

F. Dokumentace objektů

3. Provozní soubory

Identifikační údaje:

Akce: VÝMĚNA KUCHYŇSKÉ TECHNOLOGIE
MENZA HARCOV LIBEREC
17.listopadu 584, 460 15 Liberec 15

Část: Technologie gastronomického provozu

Stupeň: NÁVRH

Investor: Technická univerzita Liberec
17.listopadu 584
460 15 Liberec 15

Zhotovitel části: VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o.
Nupaky 164, 251 01 Říčany

Vypracoval: Ing.Radek Jeřela
-

Datum: 5/2019

a) Popis, zadání

Tato projektová dokumentace gastronomické části byla zpracována v úrovni podkladu pro investiční záměr částečné Výměny kuchyňské technologie v menze Harcov Liberec. Cílem návrhu je :

1. získání předpokládaných investičních nákladů do technologie gastro a dalších nákladů s tím případně spojených (stavební úpravy,rozvody ZTI,EI,VZT apod.).
2. minimalizovat výše uvedené náklady vhodným umístěním jednotlivých zařízení
3. zaměnit ta zařízení za nová, která jsou již technicky a ekonomicky za hranicí životnosti a tudíž rentability provozu
4. navrhnout takové technologie, které jsou moderní, vyššího technického standardu (vzhledem ke kapacitním vytížení provozu) a jejichž fyzická doba opotřebovatelnosti se bude pohybovat kolem hranice 15-ti let

Základní kapacitní a jiné údaje:

Ø výrobní kapacita: do 850 – 1500 porcí

b) Seznam použitých podkladů

Jako podklad pro zpracování návrhu byla použita původní dokumentace stávajícího stavu (v papírové podobě) zpracovaná ateliérem G-Team, Na Kodymce 18, 160 00 Praha 6 a požadavky investora a provozovatele na úroveň provozu. V rámci vstupních materiálů byla také pořízena příslušná fotodokumentace spojená s obhlídkou dotčených prostor.

c) Popis provozu

Stávající stav

Technologické a dispoziční řešení stravovacího provozu Menza Harcov Liberec odpovídá době vzniku,tj.r.1999. Velikosti jednotlivých provozů jsou dostatečně velké, místy předimenzovány. Vše však je v souladu s tehdy platnými Hygienickými předpisy a legislativou. Technologické zařízení kuchyně je průběžně udržováno provozovatelem v čistém provozuschopném stavu, avšak dnes již za cenu zvýšených finančních nákladů do servisních zásahů. Některé technologie jsou na hranici životnosti a v budoucnu dosažitelnosti náhradních dílů. Z tohoto důvodu by měla být zahájena postupná výměna některých zařízení za nová, modernější, energeticky méně náročnější.

Navrhovaný stav

Ve výčtu instalovaných zařízení jsou některé technologie, které se z důvodu průběžné nefunkčnosti (nespolehlivosti) nebo provozní nepoužitelnosti využívají k varným procesům velmi zřídka. Tyto technologie jsou vyznačeny ve výkresu č.04. DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ – stávající stav.

Jedná se o položky :

01.4 –	elektrický sporák	1 ks
01.6 -	elektrický kotel	2 ks
01.8 -	elektrická třítroubová pec	1 ks



Obr.1 – pos.01.4 sporák



Obr.2 – pos.01.8 třítroubová pec

Ve výkrese č.05. DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ – navrhovaný stav je graficky naznačena prostá výměna technologie za novou. Třítroubová pec je zaměněna za konvektomat 10+6 x GN 1/1, elektrický sporák za sporák s velkoplošnými indukčními plotnami a kotle za multifunkční varné centrum s vanou 150ltr. a 75ltr. Detailnější informace jsou uvedeny v příslušném Soupisu strojů a zařízení – navrhovaný stav.

Stavebně – technické požadavky (požadavky na profese)

Vzhledem k tomu, že se jedná o prostou výměnu technologických zařízení na stávající pozice, které mají veškeré nutné přípojky a rozměrově jsou téměř v souladu, měly by být případné náklady na úpravu jednotlivých profesí co nejmenší. Každé zařízení je také umístěno pod stávající vzduchotechniku, není tudíž nutné provádět jakékoliv změny. Pro potřeby určení dalších nákladů, je však nezbytné, aby profese EI a ZTI určily :

1. zda je dostatečný stávající elektrický příkon pro jednotlivá nově instalovaná technologická zařízení, poloha a dimenze el.připojovacího bodu odpovídá instalačnímu plánu zařízení
2. zda se lze napojit na stávající rozvod teplé a studené vody a parametry napojení vyhovují instalačnímu zařízení a odpovídá i dimenze odpadu

d) Základní skladba technologického zařízení

viz příloha - Soupis strojů a zařízení – navrhovaný stav

e) Údaje o spotřebě energií

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů nově instalovaných zařízení.

Elektrická energie a rozvodní síť 3 x 230 / 400 V, 50 Hz

instalovaný příkon el..... cca 91,0kW

V této hodnotě není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

Předpokládaná soudobost je 0,6 až 0,65

f) Investiční náklady

V tabulce Soupis strojů a zařízení – navrhované řešení jsou uvedeny předpokládané investiční náklady do nově pořízené technologie gastro. V této ceně nejsou zahrnuty případné náklady na stavebně – technické úpravy. Ty musí zhodnotit samostatně odpovídající profese.

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

Důležité poznámky:

- Pro montáž technologie musí být zajištěna prostorově dostatečná dopravní trasa, která bude respektovat velikosti technologií a jejich součástí. Tuto trasu si prověří a zajistí vybraný dodavatel.
-

Datum: 5/2019