

## ***OBSAH TECHNICKÉ ZPRÁVY :***

### **1.0 Účel provozu, provozní kapacita**

- 1.1 Účel provozu
- 1.2 Předpokládaná provozní kapacita

### **2.0 Provozní vztahy**

- 2.1 Stručný popis objektu
- 2.2 Popis technologie provozu

### **3.0 Koncepce manipulace s materiálem, komunikační toky**

### **4.0 Koncepce skladování**

### **5.0 Zdůvodnění dispozičního řešení**

### **6.0 Možnost rozšíření provozu**

### **7.0 Požadavky na pracovní síly**

### **8.0 Souhrnná bilance energií, vody, plynu**

- 8.1 Bilance potřeby elektrické energie
- 8.2 Bilance potřeby vody

### **9.0 Přehled provozního zařízení**

### **10.0 Požadavky na navazující profese**

- 10.1 Požadavky na osvětlení, provozní rozvody silnoproudu a slaboproudu
- 10.2 Požadavky na ZTI
- 10.3 Požadavky na vytápění
- 10.4 Požadavky na vzduchotechniku a chlazení
- 10.5 Požadavky na stavební řešení

### **11.0 Napojení strojů a zařízení na rozvody**

### **12.0 Vliv provozu na životní prostředí**

- 12.1 Odpadové hospodářství
- 12.2 Ochrana ovzduší
- 12.3 Ochrana zdraví pracovníků
- 12.4 Vodní hospodářství
- 12.5 Hlukové ovlivnění

### **13.0 Povrchová úprava, barevné řešení**

### **14.0 Zkušební provoz**

### **15.0 Bezpečnost práce a hygiena provozu**

- 15.1 Hygiena provozu
- 15.2 Bezpečnost práce a ochrana zdraví

## **1.0 ÚČEL PROVOZU, PROVOZNÍ KAPACITA**

### **1.1 Účel provozu**

Tato technologická část projektu řeší provoz café se zázemím v rámci objektu krytého bazénu ve Znojmě, v městské čtvrti Louka, tj. dispoziční uspořádání přípravného i obytného prostoru, požadavky na zajištění požadovaných mikroklimatických podmínek provozu, rozmístění jednotlivého provozního zařízení. V návaznosti na dané prostory je řešeno nezbytné personální zázemí (šatna, sociální zařízení, denní místnost).

Provozní zařízení je v dané části rozmístěno s ohledem na požadované technologické postupy předpokládané přípravy a výdeje, jednotlivé zařízení bude rozměrově a typově dopřesněno na základě výběru dodavatele dle konkrétní nabídky, blíže specifikováno bude v prováděcí dokumentaci. Designové i materiálové řešení barového pultu i záplutí bude řešeno v rámci interiérů objektu.

Požadavky na napojení jednotlivých profesí jsou orientační (zobecněny) dle předpokládaného gastro vybavení. Požadavky na stavební řešení a navazující profese (elektro, ZTI, VZT, ÚT) byly na základě hygienických požadavků daného provozu projednány s projektanty jednotlivých profesí a jsou zohledněny v celkovém řešení.

Dispozice dané části provozu – café vychází z předpokládaného využití objektu, jednotlivé technologické zařízení bude rozměrově a typově zpřesněno po výběru dodavatele gastro části. Při vlastním návrhu projektant vycházel ze závěrů jednání se zadavatelem (investorem).

### **1.2 Předpokládaná provozní kapacita – předpokládaný sortiment**

#### **Kapacitní údaje café :**

##### **Hosté :**

- Café - cca 20 míst - vnitřní prostor
- v letním období cca 24 míst-terasa - předpokl.- min. hostů uvnitř

##### **Sortiment :**

- 1) servírování, příp. porcování dovezených hotových výrobků studené kuchyně (obložené chlebíčky, zákusky, dorty apod.)
- 2) příprava :
  - palačinek a vaflí ze směsí
  - paniny, toustů, sendvičů z chlazených či mražených polotovarů
  - zmrzlinových pohárů z dovezené zmrzliny a konzervovaného ovoce
  - teplých a studených nápojů

##### **Personální požadavky :**

- Café + příprava – cca 2 osoby/směnu (dvousměnný překrývající se provoz)

## **2.0 PROVOZNÍ VZTAHY**

### **2.1 Stručný popis objektu**

Jedná se o třípodlažní objekt krytého bazénu. V 1.PP objektu je řešeno technické a technologické zázemí provozu bazénu, sociální personální zázemí, provoz prádelny, údržby apod. (viz samostatné části projektu) V 1.NP je umístěny vlastní prostory bazénu, prostory pro návštěvníky, potřebné sociální a administrativní zázemí (viz stavební část projektu). V tomto podlaží je jako součást vstupní haly vyčleněn i prostor pro Café bar s přípravným a skladovým zázemím v návaznosti na prostor recepce celého objektu. Ve 2.NP je umístěn kompletní provoz fitness a wellness se saunami, odpočívárnami, šatnami a sociálním zázemím (viz samostatné části projektu).

Jednotlivé dispozice jsou členěny s ohledem na požadavky investora dle platných hygienických předpisů a dle prostorových a stavebních možností objektu. Provoz café je navržen v souladu se zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, respektuje vyhlášku č.268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby se změnami 20/2012.

Navržené řešení respektuje vyhl. Ministerstva zdravotnictví č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhl.č.602/2006 Sb., Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č.852/2004 o hygieně potravin, Nařízení vlády č.361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci ve znění NV č.68/2010 Sb.

Hladina hluku v navrženém provozu dodrží limity NV č.272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací.

## **2.2 Popis technologie provozu**

V návaznosti na recepci ve vstupní hale 1.NP je řešeno café s barovým pultem včetně přípravného a skladového zázemí. Personální WC se šatnou a WC pro hosty (WC muži, ženy, bezbariérový) je řešeno vedle recepcy v docházkové vzdálenosti z odbytového prostoru café. Odbytové prostory v rámci café jsou rozšířeny o příležitostné venkovní sezení restaurace v letním období. Sortiment café bude omezen na teplé a studené nápoje, dále především dovezené výrobky studené kuchyně (chlebičky, saláty apod.), dovezené cukrářské výrobky (zákusky, dorty, pudinky, jogurty apod.). Dále bude dovezený sortiment doplněn o přípravu čerstvých jednoduchých pochutin z dovezených polotovarů, práškových směsí – palačinek, vaflí, panini, toustů, sendvičů, hot-dogů, příp. teplé uzeniny a dále zmrzlinových pohárů. Servírování dovezených cukrářských výrobků a výrobků studené kuchyně bude probíhat v rámci barového pultu, zboží bude uloženo v chladících vitrínách a chladících skříních vestavěných do pultu. Použité stolní nádobí a sklo bude myto v zázemí baru v myčce, pomocné provozní nádobí ve dřezu v přípravně café.

## **3.0 KONCEPCE MANIPULACE S MATERIÁLEM, KOMUNIKAČNÍ TOKY**

Navržené dispoziční řešení zajistí plynulost technologického toku během provozu bez většího vzájemného křížení jednotlivých cest. Materiálové a komunikační toky jsou navrženy s ohledem na celkové řešení objektu, zásobování bude probíhat přes vstupní prostory objektu mimo návštěvní hodiny bazénu.

## **4.0 KONCEPCE SKLADOVÁNÍ**

Jednotlivé dovezené výrobky, polotovary, nápoje, pomůcky, prostředky apod. budou před použitím uskladněny na příslušných skladových místech v rámci jednotlivých úseků vlastního café a jeho zázemí v rámci chladících a mrazících skříní a vitrín (členěny dle vzájemné slučitelnosti), balené zboží v rámci café - zápultí, příp. v rámci odkládacích polic v zázemí (viz dispoziční výkres). Sanitační a čisticí prostředky pro úklid budou uloženy v rámci úklidové komory společně s použitým prádlem. Čisté prádlo bude uloženo v rámci skříněk zápultí.

## **5.0 ZDŮVODNĚNÍ DISPOZIČNÍHO ŘEŠENÍ**

Provoz café je navržen do vyhrazených prostor, jež jsou zcela využity k danému účelu.

## **6.0 MOŽNOST ROZŠÍŘENÍ PROVOZU**

S ohledem na požadavky investora jsou vhodně využity všechny vyhrazené prostory. S dalším rozšířením se nepočítá.

## **7.0 POŽADAVKY NA PRACOVNÍ SÍLY**

- Café + příprava – cca 2 osoby/směnu

Personální zázemí (šatna, WC s předsíňkou, denní místnost) jsou řešeny v návaznosti va café provoz s přístupem ze vstupní haly. Pracovní a provozní řád zpracuje investor před zahájením provozu.

## **8.0 SOUHRNNÁ BILANCE ENERGIÍ, VODY, PLYNU (technologie)**

### **8.1 Bilance potřeby elektrické energie :** (technologie)

Bilance elektro pro provoz - viz technická zpráva elektro (zahrnuto v celkových bilancích). Podklady byly poskytnuty projektantům dané profese.

### **8.2 Bilance potřeby vody :** (technologie)

Bilance vody pro provoz - viz technická zpráva ZTI (zahrnuto v celkových bilancích). Podklady byly poskytnuty projektantům dané profese.

## **9.0 PŘEHLED PROVOZNÍHO ZAŘÍZENÍ**

Dispozice provozního zařízení bude odpovídat požadavkům kladeným na daný provoz jak po stránce provozní, tak s ohledem na hygienu provozu, bezpečnost práce a požární zabezpečení stavby.

Jednotlivé zařízení je navrženo a umístěno s ohledem na požadavky provozovatele – viz půdorys vybavení. Jednotlivá navržená technologická zařízení budou upřesněny v rámci prováděcí dokumentace, na dispozičním výkrese je vyznačeno jejich předpokládané rozmístění a popis.

## **10.0 POŽADAVKY NA NAVAZUJÍCÍ PROFESE**

### **10.1 Požadavky na osvětlení, provozní rozvody silnoprůdu a slaboprůdu**

Požadavky na osvětlení (celková intenzita i intenzita osvětlení pracovního místa), druhy prostředí pro el. zařízení, požadovaná místa a způsob napojení jednotlivých zařízení spolu s dalšími potřebnými údaji byly projednány s investorem. V rámci slaboprůdových rozvodů bude provedeno propojení pomocí strukturované kabeláže. Požadavky byly poskytnuty a projednány s projektantem elektro.

### **10.2 Požadavky na ZTI**

Požadavky na napojení zdravotně-technické instalace pro technologická zařízení i pro vlastní provoz byly spolu s dalšími potřebnými údaji projednány s investorem. U umyvadel v zázemí i zápultí café a na sociálním zařízení pro personál budou osazeny pákové baterie s delší pákou – možnost ovládání loktem. Vnitřní vodovod bude napojen na stávající rozvod vody v objektu. Požadavky byly poskytnuty a projednány s projektantem ZTI.

### **10.3 Požadavky na vytápění**

Požadované teploty v provozních místnostech byly projednány s projektantem dané profese.

### **10.4 Požadavky na vzduchotechniku a chlazení**

V provozních místnostech bude zajištěno přirozené či nucené větrání pomocí VZT zařízení. Vzduchotechnické zařízení ve výrobním prostoru bude navrženo pro odvod tepelné

zátěže a oděrů i vlhkosti vznikajících při provozu – s ohledem na sortiment se předpokládá minimální. Požadavky byly poskytnuty a projednány s projektantem dané profese.

### **10.5 Požadavky na stavební řešení**

Stavební řešení bude respektovat požadavky provozu na snadnou sanitaci – min. požadavky:

- obklady stěn – hladké, omyvatelná povrchová úprava umožňující dezinfekci, v provozní části (min.v=1,80m)
- povrchy podlah - vhodné do daného provozu – odolné, nepropustné, snadno omyvatelné (např. dlažba, stěrka)
- vyztužené rohy a hrany stěn s ohledem na manipulaci
- budou respektovány platné hygienické požadavky na řešení a zásady osobní a provozní hygieny při činnosti epidemiologicky závažné

Bezbariérové užívání stavby – bezbariérový přístup pro veřejnost (viz stavba).

### **11.0 NAPOJENÍ STROJŮ A ZAŘÍZENÍ NA ROZVODY**

Požadavky napojení jednotlivých zařízení na rozvody byly podrobně projednány s projektanty daných profesí a nebudou v této zprávě dále specifikovány. Požadavky budou upřesněny dle konkrétního vybavení – gastro technologie, po výběru dodavatele technologie (požadavky na napojení jsou zobecněny).

### **12.0 VLIV PROVOZU NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ**

#### **12.1 Odpadové hospodářství**

Základním podkladem pro posuzování je zákon č.185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů ve znění navazujících zákonů, vč. prováděcích vyhlášek – vyhl. MŽP č.381/2001 Sb., kterou se vydává Katalog odpadů a stanoví další seznamy odpadů (kategorizace odpadů) ve znění pozdějších předpisů – novela zákona o odpadech č.169/2013 a dále vyhl. č. 383/2001 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady, ve znění pozdějších předpisů.

Veškeré odpady z objektu (převážně komunální odpad, tříděný nekontaminovaný odpad určený k recyklaci, biologicky rozložitelný odpad) budou tříděny, shromažďovány na příslušném místě v blízkosti objektu a pravidelně odváženy příslušnou firmou k recyklaci či vhodné likvidaci. V navrženém provozu vznikají odpady v minimálním množství. Jedná se o ostatní odpady – směsný komunální odpad (kategorie 20 03 01), tříděný nekontaminovaný odpad určený k recyklaci – odpadní obaly – papír (15 01 01), plast (15 01 02), sklo (15 01 07) - tyto odpady budou ukládány do kontejnerů a pravidelně odváženy firmou pověřenou k této činnosti. Biologicky rozložitelný odpad (zbytky z výroby) bude během provozu shromažďován v uzavíratelných nádobách v rámci zázemí. Veškerý odpad bude vhodně likvidován v rámci programu odpadového hospodářství.

#### **12.2 Ochrana ovzduší**

Vliv provozu na ovzduší a jeho ochrana se posuzuje dle č.86/2002 Sb. Řešené území nepatří do oblasti se zvláštní ochranou.

### **12.3 Ochrana zdraví pracovníků**

Nosným podkladem pro posuzování je zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů.

Je respektováno NV č. 361/2007 Sb., ve znění NV č.68/2010 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci. Hladina hluku v navrženém provozu dodrží limity NV č.272/2011 Sb.

Všichni zaměstnanci jsou v rámci správné výrobní praxe povinni dodržovat hygienické zásady uvedené v provozním řádu provozovny zpracovaném před zahájením provozu.

Navržená stavba nepřichází do styku s chemickými karcinogeny. Zacházení s jedy, žiravinami a omamnými látkami není na stavbě provozováno, elektromagnetické záření se nevyskytuje. Požadavky na ochranu zdraví před neionizačním zářením dle NV č. 480/2000 Sb., o ochraně zdraví před neionizujícím zářením, na základě povahy stavby nejsou uplatněny. Požadavky na omezení vlivu radonu dle zák.č. 18/1997 Sb.(atomový zákon) ve znění vyhl.č. 307/2002 Sb., o radiační ochraně, na základě povahy stavby jsou uplatněny a řešeny. Je respektována vyhl. č. 6/2003 Sb., kterou se stanoví hygienické limity chemických, fyzikálních a biologických ukazatelů pro vnitřní prostředí pobytových místností některých staveb.

### **12.4 Vodní hospodářství**

Ochrana podzemních a povrchových vod před znečišťujícími látkami se neuplatňuje. Potřeba vody se zajišťuje z veřejného vodovodního řádu pitné vody. Odpadní vody splaškové jsou odvedeny vnitřní kanalizací, jedná se o běžné splaškové odpadní vody, jež nemají negativní vliv na životní prostředí.

### **12.5 Hlukové ovlivnění**

Ovlivnění životního prostředí je posuzováno dle NV č.272/2011 Sb. Nejvyšší přípustné hodnoty hluku jsou určovány podle polohy a povahy stavby.

### **13.0 POVRCHOVÁ ÚPRAVA, BAREVNÉ ŘEŠENÍ**

Všechny dodávané stroje a zařízení budou povrchově chráněny a vhodně barevně řešeny. Většina zařízení café přicházející do styku s potravinami bude navržena v nerez provedení, příp. bude použit potravinářský plast (atest).

### **14.0 ZKUŠEBNÍ PROVOZ**

Zkušební provoz je možné zahájit až po revizi veškerých instalací, po montáži jednotlivých zařízení a po zaučení personálu. Doba trvání zkušebního provozu bude dána dodavatelem technologie.

### **15.0 BEZPEČNOST PRÁCE A HYGIENA PROVOZU**

#### **15.1 Hygiena provozu**

Před zahájením provozu zpracuje investor provozní a sanitační řád. Sanitační řád vychází z hygienických předpisů, souvisejících norem a nařízení. Součástí provozního řádu budou protipožární předpisy.

Provoz café bude zajišťován ve dvousměnném provozu (dle provozní doby bazénu, wellness a fitness). Pro pracovníky budou vytvořeny vhodné mikroklimatické podmínky.

Vytápění všech prostor bude na požadované teploty. Větrání ve všech vnitřních místnostech, v provozních a v dalších prostorách s ohledem na gastro-technologie provozu bude zajištěno pomocí VZT dle hygienických předpisů. Výkonově budou navrženy dle tepelné zátěže dané technologie, která se předpokládá s ohledem na požadovaný sortiment minimální. Vnitřní bezokenní prostory budou nuceně větrány dle platných hygienických předpisů (Nařízení ES č.852/2004, NV č.361/2007 Sb.) – viz projekt VZT.

Osvětlení odbytových i přípravných prostorů je zajištěno přirozené okny, příp. sdružené s umělým osvětlením, hladina osvětlenosti je stanovena dle ČSN EN 12464-1- viz projekt elektro.

Stavební řešení respektuje požadavky provozu na snadnou sanitaci (obklady, dlažby, stěrky, fabiony apod.).

Pracovníci budou při práci chráněni před nepříznivými vlivy systémem odsávání. Při práci jsou povinni používat předepsaný pracovní oděv a obuv, příp. ochranné pomůcky. Všichni pracovníci budou vyškoleni z předpisů o bezpečnosti práce a hygieně provozu. O nových nařízeních budou vždy včas a vhodným způsobem informováni. Pracovní podmínky a povinnosti jednotlivých pracovníků budou zahrnuty v provozním řádu zpracovaném investorem. Na zaměstnance se vztahují předpisy o hygieně a povinných lékařských prohlídkách pracovníků v potravinářském průmyslu. Každý zaměstnanec musí vlastnit platný zdravotnický průkaz.

Bezpečnost při užívání stavby není navrženými úpravami dotčena. Základním požadavkem bezpečnosti práce a ochrany zdraví je správný technický stav zařízení, technologie a stavebních konstrukcí. Provoz bude zahájen po revizi všech instalací a kolaudaci stavby.

## **15.2 Bezpečnost práce a ochrana zdraví**

Základním požadavkem bezpečnosti práce a ochrany zdraví je správný technický stav zařízení a stavebních konstrukcí. Provoz bude zahájen po revizi všech instalací a kolaudaci stavby :

- nebezpečné látky - v řešeném provozu nedochází k manipulaci s nebezpečnými látkami
- bezpečnostní pásma – v řešeném provozu nejsou stanovena
- technické zařízení - musí odpovídat technickým normám, bezpečnostním předpisům a podmínkám, stanoveným výrobcí těchto zařízení. Všechna zařízení budou opatřena pokyny, poučeními a výstražnými tabulkami dle daných předpisů. Se zvláštními opatřeními budou pracovníci vždy včas obeznámeni.
- stavební řešení - umožní snadný a bezpečný přístup, světlé šířky, podchozí výšky a ostatní technické a věcné požadavky odpovídají vyhl. 20/2012 Sb., kterou se mění vyhl. č. 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby - stavební úpravy zabezpečí bezpečnost provozu - úpravy povrchů apod.
- manipulace s materiálem, doprava - řešení viz předchozí kap.