



STORKJØKKEN PROSJEKT

UiB Christies Gate

SUPPLERENDE KRAVSPESIFIKASJON TIL PRISSKJEMA

Dato 07.09.2026
Prosjekt. nr: 2026-023

Revisjon: -
Prosjekt navn: UiB Christies Gate

Innhold:

1 Innledning

2 Tegninger

3 Energi og miljø

4 Grensesnitt mot andre fag

- 4a VVS fag
- 4b Kjøle- og fryserom
- 4c Innredninger i kjøle- / fryserom og tørrvarelager
- 4d Kuldeanlegg
- 4e EL fag
- 4f Bygningsmessig
- 4g Avfallhåndtering

5 Forhold til regelverk

- 5a Godkjenning teknisk utstyr
- 5b Krav til utstyr for produksjon av næringsmidler

6 Maskinelt utstyr og innredning

- 6a Benker og hyller i rustfritt stål
- 6b Maskinelt utstyr
- 6c Serveringsdisker og buffeter
- 6d Vognmateriell (uten el-tilkopling)

7 Andre krav og ytelser som skal være inkludert.



1 Innledning

Dette dokumentet omhandler krav og grensesnitt som storkjøkkenleverandøren skal forholde seg til i denne leveransen.

Kravspesifikasjonene i tilbudsgrunnlaget må oppfylles. Ved avvik skal det merkes i prisskjema og angis i eget vedlegg. I dette vedlegget kan man også vise priser for tilbehør på de produktene som har det i prisskjema, men i prisskjema skal totalpris inkl. tilbehør være ført opp.

Det må ikke tilbys utstyr som kan føre til reduserte passasjer og avstander mellom for eksempel arbeidsbenker og utstyr, eller som krever mer plass enn hva som er tilgjengelig i planløsningen.

Eventuelle priskonsekvenser ved avvik skal også tas med i vedlegget.

Utstyr beregnet for husholdningsmarkedet vil ikke bli akseptert med mindre annet er entydig beskrevet i prisskjema.

Prisskjemaet må fylles ut og prisene skal være ekskl. mva. Felt som er merket "annen leverandør" har ikke pris felt og skal ikke prises.

Det skal legges ved datablad eller brosjyre for alle produkter som tilbys. Dokumentasjonen skal inneholde relevante tekniske opplysninger og mål. Posisjonsnummer fra prisskjema skal være påført. Ved bruk av generelt brosjyremateriell skal også posisjonsnummer være påført.

Utstyret skal, så langt mulig, kunne plasseres på en slik måte at det ikke medfører ekstra kostnader i forbindelse med fremtidig servicetilkomst på tekniske apparater. Dersom tilbudt utstyr vil medføre endringer som krever omprosjektering av tekniske installasjoner, skal dette angis og begrunnes i eget vedlegg.

Dersom utstyr krever større plass ved inntransport enn oppgitte produkt mål, skal dette angis i eget vedlegg. Det kan gjelde utstyr som må kjøres eller løftes på plass, eller utstyr som leveres i store lengder/høyder.

Småutstyr som servise, panner og bakker, håndredskaper, oppvaskkurver, serveringsbrett og lignende omfattes ikke av denne leveransen.

2 Tegninger

Tegninger i tilbudsgrunnlaget leveres i PDF format.

Ved tilslag vil anbudets vinner motta DWG format av kjøkkentegningen.

Plantegninger er foreløpig, og danner sammen med IFC et godt bilde av ønsket levert situasjon. Plantegninger er påført utskriftsformat og målestokk. Symboler brukt i plantegning og illustrasjoner er ikke styrende for merke / leverandør.

Planløsningen ligger fast og skal ikke endres.

3.0 Energi og miljø

Det vil bli lagt vekt på utstyrets energi- og vannforbruk.
Det gjelder spesielt for utstyr i oppvask og i kokesoner.

Storkjøkkenleverandør skal levere en kort redegjørelse for sine miljøtiltak tilknyttet denne leveransen for transport, reduksjon av avfall, emballering og kildesortering.

4 Grensesnitt mot andre fag

4a VVS fag

Mål og andre nødvendige opplysninger samt nøyaktig plassering må avklares tverrfaglig mellom storkjøkkenleverandør og fagentreprenører/rådgivere.

Ansvar for nødvendige stoppekraner og sikring mot utilsiktet vannutstrømming der dette er nødvendig, påhviler VVS fag. Ved tilkøpling av utstyr til eksisterende anlegg skal leverandøren sammen med rørlegger eller annen kvalifisert personell påse at regelverket blir fulgt.

Storkjøkkenleverandøren skal ikke utføre tilkoplingsarbeider som krever autorisasjon fra andre fag. Elementer på tegningsunderlaget og i beskrivelsen, som tilhører andre entrepriser, skal ikke tilbys av storkjøkkenleverandør.

4b Kjølerom og fryserom

Kjøle og fryserom leveres som ferdige rom i minimum 75mm tykke prefabrikkerte elementer. Utvendige og innvendige flater skal være i stål med overflatebehandling godkjent for kontakt med næringsmidler. Alle utvendige og innvendige skjøter skal silikoneres. Døren skal ha lås og innvendig nødtuløser. Fryserom leveres med sklisikkert element i gulv, mens kjølerom leveres uten gulv.

Kjøleteknikk skal levere kjølemotor, fordampere og styring, samt alle andre tekniske føringer for drift av anlegg: Styringspanelet skal være digitalt med digital termostat og termometer. Det skal være optisk og akustisk alarm og mulig å koble opp til ekstern alarm. Styringen skal logge høyeste og laveste registrerte temperatur siden forrige reset og eventuelle alarmer. Rommet skal ha automatisk avriming og automatisk fordunstning av tinevann. Rommet skal leveres med innvendig lys. Kjølerom leveres med maskin i temperaturområde +2 til +12 grader. Fryserom leveres med maskin i temperaturområde -18 til -22 grader. Kuldemedie skal ha GWP verdi < 3.

4c Innredninger i kjøle-, fryse-rom og i tørrvarelager.

Hylleinnredning skal være av aluminium eller rustfritt stål. Max nedbøyning på 5 mm pr. 100 cm. v/150 kg last. Hyllene skal være regulerbare og kunne tas ut for rengjøring. Justerbare ben og nødvendig avstivning uavhengig av innvendig vegg. Alternative materialer til rustfritt stål eller aluminium kan tilbys dersom de oppfyller kravene slik de er beskrevet over.

4d Tilkopling til sentralt CO₂ anlegg.

Kjøleteknikk er ikke en del av kjøkkenentreprisen. Det skal ikke leveres kjølemotor med kjølerom. Alle kjølte arbeidsbenker, monter og kjøleskap skal ha intern kjølemotor.

4e EL fag

Den elektriske forsyningen i bygningsmassen er 1 fase 230V og 3 fase 400V. Elektriker skal montere stikk, koplingsbokser og servicebrytere på vegg til aktuelle maskiner og utstyr. I tillegg et antall ekstra veggmonterte stikkontakter over benker i arbeidsstasjoner.

Storkjøkkenleverandøren leverer 1 fase utstyr med kabel og støpsel. 3 fase apparater leveres uten kabel og utstyret tilkoples nettet av elektriker. Det må tas hensyn til at noen apparater må kunne flyttes noe på ved service.

Elementer på tegningsunderlaget og i beskrivelsen, som tilhører andre entrepriser, skal ikke tilbys av storkjøkkenleverandør.

4f Bygningsmessig

Storkjøkkenleverandøren skal ikke utføre bygningsmessige arbeider av noen art.

4f Avfallshåndtering

Utstyr for avfallshåndtering inngår ikke i storkjøkkenentreprise.

5 Forhold til regelverk

5a Godkjenning av teknisk utstyr

Alt kontrollpliktig utstyr skal være CE-merket i henhold til gjeldende EU-direktiv. Maskindirektivet 2006/42/EF (der dette kommer til anvendelse). Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU. EMC-direktivet 2014/30/EU.

6 Maskinelt utstyr og innredning

6a Rustfrie arbeidsbenker, hyller og skap

Rustfrie benker skal være i minimum 18-8 kvalitet AISI 304 eller tilsvarende kvalitet. Benkens stativ skal ha ben i min. 30x30 mm stål, og kvaliteten på stativet skal være som beskrevet over.

Benkeplaten skal være minimum 1,25 mm tykk og være godt avstivet og lyddempet. Avstand mellom underliggende tverrstag skal være så tett at det ikke oppstår fordypninger i platen som kan samle smuss eller vann. Ilegg av trematerialer aksepteres ikke.

Alle grader og rester av sveiseslagg skal være slipt og pusset.

Åpne benker monteres ca. 40 mm fra vegg og festes med avstandsfester. Benker med skuffer og skap stilles inn til vegg. Underhyller skal være i hel eller perforert/ribbeutførelse etter hva som er spesifisert i prisskjema på benk.

Hyller og veggskap:

Hylletykkelse skal være min. 1,0 mm og hyllene skal være regulerbare i høyden. Overhyller over benker skal være godt avstivet med langsgående stag samt underliggende ribber eller profiler. Alle oppgitte hyllemål i kravspesifikasjonen er å forstå som netto hyllemål. Innfesting til benkeplaten ved benkemonterte overhyller skal med skjulte skruer. Veggskap skal ha slagdører dersom ikke annet er beskrevet. Skap under benk eller på sokkel kan valgfritt leveres som skyvedør eller slagdør, to regulerbare hyller i hvert skap

6b Teknisk utstyr

Det er oppgitt krav til teknisk utstyr under enkeltposter i prisskjema. Der det er angitt cirka tilkoplingseffekt på utstyr, levert modell skal ligge i samme effektområde som prosjektert.

Det vil bli lagt spesielt vekt på følgende:

- Brukervennlighet.
- Samsvar med forespørsel.
- EL- og vannforbruk.
- Servicevennlighet.
- Godkjent og merket i henhold til gjeldende regelverk.

6c Serveringsdisker og buffeter

Buffeter og serveringsdisker skal ha Universell Utforming.

IARK vil spesifisere material kvalitet og utforming ved tildelt prosjekt, fronter og benkeplater er beskrevet i prisskjema.

6d Utstyr på hjul

Utstyr på hjul som for eksempel trillebord, kurvogner for GN eller oppvaskkurver etc. skal være utført i rustfritt stål og i helsveiset konstruksjon. Geidere skal sveises, ikke poppes. Hjul skal, dersom annet ikke er angitt i tilbudsskjema, være svingbare, med Ø125mm, rustfrie kulelager og fendere

7 Andre krav og ytelser som skal være inkludert

Montering

Montasjekostnad omfatter alle poster som er priset i prisskjema. Montasjen skal inkludere transport, avemballering, oppstilling og innfesting, igangkjøring og funksjonstesting.

Alt avfall som skapes av leveransen skal fraktes bort fra byggeplass av leverandør.

Alt utstyr med EI-tilkopling 1-fase skal leveres med 2 meter kabel. 3 faset stasjonært utstyr leveres uten kabel. Flyttbart utstyr skal leveres med 2 meter kabel. Utstyr som krever tilknytning til vann og avløp leveres klargjort for tilkopling til anlegget. Arbeider som krever autorisasjon skal ikke utføres av storkjøkkenleverandør.

Anvisning av tilkoblingspunkter for EL, vann og avløp på tilbudt utstyr i form av tegninger. Herunder å gi nødvendige utstyrsrelaterte opplysninger for å unngå uheldig plassering av f.eks. stikkontakter eller rør. Generelt brosjyremateriell eller henvisning til nettsider aksepteres ikke i denne forbindelse. Leverandøren plikter å delta i møter som vedrører koordinering og framdrift av montasje.

Før levering skal leverandøren ta all nødvendig måltaking og kontroll på byggeplassen. Alle eventuelle avvik skal omgående rapporteres skriftlig til byggherren. Ved innfesting av utstyr i vegg eller på gulv må leverandøren på forhånd forsikre seg om at underlaget er beregnet for dette og at plasseringen ikke medfører unødig ulempe for andre funksjoner.

Opplæring.

Opplæringsprogram skal gi brukerne nødvendig informasjon om bruk og vedlikehold av utstyret. Begge parter skal etter opplæring undertegne et dokument for gjennomført opplæring som en del av sitt kvalitetssikringssystem. Dette er en forutsetning for fullført leveranse.

Tilbyder skal redegjøre for sitt, serviceapparat og kvalifikasjoner hos servicepersonale, deres tilgjengelighet, vaktordninger, service priser og forventet responstid. Det forutsettes at det leveres produkter av god kvalitet med enkel tilgang på reservedeler.

Tegning

Storkjøkkenleverandør skal levere plan- og oppriss tegninger med tilbudt utstyr tegnet inn, som kan benyttes av rådgiverne i deres planlegging. Underlaget skal leveres i DWG og IFC format og stilles til rådighet for Byggherren og prosjektets rådgivere snarest etter kontraktinngåelse.

Storkjøkkenleverandør skal levere IFC filer ihht. de krav som ligger i prosjektets BIM manual.

Dersom storkjøkkenleverandør ikke kan levere tegninger, kan Storkjøkkenprosjekt bistå å levere dette mot betaling per time brukt.

Forventet innlevering av dokumenter

- Tilbudsbrev.
- Pris og Miljø - Utfylt prisskjema PDF og Excel fil.
- Dokumentasjon på kravspesifikasjon og eventuelle avvik fra denne.
- Miljø - Redegjørelse for transport, reduksjon av avfall, emballering og kildesortering.
- Kvalitet - Redegjørelse for gjennomføringsevne, garanti og responstid for service og serviceavtale/er mot de forskjellige produktene.