

Stavebník: Pardubický kraj, Komenského nám. 125,532 11 Pardubice
Zákazník: Pardubický kraj, Komenského nám. 125,532 11 Pardubice

Projekt: **Gymnázium, Pardubice, Mozartova – rekonstrukce
kuchyňského provozu**

Stupeň: **Dokumentace pro provedení stavby (DPS)**

D. Dokumentace objektů a technických a technologických zařízení

D.2 Dokumentace technických a technologických zařízení

PS 01 – Technologie kuchyně

D.2.1 Technická zpráva

Revize:	Datum:	Číslo dokumentu:	Vypracoval:	Zodpovědný projektant:
0	04/2016	D.2.1	Martin Tuma	Ing. Lenka Bestová

1.	Úvod	3
1.1	Všeobecné údaje	3
1.2	Základní údaje	3
1.3	Navrhovaný stav:	3
1.4	Podklady pro vypracování projektové dokumentace	3
1.5	Legislativa	3
2.	Technologický popis provozu a popis vybavení	4
2.1	Navrhovaný stav kuchyně	4
2.2	HACCP, monitoring fyzikálních veličin	8
2.3	Objednávkový systém	9
3.	Odpady a škodliviny	9
3.1	Kapalný odpad	10
3.2	Tuhý odpad	10
3.3	Odpady při montáži technologického zařízení	10
4.	Požadavky na energie a média	10

1 Úvod

1.1 Všeobecné údaje

Předchozím stupněm byla studie, zpracována 10/2015.

Projekt má za úkol, realizovat do detailu koncept navržený ve studii, tedy zlepšení stravovacích standardů, jak v jídelně tak v rámci přípravy jídel.

1.2 Základní údaje

Dnešní stav:

Jedná se o kuchyni, s původní kapacitou 1200 obědů / den.

1.3 Navrhovaný stav:

Příprava 600 obědů, 2 druhy, 1 polévka.

Hlavní část připravených obědů (400-500), je expedován do jídelny. Část produkce bude vyvážena mimo objekt (150-200) v termoportech.

1.4 Podklady pro vypracování projektové dokumentace

Podkladem pro vypracování PD:

- Předchozí stupeň - Studie
- Zaměření stavby (DWG)
- kapacitní zadání
- konzultace s generálním projektantem

1.5 Legislativa

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.178/2002 ,kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin
- Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu
- Zákon č.183/2006 Sb. o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění
- Vyhláška č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění
- Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v platném znění
- Vyhláška č.268/2009 Sb. o technických požadavcích na stavby v platném znění
- Zákon č.185/2001 Sb. o odpadech a o změně některých dalších zákonů v platném znění
- Nařízení vlády č.591/2006 Sb. o bližších minimálních požadavcích na bezpečnost a ochranu zdraví při práci na staveništích v platném znění
- Nařízení vlády č.101/2005 Sb. o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí v platném znění
- Nařízení vlády č.361/2007 , kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci v platném znění
- Vyhláška č.398/2009 Sb. o obecných technických požadavcích zabezpečujících bezbariérové užívání staveb v platném znění
- TPG 704 01 Odběrná plynová zařízení a spotřebiče na plynná paliva v budovách
- ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Obecné principy hygieny potravin
- Vyhláška č.107/2005 Sb. o školním stravování v platném znění

- Vyhláška č.410/2005 o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých v platném znění

2 Technologický popis provozu a popis vybavení

2.1 Navrhovaný stav kuchyně

Z důvodu nevyhovujícího a zastaralého stavu kuchyně je nutná její celková rekonstrukce v 1.NP.

Při hledání technického řešení, byla brána v potaz skutečnost, že je nutné provést výměnu veškerých médií, elektroinstalace, ležaté kanalizace a rozvodů vody. Dále byla snaha zvětšit jídelnu a minimalizovat kuchyňské zázemí.

Legenda místností	
č.m.	Název místnosti
1.01	PŘÍJEM/ZÁDVEŘÍ
1.02	CHODBA
1.03	KANCELÁŘ
1.04	MYTÍ A SKLAD TRANSPORTNÍCH OBALŮ
1.05	PRÁDELNA
1.06	ŠATNA MUŽI
1.07	PŘEDSÍŇ
1.08	WC
1.09	ŠATNA ŽENY
1.10	PŘEDSÍŇ
1.11	PŘEDSÍŇ WC + SPRCHA
1.12	STROJOVNA VZDUCHOTECHNIKY
1.13	NEPOTRAVINOVÝ SKLAD
1.14	SKLAD CHEMIE
1.15	SKLAD BIO ODPADU
1.16	SKLAD OBALŮ
1.17	ÚKLIDOVÁ MÍSTNOST + SKLAD ČIST. PROSTŘEDKŮ
1.18	SKLAD KONZERV
1.19	SKLAD SUCHÝCH POTRAVIN
1.20	SKLAD CHLAZENÝCH A MRAŽENÝCH POTRAVIN
1.21	HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY
1.22	SKLAD BRAMBOR
1.23	PŘÍPRAVNA MASA
1.24	JÍDELNA ZAMĚSTNANCŮ
1.25	VARNA
1.26	VÝDEJ JÍDEL
1.27	MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ
1.28	VÝDEJ JÍDLONOSIČŮ
1.29	JÍDELNA

1.NP

Příjem/zádveří m.č.1.01

Zásobování probíhá přes samostatný vstup do kuchyně. Je zde vytvořeno zádveří, proti vniknutí prachu, ptactva, hlodavců atd. dále do provozu. Je zde umístěn paletový vozík.

Chodba m.č.1.02

Hlavní komunikační prostor mezi sklady, přípravami a varnou.

Kancelář m.č.1.03

Slouží vedoucí stravovacího provozu k vedení administrativy.

Mytí a sklad transportních obalů m.č.1.04

Provádí se zde mytí transportních obalů-termoportů. Vlastní mytí probíhá na vyspádované ploše ke žlabu pomocí tlakového mycího stroje.

V rohu místnosti je instalováno umyvadlo k mytí rukou obsluhy. Pro přepravu termoportů po objektu slouží vozík na termoporty.

Prádelna m.č.1.05

Pro praní pracovních oděvů ze stravovacího provozu bude sloužit profesionální pračka a sušička.

Šatna muži m.č.1.06

Slouží pro převlékání zaměstnanců z pracovního do civilního oblečení a naopak.

Šatna je vybavena 2 dvou skříňkami.

Předsíň m.č.1.07

Slouží pro potřeby zaměstnanců kuchyně. Je vybavena umyvadlem a sprchovacím koutem.

WC m.č.1.08

Slouží pro potřeby zaměstnanců kuchyně.

Šatna muži m.č.1.09

Slouží pro převlékání zaměstnanců z pracovního do civilního oblečení a naopak.

Šatna je vybavena 8 dvou skříňkami.

Předsíň m.č.1.10

Slouží pro potřeby zaměstnanců kuchyně. Je vybavena umyvadlem a dvěma sprchovacími kouty.

WC m.č.1.11

Slouží pro potřeby zaměstnanců kuchyně.

Strojovna VZT m.č.1.12

Jedná se o technickou místnost a zaměstnanci kuchyně zde nebudou mít běžný přístup.

Slouží pro umístění zařízení pro nucené větrání kuchyně.

Nepotravinový sklad m.č.1.13

V místnosti jsou instalovány dva změkčovače studené a teplé vody určené pro provoz kuchyně.

Sklad chemie m.č.1.14

Zde se bude skladovat veškerá chemie uskladněná v provozu.

Pro uložení chemie slouží dva regály.

Sklad BIO Odpadu m.č.1.15

Je určen ke skladování biologického odpadu v plastových nádobách v chladicí skříni.

Sklad obalů a obalového materiálu (vratné obaly, tříděný odpad) m.č.1.16

V této místnosti se dočasně skladují vratné obaly před jejich vrácením dodavatelům. Sklad je vybaven vozíkem rudl.

Úklidová místnost + sklad čisticích prostředků m.č.1.17

Je určen k úklidu gastronomického provozu a ke skladování čisticích prostředků v regálu.

Výlevka slouží k mytí úklidových pomůcek.

Sklad konzerv m.č.1.18

Zde jsou uskladněny sterilované potraviny ve třech regálech.

Sklad suchých potravin m.č.1.19

Po obvodu místnosti je zde celkem 6 regálů sloužících k uložení suchých potravin.

Sklad chlazených a mražených potravin m.č.1.20

Slouží pro uskladnění chlazených a mražených potravin. Je vybaven 5 chladícími skříněmi a 3 mrazícími skříněmi.

Hrubá příprava zeleniny m.č.1.21

Slouží pro očištění zeleniny od hrubých nečistot jako zbytky hlíny, nebo pro odstranění slupek (škrábání brambor a kořenové zeleniny). Součástí hrubé přípravy zeleniny je chladicí box.

Chladicí box je umístěn ve výklenku. Box je vybaven dvěma regály, ve kterých se skladuje ovoce a zelenina.

Strojní očištění zeleniny se provádí pomocí elektrické škrabky na zeleninu. U škrabky je umístěna podlahová vpusť určená pro vypouštění vody ze škrabky přes lapač škrobu. K ručnímu očištění zeleniny slouží mycí stůl se dvěma dřezy vybavené tlakovou sprchou a pracovní stůl. V podlaze před stolem se dvěma dřezy je umístěn nerezový žlab sloužící k zachycení vody způsobené rozstříkem při ručním mytí nádobí sprchou. K mytí rukou obsluhy slouží umyvadlo. Posledním vybavením je namáčecí vozík a regál.

Sklad brambor m.č.1.22

Do tohoto skladu se dostaneme jen přes hrubou přípravu zeleniny. Zde se skladují brambory umístěné na paletách.

Příprava masa m.č.1.23

Místnost, ve které se zpracovává syrové maso a vyrábí masové směsi. Místnost je vybavená na dva pracovní úseky, přípravu masa a vytloukání vajec.

Pracoviště pro ruční zpracování masa se sestává z mycího stolu s jedním dřezem vybavený pákovou baterií, nerezovým pracovním stolem a řeznickým špalkem

Na pracovním stole je umístěna digitální váha a nad stolem jsou umístěny dvě nástěnné skřínky.

vedle špalku je umístěna chladicí skříň k uchování masa před tepelnou úpravou.

Pracoviště pro vytloukání vajec je vybaveno neutrálním pracovním stolem. Vedle tohoto stolu je umyvadlo vybavené bezdotykovou baterií.

Ke strojnímu zpracování masa (mletí, míchání masových směsí) slouží univerzální hnětací a šlehač stroj vybavený mlýnkem na maso. Posledním zařízením přípravy masa je regál, regálový vozík a servírovací vozík.

Jídlna zaměstnanců m.č.1.24

Slouží k oddechu zaměstnanců v období povinných pracovních přestávek. Je vybavena domácnostní kuchyňskou linkou, umývadlem a sedacím nábytkem.

Varna m.č.1.25

Varna slouží k přípravě surovin, tepelné úpravě potravin, dohotovení pokrmů a mytí provozního nádobí. Součástí varny jsou tyto pracovní úseky (PÚ): příprava čisté zeleniny, příprava diet, příprava těsta, dohotovení tepelně opracovaných potravin a mytí provozního nádobí.

Varná linka je umístěna ve středu místnosti a je sestavena z těchto strojů: el. kotle o obsahu 200 l s mícháním, plynového čtyřhořákového sporáku, el. sporáku se dvěma plotýnkami, dvě el. multifunkční pánve, každá o obsahu 150 l se společným ovládacím panelem.

Součástí varného bloku jsou tři neutrální díly a jeden pracovní stůl.

Pod kotlem a pod pánvemi jsou umístěny nerezové žlaby s pochůzným roštem pro vypouštění vody z těchto komponentů.

U zdi ve varně jsou navrženy dva konvektomaty o kapacitě 20 GN1/1 s vozíky ke konvektomatu. Jeden je plynový a druhý elektrický.

Před konvektomaty jsou instalovány žlaby pro zachycení zkondenzované páry vzniklé při otevření konvektomatů.

PÚ přípravy těsta

Přípravná těst, je vzhledem k charakteru práce a požadavkům na mikroklima zřízena jako pracovní úsek ve varně.

Zde dochází k ručnímu a strojnímu zpracování těsta. K ručnímu zpracování těsta slouží dva pracovní stoly. Na delším pracovním stole je umístěna digitální váha a na kratším je umístěn kráječ knedlíků.

Pro strojní zpracování těsta je zde určen univerzální hnětací a šlehací stroj , který je umístěn vpravo vedle sestavy pracovních stolů. Vedle univerzálního robota je umístěna pojízdná dělička těsta.

PÚ přípravy diet

V pravém horním rohu varny je zřízen úsek přípravy diet. Jedná se o nad standardní službu kuchyně pro strážníky gymnázia. Kuchyně může v takovém případě uspokojit strážníky trpící potravinovou alergií např. celiakií, atd.

Je vybaven mycím stolem s jednodřezem a pracovním stolem.

Čistá příprava zeleniny

V levém horním rohu varny je umístěn úsek přípravy čisté zeleniny.

Pracovní úsek určen pro dočištění zeleniny po hrubé přípravě, zejména k dalšímu zpracování (krouhání, sekání, kostičkování).

K ručnímu zpracování jsou zde určeny dva pracovní stoly, mycí stůl s jednodřezem vybavený tlakovou sprchou. Mezi dvěma stoly je umístěn krouhač zeleniny. Vedle mycího stolu je umístěná chladicí skříň.

Na pracovním stole umístěném vedle mycího stolu je umístěna digitální váha a nad ním dvě nástěnné skříně. Vedle stolu, který je umístěn pod oknem je instalováno umyvadlo vybavené bezdotykovou baterií.

PÚ mytí a sklad provozního nádobí

Tento úsek je ve varně provozně oddělen tak, že je umístěn samostatně podél zdi ve varně, která sousedí s místností strojovny vzduchotechniky.

Provádí se zde mytí provozního nádobí celého kuchyňského provozu. Je zde umístěna výlevka kombinovaná s umývadlem, vybavená bezdotykovou baterií. Dále následuje namáčecí dřez vybavený tlakovou sprchou , kde se provádí ruční oplach pomocí tlakové sprchy. Pod dřezem je umístěn nerezový žlab, který slouží k zachycení vody, která vzniká při rozstřiku vody při oplachu nádobí tlakovou sprchou.

Vedle dřezu je umístěna myčka provozního nádobí poz.105, která myje provozní nádobí pomocí speciálních granulí.

Následují tři regály určené k uložení čistého provozního nádobí.

Varna je vybavena mobilním zařízením a ta jsou. Pět regálových vozíků a dva banketové vozíky určené pro udržování teplých pokrmů.

PÚ práce s tepelně opracovanými pokrmy

Naproti konvektomatům je umístěn pracovní úsek pro práci s tepelně opracovanými pokrmy (krájení, porcování). Je vybaven neutrálním pracovním stolem, který je součástí varného bloku.

Výdej jídel m.č.1.26

Zde se vydávají teplé pokrmy, saláty a nápoje strážníkům do jídelny přes výdejní linku. Výdejní linka je opatřena žaluziemi, pro oddělení výdeje od jídelny mimo provozní dobu.

První výdejní pozice je realizována samoobslužným výdejem teplých a chlazených nápojů. Na výdejním stole jsou umístěny dva ohřevné termosy a jeden vířič nápojů. Podávání nápojů se děje přes okénko z m.č. 1.28.

Druhá výdejní pozice je s obsluhou a vydává se zde polévka. K dispozici je univerzální zásobník talířů / misek na polévku. Pro uchovávání polévek na požadované teplotě, slouží vozík s ohřevnými vanami s kapacitou 2GN1/1. Třetí a čtvrtá výdejní pozice je s obsluhou a zde se vždy vydává jeden druh hlavního pokrmu. Pro

ohřev talířů je zde pro každou pozici umístěn vozík na talíře a pro uchovávání stravy na požadované teplotě ohřevný vozík s kapacitou 3GN1/1.

Prostor vozíků na uchovávání stravy i zásobu čistého nádobí, je vždy ze strany strážníka chráněn hygienickým zákrytem. U obslužných výdejních míst, je vždy v místě styku strážníka s obsluhou hygienický zákryt přerušen a předání talíře s pokrmem probíhá na výdejním parapetu ve výšce 900-1000mm.

Poslední výdejní pozice je realizována samoobslužným výdejem salátů a kompotů. Toto je realizováno salátovým barem, tedy chlazenými vanami, ze kterých si strážník nabírá salát do misky. Zásoba misek je v lowerátorovém vozíku vedle salátového baru (vozík pol. 111.1). Nad prostorem van, je prosklená vitrina s policemi, obsluhuje ze strany i strážníka, kdy pro zrychlení výdeje zde obsluha předpřipraví salát do misek, případně naporcuje kompot příslušející k některému z hlavních jídel.

Po celé délce výdeje je instalována pojezdová dráha.

K uchovávání salátů či kompotů, které z kapacitních důvodů nepojme pol. 111, slouží chladicí skříň.

Vedle chladicí skříně je umístěn pracovní stůl s dřezem. Vedle tohoto stolu je umístěno umyvadlo.

V místnosti výdejny je úsek pro výdej horkých nápojů. Je sestaven z neutrálního pracovního stolu, kde na stěně je instalován výrobek horkých nápojů s kapacitou 20 l.

Mytí stolního nádobí m.č.1.27

V této místnosti probíhá strojní mytí stolního nádobí.

Sběr použitého nádobí probíhá přes sběrné okno. To znamená, že strážník odevzdává u okýnka táč s použitým nádobím obsluze. U okna je instalována pojezdová dráha.

Mytí stolního nádobí probíhá takto:

Obsluha u sběrného okna má k dispozici příjmový stůl. Dále následuje třídící stůl s otvorem určeným pro shoz bio zbytků do odpadní nádoby. Pod tímto stolem je pojízdná namáčecí nádoba na přístroje. Dále následuje pracovní stůl s vanou, na kterém se provádí oplach nádobí v koších za pomoci tlakové sprchy.

U stolu s vanou je umístěn podlahový žlab, který slouží k zachycení vody při rozstřiku.

Na tento stůl navazuje tunelová košová myčka nádobí, sušicí zóna a výstupní válečkový dopravník.

Výkon myčky je 80 košů/hod dle DIN 10510.

Dále jsou ve vybavení servírovací vozík, vozík na koše, vozík na táčy.

Posledním zařízením mytí stolního nádobí je regál a umyvadlo.

Výdej jídlonosičů m.č.1.28

Část produkce je dnes expedována do jídlonosičů a to okénkem ven přímo z varny. Toto je z hygienického hlediska nepřijatelné, jelikož hrozí kontaminace potravin ve varně pracovním nástrojem (np. naběračka), která přijde do styku s jídlonosičem externího strážníka (není záruka, že je jídlonosič čistý). Proto je nově místnost stavebně oddělena.

Výdej jídlonosičů bude probíhat mimo dobu výdeje strážníkům z gymnázia, Pro tento výdej jsou zde k dispozici tato zařízení: Výdejní ohřevný vozík o kapacitě 3GN1/1 a servírovací vozík. K mytí rukou slouží umyvadlo.

Jídelna m.č.1.29

Místnost určená k stravování žáků a zaměstnanců gymnázia. Je vybavena sedacím nábytkem (dodávka interiéru).

V blízkosti výdeje jídel pod okny jsou umístěna tato pojízdná zařízení. Zásobník na táčy a přístroje a a lowerátorový vozík na koše se sklenicemi.

2.2 HACCP, monitoring fyzikálních veličin

Co je to systém HACCP.

Každý stravovací provoz je povinen zavést „Kritické body“ (dále jen HACCP). Je to požadavek Nařízení EU a rady ES č.852/2004 o hygieně potravin.

Systém HACCP je aktivní strategie vyhledávání takových procesů ve výrobě pokrmů, v nichž hrozí největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti.

HACCP stanovuje, vyhodnocuje a kontroluje rizika, která by mohla ovlivnit zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů. Dále zabezpečuje výrobu jak po technologické, tak po technické stránce a zvyšuje prestiž celého provozu. Správné dodržování zamezuje vzniku různých onemocnění.

HACCP je zkratka anglických slov Hazard Analysis Critical Control Point. Volně přeloženo - Analýza rizik a tvorba kritických kontrolních bodů.

Zavedení vlastního kontrolního systému předchází však řada nezbytných operací, jako je určení odpovědnosti a pravomocí týkající se výroby zdravotně nezávadných pokrmů, vytvoření potřebné dokumentace, stanovení kritérií a metod k zajištění chodu a řízení těchto procesů, zajištění dostupnosti informací, měření, monitorování a analýza těchto procesů a uplatňování a neustálé aktualizování systému kritických bodů a opatření pro dosažení plánovaných výsledků. Systém kritických bodů musí pokrývat všechny postupy výroby na daný sortiment pokrmů. Prakticky jde o seskupení pokrmů podle technologií a vytvoření systému jednotlivých částí, které na sebe navazují. Výrobní diagramy musí zachycovat všechny kroky technologického postupu od potravin až po finální výrobek - pokrm. Musí být zohledněno i nebezpečí z křížové kontaminace, která nemusí být zjištělná z diagramu výroby. Nejdůležitějším krokem je posouzení analýzy nebezpečí, která musí být rozpracována pro každý krok výroby. Mohou být využity metody kvalitativní nebo kvantitativní, včetně slovní analýzy na základě literárních podkladů, expertíz apod.

HACCP spočívá v sedmi základních principech:

- 1. Provedení analýzy nebezpečí**
- 2. Stanovení kritických bodů**
- 3. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí v kritických bodech**
- 4. Vymezení systému sledování v kritických bodech**
- 5. Stanovení nápravných opatření**
- 6. Zavedení ověřovacích postupů**
- 7. Zavedení dokumentace**

Konkrétní systém Kritických bodů se vypracuje a zavede po zprovoznění kuchyně s konkrétní osádkou kuchyně.

Ke kritickým bodům je nutné podpořit správnou výrobní praxí. Co je to Správná výrobní praxe

Jako správnou hygienickou a výrobní praxi lze označit dodržování všech právně upravených hygienických požadavků a povinností v procesu výroby potravin a při jejím uvádění do oběhu a uplatňování hygienických zásad, které odpovídají současným znalostem o bezpečnosti potravin.

2.3 Objednávkový systém

Škola má již stávající objednávkový systém.

Objednávkový systém není tedy předmětem dokumentace "Technologie kuchyně".

3 Odpady a škodliviny

Při procesu skladování výdeje a mytí nádobí vznikají plynné exhalace, tekuté odpady a tuhé odpady.

Plynný odpad

Plynné odpady, to je odpařený tuk, prchavé látky a pára jsou odsávány vzduchotechnickým zařízením.

Škodliviny odchází vzduchotechnickým potrubím mimo objekt. Ve varně je umístěn GIF strop. Kazety GIF stropu zachytí tuk a nečistoty z ovzduší a budou pravidelně myty v myčce nádobí.

3.1 Kapalný odpad

Kapalný odpad od dřezů (bez tukové zátěže), odpadní vody z dřezů (bez tukové zátěže) a od myček, výdejních zařízení, WC, sprch a umývadel jsou odvedeny komunální kanalizací.

Kapalný odpad obsahující tukové zátěže bude sveden do lapače tuků, který bude pravidelně čerpán a čištěn.

Tuk z lapače tuku je dle Katalogu odpadů Nebezpečným odpadem k.č.130506 a musí být odvážen a likvidován firmou, která má k této činnosti oprávnění.

3.2 Tuhý odpad

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

200101 Papír a lepenka

200102 Sklo

200108 Biologický rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven

200125 Jedlý tuk a olej

200139 Plasty

200140 Kovy

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

Biologický odpad bude ukládán do plastových nádob do samostatné místnosti biologického odpadu (m.č.1.116e) a denně odvážen specializovanou firmou.

3.3 Odpady při montáži technologického zařízení

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

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

150101 Papírové a lepenkové obaly

150102 Plastové obaly

150104 Kovové obaly

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

4 Požadavky na energie a média

Instalovaný příkon silnoproud	240 [kW]
Instalovaný příkon plynu	86 [kW]
Odhadnutý koeficient současnosti	0,54
Vypočtená denní potřeba vody	12 m ³
Z toho teplé vody (teplota 45°C)	4 m ³