

# **Technická zpráva**

**- projektová dokumentace pro provedení stavby -**

## TECHNOLOGIE STRAVOVACÍHO PROVOZU

**Číslo zakázky:** 2018 - 51

**Akce :** ÚPRAVY KUCHYNĚ MATEŘSKÉ ŠKOLKY

**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 ve stávajícím 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. 852/2004 o hygieně potravin
- úprava dispozičního řešení kuchyně na zvýšení kapacity a pro distribuci do novostavby nových tříd

Při návrhu řešení technologie stravování se vycházelo z následujícího zadání :

- navýšení počtu jídel / den ..... ze 180 na 270 / den
- skladba jídel ..... hotová jídla  
pokrmý studené kuchyně (svačinky)  
teplé a studené nápoje
- použitá energie ..... el. síť 230 / 400 V, 50 Hz

## 2. Technologické a dispoziční řešení

Cílem zpracovaných úprav dispozičního řešení stávající kuchyně je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro navýšení kapacity výroby jídel. 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.

Vybavení varného bloku stávající kuchyně je nahrazeno novým a výkonnějším zařízením. Je vytvořen kompaktní a hygienicky nezávadný varný blok. Kuchyň je doplněna novým kapacitně vyhovujícím konvektomatem. Stávající konvektomat bude využit k regeneraci jídel

v přípravně novostavby. Pro distribuci jídel je ve stávajícím gastroprovozu nově vytvořeno mytí a plnění termoportů, které je vybaveno mycím stolem s dřezem a pracovním stolem s odkládací policí. Pro ukládání odpadků bude nově postavený sklad odpadků vybavený kontejnerem na odpad a chladicí skříní na organický odpad.

Uspořádání stávajícího gastroprovozu se až na uvedené výměny zařízení a zvětšení prostoru připraven nijak nemění.

**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 průběžně odnášen do skladu odpadků mimo budovu kuchyně.

**Sociální zázemí pro zaměstnance gastroprovozu**

Provoz bude zajišťován cca pěti zaměstnanci. WC pro zaměstnance gastroprovozu je navrženo do stejného podlaží. Zázemí doplňují skříně 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 96,2 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 těmto požadavkům maximálně přibližovat. Především se jedná o dodržení požadavků na energie, 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. Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nejsou opatřeny prahem. Dveře do skladu odpadků musí být plné.

###### **Okna :**

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, nehlučné a protiskluzné.

###### **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.

##### **Požadavky na technická zařízení**

###### **Kanalizace :**

Vnitřní kanalizace je řešena samostatným projektem.



**Vodovod :**

Dimenzování přívodů vody určuje spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyní požaduje přípojky pitné studené a teplé vody. Vodoinstalace je řešena samostatným projektem.

**Vytápění a větrání :**

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 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 30.10.2018