Zpracovatel: Michal Kloub, Kruhová 292, 251 01 Babice, Ing. arch. Havlíčková,

Ing. Luděk Erban.

**TECHNICKÁ ZPRÁVA**

Název stavby: **Modernizace kantýny v budově ústředí ČNB**

Investor: Česká národní banka

Na příkopě 28

115 03 Praha 1

Místo stavby: Česká národní banka

Na příkopě 28

115 03 Praha 1

Stupeň PD: Dokumentace pro výběr dodavatele

**Datum: 11/2016**

**O B S A H**

1. Popis nové koncepce kantýny

2. Provozní a stavebně architektonické řešení

3. Gastronomické zařízení

4. Nároky na energie

***1. POPIS KONCEPCE NOVÉ KANTÝNY***

Stávající provoz kantýny, spadající pod stravovací komplex ČNB, je koncepčně založen zejména na maloobchodním prodeji potravin s velmi širokou škálou produktů. Kantýna je v tomto konceptu provozována s menšími změnami cca 15 let, současný i navržený provoz vychází z limitovaných prostorových a provozních možností budovy.

Návrh na modernizaci stávajícího provozu kantýny ČNB se týka jejího celkového pojetí v kontextu moderních stravovacích trendů dnešní doby, tj. nabídky čerstvých potravin a zdravé výživy. Výsledkem modernizace bude snídaňový a svačinový servis pro zaměstnance ČNB postavený na kvalitním a zdravém sortimentu nabízeném v inspirativním prostředí.

V nabídce nebudou chybět domácí produkty připravované v gastrokomplexu ČNB, jako sladké pečivo, domácí moučníky, plněné housky, bagety, ciabatty, obložené chleby, saláty, čerstvá krájená zelenina nebo krájené ovoce. Nebude chybět ani müsli bar s ovocem a jogurty. V nabídce nápojů budou mléčné koktejly, freshjuice, domácí čaje a samoobslužná nabídka kvalitní zrnkové kávy.

Z původních 1150 aktivních položek se nabídka zúží na cca 300 položek.

Tomuto konceptu bude přizpůsoben interiér prodejního prostoru s částečně oddělenou zónou pro konzumaci zakoupených potravin na místě. Provozní doba bude uzpůsobena požadavkům zaměstnanců, předpoklad je 7:00 – 17:00 hod.

Ve středu místnosti kantýny bude umístěn středový pult pro profi kávovar na zrnkovou kávu s prostorem pro chladící box (mléko, smetana, sirupy, máta, zázvor, džusy), místem na fresh automat a prostor pro uložení kelímků, víček, cukru, zrnkové kávy, krabic s čaji atd.

SAMOOBSLUŽNÁ NABÍDKA

Běžné pečivo – 4 druhy rohlíků (celkem cca 400 kusů denně), chléb

Sladké pečivo – 10 druhů (celkem cca 150 kusů denně)

Cukrovinky (cca 70 položek)

Zdravá výživa (cca 15 položek)

Káva, čaj (8 položek káva, 6 čaje)

Vína (7 položek)

Sezónní nabídka - malý regál (Valentýn, Velikonoce, Vánoce)

Čerstvé kusové ovoce (5-6 položek, denně 10 kg)

Kapesníky (2 položky: box, balíček)

PRODEJ S OBSLUHOU

Chlebíčky (5 položek)

Plněné housky, bagety, ciabatty(9 druhů)

Obložené chleby – domácí výroba, 3 druhy denně

Saláty na váhu (4-5 druhů)

Freshjuice, mléčné koktejly (2 druhy)

Krájené sýry a uzeniny (4x sýry, 10x uzeniny)

Chlazený sortiment

Jogurty (50 položek, denně cca 120 kusů)

Mléka (8 položek)

Sýry (20 položek)

Nealkoholické nápoje PET (balení 1,5 l - 11 položek, balení 0,5 l -14 položek)

Krájená čerstvá zelenina v plastových pohárcích

Krájené ovoce v plastových pohárcích

Jogurt s müsli, ovocem v plastových pohárcích

MÜSLI bar – na váhu: bílý jogurt, 2 druhy obilovin, sušené ovoce, čerstvé krájené ovoce, směs ořechů, porcovaná másla, porcované medy, porcované džemy (pozn. prostor pro misky, víčka)

Freshjuice, mléčné koktejly (2 druhy)

***2. PROVOZNÍ A STAVEBNĚ ARCHITEKTONICKÉ ŘEŠENÍ***

Cílem modernizace je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu kantýny. V jejím rámci proběhnou úpravy v prodejním prostoru a v prostoru přípravny.

Stávající průchod mezi kantýnou a jídelnou bude zaslepen ze strany kantýny sádrokartonovou předstěnou, její povrchová úprava bude finalizována vliesovou tapetou se vzorem ze strany prodejního prostoru dle přílohy 1.5 Materiály a ze strany dveří do jídelny černou malbou.

V prodejním prostoru bude položeno nové marmoleum, jehož barevnost je stanovena přílohou 1.5. Bude provedeno obložení stěn vyznačených v dokumentaci sádrokartonovými deskami a provedeny malby a nátěry stěn za regály a za prodejním pultem v barvě RAL 1011. Povrchové úpravy musí splňovat hygienické požadavky na použití ve stravovacích provozech a musí být omyvatelné. Ostatní stěny budou v barvě RAL 1002. Nad výdejním pultem bude instalována zavěšená sádrokartonová polopříčka. Barva stropů v prodejním prostoru i přípravně bude bílá.

Ke všem zařízením uvedeným v dokumentaci pro výběr dodavatele budou provedeny potřebné přívody elektrické energie, slaboproudu, vody a kanalizace včetně odvodu kondenzátu od nově instalované chladící jednotky a připojení vody a kanalizace ke kávovaru. Kanalizace do kávovaru bude napojena na stávající ležaty rozvod pod stropem 1. suterénu. Požadavky na připojení nových zařízení jsou zakresleny ve výkresové dokumentaci. Finální připojení pokladen a kávovaru ze zásuvek umístěných pod vrchní deskou pultů na zúčtovací systém ČNB zajistí ČNB, toto není součástí plnění dodavatele. Součástí plnění dodavatele je provedení potřebných drážek, uložení chrániček (včetně jedné rezervní ke středovému ostrůvku) a dodávka potřebných kabelů a zásuvek.

Bude upraveno stávající osvětlení a doplněno nové stropní osvětlení v prodejním prostoru – viz příloha 1.3. Budou použita stávající stropní svítidla v jiném umístění s novými zdroji, dále bude osvětlení doplněno středovým zavěšeným osvětlením nad prodejním středovým ostrůvkem a v zápultí bude přidáno osvětlení závěsnými svítidly. Vybraný dodavatel provede výpočet osvětlení a po jeho realizaci provede autorizované měření osvětlení. Nové osvětlení musí splňovat požadavky normy ČSN EN 12464-1, tj. prostory u pokladen požadavky dle tabulky 5.27.2 a ve zbývajícím prodejním prostoru požadavky dle tabulky 5.29.4.

Venkovní jednotka chladící jednotky v přípravně bude umístěna v 2. suterénu - viz příloha 1.6 Schéma chlazení.

K prostupům potrubních vedení a kabeláže stropem budou v maximální míře využity stávající prostupy, které budou v případě potřeby rozšířeny a budou utěsněny požárními ucpávkami požadované požární odolnosti.

Vzhledem k celoplošné výměně podlahové krytiny v prodejním prostoru budou veškeré nové rozvody v chráničkách umístěny do drážek vyříznutých v podkladní betonové mazanině.

Stavebními úpravami bude dotčen také systém vytápění. Vzhledem ke změně dispozice prodejního prostoru budou demontovány a odvezeny stávající radiátory umístěné pod chladící jednotkou v prodejním prostoru a radiátory umístěné v nikách. Přívody k radiátorům budou zaslepeny a v případě potřeby i zkráceny. Niky ve stěnách budou zaslepeny sádrokartonem.

Vybavení kantýny zařízeními pro gastronomii je tvořeno výrobky dle specifikace části gastro, truhlářské výrobky jsou převážně atypické. Jedná se zejména o regály a jejich vybavení, prodejní pulty a skříňky. K atypickým truhlářským výrobkům je nutné zpracovat dílenskou dokumentaci v souladu s dokumentací pro výběr dodavatele.

Konkrétní barevné provedení maleb, nátěrů a dalších použitých materiálů interiérových prvků navržených dodavatelem, bude po vyvzorkování odsouhlaseno objednatelem.

Prostor přípravny zůstává zachován. Změny se týkají pouze rozmístění technologického vybavení. Ze stávajícího vybavení budou přesunuty dvě stávající lednice do skladového zázemí stravovacího provozu. Nově bude do přípravny umístěn chladící stůl, odkládací police a také podstolový mycí stroj. Pro mycí stroj a nově instalovanou chladící jednotku budou provedeny potřebné instalace. Ovládání světel bude upraveno tak, aby bylo možno osvětlení prostoru skladu (část přípravny s oknem) a vlastní přípravny ovládat samostatně.

Prodejní prostor bude klimatizován stávajícím systémem chlazení. V přípravně bude přidána nová podstropní chladicí jednotka typu split, jejíž venkovní jednotka bude umístěna v 2. suterénu. Pod touto chladicí jednotkou bude proveden nový obklad na celé ploše stěny obkladem stejného rozměru v barevnosti blížící se maximálně původnímu obkladu.

Výsledné řešení je patrné z výkresové dokumentace a 3D vizualizace prodejního prostoru a přípravny.

***3. GASTRONOMICKÉ ZAŘÍZENÍ***

Navržená zařízení pro gastronomii odpovídají svými parametry požadavkům kladeným na moderní stravovací provoz, tj. zachování biologické a kalorické hodnoty stravy, maximální hygienu od přípravy surovin ke konečnému zpracování a výdeji. Pokud dodavatel použije jiná zařízení, musí být jejich technické parametry a estetická kvalita stejné nebo lepší než u zařízení uvedených v dokumentaci pro výběr dodavatele. Rozměry zařízení jsou uvedeny orientačně, je však nutno dodržet celkovou navrženou dispozici.

***4. NÁROKY NA ENERGIE***

Elektrická energie z rozvodné sítě 3 x 230/400 V, 50 Hz

Instalovaný příkon elektro zařízení pro gastronomii - cca 16,5 kW

Instalovaný příkon nové chladící jednotky – 1 kW