
TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Akce:

DĚTSKÁ SKUPINA BUDIMĚŘICE **na pozemcích parcelní číslo 11/23 a** **11/19, PSČ 288 02, k.ú. Budiměřice,** **okres Nymburk**

Navrhovatel a dodavatel:
Ing. Štefan Miko, ČKAIT: 0011649
DODAVATELSKÉ SLUŽBY-CZ, DIVIZE: TECHNOLOGIE GASTRO, Za
Mlýnem 1721, 253 01, Hostivice,
tel.: +420 724 239 411, tel.: +420 324 145 900, fax.: +420 324 145 900

Datum: Květen 2024



Obsah:

1. Úvod

2. Provozně-technické řešení

3. Technologická zařízení

4. Údržba

5. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

6. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

1. ÚVOD

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce gastronomického provozu ve výše uvedeném objektu, tj. navržení dispozice jednotlivých místností a jejich vybavení s ohledem na jejich provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy dle sbírky zákonů č.258/2000 a vyhlášky č. 137/2004 Sb., s podporou systému zpracování HACCP, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, dále dle novely č. 602/2006 Sb. dotčené vyhlášky č. 137/ 2004 Sb., a dle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

Záměrem investora je zajistit pro dětskou skupinu výdejní gastronomický provoz s kapacitou obědů a svačinek pro cca 1 x 24 jídel pro děti a do 6-ti pokrmů pro personál. Gastroprovoz bude zajišťovat výdej dovezených obědů, popřípadě přípravu svačin a nápojů.

Provozovatel dále zajistí podle vyhlášky č.137/2004 Sb, § 38, systém kontroly kritických bodů (HACCP), jejich evidenci a kontrolu, podle požadavků zmíněné vyhlášky – poznámka: ačkoliv zmíněná vyhláška v původním znění již legislativně neplatí, doporučujeme v přiměřené míře aplikovat její některé požadavky, které napomáhají splnit hygienické požadavky kladené na stravovací služby.

Podkladem pro zpracování projektu části gastrotechnologie byly stavební výkresy s dispozicí objektu v počítačové formě (dwg) a konzultace s projektantem kuchyně.

Dispoziční řešení jednotlivých místností a technologické vybavení gastronomického provozu je patrné z výkresové dokumentace. Celý provoz se nachází na 1.NP.

Navržené zařízení a stroje pro technologické zpracování potravin vypsané v soupisu zařízení s vyznačenými hodnotami připojovacích míst jsou schváleny státními zkušebnami a jsou sortimentem výše uvedené projekčně-dodavatelské firmy.

Denní kapacitní údaje :

- ❖ Počet dětí cca..... 1 x 24
- ❖ Stravování personálu do 6-ti osob
- ❖ instalovaný el. příkon..... 10,54 kW
- ❖ současnost (koef. 0,8)..... 8,40 kW
- ❖ počet podlaží 1.NP

2. PROVOZNĚ-TECHNICKÉ ŘEŠENÍ

Zásobování:

Zásobování bude realizováno chodbou do výdejní kuchyně viz výkres.

Doprava a manipulace s materiálem

Manipulace se zbožím se předpokládá ručně eventuelně malou skladovou mechanizací.

Skladování

Dovezené jídlo v termoportech bude v gastronádobách uloženo do vyhřívaných van ve výdejovém oknu kuchyně.

Dále budou do kuchyně dováženy suroviny pro výrobu svačinek – suroviny pro studenou kuchyni. Rychle se kazící suroviny budou ukládány do chladících skříně, při zachování odděleného uložení produktů.

Balené suché potraviny jako kompoty, cukr, mouka, čaj atd.. budou uloženy v nábytku s úložným prostorem (stoly, regály, skříně, police).

Mycí prostředky budou uloženy na polici v úklidové komoře.

Výdejní kuchyňka dětské skupiny

Slouží k výdeji pokrmů a k výrobě svačinek a nápojů. Kuchyně obsahuje tyto úseky :

- mytí nádobí - vybaven 1 x mycím dřezem a odkladovým stolem nad myčkou. Dále průmyslovou myčkou zajišťující dle HACCP termodesinfekci nádobí a regálovou skříní pro uložení stolního nádobí. Provozní nádobí se zde bude mít také a to v časovém oddělení.
- úsek studené kuchyně pro výrobu svačinek – vybaven stolem se zásuvkovým blokem, chladicí skříní, přivezená zelenina v kuchyňské úpravě a ovoce bude v časovém oddělení tj. hned ráno obmyta a uložena v nádobách do chladicí skříně.
- výdej jídla – vybaven výdejovou vanou 2x GN1/1, neutrálním stolem s policí pro uložení termosu na např. čaj nebo pro výdej kompotů.
- Výdejní kuchyň je dále vybavena umyvadlem pro mytí rukou, s teplou tekoucí a studenou vodou, zásobníkem mýdlo a jednorázové ručníky

Mytí přepravních termoportů

Pro mytí přepravních termoportů a jejich skladování je zřízena stavebně oddělená umývárna, vybavena velkým technologickým dřezem, skladovým regálem, tekoucí teplou a studenou vodou.

Odpadky:

Odpadky kumulované v úseku mytí stolního nádobí budou vkládány do vyvložkované nádoby na odpad. Vložka v nádobě je voděnepropustná a na jedno použití. Odpadky dále budou zpracovány v rámci odpadkového hospodářství objektu. Organické odpadky mohou být uloženy v chladicí skříni.

Sociální zařízení :

Personál stravovacího provozu bude využívat WC personálu.

Šatny :

Personál kuchyně a dětské skupiny má společnou šatnu. Je vybavena šatními skříňkami umožňující separované uložení civilního a pracovního oděvu s možností odvětrání šatních prostorů.

Úklid :

Pro sanitační a úklidové potřeby kuchyně je provoz vybaven výlevkou na WC personálu a nástěnnou policí či regálem pro uložení úklidových prostředků.

Termoporty :

Pro kapacitu obědů dětské skupiny se předpokládá dovoz 1-2 termoportů s pokrmem. Termoporty lze omývat i ve výdejním provozu.

3. TECHNOLOGICKÁ ZAŘÍZENÍ - VŠEOBECNÁ ČÁST

Technologické zřízení pro zpracování, uchování a výdej pokrmů, mycí stroje, chlazené vitriny, chladicí skříně jsou navrženy od tuzemských a zahraničních výrobců. Ostatní nerezová zařízení, stoly, dřezy, regály, nástěnné police a skřínky jsou navrženy od tuzemských výrobců.

Výše popsany gastronomický provoz nemá negativní vliv na životní prostředí.

4. ÚDRŽBA - VŠEOBECNÁ ČÁST

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovité 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, čisticí stroje), nečistit pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

5. HYGIENA PRACOVNÍHO PROSTŘEDÍ A SANITACE – VŠEOBECNÁ ČÁST

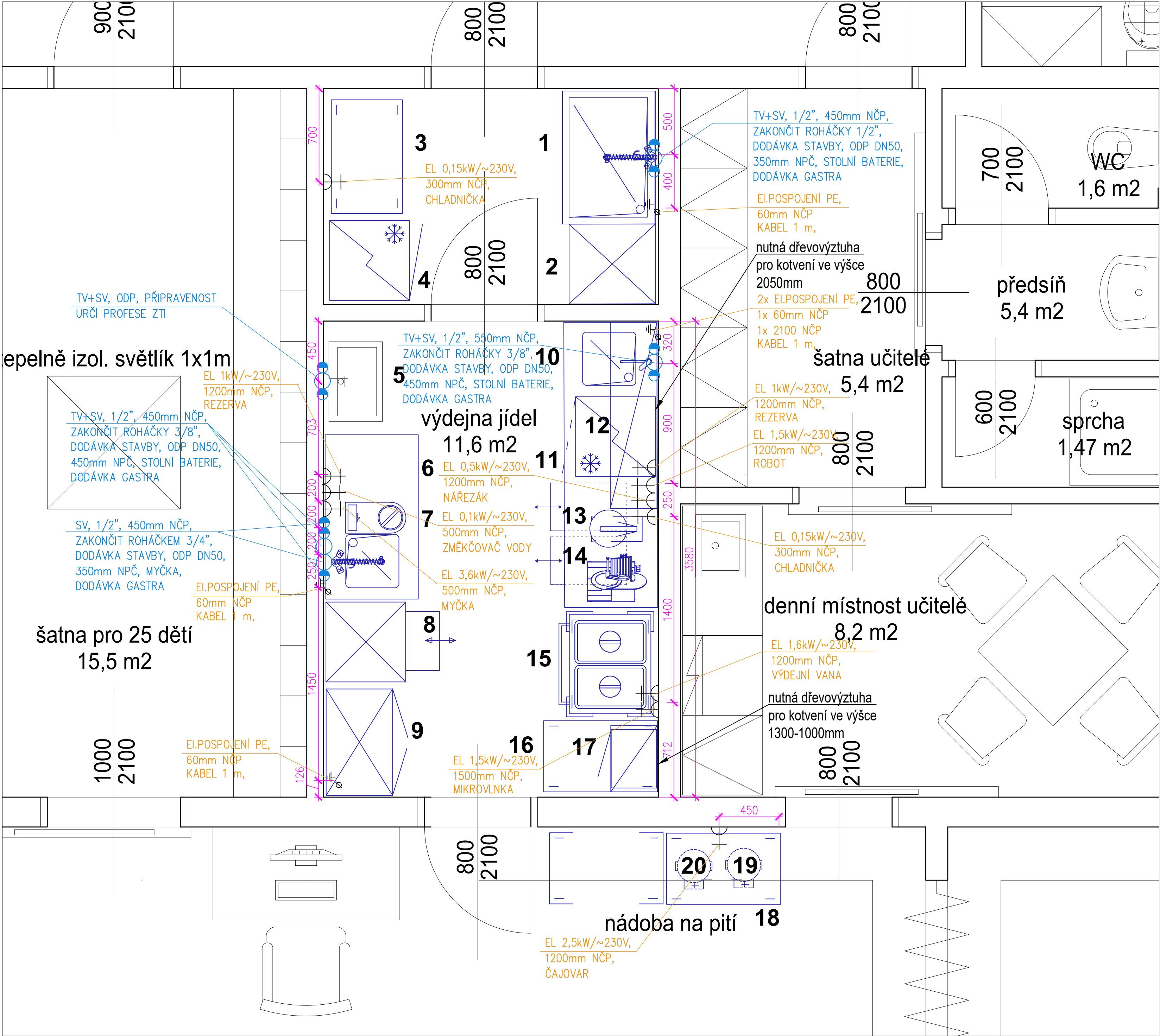
Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření zajišťujících technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR.

6. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI - VŠEOBECNÁ ČÁST

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 apod. 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 předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

Spotřebiče a zařízení musí být chráněny nulováním a pospojením.

Vypracoval: Ing. Štefan Miko, 1. 5. 2024



– Upozornění –

Všeobecně:
Všechny rozměry jsou dány v mm. Neneseme odpovědnost za přívodní instalace a sokly, které nejsou provedeny podle našich podkladů. U zařízení a strojů, které nejsou součástí dodávky, neneseme odpovědnost za jejich rozměry a připojovací místa. Pokud uvádíme instalační a stavební údaje i k zařízení a strojům, které nejsou součástí naší dodávky, je nutné tyto údaje překontrolovat. Všechny uzavírací ventily vody a plynu vyvedeny pod varným blokem osadit vodorovně ve výšce 50 mm NČP na osu potrubí, v žádném případě nesmí být svisle. Potrubí od tahu zplodin od plynových spotřebičů je dodávkou stavby. Toto stavbou dodávané potrubí (odkouření) je připojené na samostatný komín nebo je zavedené do odsávací digestoře VZT, popř. nad celoplošný odsávací stropní podhled. Všechny uzavírací ventily vody a plynu jsou dodávkou stavby.

Zednické práce:
Všechny rozměry jsou uvedeny včetně obkladů nebo čistě omítky, hotové podlahy popř. obloženého soklu v mm. Podlahové vany je třeba usadit vodorovně. Podlahu v kuchyni spádovat rovnoměrně směrem k podlahovým vpustím s maximálním spádem do 1°. Podlahu v přípravkách (příprava masa, zeleniny, umývací stoličky a provozního nádobí apod.) spádovat ke kulím se sklonem max. 2°. Pokud je požadován sokl, musí být vodorovný, hladký bez nerovností. Sokl je provedený jako plný a pokud zařízení má stát na soklovém rámu tzn. s otvory pro umístění uzavíracích ventilů, je třeba vyžádat speciální výkres soklu.

Zdravotechnika:
Všechna potrubí nad čistou podlahou nebo nad betonovým soklem musí být ukončená, pokud nebude udáno jinak, ve výšce 50 mm na osu potrubí a musí být opatřena uzavíracími ventily. Podlahové vany s roštem a gule stanovíme. Pokud je třeba, je vhodné podle potřeby do místností pro mytí a přípravu umístit ještě další gule. Všechny nástěnné směšovací baterie, umyvadla, podlahové vany a gule jsou, pokud nebude stanoveno jinak, dodávkou stavby. Gule určené k odvádění odpadové vody se slupkami u skřabky na brombory musí mít minimálně rozměry 200x200 mm, mřížku s dobrou průchodností tzv. s většími otvory a odpadovým potrubím DN 100 mm.

Elektroinstalace:
Všechny ochranné trubky musí být vyvedeny a ukončeny 50 mm nad čistou podlahou (NČP) nebo hotovým soklem. Volný konec kabelu musí být nejméně 1500 mm dlouhý. EL. zásuvky musí být, pokud není uvedeno jinak, ve výšce 1150 mm NČP a jejich umístění musí odpovídat instalačnímu plánu. Napětí je, pokud není stanoveno jinak AC 3/N 400 V, při instalaci je nutné dodržet místní bezpečnostní předpisy. Práze vodičů je třeba volit dle příkonu a místních předpisů. Hlavní el. spínače, jističe a stykače jsou, pokud nebude stanoveno jinak, dodávkou stavby. Všechny el. spotřebiče 50 Hz. EL. zásuvky bez specifikace jsou rezervou. Kabely 400 V jsou pětilžňové L1+L2+L3+N+PE. Zařízení musí být zabezpečeno ochranným pospojováním – Pozor: výška vývodu drátu pro pospojování je udána v mm i Volný konec drátu pro pospojování musí být nejméně 1000 mm dlouhý.

Plyn:
Ke každému přívodu pro plynový spotřebič musí stavba opatřit uzavírací ventil. Stavba provede instalaci plynového magnetického ventilu (dle místních bezpečnostních předpisů), který umožňuje provoz plynových spotřebičů pouze při zapnutém odvětrávání VZT. Tlak zemního plynu 0,02 bar.

Chlazení:
Chladicí vedení sací R = 10 mm a tlakové R = 6 mm, tak jako řídicí kabel a přívod ventilátoru (po 2x1,0 Cu+E) musí být vedeny od centrálního chlazeného pultu v ochranné trubce R = 70 mm. Instalaci ochranné trubky v podlaže provede stavba.

Doporučení k instalaci boxů:
Dbejte, aby byly podlahové díly pokládky pouze na vodorovnou a hladkou podlahu (podle obecně platných stavebních –VOB– předpisů). U nerovných podlah (např. betonových) je nutno vyrovnat stávající difference pomocí podložek. Chladicí a mrazicí boxy, které jsou provozovány při teplotách pod –5°C, musí být postaveny na izolačních podlahových deskách. Místo podlahových desek může být použito i el. podlahové topení. Vzdálenost chl. boxu od zdi budovy a volný prostor nad boxem musí být při plusových teplotách uvnitř boxu min. 50mm, při minusových uvnitř boxu min. 100mm. Box je nutno instalovat v dobře odvětrávaném prostoru, aby byl zajištěn bezpečný odvod vznikajícího tepla z chladicího agregátu a tak zabráněno ohřívání prostoru. Tím se zkracuje nutná doba běhu chl. agregátu, prodlužuje životnost a tím i spotřeba energie. Při venkovní instalaci je třeba stavebními opatřeními zajistit, aby box nebyl vystaven vívu počasí (zařízení sněhem, deštovou vodou, tlakem větru atd.) Tato opatření musí být provedena před montáží boxu. Stropní díly boxu nejsou dimenzovány na dodatečné zatížení. Při montáži stropní chladicí jednotky nebo jiných vestavb je třeba zajistit dostatečné zpevnění resp. statické zajištění. U chladicích boxů, které jsou umístěny ve venkovních prostorách, může dojít ke změně zbarvení lakovaného povrchu vívem UV–záření.

Podmínky DODAVATELSKÉ SLUŽBY–CZ pro instalaci boxů:
–pozor na odvod tepla z agregátu a na prostup chladu vůči stavbě (stěny, podlahy,...)
–hygienické oddělení boxu vůči stavbě není součástí dodávky ke dni vyhotovení výkresu
–při umístění agregátu je nutno zachovat přístup pro montáž a servis!
–podlaha pod boxem musí být rovinná, tlakově a vodě odolná!

Vzduchotechnika:
Rozvody VZT jsou včetně připojovacího hrdla u digestoře a ventilátoru dodávkou stavby. Výfazy pro VZT–potrubí do digestoře provede stavba. V případě montáže interiérového stropního zákrty, musí být tento zákrty v prostoru odsávacích digestoří dokončen (uzavřen) až po jejich zavěšení.

Vysvětlivky znaků:			
	volně vyvedený kabel 400V / 230V		zásuvka 230V
	voda		dvořzásuvka 230V
	plyn		zásuvka 400V/3N
	odpad		jednofázový vypínač
	SVM		třířázový vypínač
	přívod studené vody měkké		NČP
	SV		směr natočení uzavír. ventilů
	TV		ochranné pospojování
			EL elektrický přívod
			BS betonový sokl
			AG ochrann. trubka pro chladicí vedení a elektrický přívod
			PV podlahová vana
			NČP nad čistou podlahou
			průraz v podlaže
			ODP odpad

DODAVATELSKÉ SLUŽBY – CZ		DIVIZE: TECHNOLOGIE GASTRO TEL 724 239 411 2 209 827 15 Za Mlýnem 1721 25301, Hostivice www.dodavatelsskyluzby.cz	ZAJSŤUJEME VEŠKERÉ GASTROTECHNOLOGICKÉ SLUŽBY: • PROJEKČNÍ PRÁCE A TECHNOL. NÁVRHY • DODÁVKY GASTRONOMICKÉHO ZAŘÍZENÍ • SERVISNÍ SLUŽBY
stupeň projektu: INSTALAČNÍ PLÁN			
hlavní ing. projektu: Ing. VÁCLAV KUČHYNKA		vypracoval: Ing. ŠTEFAN MIKO	
zodpovědný projektant: Ing. ŠTEFAN MIKO		kontroloval: Ing. ŠTEFAN MIKO	
vlastník objektu - investor: Obec Budiměřice, č. p. 7, 28802 Budiměřice			
zakázka: Novostavba zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí formou dětských skupin pro 24 dětí, na pozemcích parcelní číslo 11/23 a 11/19 obec Budiměřice, okres Středočeský kraj, v k. ú. Budiměřice		formát: A2 datum: 03/2024 měřítko: 1:20	
předmět výkresu:		profese: GASTRO- TECHNOLOGIE č. výkresu: D.2.3.	
D.2. - TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ - PŮDORYS 1.NP			

POZNÁMKY K SOUPISU ZAŘÍZENÍ VE VÝKAZU VÝMĚR - OBJEKT PRO DĚTSKOU SKUPINU, BUDIMĚŘICE, na pozemcích parcelní číslo 11/23 a 11/19, PSČ 288 02 VÝDEJNÍ PROVOZ (1 x výdejna, 1.NP)

Číselné pozicování soupisu a výkresu:

Pořadová čísla v legendě souhlasí s pozičními čísly na výkresech

Názvy výrobků:

Případně uvedené názvy výrobků s typovým označením nebo názvem výrobce jsou pouze informativního charakteru a slouží k popsání stanovené kvality a jakosti výrobku

Realizační upřesnění rozměrů na stavbě:

Veškeré rozměry technologického zařízení v této tabulce budou upraveny dle skutečnosti na stavbě a dle vybraných typů zařizovacích předmětů a kuchyňské technologie a případně přizpůsobeny stávající technologii

Instalační vývody:

Veškeré instalační vývody včetně dimenzí a příkonu před jejich realizací upřesní vybraný dodavatel kuchyňské technologie

Doplňková ochrana a uzemnění zařízení:

Veškeré kovové zařízení musí být ochranně pospojováno

Požadavky na standardy technologického vybavení gastronomického provozu:

Veškeré stoly, pokud není specifikováno jinak – NEREZ, zemnicí šrouby na zadních nohách ve výšce cca 70 mm, skříňky je možné uzemnit na horní stěně skříňky.

Materiály a zpracování nerezového nábytku:

Následující specifikace se vztahují na všechny položky zmíněné dále, které jsou zkonstruované na míru. Všechny použité materiály musí být nové a musí mít nejvyšší kvalitu, schválenou pro dané odvětví, jakož i musejí odpovídat specifikovaným jakostním normám.

Typ nerezové normativní oceli:

- austenitická nerezová ocel schválená do potravinářství, typ CrNi 18/10, chemické složení C max. 0,07 %, Cr 17 – 19 %, Ni 8,5 – 10,5 %, jakost dle ČSN 17240, 17241, DIN W. Nr. 1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, povrchové brusné provedení v jemnosti "240" nebo v úpravě "Scotchbrite"

Nerezová ocel musí odpovídat předem stanovené tloušťce dle norem, a to následovně (minimální tloušťka):

- Dřezy, hluboké 1,0 mm
- Odkapávací pulty 1-1,5 mm
- Pracovní stoly 1-1,5 mm
- Police v podstavbách 1,0 mm
- Korpusy skříněk 1,0- 1,5 mm
- Nerezové trubkové (40x40 mm) 1,0 mm
- Vodící lišty 1,5 mm
- Základny skříněk 1,0 mm
- Deskové regály 1-51,3 mm
- Dvířka 1,0 mm

Desky pracovní stolové

Pracovní desky i dřezové musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami.

Síla použitého materiálu desky min. 1-1,5 mm s nerez výztuhami. Deska plně zavařena a vybroušena a bez nebo s límcem-límcí i po straně a ze zadní strany jsou límce plně uzavřené. Desky budou opatřeny povrchovou úpravou broušenou se zrnem o hodnotě 240 nebo leském kartáčovém povrchu Scotchbrite.. Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 40 nebo 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tak musí tvořit s podnožím kompaktní celek vyhovující nejpřísnějším hygienickým předpisům.

Desky pracovní nerezové dřezové

Pracovní desky musí být opatřeny vevařeným lisovaným dřezem nebo dřezem o příslušných velikostech a hloubce. Vevaření musí být provedeno s vybroušeným bezespárovým napojením bez vizuální možnosti zjištění místa tohoto napojení.

Zásuvky nerezového nábytku
Uchyceny jsou na nerezových teleskopických trojdílných držácích nebo vysouvatelných nerezových dvoudílných držácích v provedení pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Uzamykatelná nebo neuzamykatelná čela zásuvek musí být uzavřená a musí být opatřeny madly bez použití plastických hmot. Zásuvky budou provedeny buď v bloku a jako zásuvkový blok budou použity u stolů nebo budou používány jednotlivě a včetně nerezového krytu jsou umístěny pod deskou stolu samostatně nebo vedle sebe.

Nerezové stoly
Budou tvořeny pracovní nerezovou deskou a podnožím různého osazení – např. pouze vlastním podnožím nebo podnožím s odkládací nerezovou policí nebo i s bočním a zadním oplechováním nebo uzavřeným podnožím, opatřeným dvířky posuvnými nebo uchycenými na pantech nebo se zásuvkovým blokem a prostory pro GN. U Provedení skříňkového tzn ze třech stran zaplechován s policí, bez police, s čelními dvířky apod. bude dodáno skříňkové provedení v běžném hygienickém standardu. Pro podnoží bude rovněž použity nerezové materiály z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241,DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pro nohy bude použitý jácklový materiál 40/40 mm o tloušťce stěny 1,5 mm. Pro oplechování bude použit nerezový plech o tloušťce min. 1 mm a pro police nerezové výztuhy s tím, že police bude přivařena k nosné konstrukci stolu nebo bokům stolu. Podnoží musí být opatřeno nosnými stavitelnými nožičkami z plastu o možnosti regulace výšky stolu v rozmezí až 30mm. Ve standardu nesmí být žádné spoje provedeny nýtováním. Jsou provedeny pouze svářením pod ochranou atmosférou argonu. A řádně očištěny od svařování.

Legenda: K - volný kabel v chrániče dle ČSN, Z - zásuvka, SV - studená voda, TV - teplá voda, SVM - studená voda změkčená, R - roháček, P - pračkový ventil, V - kulový ventil, BN a BS - baterie nástěnná a stolní (nebude-li uvedeno jinak, dodávka stavby), mezi přívod plynu a plynový přístroj musí být vždy nainstalován uzavěr (dodávka stavby), mezi přívod elektřiny a elektrický stroj musí být vždy nainstalována zásuvka nebo nebo předřazený příslušný fázový vypínač (dodávka stavby), SJ - elektrické stroje samostatně jištěné, nemobilní stroje a zařízení musí být uzemněny ochranným pospojením, ZTI odpady instalované před termickými přístroji (varné, smažicí, pečicí, fritovací stroje) odolné 100 °C, NČP(mm)=míra nad čistou podlahou, rozměry(mm): šířka x hloubka x výška

TABULKA POTŘEB MÉDIÍ TECHNOLOGIE KUCHYNĚ												
A	Soupis gastrotechnologického zařízení	počet	elektřina			plyn	voda		kanaliz.	poznámka	cena ks bez DPH	celkem bez DPH
		ks	kW/ks	napětí V	celkem kW	celkem kW	SV	TV	DN			
	1.NP											
	MYTÍ A SKLAD TERMORTŮ											
1	mycí stůl se dřezem, dřezová vana, hloubka min. 300 mm, - pracovní deska se zadním límeč, s prolisem, - tuhá svařovaná nerezová konstrukce, - výškově stavitelné nohy, - v přechodu na stěnu pracovní deska se zvýšeným lemem, - nerezové provedení, - rozměry: cca 1000x700x900 mm	1					1/2"-R	1/2"-R	DN50	- dodávka gastr		
1.1.	tlaková předmývací sprcha stolní, - s napouštěcím raménkem, - flexy pružinový ohebný s vyvážením, - výška cca1000 mm	1								- dodávka gastr		
2	skladový regál, 4 - policový, roštové police, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 4 x svařovaná police, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: cca 600x650x1800 mm	1								- dodávka gastr		
3	manipulační vozík, plošinový, - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - ocelová konstrukce, nosnost min. 200 kg, - plošinová plocha, , - 4 x otočná kolečka, 2 x brzděná, - rozměry: cca 900x550x600 mm	1								- dodávka gastr		

4	chladicí skříň profesionální, č. 00018382, - nerezové provedení, objem 130 litrů, - uzamykatelná, ventilované chlazení, - roštové police, automatické odtávání, - termostatická regulace od 0 až 10 °C, - rozměry: 600x600x850 mm	1	0,15	230-Z	0,15					- dodávka gastr		
	VÝDEJNA JÍDLA											
5	<i>keramické umyvadlo, vč. pákové směšovací baterie, - směšovací na TV a SV - vč. dávkovače jednorázových papírových ručníků, - vč. dávkovače tekutého mýdla</i>	1					$\frac{1}{2} - R$	$\frac{1}{2} - R$	DN40	- dodávka stavby - požadavky na stavební přípravenost určí ZTI		
6	pracovní stůl, se spodní polici, se dřezem, prolis okolo dřezu, vč. otvoru na stolní baterii, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - pracovní deska v přechodu na stěny se zvýšeným límcem, - spodní plná police pod dřezem, - svařovaná tuhá konstrukce, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: cca 1200x700x900 mm	1					$\frac{1}{2} - R$	$\frac{1}{2} - R$	DN50	- dodávka gastr		
6.1.	baterie stolní páková tlaková, výška snižená na 500 mm, - otočné raménko, - vyvažovací pružina, - směšovací na TV a SV	1								- dodávka gastr		
7	změkčovač vody automatický, objem pryskyřice 5 litrů, kód č. 00006578, - nastavení regenerace, - napájení el. 230 V, - objem celkem 15 litrů (voda + tabletová sůl), - rozměry: 233x455x540 mm	1	0,1	230 - Z	0,1					- dodávka gastr		
8	průmyslový mycí stroj, kód č. 00011266, - nerezové provedení, typ displeje: 3 místní displej + diodová lišta, počet programů: 5 - světla výška dveří [mm]: 365, rozměr koše [mm]: 500 x 500, - spotřeba vody mycího cyklu [l]: 2,1 - doba mycího cyklu [s]: 60-120-150 - systém dávkování chemie: ProDose - přesné dávkování peristaltickým čerpadlem - typ mycího čerpadla: dvoucestné - DuoFlow - samočisticí cyklus: Ano - EnergySaving - Systém úspory energie díky snížení teploty boileru - odpadový filtr: ArchiMedes - dvojitá filtrace s přepadovým vypouštěním zajišťuje pouze 18% ztráty čisté vody do odpadu - rozměry: 575x605x820 mm	1	3,65	230 - Z	3,65		$\frac{3}{4} - R$		DN50	- dodávka gastr		
8.1.	podstavec pod mycí stroj, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - vč. spodní úložné police na koše 500x500 mm, - výškově stavitelné nohy, - rozměry cca: 600x600x500 mm	1								- dodávka gastr		

9	skladový regál, 4 - policový, uzavřený, křídlové dveře - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - 4 x svařovaná police, - uzavřená skříň s obkladem, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: cca 800x500x1800 mm	1								- dodávka gastr		
10	pracovní stůl, se dřezem, 2 x zásuvka s plnovýsuvem, částečná spodní police, volný prostor pro instalaci chladicí skříň - světlá výška 860 mm, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - spodní plná police pod dřezem a pod zásuvkami, - vpravo 2 x zásuva s plnovýsuvem na GN 1/1, - výškově stavitelné nohy, - rozměry: cca 2100x700x900 mm	1					½ – R	½ – R	DN50	- dodávka gastr		
10.1.	baterie stolní páková, dřezová, hygienické loketní ovládání, - otočné raménko, - směšovací na TV a SV	1								- dodávka gastr		
11	chladicí skříň profesionální, č. 00018382, - nerezové provedení, objem 130 litrů, - uzamykatelná, ventilované chlazení, - roštové police, automatické odtávání, - termostatická regulace od 0 až 10 °C, - rozměry: 600x600x850 mm	1	0,15	230-Z	0,15					- dodávka gastr		
12	nástěnná skříňka s policí, uzavřená posuvnými dveřmi, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá celonerezová svařovaná konstrukce z uzavřeného profilu, - rozměry cca: 1400x350x650 mm	1								- dodávka gastr		
13	univerzální stroj na přípravu svačinek, kód č. 00008696, - kovové provedení, - objem nerezové díže 5 litrů, - regulace chodu, 10 rychlostí, - vč. výbavy: metla, hák, míchač, zákryt díže, - rozměry cca: 345x389x434 mm	1	0,75	230 - Z	0,75					- dodávka gastr		
14	nářezový stroj šnekový, nůž 220 mm hladký, kód č. 00001183, - typ nože: hladký - průměr nože [mm]: 220, tloušťka řezu [mm]: 0 - 14 - užitný řez [mm]: 195 x155, typ převodu: Šnekový, - materiál: hliník, ochranný kryt: průhledné plexisklo - bezpečnostní prvky: motor s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí kryt ostří z nerezové oceli transparentní ochrana prstů, - uložení stolu: Šikmé, tlačítko on/off: Ano, - omezení pro kontinuální práci: doba chodu bez omezení, - rozměry: 445x380x370 mm, - el. 0,14 kW / 230V	1	0,14	230 - Z	0,14					- dodávka gastr		
15	výdejní udržovací teplotní lázeň, kapacita 2 x GN 1/1, spodní úložná police, pojízdné provedení, kód č. 00000077, - nerezové provedení gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - kapacita 2 x GN 1/1 - hloubka 200 mm, - 2 x oddělené termostatické ovládání od +30 do +90 °C, - spodní police, - ovládací panel na delší straně, - rozměry cca: 800x700x900 mm	1	1,6	2x 230 - Z	1,6					- dodávka gastr		

15.1.	gastronádoba GN 1/2-hl. 200, s úchyty, kód č. 00001247, - nerezové provedení, profesionální nádoby z nerez oceli CrNi 18/10 použitelné do 300 °C, - objem 11,5 litru (na přílohy, maso, omáčky, apod.)	2								- dodávka gastr		
15.2.	víko na GN 1/2, nerezové provedení, kód č. 00005042, - silikonové potravinářské těsnění - s výřezy na úchyty	2								- dodávka gastr		
15.3.	gastronádoba GN 1/3-hl. 200, s úchyty, kód č. 00001267, - nerezové provedení, profesionální nádoby z nerez oceli CrNi 18/10 použitelné do 300 °C, - objem 7,8 litru (na přílohy, maso, omáčky, apod.)	3								- dodávka gastr		
15.4.	víko na GN 1/3, nerezové provedení, kód č. 00005051, - silikonové potravinářské těsnění - s výřezy na úchyty	3								- dodávka gastr		
16	pojízdný servírovací vozík, 3 police, typ SW, - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá konstrukce, - 3 x prolisovaná police, - 4 x otočná kolečka, 2 x bržděná, - rozměry: 850x550x940 mm	1								- dodávka gastr		
17	mikrovlnná trouba, kód I-m7, objem 20 litrů - nerezové nebo silver provedení s jedním magnetronem, - snadné elektronické ovládání, - velký průzor odolných dveří, vnitřní osvětlení komory, - snadné a přehledné digitální ovládání se zobrazením provozních hlášení na display, - zvukový signál ukončení vaření, - bezpečné uzamčení klávesnice, - rozměry: 440x340x260 mm	1	1,5	230 - Z	1,5					- dodávka gastr		
17.1.	nástěnná police, - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - vč. úchytné konzole, - rozměry: cca 500x350x300 mm	1								- dodávka gastr		
JÍDELNA												
18	pojízdný servírovací vozík, 3 police, typ SW, - nerezové provedené gastronomická chromniklová ocel ve třídě DIN 18/10 - AISI 304, - tuhá konstrukce, - 3 x prolisovaná police, - 4 x otočná kolečka, 2 x bržděná, - rozměry: 850x550x940 mm	1								- dodávka gastr		
19	termos na studené nápoje, typ ZN, - nerezové provedení, - objem 12 litrů, s podstavcem, - vč. víka a dávkovacího kohoutu, - průměr 250 a výška 450 mm,	1								- dodávka gastr		
20	varný a udržovací termos nápojů stolní, typ WBD, - nerezové provedení, - objem 13,5 litrů, - dvoupřísluškové izolované provedení, - teplotně odizolovaná madla, - rozměry: průměr 295 mm, výška 500 mm	1	2,5	230 - Z	2,5					- dodávka gastr		
			celková spotřeba elektro		10,54	kW						

	součástnost 0,8	8,4	kW						
	cena zařízení bez DPH								
	doprava zařízení - vč. manipulace zařízení na staveništi - vnitrostátní, mezistátní přeprava								
	montáž zařízení - vč. odzkoušení, zaškolení personálu - vč. revizních zpráv a dokumentů ke kolaudaci - vč. autorizované (kulatým státním razítkem) projektové dokumentace skutečného provedení díla								
	cena celkem bez DPH								

Dne 30. 03. 2024

Ing. ŠTEFAN MIKO
DODAVATELSKÉ SLUŽBY-CZ
DIVIZE: TECHNOLOGIE GASTRO
Za Mlýnem 1721, 25301 Hostivice
IČO: 70785091, Česká Republika
Tel.: +420 724 239 411
Fax: +420 220 982 715
e-mail: miko@dodavatelsteslužby.cz
www.dodavatelsteslužby.cz