

OBJEDNATEL:			 KANIA, a.s. Špálova 80/9, 702 00 Ostrava - Přívoz tel : 596 243 487 e-mail : info@kania-ostrava.cz				
<b>UNIVERZITA KARLOVA, 2. LÉKAŘSKÁ FAKULTA</b> V ÚVALU 84, 150 06, PRAHA 5 - MOTOL							
VEDOUCÍ PROJEKTANT	ING. JAN LAMPA						
ZODP. PROJEKTANT	ING. DAVID KANIA						
VYPRACOVAL	BC. TOMÁŠ POKORNÝ						
KONTROLOVAL	ING. JAN LAMPA						
KRAJ: HLAVNÍ MĚSTO PRAHA		STAV. ÚŘAD: PRAHA					
NÁZEV AKCE:			STUPEŇ			DÚR+DSP	
<b>SPOLEČNÁ PROJEKTOVÁ DOKUMENTACE</b> <b>ÚZEMNÍHO ROZHODNUTÍ A STAVEBNÍHO</b> <b>POVOLENÍ NA DOSTAVBU AREÁLU TPU UK 2. LF</b> <b>SO 01 – VSTUPNÍ OBJEKT</b>			DATUM			05/2017	
			FORMÁT/POČET STR.			A4/12	
			MĚŘÍTKO			--	
			Č. ZAK	17010	ČÍSLO SOUPR.		
			SOUBOR	DOC			
NÁZEV PŘÍLOHY:			Č. PŘÍLOHY:				
<b>GASTRO - TECHNICKÁ ZPRÁVA</b>			<b>17010-DSP-D.1.1-SO 01-14</b>				

## **1.0 Úvod**

Gastronomický provoz bufetu Univerzity Karlovy, 2. Lékařské fakulty se nachází V Úvalu 84, Praha 5. Bufet bude situován v dostavbě areálu TPU UK 2.LF a bude sloužit pro zaměstnance a studenty.

V nabídce bufetu budou teplé a studené nápoje, bagety, sendviče, obložené housky, zákusky, polévky, párek v rohlíku. V této provozovně se budou pouze připravovat bagety, sendviče a obložené housky. Tyto výrobky se budou připravovat před otevřením bufetu a budou určeny k okamžité spotřebě. Nebudou se zde žádná jídla vařit. Potraviny budou na vstupu dováženy již opracovány a baleny. Polévky budou již hotové a budou se jen ohřívat a udržovat v teplé výdejní vaně (ve vodní lázni) s termostatem na 67°C. Jídla na budou servírovat na vratných porcelánových talířích a miskách.

Provozní doba bufetu bude přizpůsobena provozu budovy a výuce. Větrání je navrženo centrální vzduchotechnikou. Denní osvětlení do bufetu je zajištěno přes prosklené výplně ve fasádě budovy. Bufet se nachází v 1.NP.

## **2.0 Členění provozu**

Bufet je rozdělen na tři části. Úsek prodeje s obsluhou, skladovací část a sociální zázemí pro zaměstnance. Uvažuje se o 2 zaměstnancích na směně.

Části bufetu, které řeší tento projekt, jsou rozmístěny takto:

115 bufet

116, 117 šatna a WC zaměstnanci

118 sklad potravin

119 příprava a mytí nádobí

120 sklad odpadů

120.1 úklidový kout

121 zádveří, vstup zásobování

## **3.0 Popis technologie**

Provoz bufetu je umístěn v levé straně budovy. Bufet má samostatný vchod z ulice a je rovněž napojena na původní budovu. Snahou bylo vše optimálně navrhnout tak, aby byly co možná nejlépe dodrženy hygienické požadavky a předpisy. Příjem surovin bude probíhat přes samostatný vchod.

115 bufet, 119 příprava

je určena pro prodej a konzumaci prodáváných a nabízených výrobků. Je vybaven prodejní částí a částí určenou ke konzumaci. K prodeji chlazených výrobků jsou navrženy samoobslužné chlazené vitríny. Prodejní část tvoří prodejní pult s teplou výdejní vanou, teplou vitrínou a chlazenými vitrínami. K přípravě teplých nápojů je navržen kávovar a výrobek horké vody. Pracovní část tvoří nerezové stoly s dřezem a umyvadlem, trouba určená na rozpékání pečiva, mikrovlnná trouba,

116 + 117 šatna + WC zaměstnanci

určeno k převlékání zaměstnance bufetu z a do pracovního oděvu.

118 sklad potravin

je určen pro skladování potravin. V návrhu jsou umístěny lednice a skladové regály.

#### **4.0 Odpady a škodliviny**

biologický odpad by se neměl na provozovně vytvářet. Pokud tak jen ve velmi omezeném množství.

Ostatní odpad tvoří převážně použité obaly a obalový materiál. Papír, sklo, případně plech bude tříděn a uložen společně s obdobným komunálním odpadem v určených místech administrativní a skladové haly a dále společně likvidován.

Zatřídění odpadů, dle vyhl. 381/01 Sb. ve znění dle zákona 503/04 Sb., je v následující tabulce:

<b>Druh odpadu</b>	<b>kód</b>	<b>kategorie</b>	<b>sběrná nádoba/ks</b>
Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven	200108	O	UH pytel v nádobě
Skleněné obaly	150107	O	UH pytel v nádobě
Papírové a lepenkové obaly	150101	O	UH pytel v nádobě
Plastové obaly	150102	O	UH pytel v nádobě
Kovové obaly	150104	O	UH pytel v nádobě
Odpadní voda	161002	O	kanalizace

#### **Exhalace**

Z provozu bufetu nebudou vznikat žádné zdraví škodlivé exhalace.

#### **Odpadní vody**

Při provozu bufetu bude vznikat minimální množství odpadní vody, která bude pouze z umývání prodejního náčiní.

#### **Hluk**

V bufetu nebude vznikat žádný hluk z provozní činnosti.