
Objednatel : Vyšší odborná škola zdravotní a Střední zdravotní škola, Praha 4 – Nusle, 5. Května 200/51

REVITALIACE ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

VOŠZ a SZŠ 5. května 200/51, Praha 4

Projekt - dokumentace pro revitalizaci školní kuchyně a výběr dodavatele

A. PRŮVODNÍ ZPRÁVA

Vypracoval : ing. Milena Rotreklová, Blanka Lauterbachová

A. Průvodní zpráva

1. Identifikace stavby

Místo stavby : VOŠZ a SZŠ 5. Května 200/51, Praha 4

Majitel nemovitosti : Magistrát hl. m. Prahy Mariánské nám. 2/2
PSC 110 00 Praha 1 – Staré Město
IČO 00216208

Stavebník : VOŠZ a SZŠ 5. Května 200/51, Praha 4 - Nusle

Zpracovatel projektu : BEROT s.r.o. IČO 227122557
Jednatel : Ing. Jindřich Bezděka
Otvovická 290/4, Praha 6 – Suchdol PSČ 165 00

Projektanti specialisté : **Stavebně – architektonická část :**
Blanka Lauterbachová, Projektování pozemních staveb,
Praha 6, Navigátorů 604 IČO 47584297
lauterbachova@email.cz tel. 606336327
Ing. Zdeněk Edlman, r.č. 640913/1630
102 00 Praha 10, U Břehu 43/580
autorizace ČKAIT v oboru pozemní stavby č. 0003768
edlman@seznam.cz
Ing. Zdeněk Beran – výkaz výměr tel. 7370610 867
fiber@volny.cz

: **Technologie stravovacího provozu :** Ing. Milena Rotreklová
rotreklova@berot.cz tel. 602 664 462, 233 920 161

Elektroinstalace : Ing. Tomáš Bachtík bachtik@kipu.cz
tel. 604705124

VZT : Ing. Lukáš Cuhra, lcuhra@livi.cz tel. 603538105

ZTI : Ing. Jaroslav Sýkora, jasyprojekt@seznam.cz tel. 604762907

Účel stavby : Neuspokojivý technický stav technologického vybavení kuchyně, částečně ještě z období osmdesátých let minulého století, dále nevyhovující stav instalací elektro, vody a odpadů vedl k rozhodnutí provést revitalizaci školní kuchyně s hlavním cílem provést nutnou obnovu zastaralé technologie včetně kompletní obměny instalací a úplné obnovy povrchů stěn a podlah v celé kuchyni a umývárně bílého nádobí. Cílem je připravit podmínky k vybavení potřebnou technologií s ohledem na současné platné normy a právní předpisy. Provoz je navržen tak, aby splňoval podmínky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

2. Údaje o dosavadním využití a zastavěnosti území, o stavebním pozemku a o majetkoprávních vztazích

Objekt je ve vlastnictví Magistrátu hl.m. Prahy, Mariánské nám.2/2, Praha 1 a je v užívání škol Vyšší odborné školy zdravotní a Střední zdravotní školy. Objekt se nachází z jedné strany na frekventované ulici 5. května, ze zadní a bočních stran strany je ohraničen ulicemi Na Bitevní pláni, Viktorínova a U Gymnázia. Školní kuchyně je zde naprojektována už z původního stavu, modernizace proběhla v 80. letech minulého století podle projektu Projektového ústavu výstavby hl.m.P. Stávající stravovací provoz je sice funkční, ale zařízení je zastaralé, někde i za životností. Zastaralé a ve špatném stavu jsou i zdravotně technické a elektrické instalace. Plně funkční je vzduchotechnické zařízení, které bude využito i v navrhovaném stavu. Nově navržené technologické vybavení se stávajícím VZT zákrytům přizpůsobuje. Navržené úpravy v rámci modernizace se budou odehrávat uvnitř objektu, do venkovních prostor nezasahují.

3. Údaje o provedených průzkumech

Projekt je zpracován na základě zadání stavebníka a uživatele, použity byly tyto podklady :

- a) Projekt Modernizace a rozšíření stravovacího provozu - Projektový ústav výstavby hl.m. Prahy z r. 1986 – část dokumentace
- b) Projekt Modernizace a rozšíření stravovacího provozu PÚV HMN z r. 1982 – část dokumentace
- c) Konzultace o provozu s vedením školy a stravovacího provozu
- d) Vlastní průzkum
- e) Fotodokumentace stávajícího stavu

4. Záměr rekonstrukce kuchyně, napojení na technickou infrastrukturu

S přihlédnutím k současným požadavkům na vybavení kuchyní odpovídající kapacity je navržena obměna varné technologie, zařízení přípraven, výdej jídel a umývárny s maximálním využitím stávajícího funkčního vybavení.

Koncepční řešení varné části kuchyně vychází z rozhodnutí instalovat multifunkční zařízení se třemi druhy provozu: vaření, fritování a pečení. Úseky přípraven, výdeje jídel a umývárny jsou prostorově zachovány, stávající vybavení je doplněno a v případě nutnosti obměněno.

Tento projekt neřeší prostory skladování surovin a pomocného materiálu, hrubou přípravu zeleniny, sociální zázemí personálu a další pomocné prostory.

Veškeré inženýrské sítě jsou stávající, nové vybavení kuchyně si nevyžádá žádné nové přípojky nebo jejich zesílení. Stávající instalace budou využity i po dobu stavby jako staveništní zařízení, nové instalace budou napojeny na stávající rozvody a budou vedeny pokud možno ve stávajících trasách.

VZT zařízení je stávající, funkčnost byla posouzena specialistou VZT. V budoucnu se počítá s dalšími zákryty VZT nad mycími stroji – v tomto projektu je pro to pouze příprava připojení na el.síť.

Nároky na energie

Pro technologické vybavení je nutné zajistit následující:

Elektrická energie:

Instalovaný el. příkon 185 kW

soudobost 0,7

příkon..... 130 kW

Stanovení prostředí je schváleno komisí, protokol v části elektro PD.

Plyn: instalovaný příkon 88 kW

soudobost..... 0,7

skutečný příkon..... 62 kW

5. Kapacita a sortiment

Základní údaje:

Počet jídel: 500 (projektovaná kapacita 700, ale reálně se nepředpokládá)

Počet zaměstnanců: 4 (2 kuchaři, 2 pomocné kuchařky)

Vedoucí 1

Sortiment: obědy

Obědy: 2 druhy hlavního jídla, 1 druh polévky, saláty, kompoty, moučníky...
Nápoje: čaj, nápoje z nápojového automatu

6. Dispoziční změny a stavební úpravy

V zásadě se jedná o přeorganizování gastronomického provozu podle současných požadavků na hygienu a podle možností nových moderních technologií v gastronomii. Do obecných požadavků na stravovací provoz se příliš nezasahuje – projekt neřeší provoz zásobování, skladování, sociálního zázemí ani úklidu. Jedná se jen o kuchyň a provozy s ní bezprostředně souvisící – přípravné provozy pro zpracování potravin, vaření, výdej a mytí nádobí.

Stavební úpravy jsou pouze pomocné práce pro výměnu a obnovu instalací a opravy a výměny dlažeb a obkladů. Jediné stavební práce jsou drobné – zazdění podávacího okna a opláštění středního pilíře v kuchyni.

Stavební úpravy spočívají především ve stavební připomoci při výměně a provedení nových tras všech technických rozvodů a instalací a v odstranění stávajících podlah a položení a nalepení nových keramických dlaždic a obkladů. Stěny a strop budou vyspraveny v místnostech 01 a 02 a provede se nová výmalba.

Ostatní úpravy v kuchyňském provozu jsou pomocné stavební práce při dokončování tras technických rozvodů, začišťování a úpravy povrchů. V některých místech podlahy bude nezbytné vybourat ve stávající podlaze rýhy pro napojení nové vodorovné kanalizační trasy. Před provedením nových podlah v místě bourání pro kanalizaci bude položena nová vrstva hydroizolace.

Vzhledem k použití stávajícího vybavení kuchyně bude bezpodmínečně nutné, aby dodavatel technologie provedl odbornou demontáž a uložení stávající technologie do prostor určených vedením školy v budově školy.

V průběhu stavebních prací budou dodavatel stavební části a dodavatel technologie spolupracovat na přípravě instalací pro gastro vybavení.

7. Zpracovávané profese – členění dokumentace

Projekt byl zpracován v členění podle vyhlášky Sb. č. 62/2013 o dokumentaci staveb – příloha č. 6 k vyhlášce 499/2006 Sb. a podle vyhlášky 230/2012 Sb.

- A. Průvodní zpráva
- B. Souhrnná zpráva
- C. Situace
- D. Dokumentace stavby
 - D.1.1 Stavebně architektonická část
 - D.1.2 Stavebně konstrukční část – neobsahuje, nezasahuje se do statiky
 - D.1.3 Požárně bezpečnostní řešení - neobsahuje, nemění se dispozice
 - D.1.4 Technika prostředí staveb
 - 4a) Zdravotně technické instalace
 - 4b) Vzduchotechnická zařízení – neobsahuje, je stávající funkční VZT
 - 4c) Silnoproudá elektrotechnika
 - D.2 Technologické a technická zařízení
 - D.2.1 Gastronomický provoz
 - D.2.2 Gastronomická technologie kuchyně

9. předpokládaná lhůta výstavby

Předpokládaný termín realizace je v období školských prázdnin 2018, červen – září 2018.