

AKCE

ZMĚNA STAVBY – VÝMĚNA OKEN A VSTUPNÍCH DVEŘÍ, ZATEPLENÍ FASÁDY,
ÚPRAVA VSTUPŮ A STŘECHY ADMINISTRATIVNÍ BUDOVY

MÍSTO

NA ST.P.Č. 4208/1, 4208/2 A 4209/1 V K.Ú. VARNSDORF

INVESTOR

MĚSTO VARNSDORF
NÁMĚSTÍ E. BENEŠE 470
470 47 VARNSDORF

GENERÁLNÍ PROJEKTANT



ZÁSTUPCE INVESTORA

PETR ŠÍMEK ODBOR INVESTIC OSMI
NÁMĚSTÍ E. BENEŠE 470, 470 47 VARNSDORF

TECHNOLOGIE GASTRO



ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT

ING. MICHAL BOUDA
ČKAIT: 0500928

VYPRACOVAL

ING. MICHAL BOUDA
SOUKENICKÁ 740, LIBEREC 6
tel. 603502137, e-mail: bouda@miboprojekt.cz
www.miboprojekt.cz

FORMÁT

MĚŘÍTKO

DATUM

ČERVEN 2024

Č. PARÉ/KOPIE

STUPEŇ

DPS

PROFESE

TECHNOLOGIE GASTRO

NÁZEV VÝKRESU

PÍSEMNOSTI

Č. VÝKRESU

G 01

**ZMĚNA STAVBY – VÝMĚNA OKEN A VSTUPNÍCH DVEŘÍ, ZATEPLENÍ FASÁDY,
ÚPRAVA VSTUPŮ A STŘECHY ADMINISTRATIVNÍ BUDOVY
NA ST.P.Č. 4208/1, 4208/2 A 4209/1 V K.Ú. VARNSDORF
TECHNOLOGIE GASTRO
TECHNICKÁ ZPRÁVA**

ÚVOD

Úkolem projektu technologie gastro pro administrativní budovu v Nemocnici Varnsdorf bylo řešení stravovacího provozu v tomto areálu při splnění hygienických předpisů, požadavků investora a při respektování prostorových možností.

Jedná se o provoz rychlého občerstvení v prostoru administrativní budovy Nemocnice ve Varnsdorfu.

V tomto provozu se budou připravovat pokrmy a nápoje pro návštěvníky a klienty areálu.

Sortiment by měly tvořit pokrmy a nápoje typické pro tento typ občerstvení (např. hranolky, řízky, koláče, panini, plněné bagety....). Dále teplé a studené nápoje.

Počítá se s ca 2 zaměstnanci ve směně.

Povrchy stěn budou omyvatelné, podlaha protiskluzová.

Všechny prostory budou odvětrány (řeší to projekt VZT).

Voda bude odebírána z veřejného vodovodu, odpad bude napojen do veřejné kanalizace.

DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ

Zásobování bude probíhat přes hlavní vstup.

Z chodby je přístupná šatna personálu se sprchou, sociální zařízení a předsíní vč. umývadla, přípravná jídel a výdejní prostor. V další části je navržena úklidová komora a s výlevkou.

V přípravně jídel jsou navrženy pracovní úseky pro přípravu pokrmů s dřezy a chlazením (pro zeleninu a také pro maso a vejce), pro mytí provozního nádobí, tepelnou přípravu jídel a výdej.

Přípravná navazuje na výdejní prostor, kde je umístěn výdejní pult a zápultí.

PROVOZNÍ ŘEŠENÍ

Zásoby se dopraví do přípravné a budou uloženy v chladicí skříni, mrazicí skříni nebo ve skladovém regálu.

Pokrmy se pak očistí a naporcují na jednotlivých pracovních úsecích a budou tepelně upraveny a dopraveny do prostoru výdeje. Chlazené pokrmy budou před prodejem uloženy v chladicí vitríně na výdejním pultu, teplé pokrmy budou vydávány z teplé vitríny a pečivo a další výrobky budou vydávány z neutrální vitríny.

Chlazené nápoje budou uloženy v chladicí skříni v zápultí. Součástí zápultí je i kávovar.

Stolní nádobí bude umýváno v zápultí výdeje, kde je navržen mycí stroj.

Pro mytí provozního nádobí je v přípravně navržen pracovní úsek s dřezem.

Pro úklid bude sloužit úklidová komora s výlevkou, která je přístupná z obytného prostoru.

Všechny provozy byly navrženy tak, aby v rámci daných možností zachovaly plynulost a logiku přípravy a výdeje pokrmů od skladování, přípravy, tepelné úpravy, výdej a expedici až po mytí nádobí.

V provozu bude dodržován systém kritických bodů HACCP, který zpracuje odborná firma.

K TECHNOLOGICKÉMU ZAŘÍZENÍ

Navržené zařízení by mělo pokrýt požadavky na kapacitu i sortiment jídel i nápojů kladené na tento typ stravovacího zařízení. Před dodávkou zařízení lze provést drobné změny ve vybavení provozu, pokud by vznikl takový požadavek ze strany investora nebo provozovatele. Drobné stolní zařízení (váhy, odpadkové koše, nástěnné police apod.) bude pořízeno investorem (provozovatelem) dle dohody s personálem před zahájením provozu.

Převážná část zařízení bude vyrobena z nerezové oceli nebo materiálu vhodném pro použití v potravinářském průmyslu.

Technologické zařízení by měla dodávat firma, která dokáže zajistit vysokou kvalitu provedení a spolehlivost tohoto zařízení a poskytuje na tyto výrobky rovněž odpovídající záruku.

Pro některé technologické zařízení (např. mycí stroj, parní konvektomat) bude nutné použít změkčovač vody (pokud to bude nutné). O použití změkčovačů se rozhodne před dodávkou technologie dle tvrdosti vody.

K zařízení by mělo být dodáno základní příslušenství (např. GN nádoby), další potřebné doplnění si investor zajistí dle svých potřeb (kuchyňské náčiní apod.).

Technologické zařízení je nutné pravidelně čistit a udržovat dle provozních manuálů. Vzhledem k přítomnosti elektrických zařízení není možné čištění hadicí a stříkající vodou.

VŠEOBECNĚ

Výkres obsahuje řešení technologického zařízení včetně návrhu instalačních přípojek potřebných pro připojení. Přípojky jsou označeny písmeny, jež souhlasí s popisem v soupisu instalačních přípojek.

Po ukončení stavební připravenosti bude nutné zkontrolovat na stavbě provedení instalačních přípojek a skutečných rozměrů stavebních konstrukcí a dle toho upravit soupis objednávaného zařízení.

Po výběru dodavatele si musí jeho zástupci zkontrolovat navržené instalační přípojky, zda vyhovují pro nabízené zařízení a případně po spolupráci se stavbou některé přípojky upravit.

Veškeré elektrické spotřebiče pevné mají mít hlavní vypínače umístěné dle projektu elektro a musí být uzemněny.

Všechna elektrická zařízení musí být připojena dle platných norem a předpisů.

U personálního WC a v přípravně jídel budou instalována umývadla s baterií s dlouhou pákou.

Personál stravovacího provozu musí být náležitě proškolen pro obsluhu jednotlivých druhů zařízení. Dále musí být dodržovány požadavky na hygienu pracovního prostředí a sanitaci a předpisy pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

Pro výdej jídel a nápojů je nutné dodržet ustanovení platných hygienických předpisů, např. max. doba od výroby jídel po výdej a min. teplota jídla při výdeji.

Provozovatel musí zabezpečit, aby vykonávaná činnost byla v souladu s platnými hygienickými předpisy, zejména s Nařízením EK č. 852/2004.

Před spuštěním provozu by měl být zpracován HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), který stanoví, vyhodnocuje a kontroluje rizika, která by mohla ovlivnit zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů a je preventivním systémem, při kterém je každý pracovník informován o tom, jak a kdy má co dělat, včetně osobní odpovědnosti.

SPOTŘEBA ENERGIE

Pro pohon a vytápění technologického zařízení bude použito el. energie.

Instalovaný příkon el. energie bude dle odhadu projektanta činit ca 60 kW, současnost za provozu 0,8.

Firma: MIBO-PROJEKT

VÝKAZ VÝMĚR

Stavba : **ZMĚNA STAVBY - VÝMĚNA OKEN A VSTUPNÍCH DVEŘÍ, ZATEPLENÍ FASÁDY, ÚPRAVA VSTUPŮ A STŘECHY ADMINISTRATIVNÍ BUDOVY
NA ST.P.Č. 4208/1, 4208/2 A 4209/1 V K.Ú. VARNSDORF**

číslo a název SO: **ADMINISTRATIVNÍ BUDOVA - OBČERSTVENÍ**

číslo a název profese: **Technologie gastro**

Poř. č.pol.	Kód položky	Varianta položky	Název položky	Jednotka	Počet jednotek	CENA BEZ DPH (Kč)	
						jednotková	celkem
1	2	3	4	5	6	7	8

1.			Pracovní stůl s vodovodním raménkem	ks	1,0		
			- použitý materiál : nerezový plech tl.1mm, povrch scotchbrite, pracovní deska tl.40m				
			- základní výška stolu 900 mm				
			- otočné vodovodní raménko				
			- police				
			ca 800 x 700 x 900 mm				
			S.V.				
2.			El. sporák 4-plotýnkový	ks	1,0		
			- 4 x plotna				
			- 7 teplotních stupňů				
			- termostatická ochrana proti přehřátí				
			- podestavba s dvířky				
			ca 800 x 700 x 900 mm				
			příkon ca 12 kW / 400V				
3.			El. fritéza dvoukošová	ks	1,0		
			- 2 x 8 lt.				
			- výpust vany do podestavby				
			- vč. košů a vík				
			- bezpečnostní pojistka výpusti				
			- bezpečnostní termostat				
			- podestavba				
			ca 400 x 700 x 900 mm				
			příkon el. ca 24 kW / 400V				
4.			Pracovní stůl	ks	1,0		
			- použitý materiál : nerezový plech tl.1mm, povrch scotchbrite, pracovní deska tl.40m				
			- základní výška stolu 900 mm				
			- police				
			ca 950 x 700 x 900 mm				

Poř. č.pol.	Kód položky	Varianta položky	Název položky	Jednotka	Počet jednotek	CENA BEZ DPH (Kč)	
						jednotková	celkem
1	2	3	4	5	6	7	8

5.			Odsávací digestoř - projekt VZT	ks	1,0		
6.			Pracovní stůl	ks	1,0		
			- použitý materiál : nerezový plech tl.1mm, povrch scotchbrite, pracovní deska tl.40mm				
			- základní výška stolu 900 mm				
			- zásuvka				
			- prostor pro mrazicí skříň				
			- v pravé části zásuny pro GN nádoby				
			ca 2050 x 700 x 900 mm				
7.			Mrazicí skříň podstolová	ks	1,0		
			- rozsah teplot -10°C až -25°C				
			- bílé provedení				
			- statické chlazení				
			- zabudovaný zámek				
			- možnost přehození otvírání dveří				
			- snadno vyměnitelné těsnění				
			ca 600 x 600 x 820 mm				
			příkon el. ca 0,2 kW / 230V				

Poř. č.pol.	Kód položky	Varianta položky	Název položky	Jednotka	Počet jednotek	CENA BEZ DPH (Kč)	
						jednotková	celkem
1	2	3	4	5	6	7	8

8.			El. parní konvektomat 6 x GN 2/3 - kapacita 6x GN 2/3, rozteč 70 mm - 10-ti palcový barevný displej TFT s kapacitní dotykovou obrazovkou - 6 kategorií potravin drůbež, maso, ryby, vejce a dezerty, zelenina a přílohy, pečení pečiva - 4 tradičních způsobů přípravy (smažení, vaření, pečení, grilování) - libovolné naprogramování pomocí varných programů - vaření v páře, horký vzduch a kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti - nastavitelná teplota varné komory od +30°C do +300°C - regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace - regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazování - funkce zvlhčování s možností nastavení množství vody v ml a nastavení kynutí pečiva - automatické měření vlhkosti, regulací a zobrazením stupně vlhkosti - automatické rozpoznání velikosti a množství přidané potravin - akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele - bojlerový vývin páry, 6-ti bodová sonda k měření vnitřní teploty pokrmu - integrovaná ruční sprcha s navijecím mechanismem, dynamická cirkulace vzduchu - automatické mytí varné komory, automatické rozpoznávání stavu znečištění - dvířka varné komory z trojitého skla, LED osvětlení se signalizací jednotlivých zásuvů - diagnostika chyb, USB rozhraní, LAN, datová paměť HACCP - zobrazování stavu čištění a údržby, servisních a chybových hlášení - vyrobeno z nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301, vnitřní prostor se zaoblenými rohy - změkčovač vody <i>ca 650 x 650 x 600 mm</i> příkon el. ca 6 kW / 400V, 2x s.v., odpad	ks	1,0		
9.			Odsávací digestoř - projekt VZT	ks	1,0		
10.			Regál na nádobí - použitý materiál : nerezový plech tl.1mm, povrch scotchbrite - 4x plná police - max.celoplošné zatížení jedné police 80kg - zadní nohy opatřeny uzemňovacími šrouby <i>ca 400 x 550 x 1800 mm</i>	ks	1,0		

Poř. č.pol.	Kód položky	Varianta položky	Název položky	Jednotka	Počet jednotek	CENA BEZ DPH (Kč)	
						jednotková	celkem
1	2	3	4	5	6	7	8
11.			Pracovní stůl s dřezem - použitý materiál : nerezový plech tl.1mm, povrch scotchbrite, pracovní deska tl.40mm - dřez 600 x 500 mm vč. baterie s oplachovou sprchou - dvojitý zadní a levý lem v=40mm - základní výška stolu 900 mm - roštová police <i>ca 1050 x 700 x 900 mm</i> <i>s.v., t.v., odpad</i>	ks	1,0		
12.			Umývadlo - projekt ZTI - baterie s dlouhou pákou <i>s.v., t.v., odpad</i>	ks	1,0		
13.			Skladový regál - kovový regál s komaxitovým nátěrem - nosnost police 100 kg - plná záda <i>ca 1750 x 450 x 1800 mm</i>	ks	1,0		
14.			Mrazicí skříň - chlazení ventilátorové - digitální ukazatel teploty - rozsah teplot -10°/-26°C - možnost otočení dveří - uzamykatelné dveře <i>ca 750 x 700 x 1800 mm</i> <i>příkon el. ca 0,3 kW</i>	ks	1,0		
15.			Chladicí skříň - rozsah teplot -2°C až +10°C - plné dveře - ventilované chlazení - digitální termostat - automatické odmrazování - výškově nastavitelné rošty - výškově stavitelné nožičky <i>ca 750 x 700 x 1800 mm</i> <i>příkon el. ca 0,2 kW /230V</i>	ks	1,0		

Poř. č.pol.	Kód položky	Varianta položky	Název položky	Jednotka	Počet jednotek	CENA BEZ DPH (Kč)	
						jednotková	celkem
1	2	3	4	5	6	7	8
16.			Chladicí stůl dvousekcový s dřezem - dřez 290 x 400 mm nad agregátem, stojánková baterie - včetně chladicí jednotky - regulace teploty -2°C až +8°C - zadní lem 40 mm - 2 x 2 chlazené zásuvky <i>ca 1400 x 700 x 860 mm</i> příkon el. ca 1 kW / 230V, s.v., t.v., odpad	ks	1,0		
17.			Pracovní stůl s dřezem - použitý materiál : nerezový plech tl.1mm, povrch scotchbrite, pracovní deska tl.40mm - dřez 290 x 400 mm vč. stojánkové baterie - dvojitý zadní a pravý lem v=40mm - základní výška stolu 900 mm - prostor pro chladicí skříň <i>ca 1200 x 700 x 900 mm</i> s.v., t.v., odpad	ks	1,0		
18.			Chladicí skříň podstolová - bílá, plné dveře - teplotní rozsah: +1°C až +10°C - možnost otočení dveří <i>ca 600 x 600 x 820 mm</i> příkon ca 0,2 kW / 230V	ks	1,0		
19.			Pracovní stůl - použitý materiál : nerezový plech tl.1mm, povrch scotchbrite, pracovní deska tl.40m - základní výška stolu 900 mm - police, zásuvka <i>ca 1450 x 600 x 900 mm</i>	ks	2,0		
20.			Neutrální vitrína stolní - projekt interiéru	ks	1,0		
21.			Výdejní pult uzavřený - projekt interiéru	ks	1,0		

Poř. č.pol.	Kód položky	Varianta položky	Název položky	Jednotka	Počet jednotek	CENA BEZ DPH (Kč)	
						jednotková	celkem
1	2	3	4	5	6	7	8
22.			Pokladna - investor	ks	1,0		
			příkon el. ca 0,2 kW / 230V				
23.			Teplá vitrína stolní - projekt interiéru	ks	1,0		
			příkon el. ca 2 kW / 230V				
24.			Chladicí vitrína stolní - projekt interiéru	ks	1,0		
			příkon el. ca 1 kW / 230V, odpad				
25.			Zápultí s policemi a dřezem - projekt interiéru	ks	1,0		
			s.v., t.v., odpad				
26.			Mycí stroj na sklo a nádobí	ks	1,0		
			- rozměr koše 500 x 500 mm				
			- dvouplášťový				
			- odpadové čerpadlo				
			- dávkovač mycího a oplachového prostředku				
			- vč. košů				
			- změkčovač vody				
			ca 600 x 600 x 820 mm				
			příkon el. ca 6 kW / 400V, s.v., t.v., odpad				
27.			Kávovar - dodavatel kávy	ks	1,0		
			- vč. příslušenství a kávomlýnku				
			rozměry dle typu				
			příkon el. ca 4 kW / 400V, s.v., odpad				

Poř. č.pol.	Kód položky	Varianta položky	Název položky	Jednotka	Počet jednotek	CENA BEZ DPH (Kč)	
						jednotková	celkem
1	2	3	4	5	6	7	8

28.			Chladicí skříň prosklená - rozsah teplot -2°C až +10°C - prosklené dveře - ventilované chlazení - digitální termostat - automatické odmrazování - výškově nastavitelné rošty - výškově stavitelné nožičky <i>ca 750 x 700 x 1800 mm</i> <i>příkon el. ca 0,2 kW /230V</i>	ks	1,0		
29.			Umývadlo - projekt ZTI - baterie s dlouhou pákou <i>s.v., t.v., odpad</i>	ks	1,0		
30.			Výdejní regál na pečivo a další sortiment	ks	1,0		

X.			Montáž, doprava a zaškolení obsluhy	komplet	1,0		
----	--	--	--	---------	-----	--	--

C e l k e m bez DPH							
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Pozn.	Drobné vybavení (odpadkové koše, police, váhy, stolní zařízení apod.) bude doplněno investorem nebo provozovatelem dle potřeby před začátkem provozu stejně jako drobné kuchyňské náčiní atd a není v tomto výkazu zohledněno. Příkony el. energie jsou uvedeny pro 1 ks!						
--------------	---	--	--	--	--	--	--

ozn.	popis instalačních přípojek
------	-----------------------------

ZMĚNA STAVBY – VÝMĚNA OKEN A VSTUPNÍCH DVEŘÍ, ZATEPLENÍ FASÁDY, ÚPRAVA VSTUPŮ A STŘECHY ADMINISTRATIVNÍ BUDOVY NA ST.P.Č. 4208/1, 4208/2 A 4209/1 V K.Ú. VARNSDORF TECHNOLOGIE GASTRO SOUPIS INSTALAČNÍCH PŘÍPOJEK	
---	--

A1	s.v. 3/8", 600 mm vys. nad čistou podlahou, roháček otočený nahoru
	odpad DN 50 HT, 400 mm vys. nad čistou podlahou
	t.v. 3/8", 600 mm vys. nad čistou podlahou, roháček otočený nahoru
A2	s.v. 3/8", 500 mm vys. nad čistou podlahou, roháček otočený nahoru
	odpad DN 50 HT, 400 mm vys. nad čistou podlahou
	t.v. 3/8", 500 mm vys. nad čistou podlahou, roháček otočený nahoru
B1	odpad DN 50 HT, 100 mm vys. nad čistou podlahou
B2	odpad DN 50 HT, z podlahy
B3	odpad DN 50 HT, 300 mm vys. nad čistou podlahou
C1	s.v. 3/4", 300 mm vys. nad čistou podlahou, pračkový ventil
C2	t.v. 3/4", 300 mm vys. nad čistou podlahou, pračkový ventil
C3	s.v. 3/4", z podlahy, pračkový ventil
C4	s.v. 3/4", 400 mm vys. nad čistou podlahou, pračkový ventil
D	vpust' 100
E1	el. dvouzásuvka 1N/PE, 1200 mm vys. nad čistou podlahou, příkon 2 x 1 kW
E2	el. dvouzásuvka 1N/PE, 2100 mm vys. nad čistou podlahou, příkon 2 x 0,3 kW
E3	el. zásuvka 1N/PE, 600 mm vys. nad čistou podlahou, příkon 0,5 kW
E4	el. zásuvka 1N/PE, 2100 mm vys. nad čistou podlahou, příkon 0,2 kW
F	el. vývod 3/N/PE, 100 mm vys. nad čistou podlahou, volný konec kabelu 3m, příkon 8 kW, připojení lankovým kabelem CGSG
G	el. vývod 3/N/PE, 100 mm vys. nad čistou podlahou, volný konec kabelu 3 m, příkon 4 kW, připojení lankovým kabelem CGSG
H	el. vývod 3/N/PE, z podlahy, volný konec kabelu 3 m, příkon 12 kW, připojení lankovým kabelem CGSG
J	el. vývod 3/N/PE, z podlahy, volný konec kabelu 3 m, příkon 24 kW, připojení lankovým kabelem CGSG
K	el. vývod 1/N/PE, 100 mm nad čistou podlahou, volný konec kabelu 3 m, příkon 1 kW, připojení lankovým kabelem CGSG
L	el. vývod 1/N/PE, z podlahy, volný konec kabelu 3 m, příkon 1 kW, připojení lankovým kabelem CGSG
M	el. vývod 1/N/PE, z podlahy, volný konec kabelu 3 m, příkon 2 kW, připojení lankovým kabelem CGSG
Z	zemnicí kabel CY, volný konec kabelu 3 m

POŽADAVKY NA OSTATNÍ PROFESE:

ZT	- napojení všech zařízení dle instalačních podkladů
	- napojení umýadel a výlevků ve výkrese, které nejsou označeny položkami nebo kde nejsou uvedeny instalační přípojky
	- zahrne dodávku syfonů, baterií a vpustí které nejsou uvedeny v soupisu zařízení jako dodávka technologie (bude upřesněno v jednání s projektantem ZT)
	- pro některé vybavení (varné kotle, konvektomaty, mycí stroje) může být dodavatelem vyžadována změkčená voda.
ELEKTRO	- připojení všech zařízení dle instalačních podkladů
	- provedení hlavních vypínačů ve spolupráci s projektem interieru
	- provedení vnitřní elektroinstalace dle platných norem a předpisů
	- provedení zemnicích kabelů
ÚT	- zajištění teploty v jednotlivých místnostech dle platných norem
VZT	- odvětrá všechny potřebné prostory
	- zajistí dodávku a napojení odsávacích digestoří
POZN.	Po provedení instalačních přípojek je nezbytné, aby dodavatel technologie zkontroloval na stavbě jejich správnost a úplnost, případně zajistil potřebné úpravy dle požadavků na objednané zařízení.
	Umístění hlavních vypínačů a zemnicích kabelů lze měnit dle uvážení projektanta elektro po konzultaci s projektantem technologie.