



Obchodní projekt Jihlava spol. s r.o.

Pod Příkopem 933/6, 586 01 Jihlava, tel./fax.: 567310167, email. projekt@ji.cz

NOVOSTAVBA 2. AREÁLU MATEŘSKÉ ŠKOLY V HOSTIVICÍCH

DOKUMENTACE PRO PROVEDENÍ STAVBY

NÁVRH VYBAVENÍ GASTROPROVOZU

Předmětem návrhu je provoz vývařovny – kuchyně školky a jejího zázemí a také návrh vybavení výdejních kuchyněk pro jednotlivá oddělení MŠ. Kapacita kuchyně je plánována na kapacitu 80-100 porcí svačin a obědů

Projekt vybavení byl navržen v předchozím stupni PD a tento byl konzultován s jak se zástupci investora tak s dotčenými orgány státní správy a příslušnou hygienickou stanicí. K navrženému řešení nebyly žádné připomínky, proto je prováděcí projekt pouze pokračováním předloženého řešení a obsahuje specifikaci jednotlivého vybavení a jeho soupis ,požadavky na připojení a předběžný rozpočet

Rekapitulace celkového provozní řešení

Navrhovaný objekt mateřské školy je dvoupodlažní budova. V prvním podlaží je umístěno jedno oddělení a kuchyně se zázemím. Ve druhém podlaží jsou dvě oddělení mateřské školy. Obě podlaží jsou propojena schodištěm. Provoz kuchyně a výdejní kuchyňky v patře stolním výtahem.

V 1.NP je navržena vlastní kuchyň s nezbytným skladovým zázemím, hrubou přípravnou zeleniny a umyvárnou kuchyňského nádobí a přepravních termo-gastronádob. Dále je zde šatna pro personál a kancelář vedení kuchyně se sociálním zařízením. Provoz kuchyně je od ostatních částí MŠ stavebně oddělen

.Zásobování kuchyně navrženo samostatným vstupem přes chodbou (1,09 + 1,24) která slouží i jako vstup pro personál. Na chodbu přímo navazují jednotlivé sklady – obaly (1,11) – odpadky (1,12) *vybavené lednicí*, - suchý sklad potravin(1,34) –chlazený sklad potravin(1,28) *vybavený lednicemi a mrazáky* ,_hrubá přípravná zeleniny (1,27), - úklidová místnost pro kuchyň(1,33) a také

vlastní kuchyň (1,25) s umyvárnou černého nádobí a termosů (1,26) a výdejní kuchyňka pro dětské oddělení v přízemí (1,21)

Z chodby je přístupná i šatna personálu kuchyně (1,29) s hygienickým uzlem a kancelář vedoucí (1,10).

Řešení varny bylo konzultováno s provozovatelem a je navrženo dle potřeb provozu a platných předpisů a norem

.Ve středu kuchyně je navržen technologický varný blok sestávající z modulových varných zařízení: 2x el.kotel 50l, víceúčelová sklopná el.pánev 20l, dělený plynový sporák ½ tály ½ hořáky s podstavnou horkovzdušnou troubou a konvektomat s kapacitou min 6x1/1GN.Nad celým varným blokem bude umístěna nerezová digestoř s tukovými a pachovými filtry a s osvětlením. Po obvodu kuchyně jsou umístěny jednotlivé čisté přípravné vybavené vždy nerezovými pracovními stoly s odkladní policí ,zásuvkami ,mycím nerez dřezem a stolními chladničkami.Nad pracovními stoly budou umístěny nástěnné nerezové skříňky a police na kuchyňské přípravky a nádobí. U stěny směrem do chodby je umístěn výdej jídel ,vybavený vodní lázní min.2 xGN1/1 a nerez pracovním stolem s odkl.policí na kterém bude jídlo rozděleno do termo-gastronádob a distribuováno do jednotlivých výdejních kuchyňek v 1.NP a 2.NP které jsou spojené stolním výtahem. Na kuchyň přímo navazuje umyvárna černého nádobí a gastrónádob vybavená dvoudřezem, umyvadlem a výlevkou

Výdejní kuchyňky v 1. a 2.NP jsou shodně vybaveny – zde dochází k rozdělení jídla z gastrónádob na stolní nádobí a jeho servisem do jídelny v dětském oddělení, k tomu slouží pracovní stůl se skříňkami a zásuvkami s pracovní plochou a zády z odolného melaminu – nebo nerez plochou. Po konzumaci je stolní nádobí svezeno na pojízdném regálovém vozíku k předmytí na mycím stole s dřezem, sprchou a shozem odpadků do nádoby. Potom je nádobí umyto v kuchyňské myčce s výměnnými koši a uloženo do skříněk nad a pod výdejním stolem

Návrh vybavení

K vybavení provozu bylo vybráno typové zařízení v nižší střední cenové hladině, běžně dostupné u českých dodavatelů gastro zařízení . Veškeré vybavení je navrženo pro snadnější údržbu a vyšší trvanlivost při zátěži v nerez provedení.

Připojení

Vzhledem k tomu, že se jednotlivé prvky vybavení typ od typu liší v přesném umístění napojení na síť, bylo zvoleno napojení na síť tak aby bylo možno připojit jakýkoliv typ – ve varně proto byli vývody pro kotle , pánev , sporák a konvektomat navrženy do středu mezi zařízení kde je bude možno rozvést v nerez mezistěně k jednotlivým strojům. U myček nádobí v kuchyňkách 1NP a 2.NP byla zvolena gula pod strojem pro odvod odpadu a u mycích strojů je vývod vody a odpadů navržen ze stěny ve výšce + 40 cm pro napojení vody do stojánkové baterie.

Doporučujeme

Před dokončením hrubé stavby a započetí prací na profesích Zi a Ei je třeba provést výběrové řízení na dodavatele technologie a s konečným dodavatelem podle jeho specifikace upřesnit rozměry veškerého zařízení a napojení strojů a zařizovacích předmětů na síť

Předběžný rozpočet gastro vybavení

Č	TYP	POPIS	POČET	J.CENA	celkem bez DPH
1	DR1	DŘEZ NEREZ	3	9700	29 100
2	DR1	DVOUDŘEZ NEREZ	1	13500	13 500
2a	MS1WZ	MYCÍ STŮLS dřezem ,policí,zásuvkou	2	19500	39 000
3	BMT66EM	VODNÍ LÁZEŇ	1	19900	19 900
3A	ATYP	PODSTAVEC NEREZ S POLICÍ	1	9 000	9 000
4	ME710BM	KOTEL 80 Ldvouplášťový	2	85 000	170 000
5	SBE7-10	PÁNEV 50L	1	55 000	55 000
6	SGE7-10Q	SPORÁK PLYN + EL.TROUBA	1	55 000	55 000
7	B611i	KONVEKTOMAT 7 GN/1/1	1	166 000	166 000
	ST1116	POPSTAVEC K B611	1	10 000	10 000
8	ZABL	NEREZ STŮL ZÁSUVKOVÝ	1	13 500	13 500
9	SP800 A	ROBOT HNĚTAČ 8L/25KG	1	23 500	23 500
10	HR200S	LEDNIČKA NEREZ 130L	5	10 700	53 500
11	SP2P	STŮL NEREZ 2 POLICE	2	9 000	18 000
12	SP2P	STŮL NEREZ 2 POLICE	2	8 100	16 200
13	SP2P	STŮL NEREZ 2 POLICE	1	8 500	8 500
14	GS275N	NÁŘEZÁK	1	9 000	9 000
15	G1P300	MIXÉR TYČ 30L	1	11 000	11 000
16	UR400	SKŘÍŇ CHLADÍCÍ NEREZ 400L	7	18 000	126 000
17	UF 400	SKŘÍŇ MRAZÍCÍ NEREZ 400L	3	19 000	57 000
18	SPV22P	STŮL NEREZ 2XPOLICE+ ZÁSUVKY	1	20 500	20 500
19	SPV22P	STŮL NEREZ 2XPOLICE+ ZÁSUVKY	3	18 500	55 500
20	GR083	SERV VOZÍK Š POLICE NEREZ	3	6 500	19 500
21	VSS	STŮL K MYČCE S DŘEZEM	3	18 500	55 500
22	AD505	MYČKA SKLA A NÁDOBÍ	3	61 000	183 000
23	SNO	SKŘÍŇ ZÁVĚSNÁ OTEVŘENÁ	5	6 700	33 500
24	SNO	SKŘÍŇ ZÁVĚSNÁ S DVÍŘKY	5	10 400	52 000
25	ATYP	nerez instalační mezistěna	1	50 000	50 000
SOUČET		ÚHRNEM BEZ DPH			1 372 200
DOPRAVA		5%			61 700
MONTÁŽ		15%			205 800
		DODÁVKA S MONTÁŽÍ BEZ DPH			1 639 700

Výkresové přílohy

<u>G1 – půdorys kuchyně, skladového a soc. zázemí v 1.NP</u>	<u>1: 50</u>
<u>G2 – půdorys varny 1.NP</u>	<u>1 : 25</u>
<u>G3 – půdorys vydejní kuchyňky 1.NP</u>	<u>1 : 25</u>
<u>G4 – půdorys skladu potravin , hrubé přípavny</u>	<u>.</u>
<u>zeleniny a mytí nádobí 1.NP</u>	<u>1 : 25</u>
<u>G5 – půdorys kuchyněk 2.NP</u>	<u>1 : 25</u>