

Zodp. projektant	Vypracoval:	 <p>ARDA spol. s r. o. Londýnská 123/17 460 11 Liberec 11 tel.: 602 115 212 DIČ 192-41329180</p>	
ING. PŘEMYSL BŘENEK	HELENA BULÍŘOVÁ		
Gen. projektant: Ing. Arch. Leoš Bogar U Kartounky 670, 470 01 Česká Lípa			
Zadavatel: Město Nový Bor Nám. Míru 1, 473 01 Nový Bor		FORMÁT: A4	ÚČEL: DZSP
STAVBA: STAVEBNÍ ÚPRAVY MŠ POHÁDKA Žižkova č.p. 382 Nový Bor		DATUM: 01/2022	Č.Z.: 2022041
		PROFESE:	TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ
OBSAH: TECHNICKÁ ZPRÁVA		MĚŘ.:	Č.v.: D.1.4.0

<b>1.</b>	<b>PRŮVODNÍ ČÁST</b>	<b>5</b>
1.1	Identifikační údaje	5
1.2	Záměr zadavatele	5
1.3	Předpokládaná provozní kapacita	5
<b>2.</b>	<b>TECHNICKÁ ČÁST</b>	<b>5</b>
2.1	Výchozí podklady	5
2.2	Předmět projektové dokumentace	5
2.3	Stručný popis stavby	5
2.4	Dispoziční řešení	5
2.4.1	Šatny a sociální zázemí	5
2.4.2	Skladové zázemí	5
2.4.3	Kuchyně	6
2.5.	Požadavky na profese	7
2.5.1	Požadavky na stavbu	7
2.5.2	Požadavky na ZTI	7
2.5.3	Požadavky na elektro	7
2.5.4	Požadavky na VZT	8
<b>3.</b>	<b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci</b>	<b>8</b>
<b>4.</b>	<b>Pracovní prostředí</b>	<b>8</b>
<b>5.</b>	<b>ZÁVĚR</b>	<b>9</b>

## **Přílohy:**

D.1.4.1 - Specifikace – výkaz výměr

)

Výkresy:

D.1.4.2 – Dispozice technologických zařízení 1.P.P

D.1.4.3 – Dispozice technologických zařízení 1.N.P

D.1.4.4 – Dispozice technologických zařízení 2.N.P

D.1.4.5 – Dispozice přípojek elektro 1.N.P.

D.1.4.6 – Dispozice přípojek ZTI 1.N.P.

D.1.4.7 – Požadavky na VZT 1.N.P.

D.1.4.8 – Požadavky na stavbu 1.N.P.

# 1. Průvodní část

## 1.1 Identifikační údaje

Akce : **Stavební úpravy MŠ Pohádka**  
Žižkova č.p. 382 Nový Bor

Část : **D.1.4 – TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ**

Zadavatel: **Město Nový Bor**  
Nám. Míru 1, 473 01 , Nový Bor

Generální projektant : **Ing. Arch. Leoš Bogar**  
U Kartounky 670, 470 01 Česká Lípa

Projektant gastrotechnologie : **Arda spol. s r.o.**  
Londýnská 123/17, Liberec 11, 460 11

**Zodpovědný projektant :** Ing. Přemysl Břenek  
**Vypracoval :** Helena Bulířová

**Druh dokumentace :** DOKUMENTACE PRO ZMĚNU STAVBY PŘED DOKONČENÍM  
**Datum :** 01/2022

## 1.2 Záměr zadavatele

Záměrem zadavatele je vybudování nového stravovacího provozu v rekonstruované mateřské škole tak, aby odpovídal platným zákonům a normám ČR.

## 1.3 Předpokládaná provozní kapacita

Typ provozu	kuchyně pro stravování předškolních dětí
Kapacita provozu	max. 50 jídel ( vč. personálu)
Sortiment	obědy , svačinky, teplé a studené nápoje Hotová jídla včetně polévek, studená kuchyně, moučníky
Energie pro gastrotechnologii	el. energie, předpokládáný instalovaný příkon elektro –24 kW za součinnosti 0,6 -14 kW ( příkon pouze pro gastrotechnologii, bez nároku na osvětlení, ohřev vzduchu, TUV, topení MaR a VZT)
Počet zaměstnanců :	1 zaměstnanec

# 1. Průvodní část

## 2.1 Výchozí podklady

Výchozími podklady pro zpracování tohoto projektu byly :

- stavební půdorysy v digitální formě
- požadavky zadavatele
- prohlídka místa

## 2.2 Předmět projektové dokumentace

Předmětem této projektové dokumentace je vybudování nového stravovacího provozu v mateřské škole.

## 2.3 Stručný popis stavby

Účelem této technické zprávy dokladované k projektové dokumentaci je popsat technické a provozní řešení stravovacího provozu.

Dispozičně je celý stravovací provoz umístěn do 1.np, kde je soustředěn veškerý provoz, potřebný k zajištění požadované kapacity stravování. Stávající stravovací provoz bude v rámci podlaží přemístěn a vybaven novými zařizovacími předměty a novým technologickým vybavením s využitím části stávajícího zařízení. Sociální zázemí pro personál kuchyně, sklad potravin, přípravny, umývárny stolního a provozního nádobí, varna i výdejní prostor jsou navrženy tak, aby plně respektovaly provozní i hygienické požadavky.

Jídla a nápoje pro 2. oddělení MŠ umístěné ve 2.np bude z prostoru výdeje distribuována navrženým jídelním celonerezovým výtahem s nosností 100 kg, šachetní dveře do výtahu budou s požární odolností EW 30. Použité stolní nádobí z 2.np bude sneseno v uzavřených nádobách schodištěm do 1.np, do prostoru určeného pro mytí stolního nádobí.

V rámci dispozičních úprav v 1.np dojde také k propojení (vybouraným otvorem) 1.oddělení dětí s prostorem bývalé kuchyně a vytvoření samostatné místnosti pro kancelář vedoucí MŠ, ve které bude zároveň umístěna šatna pro ostatní („nekuchyňský“) personál . Dispozičními změnami v 1.np dojde také k vytvoření chybějícího sociálního zařízení určeného pouze pro personál kuchyně (1 osoba).

Navrhované dispoziční řešení je dáno technickými možnostmi budovy a nutností dodržet hygienické normy, požadavky bezpečnosti práce a podmínky provozu.

## 2.4 Dispoziční řešení

Zázemí a kuchyně jsou navrženy tak, aby bylo vyloučeno křížení čistého a nečistého provozu a aby vše na sebe logicky navazovalo. Zásobování i přístup personálu probíhá hlavním vstupem do školky.

Jednotlivá pracoviště jsou vybavena technologickým zařízením a pracovními plochami tak, aby příprava pokrmů probíhala dle platných hygienických a provozních předpisů.

Celková dispozice a rozmístění hlavních zařízení jsou patrné z výkresové dokumentace.

### 2.4.1 Šatny a sociální zázemí

Personál výdejny má k dispozici šatnu vybavenou šatní skříňkou, zde se personál převlékne a odděleně uloží své civilní oblečení. V šatně je umístěno umyvadlo pro mytí rukou. Dále je k dispozici samostatná toaleta.

Výlevka pro úklid provozu je umístěna v prostoru toalety.

Prostory je nutno řádně odvětrat.

### 2.4.2. Skladové zázemí :

Skladové zázemí tvoří sklad potravin vybavený dvěma stávajícími kombinovanými chladicími skříněmi a regálem na suché potraviny. S ohledem na velikost provozu není třeba větší skladové zázemí.

### **2.4.3 Kuchyně:**

Kuchyně je rozčleněna na samostatné provozní úsek, kde probíhá oddělená příprava masa, zeleniny, těst, samotné vaření, výdej jídel, mytí provozního a stolního nádobí. V kuchyni je k dispozici denní světlo.

#### **Přípravna masa:**

Přípravna je vybavena pracovním stolem s dřezem a zásuvkovým blokem, stávajícím umývánkem s mísicí baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody, dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou.

Pracoviště je vybaveno krájecími deskami a kontrolní digitální váhou .

#### **Přípravna zeleniny:**

Přípravna je vybavena pracovním stolem s dřezem, podstolovou chladničkou, krouhačem zeleniny a v dosahu je umývánko na ruce. Nad pracovním stolem jsou umístěny nástěnné skříňky s úložnými prostory.

#### **Přípravna těst:**

Přípravna je vybavena pracovním stolem, podstolovou chladničkou, stávajícím kuch, robotem na podstavci a v dosahu je umývánko na ruce.

#### **Varna:**

Prostor varny louží ke konečné tepelné úpravě a kompletaci pokrmů. Přímou navazuje na jednotlivé přípravy a na výdej jídel.

Varné spotřebiče jsou umístěny tak, aby bylo možno soustředit energetické přípojky a usnadnit práci personálu.

Varna je vybavena čtyřplotnovým el. sporákem a k přípravě a regeneraci pokrmů dále slouží el. parní konvektomat o kapacitě 6 GN 1/1.

V dosahu je umývánko s mísicí baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody, dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou.

Nad sporákem je nutno umístit vzduchotechnický zákryt s osvětlením a tukovými filtry. VZT zákryty a jejich zapojení jsou součástí dodávky VZT.

Součástí konvektomatu je i kondenzační zákryt takže nad konvektomatem VZT zákryt není třeba.

### **Příprava svačinek a výdej jídel**

Přípravna tvoří provozní úsek ve výdeji jídel, aby byl umožněn plynulý výdej svačinek.

Skládá se z pracovních stolů. Pro přípravu slouží stolní kuchyňský robot a nářezový stroj. Pro uložení surovin je k dispozici podstolová chladicí skříň.

Výdej jídel probíhá přes výdejní okénko s nerezovým parapetem. Okno bude uzavíratelné el. roletou.

Pro jídelnu v 1.N.P. jsou pokrmy vydávány přes výdejní okénko.

Jídla a nápoje pro 2. oddělení MŠ umístěné ve 2.np bude z prostoru výdeje distribuována navrženým jídelním celonerezovým výtahem . Za tímto účelem je v jídelně navržena kuchyňská linka vybavené pracovní plochou. V dosahu linky je i umyvadlo pro mytí rukou. Použité stolní nádobí z 2.np bude sneseno v uzavřených nádobách schodištěm do 1.np, do prostoru určeného pro mytí stolního nádobí.

#### **Umývárna provozního nádobí**

Umývárna provozního nádobí je součástí přípravy jako oddělený provozní úsek a je vybavena mycím stolem s dřezem s předplachovou sprchou a odkládací plochou. Pro uložení čistého nádobí slouží police v pracovních stolech.

#### **Umývárna stolního nádobí**

Umývárna stolního nádobí je součástí kuchyně jako oddělený provozní úsek. Použité nádobí je svezeno na servírovacím vozíku z jídelny v 1.N.P. a sneseno po schodech z 2.N.P. ( tyto činnosti probíhají v časovém oddělení – až po skončení výdeje jídel) .

Použité nádobí je na třídícím stole zbaveno hrubých nečistot a zbytků, následně v předoplachovém dřezu tlakově očištěno vodou. Dále postupuje do myčky na podstavci, kde je dokonale zajištěno mytí a dezinfekce.

Čisté nádobí obsluha ukládá do polic v pracovních stolech ve výdeji.

Zbytky jídel z obou umývárén, případně i z přípravný budou ukládány do pojízdné nádoby na odpadky pod třídícím stolem v umývárně stolního nádobí. Po skončení činnosti budou odpadky sneseny do 1.P.P. kde je v prostoru pod schody umístěna chladicí skříň na bioodpad.

## **2.5 Požadavky na profese**

Veškerá připojovaná technologická zařízení jsou zakreslena v půdorysu Dispozice technologických zařízení – zde lze vyčíst celý výše popsaný provoz. Eventuální změny v typech zařízení lze provést pouze se souhlasem projektanta. Projektant nezodpovídá za změny, které mohou vzniknout dodatečnými stavebními úpravami, osazením jiných zařízení, nebo dodatečnými změnami požadavků investora na provoz.

Všechny pevné elektrické spotřebiče musí mít hlavní vypínače umístěné buď na rozvodných deskách nebo v blízkosti spotřebiče a musí být uzemněny.

V celém provozu doporučujeme uvažovat mokré prostředí do výše zárubní. Tím je určena i výška obkladů.

### **2.5.1 Požadavky na stavební úpravy**

- obklady stěn ve všech prostorách do minimální výše zárubní
- obklady stěn musí být provedeny z omyvatelných keramických obkladů
- zajištění bezprahových průchodů,
- podlahy budou z bezpečnostních důvodů beze spádu
- respektovat veškeré požadavky vyplývající z projektu technologie stravovacího provozu na stavební úpravy,
- dodržet rozměry a typy vstupních otvorů

### **2.5.2 Požadavky na ZTI**

Kanalizační potrubí se musí vést mimo sklady s potravinami,. V případě nutnosti – resp. není-li jiné řešení stoupačky je nutno obezdít a čistící kusy instalovat mimo tyto prostory.

Zásobování pitnou vodou bude prováděno z veřejného vodovodního řádu s vlastní vodoměrnou sestavou. Spotřebu vody řeší projekt zdravotnický, a to na základě uvažovaného počtu jídel.

- veškeré montážní práce včetně montážního materiálu, umyvadel, výlevků, baterií k umyvadlům
- přívody vody a odpady ke všem zařízením včetně uzavíracích armatur, ventilů, baterií ( není-li ve specifikaci uvedeno jinak) a sifonů
- baterie u umyvadel označených BB musí být s mísicí baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody a dávkovačem prostředku na mytí rukou s náplní a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou (včetně soc. zařízení pro personál)

### **2.5.3 Požadavky na ELEKTRO**

Elektrické rozvody musí splňovat požadavky stanovené ČSN. Napojení všech spotřebičů musí být provedeno tak, aby se zařízení mohlo samostatně vypnout. Hlavní vypínače u spotřebičů umístit tak, aby nebyly poškozovány vlastním provozem (sálavé teplo, mastnoty, voda, atd.). Po ukončení montáže musí být vystavená revizní zpráva na elektrická připojení spotřebičů. Spotřebiče musí být chráněny nulováním a propojením (drát průměr 6 mm žluto-zelený, 1,5 m dlouhý). Předpokládaná současnost je 0,6 - 0,7. Osvětlení ve výrobních prostorech, jídelnách, chodbách a kancelářích

se doporučuje převážně zářivkové. V prostorech s občasným pobytem pracovníků může být osvětlení i žárovkovými svítidly.

#### **Požadavky :**

- připojení veškerých spotřebičů dle platných norem a předpisů
- veškerý připojovací materiál, jističe, vypínače, atd
- propojení a uzemnění veškerých stabilních technologických prvků včetně pracovních a mycích stolů
- vývody husím krkem z vypínače budou vedeny gumovým kabelem, který bude součástí dodávky stavby
- vývody z podlahy musí být chráněny pancéřovou chráničkou

#### **2.5.4 Požadavky na VZT**

##### **Požadavky :**

- je nutno zajistit řádné odvětrání veškerých prostor včetně sociálního zázemí
- nad sporákem umístit VZT zákryt (konvektomat je opatřen kondenzačním zákrytem, který je součástí zařízení – VZT zákryt není třeba
- doporučený rozměr VZT zakrytí dodržet jako minimální

### **3. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor okolo technolog. zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou. Při manipulaci s horkými nádobami apod., je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu technologického zařízení vydané výrobcem. Veškeré osoby pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku a platný zdravotní průkaz.

Stravovací provoz je náročný na pravidelnou preventivní údržbu na denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personal musí být náležitě poučen a proškolen.

Je nutno vypracovat sanitační řád, aby bylo zajištěno dodržení všech hygienických požadavků, daných platnou legislativou.

Podle zákona č.258/2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění je provozovatel povinen dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi a doložit systém sledování kritických bodů (HACCP).

Systém evidence, stanovení kritických bodů a provozní řád zajistí provozovatel.

### **4. Pracovní prostředí**

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 (srpen 1995), 1.změna 33 2000-3 (prosinec 1995), 2.změna 33 2000-3 (srpen 1997 pouze jako doporučené pro komisionální schválení). Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z použitých elektrických zařízení.

1.	Výdej jídel	323/311
2.	Umývárna jídelního (stolního) nádobí	324/323/311
3.	Umývárna kuchyňského nádobí	324/323/311
	v ostatních místnostech kuchyňského provozu	311

V případě více prostředí v jedné místnosti je rozsah jednotlivých prostředí vymezen takto:

ad 1, 2 ,3		323 prostředí vlhké do výšky 1,5 m od podlahy a dále 311 prostředí základní, předpokládá se umývání stěn a podlah z mycích nádob
ad 1		prostředí kolem kuchyňského zařízení s únikem par do vzdálenosti 1,5 m všemi směry až k prostoru lapače par včetně jejich vnitřních prostorů 323 prostředí vlhké; ve zbývajících prostorech 311 prostředí základní
ad 2, 3		kolem mycích strojů včetně místa opláchnutí nádobí 1,5 m všemi směry 324 prostředí mokré; dále 1,5 m kolem mokrého 323 prostředí vlhké a dále ve zbývajícím prostoru 311 prostředí základní; el. stroje a přístroje v pásmu prostředí 324 mokrého musí být v krytí alespoň IP 23 dle ČSN 33 2310 pro zařízení v dosahu šikmo dopadající vody. Vypínače, tlačítka apod., kterých se musí obsluha bez elektrotechnické kvalifikace dotýkat, musí mít krytí alespoň IP 43. Požaduje se, aby veškerá elektrická zařízení ve směru vodorovném do vzdálenosti 1,5 m a ve směru svislém do vzdálenosti 2,6 m od pásma prostředí 324 mokrého byla provedena se zvýšenou ochranou proti dotykovému napětí; u umýváren bez mycích strojů (jen dřezů) se určuje do vzdálenosti 1,5 m od podlahy prostředí 323 vlhké a dále 311 prostředí základní.

V ostatních prostorách kuchyňského provozu je prostředí normální.

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a maximálně do výše 2m nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech kuchyně budou posuzovány dle ČSN 332000-7-701.

V uvedených prostorách, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn, včetně sanitace bude prováděn dle provozního řádu bez použití stříkající vody z hadice.

Při údržbě podlah nebude používána tekoucí voda. Při údržbě eventuálně sanitaci nesmí být použita stříkající voda a je nutno kontrolovat, aby nebyla vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky.

V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by el. přístroje byly v dosahu vody stříkající ze všech stran nebo že mohou být vodou zaplaveny.

**!!! Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí !!!**

## 5. Závěr

Zpracovatel technologické části projektu neodpovídá za změny, které by mohly vzniknout dodatečnými stavebními úpravami či změnou původních požadavků investora na provoz.

Jakékoliv změny proti projektu je možno provést pouze se souhlasem projektanta gastrotechnologie a investora (resp. jeho zástupce).

Celý projekt řeší stravovací provoz v rámci možností, které nám dává stavební dispozice. Dispozice technologických zařízení je prostorově uspořádána tak, aby vyhovovala danému typu stravovacího zařízení a veškerým hygienickým normám.

za firmu Arda :  
Helena Bulířová  
projektant

Zodp. projektant	Vypracoval:	 <p>ARDA spol. s r. o. Londýnská 123/17 460 11 Liberec 11 tel.: 602 115 212 DIČ 192-41329180</p>	
ING. PŘEMYSL BŘENEK	HELENA BULÍŘOVÁ		
Gen. projektant: Ing. Arch. Leoš Bogar U Kartounky 670, 470 01 Česká Lípa			
Zadavatel: Město Nový Bor Nám. Míru 1, 473 01 Nový Bor		FORMÁT: A4	ÚČEL: DZSP
STAVBA: STAVEBNÍ ÚPRAVY MŠ POHÁDKA Žižkova č.p. 382 Nový Bor		DATUM: 01/2022	Č.Z.: 2022041
		PROFESE:	TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ
OBSAH: SPECIFIKACE ZAŘÍZENÍ ( VÝKAZ VÝMĚR)		MĚŘ.:	Č.v.: D.1.4.1

# Specifikace zařízení (výkaz výměr)

MŠ Pohádka Nový Bor

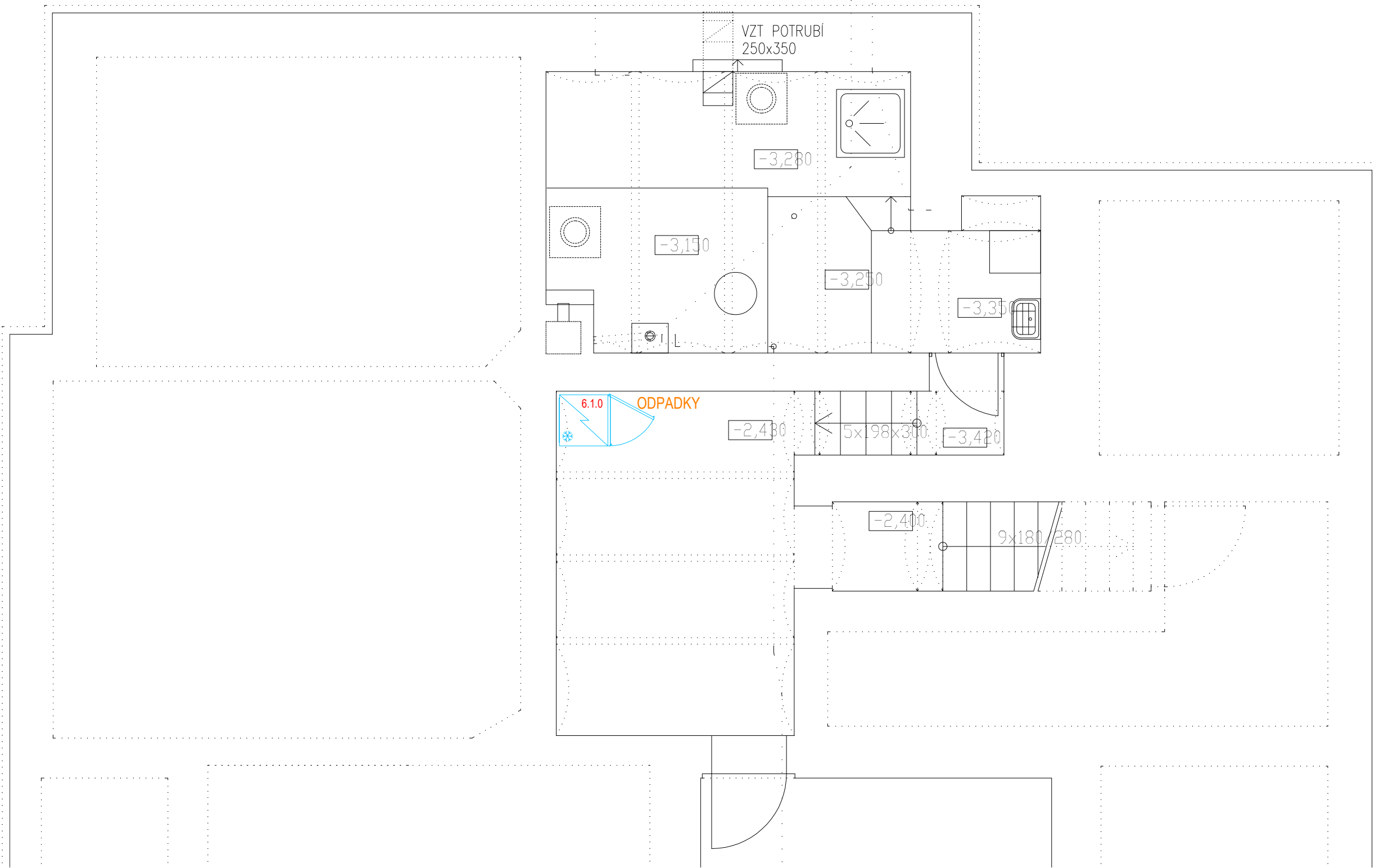
Poz.	Název a typ zařízení	Ks	Bez DPH za kus	Bez DPH celkem	DPH	S DPH celkem
1.1.0	<b>Šatní skříňka dělená, uzamykatelná, kovová</b> Typ: Rozměry v mm: 500x600x2000	1			21	
2.1.0	<b>Regál skladový 5 polic,nosnost police 80 kg</b> Typ: komaxit Rozměry v mm: 1300x500x2000	1			21	
2.2.0	<b>Kombinovaná chladicí/mrazicí skříň - stávající</b> Typ: Rozměry v mm: 600x600x1800 Příkon v kW: 230V/0,3	2			21	
3.1.0	<b>Pracovní stůl s dřezem , policí a zásuvk.blokem</b> přesah desky vzadu 200 mm kvůli radiátoru vlevo dřez VD 400x400x250 mm, zadní a pravý lem vpravo zásuvkový blok, otvor pro baterii Typ: nerez Rozměry v mm: 1800x700x900mm	1			21	
3.1.1	<b>Baterie dřezová směšovací</b> Typ: stolní Rozměry v mm:	1			21	
3.2.0	<b>Váha stolní digitální 10 kg s nerez miskou</b> rozměr vážní plochy 230x190mm úřední ověření v ceně LCD displej, napájení přes adaptér nebo baterie Typ: Rozměry v mm: 260x287x137	1			21	

3.3.0	<b>Umývatko nerez - stávající</b> vč. mísící baterie Typ: nerez Rozměry v mm: 400x320x300	1	21
3.4.0	<b>Mycí stůl s dřezem vpravo a policí , zadní lem</b> prolomená pracovní deska otvor pro baterii Typ: Rozměry v mm: 1400x700x900	1	21
3.4.1	<b>Tlaková sprcha s raménkem</b> Typ: stolní Rozměry v mm:	1	21
3.5.0	<b>Skříňka nástěnná s kříd. dveřmi</b> korpus lamino s ABS hranou 2 mm , madlo Typ: lamino Rozměry v mm: 1200x300x600	1	21
3.6.0	<b>Univerzální robot na podstavci - stávající</b> kotlík 20 lt Typ: Rozměry v mm: 540x470x850 ( +500 ) Příkon v kW: 230V/0,4	1	21
3.7.0	<b>Pracovní stůl nad lednice, zadní lem</b> Typ: nerez Rozměry v mm: 1200x700x900	1	21
3.8.0	<b>Chladicí skříň podstolová 160 lt</b> plné dveře nerez , 3 roštové police ventilované chlazení, digit. Termostat Typ: Rozměry v mm: 600x600x850 Příkon v kW: 230V/0,2	1	21
3.9.0	<b>El. sporák 4 čtvercové plotny 4 kW řada 900</b> bez podstavby Typ: Rozměry v mm: 800x930x250 Příkon v kW: 400V/16	1	21
3.9.1	<b>Otevřená podstavba skříňová</b> Typ: nerez Rozměry v mm: 800x785x600	1	21
3.10.0	<b>Odsavač par nástěnný - dodávka stavby</b> celonerezové provedení, vč. osvětlení a tuk. Filtrů osazený ventilátorem s elektromech. Regulátorem Typ: Rozměry v mm: 1200x900x450 Příkon v kW: 230V/0,2	1	21
3.11.0	<b>Pracovní stůl s policí , zadní lem</b> Typ: nerez Rozměry v mm: 800x900x900	1	21

3.12.0	<b>El. parní konvektomat kap. 6 GN 1/1</b> bojlerový , obrácené otvírání - panty vlevo samonavíjecí sprcha, LED osvětlení automatické mytí- 4 mycí programy ,pokrmová sonda dvojitě dvevní sklo servisní diagnostika,možnost uložení až 100 programů s 12 kroky , nastavení vlhkosti po 10 % Typ: Rozměry v mm: 850x842x754 Příkon v kW: 400V/10,8	1	21
3.12.1	<b>Kondenzační odsavač par pro konvektomat</b> pohlcuje unikající páry ,bez nutnosti napojení na centrálr odtah , výkon 705m3/hod Typ: nerez Rozměry v mm: 854x885x313 Příkon v kW: 230V/0,17	1	21
3.12.2	<b>Podstavec pro konvektomat s držáky GN</b> Typ: nerez Rozměry v mm: dle typu	1	21
3.13.0	<b>Pracovní stůl nad lednice, zadní a pravý lem</b> Typ: nerez Rozměry v mm: 1000 x 700 x 900	1	21
3.13.1	<b>Chladicí skříň podstolová 160 lt</b> plné dveře, nerez opláštění ventilované chlazení, digit. Termostat Typ: Rozměry v mm: 600x600x850 Příkon v kW: 230V/0,2	1	21
3.14.0	<b>Mikrovlnná trouba bez otočného talíře</b> elektromechanické ovládání , výkon 1100W Typ: nerez Rozměry v mm: cca 550x420x 297 Příkon v kW: 230V/1,6	1	21
3.14.1	<b>Police se zvýšenou nosností pod poz 3.14.0</b> Typ: nerze Rozměry v mm: 600x500x300	1	21
3.15.0	<b>Pracovní stůl se dvěma policemi</b> bez lemu Typ: nerez Rozměry v mm: 1700x700x900	1	21
3.16.0	<b>Parapetní deska nerez , bez lemu</b> Typ: Rozměry v mm: 1200x200x40	1	21
3.17.0	<b>El. roleta - bílá Al lamela, bílá schránka - doměrek</b> Typ: Rozměry v mm: cca š 1200 x1200 Příkon v kW: 230V/0,15	1	21
3.18.0	<b>Pracovní stůl se zásuvkovým blokem vlevo</b> zadní a pravý lem Typ: nerez Rozměry v mm: 1800x700x900mm	1	21
3.18.1	<b>Skříňka nástěnná s kříd. dveřmi</b> korpus lamino s ABS hranou 2 mm , madlo Typ: truhl.výrobek Rozměry v mm: 1800x300x600	1	21
3.19.0	<b>Nářezový stroj pr 170 mm</b> Typ: domácnostní Rozměry v mm: Příkon v kW: 230V/0,175	1	21

3.20.0	<b>Stolní robot - hnětač.šlehač.míchač , nerez kotlík 4,5 l</b> Typ: domácnostní Rozměry v mm: Příkon v kW: 230V/0,5	1	21
3.21.0	<b>Pracovní stůl s dřezem vlevo , zadní a pravý lem</b> prostor pro lednici vpravo dřez VD 400x400x250mm, otvor pro baterii Typ: nerez Rozměry v mm: 1900x700x900	1	21
3.21.1	<b>Baterie dřezová směšovací</b> Typ: stolní Rozměry v mm:	1	21
3.22.0	<b>Chladicí skříň podstolová 160 lt</b> plné dveře, nerez opláštění ventilované chlazení, digit. Termostat Typ: Rozměry v mm: 600x600x850 Příkon v kW: 230V/0,2	1	21
3.23.0	<b>Krouhač zeleniny vč 5 disků</b> 2 plnicí otvory , do 130 kg /hod Typ: eloxovaný hliník Rozměry v mm: 300x540x580 Příkon v kW: 230V/0,55	1	21
3.24.0	<b>Skříňka nástěnná s posuvnými dveřmi s policí</b> korpus lamino s ABS hranou 2 mm , madlo sestav 2 ks Typ: lamino Rozměry v mm: 1900x350x650	1	21
4.1.0	<b>Třídící stůl s trnoží , zadní a levý</b> Typ: nerez Rozměry v mm: 600x600x900	1	21
4.2.0	<b>Mycí stůl s dřezem vpravo VD 400x400x250</b> prolomená pracovní deska, otvor pro baterii trnožový, částečný zadní lem - 600mm zprava Typ: nerez Rozměry v mm: 1200x700x900	1	21
4.2.1	<b>Tlaková sprcha</b> Typ: stolní Rozměry v mm:	1	21
4.2.2	<b>Pojízdná nádoba na odpadky s víkem 50 l</b> Typ: plast Rozměry v mm:	1	21
4.3.0	<b>Myčka nádobí podstolová 400 V</b> odpadní čerpadlo , dávkovače detergentů koš 500x500 na talíře a sklo Typ: Rozměry v mm: 600x600x900 Příkon v kW: 400V/5,35	1	21
4.3.1	<b>Podstavec pod myčku</b> Typ: nerez Rozměry v mm: 605x605x500	1	21
4.4.0	<b>servírovací vozík - stávající - nutno osadit kolečka</b> Typ: Rozměry v mm:	1	21
5.1.0	<b>Kuch. linka - spodní skříňky , sokl , prac.deska</b> posforming tl 38 mm 2x křídlové dveře, zásuvkový blok 4 zásuvky , police korpus lamino s ABS hranou 2 mm , madla Typ: truhl.výrobek	1	21

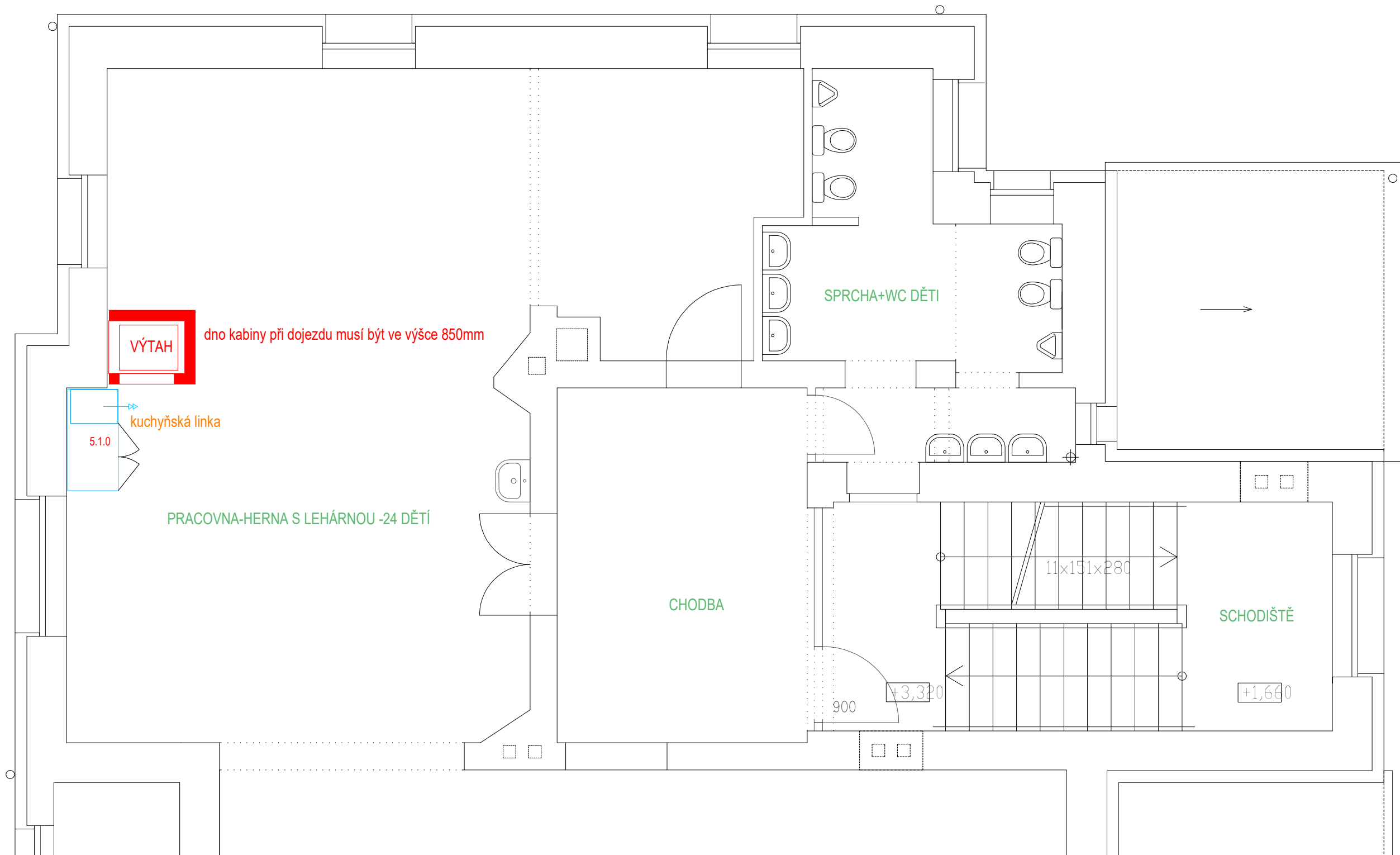
	Rozměry v mm: 1200x600x900		
6.1.0	<b>Chladicí skříň podstolová 160 lt</b> plné dveře, nerez opláštění ventilované chlazení, digit. Termostat Typ: Rozměry v mm: 600x600x850 Příkon v kW: 230V/0,2	1	21
7.1.0	<b>Montáž</b>	1	21
7.2.0	<b>Doprava</b>	1	21



- STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ
- NOVÉ ZAŘÍZENÍ

Zodp. projektant	Vypracoval:		<div></div> <div>ARDA spol. s r. o. Londýnská 123/17 460 11 Liberec 11 tel.: 602 115 212 DIČ 192-41329180</div>
ING. PŘEMYSL BŘENEK	HELENA BULÍŘOVÁ		
Gen. projektant: Ing. Arch. Leoš Bogar U Kartounky 670, 470 01 Česká Lípa			
Zadavatel: Město Nový Bor Nám. Míru 1, 473 01 Nový Bor		FORMÁT: A3	ÚČEL: DZSP
STAVBA: STAVEBNÍ ÚPRAVY MŠ POHÁDKA Žižkova č.p. 382 Nový Bor		DATUM: 01/2022	Č.Z.: 2022041
		PROFESE:	TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ
OBSAH: DISPOZICE TECHNOLOGICKÝCH ZAŘÍZENÍ 1.P.P.		MĚŘ.: 1:50	Č.V.: D.1.4.2



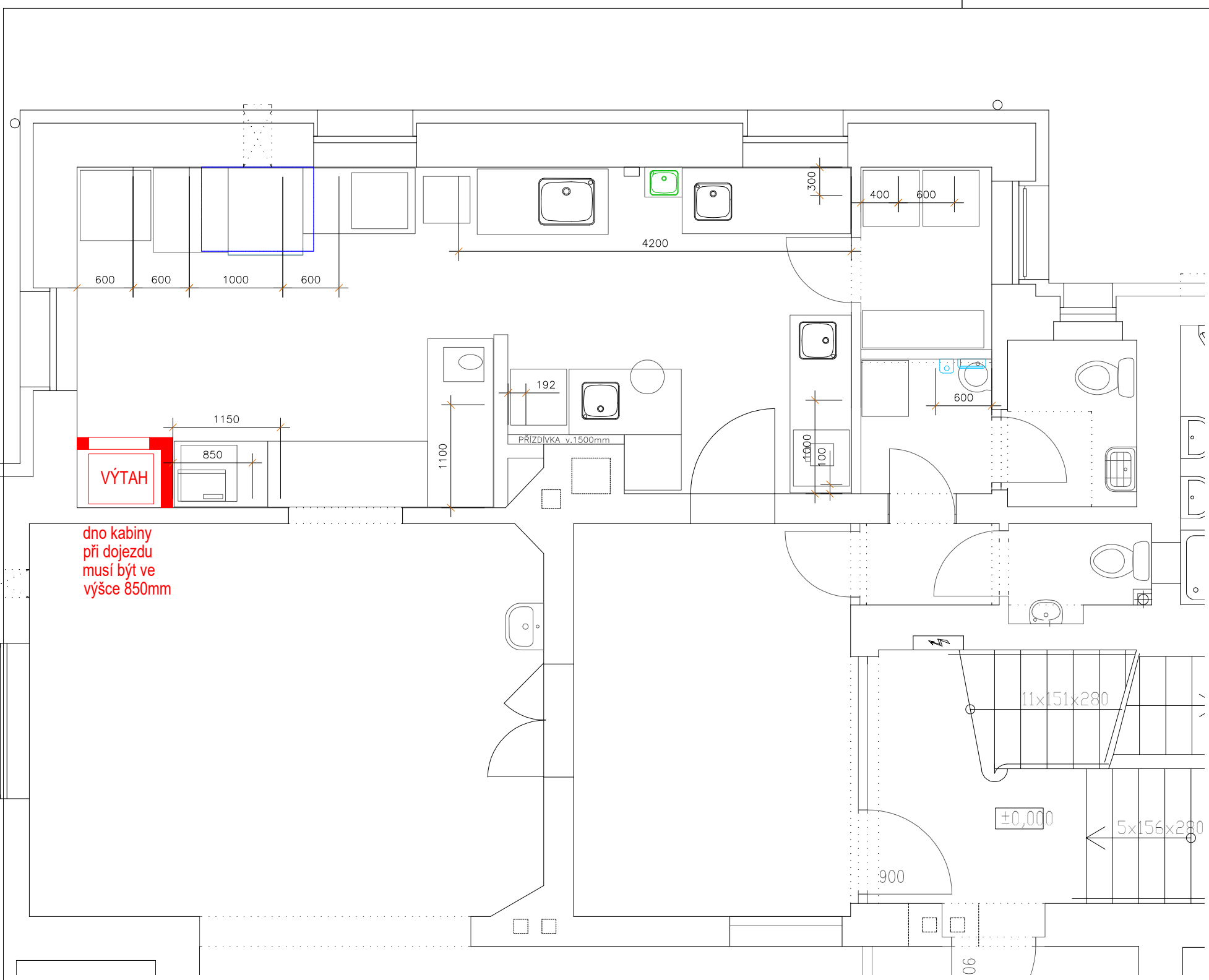


- STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ
- NOVÉ ZAŘÍZENÍ

Zodp. projektant	Vypracoval:		 <div>ARDA spol. s r. o. Londýnská 123/17 460 11 Liberec 11 tel.: 602 115 212 DIČ 192-41329180</div>
ING. PŘEMYSL BŘENEK	HELENA BULÍŘOVÁ		
Gen. projektant: Ing. Arch. Leoš Bogar U Kartounky 670, 470 01 Česká Lípa			
Zadavatel: Město Nový Bor Nám. Míru 1, 473 01 Nový Bor		FORMÁT: A3	ÚČEL: DZSP
STAVBA: STAVEBNÍ ÚPRAVY MŠ POHÁDKA Žižkova č.p. 382 Nový Bor		DATUM: 01/2022	Č.Z.: 2022041
		PROFESE:	TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ
OBSAH: DISPOZICE TECHNOLOGICKÝCH ZAŘÍZENÍ 2.N.P.		MĚŘ.: 1:50	Č.V.: D.1.4.4



ARDA spol. s r. o.  
Londýnská 123/17  
460 11 Liberec 11  
tel.: 602 115 212  
DIČ 192-41329180



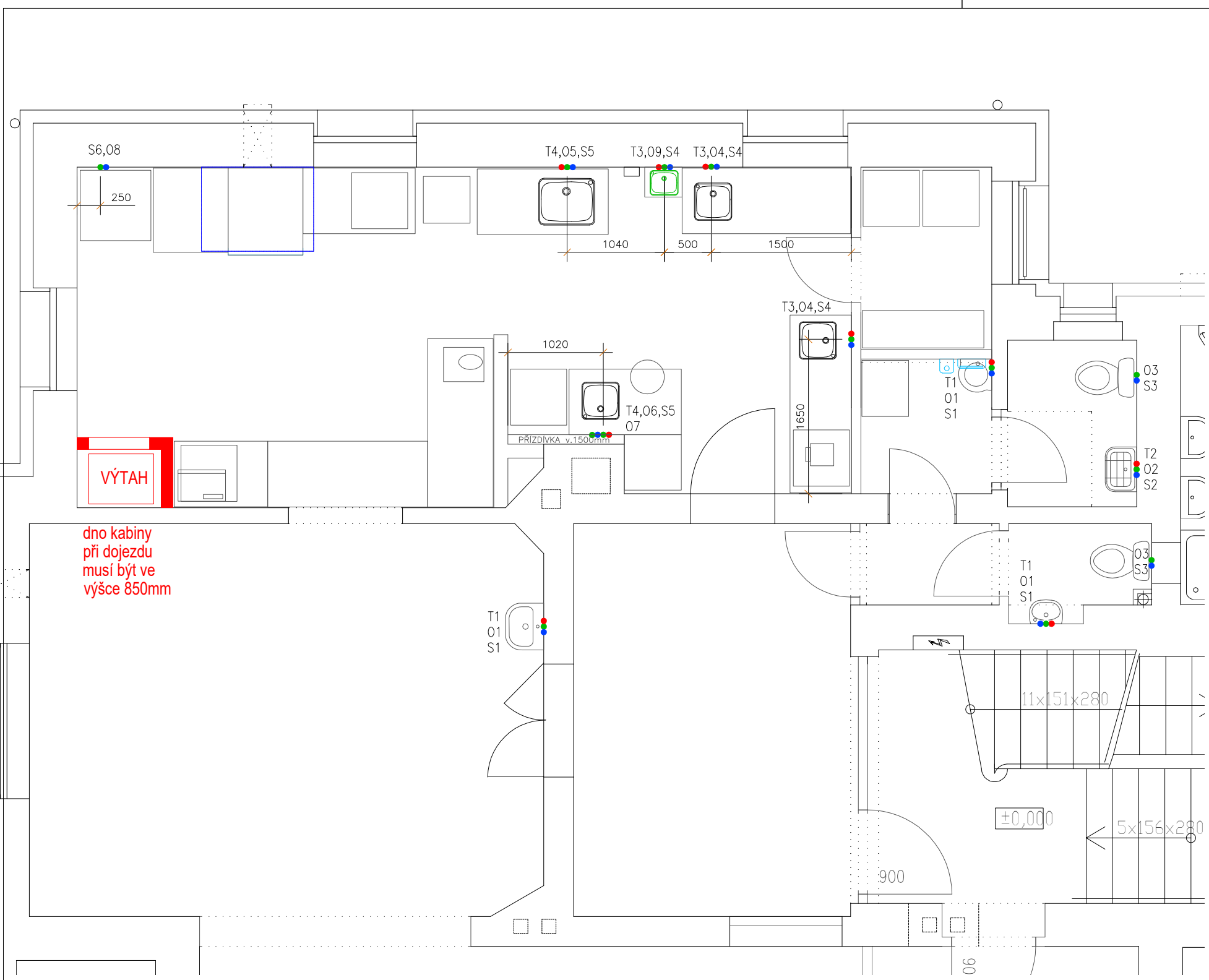
## PŘIPOJOVACÍ BODY ELEKTRO

ZN.	PŘÍKON	VÝŠKA	UKONČENÍ	SPOTŘEBIČ	POZNÁMKA	KS
Z1	230V/1kW	1600	ZÁSUVKA	REZERVA	JISTĚNÍ DO VLHKA	1
Z2	230V/0,3kW	1200	ZÁSUVKA	CHLAZENÍ		1
Z3	230V/0,3kW	1200	ZÁSUVKA	CHLAZENÍ		1
Z4	230V/3kW	1300	ZÁSUVKA	STOLNÍ SPOTŘEBIČE	SAMOSTATNĚ JISTĚNÁ	9
Z5	230V/0,5kW	400	ZÁSUVKA	CHLAZENÍ		3
Z6	400V/1kW	1300	PODOMÍTK.ZÁS.	STOLNÍ SPOTŘEBIČE		2
Z7	230V/3kW	1300	ZÁSUVKA	ROBOT		1

ZN.	PŘÍKON	VÝŠKA	UKONČENÍ	SPOTŘEBIČ	POZNÁMKA	KS
E1	400V/5,35kW	800	VOLNÝ KABEL 2m	MYČKA NÁDOBÍ	VYPÍNAČ V1 v.1500mm	1
E2	400V/16kW	100	VOLNÝ KABEL 2m	EL. SPORÁK	VYPÍNAČ V2 v.1300mm	1
E3	400V/10kW	800	VOLNÝ KABEL 2m	KONVEKTOMAT	VYPÍNAČ V3v.1300mm	1
E4	230V/0,3kW	2500	VOLNÝ KABEL 2m	VZT	*	1
E5	230V/0,3kW	**	VOLNÝ KABEL 2m	EL. ROLETA	***	1

VEŠKERÉ STABILNÍ TECHNOLOGICKÉ PRVKY VČ. STOLŮ MUSÍ BÝT VZÁJEMNĚ PROPOJENY  
A UZEMNĚNY ZEMNÍKÁ KABELY JSOU VE VÝKRESU VYZNAČENY  
SPOTŘEBIČŮM PŘIPOJENÝM NA 400V JE NUTNO PŘEDŘADIT VYPÍNAČ A ODPOVÍDAJÍCÍ POJISTKY,  
VYPÍNAČ MUSÍ BÝT UMÍSTĚN MIMO PŮDORYS ZAŘÍZENÍ  
VEŠKERÝ PŘIPOJOVACÍ MATERIÁL, JISTIČE, POJISTKY A VYPÍNAČE JSOU SOUČÁSTÍ DODÁVKY ELEKTRO  
VÝVODY HUSÍM KRKEM Z VYPÍNAČE BUDOU VEDENY GUMOVÝM KABELM,  
KTERÝ JE SOUČÁSTÍ DODÁVKY ELEKTRO  
ZÁSUVKY CHLAZENÍ Z2 ,Z3 A Z5 NESMÍ BÝT ZAPOJENY NA JEDEN OKRUH  
\* - POŽADAVKY NA EL. VÝVOD PRO VZT BUDOU UPŘESNĚNY  
\*\* - VÝŠKA VÝVODU PRO ROLETU - NAD STÁVAJÍCÍM VÝDEJNÍM OKNEM ( NUTNO DOMĚŘIT)  
\*\*\* - OVLADAČ ROLETY JE JEJÍ SOUČÁSTÍ - NUTNO ZAJISTIT TRUBKOVÁNÍ DO v. 1300mm

Zodp. projektant	Vypracoval:	<div></div> <div>ARDA spol. s r. o. Londýnská 123/17 460 11 Liberec 11 tel.: 602 115 212 DIČ 192–41329180</div>	
ING. PŘEMYSL BŘENEK	HELENA BULÍŘOVÁ		
Gen. projektant: Ing. Arch. Leoš Bogar U Kartounky 670, 470 01 Česká Lípa			
Zadavatel: Město Nový Bor Nám. Míru 1, 473 01 Nový Bor			
STAVBA: STAVEBNÍ ÚPRAVY MŠ POHÁDKA Žižkova č.p. 382 Nový Bor		FORMÁT: A3	ÚČEL: DZSP
OBSAH: DISPOZICE PŘÍPOJEK ELEKTRO 1.N.P.		DATUM: 01/2022	Č.Z.: 2022041
		PROFESE: TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ	
		MĚŘ.: 1:50	Č.V.: D.1.4.5



# PŘIPOJOVACÍ BODY ZTI

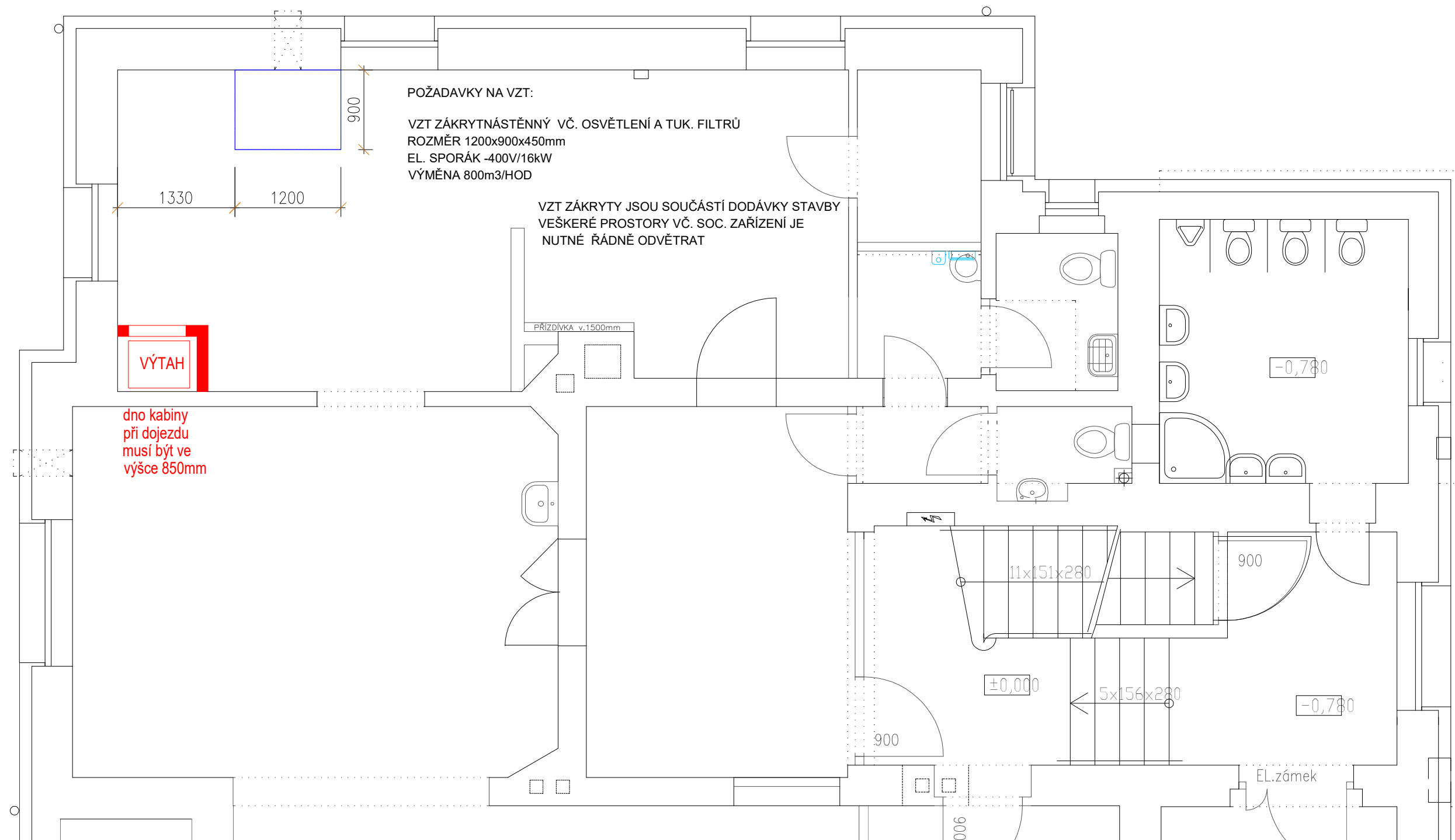
ZN.			VÝŠKA	UKONČENÍ	SPOTŘEBIČ	POZNÁMKA
S1	●				UMYVADLO	URČUJE STAVBA
S2	●				VÝLEVKA	URČUJE STAVBA
S3	●				WC	URČUJE STAVBA
S4	●	3/8"	600	ROHÁČEK	DŘEZ	STOJ. DŘEZ. BATERIE
S5	●	1/2"	600	ROHÁČEK	DŘEZ	STOJ. TLAK. SPRCHA
S6	●	1/2"	600	PRAČKOVÝ VENT.	KONVEKTOMAT	
S7	●	1/2"	600	PRAČKOROHÁČEK	DŘEZ+MYČKA	

T1	●				UMYVADLO	URČUJE STAVBA
T2	●				VÝLEVKA	URČUJE STAVBA
T3	●	3/8"	600	ROHÁČEK	DŘEZ	STOJ. DŘEZ. BATERIE
T4	●	1/2"	600	ROHÁČEK	DŘEZ	STOJ. TLAK. SPRCHA

O1	●				UMYVADLO	URČUJE STAVBA
O2	●				VÝLEVKA	URČUJE STAVBA
O3	●				WC	URČUJE STAVBA
O4	●	DN 50	400		DŘEZ	
O5	●	DN 50	300		DŘEZ	
O6	●	DN 50	400		DŘEZ	ODBOČKA –MYČKA
O7	●	DN 50	400		MYČKA NÁDOBÍ	
O8	●	DN 50	400		KONVEKTOMAT	
O9	●	DN 50	500		UMÝVÁTKO	

PŘIPOJOVACÍ BODY PRO SANITÁRNÍ ZAŘIZOVACÍ PŘEDMĚTY (UMYVADLA, VÝLEVKY A WC) URČUJE STAVBA. VEŠKERÝ MONTÁŽNÍ MATERIÁL, UZAVÍRACÍ ARMATURY, VENTILY, SIFONY, UMYVADLA, VÝLEVKY, VČ. BATERIÍ JSOU SOUČÁSTÍ DODÁVKY ZTI POKUD NENÍ SPECIFIKOVÁNO JINAK. KÓTY JSOU UVAŽOVÁNY OD ČISTÝCH PODLAH A OBKLADŮ. V OBJEKTU BYLA NAMĚŘENA VELMI MĚKKÁ VODA, ÚPRAVA VODY PRO MYČKU A KONVEKTOMAT NENÍ TŘEBA.

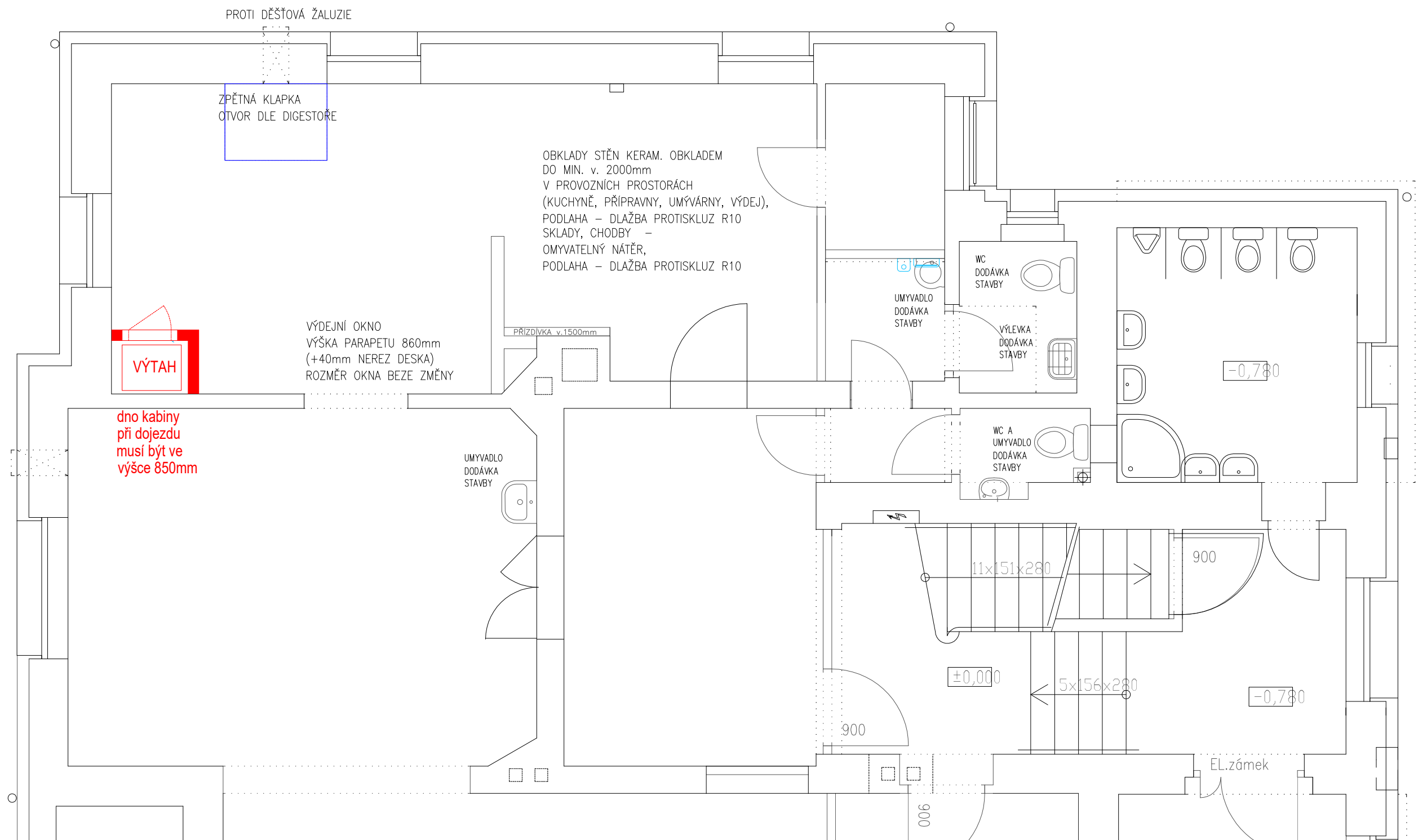
Zodp. projektant	Vypracoval:	<div><div>ARDA spol. s r. o. Londýnská 123/17 460 11 Liberec 11 tel.: 602 115 212 DIČ 192-41329180</div></div>	
ING. PŘEMYSL BŘENEK	HELENA BULÍŘOVÁ		
Gen. projektant: Ing. Arch. Leoš Bogar U Kartounky 670, 470 01 Česká Lípa			
Zadavatel: Město Nový Bor Nám. Míru 1, 473 01 Nový Bor		FORMÁT: A3	ÚČEL: DZSP
STAVBA: STAVEBNÍ ÚPRAVY MŠ POHÁDKA Žižkova č.p. 382 Nový Bor		DATUM: 01/2022	Č.Z.: 2022041
		PROFESE:	TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ
OBSAH: DISPOZICE PŘÍPOJEK ZTI 1.N.P.		MĚŘ.: 1:50	Č.V.: D.1.4.6



Zodp. projektant	Vypracoval:			ARDA spol. s r. o. Londýnská 123/17 460 11 Liberec 11 tel.: 602 115 212 DIČ 192-41329180		
ING. PŘEMYSL BŘENEK	HELENA BULÍŘOVÁ					
Gen. projektant: Ing. Arch. Leoš Bogar U Kartounky 670, 470 01 Česká Lípa						
Zadavatel: Město Nový Bor Nám. Míru 1, 473 01 Nový Bor						
STAVBA: STAVEBNÍ ÚPRAVY MŠ POHÁDKA Žižkova č.p. 382 Nový Bor						
OBSAH: POŽADAVKY NA VZT 1.N.P.			FORMÁT:	A3	ÚČEL:	DZSP
			DATUM:	01/2022	Č.Z.:	2022041
			PROFESE:		TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ	
			MĚŘ.:	1:50	Č.v.:	D.1.4.7



ARDA spol. s r. o.  
Londýnská 123/17  
460 11 Liberec 11  
tel.: 602 115 212  
DIČ 192-41329180



Zodp. projektant	Vypracoval:		 <div>ARDA spol. s r. o. Londýnská 123/17 460 11 Liberec 11 tel.: 602 115 212 DIČ 192-41329180</div>
ING. PŘEMYSL BŘENEK	HELENA BULÍŘOVÁ		
Gen. projektant: Ing. Arch. Leoš Bogar U Kartounky 670, 470 01 Česká Lípa			
Zadavatel: Město Nový Bor Nám. Míru 1, 473 01 Nový Bor			
STAVBA: STAVEBNÍ ÚPRAVY MŠ POHÁDKA Žižkova č.p. 382 Nový Bor		FORMÁT: A3	ÚČEL: DZSP
		DATUM: 01/2022	Č.Z.: 2022041
		PROFESE:	TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ
OBSAH: POŽADAVKY NA STAVBU 1.N.P.		MĚŘ.: 1:50	Č.V.: D.1.4.8



ARDA spol. s r. o.  
Londýnská 123/17  
460 11 Liberec 11  
tel.: 602 115 212  
DIČ 192-41329180