

## **NABÍDKA**

č. ANPrJ23/006

### **Na vypracování STUDIE**

*Rekonstrukce výukových prostor pro výuku vaření a cukrářské výroby Střední školy techniky a služeb v Karviné*

**Objednatel:** Střední škola techniky a služeb Karviná, příspěvková organizace

Tř. Osvobození 1111/160, 735 06 Karviná – Nové Město

Mgr. Kalužová Yvetta, ředitelka školy

IČO:13644254  
[REDACTED]

**Zhotovitel:** MAVA spol. s r.o.  
Sovova 1291/5, 703 00 Ostrava – Vítkovice  
IČO: 48397555  
DIČ: CZ48397555

**Datum:** 15.3.2023

[REDACTED]  
Bankovní spojení: [REDACTED]  
IČO: 48397555, DIČ: CZ48397555 K.S. Ostrava, oddíl C, vložka 10259

## 1. ÚVOD

Firma MAVA s.r.o. je vedena Krajským soudem v Ostravě, oddíl C, vložka 10259

### **Osoby oprávněné k podepisování smluv a dodatků**

Ing. Jiří Válek st., Ing. Jiří Válek ml., Ing. Lenka Bestová, jednatelé společnosti

### **Osoby oprávněné k jednání ve věcech technických**

Ing. Jiří Válek st., Ing. Jiří Válek ml.

### **Podklady pro vypracování nabídky:**

Prohlídka prostor a pořízení fotografií.

Stavební výkres ve formátu .dwg.

Učebna pro praktickou výuku vaření pro studenty oboru Kuchař – číšník bude navržena pro 30 studentů.

Učebna pro praktickou výuku pro studenty oboru Cukrář bude navržena pro 30 studentů.

## 2. PŘEDMĚT NABÍDKY

Studie bude mít dvě části. První část studie bude řešit modernizaci cvičné kuchyně pro studenty oboru Kuchař – číšník. Druhá část studie bude řešit modernizaci prostor pro studenty oboru Cukrář.

### **Cvičná kuchyň**

Studie bude řešit stavební úpravy v současné zastaralé kuchyni pro praktickou výuku s úpravami místnosti potravinového skladu, místnosti pro oddych a vlastní kuchyni pro praktickou výuku.

Jedná se o místnosti s těmito plochami:

- místnost potravinového skladu o ploše rozměru 15,2 m<sup>2</sup>
- místnosti pro oddych o ploše 7,3 m<sup>2</sup>
- vlastní kuchyni pro praktickou výuku o ploše 49,8 m<sup>2</sup>
- místnost jídelny o ploše 49,5 m<sup>2</sup>

Studie bude řešit nové plošné rozdělení těchto 4 místností, jejich účel, rozmístění technologického zařízení tak, aby se vytvořily pracovní úseky přípravy surovin, několik pracovišť pro tepelné zpracování surovin.

Pokud to bude možné, budou zařízení pro tepelnou úpravu surovin navržena jako multifunkční. S ohledem na pracovní prostředí bude maximalizován počet strojů na elektřinu.

Bude zpracován stručný soupis strojů a zařízení. Pro stavební části, jako je vzduchotechnika bude vypočten vzduchový výkon pro větrání prostor podle metodiky VDI 2052 a bude navržena jednotka a její umístění. V části silnoproud bude určen instalovaný příkon silnoproudu. Investiční náklady pro všechny části jako je technologie, stavba, zdravotní technika, plyn, silnoproud a ústřední vytápění budou stanoveny odborným odhadem.

### **Cukrářská výroba**

Sovova 1291/5, Ostrava-Vítkovice, 703 00, [www.mava-t.cz](http://www.mava-t.cz)

## PROJEKT-DODÁVKY-MONTÁŽ- SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Studie bude řešit vybudování cvičné cukrářské výroby pro praktickou výuku studentů. Bude se jednat o stavební úpravy v současné zastaralé cukrářské výrobě pro praktickou výuku s úpravami dvou místností.

Jedná se o místnosti s těmito plochami:

- místnost cukrářské výroby č.1 o ploše rozměru 49,5 m<sup>2</sup>
- místnost cukrářské výroby č.2 o ploše rozměru 49,2 m<sup>2</sup>

Studie bude řešit nové plošné rozdělení těchto 2 místností, jejich účel, rozmístění technologického zařízení tak, aby se vytvořily pracoviště pro výrobu těst a pečení, plnění korpusů a skladování hotové výroby.

S ohledem na pracovní prostředí bude maximalizován počet strojů na elektřinu.

Bude zpracován stručný soupis strojů a zařízení. Pro stavební části, jako je vzduchotechnika bude vypočten vzduchový výkon pro větrání prostor podle metodiky VDI 2052 a bude navržena jednotka a její umístění. V části silnoproud bude určen instalovaný příkon silnoproudu. Investiční náklady pro všechny části jako je technologie, stavba, zdravotní technika, plyn, silnoproud a ústřední vytápění budou stanoveny odborným odhadem.

### Studie bude obsahovat:

Výkres současného stavu stavební části.

Výkresy nového stavu cvičné kuchyně a cukrárny v měřítku 1:50 s rozmístěním technologického zařízení.

Technickou zprávu s popisem dispozičního zařízení, s vybavením jednotlivých pracovních úseků, s popisem stavebních úprav, s koncepcí vzduchotechniky, s odhadem investičních nákladů.

### Kompletní dílo bude zpracováno v:

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

Projektová dokumentace bude předána ve 4 vyhotoveních + 1x v el. Formě (editovatelné + PDF).

## 3. CENA

Cena vychází z odhadu pracnosti jednotlivých částí studie.

Cena za projekční práce:

Cvičná kuchyně	28.800,- Kč bez DPH
Cukrářská výroba	28.800,- Kč bez DPH
Celkem bez DPH	57.600,- Kč bez DPH
Celkem vč. DPH	69.696,- Kč vč. DPH

V ceně jsou dvě cesty Ostrava – Karviná – Ostrava.

## 4. POŽADOVANÉ PODKLADY

Odsouhlasení navrženého konceptu zástupcem investora.

## 5. TERMÍNY PLNĚNÍ

První návrh (koncept) 10 pracovních dní od objednání a předání podkladů.

Komplet studie 10 dnů po odsouhlasení konceptu.

Úprava termínů možná po dohodě.

Bankovní spojení:  
IČO: 48397555, DIČ: CZ48397555 K.S. Ostrava, oddíl C, vložka 10259

## **6. PLATNOST NABÍDKY**

ANPrJ23/006 platí do 30.6.2023

## **7. ZÁRUKA DÍLA**

Záruka je 36 měsíců.

Ing. Lenka Bestová