

DOMOV PRO SENIORY HORAŽĎOVICE

DOKUMENTACE PRO STAVEBNÍ POVOLENÍ A PROVEDENÍ STAVBY

D – DOKUMENTACE OBJEKTŮ A TECHNICKÝCH A TECHNOLOGICKÝCH ZAŘÍZENÍ

D.2 – DOKUMENTACE TECHNICKÝCH A TECHNOLOGICKÝCH ZAŘÍZENÍ

D.2.1. – TECHNOLOGIE KUCHYNĚ

1. TECHNICKÁ ZPRÁVA

Místo stavby:	Horažďovice, areál u nemocnice, Horažďovice
Stavebník:	Město Horažďovice, se sídlem MěÚ Horažďovice, Mírové náměstí č.p.1, 341 01 Horažďovice
Datum:	Červen 2017
Číslo zakázky:	15/15/DPS
Číslo archivní:	02/15/DPS
Zpracovatel dokumentace:	ŠUMAVAPLAN, spol. s r.o. projekční středisko Krátká 98/III, 342 01 Sušice
Hlavní architekt:	Ing. arch. Pavel Lejsek
Hlavní inženýr projektu:	Ing. Martin LIŠKA

OBSAH

1. Celkové provozní řešení, technologie výroby	2
<u>Provozní objekt</u>	2
<u>Obytná křídla</u>	2
2. Kuchyně	2
<u>Popis provozu</u>	2
<u>Kapacity provozu:</u>	3
<u>Výdej jídla:</u>	3
<u>Provozní celky:</u>	3
<u>Materiálové provedení:</u>	4
<u>Občerstvení:</u>	4
<u>Ostatní:</u>	5
3. Specifikace	5

1. Celkové provozní řešení, technologie výroby

Provozní objekt

Plní též funkci vstupního objektu a je navržen pro využití nejen ubytovanými seniory, ale i širší veřejností.

V suterénu je umístěno obslužné, provozní a skladové zázemí DPS.

Přízemí (vstupní podlaží) je vstupní halou rozděleno na část provozu kuchyně a prádelny a na část, kde jsou prostory přímo využívány komunitou seniorů. Provoz kuchyně a prádelny bude poskytován i „ven“, mimo objekt DPS. Zmíněná část přímo pro seniory obsahuje rehabilitace, ordinaci, služby pedikúry a kadeřnictví, multifunkční sál a knihovnu. Z haly je umožněn přístup do chodby propojující provozní objekt s obytnými pavilony, v těchto místech je také umístěno občerstvení se vstupem na terasu.

V 2.nadzemním podlaží jsou navrženy další místnosti pro využití seniory a kanceláře. V části pro seniory se konkrétně jedná o prostory tělocvičny, kreativní dílny, ergoterapie a muzikoterapie. Kancelářská část nabízí dostatek prostor jak pro vedení samotného DPS, tak i jako nové sídlo Charity, jejíž umístění do objektu DPS.

Obytná křídla

Křídla jsou navržena tak, aby jednotlivá patra fungovala samostatně a mohla se zde vytvořit menší „rodinná“ komunita seniorů. Základní architektonickou myšlenkou bylo dodat do interiéru co nejvíce světla a co nejvíce jej propojit s venkovním prostředím. Navržená podoba obytných objektů je tak variací na princip pavlačového domu.

Na každém podlaží je umístěna společenská místnost (jídlna) pro komunitu a místnosti potřebné pro zdravotní péči seniorů. Ve společných prostorech je dostatek a variabilita míst, kde mají senioři možnost posedět a socializovat se – krom společenské místnosti se jedná o plochy terasy a zasklené pavlače. Veškeré ubytovací jednotky vyhovují požadavkům jak na běžný, tak i na zvláštní režim pacienta.

Pokoje jsou navrženy dle požadavků na bezbariérové prostředí a dostatek manipulačních ploch, obsahují samotný pokoj s lůžkem a drobným sezením a dále samostatné sociální zázemí. Dostatečné oslunění a kontakt seniora se venkovním prostředím (zahradou) je zajištěn francouzskými okny a jižní orientací. U části pokojů je možnost případného vzájemného propojení (např. pro soužití páru) prostřednictvím akustických dveří.

2. Kuchyně

Popis provozu

V 1.NP Provozního objektu A. je zřízena kuchyně, která bude zajišťovat stravování.

Systém stravování v objektu Domova pro seniory počítá s centrální přípravou jídla v nové kuchyni pro potřeby objektu domu pro seniory a pro potřeby sociální služby na rozvoz do jednotlivých domácností.

Kapacity provozu:

Požadovaná celková kapacita kuchyně je 400 jídel denně v požadovaném diabetologickém rozdělení.

150 jídel bude 6x denně exportováno v rámci objektu domova pro seniory, 250 jídel bude 1x denně (oběd) rozváženo sociální službou do jednotlivých domácností.

Požadované počty jídel v sumáři:

Rozvoz v rámci objektu domu pro seniory:

- 150 snídaní
- 150 dopoledních svačin
- 150 obědů
- 150 odpoledních svačin
- 150 večeří (ev. druhých večeří)

Rozvoz po jednotlivých domácnostech:

- 250 obědů

v požadovaném diabetologickém rozdělení.

Výdej jídla:

V rámci objektu domova pro seniory bude jídlo rozváženo v tabletech pomocí vozíků na rozvoz tablet na jednotlivá patra jednotlivých objektů, kde bude jídlo distribuováno buď přímo do pokoje klienta, nebo do Společenské místnosti, kde si ho klient sní.

Stejným způsobem bude jídlo rozváženo zaměstnancům. Po každém jídle budou prázdné tablety svezeny do umývárny, kde budou centrálně umyty.

Do jednotlivých domácností budou obědy rozváženy ve speciálních termoportech ve kterých bude místo pro polévku, hlavní jídlo a dezert pro každého klienta. Každý klient po obdržení naplněného termoportu vrátí použitý, který bude následně svezen do objektu domu pro seniory, kde bude centrálně umyt a uskladněn pro následné použití. Povinností klienta bude provést alespoň základní očistu termoportu předepsaným způsobem.

Výdej jídel pro objekt a na „venek“ bude provozně oddělen, stejně tak svoz prázdných tablet a termoportů.

Provozní celky:

Varna a její zázemí je umístěno v 1.NP Provozního objektu A. V tomto prostoru je kompletně řešeno veškeré provozní zázemí kuchyně, včetně zásobování. Samotné uspořádání jednotlivých provozů je výsledkem kompromisu mezi logickými požadavky provozu, hygienickými, provozními a prostorovými nároky a danostmi.

Personál kuchyně má samostatné zázemí řešené v provozu kuchyně s předpokladem max. 10 zaměstnanců.

Samotný provoz kuchyně a jejího zázemí je v rámci objektu plynule řešen tímto způsobem:

- **Zásobování** – z boční strany objektu, bude z důvodu ochrany před povětrnostními podmínkami zastřešeno.
- **Skladování** –v přímé návaznosti na zásobovací chodbu a následné úpravy a zpracování.

- **Hrubé přípravy** –v přímé návaznosti na skladovací prostory a následné Čisté přípravy.
- **Čisté přípravy** –v přímé návaznosti na Hrubé přípravy a následný prostor varny
- **Varna**
- **Výdej**

V objektu nedochází ke křížení jednotlivých provozů.

Celkový provoz samotné kuchyně a jejího zázemí, včetně vybavení je zřejmý z výkresové části dokumentace.

Materiálové provedení:

Materiálové provedení je požadováno tímto způsobem:

Pasivní nábytek – nerezový, Základní konstrukce musí být tvořena z masivního rámu z čtvercových trubek 40x40 mm, vyztuženou profilovými nosníky pod deskou. Všechny nohy stolu budou opatřeny šroubovými seřiditelnými koncovkami, které umožní vyrovnaní stolu do vodorovné roviny a eliminují případné nerovnosti podlahy.

Desky pracovních stolů budou k základní konstrukci pevně přivařené pečlivě vybroušenými svary, přesahují standardně 20 mm na všech stranách přes základní konstrukci.

Případná výška spodní hrany police od podlahy bude 150 mm.

Použití pracovních stolů musí být všestranné, budou snadno čistitelné, jemně broušený povrch musí zaručuje jednoduchou údržbu a trvalý pohledový design.

Všechny pracovní stoly budou vyrobeny z chromniklové ušlechtilé oceli 18/8 s potravinářským atestem.

- **Doplňkové zařízení** – části, které jsou v kontaktu s potravinami nerez, pláště nerez, hygienické povrchy
- **Chladničky** – tzv. bílé provedení s plnými dveřmi
- **Hlavní technologie** – celonerezové provedení (pánve, kotle, sporák, konvektomat, fritéza)
-

Součástí dodávky je chladicí box v místnosti 1.15 o ploše 5m².

Občerstvení:

Součástí dodávky varny je též provoz občerstvení.

Provoz občerstvení bude spočívat v prodeji lahůdek jako jsou chlebičky a jiné pochutiny. Tyto tovary budou podávány čerstvé, v průběhu dne budou průběžně doplněny. Příprava těchto pochutin bude probíhat v prostoru varny v provozech Studená kuchyně a Cukrárna.

Z nápojů budou podávány teplé nápoje, které budou vyráběny v kávovaru, či chlazené balené nápoje. Nádobí bude umýváno v myčce nádobí, která je součástí provozu.

Ostatní:

Způsob napojení zařízení na jednotlivé rozvody bude zpracováno dodavatelem v novém technologickém výkresu přípojných míst s návaznostmi na stavbu. Způsob napojení bude zkoordinován se stavbou a odsouhlasen generálním dodavatelem stavby. Dále bude zpracována kompletní výrobní a dílenská dokumentace s vyznačenými návaznostmi na jednotlivé profese.

Výsledkem dodávky kuchyně a jejího zázemí bude plně funkční systém kuchyně a jejího zázemí.

Technologická specifikace kuchyně je součástí této zprávy – viz příloha.

Další podrobnosti budou řešeny v rámci dílenské dokumentace.

3. Specifikace

Technologické vybavení kuchyně domu pro seniory Horažďovice

1.NP

č.pol.	název zařízení		ks	elektro V/kW	voda, odpad
1.15 Chlazení potravin					
1	Chladicí box		1	230/1	DN 40
1.15, 17 Hrubá zelenina a sklad					
2	Pracovní stůl s policí a dřezem 1900x600x900		1		SV, TV, odpad DN 50
3	Škrabka brambor a zeleniny		1	400/0,55	SV, kohot 3/4"
4	Podlahová vpusť s roštěm a guli 400x400		1		DN 100
5	Lapač škrobu a slupek		1		
6	Chladicí skříň vysoká na přepravky		1	230/0,25	
7	Regál 1300x700x1800		1		
1.14 Suchý sklad					
10	Přijímová váha		1	230/0,1	
11	Manipulační vozík plošinový		1		
12	Skladový regál		6		
1.13 Sklad poživatin					
13	Chladicí skříň vysoká		2	2x230/0,25	
14	Mrazicí skříň vysoká		2	2x230/0,3	

1.22 Cukrárna				
20	Stolní robot	1	230/0,3	
21	Chladicí stůl	1	230/0,3	
22	Pracovní stůl s policí a dřezem 2000x700x900	1		SV, TV, odpad DN 50
23	Nástěnná skříňka 1500x350	1		
24	Myčka podstolová	1	400/6	SV, odpad DN 50
25	Změkčovač vody	1		
26	Chladicí skříň vysoká	1	230/0,25	
27	Regál 1000x500x1800	1		
1.23 Příprava masa a vajec				
30	Chladicí stůl s umyvadlem	1	230/0,3	SV, TV, odpad DN 50
31	Mlýnek na maso	1	400/1,5	
32	Řeznický špalek na maso	1		
33	Chladnička podstolová	1	230/0,2	
34	Kutr na maso	1	230/1,1	
35	Pracovní stůl s dřezem 1700x700x900	1		SV, TV, odpad DN 50
36	Chladicí skříň vysoká	1	230/0,25	
1.24 Mytí černého nádobí				
40	Okládací stůl s policí 500x700x900	1		
41	Nástěnná police dvojité 900x350	1		
42	Mycí stůl s dvěma dřezy 1700x700x900	1		SV, TV, odpad DN 50
43	Tlaková sprcha	1		
44	Mycí stroj UF-XL 1470x870x2240	1	400/16	SV, odpad DN 50
45	Změkčovač vody	1		
46	Regál 900x400x1800mm	1		

1.26 Kuchyně					
50	Elektrický konventomat SCC61		1	400/11	SV, odpad DN 50
51	Podstavec pod konvektomat		1		
52	Změkčovač vody				
53	Digestoř 850x1100x500		1	230/0,1	
54	Pracovní stůl s dřezem, policí a zásuvkou 1800x700x900		1		SV, TV, odpad DN 50
55	Nástěnná police dvojitá 1000x300		1		
56	Universální robot s příslušenstvím		1	400/1,5	
57	Regál 1000x500x1800		1		
58	Chladicí stůl		1	230/0,3	
59	Pracovní stůl s policí a dřezem 1900x700x900		1		SV, TV, odpad DN 50
60	Krouhač zeleniny stolní		1	230/0,75	
61	Pracovní stůl s policí a zás. blokem 1900x700x900		1		
62	Nástěnná skříňka 1500x350		1		
63	Chladicí stůl		1	230/0,3	
64	Pracovní stůl s policí a dřezem 1900x700x900		1		SV, TV, odpad DN 50
65	Elektrický konventomat SCC101		1	400/18	SV, odpad DN 50
66	Podstavec pod konvektomat		1		
67	Změkčovač vody				
68	Vozík na GN		1		
69	Elektrický konventomat SCC201		1	400/36	SV, odpad DN 50
70	Digestoř 2500x1100x500		1	230/0,1	
71	Pracovní stůl s policí a zás. blokem 1900x700x900		1		
72	Nástěnná police dvojitá 1500x300		1		
73	Vozík s izolovaným čajníkem		4		
74	Výrobník horké vody včetně filtrů		1	400/9	SV, odpad DN 32
75	Umyvadlo nerez s bezkontaktní baterií		3		SV, TV, odpad DN 50

Varný blok				
80	Pracovní stůl 2x police 1700x600x900	1		
81	Elektrický sporák 6x plotna 1200x850x900	1	400/21	
82	Neutrální modul s policí 600x850x900	1		
83	Napouštěcí rameno	2		SV, TV
84	Elektrická sklopná pánev 96l 1200x850x900	2	2x400/18	SV
85	Podlahová vpust s roštem a guli 2400x300	1		DN 100
86	Elektrický kotel 150l 1000x850x900	1	400/24	SV, TV
87	Elektrický kotel 100l 800x850x900	2	2x400/19	SV, TV
88	Podlahová vpust s roštem a guli 2600x300	1		DN 100
89	Neutrální modul s policí 800x850x900	1		
90	Elektrický sporák tálový 800x850x900	1	400/16	
91	Digestoř s osvětlením 4500x2000x500	1	230/0,1	
Tabletování				
100	Tabletovací pás 6000x500	1	400/1	
101	Vodní lázeň pro 3x GN 1/1 pojízdná	4	4x230/2,1	
102	Zásobník talířů vyhřívaný pojízdný	4	4x230/0,7	
103	Pojízdný podavač košů	2		
104	Servírovací vozík	3		
105	Vozík na víka tabletů	2		
106	Regál 1400x500x1800	2		
107	Vozík na plné tablety 945x775x1560	7		

1.28 Mytí nádobí a vozíků				
110	Třídící stůl s nástavbou na koše 1500x1100x900	1		
111	Vstupní stůl do myčky s dřezem 1700x750x900	1		SV, TV, odpad DN 50
112	Tlaková sprcha	1		
113	Mycí stroj MTR 4-120 3675x800 vč. tepelného čerpadla	1	400/42	SV, odpad DN 50
114	Podlahová vpust s roštem a guli 1400x300	1		DN 100
115	Výstupní stůl válečkový 1700x750x900	1		
116	Regál 1400x600x1800	4		
117	Umyvadlo	2		SV, TV, odpad DN 50
118	Podlahová vpust s roštem a guli 800x300	1		DN 100
119	Sprchová hadice na bubnu	1		SV, TV
1.XX Odpad				
120	Chladicí skříň vysoká	1	230/0,25	
1.29 Občerstvení-zázemí				
130	umyvadlo	1		SV, TV, odpad DN 50
131	chladicí skříň 400 l celonerezová	1	230/0,3	
132	pracovní stůl s policí 1800x700x900	1		
133	nářežový stroj	1	230,0,3	
134	váha digitální	1		
135	pracovní stůl s dřezem a policí 1800x700x900	1		SV, TV, odpad DN 50
136	skříňka nástěnná 1000x350	1		
137	regál 1000x400x1800	1		
138	pracovní stůl s dřezem 1800x700x900	1		SV, TV, odpad DN 50
139	Myčka podstolová	1	400/6	SV, odpad DN 50
140	změkčovač vody	1		

1.30 Občerstvení					
150	výdejní pult s čelním obložním, 2xpolice, délka 6150	1			
151	chladicí vitrína stolní	2	230/0,75		
152	vitrína neutrální	1			
153	pokladna	1	230/0,1		
154	zásobník na příbory	1			
155	umyvadlo	1			SV, TV, odpad DN 50
156	pracovní stůl s policí adřezem 1800x700x900	1			SV, TV, odpad DN 50
157	kávovar	1	230/2		SV, odpad DN 40
158	konvice rychlovarná	1	230/2		
159	regál 1000x400x1800	1			
160	chladnice prosklená 600x600x1650	2	230/0,3		
Nezakresleno					
	Digitální váha	2	230/0,1		
	Sada GN pro konvektomaty a vodní lázně	1			
	Sada košů do myček	1			
	Nádoba na odpad s víkem	5			
	Tablet kompletní-izolační kryt 2-dílný, talíř mělký 26cm, miska na polévku s víčkem, miska salátová, podnos euronorm, držák karet	200			
	jídonosič kompletní, izolovaný	300			
	příborová sada nerez	300			