



SEZNAM DOKUMENTACE:

- TECHNICKÁ ZPRÁVA
- TECHNICKÁ SPECIFIKACE
- DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ PROVOZU
- NAPOJOVACÍ BODY GASTROTECHNOLOGIE

DOKUMENTACE PRO PROVÁDĚNÍ STAVBY

HLAVNÍ ING. PROJEKTU	ZODP. PROJEKTANT	VYPRACOVAL	MĚŘÍTKO : 1:50
LIBOR KLUBAL, DIS	DAVID ŠTANGLER	DAVID ŠTANGLER	FORMÁT : A4/A3
<i>Libor Klubal</i>	<i>Stangl</i>	<i>Stangl</i>	DATUM : 03/2021
INVESTOR : KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ, PIVOVARSKÉ NÁMĚSTÍ 1245, 500 03 HRADEC KRÁLOVÉ			
AKCE : GALERIE MODERNÍHO UMĚNÍ V HRADCI KRÁLOVÉ – STAVEBNÍ ÚPRAVY 1PP A 2PP Na parcele st.p.č. 149 (č.p. 140), 150 (č.p. 139) katastrální území: HRADEC KRÁLOVÉ D – DOKUMENTACE OBJEKTU D.3 PROVOZNÍ SOUBORY D.3.1 PS 01 GASTRO TECHNOLOGIE			
DOKUMENTACE PRO PROVÁDĚNÍ STAVBY Č. PARÉ			
NÁZEV PŘÍLOHY : BAROVÝ PROVOZ GALERIJNÍHO KLUBU			
 projektový a inženýrský s. r. o.			
ZPRACOVATEL:  technika pro gastronomii GAST – PRO s.r.o. Horská 60 541 01 Trutnov info@gastpro.cz www.gastpro.cz			
EV. Č. AKCE 1700 09 20			
ČÍSLO PŘÍLOHY D. 3. 1. 1			

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Celkové dispoziční řešení je navrženo s ohledem na nařízení Evropského parlamentu č. 852/2004 o Hygieně potravin a na platnou vyhlášku Ministerstva zdravotnictví ČR č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

Dispoziční a technologické řešení vychází z požadavků současné moderní gastronomie, respektuje provozní a kapacitní požadavky uživatele, technologický tok surovin a zamezuje nežádoucímu křížení čistých a špinavých cest.

Základní údaje provozu

Provoz baru se je situován v zázemí galerijního klubu Galerie moderního umění v Hradci Králové. Provoz je určen pro zajištění občerstvení návštěvníků galerie ve formě nápojů, káva, nealko, alko, pivo, víno a jednoduchého občerstvení ve formě dovážených cukrářských výrobků, obložených baget a chlebičků, pannini, jednoduchá studená kuchyně z předem připravených produktů.

požadovaná kapacita:	kapacita klubu cca 30 míst na sezení.
provozní charakter:	kavárenský charakter provozu
sortiment:	teplé a studené (balené) nealko nápoje, káva, výčep piva, víno a jiné alkoholické nápoje cukrářské výrobky, bagety, chlebičky, pannini, utopenci, nakládaný sýr atp.
personál:	2 osoby
energie pro technologii:	elektrická síť 230/400V, 50Hz

Rozvržení v rámci objektu

Provoz je umístěn do dvou pater Galerie moderního umění.

V 1PP je umístěn bar navazující na odbytový prostor galerijního klubu.

V 1NP je umístěno zázemí pro zaměstnance tedy šatna s personální toaletou.

Stručný popis provozu a vybavení

Provoz baru zajišťuje občerstvení pro návštěvníky galerijního klubu ve formě nápojů a lehkých/jednoduchých pokrmů (bagety, sendviče, pannini, cukrářské zákusky). Většina produktů bude odebírána od dodavatelů již předem připravená. V provozu dojde pouze k jednoduchému nenáročnému dohotovení – zapečení v klešťovém grilu, ohřev v mikrovlnné troubě, servírování na talíř. Pro práci s pokrmů, servírování, dohotovování ve formě ohřevu jsou vyčleněny dvě samostatné pracovní plochy vybavené dřezem a umyvadlem zajišťujícím bezdotykové mytí rukou. Je zajištěno dostatečné množství chladicí technologie umožňující skladování potravin v předepsaných teplotách a oddělené dle jednotlivých komodit (chladicí stůl, chladicí skříň, vitrína). Pro skladování potravin, nápojů je k dispozici rovněž sklad vybavený regály a chladicími skříněmi.

Nápoje na baru. Uvažuje se s pivním hospodářstvím v minimalistickém rozsahu. Tedy denní zásobení přímo na bar, který bude umožňovat umístění sudu přímo pod výčepní stolicí, kde bude rovněž technologie umožňující čep piva. Nealko alkoholické nápoje budou skladovány a podávány v předepsaných podmínkách (chladicí skříň, barové chladicí stoly). Pro přípravu kávy je bar vybaven kávovarem a mlýnkem na kávu.

Mytí sklenic a desertních talířů se bude provádět na samostatném provozním úseku, vybaveném pracovním stolem s dřezem a podpultovou myčkou na nádobí.

Úklid

Provoz má k dispozici vlastní úklidovou komoru vybavena výlevkou.

Zásobování

Časově oddělené od otevírací doby klubu, přímo do prostor baru a skladu. Provoz je vybaven dostatečnými skladovacími technologiemi (chladicí skříně, chladicí stoly, regály)

Zázemí personálu

Personál má k dispozici šatnu vybavenou šatními skříňkami.

WC personálu s předsíňkou je přístupné z prostoru šatny.

Pro provoz je uvažováno s počtem max. 2 osob personálu.

Odpadové hospodářství

Odvoz biologického odpadu bude smluvně zajištěn specializovanou firmou v četnosti dle potřeby provozu.

Bude zajištěn denní odvoz odpadu.

Ukládání a odvoz komunálního a tříděného odpadu bude prováděno v rámci nakládání s odpady v rámci celého objektu.

Stavebně technologické požadavky:

- dveře, druh a úprava dle účelu, šířka zejména s ohledem na instalaci technologického vybavení včetně přístupových tras.
- podlahy v místnostech s vlhkým provozem vodotěsné ve spádu ke vpustem, pod zařízením nespádované.
- stěny s vodou nepropustným, nenasákavým, dobře omyvatelným/desinfikovatelným povrchem do výšky odpovídající pracovní činnosti (2,1m)
- větrání v místnostech bude zajištěno **samostatným projektem VZT**.
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou elektrickou soustavu, ochrana a připojení dle ČSN, včetně osvětlení. Prostředí dle ČSN.
- u umyvadel v personálních WC jsou instalovány bezdotykové vodovodní baterie

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, dezinsekce a dezinfekce.

Provozní zásady, ochrana životního a pracovního prostředí

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, obslužný personál musí být řádně poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení jak z hlediska obsluhy, tak z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty je nutno použít předepsaných postupů a doporučených čisticích prostředků. V žádném případě není možno k čištění použít stříkající vodu z hadice.

Nedílnou součástí stravovacího provozu bude zpracovaný systém kritických bodů HACCP kde jsou obsaženy všechny provozní podmínky včetně sanitace, bezpečnosti a protiepidemiologických požadavků.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

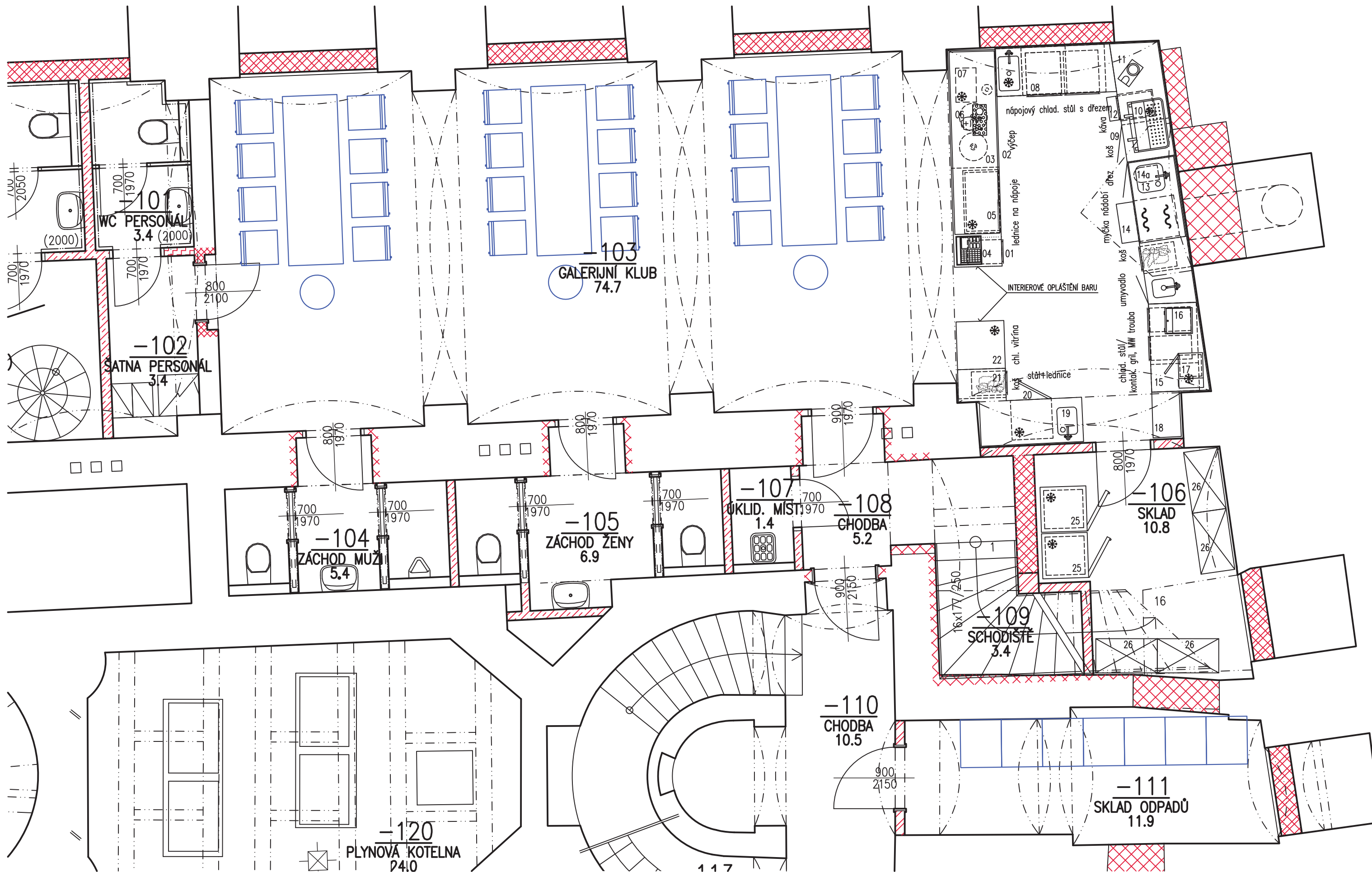
patro	příkon kW /230V celkem	příkon kW / 400V celkem	poznámka
BAR	8,1	10,5	
DOPRAVA, MONTÁŽ A ODBORNÉ ZAŠKOLENÍ			

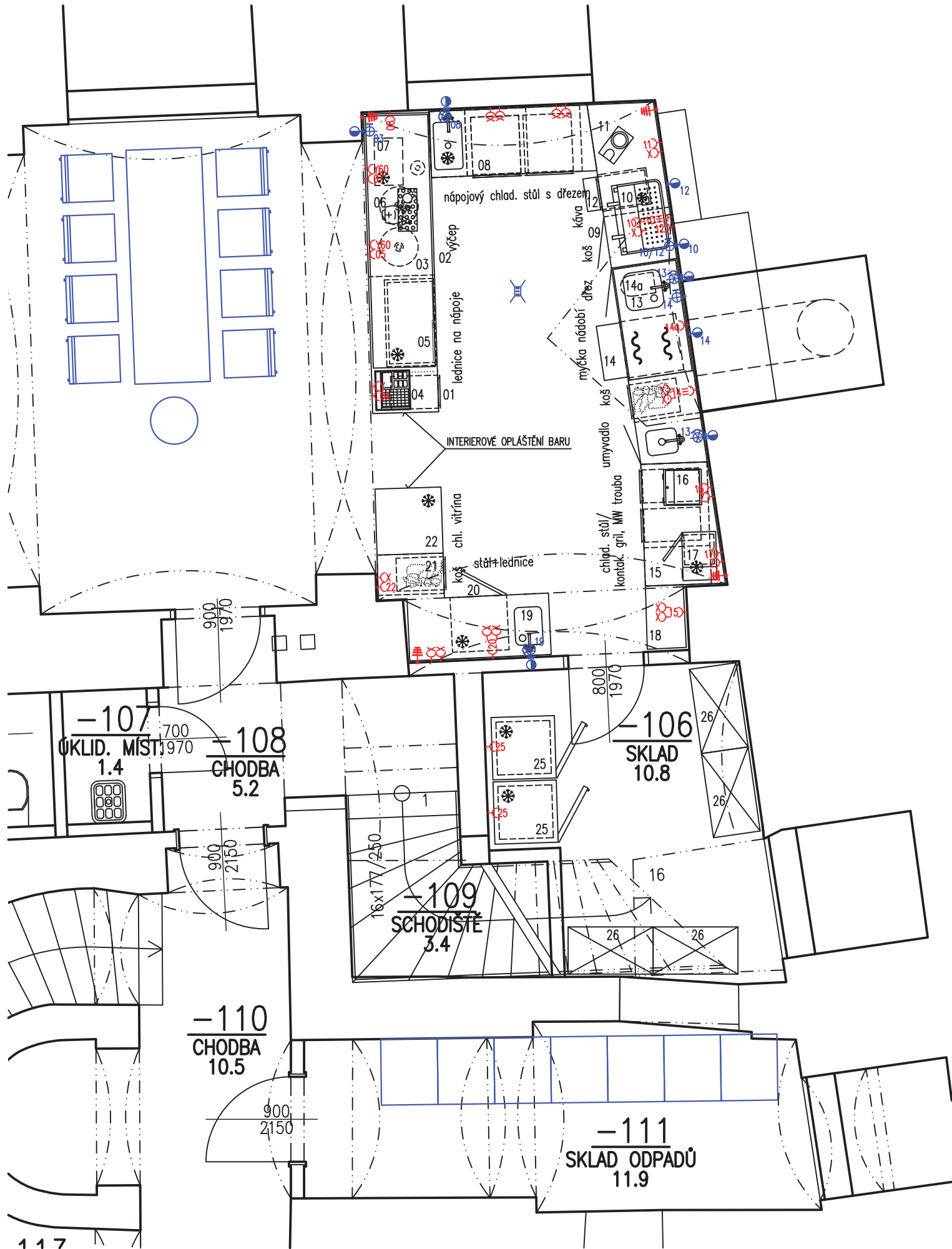
pozice	název	popis	rozměr v mm (šxh xv)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW /230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	poznámka
BAR									
01	PRACOVNÍ STŮL, DVÍŘKA, ZÁSUVKA	Pracovní stůl skříňový, pod pracovní deskou zásuvka, dvířka. Umístěno na nerezovém rámovém soklu.	450x700x900	1					Pracovní deska v jednom kuse s pozicí č. 02.
02	VÝČEPNÍ STŮL, DVÍŘKA	Vlevo otevřený stůl, prostor pro umístění podstolové chladicí vitríny. Vpravo výčepní stůl, vlevo zaplášťení, perforovaná dvířka. Prolamovaná pracovní deska, odkapní vanička s ostřikem 450x200 mm.	2750x700x900	1					Pracovní deska v jednom kuse s pozicí č. 01.
03	INTERIÉROVÉ OPLÁŠTĚNÍ - DODÁVKA INTERIÉRU			1					Není součástí dodávky GASTRO
04	POKLADNA - DODÁVKA PROVOZOVATELE			1	0,1	0,1			Není součástí dodávky GASTRO
05	BAROVÁ CHLADICÍ VITRÍNA, PROSKLENÁ DVÍŘKA	Nová barová chladicí vitrina s intenzivním ventilovaným chlazením polic a prosklenými posuvnými dvířky, vnitřní opláštění je z profilovaného hliníku, který zajišťuje rychlý rozvod chladu, má elegantní vzhled a odolnost. Roštové police jsou výškově polohovatelné. Snadno posuvné dveře s dvojitým sklem, zesílená izolace zaručují nízkou spotřebu a stálou provozní teplotu i při častém otevírání. Vitrína je vybavena vnitřním osvětlením (optimální prezentace, přehled o uskladněných výrobcích) nastavení teploty kvalitním elektronickým regulátorem (CAREL) s displejem. Dveře jsou vybaveny zámkem. Rozsah teplot +2 až +8 °C.	920x530x850	1	0,2	0,2			
06	VÝČEPNÍ STOJAN - DODÁVKA DODAVATELE PIVA			1					Není součástí dodávky GASTRO
07	DOCHLAZOVÁNÍ PIVA - DODÁVKA DODAVATELE PIVA			1	0,5	0,5			Není součástí dodávky GASTRO
08	CHLAZENÝ STŮL NÁPOJOVÝ, DŘEZ	Chlazený stůl nápojový, 2 sekce, 2x1/2 zásuvka, 1x kombinovaná zásuvka 1/3+2/3. Nad agregátem dřež 290x400 mm včetně baterie. Vpravo úhlová deska včetně vykrytí otvoru v podnoží.	1750x700x900	1	0,5	0,5			
09	PRACOVNÍ STŮL, DVÍŘKA, ZÁSUVKA	Pracovní stůl skříňový, spodní police, vlevo prostor pro výrobek ledu, nad výrobníkem ledu zásuvka. Vpravo skříňka s dvířky. Umístěno na nerezovém rámovém soklu. Vlevo úhlová deska - nutno doměřit dle skutečných rozměrů.	1750x700x900	1					
10	KÁVOVAR - DODÁVKA DODAVATELE KÁVY			1			5	5	Není součástí dodávky GASTRO
11	MLÝNEK NA KÁVU - DODÁVKA DODAVATELE KÁVY			1	0,3	0,3			Není součástí dodávky GASTRO
11a	FILTRACE KE KÁVOVARU - DODAVATEL KÁVY			1					Není součástí dodávky GASTRO

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxhvx)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW /230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	poznámka
12	VÝROBNÍK LEDU, 26 KG / 6 KG	Výrobník ledu, kalíšek 17 g, denní kapacita 26 kg, zásobík 6 kg, chlazení vzduchem, do okolní teploty +43 °C.	387x465x607	1	0,3	0,3			
13	PRACOVNÍ STŮL, DŘEZ, KOŠ	Pracovní stůl skříňový, uzavřený dvířky. Pracovní deska s dřezem 450x450 mm včetně baterie, prolam. Uprostřed přetažená pracovní deska přes myčku. Vpravo výklopný koš a vedle něj skříňka s umyvadlem GN 1/2 včetně baterie. Skříňka bude uzavřená dvířky. Umístěno na nerezovém rámovém soklu.	2100x700x900	1					
14	PODPULTOVÁ MYČKA NÁDOBÍ, 40 KOŠŮ / HOD.	Podpultová myčka nádobí 720 talířů/hod., kap.40 košů/hod., 3 mycí programy, digitální elektronický ovládací panel, Wash Safe Control atmosferický bojler (4,5 kW) s oplachovým čerpadlem, odpadní čerpadlo, vč. DÁVKOVAČE mycího a oplach.prostředku.	600x612x850	1			5,5	5,5	
14a	ZMĚKČOVAČ VODY		530x430x220	1	0,1	0,1			
15	CHLAZENÝ STŮL NA GN, 2 SEKCE	Chlazený stůl na GN, 2 sekce, 2x 1/2 zásuvka, 1x dvířka. Umístěno na nerezovém rámovém soklu. Vpravo atypická pracovní deska, nutno doměřit dle skutečných rozměrů.	1300x700x900	1	0,5	0,5			
16	KONTAKTNÍ GRIL, RÝHOVANÝ DUPLEX	Stolní kontaktní gril, regulace 0-280 °C, rýhovaný, digitální ovládání, materiál DUPLEX, nahřátí na 250 °C za 5 minut.	470x445x245	1	3	3			
17	MIKROVLNNÁ TROUBA	Celonerezové provedení (včetně vnitřního prostoru), objem 26 litrů, 1x magnetron, výkon 1100 W.	517x412x297	1	1,5	1,5			
18	PRACOVNÍ STŮL, DVÍŘKA	Pracovní stůl skříňový, střední stavitelná police. Umístěno na nerezovém rámovém soklu.	700x450x900	1					
19	PRACOVNÍ STŮL, DŘEZ	Pracovní stůl skříňový, dřez 290x400 mm včetně baterie, pod dřezem skříňka uzavřená dvířky, na nerezovém rámovém soklu. Vpravo otevřený stůl, prostor pro podstolovou chladicí skříň.	1500x700x900	1					
20	PODPULTOVÁ CHLADICÍ SKŘÍŇ, 160 LITRŮ	Podpultová chladicí skříň 160 l, +2+10°C, digitální ukazatel teploty, 1 plné NEREZ dveře, vnější stěny šedý nátěr, plast.interiér, automatické odtávání, vnitřní osvětlení, vč.3 rošt.polic a zámku dveří, R600a.	600x637x850	1	0,2	0,2			
21	PRACOVNÍ STŮL, KOŠ	Pracovní stůl skříňový, vlevo koš, vpravo otevřená skříňka. Do stolu bude zabodována vestavná vitrína (poz. Č. 22). Umístěno na nerezovém rámovém soklu.	1200x700x900	1					
21a	INTERIÉROVÉ OPLÁŠTĚNÍ - DODÁVKA INTERIÉRU			1					Není součástí dodávky GASTRO

pozice	název	popis	rozměr v mm (šxh xv)	ks	příkon kW / 230V	příkon kW /230V celkem	příkon kW / 400V	příkon kW / 400V celkem	poznámka
22	VESTAVNÁ CHLAZENÁ VITRÍNA	Vestavná chlazená vitrina, 3 police, LED osvětlení, regulace teploty +4 až +8 °C.	600x600x1150	1	0,5	0,5			
25	CHLADÍCÍ SKŘÍŇ, 350 LITRŮ	Chladicí skříň, plné dveře, bílá, 350 litrů, rozsah teplot -2 až +8°C.	600x585x1855	2	0,2	0,4			
26	KOMAXITOVÝ REGÁL	Kovový policový regál, bílá prášková barva typu Komaxit.	1800x500x1800	2					
						příkon kW /230V celkem		příkon kW /400V celkem	
						8,1		10,5	

název	poznámka	Cena celkem
DOPRAVA, MONTÁŽ A ODBORNÉ ZAŠKOLENÍ		
	CENA CELKEM	





ROZPIS INSTALACÍ

-C	el. zásuvka 230V, na stěně
08/15	60cm vysoko, příkon 0,5kW- CHLAD. STŮL
10	120cm vysoko, příkon 3kW- KÁVOVAR
11	120cm vysoko, příkon 0,3kW- KÁVOMLÝNEK
12	60cm vysoko, příkon 0,3kW- VÝROBNÍK LEDU
14a	60cm vysoko, příkon 0,1kW- ZMĚKČOVAČ
16	120cm vysoko, příkon 3kW- KONTAKTNÍ GRIL
17	120cm vysoko, příkon 2kW- MW TROUBA
20	60cm vysoko, příkon 0,5kW- CHLAD. SKŘÍŇ
22	60cm vysoko, příkon 1kW- CHLAD. VITRINA
25 2x	220cm vysoko, příkon 0,5kW- CHLAD. SKŘÍŇ
X	120cm vysoko, VOLNÁ
Z 2x	120cm vysoko, VOLNÁ, SAMOSTATNĚ JIŠTĚNÁ 16A

-C	el. zásuvka 230V, na barovém opláštění
04	110cm vysoko, příkon 0,1kW- POKLADNA
05	60cm vysoko, příkon 0,5kW- CHLAD. SKŘÍŇ
07	60cm vysoko, příkon 1kW- CHLAZENÍ PIVA
Y60	60cm vysoko, VOLNÁ
Y	110cm vysoko, VOLNÁ

-E	el. zásuvka 400V, na stěně
10	60cm vysoko, příkon 5kW- KÁVOVAR
14	60cm vysoko, příkon 5,5kW- MYČKA

+III	el. pospojení v prostoru z podlahy umístění dle kóty na stěně 10cm vysoko 10cm od rohu nebo dle kóty
------	--

⚙	voda studená
03/10	kohout 1/2" ze stěny 70cm vysoko
11/14	kohout 3/4" ze stěny 30cm vysoko

⚙	voda teplá+studená
08/13 2x	kohouty 3/8" ze stěny 50cm vysoko
19	

⚙	odpad
03/10	ø50, ze stěny 65cm vysoko
08/13 2x	ø50, ze stěny 40cm vysoko
19	
11/14	ø50, ze stěny 5cm vysoko

⚙	podlahová gula
---	----------------

POZN.:

Uvádíme pouze instalace určené pro zařízení uvedená v tech. specifikaci gastrotechnologie.
Polohy jsou kótované na osu vývodu.