



$\pm 0,000 = 207,700 \text{ m n.m}$

NÁZEV STAVBY Základní škola U Elektry II Praha 9 k.ú. Vysočany (okres Hlavní město Praha)		STUPEŇ DOKUMENTACE PRO POVOLENÍ ZAMĚRU	
INVESTOR Městská část Praha 9 Sokolovská 324/14, 180 49 Praha 9			
ARCHITEKTONICKÉ ŘEŠENÍ  ADR s.r.o. ARCHITEKTURA DESIGN REALIZACE Libínská 3127/1, Praha 5 T: 257 210 252 F: 257 210 244 E: adr@adr.cz INTERNET: www.adr.cz		ARCHITEKT Mgr.A. Aleš Lapka ARCHITEKT Ing.arch. Martin Kuklík	
GENERÁLNÍ PROJEKTANT  BOMART spol. s r.o. PROJEKČNÍ KANCELÁŘ OHRADNÍ 65, PRAHA 4, TEL.: 266 710 157 INTERNET: WWW.BOMART.CZ E-MAIL: INFO@BOMART.CZ		ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT Ing. Martin Závodný HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU Ing. Tomáš Zeman	
ZPRACOVATEL ČÁSTI  G - TEAM PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ s. r. o. Vešlavinská 39, Praha 6 Tel.: 233 330 907, E-mail: info@prvnigteam.cz		ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT Ing. Jan Přindiš VYPRACOVAL Ing. Eva Dobíšková	
PROFEZE D1.2.H Gastroprovoz		SOUŘADNICOVÝ SYSTÉM JTSK VÝŠKOVÝ SYSTÉM ČSNS/Bpv	
Obsah části SO 01 - Základní škola Technická zpráva		PARÉ	
ZAKÁZKOVÉ ČÍSLO 001/2025	DATUM 06/2025		MĚŘÍTKO
ČÍSLO VÝKRESU 1			FORMÁT 5x A4

TECHNICKÁ ZPRÁVA

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie výroby
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Požadavky na energie
6. Přehled zaměstnanců
7. Systém sledování kritických bodů
8. Údržba
9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je návrh provozního uspořádání školní kuchyně v novostavbě základní školy U Elektry II v Praze 9. Je navržen nový provoz výroby jídel včetně jeho vybavení potřebným zařízením.

Prostorové a provozní řešení i technologické vybavení navrženého stravovacího provozu odpovídá rozsahu provozované činnosti a nabízenému sortimentu. Návrh je v souladu s požadavky stanovenými v § 23 a 24 zákona č. 258/2000 Sb. a zohledňuje podmínky provozu stanovené nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 a navazujícími národními předpisy.

Návrhem provozu se rozumí dispoziční uspořádání provozních místností a jejich vybavení technologickým zařízením. Situování provozních prostor a jejich vybavení bude provedeno tak, aby nedocházelo ke křížení čistých a nečistých cest. Týká se provozu skladování, přípravy a distribuce jídel a manipulace s hotovými pokrmy.

Podkladem pro zpracování byly požadavky investora a uživatele a výkresy stavební dispozice.

2. Charakteristika provozu

Gastronomický provoz je umístěn v 1.NP a 1.PP objektu. V 1.PP je situováno skladové hospodářství a přípravny, v 1.NP je teplá příprava a výdej. Školní jídelna bude zajišťovat polední stravování žáků a učitelů školy. Jedná se o výrobu ze základních surovin. Část výroby bude expedována ve zchlazeném stavu mimo objekt.

Kapacita výroby činí 3000 jídel, z toho 810 jídel pro žáky základní školy, 360 jídel pro studenty gymnázia a dalších 130 jídel jako rezerva a personál školy. Do jídelny bude tedy vydáváno 1300 obědů a dalších 1700 jídel bude odváženo.

3. Popis technologie výroby

Příjem surovin

Suroviny budou do skladů a připraven zaváženy zásobovacím vstupem. V manipulačním prostoru budou suroviny vybaleny, zkontrolovány a zavezeny do jednotlivých skladů. Četnost zavážení do skladů musí být uživatelem zajištěna tak, aby nebyla narušena výrobní kapacita kuchyně.

Sklady

Sklady jsou rozděleny podle druhu uskladněného zboží. Základním ukládacím prostorem pro trvanlivé potraviny je suchý sklad. Chladicí a mrazicí boxy jsou určeny pro skladování masa, zeleniny a zmrazených potravin. Mrazicí box je nastaven standartně na -18°C, chladicí boxy budou uživatelem nastaveny podle skladovacích podmínek jednotlivých druhů zboží. Z jednotlivých skladů si suroviny personál kuchyně odebírá k přípravě a konečné úpravě do varny.

Výrobní provoz

Pro škrábání brambor a hrubé očištění zeleniny je určena hrubá přípravná zeleniny situovaná v blízkosti skladu zeleniny. Předpokládá se vybavení škrabkou na brambory, kde je možno připravit potřebné množství přílohy z uložených zásob. Dovoz masa se předpokládá v kuchyňské úpravě.

Ze skladů a hrubých přípraven jsou suroviny dopravovány na jednotlivá pracoviště čistých přípraven a do varny ke konečné přípravě jídel. Jedná se o oddělené úseky čisté přípravy masa, čisté přípravy zeleniny a studené kuchyně, přípravy těsta a umývárny provozního nádobí. Suroviny se na určených pracovištích připraví a potom se tepelně zpracují.

Vzhledem k prostorovým možnostem bude výroba jídel probíhat ve dvou směnách. V první směně budou vyráběny obědy pro jídelnu. Po skončení výdeje jídel a úklidu kuchyně nastupuje druhá směna, která bude vyrábět jednotlivé komponenty pro složená menu. Komponenty v gastronádobách budou zchlazovány v šokových zchlazovačích a ukládány do distribučního chladicího boxu. Kapacita strojního zařízení je v souladu s požadovanou výrobní kapacitou dvousměnného provozu.

Tepelné spotřebiče jsou sestaveny do celistvých varných bloků. Jednotlivé aparáty budou spojeny vloženými systémovými prvky tak, aby nedocházelo k zatékání do spár a byla tak zajištěna dokonalá hygiena varných procesů.

Výdej jídel

Výdej obědů do jídelny je vybaven linkou s nabídkou vyrobených jídel. Obědy jsou vydávány denně, nabídka jídel: možnost výběru až ze 3 druhů a polévky. Výdej pokrmů je řešen jako samoobslužná výdejní linka, v níž jsou osazeny teplé i chlazené výdejní pulty. Personál kuchyně pokrmy porcuje na talíře, podává přes výdejní galerku strážníkům, a ti si pokrm na podnose odnášejí ke konzumaci do jídelny. Hlavní jídla včetně polévky budou uložena a vydávána z vyhřívaných vodních lázní s výdejní galerkou. Výrobky studené kuchyně a saláty budou uloženy v chlazených nabídkových vitrínách. Teplé nápoje budou vyráběny v automatu, vyhřívané zásobníky budou umístěny v nabídkovém pultu v jídelně.

Cca polovina produkce bude v gastronádobách převezena do provozu šokového zchlazování. V šokových zchlazovacích boxech budou jednotlivé komponenty zchlazeny na příslušnou teplotu a uloženy do expedičního chladicího boxu. Odtud budou dle plánované logistiky expedovány do externích výdejních míst.

Během výroby, výdeje a expedice pokrmů nesmí být přerušen tepelný řetězec a celý provoz výdeje je nutno hlídat systémem sledování kritických bodů – HACCP.

Mytí nádobí

Pro mytí stolního nádobí od strážníků je navržena umývárna nádobí. Použité stolní nádobí z jídelny ukládají strážníci na dopravníkový pás, který bude v prostoru za výdejem kapotován odnímatelným nerezovým plechem. V umývárně na třídící ploše pracovníci umývárny nádobí odebírají, třídí, očistí od zbytků jídel a připraví k mytí. Nádobí se umývá v tunelovém mycím stroji. Kapacita myčky vychází z počtu strážníků, kusů nádobí a směnnosti (resp. obrátce jednoho místa u stolu). Umyté nádobí se ukládá do vyhřívaných zásobníků a dopravuje zpět do výdeje.

Umývárna provozního nádobí je zřízena pro mytí černého nádobí z kuchyně. Je vybavena mycí linkou, složenou z mycího dřezu a myčky na černé nádobí. Čisté nádobí se ukládá do nerezových regálů.

Odpadky z umývárny stolního nádobí budou sváženy samostatným výtahem do 1.PP, kde budou spolu s ostatními odpadky z přípraven a dalších prostor ukládány do sběrných nádob umístěných v chlazeném skladu odpadků. Dále budou odpady pravidelně odváženy nasmlouvaným odběratelem.

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově, ručně event. pomocí malé skladové mechanizace. Totéž platí pro manipulaci ve skladech. Vertikální dopravu zajišťují nákladní výtahy a provozní schodiště.

5. Požadavky na energie

Pro technologické vybavení gastronomického provozu je nutno zajistit tyto potřeby el.energie:

instalovaný příkon	690 kW
současnost	0,65
skutečný příkon	450 kW

6. Přehled zaměstnanců

Pro výrobu bude potřeba 24 osob ve dvou směnách. Pro personál jsou navrženy šatny, umývárny a WC.

7. Systém sledování kritických bodů

V provozu výroby pokrmů bude zaveden systém stanovení, kontroly a evidence kritických bodů (HACCP) v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004. Jedná se o počet bodů, častost jejich sledování, metodika odečtu apod. Systém HACCP dále zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a proti epidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR a Evropskými institucemi.

Podle právního předpisu (Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004) jsou všichni provozovatelé stravovacích zařízení povinni vytvořit a zavést stálé postupy založené na zásadách HACCP a postupovat podle nich. Provozovatel stravovací služby zajistí zdravotní nezávadnost pokrmů po celou dobu jejich použitelnosti, musí určit ve výrobním procesu, při skladování, přípravě, rozvozu a uvádění do oběhu, technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti, provádět jejich kontrolu a vést potřebnou evidenci.

V praxi to pro provozovatele znamená vytvořit plán kritických bodů, vést jeho dokumentaci a provádět pravidelná měření jednotlivých znaků (obvykle teplota, čas, relativní vlhkost...) a porovnávat naměřené hodnoty s povoleným rozsahem. Evidence se vede po dobu 1 měsíce až 1 roku, v závislosti na typu údaje. Ve větším gastronomickém provozu to znamená provádět měření prakticky ve všech operacích procesu výroby pokrmů – příjem, skladování, příprava, výroba, výdej, likvidace, a to včetně možných variant např. zchlazování, zmrazování, regenerace či výroby polotovarů.

V tomto projektu se počítá se zavedením systému kritických bodů HACCP, jehož součástí je i monitoring sledovaných znaků při příjmu potravin, během skladování, přípravy výroby, výroby, výdeje a distribuce pokrmů. Kontrolované znaky se sledují v potravinách, na technologiích a v prostředí, kde se daný pokrm nebo potravina nachází s ohledem na principy SVP (Správné výrobní praxe). K tomuto účelu slouží měřidla, ať již samostatná nebo propojená do počítačových systémů. Záznamy z těchto měřidel jsou zapisovány do softwarového systému HACCP a to formou elektronickou a ruční. Měření jsou prováděna kombinací stacionárních čidel prostorové teploty, připojením komunikačních rozhraní čidel u varných technologií, která jsou vybavena digitálním výstupem, připojením dodatečně instalovaných čidel u zařízení a technologií, které nejsou vybaveny komunikačním protokolem, a vše je doplněno ručními přenosnými měřidly. U monitorovaných zařízení softwarový systém zajišťuje navíc i varování při dosažení mimotolerančních stavů, a to uživatelsky definovatelnou formou (hlášením na počítači, zasláním e-mailu, SMS zprávy apod.).

8. Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánované denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení, a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou, a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180°C. Při manipulaci s horkými nádobami ap. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem.

Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsaný platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

±0,000=207,700 m n.m

NÁZEV STAVBY Základní škola U Elektry II Praha 9 k.ú. Vysočany (okres Hlavní město Praha)		STUPEŇ DOKUMENTACE PRO POVOLENÍ ZAMĚRU	
INVESTOR Městská část Praha 9 Sokolovská 324/14, 180 49 Praha 9			
ARCHITEKTONICKÉ ŘEŠENÍ  ADR s.r.o. ARCHITEKTURA DESIGN REALIZACE Libínská 3127/1, Praha 5 T: 257 210 252 F: 257 210 244 E: adr@adr.cz INTERNET: www.adr.cz		ARCHITEKT Mgr.A. Aleš Lapka ARCHITEKT Ing.arch. Martin Kuklík	
GENERÁLNÍ PROJEKTANT  BOMART spol. s r.o. PROJEKČNÍ KANCELÁŘ OHRADNÍ 65, PRAHA 4, TEL.: 266 710 157 INTERNET: WWW.BOMART.CZ E-MAIL: INFO@BOMART.CZ		ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT Ing. Martin Závodný HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU Ing. Tomáš Zeman	
ZPRACOVATEL ČÁSTI  G - TEAM PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ s. r. o. Veslavinská 39, Praha 6 Tel.: 233 330 907, E-mail: info@prvnigteam.cz		ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT Ing. Jan Přindiš VYPRACOVAL Ing. Eva Dobíšková	
PROFEZE D1.2.H Gastroprovoz		SOUŘADNICOVÝ SYSTÉM JTSK VÝŠKOVÝ SYSTÉM ČSNS/Bpv	
Obsah části SO 01 - Základní škola Seznam strojů a zařízení		PARÉ	
ZAKÁZKOVÉ ČÍSLO 001/2025	DATUM 06/2025		MĚŘÍTKO
ČÍSLO VÝKRESU 2			FORMÁT 9x A4

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (š × h × v) [mm]	230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
				zás.	p. p.	zás.	p. p.						
1. PODZEMNÍ PODLAŽÍ													
S1.32 Chodba gastro, expedice a manipulace													
1	Příjmová váha můstková, 150 kg, vážná plocha 600x600mm	1	600 x 650 x 900	0,2				0,2					
2	Pracovní stůl nerez, spodní police, zásuvka pod deskou, zadní lem	1	1500 x 700 x 900										
3	Vozík nerez plošinový	1	740 x 1000 x 1000										
4	Paletový vozík	1											
S1.33 Manipulace, parking vozíky / termoporty													
1	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	1	1500 x 1500 x 200									DN100	osazení provede stavba
2	Buben nerez samonavíjecí s hadicí 20m	1	280 x 480 x 450						DN15	DN15			nást. směšovač - dod. stavba
3	Umyvadlo nerez vč. baterie bez ručního ovládání a sifonu	1	470 x 370 x 225						DN15	DN15		DN50	
4	Mycí stůl nerez, dřez, zadní lem, vč. baterie s tlakovou sprchou (viz. poz. 4a) a sifonu	1	1200 x 700 x 900						DN15	DN15		DN50	dřez 860x600 mm
4a	Sprcha tlaková stolní s napouštěcím rámkem	1											
5	Mycí stroj na provozní nádoby, čelní plnění, rekuperace, vč. změkčovače (viz. poz. 5a)	1	1050 x 900 x 1800/2185				11	11,0	DN20		DN20	DN70	
5a	Změkčovač automatický podstolový	1							DN15			DN40	
6	Pracovní stůl nerez, spodní roštová police, zadní lem	1	1200 x 700 x 900										
7	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	1	400 x 500 x 200									DN100	osazení provede stavba
8	Odsávací zákryt nerez nad myčku, bez osvětlení	1	1300 x 1400 x 500										dodávka VZT
9	Regál skladový nerez, 4 roštové police	1	1500 x 600 x 1800										
10	Pracovní stůl nerez	1	1900 x 700 x 600										
11	Vozík nerez plošinový na termoporty, kap. 2 termoporty	4	740 x 1000 x 1000										
12	Termoport, kap. 1x GN1/1-200, čelní plnění	70	370 x 630 x 308										nebo jiné kombinace
S1.34 Zchlazování stravy													
13	Šokový zchlazovač, průjezdný (2x dveře), na 2x vozík, kapacita zchlazování 240 kg/cykus, vč. chladicí jednotky	1	1300 x 2300 x 2100				1,3	1,3				DN40	
S1.35 Sklad zchlazené stravy													
14	Chladicí box stavebnicový, vč. podlahy, napojení na centrální chlazení	1	6800 x 3200 x 2200(+75)		3,5			3,5				DN40	vnitřní rozměry
15	Vozík regálový nerez na gastronádoby	10	590 x 700 x 1640										
S1.36 Sklad odpadků													
1	Chladicí box stavebnicový, vč. podlahy, napojení na centrální chlazení	1	2400 x 1300 x 2200		1,2			1,2				DN40	vnitřní rozměry
2	Buben nerez samonavíjecí s hadicí 15m	1	250 x 480 x 450						DN15	DN15			nást. směšovač - dod. stavba
S1.42 Úklid													
1	Regál skladový komaxit, 4 police	1	950 x 500 x 2000										
S1.45 Chlazený sklad polotovary zelenina													
6	Chladicí box stavebnicový, vč. podlahy, napojení na centrální chlazení	1	3000 x 1750 x 2200(+75)		1,2			1,2				DN40	vnitřní rozměry

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (š × h × v) [mm]	230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
				zás.	p. p.	zás.	p. p.						
S1.46 Přípravná masa a vaječ													
1	Umyvadlo nerez vč. baterie bez ručního ovládání a sifonu	1	470 x 370 x 225						DN15	DN15		DN50	
2	Pracovní stůl nerez, dřez vlevo, spodní police, zadní lem, vč. baterie a sifonu	1	1200 x 700 x 900						DN15	DN15		DN50	dřez 500x500 mm
3	Řeznický špalek bukový	1	600 x 600 x 900										
4	Pracovní stůl nerez, spodní police, zadní a pravý lem	1	1200 x 700 x 900										
5	Nástěnná police nerez dvoupodlažní	2	1200 x 300 x 450										
6	Pracovní stůl nerez, spodní police, zadní a levý lem	1	1200 x 700 x 900										
7	Pracovní stůl nerez, spodní police, zadní lem	1	1700 x 700 x 900										
8	Nástěnná police nerez dvoupodlažní	1	1700 x 300 x 450										
9	Kutr vertikální, volně stojící, výkon až 400 porcí, nerez	1	700 x 600 x 1250			4,5		4,5					
10	Řezačka masa stolní, výkon 450kg/hod, nerez	1	350 x 505 x 500			1,5		1,5					
11	Stolní váha digitální, váživost 6/15kg	2	340 x 380 x 100	0,1				0,2					
12	Pracovní stůl nerez, dřez vlevo, spodní police, zadní a levý lem, vč. baterie a sifonu	1	1800 x 700 x 900						DN15	DN15		DN50	dřez 500x500mm
13	Nástěnná police nerez dvoupodlažní	1	1800 x 300 x 450										
14	Chladicí skříň nerez, ventilované chlazení, objem 400 l, plně dveře	1	600 x 650 x 1885	0,2									
15	Podlahová vpust' nerez s roštem vč. sifonu	1	300 x 300 x 200									DN70	osazení provede stavba
S1.47 Chodba													
1	Chladicí skříň nerez, objem cca 600 l, na GN2/1, ventilované chlazení	3	780 x 750 x 1900	0,3				0,9					
2	Mrazicí skříň nerez, objem cca 600 l, na GN2/1, ventilované chlazení	1	780 x 750 x 1900	0,4				0,4					
S1.48 Přípravná studené kuchyně													
1	Umyvadlo nerez vč. baterie bez ručního ovládání a sifonu	1	470 x 370 x 225						DN15	DN15		DN50	
2	Pracovní stůl nerez, dřez vpravo, spodní police, zadní lem, vč. baterie a sifonu	1	1200 x 700 x 900						DN15	DN15		DN50	dřez 500x500mm
3	Pracovní stůl nerez, spodní police, zadní a levý lem	1	1500 x 700 x 900										
4	Pracovní stůl nerez, spodní police, zadní lem	1	1300 x 700 x 900										
5	Pracovní stůl nerez, spodní police, zadní a levý lem	1	1300 x 700 x 900										
6	Nástěnná police nerez dvoupodlažní	3	1500 x 300 x 450										
7	Podlahová vpust' nerez s roštem vč. sifonu	1	300 x 300 x 200									DN70	osazení provede stavba
8	Vozík regálový nerez na gastronádoby	2	590 x 700 x 1640										
9	Kombinovaný robot stolní (krouhač zeleniny a kutr), výkon až 250 kg/hod	1	380 x 350 x 660			1,8		1,8					
9a	Sada 6-ti disků	1											
10	Nářezový stroj manuální profi, průměr nože 300mm	1	350 x 470 x 375	0,5				0,5					
11	Stolní váha digitální, váživost 6/15kg	1	340 x 380 x 100	0,1				0,1					
S1.49 Čistá přípravná zeleniny													
1	Univerzální kuchyňský stroj, vč. příslušenství o objemu 60litr.	1	570 x 1070 x 1380			3,0		3,0					

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (š × h × v) [mm]	230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
				zás.	p. p.	zás.	p. p.						
1a	Příslušenství o objemu 30ltr.	1											
1b	Přípojný strojek na řezání a strouhání s velkou sadou	1	290 x 255 x 336										
2	Pracovní stůl nerez, spodní police, zadní lem	1	1300 x 700 x 900										
3	Pracovní stůl nerez, spodní police, zadní a pravý lem	1	1300 x 700 x 900										
4	Pracovní stůl nerez, nierolenová pracovní deska, spodní police, zadní lem	1	1350 x 700 x 900										
5	Pracovní stůl nerez, dřez vpravo, spodní police, zadní a levý lem, vč. baterie a sifonu	1	1400 x 700 x 900						DN15	DN15		DN50	dřez 500x500mm
6	Umyvadlo nerez vč. baterie bez ručního ovládání a sifonu	1	470 x 370 x 225						DN15	DN15		DN50	
7	Nástěnná police nerez dvoupodlažní	2	1300 x 300 x 450										
8	Nástěnná police nerez dvoupodlažní	2	1200 x 300 x 450										
9	Vozík regálový nerez na gastronádoby	2	590 x 700 x 1640										
10	Podlahová vpust' nerez s roštem vč. sifonu	1	300 x 300 x 200									DN70	osazení provede stavba
11	Krouhač zeleniny stolní, výkon až 400 porcí	1	380 x 305 x 610	0,6				0,6					
11a	Sada 6-ti disků	1											
12	Stolní váha digitální, váživost 6/15kg	1	340 x 380 x 100	0,1				0,1					
S1.50 Hrubá přípravná zeleniny													
1	Dřevěná rohož na brambory	1	1600 x 1100 x 150										
2	Škrabka brambor a zeleniny, náplň 20kg, nerez	1	800 x 750 x 950				0,8	0,8	DN20				
2a	Lapač slupek a škrobu	1	320 x 380										
3	Betonový sokl s vybráním pro gulu (600 x 600), vč. guly	1	1400 x 700 x 150										dodávka stavby
4	Vanový vozík nerez na brambory a zeleninu	1	735 x 610 x 500										
5	Buben nerez samonavíjecí s hadicí 15m	1	250 x 480 x 450						DN15	DN15			nást. směšovač - dod. stavba
6	Pracovní stůl nerez, spodní police, zadní a levý lem	1	700 x 700 x 900										
7	Mycí stůl nerez, 2x dřez, zadní lem, vč. baterie s tlakovou sprchou (viz. poz. 7a) a sifonu	1	1200 x 700 x 900						DN15	DN15		DN50	dřezy 500x500 mm
7a	Sprcha tlaková stolní s napouštěcím rámkem	1											
8	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	1	1200 x 300 x 200									DN100	osazení provede stavba
9	Umyvadlo nerez vč. baterie bez ručního ovládání a sifonu	1	470 x 370 x 225						DN15	DN15		DN50	
S1.51 Chlazený sklad zelenina													
1	Chladicí box stavebnicový, vč. podlahy, průchozí, napojení na centrální chlazení	1	2400 x 2500 x 2200(+75)		1,2			1,2				DN40	vnitřní rozměry
1a	Regál systémový, 4 police	2	1200 x 500 x 1800										
1b	Regál systémový, 4 police	2	1000 x 600 x 1800										
S1.52 Mražený sklad zelenina													
2	Mrazicí box stavebnicový, vč. podlahy, napojení na centrální chlazení	1	2400 x 2200 x 2200(+125)		1,5			1,5				DN40	vnitřní rozměry
2a	Regál systémový, 4 police	2	1650 x 500 x 1800										
2b	Regál systémový, 4 police	1	1200 x 600 x 1800										
S1.53 Chlazený sklad mléčné výrobky													

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (š × h × v) [mm]	230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
				zás.	p. p.	zás.	p. p.						
3	Chladicí box stavebnicový, vč. podlahy, průchozí, napojení na centrální chlazení	1	2000 x 2800 x 2200(+75)		1,2			1,2				DN40	vnitřní rozměry
3a	Regál systémový, 4 police	2	1350 x 500 x 1800										
3b	Regál systémový, 4 police	2	1350 x 400 x 1800										
S1.54 Chlazený sklad maso													
4	Chladicí box stavebnicový, vč. podlahy, napojení na centrální chlazení	1	2300 x 2500 x 2200(+75)		1,2			1,2				DN40	vnitřní rozměry
4a	Regál systémový, 4 police	4	1200 x 500 x 1800										
S1.55 Mražený sklad maso													
5	Mrazicí box stavebnicový, vč. podlahy, napojení na centrální chlazení	1	2250 x 1750 x 2200 (+125)		1,5			1,5				DN40	vnitřní rozměry
5a	Regál systémový, 4 police	2	1650 x 500 x 1800										
5b	Regál systémový, 4 police	1	1150 x 600 x 1800										
S1.56 Strojovna chlazení pro gastro													
1	Vnitřní sdružená jednotka pro m.č. S1.35,36,45,51-55,60 a 1.22a, kompresory pro chladicí a mrazicí okruh a rozvaděč na jednom rámu	1	2600 x 1100 x 1600				12	12,0					
2	Akumulační nádrž nerez, objem 300 ltr.	1	prům. 600 x 1850										
3	Kondenzátor horizontální (umístěný vně budovy)	1	2800 x 900 x 950		1			1,0					napájen z rozvaděče vnitřní sdružené jednotky
4	Propojovací potrubí												
5	Chladivo												
S1.57 Sklad DKP													
1	Regál skladový komaxit, 4 police	8	1000 x 500 x 2000										
2	Regál skladový komaxit, 4 police	2	950 x 450 x 2000										
S1.58 Suchý sklad potravin													
1	Regál skladový komaxit, 4 police	9	1000 x 500 x 2000										
2	Regál skladový komaxit, 4 police	5	1150 x 500 x 2000										
S1.59 Suchý sklad potravin - aromata													
1	Regál skladový komaxit, 4 police	3	1100 x 500 x 2000										
2	Regál skladový komaxit, 4 police	3	1100 x 400 x 2000										
S1.60 Chlazený sklad polotovary maso													
7	Chladicí box stavebnicový, vč. podlahy, napojení na centrální chlazení	1	1450 x 3150 x 2200(+75)		1,2			1,2				DN40	vnitřní rozměry

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (š × h × v) [mm]	230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
				zás.	p. p.	zás.	p. p.						
1. NADZEMNÍ PODLAŽÍ													
1.20	Varna												
1	Konvektomat elektrický 20x GN1/1, bojlerové vyvíjení páry, vč. samonavíjecí sprchy	4	950 x 850 x 1800				37,0	148,0	DN20		DN20	DN50	rozvod SVZ od změkčovače zajistí ZTI
2	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	4	400 x 500 x 200									DN100	osazení provede stavba
3	Pánev multifunkční elektrická, automatický zdvih košů, objem 150 ltr., kapacita 3x GN1/1	2	1650 x 850 x 1050				36,9	73,8	DN20			DN50	
3a	Vozík nerez manipulační na varné a fritovací koše	1	860 x 600 x 1600										
3b	Vozík nerez zdvižný elektricko-bateriový	1	600 x 780 x 990	0,3				0,3					
4	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	2	1000 x 1200 x 200									DN100	osazení provede stavba
5	Pánev multifunkční tlaková elektrická, automatický zdvih košů, objem 100 ltr., kapacita 2x GN1/1	2	1300 x 950 x 1050				24,6	49,2	DN20			DN50	
6	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	2	600 x 1200 x 200									DN100	osazení provede stavba
7	Pracovní stůl nerez skříňkový, spodní police, 3 sloupce vsunů pro GN	1	1800 x 700 x 900										
8	Pracovní stůl nerez, spodní police	2	1800 x 700 x 900										
9	Varný kotel elektrický s hranatou vložkou, objem 300 l, nesklopný, elektronické ovládání, automatické dopouštění duplikátoru, nepřímý ohřev	2	1700 x 900 x 900				40,0	80,0	DN15	DN15	DN15		rozvod SVZ od změkčovače zajistí stavba
10	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	2	1700 x 400 x 200									DN100	osazení provede stavba
11	Varný kotel elektrický s kruhovou vložkou, objem 150 l, nesklopný, elektronické ovládání, automatické dopouštění duplikátoru, nepřímý ohřev	2	900 x 900 x 900				22,0	44,0	DN15	DN15	DN15		rozvod SVZ od změkčovače zajistí stavba
12	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	1	1800 x 400 x 200									DN100	osazení provede stavba
13	Pracovní plocha ve varném bloku, otevřená podestavba, vč. baterie (viz. poz. 13a)	1	900 x 570 x 900						DN20	DN20			
13a	Napouštěcí baterie do varného bloku	1											
14	Sporák elektrický indukční, 4 varné zóny, otevřená podestavba s lisovanými vsuny na GN1/1	1	900 x 900 x 900				20,0	20,0					
15	Pracovní stůl nerez, spodní police	1	1800 x 300 x 900										
16	Umyvadlo nerez vč. baterie bez ručního ovládání a sifonu	3	470 x 370 x 225						DN15	DN15		DN50	
17	Pracovní stůl nerez, dřez vlevo, spodní police, vč. baterie a sifonu	1	1900 x 700 x 900						DN15	DN15		DN50	dřez 500x500mm
18	Pracovní stůl nerez, spodní police, zadní lem	1	1700 x 700 x 900										
19	Pracovní stůl nerez, dřez vpravo, spodní police, zadní lem, vč. baterie a sifonu	1	1700 x 700 x 900						DN15	DN15		DN50	dřez 500x500mm
20	Pracovní stůl nerez, spodní police, zadní lem	1	1200 x 700 x 900										
21	Pracovní stůl nerez, spodní police, zadní a pravý lem	1	1700 x 700 x 900										
22	Pracovní stůl nerez, dřez vlevo, spodní police, zadní lem, vč. baterie a sifonu	1	1200 x 700 x 900						DN15	DN15		DN50	dřez 500x500mm
23	Nástěnná police nerez dvoupodlažní	1	1200 x 300 x 450										
24	Sporák el. sklokeramický, 2 varné zóny, otevřená podestavba	1	400 x 700 x 900				4,6	4,6					

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (š × h × v) [mm]	230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
				zás.	p. p.	zás.	p. p.						
25	Pracovní stůl nerez, spodní police vlevo, vsuny na GN vpravo, zadní lem	1	1700 x 700 x 900										
26	Nástěnná police nerez dvoupodlažní	1	1700 x 300 x 450										
27	Blixer stolní, nádoba 4,5 ltr.	1	240 x 330 x 480	0,9				0,9					
28	Stolní váha digitální, váživost 6/15kg	1	340 x 380 x 100	0,1				0,1					
29	Pracovní stůl nerez, spodní police, zadní lem	1	2000 x 700 x 900										
30	Nástěnná police nerez jednopodlažní	1	2000 x 300 x 40										
31	Kráječ knedlíků stolní velkokapacitní	1	600 x 600 x 630	0,4				0,4					
32	Vozík regálový nerez na gastronádoby	8	590 x 700 x 1640										
	Vzduchotechnický celoplošný odsávací strop nerez, vč. osvětlení	1	10880 x 8585 x 500		1			1,0					instalaci a napojení na VZT (vč. spouštění) zajistí stavba
příprava těsta													
1	Pracovní stůl nerez, zadní a pravý lem	1	1275 x 700 x 900										
2	Chlazený stůl nerez, 2 sekce s dvířky, 1 sekce se zásuvkami, agregát vlevo, zadní lem	1	1750 x 700 x 900	0,5				0,5				DN40	
3	Pracovní stůl nerez, dřež vpravo, spodní police, zadní a levý lem, vč. baterie a sifonu	1	1400 x 700 x 900						DN15	DN15		DN50	dřež 500x500 mm
4	Pracovní stůl nerez, buková pracovní deska, spodní police	2	1450 x 700 x 900										
5	Nástěnná police nerez dvoupodlažní	2	1800 x 300 x 450										
6	Dělička těsta, 36 porcí á 35 -100 g	1	410 x 510 x 1310	0,2				0,2					
7	Hnětač těsta spirálový, objem díže min. 120ltr.	1	710 x 1140 x 1200			5,3		5,3					
8	Univerzální kuchyňský stroj, vč. příslušenství o objemu 60ltr.	1	570 x 1070 x 1380			3,0		3,0					
8a	Příslušenství o objemu 30ltr.	1											
8b	Přípojný strojek na mletí máku	1	290 x 185 x 140										
9	Umyvadlo nerez vč. baterie bez ručního ovládání a sifonu	1	470 x 370 x 225						DN15	DN15		DN50	
10	Stolní váha digitální, váživost 6/15kg	1	340 x 380 x 100	0,1				0,1					
mytí a sklad provozního nádobí													
1	Vstupní stůl nerez k myčce pravý, dřež vlevo, spodní rošťová police, zadní a pravý lem, vč. baterie s tlakovou sprchou (viz. poz. 1a) a sifonu	1	1535 x 960 x 850						DN15	DN15		DN50	dřež 700x600mm
1a	Sprcha tlaková stolní s napouštěcím ramínkem	1											
2	Mycí stroj na provozní nádobí, průchozí, rekuperace	1	1490 x 1000 x 1800				20,0	20,0	DN20		DN20	DN70	rozvod SVZ od změkčovače zajistí stavba
3	Výstupní stůl nerez k myčce pravý, spodní rošťová police, zadní a pravý lem	1	1400 x 960 x 850										
4	Podlahový nerez žlab s roštem	1	1200 x 300 x 200									DN100	osazení provede stavba
5	Odsávací zákryt nástěnný nerez nad myčku, bez osvětlení	1	1800 x 1200 x 500										instalaci a napojení na VZT (vč. spouštění) zajistí stavba
6	Regál nerez, 4 rošťové police	4	1100 x 600 x 1800										
1.22 Denní sklad													
1	Regál skladový komaxit, 4 police	2	1450 x 450 x 2000										
1.22a Denní sklad chlazený													

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (š × h × v) [mm]	230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
				zás.	p. p.	zás.	p. p.						
2	Chladicí box stavebnicový, vč. podlahy, napojení na centrální chlazení	1	1600 x 1450 x 2200(+75)		1,2			1,2				DN40	vnitřní rozměry
2a	Regál skladový systémový, 4 police	1	1400 x 450 x 1800										
2b	Regál skladový systémový, 4 police	1	1100 x 450 x 1800										
1.24 Úklid													
1	Regál skladový komaxit, 5 polic	1	1900 x 350 x 2000										
1.25 Mytí stolního nádobí													
1	Dopravníkový pás řemenový pro sběr podnosů s použitým nádobím, rovný díl 12m, v dl. 4,5m za výdejem kapotovaný odnímatelným nerez plechem, koncový díl 1m s motorovou jednotkou, náběhy pro sběr táců	1	13000 x 500 x 850				0,4	0,4					
2	Pracovní stůl nerez třídící	1	1850 x 600 x 850										
3	Vstupní stůl nerez do myčky, pravý, s vanou a válečky, vč. baterie s tlakovou sprchou (viz. poz. 3a) a sifonu	1	1450 x 580 x 850						DN15	DN15		DN50	
3a	Sprcha tlaková stolní s napouštěcím rámečkem	1											
4	Mycí stroj na stolní nádobí tunelový košový, směr posuvu pravo-levý, vč. sušící zóny a rekuperace	1	3550 x 750 x 1900				33,1	33,1			DN20	DN70	rozvod SVZ od změkčovače zajistí stavba
5	Výstupní stůl nerez z myčky, válečkový, levý	1	1600 x 580 x 850										
6	Podlahový žlab nerez s roštem vč. sifonu	1	2000 x 300 x 200									DN100	osazení provede stavba
7	Odsávací zákryt nerez nad myčku, bez osvětlení	2	900 x 1000 x 500										instalaci a napojení na VZT (vč. spouštění) zajistí stavba
8	Vozík nerez na podnosy, konzolový	2	710 x 680 x 900										
9	Vstupní stůl nerez k myčce, levý, džez vpravo, zadní lem, vč. baterie s tlakovou sprchou (viz. poz. 9a) a sifonu	1	1400 x 700 x 850						DN15	DN15		DN50	džez 450x450mm
9a	Sprcha tlaková stolní s napouštěcím rámečkem	1											
10	Mycí stroj průchozí s rekuperací	1	635 x 750 x 1520				14,5	14,5	DN20		DN20	DN70	rozvod SVZ od změkčovače zajistí stavba
11	Výstupní stůl nerez k myčce, pravý, spodní roštová police, zadní lem	1	1200 x 700 x 850										
12	Odsávací zákryt nástěnný nerez nad myčku, bez osvětlení	1	900 x 1000 x 500										instalaci a napojení na VZT (vč. spouštění) zajistí stavba
13	Regál skladový nerez, 4 police	2	1000 x 500 x 1800										
14	Výlevka nerez kombinovaná s umyvadlem, zadní lem, vč. baterie bez ručního ovládání a sifonu	1	500 x 700 x 900						DN15	DN15		DN50	
15	Vozík nerez na koše, uzavřený, kap. 7 košů	2	670 x 775 x 900										
16	Zásobník na talíře nerez ohřevný, pojízdný, dvoutubusový	3	985 x 485 x 900	1,5				4,5					
centrální úprava vody													
17	Centrální úprava vody (automatický změkčovač) pro 3x mycí stroj, 4x konvektomat a 4x kotel	1		1,0				1,0	DN32			DN50	rozvod SVZ od změkčovače zajistí stavba
1.26 Výdej													
1	Vozík nerez na podnosy a přibory	2	752 x 630 x 1277										
2	Chlazená vitrina samoobslužná přefukovaná, otevřená, vč. podestavby (viz. poz. 2a)	2	808 x 685 x 720		0,8			1,6				DN40	

Č. poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (š × h × v) [mm]	230 V [kW]		400 V [kW]		Příkon celkový [kW]	Voda st.	Voda tep.	Voda st. změkčená	Odpad	Poznámka
				zás.	p. p.	zás.	p. p.						
2a	Výdejní stůl nerez (podestavba pod vitrínu), 2x agregát, sokl	1	1650 x 700 x 900										
3	Výdejní stůl nerez, otevřený, přestavitelná police, sokl	1	1000 x 700 x 900										
4	Výdejní stůl nerez, ohřevná vana pro 4x GN1/1, sokl, vč. nástavby (viz. poz. 4a)	3	1500 x 700 x 900				4,1	12,3	DN15			DN50	
4a	Hygienická nástavba jednoduchá, s čelním sklem	3	1500 x 400 x 400										
5	Výdejní maska nerez, sokl	3	600 x 150 x 900										
6	Výdejní stůl nerez, otevřený, přestavitelná police, sokl, vč. zásuvky 230V	2	300 x 700 x 900										
7	Výdejní stůl nerez, otevřený, přestavitelná police, sokl, vč. zásuvky 230V	1	700 x 700 x 900										
8	Výdejní stůl nerez, ohřevná vana pro 3x GN1/1, sokl, vč. hygienické nástavby (viz. poz. 8a)	1	1200 x 700 x 900				3,1	3,1	DN15			DN50	
8a	Hygienická nástavba jednoduchá, s čelním sklem	2	1200 x 400 x 400										
9	Výdejní stůl nerez, otevřený, přestavitelná police, sokl	1	750 x 700 x 900										
10	Pojezdová dráha nerez trubková, 2x lomená	1	10800 x 300										
11	Zásobník na talíře nerez ohřevný, pojízdný, dvoutubusový	3	985 x 485 x 900	1,5				4,5					
nápojový a salátový bufet													
12	Chlazený bufet nerez na saláty, chlazená vana na 5x GN1/1, posuvná dvířka, sokl, vč. nástavby (viz. poz. 12a)	1	1800 x 700 x 900		1,0			1,0				DN40	
12a	Hygienická nástavba pultová	1	1800 x 400 x 400										
13	Výdejní stůl nerez na nápoje, posuvná dvířka, sokl	1	1800 x 700 x 900										
14	Pojezdová dráha nerez trubková	2	1800 x 300										
15	Vozík nerez na koše, uzavřený, kap. 7 košů	2	670 x 775 x 900										
16	Výrobník horkých nápojů, stolní provedení, překapávací jednotka vč. bojleru, 2x termos 20 ltr.	1	1095 x 500 x 895				9,3	9,3	DN20			DN40	
17	Výrobník studených nápojů (postmix) nerez, 3x plastová nádoba 12 ltr.	1	630 x 480 x 640	0,4				0,4					



LEGENDA MÍSTNOSTÍ:				
Číslo místnosti	Název místnosti	Plocha	Sálivý výš	Název podlahy
S1.01	TELEFONNA	507,58	7,03	POKRYTÁ SPORTOVNÍ PODLAHA
S1.02	PŘÍROČNÍ SKLAD	11,75	2,40	POKRYTÁ SPORTOVNÍ PODLAHA
S1.03	CHODBA - CHOC, SOKOLOVSKÉ	107,34	2,40	POKRYTÁ SPORTOVNÍ PODLAHA
S1.04	CHODBA	30,09	3,80	POKRYTÁ SPORTOVNÍ PODLAHA
S1.05	SKLAD OČERVENÉHO NÁŘADÍ-TELEFONNA	15,63	3,80	POKRYTÁ SPORTOVNÍ PODLAHA
S1.06	SÁTKA UPLETIL	5,80	2,80	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.07	SOCIÁLNÍ ZÁŘEŽNÍ OČETILE	7,49	2,80	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.08	ÚSTAVNÍ KUCHYŇ	5,49	2,80	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.09	STROJOVNA VÝT	3,90	3,50	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.10	SÁTKA 1 K TV-CHLAPKO	20,70	2,40	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.11	SOCIÁLNÍ ZÁŘEŽNÍ 1 CHLAPKO	20,08	2,40	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.12	SÁTKA 2 K TV-CHLAPKO	19,46	2,40	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.13	SOCIÁLNÍ ZÁŘEŽNÍ 2 CHLAPKO	19,25	2,40	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.14	SÁTKA 3 K TV-CHLAPKO	19,44	2,40	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.15	SOCIÁLNÍ ZÁŘEŽNÍ 3 CHLAPKO	19,45	2,40	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.16	SÁTKA 4 K TV-CHLAPKO	19,13	2,40	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.17	SOCIÁLNÍ ZÁŘEŽNÍ 4 CHLAPKO	18,89	2,40	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.18	SOCIÁLNÍ ZÁŘEŽNÍ 5 CHLAPKO	4,14	2,40	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.19	WC KUCHYŇ	5,24	2,40	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.20	SKLAD PRO SKLOVÝ	17,01	2,85	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.21	CHODBA SKLOVÝ	159,65	3,70	POKRYTÁ SPORTOVNÍ PODLAHA
S1.22	SKLAD OČERVENÉHO NÁŘADÍ-POSLONNA	17,24	4,25	POKRYTÁ SPORTOVNÍ PODLAHA
S1.23	VAŘENÍ	7,26	3,80	POKRYTÁ SPORTOVNÍ PODLAHA
S1.24	CHOC - 32 potrubních stěn	114,50	3,84	POKRYTÁ SPORTOVNÍ PODLAHA
S1.25	ROZVOJNA NN	8,40	3,34	BEZPEČNÝ NÁŘEŽ NA EPOKSIDOVÉ BAZ
S1.26	MÉNOSTI UPS	12,46	3,34	BEZPEČNÝ NÁŘEŽ NA EPOKSIDOVÉ BAZ
S1.27	ROZVOJNA SKLOVÝ	9,73	3,34	BEZPEČNÝ NÁŘEŽ NA EPOKSIDOVÉ BAZ
S1.27a	MÉNOSTI EPS-KUCHYŇ	7,76	3,34	BEZPEČNÝ NÁŘEŽ NA EPOKSIDOVÉ BAZ
S1.28	TECHNICKÁ MÉNOSTI-KUCHYŇ	10,79	3,34	BEZPEČNÝ NÁŘEŽ NA EPOKSIDOVÉ BAZ
S1.29	VÝMĚNÍK ČIST (PŘÍMÁČNÍ STAVCE)	43,57	3,34	BEZPEČNÝ NÁŘEŽ NA EPOKSIDOVÉ BAZ
S1.30	SOKOLOVSKÉ	39,72	3,00	PROTISLUZOVÝ VINYL/POKRYTÁ SPORTOVNÍ PODLAHA
S1.31	SKLAD	15,07	2,80	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.32	CHODBA GASTRO, EXPEDICE A MANIPULACE	87,31	2,80	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.33	MANIPULACE, PŘÍROČNÍ SKLAD/TERMOPORTO	56,89	3,34	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.34	ZASOBOVÁNÍ STRAVY	5,88	3,34	betonová mazanina sítěž o 80mm
S1.35	SKLAD ZLOŽENÉ STRAVY	23,36	3,34	betonová mazanina sítěž o 80mm
S1.36	CHLÁZENÍ SKLAD GASTRO	9,10	3,34	BEZPEČNÝ NÁŘEŽ NA EPOKSIDOVÉ BAZ
S1.37	VODOMĚRNÁ SÍŤ	5,57	3,34	BEZPEČNÝ NÁŘEŽ NA EPOKSIDOVÉ BAZ
S1.38	PŘÍROČNÍ SKLAD	8,31	2,80	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.39	CHODBA	9,00	2,80	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.40	GASTRO-SÁTKA ZÁŘEŽNÍ MČS (bás)	7,84	2,80	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.41	GASTRO-SOKOLOVSKÉ ZÁŘEŽNÍ MČS (bás)	5,50	2,80	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.42	ÚSTAVNÍ KUCHYŇ	5,44	2,80	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.43	GASTRO-SÁTKA ZÁŘEŽNÍ ŽEN (11bás)	10,90	2,80	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.44	GASTRO-SOKOLOVSKÉ ZÁŘEŽNÍ ŽEN	8,11	2,80	KERAMICKÁ DLAŽBA
S1.45	CHLÁZENÍ SKLAD POLYESTER	6,50	de výrobce	betonová mazanina sítěž o 80mm
S1.46	PŘÍROČNÍ MČS A VALEC	13,79	3,34	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.47	CHODBA	29,33	3,34	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.48	PŘÍROČNÍ STUDOVNĚ KUCHYŇ	12,85	3,34	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.49	DETA PŘÍROČNÍ KUCHYŇ	12,80	3,34	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.50	HRUBÁ PŘÍROČNÍ KUCHYŇ	13,12	3,34	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.51	CHLÁZENÍ SKLAD ŽELEZNINA	5,81	de výrobce	betonová mazanina sítěž o 80mm
S1.52	MÉNOSTI SKLAD ŽELEZNINA	4,07	de výrobce	betonová mazanina sítěž o 80mm
S1.53	CHLÁZENÍ SKLAD ŽELEZNINA	6,86	de výrobce	betonová mazanina sítěž o 80mm
S1.54	CHLÁZENÍ SKLAD MČS	5,75	de výrobce	betonová mazanina sítěž o 80mm
S1.55	MÉNOSTI SKLAD MČS	3,88	de výrobce	betonová mazanina sítěž o 80mm
S1.56	STROJOVNA CHLÁZENÍ PRO GASTRO	13,27	3,24	BEZPEČNÝ NÁŘEŽ NA EPOKSIDOVÉ BAZ
S1.57	SKLAD DOP	10,52	3,34	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.58	SKLOVÝ SKLAD POTRAVIN	22,32	3,34	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.59	SKLOVÝ SKLAD POTRAVIN-ARMATA	7,15	3,34	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.60	CHLÁZENÍ SKLAD POLYESTER	6,53	de výrobce	betonová mazanina sítěž o 80mm
S1.61	VÝROBNÍ SÁČKA VI - SOŠNÍ	2,96	-	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.62	VÝROBNÍ SÁČKA VI2 - GASTRO NÁČINNÍ	2,96	-	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.63	VÝROBNÍ SÁČKA VI3 - GASTRO NÁČINNÍ	2,96	-	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.64	VÝROBNÍ SÁČKA VI4 - GASTRO PLOŠNA	0,83	-	PROTISLUZOVÝ VINYL
S1.65	TRAFIDOVNICE	30,00	3,00	BEZPEČNÝ NÁŘEŽ NA EPOKSIDOVÉ BAZ
S1.66	VÝROBNÍ PRŮSTOR	5,00	3,34	BEZPEČNÝ NÁŘEŽ NA EPOKSIDOVÉ BAZ

±0,000=207,700 m n.m

NÁZEV STAVBY		STUP	
Základní škola U Elektry II		DOKUMENTACE PRO POVOLENÍ ZAMĚRU	
Praž 9			
k.ú. Vysočany (okres Hlavní město Praha)			
INVESTOR			
Městská část Praha 9			
Sokolovská 324/14, 180 49 Praha 9			
ARCHITECTONICKÉ ŘEŠENÍ		ARCHITECT	
ADR s.r.o.		Mgr. A. Aleš Lapka	
ARCHITECTURA DESIGN REALIZACE		Ing. arch. Martin Kuklik	
Libinská 3127/1, Praha 5			
T: 257 210 252 F: 257 210 244			
E: adr@adr.cz INTERNET: www.adr.cz			
GENERALNÍ PROJEKTANT		ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT	
BOMART spol. s r.o.		Ing. Martin Závodný	
PROJEKČNÍ KANCELÁŘ		HLAVNÍ INŽENÝR PROJEKTU	
OHRADNÍ 65, PRAHA 4, TEL: 266 710 157		Ing. Tomáš Zeman	
INTERNET: WWW.BOMART.CZ			
E-MAIL: INFO@BOMART.CZ			
ZPRACOVATEL ČÁSTI		ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT	
G - TEAM		Ing. Jan Píndiš	
PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ s. r. o.		VÝKONOVATEL	
Vokosvatská 39, Praha 6		Ing. Eva Dobišková	
Tel: 233 330 907, E-mail: info@gnmteam.cz			
PROFESE		SOUBRAVŇOVÝ SYSTÉM	
D1.2.H Gastroprovoz		JTSK	
		VÝKONOVÝ SYSTÉM	
		ČSNS/Bpv	
OBRAZ ČÁSTI		PÁRE	
SO 01 - Základní škola			
Půdorys 1.pp - technologická dispozice			
ZAKÁZKOVÉ ČÍSLO		DATUM	06/2025
001/2025		MĚŘITVO	1:100
ČÍSLO VÝKRESU		3	FORMÁT
			6x A4



LEGENDA MÍSTNOSTÍ:			
Číslo	Název místnosti	Podlaží	Obsah (m²)
1.01	HLAVNÍ ŠKOLNÍ KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.02	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.03	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.04	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.05	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.06	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.07	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.08	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.09	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.10	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.11	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.12	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.13	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.14	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.15	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.16	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.17	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.18	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.19	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.20	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.21	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.22	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.23	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.24	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.25	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.26	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.27	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.28	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.29	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.30	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.31	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.32	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.33	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.34	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.35	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.36	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.37	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.38	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.39	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.40	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.41	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.42	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.43	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.44	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.45	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.46	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.47	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.48	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.49	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.50	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.51	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.52	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.53	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.54	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.55	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.56	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.57	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.58	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.59	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.60	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.61	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.62	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.63	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.64	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.65	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.66	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.67	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.68	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.69	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.70	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.71	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.72	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.73	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.74	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.75	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.76	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.77	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.78	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.79	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.80	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.81	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.82	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.83	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.84	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.85	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.86	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.87	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.88	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.89	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.90	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.91	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.92	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.93	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.94	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.95	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.96	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.97	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.98	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.99	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19
1.100	KUCHA - JEDALNA	1. NP	28,19

±0,000=207,700 m n.m

NÁZEV ŠKOLY		STUPEŇ			
Základní škola U Elektry II					
Praha 9					
k.ú. Vysočany (okres Hlavní město Praha)					
INVESTOR	Městská část Praha 9 Sokolovská 524/14, 190 49 Praha 9	DOKUMENTACE PRO POVOLENÍ ZÁMĚRU			
ARCHITECTONICKÝ ŘEŠENÍ	ADR s.r.o. ARCHITEKTURA DESIGN REALIZACE Libušská 312/71, Praha 5 T: 257 210 252 F: 257 210 244 E: adr@adr.cz INTERNET: www.adr.cz	ARCHITECT Mgr. A. Aleš Lapka ARCHITECT Ing. arch. Martin Kuklik			
ODKADLÁNÍ PROJEKTU	BOMART spol. s r.o. PROJEKČNÍ KANCELÁŘ OHRADNÍ 65, PRAHA 4, TEL.: 266 710 157 INTERNET: WWW.BOMART.CZ E-MAIL: INFO@BOMART.CZ	ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT Ing. Martin Závodný HLAVNÍ NÁVRH PROJEKTU Ing. Tomáš Zeman			
SPRACOVNÍ ČÁST	G - TEAM PROJEKTOVÁ KANCELÁŘ s. r. o. Václavská 38, Praha 6 Tel: 233 330 907, E-mail: info@gmteam.cz	ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT Ing. Jan Plindiš VYPRACOVNÍ Ing. Eva Dobíšková			
PROJEKT	D1.2.H Gastroprovoz	SOUBOROVÝ SYSTÉM JTSK VÝŠKOVÝ SYSTÉM ČSNS/Bpv			
ORIGINÁLNÍ ČÁST	SO 01 - Základní škola Půdorys 1.np - technologická dispozice	PRŮVOD			
ZNAČKOVÉ ČÍSLO	001/2025	DATA	06/2025	MĚRITVO	1:100
ČÍSLO VÝKRESU	4	FORMÁT	6x A4		