



Příloha SoD:

PŘÍLOHA č. 1

Technické zadání investora na školní kuchyně a zázemí v objektech základní školy Chaplinovo náměstí 615/1, Praha 5 a V Remízku 919/7, Praha 5

Název veřejné zakázky:

„ZŠ a MŠ Barrandov I, obj. Chaplinovo nám. 615/1, Praha 5 - Hlubočepy - rekonstrukce kuchyně vč. zázemí – projektová dokumentace“ a „Rekonstrukce kuchyně v objektu FZŠ a MŠ při PedFK UK Barrandov II, V Remízku 919/7 – projektová dokumentace“

ve smyslu § 28 odst. 1 písm. b) zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „ZZVZ“)

Druh zadávacího řízení:

Zakázka malého rozsahu

Zadavatel veřejné zakázky:



Městská část Praha 5

se sídlem: Nám. 14. října 1381/4, Praha 5, PSČ 150 22

IČO: 00063631

DIČ: CZ00063631

(dále jen „zadavatel“)

1. Rekonstrukce kuchyně v objektu FZŠ a MŠ při PedFK UK Barrandov II, V Remízku 919/7 – projektová dokumentace

1.1. Požadavky na kapacity

- Kapacita kuchyně : 1700 jídel
- V sortimentu : 3 hlavní jídla, 1 polévka
- Z toho expedice : 250 jídel
- Druh expedice : thermoporty
- Počet zaměstnanců: nyní 14 → navýšení na 20 (muži, ženy)
- Média : kuchyňská technologie elektro + plyn

1.2. Požadavky na gastro zařízení

Projektant musí navrhnout gastronomický provoz tak, aby vyhověl požadované kapacitě a charakteru provozu, to jest aby technologie umožňovala rychlé, šetrné opracování surovin, dále stroje s energetickou výhodností a nižší tepelnou zátěží, což vede k úspoře provozních nákladů. Použití univerzálních aparátů znamená mimo jiné i prostorovou úsporu. Návrh musí respektovat stávající prostory gastroprovozu, investor nepovoluje rozšíření prostor pro gastro.

- moderní a univerzální varné aparáty a stroje, hygienicky spojené
- 2x stávající konvektomat
- 1x stávající multifunkční pánev
- šoker
- kynárna
- chladicí stoly skříňkové
- granulovou myčku na kuchyňské nádobí
- průchozí myčku na stolní nádobí
- ponechat systém odevzdávání nádobí(okénko)
- balička příborů
- kompletní řešení objednávkového systému
- monitoring HACCP
- fritéza
- minimální nároky na chladicí kapacitu lednice/boxy
- výdej jídel s dostatečnou kapacitou pro výdej teplých a studených pokrmů

1.3. Požadavky na projekt

- návrh požadovaného zrušení výškového rozdílu mezi kuchyní a jídelnou (nutno ověřit projektantem zda je to technicky možné řešení)
- VZT a chlazení vč. rekuperace odpadního tepla
- vzduchotechnický strop
- bezspárou litou podlahu
- čistící stroj na podlahu

- rekonstrukci výtahů na osobonákladní
- rekonstrukci jídelen vč. toalet
- rekonstrukci zásobovací rampy
- rekonstrukci lapolu
- rekonstrukci jídelny (povrchů a elektroinstalace) včetně výměny mobiliáře (stoly, židle)
- rekonstrukci sociálního zázemí s WC pro strážníky

1.4. Projekt neřeší

- Prádelnu pro gastroprovoz (zůstane zachováno praní prádla v jiné části školy)

2. ZŠ a MŠ Barrandov I, obj. Chaplinovo nám. 615/1, Praha 5 - Hlubočepy - rekonstrukce kuchyně vč. zázemí – projektová dokumentace

2.1. Požadavky na kapacity

- Kapacita kuchyně : 2000 jídel
- V sortimentu : 3 hlavní jídla, 1 polévka
- Z toho expedice : 500 jídel
- Druh expedice : thermoporty
- Počet zaměstnanců: nyní 12 → navýšení na 20 (muži, ženy)
- Média : kuchyňská technologie pouze elektro

2.2. Požadavky na gastro zařízení

Projektant musí navrhnout gastronomický provoz tak, aby vyhověl požadované kapacitě a charakteru provozu, to jest aby technologie umožňovala rychlé, šetrné opracování surovin, dále stroje s energetickou výhodností a nižší tepelnou zátěží, což vede k úspoře provozních nákladů. Použití univerzálních aparátů znamená mimo jiné i prostorovou úsporu. Návrh musí respektovat stávající prostory gastroprovozu, investor nepovoluje rozšíření prostor pro gastro.

- moderní a univerzální varné aparáty a stroje, hygienicky spojené
- 2x nový zavážecí konvektomat 20GN 1/1
- 2x stávající konvektomat
- repase 3x univerzální šlehač a hnětací stroj
- míchací kotel
- šoker
- dělička, vykulovačka atd...- linka na výrobu knedlíků
- kynárna
- granulovou myčku na kuchyňské nádobí
- průchozí myčky na stolní nádobí
- ponechat systém odevzdávání nádobí(okénko)
- balička příborů

- samoobslužný salátový bufet
- výrobník nápojů
- kompletní řešení objednávkového systému
- monitoring HACCP

2.3. Požadavky na projekt

- návrh požadovaného zrušení výškového rozdílu mezi kuchyní a jídelnou (nutno ověřit projektantem zda je to technicky možné řešení)
- VZT a chlazení vč. rekuperace odpadního tepla
- vzduchotechnický strop
- bezspárou litou podlahu
- čistící stroj na podlahu
- rekonstrukci výtahů na osobonákladní
- rekonstrukci jídelen vč. toalet
- rekonstrukci zásobovací rampy
- rekonstrukci lapolu
- návrh prádelny pro gastroprovoz
- rekonstrukci zdroje teplé vody pro kuchyň
- rekonstrukci jídelny (povrchů a elektroinstalace) včetně výměny mobiliáře (stoly, židle)
- rekonstrukci sociálního zázemí s WC pro strážníky