

SPORTOVNÍ HALA LYSÁ NAD LABEM

S001.D.1.4.g.01 - Technická zpráva - gastronomické zařízení

TENTO VÝKRES JE CHRÁNĚN AUTORSKÝMI PRÁVY.

± 0,000 = 196,300 m.n.m.

PROJEKT / PROJECT:
SPORTOVNÍ HALA LYSÁ NAD LABEM
LYSÁ NAD LABEM, KATASTRÁLNÍ ÚZEMÍ LYSÁ NAD LABEM

INVESTOR / CLIENT:
MĚSTO LYSÁ NAD LABEM
Husovo náměstí 23, 289 22 Lysá nad Labem, IČO: 00239402, DIČ: CZ00239402

ZPRACOVATEL ČÁSTI / SUBCONTRACTOR:

Dlouhá 101, Hradec Králové 500 03; T: 773 550 371; E: info@jika-cz.cz; W: www.jika-cz.cz

AUTORIZAČNÍ RAZÍTKO / AUTHORIZATION:

PARÉ / SET:

ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT / RESPONSIBLE DESIGNER:
Ing. Jiří Slánský

ZPRACOVAL / DRAWN BY:
Ing. Dominik Jareš

KONTROLOVAL / CHECKED BY:
Ing. Dominik Jareš

FÁZE / PHASE:
DPS - Dokumentace pro provedení stavby

OBJEKT/BUILDING:
SPORTOVNÍ HALA LYSÁ NAD LABEM

MĚŘÍTKO / SCALE:

ČÍSLO PROJEKTU / PROJECT NUMBER
J201908015

NÁZEV VÝKRESU / TITLE:
Technická zpráva - gastronomické zařízení

ČÍSLO VÝKRESU / DRAWING No.:
S001.D.1.4.g.01

DATUM / DATE:
05/2020

REVIZE:
X

DOKUMENTACE PRO PROVEDENÍ STAVBY

Rozsah dokumentace je zpracován dle vyhlášky č. 405/2017 Sb.,

kterou se mění vyhláška 62/2013 Sb.

SPORTOVNÍ HALA LYSÁ NAD LABEM OBJEKT SO01

SO01.D.1.4.g.01 TECHNICKÁ ZPRÁVA GASTRONOMICKÉ ZAŘÍZENÍ

Úvod

Úkolem projektu technologie stravování pro novostavbu tělocvičny v Lysé nad Labem zajistit příležitostné občerstvení při významnějších sportovních událostech, které se zde mohou konat. Druhou možností je zajištění zázemí pro catering, který může sloužit pro akce konané v zasedací místnosti ve 2.NP. Zařízení nebude sloužit k trvalému provozu ani přípravě jídel. Primární funkcí zařízení je výdej hotových polotovarů, příprava kávy a nápojů, občerstvení typu párek v rohlíku, toast.

Dispoziční a provozní řešení

Předpokládaná provozní doba je 9:00-22:00 hod., ale pravděpodobně bude přizpůsobena otvírací době multifunkční haly. Provoz haly ani občerstvení se nepředpokládá po 22:00 hod. Občerstvení nebude vedeno jako kuřácký prostor. Nepředpokládá se hlasitá hudební produkce. Je předpoklad, že by občerstvení mělo fungovat nárazově při konání větších sportovních akcí.

kapacita kavárny	24 míst
personál	1-2 osoby
charakter provozu	obsluhovaná kavárna
podávaný sortiment	obvyklý sortiment teplých a studených nápojů, dovezené hotové dezerty a zákusky
energie technologie	9kW elektřina (soudobý příkon)

Celý provoz občerstvení je umístěn ve 2NP objektu. Provoz je přístupný hlavním vchodem z 2NP, spojovacím vnitřním schodištěm a únikovým vnějším schodištěm. Provoz má k dispozici sklad pro skladování nápojů a vratných obalů, místnost zázemí, sklad zbytků, obslužný pult a pro zákazníky vstupní halu s posezením.

Personál – předpokládá se maximálně 2 osoby v jedné směně. Jako zázemí pro zaměstnance je určena místnost 209, kde budou mít k dispozici uzamykatelné skříňky. Samostatné WC pro zaměstnance je navrženo na stejném patře poblíž hlavního vchodu.

Nápojový bar je vybaven pro mytí a uložení sklenic a ostatního dezertního nádobí, dřezem na mytí provozního nádobí a strojní myčkou na sklenice a dezertní stolní nádobí dále regály a skříňkami pro uložení nádobí. Dále je vybaven chladicím zařízením, kávovarem, drobným barovým vybavením a umyvadlem pro mytí rukou personálu.

Nápojový bar má k dispozici dostatečný prostor pro pohotovostní zásobu nápojů a vratných obalů. Vratné obaly jsou průběžně vráceny do skladu nápojů.

V prostoru baru jsou umístěna chladicí zařízení pro skladování a prezentaci dezertů a studených jídel – obložených chlebíčků, baget apod.)

Na barovém pultu je umístěna pokladna.

NÁVŠTĚVNÍCI

Návštěvníci vstupují do provozu z prostoru vstupní haly. Na patře jsou dále navržena oddělená hygienická zařízení a imobilní WC.

ÚKLID

Pro úklid provozu je k dispozici úklidová místnost s výlevkou a baterií s teplou a studenou vodou a policí na čisticí prostředky.

ODPADY

Potravinový odpad a zbytky budou skladovány v samostatné místnosti 209.1 Sklad zbytků v chladicím zařízení. Odvoz a likvidace potravinového odpadu bude zajištěn odbornou osobou.

Ostatní odpady z kavárny, jsou shromažďovány v kontejnerech ve vyhrazeném prostoru nedaleko multifunkční haly. Odtud je odpad odvážen v rámci odvozu odpadu zajišťovaného technickými službami.

STAVEBNĚ TECHNICKÉ POŽADAVKY

ENERGIE:

- Maximální soudobý příkon elektrické energie technologie: 9kW

ELEKTRO:

- V barovém pultu přívody z podlahy, elektrické zásuvky umístěny na interiérovém obkladu barového pultu – 2x nad pracovní deskou+ 2x pod pracovní deskou.

ZTI:

- Provoz neprodukuje tuky – není třeba lapač tuků.
- V prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí nebo čistící hrdla kanalizace.
- Všechny dřezy, umyvadla a výlevky jsou připojeny na teplou a studenou pitnou vodu.
- V prostoru baru je umístěn automatický změkčovač studené vody (dodávka gastrotechnologie) pro připojení kávovaru, myčky a výrobníku ledu.

VZT:

- Všechny prostory musí mít zajištěno dostatečné přirozené nebo nucené větrání – řeší projekt VZT.

TOPENÍ:

- Rozvody topení nezasahují do zařízení technologie.

OSTATNÍ:

- Provozní umyvadla vybavena držáky dávkovačů mýdla, jednorázových ručníků a košů na ručníky.
- Podlaha v provozních prostorách včetně pracoviště baru omyvatelná, snadno udržovatelná.
- Zásobovací vchod zastřešený.

OSTATNÍ POŽADAVKY

SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ

Provozovatel je povinen zpracovat a udržovat systém sledování kritických bodů.

BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI

V provozu stravování hrozí riziko pracovních úrazů jako opaření, popálení, uklouznutí, poranění, úraz elektrickým proudem atd.

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Provozovatel a jeho zaměstnanci jsou povinni dodržovat předpisy, pokyny a návody při práci se strojnými, a jinými zařízeními. S těmito zařízeními mohou pracovat pouze poučení a zaškolení pracovníci seznámení s těmito požadavky a zásadami bezpečnosti práce.

VLIV NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Gastronomický provoz neovlivňuje okolí nad rámec povolených limitů.

PŘEDPOKLÁDANÉ ZAŘIZOVACÍ PŘEDMĚTY

POZ. NÁZEV A POPIS

02.01 CHLADÍCÍ SKŘÍŇ - 374l s ventilátorem 1ks

- 2x prosklené dveře, osvětlení, ventilátor, 6 polic, dveřní zámek

Rozměr [mm]: 600×600×1860

Příkon: 0,3kW/230V

02.02 CHLAZENÝ NÁPOJOVÝ STŮL 4x ZÁSUVKA 1/2 bez pracovní desky 1ks

- bez pracovní desky zabudovaný v interiéru
- plně automatické odtávání s automatickým odpařením
- chladicí agregát vpravo
- konstrukci stolu tvoří dvouplášťová skříň vysokotlance vypěněná polyuretanem bez FCKW
- pracovní deska vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou
- dno skříně vyprofilované s rádiusy (maximální hygiena)
- zásuvky se pohybují na speciálních nerezových ložiskových výsuvech s možností 100% vysunutí s jištěním proti vypadnutí a aretací v krajních polohách
- zásuvky uzamykatelné se zámky!!!
- regulace teploty -2°C až +8°C při okolní teplotě max.32°C

Rozměr [mm]: 1570×700×900

Příkon: 0,38kW/230V

02.04 PRACOVNÍ PULTY - projekt a dodávka interiér 1 ks

- zápuťí baru vč. Vestavěného dřezu, umývadla a vodovodních baterií
- prostory pro umístění technologie gastro (myčka, výrobek ledu atd.)
- vč. pracovní desky nad chlazený stůl
- pracovní deska 4000x700, skříňky 3000x700x900

Rozměr [mm]: 4000x700x900

02.05 KÁVOVAR DVOUPÁKOVÝ PROFI 1 ks

- dva nezávislé vývody páry, 1x horká voda
- doteková programovatelná klávesnice pro každou hlavu nezávisle
- automatické dopouštění bojleru 12lt, optický indikátor hladiny vody
- pracovní plochy v provedení nerez, automatický čistící program
- možnost doplnění cappuccinatoru (za příplatek)

Rozměr [mm]: 710x660x565

Příkon: 3,8kW/400V

02.06 **MLÝNEK NA KÁVU 1ks**

- automatické domílání zásobníku, 1380ot/min.
- dávkování 5-9g, barva hnědá

Rozměr [mm]: 210x390x640

Příkon: 0,2kW/230V

02.07 **MYČKA SKLA DVOUPLÁŠŤOVÁ 1ks**

- koš 400x400, mycí cyklus 120sec, dvouplášťová
- dávkovač mycího a oplachového prostředku
- vana 14lt, bojler 3,9lt, spotřeba vody 2l,4t/cyklus
- mycí a oplach ramena spodní, horní oplachová
- výkon mycího čerpadla 300W
- výška dveří 285mm, 2x

koš 400x400, 1x košík příbory

Rozměr [mm]: 465x515x700

Příkon: 3kW/230V

02.08 **VÝROBNÍK LEDU 1ks**

- kapacita zásobníku 9 kg, plné kužely Medium 20g
- vzduchem chlazený, vestavný vzduchový filtr, lopatka na led
- přední nasávání a odvádění vzduchu, hlavní vypínač start/stop
- signalizace ucpání vzduchového filtru

- BIF - Buid-In-Facility:

Progresivní systém cirkulace vzduchu umožňuje obestavení výrobníku z bočních stran interiérem, protože přívod a odvod vzduchu včetně servisního přístupu HSS - Horizontal Spray System:

Horizontální nástřik vody na výparník zabraňuje minerálům obsaženým ve vodě zbarvení ledových krystalů a zajišťuje tak krystalickou čistotu ledu. Nástřiková sada je lehce vyjímatelná a tím je umožněno jednoduché čištění a údržba.

- ACC - Adaptive Cycle Control:

výkyvy okolní teploty ovlivňují výrobu a kvalitu ledu. ACC je elektronické nastavení a seřízení funkcí přístroje umožňující maximální kvalitu a vzhled ledu vč. optimalizace výkonu výrobníku. Rozměr [mm]: 390x600x650

- Příkon: 0,34kW/230V

02.11 **VINOTÉKA 1ks**

- chlazení volitelné: statické nebo chlazení s nuceným oběhem vzduchu
- kapacita: 120 lahví (0,75 litru).

SO01.D.1.4.g - technická zpráva

Strana 5 (celkem 6)

- provedení z masivního dřeva. V objednávce je nutné uvést barvu provedení pláště: Ref 1 - tmavý ořech, Ref 2 - světlý ořech, Ref 4 - přírodní nebarvené dřevo.
- teplotní rozsah: při statickém chlazení - rozdíl teplot +5 / +8 / +10 / +16°C, při chlazení s nuceným oběhem vzduchu: +5 až +16°C.
- součástí zařízení jsou 4 police a zámek. Vnitřní prostor je proveden v barvě světlého ořechu.
- Rozměr [mm]: 850x510x2061
- Příkon: 0,4kW/230V

02.12 POKLADNÍ SYSTÉM - dodávka provozovatel 1ks

- počítač, pokladna, software

02.15 CHLADÍCÍ PANORAMATICKÁ POJÍZDNÁ VITRÍNA 1ks

- interiérové provedení tmavý ořech nebo třešeň (dřevo masiv)
 - ventilované chlazení +3/+5°C, vnitřní prostor s osvětlením
 - nerez vana 3xGN1/1 a menší + 2x chlazená police
- Rozměr [mm]: 1075x630x1650
Příkon: 0,5kW/230V

02.16 AUTOMATICKÝ ZMĚKČOVAČ VODY 10lt 3/4" vývod pro vodu 1ks

- centrální změkčovač s možností každodenní regenerace
 - kapacita 3.500m³, časově řízený se dvanáctidenním programem
 - tlak vstupní vody min. 2bary, provozní tlak vody max. 8bary
 - kabinetní nádrž s korozivzdorného materiálu GFK
- Rozměr [mm]: 310x475x660
Příkon: 0,1kW/230V

02.17 CHLADÍCÍ KOMORA NA ODPAD 1ks

- ventilované chlazení
- vestavěný agregát
- chladivo R 404a
- digitální termostat
- automatické odtávání a odpařování kondenzátu
- horní víko pro vyhazování odpadu
- boční dveře pro nádobu na odpad o objemu 240 l
- antibakteriální nerezová úprava vnitřního prostoru

Vypracoval: Ing. Dominik Jareš

05/2020