

KIP spol.s r.o. LITOMYŠL
projektová a inženýrská činnost IČO 15036499
Toulovcovo nám.156 , Litomyšl 570 01
tel.: 607985091, e-mail: veneckova@ kip.cz

TECHNICKÁ ZPRÁVA

D.2 – VYBAVENÍ

Stavba : ÚPRAVA KUCHYNĚ A ZÁZEMÍ – SZŠ SVITAVY

Místo stavby : Purkyňova 256/9, 568 02 Svitavy

Investor : SZŠ SVITAVY, Purkyňova 256/9, 568 02 Svitavy

Stupeň : DOKUMENTACE PRO PROVEDENÍ STAVBY A VÝBĚR ZHOTOVITELE

Profese : TECHNOLOGIE

Č.přílohy : D.2.1

Datum : 02/2020

zak.č.: 3291-63

Vypracoval : ing. Jana Věnečková

Číslo paré :

OBSAH TECHNICKÉ ZPRÁVY :

1.0 Účel stavebních úprav, provozní kapacita

- 1.1 Účel stavebních úprav
- 1.2 Navržená provozní kapacita

2.0 Provozní vztahy

- 2.1 Stručný popis objektu a stávajícího provozu
- 2.2 Popis navržených úprav

3.0 Koncepce manipulace s materiálem, komunikační toky

4.0 Koncepce skladování

5.0 Zdůvodnění dispozičního řešení

6.0 Možnost rozšíření provozu

7.0 Požadavky na pracovní síly

8.0 Souhrnná bilance energií, vody

9.0 Přehled provozního zařízení

10.0 Požadavky na navazující profese

- 10.1 Požadavky na osvětlení, provozní rozvody silnoproudu a slaboproudu
- 10.2 Požadavky na ZTI
- 10.3 Požadavky na vytápění
- 10.4 Požadavky na vzduchotechniku
- 10.5 Požadavky na rozvody plynu
- 10.6 Požadavky na stavební řešení

11.0 Napojení strojů a zařízení na rozvody

12.0 Vliv provozu na životní prostředí

- 12.1 Odpadové hospodářství
- 12.2 Ochrana ovzduší
- 12.3 Ochrana zdraví pracovníků
- 12.4 Vodní hospodářství
- 12.5 Hlukové ovlivnění

13.0 Povrchová úprava, barevné řešení

14.0 Zkušební provoz

15.0 Bezpečnost práce a hygiena provozu

- 15.1 Hygiena provozu
- 15.2 Bezpečnost práce a ochrana zdraví

1.0 ÚČEL STAVEBNÍCH ÚPRAV, PROVOZNÍ KAPACITA

1.1 Účel stavebních úprav

Předmětem projektu je úprava kuchyně se zázemím v objektu stávající Střední zdravotnické školy Svitavy na Purkyňově ulici č.p.256. Jedná se o dispoziční úpravy zastaralého provozu kuchyně a navazujícího skladového zázemí. Úpravy kuchyně budou provedeny s cílem splnění hygienických požadavků na provozy školního stravování a zajištění správné výrobní praxe. Z toho důvodu je navrženo rozšíření prostor vlastní kuchyně za účelem vyčlenění jednotlivých pracovních úseků kuchyně, přemístění skladu do prostor stávajícího kabinetu na daném podlaží, výměna a doplnění části varné technologie a vybavení, výměna a doplnění vybavení skladu, doplnění zařizovacích předmětů kuchyně, čisté přípravný zeleniny (hrubá přípravná v suterénu budovy byla upravena již v rámci stavebních úprav a sanaci podlaží v rámci zateplení objektu) a další vyvolané navazující úpravy.

Zřizovatelem školy je Pardubický kraj. Střední zdravotnické školy se nachází ve středu města, v klidové části. Zajišťuje celodenní stravování pro studenty školy a pro studenty dalších škol ubytovaných v domově mládeže. Provoz kuchyně i s navazujícími sklady je umístěn ve střední části 1.NP v návaznosti na prostornou jídelnu, hrubá přípravná zeleniny v 1PP, zázemí personálu kuchyně (šatna, sociální zařízení) ve vstupní části objektu (stavební úpravy se této části netýkají).

Technologická část projektu řeší dispoziční uspořádání a vybavení dotčených prostor. Při vlastním návrhu se vycházelo ze závěrů jednání s provozovatelem, z prostorových, hygienických a provozních nároků na daný provoz a z prostorových možností dané stávající části objektu. Dále se zohlednilo umístění stávajících vzduchotechnických zákrytů stávající varné sestavy, řešení funkčních přívodů a odvodů vzduchu, umístění stávajících jednotek vzduchotechniky. Výměna technologie kuchyně a její dobavení je řešeno v rozsahu požadovaném investorem – část stávající varné technologie, spotřebičů a vybavení stravovacího provozu je přenášena, doplněna bude o část nového vybavení (viz kap. 9.0 Přehled provozního zařízení).

1.2 Navržená provozní kapacita

Stávající kapacita :

Dle vnitřního řádu ŠJ – 200 hlavních jídel (obědů), celodenní stravování - výdeje během dne

- Snídaně - požadavek cca 30 ks (doplňkové jídlo)
- obědy max. 200 jídel (hlavní jídlo)
- večeře - požadavek cca 50-60 jídel (doplňkové jídlo)

Požadavek provozovatele po provedení úprav – navýšení hlavních jídel – obědů - na 230 jídel. Dispozičními, instalačními i stavebními úpravami kuchyně, přípraven a skladové části, výměnou části technologie a jejím doplněním o nové pracovní úseky dle správné výrobní praxe bude možné zvýšit stávající kapacitu dle požadavků provozovatele na požadovaný počet hlavních jídel – obědů.

2.0 PROVOZNÍ VZTAHY

2.1 Stručný popis objektu a stávajícího provozu

Provoz kuchyně i s navazujícími sklady je umístěn ve střední části 1.NP v návaznosti na prostornou jídelnu, hrubá přípravná zeleniny v 1PP, zázemí personálu kuchyně (šatna, sociální zařízení – předsíň, WC, sprcha) a úklidová komora se skladem hygienických, sanitačních a úklidových prostředků) ve vstupní části objektu (tyto prostory budou zachovány, stavební úpravy se těchto částí netýkají).

Ve stávající kuchyni je nedostatečně řešeno rozčlenění jednotlivých přípravných, pracovních a mycích úseků, příp. nejsou dostatečně nadimenzovány a vybaveny (chybí přípravné a mycí dřezy, výlevka, pracovní stoly pro přípravu jednotlivých surovin, stávající stoly a úložný nábytek v kuchyni jsou z nevyhovujícího materiálu. V zadní části na kuchyň navazuje sklad nádobí s příručními lednicemi na rozpracované suroviny. Vedle kuchyně je v současné době umístěn sklad kuchyně.

2.2 Popis navržených úprav

Navržené řešení respektuje obecné požadavky na výstavbu. Nové dispoziční řešení a vnitřní uspořádání stravovacího provozu školy splňuje hygienické požadavky kladené na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých. Navržené řešení stravovacího provozu respektuje vyhl. Ministerstva zdravotnictví č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhl.č.602/2006 Sb., Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004 o hygieně potravin, ve znění pozdějších předpisů, Nařízení vlády č.361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci ve znění NV č.68/2010 Sb. a pozdějších předpisů.

Úpravy kuchyně a zázemí jsou v současné době navrženy a řešeny v několika etapách. V rámci 1.etapy (12/2019) došlo k úpravě úseku mytí stolního nádobí, namísto staré myčky nádobí byla provizorně nainstalována nová kompletní mycí linka (odkládací stůl, vstupní stůl, průchozí myčka, výstupní stůl) se zvýšeným zadním opláštěním do výšky cca 1,5m nad podlahou, čímž bylo zajištěno prostorové oddělení úseků pro mytí nádobí a výdeje jídel.

V rámci 2.etapy proběhne úprava úseku pro mytí kuchyňského nádobí, bude přemístěn stávající nerezový mycí dvoudřezový stůl a velký odkládací nerez stůl, dojde k přesunu umyvadla, doplněna bude nová výlevka a ostričková nerezová nástěnná zástěna mezi umyvadlem a výlevkou. Dále je navrženo propojení stávající kuchyně se sousední místností (stávající sklad potravin), kde vzniknou dva nové úseky čisté přípravy masa a vajec (nový nerezový pracovní stůl s dřezem) a čisté přípravy zeleniny (nový nerezový pracovní stůl doplněný přenášeným nerez jednodřezovým mycím stolem), doplněno bude umyvadlo. Ze skladu nádobí budou do přípravný přemístěny dvě chladicí skříně - na maso a na vejce. V příručním skladu nádobí navazujícím na úsek mytí kuchyňského nádobí zůstane stávající chladicí skříň na pomazánky, saláty, majonézy apod. a stávající regály a skříně na nádobí. S ohledem na navržený průchod mezi kuchyní a novou čistou přípravnu a s ohledem na stav a stáří stávající varné technologie a stávající funkční nerezový odsávací zákryt je navržena výměna staré půdorysně velké smažicí pánve za pánev stejného objemu, ale menší půdorysné zastavěnosti a další dispoziční úpravy varného úseku (přesuny kombinovaného sporáku, konvektomatu a třítroubové pece a výhledové výměny varného kotle. Do varné sestavy ke sporáku je navrženo i doplnění otočného napouštěcího ramínka na studenou vodu. Zrušený sklad potravin bude přemístěn do prostoru uvolněného kabinetu v blízkosti kuchyně s novým zásobovacím vstupem ze dvora objektu (realizováno v rámci souběžné samostatné akce – energeticky úsporná opatření objektu). Do skladu kuchyně bude přesunuta chladicí (uzeniny, sýry, mléčné výrobky) a mrazicí (maso, zelenina) skladovací technologie, dále policové regály ze stávajícího skladu, příp. budou pořízeny nové dle prostorových možností místnosti. U vstupu je navržena pracovní plocha nad stávajícím radiátorem pro umístění váhy na hrubé předvažování surovin pro kuchyni.

V další etapě proběhne i výměna stávajících nevyhovujících pracovních stolů a úložných skříněk za nerezový kuchyňský nábytek pro úsek přípravy těst a přípravy pomazánek a druhých večeří (pracovní nerez stoly s policemi, závěsné nerez police, úložné skřínky apod.).

V rámci poslední etapy je předpokládána výměna výdejní technologie (výdejní nerezový vyhřívaný vozík velikosti 3xGN 1/1 a dva pojízdné vyhřívané jednotubusové nerezové zásobníky talířů a misek). Výsledné uspořádání jednotlivých úseků stravovacího provozu zajistí plynulý průběh a návaznost technologických postupů a plynulost práce s vyloučením nežádoucího křížení čistých a nečistých toků.

Hrubá přípravná zeleniny je stavebně oddělená, umístěná v 1PP, upravena byla již v rámci stavebních úprav a sanace zdiva suterénu v rámci provádění energeticky úsporných opatření objektu. Je vybavena stávající škrabkou brambor a nerezovou pracovní plochou s dřezem. Do hrubé přípravný bylo doplněno umyvadlo. Vyčleněna je plocha s dřevěným roštem pro skladování brambor.

3.0 KONCEPCE MANIPULACE S MATERIÁLEM, KOMUNIKAČNÍ TOKY

Navržené řešení respektuje vyhlášku č. 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby, ve znění vyhlášky č. 20/2012 Sb. Základní komunikační toky v objektu i vstupy a přístupové trasy k objektu jsou zachovány stávající

- příjem brambor skluzem z ulice do 1PP do stávajícího skladu a hrubé přípravný zeleniny
- přístup personálu kuchyně hlavním vchodem do stávající šatny n 1NP.

Přesunem hlavního skladu kuchyně je zároveň vyřešeno naskladňování surovin pro kuchyň ze dvora objektu školy přímo do skladu novými vstupními dveřmi (maso, zelenina, mléčné výrobky, suché potraviny, konzervované potraviny, mražené výrobky atd.). Manipulace se surovinami v rámci chodby školy se tím omezí pouze na přesun mezi vlastním skladem a kuchyní s přípravnou.

4.0 KONCEPCE SKLADOVÁNÍ

Veškeré skladové prostory jsou řešeny tak, aby byly splněny požadované provozní a hygienické podmínky skladování. Jednotlivé druhy surovin jsou v současné době skladovány dle vzájemné slučitelnosti ve stávajících chladicích skříních, mrazicích truhlách a policových regálech. Členění skladování zůstane zachováno, pouze dojde k přemístění úložného zařízení v rámci nového dispozičního členění provozu.

5.0 ZDŮVODNĚNÍ DISPOZIČNÍHO ŘEŠENÍ

Dispoziční řešení respektuje požadavky daného provozu, včetně rozmístění vnitřního zařízení a s ohledem na stávající stavební konstrukce dotčených prostor, stávající vyhovující zařízení a rozvody vzduchotechniky v kuchyni a skladech. Dispoziční řešení bylo konzultováno s provozovatelem. Technická pomoc (především navržené dispoziční členění, dovybavení provozu, zajištění odvětrání, napojení instalačních rozvodů) byla ve fázi rozpracovanosti konzultována na KHS-územní pracoviště Svitavy a respektuje vznesené připomínky.

6.0 MOŽNOST ROZŠÍŘENÍ PROVOZU

Stavební a instalační úpravy se týkají stávajících prostor kuchyně školy a navazujícího provozního zázemí. Jsou vhodně využity veškeré stávající provozní prostory, které jsou rozšířeny o prostory bývalého kabinetu – nový sklad kuchyně, čímž se uvolnil prostor v přímé návaznosti na kuchyni pro zřízení čisté přípravný.

7.0 POŽADAVKY NA PRACOVNÍ SÍLY

Stravovací provoz bude zajišťovat stávající personál, předpokládá se nepatrný kapacitní nárůst obědů, ostatní kapacity (snídaně, večeře) budou zachovány. Stávající zázemí personálu je řešeno v 1NP (šatna personálu, WC kuchyně s předsíní, sprcha, úklidová komora).

8.0 SOUHRNNÁ BILANCE ENERGIÍ, VODY, MÉDIÍ

Jednotlivé bilance vychází z celkových kapacitních potřeb navrženého provozu. Technické řešení (konkrétní údaje o bilancích, řešení provedení rozvodů a způsob napojení jednotlivých zařízení, vybavení a spotřebičů) jsou součástí dokumentace jednotlivých profesí, příp. v rámci stavební části. Jednotlivé požadavky byly konzultovány s projektanty jednotlivých profesí a jsou zahrnuty v celkovém řešení daných profesí.

9.0 PŘEHLED PROVOZNÍHO ZAŘÍZENÍ

Technologická zařízení, nové spotřebiče a nerezový nábytek jsou vyspecifikovány v příloze Specifikace zařízení v rozsahu a etapovém členění určeném investorem. Veškeré dodávané zařízení bude povrchově chráněno. Většina zařízení a pomocného vybavení bude řešena v odolném nerezovém provedení s ohledem na sanitaci, zvýšenou provozní zátěž a určení pro gastro-provoz. Část varné technologie i provozního zařízení zůstává stávající. V rámci úprav bude provedena výměna smažicí pánve, nově budou osazeny nové pracovní stoly, úložné nástěnné skřínky, odkládací police, hygienické prvky - zásobníky, členící stěny apod. v prostoru výdeje bude výhledově vyměněn výdejní ohřívací stůl za vyhřívaný výdejní nerez vozík a vyhřívané zásobníky talířů – viz specifikace.

10.0 POŽADAVKY NA NAVAZUJÍCÍ PROFESE

10.1 Požadavky na osvětlení, provozní rozvody silnoproudu a slaboproudu

Požadovaná místa a způsob napojení varné technologie a dalších spotřebičů, ovládání jednotlivých zařízení, rozmístění provozních zásuvek, druhy prostředí pro elektrická zařízení, spolu s dalšími potřebnými údaji (umístění vypínačů, provedení uzemnění apod.) byly projednány s projektantem dané profese i investorem. Požadavky na osvětlení - celková intenzita umělého osvětlení bude splňovat požadavky příslušných norem - hladina osvětlenosti je stanovena dle ČSN-IEC 12464-1 (prostor kuchyně a čisté přípravný kuchyně – 500 lx, sklady – 200 lx). Osvětlení čisté přípravný bude provedeno nově (svítidla umístěna na podstropních závěsech dle pracovních úseků a s ohledem na stávající rozvody vzduchotechniky pod stropem místnosti). Osvětlení kuchyně, skladu nádobí a skladu kuchyně je vyhovující a zůstane stávající. Druhy prostředí pro elektrická zařízení, požadovaná místa a způsob napojení, ovládání jednotlivých zařízení spolu s dalšími potřebnými údaji byly projednány s projektantem dané profese i investorem.

10.2 Požadavky na ZTI

Požadavky na napojení zdravotně-technické instalace pro technologická zařízení i pro vlastní provoz, způsob napojení jednotlivých zařízení spolu s dalšími potřebnými údaji byly projednány s projektantem dané profese i investorem. V rámci nových úseků mytí stolního i provozního nádobí a výdeje jídel jsou navrženy vývody vody pro nově dispozičně navržené zařizovací předměty a technologické vybavení (dřezy, myčka, tlakové sprchy, umyvadla, výlevka). Nové zařizovací předměty jsou navrženy s ohledem na snadnou sanitaci závěsné.

V kuchyni i přípravnách budou umyvadla opatřena pákovou baterií s delší pákou (loketní ovládání). Pro sestavu varné technologie jsou navrženy vývody pro kotel, konvektomat, nově pro novou smažicí pánev a pro nové napouštěcí ramínko u sporáku.

10.3 Požadavky na vytápění

Požadované teploty ve všech provozních vytápěných místnostech spolu s dalšími potřebnými údaji byly projednány s projektantem dané profese i investorem. Otopná tělesa budou ponechána stávající s napojením na stávající rozvody vč. ovládání a regulace (IRC), jsou respektována v návrhu nového dispozičního členění.

10.4 Požadavky na vzduchotechniku

Požadavky na větrání, spolu s dalšími potřebnými údaji byly projednány s projektantem dané profese i investorem. Pod stropem kuchyně, skladu nádobí a nové přípravný vede přírodní i odtahové potrubí stávajícího vzduchotechnického systému kuchyně, které bude zachováno, vč. dvoudílné odsávací nerezové digestoře nad varnou sestavou v kuchyni. Jedná se o nucené rovnotlaké teplovzdušné větrání se zpětným získáváním tepla. Digestoře v kuchyni zajišťují odvod odpadního vzduchu a zároveň přívod čerstvého teplotně upraveného vzduchu do kuchyně. Výměna vzduchu - množství vzduchu pro větrání bylo při jeho návrhu stanoveno dle vnitřní tepelné, oděrové a vlhkostní zátěže od technologického vybavení – varný kotel, sporák, smažicí pánev, konvektomat, třítroubová pec. Nucený oběh vzduchu zajišťuje stávající potrubní větrací jednotka, která je osazená ve skladu a je vybavena deskovým rekuperátorem tepla.

Výměna části technologie nemá vliv na stávající výměny vzduchu, stávající větrací soustava kuchyně bude zachována. Při provádění průchozího otvoru mezi kuchyní a čistou přípravnou bude provedena demontáž a zpětná montáž jednoho zákrytu v místě bouracích prací (stávající zařízení vzt bude před zahájením stavebních prací řádně zakryto). Ostatní dotčené prostory budou odvětrány okny s ovládáním z úrovně podlahy (řešeno v rámci souběžné samostatné akce – energeticky úspěšná opatření objektu).

10.5 Požadavky na rozvody plynu

Požadavky na rozvody plynu a způsob napojení jednotlivých zařízení spolu s dalšími potřebnými údaji byly projednány s projektantem dané profese i investorem. V místě vybourání nového průchodu mezi kuchyní a čistou přípravnou je nutné osadit přírodní plynové potrubí do výšky spodní hrany stávajícího odsávacího zákrytu.

10.6 Požadavky na stavební řešení

Stavební řešení bude respektovat požadavky na větší provozní zátěž a snadnou sanitaci :

- obklady stěn – hladké, omyvatelné – kuchyň, přípravný do v=1,80m
- povrchy podlah - vhodné do daného provozu – zátěžové, odolné, nepropustné, snadno omyvatelné - keramická dlažba, PVC - hygienické spojení podlahy a stěn
- vyztužené rohy a hrany stěn s ohledem na manipulaci,
- otvorové prvky (okna, dveře) hladké, se snadno čistitelným povrchem, odolné, nenasákavé, konstrukčně řešeny s ohledem na min. usazování nečistot a prachu, větrací okna dle umístění ovladatelná z úrovně podlahy
- budou respektovány platné hygienické požadavky na řešení stravovacích provozů.

11.0 NAPOJENÍ STROJŮ A ZAŘÍZENÍ NA ROZVODY

Požadavky napojení jednotlivých zařízení na rozvody byly podrobně projednány s investorem, provozovatelem a projektanty jednotlivých profesí (elektro, zti, plyn), zakresleny jsou na příslušných výkresech a nebudou v této zprávě dále specifikovány. Požadavky na instalaci nového vnitřního zařízení budou upřesněny v rámci realizace stavby dodavatelskými firmami vybranými na základě VŘ.

12.0 VLIV PROVOZU NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

12.1 Odpadové hospodářství

Základním podkladem pro posuzování je zákon č.185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů ve znění navazujících zákonů, vč. prováděcích vyhlášek – vyhl.MŽP č.381/2001 Sb., kterou se vydává Katalog odpadů a stanoví další seznamy odpadů (kategorizace odpadů) ve znění pozdějších předpisů. a vyhl. č. 383/2001 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady, ve znění pozdějších předpisů.

Veškeré odpady z řešeného provozu se kapacitně neměnní, v místě vzniku budou tříděny – především biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven (kategorie 20 01 08), směsný komunální odpad (20 03 01), tříděný nekontaminovaný odpad určený k recyklaci – papír (15 01 01), plast (15 01 02), kov (15 01 04), sklo (15 01 07) - budou ukládány do kontejnerů na příslušném místě v blízkosti objektu a pravidelně odváženy pověřenou firmou k recyklaci či vhodné likvidaci v rámci programu odpadového hospodářství celého objektu. Jedná se ostatní odpady.

12.2 Ochrana ovzduší

Vliv provozu na ovzduší a jeho ochrana se posuzuje dle č.86/2002 Sb. Řešené území nepatří do oblasti se zvláštní ochranou

12.3 Ochrana zdraví pracovníků

Daný stravovací provoz je navržen v souladu se zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů a v úplném znění č. 471/2005 Sb. Je respektováno NV č. 361/2007 Sb., ve znění NV č.68/2010 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci. Hladina hluku v navrženém provozu dodrží limity NV č.148/2006 Sb.

Navržená stavba nepřichází do styku s chemickými karcinogeny. Zacházení s jedy, žíravinami a omamnými látkami není na stavbě provozováno, elektromagnetické záření se nevyskytuje. Požadavky na ochranu zdraví před neionizačním zářením dle NV č. 480/2000 Sb., o ochraně zdraví před neionizujícím zářením, na základě povahy stavby nejsou uplatněny. Požadavky na omezení vlivu radonu dle zák.č. 18/1997 Sb.(atomový zákon) ve znění vyhl.č. 307/2002 Sb., o radiační ochraně, na základě povahy stavby jsou uplatněny. Je respektována vyhl. č. 6/2003 Sb., kterou se stanoví hygienické limity chemických, fyzikálních a biologických ukazatelů pro vnitřní prostředí pobytových místností některých staveb.

12.4 Vodní hospodářství

Ochrana podzemních a povrchových vod před znečišťujícími látkami se neuplatňuje. Potřeba vody se zajišťuje z veřejného vodovodního řádu pitné vody. Odpadní splaškové vody z provozu kuchyně budou svedeny splaškovou kanalizací do stávajícího lapolu tuku (viz zti).

12.5 Hlukové ovlivnění

Ovlivnění životního prostředí z hlediska hlukového ovlivnění daným provozem je posuzováno dle NV 148/2006 Sb. Nejvyšší přípustné hodnoty hluku jsou určovány podle polohy a povahy stavby. Toto ovlivnění na této stavbě nepřichází v úvahu. Stávající vzduchotechnické zařízení je vyhovující, opatřeno tlumiči hluku, v rámci akce není měněno či doplňováno.

13.0 POVRCHOVÁ ÚPRAVA, BAREVNÉ ŘEŠENÍ

Veškeré vybavení – varná technologie, spotřebiče, kuchyňský nábytek apod. bude povrchově chráněno a vhodně barevně řešeno. Většina zařízení bude řešena s ohledem na sanitaci a zvýšenou provozní zátěž v odolném provedení určeném pro daný provoz – nerez provedení.

14.0 ZKUŠEBNÍ PROVOZ

Zkušební provoz je možné zahájit až po revizi veškerých dotčených instalací, po montáži jednotlivých zařízení a po zaučení personálu. Doba trvání zkušebního provozu bude dána dodavatelem stavby a jednotlivých technologií.

15.0 BEZPEČNOST PRÁCE A HYGIENA PROVOZU

15.1 Hygiena provozu

Před zahájením upraveného provozu zajistí investor provozní a sanitační řád, který vychází z hygienických předpisů, souvisejících norem a nařízení. Součástí provozního řádu budou protipožární předpisy.

Provoz bude zajišťován ve dvousměnném pracovním režimu (snídaně, obědy, večere).

Pro personál stravovacího provozu budou vytvořeny vhodné mikroklimatické podmínky takto:

- Vytápění prostor na požadované teploty (výpočtové vnitřní teploty dle ČSN EN 12831) – stávající otopná tělesa s napojením na stávající rozvody vč. ovládání a regulace (IRC).
- Výrobní prostory jsou větrány dle hygienických předpisů. Kuchyň pomocí stávajícího výkonného vzduchotechnického zařízení, ostatní prostory přirozeně okny. V novém skladu kuchyně bude vyklápěcí nadsvětelník nad vstupními dveřmi řešen pomocí pákového mechanismu ovládaného z úrovně podlahy. Okna kuchyně a přípravný sloužící k větrání budou mít otevírání uzpůsobené z úrovně podlahy a budou opatřeny sítěmi proti hmyzu (řešeno v rámci souběžné samostatné akce – energeticky úsporná opatření objektu).
- Osvětlení pracovních prostorů je zajištěno přirozené okny, umělé osvětlení bude splňovat požadavky příslušných norem - hladina osvětlenosti je stanovena dle ČSN-IEC 12464-1. Požadavek osvětlenosti : kuchyň a přípravný -500 lx, sklady – 200 lx).
- Stavební řešení bude respektovat požadavky provozu na zvýšenou provozní zátěž a snadnou sanitaci.

Pracovníci jsou při práci povinni používat předepsaný pracovní oděv a obuv, příp. pomůcky osobní ochrany. Všichni pracovníci budou vyškoleni z předpisů o bezpečnosti práce a hygieně provozu. O nových nařízeních budou vždy včas a vhodným způsobem informováni. Pracovní podmínky a povinnosti jednotlivých pracovníků budou zahrnuty v provozním řádu.

15.2 Bezpečnost práce a ochrana zdraví

Základním požadavkem bezpečnosti práce a ochrany zdraví je správný technický stav zařízení, přístrojové techniky a stavebních konstrukcí. Provoz bude zpětně zahájen po revizi dotčených instalací a nově osazené technologie. Doba trvání zkušebního provozu bude dána dodavatelem stavby a jednotlivých technologií.

- nebezpečné látky

V provozu nedochází k manipulaci s nebezpečnými látkami.

- bezpečnostní pásma

Bezpečnostní pásma nejsou stanovena.

- technické zařízení

Technická zařízení musí odpovídat technickým normám, bezpečnostním předpisům a podmínkám, stanoveným výrobcí těchto zařízení. Všechna zařízení budou opatřena pokyny, poučeními a výstražnými tabulkami dle daných předpisů. Se zvláštními opatřeními budou pracovníci vždy včas obeznámeni.

- stavební řešení

Navržené řešení respektuje obecné požadavky na výstavbu. Řešení stavby umožní snadný a bezpečný přístup, světlé šířky, podchozí výšky a ostatní technické a věcné požadavky odpovídají vyhl. 20/2012 Sb., kterou se mění vyhl. č. 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby - stavební úpravy zabezpečí bezpečnost provozu - úpravy povrchů apod. (např. u podlah kluznost za mokra R10).

- manipulace s materiálem, doprava - řešení viz předchozí kap.