**POPIS PŘEDMĚTU PACHTU**

Stravovací provoz – Restaurace Botanica přilehlou venkovní terasou, se nachází v západní části areálu Botanická zahrada Praha, pod skleníkem Fata Morgana. Vychází z platných hygienických předpisů, nárokovaných na provozy veřejného stravování. Provoz je umístěn v 1.NP objektu, s charakterem středomořské kuchyně, určené pro možnost stravování návštěvníků a zaměstnanců Botanické zahrady Praha.

Základní údaje o provozu:

Počet míst k sezení uvnitř restaurace: 48 míst

Počet míst k sezení na venkovní terase: 60 míst

provozní charakter: celodenní občerstvení, obědy

kapacita kuchyně: 300 jídel

systém stravování: restaurace s obsluhou

provozní doba: není omezena otevírací dobou Botanické zahrady Praha

provoz: nekuřácký

energie pro technologie: elektřina, vytápění a ohřev teplé vody je zajištěn plynem

Objekt slouží k občerstvení návštěvníků, k zajištění stravování zaměstnanců a k pořádání příležitostných přednášek. Objekt je rozdělen do tří provozních částí – gastro provoz občerstvení skládající se z odbytového prostoru a provozu kuchyně, sociálního zařízení pro návštěvníky restaurace i zahrady a provozní zázemí technologie.

Sociální vybavení bude sloužit jak návštěvníkům občerstvení, tak i ostatním návštěvníkům zahrady. Sociální zařízení je umístěno bezprostředně u vstupu přístupné ze zádveří (1.1). WC pro hosty je dělené na muže (1.25 – 1.27), ženy (1.30 – 1.33)a bezbariérové s přebalovacím pultem (1.23), dále pak úklidová komora (1.28) zajišťující sanitaci odbytových ploch.

Ze zádveří se dále vstupuje do prostoru občerstvení s možným výdejním samoobslužným provozem. Zadní část občerstvení je oddělená prosklenou stěnou pro potřeby přednášek a jiných programů (1.3). Zázemí gastro provozu je umístěno na západní a severní straně objektu. Zázemí navazuje na zásobovací dvůr ze západní strany areálu.

Zásobování je prováděno samostatným zásobovacím vstupem, přes prostor skladových podmínek do zázemí provozu, zahrnujícího skladovou část dělenou dle skladových podmínek a jednotlivých druhů surovin, zajišťujících požadované dělení a znemožňující možné nežádoucí ovlivňování jednotlivých částí. Pro skladování nepotravinového zboží slouží skříně umístěné u chodby (1.12). Suchý sklad potravin (1.20) je umístěný za skladem chlazených a mražených potravin (1.13), je vybavený regály. Sklad je vybaven chladícími a mrazícími skříněmi. Sklad doplňuje chladící box umístěný přes chodbu. Sklad nápojů (1.11) je umístěn v blízkosti výčepu. Je zde prostor pro přepravky. Místnost je doplněná regálem. Sklad (1.10b) je příruční skládek umístěný u jídelny. Hrubá přípravna zeleniny (1.14) – je řešena jako stavebně oddělená místnost. Slouží pro uskladnění a následnému prvnímu očištění zeleniny. Je vybavena mycím stolem se dřezem a pracovní plochou, škrabkou a prostorem pro skladování brambor a zeleniny. Místnost je dochlazována.

Prostor varny přímo navazuje na odbytový prostor občerstvení a je oddělen výdejním pultem. Tento prostor je osvětlen denním světlem střešním světlíkem. Varna je propojena se zásobovacím dvorem chodbou, ke které přiléhají provozní místnosti. Vlastní kuchyně je rozdělena na jednotlivé provozně oddělené úseky: přípravna masa, přípravna těsta, čistá přípravna zeleniny a studená kuchyně. Technologické vybavení těchto úseků odpovídá jejich charakteru, každý úsek je vybaven dřezem s tekoucí vodou a směšovací baterií. V rohu místnosti je také osazeno umyvadlo na ruce s bezdotykovou baterií. Vlastní vaření je rozděleno na dvě části. První varný blok (1.7) je umístěn naproti úseku čistých přípraven, je tvořen multifunkčním varným centrem a indukčním sporákem. Druhá varná část (1.6) je řešena jako otevřená kuchyň, kterou vidí zákazníci, a je umístěna u výdeje. Zde je umístěn konvektomat a multifunkční varné centrum. Mezi oběma kuchyněmi je umístěno umyvadlo na ruce s bezdotykovou baterií. Odvětrání otevřené varny s výdejem je řešeno celoplošným větracím a odsávacím stropem. V uzavřené části kuchyně je odsávací digestoř. Technologické vybavení kuchyně viz příloha č. 5 k Výzvě - soupis vybavení předmětu pachtu.

Umývárna nádobí (1.8) je místnost s provozně odděleným úsekem mytí stolního nádobí a provozně odděleným úsekem provozního nádobí. Úseky navazují na varnu i jídelnu. Úsek provozního nádobí je vybaven mycím stolem se dřezem a regálem. Mytí stolního nádobí je vybaveno třídícím stolem, stolem s dřezem a tlakovou sprchou a myčkou. Nad myčkou je odsávací nástěnná digestoř. Odpad se shazuje do pojízdných uzavíratelných nádob s vložkou. Umývárna je doplněna regálem na čisté nádobí.

Výdej jídel je řešen jako samostatný úsek navazující na varnu. Výdej odděluje kuchyňskou a odbytovou část. Je vybaven teplým stolem s vodní lázní, výdejní galerií, pracovním stolem s chlazenou vanou. Tato část výdeje je s obsluhou, vydávají se zde teplá jídla.Je možný i výdej jídel jako free flow (1.5), který je navržený jako samoobslužný, rozdělený na jednotlivé sortimentní části. Část výdeje je tvořena plynule navazujícími úseky umístěnými u stěny, další část tvoří výdejní ostrůvky. Výdej je zakončen výčepním barem (1.9), který je určený pro přípravu teplých a studených nápojů. Je vybaven výčepní a další barovou technologií. Pivní sudy jsou umístěny ve výčepním stolu.

Sociální zázemí pro zaměstnance gastroprovozu je umístěno hned vedle zásobovacího vstupu. Šatna je rozdělena zvlášť pro muže a ženy (1.16), je doplněna sprchou (1.17). WC pro personál (1.18) je umístěno vedle šaten a pro obsluhu samostatně mezi toaletami pro veřejnost (1.34).

Kancelář (1.15) je umístěna naproti sociálnímu zázemí vedle vstupu.

Úklidová nika (1.19) je umístěna u chodby. Je vybavena výlevkou a skříní na úklidové a čistící prostředky.

Prostor pro návštěvníky celou svou jižní prosklenou fasádou směřuje na dřevěnou terasu. Terasa (1.36) je částečně kryta markýzou, která zároveň poslouží jako ochrana interiéru před sluncem. V západní části terasy je pod markýzou letní bar (gril, nápoje, zmrzlina apod.). Prostor baru (1.37) je uzavíratelný roletou. Letní bar doplňuje sklad nápojů, kde je prostor pro pivní sudy a přepravky a regál.

Na výčep navazuje zázemí (1.38) a prostor pro ukládání odpadů (1.39) se samostatnými vstupy z obslužné komunikace na západní straně objetu 1.N.P. Sklad odpadků je vybavený baterií pro připojení oplachové hadice a podlahovým roštem. V tomto prostoru budou skladovány i obaly. Odpad bude po každé směně odnášen do kontejnerů. V jednotlivých odpadních nádobách budou používány jednorázové pvc vložky (sáčky). Odvoz odpadků je zajištěn s pravidelným odvozem.

**Energetická bilance**

Energetická bilance elektrické energie

Objekt občerstvení Pi =126 kW Ps = 100 kW ks = 0.9

Předpokládané technické maximum objektu Pb = 90 kW

Předpokládané technické maximum: Pb = 21,6 kW

Přípojná hodnota zdroje tepla pro vytápění

Objekt občerstvení 98 kW

Roční spotřeba energie na vytápění

Objekt občerstvení 885 GJ/rok

Množství odváděných odpadních vod

*Splaškové:* Objekt občerstvení ……………………………….. 5,66 l/s

*Dešťové:* Objekt občerstvení ………………………………… 8,61 l/s