

Technická zpráva

- projektová dokumentace pro provedení stavby -

TECHNOLOGIE STRAVOVACÍHO PROVOZU

Číslo zakázky: 2018 - 50

Akce : NOVOSTAVBA MATEŘSKÉ ŠKOLKY POD SADY

Investor : Úřad městské části Praha 12

Objednatel : VMS Projekt, s.r.o.
Novorossijská 16
Praha 10 - Vršovice

Zhotovitel: LIPŠ Zdeněk
Libochovičky 24

Projektant: LIPŠ Zdeněk
Ing. VESELÝ Otakar

Datum: listopad 2018

Obsah

I. Technická zpráva

1. Úvod a zadání
2. Technologické a dispoziční řešení
3. Energetická bilance
4. Rozsah dodavatelských prací
5. Obecně platné stavebně technologické požadavky

1. Úvod a zadání

Tento návrh dispozičního řešení stravovacího provozu v objektu Mateřské školky v Praze - Modřanech je zpracován jako podklad k dokumentaci pro sloučené povolení.

Při řešení se vycházelo z těchto požadavků investora :

- v rámci stavby objektu technologicky a dispozičně navrhnout moderní stravovací provoz v souladu s požadavky hyg. vyhlášky č. 602/2006 Sb. a Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin
- celkové dispoziční řešení připraven na rozšíření kapacity nových tříd situovat do vymezeného prostoru 1.NP a 2.NP.

Při návrhu řešení technologie stravování se vycházelo z následujícího zadání :

- maximální počet jídel / den 90
- skladba jídel hotová jídla
pokrmů studené kuchyně (svačinky)
teplé a studené nápoje
- použitá energie el. síť 230 / 400 V, 50 Hz

2. Technologické a dispoziční řešení

Cílem zpracovaného dispozičního řešení připraven v novostavbě MŠ je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro výdej pokrmů v nových třídách. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle moderních poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům stanoveným pro úpravu jídel.

Uspořádáním technologického vybavení se podařilo zajistit plynulý průběh, hygienu práce a maximální omezení křížení čistého a nečistého provozu.

V 1.NP je navržena přípravná s možností regenerace dovezených jídel, umývárnu provozního nádobí, umývárnu stolního nádobí, úklidovým koutem a zázemím pro zaměstnance. Po uložení jídel do pojízdné vyhřívané vodní lázně bude odvezena do třídy kde jídlo bude podáváno. Špinavé nádobí bude po skončení oběda dovezeno transportním

vozíkem k mytí stolního nádobí a po umytí uloženo do skříněk.

V 2.NP je navržen samostatný výdej jídel s umývárnou stolního nádobí a úklidovým koutem. Hotová jídla budou transportována po regeneraci do přípravný výtahem a uloženy do připravené pojízdné vyhřívané vodní lázně a odvezeno do třídy k výdeji. Špinavé nádobí bude po skončení oběda dovezeno transportním vozíkem k mytí stolního nádobí a po umytí uloženo do skříněk.

Součástí přípraven v obou podlažích jsou chladicí skříně pro uchování hotových přivezených svačinek nebo polotovarů k jejich přípravě.

Poznámka :

V souvislosti s předpisy o ochraně veřejného zdraví je nutné, aby si provozovatel v gastroprovozu zajistil systém kontrolních a kritických bodů (HACCP).

Odpadkové hospodářství

Komunální odpad bude uložen v popelnicích, organický odpad v igelitových pytlích a odnesen do skladu odpadků ve stávající kuchyni.

Úseky přípraven

Úsek přípravný v 1.NP je technologicky vybaven konvektomatem k regeneraci dovezených jídel, pracovním stolem s dřezem a chladicí skříní. Mytí provozního nádobí je vybaveno mycím stolem s prolisem v mycí desce a dřezem s tlakovou oplachovou sprchou a perforovaným regálem pro ukládání čistého provozního nádobí. Umývárna stolního nádobí je vybavena příjmovým stolem s prolisem v mycí desce a dřezem s tlakovou oplachovou sprchou, mycím strojem, skříňkovým stolem na čisté nádobí a nerez nádobou na odpad.

Úsek přípravný v 2.NP je technologicky vybaven pracovním stolem s dřezem a chladicí skříní. Umývárna stolního nádobí je vybavena příjmovým stolem s prolisem v mycí desce, dřezem s tlakovou oplachovou sprchou, mycím strojem, skříňkovým stolem na čisté nádobí a nerez nádobou na odpad.

Nedílnou součástí obou přípraven je i umyvadlo.

Technologická část je vyrobena z nerezové potravinářské oceli. Pracovní stoly jsou podle jejich umístění opatřeny okrajovými lemy. Zařízení je vzájemně pospojeno a připojeno na uzemnění.

Sociální zázemí pro zaměstnance gastroprovozu

Provoz bude zajišťován dvěma zaměstnanci. WC pro zaměstnance gastroprovozu je navrženo do stejného podlaží. Zázemí doplňují skříňe na čisté a špinavé prádlo umístěné v šatně.

Úklidová komora

V provozu se počítá s úklidovým koutem v manipulační chodbě, který bude vybaven kombinovanou výlevkou a policí pro uložení úklidových prostředků.

3. Energetická bilance

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

- Elektrická energie a rozvodní síť 3 x 230 / 400 V, 50 Hz

instalovaný příkon elektro.....cca **18,2 kW**

Předpokládaná současnost je 0,6 - 0,55

V těchto hodnotách není započteno zařízení na ohřev TUV a zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

4. Rozsah dodavatelských prací

Dodavatel je povinen předložit prováděcí a realizační projektovou dokumentaci s podrobným popisem dodávaných zařízení, které musí splňovat požadavky projektanta nebo se těmito požadavkům maximálně přibližovat. Především se jedná o dodržení požadavků na energii, kvalitu a rozměry dodaných zařízení. Pokud dodavatel navrhne odlišná zařízení je nutné změnu nahlásit GP a projednat s projektantem gastro. Dodávka musí být v souladu s vydaným stavebním povolením a vyjádřením všech dotčených orgánů.

Dodavatel je povinen před podepsáním smlouvy si prověřit požadavky vyplývající z dodané dokumentace, informace z pohledu rizik a místních podmínek, které mohou dílo i cenu díla ovlivnit. Cena díla bude obsahovat cenu za dodané zařízení a jeho montáže, provedení revizních zpráv, zaškolení obsluhy včetně dopravy a udržování pořádku na pracovišti i s konečným úklidem a řádným předáním díla investorovi. Investor musí zajistit a odzkoušet kompletní osazení připojovacích míst podle projektové dokumentace dodavatele a zajistit

potřebné podmínky pro předání pracoviště dodavateli s maximálním omezením křížení s jinými profesemi.

Dodavatel zajistí

- dopravu a manipulaci s dodaným zařízením na pracoviště
- řádné převzetí jednotlivých pracovišť
- vedení stavebního deníku
- odbornou montáž
- pravidelný odvoz odpadu nebo dohoda se stavební firmou
- odpovědnost za škody způsobené manipulací nebo montáží
- uvedení díla do provozu a konečnou povrchovou úpravu díla.

Požadavky na dodavatele

Tato dokumentace je provedena v úrovni projektu pro výběr dodavatele a není určena pro realizaci. Dodavatel je povinen zkontrolovat návrh projektové dokumentace pro stavební povolení z hlediska úplnosti a vhodnosti navrhovaných zařízení pro daný účel a na případné nesrovnalosti upozornit GP. Realizační projektovou dokumentaci na základě podkladů od GP a vlastního měření skutečného prostoru si zajistí dodavatel. Na případné kolize a vzniklé problémy je dodavatel povinen upozornit GP.

Po ukončení montáží je dodavatel povinen předložit dokumentaci skutečného provedení.

Veškeré stavební a řemeslné práce, které nebudou zohledněny v předané realizační dokumentaci půjdou k tíži dodavatele. Zahájení prací je podmíněno schválením předané realizační dokumentace. Dodavatel tím přebírá veškerou odpovědnost za svou koncepci, výpočty a rozměry a za následky z nich plynoucí.

Realizační dokumentace musí obsahovat

- technickou zprávu
- výkresovou dokumentaci
- soupis strojů a zařízení
- technický popis zařízení, které bude použito jako alternativní k navrženým
- základní harmonogram prací

Po skončení díla dodavatel zpracuje dokumentaci skutečného provedení, kde budou barevně označeny odchylky od odsouhlasené realizační dokumentace.

Dokumentace skutečného provedení musí obsahovat

- technickou zprávu
- výkresovou dokumentaci
- soupis zařízení

Obecné podmínky pro přejímku

- dokumentace skutečného provedení
- předložení stavebního deníku
- protokol o provedení a výsledku požadovaných zkoušek
- předložení atestů a certifikací dodávaných zařízení
- revizní zprávy připojení dodaných zařízení
- doklad o likvidaci odpadu
- záruční listy na dodaná zařízení

Pro dodavatele zařízení jsou obecně platné požadavky

- montáž zařízení bude prováděno podle platné dokumentace
- veškeré odchylky budou řešeny s TDI a projektantem
- při montáži bude respektována Vyhláška Českého úřadu bezpečnosti práce
- montáž bude prováděna odbornou firmou a bude dodržován § 44 zák. 50/1976
- dodané zařízení v souladu s ČSN, EN, zákony, nařízeními a požadavky investora
- dodavatel ručí za provedené dílo až do předání investorovi
- nedílnou součástí bude i řádně vedený stavební deník

4. Obecně platné stavebně technologické požadavky

Požadavky na stavební konstrukce

Dveře :

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří je volena s

ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu ke kuchyni. Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nejsou opatřeny prahem. Dveře musí být z obou stran opatřeny ochranným plechem do výšky 20 cm (proti vnikání hlodavců) a dveře do skladu odpadků musí být plné.

Okna :

Parapety oken výrobních místností mají být alespoň 1,2 m vysoké. Okna musí být ovladatelná z podlahy. Okna výrobních místností a skladů potravin musí být opatřena hustou sítí proti hmyzu.

Podlahy :

Podlahy všech provozních místností jsou lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé a odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlukné a protiskluzné. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem jsou vodotěsné.

Povrchy stěn :

Použitý stavební materiál nesmí negativně ovlivňovat potraviny a prostředí. Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (kuchyně, umývárny nádobí, přípravny) se opatřují keramickým obkladem do výše minimálně 1,8m. Ve všech ostatních místnostech musí být provedeny omítky stěn a stropů hladké a štukové, pouze místnosti technického příslušenství mohou mít omítku vápennou hladkou.

Sklady odpadků musí být obloženy keramickým obkladem do výše 1,8m. Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny obkladem do výše minimálně 1,5m.

Stěny hlavních dopravních cest je vhodné opatřit ochrannými lištami ve výši cca 30-40 cm

Požadavky na technická zařízení

Kanalizace :

Vnitřní kanalizace je klasická a je řešena samostatným projektem.

Vodovod :

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyní požaduje přípojky pitné studené a teplé vody. Rozbor vody bude dodán provozovatelem.

Vodoinstalace je řešena samostatným projektem.

Vytápění a větrání :

Vytápění je z centrálního zdroje. Jednotlivé místnosti jsou osazeny topnými tělesy odpovídajícími velikosti prostoru a způsobem užívání. Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN 060210.

Větrání obytné části je řešeno samostatným projektem

Osvětlení :

Všechna pracovní místa musí být opatřena bílým světlem s intenzitou minimálně 500 Lx.

Vzduchotechnika

Vzduchotechnické zařízení je navrženo na základě výpočtů celkových ztrát v potrubí a množství odvedeného vzduchu a je řešeno samostatným projektem.

Odsávací zákryty musí být vybaveny vyjímatelnými a omyvatelnými tukovými filtry.

Místnosti osazené chladícím zařízením musí být odvětrávány.

Elektrická zařízení:

El. zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu 3x230/400 V, 50 Hz.

Ochrana před nebezpečným dotykovým napětím se provádí dle ČSN 33 2000-4-41.

Elektro-instalace - určení prostředí :

Provádí se dle ČSN 33 2000 - 3

Krytí el. zařízení :

Stupně krytí IP navrženého tech. zařízení před škodlivým vniknutím vody a před nebezpečným dotykem dle ČSN EN 60947-1 jsou následující :

- | | |
|--|-------|
| - mycí stroje, kotle, škrabky brambor, drtiče odpadků..... | IP 34 |
| - ostatní tepelné spotřebiče (nepracující s vodou)..... | IP 33 |

Datum: Dobříš 05.11.2018