

Zpracoval:
Akce:

SJ PROJEKT - Stanislav Jiruška – email: sj@sjprojekt.cz
VYBUDOVÁNÍ JÍDELNY V PROSTORU ATRIA
LÁZEŇSKÉHO DOMU AURORA

Technická zpráva
pro GASTRONOMICKÝ PROVOZ

Datum: 01-2022

1. ÚVOD

Projektant gastronomického provozu

SJ PROJEKT s.r.o.

Stanislav Jiruška

email: sj@sjprojekt.cz

telefon: +420 732 350 080

Generální projektant

JPS J.Hradec s.r.o.

Jarošovská 753/II, Jindřichův Hradec

Název akce

VYBUDOVÁNÍ JÍDELNY V PROSTORU ATRIA LÁZEŇSKÉHO DOMU AURORA

Investor

Slatinné lázně Třeboň s.r.o.

Gastronomický provoz

Stávající kuchyně a jídelny budou rozšířeny o novou jídelnu.

Všeobecně

Návrh technologického a vnitřního vybavení gastronomického provozu, který je přesně specifikován v položkovém seznamu, vychází z provozních požadavků na jednotlivé pracovní úseky a je v souladu s platnými předpisy.

2. POPIS GASTRONOMICKÉHO ŘEŠENÍ

Na základě požadavků zástupců investora, byl vypracován projekt gastronomického provozu.

Gastronomický projekt vychází ze stavebního návrhu, který řeší vybudování nové jídelny v prostoru atria Lázeňského domu Aurora.

Nová jídelna bude propojena se stávajícím gastronomickým provozem – zázemím kuchyně a sousedními jídelnami.

Předpokládaná kapacita nové jídelny je 78 míst k sezení.

Jídelna bude prioritně určena pro klienty lázní a bude zde probíhat samoobslužný a obslužný výdej snídaní, obědů a večeří.

Zázemí pro personál gastronomického provozu a klienty lázní je stávající a zůstává beze změn.

Zařízení gastronomického provozu, připravovaný a nabízený sortiment se nemění.

Počet zaměstnanců gastronomického provozu zůstává stejný.

Dispoziční řešení a rozmístění jednotlivých pracovních úseků bylo konzultováno s místně příslušnou hygienickou stanicí.

Přesný soupis strojů je uveden v položkovém seznamu.

3. STAVEBNÍ ČÁST

Vychází z gastronomického návrhu (viz.gastronomický výkres):

Ad 7) Pro nastěhování zařízení musí být zajištěny transportní cesty. Nutná koordinace dodavatele gastru se stavbou.

Všeobecně:

Použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozovny nebude negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti budou zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a budou umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinfekce a dezinfekce. V provozovně nebude docházet ke styku potravin s toxickými materiály, odlučování částic do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků budou v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky.

Podlahy budou udržovány v bezvadném stavu, lehce čistitelné a dezinfikovatelné. Použité materiály budou odolné netoxické, nepropustné pro vodu a vodu odpuzující, omyvatelné. Tam kde je to z technologických důvodů nutné, podlaha bude umožňovat vyhovující odvod odpadní vody. Stěny a příčky budou hladké, v provozech a na pracovních úsecích, kde může docházet k jejich významnému znečištění nebo zmáčení, budou mít pro vodu nepropustnou, nenasákavou, dobře omyvatelnou úpravu povrchu umožňující dezinfekci, až do výšky odpovídající pracovním činnostem. Použijí se odolné, nenasákavé, omyvatelné a netoxické materiály. Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení budou 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 budou mít hladký, snadno čistitelný a dezinfikovatelný povrch. Použijí se odolné, hladké a nenasákavé materiály. Konstrukce oken bude minimalizovat usazování nečistot a prachu. Světla výška pracovního pro tepelné zpracování při ploše méně než 50m² bude nejméně 2,6m. Světla výška přechodných pracovních nebude nižší než 2,1m. Ve výrobní části provozovny se řeší denní, umělé a sdružené osvětlení v souladu s normovými hodnotami (ČSN 38 0450, 73 0580-1, 36 0020-1) tak, aby osvětlení odpovídalo dané práci, neoslňovalo a nezkrasovalo barvu potravin a produktů. Konkrétní řešení bude popsáno ve stavební dokumentaci pro provedení stavby.

4. VZT

Všeobecně:

Ve všech prostorách provozovny bude zajištěna výměna vzduchu, nebude docházet ke kondenzaci par a k nadměrnému usazování prachu. Bude zajištěna dostatečná výměna vzduchu přirozeným nebo nuceným větráním, popřípadě bude vzduch upravován klimatizací.

Nad tepelnými zdroji, které produkují páru a pach negativně ovlivňující okolní prostředí, bude instalováno zařízení k odsávání. Nucené větrání bude použito všude, kde je přirozené větrání nedostačující. Větrací zařízení bude navrženo tak, aby se zabránilo pronikání vzduchu mezi obytnými a výrobními prostory. Výkon větracího zařízení se stanoví dle počtu, druhu a velikosti zařizovacích předmětů. Okna, která zajišťují přirozené větrání, budou ve výrobních prostorách, přípravárnách, umyvárnách a skladech potravin technicky zabezpečena proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy.

Konkrétní řešení bude popsáno v prováděcím PD VZT.

5. ZI, EI, ÚT a Slaboproud

Ad 1) K zařízení, které to vyžadují, je nutné přivést upravenou vodu od změkčovače (viz. instalační tabulka).

Ad 2) Instalační výkres řeší přípojný body pouze ke gastronomickému zařízení.

Ad 3) U pracovních ploch doporučujeme rozmístit el. zásuvky.

Ad 4) U zařízení musí být připraven zemní drát.

Ad 5) El. přívod - volný konec musí být v provedení "gumový kabel".

Ad 6) Jako příloha výkresu je instalační tabulka s popisem jednotlivých přípojných bodů.

Konkrétní řešení bude popsáno v jednotlivých prováděcích projektech.

6. HYGIENA A BEZPEČNOST

Hygiena pracovního prostředí a sanitace se bude řídit platnými předpisy a nedílnou součástí zařízení provozu je sanitační řád, který souborem opatření zajišťuje technologické a hospodářské podmínky při plnění hygienických požadavků vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci bude vycházet z platných norem a bezpečnostních předpisů. V provozu je nutné bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu zařízení vydané výrobcem. Pracovníci stravovací části budou mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo zdravotní průkaz.

7. INSTALACE K TECHNOLOGIÍM

Přípojný body zařizovacích předmětů jsou popsány v instalační tabulce popř. i v technickém listu a zakresleny v projektu gastronomické části.

Uvedené požadavky ještě jednou přesně specifikuje a překontroluje v průběhu realizace firma dodávající gastronomické zařízení.

8. ZAŘIZOVACÍ PŘEDMĚTY

Jednotlivé zařizovací předměty jsou popsány a blíže specifikovány v položkové seznamu.

Dodavatelská firma je povinná předložit k nabízenému zařízení technickou dokumentaci.

!!! Projekt GASTRO obsahuje návrh cílového stavu zařizovacích předmětů včetně požadavku na jednotlivé instalace. Při provádění realizace musí dodavatel akceptovat požadavek provozovatele, které stávající zařízení bude vráceno do provozu po rekonstrukci a tuto skutečnost zohlednit při přípravě přípojných bodů pro stávající zařízení a cílový stav. Seznam stávajícího zařízení se nemusí shodovat s výkazem !!!

9. SPECIFIKACE GASTRONOMICKÉHO ZAŘÍZENÍ

NEREZOVÝ NÁBYTEK

Technické požadavky na nerezový nábytek (všeobecně – pokud není ve výkazu uvedeno jinak)

Kvalita materiálu - austenitická nerezová ocel 18cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN

W.Nr.1.4301, AISI 304 = kompletní výrobek

Povrchová úprava - brus zrnitost 240 = kompletní výrobek

Vrchní desky stolu - tloušťky 40 mm, sendvičově podlepené jednostranným LTD – bez nutnosti použití nátěru. Síla použitého materiálu desky min.1,2mm. Desky musí být pevně zavařeny a vybroušeny a opatřeny lemy v.40mm dle potřeb stavby, provedení lemů skládané s přehyby plně uzavřené.

Dřezy do pracovních desek musí být vybroušeny. Použité dřezy musí být v lisovaném provedení.

Kolem každého dřezu, odkapu apod. bude proveden lokální prolis PD.

U desek s prolisem musí být vždy prolis desky min. 3 mm hloubky.

Konstrukce stolu - musí s deskou tvořit celek. Použité nohy konstrukce z jeklu 40/40 o tloušťce min 1,2mm. Konstrukce musí být uzavřena plastovou nožkou s kovovým retifikačním šroubem s redukcí ±30mm. Žádné spoje konstrukce stolu nesmí být nýtovány.

Podnoží opatřena trnožemi nebo policemi, které jsou vyztužené profilem, který je pevně spojen s policí svárem, spodní hrany zaoblené falcovým ohybem z plechu min.0,8 mm s celoplošnou nosností 80kg.

Podnoží stolů je dle specifikace opatřeno s bočním, zadním opláštěním tl.plechu 1mm nebo křídlovými, posuvnými dvířky, zásuvkou, zásuvkovým blokem, vsuny na GN.

Konstrukce stolů, regálů bude opatřena uzemňovacími šrouby.

Nohy regálů z jeklu 40/40 tl.min.1,2mm opatřeny plnými policemi vyztuženy nerezovými deltami spojeny s policí bodovým svařováním, spodní hrany polic zaobleny falcovým ohybem, tl.plechu 0,8 mm s celoplošnou nosností 80kg nebo s perforovanými, kde je police zaoblena falcovým ohybem, s celoplošnou nosností 100kg.

Police pevně přivařené včetně podélné profilované výztuhy.

Čela zásuvek a dvířek jsou z plechu tl.1mm a jsou dvouplášťové a opatřeny nerezovými madly.

Zásuvky jsou na ložiskových pojezdech, možnost plného výsuvu s nosností 50kg.

Zásuvky, dřezy jsou krytovány plechem i z bočních stran

Skříňky nástěnné – konstrukce tl.1mm je jednoplášťová, její boční strany jsou opatřeny profily na variabilní umístění střední police. Tyto profily jsou pevně spojeny s konstrukcí svárem. Dvířka jsou dvouplášťová.

Před výrobou nábytku nutné přesné zaměření na stavbě.

OBKLAD Z MINERÁLNÍHO KAMENE

Přední a boční obklad, pracovní deska (síla 40 mm) musí být v provedení umělý-minerální kámen.

Jedná se o polyvinylesterovou pryskyřici, pigment, granulát a kvalitní minerální plnivo/pojivo. Tyto složky musí být naprosto kompatibilní a musí vytvářet homogenní strukturu v celém průřezu materiálu.

Musí být odolný vůči běžným chemikáliím používaným v gastro provozu a organickým barvivům.

Nesmí obsahovat skryté mikrotrhliny, které mohou vést k vizuální změně vzoru nebo k prasknutí při používání.

Musí být 100 procentně antibakteriální, neporézní, nenasákavý, kompaktní a bezspojový.

Nesmí do něj pronikat mikroorganismy, plísňe a nečistoty.

Při extrémním zahřátí se nesmí deformovat. Ohýbané prostorové prvky musí být vyrobeny odlitím do vytvořených forem ve vakuu a zůstat tak tvarově naprosto stálé a nedeformovat se za žádných okolností.

Nesmí být použit podobný materiál, ale svými vlastnostmi pro výdej jídel zcela nevhodný.

Na všechny ventilační otvory a servisní dvířka s frézovanými průduchy pro ventilaci např. agregátů bude použit stejný materiál.

V zadní části výdejního pultu (v přední části nápojového pultu) budou umístěny otevírací dvířka také ze stejného materiálu.

V přední části výdejního pultu bude umístěna nika také ze stejného materiálu s LED páskou v hliníkové liště s difusorem svítivost 3000 K (teplé světlo) zafrézované do horní stěny niky 50 mm od přední hrany.

Vnitřní povrch niky ze stejného materiálu jako ostatní obkladový materiál (bez znatelných spojů – napojení).

PD výdejní části bude mít přední hranu s horním a spodním rádiusem R3 a zadní těsnící lištu výšky 40 mm.

Dvířka u pultů budou uzamykatelná.

Barevné provedení dle požadavku investora a generálního projektanta.

Každý uchazeč musí k nabídce zpracovat a předložit technický výkres (půdorys a pohledy) navrhovaného řešení výdejního pultu.

Přesné provedení před výrobou musí odsouhlasit generální projektant a investor.

TECHNICKÉ LISTY

K nabízenému zařízení, které je uvedené ve výkazu-výměr, předloží uchazeč při podání nabídky technický list. Originální technický list výrobce předloží uchazeč k poz. A1, A2, A3, A8, B2, B3, D2, D4, D5, D8, D9, D11, D12, D15, D17, D18, D20.

DALŠÍ POŽADAVKY NA UCHAZEČE

Každý uchazeč musí ke každému nabízenému zařízení doplnit konkrétního výrobce a typové označení nabízeného výrobku. Nabízený výrobek musí splňovat technické parametry uvedené ve výkazu-výměr.

10. PRÁVNÍ PŘEDPISY PRO STRAVOVACÍ SLUŽBY

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.178/2002, kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb.

Zákon č. 258/2000 Sb., v úplném znění 471/2005 Sb. o ochraně veřejného zdraví.

Prováděcí vyhláška k zákonu č.258/2000 Sb. ministerstva zdravotnictví č.107/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných a její novela 137/2004 Sb. a její následná novela č. 602/2006 Sb.

Nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv (RASFF).

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu.

Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RC 39-1993.

Zákon 120/2008, kterým se mění zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů a další související zákony.

Novela Nařízení vlády 178/2001 Sb. "Podmínky pro ochranu zdraví zaměstnanců při práci v dodatku nařízení vlády č.361/2007 Sb. a novelu tohoto nařízení 068/2010 Sb. která je postavena na úrovni zákona.