

Příloha č. 1

Zadání předběžné studie na náhradní stravování pro ČŠJ – kritické body

Studie: na základě dodaného předběžného návrhu náhradního stravování v kontejnerovém prostoru zjistit reálnost tohoto návrhu z hlediska kritických bodů

Obsah studie: zjistit průchodnost návrhu v kritických bodech

Kapacitní předpoklady: výdej 850 porcí jídla denně
min. 115 sedících míst
výdej jídel: 10.45 – 14.45 hod.

Kritické body studie proveditelnosti:

- proveditelnost náhradního stravování z modulových objektů – platná legislativa (vnitřní výška modulové výstavby, osvětlení, výměna vzduchu, existence vhodného modulu, např. chlazený gastro odpad, sklad chemikálií, dovolené zatížení podlah,)
- prověřit možnosti napojení na sítě (voda, kanalizace, odlučovač olejů a tuků, el. energie, datové připojení,).
- požadavky na vzduchotechniku a případně klimatizaci
- požadavky od veškerých DOSS k
- další kritické požadavky dle vlastního posouzení
- dispoziční řešení - místem by se stalo betonové hřiště na ZŠ Všehrdova, hned v sousedství samotné jídelny (viz zde: <https://mapy.cz/s/lunatakake>) – nebo případné využití travnaté plochy v ulici Zámecká – odhadovaná potřeba plochy (prostoru)
- předložit cenovou kalkulaci za zpracování komplexní předběžné studie proveditelnosti a časový harmonogram jejího zpracování

Předběžné požadavky na vnitřní prostory:

Zázemí pro strávníky

- venkovní přístřešek navazující na modul pro cca 30 osob
- vstupní místnost pro strávníky – čistící zóna cca 15 m²
- místnost na umístění bund – věšáky, tašky – regály, lavice – na 1 obrátku (130 žáků včetně rezervy)
- umístění objednávkových terminálů za vstupem (objednat/odhlásit oběd)
- sociální zařízení pro žáky – M/Ž, společná zóna s umyvadly
- jídelna – předpokládaná kapacita 115 sedících osob/1 obrátku/30 minut
- vzduchotechnika na výdejnu dle počtu osob
- výdejní pulty – počet 3, polévka, hlavní jídlo 2x, výdejní terminály, pohotovostní umyvadlo
- ruční mytí termoportů, gastro nádob a černého nádobí – nerez dřez stávající
- mytí bílého nádobí – 2x průchozí myčka+ stoly+ vozíky, podavače talířů - stávající

- odkládací okénka (zástěna) – na 2 osoby, co nejkratší cesta k myčce bílého nádobí – stávající

Zázemí pro personál

- šatna – skříňky dělené na pracovní a civilní část – pro 16 zaměstnanců
- denní místnost – židle, stůl – pro 12 zaměstnanců
- WC pro personál, sprcha
- kancelář stravovatelky/účetní/vedoucí – celkem 2 pracovní místa z toho 1 pracovní místo pro stravovatelku, která vydává i náhradní stravenky pro zapomnětlivé děti – cca 40 dětí denně. Před kanceláří musí být dostatek místa.
- skříň na šanony, tiskárna, internet, stravovací systém – stávající

Zázemí technické

- přeprava musí navazovat na vstup pro zaměstnance
- místo pro manipulační vozíky na termoporty – stávající plošinový vozík, místo pro mytí termoportů: termoporty pro 850 jídel / 4 druhy jídla (polévka, maso, omáčka, příloha)
- přípravná – gastronádoby budeme průběžně ohřívat v konvektomatu – Alba 20 1/1 GN, výdejní pulty – 10 kusů, manipulace – nerez vozíky
- regály na inventář (300 sad nádobí), stoly na přípravu salátů, lednice na uskladnění salátů, nápojový koutek – termos s kohoutem – zimní období, nápojový automat na vodu (v té době již děti nebudou mít k dispozici vodu se sirupem, žádné postmixy, vířič na mléko, vozík – podavač skleniček, stolička (ohřev)
- likvidace gastroodpadů musí jít mimo čistou zónu, nekřížení provozu, sklad odpadů - likvidace denně, průběžně, nádoby 10 l objem, popř. lednice na odpad, venkovní hadice na mytí gastro odpadových nádob
- úklidová místnost 4-8 m²
- sklad chemie
- příruční sklad potravin chlazený/nechlazený, větrání
- umístění nádob na odpad mimo gastro odpadu
- venkovní kontejnery na odpad s přístřeškem k modulu
- odlučovač olejů a tuků, NS?
- změkčovač vody pro konvektomat
- archiv dokladů (samostatná místnost)
- uskladnění dalšího inventáře

Venkovní prostor

- oddělení prostor náhradního stravování od ostatních prostor ZŠ Všebrdova