

TECHNICKÁ ZPRÁVA ČÁSTI GASTRO - Prodejna

Název a místo stavby: VÝUKOVÉ CENTRUM ZPRACOVÁNÍ ZEM.
PRODUKTŮ FAPPZ
FAPPZ, ČZU, Kamýcká129, Praha 6 Suchdol

Objednatel a investor: Česká zemědělská univerzita v Praze
IČ: 60460709
Kontaktní osoba: Ing. David Farský
Kamýcká 129
165 00 Praha 6 Suchdol
Tel: +420 724 288 052

Generální projektant: K4 a.s.
IČ: 60734396
Kociánka 8/10
612 00 Brno - Sadová
Tel: +420 541 126 611

**Zpracovatel části
GASTRO - prodejna:** Michal Kubička, ČKAIT: 0013286
IČ: 69804133
Herbenova 730/56
102 00 Praha 15
Tel: +420 604 230 572

Stupeň: DPS , část GASTRO – Prodejna 1.NP

Číslo dokumentu : D.2.1.1.

Datum zpracování: 14.4. 2022

O B S A H

1. Základní informace
2. Legislativa
3. Dispoziční řešení
4. Odpadkové hospodářství
5. Údržba
6. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
7. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
8. Energie a media
9. Stavebně technické požadavky
10. Výkaz GASTRO zařízení (samostatná příloha)
11. Standardy provedení
12. Výkresová dokumentace (samostatná příloha)
13. Závěr

1. Základní informace:

Tato část projektové dokumentace byla vypracována na základě požadavků objednatele a investora zadáných v 02-03 / 2022 (viz. rozpis níže) a podkladového výkresu v elektronické podobě. Cílem zadání bylo, vytvořit v rámci vymezeného prostoru prodejnu balených i nebalených potravin. Navržené dispoziční řešení a strojní vybavení bylo konzultováno a odsouhlaseno zástupcem objednatele / investora.

Typ provozu:

- Prodejna balených i nebalených potravin

Provozní doba restaurace:

- od 10:00 do 19:00 hod.

Sortiment nabídky prodejny:

- káva, víno, alko i nealko nápoje
- cukrářské výrobky, chlebičky
- uzeniny, sýry, maso
- pečivo
- ovoce a zelenina
- suché plody, ořšky, marmelády atd.

Distribuce potravin:

- Samoobslužný odběr převážně balených potravin z regálů a přístěnných chladnic
- Obslužný prodej výrobků (moučníky, chlebičky, pečivo, uzeniny, sýry, maso)

Počet zaměstnanců:

- 4 osob na směnu

Použití energie:

- 230 / 400 V, 50 Hz z rozvodné sítě

2. Legislativa:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 853/2004 o hygieně potravin
- Vyhláška č.602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

3. Dispoziční řešení:

Prodejna se nachází v 1.NP a je přímo napojena na výrobní provoz, který ji bude operativně zásobovat z 1.PP
V 1.PP se nachází oddělená šatna pro zaměstnance vč. soc. Zázemí.

Patro 1.NP se nachází následující prostory:

- 1.08a Prodejna – obsahuje jednotlivé sekce ve kterých bude nabídka balených i nebalených potravin a výrobků
- 1.08f Úklidová komora s výlevkou a sklad chemie
- 1.08e Chodba – zásobovací chodba
- V.02 Zásobovací výtah
- 1.08d předsíňka soc. Zázemí pro zaměstnance
- 1.08c WC zaměstnanci
- 1.08b Sklad vratných obalů

Patro 1.PP:

- 0.30 Sociální zázemí
- 0.28 Šatna a denní místnost pro zaměstnance

Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení se podařilo zajistit plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých provozních úsecích, vzájemné provozní napojení, úspornost,

hygienu práce a vy-loučení křížení čistého a nečistého provozu. Výsledné řešení celého provozu je patrné z příložené výkresové dokumentace. Návrh byl konzultován na příslušné KHS a předběžně schválen.

4. Odpadkové hospodářství:

Při provozní činnosti prodejny budou vznikat odpady, které budou řešeny v rámci odpadového hospodářství výrobního komplexu.

5. Údržba:

Zařízení potravinářské části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovité denní ošetřování strojů, zařízení a pracovních ploch. Personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení, a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty těchto provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje).

6. Hygiena pracovního prostředí a sanitace:

Nedílnou součástí zařízení provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hyg. a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR a Nařízením Evropského parlamentu a Rady.

7. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci:

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a olejem. Při manipulaci s horkými nádobami ap. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení vydané výrobcem. Všichni zaměstnanci stravovacího provozu musí mít platný zdravotní průkaz.

8. Energie a media:

Elektrická energie z rozvodné sítě	230/400 V, 50 Hz
- Instalovaný příkon el.	31,3 kW + rezerva pro volné zásuvky
- Předpokládaná soudobost pro elektro je cca. :	0,6

9. Stavebně technické požadavky

Dveře:

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, že je zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří je volena též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu ke kuchyni. Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží nemají být opatřeny prahem. Je doporučena odolnost dveří proti vodě (plastová nebo hliníková konstrukce i povrch).

Podlahy:

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

Povrchy stěn:

Povrchy stěn nad pracovním plochou stolů, a kolem dřezů v pásu min 50 cm, je obecně doporučen keramický nebo nerezový obklad pro snadnou a dlouhodobou možnost hygienické údržby.

Povrchy stropů:

Obecné doporučení je všechny místnosti uzavřít kazetovým stropem s možností vyjmutí kazet a následného čištění.

Vodovod / Kanalizace:

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody vypočtená z odhadu výrobní potřeby. Technologické zařízení provozovny požaduje přípojky studené a teplé vody.

Požadovaná úprava vody:

Technologická zařízení s ohřevem vody (myčky a kávovar), která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu, budou odebírat změkčenou studenou vodu z předřazených změkčovačů u zařízení. Není tedy v požadavku vytváření centrální změkčování pro celý provoz.

Vytápění:

Zdroj tepla musí být takového výkonu, aby zajistil dodávku tepla pro vytápění, vzduchotechniku a přípravu teplé užitkové vody.

Přípravny, umývárny nádobí a varnu je vhodné vytápět kombinovaně - teplovzdušným vytápěním (větráním) a otopnými tělesy. Topná plocha těles je doplňkem ke vzduchotechnickému zařízení a slouží k temperování místností na 10 - 15 °C, aby se zabránilo jejich prochladnutí v době, kdy je vzduchotechnika mimo provoz.

Topná tělesa mají mít hladký (snadno čistitelný) povrch. Umístění topných těles (radiátorů) má být optimálně v parapetech oken, kde nejlépe vyhovují požadavkům na správnou cirkulaci vzduchu a současně nebrání účelnému rozmístění zařízení. Suché sklady potravin je vhodné držet na teplotě do 18°C.

Vzduchotechnika:

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorách bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vývin tepla a par. Profese VZT řeší odvětrání vyprodukovaného tepla a určí potřebné výměny vzduchu na základě hodnot příkonů jednotlivých spotřebičů, uvedených ve výkazu zařízení. Veškeré odvětrání je součástí projektu a dodávky VZT celku.

Chlazení:

V prostoru prodejny se nachází 2 druhy chladicího zařízení. Většina zařízení bude napojena na externí chladicí jednotku umístěnou mimo objekt. Systém chlazení zařízení je předmětem samostatného projektu.

Přehled zařízení se zabudovanou chladicí jednotkou: (chladnice, mrazák, vinotéka)

- poz. G- 1.1, G- 1.2, G- 1.4, G- 1.31, G- 1.37,

Přehled zařízení s nutným napojením na externí chladicí jednotkou: (prodejní vitríny a přístěnné vitríny)

- poz. G- 1.9, G- 1.10, G- 1.15, G- 1.16, G- 1.32, G- 1.33,

10. Výkaz GASTRO zařízení - Samostatná příloha tabulkového formátu, která obsahuje rozměry a tech. požadavky na navazující přípojný body k zařízení

Výkaz gastro zařízení je hlavní dokument s obecným popisem zakresleného i nezakresleného zařízení. Údaje uvedené v tomto dokumentu jsou ve shodě s výkresem a jedná se o jednu z možností přesného provedení.

Ve výběrovém řízení je možná záměna zařízení ale pouze dle níže uvedených podmínek:

a) Tolerance ve velikosti zařízení jsou možné v rozsahu +- 10%, ale musí být současně dodrženy velikosti celků např. Celého prodejního pultu, varného bloku. Dále je nutné dodržet dostatečnost navazujících manipulačních ploch, velikosti průchozích uliček, vyloučení kolize s již existujícími vývody atd. . Všechny případné záměny, musí být v souladu se zájmem budoucího typu technologického provozu a s ekonomickou zájmem investora.

b) Tolerance v tech. hodnotách (typu: el. Příkon, napojení chlazení, napojení na vodu, odpad, plyn atd.) jsou možné v rozsahu +- 10% ale současně je nutné, držet se toho, co na stavbě již je připravené, případně co je investor ochoten ještě stavebně upravit.

c) Tech. Vlastnostech výrobku jsou dané jako minimální např.:

- mycí stroj dvouplášťové provedení, s čerpadlem odpadní vody, s dávkovači mycího a oplachového prostředku
- u chladicích zařízení způsob chlazení prostoru ventilované / statické
- provedení nerezového nábytku typ požitého materiálu AISI 304, tloušťka materiálu, radius hran atd.

Drobné provozní vybavení je ve výkazu zaneseno pouze orientačně. Toto specifické vybavení každé kuchyně nebo prodejny je plně v režii investora nebo budoucího provozovatele. Mezi drobné provozní vybavení patří: porcelán, sklo, nerez mísy a podnosy, gastronádoby, kuchyňské náčiní, nádoby, koše k myčkám, drobné stolní nebo ruční zařízení jako např. kontrolní váhy, pomocné vozíky, náčiní pro úklid, úklidová chemie, atd.

11. Standardy provedení - Samostatná příloha tabulkového formátu

Jedná se o upřesňující informace k jednotlivým položkám nebo celkům, které se stávají nedílnou součástí výkazu zařízení a zadání pro výběrové řízení. Tento dokument obsahuje také ilustrativní obrázky zařízení nebo odstínové povrchy materiálů

12. Výkresová dokumentace - Samostatné přílohy – (2 výkresy)

výkres 1.NP dispoziční řešení prodejny

výkres 1.NP dispoziční řešení prodejny vč. přehledu přípojných bodů pro navazující profese

Všeobecné pokyny k výkresové dokumentaci, tento text je nedílnou součástí výkresové dokumentace.

1) Před každým prováděním stavby je nutná revize dokumentace, porovnání vysoutěženého - dodávaného zařízení vs. dimenzování přípojek a umístění přípojných bodů ke gastro zařízení. Tato činnost připadá na vysoutěženého dodavatele gastro zařízení. Pokud jsou nalezeny větší rozdíly, které ovlivňují bezpečnost nebo funkčnost provozu je nutné kontaktovat projektanta gastro části a hledat kompromisní řešení.

2) Vybraný dodavatel gastro zařízení musí v průběhu stavební realizace docházet na stavbu a dělat průběžné kontroly připravovaných přípojných bodů. Pokud zjistí odlišnosti mezi stavbou a dokumentací, musí neprodleně informovat stavbyvedoucího a hledat kompromisní řešení k provedení.

3) Před výrobou nerezového zařízení je nutné zaměření čistých a dokončených prostor.

4) Pro montáž veškerého strojního zařízení a přípravu přípojek jsou směrodatné kóty uvedené v tomto projektu části gastro.

5) Všechny kóty platí od čistě omítnutých nebo obložených stěn. Výšky vývodů se rozumí v cm od čistých podlah.

6) Veškerý elektroinstalační připojovací materiál (zásuvky, vypínače, jističe, vodiče el. apod.) dodává dodavatel stavby.

7) Veškerý připojovací materiál části ZTI (nástěnné baterie, umyvadla vč. baterií, nerezové podlahové rošty, guly , ventily apod.) dodává dodavatel stavby pokud není ve výkazu zařízení uvedeno jinak.

8) Digestoře uvedené ve výkresu jsou dodávkou stavby, celku VZT, pokud není ve výkazu zařízení části gastro uvedeno jinak.

9) Provedení elektroinstalace musí vyhovovat platným technickým normám. U veškerých pevně připojených el. spotřebičů varných i motorických je doporučeno umístit předřazený vypínač el. Vývodu. Doporučené místo je uvedeno ve výkresu a pokud není nutno konzultovat s projektantem části GASTRO.

10) Veškeré pevně připojené spotřebiče, nerezový nábytek, podlahové rošty a digestoře musí být uzemněny.

11) Zařízení s vývinem páry nebo horké vody (myčka nádobí a kávovar) musí mít zajištěnu předepsanou tvrdost vody v rozmezí 4,48 – 5,60 0pN.

13. Závěr

Tato projektová dokumentace byla vypracována před výběrem dodavatele gastro zařízení.