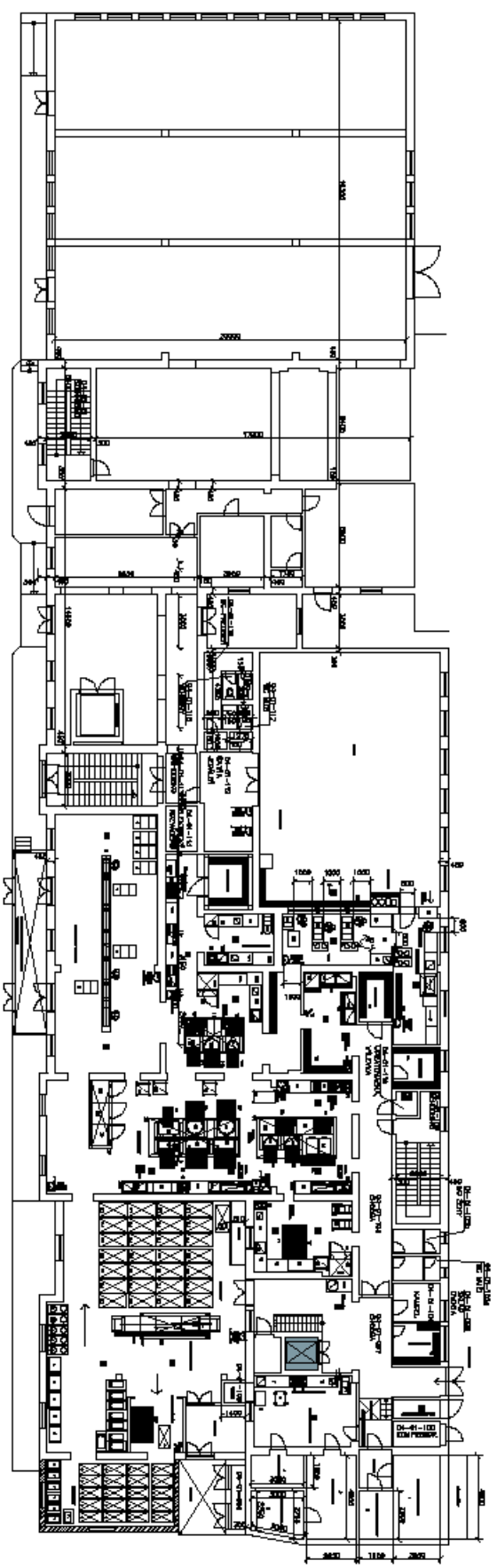
PODORYS PRESKLENEJ RAMPY



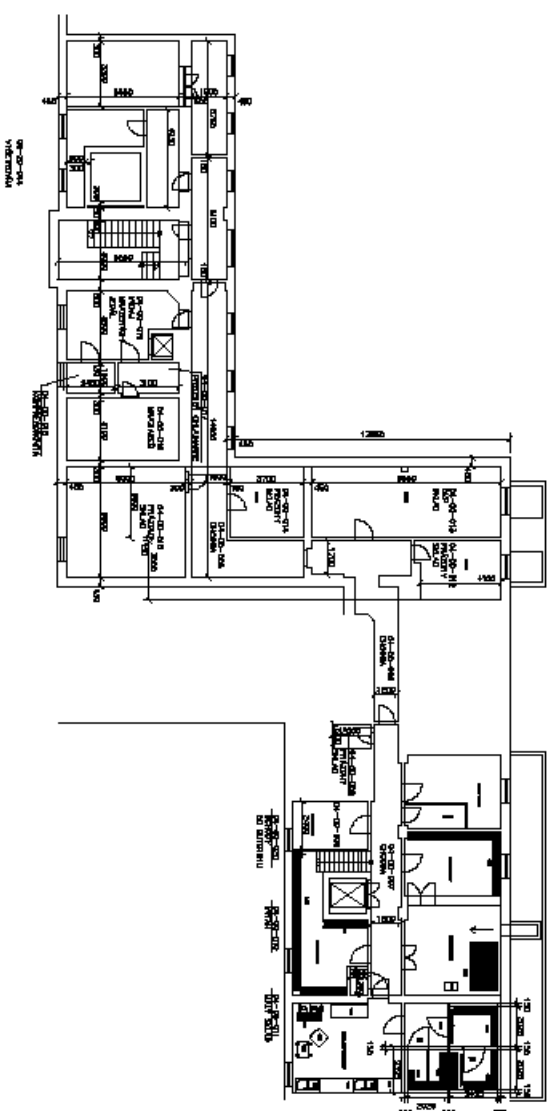
POHĽADY



NAVRHOVANÁ TECHNOLOGIA – KUCHYŇA



NAVROVANÁ TECHNOLOGIA – SUTERÉN



Príloha ku Koncesnej zmluve č. 5

Zoznam druhov diét, diétny systém

Percentuálne zastúpenie diét

Por.č.	Číslo diéty	Názov diéty	%
1	0	tekutá	2,68
4	0/S	tekutá sonda	0,92
5	1	kašovitá	6,7
10	2	šetriaca	12,14
24	3	racionálna	18,79
36	4	s obmedzením tuku	4,23
42	5	bielkovinová bezzvyšková	0,13
48	6	nízkobielkovinová	0,57
55	8	redukčná	0,33
58	9	diabetická	17,61
85	10	neslaná šetriaca	7,75
90	11	výživná	12,2
96	12	batolata	0,45
100	13	väčšie deti	1,29
105	KOJ	kojenci	7,30
107	1S	tekutá výživná	0,55
122	4S	s prísnyim obmedzením tuku	0,95
143	S/BLP	bezlepková	0,38
164	14	výberová	1,24
166	HLAD	hladovka	3,1
168	NDTV	nutrične definovaná tekutá výživa	0,69
		Spolu	100,00

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 6

Limitné časy objednávok Jedál pre pacientov

Hlásenie počtu objednaných diét a dodatočných zmien z oddelení/kliník bude zabezpečované prostredníctvom Elektronického systému objednávaní stravy, a to nasledovne:

- raňajky, desiata najneskôr do 6:00 hodiny príslušného dňa
- obed, olovrant najneskôr do 9:00 hodiny príslušného dňa
- večera, suchá večera, 2. večera najneskôr do 14:00 hodiny príslušného dňa

Mimoriadne objednávky stravy (hlavne diabetické diéty) mimo stanovené termíny budú riešené mimoriadnou stravou, ktorú bude možné objednať v posunutom časovom režime:

- raňajky, desiata najneskôr do 6:30 hodiny príslušného dňa
- obed, olovrant najneskôr do 10:45 hodiny príslušného dňa
- večera, suchá večera, 2. večera najneskôr do 15:45 hodiny príslušného dňa

Limitné intervaly dodávky stravy na oddelenia/kliniky

Distribúcia Jedál pre pacientov na oddelenia/kliniky bude prebiehať denne , a to v nasledujúcich intervaloch:

- raňajky, desiata v intervale od 7.00 do 8.00 hod
- obed, olovrant v intervale od 11.30 do 13.00 hod
- večera, suchá večera, 2. večera v intervale od 16.30 do 18.00 hod

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 7

Rozsah prípravy, distribúcie, výdaja a dodania Zamestnaneckých jedál

Koncesionár je povinný počas Doby trvania tejto Zmluvy zabezpečiť prípravu, distribúciu, výdaj a dodanie Zamestnaneckých jedál najmenej v rozsahu:

Obed:

- dva druhy polievky, z toho jedna bezmäsitá
- tri druhy hlavných jedál, z toho jedno bezmäsité

Večera a stravovanie v noci:

- jeden druh polievky a jedno hlavné jedlo

Koncesionár je povinný počas Doby trvania tejto Zmluvy zabezpečiť výdaj Zamestnaneckých jedál minimálne vo výdajných dobách:

Obed:

- pracovné dni od 11.15 hod do 14.00 hod
- víkendy, sviatky od 11.00 hod do 13.30 hod

Večera a stravovanie v noci:

- večera je vydávaná od 16.30 hod do 17.30 hod
- stravovanie v noci je distribuované na jednotlivé oddelenia/kliniky v rámci distribúcie Jedál pre pacientov

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 8

Požiadavky na elektronický systém objednávaní stravy

Zamestnanecká strava:

Odber stravy budú realizovať všetci zamestnanci a Iné osoby s nárokom na stravu výhradne pomocou čipových kariet. Karty sú/budú majetkom Verejného obstarávateľa. Karty vydáva Verejný obstarávateľ. Verejný obstarávateľ bude Koncesionárovi odovzdávať identifikačné údaje o čipových kartách výhradne v elektronickej podobe, pomocou štruktúrovaného súboru, ktorý bude obsahovať nasledovné údaje:

Karty vydané zamestnancom

- Meno, priezvisko a titul zamestnanca,
- Osobné číslo (unikátny identifikátor),
- Vonkajšie označenie čipovej karty
- Vnútorne číselný kód čipovej karty,
- Dátum začiatku pracovného pomeru
- Dátum konca pracovného pomeru

Karty vydané Iným osobám s nárokom na stravu:

- Meno, priezvisko a titul,
- Unikátny identifikátor / Vonkajšie označenie čipovej karty
- Vnútorne číselný kód čipovej karty,
- Dátum začiatku nároku na stravu
- Dátum konca nároku na stravu

Odovzdávané dáta budú obsahovať vždy aktuálny stav osôb a priradených kariet, Koncesionár musí tieto údaje spracovávať automaticky, a to minimálne v počte štyroch dávkových príkazov denne.

Verejný obstarávateľ bude po dohode s Koncesionárom každý mesiac odovzdávať súbor obsahujúci nároky na dotácie za predchádzajúce obdobie v štruktúre dohodnutej s Koncesionárom.

Elektronický objednávkový systém musí umožniť prepočet cien jedál a priznaných dotácií na stravu podľa skutočnej dochádzky zamestnancov.

Elektronický objednávkový systém musí umožniť prepočet cien jedál a priznaných dotácií na stravu podľa nahlásených nárokov zo strany Verejného obstarávateľa.

Elektronický objednávkový systém musí umožniť objednávku stravy všetkým zamestnancov a Iným osobám s nárokom na stravu aj priamo v jedálni cez objednávkový terminál - kiosk. Musí byť vybavený dotykovým displejom o minimálnej veľkosti 19 palcov. Zamestnanec a Iná osoba s nárokom na stravu sa vždy identifikuje pomocou zamestnaneckej čipovej karty. Zamestnancom a Iným osobám s nárokom na stravu musí byť umožnená objednávka jedál s časovým predstihom minimálne 27 dní.

Verejný obstarávateľ ďalej požaduje možnosť využitia burzy jedál (pre jedlá, ktoré už nie je možné objednať, napr. s dôvodov uplynutí časového limitu).

Elektronický objednávkový systém musí ďalej umožniť objednávku stravy všetkým zamestnancom Iným osobám s nárokom na stravu pomocou internetovej / intranetovej aplikácie. Pre využitie služieb internetovej / intranetovej aplikácie objednávok musí mať každý zamestnanec a Iná osoba s nárokom na stravu pridelené individuálne prihlasovacie meno a heslo. Zamestnancovi a Inej osobe s nárokom na stravu musí byť umožnená objednávka jedál s časovým predstihom minimálne 27 dní. Po prihlásení sa musia zobrazovať minimálne nasledujúce informácie:

- Meno a priezvisko,

- Zostatok finančných prostriedkov na účte,
- Aktuálny jedálny lístok.

Verejný obstarávateľ požaduje, aby aplikácia umožňovala minimálne nasledujúce operácie:

- Objednávanie jedál,
- Zmenu alternatívy objednaného jedla,
- Rušenie objednávok,
- Vloženie jedla do burzy,
- Zobrazovanie podrobnej histórie účtu,
- Zmenu predvoleného prístupového hesla,

Výstupom z objednávkového systému budú:

1. podklady pre vyúčtovanie odberu stravy zamestnancov formou zrážok zo mzdy. Verejný obstarávateľ požaduje automatické zasielanie súborov obsahujúcich minimálne tieto údaje:
 - Meno a priezvisko,
 - Osobné číslo,
 - Celkový počet odobratých jedál,
 - Celkový počet odobratých dotovaných jedál,
 - Čiastku za odobratý doplnkový tovar,
 - Výška zrážky zo mzdy
2. podklady pre vyúčtovanie odberu stravy Iných osôb s nárokom na stravu. Verejný obstarávateľ požaduje automatické zasielanie súborov obsahujúce minimálne tieto údaje:
 - Meno a priezvisko
 - Unikátny identifikátor / Vonkajšie označenie čipovej karty,
 - Celkový počet odobratých jedál,
 - Celkový počet odobratých dotovaných jedál,
 - Čiastku za odobratý doplnkový tovar,

Súčasťou vyúčtovania budú aj mesačné uzávierkové zostavy obsahujúce minimálne nasledujúce informácie:

- Sumárny prehľad odobratých jedál podľa jednotlivých cenových hladín,
- Sumárna rekapitulácia nákladov (FKPS, sociálny fond, príspevok zamestnávateľa atď.) podľa jednotlivých cenových hladín,
- Zrážky zo mzdy pre jednotlivých zamestnancov v abecednom poradí,
- Príspevky na stravu jednotlivých Iných osôb s nárokom na stravu v abecednom poradí

Jedlo pre pacientov:

Verejný obstarávateľ požaduje, aby všetky Jedlá pre pacientov boli objednávané výhradne elektronickou formou pomocou internetovej / intranetovej aplikácie. Každý zamestnanec poverený objednávaním stravy pre pacientov musí mať pridelené individuálne prístupové meno a heslo. Vzhľadom k rozdielnym kompetenciám jednotlivých zamestnancov, požaduje Verejný obstarávateľ viacúrovňové prideľovanie práv pre jednotlivých zamestnancov. Minimálne požiadavky na úrovne oprávnenia (role):

- Úroveň 1 - objednávanie stravy iba pre jednu ošetrovaciu jednotku,
- Úroveň 2 - objednávanie stravy pre viac ako jednu ošetrovaciu jednotku,

- Úroveň 3 - prístup do objednávok všetkých ošetrovacích jednotiek bez možnosti objednávania,
- Úroveň 4 – prístup, tvorba a editácia objednávok všetkých ošetrovacích jednotiek, tvorba a editácia prístupových práv,

Každému užívateľovi musí byť automaticky po prihlásení nastavený individuálny prístup do východiskovej ošetrovacej jednotky. Verejný obstarávateľ požaduje, aby bolo možné pre každú ošetrovaciu jednotku nastaviť individuálny časový limit pre objednávanie raňajok, desiatej, obedov, olovrantov, večerí a 2. večerí.

Po prihlásení do aplikácie internetového / intranetového objednávanie musí aplikácia ponúkať užívateľovi minimálne tieto operácie:

- Objednávanie stravy - raňajky, obedy, večere,
- Zmeny alternatívy stravy,
- Rušenie objednávok,
- Objednávanie individuálnych diét pre vybraných pacientov,
- Objednávanie individuálnych prídavkov k strave pre jednotlivých pacientov,
- Priradenie textovej poznámky k jednotlivým objednávkam,
- Kopírovanie objednávok na nasledujúce dni,
- Zobrazovanie histórie objednávok minimálne 7 kalendárnych dní dozadu,
- Zobrazovať a tlačiť históriu objednávok pre potreby kontroly mesačného vyúčtovania,

Výstupom z objednávkového systému budú poklady pre vyúčtovanie odberu stravy. Súčasťou vyúčtovania budú aj mesačné uzávierkové zostavy obsahujúce minimálne nasledujúce informácie:

- Vyúčtovanie odobratých diét a prídavkov za jednotlivé ošetrovacie jednotky v členení raňajky, obed, večera,
- Sumárne vyúčtovanie odobratých diét a prídavkov za jednotlivé oddelenia/kliniky v členení raňajky, obed, večera,
- Sumárne vyúčtovanie odobratých diét a prídavkov za všetky oddelenia a kliniky v členení raňajky, obed, večera,
- Rozpis odobratých diét a prídavkov z jednotlivých ošetrovacích jednotiek v sumárnom finančnom vyjadrení,

Musí ísť o otvorený systém, ktorý v prípade potreby bude možné rozšíriť o interface do NIS (nemocničný informačný systém) s možnosťou individuálneho objednávanie a vyúčtovania stravy na konkrétneho pacienta.

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 9

Cena Jedla pre pacientov

Číslo	Popis	Jednotková cena v EUR bez DPH	Jednotková cena v EUR s DPH
I.1	cena za Jedlo pre pacientov – racionálna strava	6,89	8,27
I.2	cena za Jedlo pre pacientov – diabetická strava	6,89	8,27
I.3	cena za Jedlo pre pacientov – výživná strava	6,89	8,27
I.4	cena za Jedlo pre pacientov – strava s obmedzením tuku	6,89	8,27
I.5	cena za Jedlo pre pacientov – ostatné typy diét	6,99	8,39

Ceny Jedlo pre pacientov bude rozdelená na jednotlivé časti, a to takto:

- raňajky a desiata tvoria 25% z celkovej ceny Jedla pre pacientov;
- obed a olovrant tvoria 45% z celkovej ceny Jedla pre pacientov;
- večera tvorí 30% z celkovej ceny Jedla pre pacientov.

Toto rozdelenie sa použije výhradne pri dokladovaní skutočného množstva objednaných Jedál pre pacientov, ktoré bude súčasťou podkladu k mesačnej faktúre podľa bodu 19.1. tejto Zmluvy.

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 10

Cena Zamestnaneckých jedál a zloženie jednotlivých druhov Zamestnaneckých jedál

A/ Cena Zamestnaneckých jedál:

Číslo	Popis	Jednotková cena v EUR bez DPH	Jednotková cena v EUR s DPH
I.6	cena za Zamestnanecké jedlo	3,29	3,95

B/ Zloženie jednotlivých druhov Zamestnaneckých jedál:

Obed:

- dva druhy polievky, z toho jedna bezmäsitá
- tri druhy hlavných jedál, z toho jedno bezmäsitá
- nápoj

Večera a stravovanie v noci:

- jeden druh polievky
- jedno hlavné jedlo
- nápoj

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 11

Zoznam preberaných zamestnancov

Zoznam zamestnancov OLVaS

OSČ	Priezvisko	Meno	Titul	Kategória/funkcia
	Moravčíková	Viera	Bc.	
	Kociánová	Daniela		
	Masárová	Marta		
	Amrichová	Katarína		
	Bulková	Antonia		
	Bulková	Alena		
	Borseková	Marta		
	Dobiašová	Katarína		
	Didiová	Naděžda		
	Ferová	Eva		
	Jantošovičová	Alena		
	Vráblová	Soňa		
	Molnárová	Kvetoslava		
	Marčeková	Danka		
	Matúšová	Mária		
	Martečíková	Jana		
	Mikulajová	Margita		
	Obdržalová	Anna		
	Ondříšková	Štefánia		
	Pobořilová	Zuzana		
	Porubčanová	Daniela		
	Prostínáková	Adriana		
	Porubanová	Monika		
	Slivová	Gabriela		
	Šedivá	Anna		
	Talianová	Ľudmila		
	Murínová	Jarmila		
	Mikulajová	Anna		
	Didi	Rudolf		
	Bulková	Anna		
	Mikolášková	Tatiana		
	Bugala	Marián		
	Ďatelinková	Helena		
	Faltinková	Mária		
	Jankovec	Milan		
	Knotek	Vladimír		
	Kohút	Pavol		
	Madunická	Anna		

	Ondrišáková	Mária		
	Pavlisová	Anna		
	Repová	Emília		
	Gažová	Alžbeta		
	Šimková	Elena		
	Hoštáková	Ľubica		

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 12

Pracovnoprávne podmienky Prevádzaných zamestnancov

Pracovnoprávne podmienky Prevádzaných zamestnancov upravuje Kolektívna zmluva Verejného obstarávateľa platná ku Dňu účinnosti tejto zmluvy, ktorá je zverejnená v Centrálnom registri zmlúv na www.crz.gov.sk

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 13

Určenie výšky kompenzácie v prípade predčasného ukončenia zmluvy

Vysporiadanie investície Nových zariadení

Koncesionár realizuje investíciu do Nových zariadení v súlade so Štúdiou.

- Po inštalácii Nových zariadení budú tieto zaradené do účtovnej evidencie Koncesionára;
- Koncesionár nastaví účtovnú odpisovú dobu investície do konca trvania Koncesnej zmluvy;
- Po ukončení Koncesnej zmluvy v riadnom termíne bude hmotný majetok prevedený do majetku Verejného obstarávateľa za zostatkovú účtovnú cenu, tj. za 1, - €.
- V prípade skoršieho ukončenia Koncesnej zmluvy, a to z akéhokoľvek dôvodu, uhradí Verejný obstarávateľ neodpísanú tj. zvyškovú časť ceny (v mesačnom vyjadrení), a to najneskôr do 60 dní od dátumu ukončenia zmluvy;
- Po úhrade neodpísanej tj. zvyškovej ceny bude majetok prevedený do majetku Verejného obstarávateľa;

Vysporiadanie investície do rekonštrukcie Priestorov

Koncesionár realizuje investíciu do rekonštrukcie Priestorov v súlade so Štúdiou .

- Po ukončení investície budú táto zaradená do účtovnej evidencie Koncesionára;
- Verejný obstarávateľ udelí Koncesionárovi súhlas s odpisovaním investície;
- Koncesionár nastaví účtovnú odpisovú dobu investície do konca trvania Koncesnej zmluvy;
- Po ukončení Koncesnej zmluvy v riadnom termíne bude hmotný majetok prevedený do majetku Verejného obstarávateľa za zostatkovú účtovnú cenu, tj. za 1, - €.
- V prípade skoršieho ukončenia Koncesnej zmluvy, a to z akéhokoľvek dôvodu, uhradí Verejný obstarávateľ nedopísanú tj. zvyškovú časť ceny (v mesačnom vyjadrení), a to najneskôr do 60 dní od dátumu ukončenia zmluvy;
- Po úhrade neodpísanej tj. zvyškovej ceny bude majetok prevedený do majetku Verejného obstarávateľa;

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 14

Práva a povinnosti Asistentov výživy Verejného obstarávateľa

Systém spolupráce a kontroly zo strany Verejného obstarávateľa s Koncesionárom pri príprave liečebnej výživy pacientov bude prebiehať prostredníctvom asistentov výživy.

Práva a povinnosti asistentov výživy Verejného obstarávateľa:

- Kontrola normovania diét v súlade s diétnym systémom a k tomu zodpovedajúcej agendy
- Kontrola a schvaľovanie jedálnych lístkov pripravovaných Koncesionárom
- Kontrola kvality potravín
- Kontrola množstva vynormovaných potravín určených k príprave jednotlivých diétnych jedál
- Kontrola kvality vstupných potravín do pokrmov pred ich spracovaním v chladiacich zariadeniach a príručnom skladovacom priestore
- Kontrola dodržiavania technologických postupov prípravy jednotlivých diét
- Kontrola a degustácia výdaja jedál pre pacientov na výdajnom páse – garant/odborne spôsobilá osoba Verejného obstarávateľa má právo byť pri každom výdaji jedál pre pacientov
- Kontrola dodržiavania teplotného reťazca pokrmov počas prípravy a výdaja jedál na distribučnom páse
- Kontrola odobratých vzoriek pripravenej stravy, ktoré odobrali kuchári
- Kontrolu energetickej a biologickej hodnoty jednotlivých diét v týždennom hodnotovom priemere v intervale 2 x mesačne,

Asistentky výživy v pracovnom pomere u Verejného obstarávateľa majú počas služby právo neobmedzeného vstupu do Priestorov, rovnako majú neobmedzenú možnosť prístupu k dokumentácii HACCP, resp. Správnej výrobnéj praxe. Toto pravidlo platí s ohľadom na bezpečnosť práce a s ohľadom na prebiehajúce pracovné procesy v Priestoroch, ktoré nesmú byť narušené. Asistentky výživy v pracovnom pomere u Verejného obstarávateľa sa musia po Priestoroch pohybovať v primeranom oblečení s ohľadom na hygienické predpisy a vždy v sprievode oprávnenej osoby Koncesionára. Kontrolná činnosť nesmie zaťažovať Koncesionára nadmernými časovými alebo finančnými nárokmi a nesmie obmedzovať alebo prerušovať prebiehajúce výrobné procesy.

Kontrolný systém (hĺbka kontrol a ich frekvencia) bude stanovený na základe dohody Verejného obstarávateľa a Koncesionára, pričom sa predpokladá, že kontrolný systém bude zodpovedať potrebám Verejného obstarávateľa a nebude obmedzovať bežné prevádzkové činnosti Koncesionára.

Zmluvné strany sa zaväzujú k vytvoreniu Stravovacej komisie, ktorá bude kontrolovať a vyhodnocovať plnenie zmluvných ustanovení a dodržiavanie legislatívnych noriem. Stravovacia komisia bude vrcholným orgánom pre riešenie prevádzkových vzťahov medzi Verejným obstarávateľom a Koncesionárom.

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 15

Minimálne zabezpečenie stravovacích služieb v prechodnom období

Koncesionár sa zaväzuje zabezpečiť stravovanie pacientov v Prechodnom období najmenej v rozsahu:

- poskytovanie suchých večerí max. 3 x týždenne,
- poskytovanie pankreatických diét, s prísnyim obmedzením tuku, tekutých, kašovitých, sondových a individuálnych diét, formou teplého jedla počas celého týždňa.

Jedálne lístky liečebnej výživy pre prechodné obdobie budú podľa potreby upravované zo vzorových 4. týždňových jedálnych lístkov pre diéty, tak aby zodpovedali ako požiadavkám liečebnej výživy a zároveň aj obmedzeniam spojeným s rekonštrukciou stravovacej prevádzky.

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 16

Ceny za dodávané energie a služby

Dodávky energií a poskytovanie služieb

A. DODÁVKA VODY a ODVÁDZANIE ODPADOVÝCH VÔD

1. Zmluvné strany berú na vedomie, že ku dňu uzavretia Koncesnej zmluvy je zmluvným partnerom Verejného obstarávateľa, ktorý mu zabezpečuje dodávku pitnej vody a odvádzanie odpadových vôd verejnou kanalizáciou Trenčianska vodohospodárska spoločnosť, a.s. /ďalej len „TVS, a.s.“/.

2. Ku dňu uzavretia Koncesnej zmluvy hradí Verejný obstarávateľ spoločnosti TVS, a.s.:

a) **za dodávku, odvedenie a čistenie 1 m³ vody cenu spolu 2,26128 EUR s DPH**; cena sa skladá sa z nasledovných položiek:

vodné - maximálna cena za výrobu a dodávku pitnej vody verejným vodovodom je v súčasnosti stanovená na sumu 0,9409 EUR/m³ bez DPH;

stočné - maximálna cena za odvedenie a čistenie odpadovej vody verejnou kanalizáciou je v súčasnosti stanovená na sumu 0,9435 EUR/m³ bez DPH

DPH - daň z pridanej hodnoty (podľa platných predpisov 20%).

b) **cena zrážkovej vody** za 1 m³ – 1,1322€ s DPH uhrádzaná Verejným obstarávateľom spoločnosti TVS, a.s. a skladá sa z nasledovných položiek:

Zrážková voda - aktuálne platná cena za odvod zrážkovej vody je 0,9435 €/m³ bez DPH

DPH - daň z pridanej hodnoty (podľa platných predpisov 20%)

B. ELEKTRICKÁ ENERGIA

1. Zmluvné strany berú na vedomie, že ku dňu uzavretia Koncesnej zmluvy je zmluvným partnerom Verejného obstarávateľa, ktorý mu zabezpečuje **dodávku** elektrickej energie spoločnosť **ENERGA Slovakia s.r.o.** /ďalej len „ENERGA“/.

2. Ku dňu uzavretia zmluvy platí Verejný obstarávateľ spoločnosti ENERGA Slovakia s.r.o. nasledovnú cenu za dodávku a distribúciu elektrickej energie:

- dodávka elektrickej energie: **38,21** EUR /MWh bez DPH
- distribúcia elektrickej energie: **40,56** EUR/MWh bez DPH
- paušálny mesačný poplatok za rezervovanú kapacitu: **5,3421** EUR /NUM
(NUM = rezervovaná kapacita v kWh)
- daň z pridanej hodnoty (podľa platných predpisov 20 %)

C. ZEMNÝ PLYN

1. Zmluvné strany berú na vedomie, že ku dňu uzavretia Koncesnej zmluvy je zmluvným partnerom Verejného obstarávateľa, ktorý mu zabezpečuje **dodávku** zemného plynu spoločnosť **RWE Gas Slovakia, s.r.o.** /ďalej len „RWE“/.

2. Spotreba zemného plynu sa ku dňu uzavretia Koncesnej zmluvy počíta na základe vzorca:

Namerané m³ (x) priemerné spaľovacie teplo objemové (kWh.m⁻³)
(=) Dodané množstvo v plyne (kWh)

Variabilné zložky:

1. Priemerné spaľovacie teplo objemové
2. Sadzba za odobratý plyn

Uvedené zložky sa menia mesačne.

Fakturuje sa priemerná cena od dodávateľa. Cena za plyn sa skladá z nasledovných položiek:

- cena za dodávku
- cena za distribúciu
 - distribúcia – variabilná časť
 - platba za DMM – 1/12 ročnej platby
 - platba za prístup do vysokotlakovej distribučnej siete – 1/12 ročnej platby
 - distribúcia – stála mesačná platba
- daň z pridanej hodnoty (podľa platných predpisov 20 %)

D. TEPELNÁ ENERGIA (technologická para, vykurovanie, príprava teplej úžitkovej vody)

D1. Koncesionár – Odberateľ s nemeraným množstvom odberu tepelnej energie – Meranie a Fakturácia počas Prechodného obdobia

- a) Zmluvné strany sa dohodli, že dodávka tepelnej energie na vykurovanie a prípravu teplej úžitkovej vody sa vypočíta na základe technického prepočtu.
- b) Pri technickom prepočte sa vychádza z vykurovanej podlahovej plochy (m²). Určí sa koeficient pre výpočet spotreby tepelnej energie pre Koncesionára. Pomocou tohto koeficientu sa vypočíta spotreba tepla.
- c) Výpočet ceny je nasledovný:
 - koeficient: vypočíta sa pomerom plochy užívanej Koncesionárom k celkovej ploche Verejného obstarávateľa,
 - spotreba: koeficient vynásobený celkovým vyrobeným teplom vo Verejného obstarávateľa,
 - cena za 1 kWh: fixná cena pre celý kalendárny rok, vypočíta sa pomerom celkových ročných nákladov na výrobu tepla a celkovým vyrobeným teplom za daný kalendárny rok,
 - daň z pridanej hodnoty.
- d) Verejný obstarávateľ fakturuje Koncesionárovi:
 - a. sumu vypočítanú zo súčinu spotreby a ceny za 1 kWh
 - b. daň z pridanej hodnoty

Výpočet:

koeficient:

koeficient = prenajatá plocha m²/celková plocha Verejného obstarávateľa²

spotreba:

spotreba = koeficient x spotreba Verejného obstarávateľa za dané obdobie [kWh]

cena za 1 kWh:

cena za 1kWh = celkové ročné náklady /€/ vyrobené teplo za daný rok kWh

celkové náklady na teplo bez DPH:

$$cena = spotreba [kWh] \times cena za 1 kWh [€/kWh]$$

D2. Koncesionár - Odberateľ s meraným množstvom odberu tepelnej energie

a) Skladba ceny je nasledovná:

- *spotreba*: namerané množstvo tepla na odbernom mieste
- *cena za 1 kWh*: fixná cena pre celý kalendárny rok, vypočíta sa pomerom celkových ročných nákladov na výrobu tepla a celkovým vyrobeným teplom za daný kalendárny rok
- daň z pridanej hodnoty

b) Verejný obstarávateľ fakturuje Koncesionárovi:

- a. sumu vypočítanú zo súčinu *spotreby* a *ceny za 1 kWh*
- a. daň z pridanej hodnoty

Výpočet:

cena za 1 kWh:

cena za 1 kWh = celkové ročné náklady /€/ vyrobené teplo za daný rok kWh

celkové náklady na teplo bez DPH:

$$cena = spotreba [kWh] \times cena za 1 kWh [€/kWh]$$

Príloha ku Koncesnej zmluve č. 17

Plnomocenstvo Koncesionára zo dňa 19.3.2014