



# PROJEKTOVÁ DOKUMENTACE PRO PROVÁDĚNÍ STAVBY

## D.1.5 GASTRO VYBAVENÍ TECHNICKÁ ZPRÁVA, SPECIFIKACE POŽADAVKY NA STANDARDY

AKCE: REVITALIZACE OBJEKTU RESTAURACE PASTÝŘSKÁ STĚNA  
ŽIŽKOVA Č.P. 236, DĚČÍN A JEHO OKOLÍ

STAVEBNÍ OBJEKT SO 01

STAVEBNÍK: STATUTÁRNÍ MĚSTO DĚČÍN  
MAGISTRÁR MĚSTA DĚČÍN  
MÍROVÉ NÁMĚSTÍ 1175/5  
405 02 DĚČÍN

**REV. 01**  
**14.01.2025**

ČÍSLO ZAKÁZKY: 21/2022

DATUM: 08/2022

# **TECHNICKÁ ZPRÁVA** **STUDIE GASTROPROVOZU**

## **REVITALIZACE OBJEKTU RESTAURACE PASTÝŘSKÁ STĚNA** **ŽIŽKOVA č.p. 236, DĚČÍN A JEHO OKOLÍ**

### **Obsah**

TECHNICKÁ ZPRÁVA .....	2
1. Úvod .....	3
2. Charakteristika provozu .....	3
3. Popis provozu .....	3
Vstup zaměstnanců .....	3
Příjem zásob .....	3
Příprava pokrmů a nápojů .....	3
Mytí nádobí .....	3
Odpadkové hospodářství .....	4
4. Doprava a manipulace s materiálem .....	4
5. Požadavky na energie .....	4
6. Přehled zaměstnanců .....	4
7. Údržba .....	4
8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace .....	4
Teplá voda .....	4
Osvětlení .....	5
9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci .....	5
10. Pracovní prostředí .....	5

## 1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce restaurace, tj. navrhnout dispozici provozních úseků a jejich vybavení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy. Navrhované dispoziční řešení je výsledkem zapracování podmínek provozu stanovených nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004.

Restaurace je v původním objektu, kde již restaurace dříve byla.

Podkladem pro zpracování byly požadavky investora.

Místo stavby: Žižkova 236, Děčín

Provozní doba je stanovena: denně od 8:00 do 22:00

Provozovatel: bude určen

## 2. Charakteristika provozu

Jedná se o provozovnu restaurace s nabídkou hotových i minutkových jídel včetně baru s prodejem alkoholických i nealkoholických nápojů a doplněnou o bufet ve spodní části budovy, který se omezí na tradiční bufetový sortiment s prodejem přes okénko.

Odbytový prostor restaurace se nachází v 1NP a výdej probíhá přes výtah dělený na čistou a špinavou část. Přes výtah tedy probíhá i sběr špinavého nádobí a jeho transport do prostor mytí bílého nádobí v 1PP.

Ve 2NP se bude nacházet salonek pro VIP s občasným využitím.

## 3. Popis provozu

### Vstup zaměstnanců

Zaměstnanci mají do provozu vstup v 1PP Pod Terasou do místnosti 0.16 odkud přejdou chodbou 0.15 do 1PP a přes chodbu 0.10 pokračují do šatny kombinované s denní místností. Toaleta personálu je v 1PP Pod Terasou v místnosti 0.22 a 0.23 (toaleta s předsíňkou). Šatní skříňky budou dělené na čistou a špinavou část.

### Příjem zásob

Zásoby pro restauraci budou přijímány pro bufet dveřmi ústími do 1PP Pod Terasou, místnosti 0.16. Uskladněny budou ve skladech restaurace v 1PP – Suchý Sklad 0.12, v chlazeném skladu v 0.10, případně v rámci baru v 1NP.

Bufet bude přijímat zásoby vstupem z terasy do místnosti 0.18 v 1PP Pod Terasou. Zásoby bufetu budou uskladněny ve skladu bufetu v 1PP Pod Terasou v místnosti 0.19.

Zásobování bude probíhat časově odděleně od provozu.

### Příprava pokrmů a nápojů

Restaurace je vybavena kuchyní 0.08 s technologií pro přípravu hotovek i minutek v odpovídající kapacitě. Pracovní úseky jsou samostatně pro čistou přípravu zeleniny a čistou přípravu masa, na ně navazuje úsek varny a dále úsek výdeje. Doplnkově je samostatný úsek vakuování a šokování.

Bufet je vybaven minutkovou linkou v místnosti 0.17 pro přípravu smažených pokrmů a pokrmů na grilu. Sortimentně se počítá s klobásami, hranolky, párky v rohlíku, steaky na grilu a podobným sortimentem. Bufet má vlastní čisté přípravy ve vedlejší místnosti.

### Mytí nádobí

Mytí bílého nádobí má na kuchyni vlastní, stavebně oddělený úsek umístěný tak, aby nedocházelo ke křížení čisté a špinavé trasy a je vybaveno dřezem a haubnovým mycím strojem.

Bufet nebude používat bílé nádobí – výdej pouze do nevratných obalů.

Mytí černého nádobí má na kuchyni vyhrazen vlastní úsek vybavený dvoudřezem s tlakovou sprchou.

Mytí černého nádobí na bufetu bude probíhat v samostatném dřezu vedle minutkové linky (položka 09).

### Odpadkové hospodářství

Odpadky budou přes den shromažďovány v odpadkových koších s igelitovou vložkou, které se po skončení provozu vynesou do popelnic v rámci areálu. Biopopelnice budou umístěny v chladicím boxu v místnosti 0.24 v 1PP Pod Terasou. Vývoz odpadu bude zajištěn smluvně specializovanou firmou.

## **4. Doprava a manipulace s materiálem**

Příjem zboží se předpokládá kusově, v přepravech, s ruční manipulací, případně za pomoci transportních vozíků.

## **5. Požadavky na energie**

Viz. příloha „Soupis zařízení a energetická bilance“.

## **6. Přehled zaměstnanců**

Počítá se s jednosměnným provozem v režimu krátký/dlouhý týden. Počet zaměstnanců nepřekročí 5 osob na směnu.

Kuchař	1 osoba
Pomocná síla	1 osoba
Barman/obsluha	1 osoba
Bufet	1 osoba
Celkem ve směně	4 osoby

Vzhledem k počtu personálu je šatna i toaleta personálu společná. Šatna kombinovaná s denní místností je umístěna v 1PP v 0.13 a toaleta personálu s předsíňkou je v 1PP Pod Terasou v místnostech 0.22 a 0.23.

## 7. Údržba

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 je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu (nebo omyvatelného nátěru) v provedení do vlhka.

## 8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení provozu je systém zavedení a sledování kritických bodů - HACCP, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR a Evropskými institucemi.

Pro úklid kuchyně je určena samostatná úklidová místnost v 1PP 0.06. Místnost bude vybavena výlevkou a dostatečným prostorem pro úklidové pomůcky a skříňkou na úklidové prostředky.

Pro úklid bufetu je určena samostatná úklidová místnost v 1PP Pod terasou – stavebně vyčleněná z místnosti 0.18. Místnost má dostatečný prostor pro úklidové pomůcky a skříňku na úklidové prostředky.

Pro úklid prostor baru a klientské části restaurace je zřízena úklidová skříň s výlevkou a prostorem na pomůcky a úklidové prostředky. Položka 09 v 1NP, místnost 0.14.

### Teplá voda

Pro provozovnu je zajištěna dodávka teplé vody v dostatečném množství ze zásobníku pro celou budovu, umístěnému v Technické Místnosti 0.04 v 1.PP. Zásobník bude dohříván pomocí kotle.

### Osvětlení

Musí být zajištěno v minimální hodnotě 500lx na pracovních plochách buď přirozeně, nebo uměle. Pracovníci si nesmí stínit vlastním tělem.

## 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.

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.

## 10. Pracovní prostředí

Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z použitých el. zařízení.

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

Veškeré výrobní prostory, přípravny a prostory, kde se vyžaduje podle hygienických norem omyvatelná zeď minimálně do výšky zárubní dveří v jednotlivých místnostech, budou tyto místnosti opatřeny obklady nebo omyvatelným nátěrem bez zápachu, který je vhodný do gastronomického provozu.

Úklid stěn, vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice. Při údržbě, event. sanitaci nesmí být stříkající vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky. V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran, nebo že mohou být vodou zaplaveny.

Vypracoval: Vladan Dvorský  
Tel.: +420 720 076 026  
E-mail: v.dvorsky@gmail.com

V Praze dne: 24.3.2023

Název akce  
Verze výkresu pro specifikaci zařízení  
Vypracoval  
Zkontroloval  
Datum zpracování  
Aktualizováno dne

**RESTAURACE PASTÝŘSKÁ STĚNA**  
011230\_06  
V. Dvorský  
I. Kovář  
28.2.2023  
24.4.2023

**POZNÁMKA:**

Možné tolerance a obecné požadavky na technologie uvedené v tomto soupisu jsou uvedeny v dokumentu „Požadavky na standardy technologického vybavení gastronomického provozu“, který je

POZ.	POPIS	KS	KATEGORIE	ROZMĚRY (šxh xv) (mm)	PŘIPOJENÍ ELEKTRO				VODA	ODPAD
					Příkon 230V ks (kW)	Příkon 230V celkem (kW)	Příkon 400V ks (kW)	Příkon 400V celkem (kW)		
	<b>1. PP</b>									
	<b>VARNA</b>									
01	Konvektomat 6.1, elektrický, včetně podstavce z nerezové oceli, v podstavci vsuny na GN a místo na změkčovač a chemii. Panty dveří vlevo. Včetně sady gastronádob a změkčovače/filtru ke konvektomatu o odpovídající kapacitě. Bojlerový vývin páry, minimálně 6 vsunů pro GN1/1-65. Programy – horký vzduch 30-300°C, pára 30-130°C, kombinovaný režim 30-300°C, regenerace potravin, sterilizace, sušení, nízkoteplotní pečení, vaření delta-T. Řízení vlhkosti 0-100%, minimálně 6ti bodová teplotní vřchová sonda. Trojitě sklo čelních dveří čistitelné bez použití nářadí. Ovládací panel dotykový s obrazovkou. Možnost programování vlastních programů s min 10ti kroky na recept, kapacita minimálně 500 programů. Možnost taktování ventilátoru, regulace rychlosti ventilátoru (min. 5 rychlostí), možnost reverzního chodu ventilátoru. Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří. Automatický odtah přebytečné páry z komory – dle nastavení vlhkosti. Připojení k PC (LAN, nebo WLAN a USB). Diagnostický systém poruch a chyb, automatický start, odložený start, záznamník HACCP s možností nahrání záznamů do PC. Automatické mytí s nastavením intenzity mycího programu. Konstrukce z nemagnetické nerezové oceli AISI 304, chemická povrchová úprava varné komory, min 50mm tepelná izolace varné komory. Bezsváře, zaoblené rohy varné komory. Samonavíjecí ruční sprcha. Příkon minimálně 10kW, maximálně 13kW. Rozměry s tolerancí 10% - (šxh xv) – 850x850x760 mm. Software do PC pro správu HACCP a programů (zdarma aktualizace). Zdarma aktualizace programů a softwaru konvektomatu po dobu záruky.	1	VARNÁ	850x850x760 (+podstavec)			11	11	SV	DN50
02	Grilovací deska, elektrická, min. 6KW, hladká, včetně nerezového podstavce, otevřený podstavec s policí.	1	VARNÁ	400x700x900			6	6		
03	Fritéza, elektrická, jedna vana, objem min. 14 litrů, minimálně 0,6kW/1litr objemu oleje, chladič zóna, vypouštěcí kohout na olej, zdvihací (výklopná) topná tělesa kvůli čištění, režim tání pevného tuku. Opláštěný podstavec s policí a dvířky.	1	VARNÁ	400x700x900			8	8		
04	Multifunkční indukční sporák, 3 varné plotny (3,5+3,5+5kW), možnost připojení teplotní sondy, regulace podle stupňů i výkonová regulace, 1x zásuvka 230V (500W), napouštěcí ramínko na studenou vodu, otevřený podstavec s policí. Žlábek po celém obvodu pracovní desky s odtokem do odpadu. Uvedené příkony jsou minimální. Vyšší příkon lze použít pokud bude dostačující elektrické připojení.	1	VARNÁ	1300x700x900			13,5	13,5	SV	DN50
05	Pracovní stůl, nerezový, s dvěma policemi, lem kolem stěny, zkosení dle projektu. Horní police pro salamander (položka 06).	1	NEREZ	700x700x900						
06	Salamander s posuvnými topnicemi, elektrický, uzpůsobeno pro GN1/1, min. 3,5kW.	1	VARNÁ	600x550x510			4	4		

07	Holdomat pro 3xGN1/1-65, nebo 2x1/1-100, nastavení teplot 20-120°C, vpichová sonda a režim vaření delta T	1	VARNÁ	415x345x665	1	1				
	<b>VÝDEJ</b>									
01	Pracovní stůl, nerezový, s režonem pod atypickou pracovní deskou, režon s posuvnými dveřmi. Nutné doměřit na místě.	1	NEREZ	doměrek	3	3				
02	Závěsná infralampa, design upřesní zadavatel.	3	OSTATNÍ		0,35	1,05				
03	Stolní vodní lázeň, elektrická, pro GN1/1.	1	OSTATNÍ		1,3	1,3				
	<b>MYTÍ BÍLÉHO NÁDOBÍ</b>									
01	Vstupní stůl, nerezový, do mycího stroje s prolisem na koše, dřezem (500x450x300mm) a tlakovou sprchou, bez police, zadní lem 100mm	1	NEREZ	1500x740x900					SV+TV	DN50
02	Haubnový mycí stroj na bílé i černé nádobí pro 1x koš 500x500. Program na mytí černého nádobí pomocí vysokotlakého čerpadla, speciální drátěný koš na černé nádobí. Izolovaný zvon, odpadní čerpadlo, zabudované dávkovače mycího a oplachového prostředku. Systém zpětného získávání tepla z par mycího zvonu. Spotřeba vody max. 2 litry na cyklus. 3x koš na talíře, 3x koš plochý univerzální, 3x koš na přístroje. Včetně automatického externího změkčovače vody.	1	MYTÍ				10	10	SV	DN50
03	Výstupní stůl z myčky, nerezový, roštová police – prostor na chemii a případný změkčovač vody, zadní lem 100mm.	1	NEREZ	1200x700x900						
04	Pojízdná nerezová nádoba na odpadky, objem min. 50 litrů.	1	NEREZ							
	<b>MYTÍ ČERNÉHO NÁDOBÍ</b>									
01	Pojízdná nerezová nádoba na odpadky, objem min. 50 litrů.	1	NEREZ							
02	Mycí stůl na černé nádobí, nerezový, prolis pracovní desky, dvoudřez (2x500x500x300mm), tlaková sprcha, roštová police	1	NEREZ	1700x700x900					TV+SV	DN50
	<b>ČISTÉ PŘÍPRAVNÝ MASA A ZELENINY</b>									
01	Chladicí stůl dvousekcový, nerezový, s prodlouženou deskou a dřezem (325x265x200mm), páková baterie, 4x chlazená zásuvka, nástavba se skříňkou bez dvířek, 2 police (1700x300x500). Chladicí systém klimatické třídy min. 4.	1	CHLAZENÍ	1700x700x900	0,5	0,5			TV+SV	DN50
02	Chladicí stůl dvousekcový, nerezový, s prodlouženou deskou a dřezem (325x265x200mm), páková baterie, 4x chlazená zásuvka, nástavba se skříňkou bez dvířek, 2 police (1700x300x500). Chladicí systém klimatické třídy min. 4.	1	CHLAZENÍ	1700x700x900	0,5	0,5			TV+SV	DN50
	<b>VAKUOVÁNÍ A ŠOKOVÁNÍ</b>									
01	Pracovní stůl, nerezový, bez police, bez lemu	1	NEREZ	1400x700x900						
02	Šokový zchlazovač/zmrazovač pro 5x GN 1/1, cykly odpovídající požadavkům HACCP, integrovaná teplotní sonda, digitální ovládání, 4 nastavitelné nohy, odnímatelné magnetické těsnění dveří, vnitřní a vnější opláštění z nerez oceli AISI 304, provedení bez horní pracovní desky, zátěžový provoz tř. 4, nebo vyšší. Vnější rozměry (šxhvxv): 820x700x745mm (šířka, výška +-5%, hloubka max. 700mm), max. příkon 1,35kW, napětí 230V	1	CHLAZENÍ		1,5	1,5				
03	Vakuovačka, vývěva BUSCH, komora min. 280x300x85mm, svařovací lišta, programy a příslušenství pro měkké a tekuté potraviny. Opláštění z nerezové oceli, kontrolka hladiny oleje, systém dvojitého sváru.	1	OSTATNÍ		0,5	0,5				
04	Umyvadlo na ruce, baterie bez ručního uzavírání	1	NEREZ						TV+SV	DN50
05	Regál, 4 etáže, přestavitelné police, police rozebíratelné a materiálově i rozměrově vhodné pro mytí v mycím stroji. Lze rozdělit na vícero regálů.	1	NEREZ	1700x300x1800						
	<b>HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY</b>									
01	Mycí stůl, nerezový, s dřezem (500x500x300mm) a odkapní plochou, bez police, zadní, levý a pravý lem.	1	NEREZ	1600x700x900					TV+SV	DN50

02	Umyvadlo na ruce, baterie bez ručního uzavírání	1	NEREZ						TV+SV	DN50
03	Pojízdná nerezová nádoba na odpadky, objem min. 50 litrů.	1	NEREZ							
	<b>SKLADY</b>									
01	Chladicí box, izolace 100mm, včetně izolované podlahy (podlaha zajištěná proti kondenzaci a plesnivění), včetně osvětlení, jednotka SPLIT (umístění kondenzátoru upřesní zadavatel), dveře s pojistkou proti uzamčení uvnitř. Dodržet odsazení od okolních stěn min. 50mm. Lamely ve dveřích. Chladicí systém klimatické třídy min. 4.°C.	1	CHLAZENÍ	2800x1500x2300	2	2				DN50
02	Regály, 4 etáže, přestavitelné police, police rozebiratelné a materiálově i rozměrově vhodné pro mytí v mycím stroji.	1	NEREZ	doměrek						
03	Regály, 4 etáže, přestavitelné police, police rozebiratelné a materiálově i rozměrově vhodné pro mytí v mycím stroji.	1	NEREZ	doměrek						
	<b>1.PP POD TERASOU</b>									
	<b>BUFET</b>									
01	Pracovní stůl, nerezový, s prostorem pro podstolovou mrazničku	1	NEREZ	800x650x900						
02	Mraznička, podstolová, nerezové opláštění. Chladicí systém klimatické třídy min. 4., vhodná pro umístění pod pracovní desku.	1	CHLAZENÍ	600x600x850	0,2	0,2				
03	Fritéza, elektrická, jedna vana, objem min. 12 litrů, minimálně 0,6kW/1litr objemu oleje, chladicí zóna, vypouštěcí kohout na olej, zdvihací tělesa kvůli čištění, režim tání pevného tuku. Opláštěný podstavec s policí a dvířky.	1	VARNÁ	400x650x900			8	8		
04	Neutrální modul varné sestavy s pracovní plochou. Výška je variabilní v závislosti na výšce chladicí podestavby, ale musí být dodržena výška pracovní plochy 900mm celkem.	1	NEREZ	400x650x300						
05	Chladicí podestavba pod snackovou varnou linku. 2 sekce, 4x zásuvka. Chladicí systém klimatické třídy min. 4.	1	CHLAZENÍ	1200x650x600	0,5	0,5				
06	Grilovací deska, elektrická, min. 4KW. Výška je variabilní v závislosti na výšce chladicí podestavby, ale musí být dodržena výška pracovní plochy 900mm celkem.	1	VARNÁ	400x650x300			4	4		
07	Multifunkční indukční sporák, 2 varné plotny (3,5+3,5kW). Uvedené příkony jsou minimální. Vyšší příkon lze použít pokud bude dostačující elektrické připojení. Výška je variabilní v závislosti na výšce chladicí podestavby, ale musí být dodržena výška pracovní plochy 900mm celkem.	1	VARNÁ	400x650x300			7	7		
08	Digestoř s osvětlením	1	NEREZ	1850x950x450	0,1					
09	Pracovní stůl s dřezem, nerezový, opláštěná podestavba, police, dvířka	1	NEREZ	800x650x900					TV+SV	DN50
10	Umyvadlo na ruce, baterie bez ručního uzavírání	1	NEREZ						TV+SV	DN50
11	Pracovní stůl, nerezový s prostorem pro chladicí stůl a výrobek ledu, zabudovaný odpadkový koš, dřez na pracovní pomůcky, páková baterie. Zadní a levý lem. Lze rozdělit do dvou stolů.	1	NEREZ	3150x700x900					TV+SV	DN50
12	Mlýnek na kávu s programovatelným dávkováním a záznamem namletých porcí, záznamy a programování pod softwarovým uzamčením, uzamykatelný zásobník, nastavitelná hrubost mletí.	1	OSTATNÍ		0,5	0,5				
13	Kávovar dvoupákový se záznamem vyrobených porcí, programovatelné porce, záznamy a programování pod softwarovým uzamčením, hubice na páru, výdej horké vody. Ohřev šálků na horní desce stroje.	1	OSTATNÍ				6	6	SV	DN50
14	Skříňka závěsná, nerezová, 2 police, bez dvířek.	1	NEREZ	1700x300x600						
15	Chlazený stůl, nerezový, bez pracovní desky, 2 sekce, zásuvky, určený na lahvové nápoje (odpovídající nosnost zásuvek). Chladicí systém klimatické třídy min. 4.	1	CHLAZENÍ	1200x700x850						

16	Výrobek ledu podstolový, kostkový (nebo kuželový), chlazený vzduchem, se zabudovaným izolovaným zásobníkem na min 35kg ledu, kapacita min 100kg ledu/24 hodin. Vyjímatelný vzduchový filtr kondenzátoru, čistitelný obsluhou. Nerezové opláštění. Určený pro zabudování pod pracovní desku a umístění mezi další spotřebiče. Automatické zastavení výroby ledu po zaplnění zásobníku. Včetně vodního filtru pro výrobek ledu o odpovídající kapacitě.	1	CHLAZENÍ	1000x600x850	0,5	0,5		SV	DN50
17	Pokladna – součást dodávky pokladního systému	1	OSTATNÍ		0,1	0,1			
18	Skříňka závěsná, nerezová, 2 police, bez dvířek.	1	NEREZ	800x300x600					
19	Chladicí výčepní stůl na sudy, nerezový, pípa se dvěma kohouty. Chladicí prostor na 2 sudy, odkapní mřížka pod pípou. Chladicí systém klimatické třídy min. 4.	1	CHLAZENÍ	1200x700x900	0,5	0,5		SV	DN50
	<b>PŘÍPRAVNY</b>								
01	Chladicí stůl, nerezový, dvousekcový s dřezem (300x500x250mm), páková baterie, 4x chlazená zásuvka. Chladicí systém klimatické třídy min. 4.	1	CHLAZENÍ	1200x700x900	0,3	0,3		TV+SV	DN50
02	Pracovní stůl, nerezový, s umyvadlem na ruce, baterie bez ručního uzavírání, police, opláštění, dvířka.	1	NEREZ	450x700x900				TV+SV	DN50
03	Chladicí stůl, nerezový, dvousekcový s dřezem (300x500x250mm), páková baterie, 4x chlazená zásuvka. Chladicí systém klimatické třídy min. 4.	1	CHLAZENÍ	1200x700x900	0,3	0,3		TV+SV	DN50
	Kombinovaný kutr a krouhač na zeleninu, jednofázový, včetně příslušenství (6 kotoučů dle výběru, 3 nože do kutru).	1	OSTATNÍ		0,75	0,75			
	Tyčový mixér, 350mm, šlehací nástavec, držák na hrnec	1	OSTATNÍ		0,45	0,45			
	<b>ÚKLID</b>								
01	Výlevka, baterie na napouštění kbelů.	1	OSTATNÍ					TV+SV	DN50
	<b>SKLAD OBALŮ</b>								
01	Regály, 4 etáže, přestavitelné police, police rozebiratelné a materiálůvě i rozměrově vhodné pro mytí v mycím stroji.	1	OSTATNÍ	1700x500x1800					
	<b>SKLAD BUFET</b>								
01	Chladnička. Chladicí systém klimatické třídy min. 4.. Položky 01, 02 a 03 v této sekci lze nahradit rozměrově jinými stroji a v jiném počtu tak, aby jejich souhrnný čistý objem byl minimálně 1200 litrů.	1	CHLAZENÍ	600x600x1800	0,3	0,3			
02	Chladnička. Chladicí systém klimatické třídy min. 4.. Položky 01, 02 a 03 v této sekci lze nahradit rozměrově jinými stroji a v jiném počtu tak, aby jejich souhrnný čistý objem byl minimálně 1200 litrů.	1	CHLAZENÍ	600x600x1800	0,3	0,3			
03	Chladnička. Chladicí systém klimatické třídy min. 4.. Položky 01, 02 a 03 v této sekci lze nahradit rozměrově jinými stroji a v jiném počtu tak, aby jejich souhrnný čistý objem byl minimálně 1200 litrů.	1	CHLAZENÍ	600x600x1800	0,3	0,3			
04	Regály, 4 etáže, přestavitelné police, police rozebiratelné a materiálůvě i rozměrově vhodné pro mytí v mycím stroji. Ověřit rozměry dle skutečné stavby.	1	OSTATNÍ	900x500x1800					
05	Regály, 4 etáže, přestavitelné police, police rozebiratelné a materiálůvě i rozměrově vhodné pro mytí v mycím stroji. Ověřit rozměry dle skutečné stavby.	1	OSTATNÍ	1400x500x1800					
06	Regály, 4 etáže, přestavitelné police, police rozebiratelné a materiálůvě i rozměrově vhodné pro mytí v mycím stroji. Ověřit rozměry dle skutečné stavby.	1	OSTATNÍ	1400x500x1800					
	<b>SKLAD ODPADKŮ</b>								
01	Chladicí box na 2 popelnice	1	CHLAZENÍ	1660x850x1100	0,3	0,3			
	<b>1. NP</b>								
	<b>BAR</b>								

01	Pracovní stůl pivní, nerezový, prolis pracovní desky, dvoudřez (2x300x500x250), páková baterie, konstrukce uzpůsobená dle designu baru, zadní lem, pravý lem pokud bude vyhovovat řešení baru. .	1	NEREZ	2000x700x900						TV+SV	DN50
01a	Pracovní stůl, nerezový, s prostorem pro podstolovou chladničku a výrobník ledu, izolovaná vana na led s odpadem, příčky pro zavěšení GN nádob dle specifikace zadavatele, speedrack zavěšený z čelní strany.	1	NEREZ	2000x700x900							
02	Chladnička, podstolová, nerezové opláštění, vhodná pro umístění pod pracovní desku.	1	CHLAZENÍ	600x600x850	0,3	0,3					
03	Výrobník ledu podstolový, kostkový (nebo kuželový), chlazený vzduchem, se zabudovaným izolovaným zásobníkem na min 10kg ledu, kapacita min 30kg ledu/24 hodin. Vyjímatelný vzduchový filtr kondenzátoru, čistitelný obsluhou. Nerezové opláštění. Určený pro zabudování pod pracovní desku a umístění mezi další spotřebiče. Automatické zastavení výroby ledu po zaplnění zásobníku. Včetně vodního filtru pro výrobník ledu o odpovídající kapacitě.	1	CHLAZENÍ	400x600x850	0,5	0,5				SV	DN50
04	Pracovní stůl, nerezový s dřezem na pomůcky (300x500x250mm) a zabudovaným odpadkovým košem, páková baterie	1	NEREZ	1800x700x900						TV+SV	DN50
05	Mixér stolní, barový, profesionální	1	OSTATNÍ		0,5	0,5					
06	Mlýnek na kávu s programovatelným dávkováním a záznamem namletých porcí, záznamy a programování pod softwarovým uzamčením, uzamykatelný zásobník, nastavitelná hrubost mletí.	1	OSTATNÍ		0,5	0,5					
07	Chlazený stůl, nerezový, bez pracovní desky, 2 sekce, zásuvky, určený na lahvé nápoje (odpovídající nosnost zásuvek). Chladicí systém klimatické třídy min. 4.	1	CHLAZENÍ		0,5	0,5					
08	Kávovar dvoupákový se záznamem vyrobených porcí, programovatelné porce, záznamy a programování pod softwarovým uzamčením, hubice na páru, výdej horké vody. Ohřev šálek na horní desce stroje.	1	OSTATNÍ				6	6		SV	DN50
09	Uklidová skříň, nerezová, s výlevkou a mísicí baterií, celonerezová konstrukce. Výlevka může být keramická.	1	NEREZ							TV+SV	DN50
10	Mycí stroj podstolový na sklenice. S možností mytí dvou košů najednou, spotřeba max. 2 litry vody na koš, mycí čerpadlo min. 0,5kW, pro koše 500x500mm, minimální světla vstupní výška 400mm, odpadní čerpadlo, zabudované dávkovače mycího i oplachového prostředku, zpětný ventil na odpadu, zabudovaný změkčovač vody.	1	MYTÍ				7	7		SV	DN50
11	Pracovní stůl, nerezový s dřezem (300x500x250mm) na bílé nádobí, volným prostorem na mycí stroj a umyvadlem na ruce, páková baterie	1	NEREZ	1400x700x900						TV+SV	DN50
11a	Umyvadlo na ruce, baterie bez ručního uzavírání	1	NEREZ							TV+SV	DN50
12	Pípa se čtyřmi kohouty, 1x chlazená voda, 2x pivo, 1x rezerva, podstolový chladič, vedení pythonů v podlaže do zadní části místnosti 1.04. Stavební příprava a zakrytí vedení pythonů je dodávkou stavby.	1	OSTATNÍ		2	2				SV	DN50
	V místnosti 1.04 u sudů stavba připraví – 1x roháček SV pro připojení na pípu, 1x roháček SV pro vyplachování pивních okruhů. Gule, pokud lze provést v prostoru pro sudy.									SV	DN50
	<b>2. NP</b>										
	<b>ZÁZEMÍ VYTAHU</b>										
01	Chladnička. Chladicí systém klimatické třídy min. 4.	1	CHLAZENÍ	600x600x1800	0,3	0,3					
02	Pracovní stůl skříňový, nerezový, dvě police, umyvadlo na ruce, zadní a levý lem 40mm.	1	NEREZ	1900x700x900						TV+SV	DN50
03	Skříňka závěsná, nerezová, 2 police, posuvná dvířka, uzamykatelná.	1	NEREZ	1900x300x600							

# **POŽADAVKY NA STANDARDY VYBAVENÍ**

## **GASTRONOMICKÉHO PROVOZU**

**Veškeré kovové zařízení musí být ochranně pospojováno (pracovní stoly i police).**

Tolerance rozměrů je +/- 5%, pokud není v soupisu uvedeno jinak. Vyšší odchylka je možná pouze s výslovným souhlasem zadavatele a nesmí negativně ovlivnit funkci, životnost, nebo praktičnost použití technologického vybavení, nebo jakkoli ovlivnit hygienickou stanicí schválené prostorové řešení provozu

### **NEREZOVÝ NÁBYTEK**

#### **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.

Nerezovou ocelí se rozumí chromniklová ocel 18/10. Musí odpovídat předem stanovené tloušťce dle norem, a to následovně:

#### **Minimální tloušťka materiálů**

- Dřezy, hluboké	1,5	mm
- Odkapávací pulty	1,5	mm
- Pracovní desky	1,5	mm
- Horní police	1,5	mm
- Police v podstavbách	1,0	mm
- Korpusy skříněk	1,0 - 1,5	mm
- Nerezové trubkové (40x40 mm)	1,5	mm
- Vodící lišty	1,5	mm
- Základny skříněk	1,0	mm
- Deskové regály	1,25	mm
- Dvířka	1,0	mm

Generelně: zadavatel nepřipouští použití žádných plastových tvarovek , panty, madla, držáky skel, zátky pojezdů apod.)

#### **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. 1,5 mm. Deska musí být 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. Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu.

U desek musí být provedeny podhyby pod úhlem 45 stupňů.

#### **Desky pracovní dřezové**

Pracovní desky musí být opatřeny vevařenými rádiusovými dřezy (síla mat. min 1,5 mm, nepřípustné hranaté provedení). Vevaření drezu musí být provedeno s vybroušeným bezespárovým napojením bez vizuální možnosti zjištění místa tohoto napojení. Síla použitého materiálu desky min. 1,5 mm.

### **Zásuvky nábytku**

Uchyceny na nerezových teleskopických držácích pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Nosnost zásuvky min. 50 kg.

Uzamykatelná nebo neuzamykatelná čela zásuvek musí být uzavřená a beze spár a musí mít vyohýbané madlo.

### **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 nerezových pantech (nepřípustny plastové) nebo se zásuvkovým blokem a prostory pro GN. Pro podnoží bude rovněž použit nerezový materiál 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 použit jácklový materiál 40/40 mm o tloušťce stěny 1,25-1,5 mm. Pro oplechování bude použit nerezový plech o tloušťce min. 1mm 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 svařením a řádně očištěny od svařování.

### **Nástěnné police**

Nástěnné police musí umožňovat jednoduché přestavení polic bez použití náradí. Kotvící šrouby nosných lišt police musí být překryty zátkou.

### **Vozíky na GN a podnosy**

Vozíky pro gastronádoby a na podnosy budou vyrobeny z jácklů 25/25 mm s tím, že v horní části vozíků je jáckl vyohýbaný do radiusu a navzájem svařený do rámu. V dolní části je vyohýbaná nerezová deska z nerez plechu, která je přivařena na nosnou jácklovou konstrukci-rám. Vozíky budou opatřeny otočnými kolečky 125 mm, z toho dvěma brzděnými a dvěma nebrzděnými. Nosné nerezové profily pro gastronádoby nebo lyžiny pro podnosy budou přivařeny na nosnou konstrukci jácklů a opatřeny vyohýbanými ližinami proti vyjetí podnosů a GN při manipulaci s vozíkem. Síly materiálu pro ližinu 1,5 mm.

### **Výdejové stoly - linky**

Výdejové stoly budou vybaveny teplými a studenými sekcemi včetně sekcí neutrálních s příslušnými nastavbami viz. specifikace strojů a zařízení. Provedení výdeje - podestaveb viz. výše.

Provedení radiusových van nerez. plech o tloušťce 1,5 mm. Teplé vany musí být vyspádované k odpadu, vany budou vyrobeny jako nedílná součást pracovních pultů a bude minimálně 210 mm hluboká. U chladicích stolů budou použity kompresory od jednoho výrobce z důvodu pozáručního servisu např. zn. Danfoss.

Chlazené vany a vitríny budou dodány s technologií nucenou cirkulací vzduchu, výparník musí být z důvodu čištění výklopný! Nepřípustné provedení s připevněným výparníkem na dně vany. Nebo ve stropě vitríny.

Panoramatické vitríny budou dodány se zabudovanou germicidní lampou zabudovanou vně vany vitríny. Vitríny budou dodány s dithermovými skly, posuvná zadní dveře s difuzorem vzduchu.

Ovládání a počítadlo provozních hodin zabudováno na panulu vitríny.

Generelně osvětlení bude dodáno s LED technologií (nepřípustno trubicové – zářivkové).

U pojízdných ohřevných vozíků pro předehřívání talířů / tzv. tubusy/ musí být konstrukčně provedena dvojitá stěna v celonerezovém provedení a s izolací. (nepřípustno jednoplášťové provedení). Ovládací prvky - termostaty musí být zapuštěny v prolisovaném krytu proti poškození.

U pojízdných ohřevných vozíků pro předehřívání talířů / tzv. tubusy/ musí být konstrukčně provedena dvojitá stěna v celonerezovém provedení a s izolací. (nepřípustno jednoplášťové provedení). Ohřevný vozík bude dodán s nucenou cirkulací vzduchu (nepřípustné statické provedení). Ovládací prvky - termostaty musí být zapuštěny v prolisovaném krytu proti poškození

### **Monitoring kritických bodů systém HACCP**

Po dohodě se zadavatelem mohou mít všechna technologická zařízení u kterých je to možné (chladicí, ohřevné a mycí) možnost připojení a stažení dat HACCP, pokud není u konkrétní položky v soupisu uvedeno jinak.

### **Tepelné spotřebiče**

Blok tepelných spotřebičů bude sestaven z výrobků od jednoho výrobce. Výjimku tvoří blok se zabudovanými zařízeními do nerezového korpusu s jednotným čelním profilem, kde se povoluje kombinace různých výrobců po dohodě se zadavatelem. Užití různých výrobců nesmí negativně ovlivnit schopnost a možnosti dodavatele servisovat a udržovat dodané technologie.

### **Mycí stroje ve výrobní části**

Pro náročný gastronomický provoz by mělo být použito výrobků renomovaných firem s doložením kapacitního propočtu odpovídajícímu provozu při splnění norem DIN týkajících se mytí nádobí a funkcemi, které zajistí dodržení platných hygienických předpisů (a to včetně interních předpisů klienta, pokud jsou).

### **Technologie obecně – aktivní i pasivní vybavení, stroje, nástroje a pomůcky**

V provozu smí být použita pouze technologie určená pro profesionální stravovací provozy s minimální záruční dobou 24 měsíců na práci i náhradní díly. Nesmí být použita jakákoli technologie domácnostní, nebo taková, jejíž záruční podmínky by při zachování výše uvedené záruky neumožňovaly použití v gastronomickém provozu (výrobě).