

OBSAH:

01 - PRŮVODNÍ ZPRÁVA

02 - PROVIZORNÍ VÝDEJ - 3.NP



Stavební
projektant

AKCE:

PROVIZORNÍ VÝDEJ
Rekonstrukce varny v ZŠ
Jana Wericha,
Španielova 1111
Praha 6 - Řepy

STAVEBNÍK (INVESTOR):

Městská část Praha 17
Žalanského č.p. 291/12b,
163 02 Praha 6 – Řepy



PROJEKTANT A HIP:

Ing. Tomáš Řičař
Vondroušova 1207/52
163 00, PRAHA 17
Telefon: +420 735 613 127
Email: ricar@stavebni-projektant.cz

VYPRACOVAL:

Ing. Tomáš Řičař

PROJEKT STAVBY

STUPEŇ PROJEKTU: DOKUMENTACE
PRO PROVEDENÍ STAVBY
DPS

ČÁST:

CELEK

MĚŘÍTKO:

-

DATUM:

03/2020

ČÍSLO PARÉ:



Stavební
projektant

AKCE:

PROVIZORNÍ VÝDEJ
Rekonstrukce varny v ZŠ
Jana Wericha,
Španielova 1111
Praha 6 - Řepy

STAVEBNÍK (INVESTOR):

Městská část Praha 17
Žalanského č.p. 291/12b,
163 02 Praha 6 – Řepy



PROJEKTANT A HIP:

Ing. Tomáš Řičař
Vondroušova 1207/52
163 00, PRAHA 17
Telefon: +420 735 613 127
Email: ricar@stavebni-projektant.cz

-

VYPRACOVAL:

Ing. Tomáš Řičař

NÁZEV VÝKRESU:

PRŮVODNÍ ZPRÁVA
NOVÝ STAV

STUPEŇ PROJEKTU: DOKUMENTACE
PRO PROVEDENÍ STAVBY

DPS

ČÁST:

CELEK

MĚŘÍTKO:

-

DATUM:

03/2020

ČÍSLO VÝKRESU:

ČÍSLO PARÉ:

01

Průvodní zpráva

A.1 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

A.1.1 Údaje o stavbě

- a) NÁZEV STAVBY: PROVIZORNÍ VÝDEJ
Rekonstrukce varny v ZŠ Jana Wericha,
Španielova 1111, Praha 6 - Řepy
- b) CHARAKTER STAVBY: Občanská vybavenost, kuchyně pro základní školu
- c) MÍSTO STAVBY: ZŠ Jana Wericha, Španielova 1111/19, Praha 6 – Řepy
p.č. 1234/61, k.ú. Řepy

PŘEDMĚT DOKUMENTACE:

Tato dokumentace navazuje na PD - Rekonstrukce varny v ZŠ Jana Wericha, Španielova 1111, Praha 6 – Řepy, kde jsou navrženy stavební úpravy stávající kuchyně a jídelny. K vzhledem k tomu, že stavba je předpokládána na dobu trvání 3 měsíců (červenec až konec září), tak je po dobu měsíce září uvažováno s provizorním výdejem jídel pro ZŠ J.Wericha v místě, kde se neodehrávají hlavní změny dispozice. Tento provizorní výdej je řešen a popsán v rámci této dokumentace.

Jedná se o stavbu dočasnou pro období září – prvního měsíce po prázdninách.

A.1.2 Údaje o žadateli / stavebníkovi

SVĚŘENÁ SPRÁVA, STAVEBNÍK : Městská část Praha 17,
Žalanského č.p. 291/12b,
163 02 Praha 6 – Řepy

VLASTNÍK : HLAVNÍ MĚSTO PRAHA,
Mariánské náměstí 2/2
Staré Město
110 00 Praha 1

A.1.3 Údaje o zpracovateli společné dokumentace

- a) ZPRACOVATEL A PROJEKTANT PD:
Ing. Tomáš Řičář
Vondroušova 1207/52
16300, Praha 17 – Řepy
Číslo autorizace: ČKAIT - 0011230
obor: IP00 – autorizovaný inženýr, pozemní stavby
Tel.: + 420 735 613 127
E-mail: ricar@stavebni-projektant.cz
www.stavebni-projektant.cz



DATUM ZPRACOVÁNÍ: 03/2020

A.2 SEZNAM VSTUPNÍCH PODKLADŮ

- zadání investora
- obhlídka na místě stavby, fotodokumentace místa
- průzkum podlah
- platné ČSN a další legislativní předpisy
- PD - Rekonstrukce varny v ZŠ Jana Wericha, Španielova 1111, Praha 6 – Řepy.

A.3 POPIS PROVOZNÍHO ŘEŠENÍ

Projekt zpracovává návrh provizorního řešení výdeje po dobu měsíce září, kdy budou ještě prováděny dokončovací práce na hlavních úpravách objektu v rámci akce Rekonstrukce varny v ZŠ Jana Wericha, Španielova 1111, Praha 6 – Řepy. Po tuto dobu je nutné tedy umožnit stravování žáků - stávající kapacita školy je cca 650 žáků.

Popis stravování:

Hotové jídlo bude po dobu probíhající rekonstrukce dodáváno na místo spotřeby – do provizorního výdeje A.3.47, pomocí gastronomických termoportů. Ty budou vkládány do výdejních stolů s elektrickým dohřevem, nebo bude možné v případě potřeby provést dohřev v konvektometu.

Pro konzumaci bude klasicky využito keramického nádobí a kovových příborů. Podnosy plastové, sklenice, misky.

Stolní nádobí bude myto ve dřezu a pak v průchozí myčce. Termoporty pak ve dvoudřezu v místnosti č. A.3.48.

Odpad (veškerý podléhající zkáze) bude odvážen vždy v den spotřeby specializovanou firmou.

Jídelna m.č. A.3.46 a její vybavení bude beze změny, zůstává stávající – vybavena pro cca 140 míst k sezení.

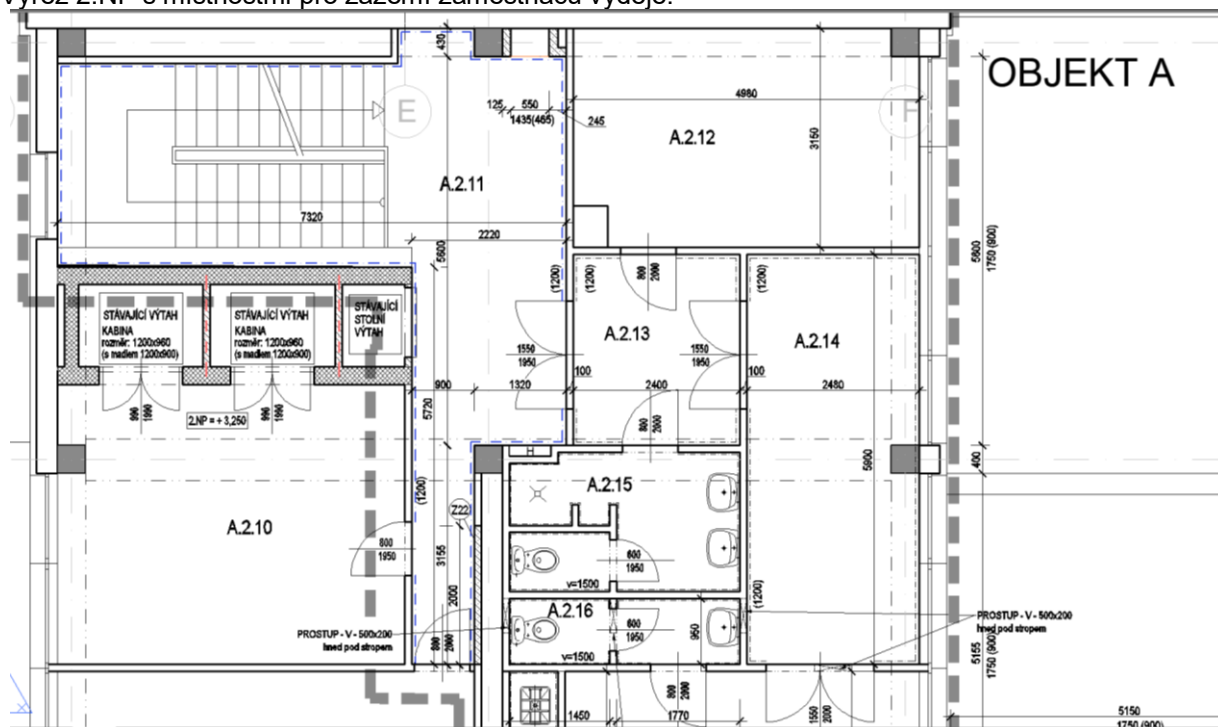
Základní bilance:

Kuchyň - počet pracovníků :	4 osoby (2 myčka, 2 výdej)
Provozní doba – jednosměnný provoz:	10:00 – 14:00
Umístění provozu:	3.NP
Skladba jídel:	obědy - jeden druh pokrmu, jedna polévka, ovoce
Nápoje:	čaj, šáva

Zaměstnanci:

Pro provoz výdeje a myčky je uvažováno se 4 zaměstnanci. Pro zaměstnance bude zřízena provizorní šatna ve 2.NP v místnosti A.2.12, která má návaznost na stávající sociální zařízení, které je určené pro zaměstnance kuchyně – A.2.15. – docházková vzdálenost cca 100m od výdeje jídel. Ve 3.NP bude provizorně vyčleněno jedno WC v oddělení žáků - dívky.

Výřez 2.NP s místnostmi pro zázemí zaměstnanců výdeje:



Úklid

Pro provizorní řešení bude vyčleněna výlevka v rámci 3.NP – oddělení WC chlapci. Chybějící výlevka pro provoz školy bude saturována výlevkou, která je umístěna ve 2.NP.

Předpisy:

V provozu výroby pokrmů bude zaveden systém stanovení, kontroly a evidence kritických bodů – HACCP, v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004. Jedná se o počet bodů, častost jejich sledování, metodika odečtu apod.

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovité denní ošetřování strojů a zařízení. 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 kuchyňských provozů 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 v provedení do vlhka.

Nedílnou součástí zařízení stravovacího 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.

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 platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

A.4 POPIS ÚPRAV A VYBAVENÍ GASTRO

Vybavení provizorního výdeje bude saturováno z předpokládaného nového vybavení kuchyně a také částečně ze stávajícího vybavení.

Stávající vybavení:

- Stávající výdejový stůl pro hlavní jídlo – 4 pozice
- Stávající výdejový stůl na polévku – 2 pozice
- Stávající chladnička
- Stávající elektrický zásobník na čaj

Z nového vybavení se předpokládá využít:

- Označení 8.5, stůl pracovní, nerez 1200x700x900mm
- Označení 8.6, sprcha tlaková na nádobí
- Označení 8.7, stůl pracovní, nerez 1470x700x900
- Označení 21.2, regál nerezový 1100 x 600 x 1800 – 2 ks
- Označení 23.7, regál nerezový 1350 x 600 x 1800
- Označení 24.10, stůl pracovní, nerez 2060 x 1000 x 900
- Označení 24.13, stůl pracovní, nerez 2060 x 600 x 900
- Označení 24.26, stůl pracovní, nerez 2060 x 600 x 900
- Označení 24.36, elektrický konvektomat 879 x 791 x 1782
- Označení 26.12, vozík na talíře
- Označení 26.16, elektrický podavač košů
- Označení 27.7, stůl k mycímu stroji, nerez 1200 x 732 x 900
- Označení 27.8, sprcha tlaková na nádobí
- Označení 27.9, myčka průchozí, 720 x 735 x 2095
- Označení 27.10, stůl k mycímu stroji, nerez 1050 x 732 x 900

A.5 POPIS STAVEBNÍCH ÚPRAV

Stavební, ale i další úpravy navazují na celkovou rekonstrukci varny. Povrchy jsou uvedeny v tabulce místností v příloženém výkresu. Povrchy jsou udržovatelné a omyvatelné.

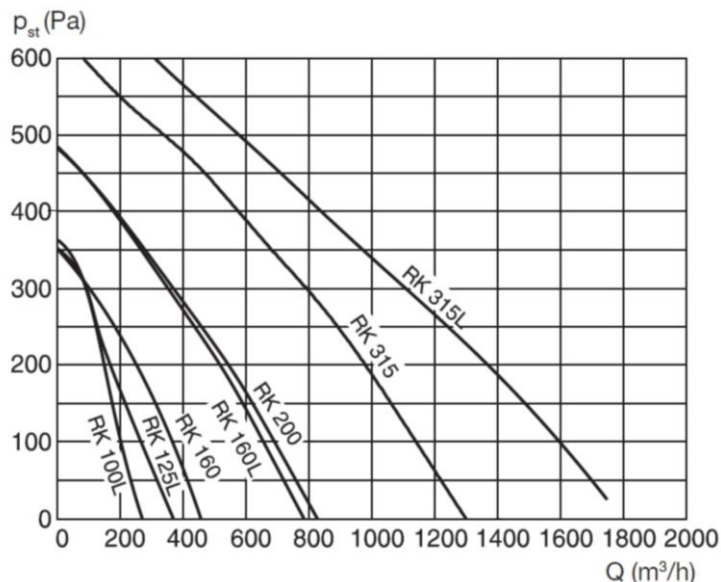
Speciální opatření a práce z hlediska nutnosti zřídit provizorní výdej:

- Stavba SDK příčky tl.100mm z CW 75, jednoduché opláštění SDK deskou tl.12,5mm, impregnovanou do vlhka – GREEN, rozměr příčky 3,54x2,8 = 9,95m², bez dveří 7m². Příčka bude opatřena omyvatelným nátěrem MA1. Kolem příčky bude proveden PVC sokl
- Do provizorní příčky tl.100mm budou osazeny dveře s dělenou ocelovou zárubní o rozměru 1000/1970mm. Dveře budou bezfalcové pravé. Povrch dveří CPL laminát, vylehčená deska. Kování – klika – klika, Zámek vložkový, ale bez dodání vložky. Dveře budou trvale odemknuty.
- Z důvodu potřeby odvést vzduch od zařizovacích předmětů na fasádu – pro VZT potrubí, bude nutné u okenního křídla na fasádě provést:
 - Vyjmutí stávajícího izolačního dvojskla u okna 1500x1800mm
 - Osazení Cementovláknité deska tl.15 mm pro fasádní aplikace. Deska bude mít proveden otvor o profilu 200mm pro osazení VZT potrubí
 - Po ukončení potřeby odvětrání provizorní místnosti výdeje, se izolační sklo opět osadí a provede se nové těsnění.
- Po ukončení funkčnosti výdeje se provede demontáž provizorní příčky s dveřmi
- Provede se nová výmalba 100m², MA1

A.6 POPIS ÚPRAV VZT

Návrh vychází z následujících předpokladů:

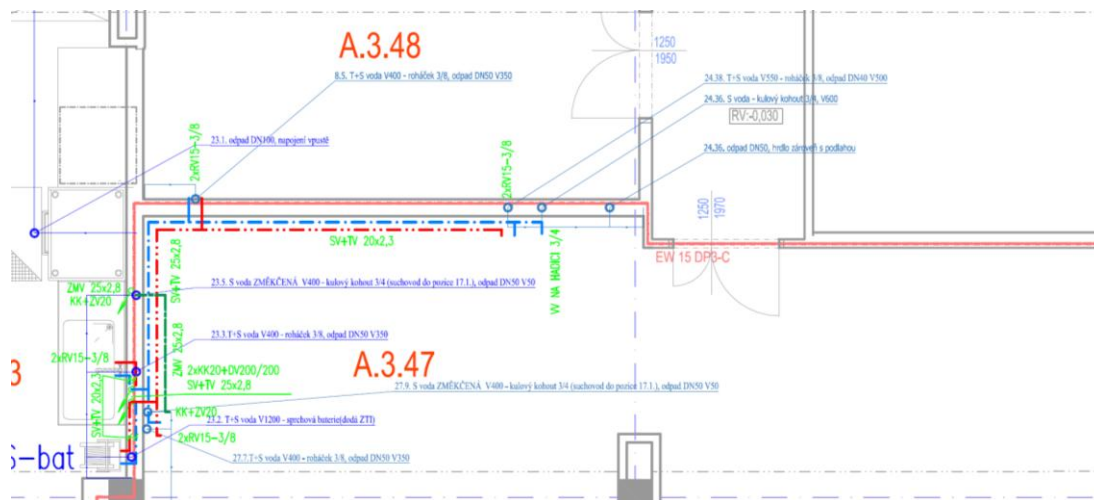
- Jídelna je stávající. Je a bude větrána přirozeně.
- Přívod vzduchu se předpokládá otevřeným oknem.
- Provizorní výdej jídel slouží pouze k výdeji. Nevaří se zde. Předpokládá se však dohřev u konvektomatu – nutný odtah cca 200m³/h a je zde také umístěna kondenzační myčka nádobí – odvod 300m³/h. Tyto potřeby jsou maximální. Proto je uvažováno s umístěním axiálního ventilátoru o výkonu min. 500m³, vlastnosti:
 - Otáčky 2440 /minutu
 - Výkon 100W
 - Napětí 230V, proud 0,4 A
 - Akustický výkon 45 dB
 - Ventilátor se napojí na světelný obvod jídelny.



- Osadí se stávající zákryt - odtah par o rozměru 1200x 1200mm nad konvektomat
- Osadí se nové potrubí spiro DN 200 délky 20m + 25% tvarovek
- Nasávací mřížka 400 x 140mm
- Protidešťová žaluzie na potrubí o průměru 200mm
- Redukce na stávající zákryt odtahu par
- Dodávkou bude i regulace - spouštění pomocí tlačítka a časový spínač
- V dodávce bude kompletně zahrnuta montáž a dodávka vše závěsů a příslušenství pro chod ventilátoru a celého potrubí.

A.7 POPIS ÚPRAV ZTI.

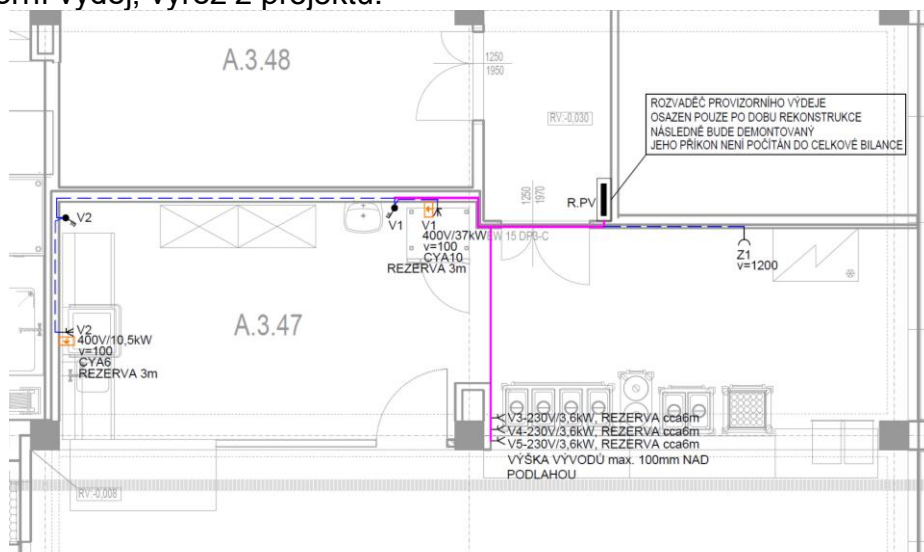
Ke všem zařizovacím předmětům bude přivedena teplá a studená voda, dle požadavku gastro. Stejně tak bude přivedena teplá a studená voda k umyvadlu. Přívody jsou zohledněny již v projektu rekonstrukce kuchyně, výřez z projektu:



- Je tedy nutné tedy dopočítat navíc pouze umyvadlo šířky 450mm + stojánkovou baterii včetně připojovacích hadic. **MONTÁŽ A DEMONTÁŽ.**

A.8 POPIS ÚPRAV ELEKTRO

V projektu rekonstrukce je již s tímto řešením počítáno a je zřízen samostatný rozvaděč pro provizorní výdej, výřez z projektu:



- Světla v místnosti A.3.48 budou dočasně přepojeny na světelný okruh jídelny.
- Ventilátor VZT bude rovněž dočasně připojen na světelný okruh jídelny

A.9 Vliv na okolí stavby

Provizorní výdej nebude mít negativní vliv na okolí stavby a ani na provoz školy.

A.10 seznam pozemků a staveb dotčených umístěním a prováděním stavby (podle katastru nemovitostí)

Stavba bude prováděna na pozemcích Hlavního Města PRAHY, Svěřená správa nemovitostí ve vlastnictví obce a stavebníka – MČ Praha 17, a to na:

Stavba ZŠ genpor. Peřiny:

obec	katastrální území	Parcel. číslo	Výměra (m2)	Druh využití pozemku podle katastru nemovitostí pozemku	Vlastnické právo
Praha 17, Řepy	729701 Řepy	1234/61	8592	Zastavěná plocha a nádvoří	HI.Město Praha

Okolní dotčený pozemek při výstavbě:

obec	katastrální území	Parcel. číslo	Výměra (m2)	Druh využití pozemku podle katastru nemovitostí pozemku	Vlastnické právo
Praha 17, Řepy	729701 Řepy	1234/8	32761	Zastavěná plocha a nádvoří	HI.Město Praha

A.11 Předpisy:

Návrh je v souladu s vyhl. č. 10/2016 Sb. hl.m. Prahy - Pražské stavební předpisy, jde zejména o to aby stavba byla navržena a provedena tak, aby byla při respektování hospodárnosti vhodná pro určené využití a aby současně splnila základní požadavky.

Při řešení jsou a budou dodrženy následující předpisy:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
- Nařízení Komise (ES) č. 1441/2007, kterým se mění nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
- Nařízení Komise (EU) č. 365/2010, kterým se mění nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, pokud jde o Enterobacteriaceae v pasterizovaném mléce a v dalších pasterizovaných tekutých mléčných výrobcích a o Listeria monocytogenes v potravinářské soli.
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat.
- Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS.

Národní právní předpisy:

- [Zákon č. 258/2000 Sb.](#), o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
- [Vyhláška č. 137/2004 Sb.](#), o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů.
- [Vyhláška č. 490/2000 Sb.](#), o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví, ve [znění pozdějších předpisů](#).

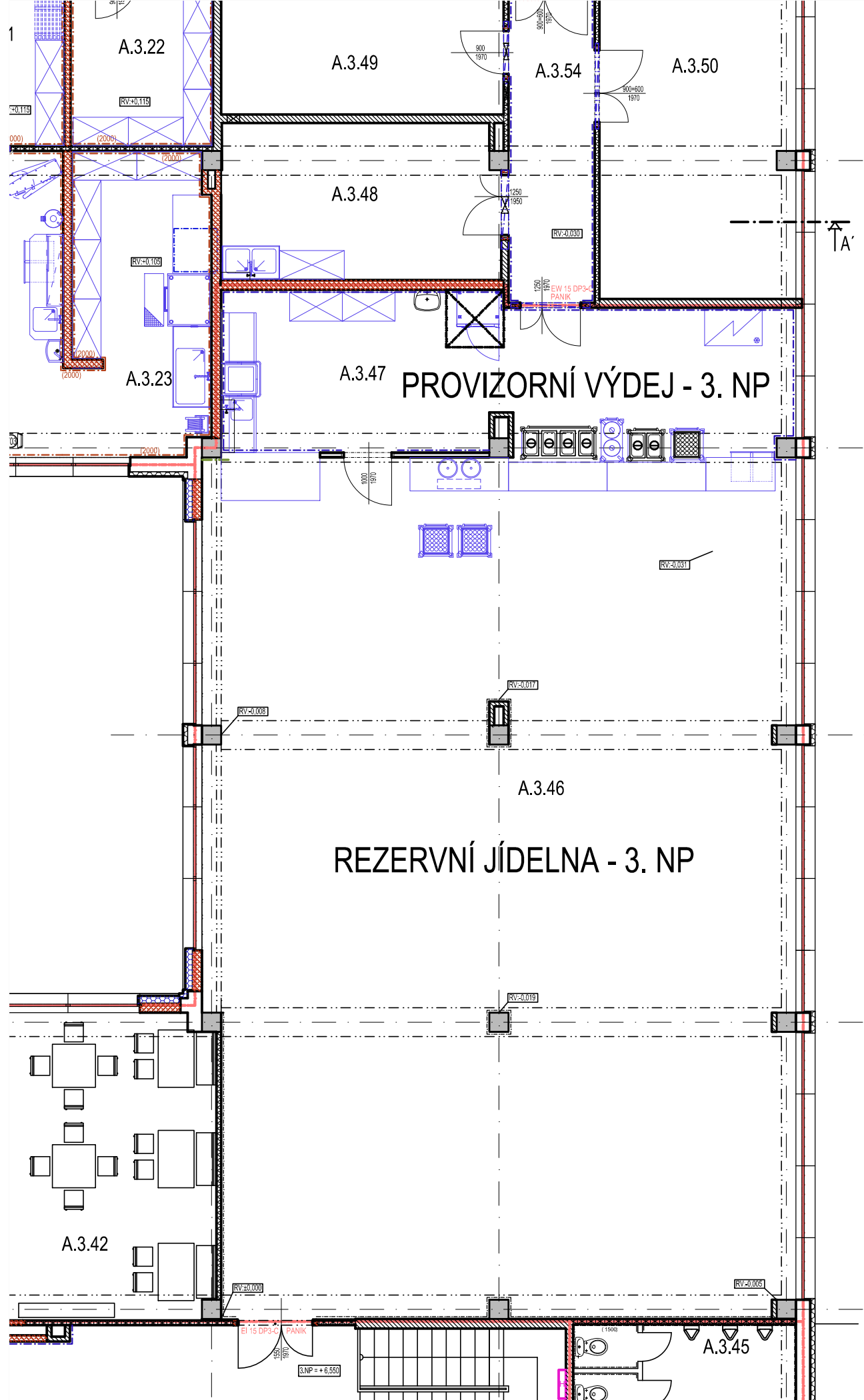
- Vyhláška č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů.
- Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami, ve znění pozdějších předpisů.

PROJEKTANT ZDŮRAŽŇUJE, ŽE NAVRŽENÉ ŘEŠENÍ JE URČENO POUZE PO DOBU JEDNOHO MĚSÍCE – ZÁŘÍ!! JE TEDY VÁZÁNO NA PŘEDPOKLÁDANÉ TEPLOTNÍ PODMÍNKY, KTERÉ DLOUHODOBĚ V PRŮMĚRU V TOMTO MĚSÍCI PANUJÍ.

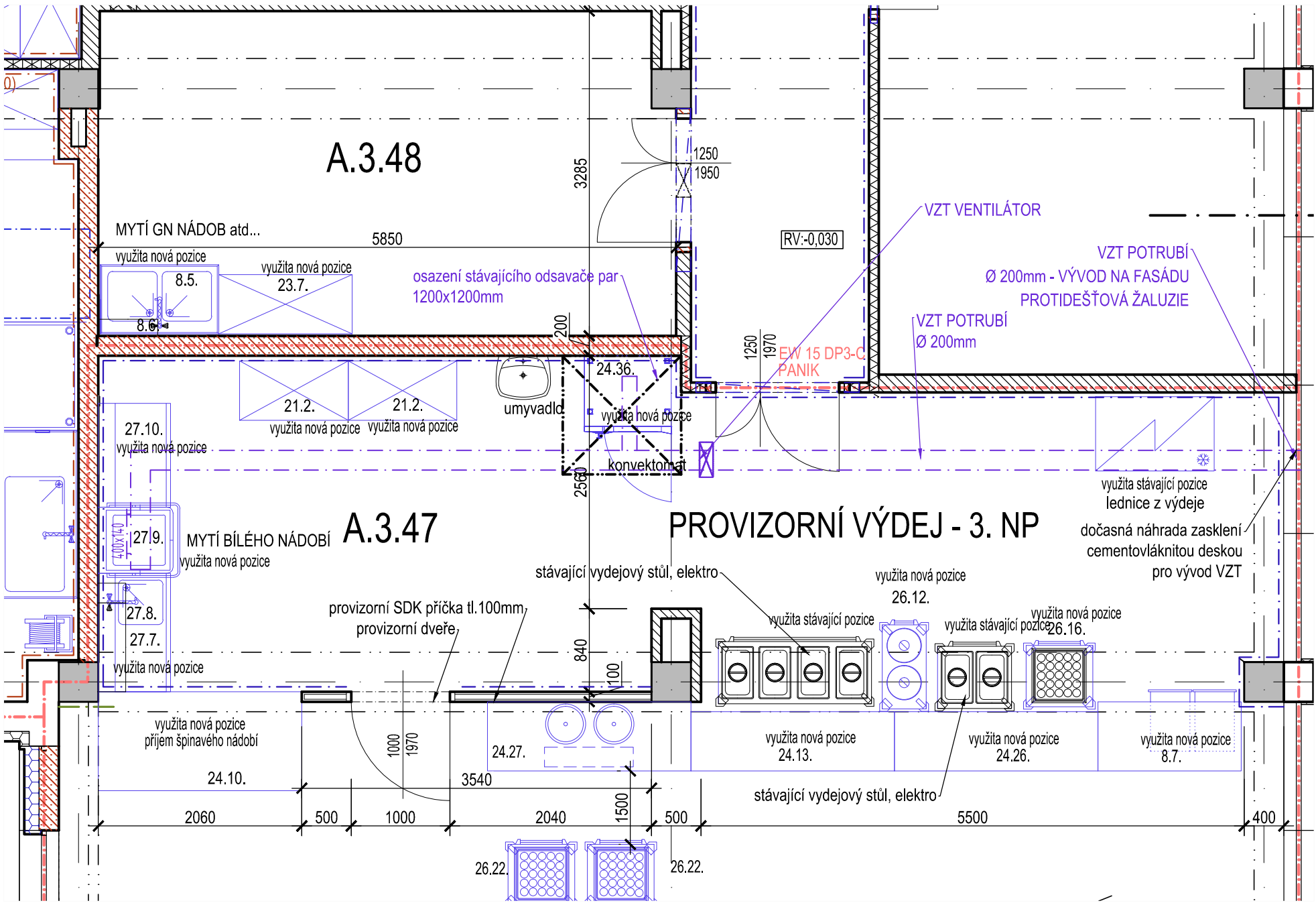
JEDNÁ SE O PROVIZORNÍ A DOČASNÉ ŘEŠENÍ.

V Praze, březen 2020
Vypracoval Ing. Tomáš Řičař

CELKOVÝ PŮDORYS PROVIZORNÍHO VÝDEJE JÍDEL - 3. NP



DETAIL VÝDEJE JÍDEL - 3. NP



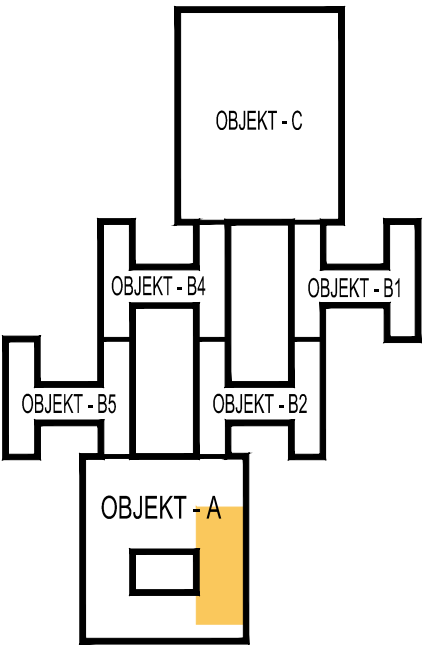
LEGENDA MÍSTNOSTÍ										
ČÍSLO	JMÉNO	PLOCH A	Sv. výška [m] po podhled	Sv. výška [m] po kci.stropu	Podlaha	Kód - P	Stěny	Strop	Kód - S	Poznámka
A.3.46	JÍDELNA - REZERVA	219.80	2,98	2,98	PŮVODNÍ PVC + ČÁSTEČNĚ NOVÉ	P05c	PŮVODNÍ NÁTĚR/ DŘEVĚNÝ OBKLAD	PŮVODNÍ NÁTĚR - BEZ PODHLEDU	-	PŮVODNÍ PVC SOKLOVÁ LIŠTA 50mm
A.3.47	JÍDELNA - REZERVA	39.22	2,98	2,98	PVC	P05c	OMYVATELNÝ NÁTĚR, OM1+MA1	NÁTĚR + NOVÁ OMÍTKA	OM3+MA2	PVC SOKL 60mm
A.3.48	SKLAD DKP	18.96	2,98	2,98	PVC	P05c	OMYVATELNÝ NÁTĚR, OM3+MA1	NÁTĚR + OPRAVA STÁV.OM. 10% - OM3	MA2	PVC SOKL
A.3.49	SKLAD DKP	15.41	2,98	2,98	PVC	P05b	NÁTĚR, OM2+MA2	NÁTĚR + OPRAVA STÁV.OM. 10% - OM3	MA2	PVC SOKL
A.3.50	SKLAD DKP	30.15	2,97	2,97	PVC	P05b	OMYVATELNÝ NÁTĚR	NÁTĚR + OPRAVA STÁV.OM. 10% - OM3	MA2	SOKL PVC
A.3.54	CHODBA	11.70	2,98	2,98	PVC	P05c	OMYVATELNÝ NÁTĚR + NÁTĚR, OM1+MA2+MA3	NÁTĚR + OPRAVA STÁV.OM. 10% - OM3	MA2	PVC SOKL 60mm

LEGENDA MATERIÁLŮ:

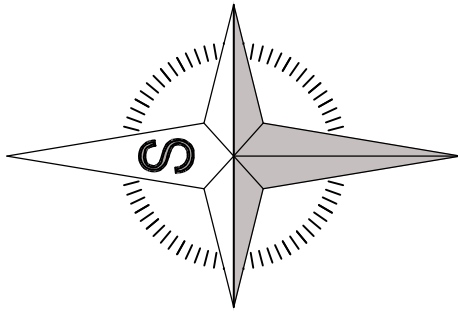
- STÁVAJÍCÍ KONSTRUKCE - KERAMICKÝ PLÁŠŤ
- STÁVAJÍCÍ ŽB SKELET
- PŘÍČKY - KERAMICKÉ CIHLY DUTINOVÉ - STÁVAJÍCÍ,
- PŘÍČKY - PLYNOSILIKÁTOVÉ PANELY - STÁVAJÍCÍ
- DOZDÍVKY, CIHLY PLNÉ 290x140x65 mm
- PLYNOSILIKÁT - P4, 550 kg/m3
- SDK PŘÍČKY, SKLADBY VIZ TZ

- STÁVAJÍCÍ KONTAKTNÍ TEPELNÉ IZOLAČNÍ SYSTÉM
- NOVÝ KERAMICKÝ OBKLAD
- NOVÝ OMYVATELNÝ NÁTĚR
- NOVÝ VELKOFORMÁTOVÝ OBKLAD STĚN

SCHEMA ŠKOLY



MÍSTO STAVEBNÍCH ÚPRAV
VÝŘEZ - VÝKRES



Stavební projektant

AKCE:
PROVIZORNÍ VÝDEJ
Rekonstrukce varny v ZŠ
Jana Wericha,
Španielova 1111
Praha 6 - Řepy

STAVEBNÍK (INVESTOR):
Městská část Praha 17
Žalanského č.p. 291/12b,
163 02 Praha 6 – Řepy

PROJEKTANT A HIP:
Ing. Tomáš Řičař
Vondroušova 1207/52
163 00, PRAHA 17
Telefon: +420 735 613 127
Email: ricar@stavebni-projektant.cz

VYPRACOVAL:
Ing. Tomáš Řičař

NÁZEV VÝKRESU:
PROVIZORNÍ VÝDEJ - 3. NP
NOVÝ STAV

STUPEŇ PROJEKTU: DOKUMENTACE
PRO PROVEDENÍ STAVBY
DPS

ČÁST:
CELEK

MĚŘÍTKO:
1 : 50, 1:100

DATUM:
03/2020

ČÍSLO VÝKRESU:
02

ČÍSLO PARÉ: