

Technická správa.

Technická správa tvorí informatívny podklad k existujúcemu stavu a k príprave modernizácie prevádzky. Neurčuje záväzné technické požiadavky na plnenie predmetu koncesie.

Odkazy na konkrétnych výrobcov, obchodné označenia, typy alebo modely zariadení uvedené v technickej správe predstavujú riešenie navrhované spracovateľom technickej správy a nemožno ich vykladať ako požiadavku verejného obstarávateľa na použitie konkrétneho výrobku alebo výrobcu.

Záväzné požiadavky na rozsah povinných investícií a minimálne technické, funkčné, kapacitné a kvalitatívne parametre sú uvedené v Opise predmetu koncesie a príslušných prílohách koncesnej dokumentácie. Uchádzač je oprávnený použiť ekvivalentné riešenie za podmienok uvedených v časti D Koncesnej dokumentácie.

Hodnotenia, odporúčania, predpoklady úspor a iné odborné závery uvedené v technickej správe predstavujú odborné stanovisko jej spracovateľa a verejný obstarávateľ ich negarantuje ako budúce prevádzkové výsledky.

1. Obhliadka priestoru
2. Pôdorys kuchyne s príslušenstvom
3. Aktuálny zoznam zariadení
4. Audit prevádzky kuchyne, dispozícia, ergonómia, technické vybavenie
5. Návrh modernizácie kuchyne (dispozičný návrh a rozpočet technológie)
6. Prílohy

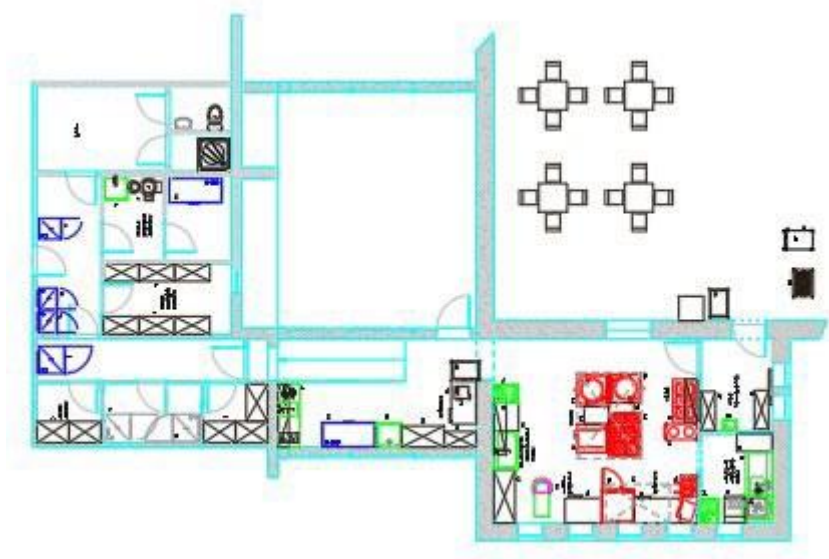
1. Obhliadka priestoru,

sa realizovala v mesiaci júl 2026. Na základe zamerania bol vypracovaný dispozičný podklad skutkového stavu prevádzky so zoznamom gastro-technológie. Nižšie prikladám dokumentačné fotografie prevádzky.





2. Pôdorys kuchyne s príslušenstvom tvorí prílohu č. 1



3. Aktuálny zoznam zariadení. Príloha č. 2

(pozri dispozíciu príloha č.1 - zoradené podľa popisných čísel)

P.č.	Názov:	Ks:
1	chladnička presklené dvere stalgast	1
1a	chladnička presklená liebherr	2
2	chladnička nerez stalgast 600l	1
3	regál	2
4	mraznička liebherr	1
4a	chladnička beko	1
5	regál skladový	2
6	drez + bat/sif, rozmer:700x700x900mm	1
7	škrabka zeleniny + lapač	1
8	regál	1
9	stôl s drezom + bat/sif, rozmer: 1800x700x900mm	1
10	nástenná skriňka nerez - posuvné dvere, rozmer: 1800x350x700mm	1
10a	stroj nárezový	1
10b	krájač zeleniny	1
11	mraziaca truhlica	2
12	drez + bat/sif, rozmer:700x700x900mm	1
13	regál nerezový 5 x polica, rozmer: 1200x600mm	1
14	regál ocelový 4 x polica, rozmer: 900x500mm	1
15	stôl s policou a zásuvkami, rozmer: 1200x700x900mm	1
16	váha stlová	1
17	servírovací vozík CR-083	1
18	robot univerzálny RE-22, kotlík 60l	1
19	stôl s policou a zásuvkami, rozmer: 1000x700mm	1

20	konvektomat el. AOS-101, 10 x GN1/1 r.v. 2017 + podstavec	1
21	digestor, kapota vzduchotechniky, rozmer: 1800x1100mm	1
22	stôl s policou a zásuvkami, rozmer: 1300x700x900mm	1
23	stôl s policou 1000x500x900mm	1
23a	dvoj fritéza elektrická	1
23b	mikrovlá rúra	1
24	panvica plynová, 80l (BR-80G), rozmer: 800x900x850mm r.v. 2018	1
25	stolík s policou, rozmer: 500x700x850mm	1
26	kotol plynový G-100, rozmer: 900x900x850, r.v. 2015	1
27	kotol plynový BI-100-98 G, rozmer: 800x900x850, r.v. 2017	1
28	stolík s policou a dvierkami, rozmer: 300x700x850mm	1
29	varidlo plyn, 6xhorák,	1
29a	digestor, kapota vzduchotechniky, rozmer: 2400x1800mm	1
30	výdajný ohrevný pult, 3 x GN1/1 + nadstavba	1
31	zásobník pre ohrev tanierov, POT-2	1
32	stôl nerezový, rozmer: 1000x500mm	1
33	stôl predumývací k umývačke riadu s drezom + sprcha/sifón, 1200x750mm	1
34	stroj umývací QQI-102 + manuálny zmäkčovač vody	1
35	stôl výstupný k umývačke riadu, rozmer: 600x750x900mm	1
36	výlevka kombinovaná VKN	1
37	regál ocelový, lakovaný 5 x polica, rozmer: 1000x400mm	1
38	umyvadlo nerezové	1
39	regál ocelový, lakovaný 5 x polica, rozmer: 1000x400mm	1
40	vozík na tácky	1
41	servírovací vozík CR-083	1
42	vozík el. transportný ohrevný ETV	1
42a	vozík el. transportný ohrevný na tablety	3
43	výlevka kombinovaná	1
44	stôl s policou, rozmer: 800x700x900mm	1
45	nástenná skrinka otvorená, rozmer: 1600x350x700mm	1
46	umývací stôl s drezom + batéria/sifón, rozmer: 1100x700x900mm	1
47	regál nerezový 5 x polica, rozmer: 1600x600mm	1

4. Audit prevádzky kuchyne

Zásobovanie surovinami a tovarom je zabezpečené samostatným vchodom kde plynule nadväzuje na príjmovú miestnosť a príslušné sklady. V miestnosti sa nachádzajú chladničky, ktoré obmedzujú manipuláciu. Hrubá príprava zeleniny má vlastnú miestnosť a je vybavená drezom a škrabkou zeleniny. Sklady pri obhliadke neboli prístupné.

Zo skladov je zabezpečený prechod do kuchyne.

Prevádzkové rozloženie samotnej kuchyne je neusporiadané. Čistá príprava mäsa a zeleniny nedisponujú dostatočnými pracovnými plochami a drezmi. Kuchyňa je priestorovo limitovaná s obmedzeným priestorom na výdaj stravy.

Varná technológia vyrobená prevažne v rokoch 2015-2018 má za sebou približne 8-11 rokov nepretržitej prevádzky v náročnom režime domova dôchodcov. Podľa priemyselných noriem pre gastro zariadenia dosahuje táto technika hranicu svojej morálnej aj technickej životnosti 8 až 10 rokov

Hoci stroje sú stále funkčné, vyžadujú si čoraz drahšiu údržbu, strácajú spoľahlivosť a sú energeticky neefektívne. Podrobnejšie technické zhodnotenie jednotlivých komponentov.

1. Electrolux Air-O-Steam AOS-101 EBA2 (Elektrický konvektomat)

Tento komponent predstavuje najkritickejší bod celej zostavy.

- **Stav elektroniky:** Riadiace dosky a dotykový panel z roku 2017 trpia po rokoch vlhkosti a tepla únavou materiálu. Hrozia náhle výpadky uprostred varenia.
- **Bojler a vodný kameň:** Ak zariadenie nemalo dokonalú chemickú úpravu vody, bojler na tvorbu pary je po 9 rokoch zanesený hrubou vrstvou vodného kameňa. To drasticky predlžuje čas nahrievania a zvyšuje odber elektriny. Zariadenie nie je pripojené na zmäkčovač vody!
- **Tesnenie a mechanické časti:** Tesnenia dverí môžu vykazovať opotrebovanie, dochádza k úniku pary a tepla, čo preťažuje výhrevné špirály

2. Sklopná panvica BR 80 (Plyn)

Klasické mechanické ovládanie, ktoré vyniká odolnosťou, ale trpí vekom.

- **Stav dna vane:** Po rokoch intenzívneho drhnutia chemikáliami a drôtenkami býva dno panvice mechanicky poškodené, porézne a jedlo na ňom začína rýchlo prihárať.
- **Sklopný mechanizmus:** Prevodovka a sklopný hriadeľ bývajú po rokoch opotrebované, čo sťažuje manipuláciu a ohrozuje bezpečnosť personálu pri vylievaní horúceho oleja alebo vývaru.
- **Horáky a plyn:** Plynové dýzy a zapaľovanie (termočlánky) strácajú po rokoch stálu účinnosť. Sálavé teplo uniká do kuchyne namiesto toho, aby ohrievalo vaňu.

3. Varný kotol plynový 100 l

Tieto dva kotly vykazujú vďaka masívnej konštrukcii najvyššiu mechanickú výdrž, no ich prevádzka je už neekonomická.

- **Nepriamy ohrev (duplikátor):** Ak ide o kotly s medziplášťom (duplikátorom), hrozí usadzovanie vodného kameňa vo vnútri plášťa alebo vytekanie/únos poistných ventilov.
- **Hygiena a údržba:** Výtokové kohúty po rokoch netesnia, prepúšťajú vodu a ich čistenie od usadenín začína byť z pohľadu modernej hygieny (HACCP) problematické.

4. Varidlo 6xhorák plyn

Čisto mechanický stroj bez zložitej elektroniky.

- **Stav roštov:** Liatinové rošty bývajú po 9 rokoch popraskané alebo prepálené od neustáleho vysokého žiaru.
- **Plynové kohúty:** Ovládacie gombíky a mosadzné ventily môžu podliehať opotrebeniu (idú ťažko otáčať alebo mierne netesnia), čo si vyžaduje okamžitý zásah revízneho technika. Zo všetkých menovaných strojov má však toto varidlo najlepšie predpoklady na ďalšiu službu po vykonaní repasu.

Súhrnný opis technického stavu

Zariadenie	Technický stav (po ~9 rokoch)	Odporúčanie pre prevádzku
Electrolux AOS-101	Kritický / Opotrebovaný	Okamžitá výmena (vysoké riziko fatálneho zlyhania elektroniky).
Panvica BR 80 plyn	Morálne zastaraný	Výmena za multifunkčnú panvicu typu JIPA (ušetrí miesto a čas).
Plynové kotly 100 l	Opotrebovaný / Funkčný	Jeden vyradiť, druhý (BI-100) nechať ako kapacitnú zálohu po revízii.
Varidlo plyn	Uspokojivý	Ponechať v prevádzke po prečistení horákov a kontrole tesnosti ventilov.

Prevádzkovať danú kuchyňu bez investícií znamená podstupovať vysoké riziko výpadkov varenia a platiť zbytočne vysoké faktúry za energie a opravy externých servisných technikov.

5. Návrh modernizácie kuchyne.

Návrh modernizácie zahŕňa dispozičné usporiadanie celej prevádzky, s využitím jestvujúcich funkčných zariadení ako prevádzka umývania stolového riadu a podstatnú časť nerezových stolov, regálov, chladiacej techniky a udržiavacích zariadení. Zameriava sa na výmenu konvenčných varných zariadení za nové úsporné multifunkčné technológie. Navrhovaná nová generácia spotrebičov predstavuje zásadnú modernizáciu zameranú na multifunkčnosť, automatizáciu, úsporu miesta a zníženie spotreby energií. Usporiadanie prevádzky v súlade s hygienickými požiadavkami so zabezpečením bezpečného toku surovín a zamedzeniu kríženia ciest a kontaminácie.

V domovoch pre seniorov je kľúčová diétna strava, presné dodržiavanie teplôt, mäkkosť jedál a vysoká hygiena. Nižšie nájdete prehľadné a podrobné porovnanie oboch generácií technológií.

Celkové porovnanie konfigurácií

V starej konfigurácii ste na varenie, restovanie, dusenie a prípravu polievok potrebovali tri samostatné monobloky (sklopnú panvicu, 2x kotol). Nová technológia tieto tri stroje nahrádza jedným multifunkčným zariadením a moderným úsporným konvektomatom.

Parameter / Vlastnosť	Stará technológia (Konfigurácia 2017)	Nová technológia (Moderná zostava)
Hlavný konvektomat	Electrolux Air-O-Steam AOS-101 EBA2	Retigo Orange Vision O-1011b PLUS
Varný kotol 100 l	Plynový kotol 100 l (klasický samostatný)	<u>JIPA JUMP 101 DM</u> (<i>funkcia kotla</i>)
Sklopná panvica	Plynová panvica BR 80 (kapacita 80 l)	JIPA JUMP 101 DM (<i>funkcia panvice</i>)
Doplňkový kotol	BI-100 98G plyn	BI-100 98G (Ponechaný ako záloha/kapacita)
Hlavné varidlo	Varidlo plyn 42 kW	Varidlo plyn 42 kW (Ponechané bez zmeny)
Typ prenosu energie	Dominantne plyn (vysoké sálavé teplo v kuchyni)	Hybridný (kombinácia efektívnej elektriny a plynu)
Úroveň automatizácie	Nízka (nutný stály dohľad personálu)	Vysoká (varenie cez noc, presné teplotné sondy)

Analýza kľúčových zmien a vylepšení

1. Varné centrum: JIPA JUMP 101 DM (el.) vs. Panvica BR 80 + Plynový kotol

Nahradenie dvoch veľkých plynových strojov (panvice BR 80 a 100 l kotla) jedným elektrickým zariadením JIPA JUMP 101.

- **Multifunkčnosť:** JIPA spája tlakovú/klasickú panvicu, varný kotol, fritézu a sous-vide zariadenie do jedného bloku. Dokáže variť, dusiť, smažiť aj piecť.
- **Varenie cez noc (bez dozoru):** Stará plynová panvica a kotol vyžadovali neustálu prítomnosť kuchára z dôvodu bezpečnosti horákov a rizika pripálenia. JIPA JUMP umožňuje nízkoteplotné varenie a pomalé dusenie mäsa cez noc. Ráno je mäso dokonale mäkké (ideálne pre seniorov) a personál má voľné ruky.
- **Rýchlosť a úspora:** Sendvičové dno a presný elektrický manažment tepla znamenajú, že nedochádza k obrovským únikom tepla do priestoru kuchyne, ako to bolo pri plynovej panvici BR 80.

Konvektomaty: Retigo O-1011b PLUS vs. Electrolux AOS-101 EBA2

Hoci obe zariadenia majú kapacitu 10 až 11 GN 1/1, technologický posun za tie roky prináša výrazné prevádzkové výhody.

- **Riadenie pary a klapky:** Retigo O-1011b PLUS disponuje pokročilou, elektronicky riadenou klapkou na odťah prebytočnej vlhkosti. Výsledkom je lepšia kontrola nad chrumkavosťou a zároveň šťavnatosťou jedál bez vysušovania diétnych pokrmov.
- **Pokročilá automatizácia:** Nové Retigo prináša modernejší dotykový displej Vision Controls, možnosť uloženia až 1 000 programov (oproti staršej, limitovanej elektronike Air-O-Steam Level B od Electroluxu) a presnú viacbodovú teplotnú sondu.
- **Automatické umývanie:** Nová generácia Retigo má integrovaný vysoko efektívny a úsporný systém automatického čistenia s minimálnou spotrebou chémie a vody.

Ponechané jestvujúce: Varidlo 42kW a Kotol BI-100 98G

- **Varidlo plyn 42 kW:** Ponechanie tohto masívneho plynového varidla zaisťuje kuchyni obrovskú okamžitú tepelnú kapacitu. Je ideálne na rýchly ohrev veľkokapacitných hrncov.
- **BI-100 98G plyn:** Ponechaním pôvodného plynového kotla popri novom zariadení JIPA JUMP získala kuchyňa dvojnásobnú varnú kapacitu na polievky či prílohy (spolu 200 litrov tekutín).

Vo Vašej prevádzke „domov seniorov“, kde sa pripravujú aj rôzne diéty, mleté stravy a kaše) je táto zostava navrhnutá presne pre kapacity od 150 do 200 jedál denne.

Prechod na novú technologickú zostavu prináša domovu výrazné úspory nákladov a zásadné zjednodušenie práce pre personál. Moderné spotrebiče totiž fungujú úplne inak ako tradičné plynové stroje.

Nižšie nájdete podrobné porovnanie v troch kľúčových oblastiach.

Energetická úspora: Zníženie nákladov o 30 až 50 %

Staré plynové spotrebiče (najmä sklopná panvica BR 80 a 100 l kotol) strácajú množstvo energie únikom tepla do okolia. Nová elektrická technológia teplo efektívne izoluje.

- JIPA JUMP 101 DM vs. Stará panvica a kotol: JIPA využíva celoplošné vyhrievanie s dokonale izolovanou vaňou. Vďaka tomu spotrebuje o 40 až 50 % menej energie v porovnaní s klasickým plynovým kotlom a panvicou. Keďže plyn sálal teplo do celej kuchyne, nová panvica navyše výrazne odľahčí vzduchotechniku, čím ušetríte na chladení či odťahu VZT.
- Retigo O-1011b PLUS vs. Electrolux AOS: Nové Retigo obsahuje trojité sklo dverí a integrovaný tepelný výmenník. Tento výmenník využíva odpadové teplo na predohrev vody, čo znižuje spotrebu energie až o 10 % oproti starším typom konvektomatov.
- Celkový dopad: Hoci v kuchyni pribudli silné elektrické spotrebiče, moderné riadenie výkonu zabezpečí, že stroje nebežia neustále na maximum, ale energiu presne dávajú.

Úspora vody: Pokles spotreby až o 20 - 30 %

V danej prevádzke sa spotrebuje množstvo vody na varenie príloh, chladenie a najmä na následné čistenie technológií.

- Úspora pri prevádzke (JIPA): Zariadenie JIPA JUMP má unikátny systém odtlakovania, ktorý prebieha bez priamej spotreby vody. Staršie tlakové kotly bežne spotrebovávali litre studenej vody len na schladenie a zníženie tlaku v komore.
- Úspora pri čistení a umývaní:
 - Starú panvicu BR 80 a kotol musel personál drhnúť ručne, čo znamenalo neustále napúšťanie a vypúšťanie desiatok litrov vody. JIPA sa čistí integrovanou samonavíjacou sprchou a vďaka špeciálnemu hladkému dnu spotrebuje na umytie len zlomok vody.
 - Retigo O-1011b PLUS disponuje systémom *Active Cleaning*. Tento automatický umývací cyklus je naprogramovaný tak, aby minimalizoval spotrebu vody a chémie na absolútne minimum. Celkovo dokáže moderná kuchyňa po výmene ušetriť takmer 30 % vody.

Zhrnutie

Sledovaný parameter	Stará technológia (2017)	Nová technológia (JIPA + Retigo)	Výsledný efekt pre prevádzku
Spotreba energie	Vysoká (veľké úniky tepla z plynu)	Nízka (výmenník tepla, trojité sklo, izolácia)	Úspora 30 – 50 % nákladov
Spotreba vody	Vysoká (ručné umývanie, chladenie tlakom)	Veľmi nízka (automatické umývanie, bezvodný tlak)	Úspora cca 30 % vody
Pracovný čas	Neustály dohľad, ranné varenie, ručné drhnutie	Nočné varenie, automatické programy, rýchly nábeh	Ušetrené 2 – 3 hodiny denne

Kedže nová technológia prenáša hlavnú záťaž z plynu na elektrinu, je nevyhnutné preveriť jestvujúcu kapacitu elektrickej prípojky a kapacitu elektrických ističov vo vašej kuchyni.

Kapacitná analýza

1. JIPA JUMP 101 DM (Elektrická multifunkčná panvica – 100 litrov)

Zariadenie JIPA JUMP 101 bez problémov zvládne celú hlavnú zložku obeda alebo večere pre 180 ľudí.

- **Polievky a omáčky:** Pri bežnej porcii polievky (0,33 l) potrebujete na jeden výdaj približne 60 litrov kapacity. JIPA s objemom 100 litrov to zvládne s prehľadom naraz.
- **Prílohy (zemiaky, ryža, cestoviny):** Na 180 porcií zemiakov potrebujete uvariť približne 35–40 kg suroviny. 100-litrová vaňa pojme toto množstvo naraz a vďaka tlaku ho uvarí výrazne rýchlejšie ako klasický kotol.
- **Guláše a ragú:** Vanička s plochou dna cca 0,42 m² a hĺbkou umožňuje naraz restovať a dusiť mäso pre viac ako 200 stravníkov.

2. Retigo Orange Vision O-1011b PLUS (Elektrický konvektomat – 11× GN 1/1)

Konvektomat s kapacitou 11 gastronomických nádob (GN 1/1) je štandardne určený pre prevádzky s kapacitou 150 až 250 jedál denne.

- **Mäso a pečené pokrmy:** Do jednej nádoby GN 1/1 sa zmestí približne 15 až 18 porcií mäsa (podľa typu úpravy). Pri plnom obsadení 10 zásuviek (jedna zostáva ako rezerva pre ideálne prúdenie vzduchu) dokážete v jednom cykle upiecť 150 až 180 porcií mäsa naraz.
- **Raňajky a večere:** Ideálny na hromadnú prípravu pečených buchiet, regeneráciu, varenie knedlí na pare, prípravu pečených šuniek alebo miešaných vajíčok vo veľkom objeme.

Ponechané jestvujúce zariadenia: BI-100 98G (100 l kotol) a Varidlo 42 kW

Ponechanie jestvujúcich plynových zariadení v kombinácii s novou technológiou vytvára dokonalý logistický reťazec:

- Súbežné varenie: Kým v pôvodnom kotli BI-100 98G varíte 60 litrov polievky, v zariadení JIPA JUMP môžete paralelne dusiť mäso s omáčkou a v konvektomate Retigo piecť prílohu alebo diétne verzie jedál.
- Plynové varidlo 42 kW: Poskytuje rýchlu plochu pre okamžitý ranný ohrev mlieka na raňajkovú kašu, varenie čajov vo veľkých hrncoch alebo rýchlu operatívu, ktorú netreba programovať.

Prínosy pre prevádzku kuchyne

1. **Zlepšenie mikroklimy v kuchyni:** Plynové panvice BR 80 a staré kotly produkujú obrovské množstvo odpadového tepla a spalín. Prechodom na elektrickú technológiu JIPA a nové Retigo sa v kuchyni výrazne zníži teplota a zlepší sa pracovné prostredie pre kuchárov.
2. **Kvalita stravy pre seniorov:** Vďaka technológiám pomalého varenia (tzv. *Low-temperature cooking*) dokážete pripraviť aj lacnejšie druhy mäsa tak, že sa rozpadávajú na jazyku. To je pre starších ľudí s dentálnymi problémami kľúčové.
3. **Úspora miesta a času:** Vďaka tomu, že JIPA zastane prácu dvoch strojov a varí sama cez noc, kuchyňa dokáže fungovať efektívnejšie a zrýchľuje procesy tepelných úprav.

Výhody tejto varnej zostavy:

1. **Dve vlny jedál (Riadna vs. Diétna strava):** V domove seniorov musíte často pripravovať rovnaké jedlo v dvoch verziách (napr. racionálna vs. šetriaca/žlčníková diéta). Rozdelenie kapacity medzi Retigo (kde môžete piecť diétne mäso na pare) a JIPA (kde robíte klasickú verziu s restovaním) zabezpečí, že obe skupiny stravníkov dostanú teplé jedlo v presný čas výdaja.
2. **Mletá a mixovaná strava:** JIPA vďaka presnému riadeniu teplôt a tlaku uvarí koreňovú zeleninu a hovädzie mäso do takého štádia mäkkosti, že následné mixovanie pre imobilných pacientov alebo ľudí s prežúvacími ťažkosťami zaberie kuchárom minimum času.
3. **Hladký priebeh raňajok a večerí:** Konvektomat Retigo je v ranných hodinách neoceniteľný na rýchlu prípravu teplých raňajok (napr. párky na pare pre 180 ľudí uvaríte naraz za 6 minút).

Zvolená technologická zostava je kapacitne vyvážená. Kuchyňa nebude preťažená, no zároveň nebudete platiť za zbytočne predimenzované stroje, ktoré by ste nevyužili.

Stavebno-technické požiadavky pre inštaláciu (Príprava rozvodov Elektri, ZTI, VZT)

Upozorňujeme Vás, že navrhovaná modernizácia kuchyne vyžaduje úpravu a doplnenie inštalácií (ELEKTRO, PLYN, VZT, ZTI), podlahových vpustí a pravdepodobné navýšenie kapacity elektrickej prípojky. (Nutné preveriť) Tieto náklady nie sú kalkulované v priloženom rozpočte gastrotechnológie.

6. Prílohy

Príloha č. 1: Pôvodná dispozícia prevádzky

Príloha č. 2: Zoznam jestvujúcich zariadení (je nutné identifikovať, ktoré prvky patria nájomcovi)

Príloha č. 3: Navrhovaná nová dispozícia prevádzky