

Zadávací dokumentace k veřejné zakázce 'Vybavení interiéru a gastrotechnologie

MŠ Veselská

Část 1 – GASTROTECHNOLOGIE

Projekt umístění a zapojení gastrotechnologie

Kódy sestav, uvedené v Projektu umístění a zapojení gastrotechnologie, části Soupisu technologie, odpovídají položkám v příloze 1 – Seznam **gastrotechnologie** návrhu kupní smlouvy.

Uchazeč provede ocenění položek v příloze 1 závazného návrhu kupní smlouvy s ohledem na parametry zboží, uvedené v Soupisu technologie.

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Obsah:

1. Úvod
2. Charakteristika objektu a popis technologie provozu
3. Údržba
4. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
5. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
6. Pracovní prostředí
7. Energetická bilance
8. Požadavky na stavební provedení

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce gastro úseku mateřské školky v rezidenci Veselská v Letňanech. Stravování dětí a zaměstnanců bude zajištěno přímo v prostorách mateřské školy v každé třídě v 1.NP. Jídlo ve formě hotových obědů bude dováženo těsně před podáváním obědů v termoportech (zachovávající teploty pokrmů) smluvním dodavatelem. Přípravna/výdejna jídel (kuchyňka) nebude tedy sloužit pro vaření teplých pokrmů, ale budou sloužit pouze pro výdej dovážených obědů a pro přípravu svačin pro děti (dvou tříd).

Projekt byl vypracován na základě stavebních podkladů předaných projektantem stavební části.

Tato dokumentace navazuje a zachovává principy uspořádání dispozičního návrhu ze stavebního povolení.

2. Charakteristika objektu a popis technologie provozu

Výdejna jídel se v mateřské škole bude nacházet v jednom podlaží v 1.NP spolu se třídami MŠ. Je navržena jedna výdejna jídel, která bude sloužit pro dvě třídy. Jedna třída bude mít kapacitu max. 23 dětí. Druhá třída max.18 dětí. Podrobný popis objektu viz. technická zpráva stavební části.

Do navrhované přípravy/výdeje jídel vede jeden vstup (výdej pokrmů bude z jedné strany kuchyňské linky, příjem špinavého stolního nádobí bude na druhou stranu linky). Jídlo ve formě hotových obědů bude dováženo těsně před podáváním obědů v termoportech (zachovávající teploty pokrmů) smluvním dodavatelem. V prostoru příjmové chodby budou přebírány gastronádoby z termoportů od dodavatele (mytí termoportů bude zajišťovat dodavatel stravování). Gastronádoby budou vkládány do vodní lázně umístěné v přípravně/výdejně, kde bude udržována jejich teplota. Pokrmy z gastronádob z vodní lázně budou ve výdejně jídel přímo servírovány na talíře na servírovací vozík a zavážena do jednotlivých tříd.

Místnost „přípravna/výdejna jídel“ obsahuje úsek pro kompletaci jídel a úsek pro mytí špinavého stolního nádobí. Úsek mytí špinavého stolního nádobí je vybaven dřezem a myčkou nádobí. Umyté nádobí bude ukládáno do příslušných skříněk, kde bude připraveno k další expedici. Odpadky z mycí linky jsou ukládány do uzavíratelné nádoby s igelitovou folií na jedno použití. Časově odděleně pak zde bude také probíhat mytí provozního nádobí (např. gastronádob).

Výdejna jídel bude dále vybavena mikrovlnnou troubou, dvouplotýnkovým přenosným vařičem, el. troubou, digestoří, varným thermosem na čaj (dva/pro každou třídu), umyvadlem na ruce (vevařeným do pracovní desky), chladicí podpultovou skříní, vodní lázní a servírovacími vozíky (dva/pro každou třídu).

Příprava svačin bude prováděna formou studené kuchyně a budou se připravovat v přípravně/výdejně jídel. Příprava svačin bude prováděna z již připravených surovin (již čistě opracovaná nakrájena zelenina a ovoce, vyrobené pomazánky a pečivo).

Pro úklid bude zřízená úklidová komora a bude společná pro úklid tříd a pro úklid výdeje jídel. V úklidové komoře bude zřízena výlevka s teplou a studenou vodou a bude vybavena kýbly a mopem

barevně rozlišenými pro úklid výdeje jídel a tříd. Komora bude dále vybavena skříňkou/policí pro uklízení prostředky.

Dispoziční rozmístění jednotlivých provozů včetně dispozičního uspořádání je patrné z výkresové dokumentace (viz. příloha). Jednotlivé provozy jsou vybaveny potřebným zařízením dle svého určení (viz. soupis technologie).

Odpad z přípravy pokrmů (svačin) a z úseku umývárny stolního nádobí bude ukládán do nádob s igelitovou folií na jedno použití. Veškeré odpadky gastronomické části budou ukládány do kontejnerů na směsný komunální odpad. Kontejner bude náležet provozovně mateřské školky, bude označen provozovnou a bude uzamykatelný. Sběrné místo - řeší hlavní projektant.

3. Údržba

Jednotlivé provozy je nutno dle hygienických předpisů a pravidel plánovitě ošetřovat a udržovat. Obsluhující personál musí být řádně poučen a zaškolen z hlediska údržby, hygienických předpisů a bezpečnosti práce.

4. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí gastronomického provozu je sanitační řád zajišťující technologické a hospodářské podmínky včetně hygienických směrnic na jednotlivých pracovištích (Vyhláška č. 137/2004 Sb., Vyhláška č.602/2006, Nařízením EÚ č.852 / 2004 a dále zpracování kritických bodů / HACCP).

Sanitační řád si určí provozovatel.

5. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Personál musí být v rámci současných předpisů a norem proškolen o dodržování jednotlivých předpisů bezpečnosti práce a manipulaci s jednotlivými stroji.

Všechny osoby pracující v přípravné a odbytové části musí mít zdravotní průkaz a příslušnou zdravotní prohlídku.

Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, montážním a udržovacím nárokům.

6. Pracovní prostředí

V rámci stavebního řešení a úprav musí být v jednotlivých provozních prostorech dle ČSN a hygienických předpisů zajištěna požadovaná výměna vzduchu, osvětlení a vytápění (řeší hlavní projektant). V jednotlivých provozech musí být dle příslušných norem zajištěna u jednotlivých strojů a zařízení ochrana před nebezpečným dotykem el. proudu. Rovněž jednotlivé rozvody a instalace musí být vždy provedeny dle prostředí a příslušné ČSN. Veškeré stroje a zařízení připojené na odpad musí být provedeny vždy přes sifonový uzávěr.

V rámci stavebních úprav dle příslušných hygienických a bezpečnostních předpisů je dále v jednotlivých provozech nutno zajistit obložení (povrch) stěn a podlah vhodným materiálem.

V provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající a tryskající ze všech stran nebo, že mohou být vodou zaplaveny.

7. Energetická bilance

Pro technologická vybavení provozu gastru je nutné zajistit energii:

- el. energie:
instalovaný příkon.....18,5kW (pro přípravnu/výdejnu jídel).

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných (navržených) zařízení (v této hodnotě není započteno zařízení na ohřev TUV).

8. Požadavky na stavební provedení

Požadavky na stavbu vycházejí z všeobecných požadavků na pracovní prostředí upřesněných vyhláškou 602/2006 Sb. a nařízením 852/2004 EU.

Stavební konstrukce – použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozovny nesmí negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a musí umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinfekce a dezinfekce. V provozovně, která musí být udržována v čistotě a řádném stavebně technickém stavu, nesmí docházet k hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částic do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků musí být v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky.

Veškeré povrchy pracovních ploch musejí být omyvatelné.

Povrch stěn záleží na účelu místnosti. Stěny provozních místností musí být opatřeny omyvatelným povrchem nejlépe do výšky zárubní dveří (min. však do výšky 1800 mm)

Podlahy musí být omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození a protiskluzné. Podlahy musí mít dle příslušné normy požadovanou protiskluznou danou součinitelem smykového tření „f“ nebo třídou protiskluznosti „R“. Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení musí být konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic a musí být dobře čistitelné.

Dveře musí mít odolný nenasáklivý hladký povrch a mají být bez prahů. Šířka dveří zejména s ohledem na instalaci technologického vybavení, vč. přístupových tras. Okna/dveře musí minimalizovat průnik a usazování nečistot a prachu. Okna/dveře, která zajišťují přímé větrání, musí být ve výrobních prostorách, přípravnách, umývárkách a skladech potravin zabezpečena proti vnikání hmyzu a dostupně obsluhou ovladatelná.

Spotřebiče musí být chráněny nulováním a pospojením, viz. projekt elektro.

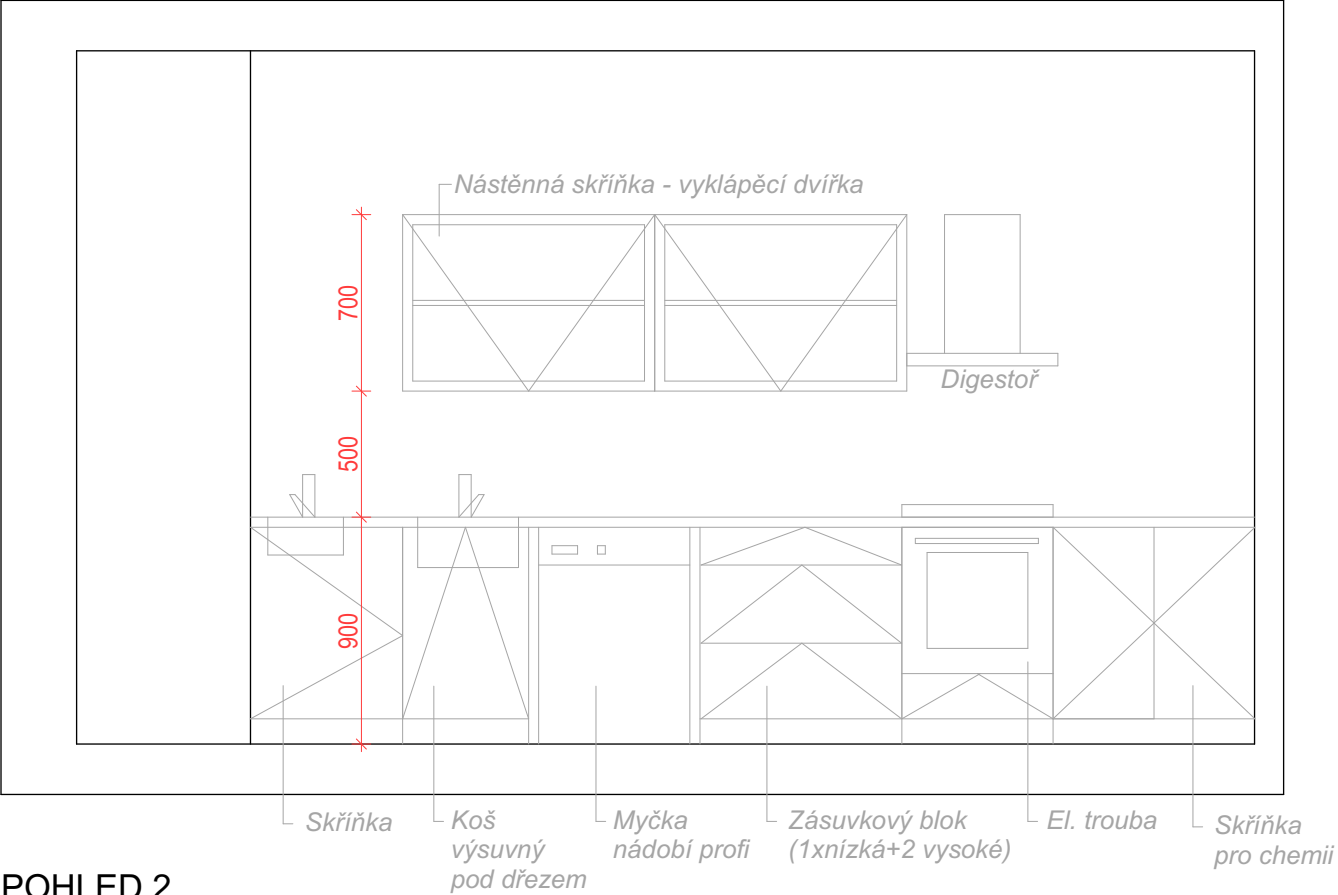
Pro nastěhování a montáž technologie musí být zajištěna rozměrově/prostorově dostatečná stěhovací trasa. Tuto trasu si prověří a případně zajistí vybraný dodavatel.

Vypracoval:

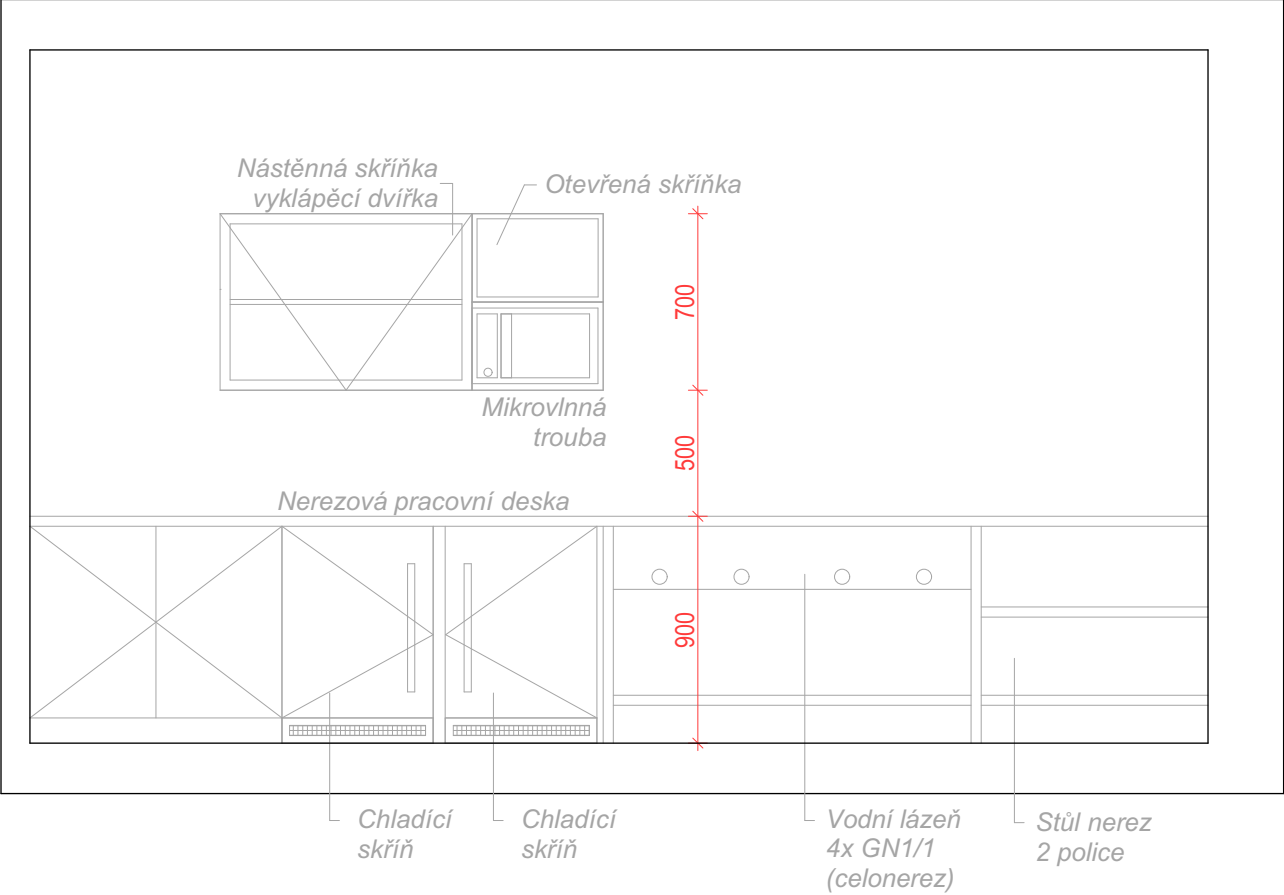
Zdeněk Kindl

Mobil: +420 602 136 308

POHLED 1



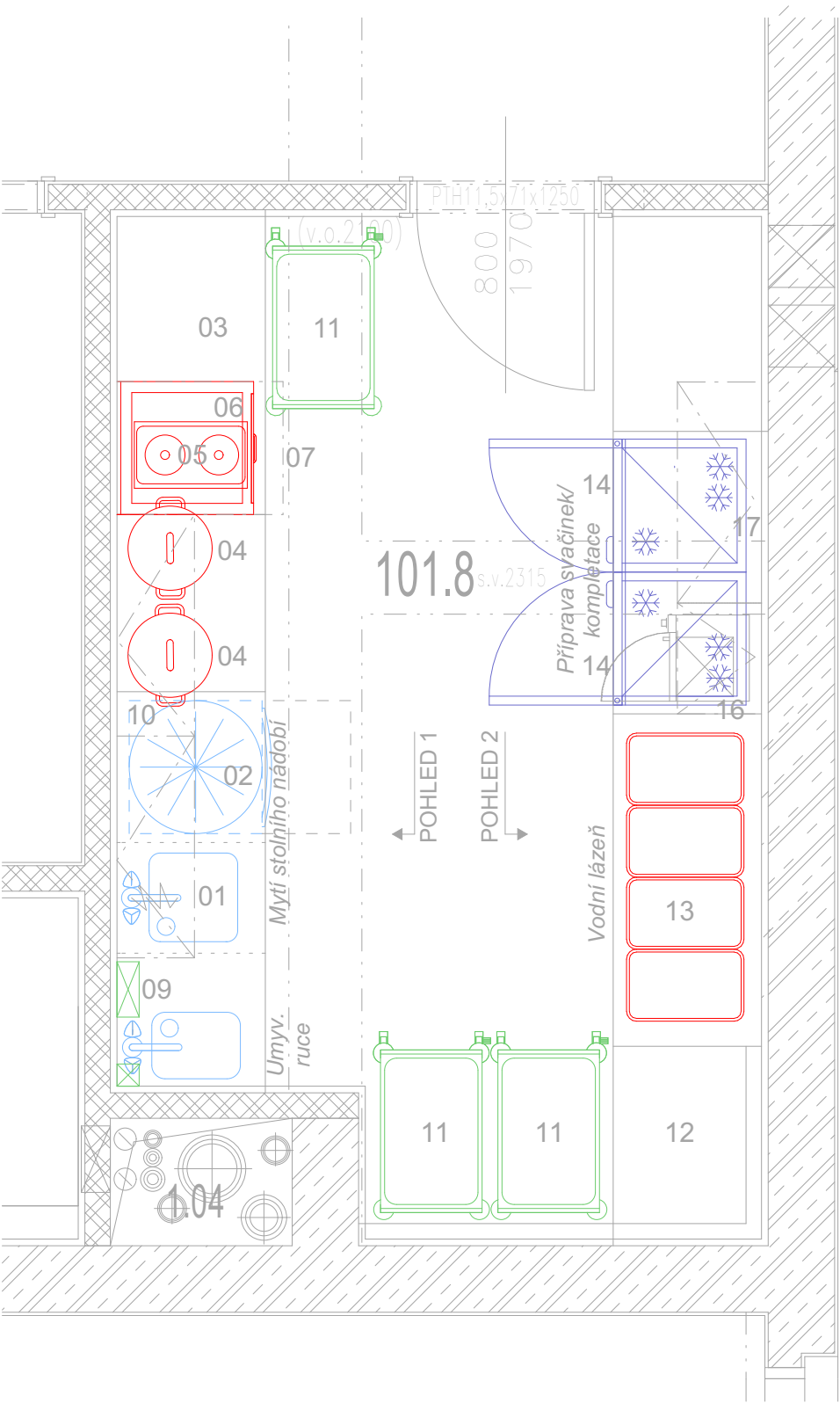
POHLED 2



POZNÁMKA:

- Uvedené konkrétní typy prvků, předmětů a použitých materiálů slouží k definování konstrukčního a kvalitativního standardu provedení stavby. Případný dodavatel může navrhnout alternativní provedení při zachování základních funkčních a normových parametrů. Tato případná úprava je však podmíněna investorem a architektem objektu.
- Přesné rozměry nerezového technologického vybavení (stoly, dřezy, regály, police atd.) nutno doměřit dle skutečné stavby, dodavatel gastrotechnologie zkontroluje, případně určí přesné umístění přípojných bodů pro realizaci.
- Všechny kóty platí od čisté omítnutých a obložených povrchů stěn a hotových podlah.
- Všechny vstupy do jednotlivých místností gastronomického provozu je nutné zachovat bez prahů.
- Poziční čísla ve výkrese odpovídají pozičním číslům v soupisu technologie.

PŮDORYS VÝDEJNY JÍDEL MŠ



Č. REVIZE	DATUM VYSTAVENÍ	POPIS

INVESTOR (STAVEBNÍK):

MČ Praha 18 Letňany

Bechyňská 639
Praha 9 Letňany, 199 00
IČO: 28219490

GENERÁLNÍ PROJEKTANT:

AGE project, s.r.o.
Plzeňská 2761/313, Praha 13, 155 00
www.ageproject.cz
ageproject@ageproject.cz
IČO: 63668432

ZPRACOVATEL ČÁSTI:

ABGastro - Ing. arch. Miluše Frzalová

ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT:

ABGastro - Zdeněk Kindl

AKCE:

MŠ VESELSKÁ LETŇANY

parc.č. 760/58
k.ú. Letňany [731439]
obec: Praha 9 - Letňany

STUPEŇ:

DZS

Č. PROJEKTU:

A174

DATUM:

05/2016

OBJEKT:

SO_003 REZIDENCE VESELSKÁ - MŠ

ČÁST:

GASTROTECHNOLOGIE

MĚŘÍTKO:

M 1:30

OBSAH:

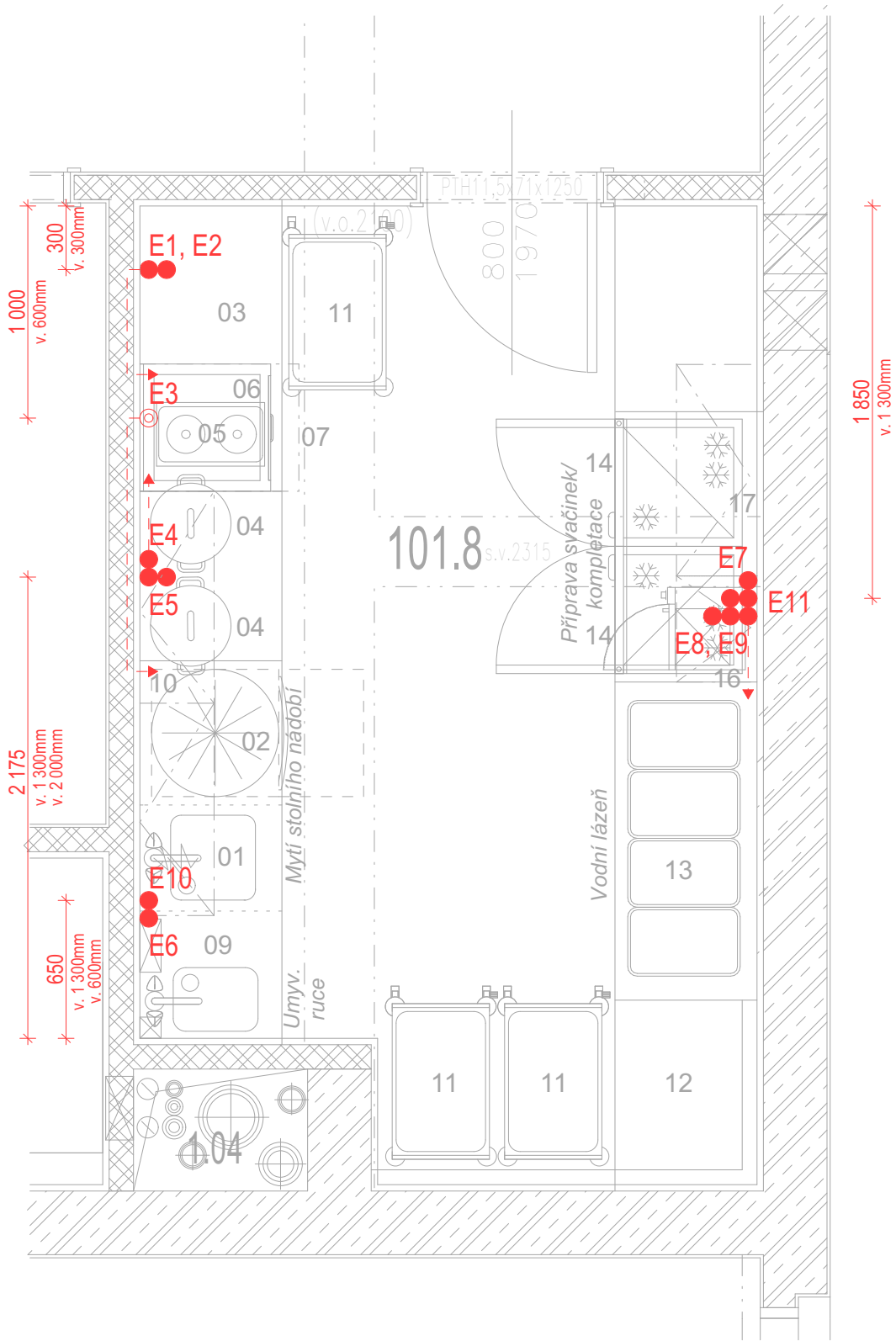
VÝDEJNA JÍDEL MŠ (půdorys a pohledy)

Č. KOPIE:

Č. DOKUMENTU:

D.1.4I.03

PŮDORYS VÝDEJNY JÍDEL MŠ



LEGENDA - přípojn  body elektro

- E1** El. zásuvka 230 V - 3,2 kW
ve v yi 300 mm nad podlahou
Stolní vařič
- E2** El. zásuvka 230 V - 3,0 kW
ve v yi 300 mm nad podlahou
Vestavn  trouba
- E3** Pevn  původ 400 V - 5,0 kW
ve v yi 600 mm nad podlahou
My ka
(do původu zařadit vypínač na p stup. m st )
- E4** El. zásuvka 230 V - 0,2 kW
ve v yi 2 000 mm nad podlahou
Digestoř
- E5** El. dvojs suvka 230 V - 2,5 kW
ve v yi 1 300 mm nad podlahou
Varn  termos
- E6** El. zásuvka 230 V - 0,1 kW
ve v yi 600 mm nad podlahou
Změkčovač vody
- E7** El. zásuvka 230 V - 1,5 kW
ve v yi 1 600 mm nad podlahou
Mikrovlnn  trouba
- E8** El. dvojs suvka 230 V - 0,15 kW
ve v yi 600 mm nad podlahou
Chladící sk in 
- E9** El. zásuvka 230 V - 0,15 kW
ve v yi 600 mm nad podlahou
Chladící sk in 
- E10** El. zásuvka 230 V - 1,5 kW
ve v yi 1 300 mm nad podlahou
REZERVA
- E11** El. dvojs suvka 230 V - 1,5 kW
ve v yi 1 300 mm nad podlahou
REZERVA

Ve ker  stroje a zařizení zabezpečit ochranou proti nebezpečí dotyku el. proudu.
Nutno řešit v hodn  um st n  samostatných vypínačů s dodavatelem technologie.

- POZNÁMKA:**
- Uveden  konkr tn  typy prvků, předmětů a použitých materiálů slou i k definování konstrukčního a kvalitativního standardu provedení stavby. P ipadn  dodavatel může navrhnout alternativní provedení p  zachování základních funkčních a normových parametrů. Tato připadně úprava je však podmíněna investorem a architektem objektu.
 - P esn  rozměry nerezového technologického vybavení (stoly, dřezy, regály, police atd.) nutno doměřit dle skute n  stavby, dodavatel gastrotechnologie zkontroluje, připadně urči p esn  um st n  připojných bod  pro realizaci.
 - Všechny k ty platí od  ist e omítnutých a oblo en ch povrchů st n a hotových podlah.
 - Všechny vstupy do jednotlivých místností gastronomického provozu je nutné zachovat bez prahů.
 - Poziční čísla ve výkrese odpovídají pozičním číslům v soupisu technologie.
 - **Tento výkres je podklad pro projekty specialist  elektra, nikoliv pro realizaci řemesel. Výkres řeči pouze p ipojn  body pro gastrotechnologii - neře i např. ovládání v zduchotechniky, osvětlení, přípravy teplé vody atd.**

�. REVIZE	DATUM VYSTAVEN�	POPIS

INVESTOR (STAVEBNÍK):
M� Praha 18 Letňany
Bechyňsk� 639 Praha 9 Letňany, 199 00 IČO: 28219490

GENERÁLNÍ PROJEKTANT:	
AGE project, s.r.o. Plzeňská 2761/313, Praha 13, 155 00 www.ageproject.cz ageproject@ageproject.cz IČO: 63668432	
ZPRACOVATEL ČÁSTI:	
ABGastro - Ing. arch. Miluše Frzalová	
ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT:	
ABGastro - Zdeněk Kindl	

AKCE:

MŠ VESELSKÁ LETŇANY



parc.č. 760/58

k.ú. Letňany [731439]

obec: Praha 9 - Letňany

STUPEŇ:

DZS

Č. PROJEKTU:

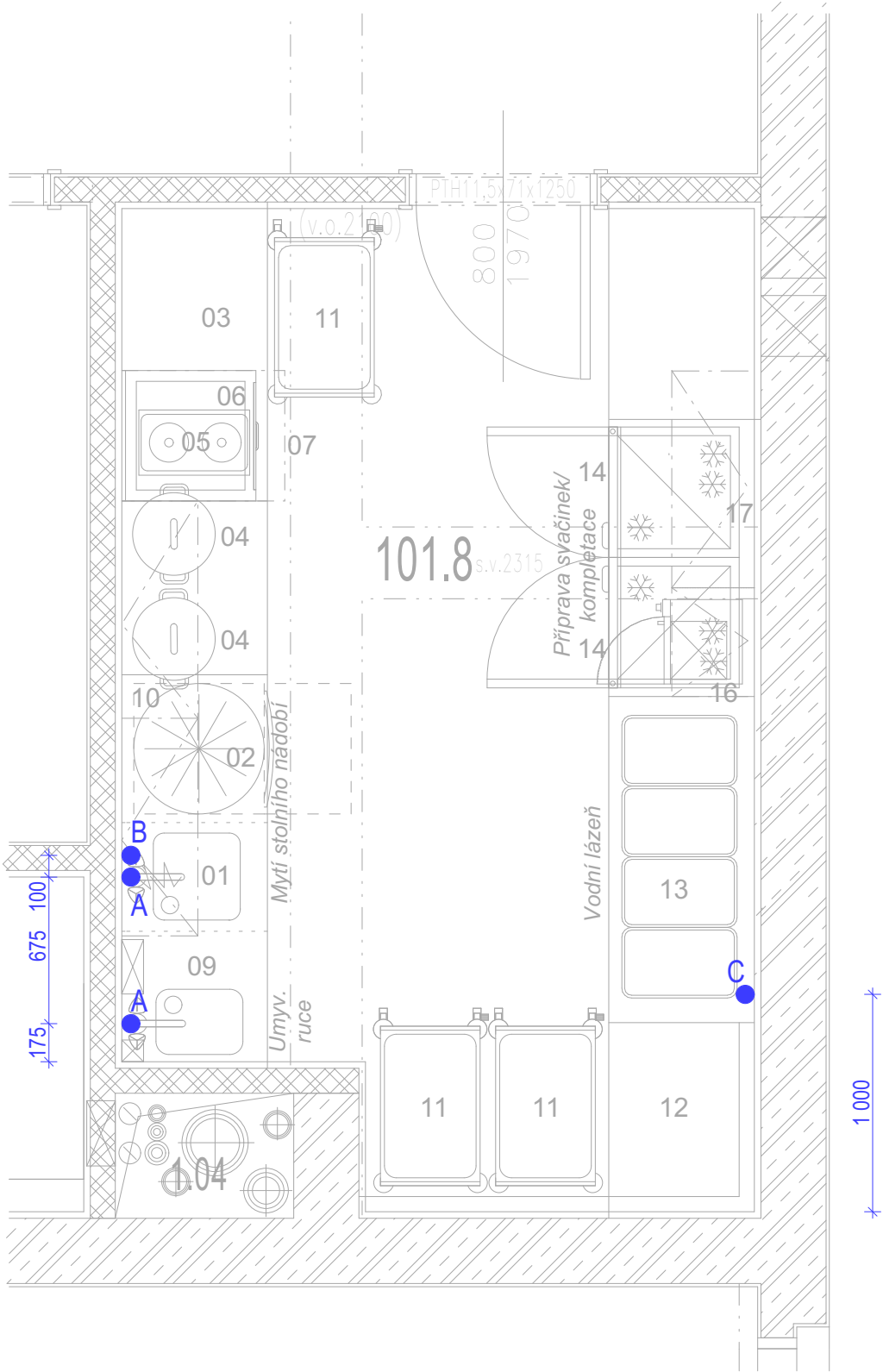
A174

DATUM:

05/2016

OBJEKT:	
SO_003 REZIDENCE VESELSKÁ - M�	
��ST:	M�R�TKO:
GASTROTECHNOLOGIE	M 1:30
OBSAH:	�. KOPIE:
P��POJN� BODY - ELEKTRO	
�. DOKUMENTU:	
D.1.41.04	

PŮDORYS VÝDEJNY JÍDEL MŠ



LEGENDA - přípojn  body voda + odpad

- A

Vývod studen  a teplé vody 1/2",
ukončit ve výši 400 mm nad podlahou
kohoutem 3/8" (roh  ek)
Odpad prům 50 mm ve výši 300 mm nad podlahou
- B

Vývod studen  vody 1/2",
ukončit ve výši 600 mm nad podlahou
kohoutem se šroubením 3/4" (pra kov  kohout)
Odpad prům. 50 mm do podlahy
- C

Vývod studen  a teplé vody 1/2",
ukončit ve výši 400 mm nad podlahou
kohoutem se šroubením 3/4" (pra kov  kohout)
Odpad prům 50 mm ve výši 300 mm nad podlahou

POZNÁMKA:

- Uveden  konkr tn  typy prvků, předmětů a použitých materiálů slou i k definování konstrukčního a kvalitativního standardu provedení stavby. P ipadn  dodavatel může navrhnout alternativní provedení p  zachování základních funkčních a normových parametrů. Tato připadně úprava je však podmíněna investorem a architektem objektu.
- P esn  rozměry nerezového technologického vybavení (stoly, dřezy, regály, police atd.) nutno doměřit dle skute n  stavby, dodavatel gastrotechnologie zkontroluje, připadně urči p esn  um st n  připojných bod  pro realizaci.
- Všechny k ty platí od  ist  omítnutých a oblo en ch povrchů st n a hotových podlah.
- Všechny vstupy do jednotlivých místností gastronomického provozu je nutné zachovat bez prahů.
- Po i n    s la ve v ykrese odpovídají po i n m   s l m v soupisu technologie.

�. REVIZE	DATUM VYSTAVEN�	POPIS

INVESTOR (STAVEBNÍK):

M  Praha 18 Letňany

Bechy sk  639
Praha 9 Letňany, 199 00
IČO: 28219490

GENERÁLNÍ PROJEKTANT:

AGE project, s.r.o.
Plze sk  2761/313, Praha 13, 155 00
www.ageproject.cz
ageproject@ageproject.cz
IČO: 63668432

ZPRACOVATEL ČASTI:

ABGastro - Ing. arch. Miluše Frzalová

ODPOV DN  PROJEKTANT:

ABGastro - Zdeněk Kindl

AKCE:

M  VESELSKÁ LETŇANY

parc.č. 760/58
k. . Letňany [731439]
obec: Praha 9 - Letňany

STUPEŇ:

DZS

 . PROJEKTU:

A174

DATUM:

05/2016

OBJEKT:

SO_003 REZIDENCE VESELSKÁ - M 

  ST:

GASTROTECHNOLOGIE

MĚŘITKO:

M 1:30

OBSAH:

P  IPOJN  BODY - VODA A ODPAD

 . KOPIE:

 . DOKUMENTU:

D.1.4I.05

Soupis technologie

Poz	Název a typ zařízení	ks	Voda		Odpad	Elektro		Plyn	Poznámka
			SV	TV		Napětí	Příkon		
					DN	Volt	kW	kW	
	101.8 - MŠ - VÝDEJNA JÍDEL								
01.	Stůl 1780x700x900 se dřezem 400x400x200, vlevo vevařené umyvadlo, vpravo prostor pro myčku nádobí, nerez pracovní deska 1780x700x40 bez prolisu, zadním a levým lemem, otvor pro stojánk. baterii, v prostoru myčky nerez konstrukce stolu, korpus stolu lamino na nerez soklu, pod dřezem výsuvný koš na odpadky (lamino) a změkčovač vody pro myčku vlevo pod umyvadlem skříňka s policí (lamino) Stojánková páková baterie se sprchou Stojánková páková baterie	1	1/2"	1/2"	50				
		1							
		1							
02.	Myčka nádobí - profi, dvouplášťová, dávkování mycího a oplachového prostředku, koš 500x500, mycí cyklus 2-3 min, bez čerpadla - pokud odpad dostatečně nízko	1	1/2"		50	400	5		Odpad max. 50mm nad čistou podlahou pokud bez čerpadla
02.	Změkčovač vody - automatický	1				230	0,1		
03.	Stůl 2140x700x900 s prostorem pro elektrickou vestavnou troubu, nerez pracovní deska 2140x700x40 bez prolisu, zadním a pravým lemem, korpus stolu lamino na nerez soklu, v levé části zásuvkový blok šířky 800mm (lamino) s jednou nízkou a dvěma vysokými zásuvkami, v prostoru pod el. troubou zásuvka na plechy, vpravo skříňka pro chemii (lamino)	1							
04.	Varný termos na čaj 15 litrů, dvouplášťový, nerezové provedení vnitřní i vnější (vyjma doplňků), volba teploty, výpustní kohout	2				230	2,5		

Soupis technologie (MŠ)

Poz	Název a typ zařízení	ks	Voda		Odpad	Elektro		Plyn	Poznámka
			SV	TV		Napětí	Příkon		
					DN	Volt	kW	kW	
05.	Stolní el. vařič - dvouplotýnka indukční, 2 zóny, příkon minimálně 2900kW	1				230	3		
06.	El. trouba vestavná, objem min.66 litrů, teleskopický výsuv	1				230	3,2		
07.	Digestoř nerez - š. min 600mm (typ domácnostní) včetně motoru, filtr kovový, osvětlení, výkon ventilační jednotky 800m3/hod, (výkon dle IEC 61591 685m3/hod)	1				230	0,2		
08.	Volná pozice - neobsazeno								
09.	Dávkovač mýdla	1							
09.	Zásobník na skládané papírové ručníky	1							
10.	Sestava nástěnných skříněk o celkovém rozměru 2000x700x350, 2 skříněky s dvířky výklopnými, vnitřní police, materiál lamino	1							
11.	Vozík servírovací, 3 police, 800x500x900, nosnost police 60kg	2							
12.	Stůl celonerez 900x700x900 dvě police, zadní a pravý přesah desky, zadní lem a pravý lem (na nožičkách - bez soklu)	1							
13.	Stůl nerez s vodní lázní pro 4x GN1/1, 4 samostatné vany výpusť a napouštění vody, police, prolisovaná deska, zadní lem, (na nožičkách - bez soklu)	1	1/2"		50	230	3		

Soupis technologie (MŠ)

Poz	Název a typ zařízení	ks	Voda		Odpad	Elektro		Plyn	Poznámka
			SV	TV		Napětí	Příkon		
					DN	Volt	kW	kW	
14.	Stůl 2240x700x900 s prostorem pro chladicí skříň, nerez pracovní deska 2240x700x40 bez prolisu, zadní lem a levý lem, korpus stolu lamino na nerez soklu, vlevo skříňka s policí a dvířky	1							
15.	Chladnička s mrazícím výparníkem, 550x570x850, objem chladničky 103l, objem mrazničky 15l	2				230	0,15		
16.	Mikrovlnná trouba, 470x345x275, výkon mikrovln 800W, objem 25l, průměr talíře min. 245mm,	1				230	1,5		
17.	Nástěnná skříňka o celkovém rozměru 1550x700x350, dvířka výklopná, police, vpravo skříňka otevřená s prostorem pro mikrovlnnou troubu, materiál lamino	1							

Instalovaný příkon: **18,7** **0** kW

Poznámka:

Pořadová čísla v soupisu technologie souhlasí s pozičními čísly ve výkresech.

Přesné rozměry nerezového technologického vybavení (stoly, regály, police atd.) - nutno doměřit dle skutečné stavby.

Uváděné rozměry (šířka x hloubka x výška) jsou v mm.

Uvedené konkrétní typy prvků, předmětů a použitých materiálů slouží k definování konstrukčního a kvalitativního standardu provedení stavby. Případný dodavatel může navrhnout alternativní provedení při zachování základních funkčních a normových parametrů. Tato případná úprava je však podmíněná schválením investorem a architektem objektu.