

Technisch plan van Eisen

Unit voeding / Facilitair Bedrijf / Zorg op het Bord

Aan: Grootkeuken Leveranciers
Datum: jan- 2021
Betreft: Technisch Plan van Eisen Keuken de Boelelaan

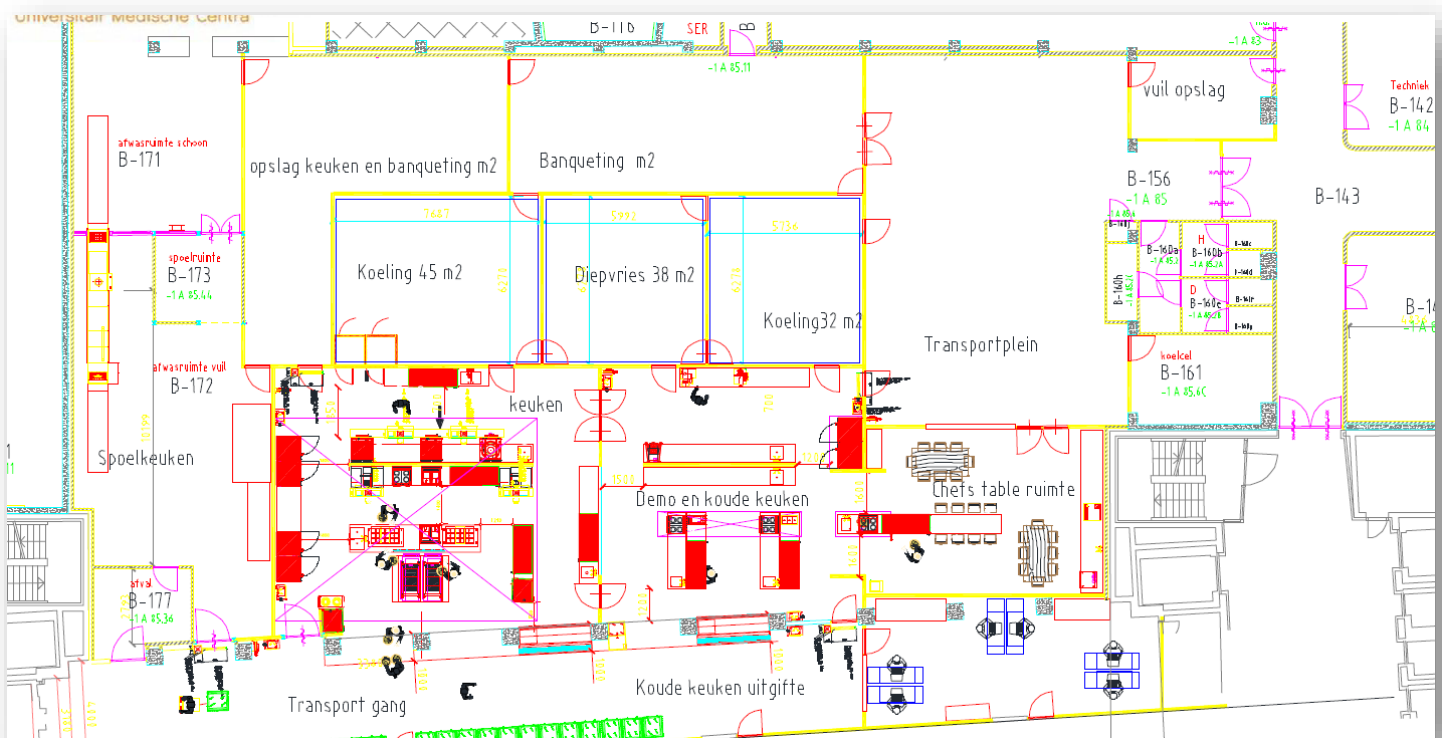
Bij dit document behoren de bijlage:

- Bepalingen bij inkoop, document (Bijlage);
- Functioneel plan van eisen;
- Concepttekeningen en buffetdetails in DWG.

1. Identificatie van het project
2. Algemene leveringsvoorwaarde
3. Apparatuur en meubel uitvraag

Bijlage:

4. Bepalingen bij inkoop



1. IDENTIFICATIE VAN HET PROJECT

1.1 ALGEMENE informatie

1	Start en oplevering:	Start bouw 1 aug 2021 Oplevering april/mei 2022
2	Projectnaam:	Zorg op het Bord - Keukenconcept - a la Minuut
3	Gebouwtype en bestemming:	Verbouwing bestaande Keuken
4	Adres project:	VUmc De Boelelaan 1117 - 1081 HV Amsterdam
5	Opdrachtgever:	Amsterdam UMC
6	Naam organisatie:	Amsterdam UMC
7	Naam intern opdrachtgever bouw:	Facilitair bedrijf
8	Architecten:	Demarcatie: het Smaaklab - Olivier architecten
9	Bouwmanagementbureau	Amsterdam UMC - Gebouwen beheer - Paul Soestbergen
10	Aannemer:	NB - feb 2021
11	Project adviseurs	Projectleider Zorg op het Bord
12	Installateurs	N.B. - feb 2021
13	Stadium project	feb 2021 - ontwikkeling
14	Specifieke technische kenmerken:	Geen - Zie ruimtestaat Amsterdam UMC
15	Inkoop contactpersoon:	Alia El Makhloufi



1.2 Opdrachtgever.

Amsterdam Universitair Medische Centra, afgekort Amsterdam UMC, is de naam waaronder de twee academische ziekenhuizen van Amsterdam zich presenteren. Het gaat om het Academisch Medisch Centrum (AMC), behorend bij de Universiteit van Amsterdam, en het VU Medisch Centrum (VUmc), behorend bij de Vrije Universiteit Amsterdam.

Op 7 juni 2018 zijn deze instellingen 'bestuurlijk gefuseerd'. Dat betekent in dit geval dat de twee medische centra als afzonderlijke rechtspersonen blijven bestaan, maar dat de raden van bestuur van beide instellingen uit dezelfde personen bestaan.

Op termijn volgt een verdeling van soorten zorg, onderzoek en onderwijs & opleiding over de beide medische centra. De raden van bestuur stellen onder andere voor om zorg (en onderzoek) rond bijvoorbeeld trauma's, vrouw/kind en hart/vaten in het AMC te concentreren en zorg (en onderzoek) rond bijvoorbeeld oncologie en neurologie op termijn in het VUmc te concentreren. De eerstkomende jaren ligt de nadruk vooral op de implicaties die dit heeft voor vrouw/kind en oncologie. In september 2019 is de intensive care afdeling voor kinderen van het VUmc al verhuisd naar het AMC.

1.3 Zorg op het bord

Zorg op het Bord is het voedingsprogramma van Amsterdam UMC. Doel is om door voeding het welzijn van patiënten te verbeteren - zowel binnen als buiten het ziekenhuis. Op locatie AMC is het nieuwe voedingsconcept eind 2019 ingevoerd, op locatie VUmc gebeurt dat begin 2022. Ook hier wordt voeding onderdeel van de behandeling, waarbij we rekening houden met de persoonlijke smaak en achtergrond van de patiënt.

Locatie VUmc heeft als een van de weinige ziekenhuizen in Nederland een eigen centrale keuken. Onze gespecialiseerde koks bereiden hier dagelijks ruim 300 maaltijden voor opgenomen patiënten. In overleg met (onderzoeks-)diëtisten maken zij eiwitrijke en eiwit verrijkte recepten. Groot voordeel van een eigen keuken is flexibiliteit om de maaltijden op maat te maken voor de individuele patiënt. En inspelen op de persoonlijke wens van de patiënt.

Sinds de fusie (2018) worden zorgafdelingen over beide locaties verdeeld. Op locatie VUmc komen bijvoorbeeld de afdelingen oncologie, hematologie, geriatrie en neurologie. Deze patiënten hebben vaak een veranderde smaak en verminderde eetlust. Door te vragen naar zijn/haar persoonlijke smaakvoorkeur kunnen de koks het eten aanpassen op de smaak van de patiënt. Dit noemen we smaaksturing. KNO (keel, neus en oor)-patiënten kampen vaak met kauw- en slikproblemen. Voor deze patiënten maken we voeding in verschillende consistenties. Voor patiënten met (een risico op) ondervoeding is het extra belangrijk dat zij voldoende eiwitten eten. Zij krijgen eiwit verrijkte voeding voor een beter spierbehoud.

1.4 Patiënt als regisseur

Met de invoering van het nieuwe voedingsconcept in 2022 krijgen patiënten meer regie over wat, wanneer, hoeveel, waar en met wie zij eten.

Wat: Er kan à la carte worden gegeten. Dit houdt in dat de patiënt de avondmaaltijd naar eigen wens kan samenstellen aan de hand van de menukaart. De menukaart wisselt bovendien ieder seizoen;

Hoeveel: Er komen zes eetmomenten met kleinere porties per dag. De meeste patiënten hebben geen trek in drie grotere maaltijden. En door meer verspreid over de dag te eten, kom je makkelijker aan de benodigde eiwitten. Patiënten kunnen van maaltijdcomponenten meer of minder bestellen;

Wanneer: Nu bestellen = binnen één uur eten. Je weet 's ochtends immers nog niet waar je's avonds trek in hebt. Zeker als je ziek bent;

Waar : "Verandering van spijs doet eten". Met behulp van onze fysiotherapeuten zorgen we ervoor dat patiënten zoveel mogelijk uit bed eten. Niet alleen bewegen ze hierdoor meer, ook wordt de eetlust meer gestimuleerd dan in een ziekenhuisbed;

Met wie: Bezoek kan (tegen betaling) mee-eten. Samen eten is gezelliger, waardoor patiënten meer gestimuleerd worden om te eten.

1.5 Voorbereidingen

De voorbereidingen voor de invoering van het voedingsconcept zijn in volle gang. De keuken moet worden verbouwd met de meest moderne apparatuur. Ook kunnen patiënten en mantelzorgers daar kookles krijgen, zodat ze ook tijdens het herstel thuis lekkere, eiwitrijke voeding kunnen bereiden die het beste bij hun ziektebeeld past. Het te voeren concept is beschreven in een functioneel plan van eisen.

1.6 Keuken

Binnen de Locatie De Boelelaan is een traditionele centrale keuken gepositioneerd waar op dit moment gekoppeld wordt gekookt. Via een assemblage bandsysteem gaan in de avond dagelijks de maaltijden naar de zorgafdelingen. Via een vast tijdstip en vast logistiek systeem. Voor het transport zijn twee liften beschikbaar.

Concept wijziging

In het nieuwe concept kan de patiënt via het ziekenhuis mediasysteem, tablet of eigen-device zijn bestelling rechtstreeks in de keuken plaatsen. Dit betekent dat de keuken per persoon bereid en assembleert en de bestellingen in tijdsblokken de keuken verlaten. Dit vraagt speciale software maar ook een andere opzet van het keukenconcept. Meer horeca-achtig opzet en gericht op eindprocessen. Eigen productie komt meer naar de achtergrond (60/40 inkoop/eigen productie) waardoor de traditionele productiekeuken in vorm en samenstelling verandert.

Daarnaast krijgt de keuken een smaaklab/demokeuken waar patiënten, bezoekers, personeel en andere belanghebbende kunnen worden uitgenodigd voor demo's, clinics en smaaktesten.

1.7 Project-voortgang- keuzemodel

Voor dit nieuwe concept is op bestaande keukenruimte een nieuwe keuken ingetekend. Op basis van deze concepttekeningen is een voorlopige technische tekening gemaakt. Dit om voorafgaande aan de daadwerkelijke gunning aan de ontwikkelaars en installatiebureaus inzicht te geven in benodigde aansluitingen, vermogens en aansluitwaardes (KVA). Op basis van de concepttekening heeft de architect/bouwmanagementbureau bouwkundige voorzieningen opgenomen in het gebouw.

Dit technisch Plan van eisen beschrijft voor de opdrachtnemer (de leverancier) de offerte-uitvraag voor meubels en (inbouw)apparatuur voor dit nieuwe keukenconcept. Voor verdere details (op bij voorbeeld maatvoeringen) kan men de beschrijving in dit document en de autocad tekeningen raadplegen.

Van de leverancier wordt gevraagd om na gunning van het project en binnen 10 werkdagen de definitieve technische tekeningen te maken met daarop de daadwerkelijke aansluitingen van zijn apparatuur.

1.8 Informatie aan de opdrachtnemer

Dit Technisch Programma van Eisen is bestemd voor leveranciers die een offerte willen uitbrengen op de buffetmeubels, de apparatuur en de inbouw van deze apparatuur bij het bouwproject van het keukenconcept binnen het gebouw van Amsterdam UMC locatie VUmc De Boelelaan 1117 in Amsterdam

Doelstelling van deze uitvraagprocedure is om via een nauwkeurige omschrijving van de gewenste goederen en diensten een vergelijkbare prijs-uitvraag te kunnen maken (prijs- en kwaliteitsverhouding) bij de diverse aanbieders.

Bij het indienen van de offerte gaat de leverancier automatisch akkoord met (en is op de hoogte van) de minimale uitgangspunten aan de apparatuur en diensten die zijn gesteld in dit Technisch Programma van Eisen en van de bijgevoegde inkoopvoorwaarden van Amsterdam UMC

De leverancier stelt zich op de hoogte van de inkoopvoorwaarden die zijn toegevoegd aan deze uitvraag en conformeert zich bij gunning automatisch aan deze voorwaarden. (Tenzij voor de gunning nog aanvullende afspraken worden gemaakt tussen opdrachtgever en opdrachtnemer) Deze voorwaarden zijn opgesteld, zodat na de gunning, de opdrachtgever en opdrachtnemer in goede harmonie en met wederzijdse verplichtingen het project kunnen afronden.

Dit Patiënten maaltijdenconcept is functioneel vormgegeven (het FPVE) en onlosmakelijk verbonden met dit Technische Programma van Eisen (de keuken Inclusief bijbehorende indelingstekeningen).

1.9 Offerte voorwaarde

Voor de leveranciers is door de opdrachtgever een invullijst in excel opgesteld, volgens de positie-indeling. Dit excelsheet dient te worden gebruikt om de prijsstellingen van de apparatuur en meubels op aan te geven. De leverancier is minimaal verplicht om zijn prijsstellingen over te nemen op deze invullijst anders wordt de offerte niet in het offertevergelijk meegenomen.

De leverancier brengt verder de offerte uit zoals hij gebruikelijk doet bij aanbestedingen (inclusief de benodigde omschrijvingen en eventuele apparatuur brochures).

1.10 De offerte van de opdrachtnemer dient te bestaan uit:

1. Indelingstekening van alle benoemde ruimtes met positienummering (nummeringen zoals op basistekening en in Technisch Programma van Eisen zijn aangegeven) op papier en digitaal (DWG of DXF file); (dit alleen als wordt afgeweken van de indelingstekening van Amsterdam UMC)
2. De prijsopgave van de aangeboden onderdelen (meubels, apparatuur en andere diensten) inclusief plaatsing en in gebruik name zoals beschreven in de inkoopovereenkomst;
3. Duidelijke documentatie van de aangeboden apparatuur;
4. Een korte en bondige uitleg over de invulling en keuze van apparatuur (een motivatie in telegramstijl alleen bij afwijkende indelingen of apparatuur gebruik);
5. Preventief en correctief onderhoudscontract op de aangeboden apparatuur (zoals beschreven in de inkoopvoorwaarden);
6. Verder gaat de leverancier akkoord met de algemene inkoopvoorwaarden van de opdrachtgever (Amsterdam UMC) die beschikbaar zijn gesteld tijdens de uitvraag.

1.11 ALGEMENE LEVERINGSVOORWAARDEN

- 1 Levering is Franco aan huis, inclusief (eventueel) verticaal en horizontaal transport. De leverancier dient zich vooraf hiervan op de hoogte te stellen;
- 2 Op de leveringsomvang zijn de garantiebepalingen zoals aangegeven in de algemene bepalingen van kracht, inclusief reis-, arbeids- en materiaalkosten.
- 3 Deze bepalingen zijn van toepassing onder een 24-uurs service; Aangeboden offerte is inclusief montage en in bedrijfstelling van apparatuur (zie specificatie in algemene bepalingen);
- 4 Aansluiten op nagelvaste installaties en voorzieningen wordt verzorgd door aannemer;
- 5 Alle te leveren apparatuur dient voorzien te zijn van normcertificaten (CE keurmerken);
- 6 <Alle klein keukenmaterialen dienen waar mogelijk voorzien te zijn van EHEDG-certificaat>;
- 7 Tevens moet worden voldaan aan de bepalingen zoals vermeld in de STEK.

1.12 Preventief en correctief onderhoudscontract

De offerte dient tevens separaat te worden voorzien van een preventief en correctief onderhoudscontract.

Het preventieve onderhoudscontract geeft duidelijk de inspanningsverrichtingen weer (de frequentie per jaar van het preventieve onderhoud) en een prijsstelling per onderdeel en in totaal voor deze dienstverlening.

Het correctief onderhoudscontract geeft de voorrijtarieven en uurtarieven weer bij tussentijdse storingen. Daarnaast wordt de bereikbaarheidstijd aangegeven in dagen en uren en de responstijd bij opgave aan storingsdienst.

De prijsstellingen zijn netto en exclusief BTW en vast voor een jaar.

2 BESCHRIJVING EISEN TEN AANZIEN VAN BOUWFYSICA EN TECHNISCHE INSTALLATIES EN APPARATUUR

2.1 Opzet en basis van de eisen

Voorafgaande aan deze uitvraag zijn een aantal aspecten vanuit de wetgeving bindend voor de ontwikkeling van keukenconcepten. Dit zijn zwaarwegende argumenten en als zodanig worden deze vooraf vernoemd. De leverancier dient op de hoogte te zijn van deze zwaarwegende uitgangspunten en zal zijn leveringen en installaties laten voorzien van alle keurmerken die nodig zijn om aan de Nederlandse regelgeving (wettelijke eisen) te voldoen. Deze zijn uitgebreid opgenomen in de inkoopvoorwaarden.

Voor de leverancier is een document beschikbaar waarin de eisen aan de ruimte en gebouwen zijn beschreven met betrekking tot o.a. restaurant, verkoopruimte, keuken, spoelkeuken en ander ruimte gelieerd aan de voorgenoemde ruimtes (inrichtingseisen hygiënecode voor instellingen en defensie).

Elektrische installaties zijn dusdanig ontworpen, ingericht, aangelegd en kunnen worden onderhouden dat een veilig gebruik van elektrische installaties en apparatuur is gewaarborgd. Hiervoor zijn door de leverancier de nodige voorzieningen en beschermingsmaatregelen aangebracht waaronder wordt begrepen beveiligings-, meet-, controle en signaleringsmaatregelen. Alsmede aarders, schakelaars, scheiders en aansluitingen. Aan deze verplichtingen kan worden voldaan indien bij de installaties de navolgende nationale normen zijn toegepast:

Nen 1010 / npr 3510- veiligheidsbepalingen voor laagspanningsinstallaties

Nen 3410 - Veiligheidsbepalingen voor laag en hoogspanningsinstallaties in ruimte met gasontploffingsgevaar.

Nen 3140 - Laagspanningsinstallaties, bepaling voor veilige werkzaamheden, inspecties en onderhoud

ARBO bepaling - In een vochtige ruimte en ruimten met bijtende gassen, dampen of stoffen moeten de volgende maatregelen in acht worden genomen:

- De contactdozen moeten beveiligd zijn met een vaste aardlekschakelaar van 30 mA;
<Nen 1010 bep. 754.2.23>
- Het elektrisch materiaal en bijhorende leidingen in de bedrijfsruimte moet drupwaterdicht zijn uitgevoerd;
- In de bedrijfsruimte mogen geen losse verlengstukken toegepast worden omdat deze niet de vereiste beschermingen bieden;
- In de bedrijfsruimte moeten de kabels van onderaf doorgevoerd worden.

Handwas gelegenheden

In de bereidingsruimte moet een doeltreffende handwasgelegenheid worden aangebracht. Hier moet het personeel de handen kunnen wassen, drogen en kunnen desinfecteren. De gelegenheid moet worden voorzien van een kraan met warm en koud water. De kraan moet worden bediend met een ander systeem als met de hand (bijv. knie bediening of infrarood kraan sensor).

2.2 CONSTRUCTIES EN MATERIAALTOEPASSINGEN ALGEMEEN

- Alle apparatuur aangeleverd en geplaatst door de opdrachtnemer wordt na plaatsing aangesloten door een erkend installateur en volgens de plaatselijk geldende normen;
- Alle benodigde aansluitmaterialen, aangegeven op de door de opdrachtnemer verstrekte aansluittekening, zoals sifons koppelingen kleppen, kabels, stekkers ed. worden door de installateur van de opdrachtgever geleverd en dus niet in deze prijsstelling opgenomen;
- De rvs-werktafel e.d. dienen volgens voorschriften voorzieningen te hebben om deze potentiaal te kunnen vereffenen. Dit is ook aangegeven op de aansluitpunten tekening;
- Al het benodigde leidingwerk dient te worden uitgefreesd in muur of vloer. De opdrachtnemer geeft op zijn aansluittekeningen aan waar dit vereist is;
- Het aanbrengen van vloer- wand of daksparringen evenals het inplakken van dak doorvoeren, daar waar nodig, geschiedt door de aannemer en/of installateurs.

Energieklasse

Tevens zal de leverancier (daar waar mogelijk) aangeven waar apparatuur wordt ingezet die energiebesparend werkt. De leverancier geeft aan in welke klasse (A tot G) zijn apparatuur per onderdeel is ingedeeld.

Materiaal en isolatie

De te gebruiken materialen dienen van een goede kwaliteit te zijn en uitsluitend corrosievrij, zodat zij bestand zijn tegen vochtigheid, warmte, reiniging en andere invloeden die normaal voorkomen in vernoemde installaties. Er mag in geen geval gebruik worden gemaakt van aluminium, hout en geëmailleerde materialen (dit bedoeld voor keukenmaterialen). Indien niet anders vermeld, is de apparatuur van RVS AISI 304.

De om-mantelingen dienen uitgevoerd te zijn in minimaal 1 mm dik rvs-plaat en bij zelfdragende constructies minimaal 1,5 mm. Handgrepen en dergelijke mogen niet warmer worden dan 42°C. De werkhoogte dient op minimaal 900/920 mm te worden gebracht (mag afwijken naar 950 mm na goedkeuring van opdrachtgever). Werkhoogte voor de bar-elementen zullen afwijken. Al het gebruikte isolatiemateriaal van polyurethaanschuim dient Cfk-vrij te zijn.

Elektrotechnische voorzieningen

Elektrotechnische voorzieningen aan apparatuur dienen minimaal te voldoen aan de NEN 1010. Tevens dient alle apparatuur van de opdrachtnemer te zijn voorzien van de EHEDG of TUV (CE) keurmerken.

Beveiliging

Alle elektrotechnische apparaten dienen te zijn uitgevoerd met een thermische beveiliging en een netspanningsbeveiliging. Dit om te voorkomen dat na spanningsuitval de apparatuur vanzelf in werking treedt (dus alle apparatuur aanbieden inclusief benodigde beveiligings- en werkschakelaars).

Samenbouw

De samenbouw van meerdere units dient aan de boven-, voor-, achterzijde en zijkanten naadloos te worden afgewerkt. Daar waar dat niet mogelijk is zal de samenbouw worden afgekit met kleurloze afkit-materialen.

Verlichting

Alle toegepaste verlichting dient met damp- en druipt waterdichte armaturen te worden gemonteerd, uitvoering IP65.

Filters (voor afzuigkappen)

De gebruikte filters in afzuiginstallaties dienen van hoog rendement, brandwerende wervelstroomfilters te zijn gemaakt. De filters zijn te allen tijde eenvoudig uitneembaar en te reinigen in een professionele vaatwasmachine.

Onderstellen

De onderstellen zijn vervaardigd uit kokerprofiel van minimaal 40 x 40 x 1,5 mm in AISI 304 RVS en voorzien van een aardklem (potentiaal). De onderstellen van vaste werktafels, *daar waar mogelijk*, uit te voeren als hangende consoleframes, vrije hoogte onder de tafels minimaal 200mm. Poten, indien van toepassing, zijn voorzien van verstelbare vloerdoppen.

Wielen

Alle wielen bestaan uit een roestbestendige behuizing met daarin een wiel voorzien van een kogellager en aan de buitenkant een kunststofband van niet strepend materiaal, diameter minimaal 125mm. Daar waar nodig zijn de zwenkwielen voorzien van een dubbele kogelkrans met stofafdichting.

Werktafels en spoeltafels

De bovenbladen zijn gemaakt van rvs tenzij anders vermeld. Kwaliteit AISI 304 met een minimale dikte van 1,25 mm, mat geborsteld en onderlijmd met minimaal 18mm watervaste multiplex. Aan de onderzijde dient deze behandeld te zijn met schimmelwerende epoxy-coating. Vaste aanrechtbladen dienen te worden voorzien van opstaande rand van minimaal 40mm. De kopnaden zijn gebogen of dichtgelast en de aanrechtbladen zijn voorzien van waterkeringen. Alle werktafels en spoelbakken dienen voor het project hangend te worden gemonteerd en voorzien van een aardklem (potentiaal).

Handenwasbakken

Alle handenwasbakken zijn geheel vervaardigd uit rvs type AISI 304 kwaliteit 18/10 en voldoen aan de HACCP-regelgeving. Aan of op de handenwasbak is een kraan gemonteerd die wordt bediend met bij voorkeur infrarood kranen of als alternatief een voetbediening of kniebediening (geen kranen met handbediening).

Laden en kastunits

Laden en kastunits zijn vervaardigd uit volkern materialen of waar anders beschreven van rvs. De laden zijn voorzien van telescoopgeleidingen en kunststof inzetbakken. De kastunits zijn opgebouwd uit volkern panelen en afsluitbaar met schuifdeuren, hangbeslag en sloten met minimaal 2 sleutels.

Magazijnstellingen

De stellingen zijn geheel vervaardigd uit hoogwaardig, slagvast, cadmiumvrije kunststof. De stellingen hebben een temperatuur bestendigheid van -40°C tot +80°C en hebben een draagvermogen van minimaal 150 kg per meter schaplengthte. De legroosters zijn eenvoudig uitneembaar en eenvoudig te reinigen. De diepte van de stellingen is gelijk aan de GN-maatvoering zodat GN bakken kunnen hangen binnen de stellingroosters. De stellingen in de koelcellen zijn voorzien van zwenkwielen.

Legroosters

Deze zijn samengesteld uit U-vormige of V-vormige rvs-ribben, maximaal 100 mm h.o.h., ondersteund met dwarsliggers en zijn geheel uitneembaar.

Koel werkbanken algemeen

De werkbanken zijn in- en uitwendig RVS AISI 304 18/10 en geïsoleerd met polyurethaanschuim. Indien niet anders vermeld is het koelaggregaat ingebouwd (stekkerklaar). De banken zijn voorzien van een automatische ontdooifunctie, lekwaterverdamer, instelbare thermostaat, controlelamp en digitale thermometer. De te handhaven temperatuur is 4°C bij een omgevingstemperatuur van 28°C. De laden dienen zelfsluitend te zijn en voorzien van sloten. Als koelmiddelen zijn alleen natuurlijke koudemiddelen/gassen toegestaan waaronder <<R404A<>. Rondom de afsluitbare laden zijn dubbel kamer magneet strips gemonteerd voor goede sealing. Lades zijn uitschuifbaar op telescopische geleiders, gemaakt van 18/10 staal en geschikt voor 1/1GN trays.

Koel- en vriescel (algemeen)

Panelen en vloeren

De koel- en vriescellen dienen opgebouwd te zijn uit demontabel geïsoleerde dubbelwandige panelen van polyurethaanschuim, 80 mm dik (vriescel 100 mm), bekleed met 0,7 mm dikke sendzimir verzinkt in wit gelakte staalplaat, kleur RAL 9002 met een K-waarde van minimaal 0,3 W/m²k. De panelen met een modulemaat dienen door middel van koppelsloten luchtdicht aan elkaar te worden verbonden en op de bouwkundige vloer te worden bevestigd. De vriescellen dienen voorzien te zijn van inrijdorpels, een geïsoleerde antislip vloer met een dikte van 80 mm, voorzien van gegalaniseerde inloopstaalplaat met een dikte van 1 mm en bij inrijvloeren met een dikte van 3 mm. Vloerbelasting tot een maximaal van 3000 kg/m².

Deuren

De deuren en de panelen vormen een geheel. De dagmaat van deuren is minimaal 900 x 2000 mm en zijn vanaf een bepaald punt zelfsluitend met behulp van een magneetrubber. Het hang- en sluitwerk dienen van een verchroomde uitvoering te zijn. De deuren en sloten zijn allemaal voorzien van panieksluitingen en zijn van binnenuit te openen. De deuren aan de buitenzijde zijn voorzien van sloten.

Temperatuur

Voor de bepaling van de koel- en vriescapaciteit wordt uitgegaan van een omgevingstemperatuur van 28°C. De koelwaarde in koelcellen is 0-4°C en in de diepvries -18°C. Als koelmiddelen zijn alleen natuurlijke koudemiddelen/gassen toegestaan waaronder <R404A<. De condens afvoeren van de verdamper worden, onder tussenplaatsing van een sifon, aangesloten op het riool. De verdamper zijn voorzien van een automatische ontdooifunctie. De vriescellen dienen voorzien te zijn van een onderdrukventiel, deurrand ontluichtingsklep en condensafvoer verwarming. De aggregaten dienen separaat te worden opgesteld (eventueel geschikt voor aansluiting op een centraal koelsysteem).

Elektra

De installatie dient te zijn voorzien van een schakelkast, elektrische thermostaat met digitale uitlezing en een

¹ Navraag ziekenhuis regel uitgangspunten

² Zie boven

ontdooiprocessor. Elke koel- en vriescel zijn voorzien van verlichtingsornamenten. Specifiek bij diepvriescellen dient de ontdooiprocessor te zijn voorzien van ontdooi- en ventilatorvertraging en verdampingsventilatoren. De gehele installatie moet voldoen aan de voorwaarden en eisen die door het plaatselijke energiebedrijf worden vastgesteld.

Aggregaten

De koel- en vriescellen dienen te zijn voorzien van verdamper en aggregaten. De aggregaten dienen buiten te worden opgesteld. In de offerte is minimaal 20 meter koelleiding opgenomen. Het systeem dient in de nabijheid van deze apparatuur te worden opgesteld en is voorzien van beveiliging en beschermkappen tegen weersomstandigheden. Als blijkt dat deze in het project niet nodig zijn, worden deze verwijderd uit de offerte. Het koelsysteem dient CFK vrij te zijn en is standaard geschikt om bij een omgevingstemperatuur van maximaal 40°C te werken. Het geluidsniveau van de gehele installatie mag de 65 Db niet overschrijden.

Loggersysteem

In de offerte dient separaat een koel- en vriescel loggersysteem, voor het aflezen van temperaturen van alle aan te bieden koel- en vriesapparatuur, te staan vermeld. Het systeem dient exclusief computer en inclusief voelers en software en in bedrijfstelling te worden weergegeven. De offerte is inclusief de bedrading en de plaats is nader te bepalen door de organisatie.

Afzuigkappen

De kap is vervaardigd uit rvs, geheel gelast en geslepen, met rondom condens- en vervanggoten met dubbele rand. De afzuigcapaciteit is afhankelijk van de grootte. De leverancier dient in haar bestek aan te geven met welke capaciteit de kap dient te worden afgezogen. De kappen zijn voorzien van verlichting met beschermkappen en uitneembare vetroosters. De afzuigkappen dienen door de leverancier te worden aangesloten op bestaande afvoerkanalen.

2.3 TECHNISCHE BEPALINGEN APPARATUUR ALGEMEEN

Vaatwasser (zie typeaanduiding in aanvraag).

De vaatwasmachine is van het type korven-transport-machine. De machine kent een voorsorteer perron met uitsorteer gedeelte.

Geen hoog/laar systeem maar een demonteer en doorschuifstelsel. Boven het debraseer stelsel is een koren opslagruimte gemonteerd.

De machine is in zones opgedeeld waarin minimaal een uitgebreide voorwas (of scrapper) installatie. De combinatie van de voorwaszones resulteert in een goede voorwas. Dit is in het vakjargon de aanduiding voor het afschrapen van het serviesgoed alvorens het in de was secties wordt aangeboden. In de 1e voorwaszone wordt het vaatwerk afgespoeld, waarbij aanhangende resten worden verwijderd en op de grote opvangzeef worden gedeponeerd. Hierna ondergaat het vaatwerk een tweede voorwassing in de 2e voorwaszone. Extra zware voorwaskracht zorgt voor een vuilscheiding van maar liefst circa 80%. Dit betekent dat de navolgende wastank met minder vuil wordt belast, hetgeen weer resulteert in een lagere zeepdosering.

Verder heeft de vaatwasmachine diverse spoel en was secties en aan het eind een droogtunnel.

Aan de machine is een grote korven uitloop gemonteerd (zie tekeningen) waar veel korven kunnen worden verzameld en kunnen uitwasemen alvorens het vaatwerk weer teruggezet wordt in de lowe rators.

Terugslagkleppen algemeen

Bij de vaatwasmachine dient een terugslagklep te worden gemonteerd. De leverancier neemt de terugslagkleppen (of wassers-klep) op in zijn offerte.

Friteuses elektra

Alle friteuses dienen te worden uitgevoerd met naadloos gelaste onderdelen uit RVS AISI 316. De verwarming van het apparaat dient te geschieden met behulp van opklapbare elektrische elementen met daaronder een koude zone. De statische temperatuurregeling is instelbaar tussen de 50°C en 200°C. Daarnaast zijn de friteuses voorzien van een digitale temperatuurmeter, controlelampje, (eventueel vet-urenteller), elektronische smeltcyclus en een uitneembaar kruimelfilter, frituurkorf en deksel. Het geheel is geplaatst op een rvs-frame en voorzien van vet opvangbak.

2.4 Voedselveiligheid en verantwoordelijkheden (informatie)

De ondernemer (de ziekenhuis organisatie) dient zijn werkprocessen met betrekking tot voeding in te richten volgens de richtlijnen vermeld in de hygiëncode (instellingen en defensie). De algemene uitgangspunten in deze codes met betrekking tot de wetgeving kunnen worden onderverdeeld in een viertal hoofdsegmenten. Deze onderdelen dienen als zodanig separaat te worden behandeld, waarbij eventuele tegenstrijdigheden praktisch en verantwoord dienen te worden opgelost. Met betrekking tot het eventuele kwaliteitssysteem van de ondernemers mogen de uitgangspunten geen belemmering opleveren voor wat betreft de werking van een HACCP-systeem. De aangeboden apparatuur en meubels dienen zodanig te zijn ontworpen dat zij passen binnen het HACCP-systeem. De opdrachtnemer heeft hier een verantwoordelijkheid in (zie inkoopvoorwaarde)

WARENWET (HACCP en IWV)

Handelingen met voedingsmiddelen, afwerking van apparatuur en outillage dienen gericht te zijn op het tegengaan van besmetting van voedingsmiddelen en vermeerdering van bacteriën. Het binnendringen van micro-organismen in de keukens, uitgiftebuffetten en baronderdelen dient zoveel mogelijk te worden vermeden, zo niet te worden tegen gegaan.

Binnen de discipline van open opslag of presentaties, in het zicht van de gast werken (front-cooking/front presentation, smaaklab, demokeuken), spelen hygiëneaspecten en controle op deze aspecten een belangrijke rol. Enerzijds ter bescherming van de gast/patiënt/bezoeker (controle door de overheid) en anderzijds vanuit de kwaliteitswaarborging.

De richtlijnen die hiervoor worden aangegeven vanuit de wetgeving en waaraan de aangeboden apparatuur minimaal moet kunnen voldoen zijn de volgende:

- Warme gerechten moeten kunnen worden uitgeven bij een temperatuur van 80 °C tot 85 °C, minimaal 60 °C;
- Koude gerechten moeten kunnen worden uitgeven bij maximaal 7 °C, gewenst tussen 2 °C en 4 °C;
- Ademschotten worden automatisch aangeboden bij uitgiftebuffetten, art. 1c, algemeen besluit van de warenwet;
- Apparatuur en buffetlijnen naadloos installeren of adequaat afgekit en goed te reinigen materialen.

Tevens dient de opdrachtnemer rekening te houden met werkmethodeken van de opdrachtgever zoals beschreven in het Functioneel plan van eisen. Onderzoek voorafgaand aan het indienen van de offerte is wenselijk en in sommige gevallen noodzakelijk.

Persoonlijke hygiëne is een belangrijke factor bij de uitgifte van voedingsmiddelen in de keuken en in het restaurant. Zonder een goede persoonlijke hygiëne van de keukenmedewerkers zijn alle andere maatregelen een stuk minder doeltreffend. De geldende richtlijnen met betrekking tot de persoonlijke hygiëne worden als bekend verondersteld (opgenomen in het HACCP-systeem). Conform de HACCP-regelgeving worden door de opdrachtnemer voldoende handenwasgelegenheden opgenomen in de aanbidding. Deze dienen dan ook door de opdrachtnemer makkelijk toegankelijk te worden geplaatst.

ARBO EN VEILIGHEID

Er zijn geen specifieke ARBO en/of veiligheidseisen met betrekking tot uitgiftegebied, restaurant en keukengebieden. Wel dient in dit kader rekening te worden gehouden met algemene voorschriften en normen op deze en aanverwante gebieden.

Algemene richtlijnen voor de opdrachtnemer:

- Geen scherpe randen en/of uitsteeksels aan de werkbanken en apparatuur;
- Diepte en hoogte (werkhoogte werkbanken minimaal 90cm) van apparatuur zodanig, dat verantwoord werken mogelijk is.

Eisen op het gebied van werkklimaat:

De leverancier dient in haar offerte aan te geven waar haar aangeboden apparatuur in hoge mate invloed gaat uitoefenen op de omgeving. Als blijkt dat de leverancier hier vooraf geen melding van heeft gemaakt en de klimatologisch omstandigheden binnen de ruimte worden dusdanig gewijzigd en zijn aanwijsbaar afkomstig van de geleverde apparatuur, worden de kosten die worden gemaakt om te voldoen aan onderstaande eisen verhaald bij de leverancier.

- Temperatuur 18 °C tot 26 °C (apparatuur die extreme warmte afgeeft extra vermelden binnen offerte);
- Relatieve luchtvochtigheid 30 tot 70 %;
- Luchtverversing 4 tot 6 keer per uur in restaurantgedeelte;
- Luchtverversing 15 tot 20 keer per uur in de operationele ruimten (keuken en spoelkeuken).

Eisen op het gebied van geluid in de werkgebieden:

- Het geluidsniveau van apparatuur dient te liggen tussen de 45 en 50 Db(A); De leverancier is verantwoordelijk voor de geluidsbelasting van zijn apparatuur. Als blijkt dat na installatie deze normen worden overschreden, worden de kosten om het geluidsniveau van de apparatuur terug te brengen gecorrigeerd door de leverancier of bij nalatigheid verhaald op de leverancier;

- Nagalmtijd in ruimtes tussen de 0,8 en 1,0 seconde.

Eisen op het gebied van verlichting binnen de werkgebieden:

- Kunstlicht (daar waar opgenomen in de offerte) dient minimaal 250 tot 500 lux af te geven;
- Verlichting dient zo te zijn gemonteerd, dat uitgestalde waren goed overkomen bij de gast;
- De toestand van de uitgestelde waren dient goed te kunnen worden beoordeeld door de medewerkers (bereikbaarheid tijdens werkzaamheden);
- De aanwezigheid van daglicht in werkgebieden is noodzakelijk echter als blijkt dat apparatuur daglicht verhinderd dient de leverancier kunstlicht in haar offerte op te nemen.

MILIEU

In dit kader worden de milieuaspecten beperkt op de koelinstallaties. Eventuele specifieke verordeningen met betrekking tot milieuaspecten, speciaal geformuleerd voor de vestigingsstad, zijn bij Foodstep niet bekend.

ERGONOMIE

Naast de wettelijke voorschriften dient rekening te worden gehouden met een verantwoorde werkomgeving. Hiervoor is het noodzakelijk dat naast het aspect veiligheid ook aandacht wordt besteed aan ergonomische aspecten, zoals;

- Het onnodig tillen van materialen dient te worden voorkomen;
- Het overpakken van materialen dient te worden voorkomen;
- Bukken met zware materialen dient te worden voorkomen;
- Goed en soepel werkend rollend materieel;
- Waar mogelijk hoogteverschillen vermijden (liftuitstap, drempels e.d.).

Om een gedegen suppleerscan uit te voeren, is het noodzakelijk dat alle voorwaarden en uitgangspunten voor de diverse leveranciers zijn gestandaardiseerd.

Mochten afwijkingen op bovenstaande onderdelen na plaatsing worden geconstateerd is de leverancier hiervoor productaansprakelijk. Vanuit de wetgeving zal hij zich hiervoor dan ook moeten verantwoorden. De schade die de opdrachtgever hierbij oploopt komt ten koste van de opdrachtnemer.

In de onderstaande paragrafen zijn, voor zover mogelijk, alle uitgangspunten van de apparatuur beschreven.

Pos nummer	Naam/omschrijving	Aantal /afmeting	Detail omschrijving
1.01	Magnetron Professioneel 	1	- Magnetron - Inhoud minimaal 26 liter. Plaats min. voor GN-materialen van 2 / 3e formaat. - Afwerking - extern roestvrij staal - Afwerking - inwendig roestvrij staal - Vermogen 1850W - Type voeding 3,2 kW, 230 V. - Minimaal 5 vermogensinstellingen inclusief ontthooiing programma's via digitaal bedieningspaneel. - Eenvoudig te reinigen roestvrijstalen constructie en - Verwijderbaar luchtfilter - Inclusief binnenlicht.
1.02	RVS Buffetlijn/meubel deel 1 	1 maatvoering zie tekening	Opgebouwd op RVS frame en pas gemaakt tussen pilaren (zie tekeningen) - Pasgemaakte RVS aansluitbladen rondom pilaren (vormen 1 geheel) - RVS bovenblad onderlijmd met coatend H-blad. - Onderbouw koelmeubel met bediening keukenzijde en in bovenblad springen voor plaatsen GN bakjes. - Op RVS blad is een warmtebrug geplaatst met halotherm verlichting/verwarmingselementen - Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint en afgekit als waterkering. - Overige buffetonderkast aan keukenzijde met RVS deurtjes en rvs legborden - Gangzijde, onder buffetblad plaats voor ½ gastronom dienbladen en plaats voor cloches RVS legbladen - Voorzijde voorzien van trayrail met PL geleider rollers. - Voorzijde en achterzijde op paneel voorzien van spatdichte 4x wcd dozen. - Compressors uitbouwen en koeling aansluiten op centraal koelsysteem
1.03	Warmtebrug op buffetlijn	1 Maatvoering zie tekening	- Warmtebrug opgebouwd op RVS beunen. - Bovenzijde van warmtebrug geïsoleerd tegen hitte doorslag - Bedieningspaneel aan keukenzijde - Halotherm verwarmings-, verlichtingsbron
1.04	RVS Buffetlijn/ meubel deel 2	1 Maatvoering Zie tekening	Zie beschrijving 1.02 - Hier geen geïntegreerd koelmeubel maar kastruimte met RVS legborden met RVS deurtjes. - geen
1.05	Verwarmde lowe rators	4	Aanwezig, geen opname offerte

1.06	Verrijdbare bain marie wagen met inklapbaar afzet planchet	1	- Dubbelwandig roestvrijstaal met 1/1GN, diep getrokken naadloos compartimenten (3), afzonderlijk thermostatisch instelbaar zijn, geschikt voor GN bakken van maximaal 20cm diep, duwbeugel, 4 zwenkwielen (2 geremd), rubber stootranden, aftapkraan, controlelampje en spiraalsnoer, met onderplank. - Aan twee zijde RVS inklapbare afzet planchets (maatvoering 170 mm) - Spiraal E snoeren - bovenwarmte elementen (optioneel)
	 		
1.07	Idem 1.06	1	
1.08	RVS werkbank met drop-inn apparatuur	1 5100X1000	- Opgebouwd op RVS frame (zie tekeningen) - RVS bovenblad onderlijmd met coatend H-blad. - In het RVS blad zijn naadloos de apparatuur verzonken - Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint rondom en afgekit als waterkering. - Aan keukenzijde met RVS deurtjes en rvs legborden - Aan uitgiftezijde, afgewerkt met RVS plaat - Aan uitgiftezijde voorzijde voorzien van 4x spatdichte inbouw WCD dozen. - aan zijde (zie tekening) twee rvs verzonken spoelbakken met vuilzeef en standpijp - Voorzien van professionele zwenkkraan
1.09	Steamer	Totaal 4 Zie tekening voor opstelling	2x Rational Serie Icombi Pro 10-1/1 2x Rational serie Icombi Pro 6-1/1 Gemeten vanuit deur naar transportgang: 2x Icombi pro 6 1/1 geplaatst op bijpassend RVS onderstel met geleiderrails voor plaatsen GN bakken. Daarnaast 2x Icombi pro 10 1/1 geplaatst op bijpassend RVS onderstel met geleiderrails voor plaatsen GN bakken. Tussen deze twee opstellingen een RVS werkbank met als afzetruimte/werkbank Onder de RVS werkbanken geleiderrails voor het opslaan van GN bakken
1.10	Bain Marie drop inn	1	- Dubbelwandig roestvrijstaal met 1/1GN, diep getrokken naadloos inbouw (drop inn) compartimenten (3), afzonderlijk thermostatisch instelbaar zijn, geschikt voor GN bakken van maximaal 20cm diep. - Automatische vul-, en aftapinrichting - Bediening en controlelampjes aan compactkeuken zijde.

			- Boven bainmarie units een RVS afzetstuk op RVS beunen. - Geplaatst in op breedtezicht in midden van blad zodat makkelijk aan beide kanten kan worden gewerkt. - Temperatuur registratie unit (haccp)
1.11	Mini steamer	1	Rational I combi pro XS 6-2/3 Geplaatst op RVS werkbank
1.12	Frituurunit inclusief mandjes	1 2 x 10	- Capaciteit: 10,8 kW - 400V - Geheel vervaardigd uit RVS AISI 304 met een 1,5 mm dik bovenblad Ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp levering inclusief vet opvangbak - Temperatuur instelbaar tussen 105°C en 185°C - Makkelijk omhoog klapbare elementen, waardoor de frituurpan zeer eenvoudig gereinigd kan worden. - Het omhoog geklapte is voorzien van een beugel waardoor het element omhoog blijft staan. - Tevens voorzien van een beveiliging dat wanneer het element omhoog wordt geklapte de friteuse automatisch uitschakelt. - De frituurunit is opgebouwd op een stalen frame en aan de voorzijde voorzien van een rvs-deurtje. - Hierachter is de tapkraan en de vet opvangbank gesitueerd. (In levering) -Aan de voorzijde is een bedieningspaneel gemonteerd; - De inhoud van deze unit is 20 ltr. > liter; - De frituurpan is voorzien van een koude zone systeem.
			
1.13	Bain marie Drop inn	1 3GN	- Dubbelwandig roestvrijstaal met 1/1GN, diep getrokken naadloos inbouw (drop inn) compartimenten (3), afzonderlijk thermostatisch instelbaar zijn, geschikt voor GN bakken van maximaal 20cm diep. - Automatische vul-, en aftapinrichting - Bediening en controlelampjes aan compactkeuken zijde. - Boven bainmarie units een RVS afzetstuk op RVS beunen. - Geplaatst in op breedtezicht in midden van blad zodat makkelijk aan beide kanten kan worden gewerkt. - Temperatuur registratie unit (haccp)
1.14	Koelwerkbank Met 3 compartimenten	1	- onderbouw koelwerkbank - Capaciteit koelingbank: - 0,4 kW - 230V - inhoud: 509 liter Materiaal: rvs - Standaard: Vlak gesloten rvs-werkblad, 3 deursecties, 6 rvs-roosters incl. dragers, met compressor - Temperatuurbereik: -5/+12°C
			

			- Inhoud, bruto: 509 ltr. - Inhoud, netto: 428 ltr. - Uitwendig/Inwendig: RVS/RVS - B x D x H: 1726 x 700 x 885/950 mm - compressor uitbouwen en aangesloten op centraal koelsysteem
1.15	RVS werkbank (met spoelbak en professionele zwenkkraan - mogelijk op basis van maatvoering koelwerkbank)	1	- Opgebouwd op RVS frame (zie tekeningen maatvoering) - RVS bovenblad onderlijmd met coatend H-blad. - In het RVS blad zijn naadloos de apparatuur verzonken - Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint rondom en afgekit als waterkering. - Aan keukenzijde met RVS deurtjes en rvs legborden - Aan uitgiftezijde, afgewerkt met RVS plaat - Aan uitgiftezijde voorzijde voorzien van 4x spatdichte inbouw WCD dozen. - Aan zijde (zie tekening) twee rvs verzonken
1.16	I Vario Pro cooker	1	- Rational I vario Pro 2S 2 x 25 liter _ op bijpassend RVS onderstel
			
1.17	Rvs Vloergoot	1	- Inclusief stankafsluiter - maatvoering zie tekening - Potentiaal zekering aansluiting
			
1.18	Elektrische Kookunit	1	- 4 pits uitvoering
1.19	Frituurunit inclusief mandjes	1 2 x 10 liter	- Capaciteit: 10,8 kW - 400V - Geheel vervaardigd uit RVS AISI 304 met een 1,5 mm dik bovenblad Ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp levering inclusief vet opvangbak - Temperatuur instelbaar tussen 105°C en 185°C - Makkelijk omhoog klapbare elementen, waardoor de frituurpan zeer eenvoudig gereinigd kan worden. - Het omhoog geklapte is voorzien van een beugel waardoor het element omhoog blijft staan. - Tevens voorzien van een beveiliging dat wanneer het element omhoog wordt geklapd de friteuse automatisch uitschakelt. - De frituurunit is opgebouwd op een stalen frame en aan de voorzijde voorzien van een rvs-deurtje. - Hierachter is de tapkraan en de vet opvangbank gesitueerd. (In levering) -Aan de voorzijde is een bedieningspaneel gemonteerd; -de inhoud van deze unit is 20 ltr. > liter;
			

			- De frituurpan is voorzien van een koude zone systeem.
1.20	Rvs werkbank sluitstuk	1	- nb afhankelijk van gekozen apparatuur oplossingen
1.21	Koelwerkbank Met 3 compartimenten 		- onderbouw koelwerkbank - Capaciteit koelingbank: - 0,4 kW - 230V - inhoud: 509 liter Materiaal: rvs - Standaard: Vlak gesloten rvs-werkblad, 3 deursecties, 6 rvs-roosters incl. dragers, met compressor - Temperatuurbereik: -5/+12 °C - Inhoud, bruto: 509 ltr. - Inhoud, netto: 428 ltr. - Uitwendig/Inwendig: RVS/RVS B x D x H: 1726 x 700 x 885/950 mm - compressor uitbouwen en aangesloten op centraal koelsysteem
1.22	Rvs Vloergoot 	1	- Inclusief stankafsluiter - maatvoering zie tekening - Potentiaal zekering aansluiting
1.23	I vario pro Cooker 	1	- Rational Ivario Pro 2S 2 x 25 liter - op bijpassend RVS onderstel
1.24	Kookketel met roerwerk 	1	Type NB Electrische kookketel met roerwerk - inhoud 150 liter - automatische waterinlaadkraan - inclusief afvoer standpijp
1.25	RVS werkbank met spoelbak en professionele zwenkkraan	1	Opgebouwd op RVS frame (zie tekeningen maatvoering) - RVS bovenblad onderlijmd met coatend H-blad. - Tussen het RVS blad zijn op maatvoering de apparatuur geplaatst - zie tekening - Aan keukenzijde met RVS deurtjes en rvs legborden - Spoelbakken met vuilzeef en standpijp - Voorzien van professionele zwenkkraan
1.26	RVS vloergoot	1 Maatvoering zie tekening	- Op maat voor de drie apparaten - Voorzien van kloppen

1.27	I vario pro Kookunits	2	- Rational Ivario Pro 100 liter - Rational Ivario Pro 150 liter Tussen de twee kookers is een RVS werkbank geplaatst
			
1.28	RVS Afzuigkap	1	-
1.29	RVS Handenwasinstallatie met kraan.	1	- RVS handenwasbak met aan voorzijde kniebedieningspaneel. - Professionele zwenkkraan (warm/koud)
			
1.30	Rvs Vloergoot	1	- Inclusief stankafsluiter - maatvoering zie tekening - Potentiaal zekering aansluiting
			
1.31	Slanghaspel met zeepdoseer machine	1	<Levering derden?> - Tweepunts-muurmontage, instelbaar van 57 mm tot 210 mm met 1/2" aansluiting - voorzien van tussenkraan met 308 mm uitloop - keramische binnenwerken voorzien van terugslagkleppen - compleet met standaard douchekop
			
1.32	RVS werkbank met spoelbak en professionele douchearm zwenkkraan	1	Opgebouwd op RVS frame (zie tekeningen maatvoering) - RVS bovenblad onderlijmd met coatend H-blad. - In het RVS blad zijn naadloos de apparatuur verzonken - Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint rondom en afgekit als waterkering. - Aan keukenzijde met RVS deurtjes en rvs legborden - Aan uitgiftezijde, afgewerkt met RVS plaat - Aan uitgiftezijde voorzijde voorzien van 4x spatdichte inbouw WCD dozen. - aan zijde (zie tekening) twee rvs verzonken spoelbakken met vuilzeef en standpijp - Voorzien van professionele doucharm zwenkkraan
1.33	Koelwerkbank Met 3 compartimenten		- onderbouw koelwerkbank - Capaciteit koelingbank: - 0,4 kW - 230V - inhoud: 509 liter Materiaal: rvs - Standaard: Vlak gesloten rvs-werkblad, 3 deursecties, 6 rvs-roosters incl. dragers, met compressor - Temperatuurbereik: -5/+12 °C - Inhoud, bruto: 509 ltr. - Inhoud, netto: 428 ltr. - Uitwendig/Inwendig: RVS/RVS - B x D x H: 1726 x 700 x 885/950 mm - compressor uitbouwen en aangesloten op centraal koelsysteem
			

1.34	RVS werkbank met spoelbak en professionele douchearm zwenkkraan	1	 Opgebouwd op RVS frame (zie tekeningen maatvoering) - RVS bovenblad onderlijmd met coatend H-blad. - In het RVS blad zijn naadloos de apparatuur verzonken - Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint rondom en afgekit als waterkering. - Aan keukenzijde met RVS deurtjes en rvs legborden - Aan uitgiftezijde, afgewerkt met RVS plaat - Aan uitgiftezijde voorzijde voorzien van 4x spatdichte inbouw WCD dozen. - aan zijde (zie tekening) twee rvs verzonken spoelbakken met vuilzeef en standpijp - Voorzien van professionele doucharm zwenkkraan
1.35	Koelwerkbank Met 3 compartimenten		 - onderbouw koelwerkbank - Capaciteit koelingbank: - 0,4 kW - 230V - inhoud: 509 liter Materiaal: rvs - Standaard: Vlak gesloten rvs-werkblad, 3 deursecties, 6 rvs-roosters incl. dragers, met compressor - Temperatuurbereik: -5/+12°C - Inhoud, bruto: 509 ltr. - Inhoud, netto: 428 ltr. - Uitwendig/Inwendig: RVS/RVS - B x D x H: 1726 x 700 x 885/950 mm - compressor uitbouwen en aangesloten op centraal koelsysteem
1.36	Vervallen opgenomen		
1.37	Vervallen		
1.38	Vervallen		
1.40	Koelwand	1	 Opgebouwd op RVS frame en pas gemaakt tussen pilaren (zie tekeningen) - Pasgemaakte RVS aansluitbladen rondom pilaren (vormen 1 geheel) - Onderbouw koelmeubel met bediening keukenzijde en in bovenblad springen voor plaatsen GN bakjes. - Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint en afgekit als waterkering. - Gangzijde, onder buffetblad plaats voor ½ gastronorm dienbladen en plaats voor cloches RVS legbladen - Voorzijde voorzien van trayrail met PL geleider rollers - Voorzijde en achterzijde op paneel voorzien van spatdichte 4x wcd dozen. - Het koelmeubel wordt geïntegreerd in het buffetmeubel - Aan de keukenzijde zijn deuren gemonteerd zodat het koelmeubel vanaf de achterzijde kan worden gevuld. - Voorzijde is het meubel voorzien van een afsluitbaar rolluik (niet een luchtgordijn)

			- Koelmeubel heeft RVS legborden (geen glas) - Compressor uitbouwen, koeling is aangesloten op centraal koelsysteem
2.01	Blastchillers	2	Geïntegreerde blaschill-units met aan twee zijde deuren zodat producten na koeling rechtstreeks in de koelcel kunnen worden geplaatst - Chillers zijn aangesloten op centraal koelsysteem
2.02	Koelcel unit	1 Maatvoering zie tekening	-Temperatuur van $-2/+2^{\circ}\text{C}$, bij $+43^{\circ}\text{C}$ omgevingstemperatuur. -De cel is volledig dubbelwandig en geïsoleerd met CFC/HCFC vrije polyurethaanschuim met cyclopentaan gasinjectie. -De plafondpanelen zijn uit- en inwendig van gegalvaniseerd staalplaat en inwendig voorzien van een witte coating. -De wandpanelen zijn zowel uit- als inwendig van gegalvaniseerd staalplaat en voorzien van een witte coating. -De panelen zijn voorzien van centreergeleiders en ingeschuimde ABS verbindingsprofielen, voor het eenvoudig en strak samenbouwen, geen kitnaad. - De plafond- en zijpanelen zijn inwendig uitgevoerd met afgeronde hoeken (R 15 mm), ook de vloer- en wandpanelen hebben afgeronde hoeken en de uitwendige hoekpanelen zijn afgerond (R 7 mm), voor makkelijk schoonmaken. - Verlichting in de cel. - Deuren met dagmaat 650x1870 mm, is rondom uitgevoerd met een geanodiseerd aluminium stootprofiel en verstelbare scharnieren. - De deuren zijn voorzien van een magneetbandsluiting en een afgeronde handgreep met slot en noodopener. - Binnenzijde deuropening voorzien van PL tochtflappen -Geluidsniveau niet meer dan 60 dBA. - Aggregaat met automatische ontdooiing en heet gas smeltwaterverdamer. Gelijmatige inwendige temperatuurverdeling door middel van een ventilator. Bedieningspaneel op het front met digitale temperatuur- aanduiding, elektronische thermostaat, aan/uit schakelaar, schakelaar voor verlichting, controlelampen voor in bedrijf en ontdooicyclus, alarm voor te hoge of te lage temperatuur, storingssignalering. - Aangesloten op centraal koelsysteem
2.03	Diepvries unit	1 Maatvoering zie tekening	-Temperatuur van $-20/-18^{\circ}\text{C}$, bij $+43^{\circ}\text{C}$ omgevingstemperatuur. -De cel is volledig dubbelwandig en geïsoleerd met CFC/HCFC vrije polyurethaanschuim met cyclopentaan gasinjectie. -De vloerpanelen zijn uitwendig van gegalvaniseerd staalplaat, inwendig van geplastificeerd staal.

-De plafondpanelen zijn uit- en inwendig van gegalvaniseerd staalplaat en inwendig voorzien van een witte coating.

-De wandpanelen zijn zowel uit- als inwendig van gegalvaniseerd staalplaat en voorzien van een witte coating.

De plafond- en zijpanelen zijn inwendig uitgevoerd met afgeronde hoeken (R 15 mm), ook de vloer- en wand- panelen hebben afgeronde hoeken en de uitwendige hoekpanelen zijn afgerond (R 7 mm), voor makkelijk schoonmaken.

De geïsoleerde bodemplaat is voorzien van een geplastificeerde antislip loopvloer, deze vloer is geschikt voor het bereiden met beladen wagens. Verlichting in de cel.

De deuren met dagmaat 650x1870 mm, zijn rondom uitgevoerd met een geanodiseerd aluminium stootprofiel, verstelbare scharnieren en randverwarming.

De deuren zijn voorzien van een magneetbandsluiting en een afgeronde handgreep met slot en noodopener.

De vriescel is voorzien van een drukvereffeningsventiel.

-Geluidsniveau niet meer dan 60 dBA.

-Aggregaat met automatische ontdooiing en heet gas smeltwaterverdamer.

-Gelijkmatige inwendige temperatuurverdeling door middel van een ventilator.

-Bedieningspaneel op het front met digitale temperatuur- aanduiding, elektronische thermostaat, aan/uit schakelaar, schakelaar voor verlichting, controlelampen voor in bedrijf en ontdooicyclus, alarm voor te hoge of te lage temperatuur, storingssignalering.

-Aangesloten op centraal koelsysteem

2.04	Koelcel unit	1	Beschrijving zie 2.02
		Maatvoering zie tekening	
2.05	Koelcel stellingen	1	10 meter rea stellingen
2.06	Centraal koelsysteem	1	
2.07	Extra deuren	1	Zoals op tekening of meenemen in totaalprijs
2.08	Isolatievloer voor in diepvries	1	
2.09	Leidingwerk	1	Stelpost
2.10	Buitenopstelling	1	Buitenopstelling en winterregeling
3.01	RVS Handenwasinstallatie met kraan.	1	- RVS handenwasbak met aan voorzijde kniebedieningspaneel. - Professionele zwenkkraan (warm/koud)



3.01A	Slanghaspel met zeepdoseer machine 	1	<Levering derden?> - Tweepunts-muurmontage, instelbaar van 57 mm tot 210 mm met 1/2" aansluiting - voorzien van tussenkraan met 308 mm uitloop - keramische binnenwerken voorzien van terugslagkleppen - compleet met standaard douchekop
3.02	RVS werkbank	1	Opgebouwd op RVS frame (zie tekeningen maatvoering) - RVS bovenblad onderlijmd met coatend H-blad. - Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint rondom en afgekit als waterkering. - Aan keukenzijde met RVS deurtjes en rvs legborden
3.03	Keukenmachine	1	Bestaand
3.04	Keukenmachine	1	Bestaand
3.05	RVS werkbank met spoelbak en professionele douchearm zwenkkraan	1	Opgebouwd op RVS frame (zie tekeningen maatvoering) - RVS bovenblad onderlijmd met coatend H-blad. - Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint rondom en afgekit als waterkering. - Aan keukenzijde met RVS deurtjes en rvs legborden - aan zijde (zie tekening) rvs verzonken spoelbak met vuilzeef en standpijp. - Voorzien van professionele doucharm zwenkkraan
3.06	Keukenmachine	1	Bestaand
3.07	RVS Handenwasinstallatie met kraan. 	1	- RVS handenwasbak met aan voorzijde kniebedieningspaneel. - Professionele zwenkkraan (warm/koud)
3.07 a	Rvs Vloergoot 	1	- Inclusief stankafsluiter - maatvoering zie tekening - Potentiaal zekering aansluiting
3.07 b	Slanghaspel	1	- andere zijde muur
3.08	Steamers 	2	Niet aanbieden Revisie bedrag opnemen - Uit bestaand apparatuur park
3.08 A	Afzuigkap unit	1	- beschrijving zie 1.38

Maatvoering zie tekening			
3.09	RVS werkbank met spoelbak en professionele douchearm zwenkkraan	1	Opgebouwd op RVS frame (zie tekeningen maatvoering) - RVS bovenblad onderlijmd met coatend H-blad. - Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint rondom en afgekit als waterkering. - Aan keukenzijde met RVS deurtjes en rvs legborden - aan zijde (zie tekening) rvs verzonken spoelbak met vuilzeef en standpijp. - Voorzien van professionele doucharm zwenkkraan
3.10	Inductie kookplaat met oven Huishoud model 	1	Voorbeeld: AEG 47036IU-MN inductiefornuis met elektrische oven is 60 centimeter breed en beschikt over 4 pitten. - Specifiek voor demo en smaaklab keuken, Huishoud model
3.11	RVS werkbank (gespiegeld model) met spoelbak en professionele douchearm zwenkkraan	1	Opgebouwd op RVS frame (zie tekeningen maatvoering) - RVS bovenblad onderlijmd met coatend H-blad. - Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint rondom en afgekit als waterkering. - Aan keukenzijde met RVS deurtjes en rvs legborden - aan zijde (zie tekening) rvs verzonken spoelbak met vuilzeef en standpijp. - Voorzien van professionele doucharm zwenkkraan
3.12	Koelwerkbank Met 3 compartimenten 		- onderbouw koelwerkbank - Capaciteit koelingbank: - 0,4 kW - 230V - inhoud: 509 liter Materiaal: rvs - Standaard: Vlak gesloten rvs-werkblad, 3 deursecties, 6 rvs-roosters incl. dragers, met compressor - Temperatuurbereik: -5/+12 °C - Inhoud, bruto: 509 ltr. - Inhoud, netto: 428 ltr. - Uitwendig/Inwendig: RVS/RVS B x D x H: 1726 x 700 x 885/950 mm - compressor uitbouwen en aangesloten op centraal koelsysteem
3.13	Inbouw frituurunit Huishoud model 	1	Huishoud model
3.14	RVS afzuigkap	1	- inclusief uitneembare vet-filters - inclusief verlichting in kap

		Maatvoering zie tekening	
3.15	Inductie kookplaat met oven Huishoud model 	1	Voorbeeld: AEG 47036IU-MN inductiefornuis met elektrische oven is 60 centimeter breed en beschikt over 4 pitten. - Specifiek voor demo en smaaklab keuken, Huishoud model
3.16	RVS werkbank (gespiegeld model) met spoelbak en professionele douchearm zwenkkraan	1	Opgebouwd op RVS frame (zie tekeningen maatvoering) - RVS bovenblad onderlijmd met coatend H-blad. - Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint rondom en afgekit als waterkering. - Aan keukenzijde met RVS deurtjes en rvs legborden - aan zijde (zie tekening) rvs verzonken spoelbak met vuilzeef en standpijp. - Voorzien van professionele doucharm zwenkkraan
3.17	Inbouw grill/bakplaat Huishoud model 		- Inbouw huishoud segment bakplaat
3.18	Koelwerkbank Met 3 compartimenten 		- onderbouw koelwerkbank - Capaciteit koelingbank: - 0,4 kW - 230V - inhoud: 509 liter Materiaal: rvs - Standaard: Vlak gesloten rvs-werkblad, 3 deursecties, 6 rvs-roosters incl. dragers, met compressor - Temperatuurbereik: -5/+12 °C - Inhoud, bruto: 509 ltr. - Inhoud, netto: 428 ltr. - Uitwendig/Inwendig: RVS/RVS B x D x H: 1726 x 700 x 885/950 mm - compressor uitbouwen en aangesloten op centraal koelsysteem
3.19	Inductie kookplaat met oven Huishoud model 	1	Voorbeeld: AEG 47036IU-MN inductiefornuis met elektrische oven is 60 centimeter breed en beschikt over 4 pitten. - Specifiek voor demo en smaaklab keuken, Huishoud model
3.20	RVS werkbank met spoelbak en professionele douche arm zwenkkraan. Aansluiten zelfde hoogte de chefstabel	1	Opgebouwd op RVS frame (zie tekeningen maatvoering) - Bovenblad Royalstone. - Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint rondom en afgekit als waterkering. - Aan keukenzijde met RVS deurtjes en rvs legborden

	- aan zijde (zie tekening) Rvs verzonken spoelbak met vuilzeef en standpijp. - Voorzien van professionele douche arm zwenkraan - aansluitend de Cheftabel op RVS poten (3.22) - In de werkbank is een koelwerkbank geplaatst met aan de bovenzijde doorlopend het royalstone werkblad - In de werkbank zijn 4 WCD dozen gemonteerd
3.21 Rvs Afzuigkap 1	- Met Vet filters - inclusief verlichtingsarmaturen
3.22 Detail beschrijving	Algemene opbouw captains tabel: - Het frame van de tafel bestaat uit een stalen buizenprofiel. - Het profiel is degelijk aan elkaar gelast en, waar nodig, voorzien van een potentiaal. - De bovenzijde van de capatinstabel is gemaakt van Royalstone beton werkbladen. (http://www.royalstone.com/webpaginas/beton.html) - kleur wordt nader bepaald) - De betonnen bladen met randafwerking. UB83: Het werkblad is in voorzien van een steenverlijming Het werkblad krijgt hierdoor een massief uiterlijk. De randlijst uitvoering is 83 mm,
3.23 1 Ijsconservator	1 Inbouw in 3.24
3.24 RVS Buffetlijn/meubel 1 maatvoering zie tekening	Opgebouwd op RVS frame en pas gemaakt tussen pilaren (zie tekeningen) - Pasgemaakte RVS aansluitbladen rondom pilaren (vormen 1 geheel) - RVS bovenblad onderlijmd met coatend H-blad. - Onderbouw koelmeubel met bediening keukenzijde en in bovenblad sparingen voor plaatsen GN bakjes. - Op RVS blad is een warmtebrug geplaatst met halotherm verlichting/verwarmingselementen - Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint en afgekit als waterkering. - Overige buffetonderkast aan keukenzijde met RVS deurtjes en rvs legborden - Gangzijde, onder buffetblad plaats voor ½ gastronom dienbladen en plaats voor cloches RVS legbladen - Voorzijde voorzien van trayrail met PL geleider rollers - Voorzijde en achterzijde op paneel voorzien van spatdichte 4x wcd dozen.

			- Compressors uitbouwen en diepvries aansluiten op centraal koelsysteem
3.25	Koelwand 	1	Opgebouwd op RVS frame en pas gemaakt tussen pilaren (zie tekeningen) - Pasgemaakte RVS aansluitbladen rondom pilaren (vormen 1 geheel) - Onderbouw koelmeubel met bediening keukenzijde en in bovenblad springen voor plaatsen GN bakjes. - Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint en afgekit als waterkering. - Gangzijde, onder buffetblad plaats voor ½ gastronom dienbladen en plaats voor cloches RVS legbladen - Voorzijde voorzien van trayrail met PL geleider rollers - Voorzijde en achterzijde op paneel voorzien van spatdichte 4x wcd dozen. - Het koelmeubel wordt geïntegreerd in het buffetmeubel - Aan de keukenzijde zijn deuren gemonteerd zodat het koelmeubel vanaf de achterzijde kan worden gevuld. - Voorzijde is het meubel voorzien van een afsluitbaar rolluik (niet een luchtgordijn) - Koelmeubel heeft RVS legborden (geen glas) - Compressor uitbouwen, koeling is aangesloten op centraal koelsysteem
3.26	RVS Handenwasinstallatie met kraan. 	2	- RVS handenwasbak met aan voorzijde kniebedieningspaneel. - Professionele zwenkkraan (warm/koud)
3.27	Magnetron	1	- Magnetron - Inhoud minimaal 26 liter. Plaats min. voor GN-materialen van 2 / 3e formaat. - Afwerking - extern roestvrij staal - Afwerking - inwendig roestvrij staal - Vermogen 1850W - Type voeding 3,2 kW, 230 V. - Minimaal 5 vermogensinstellingen inclusief ontdooiing programma's via digitaal bedieningspaneel. - Eenvoudig te reinigen roestvrijstalen constructie en Verwijderbaar luchtfilter - Inclusief binnenlicht.
3.28	Keukenmeubel	1 Zie tekening maatvoering	- Bovenzijde Royalstone Zie beschrijving 3.22 - Voorzijde 2 x kastdeurtjes blokken en 2 x lade blokken - Materiaal volkern kleur nader te bepalen

3.29	Opzetmeubel of servieskast	1	- Volkern materiaal - los meubel boven op blad - met vakverdeling voor uitstallen glas etc. (ontwerp volgt van onze BinnenH architect) - Zie tekeningen
3.30	Keukenmeubel	1 Zie tekening maatvoering	- Beschrijving uitstraling en materialen zie hierboven 3.28 - sparingen voor apparatuur. - Inclusief verzonken RVS spoelbak met zwenkraan
3.31	Voedsel assemblageband	1	- Lengte 3 a 4 meter - op wielen en met krulsnoer.
			
3.32	Koffie machine volautomaat	1	Levering derden
3.33	Onderbouw prof vaatspoel machine	1	- Korvenmachine
			
3.34	Tafel met stoelen	2	Beschrijving volgt -Stelpost-
3.35	Servieskast	1	Omschrijving zie 3.28 -Stelpost-
3.36	Kloput stankafsluiter en sleufgoot	1	- Inclusief stankafsluiter - maatvoering zie tekening - Potentiaal zekering aansluiting
			
4.01	Slanghaspel met zeepdoseer machine	1	<Levering derden?> - Tweepunts-muurmontage, instelbaar van 57 mm tot 210 mm met 1/2" aansluiting - voorzien van tussenkraan met 308 mm uitloop - keramische binnenwerken voorzien van terugslagkleppen - compleet met standaard douchekop
			
4.02	RVS Handenwasinstallatie met kraan.	1	- RVS handenwasbak met aan voorzijde kniebedieningspaneel. - Professionele zwenkraan (warm/koud)



4.03	Klokput stankafsluiter en sleufgoot	1	- Inclusief stankafsluiter - maatvoering zie tekening - Potentiaal zekering aansluiting
			
4.04			
5.01	Korventransport vaatwasmachine -Voorsorteer station -Uitloop en keerbocht	1	- Korven transport machine: Hobart CP-ES-A rekcentransportmachine Moet capaciteit bieden: - Capaciteit van 50 vaatwasrekken(!), voordat het eerste schone wasrek het einde van rollenbaan 2 heeft bereikt. - 8 rekken op sorteestation 1 - 8 rekken op sorteestation 2 - 7 rekken in de machine - 12 rekken op rollentafel 1 - 3 rekken op de 180° bocht - 12 rekken op rollentafel 2 Standaard voorzien is van bijna alle innovaties: • 7" kleuren besturing • Superscrapper, eenvoudig verwijderen van ingedroogd vuil en wassen keukenmateriaal • Automatische vuilverwijdering ASR, nooit meer voorspoelen • Best start, controle bij opstart • Autoclean, volledig automatische reiniging van de machine en de condensor • Rechte droogzone • Warmtepomp techniek Voorsorteer: Een tafelblad geheel vervaardigd van roestvaststaal 304 (1,5 mm dik) en voorzien van een aansluitprofiel (overige 3 zijden uitgevoerd met een korvengeleidingsprofiel). Een naar voren toe open frame vervaardigd van kokerprofiel 40 x 40 mm met in hoogte verstelbare kunststof pootjes (geschikt voor het plaatsen van vuilcontainers). Inclusief een in hoogte verstelbare rekkenstandaard met 2 niveaus boven het afzetgedeelte. De volle vaatwasrekken kunnen naar achteren worden geschoven op een rollenbaan, waarna deze door middel van een transportsysteem naar de vaatwasmachine worden getransporteerd.
5.02	containers	1	- Stalplaats voor containers
5.03A	Granulaat machine	1	Vervallen
5.03	RVS werkbank met spoelbak en professionele douchearm zwenkkraan	1	Opgebouwd op RVS frame (zie tekeningen maatvoering) - RVS bovenblad onderlijmd met coatend H-blad.

			- Meubel koud op vloer geplaatst met RVS plint rondom en afgekit als waterkering. - Aan keukenzijde met RVS deurtjes en rvs legborden - aan zijde (zie tekening) rvs verzonken spoelbak met vuilzeef en standpijp. - Voorzien van professionele doucharm zwenkraan
2.06	Centraal koelsysteem	1	- Buitenopstelling - leiding tracé - koelinstallatie -
	Water ontharder installatie	1	- Advies
	Centraal registratie systeem koel/vries apparatuur	1	- Advies en separaat aanbieden