

Zadávací podmínky - vypracování studie pro Přemístění provozu restaurace LDA – Etapa II.

Zadavatel/objednatel:

Slatinné lázně Třeboň s.r.o.
sídlo: Lázeňská 1001, 379 01 Třeboň
IČ: 25179896
DS ID: 7pehv9f

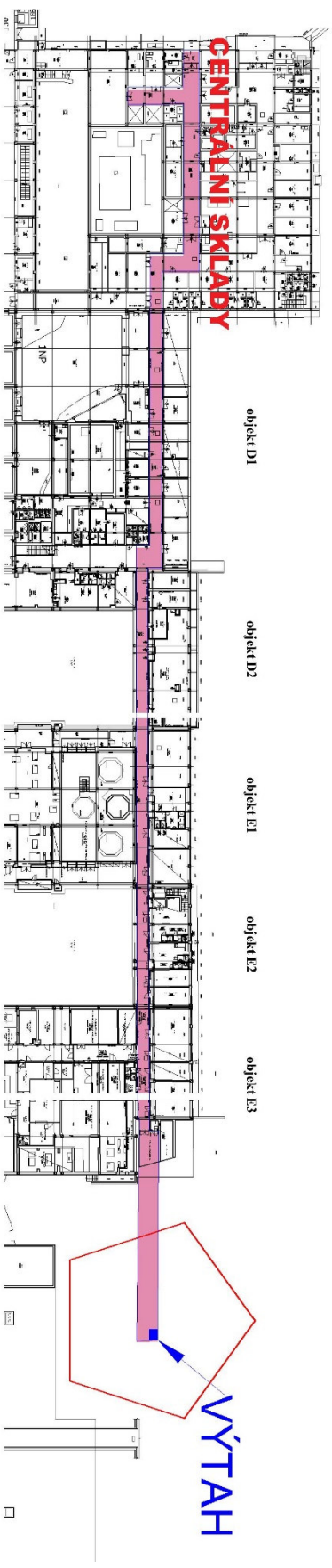
Řešené území a objekty:

Uvažovanou stavbou budou dotčeny

- pozemek parc. č. 1977/3, katastrální území Třeboň [770230], Číslo LV 10001, výměra [m2] 375201, způsob využití ostatní komunikace, druh pozemku ostatní plocha,
- budova 1977/20, katastrální území Třeboň [770230], Číslo LV 10001, výměra [m2] 959, druh pozemku zastavěná plocha a nádvoří, budova bez čísla popisného nebo evidenčního, objekt občanské vybavenosti, stavba stojí na pozemku p. č. 1977/20,
- budova 1977/15, katastrální území Třeboň [770230], Číslo LV: 10001, výměra [m2]: 2528 druh pozemku: zastavěná plocha a nádvoří, budova bez čísla popisného nebo evidenčního, objekt občanské vybavenosti, stavba stojí na pozemku p. č. 1977/15,
- přeložky inženýrských sítí na p.č. 1977/3, k.ú. Třeboň.

Základní zadávací podmínky pro stanovení budoucího provozu

Centrální sklady všech surovin a materiálů jsou umístěny ve skladech pro režimovou kuchyň LDA. Pro přemístění provozu restaurace, je tedy nutné zachovat tuto manipulační cestu přes centrální chodbu v 1.NP v objektech C1, C2, D1, D2, E1, E2, E3 a Wellness. Tentýž problém je nutné řešit v provozu Bowling baru. Ve studii je nutné zohlednit možnost vybudování WC a úklidové komory pro provoz Bowling baru. Tato možnost se naskýtá v prostoru „pod bazénem“.



Základní požadavky

Kapacita varny min. 150 jídel/den, výdej poledních menu - zásobováno z režimové kuchyně v počtu min. 40.

1. Kapacita restaurace min. 60 osob, interiérové řešení pro box na vinotéku min. 2,5 a 1,2 m s klimatizací.



2. Kapacita salonku min. 50 osob, s možností rozmístění stolů pro tabule na svatby.
3. Varna min. 35 m², prokládací okno na výdej pokrmů.
3. Mytí nádobí min. 16 m², prokládací okno.
4. Chlazený sklad potravin a polotovarů min. 15 m².
5. Mrazící box min. 10 m².
6. Sklad surovin s lednicí a klimatizací min. 9 m².
7. Sklad mobiliáře a inventáře min. 30 m².
8. Chlazený sklad nápojů min. 15 m², podlahové potrubní vedení pro 5-7 druhů nápojů k výčepu.
9. Sklad koloniálu a nápojů v přepravkách min. 15 m².
10. Hrubá přípravná zeleniny min. vybavení dřez a umyvadlo.
11. Sklad čistého prádla (ubrusy, utěrky apod.) min. 4 m².
12. Šatna zaměstnanců pro 10 osob.
13. Osobo-nákladní výtah z prostoru manipulační chodby v 1.NP, o nosnosti min. 400 kg pro přepravu zásobování, optimálně do chodby se sklady.
14. Úklidová komora se skladem úklidových prostředků a výlevkou.
15. Sklad tříděných odpadů (barevné popelnice).
16. Sklad bio odpadu (modré sudy), teplotně izolovaný, chladírenské dveře, četnost odvozu každý 4-5. den
17. Denní místnost pro zaměstnance pro 6 zaměstnanců v 1 směně.