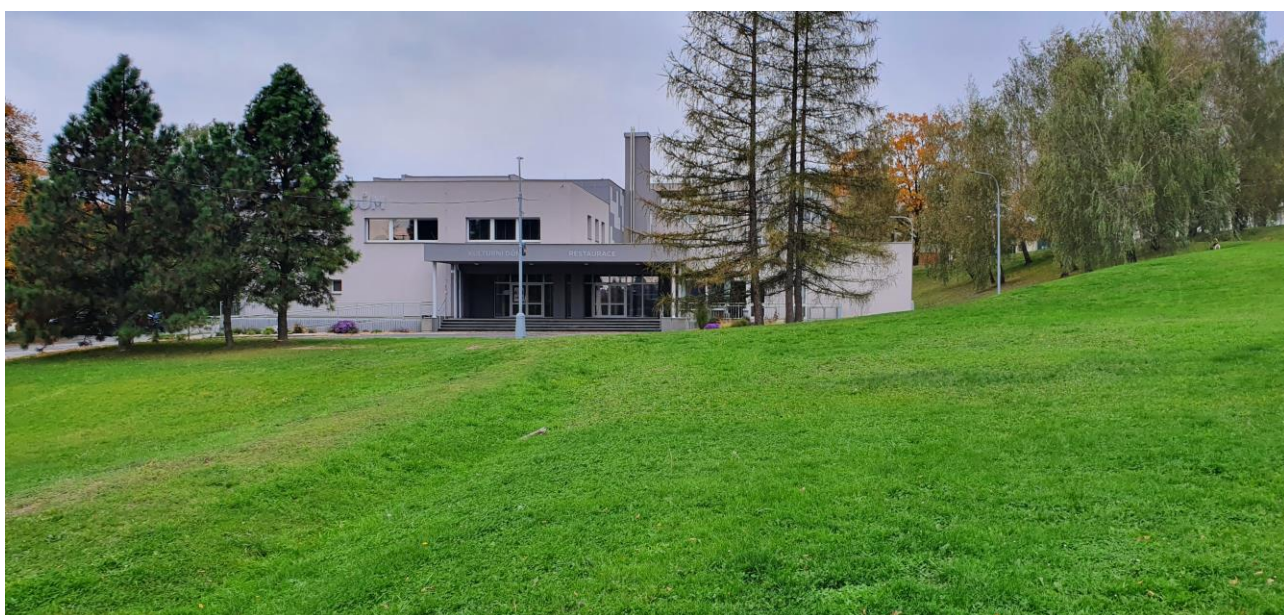


OBJEDNATEL:					
<p align="center">MĚSTO PETŘVALD NÁMĚSTÍ GEN. VICHERKA 2511 735 41 PETŘVALD</p>					
VEDOUcí PROJEKTANT	JIŘÍ POMPE				
ZODP. PROJEKTANT	ING. ONDŘEJ FABIÁN				
VYPRACOVAL	JIŘÍ POMPE				
KONTROLOVAL	ING. ANDREA PLECHOVÁ				
KRAJ: MORAVSKOSLEZSKÝ		STAVEBNÍ ÚŘAD: PETŘVALD			
NÁZEV AKCE:			STUPEŇ	DPS	
<p align="center">REKONSTRUKCE KUCHYNĚ A RESTAURACE KD PETŘVALD</p>			DATUM	08/2020	
			FORMÁT/POČET STR.	A4/8	
			MĚŘÍTKO	-	
NÁZEV OBJEKTU:	ČÁST:	Č. ZAK	20016	ČÍSLO	
SO 01 – KD PETŘVALD	D.2.2 GASTRO ZAŘÍZENÍ	SOUBOR	DOC	SOUPR.	
NÁZEV PŘÍLOHY:			Č. PŘÍLOHY :		
<p align="center">TECHNICKÁ ZPRÁVA</p>			<p align="center">20016-DPS-D.2.2-SO 01-01</p>		

TECHNICKÁ ZPRÁVA

STRAVOVACÍ PROVOZ

" KULTURNÍ DŮM PETŘVALD"



Katastrální území : PETŘVALD
Zhotovitel : AMC GASTRONOM CZ, s.r.o.
Vypracoval : Jiří Pompe
Kontroloval : Miloš Andrlé

Ve Frýdku-Místku 27.4.2020

OBSAH TECHNICKÉ ZPRÁVY:

- a) Popis výrobního programu
- b) Seznam použitých podkladů
- c) Popis technologického postupu výroby
- d) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků
- e) Základní skladba technologického zařízení
- f) Popis skladového hospodářství a manipulace s materiálem při výrobě
- g) Vliv technologie na stavební řešení
- h) Údaje o potřebě energií a jiných médií, včetně požadavků a míst napojení
- ch) Stavební úpravy

a) Popis výrobního programu :

Kuchyňský provoz zajišťuje vaření, výdej jídel a minutkovou kuchyň.

- kapacita kuchyně cca 150 jídel /denně
- odpady organické a pevné jsou okamžitě odnášeny a skladovány v rámci skladového hospodářství budovy
- odtaž par a pachů je řešen digestoři nad varnými bloky
- do otevíracích křídel oken osazeny sítě proti vnikání hmyzu
- nad místy, kde dochází k manipulaci s jídlem je nutno osadit bezpečnostní svítidla
- dveře v provozní části provést bez prahů
- dostatečně osvětlené pracovní prostory
- u umyvadel osazeny hygienické sety – mýdlo, ručníky a odpadkové koše

Jednotlivé provozy je nutno dle hygienických předpisů a pravidel plánovitě ošetřovat a udržovat. Obsluhující personál musí být řádně poučen a zaškolen z hlediska údržby, hygienických předpisů a bezpečnosti práce.

Dispoziční řešení provozu je patrné z přiložených výkresů – viz. výkres technologie – TECHNOLOGIE KUCHYNĚ A BARU

b) Seznam použitých podkladů :

Jako výchozí podklad sloužily stavební půdorysy – stavební část..

Celý provoz byl navržen v souladu s hygienickými předpisy a obecně platnými vyhláškami. Během vypracování projektové dokumentace byl tento projekt konzultován s pověřenými pracovníky tak, aby v maximální možné míře vyhovoval personálu kuchyně.

c) Popis technologie výroby :

Stravovací provoz je členěn na jednotlivé provozy a slouží :

- varna jídel – slouží k vaření a úpravě jídel pomocí varné technologie, nad ní visí digestoř, která zachytává pachy a páry, součástí varny je i konvektomat, nad kterým taktéž je zavěšena digestoř
- mytí černého nádobí – slouží k mytí kuchyňského nádobí, používaného ve varně a pizzerii
- mytí bílého nádobí – slouží k mytí talířů, skleniček, hrnků a příborů, mytí probíhá tak, že špinavé nádobí se položí na odkládací stůl (30), ze kterého ho pracovník bude plnit do mycích košů a před vložením do myčky se předopláchne ve dřezu s tlakovou sprchou (31), po vytažení nádobí z myčky na výstupní stůl (33) se nádobí uskládá do nerez regálu (34)
- chlazený sklad a sklad surovin – slouží k uskladnění surovin, které se ukládají do skladových regálů
- hrubá příprava zeleniny – slouží k hrubému čištění zeleniny, která je vybavena stolem s dřezem, lednicí a regálem. Pro uskladnění slouží lednice a paleta.
- čistá příprava zeleniny – slouží k úpravě a zpracování čisté zeleniny, která je vybavena chlazeným stolem s dřezem a pomocnou technologií
- příprava masa a vytloukání vajec – slouží k úpravě a zpracování naporcovaného masa a k vytloukání vajec, je vybavena chlazeným stolem s dřezem a pomocnou technologií
- příprava těsta – slouží k přípravě těsta k jeho dalšímu zpracování a je vybavena chlazeným stolem.
- pizza pec – slouží k přípravě a výrobě pizz
- výdej jídel – slouží k výdeji hotového jídla a jeho roznos do restaurace, je vybaven výdejním stolem s ohřívacími lampami, výdejním ohřívacím vozíkem, chlazeným stolem na saláty. Objednané jídlo se porcuje na talíř z ohřívacího vozíku, které se odkládá na výdejní ohřívací stůl a toto si obsluha odebírá a následně roznáší po restauraci
- sklad bio odpadů – slouží ke skladování a odvozu zbytků jídel a surovin specializovanou firmou
- denní místnost – slouží ke stravování a odpočinku zaměstnanců kuchyně

Dispoziční řešení provozu je patrné z přiložených výkresů – viz. výkres TECHNOLOGIE KUCHYNĚ
Jednotlivé provozní úseky budou opatřeny nezbytnými kuchyňskými spotřebiči a technologickými prvky.

d) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků :

Kuchyně bude zásobována průběžně dle potřeby. Veškeré suroviny a jejich množství budou zajišťovány provozním dle potřeby. Přivážené zboží je ihned uskladněno na určených místech .

e) Základní skladba technologického zařízení

Podrobnosti jsou uvedeny v příložené specifikaci kuchyňského zařízení – Technologie.

Veškeré spotřebiče musí být určeny pro velkokuchyňské (gastronomické) provozy.

Nutno dodržet požadované rozměry spotřebičů. Přípojná místa dle PD zhotovitel překontroluje před montáží s ohledem na úpravy dle skutečně dodaných technologických zařízení (spotřebičů) na stavbu.

f) Popis skladového hospodářství a manipulace s materiálem při výrobě:

Odpady vzniklé při výdeji jsou likvidovány v rámci odpadového hospodářství kuchyně. Odpady organické a odpady pevné jsou pravidelně vynášeny a uskladněny v rámci odpadového hospodářství budovy. Odpady jsou pravidelně vyváženy místě příslušnou organizací.

g) Vliv technologie na stavební řešení :

Technologie žádným způsobem nezasahuje do nosné části objektu. Stavební úpravy se týkají realizace nových rozvodů médií (voda, plyn, elektřina, kanalizace, VZT) a nových povrchových úprav.

Navržená úprava kuchyně nebude mít negativní vliv na životní prostředí – kuchyně nebude produkovat žádné škodliviny.

h) Údaje o potřebě energií a jiných médií, včetně požadavků a míst napojení.

Technický výkres je součástí PD, kde tyto potřeby a požadavky vysvětluje.

ch) Stavební úpravy

Stavební úpravy řeší stavební část projektu.

- Do oken s otevíravými křídly pro větrání budou osazeny sítě proti hmyzu. Tato okna musí být ovladatelná z úrovně podlahy (dodávka stavba).
- Svítidla umístěná nad místy manipulace s potravinami a pokrmy musí být bezpečnostního typu a musí být chráněna tak, aby v případě rozbití nedošlo ke kontaminaci potravin a produktů.
- Nad tepelnými zdroji, které produkují páru a pach negativně ovlivňující okolní prostředí, musí být instalováno zařízení k odsávání: Nad určenými spotřebiči instalovat digestoř.
- Stěny a přičky musí být hladké, v provozech a na pracovních úsecích, kde může docházet k jejich významnému znečištění nebo zmaččení, musí mít pro vodu nepropustnou, nenasákavou, dobře omyvatelnou úpravu povrchu umožňující dezinfekci až do výšky odpovídající pracovním činnostem (například v umývárkách nádobí, přípravnách, kuchyních, hygienických zařízeních nebo ve skladu odpadků). Použijí se odolné, nenasákavé, omyvatelné a netoxické materiály. Doporučená výška cca 2m.
- Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení musí být konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic a musí být dobře čistitelné.
- Dveře musí mít hladký, snadno čistitelný a dezinfikovatelný povrch. Použijí se odolné, hladké a nenasákavé materiály. Konstrukce oken musí minimalizovat usazování nečistot a prachu.
- Provozovna musí být zásobena tekoucí pitnou vodou. Pro přípravu pokrmů a činnosti s tím související musí být použita pitná voda. Po celou provozní dobu musí být zajištěna tekoucí teplá voda, která má teplotu nejméně +45°C. Podle rozboru vody určí dodavatel gastrotechnologie zda bude instalován změkčovač vody k myčce.
- Podlahové nerezové vpusti se sifonem jsou dodávkou gastru. Stavba zajistí mírné vyspádování k těmto vpustím.
- Raménka baterií mycích a ostatních dřezů dlouhá otočná, na určených bateriích instalovat ventil s možností napojení ostřikování hadice. Všechny přívody vody opatřit ventily.
- Koeficient drsnosti podlah 0,6. Doporučuje se provést přechod podlah do stěn kulatým přechodem.

- Koeficient současnosti el. zařízení cca 0,85.
- Udaná zařízení (400V) připojit přes hlavní vypínač. Dle platných ČSN pamatovat na ochranné pospojování.

Poznámka

Jelikož v době zpracování této dokumentace není stavba dokončena podle dispozičních předpokladů této dokumentace, je nutno před realizací dodávky technologického zařízení hotovou stavbu zaměřit – zkontrolovat hlavní rozměry a napojení zařízení na vývody. Rovněž je nutno provést kontrolu, zda dodané zařízení odpovídá zařízení, které předpokládal tento projekt.

Doporučení

Doporučujeme před položením podlah a obkladů stěn zkontrolovat umístění, provedení a kompletnost jednotlivých vývodů!

Odpadky

Pevný odpad bude pravidelně vynášen a uskladněn v rámci odpadového hospodářství provozovny. Pro skladování organického odpadu je k dispozici nádoba s víkem (výměnný PVC pytel) a organický odpad je pravidelně odvážen smluvním odvozcem.

PŘÍLOHA Č. 1 - KUSOVNÍK

PŘÍLOHA Č. 1

KULTURNÍ DŮM PETŘVALD-ZAŘÍZENÍ KUCHYNĚ A BARU
KUSOVNÍK

POL.	NÁZEV	ŠÍŘKA	HLOUBKA	VÝŠKA	KS
	VARNA, PŘÍPRAVNÝ A VÝDEJ JÍDEL				
1	PLYNOVÁ STOLIČKA	580	580	440	1
2	PRACOVNÍ STŮL S POLICÍ	1130	700	900	1
3	ELEKTRICKÝ SPORÁK DVOUPLOTÝNKOVÝ	400	700	900	1
4	PLYNOVÝ SPORÁK ČTYŘPLOTÝNKOVÝ	800	700	900	1
5	ELEKTRICKÁ GRIL DESKA	400	700	900	1
6	ELEKTRICKÁ DVOUFRITÉZA 2*18 LITRŮ	800	700	900	1
7	DIGESTOŘ STROPNÍ	2200	1600	450	1
8	KOMBI VÝLEVKA	500	700	900	1
9	ODPADKOVÝ KOŠ NEREZOVÝ 50 LITRŮ				1
10	CHLAZENÝ STŮL S DVÍŘKY A DŘEZEM	1360	700	850	1
11	POLICE NÁSTĚNÁ	1360	300	40	1
12	UNIVERZÁLNÍ ROBOT 60 LITRŮ	570	1070	1140	1
13	POLICE NÁSTĚNÁ	1360	300	40	1
14	CHLAZENÝ STŮL S DVÍŘKY	1360	700	850	1
15	PIZZA PEC DVOUKOMOROVÁ NA PODSTAVCI	975	924	413	1
16	DIGESTOŘ NÁSTĚNÁ	1000	1000	450	1
17	CHLAZENÝ STŮL S DVÍŘKY A DŘEZEM	1360	700	850	1
18	PRACOVNÍ STŮL S POLICÍ A ŠUPLÍKEM	1000	700	900	1
18A.	POLICE NÁSTĚNÁ	2360	300	40	1
19	ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT NA PODSTAVCI	847	776	782	1
19A	ZMĚKČOVAČ	190	190	515	
20	DIGESTOŘ NÁSTĚNÁ	1000	1000	450	1
21	PRACOVNÍ STŮL S POLICÍ	800	600	900	1
22	MIKROVLNÁ TROUBA	490	354	275	1
22A.	NÁSTĚNÁ POLICE POD MIKROVLONOU TROUBU	500	400	40	1
23	VÝDEJNÍ STŮL S POLICÍ A ŠUPLÍKEM	1200	600	900	1
24	INFRA LAMPA ZÁVĚSNÁ				3
25	VÝDEJNÍ VOZÍK VYHŘÍVANÝ NA 3*GN 1/1	1160	650	900	1
26	CHLAZENÝ STŮL S DVÍŘKY	1360	700	850	1
27	SALAMANDR	600	400	455	1
27A.	POLICE NÁSTĚNÁ	600	400	40	1
28	LEDNICE NEREZOVÁ	780	700	1895	1
29	NEREZOVÁ SKŘÍŇKA POD PC	1000	700	900	1
	MYTÍ BÍLÉHO, KUCH. NÁDOBÍ, PORCOVÁNÍ DO 6N				
30	ODBĚROVÝ STŮL NEREZOVÝ S POLICÍ	800	700	900	1
31	STŮL S DŘEZEM, TLAKOVOU SPRCHOU A POLICÍ	1500	700	900	1
32	MYČKA PRŮCHOZÍ	630	720	1400	1

32A	ZMĚKČOVAČ	190	190	515	
33	VÝSTUPNÍ STŮL S POLICÍ	1000	700	900	1
34	REGÁL NEREZOVÝ 5-TI POLICOVÝ	1060	455	1800	1
35	NEREZOVÝ ŽLAB	2000	200		1
36	REGÁL NEREZOVÝ 5-TI POLICOVÝ	1220	455	1800	1
37	DVOUDŘEZ S S TLAKOVOU SPRCHOU	1400	700	900	1
37A.	POLICE NÁSTĚNÁ	1200	300	40	1
38	PRACOVNÍ STŮL S POLICÍ A 2 ŠUPLÍKY	1000	700	900	1
39	PRACOVNÍ STŮL	1000	700	900	1
40	POLICE NÁSTĚNÁ	1000	300	40	2
41	LEDNICE PODSTOLOVÁ	600	600	850	1
42	ŽLAB NEREZOVÝ	1400	200		1
	HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY				
43	STŮL S DŘEZEM, TLAKOVOU SPRCHOU A POLICÍ	1700	700	900	1
44	UMÝVADLO NA RUCE S KOLENOVÝM OVLÁDÁNÍM	500	400	900	1
45	REGÁL NEREZOVÝ 5-TI POLICOVÝ	1060	455	1800	1
46	LEDNICE BÍLÁ	600	600	1855	1
47	SKLADOVACÍ PALETA	900	600	150	1
	SKLADY				
48	REGÁL SKLADOVACÍ CHROMOVÝ	1060	455	1800	8
49	LEDNICE BÍLÁ	600	600	1855	4
50	MRAŽÁK BÍLÝ	600	600	1855	1
51	BOX NA MRAŽENÉ POTRAVINY	1500	600	800	1
52	PŘÍJMOVÁ VÁHA S DISPLEJEM	500	500	1100	1
53	PŘÍJMOVÝ STŮL	1000	600	750	1
54	ŽIDLE				1
55	REGÁL NEREZOVÝ 5-TI POLICOVÝ	1060	455	1800	1
	ÚKLID, BIO ODPAD A DENNÍ MÍSTNOST				
56	REGÁL NEREZOVÝ 5-TI POLICOVÝ	650	455	1800	1
56A	NEREZOVÁ VÝLEVKA S NÁSTĚNOU BATERIÍ	500	600	500	1
57	STŮL JÍDELNÍ	700	700	740	1
58	ŽIDLE JÍDELNÍ				2
59	SKŘÍŇ NA OBLEČENÍ	1000	500	2000	5
60	LEDNICE BÍLÁ NA BIO ODPAD	600	600	1900	1
	BAR-ZATÍM NEUPŘESNĚNO				
61	LEDNICE PROSKLENÁ	600	600	2000	2
62	VÝČEPNÍ PULT - DODÁVKA PIVOVARU				1
	VÝČEP S ODKAPNICÍ A OSTŘÍKEM				
	CHLAZENÍ DELTON 200/6				
	CHLAZENÁ VANA NA PIVNÍ SKLO				
	ODKAPNICE				
	DŘEZ NA MYČKU				
	DŘEZ				

	ZÁPULTÍ - DODÁVKA INTERIÉRU				
63	NÁSTĚNNÁ SKŘÍŇKA	800	400	600	3
64	NÁSTĚNNÁ SKŘÍŇKA	1000	400	600	1
65	NÁSTĚNNÁ SKŘÍŇKA	600	400	600	1
66	BAROVÁ SKŘÍŇKA	1000	600	900	2
67	BAROVÁ SKŘÍŇKA	700	600	900	1
68	BAROVÝ DŘEZ	800	600	900	1
69	BAROVÉ ŠUPLÍKY	600	600	900	1
70	VITRÍNA NABÍDKOVÁ PROSKLENÁ	600	600	1800	1
71	KÁVOVAR				1
72	MLÝNEK NA KÁVU				1

AMC GASTRONOM CZ s.r.o.
MÁNESOVA 438
738 01 FRÝDEK-MÍSTEK