**POPIS PŘEDMĚTU PACHTU - restaurace**

Stravovací provoz – Restaurace s 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 určený 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: samoobslužná restaurace

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 bude zajištěn s pravidelným odvozem.

**Energetická bilance a předpokládaná roční spotřeba**

**Elektrické energie**

Energetická bilance

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

Předpokládané technické maximum objektu Pb = 90 kW

Roční naměřená spotřeba el. energie (červen 2021 až květen 2022) za provoz restaurace celkem **63 666 kWh.** Pozn. z toho cca 60 900 kWh restaurace a cca 2 766 kWh dobíjení elektromobilu.

**Teplo**

Projektová dokumentace - přípojná hodnota zdroje tepla pro vytápění

Objekt občerstvení 98 kW

Roční spotřeba energie na vytápění

Objekt občerstvení 885 GJ/rok

Sjednané množství tepla pro vyúčtovací období od 1.1. až 31.12.2023  je 300 GJ/rok.

Pozn. Množství sjednáno s firmou COM-TIP s.r.o. na základě topné sezony roku 2021.

**Voda**

Projektová dokumentace - Množství odváděných odpadních vod

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

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

Roční naměřená spotřeba vody (červen 2021 až květen 2022)……. 885 m3/rok

**POPIS PŘEDMĚTU PACHTU – občerstvovací stánek**

Stravovací provoz – Občerstvovací stánek se nachází v …… části areálu Botanická zahrada Praha Vychází z platných hygienických předpisů, nárokovaných na provozy veřejného stravování. Provoz je umístěn v 1.NP objektu určený pro možnost stravování návštěvníků a zaměstnanců Botanické zahrady Praha.

Základní údaje o provozu:

provozní charakter: rychlé občerstvení

kapacita kuchyně: 100 jídel

systém stravování: výdejní stánek

provozní doba: omezena otevírací dobou Botanické zahrady Praha a od 1.4 do 30.9 kalendářního roku

provoz: nekuřácký

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

Objekt slouží k občerstvení návštěvníků. Celková koncepce kuchyně je rozdělena na jednotlivé sekce od chlazení a skladování potravin přes přípravu, tepelnou úpravu a výdej jídel až po mytí použitého nádobí, tak aby vyhovovala současným hygienickým předpisům. Cílem zpracovaného projektu je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro výrobu jídel a jejich konzumaci. Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení je zajištěn plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých provozních úsecích, vzájemné provozní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu. Dílčí řešení jednotlivých provozních místností a provozních úseku je plně patrné z výkresu „Členění stravovacího provozu“. Dílčí řešení rozmístění jednotlivých technologických zařízení je plně patrné z výkresu „Technologické dispoziční řešení“ a soupis zařízení s podrobným popisem je patrný ze „Specifikace gastronomického zařízení“. Řešení provozu vychází z nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin a z vyhlášky č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Poznámka: V souvislosti s příslušnými zákony a nařízení vlády je nutné, aby si provozovatel v gastroprovozu zajistil systém kontrolních bodů HACCP, pro který jako podklad může být výkres členění stravovacího provozu. 2.2 Popis řešení provozu Popis vlastního objektu Řešená část provozu je umístěna v jednom podlaží – v 1. NP. Provoz se skládá z těchto úseků: - příjem a skladování potravin suchých a chlazených, skladování odpadků, obalů, atd. - výrobní úseky - výdeje jídel - mytí nádobí (stolní, provozní) Skladování obalů Obaly od potravin a vratné přepravky budou skladovány ve skladu obalů. Umístění skladu obalů je zřejmé z výkresové části. Příjem potravin Příjem potravin bude probíhat zásobovacím vchodem, poté budou naskladněny Sklad potravin a konzerv Potraviny, které nepodléhají zkáze a je možno je skladovat bez chlazení, budou umístěny v místnosti suchý sklad v regálu. Jedná se o potraviny v papírových, skleněných a plechových obalech. Umístění skladu je zřejmé z výkresové části. Skladování chlazených potravin Potraviny podléhající zkáze budou uskladněny v chladicích zařízeních. Chladicí zařízení jsou umístěna na chodbě a v jednotlivých úsecích. Sklad odpadků Biologický odpad bude skladován v plastových pytlích a bude denně likvidován specializovanou firmou najatou investorem. Příprava masa V tomto úseku probíhá příprava masa na tepelnou úpravu. Maso je umýváno v nerezovém dřezu. Dělení a ostatní drobné úpravy (porcování, ochucování apod.) bude probíhat na nerezovém stole. Dále bude tepelně zpracováno v úseku varny. Z velké části se zde bude pracovat s masnými polotovary. Varna V tomto úseku bude probíhat tepelná příprava jídel. Pro tyto účely slouží technologické vybavení varny. Elektrický sporák je určen pro úpravy pokrmů na pánvičkách a v hrncích. Opékání bude probíhat na elektrické grilovací desce. Smažení příloh (hranolky, kokety) bude probíhat v elektrické fritéze. Na párky v rohlíku zde je umístěn výrobník hot-dogů. Nad varnou technikou bude umístěna digestoř. Výdej jídel Po uvaření se jídlo nandá do nevratných obalů a vydá zákazníkům. V tomto úseku bude probíhat také výdej nápojů. Chlazené nápoje budou skladovány v nápojové lednici pod chlazenými vitrínami. Bude zde také vydávána ledová tříšť. Teplé nápoje budou vyráběny v automatickém kávovaru. Dále se v zde nachází chladicí vitrínky, ve kterých budu skladována studená jídla a cukrovinky, a odtud i vydávána (studená jídla i cukrovinky budou dováženy). Mytí nádobí V provozu bude umýváno pouze provozní nádobí, stolní se zde nebude vyskytovat. Sbíráno a předmýváno bude v nerezovém dřezu a umýváno v myčce. Myčka musí být kvalitní vč. systémové chemie. Skladováno bude v nerezové polici nad dřezem, nebo pod varnou technologií v polici. Upozornění pro investora – použitá technologie Parametry viz seznam zařízení gastrotechnologie. Pro vybavení technologiemi je použito zařízení vysoké kvality s evropským atestem odpovídající ČSN. Za nekonzultované změny kapacit, výkonů, rozměrů, provedení a rozmístění technologického vybavení přebírá záruky objednatel dodávky. Změny je nutné konzultovat se zpracovatelem projektu gastrotechnologie. 3. Stavebně technické požadavky 3.1 Bilance energií - celkový projektovaný elektrický příkon jednofázové technologie kuchyně je 13,41 kW soudobost 0,7 13,41\*0,7 = 9,387 kW Celkový soudobý příkon pro jednofázově připojenou technologii 9,4 kW - celkový projektovaný elektrický příkon třífázové technologie kuchyně je 19 kW soudobost 0,85 19\*0,85 = 16,15 kW Celkový soudobý příkon pro třífázově připojenou technologii 16,15 kW - předpokládaná spotřeba vody na jedno jídlo 12 m3 /rok Celková spotřeba vody 12\*100= 1200 m3 /rok vč. WC v odbytovém prostoru a umyvadel pro mytí rukou 3.2 Elektro - napojení elektro bude řešeno v části elektro. Rozvody budou provedeny dle nových předpisů a ČSN. - pro pospojení kovových zařízení je třeba dostatečný počet vývodů pro připojení na uzemnění. Pracovní stoly mají připojovací šroub zpravidla na zadní noze v rohu stolu 10 cm vysoko od podlahy. Pro ně vyvést vodič ze zdi cca 100 mm vysoko od podlahy vždy minimálně jeden pro každou souvislou linku zařízení technologie – viz. výkres zadání zemnění. - elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojení dle ČSN, včetně osvětlení. Volné konce elektrických vývodů min. 2500 mm. Veškeré rozvody jednotlivých instalací nesmí být vedeny po povrchu. Ostatní viz. výkresy zadání instalací. - na všech trvalých pracovištích bude zajištěno denní osvětlení. A dále předepsané umělé osvětlení pracovních ploch 500 luxů. - elektro je řešeno pouze zadáním požadavků na vývody pro technologické zařízení kuchyně. 3.3 Vzduchotechnika - ve všech místnostech provozu je nutné přirozené nebo nucené větrání. - Varná zařízení jsou odvětrána přes digestoř. Technické a výkonové parametry větrání řeší realizátor akce nebo budou řešeny v rámci realizačního projektu VZT. 3.4 Zdravotní technika - systém rozvodu studené a teplé vody a kanalizace bude řešen samostatně - v prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí kanalizace a vody (podvěsy kanalizace a vody) nebo čistící hrdla kanalizace. 3.5 Topení - umístění otopných těles bude řešeno v souladu s rozmístěním gastrotechnologie a bude schváleno projektantem gastro. 3.6 Stavební část - dispoziční řešení je zřejmé z výkresové dokumentace. - veškeré dveře budou provedeny jako dřevěné do ocelových zárubní. Rozměry dveří musí umožnit nastěhování veškeré technologie v jednotlivých místnostech. - podlahy musí být opatřeny odolným protiskluzným snadno čistitelným povrchem s protiskluzným povrchem R10 dle bezpečnostního předpisu DIN 51 130. Stěny jsou obloženy do výše min. 1800 mm, vnější rohy opatřeny ochrannými lištami. Stěny budou opatřeny obklady v kuchyni a v úklidové komoře. Venkovní dveře musí být odolné proti vnikání hlodavců, okna potřebná pro větrání budou opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu. 3.7 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci V provozu kuchyně hrozí riziko pracovních úrazů jako opaření, popálení, uklouznutí, poranění, úraz elektrickým proudem atd. V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Nutno dodržovat předpisy, pokyny a návody při práci se strojními, elektrickými zařízeními. S těmito zařízeními mohou pracovat pouze zaškolení pracovníci poučeni o zásadách bezpečnosti práce. 3.8 Vliv na životní prostředí Gastronomický provoz ovlivňuje okolí vodní párou, pachy, teplem, hlukem, tekutými a tuhými odpady. Musí proto být provedena potřebná technická opatření (stavební, VZT, ZT, provozní řád) dle příslušných předpisů pro omezení působení těchto vlivů na životní prostředí v rámci povolených limitů. Při provozu stravovacího provozu se předpokládá vznik následujících odpadů zatřízených dle zákonu č. 185/2001 Sb. Zákon o odpadech a dle vyhlášky Ministerstva životního prostředí 381/2001 Sb. kód druhu odp. název druhu odpadu kategorie sběrná nádoba 20 01 08 Biologicky rozložitelný odpad O UH pytel v nádobě z kuchyní a stravoven 02 01 02 Odpad živočišných tkání O UH pytel v nádobě 02 01 03 Odpad rostlinných pletiv O UH pytel v nádobě 13 03 Odpadní izolační a teplonosné oleje O k tomu určená nádoba 15 01 01 Papírové a lepenkové obaly O UH pytel v nádobě 15 01 02 Plastové obaly O UH pytel v nádobě 15 01 04 Kovové obaly O UH pytel v nádobě 15 01 07 Skleněné obaly O UH pytel v nádobě 16 10 02 Odpadní voda O kanalizace Veškeré výše uvedené odpady budou likvidovány v souladu s ustanovením zákona o nakládání s odpady. To znamená, že budou odváženy a likvidovány odbornými firmami na podkladě uzavřených smluv. str. 11/11 B.