

Príloha č. 4 b- Servis gastrozariadení

<i>Typ gastro zariadenia</i>	<i>Pravidelný servis vykonávaný servisnou organizáciou</i>	<i>Predpokladaná frekvencia za rok</i>	<i>Odporúčané detergenty na čistenie personálom</i>	<i>Dodávateľ - autorizovaný záručný servis</i>	<i>Poznámka</i>
<b>Zariadenia bez fabrickej záruky</b>					
Konvektomaty Fagor APE 201	Odvápňovanie	1	Práškový čistič Combistar forte		
Konvektomat Rational SCC white efficiency	Odvápňovanie a aktualizácia firmware	1	Čistiace a oplachové tablety Rational		
Cukrárenská pec FM	Odvápňovanie a kontrola elektroniky vrátane dotykového ovládania	1	Čistiaci a oplachový tekutý prostriedok na konvektomaty		
Cukrárenský konvektomat LAINOX	Kontrola elektroniky a odvápňovanie	1	Čistiaci a oplachový tekutý prostriedok na konvektomaty		
Škrabka na zemiaky	Čistenie , prípadne výmena abrazívnej vrstvy	1	Bežné		
Varidlo plynové vrátane tálu	Čistenie plynových trysiek, meranie množstva CO	1	Bežné		
Varidlo elektrické - sporák PCQ 4x platňa	Kontrola ohrevných telies	1	Bežné		
Výdajné, ohrevné pulty <b>všetky</b>	Kontrola ohrevných telies, napojenia na vodu ako aj výpustí do odpadu	2	Bežné		
Krájač knedlí	Brúsenie nožov a mazanie kĺbov	2	Bežné		
Varné kotle plynové <b>všetky</b>	Kontrola čidiel, čistenie plynových trysiek a výduchov, odvápňovanie duplikátora, meranie množstva CO	1	Bežné		
Fritéza elektrická	Kontrola ohrevných telies	1	Bežné		
Fritéza plynová	Kontrola čidiel, čistenie plynových trysiek a výduchov, meranie množstva CO	1	Bežné		
Univerzálny robot ALBA RE 22 s príslušenstvom	Mazanie vnútra, výmena tesnenia hlavy, doplnenie oleja, opravy netesností, revízia mechanizmu a príslušenstva	2	Bežné		
Multifunkčná panvica Rational	Kontrola keramických ohrevných telies, prípadná výmena nefunkčných blokov, kontrola motora a prevodovky zdvihu veka, kontrola bezpečnostnej armatúry, ako aj vypúšťacieho ventilu, aktualizácia firmware	1	Bežné		
Multifunkčná panvica Frima	Kontrola keramických ohrevných telies, prípadná výmena nefunkčných blokov, kontrola motora a prevodovky zdvihu veka, kontrola bezpečnostnej armatúry, ako aj vypúšťacieho ventilu, aktualizácia firmware	1	Bežné		
Smažiacie panvice elektrické 80l EBS 80	Kontrola ohrevných telies a bezpečnostnej armatúry	1	Bežné		
Krájač zeleniny CL 60	Brúsenie nožov a mazanie kĺbov	1	Bežné		

Miešačka mäsa	výmena oleja, mazanie	1	Bežné		
Protikašľová zóna	Výmena poškodeného uchytenia skiel a antikoru	1	Bežné		
Náreznové stroje <b>všetky</b>	Doplnenie oleja, brúsenie nožov	2	Bežné		
Dopravníkový pás SP 90 s motorom a ovládaním	Čistenie okolia motora, mazanie a napnutie gumového pásu	2	Bežné		
<b>Zariadenia s fabrickou zárukou</b>					
Pásová umývačka bieleho riadu Meiko M-IQ	Elektronika zariadenia sama vyhodnotí čas blížiaceho sa garančného servisu na základe nabehaných moto - hodín. Servisná organizácia zhodnotí v akom stave sú najexponovanejšie časti a odporučí výmenu. Multifunkčný panel zobrazuje predpokladaný kód chyby pre L1 diagnostiku so servisnou organizáciou.	1	Čistiaci a oplachový tekutý prostriedok na umývačky riadu, umývanie podľa manuálu	Virtus s.r.o.	Záruka do 11.1.2024
Umývačka kuchynského riadu Meiko FV 250 - 2	Elektronika zariadenia sama vyhodnotí čas blížiaceho sa garančného servisu na základe nabehaných moto - hodín. Servisná organizácia zhodnotí v akom stave sú najexponovanejšie časti a odporučí výmenu. Multifunkčný panel zobrazuje predpokladaný kód chyby pre L1 diagnostiku so servisnou organizáciou.	1	Čistiaci a oplachový tekutý prostriedok na umývačky riadu, umývanie podľa manuálu	Virtus s.r.o.	Záruka do 11.1.2024
Automatická neelektrická úpravovňa vody - zmäččovač s predfiltrom ER Kinetico FLOW	Po dohode s dodávateľom, je vždy vykonávaná servisná prehliadka vzhľadom na požadovanú predĺženú fabrickú garanciu. Spoplatnená je sumou 120€ bez DPH. Servisný pracovník skontroluje prípadné netesnosti v systéme, ako aj funkčnosť vnútorného ovládania.	1	Nesmie sa čistiť chemicky vzhľadom na povahu a určenie zariadenia, musí sa pravidelne dosypať tabletovaná soľ a vymieňať zo micronový filter pred zariadením	Earth Resources Slovensko s.r.o.	Záruka do 24.2.2023
Konvektomat Retigo Vision	Plná 60 mesačná záruka nie je podmienená žiadnym kontrolným servisom. Ak by zariadenie vykazovalo chybu, je potrebné kontaktovať dodávateľa technológie.	1	Čistiace a oplachové tablety pre konvektomaty Retigo Vision	Gastro Alka Slovakia s.r.o.	Záruka do 25.8.2025
<b>VZT, klimatizácia a revízie</b>					
<b>Vzduchotechnické a klimatizačné zariadenia. V záruke len klimatizačné zariadenia a dodaná technológia v rozsahu dodávky. Záruka je do 26.8.2021</b>					
VRF systém SAMSUNG AM200KXAGH/EU- vonkajšia jednotka - 2 ks	Pre podstropné a nástenné jednotky	2	Výrobcom stanovený interval servisov je 2 x ročne		
Vnút.podstropná jednotka SAMSUNG AM056FNCDEH/EU - 8 ks	Jednotky chladia priestor výdaju a jedálne.	2	Výrobcom stanovený interval servisov je 2 x ročne		

Vnút.nastenná jednotka SAMSUNG AM036JNDVDKH/EU - 4 ks	Jednotky chladia len priestor jedálne	2	Výrobcom stanovený interval servisov je 2 x ročne		
Kondenzačná jednotka SAMSUNG AC250KXAPNHEU - 2 ks	Chladenie pre Airwell PR - 120 Temp@ir	2	Výrobcom stanovený interval servisov je 2 x ročne		
VZT jednotka Airwell PR - 120 Temp@ir 15 000 m <sup>3</sup> /h	Vetrание a chladenie vývarovne, výdaj a časti jedálne	2	Výrobcom stanovený interval servisov je 2 x ročne		
VZT jednotka Airwell PR - 060 Temp@ir 5 500 m <sup>3</sup> /h	Vetrание len jedáleň	2	Výrobcom stanovený interval servisov je 2 x ročne		
Dverová clona - GEA	Bočný vchod zásobovanie	2	Výrobcom stanovený interval servisov je 2 x ročne		
Revízie v zmysle vyhlášky 508/2009					
Revízia elektrických systémov a revízia elektrických spotrebičov	Kompletná revízia el.rozvodov, hlavnej rozvodne a el. spotrebičov.	1	Odovzdanie správ zástupcovi verejného obstarávateľa do 30.11 daného roka		
Revízia plynových zariadení	Kompletná revízia plynových zariadení vrátane kuchynských spotrebičov.	1	Odovzdanie správ zástupcovi verejného obstarávateľa do 30.11 daného roka		
<b>Akvárium</b>					
<b>Servisné úkony na strane nájomcu - kŕmenie</b>					
Servis cichlidového spoločenského akvária v objeme 1000l, výškou 700mm a šírkou 2000mm	výmena časti vody 50 až 75% (500 až 750 litrov), doporučený interval výmeny je každé 2 až štyri týždne	12 - 24x	cca. 1 až 2 krát do týždňa rozdrviť pol dlane sušených červíkov priamo do akvária. Doplniť automatické kŕmitko krmivom - vločkami a sledovať stav batérii, ak nevidno údaj na LCD displeji, tak vymeniť za nové		
	odsávanie detritu z dna akvária(nežaducich organických látok)	podľa potreby			
	sanácia biologickej zložky vody(doplnenie nitrifikačných baktérií po výmene vody aplikáciou prípravku Bidogest,Nitrivec)	podľa potreby			
	ošetrovanie skiel-odstránenie rias a nečistôt	podľa potreby			
	testovanie chemickej zložky vody indikátormi pred a po doplnení vody	podľa potreby			
	chemická úprava vody v akváriu(aplikácia prípravkov Antichlor, Aquasafe)	podľa potreby			
	detoxikácia vody aplikáciou prípravku Toxivec	podľa potreby			
	testovanie kyslosti vody indikátorom kyslosti	podľa potreby			
	úprava pH vody aplikáciou pH minus	podľa potreby			
	mechanické čistenie biologického filtračného systému,demontáž a dezinfekcia externého filtra	podľa potreby			

kontrola opotrebenia a funkčnosti filtračnej sústavy,diagnostika a výmena exponovaných súčiastok biologického filtra	podľa potreby			
dezinfekcia, doplnenie a výmena filtračných médií(Zeolit,aktívne uhlie,Algizit)	podľa potreby			
zabezpečenie funkčnosti akváriovej techniky-osvetlenie, vzduchovače,ohrievač časovače,teplomery,termostat	podľa potreby			
výmena opotrebovaného materiálu	podľa potreby			
kontrola zdravotného stavu rýb,zabezpečenie karanténnej nádrže	podľa potreby			
dezinfekcia a priebežná renovácia vnútoného zariadenia akvária-dekorácií,substrátu dna,rastlín,zmena interiéru akvária	podľa potreby			
zabezpečenie a doplnenie stavu rýb podľa požadovaných potrieb biosystému	podľa potreby			
kontrola a nastavenie automatického krmidla	podľa potreby			
zabezpečenie, dodávka a cyklické dopĺňanie krmnej zmesi podľa nárokov na chované druhy rýb	podľa potreby			

### **Lapač tukov**

**Opis zariadenia** Ide o odlučovač tukov väčšinou používaný v gastro prevádzkach, aby sa zabránilo úniku väčšieho množstva tukov do bežnej kanalizácie z dôvodu možného upchatia a následnému nákladnému súboru opráv, kedy sa kanalizácia dáva do pôvodného - funkčného stavu. Samotné odlučovanie prebieha v nádrži, kde tuk po vychladnutí stuhne a ostane plávať na povrchu a voda môže samospádom odtiecť kanalizáciou preč. Nádrž sa postupne plní a je potrebné ju v určitých časových intervaloch čistiť - vybrať separát a zlikvidovať ho kvalifikovanou firmou, keďže ide o nebezpečný odpad.

**Súčasný stav** Mechanický poškodený v spodnej okrajovej časti, pravdepodobne ide o únavu materiálu. Nádrž je popraskaná na viacerých miestach, deformáciami je aj značne znížený vnútorný objem.

Fotodokumentácia sa nachádza v nasledujúcom hárku tohto dokumentu.

**Podmienka pre úspešného uchádzača** Verejný obstarávateľ dodá úspešnému uchádzačovi projektovú dokumentáciu na rekonštrukciu lapača tukov, pričom úspešný uchádzač je povinný pred spustením prevádzky vysokoškolskej jedálne daný lapač tukov zrekonštruovať podľa dokumentácie poskytnutej verejným obstarávateľom, ktorá je pre rekonštrukciu záväzná. Úspešný uchádzač je povinný umožniť verejnemu obstarávateľovi vykonávať technický dozor nad rekonštrukciou. Počas doby prenájmu stravovacieho zariadenia je povinný úspešný uchádzač servisovať predmetný lapač tukov, resp. nechať pravidelne vyvážať (podľa potreby, cca 4 x ročne) tukový separát a vyčistiť tukovú jamu, aby neprišlo k nepriechodnosti kanalizácie.

### **Chladiarenska a mraziarenska technológia**

**Opis zariadenia** Združená chladiaca jednotka pre chladiace a mraziace boxy je zložená zo silovej časti a chladiacej časti, kde sa nachádzajú aj motorové jednotky - kompresory, vrátane hermeticky uzavretého okruhu s chladiacim médiom a olejom. Inštalácia technológií sa uskutočnila ešte v roku 2009 a s menšími ako aj väčšími servisnými zásahmi sa darilo chladiacu technológiu udržiavať v stabilizovanom stave, nie však v bezchybnom stave. Po prasknutí hlavného potrubia s chladiivom v apríli 2021 sa uskutočnil servisný zásah v objeme 80 % generálnej opravy, kde sa zabezpečili nasledovné servisné úkony:

úplne utesniť okruh s médiom - potvrdené 72 hodinovými tlakovými skúškami s inertným plynom (dusík)

vymeniť značnú časť poškodenej elektroinštalácie, stýkače a časované spínania kompresorov

vymeniť olej v kompresoroch

	vymeniť filtre
	dôkladne vyčistiť vonkajšiu kondenzačnú jednotku
	doplniť optické kontrolne body - priehľadítka
	doplniť automatizované predohrevy oleja v kompresoroch pre hladší rozbeh a zvýšenú ochranu, keďže kompresory nie sú v 100% stave a časom ich bude potrebné vymeniť
Bežne kontrolované činnosti	riadne zatváranie dverí od boxov - ak netesnia, tesnenie vymení servisná organizácia
	zvuk, ktorý vydávajú kompresory v združenej chladiacej jednotke nesmie vydávať zvuky znejúce ako kontakt "kov na kov" - ak by sa vyskytlo, je potrebné volať servis
	farba oleja v kontrolnom priehľadítke na kompresoroch má byť číra, ak je zakalená, je potrebné osloviť servis
	cela sústava musí byť tesná, ak je okolie chladiacej jednotky zatečené mastnou tekutinou - pravdepodobne niekde vznikla netesnosť a olej zo sústavy uniká a so 100% istotou s ním uniká aj chladiace médium. - opätovne potrebný zásah servisného pracovníka
	minimálne 2x krát do roka je potrebné dať servisnej organizácii riadne (wapkou) prečistiť vonkajšiu kondenzačnú jednotku, ktorá je umiestnená na streche jedálne
Aktuálny stav zariadenia	Odporúčania servisného technika: počas prevádzky tohto zariadenia treba pokračovať v pravidelnej výmene ochranných filtrov v skrátenej servisnej intervale - obdobie 3 mesiacov prevádzky, až do úplného vychytenia nečistôt akéhokoľvek pôvodu v systéme. Pri tomto odporúčaní servisného úkone je predpoklad, že chladiace a mraziace zariadenia napojené na združenej chladiacu jednotku budú odstavené cca na 1 deň. Takisto servisný technik odporúča odstránenie prídavných filtrov pred vstrekovacími ventilmi z dôvodu ich pravdepodobnej nefunkčnosti. Ich pôvodnú funkciu prebrali riadne nainštalované a pravidelne plánované vymieňané hlavné filtre. Zariadenie je podľa záverečného vyjadrenia servisnej organizácie prevádzky schopné.
Medzi chladiarenské technológie patria aj bežné kuchynské chladničky, mrazičky, šoker, chladiace predajné vitríny a šalátový bar. V prípade poruchy zariadenia je nutné zariadenie odstaviť z elektriny a obrátiť sa na kvalifikovanú servisnú organizáciu. Tieto menšie zariadenia sú určené k prevádzke v okolitej teplote do 30 stupňov Celzia. Keďže sa tiež jedná o zariadenia s kondenzátormi, je potrebné zabezpečiť ich čistenie aspoň 4x za rok.	