

## **O B S A H :**

### **1. Technická zpráva**

- technologické řešení
- energetická bilance
- stavebně technologické požadavky

### **2. Soupis zařízení – specifikace**

## **GASTROPROJEKT**

*Na Dlážďence 57, 182 00 Praha 8  
tel./fax.: +420 233 379 925  
mobil : +420 602 810 571  
e-mail: gastroprojekt@cbox.cz  
www.gastroprojekt.net*

## **1. Technická zpráva**

- technologické řešení
- energetická bilance
- stavebně technologické požadavky

## Technologické řešení

Stravovací provoz – výdej jídel pro mateřskou školu v rámci objektu PŘF UK, Benátská 4, Praha 2, vychází z daných prostorů, způsobu využívání, provozních a ekonomických požadavků, dále pak dle platných hygienických předpisů, nárokovaných na provozy veřejného stravování. Provoz je situován v 1. patře objektu a je určen k možnosti zajištění stravování žáků, případně zaměstnanců školy, založeném na distribuci dovážených hotových pokrmů v teplé formě.

### Základní údaje o provozu:

počet dovážených jídel.....	do cca 25 obědů
system stravování.....	výdej jídel s obsluhou
sortiment.....	dovážená hotová teplá jídla , polévky, pečivo, dovážená doplňující hotová studená kuchyně (zeleninové saláty, kompoty, apod.), příprava svačiny
technologie jídel.....	dovážené hotové produkty ze schválené smluvní výroby ( na místě se neuvažuje s výrobou pokrmů ani zpracováním surovin)
nápoje.....	čaj, mléčné nápoje, ovocné šťávy
rozsah stravování.....	obědy, svačiny
energie pro technologii.....	elektřina

Provoz je navržen pro zajištění stravování mateřské školy, a to formou výdeje dovážených hotových jídel. Teplá jídla jsou dopravována od smluvního dodavatele, a to pomocí uzavřených a tepelně izolovaných termoportů s vloženými GN nádobami. Mytí těchto transportních obalů je zajištěno zpětně u dodavatele. Zásobování je prováděno z přízemí pomocí schodiště do zázemí v 1. patře. Zázemí tvoří samostatná přípravná vybavená odpovídající technologií zahrnující základní tepelné zařízení, pracovní plochy, umývadlo na ruce, úsek pro možnost mytí provozního nádobí, chladicí skříň pro studené složky sortimentu jídel a svačiny. Dovážená jídla jsou vydávána pomocí vyhřívané vodní lázně, zaručující uchování potřebných teplotních limitů pro vydávané teplé pokrmy, do které jsou v GN nádobách přeloženy z dopravních termoportů a následně kompletovány na talíře. Samostatný úsek je

vyčleněn pro mytí stolního nádobí, vybavený strojní a ruční mycí částí, vč. možnosti uskladnění čistého nádobí. Expedice jídel je uvažována obslužně, pomocí personálu, do přímo navazujících dvou tříd, umístěných v rámci 1. patra, stejně tak likvidace použitého nádobí. K dopravě jídel zkompletovaných na talířích z přípravný do jednotlivých tříd, je využit uzavřený policový servírovací vozík. Odpadky jsou likvidovány pomocí uzavřených igelitových pytlů, a to v rámci odpadového hospodářství celého objektu se zajištěným pravidelným odvozem. Dispozice zázemí dále řeší úklidovou komoru s výlevkou, WC pro personál a šatnu pro personál, umístěnou v rámci podkroví objektu. Celková koncepce a dispoziční řešení je patrné z výkresové dokumentace.

### **Energetická bilance**

Instalované příkony pro technologii:

Elektřina.....	14,1 kW
Současnost.....	0,6 – 0,7

### **Stavebně technologické požadavky**

- dveře, druh a úprava dle účelu, šířka zejména s ohledem na instalaci technologického vybavení, vč. přístupových tras.
- podlahy v místnostech s vlhkým provozem vodotěsné ve spádu ke vpustím, pod zařízení nespádované.
- stěny (vlhké provozy) – obklad min. 1800 mm.
- vytápění dle ČSN.
- větrání v místnostech, které nelze větrat přirozeně, nutno zajistit větrání umělé, nad tepelným zařízením instalovat digestoře, vč. tukových filtrů.
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojování dle ČSN, vč. osvětlení. Elektrické vývody přes el. vypínače na zdi. Prostředí dle ČSN. Volné konce elektrických vývodů minimálně 2000 mm.

## **2. Soupis zařízení – specifikace**

Níže uvedená specifikace definuje požadavky na kvalitu a popis jednotlivých standardů.

#### Materiály a standardy dodávek

- Provedení musí zahrnovat pouze takové výrobky, které mají odpovídající atesty v České republice nebo na které jsou vydána potvrzení o shodě výrobků a které mají při předpokládaném nebo obvyklém způsobu použití příznivé stavebně-technické a ekonomické vlastnosti, s přihlédnutím zejména na hospodárny provoz celého objektu a rovněž jeho jednotlivých částí.
- Zhotovitel musí dodat v technických specifikacích uvedené nebo zcela srovnatelné a stejnohodnotné výrobky a materiály, které v plné míře odpovídají požadavkům objednatele a vykazují zcela stejné pořizovací náklady, materiálové, fyzikální, stavební, užitné a provozně-technické vlastnosti s přihlédnutím na jejich životnost a stejné provozní náklady v souvislosti s jejich údržbou.

#### Obecné požadavky na materiály a dodávky

- Všechny výrobky v nerezů budou vyrobeny z CrNi oceli 18/10 pro potravinářské účely.
- Spojovací materiály budou použity rovněž z nerezů.
- Ochrana spotřebičů a zařízení odpovídá příslušným technickým normám, vč. uzemnění zařízení.
- Spotřebiče a zařízení budou dodány, vč. napojení na stavební rozvody vody, odpadů a elektrické sítě.

#### Dokumentace a atesty

- Detailní popis všech zařízení bude součástí nabídky, a to ve formě katalogových listů, případně příslušným dokumentem s přesnou specifikací výrobku.
- Součástí dodávky jsou všechny atesty, revizní zprávy, dokumentace v souladu s platnými předpisy.

Zhotovitel provede rovněž zaškolení obsluhy zadavatele a předá všechny potřebné servisní knihy pro provoz zařízení.

**Mateřská škola – PŘF UK Benátská 4, Praha 2**

Pos.	Název zařízení	Ks	EI.(kW)	Rozměry
	<b><u>1. patro</u></b>			
1.	<b>Vyhřívaná vodní lázeň, 3x1/1GN, nerez, pojízdná, 1200/650</b> INSTALACE : el. zásuvka 230V	1	2,2	1200x650x900
2.	<b>Elektrický sporák, 2x varný tál, spodní podstavec s policí, 400/650</b> INSTALACE : el. vývod 400V	1	6	400x650x900
3.	<b>Stůl, nerez, 1x spodní police, 800/650</b> INSTALACE : 0	1		800x650x900
4.	<b>Stůl, nerez, uzavřený, přední část s dvířky, 1x vnitřní police, 2000/650, vestavěný dřez, nerez, dvojdílný, 800/400 (vpravo), vč. stojánkové vodovodní baterie s vysokým ramenem</b> INSTALACE : t. v. – st. v. 1/2" odpad 50	1		2000x650x900
5.	<b>Chladicí skříň, 370 ltr.</b> INSTALACE : el. zásuvka 230V	1	0,3	600x600x1850
6.	<b>Stůl, nerez, spodní část volná pro pos. 7., 1200/650</b> INSTALACE : 0	1		1200x650x900

Pos.	Název zařízení	Ks	El.(kW)	Rozměry
7.	<b>Chladicí skříň, 120 ltr.</b> INSTALACE : el. zásuvka 230 V	1	0,2	600x600x800
8.	<b>Mycí stroj na stolní nádoby, podstolový, přední plnění, vč. změkčovače vody</b> INSTALACE : el. vývod 400V st.v. 3/4" odpad 50	1	5,4	600x600x800
9.	<b>Stůl, nerez, spodní část volná pro pos. 8., 1500/650, vestavěný dřez, nerez, dvojdílný, 800/500 (vlevo), vč. vodovodní baterie s vysokým ramenem</b> INSTALACE : t. v. – st. V. 1/2" odpad 50	1		1500x650x900
10.	<b>Servírovací vozík, nerez, 3x police, 750/550</b> INSTALACE : 0	1		750x550x900
11.	<b>Stůl, nerez, 1x spodní police, 900/300</b> INSTALACE : 0	1		900x300x900
12.	<b>Závěsná skříňka, nerez, uzavřená, přední část s dvířky, 1x vnitřní police, 1500/350, vč. úchytů pro montáž na zeď</b> INSTALACE : 0	1		1500x350x700



Pos.	Název zařízení	Ks	EI.(kW)	Rozměry
13.	<b>Závěsná skříňka, nerez, uzavřená, přední část s dvířky, 1x vnitřní police, 1200/350, vč. úchytů pro montáž na zeď</b>  INSTALACE : 0	1		1200x350x700

Přesné rozměry nerezového technologického vybavení (stoly, dřezy, regály, police, apod.) – nutno doměřit dle skutečné stavby.

Technologické vybavení je uvažováno v celonerezovém provedení s profesionálním charakterem, odpovídajícím standardem, životností a zárukou.

### **GASTROPROJEKT**

*Na Dlážděnce 57, 182 00 Praha 8  
tel./fax.: +420 233 379 925  
mobil : +420 602 810 571  
e-mail: gastroprojekt@cbox.cz  
www.gastroprojekt.net*