


ZMĚNA 2. ČERVENEC 2023

Tato dokumentace byla vypracována firmou GAMA Fobos s.r.o., která je jejím jediným vlastníkem, bez jehož souhlasu není možné tuto dokumentaci kopírovat a ani jinak veřejně rozšiřovat.			
stupeň zpracování : Projekt pro provedení stavby			
zodp.projektant :	Ing. René Hubka	 MODERNÍ GASTRO TECHNOLOGIE GAMA Fobos s.r.o. nám. E.F.Buriana 546/7 500 04 Hradec Králové tel/fax: 495 220 324 http://www.gamafobos.cz	
vypracoval :	Ing. Ladislav Jlrucha		
kreslil :			
kontroloval :			
název výkresu :	Technická zpráva gastroprovozu	číslo zakázky :	2023-07-01
akce :	Stavební úpravy budovy "Nový Hluchák"	číslo výkresu :	2023-07-01/00-V01
objednatel :	PROXION s.r.o.	datum :	2023-07-18
investor :	Královéhradecký kraj, Pivovarské nám. 1245/2, HK	měřítko :	paré :

Obsah:

I. Technická zpráva

1.	Úvod a zadání	3
2.	Technologické a dispoziční řešení.....	3
3.	Energetická bilance	7
4.	Technické podmínky pro vybavení kuchyně	8
5.	Obecně platné stavebně technologické požadavky	11

1. Úvod a zadání

Tento návrh dispozičního uspořádání gastronomického provozu v Evropském domě v Hradci Králové slouží jako podklad pro projekt pro provedení stavby – STAVEBNÍ ÚPRAVY OBJEKTU „NOVÝ HLUCHÁK“. Při řešení se vycházelo z následujícího zadání a dále uvažovaných kapacitních údajů:

Stravovací zařízení v „Novém Hlucháku“ bude sloužit především pro stravování studentů a pedagogického personálu středních škol a dále zaměstnanců Evropského domu, jeho návštěvníkům, případně dalším strávníkům.

Předpokládá se celotýdenní a celoroční provoz. Provoz o víkendech a mimo špičku bude realizován při požadovaném odběru minimálně 250 porcí.

- kapacita varny	1500 porcí denně
- kapacita jídelny	1100 - 1200 jídel denně
- vývoz mimo areál objektu	300 - 400 jídel denně - vývoz termoporty
- skladba pokrmů	6 druhů (standardní, dietní, bezmasá, minutky)
- použitá energie	el. síť 230 / 400 V, 50 Hz, zemní plyn
- počet zaměstnanců	cca 26 pracovníků

Při řešení se vycházelo z předchozího stupně projektové dokumentace a z požadavku objednatele technologicky a dispozičně navrhnout moderní stravovací provoz s ohledem na hygienické a provozní požadavky do vymezených prostorů v 1.NP a v 1.PP daného objektu.

Je nutné dodržovat ustanovení **aktualizované hyg. vyhlášky č.137/2004Sb., Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004) ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin a kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování (CAC/RCP 39-1993)**, zejména Část V - Provozovna: hygienické požadavky, Část VI - Požadavky na osobní hygienu a zdraví a Část VII - Provozovna: požadavky na hygienické zpracování. Výše uvedené je nutno dodržovat nejen v návrhu, ale především v samotném provozu. **Provozní řád a hygienický řád ovšem není součástí této projektové dokumentace.**

2. Technologické a dispoziční řešení

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro zpracování a výdej jídel. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle moderních poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům stanoveným pro úpravu jídel.

Gastronomický provoz je navržen do zadaných rekonstruovaných prostor v 1.PP a v 1.NP.

V 1. PP je jídelna se zázemím strážníků, výdejna jídel a umyvárna stolního nádobí. V 1.NP je hlavní stravovací provoz, příjem zboží, hlavní sklady, hrubá příprava zeleniny, čisté přípravy, varna, umyvárna termoportů a provozního nádobí, expediční prostory a kanceláře. Vertikální komunikaci zajišťuje nákladní výtah a schodiště.

Podrobné architektonicko-dispoziční řešení je patrné ze stavební projektové dokumentace.

Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení se podařilo zajistit plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích, vzájemné pracovní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu.

Poznámka:

V souvislosti se zákonem č. 174/2003, který doplňuje hyg. vyhlášku č. 107/2001Sb. a precizuje další, je nutné, aby si budoucí provozovatel v gastroprovozu zajistil systém kontrolních a kritických bodů (HACCAP).

Zásobování, sklady

Zásobování gastroprovozu surovinami probíhá samostatným vchodem, přes vstupní chodbu do skladů potravin a odtud do skladovacích míst v čistých přípravnách k přímému zpracování (lednice, mraznice, regály, regálové police...), které jsou pro jednotlivé druhy surovin určeny.

Prostor před zásobovacím vchodem do objektu musí být zastřešen z důvodu nutnosti vykládky materiálu v suchém prostředí. Při skládání zboží je nutné brát ohled na to, aby se vždy suroviny skládaly tak, aniž by se dotkly země. Systém zavážení zboží do skladů bude pevně zakotven v provozním řádu.

Skladové hospodářství kuchyně pro uchovávání zboží je děleno na základě druhovosti surovin a povoleného sousedství. Potravin nepodléhající zkáze jsou ukládány do suchého skladu potravin do regálů či na palety. Potravin podléhající zkáze se skladují ve skladu chlazených a mražených potravin v chladících a mrazících skříních a do samostatných chladících a mrazících boxů. S dostatkem chlazení se počítá i v samotných čistých přípravnách pokrmů.

Potravinářské sklady doplňují ještě sklad pečiva, přístupný i zvenku pro noční zavážení, sklad nadstandardu a chladící box pro chlazené polotovary.

Skladové hospodářství doplňuje i dostatečné množství úložných prostor pro nepotravinářské zboží. Obaly mají svůj samostatný sklad. DKP, čisticí prostředky a chemie budou uloženy ve vestavných uzavíratelných skříních.

Odpadkové hospodářství

Odpadkové hospodářství objektu je rozděleno do dvou kategorií :

1. skladování organických odpadků z gastroprovozu
2. skladování komunálního odpadu

1. *skladování odpadků z kuchyně a ostatních gastronomických provozů*

Organické odpadky budou skladovány v samostatném skladu odpadků, který bude dochlazovaný, přístupný zevnitř i z venku. Je zde přívod teplé a studené vody na vymývání uzavíratelných bionádob.

2. *skladování komunálního odpadu*

Komunální odpad z celého objektu bude skladován mimo organický odpad z gastronomického provozu a dle podmínek výrobce tříděn a lisován v hydraulickém lisu umístěném na kryté rampě.

Zázemí zaměstnanců, úklid

Sociální zázemí zaměstnanců je navrženo v 1.NP v návaznosti na vstupní chodbu. Je děleno zvlášť pro muže a zvlášť pro ženy a sestává se z šaten, umyváren, WC a denní místnosti. U varny je ještě pohotovostní WC.

Rovněž nedílnou součástí provozu je úklidová místnost pro úklid částí gastroprovozů. Je vybavená výlevkou a regálem na uložení čisticích prostředků.

V návaznosti na vstup strážníků do jídelny je situována kancelář pro prodej a dobíjení čipů. Pro administrativní práce související s provozem kuchyně a jídelny je v 1.NP u skladů umístěna hlavní kancelář a ve vstupní chodbě kancelář pro skladníka. V dispozici u varny je rovněž začleněna prosklená kancelář pro šéfkuchaře.

Přípravy

Na sklady potravin navazují stavebně oddělené přípravy - hrubá příprava zeleniny, čistá příprava zeleniny a studená kuchyně, příprava syrového masa a vajec, příprava těsta.

Hrubá příprava zeleniny - Jedná se o stavebně oddělenou místnost, která je vybavena škrabkou na brambory umístěnou na soklu, pracovním stolem s dřezem, regálem, chladicí skříní, manipulačními prostředky a umyvadlem na mytí rukou. Očištěná zelenina se bude v gastronádobách převážet do navazující čisté přípravy zeleniny a studené kuchyně k dalšímu zpracování.

Čistá příprava zeleniny a studená kuchyně – do čisté přípravy se přiveze již hrubě opracovaná zelenina a budou se zde připravovat zeleninové saláty nebo zelenina sloužící k okamžitému tepelnému zpracování a dále kompletovat výrobky studené kuchyně. Je vybavena lednicemi na uchování opracované zeleniny a surovin pro studenou kuchyni, pracovními stoly, dřezem, chladícími stoly pro uložení hotových salátů před samotným výdejem, nástěnnými policemi, nářezovým strojem, universálním strojem a řezačkou na zeleninu se sadou krájecích disků. Prostor je vybaven i umyvadlem na mytí rukou s hygienickou sestavou.

Čistá příprava syrového masa a výtluč vajec – je průchozí místnost a navazuje na chlazené sklad. Je vybavena chladícími a pracovními stoly, chladícími skříněmi na dělené uchování masa a vajec, pracovními stoly, dřezem a nástěnnými policemi. Pro zpracování masa je k dispozici řeznický špalek, kutr a mlýnek na maso. Prostor je rovněž vybaven i umyvadlem na mytí rukou s hygienickou sestavou.

Příprava těsta a moučných výrobků – je rovněž průchozí a také navazuje na skladové zázemí. Je vybavena chlazeným a pracovním stolem s dřezem a pojízdnými stoly s bukovou pracovní deskou. K dispozici je stroj s díží k zpracování těsta a dělička těsta. Pro uložení

surovin slouží chlazený stůl. K tepelnému zpracování je instalovaný konvektomat pro 20x GN1/1. Tak jako na každém pracovišti, i zde je umístěno umyvadlo na mytí rukou s hygienickou sestavou.

Provoz kuchyně

Vlastní kuchyně – varna - je přizpůsobena ke konečnému tepelnému zpracování surovin a jejich následnému výdeji. Kapacitně je navržena tak, aby vyhovovala výrobě jídel, jejichž sortiment je popsán v úvodu. Je vybavena dostatečně výkonnou technologií pro uvažovaný počet jídel. Detailnější pohled na provoz kuchyně je podrobně zpracovaný v příložené výkresové dokumentaci a v soupisu strojů a zařízení - Specifikaci.

Centrem varny jsou varné bloky, kde je soustředěna varná technologie, která splňuje výše uvedená kritéria výkonnosti, kvality a bezpečnosti práce. Varné bloky jsou vybaveny klasickou i multifunkční varnou technologií, která je doplněna výkonnými konvektomaty. Vybavení varných bloků - viz výkres dispozičního řešení a soupis strojů a zařízení - Specifikace. Pro porcování a přípravu před výdejem slouží pracovní stoly, vozíky s pracovní plochou a zásuvy na GN. Ve varně jsou ještě umístěny další pomocné spotřebiče a stroje. Je zde umístěn ještě jeden univerzální stroj sloužící hlavně ke zpracování bramborové kaše a jako pomocný stroj, např. k míchání směsí na masové či zeleninové karbanátky a podobně. Ke krájení knedlíků slouží samostatný kráječ. Dále je zde úsek šokování a balení. Vše navazuje na manipulační a komunikační prostor s úsekem plnění termoportů a parkování udržovacího a transportního zařízení pro výdej jídel.

Z varny po naplnění udržovacích a manipulačních vozíků se bude hotová strava svážet výtahem do výdeje v jídelně v 1.PP, v případě vývozu po naplnění do termoportů se bude vyvážet mimo objekt nasmlouvaným odběratelům.

Samozřejmostí jsou umyvadla na mytí rukou s hygienickými sestavami. Ve varně je samonavíjecí buben s hadicí pro lepší sanitaci podlahy, podlahových vpustí a štěrbin, kotlů apod.

Odsávání je řešeno celoplošným aktivním stropem – viz projekt VZT. U kotlů, pánví a před konvektomaty jsou podlahové vpustě s rošty a štěrbinami. Mezi varnými bloky a za konvektomaty jsou instalační nerezové konstrukce pro soustředění přípojných médií i jejich uzávěrů.

Umyvárna provozního nádobí a termoportů – navazuje na varnu a je vybavena mycím stolem s dřezem, mycím strojem na provozní nádobí a náčiní, odkládacím stolem a nerez roštovými regály pro další ukládání čistého provozního nádobí. Slouží pro mytí provozního nádobí a náčiní a pro mytí gastronádob z kuchyně, výdejny i z termoportů určených pro vývoz. Ty se budou umývat a skladovat v samostatné průchozí místnosti propojené se vstupní chodbou. Součástí umyvárny provozního nádobí je i výlevka.

Centrální změkčení vody – je umístěno na chodbě v 1.NP a zásobuje změkčenou vodou vlastním rozvodem jak potřebné spotřebiče v 1.PP tak v 1.NP.

Výdej jídel - je situován u jídelny v 1.PP a je tvořen samoobslužnou výdejní linkou. Výdejní linka je rozdělena na dvě části – 1.část je (standardní) s výdejem polévky a hlavních hotových jídel a 2. část je označena jako nadstandardní (NSD) obsahující minutkovou linku, výdej salátů, desertů, nadstandardních nápojů a baleného zboží. Tato nadstandardní část končí pokladnami.

Výdej jídel je koncipován jako samoobslužná výdejní linka. Je vybavena pojízdnými zásobníky na příbory a podnosy, ohřevnými výdejními vanami pro výdej jídel, ohřevnými zásobníky na talíře, vykrývací stěnou s podávacími policemi, chladícími vitrínami pro výdej salátů a kompotů. Nápoje v termosech na vozících budou nezávisle přístupné mimo výdejní linku. Teplé nápoje budou připravovány v 1.PP v překapávači nápojů přímo do výdejních termosů na vozících a odtud odváženy do prostoru výdejny jídel a nebo přímo ve výdeji z automatických výrobníků nápojů (káva ...)

Výdej bude doplňován z transportních vozíků, předpřipravené suroviny a polotovary do minutkové linky budou připraveny před zahájením samotného výdeje do chladících stolů.

Výdejní linka je celonerezová, výdejní stoly jsou uzavřené ze 3 stran vyrobené v hygienickém provedení H1. Přední část výdeje lze doplnit předním obkladem, popř. barevným provedením dle řešení interiéru. Výdejní linka má granitovou plnou pojezdovou dráhu s vlysy na vedení podnosů. Vybavení výdejní/minutkové linky - viz výkres dispozičního řešení a soupis strojů a zařízení - Specifikace.

Prostory výdejny jsou doplněny o umyvadla na mytí rukou s hygienickými sestavami.

Umyvárna stolního nádobí - Sběr použitého stolního nádobí se uskutečňuje pomocí posuvného dopravníku, na který budou strážníci odevzdávat tácy s použitým stolním nádobím. Pás bude doplněn regálovými vozíky, které slouží pro malý provoz jídelny, popřípadě jako doplnění kapacity ve vysokých kumulacích strážníků.

V umyvárně stolního nádobí budou instalovány tři mycí stroje – na sklo a příbory, na porcelán a na tácy. Obsluha umyvárny bude sklo a příbory odebírat, třídit, oplachovat v mycím stole s tlakovou sprchou a připravovat pro mytí v mycím stroji s koši. Dále odebere porcelán a vloží na prstový pás do pásové myčky. Tácy přijedou do mycího stroje na tácy bez obsluhy a umyté se budou stohovat do připravených vozíků. Ostatní nádobí bude obsluha třídit a ukládat do příslušných vozíků či do regálů k dalšímu použití.

Odpad se bude odkládat do uzavíratelných nádob a odnášet v uzavřených igelitových pytlích do samostatného skladu odpadků, odkud se bude denně odvážet.

3. Energetická bilance

Celková hodnota instalovaného příkonu elektrické energie a zemního plynu bude stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

- Elektrická energie z rozvodní sítě 3 x 230/400V, 50Hz a zemního plynu z domovního plynovodu.

- celkový instalovaný příkon el. energie 398 kW
- celkový instalovaný příkon zemního plynu 337kW

- Spotřeba vody bude stanovena v projektu zdravotní techniky na základě uvažovaného počtu jídel.

- Předpokládaná současnost je 0,5 - 0,6 .

V těchto hodnotách není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

Energetické potřeby jednotlivých zařízení jsou patrné se soupisu strojů a zařízení - Specifikace a z projektů jednotlivých příslušných profesí

4. Technické podmínky pro vybavení kuchyně:

Nabízená zařízení obsahují vlastnosti a technická řešení, které jsou popsány v popisu zadávacího seznamu zařízení.

Záruční doba na zařízení technologie je dle zadávací dokumentace pro výběrové řízení a na nerezový nábytek, chlazené stoly a sestavu chlazených boxů je požadovaná záruční doba minimálně 60 měsíců.

Nerezový nábytek (viz níže) musí splňovat minimálně tyto technické parametry:

Celý je vyrobený z NEREZOVÉ OCELI TYPU CrNi 18/10 dle ČSN 17 241 dle DIN 1.4301, dle AISI 304 = **potravinářská ocel**. Provedení: jemně broušený podélný brus – scotchbrite na všech výrobcích stejná povrchová kvalita

- výšková stavitelnost +45mm
- veškeré pracovní desky - tl. 40mm, dvojitý límec zadní (a boční dle dispozice, tj. minimálně u stěn) 40mm vysoký
- veškeré pracovní desky – u celého výdeje a dále u stolů, chlazených stolů, které na sebe pracovní navazují jsou vyrobeny z jednoho kusu, tj. pod jednou společnou deskou beze spáry
- veškeré pracovní stoly jsou tvořeny samostatným jeklovým rámem min. z jeklového profilu 35x35x1,5mm
- hygienické provedení H1, tzn. tam, kde je uzavřený korpus (pracovní, chlazený stůl, výdej, stoly s ohřevem – režony, nástěnné skříňky apod) je celá spodní část korpusu, tj. spodní obě boční a zadní stěna vyrobena **beze spáry ve svařovaném vodotěsném provedení**.

Nerez stoly pracovní:

- nerez plech tl. 1,0 mm, povrch provedení jemně broušený podélný brus,
- zásuvka pod deskou pro GN1/1-150
- pracovní deska - tl. desky 40mm, nerez plech tl. 1,2 mm, vyztužená podlepená omyvatelnou lamino deskou nebo nerez výztuhami, v místě otvorů pro vodovodní baterie bude spodní nerezová výztuha, hrany lamino desky opatřit vodoodolným nátěrem
- pokud je v pracovní desce umístěn dřez nebo umyvadlo - lisovaný vevařený dřez (rozměr dle popisu zařízení) nerez plech tl. min 1,0mm a pak je deska min. nerez plech tl. 1,5 mm vyztužená podlepená omyvatelnou lamino deskou nebo nerez výztuhami, v místě otvorů pro vodovodní baterie bude spodní nerezová výztuha, hrany lamino desky opatřit vodoodolným nátěrem
- police stolu vyztuženy a podlepeny uzavřenými nerez profily
- spodní hrany polic zaobleny falcovým ohybem
- zadní nohy opatřeny uzemňovacími šrouby

Nerez mycí stoly:

- nerez, lisovaný vevařený dřez (rozměr dle popisu zařízení) nerez plech tl. 1,0mm
- zásuvka pod deskou pro GN1/1-150
- pracovní deska - nerez plech tl. 1,5mm vyztužená nerez výztuhami, zadní límec,
- ostatní nerez plech tl. 1,0mm, povrch provedení jemně broušený podélný brus,
- police stolu vyztuženy a podlepeny uzavřenými nerez profily
- spodní hrany polic zaobleny falcovým ohybem
- zadní nohy opatřeny uzemňovacími šrouby

Nerez svařované dřezy:

- nerez plech tl. 1,5mm, povrch provedení jemně broušený podélný brus,
- hloubka dřezu min 280mm,
- zadní nohy opatřeny uzemňovacími šrouby

Nerez pracovní desky

- tl. desky 40mm, nerez plech tl. 1,2 mm, vyztužená podlepená omyvatelnou lamino deskou nebo nerez výztuhami, v místě otvorů pro vodovodní baterie bude spodní nerezová výztuha, hrany lamino desky opatřit vodoodolným nátěrem

Regály

- nerez plech tl. 1mm,
- plná police pevná, vyztuženy a podlepeny uzavřenými nerez profily, nerez povrch jemně broušený podélný brus
- zatížení jedné police min. 80kg
- nohy regálu z uzavřených profilů 35x35x1,5mm
- variantně – možno nahradit modulárním regálovým systémem v duralovém provedení, police jsou přestavitelné a jsou vyrobené z vysocepevnostního plastu, zatížení jedné police min. 80kg

Police nástěnné:

- nerez plech tl.1mm povrch jemně broušený podélný brus
- plná police s nastavitelnou výškou
- police vyztuženy a podlepeny uzavřenými nerez profily
- min. celoplošné zatížení 40kg

Skříňky:

- nerez plech tl. 1mm povrch jemně broušený podélný brus
- nastavitelná výška polic, max. zatížení police 80kg
- opláštěná ze tří stran
- police vyztuženy a podlepeny uzavřenými profily
- spodní hrany polic zaobleny falcovým ohybem
- dveře skříňek dvouplášťové na pantech s aretací v krajní poloze
- hygienické provedení H1

Stoly s ohřevem režony:

- regulace teploty +30/+90°C, oboustranné otvírání dveří
- kostra stolu svařovaná z uzavřených profilů 35x35x1,5mm
- použitý materiál nerez plech tl. 1mm provedení jemně broušený podélný brus
- dveře dvouplášťové pohybuující se na speciálních ložiskových posuvech s aretací v krajní poloze
- pracovní deska - tl. desky 40mm, nerez plech tl. 1,2 mm, vyztužená podlepená omyvatelnou lamino deskou nebo nerez výztuhami, v místě otvorů pro vodovodní baterie bude spodní nerezová výztuha, hrany lamino desky opatřit vodoodolným nátěrem
- police stolu vyztuženy a podlepeny uzavřenými profily
- spodní hrany polic zaobleny falcovým ohybem
- zadní nohy opatřeny uzemňovacími šrouby
- hygienické provedení H1

Stoly ve výdeji:

- kostra stolu svařovaná z uzavřených profilů 35x35x1,5mm
- použitý materiál nerez plech tl. 1mm provedení jemně broušený podélný brus
- dveře dvouplášťové pohybuující se na speciálních ložiskových posuvech s aretací v krajní poloze

- pracovní deska - tl. desky 40mm, nerez plech tl. 1,2 mm, vyztužená podlepená omyvatelnou lamino deskou nebo nerez výztuhami, v místě otvorů pro vodovodní baterie bude spodní nerezová výztuha, hrany lamino desky opatřit vodoodolným nátěrem
- police stolu vyztuženy a podlepeny uzavřenými profily
- spodní hrany polic zaobleny falcovým ohybem
- zadní nohy opatřeny uzemňovacími šrouby
- hygienické provedení H1

Chladicí stoly:

- zásuvky GN1/1-200 na nerez ložiscích, dvouplášťová skříň
- skříň vysokotlance vypěněna polyuretanem bez freonu - ideální izolační vlastnosti
- vysokotlance vypěněny čela zásuvek a dveří vč. magnetického těsnění
- zásuvky na nerezových posuvech se 100% vysunutím, zátěž zásuvek 60kg
- skříň rozdělena na jednotlivé chlazené sekce, hermetický systém s automatickou likvidací kondenzátu
- digitální regulace teploty $-2/+8^{\circ}\text{C}$
- stejnoměrné vychlazení vnitřního prostoru zajišťuje výparník s ventilátory
- výparník celonerezové provedení odolný proti solím a kyselinám
- všechny funkce automaticky řízeny programovatelným termostatem s digitální teploměrem
- pracovní deska - tl. desky 40mm, nerez plech tl. 1,2 mm, vyztužená podlepená omyvatelnou lamino deskou nebo nerez výztuhami, v místě otvorů pro vodovodní baterie bude spodní nerezová výztuha, hrany lamino desky opatřit vodoodolným nátěrem
- použitý materiál nerez plech tl. 1mm provedení jemně broušený podélný brus
- hygienické provedení H1
- provedení v 1.NP - sdružená externí jednotka
- provedení v 1.PP - kompresor součásti stolu (při okolní teplotě do 32°C) nebo sdružená externí jednotka

Manipulační vozíky, pojízdné regály apod. – vše pouze celosvařované provedení

Konvektomaty – jeden výrobce, 1 dodávaný typ, stejné ovládání a musí splňovat minimálně technické parametry dle specifikace :

Mycí stroje – jeden výrobce pro veškeré dodávané typy a musí splňovat minimálně technické parametry dle specifikace :

Vodovodní baterie – umyvadlové, dřezové, tlakové - jeden výrobce,

Podlahové vpustě – vyrobené v provedení „ALTRO“

Ostatní zařízení viz technický popis uvedený ve specifikaci - seznamu zařízení u jednotlivých položek zařízení určených projektem.

Důležité upozornění pro dodavatele gastrotechnologie:

Pokud jsou v projektové dokumentaci, nebo jejích přílohách, odkazy na obchodní firmy, názvy, specifická označení zboží nebo služeb, mající vztah k jednomu dodavateli, jedná se o vymezení předpokládaného standardu a autor dokumentace výslovně prohlašuje, že je pro realizaci vlastního předmětu možné použití i jiných, kvalitativně a technicky srovnatelných řešení a výrobků.

Specifikace - soupis strojů a zařízení neobsahuje gastronádoby, provozní nádobí a náčiní, stolní nádobí a podnosy, provozní inventář a provozní chemii.

Vybraný dodavatel je povinen koordinovat dodávku s dodavatelem (výrobce) interiéru. Pokud dojde při této koordinaci k potřebě úprav některých technických řešení, či dílčích detailů, je dodavatel gastrotechnologie povinen se těmto úpravám ve své dodávce přizpůsobit. Vybraný dodavatel je také povinen koordinovat svoji dodávku s dodávkami stavby.

Pro montáž technologie musí být zajištěna prostorově dostatečná dopravní trasa, která bude respektovat velikosti technologií a jejich součástí. Tuto trasu si prověří a zajistí dodavatel.

5. Obecně platné stavebně technologické požadavky

Požadavky na stavební konstrukce

Dveře:

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířku dveří je nutno volit též s ohledem na instalaci technologických zařízení. Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nemají být opatřeny prahem.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné a nesmí být kluzké. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem musí být vodotěsné.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (umývárny nádobí, přípravny) se opatřují obkladem z keramických obkladaček do výše minimálně 1,8m. Ve všech ostatních místnostech musí být provedeny omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze místnosti technického příslušenství mohou mít omítku vápennou hladkou. Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny obkladem z keramických obkladaček do výše minimálně 1,5 m. Stěny hlavních dopravních cest je vhodné opatřit ochrannými lištami ve výši cca 30 - 40 cm.

Požadavky na technická zařízení

Odpady:

Provozovna musí být napojena na kanalizaci. Všechny odpady, včetně podlahových vpustí s rošty a štěrbinami musí být zasífonovány. Blíže viz projekt zdravotní techniky.

Vodovod:

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené pitné a teplé vody. Změkčená voda bude z centrálního změkčovače vody s podružným vodoměrem. Blíže viz projekt zdravotní techniky.

Domovní plynovod:

Zemní plyn bude použit z rozvodu domovního plynovodu. Blíže viz projekt zdravotní techniky.

Vytápění:

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN 060210. Blíže viz projekt ústředního vytápění.

Vzduchotechnika:

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. - nadměrným vlivem tepla - nadměrný vývin par. Blíže viz projekt vzduchotechniky.

Elektrická zařízení:

El. zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu 3x230/400 V, 50 Hz. Ochrana před nebezpečným dotykovým napětím se provádí dle ČSN 34 1010. Veškeré připojené el. spotřebiče a kovové části zařízení musí být uzemněny. Blíže viz projekt elektro.