

1. Základní údaje

• kapacita výdeje jídel	-	200 obědů
• počet obrátek v jídelně	-	3 obrátky
• energie	-	el. energie

2. Výdej jídel

Bude zajišťovat pravidelné polední stravování žáků a zaměstnanců školy. Výdej bude organizován v čase od 11.00 – 14.00 hodin postupně po 50 – ti člených blocích. Hotové pokrmy se budou dovážet v teplém stavu v izotermických termoportech. Jedna sada termoportů bude uložena po umytí ve výdeji, druhá sada u distributora pokrmů. Ve výdeji budou přeloženy přímo v gastronádobách do výdejních pultů, které zajistí spolu s navrženým regenerátorem udržení těchto pokrmů na optimální teplotě a kvalitě až do ukončení výdeje. Dodavatel je povinen dodat pokrmy co nejdříve od uvaření.

Použité stolní nádobí strážníci vrátí při odchodu z jídelny do připravených regálových vozíků, které personál přemístí k umytí do stavebně oddělené umývárny nádobí. Po umytí se stolní nádobí uloží do vyhřívaných vozíků a odsune do výdeje jídel k dalšímu použití nebo se uloží do skříňového stolu, popřípadě do závěsné skříňky. Vyprázdněné gastronádoby a provozní nádobí se umyjí v oddělené místnosti a uloží rovněž do regálů.

Dispozici výdeje jídel doplňují úklidová místnost s možností uložení čistících a úklidových prostředků /řeší se ve stavební části projektu/ a sociální a hygienické zařízení pro personál.

3. Údaje o spotřebě el. energie , pitné vody , vývin tepla

Elektrická energie

celkový instalovaný příkon	35	kW
koefficient současnosti	0,9	
předpokládaná denní spotřeba	126	kWh
" roční " / 300 dní /	37.800	kWh

Pitná voda technologická

předpokládaná denní spotřeba	1	m3
" roční "	300	m3
z toho		
předpokládaná denní spotřeba teplé vody	0,5	m3
" roční spotřeba "	150	m3

V těchto hodnotách není zahrnuta spotřeba vody pro osobní hygienu strážníků a personálu.

Vývin tepla

místnost	tepelný výkon v kW		
	sálavý	latentní/pára/	celkem
výdej jídel	2,91	6,50	9,41
koefficient		0,9	

4. Pracovníci

výdej jídel,	2
mytí nádobí	2
celkem	4 ženy

5. Technologie

Technologické zařízení, navržené do projektu, zajistí uložení a výdej pokrmů a nápojů včetně mytí nádobí při dodržení platných hygienických předpisů. Do tohoto provozu je možno instalovat pouze takové zařízení, které má provedeno atest v České republice z hlediska bezpečnosti, funkční způsobilosti, odrušení, zdravotní nezávadnosti a energetické náročnosti.

Výdej jídel : Bude vybaven el. regenerátorem s podstavcem, který zajistí optimální teplotu těch jídel, které budou vydávány později /položka 1 a 17/, vyhřívanými výdejními stoly /2/, vyhřívanými zásobníky na talíře /3/, digestořemi nad pol. 1,2 / 4-6/, policovým pojízdným regálem pro uložení zásoby doplňků hlavních jídel /7/, výdejním stolem neutrálním s nadstavbou /8/, v zápultí pak dalším odkládacím stolem, závěsnou skříňkou /9,10/ a umyvadlem /16/, výdejní okno bude opatřeno parapetem /11/ a dráhou na podnosy /12/, v jídelně pak provoz bude doplněn zásobníky na podnosy a přístroje /13/ a servírovacími vozíky pro uložení sklenic na nápoje a zásobníky na nápoje /14,15/.

Umývárna stolního nádobí : Zde bude k dispozici mycí stroj o kapacitě 1200 tal/h /20/ se vsrupním /21/ a výstupním stolem /22/, dále pojízdný zásobník na talíře s ohřevem se dvěma tubusy /23/, regálové vozíky na manipulaci s nečistým nádobím /24/, umyvadlo /25/ a sada stolního nádobí /26/.

Umývárna a sklad termoportů : Do této části provozu jsou navrženy velkokapacitní dřezy /30, policové regály /32,33/, plošinový vozík pro manipulaci s termoporty /31/ a 2 sady termoportů /34/.

Šatna, umývárna, prádlo : Personálu výdeje jídel budou k dispozici dělené šatní skříňky /38/, umyvadlo /40/ a policová skříň pro uložení prádla /39/.

Organický odpad : Zbytky jídel budou uloženy v chladicí skříni /43/.

Úklidová místnost, čistící a úklidové prostředky : Tato místnost je řešena ve stavební části projektu.

6. Předpokládaný způsob využití a likvidace odpadu

Provozovatel zajistí pravidelný denní odsun organického odpadu, který bude dočasně uložen v samostatné místnosti v chladicí skříni v hygienicky nezávadných nádobách s víkem. Případný ostatní odpad /sklo, papír, PVC, dřevo, plech, smetky/ bude likvidován, spolu s odpadem z celého objektu, odvozem na skládku, do spalovny nebo do sběren druhotných surovin.

7. Stavba

S ohledem na platné předpisy o hygienických požadavcích na stravovací služby je třeba řešit následující :

- Podlaha ve výdeji a jeho zázemí musí být opatřena protiskluznou a snadno čistitelnou dlažbou.
- Stěny ve výdeji a v umývárkách musí mít omyvatelnou úpravu /např. obklady/ do výšky 2 metry.
- Stropy, podhledy a další závěsná zařízení musí být provedena tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par a růstu plísní.
- Ve výdeji a zázemí musí být zajištěna dostatečná výměna vzduchu. Všechny prostory bez přirozeného přístupu vzduchu okny musí být odvětrány.
- Okna, která zajišťují přímé větrání, musí být technicky zabezpečena proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy.
- V provozu musí být zajištěno dostatečné osvětlení.
- U všech umyvadel, dřezů a výlevků musí být zajištěna tekoucí pitná studená a teplá voda.
- Umyvadlo v předsíni záchodu pro personál a ve výdeji musí být vybaveno směšovací baterií s dlouhou pákou..
- U všech pevně připojených elektrospotřebičů musí být provedeny přívody, jištění a spínání podle ČSN 332180.
- Případné řípořování spotřebičů paliv ke komínům musí být provedeno podle ČSN 734210.

8. Soupis zařízení

položka číslo	technologické zařízení	K s	napětí ve V	příkon l ks (možná odchylka ± 10%)			připojení v " / mm /						rozměr v mm (možná odchylka ± 10%)			poznámka
				el. v kW	plyn v kW	pára v kg/h	pára	kondenzát	plyn	studená voda	teplá voda	odpad	šířka	hloubka	výška	
	Výdej jídel															
1	Regenerátor, kapacita 10xGN1/1, elektrické programovatelné ovládání,	1	400	12,5						1/2		ϕ 50	800	700	1150	
2	Výdejní stůl el. 3xGN1/1 dělený pojízdný se spodní policí nerez	3	230	2,1									1150	610	900	
3	Zásobník na talíře s ohřevem 2 x 60 ks pojízdný nerez	3	230	0,7									900	500	900	
4	Digestoř el. závěsná nerez vč. tukových filtrů a osvětlení–dodávka VZT	1	230	0,2									1200	700	450	
5	Digestoř el. závěsná nerez vč. tukových filtrů a osvětlení–dodávka VZT	1	230	0,3									1200	1400	450	
6	Digestoř el. závěsná nerez vč. tukových filtrů a osvětlení–dodávka VZT	1	230	0,3									1000	800	450	
7	Regál policový pojízdný na doplňky hlavních jídel nerez	1											400	600	1700	
8	Stůl výdejní nerez se spodní policí a s nerezovou nadstavbou	1											1800	700	900/ 1300	
9	Stůl skříňový nerez, 2x police, uzavřený posuvnými dvířky	1											1500	700	900	
10	Závěsná skříňka, uzavřená posuvnými dvířky, nerez	1											1500	400	600	
11	Parapetní nerezová deska	1											4200	300	40	
12	Dráha na podnosy, nerez, trubková	1											5200	350	40	
13	Zásobník na podnosy a přístroje pojízdný, nerez	2											650	425	1330	
14	Servírovací vozík se 3 plošinami nerez	3											1000	550	850	
15	Zásobník na nápoje 20 litrů, vč. výpusti, dvouplošňové provedení, nerezový	3										ϕ 380			380	
16	Umyvadlo – dodávka ZT	1								1/2	1/2	ϕ 40	500	400		
17	Podstavec pod regenerátor (pol. Č. 1) se vsuný na gastronádoby /plechy/ nerez	1											1000	800	800	
	Umývárna stolního nádobí															
20	Mycí stroj elektrický max. teoretická produkce košů 40 košů/hod vč. dávkovačů na oplachový a mycí prostředek	1	400	13,1						3/4		ϕ 50	630	750	1465	Max. možná délka mytí (myčka, vstupní stůl, výstupní stůl) – 2800mm
21	Stůl vstupní s mycím dřezem 450x450x250 levý, nerez na trnoži, zvvýšený zadní lem vč. tlakové sprchy	1								1/2	1/2	ϕ 50	1200	750	850	
22	Stůl výstupní pravý s polic na koše nerez, zadní lem	1											700	750	850	

[illegible]