

k připomínkám

OBJEDNATEL:		Plzeňské městské dopravní podniky 		Plzeňské městské dopravní podniky, a.s. Denisovo nábřeží 920/12 301 00 Plzeň - Východní Předměstí	
společnost "MP + MMD - Vozovna Slovany", společník 1:  METROPROJEKT Praha a.s. nám. I. P. Pavlova 2/1786 120 00 Praha 2 tel.: +420 296 154 105 www.metroprojekt.cz		společník 2:  Mott MacDonald CZ, spol. s r.o. Národní 984/15 110 00 Praha 1 tel.: +420 221 412 800 www.mottmac.com		Souprava číslo:	
HIP: Ing. Jan Kočí tel.: 296 154 401 Stupeň: DSP		Podpis:  Název a účel díla: REKONSTRUKCE VOZOVNY SLOVANY Plzeň, Slovanská alej 35			
Zpracovatelský útvar: Vladan Dvorský Vykáňská 724/21, Praha 10 v.dvorsky@gmail.com +420 720 076 026		Název části díla: E. Stavební část - stavební soubory SOD III Provozně-administrativní budova (PAB) E.1 Objekty pozemních staveb SO PAB 04 Provozně-administrativní budova		E. E.1	
Odpovědný projektant: Vladan Dvorský Vypracoval: Vladan Dvorský Skart. znak: V20/2038 Datum: 02/2019 Počet formátů: xA4 Měřítko: -		Podpis: Název přílohy: Gastro IČD: 18 7246 005 07 03 01		Změna: - Číslo příl.: 020	

TECHNICKÁ ZPRÁVA **GASTROPROVOZ**

Obsah:

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Nároky na energie
6. Přehled zaměstnanců
7. Údržba
8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
10. Pracovní prostředí

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce kantýny, tj. navrhnout dispozici provozních místností a jejich vybavení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy. Navrhované dispoziční řešení rychlého občerstvení je výsledkem zpracování podmínek provozu stanovených nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004.

Podkladem pro zpracování byly požadavky investora.

Provozovna je na adrese: Slovanská alej 35, Plzeň

Provozní doba je stanovena: denně od 4:00 do 15:00

Provozovatel: Budoucí nájemce

2. Charakteristika provozu

Jedná se o provozovnu kantýny s cca 70ti místy k sezení pro strávníky. Předpokládaná denní kapacita je cca 150 jídel. Jídla se budou dovážet hotová ve vyhřívaných termoportech na GN a v této provozovně se budou pouze vydávat. Mytí termoportů a GN nebude probíhat na této provozovně. Jídla budou vydávána na klasickém bílém nádobí a tácech. Doplnkově se uvažuje o prodeji balených baget a sendvičů, které se budou dovážet již hotové. Dále se uvažuje o prodeji lahvovaných nápojů. Provoz se skládá z odbytové části, přípravných a skladových prostor. Dále je zde samostatná úklidová místnost - viz. výkresová dokumentace. Skříňka na úklidové prostředky je v úklidové místnosti nad výlevkou. Provozovna je vybavena samostatnou šatnou navazující na personální záchod s předsíňkou a sprchovým koutem. V provozu budou max. 2 pracovníci na směnu.

3. Popis provozu

Příjem zásob

Příjem termoportů bude probíhat zadním vchodem – do místnosti PAB-46.1. V místnosti PAB-46.5 jsou umístěny pracovní stoly pro vybalení GN z termoportů a zásuvky pro připojení nevybalených termoportů.

Jako sklad je určena místnost PAB-47, kde budou regály a chladničky pro uskladnění nápojů a doplňkového sortimentu.

Příprava pokrmů

Nebude na této provozovně probíhat.

Mytí nádobí

Mytí bílého nádobí je umístěno v místnosti PAB-46.4. Špinavé nádobí budou strávníci odevzdávat do vozíku v jídelně umístěného vedle dveří do mytí bílého nádobí. Tento vozík si obsluha převezde do umývárny a odmyje jeho obsah. Mezitím bude na jídelně vozík nový.

Mytí černého nádobí - Na provozovně nebude docházet k přípravě jídel a proto pro mytí pomůcek a drobného nářadí slouží dřez na provozní nádobí na výdeji (pozice 05).

Odpadkové hospodářství

Denní odpad shromažďován v pojízdné nebo přenosné nádobě na odpady s igelitovou vložkou a po skončení směny budou odpady vyneseny ven do vyhrazeného prostoru na

popelnice, kde bude mít provoz svou vlastní, uzamykatelnou popelnici na odpad, která bude vyvážena smluvním partnerem.

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem termoportů a zboží se předpokládá kusově, s ruční manipulací, případně za pomoci transportních vozíků.

5. Požadavky na energie

		230V	400V	Plyn
CELKOVÁ ENERGETICKÁ BILANCE		18,5	7	0
Předpokládaná součinnost	0,6	11,1	7	0

Upozornění: Součinnost u 400V přívodu je nastavena na 100%, protože se jedná o jediný stroj – myčku bílého nádobí, která z povahy svého provozu bude většinu času svého provozu využívat svůj plný příkon.

6. Přehled zaměstnanců

Provoz bude dvousměnný – krátký/dlouhý týden. Vzhledem k počtu personálu bude šatna společná (místnost PAB-46.2).

Výdej a mytí	2 osoby
celkem ve směně	2 osoby

7. Údržba

Obslužný 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 je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu (nebo omyvatelného nátěru) v provedení do vlhka.

8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení provozu je systém zavedení a sledování kritických bodů - HACCP, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR a Evropskými institucemi. Pro úklid odbytových prostor je navržena úklidová skříňka a výlevka (v předsíně personálního WC).

Teplá voda

Pro provozovnu je zajištěna dodávka teplé vody z vlastního ohříváče a zásobníku TUV pro celou budovu.

Vzduchotechnika a vytápění

Řeší samostatný projekt VZT.

Osvětlení

Musí být zajištěno v minimální hodnotě 500lx na pracovních plochách. Řeší samostatný projekt.

9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům.

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.

Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsaný platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

10. Pracovní prostředí

Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z použitých el. zařízení. V rámci stavebního řešení a úprav musí být v jednotlivých provozních prostorech dle ČSN a hygienických předpisů zajištěna výměna vzduchu, odsávání par a zplodin, osvětlení, vytápění, případně dochlazování jednotlivých prostorů. V jednotlivých provozech musí být dle příslušných norem zajištěna u jednotlivých strojů a zařízení ochrana před nebezpečným dotykem el. proudu. Rovněž jednotlivé rozvody a instalace musí být vždy provedeny dle prostředí a příslušné ČSN. Veškeré stroje a zařízení připojené na dopad musí být provedeny vždy přes sifonový uzávěr.

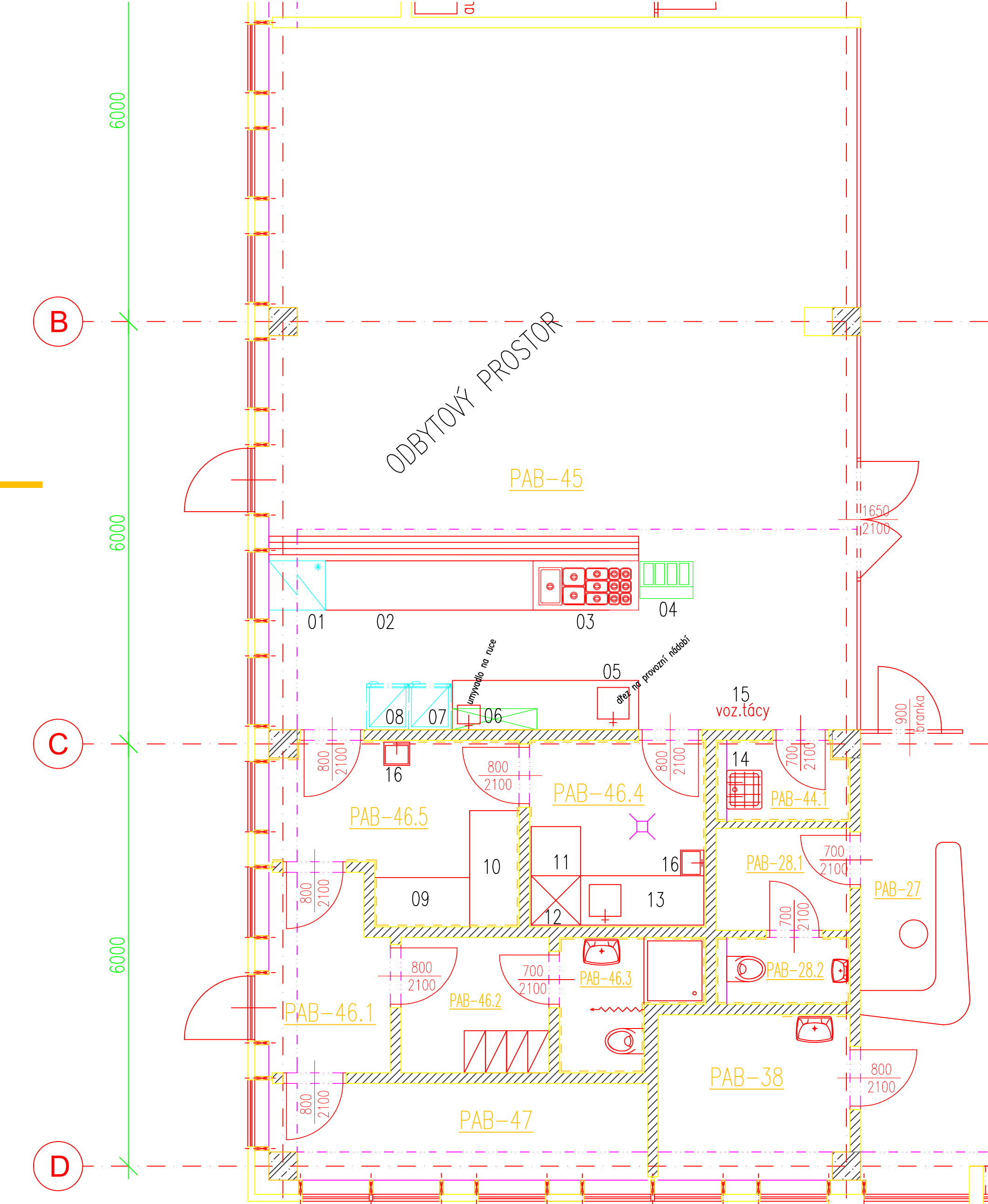
Veškeré výrobní prostory, přípravny a prostory, kde se vyžaduje podle hygienických norem omyvatelná zeď minimálně do výšky zárubní dveří v jednotlivých místnostech, budou tyto místnosti opatřeny obklady nebo omyvatelným nátěrem bez zápachu, který je vhodný do gastronomického provozu.

Úklid stěn, vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice. Při údržbě, event. sanitaci nesmí být stříkající vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky.

V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran, nebo že mohou být vodou zaplaveny.

Vypracoval: Vladan Dvorský
Mob.: +420 720 076 026
E-mail: v.dvorsky@gmail.com

V Praze dne: 7.3.2019



OBJEDNATEL:		Píseňské městské dopravní podniky, a.s. Denisovo nábreží 920/12 301 00 Píseň - Východní Předměstí	
společnost "MP + MMD - Vozovna Slovány" - společnost s r.o. METROPROJEKT Praha a.s. nám. I. P. Pavlova 2/1786 120 00 Praha 2 tel.: +420 296 154 105 www.metroprojekt.cz		společnost "M" Mott MacDonald CZ, spol. s r.o. Národní 984/15 110 00 Praha 1 tel.: +420 221 412 800 www.mottmac.com	
HSP Ing. Jan Kočí tel.: 296 154 401 Stupeň: DSP		Podpis: Název a účel díla: REKONSTRUKCE VOZOVNY SLOVANY Píseň, Slovánská alej 35	
Zpracovatelství ústředí: Vladan Dvorský Vyšňánská 724/21, Praha 10 v.dvorský@gmail.com +420 720 076 026		Název části díla: E. Stavební část - stavební soubory SOD III Provozně-administrativní budova (PAB) E.1 Objekty pozemních staveb SO PAB 04 Provozně-administrativní budova E. E.1	
Odpovědný projektant: Vladan Dvorský Výkres: Vladan Dvorský Stav: V20/2038 Datum: 02/2019 Formát: 2x A4 Měřítko: 1:50		Podpis: Název přílohy: Gastroprovaz - Kantýna Změna: - Číslo příl.: -	
ID: 18 7246 005 07 03 01			

VOZOVNA SLOVANY

Energetická bilance a seznam zařízení

- Zařízení gastrotechnologie

Číslo	Položka	ks	230V		400V		Plyn		Voda a Odpad	Poznámky
			kW/ks	Celkem	kW/ks	Celkem	kW/ks	Celkem		
01	Chladicí vitrína	1	0,5	0,5	0	0	0	0		
02	Výdejní pult interiérový s pojezdem na tácy	1	0	0	0	0	0	0		
03	Vodní lázeň zabudovaná nebo pojízdná	1	3,5	3,5	0	0	0	0	S+T+O	Vývody S, T, O specifikuje dodavatel gastro dle použité technologie.
04	Stojan na tácy a příbory	1	0	0	0	0	0	0		
05	Interiérová pracovní plocha se zabudovaným provozním dřezem a umyvadlem na ruce	1	0	0	0	0	0	0	2x S+T+O+G	Guli kvůli úklidu nejlépe umístit doprostřed prostoru výdeje.
06	Nástěnná skříňka interiérová	1	0	0	0	0	0	0		
07	Chladicí skříň prosklená na nápoje	1	0,5	0,5	0	0	0	0		
08	Chladicí skříň prosklená na nápoje	1	0,5	0,5	0	0	0	0		
09	Pracovní stůl	1	0	0	0	0	0	0		
10	Pracovní stůl	1	0	0	0	0	0	0		
11	Výstupní stůl z mycího stroje	1	0	0	0	0	0	0		
12	Mycí stroj haubnový včetně externího změkčovače	1	0,5	0,5	7	7	0	0	S+O	
13	Vstupní stůl do mycího stroje s dřezem	1	0	0	0	0	0	0	S+T+O+G	Guli kvůli úklidu nejlépe umístit do prostoru před mycí dřez. Je třeba aby měla dostatečnou prostupnost pro tento typ provozu.
14	Výlevka	1	0	0	0	0	0	0	S+T+O	Přesnou specifikaci vývodu dodá dodavatel ZTI
15	Vozík na odkládání táců	1	0	0	0	0	0	0		
16	Umyvadlo	2	0	0	0	0	0	0	S+T+O	
	Zásuvky	13	1	13	0	0	0	0		Počítáno raději s 1kW. Je možné, že se upraví níže dle prováděčky a vybraných technologií.
CELKOVÁ ENERGETICKÁ BILANCE				18,5		7		0		
Předpokládaná součinnost		0,6		11,1		7		0		Na 400V je jediný stroj, proto je součinnost 100%

Vývody pro ZTI určí dodavatel ZTI.

S = Studená voda

T = Teplá voda

O = Odpad

G = Gule

LEGENDA VÝVODŮ		
ELEKTRO	Výška (mm)	Poznámky
230-1	2100	Zásuvka 230V
230-2	500	Zásuvka 230V
230-3	300	Zásuvka 230V
230-4	1200	Zásuvka 230V
230-5	nad box	Volný konec 2500mm
400-1	500	Zásuvka 400V, přesný typ zásuvky upřesní dodavatel gastro
400-2	500	Krabice zapuštěná do zdi
400-3	z podlahy	Volný konec 2500mm
400-4	1200	Zásuvka 400V, přesný typ zásuvky upřesní dodavatel gastro
VODA	Výška (mm)	Poznámky
S1	500	Roháček 3/8"
S2	500	Roháček 3/4"
S3	600	Roháček 1/2"
T1	600	Roháček 3/8"
T2	500	Roháček 3/4"
T3	600	Roháček 1/2"
ODPAD	Výška (mm)	Poznámky
O1	400	DN 50 ze zdi
O2	50	DN 50 z podlahy
O3	500	DN 50 ze zdi
O4	600	DN 50 ze zdi
PLYN	Výška (mm)	Poznámky
P1	z podlahy	Kohout vodorovně s podlahou, horní hrana kohoutu nesmí být výš než 100mm
Pokud není uvedeno jinak, znamená „výška“ nejnižší hranici kam může zasahovat spodní okraj vývodu		