

NABÍDKA

č. BT-N2021/004

Na vypracování studie pro akci:

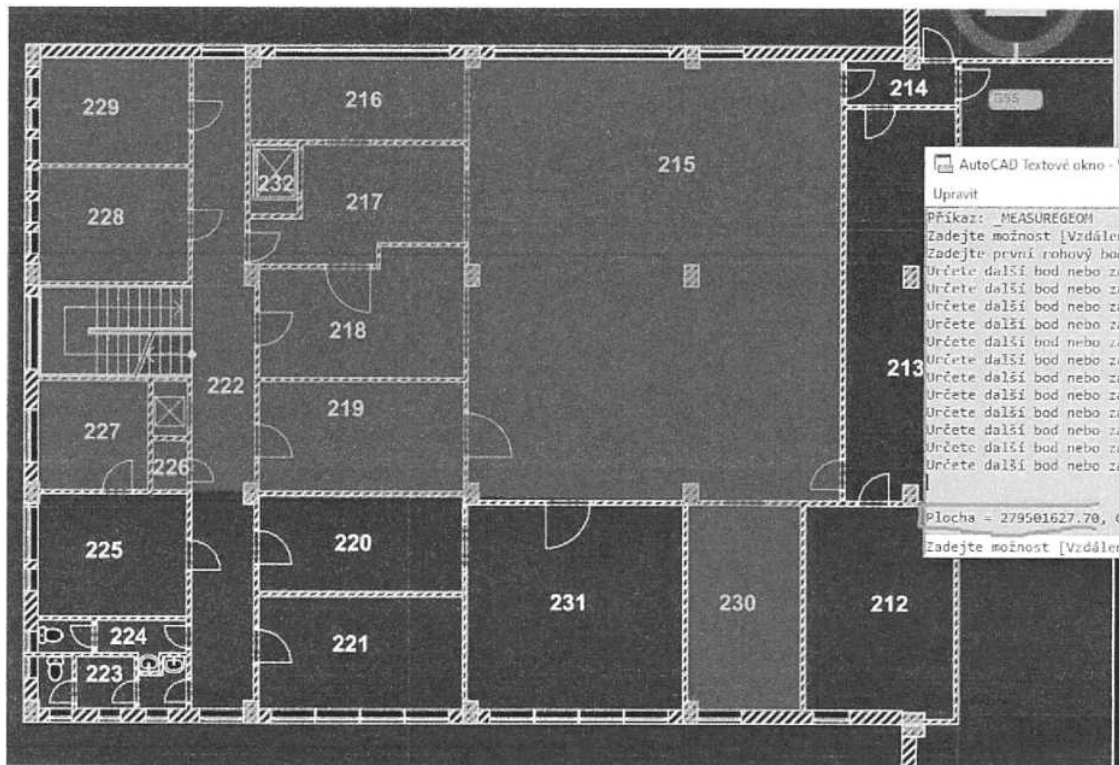
Navýšení kapacity a modernizace kuchyně SŠ Řemesel FM

Objednatel: Střední škola řemesel, Frýdek-Místek,
příspěvková organizace
Pionýrů 2069, 738 01 Frýdek-Místek
V zastoupení: SOLICH Petr, Mgr. Ředitel
solich@ssremesel.cz

Zhotovitel: BT Ateliér, s.r.o. ⁰⁰
Hlubinská 917/20, Moravská Ostrava, 702 Ostrava
IČO: 091 149012
Martin Tuma - jednatel



Datum: 9.2. 2021



Celková plocha 749m² pro výrobu 1500 obědů je podle srovnání s údaji statistiky obdobných provozů dostatečná, s mírnou rezervou (koeficient 0,5m² / vyrobený oběd – kuchyně obdobné velikosti se dají realizovat i s koeficientem 0,3m²). Jedná se o dvojpodlažní objekt, tedy nějakou plochu zabere vertikální doprava. Dále je zde učňovské pracoviště a je potřeba mít sociální zázemí pro učně (dnes je např. pro 11 žen v kuchyni pouze 1 kabina WC, kvůli záboru jedné z kabin pro učně – chlapce). Dle odborného názoru zhotovitele, je plocha dostatečná, ale neefektivně využitá, zejména v 1.NP, kde je velký prostor, naopak ve 2.NP je zázemí místy stísněné, mj. necitlivým záborom varny na zbudování cvičných kuchyněk. Doporučujeme kuchyni přepracovat koncepčně tak, aby vyhověla novým požadavkům na vývoz (bude potřeba posílit expediční zázemí, vyřešit vertikální dopravu), dále vymezila pro cvičná pracoviště oddělenou část provozu a zejména je potřeba optimalizovat skladování chlazených potravin, které je v havarijním stavu.

V rámci zamýšlených úprav, by se měla řešit také jídelna a na ni navazující dopravní koridory a zejména sociální zázemí.

Lapák tuku je 4 roky po rekonstrukci a kolaudován na kapacitu 700 jídel. Jako podklad do nabídky byly zaslány technické listy dvou výrobků, není specifikováno, který z nich je skutečně dodán. Nicméně, dodavatelé lapolů i většina projektantů ZTI, se řídí starým způsobem výpočtu, který platil v dobách, kdy se nádobí mylo ručně a veškeré výtoky byly napojeny na tukovou větev kanalizace. Provoz kuchyně SŠ řemesel je specifický v tom, že většina kapacity se vyváží mimo objekt, což ve výpočtu není zohledněno. Dále, myčky nádobí ať již stolního, provozního nebo transportního, se na lapák nenapojují, z důvodu použití agresivní chemie, která naopak usazený tuk v lapáku rozpouští a tento odtéká do kanalizačního řádu, čímž se vlastně neguje funkce odlučovače.

Z těchto důvodů, je dle odborného názoru zhotovitele pravděpodobné, že lapák tuku vyhoví i nové kapacitě 1500 jídel s rozvozem, toto je potřeba ověřit výpočtem maxima okamžitého průtoku v projektové dokumentaci.

2 PŘEDMĚT NABÍDKY

Navýšení kapacity a modernizace kuchyně SŠ Řemesel FM

2.1 Zadání

Rozšíření stávající kapacity kuchyně z 1000 porcí obědů na celkový počet 1500 porcí obědů.

Počty strážníků:

| | |
|-------------------------------|--|
| Gymnázium | 500 porcí |
| Petra Bezruče + podnikatelská | 500 porcí |
| Mateřská škola | 25 porcí |
| Výdej do vlastní jídelny | 450 porcí |
| Celkem | 1475 obědů, tedy navrhovaná kapacita 1500 obědů. |

Výběr ze dvou jídel

Učňovské pracoviště – 3x16 studentů (šatny), max 3x8 studentů na směně (pracoviště).

Dodatečné požadavky provozovatele, sdělené při prohlídce:

1. Vyřešit větrání jídelny s chlazením přívodního vzduchu
2. Výdej opatřit lamelovými roletami, pro uzavření stravovacího provozu mimo výdejní dobu
3. Zvětšit prostor a zlepšit mikroklima v přípravně masa
4. Instalovat šokový zchlazovač
5. Navrhnout řešení vertikální dopravy (zvětšení výtahu, případně řešit mimo objekt).
6. Řešit WC strážníků (externích) pro jídelnu (dnes chybí)
7. Zvětšit prostor oddechové místnosti zaměstnanců
8. Řešit koncepčně žákovské kuchynky.

Vypracování koncepční technologické studie školní kuchyně, která bude řešit kompletní rekonstrukci stravovacího provozu. Hlavním cílem studie je navrhnout moderní řešení stravovacího provozu na základě výpočtových metod s cílem optimalizovat jednotlivé prostory a navrhnout moderní skladbu technologického vybavení. Dalším cílem studie je ulehčit pracovníkům kuchyně těžkou fyzickou práci.

2.2 Studie bude obsahovat

Dispoziční technologický výkres v měřítku 1:50, s členěním na jednotlivé místnosti a rozmístěním technologického zařízení, popisem pracovních úseků.

Seznam strojů a zařízení s uvedením požadovaných technických parametrů.

Technická zpráva s popisem účelu jednotlivých místností a zařízení, s popisem dopravy, skladování, distribuce jídel a mytí nádobí. Bude stručně popsán a navržen objednávkový systém, monitoring a HACCP. Odborný odhad nákladů na technologické vybavení, stavební část, Vzduchotechniku a na projekční práce .

Kompletní dílo bude zpracováno v:

Autodesk AutoCAD, výkresy DWG (2D/3D), MS WORD a EXCEL textová část.

Studie bude předána ve 4 vyhotoveních v tištěné formě + 1x v el. Formě (editovatelné + PDF)

3 CENA

Cena vychází z odhadu pracnosti jednotlivých částí studie.

| | |
|---|----------------|
| Prohlídka provozu, soupis stávajícího vybavení | 6 hod |
| Technický výpočet nové skladby varné a mycí technologie | 24 hod |
| Zpracování výkresů 1.NP a 2.NP | 48 hod |
| Zpracování seznamu strojů a zařízení | 12 hod |
| Odborný odhad investic – plošná metoda | 4 hod |
| Technická zpráva | 8 hod |
| | |
| Celková hodinová náročnost | 102 hod |
| Hodinová sazba | 600,- Kč / hod |
| Cena za projekční práce | 61.200,- Kč |

| | |
|--|-------------------------------|
| Cestovní náklady 2x cesta Ostrava – FM - Ostrava | 20km x 4 x 7,- Kč = 560,- Kč |
| Čas strávený na cestě | 1,25hod x 400,- Kč = 500,- Kč |
| Cestovní náklady celkem | 1 160,- Kč |

| | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Cena celkem | 62.360,- Kč bez DPH |
| Obchodní sleva 20% | 12.472,- Kč |
| Cena po slevě a zaokrouhlení | 50 000,- Kč bez DPH |
| DPH (21%) | 10 500,- Kč |
| Celková nabídková cena | 60 500,- Kč vč. DPH |

V ceně jsou 2x cestovní náklady na projednání v místě sídla objednatele / investora

4 POŽADOVANÉ PROTIPLNĚNÍ

Výkresy stavební části v DWG, současný stav. Pokud nebudou k dispozici, bude potřeba čas na překreslení cca 12 hod * 500 = 6000,- Kč (mohou zpracovat studenti v rámci praxe).

Odsouhlasení navrženého konceptu zástupcem investora.

Umožnění prohlídky kuchyně

Předání kapacitních údajů a skutečných jídelních lístků s uvedením počtu porcí a jednotlivých druhů obědů

5 TERMÍNY PLNĚNÍ

První návrh (koncept) 15 pracovních dní od objednání a předání podkladů.

Komplet studie 4 týdny po odsouhlasení konceptu.

Úprava termínů možná po dohodě.

6 PLATNOST NABÍDKY

BT-N2021/004, platí do 11. 4. 2021

7 ZÁRUKA DÍLA

Záruka je 36 měsíců.

8 PŘÍLOHY

Doklady:

Výpis z Obchodního rejstříku

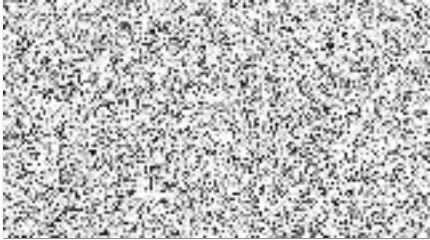

Autorizační osvědčení

Martin Tuma
jednatel



**Střední škola řemesel, Frýdek-Místek,
příspěvková organizace**
Pionýrů 2069, 738 01 Frýdek-Místek




| | |
|--|--|
| Obj. č. 5/SW/2021 Frýdek-Místek Dne: 23. 4. 2021 | BT Atelier s. r. o. Martin Tuma Hlubinská 917/20 702 00 Ostrava |
| Objednáváme u Vás na adresu: Střední škola řemesel, Frýdek-Místek, příspěvková organizace, Pionýrů 2069, 738 01 Frýdek-Místek | |
| <p>Dle Vaší nabídky č. BT-N2021/004 ze dne 9. 2. 2021 u Vás objednááme vypracování studie navýšení kapacity a modernizace kuchyně SŠ Řemesel FM.</p> <p>Děkujeme za vyřízení.</p>  | |
| Jsme plátcí DPH IČO 13644301 DIČ CZ13644301 Bank. spojení Komerční banka a.s. 28437781/0100 | |
| Vyřizuje:  | Telefon: 558 421 216 |



Střední škola řemesel, Frýdek-Místek,
příspěvková organizace
Pionýrů 2069, 738 01 Frýdek-Místek

Příspěvková organizace
Moravskoslezského kraje



| | |
|---|--|
| Obj. č. 5/SW/2021 Frýdek-Místek Dne: 23. 4. 2021 | BT Atelier s. r. o. Martin Tuma Hlubinská 917/20 702 00 Ostrava |
| Objednáváme u Vás na adresu: Střední škola řemesel, Frýdek-Místek, příspěvková organizace, Pionýrů 2069, 738 01 Frýdek-Místek | |
| Dle Vaší nabídky č. BT-N2021/004 ze dne 9. 2. 2021 u Vás objednáme vypracování studie navýšení kapacity a modernizace kuchyně SŠ Řemesel FM. | |
| Děkujeme za vyřízení. | |
| Jsme plátcí DPH IČO 13644301 DIČ CZ13644301 Bank. spojení Komerční banka a.s. 28437781/0100 | |
| Vyřizuje:  | Telefon: 558 421 216 |

Pat vzlyeme objednavku, 28.4.2021

