

# Investiční záměr

Řešení školního stravování (jidelny) Střední školy  
technické Znojmo, příspěvkové organizace



V Brně, 14. 04. 2020

# Investiční záměr

## 1. Základní informace

- 1.1. Název organizace:** Střední škola technická Znojmo, příspěvková Organizace
- 1.2. Právní forma:** Příspěvková organizace
- 1.3. Adresa:** Uhelná 3264/6, 66902 Znojmo
- 1.4. IČO:** 00530506
- 1.5. Název akce:** Řešení školního stravování (jidelny) Střední školy technické Znojmo, příspěvkové organizace
- 1.6. Statutární zástupce:** Mgr. Jiří Vojtěch, ředitel školy
- 1.7. Zřizovatel:** Jihomoravský kraj, Žerotínovo náměstí 3/5, 601 82 Brno
- 1.8. Datum zpracování:** 14. 04. 2020
- 1.9. Zpracovatel:** Plus Projekt, s.r.o., Třída Kapitána Jaroše 13, 602 00 Brno

## 2. Základní popis podstaty projektu

- 2.1. Název akce** Řešení školního stravování (jidelny) Střední školy technické Znojmo, příspěvkové organizace
- 2.2. Místo realizace projektu** Uhelná 3261/6, 66902 Znojmo
- 2.3. Investor** JMK / SŠ
- 2.4. Vlastník nemovitosti** Jihomoravský kraj, Žerotínovo nám. 449/3, 601 82 Brno
- 2.5. Dotčené pozemky** parcela č. 5691/4, 5691/5, 5691/6 a 5691/11, k.ú. Znojmo-město  
zastavěná plocha a nádvoří - 1231m<sup>2</sup>

### 2.6. Popis cílových skupin

Hlavní cílovou skupinou jsou v případě překládaného investičního záměru žáci Střední školy technické Znojmo, příspěvkové organizace a její zaměstnanci. Maximální kapacita školy je, jak bude popsáno v následujících kapitolách, koncipována na 643 studentů. Podstatnou část pak samozřejmě tvoří pedagogové a další zaměstnanci školy, kterých je celkem 47.

### 2.7. Úvodní informace

Investiční záměr pro projekt „Řešení školního stravování (jidelny) Střední školy technické Znojmo, příspěvkové organizace“ je zpracován jako podklad pro další rozhodování investora, tj. Střední školu technickou Znojmo a jejího zřizovatele JMK a to v souvislosti s budoucím rozvojem školního areálu. Investiční záměr byl zpracován dle požadavků investora.

Primárním cílem této studie je jednotlivé řešené oblasti popsat tak, aby při konečném rozhodování bylo možné rozdělit přípravnou a realizační fázi na jednotlivé samostatné etapy a konečnou podobu detailněji přizpůsobit dlouhodobým rozvojovým záměrům

investora. Úkolem záměru je posoudit předkládaný projekt zejména z hlediska technického, institucionálního, marketingového, ekonomického, z hlediska vlivu na životní prostředí a potenciálních rizik. Podstata a význam Investičního záměru je právě v komplexnosti posouzení a zhodnocení předkládaného projektu.

Tento Investiční záměr byl zpracován na základě následujících podkladů:

- Rejstřík škol a školských zařízení.
- Inspekční zpráva České školní inspekce JMK ze dne 21. 5. 2019.

Dále byly použity údaje z těchto materiálů:

- Oficiální webové stránky Stření školy technické Znojmo.
- Výroční zprávy školy.
- Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

## **2.8. Legislativní rámec projektu**

Stavbu lze užívat jen k účelu vymezenému v kolaudačním rozhodnutí, kde je při uvedení stavby do provozu každé místnosti stanoven její účel užívání a kolaudací je potvrzeno, že v době vydání byly splněny požadavky na daný způsob využití. Z pohledu zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavebního zákona) v platném znění se tedy bude jednat o změnu užívání části stavby a ta je přípustná jen na základě souhlasu nebo povolení stavebního úřadu. Z toho vyplývá, že bude nutné absolvovat stavební řízení s cílem získání stavebního povolení a po dokončení akce i kolaudační rozhodnutí. Nezbytně nutné bude také získání vyjádření odboru hygieny a HZS.

S tím souvisí i nutnost zpracovat projektovou dokumentaci v odpovídajícím rozsahu, kde podle složitosti a rozsahu změny stavby souvisí i stavební úpravy, a kterou je třeba přiložit k žádosti o změnu užívání. Projektová dokumentace se neobejde bez popisu změn a zpracování nového požárně bezpečnostního řešení stavby.

Stavební úpravy budou v této akci zahrnovat např. vybourání stávajících vnitřních dělících příček a vybudování nových příček z důvodu dispozičního uspořádání

gastroprovozu a další nezbytné práce vyvolané rekonstrukcí jako instalace soklů pod gastrotechnologie, vzduchotechniky, ZTI, elektroinstalace, osazení nových dveří apod.

Z pohledu zákona o veřejných zakázkách je uvažováno o zadávání stavebních prací v otevřené nebo uzavřené výzvě mimo režim veřejné zakázky dle zákona o veřejných zakázkách, kde se uvažuje o měsíční době realizace.

Pro zadání veřejné zakázky na služby Projektová dokumentace a technický dozor investora je navrhována otevřená nebo uzavřená výzva mimo režim veřejné zakázky dle zákona o veřejných zakázkách, kde je počítáno s měsíční dobou uskutečnění.

Veřejná zakázka na dodávku gastrotechnologií a vybavení bude provedena jako zjednodušené podlimitní řízení dle zákona o veřejných zakázkách s dobou realizace na dva měsíce.

### **3. Návrhová část**

V rámci této kapitoly bude přistoupeno k popisu současného stavu v předmětné škole, zmíněny budou realizované investiční akce na tomto místě, popsána tzv. nulová varianta, jež představuje nerealizování záměru a detailní návrh technického řešení či definováno zdůvodnění záměru.

#### **3.1. Popis současného stavu**

Střední škola technická Znojmo byla založena v roce 1982 jako Středisko praktického vyučování národního podniku Zemědělských staveb Brno, kde probíhala příprava dorostu podniku na budoucí povolání. Původními učebními obory byly zedník, instalatér, keramik a pro absolventy zvláštních škol pak byly určeny obory zednické práce a keramická výroba. Po roce 1980 přibýly obory strojírenské výroby, kožedělné výroby a obor strojní mechanik pro stroje a zařízení. V roce 1990 byla kompletně dostavěna účelová budova tělocvičny, která v současné době patří mezi největší školní tělocvičny v okrese Znojmo. Je vybudována jako dvě na sobě nezávislé zrcadlově umístěné tělocvičny, ve kterých může probíhat výuka současně. Při střední škole je založen i školní sportovní klub.

V průběhu 90. let došlo také postupně k přestavbě původních objektů v areálu do jejich současné podoby. K stávajícím dílnám byla dostavěna autoklempířská, truhlářská a tesařská dílna. Později přibyla také nová dílna pro obor zedník, která je využívána zejména v zimních měsících, a byla zbudována i dílna pro elektrikáře. S rozvojem areálu školy a s otevíráním nových studijních oborů souviselo také rozšíření prostor pro teoretické vyučování. Od roku 1996 je k výuce mimo tzv. staré budovy využívána též nová budova školy. Ta rozšířila možnost výuky o dalších šest učeben, čímž se navýšil celkový počet učeben na dvacet, a tím i došlo i k navýšení maximální kapacity studentů.

V současné době škola nabízí dva čtyřleté studijní obory, deset tříletých studijních oborů, jeden dvouletý nástavbový maturitní obor a svářečskou školu pro normy ČSN 050705 a ČSN 050708. Střední škola je dle veřejného rejstříku škol a školských zařízení koncipována na maximální kapacitu 643 studentů.

### 3.2. Popis vazeb na realizované/zrealizované či plánované investiční akce

Na rok 2020 investor plánuje akci výměny otopné soustavy v podobě rekonstrukce centrální kotelny s výměnou rozvodů do jednotlivých objektů školy. Uvažováno zde bylo se třemi variantami řešení konvenčního vytápění, kde v první variantě se jednalo o výměnu stávajících zdrojů vytápění za dva nové kompaktní kondenzační velkoobjemové plynové kotle. Varianta dvě řešila výměnu stávajících zdrojů vytápění za dva štěpkové kotle a čtyři akumulární nádrže topné vody. V poslední variantě byly stávající kotle vyměněny za jeden kondenzační plynový kotel a jeden kotel na štěpku se dvěma akumulárními nádržemi topné vody. Předpokladem realizace projektu zde byla nejen obnova otopného zařízení z důvodu jeho nedostatečnosti a zastaralosti, ale i značná energetická úspora SŠTZ a tím také snížení negativního vlivu na životní prostředí. Řešení školního stravování tak bez pochyby zapadá do procesu rekonstrukce školy, jako celku.

### 3.3. Nulová varianta

Škola v současné době nedisponuje žádnou školní kuchyní, jídelnou ani jinými stravovacími prostory. Stravování tak pro své studenty i zaměstnance zabezpečuje na základě smluvního ujednání o zajištění školního stravování. V případě **nerealizace akce** by tedy škola i nadále nabízela stravování touto výše uvedenou formou. Avšak takto poskytované školní stravování je z pohledu investora dlouhodobě neudržitelné, nejen s ohledem na značnou vzdálenost dvou výdejních míst od areálu školy (3 až 4 km), ale také v návaznosti na rozvrh vyučovacích hodin. Největší problém je spatřován v tom, že přemísťování na oběd mezi dopolední a odpolední výukou je komplikované a mnohdy problematické jak kapacitně, tak především časově. Ani po vyučování možnost stravování většina studentů nevyužije a raději volí odchod rovnou domů, čímž je přenášena zodpovědnost ohledně zajištění stravování na rodiče a škole tento přístup jednoznačně snižuje pomyslný kredit z pohledu konkurenceschopnosti na trhu.

Také od České školní inspekce Jihomoravského inspektorátu dostalo vedení školy písemně v Inspekční zprávě ze dne 21. 5. 2019 upozornění na současný stav školního stravování a to následujícím: *„Žákům tak stále není garantována organizačně nejvhodnější dostupnost zabezpečeného školního stravování dle smluvního ujednání.“* Toto upozornění by po neřešení současného stavu vedení školy bohužel dostávalo opakovně.

### 3.4. Návrh technického řešení

Při návrhu dispozice stravovacího provozu je nutno vycházet z následujících požadavků:

- Technologicky a dispozičně navrhnout moderní stravovací provozy v souladu se současnými požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativy: Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin (HACCP); zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví; vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných - vše v platném znění.
- V návrhu zohlednit stávající stavebně konstrukční možnosti daného objektu.

Kuchyňskou technologii je nutno stanovit na základě následujících údajů:

- uvažovaný počet pokrmů – obědů do 300 porcí
- použitá energie el. síť 230/400 V, 50Hz

#### A) TECHNOLOGICKÉ A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ GASTRO

Cílem navrženého dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného moderního provozu pro tepelné zpracování, regeneraci, uchování a následný výdej pokrmů. Celý návrh také respektuje výše uvedené podmínky, a to, že provoz je nejen omezen stávajícími stavebními, ale i kapacitními možnostmi.

Toto řešení navrhuje přebudování dvou teoretických učeben na vlastní stravovací zázemí (školní jídelnu) bez vývařovny, tj. pro dovoz, regeneraci a výdej stravy. Posuzovanou budovou, kde byly vytipovány vhodné prostory pro tento záměr a kde by k přebudování prostor došlo, je tzv. truhlářská dílna školy. Ta se nachází na parcele č. 5691/11, k.ú. Znojmo-město (viz příloha č. 1). Budova z roku 1996 má obdélníkový půdorys, je nepodsklepená a má dvě nadzemní vytápěná podlaží. Nachází se zde šest učeben, z nichž by se v 1.NP dvě sousední učebny přebudovaly na stravovací provoz.

Z čelního pohledu vstupu do budovy bude dispozičně zmiňovaná část 1.NP rozvržena následovně. Vstup je situován doprostřed budovy do dlouhé chodby, jež ji rozděluje na levou část, která by patřila gastroprovozu a pravou část, kde by se v jejím malém úseku nacházelo zázemí gastroprovozu a pak stávající třída a přilehlé sociální zázemí pro studenty. Zmiňovaný vstup do budovy by byl určen pouze pro gastroprovoz, zvláště pak



pro příjem stravy, a bude též veden jako únikový východ. Pro nutnost oddělení tohoto vstupu od přímého kontaktu se studenty bude zádveřová část chodby oddělena nově vystavěnou příčkou s dveřmi. Vznikl by zde prostor zvaný *příjem*. Z něj opět nově zbudovaným vchodem vlevo by se vstupovalo do *kuchyně* a přes tu pak gastropersonál do *jídelny*. Pro strážníky by byl vstup do jídelny z chodby vstupními dveřmi na jedné straně jídelny a odchod pak jinými dveřmi na druhé straně jídelny. Pohyb v jídelně by tedy byl jednosměrný. V zadní části pravé strany budovy by vyčleněním třech samostatných na sebe navazujících místností a stávajících prostor určených pro technickohospodářské zaměstnance školy vzniklo jejich úpravou podle hygienických požadavků zázemí pro gastropersonál a příruční sklad.

Navrženým uspořádáním jednotlivých provozních pracovišť se podařilo zcela zajistit plynulou návaznost stanovených pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích. Doporučená kompozice technologického uspořádání umožnila docílit velmi vysokého standardu potřebné hygieny práce. Díky kvalitnímu nastavení systému kritických bodů HACCP se snižuje riziko sekundární kontaminace tím, že se vytipují důležité pracovní operace, vyloučí se křížení čistých a špinavých zón (provozů) a minimalizují se požadavky na zbytečnou manipulaci se surovinou, s dokončenými i s rozpracovanými pokrmy. Navrhované technologické zařízení gastroprovozu plně vyhovuje hygienickým a bezpečnostním normám.

Všechny pokrmy budou dováženy od smluvního dodavatele zvláštním vozidlem, kde budou po celou dobu přepravy uloženy v přepravních obalech tzv. termoportech. Vozidlo přijede po vymezené příjezdové komunikaci až těsně k objektu, kde se bude nacházet zmiňovaný stravovací provoz. Další manipulace s termoporty a posléze s pokrmy bude probíhat už pouze v prostorách k tomu vyčleněných. V úseku příjmu termoportů budou z termoportů vyjmuty jednotlivé uzavřené gastronádoby a ty následně budou rozmístěny dle svého obsahu do vodních lázní, do konvektomatu nebo případně budou i nadále ponechány uložené v uzavřeném termoportu. Chlazené pokrmy jako např. ovocné kompoty, zeleninové saláty apod. pak budou uloženy v chladicí skříni.

Celý manipulační a přípravný **prostor provozu kuchyně** je rozdělen na **šest jednotlivých pracovních úseků**, z nichž každý zastává svou nenahraditelnou roli

v uceleném řetězci. Následující text se bude věnovat těmto jednotlivým pracovním úsekům a přiblíží jejich podobu a náplň práce, která zde bude probíhat.

### *I. Příjem termoportů, sklad a mytí termoportů*

Tento první úsek je dále členěn do dvou částí. První část - příjem termoportů (pokrmů) se nachází těsně za vstupními dveřmi a je o rozloze 12,3 m<sup>2</sup>. V této části budou umístěny regály na termoporty a plošinový vozík. Příjem proběhne tak, že při příjezdu vozidla ke vstupu určenému do stravovacích prostor budou termoporty vykládány přímo na vyčleněné vozíky pro snadné a rychlé přemístění. Proto je v celém prostoru počítáno i s dostatečným místem pro jejich manipulaci. Dispozičně navazuje prostor o ploše 9,7 m<sup>2</sup>, který bude obestavěn příčkami na samostatnou místnost a je určen pro druhou část úseku, a to pro mytí a uložení čistých termoportů. V této místnosti bude zbudován sprchový kout a nerezová vana s tlakovou sprchou umístěné vedle sebe. Tato vana je koncipována na stavebním soklu z důvodu lepší manipulace pro obsluhu a následně vytvořený uzavřený prostor pod vanou bude využit jako bezpečné úložiště čisticích prostředků. Čisté přepravní obaly jsou následně umístěny do regálů, které jsou v prostorách příjmu a v prostorách umývárny termoportů.

### *II. Regenerace, udržování a příprava pokrmů*

Druhý úsek je o ploše cca 8 m<sup>2</sup>. Dispozičně je spojen s úsekem výdeje z důvodu navazujících pracovních kroků ve výdeji stravy, přesto v prostoru samostatně vyčleněn. Od ostatních úseků, a to konkrétně od úseku mytí provozního nádobí a úseku mytí stolního nádobí, je oddělen gastrotechnologiemi. Pro snadnou a bezpečnou manipulaci jsou i zde speciální vozíky se vsuny na gastronádoby, určené pro zavážení nádob dále po výdejně a zavážecí vozíky do konvektomatu. Gastronádoby pro výdej jsou vloženy buď přímo do výdejních vodních lázní anebo jsou dány do konvektomatu, kde je zajištěna ideální teplota a klima pro udržení daných druhů potravin. V případě doplňkového udržení teploty pokrmu je navržen stolní sklokeramický vaříč. Nad oběma zařízeními je umístěna digestoř pro odtah vzniklých par. Pro případnou finální úpravu, je navržen pracovní stůl s dřezem, kde spodní prostor je uzavřen posuvnými dvířky a vpravo je zásuvkový blok pro uložení nářadí a náčiní. Pro pokrmy vyžadující uložení v chladném stavu je navržena dvouteplotní chladicí skříň s možností uložení rozdílných druhů potravin. Doporučená chladicí skříň je dvouprostorová, takže každý prostor má možnost

nastavit svou vlastní teplotu nezávisle na druhém, čímž je zajištěno také to, že je možno ukládat pokrmy do společné chladicí skříně, aniž by se zapříčinilo vzájemného chuťového a pachového ovlivnění. Chladicí skříň je uzpůsobena pro gastronádoby, čímž se celkově zjednoduší manipulace s pokrmy. V blízké návaznosti je umyvadlo na mytí rukou, zásobník na papírové ručníky, koš na použité ručníky a mýdlo, případně alternativní zařízení pro mytí a osoušení rukou.

### *III. Výdej*

Pro další těsně navazující úsek je vymezena plocha cca 8 m<sup>2</sup>. Dispozičně je, jak již bylo zmíněno výše, propojen s úsekem regenerace a přípravy pokrmů, ale v prostoru samostatně stojící. Od úseku mytí stolního nádobí je částečně oddělen gastrotechnologemi a částečně volným prostorem. Pro výdej jídla je určena výdejní linka ve tvaru L, která byla zvolena pro vyšší hygienický standart, a z důvodu vedení veškerých přípojek. Je kompletně umístěna na stavebním soklu a odděluje kuchyňský prostor od jídelny, pouze s částečným přesahem linky do jídelního prostoru, kde jsou umístěny koše a vozíky se samoobslužným nádobím a výdejníky nápojů. Pro rychlé a plynulé odbavení strážníků je výdejní část uzpůsobena pro manipulaci s podnosy. Předpokládá se nabídka vícečetného menu, a proto je pro udržení všech potravin v požadovaném stavu navržen stůl se čtyřmi oddělenými vanami – vodními lázněmi. Pro komfortnější možnost vydávání teplé stravy lze využít i vyhřívaný podavač talířů, který by byl v závislosti na této kapacitě dvoutubusový. Pro výdej salátů, kompotů apod. je do linky umístěna samoobslužná chladicí vitrína a v návaznosti na ni i samoobslužné výdejníky nápojů v podobě výrobníku horké vody s termosem a samostatným termosem pro studený nápoj. Pro doplňování a manipulaci v této části je včleněn do linky i pracovní stůl. Čisté sklenice jsou uloženy ve speciálním vozíku určeném pro koše se sklenicemi, který je opatřen podavačem, a tím jsou sklenice vždy v pracovní výšce. Čisté stohovatelné podnosy jsou založeny v samoobslužném vozíku společně s čistými příbory. Posuv podnosů probíhá podél celé výdejní linky na pojezdové trubkové dráze. Nad vodní lázní je řešena výdejní police, která je pro zvýšení hygienických podmínek opatřena dechovou clonou.

#### IV. Příjem a mytí stolního nádobí

Nejmenším provozním úsekem kuchyně o rozloze 6,6 m<sup>2</sup> je příjem a mytí stolního nádobí. Dispozičně je s jídelnou spojen příjmovým okénkem a od úseku výdeje a regenerace je oddělen gastrotechnologemi a částečně volným prostorem. Strávníci sami odnáší použité podnosy s nádobím a případnými zbytky jídla do prostoru příjmu špinavého nádobí - příjmového okna. V případě malé vytíženosti strávníci odkládají použité podnosy a nádobí přímo na příjmovou desku okénka. V případě větší vytíženosti kapacit jsou vedle okénka v jídelně k odkládání též určeny stojící speciální vozíky s úchyty na podnosy, kam strávníci podnos i s nádobím umístí. Personál umývárny vyhazuje zbytky do předem určených nádob, špinavé nádobí třídí a ukládá do košů nad dřezem s tlakovou sprchou, kde je následně předmývá a nakonec myje v mycím stroji. Velikost mycího stroje samotného a jeho košů je 600x500 mm a je svou kapacitou vhodný i pro mytí podnosů. Pro manipulaci s čistým nádobím a koši je vedle myčky navržen výstupní odkládací stůl. Umyté a suché nádobí je následně ukládáno do vyčleněného regálu, případně je vkládáno přímo do všech zásobníků čistého nádobí. Z důvodu zamezení vysoké vlhkosti vzduchu je i nad myčkou projektována digestoř.

#### V. Mytí provozního nádobí

Další úsek je určen pro mytí provozního nádobí. Má pro sebe vyčleněnou značnou část prostoru o rozloze 15 m<sup>2</sup>, protože toto nádobí je objemnějších rozměrů, je nutný větší prostor pro manipulaci s ním. Je nutný taktéž pro umístění větších technologií a zařízení, které jsou určeny pro rozměrnější nádoby. Dispozičně je úsek včleněn mezi stavebně oddělené mytí termoportů a mezi zbývající úseky provozu kuchyně, od kterých je oddělen gastrotechnologemi a částečně volným prostorem. Nádobí je předmýváno v mycí vaně osazené tlakovou sprchou, kde ve spodní části pod vanou je vytvořeno místo na uložení čisticích prostředků. Následně je nádobí myto v mycím stroji a k dispozici je tu také odkapní plocha v podobě odkládacího stolu. I zde je z důvodu zamezení vysoké vlhkosti vzduchu nad myčkou projektována digestoř. Čisté a suché nádobí je ukládáno do vyčleněných regálů umístěných pro minimalizaci manipulace taktéž v této části provozu. Po úklidu nádob lze vzniklý volný prostor využít pro dočasné umístění pojezdných gastrotechnologí z kuchyně a pojezdných vozíků a košů s nádobím z volně přístupné jídelny.

## VI. Příruční sklad

Posledním úsekem provozu je oddělená samostatná místnost o rozloze 11,3 m<sup>2</sup> vybavená regálovými sestavami. Dispozičně je situována přes chodbu budovy hned vedle zázemí pro gastropersonál. Neuvažuje se, že by byl sklad určen ke každodennímu používání. Slouží pro případné uložení inventáře, apod.

Níže umístěná tabulka odhaluje ceny za přípravu jednotlivých pracovních úseků v podobě investičních nákladů za gastrotechnologie a vybavení, které byly popsány v předešlém textu. Ceny jsou uvedeny v Kč a to jak s DPH, tak bez DPH.

**Tab. 1:** Odhad investičních nákladů za gastrotechnologie a vybavení

Úsek	Oblast	Cena v Kč bez DPH	Cena v Kč s DPH
I.	Příjem termoportů	50 300,-	60 863,-
	Mytí termoportů	55 700,-	67 397,-
II.	Regenerace a příprava pokrmů	590 500,-	714 505,-
III.	Výdej	468 400,-	566 764,-
IV.	Příjem a mytí stolního nádobí	299 500,-	362 395,-
V.	Mytí provozního nádobí	455 800,-	551 518,-
VI.	Příruční sklad	26 400,-	31 944,-
-	Ostatní zařízení	17 700,-	21 417,-
-	Přepravní obaly, sada na výměnu	262 600,-	317 746,-
	<b>Souhrnná cena gastrotechnologií</b>	<b>2 226 900,-</b>	<b>2 694 549,-</b>
	Doprava a montáž	75 000,-	90 750,-
	<b>Celková cena</b>	<b>2 301 900,-</b>	<b>2 785 299,-</b>

V dalším textu jsou ve stručnosti popsány zbývající části provozu, které jsou s chodem stravování školy neoddělitelně spjaty a je tak vhodné je na tomto místě také zmínit. Jedná se o prostor jídelny, samostatné zázemí pro zaměstnance gastroprovozu a oddělený úklid pro gastroprovoz.

### Jídelna

Po úpravách bude podlahová plocha jídelny činit 93,6 m<sup>2</sup> a je koncipována na 60 míst k sezení. Dispozičně je navázána přímo na kuchyni a chodbu, ze které do jídelny vedou

dvoje dveře, a to jedny jako vstupní a druhé (blíže kuchyně) jako výstupní, čímž se zabezpečí plynulý odbavovací tok strážníků, tj. vstupními dveřmi strážník vejde do jídelny, kterou projde až k výdejnímu pultu, kde po směru výdeje pult opustí a odejde si sednout. Poté odnese podnos s nádobím do okénka či vozíků pro sběr špinavého nádobí a opouští jídelnu dveřmi umístěnými hned vedle.

#### Zázemí zaměstnanců gastroprovozu

Zaměstnanci gastroprovozu budou mít své vlastní zázemí. K dispozici budou mít šatnu, včetně stavebně odděleného WC a stavebně oddělené sprchy. Místnost šatny a zázemí zaměstnanců gastroprovozu je o rozloze 14,5 m<sup>2</sup>. Vyčleněné prostory se nacházejí vedle příručního skladu, tedy přes chodbu od celého stravovacího prostoru a vchází se do ní z chodby přes technickou místnost o velikosti 8,6 m<sup>2</sup> patřící taktéž gastroprovozu. Přejít přes tuto chodbu bude z hygienického hlediska řešen tak, že pracovníci budou přecházet ze šatny do provozu a zpět v pracovním oděvu zakrytým pláštěm, který pak odloží. V běžném provozu a na uvažovaný počet vydávaných porcí je počítáno se třemi zaměstnanci. Při zvýšeném provozu, by pak maximální počet zaměstnanců na směnu byl pět.

#### Úklid gastroprovozu

Pro úklid jídelny a kuchyně bude využita stávající úklidová místnost o rozloze 2,8 m<sup>2</sup> v 1.NP naproti jídelně a bude z ní zřízena úklidová místnost pro gastroprovoz včetně skladu úklidových potřeb. Bude vybavená přívodem tekoucí pitné vody, teplé vody, výlevkou, regálem pro úklidové pomůcky a skříňkou pro uložení čisticích a mycích prostředků. V úklidové místnosti budou označené a odděleně uložené pomůcky a prostředky, které se používají na hrubý úklid, od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s požívatiny, pokrmy a nápoji.

Úklid bude prováděn podle sanitačního řádu upravujícího následující:

- průběžný denní úklid;
- úklid po skončení pracovní směny;
- týdenní úklid;
- sanitační dny nejméně jednou za tři měsíce nebo jiné formy provádění účinné sanitace;
- provádění ochranné dezinfekce a deratizace podle potřeby.

## **B) POŽADAVKY NA STAVEBNÍ KONSTRUKCE**

### Svítlidla

Veškeré pracovní plochy, kde se zpracovávají suroviny, musí být dostatečně osvětleny. Proto pro dobrou rozlišovací schopnost oka je nutná minimální svítivost 700 lx.

### Dveře

Navrhovaná úprava dveřních otvorů v prostorách gastroprovozu se řídí chodem a účelem místností tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů, a tam, kde je to vhodné a možné, i pro manipulaci s příručními vozíky. Samozřejmě budou splněny také veškeré požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Je nutné si uvědomit, že i volba šířky dveří hraje roli jako parametr při zpracování systému kritických bodů HACCP. Pokud je to účelné a kapacita skladových prostor umožňuje ukládání přímo na paletách, boxech apod., je vhodné volit šířku u těchto dveřních zárubní pro průjezd manipulačních vozíků. Z uvedeného důvodu by neměly být vnitřní i vnější dveře opatřeny prahem. Povrch dveří musí být omyvatelný, v případě potřeby taktéž dezinfikovatelný.

### Okna

Pro takovéto provozy se okna, tj. parapety oken, jejich výplně a okenní rámy konstruuji tak, aby se v nich zabránilo hromadění nečistot a byla zabezpečena snadná údržba. Tudíž musí být omyvatelné a v případě potřeby i dezinfikovatelné. Ovládání oken musí být snadno přístupné a ovladatelné z podlahy. Okna, která jsou otevíratelná do venkovního prostředí, musí být z hygienického hlediska a pro zamezení kontaminace stravy hmyzem opatřena účinnou sítí, která právě znemožní vniknutí hmyzu do výrobních prostor a kterou lze pro vyčištění snadno vyjmout.

### Podlahy

Ve všech místnostech gastroprovozu jsou zvýšené požadavky na podlahové povrchy. Ty musí splňovat náročné provozní, hygienické a bezpečnostní podmínky. Musí být proto trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlučné, netoxické, zvláště pak lehce omyvatelné, snadno čistitelné a nesmí být kluzké. Všechny prostory kuchyně jsou, proto také opatřeny podlahovou vpustí s roštem. V místech s vlhkým a mokřým provozem musí být také vodotěsné.

### Stěny

Obecně musí být všechny stěny v potravinářském provozu snadno čistitelné a netoxické. Povrchy stěn se řídí i účelem místností. Veškeré výrobní prostory jako jsou kuchyně, umývárny nádobí, přípravny, stejně tak prostory hygienického příslušenství a sklad odpadků apod. se opatřují snadno omyvatelným povrchem stěn. V daném případě je vhodný povrch také dezinfikovatelný. Tomuto účelu nejlépe vyhovuje keramický obklad do výše předpokládaného znečištění. Doporučen je obklad do výše podhledu. Ve všech ostatních místnostech omítky stěn a stropů by měly být hladké štukové, pouze v místnostech technického příslušenství lze použít omítku vápennou hladkou. Stěny hlavních dopravních cest je vhodné opatřit ochrannými lištami ve výši cca 150–400 mm.

### Stropy

Stropy a stropní instalace musí být konstruovány a opatřeny takovou povrchovou úpravou, aby se především zabránilo hromadění nečistot a omezila se kondenzace vlhkosti, která způsobuje růst nežádoucích plísní a odlupování částecek, čímž by hrozila druhotná kontaminace potravin.

### Stavební úpravy

Stavební úpravy je možné rozčlenit dle daných místností na tyto jednotlivé místnosti a úpravy, které v nich budou probíhat na:

- Příjem – výstavba příčky a v ní dveří (příjem - chodba).
- Kuchyně – dvěma příčkami oddělená část kuchyně včetně dveří v každé příčce (příjem - kuchyně, kuchyně - kuchyně) a pevný sokl pod výdejní pult a vanu pro mytí termoportů.
- Jídelna – zbudování nových dvou dveří (jídelna - kuchyně, jídelna - chodba) a stěnové přepážky mezi jídelnou a prostorem pro mytí nádobí.
- Příruční sklad – příčka oddělující sklad a zázemí gastroprovozu.
- Zázemí gastroprovozu – zbudování v místnosti stavebně oddělených WC a sprchy a nové vstupní dveře do technického zázemí gastroprovozu.



## C) POŽADAVKY NA TECHNICKÁ ZAŘÍZENÍ

### Specifikace přípojných bodů vody a odpadů

Stavba je napojena na centrální vodovodní řád a centrální kanalizaci. Jsou vyspecifikovány rozvody teplé a studené vody a odpadů a v celém prostoru kuchyně nově vznikne 12 přípojných uzlů ať už teplé vody, studené vody, odpadu nebo jejich vzájemné kombinace. Ohřev teplé vody si zajišťují gastrotechnologie samy a k umývadlům a dřezům bude vedena teplá voda z centrálního vodovodu budovy. Přívody zdravotně technické instalace (ZTI) budou zakončeny příslušnými ventily, kdy vývody ventilů budou instalovány vodorovně. Dodávka vodovodních baterií bude součástí dodávky gastrovybavení, pokud nebude specifikováno jinak.

### Specifikace přípojných bodů elektroinstalace

Budova je připojena k veřejné elektrické síti elektrickou přípojkou a elektrorozvaděčem. Je vyspecifikováno umístění nově vzniklých 16 přípojných bodů, a to 1x v příručním skladu, 1x v příjmu termoportů a 14x v prostoru celé kuchyně. Umístění vypínačů nutno konzultovat s dodavatelem gastro a všem vývodům z podlah a stěn ponechat délku min. 2,5 m a opatřit je chráničem. U každého zařízení musí být vyvedená zvýšená ochrana pospojováním ve výšce 50 mm nad podlahou. S každým přívodem 400 V nutno vyvést zemnicí drát. Zemnicí dráty je také nutné řešit ideálně v každém úseku, kde se následně kovový a nerezový nábytek spojí. Všechny elektrické přívody přímo zapojené do zařízení musí být přerušeny hlavním vypínačem umístěným v blízkosti zařízení.

### Vzduchotechnika

Při plánované varné kapacitě je nutné zabezpečit nucenou výměnu vzduchu. Prostory, ve kterých dochází k nadměrné tvorbě vodních par a tepla, tj. varné celky a umývárny provozního a stolního nádobí, je nutné osadit odsávacími zákryty. Vzhledem k tomu, že tato zařízení budou nepřetržitě v teplém a vlhkém prostředí, je nutné je konstruovat z korozivzdorných materiálů. Odsávací digestoře je nutné osadit tukovými filtry a uzpůsobit pro odvod kondenzátu. Prostor nad odsávacím zákrytem je doporučeno uzavřít až k podhledu, aby se vyloučilo usazování mastných a obtížně čistitelných nečistot.

## Vytápění

Vytápění zde bude zabezpečeno stávajícími topnými tělesy. V rámci řešení školního stravování tak oblast vytápění nebude nijak dotčena.

**Tab. 2:** Odhad investičních nákladů za stavební práce vč. souvisejících technických zařízení

Oblast	Cena v Kč bez DPH	Cena v Kč s DPH
Bourací a stavební práce	1 500 000,-	1 815 000,-
Zdravotně technická instalace (ZTI)	400 000,-	484 000,-
Elektroinstalace	500 000,-	605 000,-
Vzduchotechnika	600 000,-	726 000,-
<b>Celková cena</b>	<b>3 000 000,-</b>	<b>3 630 000,-</b>

## Časový harmonogram

**Tab. 3:** Nastavený harmonogram

<b>Zpracování IZ a Záměru reprodukce HM</b>	3-4/2020
<b>Schválení IZ a ZRHM, schválení financování přípravné fázežřizovatelem, zařazení do rozpočtu na rok 2021</b>	5-12/2020
<b>Poptávkové řízení na PD a TDI</b>	1-2/2021
<b>Projektová dokumentace pro stavební povolení</b>	2-4/2021
<b>Projektová dokumentace pro realizaci</b>	4-6/2021
<b>Tvorba zadávací dokumentace</b>	8/2021
<b>Schválení zadávací dokumentace JMK</b>	9/2021
<b>Výběrové řízení</b>	10-11/2021
<b>Realizace stavebních úprav</b>	3-8/2022
<b>Instalace a uvedení do provozu</b>	8-9/2022

Pro zpracování projektové dokumentace byl stanoven termín:

- Zpracování PD pro povolení stavby: cca 2 měsíce od zahájení prací.
- Zpracování realizační PD: cca 1,5 měsíce od dokončení PD pro povolení stavby.

Pro zadání zpracování projektové dokumentace je nutné uskutečnit výběrové řízení na zpracování projektové dokumentace včetně TDI. Až poté je možné provést výběrové řízení na stavební práce a na dodávky gastrotechnologí a vybavení. To je však potřeba učinit současně, jelikož od samého zahájení stavebních prací je nutná vzájemná konzultace dodavatelů při provádění jednotlivých postupových pracích s ohledem na plánované gastrotechnologie a vybavení. Délka realizace stavebních úprav včetně kolaudačního řízení je cca pět měsíců od podpisu smlouvy s vybraným dodavatelem. Délka realizace dodávky gastrotechnologí a vybavení, jejich instalace a uvedení do provozu je cca pět týdnů od podpisu smlouvy s vybraným dodavatelem.

### **Celkový rozpočet akce**

Všechny investice v rámci tohoto záměru jsou stanoveny s co největší hospodárností, efektivností a účelností. V rámci školy jsou vytvořeny podmínky pro trvalé maximální využití této jídelny a investor také počítá s jejím co nejvyšším možným využitím. Předpokládaná investice do PD a TDI byla stanovena na 490 tis. bez DPH, do stavebních prací zhruba na 3 000 tis. a do gastrotechnologí byla vyčíslena na 2 301 tis. Kč bez DPH. Ovšem nesmíme opomenout připočítat také investici do příslušenství takového provozu, jako jsou např. talíře, příbory, tácy, kuchyňské nádoby a náčiní, ale také vybavení jídelny a zázemí nábytkem. Zde je počítáno zhruba s 400 tis. Kč bez DPH.

**Tab. 4:** Odhad celkových investičních nákladů

<b>Oblast</b>	<b>Cena v Kč bez DPH</b>	<b>Cena v Kč s DPH</b>
Projektová dokumentace + TDI	490 000,-	592 900,-
Stavební práce	3 000 000,-	3 630 000,-
Gastrotechnologie a vybavení	2 301 900,-	2 785 299,-
Ostatní příslušenství	200 000,-	242 000,-
Ostatní nábytek	200 000,-	242 000,-
<b>Celková cena</b>	<b>6 191 900,-</b>	<b>7 492 199,-</b>

### 3.5. Zdůvodnění záměru

V současnosti škola nedisponuje žádnými prostory, které by byly určeny pro školní stravování. To tedy pro své studenty a zaměstnance škola zajišťuje externě, formou smluvního ujednání o zajištění školního stravování, ale s výdejem pouze v místě provozovny dodavatele, které je od školy vzdáleno téměř čtyři kilometry. Značná vzdálenost dvou míst a také návaznost na rozvrh vyučovacích hodin komplikují využitelnost tohoto způsobu stravování, čímž se škola mimo jiné stává neatraktivní pro zájemce o studium. Dle obdržené zpětné vazby od studentů i zájemců o studium, ale také jejich rodičů, by možnost školního stravování v místě areálu školy uvítali a zcela jistě jej využívali. Dalším důvodem pro realizaci jsou opakovaná doporučení ze strany České školní inspekce Jihomoravského inspektorátu, viz např. zápis Inspekční zprávy ze dne 21. 5. 2019, které dala vedení školy jako podnět pro zlepšení činnosti školy a které znělo: “Zajistit pro strávníky školy reálné využívání organizačně nejvhodnějšího způsobu školního stravování dle místních podmínek.”

Projekt, jako takový, je zvažován jako dlouhodobá investice, kdy toto navržené řešení je dlouhodobě udržitelné, realizovatelné a investor od něj očekává mimo jiné zvýšení prestiže školy a s tím související také zvýšení zájmu o studium na této škole.

Návratnost investice je samozřejmě důležitým ukazatelem každého projektu, kdy jejím hlavním úkolem je zjistit, zda je výhodné danou investici provést. V případě předkládaného projektu je ovšem nutné odvrátit pohled od pouhých čísel a zaměřit se také na požadavky a přání jak žáků školy a zaměstnanců, tak na doporučení České školní inspekce. Z tohoto pohledu tedy vyplývá, že hlavním účelem této investice není finanční obohacení investora, nýbrž pomyslné zhodnocení Střední školy technické Znojmo, jako celku a toho lze dosáhnout pouze dobře směřovanými investicemi do rozvoje této příspěvkové organizace. Jak již bylo popsáno výše a taktéž v celém investičním záměru slibuje si vedení školy právě od tohoto kroku v kombinaci s ostatními investičními akcemi, které at' již v minulosti nebo současnosti realizuje, zvýšení atraktivity školy, příliv většího počtu studentů, kvalitních pedagogů a s tím související rozvoj celé příspěvkové organizace.

#### 4. Možnosti dotačního financování

Pro navrhovanou akci je možno požádat o **Individuální dotaci JMK 2020**, číslo usnesení: 909/17/Z11. Tato dotace je určena pro konkrétního žadatele z důvodů zvláštního zřetele hodných, a to zejména pro okruh projektů, které nejsou v předemném období podporovány žádným z vyhlášených dotačních programů. Minimální výše podpory na jeden projekt činí 25 tis. Kč. Maximální výše podpory na jednu akci není stanovena a **minimální podíl spoluúčasti žadatele činí 0-20 % z celkových uznatelných nákladů projektu dle rozhodnutí příslušného orgánu** Jihomoravského kraje. Příjem žádostí o dotaci probíhá **do 31. 10. 2020**.

Dotace je slučitelná s podporou poskytnutou z rozpočtu jiných územních samosprávných celků, státního rozpočtu nebo strukturálních fondů Evropské unie, pokud to pravidla pro poskytnutí těchto podpor nevyklučují. Dotace je slučitelná i s další podporou poskytnutou z rozpočtu Jihomoravského kraje. Dotace je přitom poskytována jako podpora de minimis. Výplata dotace je bezhotovostní, převodem na účet příjemce a probíhá nejpozději do 30 dnů od účinnosti smlouvy o poskytnutí dotace a je poskytována formou zálohy s povinností následného vypořádání.

Příjemce dotace je i v rámci tohoto typu dotačního financování zatížen jistými povinnostmi. Nesmí v rámci projektu převést, poskytnout do pronájmu, výpůjčky nebo pachtu majetek pořízený z dotace ve prospěch jiného subjektu po dobu minimálně tří let od účinnosti smlouvy o poskytnutí dotace. V rámci již zmíněné smlouvy o poskytnutí dotace budou jejím poskytovatelem přímo stanoveny uznatelné výdaje projektu a jejich časové hledisko. Příjemce dotace má také související povinnost uskutečňovat propagaci projektu v souladu s Pravidly pro publicitu a Manuálem jednotného vizuálního stylu JMK a nebo také po dobu deseti let od skončení projektu archivovat předem uvedené podkladové materiály.

## **5. Doporučení dalšího postupu realizace investice pro investora**

- 1) Projednat návrh řešení se zřizovatelem a zjistit možnost obdržení finančních prostředků.
- 2) Zahájit práce na přípravě projektové dokumentace.
- 3) Zahájit realizaci veřejné zakázky na zhotovitele stavby.
- 4) Zahájit realizaci veřejné zakázky na dodávku gastrotechnologí a vybavení.

## 6. Seznam příloh

1. Zvolená budova truhlářské dílny
2. Letecký snímek areálu školy a fotografie budovy truhlářské dílny
3. Stavební řešení soklů
4. Dispoziční řešení gastrotechnologií
5. Přípojný body ZTI
6. Přípojný body ELEKTROINSTALACE

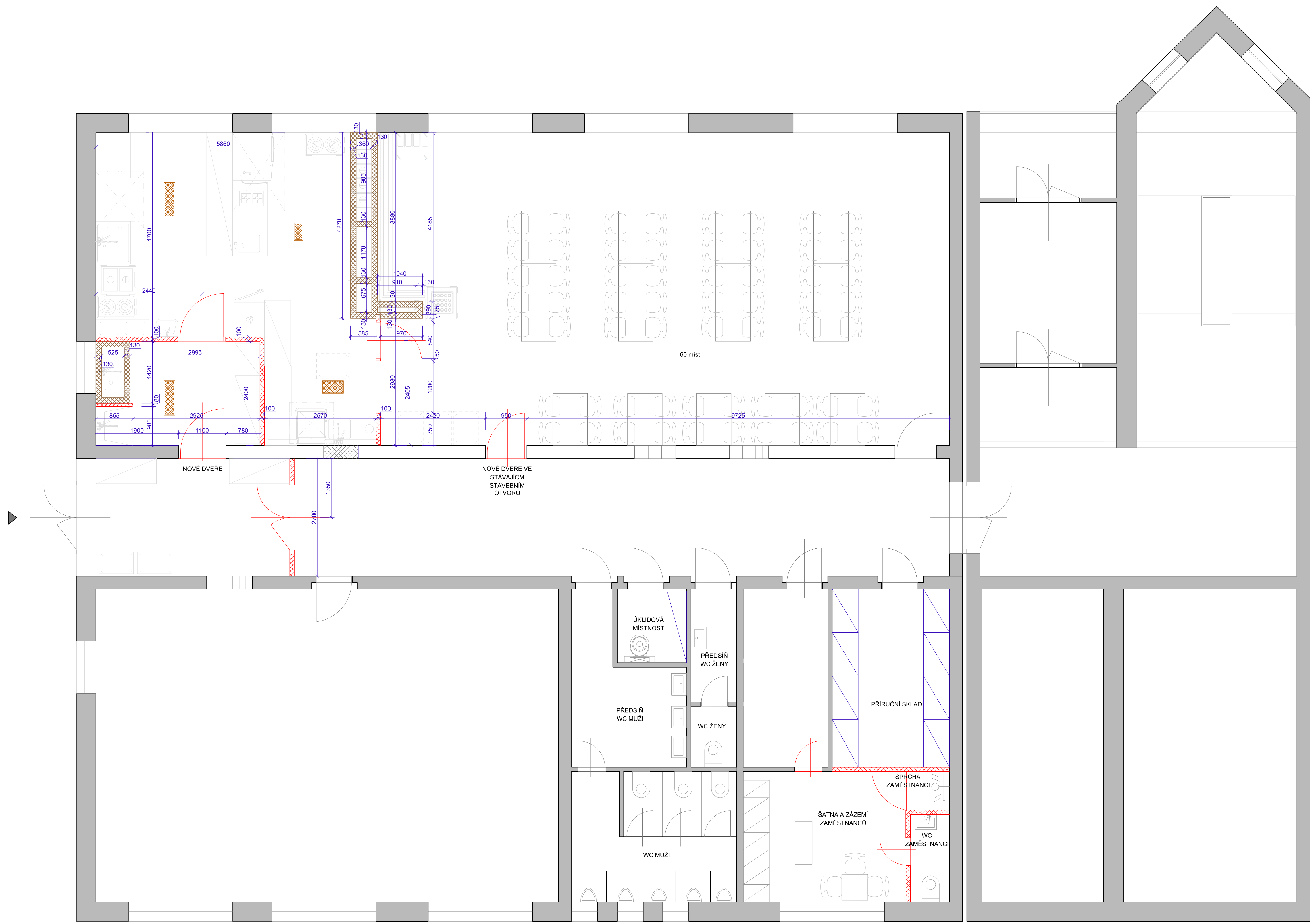
Příloha č. 1



Příloha č. 2







POZN. Stavební sokl výška 150mm, šířka 100mm

Odp. projektant:

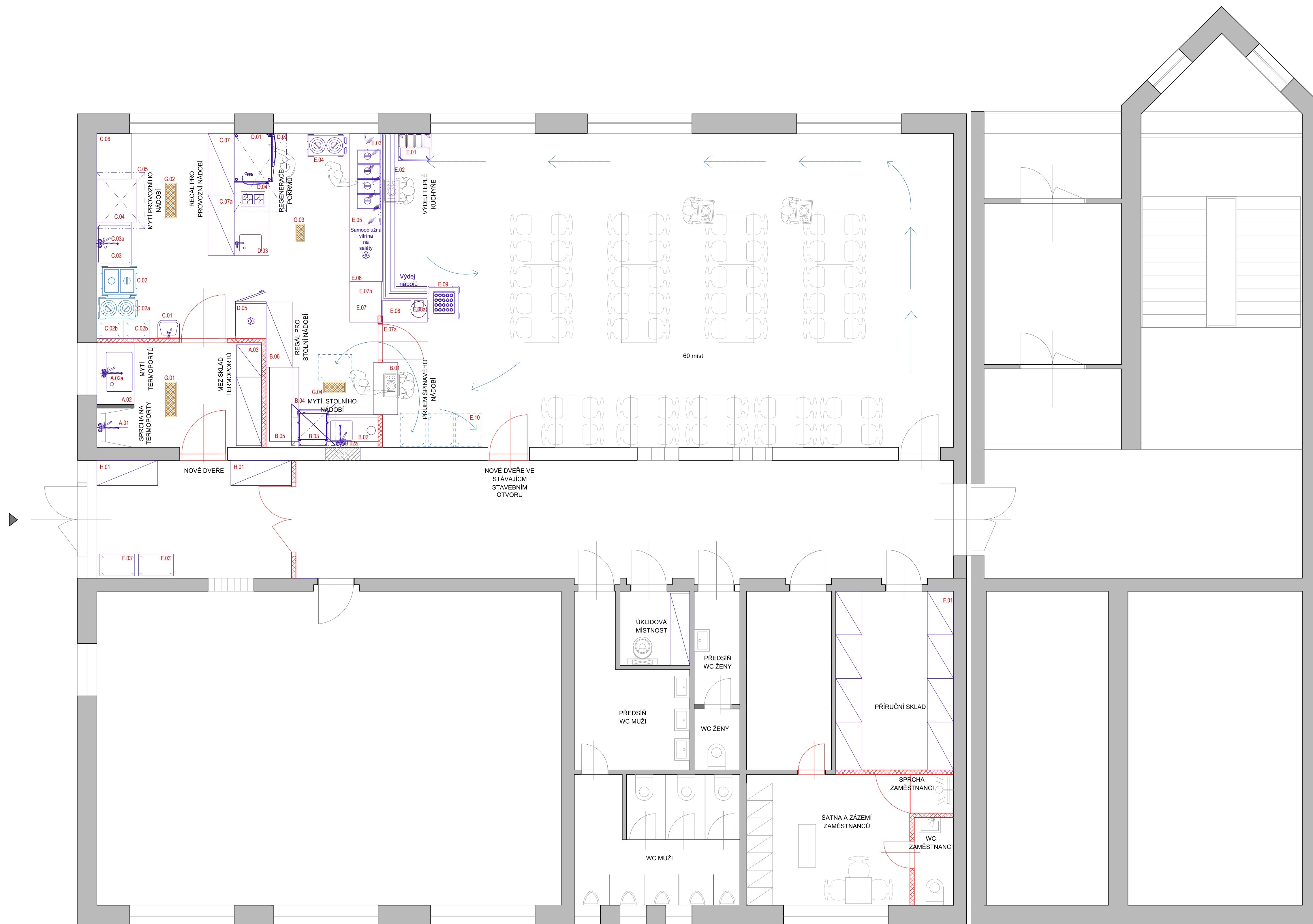
Kreslil:

Investor:

Akce:

SŠT Znojmo

Obsah: GT07 - Stavební řešení. Stavební sokly  
M 1:50



### LEGENDA TECHNOLOGIÍ

OZN.	Úseřtechnologie
<b>A MYTÍ TERMOPORTŮ</b>	
A.01	Sprchový kout pro termoporty
A.02	Mycí vana na stavebním soklu
A.03	Sestava regálů
<b>B MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ</b>	
B.01	Přijímová deska s konzolami
B.02	Výstupní stůl k myčce
B.02a	Tlaková sprcha
B.03	Mycí stroj průchozí, kole 600x500
B.04	Digestoř - dodávka VZT
B.05	Výstupní stůl rohový
B.06	Regál, 5x police
<b>C MYTÍ PROVOZNIHO NÁDOBÍ</b>	
C.01	Umyvadlo s příslušenstvím - dodávka ZTI
C.02	Pojízdná vodní lázeň 2GN 1/1
C.02a	Vyhřívaný podavač talířů dvouubusový, pojízdný
C.02b	Vozík se vsuty na GN
C.03	Svařovaná vana se spodní polici
C.03a	Tlaková sprcha
C.04	Mycí stroj na provozní nádobí
C.05	Digestoř - dodávka VZT
C.06	Odkládací stůl
C.07	Regál, 4x police, s opláštěním
C.07a	Regál, 4x police, s opláštěním
<b>D REGENERACE POKRMŮ</b>	
D.01	Korveřkomat 12 GN Z11 se zavážeřím vozíkem
D.02	Digestoř - dodávka VZT
D.03	Pracovní stůl s dřezem
D.04	Stůlní sklokeramický vařič, 2 zóny
D.05	Chladicí skříně, 2 oddělené chladicí prostory
<b>E VÝDEJ</b>	
E.01	Vozík na podnosy a přístroje
E.02	Pojízdná drážka trubková
E.03	Výdejní police s deřčovou clonou
E.04	Pojízdný podavač talířů
E.05	Výdejní stůl 4x zabudovaná vodní lázeň
E.06	Chladicí vřtrna samoběžná
E.07	Výdejní stůl bez pracovní desky
E.07a	Výdejní stůl bez pracovní desky
E.07b	Pracovní deska
E.08	Výrobek horké vody 1x 20 litru
E.08a	Termos 20 litru
E.09	Vozík na koše s podavačem
E.10	Vozík se vsuty na podnosy
<b>F PŘÍRUČNÍ SKLAD</b>	
F.01	Sestava skládacích regálů
<b>G VPUŠTĚ</b>	
G.01	Podlahová vpust s roštěm, nerez, 800x250mm - dodávka ZTI
G.02	Podlahová vpust s roštěm, nerez, 800x250mm - dodávka ZTI
G.03	Podlahová vpust s roštěm, nerez, 400x250mm - dodávka ZTI
G.04	Podlahová vpust s roštěm, nerez, 500x250mm - dodávka ZTI
<b>H PŘÍEM TERMOPORTŮ</b>	
H.01	Regál na termoporty
H.01	Plošinový vozík

Odř. projektant: \_\_\_\_\_

Kreslíř: \_\_\_\_\_

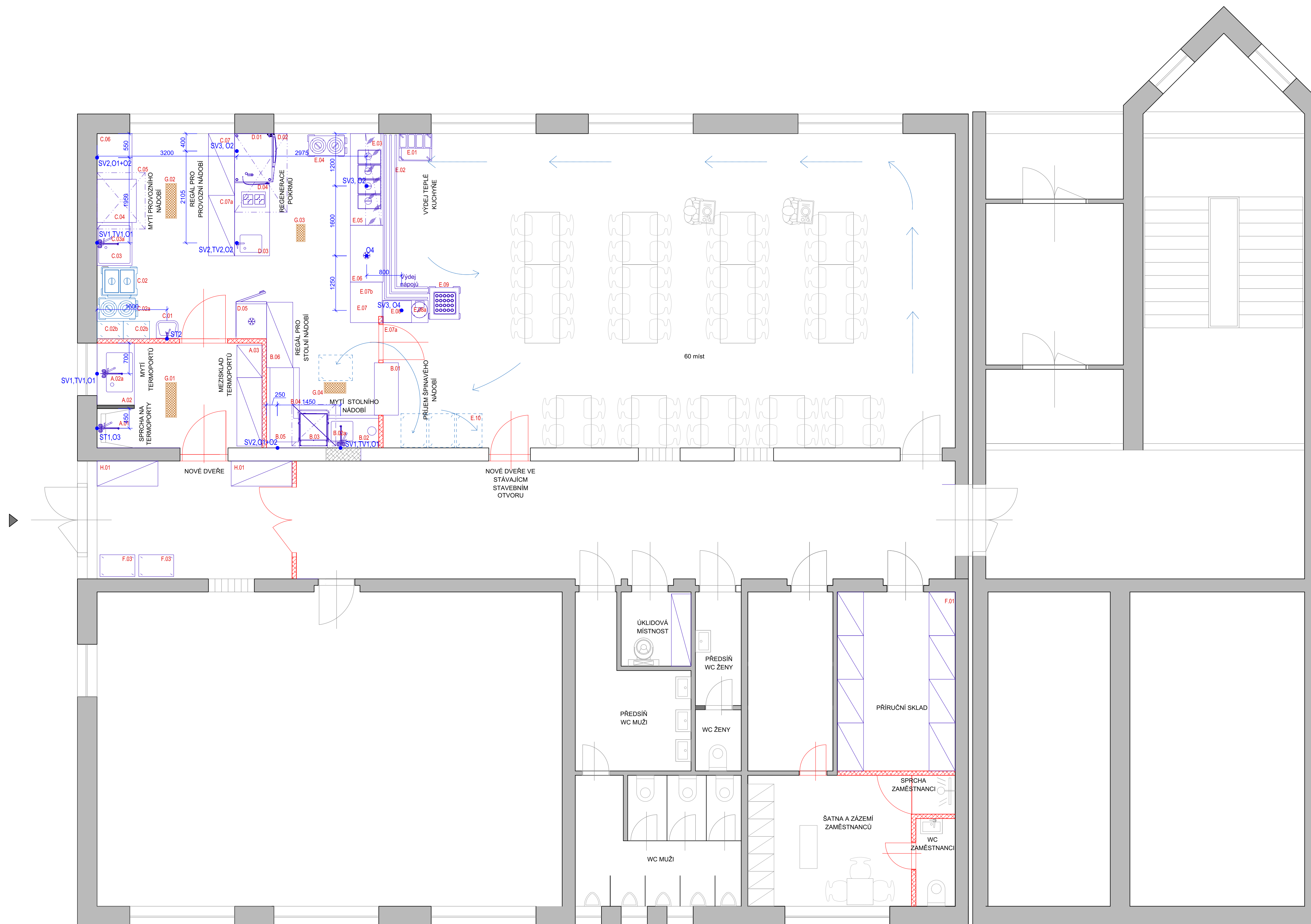
Investor: \_\_\_\_\_

Akce: \_\_\_\_\_

**SŠT Znojmo**

Obsah: GT04 - Dispozičnítechnologické řešení

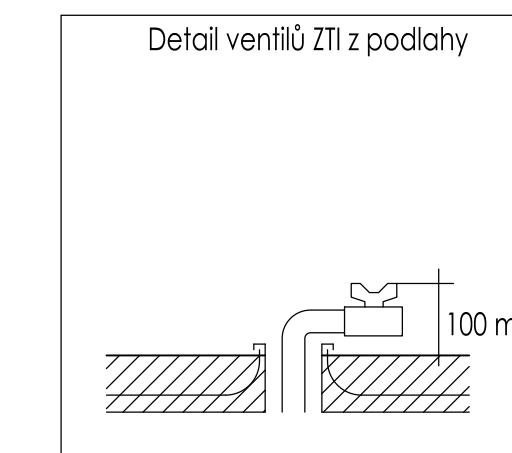
M 1:50



### SPECIFIKACE PŘÍPOJNÝCH BODŮ - VODA/ODPADY

OZN.	Specifikace
SV1	Příprava na SV, rohový ventil 3/8", ukončený vnějším závitem, ve výšce 350 mm nad podlahou
SV2	Příprava na SV, rohový ventil 3/4", ukončený vnějším závitem, ve výšce 350 mm nad podlahou
SV3	Příprava na SV, rohový ventil 3/4", z podlahy
SV4	Příprava na SV, rohový ventil 3/8", ukončený vnějším závitem, ze podlahy
TV1	Příprava na TV, rohový ventil 3/8", ukončený vnějším závitem, ve výšce 350 mm nad podlahou
TV2	Příprava na TV, rohový ventil 3/8", ukončený vnějším závitem, z podlahy
O1	Odpad DN50, ve výšce 300mm nad podlahou
O2	Odpad DN50, z podlahy
O3	Odpad DN50, z podlahy, řeší ZTI
O4	Odpad DN40, z podlahy
ST1	Nástěnná baterie se sprchou, SV+TV, řeší ZTI
ST2	Příprava pro umyvadlo, SV+TV+O, řeší ZTI

POZN. PŘÍVODY ZTI I PLYNU BUDOU ZAKONČENY PŘÍSLUŠNÝMI VENTILY, VÝVODY VENTILŮ BUDOU INSTALOVANY VODOROVNĚ (VIZ. DETAIL NÍŽE).  
DODÁVKA VODOVODNÍCH BATERIÍ JE SOUČÁSTÍ DODÁVKY GASTRO, POKUD NENÍ SPECIFIKOVÁNO JINAK



Odp. projektant: \_\_\_\_\_

Kreslil: \_\_\_\_\_

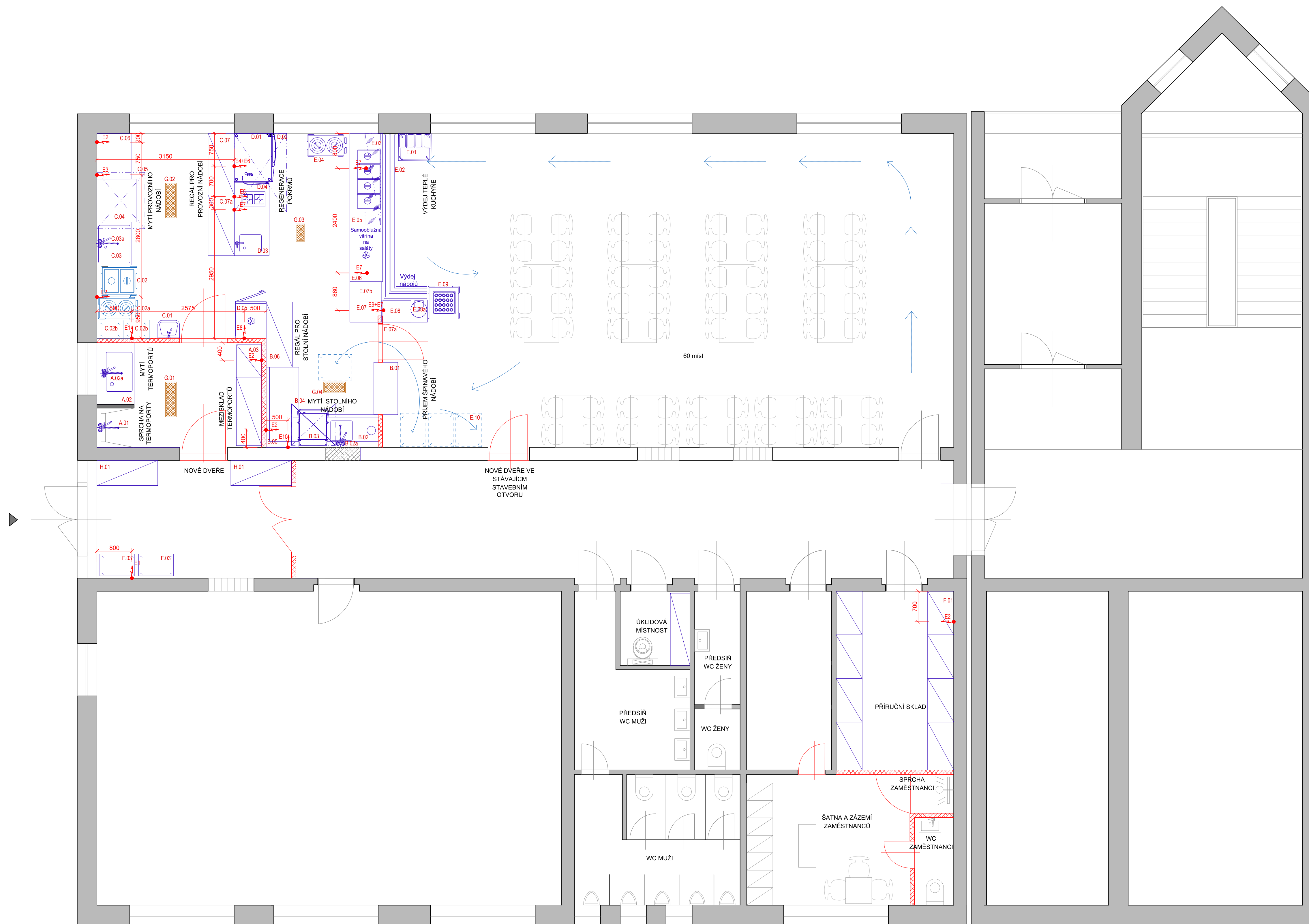
Investor: \_\_\_\_\_

Akce: \_\_\_\_\_

SŠT Znojmo

Obsah: GT06 - PŘÍPOJNÉ BODY ZTI

M 1:50



### SPECIFIKACE PŘÍPOJNÝCH BODŮ - ELEKTROINSTALACE

OZN.	Popis	Příkon [kW]	Napětí [V]	Výška N.P.[mm]	Zářizení
E1	Elektrická dvojjásuvka 230V	3,0	230	1100	Rezerva vozíky a pod.
E2	Zásuvka 230V	0,5	230	350	Aut.změkčovač, podst. technologie
E3	Přívod 400 V	12,0	400	450	Myčka provozního nádobí
E4	Přívod 400 V	37,0	400	z podlahy	Konvektomat 1221
E5	Přívod 400V	6	400	z podlahy	Stolní sporák
E6	Přívod 230V	1	230	z podlahy	Podstolová technologie
E7	2x přívod 230V	3+3	230	z podlahy	Výdejní technologie, rezerva
E8	Zásuvka 230V	1,5	230	2250	Chladicí zařízení
E9	Přívod 400V	9,2	400	z podlahy	Výrobek horké vody
E10	Přívod 400 V	17,0	400	450	Myčka stolního nádobí

UMÍSTĚNÍ VYPÍNAČŮ NUTNO KONZULTOVAT S DODAVATELÍ GASTRO - ŘEŠIT DLE MOŽNOSTÍ A SKUTEČNOSTI  
NEŘEŠENÉ PŘÍPOJNÉ BODY PRO DODÁVKY NÁPOJÁŘŮ, INTERIÉRU, SLABOPROUDU APOD.

U přívodů 230 a 400 V nechat volný konec 2,5 m.  
Přívody pro VZT ani osvětlení VZT nejsou řešeny - nutno řešit s dodavatelem VZT.  
Přívody v šatnách, komerčních prostorách a zázemí personálu nejsou řešeny.

Elektroinstalace musí být zhotovené v 5-žilové soustavě.  
Pokud není uvedené napětí, je třeba počítat s napětím AC 3/N + PE 400/230 + E. ostatní opatření musí být vyhotoveno podle příslušných předpisů.  
Průřezy kabelů doporučujeme přepočítat a volit příslušné jističní průřezu.  
Všechny el. vývody z podlah i stěn musí mít délku min 2,5 m a musí být opatřené chráničem s nerez nebo plastovou ochranou.

U každého zařízení musí být vyvedená zvýšená ochrana pospojování ve výšce 50 mm nad podlahou, s každým přívodem 400 V vyvést zemnicí drát příslušného průřezu. Zemnicí drát nutno řešit ideálně v každém rohu místnosti, či úseku, kovový a nerezový nábytek se následně pospojí.

Všechny el. přívody přímo zapojené do zařízení musí být přerušené hlavním vypínačem umístěným v blízkosti zařízení.

Hlavní vypínače, jističe, stykače, záskruvky a zakončení volných kabelů a jiné řeší PD - část elektro jsou dodávkou stavby.

Odp. projektant: \_\_\_\_\_

Kreslil: \_\_\_\_\_

Investor: \_\_\_\_\_

Akce: \_\_\_\_\_

SŠT Znojmo

Obsah: GT05 - PŘÍPOJNÉ BODY ELEKTROINSTALACE  
M 1:50