



KONYHATECHNOLÓGIAI KIVITELI ÉS TENDERTERV, TENDERKÖVETELMÉNYEK

***3 FOGLALKOZTATÓS ÓVODA
TÁLALÓKONYHA KIALAKÍTÁSA
Tárnok, Huba utca hrsz 607/4***

TARTALOMJEGYZÉK

I. MEGBÍZÁS - ELŐZMÉNYEK	3
II. TECHNOLÓGIAI LEÍRÁS	4
Tervezési alapadatok	4
III. A TENDERTERV ÁLTALÁNOS ÉRTELMEZÉSE	5
Általános tájékoztatás, rendelkezés	6
Az ajánlatok összeállításánál betartandó előírások.....	6
Általános követelmények	6
A szállítás terjedelmébe tartoznak a további munkák	7
A szállítás terjedelmébe nem tartozó munkák.....	7
Jótállás, garancia	7
Minősítések	8
Az ajánlatok elbírálása	8
IV. ÁLTALÁNOS KONYHATECHNOLÓGIAI MINŐSÉGI ÉS KONSTRUKCIÓS ELŐÍRÁSOK	9
Kivitelezés.....	9
Anyagok és minőség	9
Kidolgozás, megmunkálás	10
Munkaasztalok, zárt alsószekrények és faliszekrények	11
Mosogatók.....	11
Fiókok	12
Padlóösszefolyók.....	12
Melegen tartók és melegítők	12
Hűtött munkaasztal, hűtött medence, saladette	12
Zárak.....	13
Főzőkészülékek.....	13
V. AZ ÁRAJÁNLAT FORMAI KÖVETELMÉNYE	14
VI. MELLÉKLETEK	15
I. számú melléklet: Általános előírások az ajánlatadáshoz.....	15
II. számú melléklet: Tenderkiírás	15
III. számú melléklet: Rajz.....	15

I. MEGBÍZÁS - ELŐZMÉNYEK

A Paládi Építész és Mérnök Kft. generáltervező szaktervezőjeként készítettük el az óvoda tálalókonyhájának kiviteli szintű technológiai tervét.

Jelen terv, a generáltervező által a korábban készített, építési engedélyezési terv alapján készült.

Budapest, 2016. 12. 19.

Gauland András
technológus tervező
vendéglátó menedzser
FCSI szervezet tagja (ID. 706414)



Foodservice Consultants Society International; USA, Louisville

II. TECHNOLÓGIAI LEÍRÁS

Tervezési alapadatok

- Az üzlet megnevezése: óvoda melegítő-, tálalókonyhája
- Üzlettípus: tálalókonyha
- A csoportszobák kapacitása: f_2 , 3 x 25-30 férőhelyig
- Az értékesítés - fogyasztás rendszere: felszolgálat a csoportszobákban
- A konyha besorolása: t_2 , 300 adagig
- A konyha jellege: tálalókonyha, a beszállított készételek tálalásával és felszolgálatával
- Tervezett választék: egy menü

Átvétel

Az emelőhátfalas teherautóval érkező gördíthető termoport ládákat a közlekedőbe tolják, ahol a ládákon elhelyezett címkék szerint történik az átvétel.

Tálalás

A beérkezett ételeket a Gastro Norm edényzetből tálalják. A levesek 10-15 adagos edénybe kerülnek, melyekből az asztaloknál az óvónők tálalnak a gyerekeknek. A főételeket vagy a konyhán porciózzák ki és azokat kocsin kitolják az asztalokhoz, vagy a főételeket is a leves-tálalással megegyező módon osztják szét. Az ivóleveket az asztaloknál kancsóból töltik ki.

Fogyasztói edény mosogató

A gyerekek fogyasztói edényzetének mosogatása külön mosogató helyiségben történik. A helyiség közvetlen kapcsolattal bír az előtérrel. Az asztalokról kocsikra leszedett edényeket az közvetlenül viszik be a mosogató helyiségbe. Az ételmaradék eltávolítása után kosaras mosogatógéppel történik az edények tisztítása. A gép meghibásodása esetén rendelkezésre áll a kétfázisú mosogatósor, amelyben egyébként a poharakat is tisztíthatják. Az elmosogatott fehér edényzet szárítására és tárolására, rozsdamentes rácspolcos állvány szolgál. A tálaló-kocsik időszakos mosása is itt történik, nagyméretű padlóösszefolyó felett, kézi zuhany segítségével.

Üzemi edény mosogató, Szállítóedény mosogató

A konyhai eszközök elmosogatására a konyhatérben elhelyezett üzemi edény mosogató medencék szolgálnak. Az ételszállításra használt GastroNorm edényeket, a visszaszállítás előtt szintén itt, de időben elkülönítve kell elmosogatni.

Hulladék és ételmaradék tárolás

A napi konyhai szemét, hulladék és ételmaradék tárolására elkülönített helyiséget terveztünk. A zárt edényzetben lévő ételmaradékot és szemetet gördíthető edényzetben lehet közvetlenül a hulladéktárolóba juttatni, innen külön kocsi szállítja el a hulladékot, így a beszállított étel és a keletkező hulladékok útvonala nem keresztezi egymást. A hulladéktárolóban tömlővéges visszaszívást gátló csaptelep került kiépítésre, a padlóösszefolyóval egyetemben a kukák időszakos mosásához

Higiénia

Minden helyiségben, ahol ezt a szabvány megköveteli, kézmosót telepítettünk. A konyhához szükséges takarító és tisztítószereket külön helyiségben a konyha mellett tárolhatják, ahová légbeszívószelepes hideg-melegvizes falikutat (kiöntőt) telepítettünk.

Étkező, étkeztetés

A gyermekek étkeztetése alapvetően a hagyományos módon, azaz a foglalkoztatókban történik, ahová a tálalóból szervírozó kocsikon viszik ki a gyerekeknek az ételt. Ugyanakkor adott esetekben, a többcélú nagyteremben (aula) is biztosítható a gyerekek étkeztetése pl. egyes ünnepek idején az óvodavezetés elképzelése szerint. A rendelkezésre álló alapterületen az asztalok összetolt vagy szoliter formában is elrendezhetők.

III. A TENDERTERV ÁLTALÁNOS ÉRTELMEZÉSE

A vállalás körébe, a kivitelezésbe tartozik minden anyag és szolgáltatás, amely szükséges a komplett konyhai projekt felszereléséhez, összeállításához, üzembe helyezéséhez és bemutatásához. Ezeknek együtt, szigorúan ki kell elégíteniük a szerződéses dokumentumokban meghatározottakat, beleértve mindazt, ami észszerűen hozzátartozik ahhoz, hogy a létesítmény sikeresen üzembe állítható és működtethető legyen.

Az alábbi meghatározások célja a jelen szakaszban foglalt értelmezés világossá tétele. E fogalmakat az itt megadott értelemben kell használni a teljes anyagban.

- Konyhaberendezést Szállító Vállalkozó (KSZV): A konyhaberendezést szállító vállalkozó az a fél, aki felelős a jelen szakaszban foglalt összes berendezés beszerzéséért, leszállításáért, felszereléséért, próbaüzeméért és bemutatásáért. A KSZV jogosult alvállalkozókat igénybe venni a munkák egyes részeinek kivitelezéséhez, de viseli a teljes felelősséget a kifogástalan teljesítésért.
- Fővállalkozó: A Fővállalkozó (FV) vagy Építési Igazgató (ÉI) felelős a teljes telepítésért, az időtervekért, beszállításokért, a különböző kereskedelmi folyamatok koordinálásáért, továbbá a szerződéses berendezések ideiglenes és végleges bekötéséért. A KSZV köteles szorosan koordinálni minden tevékenységét és szükségleteit a FV/ÉI-vel.
- Építész: Az Építész a Tulajdonos képviselője, feladata, hogy a projekt valamennyi eleme kifogástalanul rendelkezésre álljon, a kivitelezés során felmerülő, változtatást igénylő építészeti/gépészeti kérdéseket megoldja, szükséges módon dokumentálja.
- Konyhatechnológiai szakmai tanácsadó: A jelen projekt szakmai tanácsadója a tervező Teco-Gastro Bt. (TG) aki műszaki tanácsadóként is tevékenykedik az Építész mellett. Hatékony működése érdekében TG-t tájékoztatni kell a jelen szakaszban szereplő, bármelyik fél által javasolt minden olyan módosításról, amely a kivitelezési munkát hátrányosan érintheti.
- Tulajdonos: A Tulajdonos az a személy, társaság, joghatóság vagy ügynökség, amely végső soron felelős a projektért.
- Méretek nomenklatúrája: Az alábbi fogalmakat kell a jelen Szakaszban, valamint az élelmiszeripari berendezések rajzain, tételes kiírásain használni. Általában, ha sorozatban használják, egy kifejezés a hosszúságot jelenti, két kifejezés a hosszúságot és szélességet, három kifejezés a hosszúságot, szélességet és magasságot vagy mélységet.
 - Hosszúság (H): A vízszintes dimenzió balról jobbra, elől vagy a munkafelületen
 - Szélesség (SZ): A vízszintes dimenzió előlről oldalra, a hosszirányra merőlegesen
 - Magasság (M): Függőleges dimenzió a hivatkozási ponttól felfelé
 - Mélység (D): Függőleges dimenzió a hivatkozási ponttól lefelé
 - Munkafelület magassága (MM): Függőleges dimenzió a burkolt padlószinttől felfelé, a munkafelületig.

A kiviteli és tenderterv dokumentációja az alábbiakból áll:

- a) Konyhatechnológiai Technológiai rajz;
- b) Konyhatechnológiai adatszolgáltató rajzok;
- c) Tenderkiírás

Általános tájékoztatás, rendelkezés

Rajzok és Műszaki leírás:

- A rajzok és műszaki leírás célja egymás kiegészítése, azaz egyik sem teljes a másik nélkül. Ajánlatot csak akkor adjon, ha ezek a birtokában van, tartalmát megismerte!
- A rajzok és műszaki leírások segítséget nyújtanak és eligazítanak, megadva a berendezés felállítási helyét és elrendezését. A pontos elhelyezésre, távolságokra és szintekre nézve az épület építész alaprajza a mérvadó.
- Ellenkező rendelkezés hiányában, a TG által készített valamennyi rajz csak adatszolgáltatás, nem használható fel közvetlen kivitelezésre vagy műhelyi részletrajzként.
- A TG által szállított valamennyi szerződéses dokumentum a TG tulajdonát képezi. Nem használhatók fel más projekt céljára sem részben, sem egészben!
- A jelen műszaki leírás bármelyik szakaszában vagy annak egy részén végrehajtott módosítások, javítások vagy törlések csak a módosított, törölt vagy javított részt érvénytelenítik, az egészet, vagy más részét nem.

Konzultáció, helyszíni bejárás:

Az egyedi gyártású bútorokról készült rajzok csak a főbb paramétereket tartalmazzák. Amennyiben az ajánlatadó igényli, személyes konzultáció vagy helyszíni bejárás lehetőségét a tulajdonos biztosítja. Fontos, hogy az AHM gyárterületen lévő üzlet megjelenésének meg kell egyeznie a járműgyár területén újonnan kialakított üzletek belsőépítészetével. Az ajánlatban, ill. a kivitelezés során, csak a megvalósultakkal egyenértékű üzlet megvalósítására lehet vállalkozni!

Műhelyrajzok:

A nyertes KSZV-nek az egyedi gyártású bútorokról műhelyrajzot kell készítenie, amelyet a tulajdonossal és a TG-vel jóvá kell hagyatni!

Az ajánlatok összeállításánál betartandó előírások

Általános követelmények

- a) A kiírásban gyártót és típust nem adtunk meg. A tulajdonos, a meghatározott színvonalnak megfelelő gépeket és berendezéseket fogadja el, amelyek teljesítik az elvárt műszaki és gazdaságossági követelményeket.
- b) A betervezett készülék funkciója nem változhat.
- c) A kiírásban szereplő mennyiségektől eltérni nem lehet, se több, se kevesebb eszköz nem ajánlható meg, legfeljebb alternatív megoldásként külön ajánlatban. Azokra a tételekre, melyeknél a leírás „##”-gal kezdődik, nem kell ajánlatot adni, azok más költségvetésbe tartoznak.
- d) Amennyiben erre más nem utal, a „rozsdamentes” meghatározás alapvetően AISI304 vagy AISI316 krómnikkel acél (CrNi18/10).
- e) A rozsdamentes lemezvastagság semleges bútoroknál 1,25 mm, a 80×80 cm-t meghaladó modul sütő-főző méretű blokkelemeknél a fedlap min.: 2 mm, ha ettől eltérő rendelkezés nincs.
- f) A kiírásban egyes gépekre meghatározott kapacitásadatok (mint például: névleges úrtartalom, behelyezhető tálcaméret és mennyiség, termelékenységi adatok) egymással szorosan összefüggnek, így ezek nem változtathatók meg.
- g) A gépeket minden - az alap elvárt funkcióhoz szükséges - tartozékkal és kiegészítővel kell megajánlani, amennyiben más rendelkezés nincs.
- h) A megadott energiabázis nem változtatható meg.
- i) Csak olyan elektromos üzemű illetve gáztüzelésű gépek ajánlhatók meg, amelyek rendelkeznek hazai minősítéssel vagy azok megszerzése folyamatban van és az, az üzembe helyezésig lezárul.
- j) A megajánlandó gépek felvett teljesítményét optimális értéknek kell tekinteni, ezért attól eltérni csak $\pm 5\%$ - al lehet. Energiatakarékos gépek alkalmazása előny, amennyiben garantált az igényelt kapacitás teljesítmény leadása.
- k) Nem változtatható meg a vízhálózatra kötött gépek (mosogatógép, sütők-pároló, melegen tartó) ellátó vízének nyomása és hőmérséklete.
- l) A munkafelületek magassága 85-90 cm ± 2 cm állítási lehetőséggel. Az egymás melletti, kapcsolódó felületeknek egy szintben kell lenniük.
- m) A semleges munkaasztalok, kialakítása nem módosítható, a jellemző fedlapforma (sima, oldalsó ill. hátsó felhajtás), a felszereltség (fiókok, alsó ill. köztes polc) vagy az ajtók

nyitásának módja kötelező előírás. A kivitelezés során, ha a helyszíni méretvétel módosítást tesz szükségessé, az TG jóváhagyás után végezhető el.

- A KSZV megajánlhat a leírásokban szereplőtől eltérő márkájú gyártmányokat (ha az adott volt) a berendezéshez, de - ha azt valamely műszaki és/vagy egyéb külső körülmény indokolja - bármikor készen kell állnia az előírt tétel szállítására.
- a) Az alternatív ajánlatban világosan és külön nyilatkozni kell arra, hogy mit ajánlottak meg, kompletten illusztrációkkal, műszaki leírásokkal, teljesítményadatokkal, üzemelési adatokkal és összehasonlító költségszámításokkal, a felszerelés költségeit is beleértve.
 - b) A vállalkozó kötelessége annak bizonyítása, hogy az alternatív ajánlat egyenértékű a műleírásban szereplő tételekkel. Fv és TG mint a Tulajdonos képviselői, végérvényesen döntenek az alternatívák elfogadhatóságáról és egyenértékűségéről.

A szállítás terjedelmébe tartoznak a további munkák

- a) Állványok és/vagy tartók szállítása minden olyan berendezéshez, amelynek ezekre szüksége van.
- b) A fal megerősítése vagy a megtámasztás helyének kijelölése, melyet a megrendelőnek kell elkészítenie.
- c) Áttörések kivágása a berendezéseken a csövek, vízvezetések, elektromos kivezetések, stb. számára, ahogy az a telepítéshez szükséges, Ez magában foglalja a hüvelyek, karimák, bilincsek, címkék, adat-, ill. figyelmeztető táblák felrögzítését.
- d) Minden hulladék, csomagolóanyag eltávolítása és az installálás okozta sérülések javítása.
- e) A berendezés valamennyi részéhez, a sikeres felszereléshez és üzemeléshez szükséges összes tartozék szállítása.
- f) A berendezés átadás előtti letisztítása, védőfóliák eltávolítása és próbaüzeme.
- g) A vállalkozó erre feljogosított munkatársának meghívása, részvétel a berendezés minden részének helyes kezelését és karbantartását bemutató prezentációkon.
- h) Az ÁNTSz és/vagy MGSZH átvétel előtti bejárásán történő részvétel.

A szállítás terjedelmébe nem tartozó munkák

(kivéve, ha máshol szerepel a leírásuk)

- a) Elektromos szolgáltatások, ide értve a huzalozást és a szerelvények végleges bekötését
- b) Vízellátás, szennyvízelvezetés, gáz- és gőzellátás a szerelvényekig, beleértve az összes elzáró szelepet, csapot, zsompot.
- c) Nem a konyhatechnológiai gépekhez tartozó védőburkolatok elhelyezése.
- d) Fal megerősítése vagy megtámasztása a falra szerelt berendezésekhez.
- e) Szerkezetekhez kiegyenlítő alátétek, tartók, és/vagy keretek az acélszerkezetre szerelt berendezések esetében.

Jótállás, garancia

- Garancia, jótállás: minden szállított tételre a Tulajdonos felé, egy teljes évi jótállást kell vállalni, anyaghibából és gyártási hibából adódó üzemzavarok esetére. Minden javítást és cserét a Tulajdonos részére költségmentesen kell elvégezni. A jótállási időszak a berendezés rendeltetészerű első használatba vételével kezdődik.
- A hűtőgéprendszerekre az egy éves garancián felül, kétéves szerviz- és karbantartási szerződést kell vállalni. Ez magában foglalja a hűtőket, mélyhűtőket, minden hűtőkamrát, a fagylalttároló rekeszeket, az étjégkészítőt, adagolókat és minden egyéb hűtött berendezést: pultot, asztalt, vitrint.
- A KSZV-nek - az árajánlata mellékleteként - karbantartási szerződéstervezetet is be kell nyújtania, amiben feltünteti a kötelező garanciális időn belüli és az azon túli karbantartások periódusát és díját, amellyel a garanciális idő még két évvel - összesen 3 évre - meghosszabbítható.

Minősítések

- Referencia elvárások:
 - Lásd az *általános elvárások* mellékletben.
- Szerviz elvárások:
 - Lásd az *általános elvárások* mellékletben.

Az ajánlat adásával a KSZV szavatolja, hogy:

- Fizetőképes és el tudja végezni a munkákat.
- Tapasztalattal és szakértelemmel tudja elvégezni a munkák kivitelezését az előírásokkal összhangban.
- Ismeri az összes állami törvényt, utasítást, rendeletet, és irányelvet, ahogyan azokat a helyi közigazgatási hatóság értelmezi, és amelyek bármilyen módon befolyásolhatják a munkákat, és garantálja, hogy az átadott projekt ezekkel összhangban van.
- Gondosan megvizsgálta a szerződéses dokumentumokat és a helyszínt, megértett, és tudomásul vett minden feltételt, anyagot, amely szükséges a munkáknak a műleírás szerinti sikeres kivitelezéséhez, a jelen szakasz előírásai szerint.

Az ajánlatok elbírálása

TG kizárólag a tervezés és a koncepció szemszögéből ellenőrzi a rajzokat, a részletes műhelyrajzokat, és a berendezések prospektusait. Ez nem mentesíti a KSZV-t attól a felelősségtől, hogy teljes mértékben be kell tartania az eredeti rajzokban, műleírásokban és részletrajzokban foglaltakat, sem attól, hogy alkalmazkodjon az elhelyezéshez, ellenőrizze a berendezések minden méretét és az építési feltételeket, és észszerűen kövesse a kivitelezési eltéréseket.

Nem bírálható el, ill. TG nem nyilatkozik felelősséggel arról az ajánlatról amely:

- a) Nem tartalmazza a gépek gyártójának nevét (nem a forgalmazó megnevezése)¹.
- b) Az eszközök típusa egyértelműen nem azonosítható be².
- c) Mennyiséggel meghatározott tételt nem ajánl meg.
- d) Hiányoznak, az e leírásban igényelt nyilatkozatok, mellékletek.
- e) Nincs referencialista csatolva (tartalma: létesítmény jellege, neve és címe, napi adagszám, megvalósítás éve)

¹ Gyártónak az minősül, aki saját tulajdonban lévő eszközökkel végzi a végtermék előállítását, termékeiről dedikált katalógussal rendelkezik.

² Szabad hozzáféréssel terjesztett nyomtatvány, az interneten közzétett vagy az ajánlathoz csatolt referenciaanyag alapján.

IV. ÁLTALÁNOS KONYHATECHNOLÓGIAI MINŐSÉGI ÉS KONSTRUKCIÓS ELŐÍRÁSOK

Minden gyártmánynak ki kell elégítenie a legfrissebb kiadású és módosítású, hatályos szabványokat!

Sorozatban gyártott berendezéseknek a szállításkori legmodernebb típusoknak kell lenniük. Amennyiben egy modell gyártását megszüntetik a megvásárlás előtt, a gyártómű javított kiadású modelljét kell szállítani külön költség felszámítása nélkül.

Az alternatív tételeket írásban kell jóváhagyni az Építésznek és TG-nak. Amennyiben a jóváhagyott alternatív berendezés helyigénye eltérő, vagy a közműbekötések és egyéb méretek eltérnek az előírt tétel méreteitől, a KSZV felelősége, hogy a berendezéseket beépítse a rendelkezésre álló helyre, betartson minden előírást és viselje a közművek, épület, építészet vagy épületgépészet módosítási költségeit.

A külön gyártott berendezés esetében meg kell adni a pontos és részletes gyártási eljárást. Amennyiben az előírt tétel nincs összhangban a gyártó szabványos gyártási gyakorlatával és eljárásaival, egy olyan alternatívát kell megajánlani, amely kielégíti ezeket a szabványokat. Az ajánlatban azonban ki kell mutatni az összes technológiai eltérést.

Kivitelezés

Az egyedileg gyártott berendezéseket a TG és/vagy a Tulajdonos megítélése szerint:

- a) egyetlen, elfogadott gyártó cégnek kell kivitelezni, állandó, a tartós kereskedelmi igénybevételre alkalmas jó minőségben;
- b) felületkikészítése jóváhagyott és megfelelő módon történjen;
- c) konstrukciója legyen hibátlan, rezgésmentes, billegés-, vetemedés- és deformációmentes.

Anyagok és minőség

Anyagminőségek

1.) Rozsdamentes acél:

- a) A szabványosított vastagságú 18-10 (Cr-Ni), AISI304 típusú, SB (Scotch Brite) jelű felületminőségű és mindenütt egyöntetű külső megjelenésű legyen.
- b) A csövek élelmiszeripariak, hegesztett vagy varrat nélküli kivitelűek legyenek, 18-10 (Cr-Ni), AISI304 típus, szálciszolt felületminőséggel.

2.) Horganyzott acél:

- a) Elektromos galvanizálással készüljön
- b) A horganyzott acél váz hegesztett szerkezetű legyen.

3.) Szigetelés:

- a) Az alacsony hőmérsékletű alkalmazásokban, mint jégkockatartók, hűtőfiókok, vagy egyedi gyártású pult alatti mélyhűtők, merev uretánlemez, -habot vagy beinjektált, helyszínen keményedő habot kell használni minimálisan 50 mm vastagságban, ez alól kivétel a hűtőfiókok és a jégkocka tartók függőleges fala, ahol a szigetelés 25 mm lehet. A szigetelést a csatlakozásoknál ragasztani kell a külső kondenzáció meggátlása céljából.
- b) A normál hőmérsékletű alkalmazásokban, mint az egyedi gyártású pult alatti hűtőszekrények, uretán anyagot kell használni 25 mm vastagságban, minden csatlakozásnál ragasztva.
- c) A meleg alkalmazásokban, mint a melegítőfülkéknél, közetgyapot blokkokat kell használni, minimálisan 25 mm vastagságban.
- d) Azokon a pultokon, amelyek felmelegedhetnek a főzőedényektől és/vagy a hűtőkompresszoroktól használjon 25 mm vastag szigetelést.
- e) Az összes bútort, amelyben vezérelt hőmérsékletű berendezés üzemel, el kell szigetelni a szomszédos konstrukcióktól. Ehhez hőszigetelő szalagot kell használni.

Anyagvastagságok:

- a) Munkafelületek: 1,25 mm
- b) Sütő-főző berendezések feldlapjai min: 1,5 mm
- c) Tartó fal konzolok: 2,0 mm
- d) Szekrényfal vastagságok: 1,0 mm
- e) Csőméretek: $\varnothing 25 \times 2$ mm
- f) Kerekek: $\varnothing 125$ mm
- g) Ajtók: 1,0 mm
- h) Közbülső polcok: 1,25 mm

Anyagfajták:

- a) Vízcsövek: a készüléken belül rézcső, a csatlakozások 1/2" vagy 3/4", külső menettel.
- b) Elektromos vezetékek: fűtő készülékek esetében, a belső kábelezés, a szükséges beépített működtető elemek (kapcsoló, kontrollámpa) között, hőálló vezetékekkel. Külső energia csatlakozása sorkapocsra történjen, tehermentesítő bilincssel. A betáplálást adó kábel megfelelő méretezése az elektromos tervező feladata.
- c) Minden, a szabványban meghatározott méretű és funkciójú berendezést el kell látni EPH csatlakoztatására alkalmas csavarral.

Kidolgozás, megmunkálásHegesztési varratok:

- a) A hegesztési varratoknak elszíneződés és égésmentesnek kell lenni.
- b) Az 1,25 mm-nél vastagabb anyagokat hegesztetni kell.
- c) A varratot pálcás ívhegesztéssel kell készíteni, a pálcának a hegesztendő anyaggal azonos anyagúnak kell lennie.
- d) A varratoknak folytonosnak, salakmentesnek, simára köszörültnek kell lenni, az eredeti felületi simaságúra polírozva.
- e) Ahol a horganyzás leég, a varratot meg kell tisztítani és jó minőségű alumíniumfestéssel kell befesteni.
- f) Ponthegesztés csak ideiglenes összeállításhoz engedélyezett.
- g) Fűzővarrat legalább 6 mm hosszú legyen, és két fűzés legalább 15 cm távolságra legyen egymástól.
- h) Forrasztás nem engedhető meg összeerősítés céljára sem, csak kitöltéshez.

Lemezek

A felületeknek simának, deformáció, karcolás és horpadásmentesnek kell lennie. Az érinthető vágásszéleket a sorjától meg kell tisztítani.

Csővek

A szerkezeti tartócsövek mérete min. $\varnothing 25 \times 2$ mm, hosszában hegesztett vagy varrat nélküli, szálcsiszolt legyen.

Csavározás

Amennyiben csavározás szükséges, úgy csak rozsdamentes keresztornyos csavar alkalmazható.

Szálcsiszolás

Minden lemez és cső a közvetlenül látható felületen 240 szemcseméretű csiszolású legyen. Csiszolásirány minden függőleges felületnél függőleges, csöveknél, munkalapoknál és a hátfalaknál hosszirányú legyen.

Lekerekített élek

A lekerekített éleknek szokványos, legömbölyített, félkör-keresztmetszetű vagy más hazai szabványban jóváhagyott alakú, a sarkokon lekerekített, köszörült és polírozottnak kell lennie.

Ívelt sarkok

Minden - ívelt profilú - rozsdamentes acél konyhai berendezésnek 13 mm vagy nagyobb sugarú ívelt sarka legyen mind vízszintes, mind függőleges irányban és az áthatásoknál is.

Vezérlőszervek és kapcsolók

A vezérlőszerveket és kapcsolókat a meleg zónáktól távol kell elhelyezni, könnyen hozzáférhetően, biztonságosan rögzítve, olyan helyeken, ahol kizárt, hogy az alkalmazottak véletlenül bekapcsolhatják.

Felületkészítés:

- Íves átmeneteknek simán és hibátlanul kell illeszkedniük.
- A levágott végek felületén nem lehet sorja, sem éles részek nem állhatnak ki.
- Ahol tompaillesztés engedélyezett, ott szorosan kell zárnia, maximum 0,8 mm hézaggal, kitöltés nem lehetséges.
- A polírozáshoz mindvégig azonos szemcsenagyságú csiszolóanyagot kell használni.

Az alábbiak elfogadhatatlanok:

- Korrózióknak kitett facsavar- és menetes csavarfejek, ide értve azokat is, amelyek csak tisztításkor érintkeznek korrozív anyaggal.
- Szegecsek minden fajtája (kivéve POP).
- Olyan tompaillesztések, melyeknél a varrat alatt hulladékanyagot szegecseltek be és utána lágyforrasszal töltötték ki.
- Anyagok átlapolt kötése, beleértve a ferdén vagy tompán illesztett sarkokat.

Munkasztalok, zárt alsószekrények és faliszekrények

Az 1,25 mm vastag CrNi18/10 lemezből készült asztallapok hátsó ill. oldalsó felhajtása 80-100 mm (ahol ez előírt), sima - előbbieken meghatározott - csiszolású felületek, merevítő-rezgéscsökkentő betétlemezeléssel. A vázszerkezet 40×40 mm-es zártszelvény.

A tolóajtók kellően merevek, fenti felfüggesztésük és csapágyazott futásúak legyenek, a szárnyas ajtók esetében a zsanér süllyesztett legyen. Minden fali szekrény és alsószekrény az állítható közbenső polcot. Az állítható polcot megfelelően méretezett profillal kell megerősíteni, úgy hogy teherbírása minimum 120kg/m² legyen.

Kerekek és lábak

Amennyiben az egyes pozícióknál erre más nem utal, minden készüléknél állítható lábat kell alkalmazni. Állíthatóságának ± 2 cm szintkülönbséget kell tudni kiegyenlíteni. A gördíthető elemeknél rozsdamentes vázszerkezetű kerék alkalmazható, nyomot nem hagyó keménygumi futófelülettel. A kereknek a konyhai szennyeződések (zsír, olaj) szemben ellenállónak kell lennie, a zajmentesen gördülés követelmény. A négy bolygókerékből kettő fékezhető legyen.

Tömítettség:

Az egymáshoz illesztett berendezések között nem lehet nyitott fuga vagy hézag. A felületnek egységesnek kell lennie, hogy a csepegő víz és a szennyeződés ne juthasson nehezen takarítható helyre.

Mosogatók

A medencéket egy anyagból mélyhúzott fedlappal célszerű készíteni. A mélyhúzott vízvetős fedlapba illesztett, majd síkba eldolgozott kialakítás szintén elfogadható. A falnál 80-100 mm-es felhajtás szükséges.

A csaptelepeket (amennyiben azok nem fali típusok) a medencék közé, a hátsó felhajtástól megfelelő távolságra kell szerelni. A ráépíthető kivitelek a mosogató tartozékaként szállítandók; kialakításuk: krómozott kivitel, a medencéhez igazodó elforgatható

csapszárhosszúsággal, egykaros keverőszárral, ipari használatra. A leeresztő szelep rozsdamentes szelepülésű, szennyfogó betétes, túlfolyó dugóval, hattyúnyakas búzzárral.

Fiókok

A fiókok rozsdamentes teleszkópos sínben, kerekeken ill. golyóscsapágyakon gördüljenek, teljesen kihúzhatók. Süllyesztett vagy saját anyagából kialakított, de a homloksíkból ki nem emelkedő fogantyúkkal rendelkezzenek, biztonsági zár felszerelhető legyen. Belső méretük GastroNorm szabvány szerinti osztású. Teherbírásuk min. 40 kg.

Padlóösszefolyók

A konyháuzem részére speciális összefolyókat kell szállítani (ha a kiírás másképp nem rendelkezik), de a beszerelést a szakági szerelőkkel kell kiviteleztetni. A lefolyókat az építészeti munka keretében a megfelelő tömítettség, egészségügyi és szigetelési szabványok szerint kell készre szerelni. Az egyéb lefolyócsöveket, az épületgépészeti szerelést végző cég helyezi el.

Melegen tartók és melegítők

A szekrények fala, az ajtók és fiókok hőszigeteltek legyenek (lásd Szigetelés bekezdés), egyéb követelmények a „Munkaasztalok ...” bekezdésben meghatározottak szerint.

Melegítő szekrények

A légáramlást biztosító ventilátor víz ellen védett, jobb vagy baloldalon elhelyezett, termosztatikusan 30-85°C között szabályozható.

Melegen tartó medencék (Bain-marie)

Mélyhúzott, hegesztés mentes, GN 1/1-200 (530×325×200 mm) raszterméretű, lekerekített sarkokkal.

Fűtésteljesítmény: min. 0,8-1,1 kW GN1/1 edényenként, indirekt hőközléssel. Beépített hőmérő.

Vízcsatlakozás: feltöltő és leürítő csap a készülék tartozéka legyen.

Melegen tartó polc (híd)

Az asztalra telepíthető hidak fűtését szakaszosan kapcsolhatóan, vagy teljesítményszabályozással kell ellátni. A fűtőtestek elé, a véletlen megérinthetőséget megakadályozó rácsot kell szerelni.

Hűtött munkaasztal, hűtött medence, saladette

Hűtő szerkezete:

Stabil, önhordó konstrukció, 1,25 mm vastag rozsdamentes, három oldalról zárt. A szekrények duplafalúak, mindenhol 50...60 mm uretánhab, vagy azzal egyenértékű hőszigeteléssel védettek.

A külső és belső borítás rögzítésekor, a hőhidak csökkentésére ragasztást kell alkalmazni.

A hűtött medence oldalfalhűtéssel szerelt, automata leolvasztással, cseppvíz elvezetéssel.

Ajtók:

1,25 mm vastag duplafalú hőszigetelt. A fogantyú szigetelt süllyesztett vagy saját anyagából kialakított, de a homloksíkból ki nem emelkedő. Választható nyitásiránnyal, mágnes tömítéssel és excentrikus zsanérral. Biztonsági zár felszerelésének lehetőségével.

GN tálcartartók:

A hűtött munkaasztalokban ajtómezőnként 3 pár, a saladette-ben 2 pár sín szükséges.

Fiókblokk:

A fiókok hőszigetelése és fogantyúinak kialakítása az ajtókkal megegyezik, konstrukcióját lásd a Fiókok bekezdésben.

Zárak

A záaraknak biztosítaniuk kell a fiókok és ajtók illetéktelenek általi kinyitásának megakadályozását. Erre a célra csak biztonsági zárbetétek alkalmazhatók, feltétel a vezérkulcsos kialakítás.

Főzőkészülékek

Csak olyan készülékek alkalmazhatók, amelyek megfelelnek a hazai energetikai valamint balesetvédelmi előírásoknak. A megfelelőséget tanúsítványokkal igazolni kell (CE, MBVTI, MEEI, OÉTI stb...) A készülékek beszerelését és üzembe helyezését a szállító végzi, a készülékeket működőképes állapotban adja át a megrendelőnek, a betanítást a személyzet részére megtartja.

V. AZ ÁRAJÁNLAT FORMAI KÖVETELMÉNYE

Az ajánlat elbírálhatóságának feltétele az „Ajánlatok elbírálása” fejezet a-e pontjainak, valamint az „Általános előírások az ajánlathoz” teljesítése.

Az egyes tételsorokban lévő gépek és eszközök árának tartalmaznia kell a minden olyan addicionális költséget (szállítás, szerelés, üzembe helyezés) amely az átadáshoz szükséges anyagot és munkafolyamatokat magában foglal. Amennyiben, projekt volumenére való tekintettel az ajánlattevő engedményt biztosít, úgy a termékek egységára az engedmény mértékével kell csökkenteni. Az ajánlat végösszegét, semmilyen külön soron írt költség vagy kedvezmény nem módosíthatja!

VI. MELLÉKLETEK**I. számú melléklet: Általános előírások az ajánlatadáshoz**

- Általános ajánlatadási alkalmassági feltételek

II. számú melléklet: Tenderkiírás

- Tétéles kiírás

III. számú melléklet: Rajz

- Elrendezési rajz

I. számú melléklet: Általános előírások az ajánlatadásához

a) Referenciaelváras

Elváras	Csatolandó dokumentum
Hasonló nagyságrendű, minimum 200 adagos, tálalókonyha kivitelezése az elmúlt 2 éven belül	Referenciaigazolás ³
Minimum 1 fő szervíztechnikus saját alkalmazott, aki felelős a projekt műszaki lebonyolításáért	Szakmai önéletrajz
Akkreditált minőségbiztosítási rendszer a főtevékenységre vonatkozóan (ISO 9000-es sorozat vagy TQM)	Tanúsítvány
Pozitív mérleg, az elmúlt 3 tárgyévre vonatkozóan	egyszerűsített beszámolók másolata
Banki igazolás, köztartozásokra és sorban állásokra vonatkozóan	KBT előírásainak megfelelően

b) Szervízzolgáltatás

Elváras	Csatolandó dokumentum
Minimum a projekt vállalási árának 10 %-ának megfelelő (nyilvántartási értéken), saját tulajdonban lévő, azonnali hozzáférésű pótalkatrész raktárkészlet, a megajánlott termékek (termék csoportok) vonatkozásában	Könyvvizsgálói nyilatkozat
Minimum 1 fő, saját alkalmazásban lévő szervíz szakember (szakmunkás vagy technikus)	Szervezeti ábra és szakmai önéletrajzok

c) Jótállási kötelezettség

Elváras	Csatolandó dokumentum
Általános jótállás időtartama: 12 hónap	Vállalási nyilatkozat
Rendszeres karbantartás az általános jótállási időszak alatt	Szerződéstervezet
Kiterjesztett jótállás vállalási időszak rendszeres karbantartással: 13-36 hónap	Szerződéstervezet

³ Tartalma: „Az ajánlatok elbírálása” fejezet „e” pontja szerint

II. számú melléklet: Tenderkiírás

Lásd külön listán „Árazatlan költségvetési kiírás” dokumentum száma: KT-558-00-K-08-00

III. számú melléklet: Rajz

Lásd külön lapon „Technológiai rajz” dokumentum száma: KT-558-00-K-01-00