

## *A. Sprievodná správa*

### **A.1 Identifikačné údaje stavby**

1. Názov stavby: Rekonštrukcia stravovacej prevádzky
2. Miesto stavby: Poprad - areál nemocnice s poliklinikou
3. Kategória stavby: zdravotnícka, občianska
4. Charakter stavby: rekonštrukcia
5. Investor: Nemocnica s poliklinikou Poprad, Banícka 803/28
6. Stupeň: stavebý zámer

### **A.2 Identifikačné údaje stavebníka a spracovateľa**

1. Stavebník: Nemocnica Poprad, a.s.  
Banícka  
803/28 058  
01 Poprad

### **A.3 Základné údaje charakterizujúce stavbu a jej budúcu prevádzku**

1. Rekonštrukciu stravovacej prevádzky v NsP si vyžaduje nevyhovujúci technický stav infraštruktúry a technologického vybavenia prevádzok. Činnosť v týchto prevádzkach bola započatá v roku 1974 (po odovzdaní budovy do užívania po ukončenej výstavbe nemocnice s poliklinikou a celého areálu nemocnice). V priebehu celej doby prevádzkovania až po dnešok, neboli na budove a ani technologickom vybavení kuchyne a práčovne vykonané žiadne podstatnejšie zmeny. Zastaralé 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 zárukou, že nedôjde k náhlemu výpadoku činnosti na dlhšie časové

2. Cieľom rekonštrukcie je 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 **900** hlavných jedál denne s predpokladaným delením na **450** pre pacientov (s potrebou rozvozu v rámci hlavnej budovy a cca 107 mimo nej) a **450** pre zamestnancov nemocnice.
1. Vzhľadom k tomu, že sa jedná o rekonštrukciu existujúcich priestorov budovy, prístupnosť pre zásobovacie vozidlá vykonávajúce zásobovanie surovinami a rozvoz stravy v rozsahu potreby zostane zachovaná na úrovni súčasnosti.
2. Termín začatia stavby závisí od zabezpečenia finančného krytia a nebol

#### **A.4 Členenie stavby na prevádzkové súbory a stavebné objekty**

##### **A.4.1 Projektové a prieskumné práce A.4.2**

##### **Prevádzkové súbory**

- PS 01 Technológia  
práčovne PS 02 VZT  
Práčovňa

##### **A.4.3 Stavebné objekty**

- SO 01 Stavebná časť
- SO 02 Zdravotechnická  
inštalácia SO 03 Technológia  
kuchyne  
SO 04 Ústredné vykurovanie
- SO 05 Meranie a regulácia a PRS - ÚK, VZT, MaR riadenie spotreby  
elektrickej energie
- SO 06 Elektroinštalácia  
SO 07 Plynovod  
vnútorný SO 08 VZT  
Kuchyňa

**Stavebný zámer**  
Rekonštrukcia stravovacej prevádzky a práčovne  
Nemocnica Poprad, a.s.  
Banícka \_\_\_\_\_ č.803/28,058 45Poprad

A.4.7 Ostatné náklady

A.4.8 Rezerva

A.4.9 Iné investície

A.4.10 Nehmotný investičný majetok

A.4.11 Ostatné investičné náklady

v tom : kompletizačná  
činnosť

December 2009

## A. *Súhrnná technická správa*

### B.1 Architektonické a urbanistické riešenie

#### Stavebné úpravy

Na základe obhliadky a základného stavebno-technického prieskumu bol navrhnutý nasledovný rozsah stavebných úprav:

- Stavebné úpravy súvisiace s novým dispozičným a prevádzkovým riešením:
  - búracie práce v rozsahu nutných úprav priestorov
  - nové deliace priečky, výplňové konštrukcie

Stavebné úpravy súvisiace s opravou a rekonštrukciou existujúcich a ponechávaných konštrukcií:

- sanácia existujúcich nosných konštrukcií, vrátane ich statického posúdenia a prípadnej rekonštrukcie
- komplexná výmena okenných a dverných výplní
- komplexná výmena rozvodov všetkých inžinierskych sietí v objekte, vrátane ich doplnenia na nutné nové rozvody pre umiestnenie technológií
- realizácia nových povrchových úprav vo všetkých miestnostiach

## B.1.1 Technické vybavenie hlavného objektu

### **B. 1.1.1 Zdravotechnika**

Na základe odbornej obhliadky priestorov, ktorých sa budúca rekonštrukcia bude týkať, predkladáme nasledovné stanovisko. Doporučujeme, aby boli rozvody vody a kanalizácie v celom rozsahu nahradené novými. Dôvodom návrhu je vek existujúcich rozvodov a zároveň osadenie novej technológie do priestorov kuchyne, skladov a práčovne. Výsledkom rekonštrukcie bude moderné pracovisko vyhovujúce prísnyim technickým, hygienickým a bezpečnostným normám. Dôjde k zmene dispozície, vytvoria sa pracovné miesta, ktoré doposiaľ chýbali. Vnútorne rozvody vody budú pripojené na existujúcu prípojku a kanalizáciu.

### **B. 1.1.2 Ústredné vykurovanie**

Predmetom daného riešenia je zabezpečenie vykurovania, dodávky tepla pre VZT a ohrevu teplej pitnej vody v danom objekte.

#### Jestvujúci stav

V súčasnosti je objekt zásobovaný teplom z parnej kotolne, ktorá zásobuje teplom celý areál nemocnice. V strojovni pary v danom objekte je umiestnený rozdeľovač pary a odvod kondenzátu. Vzhľadom na skutkový stav súčasného vykurovania je potrebná kompletná rekonštrukcia v

#### Tepelné bilancie

#### *ÚSTREDNÉ*

#### *VYKUROVANIE*

#### CHARAKTERISTICKÉ ÚDAJE TEPLOTNEJ OBLASTI

- |  |        |
|--|--------|
| • miesto   | Poprad |
| • výpočtová vonkajšia teplota $t_e$                        | -18 °C |
| • stredná vonkajšia teplota vo vykurovacom období $t_{es}$ | 3,5 °C |
| • stredná vnútorná teplota vo vykurovacom období           | 20 °C  |

Tepelné straty daného objektu boli určené predbežným výpočtom.

Tepelné straty	180 kW
----------------	--------

### *POTREBA PRE VZT*

Na ohrev privádzaného vzduchu podľa požiadavky vzduchotechniky je potrebné doviesť teplú vodu na ohrev vzduchu.

Celková potreba tepla pre ohrev VZT pri maximálnom výkone :

$$Q_{VZT} = 450 \text{ kW}$$

<i>REKAPITULÁCIA POTRIEB TEPLA</i>	
- ústredné vykurovanie	180 kW
- príprava TÚV	120 kW
- ohrev VZT	450 kW
<b>CELKOM</b>	<b>750 kW</b>

### Navrhované riešenie

Strojovňa bude umiestnená v suteréne objektu. Para privádzaná do objektu bude slúžiť pre potreby práčovne a cez výmenník tepla para-voda na pokrytie potreby tepla pre celý objekt. Potreba pre ústredné vykurovanie, potreba tepla pre vzduchotechnické jednotky a potreba tepla pre ohrev teplej pitnej vody. V strojovni bude osadený rozdeľovač-zberač, z ktorého budú vyvedené jednotlivé vetvy. Vetva pre ohrev teplej pitnej vody, vetva pre ohrev vzduchotechnických jednotiek a ekvitermicky regulované vetvy pre potreby vykurovania jednotlivých prevádzok. Ohrev teplej pitnej vody budú zabezpečovať dva registrové stojaté zásobníky vody.

V celom objekte sa zrealizujú nové rozvody, podľa jednotlivých prevádzok. Vymenia sa jestvujúce vykurovacie telesá, za nové. Na každé vykurovacie teleso sa osadí radiátorový ventil s termostatickou hlavicou a na spiatocke uzatváratel'né šrúbenie. Systém ÚK zabezpečí prívod neregulovanej vody k

### **B. 1.1.3 Elektroinštalácia, MaR a PRS MaR a PRS MaR - riadenie spotreby elektrickej energie**

Vzhľadom na skutkový stav elektroinštalácie aj s ohľadom na zmeny v STN súvisiacich s približovaním našich noriem k technickej legislatíve platnej v krajinách EU je nevyhnutná komplexná rekonštrukcia elektroinštalácie v

Rekonštrukcia elektroinštalácie bude zahŕňať :

- výmenu RIS7 v bode napojenia objektu - prívod pre objekt z trafostanice AYKY3x240+120mm<sup>2</sup> (2ks) + AYKY3x150+70mm<sup>2</sup> (1ks) vyhovuje budúcim požiadavkám na dodávku el. energie
- dodávku hlavného rozvádzača objektu a ostatných podružných rozvádzačov pre kuchyňu, práčovňu, výmenníčku ÚK, strojovňu VZT, strojovňu výťahov a zásuvkovú a svetelnú inštaláciu
- elektroinštaláciu v kuchyni, práčovni
- zásuvkovú a svetelnú inštaláciu v celom objekte
- slaboprúdové inštalácie - telefón, počítačová sieť, STA hlavné pospájanie objektu
- rekonštrukciu bleskozvodu

Okrem vyššie uvedenej rekonštrukcie existujúcej inštalácie a novej inštalácie priamo súvisiacej s výmenou technológie kuchyne a práčovne bude nevyhnutné riešiť elektroinštalácie v častiach MaR a PRS výmenníkovej stanice ÚK, strojovne VZT a ostatných systémov riadenia v prevádzkach priamo súvisiacich prevádzkovaním technológie v riešenom objekte:

meranie a regulácia a prevádzkový rozvod silnoprúdu vo výmenníkovej stanici ÚK - regulácia prevádzky výmenníka paravoda, ekvitermická regulácia ÚK, ohrev TÚV, regulácia ohrevu VZT  
meranie a regulácia a prevádzkový rozvod silnoprúdu v strojovni VZT:

1. MaR a PRS VZT zariadení, ktoré budú slúžiť pre vetranie kuchyne

3. MaR a PRS VZT zariadení, ktoré budú slúžiť pre vetranie  
skladových priestorov

- meranie a regulácia spotreby el. energie - s ohľadom na vysokú energetickú náročnosť navrhovaných el. spotrebičov bude navyhnutné v objekte riešiť reguláciu el. zaťaženia objektu zaradením el. spotrebičov do skupín podľa dôležitosti

Nevyhnutnosť komplexnej rekonštrukcie elektroinštalácie v celom riešenom objekte vyplýva z celoeurópskych trendov nahrádzať staré vodiče s hliníkovými jadrami novými medenými káblami resp. zo zmeny rozvodných sietí z TN-C na TN-S (rozdelenie vodiča PEN na dva samostatné vodiče N a PE - náhrada 2 a 4-žilových káblov 3 a 5-žilovými).

Rekonštrukcia hlavných rozvodov objektu a všetkých rozvádzačov súvisí so zastaralosťou el. výzbroje, ktorá nespĺňa v plnom rozsahu požiadavky na bezpečnú prevádzku vedední a prevádzku technologických zariadení a bezpečnosť obslužného personálu.

Hlavný rozvádzač a ostatné podružné rozvádzače budú osadené novými prístrojmi, ktoré budú zabezpečovať selektivitu vypínania pri poruche , vrátane komplexného riešenia ochrán proti prepätiam a chybovým prúdom.

V časti MaR a PRS výmenníkovej stanice ÚK, strojovne VZT a MaR spotreby el. energie navrhujeme v objekte nainštalovať moderný riadiaci systém, vyznačujúci sa modulárnou štruktúrou na všetkých úrovniach riadenia.

### ***B. 1.2 Účel, funkcia, kapacita a opis riešenia technológie***

Stavebný zámer pre kuchyňu, jej technologické vybavenie a súvisiace prevádzky stravovacieho zariadenia nemocnice bol vypracovaný v zmysle platných hygienických a technických noriem, bol konzultovaný so zodpovednými pracovníkmi objednávateľa. Rieši rekonštrukciu kuchyne na prípravu cca 900 jedál denne pre hospitalizovaných pacientov NsP, vrátane výdaja stravy pre vlastných zamestnancov.

Požiadavkou je, aby staré, fyzicky opotrebované a morálne zastaralé technologické zariadenia, boli vymenené za nové a také, ktoré spĺňajú požiadavku prevádzkovateľa, kritéria prísnych hygienických a technických noriem ako sú:



kontrolných orgánov a organizácií. Navrhnuté technologické zariadenie musí spĺňať nároky ťažkej prevádzky, medzi akú prevádzka nemocničnej kuchyne patrí. Všetky varné zariadenia musia byť vybavené elektronickou riadiacou jednotkou, ktorá umožní programovať, registrovať a vyhodnocovať dôležité parametre počas jednotlivých príprav, s možnosťou archivácie zaznamenaných údajov. Na rovnakej úrovni musia byť aj chladiace a mraziace skrine a stoly, vrátane myčiek na riad. Z archivovaných záznamov je možná spätná kontrola správnosti celého procesu prípravy jedál. Súčasťou technologickej špecifikácie sú konvektomaty, ktoré zaručujú kvalitu pripravovaných jedál bez straty nutričnej hodnoty, pri nepatrnej strate na hmotnosti a zjavných časových a energetických úsporách.

Požiadavkou je, aby bol výdaj stravy pre hospitalizovaných pacientov realizovaný tabletovacím spôsobom, v tabletách zaručujúcich zachovanie kvalitatívnych ukazovateľov hotových jedál až po dobu samotnej konzumácie. Stavebný zámer rieši skladovacie priestory - suché a chladené, hrubé a čisté prípravy surovín.

Požiadavkou je, aby činnosť v práčovni bola vykonávaná racionálnym spôsobom, na technológiách, ktoré zaručia vyššiu kvalitu spracovaného prádla, zvýšia bezpečnosť pri práci (vybráacie, hluk, elektrická bezpečnosť, kontaminácia atď.), znížia náklady na 1 kg vypratého a spracovaného prádla. Technológia musí spĺňať kapacitný predpoklad, t.j. vyprať a spracovať v jednosmennej prevádzke cca 1100 kg prádla.

### ***B. 1.3 Opis prevádzkových súborov***

#### ***B. 1.3.1 PS 01 Práčovňa***

Práčovňa slúži na pranie nemocničného prádla rovného, tvarovaného, pranie pracovných odevov zdravotníckym aj nezdravotníckym pracovníkom NsP. Pracovať sa bude v jednosmennej prevádzke s kapacitou spracovania cca 1100 kg/smenu. Z tohoto množstva je cca

- 880 kg rovného

ZDRAVOTNÍCKI

PRACOVNÍCI

- rôzne prádlo 55kg

Z celkového množstva prádlo z infekčného oddelenia v objeme 120 kg za deň.

Vzhľadom k tomu, že sa jedná o kontaminované a infekčné prádlo, pranie sa bude vykonávať v bariérových práčkach. Sušenie bude vykonávané v teplovzdušných veľkokapacitných sušičkách. Rovné prádla bude žehlené na mangli vybavenom pozdĺžnym a priečnym skladačom, tvarované na žehliacich lisoch. Vyhrievacím médiom vo všetkých zariadeniach okrem práčky na pranie pracovných odevov bude para. Vypraté a spracované prádlo bude uskladnené v sklade čistého prádla a odtiaľ distribuované na jednotlivé pracoviská NsP. Zámer rieši aj opravu posteľnej bielizne a pracovných odevov. Pracoviská budú dovybavené pracovnými nerezovými štólami, policovými zostavami, elektronickou váhou a manipulačnými vozíkmi.

### ***B. 1.3.2 PS 02 Vzduchotechnika práčovňa***

Predmetom návrhu je dodávka a montáž vzduchotechniky pre práčovňu v NsP Poprad .

Popis riešenia

Návrh rieši :

nútené vetranie kuchyne s pomocnými prevádzkami

nútené vetranie práčovne a žehliarne s pomocnými prevádzkami

- sklady v suteréne

Práčovňa a žehliareň bude nútene vetraná. Navrhnutá je prívodno / odvodná vetracia jednotka s filtráciou vzduchu, ohrevom vzduchu vo vodnom výmenníku, prívodným / odsávacím ventilátorom a rekuperátorom. Jednotka je dimenzovaná na 17 000 m<sup>3</sup>/h. Doprava vzduchu je riešená VZT potrubím z pozinkovaného plechu .

Od technologických zariadení práčovne a žehliarne je riešené samostatné odsávanie.

## **B. 1.4 Opis stavebných objektov**

### **B. 1.4.1 SO 03 - Technológia kuchyne**

#### *B. 1.4.1.1 Zariadenie kuchyne*

##### *B. 1.4.1.1.1 Úsek skladov - suterén*

V suteréne sú navrhnuté:

- suché sklady
- chladené sklady
- mraziace sklady

Sklady sú navrhnuté tak, aby dostatočne účinne chránili skladovaný tovar počas nevyhnutnej doby skladovania a bolo zabezpečené skladovanie podľa druhov surovín. Objednávateľ má zaužívaný spôsob skladovania vrátane zásobovacích cyklov. Nie je žiaduce, aby sa tento, z dôvodu rekonštrukcie menil. Veľkosť skladovacích priestorov zostáva zachovaná, v priestoroch budú vykonané nevyhnutné úpravy a opravy omietok súvisiace s výmenou elektroinštalácia, maľby a nátery. Návrh uvažuje s výmenou existujúcich skladových regálov za nové. Skladové priestory budú vybavené manipulačnými štólami a manipulačnými plošinovými vozíkmi v potrebnom množstve. Existujúce chladené a mrazené sklady budú asanované a nahradené panelovými. Vnútorňý priestor bude vybavený nerezovými policami a stojanami na zavesenie mäsa, mäsových výrobkov a uskladnenie tovarov v prepravkách.

##### *B. 1.4.1.1.2 Úsek hrubých príprav - suterén*

Úsek pozostáva z :

hrubej prípravy mäsa hrubej prípravy zemiakov a zeleniny Z hygienického hľadiska patria hrubé prípravy do nečistej prevádzky. Sú umiestnené v suteréne v blízkosti skladov a vybavené nevyhnutnou pasívnou a aktívnou technológiou. Suroviny po hrubej príprave budú výťahom vyvezené do priestorov čistých príprav.

#### Hrubá príprava mäsa

Hrubá príprava mäsa je určená na spracovávanie výsekového mäsa, ktoré sa búra, reže, začisťuje a tak sa pripraví polotovar, ktorý je vhodným spôsobom dopravený do čistej prípravy na ďalšie spracovanie. Dispozičné nadväzuje na chladené a mrazené sklady. Priestor je vybavený jednoduchou technológiou - pracovné stoly, drezy, mäsoklát v nerezovom prevedení.

#### Hrubá príprava zemiakov a zeleniny

Zemiaky a koreňová zelenina je v hrubej príprave zbavovaná hrubej nešistoty, dočisťovaná v škrabkách a prepravovaná do čistej prípravy na ďalšie spracovanie. Dispozičné miestnosť hrubej prípravy naväzuje na sklad zemiakov a zeleniny. Technologicky je vybavená nerezovými pracovnými štólami, drezovými štólami, škrabkami na zemiaky a zeleninu a manipulačnými vozíkmi.

#### *B. 1.4.1.1.3 Úsek finálnej výroby - prízemie*

Z hygienického hľadiska patrí tento úsek do čistej prevádzky.

Pozostáva z:

- čistej prípravy mäsa čistej prípravy zeleniny denného skladu umyvárne kuchynského riadu múčnej prípravy diétnej kuchyne studenej kuchyne skladu nápojov
- skladu pečiva
- varne

### Čisté prípravy - mäso, zelenina

Čisté prípravy budú umiestnené v oddelených priestoroch - v samostatných kójach. Činnosť v čistých pripravovniach má charakter mokrého procesu. Prípravovne budú vybavené dostatočnou pracovnou plochou - pracovné stoly so zásuvkami, nástennými policami, drezovými štólami, k dispozícii bude chladiaci a mraziaci priestor, váhy, kutre a pod.

### Hlavná varňa

Dispozičná úprava priestorov finálnej výroby bude riešená tak, aby vyhovovala bezkolíznej prevádzke celej vývarovne.

Stroje a zariadenia sú usporiadané do blokov. Dispozičné sú navrhnuté tak, aby bola manipulácia so surovinami a finálnym produktom čo najjednoduchšia. Do varných blokov sú zakomponované varné kotle a panvice s motorickým vyklápaním, programovateľné s možnosťou registrácie priebehu prípravy jedál. Neodmysliteľnou súčasťou finálnej výroby sú programovateľné parné konvektomaty na špičkovej technickej úrovni. V podlahe budú osadené podlahové nerezové vane s protizápachovým uzáverom. Technologické vybavenie finálnej výroby bude napojené na kombinované zdroje - elektrická energia a plyn.

Na zabezpečenie kvality pracovného prostredia slúži vzduchotechnika s potrebnou výmenou a ohrevom vzduchu. Odsávanie pár od varných blokov bude zabezpečené nástennými a stropnými digestormi s osvetlením a tukovými filtrami. Pracovný priestor je doplnený o pracovné stoly so zásuvkami a spodnými policami, nástennými policami a pracovnými drezovými štólami.

### Diétna kuchyňa

Priestorovo nadväzuje na hlavnú varňu. K dispozícii je technologické zariadenie na tepelné spracovanie surovín - aktívna technológia, doplnená o nerezové pracovné stoly so spodnou policou a zásuvkami, nerezové drezové stoly (lisované drezy), nástenné police. Do zostavy je zaradený chladiaci stôl so zásuvkami.

### Umývanie čierneho riadu

Umývanie čierneho riadu bude zabezpečené dostatočne veľkou mylnou

### Denný sklad

K dispozícii bude denný sklad na uskladnenie surovín potrebných na použitie v priebehu 24 hodín. Disponuje dostatočným chladiacim a mraziacim objemom. Suroviny bude možné uložiť podľa druhov do nerezových policových zostáv.

### Studená kuchyňa

V studenej kuchyni sa dokončuje príprava potravinárskych surovín. Pripravujú sa v nej polotovary a pokrmy studenej kuchyne - nátierky, šaláty a pod. Zároveň slúži na krájanie chleba, údenín a syrov.

### Múčna kuchyňa

Múčna kuchyňa slúži na zarobenie cesta, jeho kysnutie, delenie a porciovanie. Pracovisko disponuje dostatočne veľkou plochou na prácu s cestom. K tomuto účelu slúžia nerezové pracovné stoly s mramorovou doskou, so spodnou policou a zásuvkami, drezovým stolom, nástennými policami a manipulačnými vozíkmi.

V priestore bude umiestnená nerezová kombinovaná výlevka. K dispozícii bude technológia na prípravu cesta - univerzálne stroje (hnetenie cesta, šľahanie, miesenie, mlynček na mak), tepelné spracovanie - finálnu výrobu.

### Výdaj stravy do termoportov

Výdaj stravy pre zamestnancov bude realizovaný v priestoroch hlavnej budovy NsP. Hotové jedlá budú v hlavnej kuchyni, v priestoroch na to určených, nadávkované do gastronádob a v termoportoch prevezené do priestorov výdaja. Technológiu výdaja tvoria teplé výdajové stoly opatrené policami s hygienickým zákrytom, osvetlením a infraohrevom. Celú výdajovú zostavu tvoria teplé výdajové stoly s celkovou kapacitou 6xGN 1/1-200, chladiaca vaňa s kapacitou 3xGN 1/1-200 a neutrálne stoly. Výdajová zostava je opatrená nerezovou podnosovou dráhou. Na uskladnenie tanierov pred výdajom slúžia poiazdné ohrievacie zásobníky na taniere. V priestoroch

#### *B. 1.4.1.1.4 Úsek tabletového výdaja stravy*

Dôvody používania tabletového výdaja stravy:

- stravník dostáva kvalitné, teplé, chutné, individuálne prispôsobené jedlo, ktoré bolo pripravené v centrálnej kuchyni a naporcované do vopred predhriatej nádoby;  
pripravené individuálne porcie jedla sú dopravované v špeciálnych izotermických obaloch a vozíkoch na jednotlivé oddelenia a pavilóny; výrazne sa skrúti čas od naporcovania jedla po konzumáciu pri zanedbateľnej strate teploty;

#### *B. 1.4.1.2 Úsek chladienia*

Predmetom prevádzkového súboru sú chladiace a mraziace boxy pre chladienie priestorov na uskladnenie mäsa, mlieka, mliečnych výrokov, vajec, hydiny, zeleniny a pod. Navrhované technologické zariadenie musí spĺňať všetky predpoklady na dosiahnutie teplôt podľa platných hygienických noriem. V chladiacich a mraziacich boxoch budú umiestnené nerezové policové zostavy a nerezový stojan na uskladnenie mäsa. Chladiace a mraziace boxy budú samostatné jednotky postavené z PUR panelov, so samostatným vchodom.

Chladiace zariadenia pozostávajú z dvoch častí - kondenzačnej jednotky a výparníka. Tieto sú prepojené medeným spojovacím potrubím. Výparník bude umiestnený priamo v priestore chladiaceho boxu na strope, prípadne stene, chladiace agregáty centrálné v jednej strojovni pre všetky boxy.

#### *B. 1.4.2 SO 07 Plynovod vnútorný*

Existujúci rozvod plynu bude pri rekonštrukcii demontovaný a nahradený novým. Prívodné plynové potrubie DN 40 na vstupe do hlavnej kuchyne bude demontované a nahradené potrubím DN 40 a DN 32, ktorým bude plyn privedený ku všetkým plynovým spotrebičom. Meranie, regulácia a hlavný uzáver plynu ostávajú nezmenené. Odberné plynové zariadenie je posúdené podľa TPP 704 01 a STN EN 1775, pretože ani jeden spotrebič v objekte nemá

Rozvod plynu v budove bude z ocelových rúr bezošvých čiernych z materiálu 11 353.1, ktoré bude opatrené dvojnásobným náterom žltej farby S 6600 podľa STN 13 0072. Pred každým plynovým spotrebičom bude umiestnený guľový uzáver. Plynovod bude uchytený k stropu strmeňom. Spoje plynového potrubia budú výhradne zvarané. Rozoberateľné spoje sú iba pri spotrebičoch. Nesmú sa používať pozinkované tvarovky. Závitové spoje musia byť tesnené konopou a fermežou.

#### *B.1.4.3 SO 08 Vzduchotechnika kuchyňa*

Predmetom návrhu je dodávka a montáž vzduchotechniky pre kuchyňu a skladovacie priestory v NsP Poprad .

### **Popis riešenia**

Návrh rieši :

nútené vetranie kuchyne s pomocnými  
prevádzkami sklady v suteréne

Kuchyňa bude nútene vetraná rovnotlakovým systémom. Navrhnutá je prívodno / odvodná vetracia jednotka s filtráciou vzduchu, ohrevom vzduchu vo vodnom výmenníku, prívodným / odsávacím ventilátorom a rekuperátorom. Jednotka je dimenzovaná na 20 000 m<sup>3</sup>/h. Doprava vzduchu je riešená VZT potrubím z pozinkovaného plechu. Odsávanie vzduchu nad varnými centrami je riešené digestormi, ktoré budú dodávkou dodávateľa gastrozariadenia.

Sklady v suteréne budú nútene vetrané. Prívod vzduchu je riešený v priestore manipulačnej chodby, odsávanie je z jednotlivých skladov .

#### *B.2 Manipulácia s materiálom a skladovanie surovín*

Prísun materiálu, ako aj odvoz odpadkov organizačne zostáva nezmenený. Prísun materiálu do všetkých skladov v priestoroch suterénu, je realizovaný cez prízemie. Nákladným výťahom za pomoci plošinových a iných vhodných vozíkov je tovar prepravovaný na uskladnenie podľa druhov do jednotlivých skladov.



Stavebný zámer  
Rekonštrukcia stravovacej prevádzky a práčovne  
Nemocnica Poprad, a.s.  
Banícka č.803/28,058 45Poprad

Navrhované technické a technologické zariadenia budú certifikované a pokiaľ to vyžaduje Vyhláška č.74 Úradu bezpečosti práce SR z 30.1.1966 aj osvedčené dokladom o skúškach vykonaných Technickou inšpekciou (vyhradené technické zariadenia). Dodávateľ technologickej časti pri odovzdaní zabezpečí zaškolenie obsluhy na ním dodané zariadenia s dôrazom

*B. 4 Pripojenie na existujúce technické vybavenie*

Objekt stravovacieho zariadenia bude napojený na areálový STL rozvod plynu, rozvod pitnej vody, elektrickej energie, kanalizáciu, teplovod a slaboprúd. Existujúce rozvody médií vyhovujú svojou dostupnosťou aj kapacitou.

Stavebný zámer  
Rekonštrukcia stravovacej prevádzky a práčovne  
Nemocnica Poprad, a.s.  
Banícka č.803/28,058 45Poprad

- A. *Sprievodná správa*
- B. *Súhrnná technická správa*
- C. *Prepočet nákladov*
- D. *Výkresová časť*