

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budova administratívy a prevádzky stravovacieho nariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

A. Sprievodná správa A.1 Identifikačné

údaje stavby

1. Názov stavby: Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia
2. Miesto stavby: Fakultná nemocnica
A. Žarnova 11 917 75 Trnava
3. Kategória stavby: zdravotnícka, občianska
4. Charakter stavby: stavebné úpravy
5. Investor: Fakultná nemocnica
A. Žarnova 11 917 75 Trnava €. Stupeň:
Stavebný zámer

A. 2 Identifikačné údaje stavebníka a spracovateľa

- m*
1. Stavebník: Fakultná nemocnica A.
Žarnova 11 917 75 Trnava
00610381
IČO: PROTHERM Profesionál
 2. Spracovateľ: s.r.o.
Karpatská 3256/15
058 01 Poprad
IČO: 31691129
DIČ: 2020514265
IČDPH: SK2020514265

A.3 Základné údaje charakterizujúce stavbu a jej budúcu prevádzku

1. Stavebné úpravy a výmenu technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo fakultnej nemocnici si vyžaduje

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

technický stav infraštruktúry a technologického vybavenia prevádzok. V priebehu celej doby prevádzkovania až po dnešok, neboli v priestorovom a ani technologickom vybavení kuchyne vykonané žiadne podstatnejšie zmeny a úpravy. Zastarané technologické zariadenia zvyšujú prácnosť, predlžujú prípravu a distribúciu jedál tak pre hospitalizovaných pacientov, ako aj zamestnancov nemocnice. Kládie zvýšené nároky na udržiavanie priestorov a technológie v požadovanom technickom, hygienickom a bezpečnostnom štandarde v zmysle platných technických, bezpečnostných a hygienických noriem. Stav technológie nie je zámkou, že nedôjde k náhlemu výpadku činností na dlhšie časové obdobie a tým

1. Cieľom ja vykonať stavebné úpravy a opravy budovy tak, aby mohla byť do zrekonštruovaných priestorov nainštalovaná nová, moderná a vyhovujúca technológia zabezpečujúca výstupy na úrovni súčasnej doby pri dodržaní existujúcich, ba aj prísnejších hygienických a technických noriem. Rekonštrukcia je pripravovaná tak, aby bolo možné vykonať výrobu cca 1000 hlavných jedál denne s potrebou rozvozu v rámci hlavnej budovy a aj mimo nej.
2. Vzhľadom k tomu, že sa jedná o stavebné úpravy existujúcich priestorov budovy, prístupnosť pre zásobovacie vozidlá vykonávajúce zásobovanie
2. Termín začatia stavby nebol presne stanovený. Je nevyhnutné počítať s časom potrebným na vypracovanie projektovej dokumentácie, obstaranie stavebného povolenia a pod.

B. Súhrnná technická správa

B.1 Prevádzkové súbory

PS 01 Účel, funkcia, kapacita a opis riešenia technológie kuchyne
Technická špecifikácia technologického zariadenia
kuchyne a príslušných prevádzok

- PS 02 VZT kuchyne

Stavební úpravy a výmena technológie pre budova administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

B.2 Stavebné objekty

- SO 01 Stavebná časť
- SO 02 Zdravo technická inštalácia
- SO 03 Ústredné vykurovanie
- SO 04 Meranie a regulácia a PRS - ÚK, VZT, Már riadenie spotreby elektrickej energie
- SO 05 Elektroinštalácia
- SO 06 Plynovod vnútorný
- * SO 07 Protipožiarna bezpečnosť

B.3 Manipulácia s materiálom a skladovanie

B.4 Starostlivosť o bezpečnosť práce a technických zariadení

B. 5 Pripojenie na existujúce technické vybavenie

C. *Prepočet nákladov - súhrnný rozpočet*

D. *Výkresová časť*

Údaje o spracovateľovi

Spracovateľom návrhu je kolektív pracovníkov firmy PROTHERM Profesionál s.r.o.
so sídlom na Karpatskej ulici č. 3256/15 v Poprade.

Ing. Ján Friesz

konateľ spoločnosti

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

B. Súhrnná technická správa

B.1 Prevádzkové súbory

PS 01 Účel, funkcia, kapacita a opis riešenia technológie kuchyne **VSeobecné informácie -1.1**

V projekčnom celku zariadení kuchynskej časti boli zohľadnené normatívy o hygienických požiadavkách na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania, podľa vyhlášok: **633/2007 , čiastka 224** Ministerstva zdravotníctva SR o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania a **NARIADENIE (ES) č. 862/2004 EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY z 29. apríla 2004 o hygiene potravín**. Výnos ministerstva MP SR a MZ SR - Potravinový Kódex, 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia, Vyhláška Ministerstva zdravotníctva SR č. 554/2007 Z. z. o podrobnosti o požiadavkách na zariadenia starostlivosti o ľudské telo,

Projektová dokumentácia rieši technologické vybavenie prevádzky kuchyne - a k nej patriacich príslušných potrebných prevádzok, aby boli zabezpečené hygienické normatívy.

Technologické POPÍŠ - 2.0

Technologický projekt rieši návrh novej kuchyne a technologického zariadenia.

Prevádzka je dotvorená v zmysle platných právnych predpisov pre zriaďovanie prevádzok spoločného stravovania, aby nedochádzalo ku kríženiu pracovných a manipulačných trás polotovarov a surovín a má za úlohu vydať **do 1000** jedál denne.

Prevádzka kuchyne je zabezpečená dostatočnými množstvami pracovných plôch a drezových stolov s prívodmi teplej a studenej vody , pre každý prípravný proces. Prevádzka bude zabezpečená sanitaónymi umývadlami na ruky pre personál kuchyne s bezdotykovým ovládaním batérií s možnosťou umytia rúk umývacím prípravkom na ruky, osušením a košom na použité utierky.

Prevádzka má vytvorené separátne sociálne zariadenia a priestory šatni. Prevádzka musí mať vytvorený samostatný sklad odpadov s priamym východom na zásobovaciu rampu.

Pre požiadavky na vetranie ostatných priestorov pozri časť VETRANIE.
V prevádzke sa nebude vykonávať cukrárenská príprava.

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budova administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Prevádzka má vytvorené stavebne a prevádzkovo oddelené priestory podľa zákona 533/2007 Zúz.

Prevádzkový popis - 2.1

Technologický návrh pre rekonštrukciu stravovacieho pavilónu má za úlohu primárne zabezpečiť zladenie prevádzky s platnou legislatívou a vytvoriť komplexnú prevádzku ktorá bude šplhať tie najprísnejšie hygienické požiadavky. Zároveň musí zabezpečiť prípravu typologický rozdielnej stravy pre potreby nemocničného komplexu.

Prevádzka kuchyne je technologicky vybavená na prípravu min 1000 jedál denne kde podielová časť je príprava diét pre jednotlivé oddelenia.

Návrh bol konzultovaný priamo s technickým a stravovacím oddelením aby bolo zabezpečené pokrytie všetkých oddelení stravou.

Koncepcia návrhu spočíva v rozdelení kuchynskej prevádzky na 4 diely a to skladový sektor, sektor hrubých príprav , všetky stavebne oddelene sektor čistých príprav a termického spracovania a sektor distribúcie stravy.

SEKTOR 1: SKLADOVÉ HOSPODÁRSTVO

Celé hlavné skladové hospodárstvo ma vyčlenený priestor na 2 PP kde sú obsiahnuté primárne skladové priestory delene podľa druhu a požiadaviek uskladnenia. Pre návoz tovarov a surovín je vyčlenená samostatná zásobovacia cesta a výťah na to určený.

Jedná sa o sklady pre mäso a zeleninu a polotovarové produkty. Suché sklady sú umiestnené v nevážnej blízkosti kuchyne s priamym zásobovacím traktom z dôvodu delenia suchých skladov na časť patientsku a zamestnaneckú - požiadavka investora.

SEKTOR 2: HRUBÉ PRÍPRAVY

V nevážnej blízkosti skladového hospodárstva je umiestnená časť hrubých príprav a to hrubá príprava zeleniny amása, kde spracované suroviny budú prevážané do časti čistých príprav za pomoci uzatvorených gastronádob za pomoci prevážacích manipulačných vozíkov, kde stavebná časť pre túto manipuláciu uspôsobená.

SEKTOR 3: ČISTÉ PRÍPRAVY a TERMICKÉ SPRACOVANIE:

V samotnej časti kuchyne sú podľa legislatívnych požiadaviek stavebne oddelené čisté prípravne úseky pre všetky technologické kroky pre tepelnou úpravou. Jedná sa o prevádzky čistej prípravy zeleniny, mäsa, múčnej prípravy, výklepu vajec, umyvárne kuchynského riadu.

Technologicky je prevádzka navrhnutá na zabezpečenie prípravy stravy v počte min 1000 jedál denne.

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Prevádzka má technologicky upravené riešenie pre zabezpečenie varenia pre pacientov hotovými jedlami a termické spracovanie pre diétnu prípravu. Súčasťou diétnej prípravy je vyčlenený priestor pre sondovú prípravu.

SEKTOR 4: DISTRIBÚCIA STRAVY

Prevádzka je rozdelená na 2 nosné distribučné zóny a to vydaj stravy pre zamestnancov a vydaj pre pacientov.

ZAMESTNANCI:

Výdaj sa vykonáva na 1 NP danej budovy kde návoz stravy bude zabezpečený zásobovacím výťahom ktorý musí byť prispôsobený na prevoz stravy v požadovaných rozmeroch ako udáva technická sprava. Strava sa bude prevážať v mobilných ohrievacích vozíkoch až do priestoru výdaja stravy pre zamestnancov. V danom priestore je riešená samostatná stavebne oddelená časť umývania stolového riadu s vlastným inventárom ktorý sa nebude dostávať mimo zamestnaneckej výdajne. Zamestnanecká jedáleň bude mať zabezpečený úsek pre výdaj nápojového programu pre zamestnancov.

PACIENTI:

Výdaj stravy pre pacientov je navrhnutý formou tabletovej distribúcie stravy, kde do jednej tabletovej sady bude umiestnená kompletná strava pre jedného pacienta, kde vytvorený tablet bude za pomoci tabletových vozíkov rozvážaný na jednotlivá oddelenia nemocnice. Po zladení požadovaných počtov pre jednotlivé oddelenia bol navrhnutý komplexný tabletový systém pripravený priamo na požiadavky nemocnice.

Oddelenia na ktoré nebude možné doručiť tabletové vozíky z dôvodu stavebných prekážok budú mať predprípravené dovážanie stravy v termoportoch, kde sortácia bude prebiehať priamo na oddelení. Pre dané oddelenia musí byť zabezpečený priestor pre dané úkony.

Pre zabezpečenie sanitačného umytia všetkých tabletov a termoportov je v prevádzke navrhnutá stavebne oddelená umyváreň tabletov a termoportov a zároveň umývanie transportných vozíkov.

Množstvo odpadových látok - 3.0

Prevádzka musí byť napojená na kanalizáciu na odvádzanie odpadových vôd s možnosťou vyvážať odpady s vylúčením rizika kontaminácie potravín, produktov aj prevádzok kuchyne. Prevádzka kuchyne musí mať odlučovač tukov(tápal) a musí byť umiestnený mimo priestory, kde sa manipuluje s potravinami a produktami.

Odpadové látky z celej prevádzky je možné rozdeliť nasledovne:

- ◆ odpadky tuhé z výdaja stravy
- ◆ odpadky tuhé z pripravovnf
- ◆ odťah pár z pripravovnf a umyvárni riadu

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzsky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Odťah pár vprfpravovni bude zabezpečený veľkoplošnými nerezovými odsávačmi pár, vybaveným tukovými filtrami a samostatným osvetlením - musia zabezpečiť 15-25 násobnú výmenu vzduchu. Samotné ovládanie je zabezpečené plynulou reguláciou intenzity odsávania podľa potrieb prevádzky. Odpadové látky z výdaja stravy budú počas prevádzky výdaja uskladňované v plne uzatvárateľných pojazdných nerezových nádobách a ukončení výdaja budú premiestnené do priestoru skladu odpadov, kde bude následná denná expedícia odpadov podľa špecifikácie prevádzkovateľa.

Potravinársky odpad

1. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa musí čo najrýchlejšie odstraňovať z miestností, v ktorých sa nachádzajú potraviny tak, aby sa zabránilo jeho hromadeniu.
2. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa ukladá do uzatvárateľných kontajnerov, pokiaľ prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nemôže príslušnému orgánu preukázať, že sú vhodné iné typy používaných kontajnerov alebo systémov odstraňovania odpadu. Tieto kontajnery musia mať vhodnú konštrukciu, byť udržiavané v náležitom stave, byť ľahko čistiteľné a podľa potreby, dezinfikovateľné.
3. Musí sa primerane zabezpečiť skladovanie a likvidácia potravinárskeho odpadu, nepoživateľných vedľajších produktov a iného odpadu. Sklady odpadu musia byť skonštruované a vedené takým spôsobom, aby bolo možné udržiavať ich v čistote a tam, kde je to potrebné, bez zvierat a škodcov.
4. Všetok odpad sa musí odstraňovať hygienickým a pre životné prostredie priaznivým spôsobom v súlade s právnymi predpismi spoločenstva uplatniteľnými v tomto zmysle a nesmie predstavovať priamy alebo nepriamy zdroj kontaminácie.

Vetrania-4.0

V prevádzke umývača riadu je potrebné zabezpečiť 15 násobnú výmenu vzduchu. Nutné riešiť časť umývania bieleho riadu zabezpečením rozvodov VZT, alebo umltnúť nad umývací stroj samostatný cBgestor s odťahom - o kapacite 550 m³/h. (výška spodnej hrany digestora 2000 mm)

V prevádzka kuchyne zabezpečiť max 25 násobnú výmenu vzduchu. Pre bezproblémovú funkčnosť zariadenia odsávačou pár je nutné zabezpečiť pravidelné čistenie tukových filtrov -1 x týždenne HI

Upozorňujeme na zabezpečenie vetrania skladových priestorov a dodržanie prevádzkových podmienok podľa vyhlášky 214/2003 požiadavok pre ostatná profesie v stati 11 tejto správy.

PRIMÁRNE UPOZORŇUJEME NA VETRANIE CHLADENÝCH A MREZENÝCH SKLADOV, KDE SU OSADENÉ CHLADIACE SKRINE !!!, **DODRŽANIE 6 NÁSOBNEJ VÝMENY VZDUCHU**, NAKOLKO DANÉ ZARIADENIA ZNAČNE

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

VYHRIEVAJÚ PRIESTOR. V PRÍPADE PORÚCH DANÝCH ZARIADENÍ VPLYVOM NEZABEZPEČENIA DOSTATOČNÉHO ODVETRANIA DODÁVATEĽ zariadení NEAKCEPTUJE ZÁRUČNÉ OPRAVY CHLADIACICH ZARIADENÍ!!!!.

Špecifikácia vetrania je uvedené ako príloha technickej správy prepočet vetrania podľa smernice **VDI2052 (06/1999) SRN** (európska norma)

Nutnosť zabezpečiť MIKROKLIMATICKÉ PODMIENKY pre kuchyňu a k nej priložiacich prevádzok, kde samotné parametre **MIKROKLÍMY** sú:

- | | |
|---|--|
| - Optimálna teplota vzduchu (pracovné pásmo) | W ⁸ 10 - 26 °C |
| - rýchlosť prúdenia vzduchu (prípustné) - | 0,25- 0,45m/s |
| - optimálna relatívna vlhkosť (pre t _i = 20 -26 °C) | rh_{opt} • 80 až 55% |
| - maximálna vlhkosť odsávaného vzduchu | X met^m 16,8 kg s.v. x_{op} t^m |
| - optimálna vlhkosť vzduchu (pre it _i = 65 %) | 11,5 g/kg.s.v. Amtx ■ 50 |
| • maximálna hladina hluku v prac. násma | (si. 60) dB |

Chladienie - 5.0

V objekte sa uvažuje s umiestnením chladničiek a chladiacich stolov v bezfreónovom prevedení a s cyklop ntánom v polyuretánom izolácii.

CHARAKTERISTIKA SKALDOV:

Suchý sklad - vlhkosť 70 %

Chladný sklad - 8° C -10 °C - vlhkosť 80 - 90 %

Chladený sklad -2° C - 6 °C - vlhkosť 80 -90 %

Mraziarenský -18 °C

Skladové priestory musia byť vybavené meracím zariadením na dodržiavanie a kontrolu podmienok skladovania potravín.

Životné prostredie - 6.0

Prevádzka musí byť zásobená tečúcou pitnou vodou napojenou na zdroj pitnej vody. Pre prípravu pokrmov a činností s tým spojených musí byť použitá výhradne len pitná voda. Počas celej prevádzkovej doby musí byť zabezpečená tečúca teplá voda, ktorá má teplotu najmenej + 45 * C. Tečúca **teplá voda sa nesmie používať na prípravu Jedál e výrobu produktov III**

Hlučnosť vo vnútri -	jedálne max dB	56
	kuchyne	70
	ostatné priestory	70

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho sa riadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Relatívna vlhkosť vzduchu (%)	
v jedálni	40-60
v kuchyni	70
v umyvárni riadu	B5
v skladoch	60-85
v ostatných pre v.	20-60

Relatívna teplota vzduchu v zimnom období (°C)	
v Jedálni	+18+20
v kuchyni	+15
v umyvárni riadu	+15
v skladoch potravín	+6 +10
v skladoch suchých	+12
v ostatných	+10 +20

Relatívna teplota vzduchu v letnom období je podľa vonkajšej teploty.

Výmena vzduchu počet / hod.

v jedálni	3-4 krát
v kuchyni	max. 25-krát
v umyvárni riadu	15 krát
v ostatných	1 -6-krát
Rýchlosť vzduchu v pásme pohybu	0,2 -0,4 m í

Požiadavky na technológiu - 7.0

V navrhovanom riešení sa uvažuje s použitím vysokokvalitných zariadení šplhajúcich hygienické požiadavky, šetrenie elektrickou energiou, vodou a pracovnou silou, 60 prinesie konečný ekonomický efekt. Sú to zariadenia nenáročné na údržbu a vysokou životnosťou. Taktiež sa nedá spochybníť ani kvalita nerezů z ktorého sú vyrobené pracovné stoly, umývacie drezy a regály. Sú vyrobené z potravinárskej ocele - NEREŽ, ktorá vyhovuje požiadavkám **STN 17 240**. Aktívna technológia je certifikovaná pre používanie na území Slovenskej republiky. Certifikačné listiny sa dodávajú spolu so zariadením pri odovzdávaní diela + návody na obsluhu v Slovenskom jazyku.

Požiadavky na zariadenia

1. Všetky predmety, príslušenstvo a zariadenia, s ktorým potraviny prichádzajú do styku, musia byť

- účinne čistené a tam, kde je to potrebné, dezinfikované. Čistenie a dezinfekcia sa musí vykonávať s dostatočnou frekvenciou, aby sa zabránilo akémukoľvek riziku kontaminácie;
- skonštruované tak, byť z takých materiálov a byť udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby sa minimalizovalo

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

akékoľvek riziko kontaminácie;

c) s výnimkou nevratných kontajnerov a obalov vyhotovené z takých materiálov a udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby bolo možné udržiavať ich čisté a tam, kde je to potrebné, dezinfikovať ich;

a

d) inštalované takým spôsobom, aby sa umožnilo dostatočné čistenie zariadenia a okolitého priestoru.

1. Tam, kde je to potrebné, musí byť zariadenie vybavené všetkými vhodnými kontrolnými prístrojmi, aby sa zabezpečilo splnenie cieľov tohto nariadenia.

2. Ak sa na zabránenie korózii zariadenia a kontajnerov používajú chemické prípravky, musia sa používať v súlade so správnou praxou.

Údržba technológie + nerez III -7,1

UPOZORŇUJEME na nutnosť zabezpečenia pravidelného čistenia a udržiavania všetkých nerezových povrchov a to nielen z dôvodu požiadavky HAACP, ale aj z dôvodu predchádzania znehodnotenia nerezových pracovných , prípravných a manipulačných plôch. Keďže samotný nerez je háklivý na kyslé prostredia je potrebné ho neutralizovať každý deň po ukončení pracovných činností.

Práve z týchto dôvodov odporúčame špeciálne nasledovné prípravky, ktoré zabezpečia trvácnosť nerezových plôch pred ich znehodnotením.

ODPORÚČANÉ PRÍPRA VKY- výrobcu

Pracovné nerezové plochy

Suma Inox Classic D7 /pôvodná Suma D7/ (3,8kg)

Suma Inox D7.1 (4,5kg)

Pracovné nerezové plochy prichádzajúce do styku s potravinami + dezinfekcia **Suma**

Chlorsan D10.4 (5,5kg)

Čistenie konvektomatov, sporákov, rúr, grilov, panvíc

Suma Grill D9 (13,4kg)

Je možná variabilita použitia čistiacich prostriedkov, ale dané alternatívne prostriedky musia byť certifikované (používanie chémie pre potravinárstvo schválenej hlavným hygienikom SR) na danú činnosť pre začlenenie so sanitálneho poriadku prevádzky. Nepoužívaním vyhradených čistiacich prostriedkov **zaniká nárok na reklamáciu** pre nerezové zriaďovacie predmety INI

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budova administratívy a prevádzky stravovacieho nariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

(každé prevádzka musf mať spracovaný sanitačný poriadok s vyčlenením prostriedkov na čistenie pre všetky prevádzkové činnosti)

Podlahy a atenv ■ Obklady, stropy - 8.0

Podlahy musia byť udržiavané v bezproblémovom stave, ľahko Čistiteľné e dezinfikovateľné. Použité materiály musia byť odolné, netoxické, nepriepustné pre vodu a vodu odpudzujúce, umývateľné.

Podlaha v kuchyni a všetkých ostatných k nej prislúchajúcich prevádzkach vrátane výdaja stravy a umývania stolového riadu musf byť riešená ako protišmyková dlažba z dôvodu možnej zvýšenej koncentrácie vody na podlahách. Čím sa má zabrániť možnému vzniku úrazu personálu kuchyne. Priestor kuchyne a jej prípravovni má byť zabezpečený dobre umývateľným obkladom do výšky minimálne h »1800 mm.

Skladové priestory na odpad schladiacimi boxami musia byť zabezpečené podlahovými vpustami s protizápachovou uzávierkou.

Steny a stropy, podhlády aj prípadné závesné zariadenia musia byť konštruované a prevedené tak, aby nedochádzalo ku kondenzácii pár, k nadmernému usadzovaniu prachu, ku vznikom pliesni, odpadávaniu omietky, odlučovaniu časti a musia byť dobre umývateľné.

Dvere musia byť hladké, ľahko čistiteľné a musia mať dezinfikovateľný povrch. Použiť odoiné , hladké a nenasákavé materiály. Konštrukcia okien musí minimalizovať usádzanie nečistôt.

- a) povrchy podláh sa musia udržiavať v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie nepriepustných, neaavých, umývateľných a netoxických materiálov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály. Tam, kde je to vhodné, musia podlahy umožňovať primeraný odvod vody z povrchu;
- b) povrchy stien musia byť udržiavané v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov a hladký povrch až do výšky vhodnej pre operácie, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály;
- c) stropy (alebo vnútorný povrch zastrešenia tam, kde nie sú stropy) a stropné konštrukcie musia byť vyhotovené a povrchovo upravené tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistoty a obmedzovali kondenzáciu, rast nežiaduca) piesne a opadávanie častíc;
- d) okná a ostatné otvory musia byť skonštruované tak, aby zabraňovali hromadeniu nečistoty. Tie, ktoré sa dajú otvoriť do vonkajšieho prostredia, musia byť, kde je to potrebné, vybavené sieťkami proti

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

hmyzu, ktoré sa dajú ľahko vyberať na čistenie. Ak by mali otvorené okná za následok kontamináciu, musia zostať okná počas výroby zatvorená a zaistené;

- e) dvere musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých a nesavých povrchov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály.
- f) povrchy (vrátane povrchov zariadení) v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami a najmä tie, ktoré prichádzajú do styku s potravinami musia byť udržiavané v náležitom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých, umývateľných nehrdzavejúcich a netoxických materiálov,

O *vykonávaní dezinfekcie a ničení žľvočíšných škodcov sa musí v zariadení spoločného stravovania viesť evidencia.*

Celková bilancia - 9.0

VODA

Ak je tvrdosť vody > **7 #dH** (nem)zabezpečiť zmäkčovanie vody pre zariadenia - podľa **stati 11.0 Požiadavky pre ostatné profesie.**

ELEKTRICKÁ ENERGIA

* Inštalovaný príkon koeficient súčasnosti **vid. Inštalačný výkres 0,75**

PLYN

• inštalovaný príkon koeficient súčasnosti **vid. Inštalačný výkres 0,75**

Navrhované prostredia -10.0

technologická časť -kuchyňa, varňa

- uvažuje sa s prostredím kde najvyššia teplota vzduchu nepresiahne + 40 C
- najnižšia teplota vzduchu -10 C
- najvyššia priemerná relatívna vlhkosť počas 24 h - 95 %
- najvyššia priemerná absolútna vlhkosť vzduch počas 24 hodín - 16,4 **g/rrr**
- najvyššia zmena teploty počas 8 hodín - 20 C
- zabezpečené efektívne odsávanie

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho nariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

navrhované prostredie - ZÁKLADNÉ (311)

- umyváreň čierneho riadu

prostredie kde vzduch obsahuje viac než 15 g vody na 1 m³ - relatívna vlhkosť vzduchu väčšia než 60 %

navrhované prostredie - VLHKÉ (323)

-čisté prípravy

uvažuje sa s prostredím kefe najvyššia teplota vzduchu nepresiahne + 40 C

- najnižšia teplota vzduchu -10 C
- najvyššia priemerná relatívna vlhkosť počas 24 h - 95 %
- najvyššia priemerná absolútna vlhkosť vzduch počas 24 hodín - 16,4 g/m³
- najvyššia zmena teploty počas 8 hodín - 20 C

zabezpečené efektívne odsávanie

navrhované prostredie - ZÁKLADNÉ (311)

- umyváreň bieleho riadu

prostredie kde vzduch obsahuje viac než 15 g vody na 1 m³
- relatívna vlhkosť vzduchu väčšia než 80 %

navrhované prostredie - VLHKÉ (323)

-výdaj stravy

- vid'. charakteristika kuchyňa

- skladové priestory a ostatné

vid'. charakteristika ako - kuchyňa, varňa

navrhované prostredie - ZÁKLADNÉ (311)

- Hrubá príprava zeleniny - škrabka

prostredie kde vzduch obsahuje viac než 15 g vody na 1 m³
- relatívna vlhkosť vzduchu väčšia než 80 %

navrhované prostredie - VLHKÉ (323)

Prostredia určiť na základe protokolu o prostredí na ktorom musia byť zúčastnení všetci profesisti ako členovia komisie na určenie druhu prostredia podľa STN 33 03 00 a STN EN 60079-10 (33 2320)

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Podľa STN EN 60079-10 - hodnotíme prostredie ako oblasť bez možnosti vzniku výbuchu.

Priemerná odhadovaná denná spotreba vody

	Počet jedál/deň	počet THP pracovníkov	Počet kuchárov/zemľa
v litroch	1000	6	3
27160			
litrov			

CHARAKTERISTIKA SKALDOV:

	Suchý sklad - vlhkosť 70 %
Chladný sklad	- 8° C -10 °C - vlhkosť 80 - 90 %
Chladený sklad	- 2° C - 6 °C - vlhkosť 80 -90 %
Mraziarenský	-18 °C

Skladové priestory musia byť vybavené meracím zariadením na dodržiavanie a kontrolu podmienok skladovania potravín

POŽIADAVKA VZDUCHOTECHNIKA:

Skladové priestory, kde sú osadené chladiace zariadenia ako sklady CHLADENÝ , MRAZENÝ alebo kombinovaný sklad, musí byť zabezpečená 6 násobná výmena **vzduchu, zabezpečené núteným vetraním**. Priestor, kde sú osadené chladiace boxy a sú ich súčasťou blokové chladiace jednotky musí byť taktiež vetraný so zabezpečením 6 násobnej výmeny vzduchu.

Požiadavky pre stavbu -12.0

Pre nainštalovanie pasívnej technológie (stoly, drezy), požadujeme v čase montáže dodať nástenné batérie a sifóny pre kompletáciu brezových stolov nakoľko niesú súčasťou dodávky technologického zariadenia.

Pred ukončením obkladacích prác stien žiadame upovedomiť dodávateľa technológie, aby bolo možné zamerať stavbu, pre presné zameranie pre pasívnu technológiu.

Pre potreby nainštalovania technológie požadujeme zabezpečiť stavebné otvory a prístupové komunikačné trasy pre navezenie technológie na miesta určenia dispozičným výkresom, kde minimálny prechodový otvor je **1100 mm**.

Cez skladové priestory a prevádzkové priestory zariadenia spoločného stravovania nesmie prechádzať nechránené kanalizačné a teplovodné potrubie

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budova administratívy a prev&dsky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Upozornenie pre stavbu a údržbu -

12.2 Upozornenie IM

- Prístroj sa nesmie ostriekať priamym prúdom vody.
- Oceľové časti sa nesmú čistiť prostriedkami obsahujúcimi chlór (bieliaci lúh, chlorovodík atd), ani vtedy, ak sú zriedené.
- Na čistenie podlahy pod strojom n/e/a možné použiť leptavé prostriedky (ako napr. kyselinu chlorovodíkovú).

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Predtým, ako sa začne s čistením a údržbou, je potrebné prerušiť prívod elektrického prúdu.

Všetky diely z nehrdzavejúcej ocele je potrebné každý deň prečistiť vlažnou mydlovou vodou, potom dôkladne prepláchnuť čistou vodou a osušiť.

Diely z nehrdzavejúcej ocele sa v žiadnom prípade nesmú čistiť mechanickými čistiacimi látkami, oceľovou vinou ani oceľovými kefami a taktiež ani špachtľami z normálnej ocele.

V prípade, ak je prístroj dlhší čas mimo prevádzky, je potrebné dodržať nasledovné:

- vypnúť hlavný vypínač dodávky prúdu;
- handrou nasiaknutou trochou vazelínového oleja naniesť tenkú ochrannú vrstvu na všetky časti z nehrdzavejúcej ocele;
- miesto vystavenia pravidelne vetrať.

Upozornenie pre architektúru -13.0

Upozorňujeme na dôležitosť zabezpečenia dostatočných prechodových (1200 mm) a manipulačných priestorov s ohľadom na transport stravy a polotovarov ak to daná stavba vyžaduje. Primáme žiadame zabezpečiť veľkosti výťahov alr **au Dotbné** pre transport stravy a polotovarov, kde minimálne rozmery pre transport stravy zabezpečený pomocou banketových vozíkov musí byť minimálne 1000 x 1200 mm alebo iné s prihliadnutím na veľkosť banketového vozíka - 890 x 910 mm. Dveme otvory na výťahoch musia byť minimálne 900 mm. **Dané požiadavky musí zabezpečiť časť - ARCHITEKTÚRA, ktorá je o daných skutočnostiach upovedomeniu]**

Bezpečnosť práce -14.0

Spúšťanie a zaistovanie strojov - podľa § 42 vyhlášky Slovenského úradu bezpečnosti práce číslo 59/1982 Zb., ktorou sa určujú základné požiadavky na zaistenie bezpečnosti práce a technických zariadení.

Druhý oddiel - spúšťanie a zaistovanie strojov

- - Zariadenia strojov určené na ich uvedenie do chodu a vypnutie sa musia dať ovládať z miesta obsluhy strojov tak, aby ich funkcia bola spoľahlivá a nepripúšťala samovoľné, prípadne náhodné spustenie stroja do chodu.

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho nariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Hlavné vypínače sa musia dať ľahko dosiahnuť zo stanoviska obsluhy a musia byť označené bezpečnostnými značkami.

- - Stroje , ktoré obsluhuje viacej osôb, musia mať zariadenie na vypnutia stroja, alebo jeho jednotlivé časti na každom mieste obsluhy.
- - Stroje poháňané vlastnými, so strojom spojenými motormi (energetickými jednotkami) musia mať hlavný ovládač, ktorým sa stroje odpoja od všetkých zdrojov energie pri prerušení práce, čistením, opravách, haváriách.

Šiesty oddiel - pracovné stanovištia

S 50 - Pracovný stôl

- Plocha pracovného stola a jej výška nad podlahou musí byť prispôbena druhu vykonávanej práce, veľkosti predmetov, s ktorými sa manipuluje na pracovnej ploche a potrebám zrakovkej kontroly
- pre prevádzky kuchynské - výška stolov + 850 mm až 900 mm

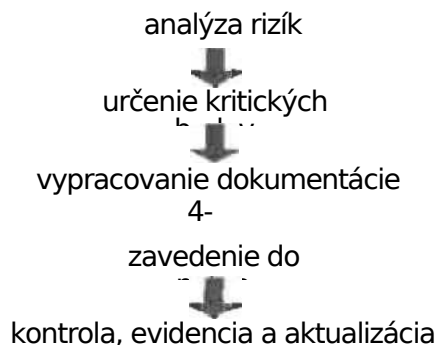
HACCP, -15,0

Potraviny ako faktor prenosu sa neustále podieľajú na stúpajúcom trende alimentárnych nakaz. Tejto skupine nakaz početnosťou dominujú salmonelózy. V porovnaní s priemerom sa ich počet za predchádzajúcich 5 rokov zdvojnásobil (index 2,05), mierny vzostup sa zaznamenal aj v skupine iných bakteriálnych otráv potravinami (index 1,09) a iných bakteriálnych črevných infekcií, v ktorých dominovali campylobakteriázy(index1,09).

Vzhľadom na stúpajúce riziko potravín ako vektorov prenosu nákazy sú ich doterajšie spôsoby kontroly nedostatočné, a preto v USA vyvinuli nový spôsob preventívneho zabezpečenia kvality potravín so zreteľom na ich mikrobiálne rizika - Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) — Analýza rizík a kritické ochranné/kontrolné body. Tento systém zakotvila do svojej legislatívy aj Rada Európy v smernici 93/43 EHS.

Systém kritických bodov HACCP v praxi znamená predchádzanie vzniku rizika poškodenia zdravia stravou, čím je chránený prevádzkovateľ a zároveň sú splnené zákonné povinnosti.

Postup v zavedení HACCP:



8 ta vetra 6 úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Príčiny ohrozenia zdravotne, / nezávadností potravín a eliminácia rizík:

1. pracovníci

- o dôsledné dodržiavanie zásad hygieny a výrobnéj praxe
- o pracoviská, kde dochádza k epidemiologickému znečisteniu rúk, zariadiť umývadlom bez ručného ovládania

2. predmety

- o pracovné plochy hladké a bez spár, z materiálov vyhovujúcich technologickým požiadavkám, umožňujúcich ľahké Čistenie a odolných voči pôsobeniu používaných dezinfekčných prostriedkov
- o dôsledné dodržiavanie zásad prevádzkovej hygieny
- o používanie chémie pre potravinárstvo schválenej hlavným hygienikom SR

3. prostredie

- o správne stavebné riešenie prevádzkových priestorov
- o vhodné riešenie vzduchotechniky a vykurovania
- o správne dispozičné riešenie bez kríženia ciest s oddelenými pracovnými plochami podľa charakteru potravín

4. suroviny

- o primárna kontaminácia surovín mimo prevádzku
 - dôsledná kontrola surovín pri vstupe
- o kontaminácia počas skladovania
 - vhodné skladovacie priestory s oddeleným skladovaním nezlučiteľných druhov potravín
 - dodržanie správnych skladovacích podmienok
- o sekundárna krížová kontaminácia pri spracovaní
 - prísne oddelenie čistej a nečistej zóny
 - vyčlenenie samostatného úseku na vytĺkanie

vajec 6, technologické postupy

- o dodržanie správnych technologických postupov pri hrubej a čistej príprave surovín

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

- o dodržanie chladiaceho a mraziaceho reťazca s dodržaním teploty, vlhkosti a Času skladovania pódia noriem
- o správna tepelná úprava pokrmov s dodržaním pasterizačného faktora, a to vo všetkých častiach pokrmov
- o dodržanie maximálnej teploty tukov a olejov 180°C
- o schladzovanie, zmrazovanie a rozmrazovanie za použitia vhodného technologického zariadenia a správnych postupov
- o dodržanie maximálnych časov od prípravy po výdaj
- o dodržanie a udržanie stanovenej teploty pokrmov medzi prípravou a výdajom
- o ochrana pokrmov pred kontaktom so spotrebiteľom
- o dodržanie a udržanie stanovenej teploty pokrmov počas prepravy
- o oddelené umývanie kuchynského a stolového riadu, prepravných nádob, pohárov a príborov s dodržaním hygienických noriem s použitím zodpovedajúcich detergentov a správnym dávkovaním cez nastavené dávkovače s £0 najnižšou záťažou na odpadové vody
- o eliminácia usadenín použitím zmäkčovača vody pred prívodom vody k technologickým zariadeniam

Právne upozornenie -17.0

Celý tento súhrnný dokument (ako výkresová časť tak aj textová) je označený ako originál, jeho kopírovanie, upravovanie, alebo inak digitálne šírenie, predávanie tretím osobám je bez písomného súhlasu ZHOTOVITEĽA * zakázané a trestné podľa § 21. odsl (d), zákona č. 383/1097 Z.z SR.

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Technologická špecifikácia

KUCHYŇA

r.	Séria	M.	Ročník
i.		M	Ročník
			1
Zásobník			
314	Platková váha ISO ko	2	600x600
Suchý sklad			
39-42	Platková vlnitá (ncmj)	n	1400x600x1800
7i	- 4 perforované ovlce		
Suchý sklad - pacienti			
31	Platková vlnitá (ncmj)	3	1400x600x1800
	- 4 perforované ovlce		
32,35,36	Platková vlnitá (ncmj)	4	1400x600x1800
37	- 4 perforované ovlce		
34, 38	Platková vlnitá (ncmj)	8	1200x500x1800
	- 4 perforované ovlce		
Suchý sklad - zamestnanci			
9 10 12	Platková vlnitá (ncmj)	4	1500x600x1800
	- 4 perforované ovlce		
11, 33	Platková vlnitá (ncmj)	8	1200x500x1800
	- 4 perforované ovlce		
Sklady mliečne výrobky			
5 8	Chladnička mliečna s oddeleným dno	2	243x243 1
	- topí na -2. +8 °C		- "j
	- r-ViinriwnA jí-ttno' Jcu 16 m od výparníka		

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

	Vkduhom chladená fcdnotka	2	"-----1
	Policová inatOPa Hum!, ¹	10	1042x377x1700
	-4 perforované police		
Sklad - mrazený polotovár			
4	JWrailea miestnosť oddslen ým agregátom	1	283x163
	- teplota; -10; -21 °C		
	- chladená leónotka 10 ra od vypamikn		
	Vsduohom chtadaná/ednot ta	1	
	PoVeová eertcwwt idumlf	5	1042x377x1704^
	- 4 perfnrúvnnr BoliCC		•
e, 7	Servírovací vosik	2	995A 95x858
	2poti&		
Krájanie chleba			
19	KrôJaé chleba	1	600x650x450
	- 120- 150 c Ut Dav / LGüina		
	- ínkí. kttfekl 11 mm		
	- pilkoW ■yítitTl		
	- manuálne podávanie		
20	PntCdrtiú St6l IrvjrCt)	1	2000x700x850
	- 2x zásuvka .■ odná pclti D		
	-mantinel 40 min	 A
	- hrúbka nr. do-..y -Omm		
44	Policová mostaoa fngi-gy	3	1500x400x1800
	- 4 pmépdice		
43,45	Ssrbwaaat mtt	2	995x695x858
	2 potere		
	Doplkavi nariadenia		
+	Nádoba na odpad)	
	riřWKÍll'd		
	obw60 i		
	veko		
	jtoj-aziJn;		

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho nariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Múčna príprava

67 68	Podstavec na pultové plochy, plechy pre 34 0171 t J7 G Wí/2	2	660x73 .x 1590
72	Podstavec na pultové plochy, plechy - dres 400*400x250 - umyvadlá 340x240x150 - pákavň bniéria	1	500*700x1200
73	Podstavec na pultové plochy, plechy -a/+io*c 3 dvere <1 totálne ovládanie obehové chiadtn.se	1	1550x810x2055
74	Podstavec na pultové plochy, plechy -drez 960/510/340 - zadn mantinel 40 mm - v odná pnista	1	1400x700*850
75 85	Pracovný stôl (nerez) - 2x zásuvku v podn d polica Pracovná plocha - leHsn&iula	a	2000*700*850
77	Podstavec na pultové plochy, plechy • 4 s'crforované polic e	2	2000X700
78	Pracovný stôl (nerez) 1 - cpodná polica - mantinel 40 mm - hrúbka ; ir. doskv 40 mm	1	1000x700*850
79	Podstavec na pultové plochy, plechy - ednodre! vprav, 500 500 300 - radný mantinel 40 mm sip odná polka	1	1400*700x850
70 90	Podstavec na pultové plochy, plechy elektronický/ nastav. Qtiitkij tibrm" 401 háč melie., rebtv. kotä ochranná mriežka	a	670*710*1350

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzsky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

	variabúní otáčky			
	Jtxm prútušentvo:			
	Krájač zeleniny	2		
	Klyněč<k na mäso	2		
	vrotHiif noža a 3 šnjb			
66	Pracovnú áidl (nerct) - 2x zásuvka, spodná políc a	1	2000x700x850	
89	jPrccovnií mtôl (nerve) - spodná polica - mantinel 40 mm - hrúbka pr. dor.tr, 40 mm	1	2200x700x850	« f
82 83, 87	Vomik na podnosy, ptehy pn 17QN1/1	3	452x617x1590	
80	Odsávač pár m /litrami	1	1600x1400	
81	Elektrický konvektomat Air - 0 ■ Stiom, A - kapacita. 20 GN 2 1 - max. l odefézv prcF.iunic: 7 ftofnv.mv; horiíci vzduch para, kombinácií - nastavenie vlhkosti - nlxkoTrplotaó para - regenerácia tanierov -plní. polovičný cvklu s ventilátora	1	1240x1055x1788	
	COOK&HOLD - udržíavanie p rcdnaatavenž ten Im v za pomoci taktovacomu automatikou ventilátora ECO-DELTA - udžovanie konštantného rozdielu medzi iilotou komoru a teplotou 'fidra pokrmu LTC - automaticky cyklus LizkotcpkUnr ho varenia Dm v&dšie porcie mäsa nunim. váhových úbytkov} - kjiipku pre odvod vlhkosti - 6ti bodová teplotná sonda • čistiaci • klus oloautom f lry a automa te! -, - počet programov : 100 PrÚtuimnMtvo v cene; Vozík s klietkou 20 GN 2 1 .Extra pm luienet'uo; Externí! sprcha			4 i
	Tíikaiý fittmr pr* 20 2/1	1		
	Automatic' -, nmOMovač	1		
	Sóda fjaatevnátloh	1		1

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

	Daptkové xariadmta		
+	Váha m LCD displejom do 10 kg	2	
	-rozmer vážnej plochu; 1130*190 mm		
	- rwi mánie váúiv cez adnpičr		
	- dielik' 2 .'S,-		
+	Nádoba n<t odpad	i	
	nerezová		
	jjbjffffE <50 í		
	veko		
	pojazdná		
Umyváreň kuchynského riadu			
i	Umírvaiko čierneho riadu	i	1552*900*1771
	- opiachavu čerpadlu		
	- protracnv : 180". 360". 540" a ncrprtriv		
	- ob:an 1 lerft: 181		
	f*rialaš«ítvcj v cene;		
	Extra kôf	i	
	Opený rám - držiak TUt podnosy/nádoby	2	
	Jedno kohúti ' wmdkóooač BTPA8S	1	
88	PoUcová eoetawa (neres)	2	1300x600*1800
	- 4 roitov' oolioe		
ias	Policová xoitato (neres.)	2	800x500*1'Ulít
	- 4 roštoví pelcpc		
126 127	Umývadlo » dezinfekciou	2	700x500x850
	na note - stoja oe		
	noitti) spínač		
	vrátane batérie		
170	PoHeová toataea (nerež)	2	1000*5' 0*1800
	- 4 n šťavé police		
171	Drezom/ »tál - varta (neres)	1	1400s 'r 0x850
	- drez 960/510/340		
	- ifarinv mantinel 40 mm		
	- sp&rtrui polica		

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

172	Kombinovaná tŕŕlmvka tmri - drez 400x400x250 - Umývadlo 340x240x150 -: ftkmvfi batéria	1	500x700x1200
173	Odvodňovacia vantčka c nitom - celonerezové prcvedeme - t>I CHMJpíkCilWÝ UKÍ*(F - ĩ H:■ adovi -;iin;Ue o nNCRN 100 mm 035	1	3500x100
	Doplňkové zariadenia		41
+	Nádoba na odfxid nerezová pbjem 601 Veko pqjmtod	1	
Sondová príprava			
174	Jttektrte- ý korunktotnal Afr ■ O ■ 5'fCHUTI. A - kanacita: 10 ON \ i: - max. fKidet tar. v pruKrame: 7 Fŕn*r«mv. horúci vzduch. luira kombinácia - nastavenie vlhkosti - mikatqpIptnA pnrfl - ĩ-tri.erádatanierov - pinv, pnknrãiSttý vý L _s ventilátora COOK&HOLD - udržiavanie r r l-r>ostarená teplútv sa pomoci taktovanou automatikou ventilátora Kt : n.DELTA - uiLtt* anie konštantného íwdielu medsi i iotou Ittunofv aienloíúu ládra ptkimu LTC - aut □maličkí cyjdua fiiikoteoíotnča varenia i>i ^ vârtSíce porcie tnâea minJm. váhbvÝcb ILpfUtuv ■ ld*f,k:-i pre odvod vlhkosti - ĩti bodovo lenlatnô sonda - čistiaci iryldus n>i. mĭ. atrekv a autormi k-j - uočet omtranm : 100 MtÛnutitvcmo KHetka p r f 10 GN1,1 Zĭtra práruieraloo: Podatava m UStand IO i/l	1	895x845x1080
			jmk

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

		• má sprcha 1	
	Tukový filter prw 10 l/l	L	
	Automatický smätkovač	1	
	Bodu aastronádob	1	
126 149	Zavážaní vozík ku kanvoktomatu 10 OS 1/1	3	
150			
175	Odsávač pá.f a í krami	1	1200x1400
177	Pracovný stôl (narez)	1	2400x700x850
	- íttfdiiH roHc		
	- mantinel 40 mm		
	hn.bka p-, 40 mm		
178	Praxou]) Stôl frteml	1	1400x700x850
	- fednfdrej vpi n VO 500, 500/300		
	- radný mantinel 40 mm		
	- spodná palica		
180	Metaj pre Vml'ko kuchyne	1	670X710x1350
	elektrón - ■■ nastav, uiiiirtv		
	obi'- m: 401		
	íldí:, mtíf/n, rtbro, koilík.		
	ochranná mriežka		
	variabilné otáčku		
	Extra prisluientvoT		
	Krájač meleninu	1	
	Mlynček na mäso	1	
	vrátnic nula n 3 šivjb		
187	Pracovný stál (neres)	1	240< *700x830
	- spodná polica		
	- mantinel 40 mm		
	- hrúbka m. dosky 40 mm		
	Záevukairý blok vtavo	1	356x700x582
	Zásuvkoví) blok Vpravo	1	356x700x582
	Pop Ocovi uariadunia		
+	Váha e LCD displejom do 10 kg	1	
	- ísímiri vážn p : ch . 330x190 mm		
	- naon.ianle váhy cez adaptér		
	- dleÚlc 2/5e		

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho nariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

+	Nádoba na odpad nerezová obsm: 60 l veko pojazdná	1	
Diétna príprava			
196	Chladiaco akrtíia 1400 l -fl.+IO-C 2 dvere diHftálne ovládanie obehoví chladenie	1	1550x110x135č A
197	Omtrvý *täl (nerez) - ieduodrejc vpravo 500/500, 300 - zadnv mantinel 4< mm - spodná colíca	1	140x700x850
198	Pracovný wttí \ncmj spod) polica - mantinel 40 mm - hrúbka p, dosky 40 mm	1	2400x700x850
195	Pracovný atfl fnerex) - 2x r á s u, u, spodná polica - mantinel 40 - hrúbka w. dosky 40 mm	1	1000se700x85 m W
193 194	Bletrickú kanmktomat Air • O-Sícvm, A - kapamLt: 20 GN 2 1 - max. ptiit i : E v programy: 7 Programy t-orúci vzduch, para, kombinácia - nminverue vlhkosti - nldcoiepbuiá pani - rescnnáEiu tanierov plnv. polovičný cyklus ventilátora COOK&HOLD - udržiavanie ,rednastavení irplorv sa p mu od takí: iv > i •• automatikou ventilátora ECO-DELTA - udžovanie konštantného rosdielu medzi teplotou komorv a teplotou ádra pokrmu ILTC - a toma i, in- cvkluB niakote, lotného varenia	2	1240x1055x17 88
1	Št' vfldSie porcie misa - mifU'ú váhových ubytkovi		

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

	- kladka pi t od-c d slhkostí		^ "1
	- 6tl bodová teplotnú sonda		
	- čistiaci. vk) i - s dloaut mnri' jk\ a aut o nm tieto ¹		
	- počet pre Krámov ; 10E		
	¹ Príslušenstva v cena;		
	Vozík s kľetkou 20 GN 2/1		
	ZKCTR priihišenofoe:		
	Externá sprcha	■2	
	Tukový JIUrprt SO 2/1	2	
	Automatic zmáktovač	2	
	Badet í?OJ tronádafc OS 2/1	2	
168	Sukoi- v KMadwwaí Air - o - «MD 30 GW 2/1	1	1400x1260x2230
	- typ chladivá: R40ta		
	- eTrktroruckÝ tcnticatet		
	- diitiáliit' teplomtj		
	- typ nádob' fIODx-tGC mm		
	Chladená jednotka vzduchom	1	
190	Odzdváč pár nástenný t filterami	2	2000x1400
Diétna	varňa		
169 183	Seutráj' diel	2	200x930*250
	V4 modul ao zásuvkou		
	otvorenú podstavec za zásuvkou	2	200x930x600
	Vodovodná batéria m zdatným ramenom	1	
1T6	Elektrická Indukčná platňa	1	.0x930x250
	4 - rtiny		
	Otvorený podstavec z dvzrtuni	1	800x930x600
179	Ptynový sporák C horákový	1	1200x930x250
	Otooróný podstavec z dvmraml	1	1200x930x60:
131 189	Plyn ovil kotol 100 1	2	800x930x850
	nepriame ohrievanie		
	a presoatatom		
188	OdvodAo eta mnlčiea e roštom	1	1600x500
	- eeSonererovc prevedenie		
	- protizHpail' hovy uzáver		
	- odpadové potrubie o priem 100 mm		f

Stavebné úpravy a výmena technológií pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

	^8		
182 185	Plynová plynová 80 1	2	800x930x850
	okrajové odvodňovanie v ...:		
184 186	Neutrálny Met	2	800x930x250
	1 modul		
	Otvorenie, podstavce a dverami	2	800x93 in < .00
	Vodovodníť batéria e otočným ramenom	1	
191	Odvodňovacia vanička s roštom	1	2500x500
	- celonerezové prevedenie		
	- potrubie s upevnením		
	- odpadové potrubie o priemer 100 mm		
	1.35		
192	Odmývač rúr nástenný s Krami	2	4000x1100
	Osvetlenie prv (4SW/TF65f)	4	
	Čistá príprava mäsa		
2	Umývadlo - stojace	1	500X500x850
	Trápasť s fúkaním		
	vrátane batérie		
65	Dreva - jehličnaté /nenné)	1	1400x700x850
	- ednodrez vľavo 500 500 300		m
	- f. Mriný mantinel 40 rwm		
	- - odná palicu		
59	Prazovný stál (nerev)	1	2000x700x850
	- 2x sásky u. v podn. polir		
	- mantinel 40 mm		
	- hrúbka pr. dĺžky 40 mm		
60	Pracovný Stôl iný	1	1100x700x850
	- 2x. zÁsuvk upodni polica		
	- mmHnul 4fl irw		
	- hrúbka pr. do&kv 40 mm		
62	Chladiaca skrinka 1400 I	1	1550x810x2055
	-2/+10»C		
	2 dvere		

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

m

	cUcitelne ovládanie	1	-----
	obehoví chlfriciue		
66	Brezový stôl {nerez l - ícdnodrti víavn 500 5(KJ 300 - zatfn, nuaxuití 40 mm - spodná PDÍCS	1	1 UJO* V On t-? 50
69	Pracovný stôl {nerezj - 2x s'liiuvlcs, spodná polien - mannt'l. 40 mm - hrúbka u r. ctuak ■ 40 mm Do: Varné MarUtdšnUt	1	1*000x700x850
+	Kutmr abíemri S l rúch los-.1500 3000 Jí min.	1	273x460x401
	Váha s LCD dttplafom do 10 ks - rozmer vájme plech v: 230x190 mm - nnniíonic vuhv cez adngtrí - dielik' 2 5R	1	
+	Ručný mēB000 váha: 4 ks nadstavca 454 mm metlička	1	
+	Miunévk na mäso - cclaocean č prevedenie - OíiEm-rmetel'ná hlava - tlnírv kotlík z plastu - hiaavr. vinuiac - spínač pravýlyvúy chod spAtny - produkcia : 300 kg'hod. - misku na produkt	1	300x420x300
	Zjemňoval mäsa DtT 90 ■ oltktrický	1	700x430x510
*	Mádaba na odpad nerezová objppjn : so l	1	

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

	veko		
	pojazdnú		
			1 _____ !
Čistá príprava seleniny			
3	Umi/vmtíó - i tajace nažn)t spínač vrátane butáne	1	500x500x850
58 63	Prr.xový (UI fncnij - ednodrez víavo 500 500 300 - isitlv mantinel40 mm - jpodnároHca	2	1400*700x850 W
53 54	Pnaeuwtr/ stí! fnrrexj - 2x zásuvka tpcdtuk polien - mantinel 40 TMTM - hrúbka nr. do'-iiv 40 mm	2	1100*700x550
57	Vcl'knknprtcitnú krájač zeleniny cca 375-600 ta had s ML oca 600-2000 'n' hod s AL 2 rýchlosti Automaticky 1 vtkAL Pofas.itný ttotletamtc Ltavtk na kapustu VomOc na GN2/1	1 1 1 1	750x380*460 W
61	CWadlíM skriňa 1400 I -a/+io*c 3 dvere dirritdlne vládanie obeiimc chladenie	1	1550x810^055
64	Pracoimj etříl (neres) - 2x zásuvka pôdni, polka - mm tinel40nun - hrúbka pr, dosky 40 mm	1	3000x700x850
	PopDcood nariadenia		
+	Váha a LCD displejom do 10 kg	1	

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho nariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

	- rozmer vážnej plochy 230x: 90 ir.m		
	- napájanie váhy cez adaptér		
	- dielik: 2j'5g		
+	Äuými mixér B3000	1	
	vOIW 4 fcij		
	nadstavte; 4S4 mm		
	metlička		
+	Nádoba na odpad	1	
	nerezová		
	objem? 60l		
	veko		
	pojazdná		
	Hlavní i varňa		
129	Plynový sporák 6 horákový na hyy, podstavbo	1	1SQD?/
	Bočný panel - ľavý	1	
	oplaitonle nÔh	1	
	Poltce dO podxímiby	1	1
	Soňa pn Inštaláciu	1	
	Sporúková mrieika - nerez - 430x380 mm	6	
	Vodiaoe lišty de podstavcu	4	
139 141	Sklopný kotol plynový ISO í	2	1300x1000x800
	Sokel pod kotol (3ktl)	2	1000x100
140 142	Odvodňovacia vaniéka e nitom	3	700x1000
156	- celur.crcJWAé prevrdcrur		
	- pioiizňpechovy uzáver		
	- odpadové potrubie o priem 100 mm		
	07		
155	Plynový oktopný kotol 3001	1	1500x1000x800
	Sokel pod kotol t2k*i	1	1000x100
162	Tlaková panvica olokrloká 90 1 sklopná	1	1200x900x700
	Sokol pod panvicu i3ksj	1	900x300
151 165	Odvodňovacia vaniika o roštom	a	500x1000
	- cclnncreioví prevedenie		
	- pfotix&paphový uzáver		
	- odpadové potrubie o pnem 100 mm		

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

	!o.s		
163	Nruúrd/'iy diel na hygienickej podstavbe	1	700x900x900
148	Tlaková pan vltm elektrická ISO 1 ukLopná	1	1600x900x700
	Sokmi pod panvicu I2k*j	1	900x200
147	Panvica rklopň plynová 100 t	1	1600x900
	Sokel pod kotol M k*)	1	900x100
	Odvodňovacia panička o roštom	1	500x1000
	- C onerea ré pn-vedenie		
	- tlrEIU2JII^aciltlVJ■ u .ver		V
	- odpadové potrubie o priem 100 mm		
	05		
144 164	Odtáoač pár nácterrý m filtrami	4	2800x1100
	Osvetlenia pre (48WftPás)	8	
145	1 li 1 pre VeTkCkruchyr.r	1	670x710x1350
	elektró n ki nastav. otitdty		
	objem: 401		
	hd k. mctln rebro. tootú'A^		
	ochranná mri ka		
	variabilné oUtSty		
	Extra priala, ru r		
	Krájač acleniny	1	
	Mlynček na ntdso	1	<
	víňmne naia a 3 íwúb		F
146	Pracovný etl ínrrcxj	1	2000x700x850
	- 2xiásuvki> spodnápeica		
	- mantinel 40 mm		
	• hrúbka DT . uonfcv 40 mm		
143	Umývadlo M dezinfekciou	1	700x500x850
	—r—		
	ruilriý aii/nať		
	vrátane batérie		
130 135	Bervirovací voetk	a	1295x695x856
	2 jtolice		
138	Bervirovací m f t	i	995x695x858

Stavebné úpravy a výmena technológií pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

1 11 ■ I TII

úS fefc Ti Ti

11

■ ■

	2 ;x>hce		
Sokovanie			
167	Chladiaca mfaatnoaf • oddeleným agregáte m - teplota; -2 +8 *C - chladená cdnotka 16 m od výparníka Vzduchom chladná Jednotka	r 1 i	283x163
160	PWauvn ú stál (nem) - 2x aáauvku, uodnA policu - mantinel 40 - hrúbka t>r. dosky 40 mm	i	1900x700x850 1
Vzork			
21	DTTXOVÓ dát fnercxj • fednodres vľnvo 500/500/300 - mín mantinel 40 mm - podnft polica	i	1400x700x850
22	Chladnička fbiciaj objem: 400 I obehová chladienie na tofleriach +2/+10*C	i	70.1 v-20x1645
Príprava - výdaj stravy zamestnanci			
120	Drezový (tOI 'nrnei/ - jedixodrea -pravo 500/500/300 - spodná polica	i	1400x700x850
153	řmcounú Stól (nerež} - 2x zásuvka podné polien - nm; i tmel 40 mm - hrúbka pr. dosicv 40 mm	i	1200x700x850
23 L 52.	Vířřfa/n v vcaik s vodným. kúpcTom	3	845x650x900
154	pre 3 <JW 1/1		

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

47	Prexoiqj itft (ncree)	I	1400x700x850
	- lednods víavc 500, 500, 300		
	j - ííKírjv mantinel 40 mm		
	- s oúná polica		
46	Umývadlo - riafaec	1	500x500x850
	npAnú spírrunf		
	vrátaní bai ie		
48	Chladnička prie la/	1	703x620x1645
	oem ■ 4001		
	obehoví chladienie		- j
	na kolieskach		7
	+2/+10 *C		1
			i
Deppo - tabletové vozíky			
	Chirurgickí fcH««n™ . 1 poschodie		
	Tranaporníi tabletoví VOSík	2	1415x790x1465
	- kapacita 20 tebner		
	- 4 dvere		
	Chirurgickí klinika • 2 poschodie		
	Transportný table tovi VOSík	1	1415x790x1465
	- kapacita 24 tabliet		
	- 6 dverí		
			A
	Detiká klinika - 1 poschodie		
	Transportní; toh tavý nostk	1	1415x790x1465
	- kapacita 24 tabliet		
	. 6 duca		
	DetakA kUnlka • 2 poschodie		
	TrnujptFrtii I, ' tab. ' lový v [0C	1	1415x790x1465 J
	- kapacita 20 tabliet		
	- 4 dvere		
	Rehabilitácia -1 poschodie		
	Trtmeparíný tabletemj tik	1	1415x790x1465
	- kapacita 20 tabliet		
	- 4 dvere		
	Gynekologická pôrodnicka klinika • 1 poschodie		
	Trtr.apítrný tabletozý vomtk	1	1415x790x1465

Stavebné úpravy a výmena technológié pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

- k;DEL-LLiL 20 tabliet		r "i
- 4 dvere		n
J'ranrMJrfcnir totxiovy VOKÚt	1	1415x790x1465
- ic-acita 24 tabliet		
- 6 dverí		
Gyo ekológ i e k< pôrodnícke klinika - 3 poschodie		
Tni n jpríniJ Utbleovj/ IMík	1	1105x79t >*1465
- kapacita 16 tabliet		
-4 dvere		r
Infekčná Mlwfce . 1 poschodie		
TmaiMporrutr tábMímrú SWlfc	1	1105x790x1465
ÉiipanLi 16 tabliet		
- 4 dvere		
Infekčná klinika • 2 poschodie		
Trarjpernii tobrtoirú VOatk	1	1105x790x1465
- kapicitä 16 tabliet		
-4 dvere		
Infekčná klinika - 3 poschodie	■	
Transportný tablotova vo*Ot	1	1415x790x1465
- .< ■ acita 20 tabliet		
- 4 dvere		
Interná -1 poschodie		
T'mniportnij tabintový iwflf	2	1105x790x1465
■k:-« a 16tabliet		
- 4 dvere		
Interná klinike - 2 poschodie		
Thmipofnii tabletarý VOatk	2	1105x790x1465
- kí acita 16 tabliet		
- 4 dvere		
Interná klinika - 3 poschodie		
Tranipurínv labtolavv VOBŽfc	2	1105x790x1465
- -< c adta 16 tabliet		
- 4 dvere		
Koané oddelenie -1 poschodie		

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Transportný táborový náft	1	1 05x790x1465
- kAjjrtrní 16 tablet		
-4 dvere		
KP8 - 1 poschodie		
9rar.*pt>rtn ý tablaítný VOtk	1	1105x790)11465
-1 ■ rarita 16 tablet		
- 4 dvere		
Neurologická Mfalca . 1 poahodle		
Transportný takc!(M-, MIUC	1	1415x790x1465
- k-ípř, :ta 20 tablet		
- 4 dITCTC		
Nenrologická m«<b» . 2 poichodic		
Transportný tabletový twft	1	1415x790x1465
- tapacfta 20 tablet		
- 4 dvere		
Novorodenecká oddelenie -1 poschodie		
Transportnú labctwý «MO	1	1105x790x3465
k& ,i,i n ta 16 tablet		
• 4 dvere		
ARO - 1 po: bodla		
Transportný tab.TM ^ VOtk	1	1105x790x1465
- k, .rarita 16 tablet		
- 4 dvere		
Očné oddelenie - 1 poschodie		
Transportný tni in t oní VO80C	1	1105x790x1465
-ka r'í"ili: 16 tablet		
- 4 dvere		
ODCH -1 poschodie		
rrOMpOrtav tObírtorv MSffc	2	1105x790x1465
• knoadtf 16 tablet		
- 4 uver*		
Onkologická klinika - I poschodie		
Trampitrtnij lablfppý vtaffc	2	1105X790x1465
- k:jpm;ta 16 tablet		
- 4 dtojre		

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budova administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

OSI - 1 poschodí*			
Transportný tabletový vozík	1	1105x790x1465	
- kapacita 16 tabliet			
- 4 dvere			
Pľúcne . 1 poschodie			
Transportný tabletový vozík	2	1415x790x1465	
- kapacita 20 tabliet			
- 4 dvere			
Ošetrovateľské oddelenie - 1 poschodie			
Transportný tabletový vozík	1	1415x790x1465	
- kapacita 20 tabliet			
- 4 dvere			
Psychiatria • 1 poschodie			
Transportný tabletový vozík	2	1415x790x1465	
- kapacita 24 tabliet			
- 6 dvere			
Trenmatologická hlinka - 1 poschodie			
Transportný tabletový vozík	1	1415x790x1465	
- kapacita 74 tabliet			
- 6 dverí			
Traumatologická hlinka - 3 poschodie			
Transportný tabletový vozík	1	1415x790x1465	
- kapacita 24 tabliet			
* 6 dverí			
Tablety			
SET OF 16 INSULATED TRAYS	40		
SET OF 16 RECTANGULAR PLASTIC TRAYS	160		
SET OF 100 PLASTIC UDS	25		
SET OF 100 WATERPROOF PLASTIC UDS	7		
SET OF 100 METAL BALANCE CARDS SUPPORT	7		
Výdaj - sortovanie tabliet			
	— 1		
&	Pásový dopravník na úpravu podnosov 8 ni 1 1		8000x550x90
	- 14 chladičových zásuviek		
	Bočný koncový stôl prv pásový dopravník	1	700x500
	HACCF opetie pnr s m dopravník 1	1	

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

	- IM sledovanie tenlotv v tinooienýcli vozíkoch		
25 37	tr«ífca na prepravu podnosov, otvorený	4	1620x650x1700
103 113			S
38	Vyhrievaní) edeobnOc taniera* - ttmimoW zdvihov-; mechanizmus - kapnds: 200 tanierov - priemer taniera: 255 mm - teplota do 30 do 90 *C - id t ldMová konštrukcia s ochranou proti vode	1	862x711x980
97	Vosffc na diéty	1	644x772x1000 ^
106	eruzincrvVv zdvihim- mechanizmus - kapaota: 100 tanierov - Dirmífl taniera: 255 mm - tepiuLa do 30 do 90 *C - dvojpíiätovc konátnjkda s ochranou prah vode	1	712x811x980
98 103	Chlaitený výdajný votík, otvorený - teplota+2 +10*C - statickí chladenie	2	875x660x900
109 110	Teplý výdajný pomlk so ekrinkou pařti dverí: 3 ks poCet vaní: 1 ks	2	1200x700x1000
104	Vyhrievaní: ádeobnřk na podnosy pružinová! zdvih d mechanizmus Btohovate ktí	1	883x607x900
114.119	Vyhrievaný Mhotmft na podnosy - pmíiiiEivý zdvíhací mechanizmus SMfMtorrv Mi	2	862x711x960
118	Vyhrievaní, mámobník t l poetu u - pružinová! zdvíhací mechanizmus stohovate 'ny Mi SIf	1	683x607x900
96 105	Xřmývadtv - stojace rtúřruj s' naE vrátane batérie	2	500x500x850

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Oplach vozíkov			
124	Odvodňovacia vanilka a roštom - cckmererovr —cvedenie - proti rápechcn*Ý uzáver - odpadové potrubie o cvnem loo mm 0.27	1	1800x150
123	Batúrla ■ BtOČcn , hadicu	1	
Umývanie tabliet			
34.94 95	Vwffc na prepravu podnosov, otvorenji	9	1630x650x1700
15-18			
91. 92			
112. 116	Stntowuí iwflt 2 jJtiúitie	2	1295*695*858
115	Pmývadlo - itdltcnú toíenOlnj aptnaň vrátane batérie	1	500x500x340
93	Batéria - atoéaná hadica	1	
99	Fázová myrta riadu - tabliet - UQltanlcová - tecbni Fí kapacita 5000 tanierov, hod. - svatčra úspory žumpe fcSD a IcondrnmeruHí Ú izkuperáčndu tetin. - rýchioť min max 1,25/3,b m min. - stíšiaca íinn - automatická inm/stoo funkcia. - dvolpluátiowá konštrukcia e tepelnou a zvukovou izoláciou - nřUđíidactfl ataa 900 mm zpruva stavu - ofrdumwatia rtns a výkonným čerpadlom 750l /min. zabezpečí - Őkladnú očistu pred umývacím cyklom - nplachavá zóna ■ úsporným DUO svsiříumn. kde ledtuj rampa w užíva vodu z konečného oy achu pre dokonalá í-kíto taoeie akýrnjtofvfcfc zbyukov mycích dcei pirátov a druhé rampa e čistou vodou z boUera o teoknc 85°C čo splAuie tmäoikkú p ožiadavku na tanitaľny .-tplach - sutiaca rána 1300 mm ■ wiikajúdm účinkom sutenla pri zníženej	1	6100.940

"1

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

	crwKtmcVcf apuirrbe	1-----	
	- wldaiiatň ióna 1800 mm e auhMr.atkknv; zastavením pšjai		
	pn oneskorenóm odbere umytého riadu		
	- mycia nádrž ie vyrobená z otnínei otrie AI8I316 s oh 1 vry robami		
	- ostatné vonkajšie časti sú vyrobené z ocele AISI304		
	- ednod ovládači anel tne automatická ňirikc		
	automatická starí/stop funkcia		
	- elektronické ov.khanie s autodia/iioitiko j a 32 miestnym		
	diapUivnm uiformL. úcom o prevádzkových parametroch		
	- možnosť fil'jprflw pre na pnieme na HCl'		
	- prtrpುವpre niipt enie automa kvi.ii dáv kováčov a systému riadenia		
	a potreťí v e nerv		
	- crrfdUmvvacia filna teplota VEHIÝ 30-50°C oktetu nádrže 1191, výkon		m
	čerpádlu 2 7 kW		-1
	- pre ; Lach pri icpkar vody 65-75°C očiam nádrže 1351, . kon		
	čerpádlu 2 7 kW		
	- ópiách pn teplote 85 'C kniidtaboltert 16 litrov, ohrev boileru 18 kW		
	- sušenie - pnkon ventilátora 1.1 kW výkon ventilátora 3400m3 hod.		
	reptotíí vzduchu 60-70°C prikon 10 kW		
100	Odaáoctč pár nástenný »/(tromi	1	2400x11001x500
	Oanetbnte pn fMKJíFASj	2	
101	Odvodňovacia vardiKa m roitom	1	3200x100
	- celoner ové prevedenie		
	- pratuáúttchdvy uzáver		
	• odpúiiJ"TVf - íimili:e c r riem 100 mm		
	0 32		41
166	jtarnpaktnp drite odpadu a odstredivkou	1	800x720x900

SKLADY

P.			
	zaplo	Poi.	Homér
		ks	tmrnl
Chladený sklad ovocie zelenina			
			1
1.2	SarvívMtei pooOe	2	995x695x975
	2j_ li i držadlá		
			J

Starobné úpravy a výmena technológie pre budova administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

3	Chladiaca miestnosť a ODD, AGREGÁTOM - teoloui! -21 +8 *C	1	243x163
	Policová aoatova uroto/i* 4 políc	4	1042x373x1700
4	Chladiaca miestnosť a ODO, AGREGÁTOM - If plotu: -2/ +rf *C - chladená íednntka 16 m od výpnnúká	1	243x163
	Policová mostová vrátane 4 políc	4	1042x373x1700
5	Umyvadlo O daxinjekclnt na nože - gtojaiv nptm) ujímat' vrátane batérie	1	700/500/850
6	Batéria m otočným ramenom	1	
Komunikačná chodba			
7	Servírovací postíc 3 police, drtadld	1	995x69^x975
Hrubá príprava mäsa			
8 21	Pracovný štát (nerexi so sodnou stenou - spodná i oHca - mantinel 40 mm - hrúbka Ďr. doskv 40 mm	2	1500. 700 '
10	Drezový St91 (nemí - icdruidre/ vľavo 500'500 300 - ftíEln v mantinel 40 mm - odná olíca	1	1200x700x850
11	Mäsiarsky klát ncrer	1	500X700x900
14,15	Servírovací vosík 3 polke, drtadld	2	995x695.975
Chladený mrazený sklad			
	<u> </u> 1		

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

9	Mraziaca miestnosť s OJ3D. AORSQÁTCea	1	203x283
	- iet. It i: -10/ -21 *C		
	- chladič jednotka 16 m od výparníka		
	PoUcová soetaea vrátane 4 poífc	6	1042x373x1700
13	Chladiaca miestnosť m ODO. AORBQÁATOM	1	243x283
	- teplota: -2, +8 *C		
	- chladič jednotka 16 m od výparníka		
	PoUcová zostava vrátane 4 poíte	6	1042x373x1700
16	J tľaca skriňa 14001	1	1500x810x2050
	-15 , -24 *C		
	9 dvere		
	m tele ro i		
	obehové mi íe		
92 24	Chladiaca nľutitsat'M ODD, AC TOK	2	203x283
	- tcaioftt: -2/+S *C		
	- chladič jednotka 16 m od výparníka		
	Policová mostová vrátane 4 pcHo	8	1042x373x1700
25	Batéria e o točni/m ramenom	1	
26	Vm-jíodto e dextnfekeiru	1	750x500x850
	na note - mojiiuE		
	nažni) SDinač		
	vrátane batérie		
			ěi
Hrubá príprava zeleniny			
17 27		1	700x700x1000
	zelenín#		
	D roBramciVÁtef nn		
34	Drenovi/ stál - II {neres}	1	1400x700x850
	-dree960 510, 340		
	- iiuín h mantinel 40 mm		
19 20	SferaMn na temioky	2	585X785x1215
	ictkiiuichá		
	kapacita-2 SkQ		
	externú p-anol		
	vrátane kotúča		

Stavební úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

	napod'ata u 'i.'tm		
37	Odvodňovacia vanUka * roáto - . - reiorutrcioví nirvwlrrue	1	1400x500
	- protu.-ipachovv uzA'-'rr - odpmlové K'truUa u ímtm 100 nm		
	0,75		
36	Batéria a otočným románom	1	
35	Umývadlo a dealnfcieeimt ne note - sio/řtce rtní/i tí spbtíič urúlitw bnřřno	1	700x500x850
lfi. .13	Serut'řřrtKiri vor.ih 2 poliív	2	995mđ95!(8I>9
Agregátové boxy			
28-3-'	Vzduchom ohlodanáJednotka	6	
23			

VÝDAJ

P.	Popis	Pot.	msr
&		M	(mm;
Nápoje			
i	ZáaobrtUc na podnosy	1	750x605x1300
Zásobovací výt'ah			
2	Vúdujny mtt s ttoJnpm tařřfenn prv a ON 1/1	1	
Príprava - manipulácia			
			1 1 ^

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

6	ChfueftoM mkrňa 680 I	1	750x610x2055
	obehové chladenia		
	-2+10*C		
	ilijpUíäie ovládanie		
	dvere uch v n t na pravej strane		
7	írúicuííný stn fncfl-rí	1	1100x700x850
	. 2* zásuvka ■: odná pr/licn		
	Mantinel 40 mm		
	- hrúbka ér■ do'J'v 40 mm		
3.4	Salamandier	2	450x450x465 A
	nastaviteľná výška		
11	í?mnív stál	1	700x700x650
	- drez 500/500/300		
	- zodnv mantinel 40 mm		
	- spodná polica		
aia	írtieetníž Stál (fisrex)	2	1400x700x850
	- ■jUfrÚT.LS		
	- mantinel 40 mm		
	- hrúbka nr. donky 40 rnrn		
1314	Policová zostava nere^	2	1100x400x1800
	- 4 ptiif ; lice		
15	Policová MStOIW filcmi	1	1200x400*1
	-4piní police		
Vydaji	stravy		
8,16	OhrtrnaS tanierov s dvomi sáséfatiífcnd	2	9DíW5CO<rt>O
	- rosncr zásobníka : 180 - 290		
	- vlašná výška : 610 mm		
10 1H	OhrimaBJedni- Jedna i™ia	2	11100x700x850
	Áúpttcjoi: 3 ON		
	Rozmer vane : 3x315x510x215 mm		
	Bea koliesok????		
	vúdtijná noUca a hiwrsnfcfcíijn «áJtfjrt'wn	2	1200x250x480
	- osvetlenie • 2 x 11W		
	- r.upäü- : 230 V		

Stavební úpravy a výměna technologie pro budovu administrativy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

36	Výdajný stôl s chladiacou vaňou a policou	1	1200x700x850
19	Nútrárto.v viľdo.jni U1 (nerez) - 2x zásuvka, spodná . ciUce - mantinel 40 mm » hrúbka pr. dosky 40 mm	1	800x71Xbi8ã0
	Výdajná polica s h/ptcniékým zákrytom	1	000x250x480
	- oavetlenie: 1 x 11 W - najatie: 230 V		
9.17	NnttWl-iv výdajný gt6l(n*rvz> -JxsAaut'kH, odná oUca - mantinel 40 mm - hrúbka pr. dosky 40 mm	2	1200x700x85
	Vodiaca dráha	1	7000x36 -0
UmyvÉ	reň stolového riadu		
21	Pracovný í&l (nrez) * vpodná polica - mantinel 40 mm - hrúbka pr. dosky 40 xnm roianenr í 2000x700x350 min	1	2000x700x850
	stojankooá dootpoUea	1	2000x550x350
33	Vstupný stál k umývaik* P>L - spodná poUCA - drez 500x500x300 - otvor na odnad	1	2000x750x900
93	Umývačka riadu 3 UmyViKif cvldv H5“ 75’ 300”]____ 1< -.parita; 1170 tanie ov t hod. priahíárnotvo: Skade 8 kotíkov na príboiT	1	748x835x1515
24	Vjárarvpng tUl k umývačke - spodnú palica Irozмеры: 1201-1x7=0x900 mm	1	12003(750x900

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho nariadenia vo Fakultnej nemocnici! Trnava

PS 02 Vzduchotechnika kuchyňa

1. ÚVOD

Účelom vzduchotechnických zariadení v objekte je zabezpečiť požadovanú výmenu vzduchu v jednotlivých vetraných miestnostiach, prevádzka ktorých si to vyžaduje, v súlade s hygienickými predpismi.

2. VÝCHODISKOVÉ PODKLADY

Pri spracovaní návrhu sa vychádzalo z požiadaviek novonavrhovanej technológie, požiadaviek investora, technických noriem, hygienických predpisov, odbornej literatúry, projektu stavby, noriem a katalógových listov jednotlivých zariadení.

Výpočtové údaje:	Vonkajšia výpočtová teplota v zime	- 12°C +
	Vonkajšia výpočtová teplota v lste	35°C zemný
	Vykurovacie médium pre ohrievače VZT	plyn voda
	Chladiace médium pre chladiče VZT	5/12°C

3. POPIS VZT ZARIADENÍ

Po obhliadke zariadení VZT pre kuchyňu bolo zistené, že jestvujúce VZT zariadenie pre kuchyňu je úplne nefunkčné. To má za následok kondenzáciu vlhkosti na stenách a stope kuchyne, ich vlhnutie a vznik plesni. Nefunkčné VZT zariadenie taktiež spôsobuje šírenie pachov do okolitých priestorov.

Tento stav má za následok postupné narúšanie mafovky a stavebných konštrukcii, zvýšené finančné náklady odstraňovanie závad a udržanie požadovanej hygienickej úrovne priestoru kuchyne. Z dôvodu zastaralosti zariadenia nie je možná jeho oprava a využitie pre novonavrtiovanú technológiu kuchyne.

Pre zabezpečenie účinného vetrania kuchyne je potrebné v prvom rade riešiť zabezpečenie:

- **odsávania od miest s najvičším výskytom zápachov a pár umiestnim odsávacích dľgsstorov s lapačmi tukov, s napojením na odsávaciu vetvu v pozinkovanom (alt nerezovom) vyhotovení**
- **úpravu privádzaného vzduchu - jeho filtráciu, rekuperáciu, ohrev resp. chladenie so zabezpečením energeticky hoapodárnej prevádzky pomocou automatickej regulácie, zabezpečenie prívodu vzduchu vzduchovodmi v pozinkovanom (alt nerezovom) vyhotovení, prírodnými anemostatmi rovnomerne do celého priestoru**

A., VETRANIE KUCHYNE

VZT zariadenie pre kuchyňu bude slúžiť na nútenú výmenu vzduchu (prívod aj odsávanie), s úpravou privádzaného vzduchu (filtrácia, rekuperácia, ohrev resp. chladenie).

Vetrание hlavnej kuchyne je riešené ako mierne pretlakové, s väčším množstvom privedeného vzduchu z vetraného priestoru ako odvedeného vzduchu.

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budova administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Množstvo odvádzaného vzduchu z hlavnej kuchyne (cez digestory) -

2x12.000m³/hod

Množstvo odvádzaného vzduchu z okolitého priestoru

0.000m³/hod

Množstvo privádzaného vzduchu 32.000m³/hod

Množstvo odvádzaného vzduchu (ostatné priestory)

10.000m³/hod

Množstvo privádzaného vzduchu (ostatné priestory)

16.000m³/hod

Vetranie bude zaistené:

3x klimatizačná jednotka GEA CAIR Plus SX (WV, ktorá zabezpečuje odsávanie od digestorov a náhradu odsatého vzduchu upraveným čerstvým vzduchom:

vzduchový výkon

15.000 mVh

externý tlak

400 Pa

Zloženie jednotky:

Prívod:

- žalúziová klapka
- tlmiaca vložka
- filtračná komora
- rotačný rekuperátor
- plynová ohrievačová komora
- vodný chladič s eliminatorom kvapiek
- ventilátorová komora
- tlmiaca vložka

Odsávanie:

- žalúziová klapka
- tlmiaca vložka
- filtračná komora 2°
- rotačný rekuperátor
- ventilátorová komora
- tlmiaca vložka

Množstvá vzduchu boli stanovené podľa veľkosti digestorov nad technológiou a na cca 8-násobnú výmenu vzduchu v okolitých priestoroch.

Prívod a odvod vzduchu do kuchyne je riešený tromi klimatizačnými jednotkami, ktoré budú umiestnené v strojovni vzduchotechniky, ktorú navrhujeme zriadiť v uvoľnenom priestore v suteréne. Vonkajší vzduch je nasávaný z vonkajšieho priestoru cez protidažďovú žalúziu na fasáde objektu, prechádza uzatváracou klapkou, postupuje cez kapsový filter (trieda filtrácie G4), kde sa zbavuje mechanických nečistôt. Prefiltrovaný vzduch potom prechádza rotačným regeneračným výmenníkom tepla, kde sa predohreje teplom získaným z odvádzaného vzduchu (využitím rekuperácie sa zníži energetická náročnosť ohrevu vzduchu až o 60%). Takto predhriaty vzduch pokračuje do plynovej ohrievačovej komory, kde dohreje na požadovanú teplotu + 22°C (resp. v letnom období v chladiči

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

ochladí) a VZT potrubím cez anemostaty bude upravený vzduch dopravený rovnomerne do celého priestoru kuchyne a okolitých priestorov. Rekuperátor bude vybavený zberačom kondenzátu a jeho odvodom do kanalizácie.

Zdrojom chladu bude vzduchom chladený chlíller pre vonkajšiu inštaláciu GEA GLAC BD2 s hydraulickým modulom, ktorý zabezpečí potrebný chladiaci výkon na pokrytie tepelných ziskov vetraných priestorov a chladenie čerstvého vzduchu.

Reguláciu výkonu ohrievačov a chladičov (teplota za výmenníkom + 20 až 22°C) a tepelnú ochranu ventilátorov zabezpečuje automatická regulácia, ktorá bude riešená v projekte MaR. Teplota za výmenníkom nesmie presiahnuť teplotu + 40°C.

Odsávaný skazený vzduch je v kuchyni nasávaný cez výustky s odlučovačmi tukov pod stropom, do odvodného vzduchovodu. Nad miestom s najväčšou koncentráciou pár budú umiestnené digestory, ktoré sú súčasťou technológie kuchyne. Tieto budú zaústené taktiež do odvodného potrubia, ktoré je vedené do strojovne VZT do jednotky, prechádza regulačnou klapkou, filtračnou komorou (s lapačom tukov, 2^c G4), rotačným regeneračným rekuperátorom, kde odovzdá časť tepla obsiahnutého v odvádzanom vzduchu teplovýmennnej ploche výmenníka a pomocou ventilátorovej komory vzduch pokračuje do zberného VZT potrubia do vonkajšieho prostredia nad strechu objektu. Vzduchový výkon pre kuchyňu zabezpečia dve zariadenia. Tretia jednotka bude slúžiť na vetranie priestorov manipulácie, prípravy výdaja, výdaja a sortovania tablet a umývania, s rezervou zvýšeného prívodu vzduchu pre podtlakovo vetrané skladové priestory.

Pri prechode VZT potrubia cez požiarne deliace konštrukcie (na hraniciach požiarnych úsekov) budú v potrubí osadené protipožiarne klapky s ručným, termickým a elektromagnetickým spúšťaním, s prepojením na EPS a blokováním chodu VZT zariadení.

Spaliny od plynových ohrievačov vzduchu budú vyvedené nad strechu objektu nerezovými 3-vrstvými komínmi.

Spúšťanie VZT zariadení do prevádzky bude z ovládacieho miesta v priestore kuchyne súčasne prívod aj odvod.

B., MIESTNE VETRANIE

Vetranie **skladov** na prízemí v suteréne bude podtlakové, štyrmi samostatnými odsávacími vetvami pomocou potrubných ventilátorov a vyvedené budú na fasádu objektu, kde sa ukončia kryciami mriežkami. V každej vetranej miestnosti budú nainštalované výustky. Prívod vzduchu do vetraných miestností bude infiltráciou z okolitých priestorov (chodieb), kde bude zabezpečený pretlak od prívodnej jednotky.

Vetranie strojovne VZT s ohľadom na inštalované plynové zariadenia bude nútené,

s 10-násobnou výmenou vzduchu pre vetranie a so zabezpečením prívodu vzduchu pre horáky. Prívod vzduchu bude zabezpečený nástennými jednotkami GEA SAHARA s plynovým ohrevom a dvojotáčkovými motormi, ktoré budú v prevádzke pódia počtu prevádzkovaných horákov - zabezpečí MaR, vrátane blokáde horáku od poruchy prívodu vzduchu do strojovne. Odvod vetradého vzduchu zo strojovne bude pretlakom cez otvor v stene do vonkajšieho prostredia.

Stavebná úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Pri prechode VZT potrubia cez požiarne deliace konštrukcie (na hraniciach požiarneho úseku) budú v potrubí osadené protipožiarne klapky s ručným, termickým a elektromagnetickým spúšťaním, s prepojením na EPS a blokováním chodu VZT zariadení.

1. POŽIADAVKY NA INÉ PROFESIE

a.) Stavba

VZT požaduje zriadenie strojovne VZT v uvoľnenom priestore, nakoľko strojovňa VZT jestvujúca je rozmerovo nevyhovujúca. Zabezpečiť prierezy v obvodových stenách, priečkach, stropoch pre VZT potrubie a ich vyspravenie po montáži.

b.) Elektro a MaR

VZT požaduje napojenie na el

energiu: **strojovňa VZT:**

Elektromotory ventilátorových komôr a rekupsrátorov jednotiek

GEA 6x 7,5 kW/3x400V/50Hz 3x 0,75 kW/3x400V/50Hz

Elektromotory ventilátorov nástenných jednotiek GEA SAHARA 2x
0,3 kW/3x400V/50Hz

Silová časť plynových horákov WG20N/1C ohrevu jednotiek

GEA 3x0,4 kW/3x400V/50Hz Silové napojenie chillera GEA GLAC

9B kW/3x400V/50Hz

Servopohony klapiek, snímače teploty za výmenníkmi, priestorové snímače teploty vzduchu.

Reguláciu tepelného výkonu ohrievačov a chladičov (teplota za ohrievačom +20°C až +22°C, tepelnú ochranu ventilátorov. Chladenie vzduchu bude zabezpečené pomocou chladiacich výmenníkov - regulácia chladiaceho výkonu regulačným uzlom na výmenníku (dodávka MaR) - súčinnosť s chillerom.

Zabezpečiť spúšťanie jednotlivých zariadení z ovládacieho

miesta, vetranie skladov:

Napojenie na el. energiu a istenie a ochrana el. motorov odsávacích ventilátorov

4x elektromotor ventilátora RP 50-30/25-

4E 4x 0,831 kW/220V/50Hz

Pre všetky VZT zariadenia objektu je potrebné zabezpečiť ochranu pred bleskom časti prečnievajúcich cez strechu objektu.

Všetky VZT potrubné rozvody je potrebné zabezpečiť ochranným pospojovaním - uzemnením.

c.) Plynofikácia

VZT požaduje zabezpečiť prívod zemného plynu k horákom 3x WG20N/1-C ohrievačov vzduchu jednotiek GEA a k nástenným jednotkám 2xSAHARA v strojovni VZT. Tlak zemného plynu 2kPa-5kPa, spotreba zemného plynu 3x30m³/h

2x2,6m³/h

Stavebné úpravy a výmena technológie pze budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho nariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

d.) Zdravotechnika

VZT požaduje odpadovú jlmku v strojovni VZT a odvod kondenzátu od rekuperátorov a chladičov VZT jednotiek.

e.) Potrubné rozvody

VZT požaduje zabezpečiť prepoj zdroja chladu - chillera 8 výmenníkmi-chladičmi VZT jednotiek GEA izolovaným ocelovým potrubím.

1. ZÁVER

Všetky zariadenia je potrebné namontovať v zmysle platných noriem, vyhlášok, návodov a pokynov výrobcov jednotlivých zariadení. VZT zariadenia v plnom rozsahu zohľadňujú a rešpektujú normu STN730872 - Ochrana stavieb proti šíreniu požiaru VZT zariadením.

Pre správny bezporuchový chod VZT zariadení je potrebná ich pravidelná kontrola a údržba v termínoch a rozsahu podľa prevádzkových predpisov jednotlivých zariadení, kvalifikovaným pracovníkom vyhradeným pre túto prácu.

8.2 Stavebné objekty

SO 01 Stavebná časť

1. BÚRACIE PRÁCE

- demontáž rozvodov
 - rozvody plynu
 - elektroinštalácia
 - rozvody ÚK
 - rozvody VZT
 - rozvody ZTI + zariadenie predmety
 - vybavenie kuchyne a zariadenie
- asanácie
 - keramické obklady stien
 - osekánie omietky 20 %
 - vysekanie dlažieb
 - vysekanie vodorovných rozvodov ZTI v podlahe
 - vysekanie rozvodov ZTI v stenách
- asanácie vonkajších konštrukcii
 - vybúranie okien a parapetov
 - asanácie vonkajších omietok 20 %
 - demontáže vonkajších klampiarskych výrobkov fasády a prekrytia vstupov
 - asanácia strešného plášťa prístreškov vstupu
 - vysekanie časti strešného plášťa
 - asanácia svetlíka
- likvidácia odpadov a sute

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budova administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

1. ZVISLÉ KONŠTRUKCIE

- nové cieľiace priečky dispozície kuchyne
- nové priečky skladov a priestoru výdaja

3. VODOROVNÉ KONŠTRUKCIE

- vysekanie d rėžie k na nové rozvody elektroinštalácie, ZTI, ÚK
- vyrovnávacie vrstvy a zólievky podlahy po osadení nových rozvodov ZTI
- vytvorenie spádových vrstiev podláh hydroizolácia podláh

4. DOKONČOVACIE PRÁCE

- vyrovnanie stien pod keramické obklady
- hydroizolácia stien pod keramické obklady
- realizácia keramických obkladov stien do výšky 2 m
- realizácia opráv omietok nad keram. obkladmi a na strope
- realizácia nových malieb a náterov
- dodávka a montáž zárubní a vnútorných výpl, konátr.

5. VONKAJŠIE STAVEBNÉ ÚPRAVY

- dodávka a montáž nových okien, dverí a vonkajších parapetov
- oprava vonkajších omietok
- realizácia malieb a náterov vonkajších konštrukcií
- oprava strechy nad prízemnou časťou kuchyne
- dodávka a montáž nového svetlíka nad prízemnou časťou kuchyne
- oprava strešných konštrukcií prekrytia vstupov
- oprava vykladacej a nakladacej rampy
- oprava anglických dvorcov na presvetlenia a prevetranie suterénnych priestorov

SO 02 Zdravotechnická inštalácia

Opis existujúceho stavu

Kuchyňa je odkanalizovaná do priestoru suterénu kde sú zvislé potrubia napojené na ležaté potrubie vedené pod stropom na závesoch a následne prechádza do zvislého potrubia, ktoré je zvedené do rohu skladu. Ležaté existujúce potrubie je DN 150. Potrubie je z PVC, a liatiny. DN 50 až DN 150. Kanalizácia má lapač tukov, ktorý je mimo objektu kuchyne v zelenom páse.

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Prívod studenej vody TÚV a cirkulácie TÚV je v suterénu k jednotlivým technologickým zariadeniam a zariadeným predmetom v samotnej kuchyni a výdaji jedál. Potrubie je suteréne vedené pod stropom na závesoch a prichádza pod miesta kde sú napojené jednotlivé zariadenia. Existujúce potrubie je z rúr oceľových závitových pozinkovaných chránených plátennými pásmi. Hydranty sa v rekonštruovaných priestoroch nenachádzajú.

V rámci zariadených predmetov sú to díturvitové umývadla, drezy a samotné technologické zariadenia na prípravu jedál.

Navrhovaný stav

V rámci časti zdravotnícká inštalácia projekt bude riešiť:

- odvod splaškových vôd od umývadiel a a technologických zariadení kuchyne a výdaja jedál.
- rozvod studenej vody
- rozvod teplej úžitkovej vody
- napojenie na technologické zariadenia kuchyne a odvod tukových vôd
- úpravňu vody

- osadenie nadzemného hydrantu pri rekonštruovanej

budove - **Splašková kanalizácia**

Splaškové vody budú od jednotlivých zariadených predmetov a zariadení odvedená pomocou PE pripojovacieho potrubia GEBERIT. Zvislé odpadné potrubie bude navrhnuté z rúr PE odpadných GEBERIT. Ležaté zvodné potrubie je z PE rúr GEBERIT. Zvodné potrubie bude navrhnuté pod stropom suterénu s napojením na existujúcu kanalizáciu a bude gravitačné v sklone 2%. Ležaté zvodné potrubie je uložené na závesoch a konzolách

Odpadné potrubie bude privetrávané pomocou privzdušňovacích hlavíc HL 900 príslušného profilu. Nad **úrovňou** podlahy kuchyne a výdaja jedál. Do odpadného potrubia sa osadia čistiace kusy.

Rozvod studenej.

Studená voda sa napája na existujúci rozvod, ktorý je vedený pod stropom suterénu. Za napojením sa osadí uzatváracia armatúra - guľový kohút dn 50. Studená voda bude privedená k jednotlivým navrhovaným stúpačkám a následne k jednotlivým zariadeným predmetom, úpravni vody a nástenným hydrantom DN 25 s 30 m hadicami. Rozvod bude v drážkach stavebnej konštrukcie, volne na závesoch, konzolách.

Potrubie studenej vody bude z rúr GEBERIT - MEPLA Rozvod studenej vody bude po montáži dezinfikovaný a prepláchnutý a tlakovo preskúšaný. Zvislé potrubia a odbočenia k funkčným celkom budú zabezpečené uzatváracími armatúrami s možnosťou uzatvorenia a odvodnenia príslušnej časti. Potrubie k jednotlivým odberným miestam prichádza buď pomocou zvislých rozvodou v rámci vertikálnych stavených konštrukcií alebo podľa požiadaviek TG kuchyne od podlahy. V prípade požiadavky prívodu od podlahy je v niektorých prípadoch potrebné riešenie v drážkach podlahy až k samotným zariadeniam a zariadeným

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budova administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

pomou PVC flexibilných (elektroinštalačných) rúrach ako chráničkách. Nepotrebné stúpačky sa zaslepia. Potrubie vedené voľne bude chránené izoláciou MIRELON hr. 1 cm.

Rozvod Teplej úžitkovej vody a cirkulácie (ďalej TUV)

TUV je pripravovaná centrálna a privedená súbežne s potrubím studenej vody. Rozvod bude vedený zhodne ako potrubie studenej vody so zhodným materiálovým prevedením. Nepotrebné stúpačky sa zaslepia.

Napojenie na technologické zariadenia kuchyne a odvod tukových vôd Prívod studenej vody, TUV a upravenej vody je zo zvislého potrubia prevažne pod podlahu kuchyne resp. zo stien priečok. Potrubie bude zhodné ako potrubie studenej a teplej vody a bude z rúr GEBERIT - MEPLA. Rozvod vody bude po montáži dezinfikovaný a prepláchnutý a tlakovo preskúšaný.

Rozvod vody a odpad bude ukončený podľa požiadaviek PD technológie kuchyne (viď TG kuchyne). Kanalizácia je riešená pre kuchyňu samostatne technicky a materiálovo zhodne ako splašková kanalizácia. Jednotlivé technologické zariadenia a nerezové podlahové vpuste a rošty sa napoja podľa požiadaviek PD technológie kuchyne (viď TG kuchyne).

Zvodné PE potrubie prechádza cez stropnú konštrukciu do priestoru suterénu.

Zariadenie predmety

Druh a príslušný sortiment bude vybraný a určený samotným investorom počas realizácie stavby. Projektované sú zariadenie predmety diturvitové so zápachovými uzávierkami a pákovými zýtakovými armatúrami.

Úpravňa vody

Pre zabezpečenie zmekčenia vody je navrhnutá úpravňa vody, ktorú je podľa predpokladu možné osadiť do skladu a prívod neupravenej vody bude z navrhovaného rozvodu studebej vody. cez uzatváraciu armatúru a regulačný ventil tlaku. Potrubie k úpravni vody a od nej bude riešený technicky a materiálovo zhodne ako rozvod studenej vody. Úpravňa bude dodaná komplet ako jeden celok. Úpravňa ER/KS 2000 nemá nároky na elektrickú energiu.

Rozvodné potrubia vedené pod stropom suterénu bude na závesoch a konzolách typu HILTY.

Zabezpečenie protižiarnej ochrany bude pri kuchyni smerom k predajni potravín na existujúcom potrubí DN 80 osadená kombinovaná odbočná tavarovka s uzatváracou. Na odbočku sa napojí priamy kus armatúrou.

Hydranty sú konštruované tak, aby pri uzatvorení vody v samotnom telese nadzemného hydrantu došlo k odvodneniu do štrkového obsypu spodnej časti. Na jeseň je potrebné previesť kontrolu uzatvorenia každého hydrantu, aby nedošlo k jeho poškodeniu zamrznutím.

Demontáž

Existujúce zariadenie predmety a potrubia pre rozvod vody a kanalizačné potrubia v suteréne, ktoré budú po rekonštrukcii nefunkčné budú zdemontované.

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budova administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Paklnitnej nemocnici Trnava

SO 03 Ústredné vykurovanie

V rámci rekonštrukcie priestorov kuchyne a príslušných gastronomických prevádzok sa uvažuje s rekonštrukciou systému ústredného vykurovania. Rozsah rekonštrukcie **zahŕňa** výmenu vykurovacích telies, armatúr a potrubných rozvodov. Samotný systém ústredného vykurovania bude zabezpečovať temperovanie priestorov kuchyne na teplotu cca 16 8t. C. Samotné vykurovanie priestorov kuchyne a príslušných gastronomických prevádzok bude zabezpečené systémom vzduchotechniky. Okruh vykurovania hlavnej varne a príslušných gastronomických prevádzok bude mať samostatnú vetvu a regulačný okruh, aby bolo možné dosiahnuť nezávislú reguláciu a následný výkon vykurovacieho systému a tým aj následnú ekonomickú prevádzku.

SO 04 MaR a PRS ÚK. MaR a PRS VZT

Rieši VZni!

SO 05 Elektroinštalácia

1 ROZSAH DOKUMENTÁCIE

- pripojenie ne NN rozvod
- vnútorné silnoprúdové rozvody v rekonštruovanej časti
- napojenie nerekonštruovaných časti na NN sieť

1 ZÁKLADNÉ TECHNICKÉ ÚDAJE

NAPĀŤOVÁ SÚSTAVA: 3/PEN AC 400V/230V 50Hz, TN-C-S,
OCHRANA PRED ZASAĤOM EL.PRÚDOM: PODĽA STN 3320004-41/2007

OCHRANNÉ OPATRENIA:

411.3 POŤIADAVKY NA OCHRANU PRI PORUCHE

411.3.1.1 OCHRANNÉ UZEMNENIE

411.3.1.2 OCHRANÉ POSPĀJANIE

411.2.1.2 SAMOĤINNÉ ODPOJENIE PRI PORUCHE

411.3.1.1 DOPLNKOVĀ OCHRANA

412 OCHRANNÉ OPATRENIE: DVOJITĀ ALEBO ZOSILNENĀ IZOLĀCIA OPATRENIA NA ZĀKLADNŤ OCHRANU (OCHRANU PRED PRIAMIM DOTYKOM): A.1 ZĀKLADNĀ IZOLĀCIA ŤIVĤCH ĤĀSTĤ A.2 ZĀBRANY ALEBO KRYTY

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

VONKAJŠIE VPLYVY: pódia NZA.1.6 STN 33 2000-5-51:
druh III: - vnútorné priestory druh VI: - vonkajšie priestory

ENERGETICKÁ BILANCIA:

PREDPOKLADANÝ INŠTALOVANÝ VÝKON

CELKOVÝ

VÝPOČTOVÉ ZATAŽENIE

P_i ■ 280 kW

P_p = 170,0 kW

1 TECHNICKÝ POPIS

1.1 HLAVNÉ NN ROZVODY

Do jestvujúceho hlavného rozvádzača budovy je privedený kábel AYKY 4B-3x240+120. Kábel je v prfpojčkovej skrini istený 160A poistkami, čiže na tomto jestvujúcom kábli sa dá preniesť výkon maximálne 100 kW. Z toho dôvodu bude potrebné urobiť nový NN prívod až z trafostanice tromi káblami AYKY-J 4B-3x240+120.

1.2 UMELE OSVETLENIE

Pre umelé osvetlenie budú realizované el. rozvody káblami CYKY, ktoré budú uložené pevne na povrchu.

Osvetlenie v kuchyni bude riešené priemyselnými žiarivkovými svietidlami. Osvetlenie v priestoroch pre stravníkov bude riešené žiarivkovými interiérovými svietidlami.

1.3 ZÁSUVKOVÉ A TECHNOLOGICKÉ ROZVODY

Pre zásuvky sú realizované el. rozvody káblami CYKY-J, ktoré budú uložené pevne pod omietkou a v podlahe v ochranných rúrkach FXP. Prístroje budú inštalované vo vodotesných krabičkách na povrch.

Vývody sú ukončené zásuvkami vo výške podľa požiadavky technológie. Pre istenie zásuvkových vývodov budú použité ističa s nominálnym vypínacím prúdom 16A a s charakteristikou B.

Pre trojfázové spotrebiče budú v rozvodnici pripravené 3+N-pólové ističe s vypínacou charakteristikou Bas nominálnym prúdom 16A, resp. 25A, pódia výkonu spotrebiča.

Zásuvkové a technologické vývody budú okrem ističa chránené aj prúdovými chráničmi s nominálnym diferenciálnym prúdom 30 mA.

1.4 POSPÁJANIE

Pri hlavnom rozvádzači bude umiestnená hlavná ochranná pripojnica H.O.P. Táto pripojnica bude uzemnená na zemnič pomocou vodiča FeZn f) 10.

Na H.O.P. sa vodičom CYA16 prípoji bod rozdelenia vodiča PEN na samostatné vodiče N a PE v rozvádzači kuchyne, ďalej sa na H.O.P. prizemnia vstupujúce vodivé potrubia médií: vodovod, plynovod a technologické zariadenia, vrátane pasívnej technológie (stoly, regály).

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

3.6 MERANIE A REGULÁCIA

Profesia Meranie a regulácia (MaR) bude slúžiť na optimalizáciu chodu vzduchotechniky. Rozvádzač je súfiastou dodávky VZT. Profesia elektro zabezpečí napojenie rozvádzača.

MfLEffKffiSVQP

Jestvujúca budova je pred účinkami atmosférických prepätí chránená bleskozvodom v súlade s STN 34 1390 (1988).

V rozvádzači kuchyne bude na vstupe inštalovaný zvodíč prepätí typu „B+C“.

1?AVER

Pre elektrické zariadenia platia hlavne normy a predpisy STN, menovite (uvedené sú triediace znaky): STN 36 0450,33 2000 - súbor noriem v častiach -1, -3, -41, -4-43, -4-46, -4-47, -5-51, -5-52, -5-54, -7-701, vyhláška č. 718/2002 Z. z. a ďalšie súvisiace normy a predpisy platné ku dňu spracovania projektovej dokumentácie.

Po ukončení elektromontážnych prác a pred uvedením el. zariadenia do prevádzky je nutné jeho komplexné vyskúšanie vrátane merania el. parametrov, ich vyhodnotenie a spracovanie písomného záznamu o vykonaní odbornej prehliadky a odborej skúšky (východzia revízna správa).

Podmienkou uvedenia el. zariadenia do prevádzky je jeho bezchybná funkčnosť.

Klasifikácia obsluhy musí zodpovedať vyhláške č. 716/2002 Z. z. Všetky uvedené činnosti môžu vykonávať iba osoby s odbornou spôsobilosťou podľa vyhl. č. 718/02 Zb. z. MPSVaR SR. Obsluhu el. zariadení môže vykonávať v zmysle citovanej vyhlášky minimálne pracovník poučený (§20), údržbu a opravy pracovník s elektrotechnickým vzdelaním, (minimálne §21). Pri práci na el. zariadeniach dodržať platné predpisy BOZP pre prácu na týchto zariadeniach. Všetky priestory v objekte sú z hľadiska elektroinštalácie bezpečné.

Všetky priestory a zariadenia sú technickým zariadením s mierou ohrozenia skupiny „B“ podľa vyhlášky č. 718/2002 Zb. z.

Prevádzkovateľ je povinný zaistiť vykonávanie pravidelných prehliadok v lehotách podľa prílohy Č. 8 vyhl.718/2002 Zb. z. MPSVaR SR a STN 33 2000-6.

SO 06 Plynovod vnútorní

Technické riešenie

Vykurovacie médium : zemný plyn naftový
Výhrevnosť média : 33,4 - 34,0 MJm³ Tlak v domovom plynovode : 1,5 - 2,1 kPa

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Existujúci stav

Kuchyňa fakultnej nemocnice je pred celkovou rekonštrukciou pri ktorej budú existujúce kuchynské plynové spotrebiče demontované a nahradené novými. Napojenie kuchyne na plyn je z vnútro-areálového NTL plynového rozvodu cez samostatnú plynovú prípojku pre kuchyňu. Hlavný uzáver plynu je umiestnený 1 m pred budovou.

Meranie plynu je plynomerom Rombach G-25 s rozsahom 0,25 • 40mVh. Plynomer je umiestnený v samostatnej miestnosti v suteréne. NTL plynový rozvod DN 80 za plynomerom je vedený suterénom z ktorého sú odbočky vedené cez stropom k jednotlivým plynovým spotrebičom v kuchyni.

Navrhované riešenie

Pre napojenie nových plynových spotrebičov v kuchyni po rekonštrukcii navrhujeme využiť existujúcu plynovú prípojku s hlavným uzáverom plynu, existujúci plynomer Rombach G-25 a existujúce NTL plynové potrubie DN 80 ktoré je privedené do suterénu pod kuchyňou.

Predmetom navrhovanej plynofikácie bude demontáž NTL plynových rozvodov v suteréne a plynových odbočiek k existujúcim spotrebičom plynu, a nová montáž plynového potrubia do kuchyne podľa nového dispozičného rozmiestnenia spotrebičov.

Nad spotrebičmi v hlavnej a diétnej vami bude umiestnené akumulčné plynové potrubie DN 100 z ktorého budú zvedené odbočky do výšky cca 70 cm nad podlahu na ktorom budú osadené guľové kohúty DN 15. Z uzáverov cez flexibilné hadice budú napojené plynové spotrebiče.

Zriaďovacie predmety

na prípravu jedál budú použité nasledujúce spotrebiče:

<u>Hlavná varňa</u>		
-plynový sporák	1 x 38 kW	3,8 m*/h
- Bklopný plynový kotol	2 x 27 kW	5,8 m*/h
- sklopný plynový kotol	1 x 43 kW	4,6 m*/h
• sklopná plynová panvica	1 x 26 kW	2,8m*/h
<u>Diétna varňa</u>		
- plynový sporák	1 x 44 kW	4,7 m*/h
• plynový kotol	2 x 21 kW	4,6 m*/h
- plynová panvica	2 x 20 KW	4,2 m*/h

Spotreba plynu pre navrhované spotrebiče bude 30,5 m*/h.

Navrhované riešenie je vypracovaná v zmysle STN EN 1775 a TPP 70401, pretože ani jeden spotrebič v plynofikovanom objekte nemá výkon nad 50 kW.

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budova administratívy
a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

SO 07 Protipožiarna bezpečnosť

1. Všeobecne

Dokumentácia rieši rekonštrukciu priestorov a výmenu technológie prípravy stravy v jestvujúcich priestoroch objektu kuchyne v Nemocnici s poliklinikou a.s. Trnava. Minimálne stavebné úpravy rešpektujú požiadavky projektu prevádzkového súboru technológie zariadenia kuchyne pri zachovaní jestvujúceho prevádzkového napojenia

na zásobovanie kuchyne a výdaj jedál.

Posudzované priestory na prípravu stravy sú v jestvujúcom trojpodlažnom objekte kuchyne s pôdorysnými rozmermi 33 x 28 m. v areály nemocnice.

Skladovacie priestory mäsa, zeleniny a zemiakov sú na 1. podzemnom podlaží, priestory na prípravu stravy aú na 1. nadzemnom podlaží, výdaj stravy - jedáleň pre

zamestnancov je na 2. nadzemnom podlaží.

Návrh riešenia a stanovenie podmienok požiarnej bezpečnosti vychádza z Vyhlášky STN 92 0201-2 4 a z príslušných Slovenských technických noriem.

STN 92 0201 - 3 PBS - časť 1: Požiarne riziko, veľkosť požiarneho úseku

STN 92 0201 -4 PBS - časť 2: Stavebné konštrukcie

STN 92 0400 PBS - časť 3: Únikové cesty a evakuácia osôb

STN 92 0111 PBS - časť 4: Odatupové vzdialenosti

Zásobovanie vodou na hasenie požiarov

Pre stavebné povolenie bude riešenie protipožiarnej bezpečností vykonané v rozsahu požiadaviek § 40b, vyhlášky MV SR č. 121/2002 Z.z. v znení vyhlášky č. 591/2005 Z.z.

1.1. Charakteristika objektu

Z hľadiska stavebného riešenia sa jedná o rekonštrukciu jestvujúceho objektu na vytvorenie priestorov na prípravu stravy. V zmysle STN 92 0201 - 2 Čl.2.2.8 je posudzovaná stavba definovaná ako trojpodlažná, ktorá má dve nadzemné požiarne podlažia s požiarou výškou nadzemnej časti „h“ = 4,00 m. a jedno podzemné podlažie s požiarou výškou podzemnej časti h_p - 3,00 m.

Zvislé nosné konštrukcie:

Nosnú konštrukciu tvoria obvodové, nosné a požiarne steny, ktoré sú murované, ztehloblokov hrúbky 500 mm., prípadne ŽB s požiarou odolnosťou viac ako 120 minút.

Vodorovné konštrukcie:

Nosná konštrukcia strechy je jestvujúca vytvorená dreveným krovom. Stropné konštrukcie oddelujúce podzemné a nadzemné požiarne podlažia sú železobetónové.

Z hľadiska stavebných konštrukcií je konštrukčný celok danej stavby definovaný v súlade s STN 92 0201 - 2, fil. 2.6.2 ako -nehorľavý.

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

2. Požiadavky požiarnej bezpečnosti pri rekonštrukcii stavby

Protipožiarna bezpečnosť rekonštrukcie posudzovanej stavby kuchyne musí byť riešená v súlade s požiadavkami vyhlášky MV SR č. 94/2004 Z.z. a nadväzujúcich STN, pričom musia byť splnené tieto požiadavky:

Stavebný objekt je rozdelený na požiarne úseky podľa prílohy č. 1 vyhlášky č. 94/2004 Z.z.,

Samostatný požiarne úsek musí tvoriť:

P1.01 - sklady na 1. podzemnom podlaží

N1.01/N2 - kuchyňa na 1. NP a výtlačná strava s jedálňou na 2. NP

N2.01 - Ostatné priestory na 2. NP - kancelárie a pod. nesúvisiace s prípravou

- a) Požiarna odolnosť menených prvkov stavebných konštrukcií nie je znížená pod pôvodnú hodnotu. Stavebné úpravy nezasahujú do obvodových, nosných a požiarne deliacich konštrukcií. Nové priečky - nenosné vnútorné konštrukcie sú murované z tehál a ich požiarne odolnosť je viac ako 45 minút.
- b) Požiarna uzávery v požiarne stenách budú vyhotovené EW 30
- c) O3 - C Reakcia na oheň stavebných výrobkov použitých v menených stavebných konštrukciách nebude zvýšená nad pôvodnú hodnotu v nových konštrukčných prvkoch nebudú použité hmoty s reakciou na oheň triedy B, C, D, E, F.
- d) Všetky menené stavebné konštrukcie sú triedy A1 - nehorľavé šírky a výšky
- e) požiarne otvorených plôch v obvodových stenách sa nebudú meniť.
Výmena okien a dverí v obvodovej stene je za rovnaké rozmery v plastovom vyhotovení namiesto pôvodných drevených.
- f) Novo zriaďované prestupy okrem prestupov vzduchotechnického zariadenia cez všetky steny sú riadne utesnené podľa č. 121 STN 73 0602. Prestupy elektroinštalácie a rozvodov tepla a vody cez každú stenu budú riadne utesnené nehorľavými materiálmi s požiarne odolnosťou 30 minút - požadovaná požiarne odolnosť konštrukcie stien v nadzemnom podlaží.
- g) V posudzovaných priestoroch je inštalované nové vzduchotechnické zariadenie kapacitne navrhnuté na odvetranie priestorov kuchyne. Nové potrubia sú realizované v rozsahu novej dispozície tepelných spotrebičov pre ktoré sú určené. Strojovňa VZT slúži výlučne pre jeden požiarne úsek. Strojovňa je umiestnená na streche jestvujúceho objektu. Na VZT potrubie, ktoré bude prechádzať cez požiarne steny a požiarne stropy sa požaduje osadenie požiarne klapiek prípadne ochrana potrubia obložením podľa STN 73 0872.
- h) Pôvodné únikové a zásahové cesty nebudú zúžené ani predĺžené a ich výsledné hodnoty budú posúdené podľa platných noriem.

3. Ďalšie zariadenia protipožiarnej ochrany

- a) Príjazdy a prístupy sú riešené bezprostredne k posudzovanému objektu. Príjazdové cesty sú vhodné pre príjazd mobilnej hasičskej techniky.

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budova administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Tmava

- b) Spojenie je telefonické s možnosťou privolania hasičskej jednotky. Na základe výpočtu podľa STN 73 0875 je doporučené aby v požiarom úseku N1.01/N2 kuchyňa, sklady, výdaj stravy s jedálňou bola inštalovaná elektrická požiarňa signalizácia.
- c) Voda na hasenie požiarov musf byť zabezpečená podfa Vyhlášky MV SR č. 699/2004
- Zz
- v nadväznosti na STN 92 0400. Podľa tab. 2, položka 2 pre nevýrobné stavby s plochou požiarneho úseku do 1000 m² musí byť zabezpečený odber vody Q = 12 i/s.
- V blízkosti posudzovaného objektu kuchyne bude na Jestvujúcom vodovodnom rozvode DN 80 osadený nadzemný hydrant DN 80. Ďalší jestvujúci podzemný hydrant je do vzdialenosti 80 m. od objektu.
- d) Pre posudzované priestory skladov, kuchyne a výdajne jedál s jedálňou sú uvažované hadicové zariadenia - hadicové navijaky DN 25, ktoré sú napojené na jestvujúci tlakový rozvod vody.
- Hadicový navijak s tvárovo stálou hadicou s menovitou svetlosťou 25 mm, s minimálnym priemerom hubice 10 mm s minimálnym prietokom Q = 59 l/min pri tlaku 0,2 MPa. Celkovo budú hadicové navijaky rozmiestnená tak, že každé miesto v stavbe bude pokryte jedným prúdom vody z hadicového zariadenia:
- 1 ks v 1. podzemnom podlaží
 - 2 ks na 1. nadzemnom podlaží 1 ks na 2. nadzemnom podlaží
- d) Pre prvotný protipožiarňý zásah budú v posudzovaných priestoroch rozmiestnené prenosné hasiace prístroje podľa STN 92 0202-1
- 6 ks PHP Práškový P6 3 ks PHP Snehový S5

Prenosné hasiace prístroje budú súčasťou dodávky stavby.
Za rozmiestnenie PHP podľa skutočnej potreby prevádzky kuchyne zodpovedá technik PO prevádzkovateľa.

4. Posúdenie technológie prípravy stravy

Technológia prípravy stravy umiestnená v posudzovaných priestoroch nepredstavuje zvýšené požiarne riziko. Tepelné spotrebiče sú elektrické a plynové, ktoré sú určené do stanoveného prostredia. Navrhované sú výlučne zariadenia s certifikáciou pre použitie v SR. Každý elektrický spotrebič má vlastné istenie proti prehriatiu a vypínač na bezpečné odstavenie spotrebiča.

Stavebné úpravy a výmena technológie pre budovu administratívy a prevádzky stravovacieho zariadenia vo Fakultnej nemocnici Trnava

Prevádzka kuchyne je zabezpečená vypínačom CENTRAL STOP na nutné vypnutie všetkých aktívnych zariadení v priamom dosahu obsluhy pre prípad havarijného vypnutia zariadení.

Každé zariadenie má vlastný návod od výrobcu na bezpečnú inštaláciu, návod na bezpečné užívanie a pokyny na údržbu a opravy s uvedením termínov a požadovanej odbornej spôsobilosti osôb zodpovedných za prevádzku, údržbu a opravy týchto zariadení.

Plynové spotrebiče majú vlastný uzáver plynu na prívodnom plynovom potrubí.

Hlavný plynový uzáver je umiestnený mimo objekt a je riadne označený ako HÚP.

Všetky vypínače a uzávery sú riadne označené bezpečnostnými symbolmi.

Všetky technologické zariadenia musia byť pri kolaudačnom konaní dokladované certifikátmi o posúdení zhody podľa zákona č. 284/1999 v znení neskorších doplnení.

