

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Akce: Bufet
Investor: Nemocnice ve Frýdku-Místku, p.o.
Část: Technologie gastro
Zpracovatel: BT Ateliér s.r.o.
Vypracoval: Martin Tuma
Přezkoumal: Stanislav Hranický
Schválil: Martin Tuma
Stupeň: DSP, DPS
Datum: 03 / 2024; Revize „a“ 08/24
Arch. č. BT23-107-01a

OBSAH

1	ÚVOD	3
1.1	ZÁKLADNÍ ÚDAJE	3
1.2	KAPACITNÍ ZADÁNÍ, SORTIMENT	3
2	LEGISLATIVA	3
3	NAVRHOVANÝ STAV	4
4	DOPRAVA A MANIPULACE	4
	DOPRAVA DO A Z OBJEKTU	4
5	ODPADY A ŠKODLIVINY	4
	PLYNNÝ ODPAD	5
	KAPALNÝ ODPAD	5
	TUHÝ ODPAD	5
	ODPADY PŘI MONTÁŽI TECHNOLOGICKÉHO ZAŘÍZENÍ	5
6	ENERGIE	5

1 Úvod

1.1 Základní údaje

Tento Projekt, řeší technologickou část bufetu, tedy návrh dispozice a technologického vybavení. Bufet slouží k zajištění občerstvení pacientů, návštěvníků a zaměstnanců Nemocnice ve Frýdku-Místku, p.o. Tato část projektu je tvořena touto technickou zprávou, výkresovou přílohou a seznamem strojů.

1.2 Kapacitní zadání, sortiment

Dovoz z centrální kuchyně v teplém stavu, v transportním vozíku:

Přesnídávkové polévky

Upečené kuřecí stehno s chlebem a okurkem

Řízky (chléb) popřípadě by se mohl zajistit bramborový salát

Dovoz z centrální kuchyně v chlazeném stavu:

Bagety – pouze prodej, vlastní výroba v centrální kuchyni

Saláty

Šokově zchlazená strava – jednoporcové balení

Ostatní:

jogurty, pečivo, nápoje- balené, čokolády, oplatky, ovoce na kusy, balené uzeniny, sýry, paštiky

Jednoznačně kapacitu nelze určit, vše záleží na zájmu klientů, projektant řadí bufet do kategorie 100 jídel / den.

2 Legislativa

Projekt respektoval při návrhu dále zmíněné vyhlášky a právní předpisy.

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.178/2002 ,kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin
- Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu
- Zákon č.183/2006 Sb. o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění
- Vyhláška č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění
- Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v patném znění

- Vyhláška č.268/2009 Sb. o technických požadavcích na stavby v platném znění
- Zákon č.541/2020 Sb. o odpadech v platném znění
- Nařízení vlády č.591/2006 Sb. o bližších minimálních požadavcích na bezpečnost a ochranu zdraví při práci na staveništích v platném znění
- Nařízení vlády č.101/2005 Sb. o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí v platném znění
- Nařízení vlády č.361/2007 , kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci v platném znění
- Vyhláška č.398/2009 Sb. o obecných technických požadavcích zabezpečujících bezbariérové užívání staveb v platném znění
- ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Obecné principy hygieny potravin

3 Navrhovaný stav

Zásobování probíhá z venkovních prostor, přes zádveří (m.č. E-08), do skladu spojeného s přípravnou (m.č. E-05). Tento prostor slouží ke skladování chlazených a mražených produktů, pro manipulaci s potravinami zde slouží nerezový stůl s dřezem a umyvadlem. Probíhá zde také překládka dováženého jídla z transportního systému. Prodejní část je koncipována a rozdělena na 2 pracoviště (a tedy 2 lidi): Prodejní část a část výroba a výdej jídla. Prodejce má na starost odbavení klientů u pokladny, obsluhu lednice a vitrín s hotovými produkty. Výdejce, pak připravuje a vydává jídla (bude navržen vyvolávací systém, kdy klient jídlo zaplatí, jde si sednout a čeká na dokončení pokrmu). Obsluhuje teplou vanu a případně i další zařízení. Ve volných chvílích výdejce doplňuje zboží, případně umývá nádobí (při plném provozu bufetu toto zajišťuje třetí zaměstnanec). Pro odkládání použitého nádobí budou na několika místech rozmístěny vozíky, kam strážníci mohou umístit své tácky. Mytí probíhá v samostatné místnosti (E-06) ve strojní myčce, nevyžadující předmytí. Provozní nádobí (GN z výdeje) lze umývat v přípravně E-05 a rovněž sanitovat v myčce v místnosti E-06. Sociální zázemí personálu, je přístupné po chodbě a řeší jej stavební část projektu. Bio odpad, je svážen do centrální kuchyně.

4 Doprava a manipulace

Doprava do a z objektu

K zásobování provozu budou sloužit auta dodavatelů a vozíky z centrální kuchyně. Vizuální kontrola probíhá v zádveří. Dále budou výrobky a sortiment umístěny do chladících zařízení, regálů, vitrín či skříní.

5 Odpady a škodliviny

Při procesu provozování bufetu vznikají plynné exhalace, tekuté odpady a tuhé odpady.

Plynný odpad

Jediným zdrojem par v gastru je konvektomat, který má vlastní autonomní větrání a nevyžaduje dodatečný odtah. Větrání ostatních prostor řeší ostatní projekční části.

Kapalný odpad

Kapalný odpad od dřezů, odpadní vody z dřezů a od myček, dalších zařízení, WC, sprch a umyvadel jsou odvedeny komunální kanalizací. Odpadní voda s případným obsahem extrahovatelných látek (tuku), je vedena přes lokální odlučovače. Odpadní voda je kvůli efektivnější separaci podle potřeby nahřívána a tuk je separován do externí nádoby, která se denně likviduje a čistí. Nedochází tak k dlouhodobému zdržení tuku jako v klasických gravitačních separátorech, ve kterých mohou vznikat kvasné a hnilobné procesy, znamenající zápach a potencionální mikrobiální kontaminaci.

Tuhý odpad

Tuhý odpad lze začlenit do Třídy 20 Komunální odpady. Odpad je začleněn dle Katalogu odpadů do těchto skupin

200101 Papír a lepenka

200102 Sklo

200108 Biologický rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven

200125 Jedlý tuk a olej

200139 Plasty

200140 Kovy

Komunální odpad bude tříděn do skupin(plasty, sklo, papír a ostatní komunální odpad) bude ukládán do kontejnerů a pravidelně odvážen specializovanou firmou.

Odpady při montáži technologického zařízení

Obecně se nakládání s odpady při montáži technologického zařízení musí řídit Zákonem o odpadech č.185/2001Sb. a jeho pozdějšími novelami. Podle zákona se odpady dělí do 2 skupin a to nebezpečné a ostatní.

Odpady vzniklé při montáži technologického zařízení jsou odpady „Ostatní“ a konkrétně dle Katalogu odpadů jsou to tyto skupiny odpadů seřazené podle kódů:

150101 Papírové a lepenkové obaly

150102 Plastové obaly

150104 Kovové obaly

Investor musí smluvně zavázat dodavatele technologické části k tomu, aby zabezpečil odvoz veškerého odpadu z montáže. Tato firma musí doložit smlouvu, která osvědčením stvrdí, že tento odpad je likvidován smluvním partnerem, který má na tuto činnost patřičné oprávnění.

6 Energie

Instalovaný příkon silnoprůd (gastro)	17	[kW-400V]
	6,87	[kW-230V]
Instalovaný příkon celkem	23,87	[kW]

Koeficient současnosti odhad	0,5
Instalovaný příkon plynu	0,00 [kW]
Vypočtená denní potřeba vody	1 m ³
Z toho teplé vody (teplota 45°C)	0,25 m ³