

DŮM S PEČOVATELSKOU SLUŽBOU V PRAZE ŘEPÍCH

ZMĚNA STAVBY PŘED DOKONČENÍM Č.2

D.2.1 – VÝDEJNY JÍDLA

01 – TECHNICKÁ ZPRÁVA

Místo stavby:	Praha Řepy, nároží ulic Engelmüllerova a K Šancím, poz. parc. č. 19 v k.ú. Řepy
Stavebník:	Městská část Praha 17 Žalanského 291/12b, Praha – Řepy, 163 02
Datum:	KVĚTEN 2024
Číslo zakázky:	01/15/DZSPD
Číslo archivní:	01/16/DZSPD
Zpracovatel dokumentace:	ŠUMAVAPLAN, spol. s r.o.
Hlavní architekt:	Ing. arch. Pavel Lejsek
Hlavní inženýr projektu:	Ing. Pavel Vinický
Zodpovědný projektant:	Ing. Jan Přindiš

OBSAH:

1. Úvod

2. Charakteristika provozu

3. Popis technologie

4. Seznam strojů a zařízení

5. Odpadkové hospodářství

6. Doprava a manipulace s materiálem

7. Nároky na energie

8. Údržba

9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Příloha 1: Specifikace vybavení

Příloha 2: Mycí sestava

Příloha 3: Materiály a zpracování nerezového nábytku

1. Úvod

Prováděcí projekt byl vypracován v souladu s požadavky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 a na základě požadavku investora na zřízení domova s pečovatelskými a sociálními službami pro seniory s různým stupněm zdravotního postižení v objektu na parcele č. 19, 1433 a 1434, k.ú. Řepy, Praha. Základním kritériem je navrhnout gastronomický provoz vysokých hygienických a technických standardů. Výchozími podklady byly požadavky investora, které jsou uvedeny níže a stavební dispozice objektu s přihlédnutím ke stanoviskům dotčených orgánů státní správy. Přípomínky ze závazných stanovisek budou akceptovány.

Výdejna jídla v DPS Řepy, požadavek investora

V domě s pečovatelskou službou se nachází výdejna jídla s vybavenou jídelnou a kapacitou 100 míst. Veškerý prostor je bezbariérový.

Samotný provoz a servis v této oblasti zajišťuje externí dodavatelská firma s dlouholetou praxí a zkušeností v oboru i s ohledem na seniorskou klientelu. Výhodou této spolupráce bezesporu je orientace v příslušné legislativě, dodržování standardů kvality, HACCP (systém kritických bodů) a zároveň tím optimalizujeme finanční náročnost pro poskytovatele i uživatele.

Jídelna bude v provozu pouze pro obědy. Snídaně, večeře a svačiny si obyvatelé DPS řeší individuálně, na základě vlastní volby. V ubytovacích jednotkách mají vybavenou kuchyňku (kuchyňská linka je vybavená dvojvařičem, vestavěnou mikrovlnnou troubou a lednicí), kde si mohou stravování v pohodlí domova zajistit. V případě, že si obyvatel nemůže stravu připravit sám, má možnost požádat pečovatelskou službu o zajištění nejen nákupu, ale i podání a přípravu stravy dle zákona č. 108/2006 Sb. o sociálních službách. Základním principem tohoto zákona je individuální přístup ke každému klientovi a proto je prioritou poskytovatele přistupovat k oprávněným zájmům každého jednoho uživatele.

Struktura jídla je jedna polévka a tři druhy jídel, z nichž jedno odpovídá zásadám stravy se sníženým obsahem cukru. Strávníci mají možnost zvolit si s týdenním předstihem jídla na další týden, včetně množství. Mohou si zvolit i nákup doplňkových složek – zákusky, saláty.

Kapacita výdejny je:

Max 200 teplých jídel na oběd

- jídlo se vydává do jídelny, v ojedinělých případech jej pečovatelky donesou v tabletovém systému do ubytovací jednotky v rámci DPS.
- musí být objednáno předem, roznáší se před samotným výdejem jídla na jídelně.
- stravují se klienti pečovatelské služby CSZS dle uzavřené smlouvy o soc. službách, pracovníci CSZS a volnou kapacitu plánujeme nabídnout k dispozici ostatním zájemcům.

Max 200 krabiček zchlazených jídel na jeden den,

- roznáší pečovatelky po celé lokalitě Řepy, rozváží se na základě předchozí objednávky.
- dále si jídlo mohou odebírat další zájemci, např. jako variantu večeře.
- roznos probíhá v termotaškách nebo v termoboxech v případě rozvozu vozidlem.

Provozní doba výdeje jídla:

- pondělí – pátek od 11.00 do 13.00

- nápoje jsou vydávány pouze v dobu oběda v podobě voda, čaj slazený a neslazený. Nápoje jsou v termo nádobách na nápoje, po ukončení výdeje jídla jsou vyčištěny a připraveny na další den.

2. Charakteristika provozu

Gastronomický provoz je umístěn do 1. PP a 1. NP. Dispozičně na sebe navazuje příjem dovážených šokově zchlazených jídel, rozdělování do chladících zařízení. Tato jídla budou přivázena v gastronádobách s etiketami uložených v termoportech. U příjmu bude prováděna kontrola množství, skladby, doby upotřebitelnosti a především teplota hotových pokrmů. Chladicí zařízení bude mít nastavenou teplotu +5°C a tato teplota bude monitorována pomocí připojení přes WLAN. Hotové šokově zchlazené pokrmy budou dováženy externím dodavatelem v nerezových izolovaných nádobách a v jednorčcových plastových miskách se zataveným uzávěrem tak, aby byly dodrženy teplotní a časové limity. Poté budou neodkladně rozděleny do chladicího zařízení.

V určený čas bude příslušný počet porcí převezen v hermeticky uzavřených nádobách do 1.NP. Zde se vloží do konvektomatů a provede se regenerace pokrmů na výdejní teplotu. Poté se uloží do vyhřívaných vodních lázní a bude zahájen výdej strážníkům. Vodní lázně a konvektomaty budou napojeny na centrální systém sběru dat pro HACCP. Provozovatel si dle svého uvážení zavede objednávkový systém.

Stravování zaměstnanců bude probíhat v 1. NP.

Saláty, moučníky budou distribuovány z chladicího zařízení.

Pro přípravu teplých nápojů bude instalován výrobek čaje a kávy s kapacitou 2x20l.

Stolní nádobí bude umýváno v myčce nádobí. Gastronádoby a ostatní kuchyňské nádobí bude umýváno v odděleném prostoru s dvoudřezem, tlakovou sprchou s baterií a ukládáno do nerezových regálů.

Přepravní nádoby a vozíky budou umývány v oddělených prostorách v 1.PP a čisté ukládány do regálů, kde budou parkovány i umyté vozíky.

Ve všech úsecích budou na vhodném místě instalována umyvadla s teplou a studenou vodou, dávkovači mýdel či dezinfekčních prostředků a zásobníky papírových ručníků.

Ke shromažďování organického odpadu jsou ve všech úsecích navrženy nerezové odpadní nádoby s víky, do kterých se bude vkládat jednocestný obal. Po uzavření bude uložen do chladnice na bioodpad a odvážen smluvním partnerem.

3. Popis technologie

V 1.PP bude dostatečný počet chladících skříní s vnitřním prostorem na GN2/1 a uzpůsobených k připojení přes WLAN.

Manipulační nerezové vozíky na termoporty a gastronádoby.

Oddělený prostor pro mytí vozíků a přepravních nádob vybavený dřezem, myčkou, regály a prostor pro uložení umyté techniky.

Pro regeneraci a uchování pokrmů v předepsané teplotě slouží konvektomaty, vyhřívané vodní lázně a indukční sporák.

Zeleninové saláty a moučníky budou uchovávány v chladicím zařízení.

Teplé nápoje se připravují pomocí automatického výrobku napojeného na studenou vodu a odpad.

Uvažuje se s distribucí **200** porcí teplých jídel ve 3 druzích, 1 druhu polévky. Dalších cca 200 porcí (chlazených) bude distribuováno externím odběratelům v jednoporcových plastových dvoudílných miskách se zataveným víčkem.

Provozně oddělený úsek mytí nádobí s myčkou a regály.

Pro personál je k dispozici šatna, WC a umývárna, kuchyňka a denní místnost.

Zásobování vodou je z městského vodovodního řadu.

Splásková kanalizace je napojena na kanalizační řad.

Vytápění z centrální kotelny.

Osvětlení pracovišť je kombinací přímého a umělého světla.

Větrání místností je kombinací přirozeného a nuceného pomocí zařízení VZT.

Pro správné nadimenzování jsou ve specifikaci strojů a zařízení uvedeny hodnoty vysálaného a latentního tepla a množství vystupující páry.

4. Seznam strojů

-viz samostatná příloha

5. Odpadkové hospodářství

Organický odpad bude shromažďován v jednocestných obalech, uložen do chladnice v samostatné místnosti a odvážen smluvním partnerem. Ostatní odpad bude tříděn a odvážen specializovanou organizací.

6. Doprava a manipulace s materiálem

Vzhledem k objemu služeb se předpokládá ruční manipulace na vozících a pojízdných plošinách.

7. Nároky na energie

Viz soupis strojů a zařízení.

8. Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou údržbu, tj. plánovité denní ošetřování strojů a zařízení. **Vzhledem k náročnosti a celoroční zatíženosti provozu kuchyně je nezbytné instalovat zařízení co možná nejvyšších standardů kvality.** Obslužný personál musí být poučen a zaškolen z hlediska provozu a bezpečnosti.

9. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků dle vyhlášek Ministerstva zdravotnictví ČR.

10. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti BOZ se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Je bezpodmínečně nutné dodržovat předpisy pro obsluhu strojů a zařízení.

Veškeré osoby pracující ve stravovací části musí mít předepsanou zdravotní prohlídku.

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

DPS Praha, Řepy
gastronomický provoz

1.PP

č.pol.	název zařízení	ks	V/kW	voda, odpad	tepelné vyzařování, senzibilní/latentní, kW	množství vystupující páry	rozměry v mm
1.	vozik na termoporty, tablety	6					
2.	pracovní stůl s policí a zásuvkami	1					
3.	chladicí skříň nerez na GN2/1 s možností bezdrátového sběru dat HACCP	8	230/0,15		1,83 kW/den*ks		697x867x2115
4.	mýcí stroj s košem min. 612x672mm, výška zásuvu min. 800mm, včetně automatického změkčovače vody	1	400/18	SV, odpad DN 50	0,9/0,4	35m3/hod relativní vlhkost 100% teplota 60°C	775x870x1880
5.	regál	1					
6.	mýcí stůl se dvěma vanovými dřezy	1		SV, TV, odpad DN 50			1800x700x900
7.	sprchová tlaková baterie	1					
8.	pracovní stůl s odkapávací deskou	1					1400x700x900
9.	podlahová vpusť s roštěm a guli 1000xx1000	1		odpad DN 100			
10.	navíjecí buben s hadicí a tlakovou pistolí	1		SV, TV			
11.	regál	1					
12.	regál	1					
13.	chladnička vysoká na odpad	1	230/0,5				
instalovaný příkon celkem			19,2kW				

1.NP

1.	pracovní stůl s policí a zásuvkami	1					
2.	nástěnná skříňka s posuvnými dveřmi	1					
3.	elektrický konvektomat 10xGN1/1 včetně stojanu	1	400/18	SV, odpad DN 50	1,23/0,96	450m3/hod dle DIN 16282	850x842x1014
4.	elektrický konvektomat 10xGN1/1 včetně stojanu	1	400/18	SV, odpad DN 50	1,23/0,96	450m3/hod dle DIN 16282	850x842x1014
4a.	odsavač par s tukovými filtry-dodávka VZT	1					
5.	pojízdň stojan na GN	1					
6.	nerezové umyvadlo	1		SV, TV, odpad DN 50			
7.	regál Al/plast	3					
8.	vyhřívaný zásobník na misky	1	230/1				
9.	vyhřívaný zásobník talířů	2	230/1				

10.	chladicí skříň nerez na GN2/1		2	230/0,15				697x867x2115
11.	indukční sporák		1	400/20				800x700x900
12.	pracovní stůl		1					1230x700x900
13.	výdejní linka s oddělenými vanami na GN1/1-200, dechovou clonou, automatické napouštění a vypouštění vody		1	3x400/3	3xSV, odpad DN50			přípojení na centrální sběr dat pro HACCP
14.	vyhřívavý zásobník talířů		2	230/1				
15.	parapetní deska s dráhou na podnosy		1					
16.	dráha na podnosy		1					
17.	skříňový stůl s vestavěnou šachtou na koše se sklem		1					
18.	výrobník čaje, kávy, 2x20l		1	400/9,3	SV, odpad DN 50			
19.	parapetní deska s dráhou na podnosy		1					
20.	přijímový stůl na špinavé nádobí s dřezem a tlakovou sprchou		1		SV, TV, odpad DN 50			2730x750x900
21.	mycí stroj průchozí pro koše 50x60cm		1	400/16	SV, odpad DN 50	0,8/0,3	14m3/hod relativní vlhkost 100% teplota 60°C	735x750x2175
21a.	odsavač par s tukovými filtry-dodávka VZT		1					
22.	automatický změkčovač vody		1					
23.	výsuvný stůl s roštovými policemi		1					1750x800x900
24.	pracovní stůl s policí, pojízdný		1					
25.	neobsazeno							
26.	vozik na příbory a plata		1					
27.	stůl s dvojdřezem a tlakovou sprchou		1		SV, TV, odpad DN 50			1400x700x900
instalovaný výkon celkem				96kW				
předpokládaný souběh 0,6								

nezakreslená zařízení

termoporty, cca 20ks
 gastronádoby s víky pro přepravu a uskladnění
 gastronádoby pro regeneraci
 gastronádoby s víky do vodních lázní
 inventář kuchaře
 porcelán, příbory, sklenice, cca 200 sad
 dávkovače mýdla a papírových ručníků
 chemické prostředky pro myčky a konvektomaty
 nádoby na odpad

Mycí sestava stroje s koši o minimálním rozměru 600x500mm pro mytí nádobí a tabletů

Minimální technické požadavky:

KAPACITA STROJE

- minimální kapacita - 30 košů/hodinu při 2-minutové kontaktní době
- minimální objem nádrže - 35 l
- minimální čistá vstupní výška - 400mm pro umístění systému menu-mobil na výšku

VYBAVENÍ STROJE

- dávkovač mycího a oplachového prostředku zabudovaný
- dvouplošný kryt včetně větrací pozice
- odpadní čerpadlo
- senzor netěsnosti
- oplachové čerpadlo pro zajištění konstantního tlaku vody z bojleru i při nízkém tlaku vody v řadu

OBSLUHA STROJE

- minimální počet programů – 3 + minimálně další 4 doplňkové programy
- ovládání dotykovou obrazovkou s barevným zobrazením průběhu jednotlivých procesů
- automatika pro časově řízené uvedení do provozu a odstavení z provozu
- samočistící program – s obrázkovým návodem jednotlivých kroků na displeji
- odvápnovací program myčky
- zobrazení intervalu údržby
- nastavení tlaku mytí pro každý program zvlášť
- animovaný návod k obsluze k zobrazení na myčce
- chybové hlášení na displeji při zablokování mycího pole pro bezpečný hygienický provoz
- automatický start krytem

ÚSPORA A EKONOMIKA PROVOZU

- zpětné získávání tepla / tepelný výměník odpadní voda – přívodní voda
- pohon ramene při oplachu zajištěn jinak než vodou

HYGIENA

- hlubokotažená nádrž s topným tělesem na straně nádrže nebo ve tvaru válce
- diagnostika funkčnosti systému – sledování teplot, otáčení mycích ramen (polí)
- indikace dostatku mycího a oplachového prostředku
- možnost sledování myčky přes webové rozhraní nebo aplikaci
- filtrace plného proudu: síto mycí nádrže, válcové síto hrubých nečistot, sací síto čerpadla s bezpečnostní kontrolou jeho umístění, hydrocyklón
- aktivní management energie – myčka si sama hlídá ideální teplotu pro kontinuální nejúspornější ohřev mycí lázně
- integrovaný záznamník hygieny a provozních údajů

Stůl vstupní pravý s dřezem

- nerezová ocel, materiál číslo: 1.4301
- min.rozměry: délka x hloubka x pracovní výška: 2730x 750 x 900mm
- tloušťka materiálu: 1,5 mm
- rozměr dřezu: 500 x 400 x 250 mm
- nohy ze čtvercových profilů (40 x 40 mm) a příčným vyztužením (30 x 10 mm), zakončené plastovou nastavitelnou nohou.
- odnímatelné nerezové rošty s možností jejich mytí v průchozím stroji.

Směšovací baterie

- výška: 400 mm
- přepínací ventil, baterie sprcha. Kohoutky TV a SV, vysoké otočné ramínko, umožňující průjezd naložených košů.
- průtok baterií při tlaku 3 bary: minimálně. 15 l/min

Sprcha

- výška: 950 mm
- délka hadice: 3000 mm , hadice vybavená aretací.
- vedení hadice v hygienické CN trubce

Změkčovač automatický

- jedna regenerační nádoba- regenerace řízená průtokem vody, bez potřeby el. proudu
- tvrdost vody nastavitelná přímo na řídicí hlavě bez nutných nástrojů. Integrovaná nádoba na sůl.
- bez nutnosti připojení do el. sítě

Stůl výstupní

- nerezová ocel, materiál číslo: 1.4301
- tloušťka materiálu: 1,5 mm
- výška zadního límce: 300mm
- nohy ze čtvercových profilů (40 x 40 mm) a příčným vyztužením (30 x 10 mm), zakončené plastovou nastavitelnou nohou.
- odnímatelné nerezové rošty s možností jejich mytí v průchozím stroji
- na tři koše

Sada košů

- koš základní bez prstů 600x500mm
- 8-řadý koš – minimální rozměr 600x500mm s minimálním rozestupem 50mm
- košíček na příbory s osmi přihrádkami

MATERIÁLY A ZPRACOVÁNÍ NEREZOVÉHO NÁBYTKU

Následující specifikace se vztahují na všechny položky zmíněné dále, které jsou zkonstruované na míru.

Všechny použité materiály musí být nové a musí mít nejvyšší kvalitu, schválenou pro dané odvětví, jakož i musejí odpovídat specifikovaným jakostním normám.

Nerezovou ocelí se rozumí austenitická nemagnetická nerezavějící ocel 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami.

Desky jsou opatřeny povrchovou úpravou broušenou se zrnem o hodnotě 320. Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky s napojením na uvedenou hodnotu brusu.

Musí odpovídat předem stanovené tloušťce dle norem, a to následovně (minimální tloušťka):

-	pracovní desky	1,5mm
-	dřezy	1,5mm
-	police (podestavby, regály, nástěnné ...)	1,0mm
-	skříňky	1,0mm
-	trubky, jekly (40x40 mm)	1,2mm
-	vodící lišty	1,5mm
-	dvířka	1,0mm

Generelně: Nejsou použité žádné plastové tvarovky, panty, madla, držáky skel, zátky pojezdů apod.

Veškeré kovové zařízení musí být ochranně pospojováno (pracovní stoly i police).

Desky pracovní stolové

Síla použitého materiálu desky 1,5 mm, s nerez výztuhami (bez použití dřevotřísky apod.). Rádus R4 na hraně desky i na límci. Deska je plně zavařená a vybroušená, v provedení bez lemu nebo s lemy dle požadavku projektu. Ze zadní strany i z boku jsou límce plně uzavřené. Desky jsou opatřeny povrchovou úpravou broušenou se zrnem o hodnotě 320. Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tl. 40 mm s napojením na uvedenou hodnotu brusu. U desek jsou provedeny podhyby pod úhlem 67°.

Desky pracovní dřezové

Pracovní desky jsou osazeny vevařenými rádiusovými dřezy (síla mat. min 1,5 mm, nepřipustné hranaté provedení). Vevaření dřezu je provedeno s vybroušeným bezespárovým napojením bez vizuální možnosti zjištění místa tohoto napojení. Síla použitého materiálu desky 1,5 mm, s nerez výztuhami. Rádus R4 na hraně desky i na límci.

Zásuvky nábytku

Jsou vyohýbané z jednoho kusu s vnitřními radiusy. Uchyceny jsou na nerezových teleskopických trojdílných držácích. Nosnost zásuvky min. 50 kg. Čela zásuvek jsou uzavřená, bezespárová, s vyohýbaným madlem. Zásuvky jsou provedeny buď v bloku (3 nad sebou) nebo jsou používány jednotlivě a vč. nerezového krytu jsou umístěny pod deskou stolu samostatně nebo vedle sebe. Lze osadit zámkem.

Nerezové stoly

Jsou tvořeny pracovní nerezovou deskou a podnožím různého osazení – např. pouze vlastním podnožím nebo podnožím s odkládací nerezovou policí nebo i s bočním a zadním oplechováním nebo uzavřeným podnožím, opatřeným dvířky posuvnými nebo uchycenými na nerezových pantech nebo

se zásuvkovým blokem a prostory pro GN. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nejprísnejším hygienickým předpisům.

U provedení skříňkového jsou stoly provedeny jako bezspárové a plně zavařené hygienické skříňkové provedení v provedení H1/ H2 dle DIN 18865-9.

Pro podnoží je použitý jácklový materiál 40/40mm o tloušťce stěny 1,25mm. Pro oplechování je použitý nerezový plech o tloušťce min.1mm a police jsou s nerezovými výztuhami. Spodní police je přivařena k nosné konstrukci nebo bokům stolu, prostřední police u skříňkových stolů je přestavitelná pomocí žabek. Podnoží je opatřeno stavitelnými nožičkami z plastu o možnosti regulace výšky stolu v rozmezí ± 20 mm. Veškeré spoje jsou provedeny svařením pod ochrannou atmosférou argonu a řádně očištěny od svařování.

Regály

Jsou provedeny z jácklového materiálu 30/30 mm o tloušťce 1,2mm, s pevně přivařenými nebo přestavitelnými nosnými policemi s nerez výztuhami. Regály jsou opatřeny stavitelnými umělohmotnými nožičkami s možností výškového nastavení v rozmezí ± 20 mm. Nosnost police min. 100 kg.

Nástěnné police

Nástěnné police umožňují jednoduché přestavení polic bez použití nářadí. Kotvící šrouby nosných lišt police jsou překryty zátkou.

Vozíky na GN a podnosy

Vozíky pro gastronádoby a na podnosy budou vyrobeny z jácklů 25/25 mm s tím, že v horní části vozíků je jáckl vyohýbaný do radiusu a navzájem svařený do rámu. V dolní části je vyohýbaná nerezová deska z nerez plechu, která je přivařena na nosnou jácklovou konstrukci - rám. Vozíky jsou opatřeny otočnými kolečky 100 mm, z toho dvěma brzděnými a dvěma nebrzděnými. Nosné nerezové profily pro gastronádoby nebo podnosy jsou přivařeny na nosnou konstrukci jácklů a opatřeny vyohýbanými vsuny proti vyjetí podnosů a GN při manipulaci s vozíkem. Síly materiálu pro vsuny 1,5 mm.

Požadavky na dodavatele

Kuchyňský nábytek a požadované nerez zařízení do kuchyně musí být vyrobeno výrobcem, který zavedl a používá systém řízení jakosti, který odpovídá ČSN EN ISO 9001:2009. (doložit ověřený certifikát při předání stavby), nebo předložením certifikátu vydaného akreditovanou společností v členském státu Evropské unie odpovídající EN ISO 9001:2009.

Dodavatel musí písemně doložit splnění požadavků zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví v platném znění a vyhlášky MZ ČR 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů v platném znění.