ZADÁVACÍ DOKUMENTACE PRO VYPSÁNÍ SOUTĚŽE NA ZHOTOVENÍ PROJEKTOVÉ DOKUMENTACE

Revitalizace školní jídelny a kuchyně ZŠ Fr.Plamínkové, Fr.Křížka 490/2, 17000 Praha 7

studio A B T S M O L E N
11/2015

O B S A H :

1/ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

2/ ANALÝZA STAVU OBJEKTU
2.1 Architektonicko-stavebního řešení
2.2 Gastrotechnologie
2.3 Specifikace kritických míst

3/ PŘEDPOKLÁDANÝ ROZSAH PŘÍPRAVNÝCH ČINNOSTÍ PŘED VYPSÁNÍM SOUTĚŽE

4/ PŘEDPOKLÁDANÝ ROZSAH VÝSLEDNÉ PROJEKTOVÉ DOKUMENTACE

5/ PŘEDPOKLÁDANÁ HODNOTÍCÍ KRITÉRIA

6/ FOTODOKUMENTACE (samostatná příloha)

1/ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

ZADAVATEL	**MČ Praha 7** nábř. Kpt. Jaroše 1000/7 170 00 Praha 7 IČ: 00063754 DIČ: CZ00063754
ZPRACOVATEL	**studio A B T S M O L E N** ing. arch. Štěpán Abt Sdružení 1309/29 140 00 Praha 4 IČ: 71613366 DIČ: CZ7702210219 e: stepan@abtsmolen.cz m: +420 603786433 w: www.abtsmolen.cz
ÚDAJE O STAVBĚ	ZŠ Fr. Plamínkové - školní jídelna/kuchyně Fr. Křížka 490/2 170 00 Praha 7 k.ú.: 730122 Holešovice parc.č.: 2079, 2080
PROVEDENÉ PRŮZKUMY	osobní prohlídka s ředitelkou školy pí. Macečkou a specialisty v oboru gastrotechnologie fotodokumentace
SEZNAM PODKLADŮ	nebyla dohledána žádná stavebně-technická dokumentace

2/ ANALÝZA STAVU OBJEKTU

2.1 Architektonicko-stavební řešení

Popis stavu
Budova školní kuchyně a jídelny byla dokončena na konci 80.let 20.století jako přístavba ke stávající školní budově z konce 19.století. Svojí hmotou uzavírá školní pozemek na jeho severní straně při Kostelní ulici.

Obě budovy jsou funkčně propojeny na úrovni přízemí školy, ze kterého se vstupuje do jídelny, umístěné ve 2.patře přístavby. Kuchyně je umístěna v suterénní části, přístupné přímo z ulice Kostelní. Z jídelny je na jižní straně rovněž vstup na školní dvůr.
Jídelna je řešena jako halový prostor s vloženým tělesem výdejny/přípravny. Ta je provozně propojena s kuchyní jednoramenným schodištěm a gastrovýtahem.
Kuchyňské patro je členěno na 3 úseky - sklady a technické zázemí, varna, zázemí personálu. Samostatný vstup zajišťuje zásobování do skladových prostor, přímý přístup ke schodišti do výdejny, ke strojovně VZT, gastrovýtahu a do prostoru varny. Na jejím opačném konci je umístěn vstup pro personál. Samostatně je řešen rovněž vstup k odpadovému hospodářství.

2-podlažní objekt přístavby je tradičně zděný s prefabrikovanými betonovými stropy. Střecha je plochá s lomenou převýšenou atikou pro zakrytí technologie VZT.

Obvodový plášť přístavby je na úrovni kuchyně řešen jako omítaný, patro jídelny je obloženo keramickým páskem. Výplně okenních otvorů jsou ze zdvojených dřevěných profilů s jednoduchým zasklením. Vertikální pásy nad vstupy z Kostelní ulice a prosvětlovací okno ke spojovací chodbě do školy jsou řešeny jako ocelové rámy s jednoduchým zasklením.

Vnitřní stěny jsou hladce omítané, v jídelně doplněné umakartovým ostěním, v kuchyňském provozu pak částečně keramickým obkladem. Podlaha jídelny je betonová s linoleovými pásy, kuchyňské patro je opatřeno keramickou dlažbou.

Vnitřní vybavení jídelny, výdejny i provozu kuchyně je přes dílčí úpravy poplatné době vzniku.

Závěr
Stav budovy školní kuchyně/jídelny lze hodnotit z více hledisek. Dispoziční řešení a návaznost jednotlivých provozů je v zásadě vyhovující a je možné je principiálně zachovat. Řada technologického vybavení stejně jako většina vnitřních povrchů a vnitřního vybavení je za hranicí životnosti. K tomu je nutno přičíst dnes již naprosto nevyhovující výplně otvorů, lokální problémy se zatékáním a dílčí problematické stavební detaily, které mají přímý dopad jak na vnitřní prostředí jídelny a kuchyně, tak na zhoršený technický stav konstrukcí. Samostatnou kapitolou je gastrotechnologie, popsaná samostatně v další kapitole.

2.2 Gastrotechnologie

Popis stavu
Stávající technický stav technologického vybavení je za hranicí použitelnosti. Technické komplikace ohrožují zajištění běžného provozu.

Instalovaná varná technologie je zastaralá jak technicky, tak i morálně. Vybavení je původní, přes 20 let staré, průběžně doplňované podle potřeb provozu. Zařízení jsou energeticky náročná, z hlediska životnosti ve většině dožilá, poruchová - je nutné provádění častých oprav. Kuchyně je proto provozně nesmírně drahá. Použitá zařízení neumožní jakékoli další případné navýšení kapacity nebo rozšíření sortimentu.

Kapacita elektrické energie je nedostatečná, při provozu vypadávají jističe.

Konstrukce varných aparátů je poplatná době jejich vzniku a zejména tepelné izolace spotřebičů jsou nedostatečné, což má vliv na bezpečnost provozu.

Prostředí v kuchyni je závislé na kvalitním nuceném větrání. Vzduchotechnika je v současnosti zcela nevyhovující. VZT jednotka, potrubní rozvody, vyústky a úprava vzduchu jsou v havarijním stavu. Vzduchotechnické zařízení nezajišťuje potřebnou výměnu vzduchu v kuchyni a navíc ovlivňuje svou nedostatečnou funkcí teplotní režim. Následkem jsou stavy - v zimě mnohdy hodně chladno, že zabrání potřebným technologickým procesům, např. kynutí těsta, v létě naopak vysoké teploty, což působí problém při přípravě studené kuchyně.

Provozní uspořádání kuchyně jako celku již nevyhovuje požadavkům na druh a kvalitu nyní poskytovaných gastronomických služeb.
V současném provozu jsou jednotlivá pracoviště v kuchyni kapacitně nedostatečná a nevhodně dispozičně řešená. Úpravy provozu, prováděné během posledních let na základě požadavků hygieny, sortimentu i kapacity, vyřešily momentální stav z hlediska provozního a hygienického a umožnily alespoň dílčí rozšíření a zkvalitnění služeb. Mají však charakter a vlastnosti trvalého provizoria a komplikují některé navazující činnosti v kuchyni a pohyb personálu.

Výdej jídel a jídelna, která přiléhá k provozu kuchyně a umývárně stolního nádobí, neodpovídají dnešním požadavkům strávníků. Interiér jídelny, vybavení nábytkem i výdejní linka revokují minulé století a zasluhují výměnu.

Závěr
Návrh by měl vyřešit celkovou úpravu stravovacího provozu. Je nutno navrhnout nové dispoziční řešení, resp. uspořádání provozu, které bude lépe vyhovovat dnešním nárokům na technologii výroby jídel. Součástí je i návrh nového technologického vybavení. Předpokládá se provozní využití moderní technologie, která přináší efektivní pracovní postupy a zároveň nižší energetickou náročnost a tím i nižší provozní náklady.

2.3 Specifikace kritických míst

STAVEBNĚ-TECHNICKÁ ČÁST

Střešní plášť
- lokální průsaky do prostoru jídelny - nutná obnova

Obvodový plášť
- zatékání v místě dešťových svodů - nutná obnova/přeřešení
- poruchy omítek v místě špatně řešených stavebních detailů (zámečnické prvky) - nutná obnova/přeřešení
- výplně otvorů - nutná výměna

Vnitřní povrchy
- výskyt plísně a poruchy omítek v místě špatně řešených stavebních detailů
- podlaha v jídelně - doporučena obnova
- podlaha v kuchyni/výdejně - nutná výměna
- ostění v jídelně - doporučena demontáž
- obklady v kuchyni a zázemí - doporučena obnova
- parapety výplní otvorů - nutná obnova v souvislosti s výměnou výplní otvorů
- řešení podhledu v jídelně, prostorová akustika - doporučeno prověření v rámci PD a případně učinit navržená opatření

Vnitřní vybavení a mobiliář
- stoly a židle - doporučena obnova
- prvky osvětlení - doporučena obnova
- stínicí prvky - doporučena obnova
- vybavení zázemí personálu (šatna, kancelář, denní místnost, sanitární zařízení) - doporučena obnova a přeřešení uspořádání

INŽENÝRSKÉ SÍTĚ A GASTROTECHNOLOGIE

Elektroinstalace
- nedostatečný příkon vzhledem k současnému provozu / trvalé vypadávání jističů znemožňující řádný provoz - nutná obnova
- doporučeno přeřešení rozvodů s ohledem na současné požadavky provozu
- doporučeno sjednocení/obnova koncových prvků

Vzduchotechnika
- zcela nefunkční, výpary z kuchyně prostupují do prostoru jídelny a dále do školní budovy - nutná obnova

Plynovod
- nevyhovující rozvody v prostoru kuchyně - špinavé medium - doporučena obnova nebo změna media

Gastrotechnologie
- nevyhovující vybavení, místy neodpovídající normovým požadavkům - doporučena kompletní obnova včetně revize uspořádání
- likvidace tuků - provizorní řešení - doporučena instalace systému lapačů tuků (LAPOL)
- zajištění zásobování - nutné zajištění vyhrazeného parkování pro zásobování a likvidaci odpadů (LAPOL)
- nevhodný gastrovýtah - doporučena výměna s možností použití vozíků

3/ PŘEDPOKLÁDANÝ ROZSAH PŘÍPRAVNÝCH ČINNOSTÍ PŘED VYPSÁNÍM SOUTĚŽE

Pro vypsání soutěže a její následné objektivní vyhodnocení je nezbytné vytvoření jednotného podkladu, který by měl obsahovat minimálně následující:

a/ zaměření objektu (půdorysy, příčný řez, pohledy)
b/ vyznačení připojovacích bodů inženýrských sítí a ověření připojovacích podmínek k nim

4/ PŘEDPOKLÁDANÝ ROZSAH VÝSLEDNÉ PROJEKTOVÉ DOKUMENTACE

Soutěž bude vypsána na zhotovení jednostupňové Dokumentace pro stavební povolení (DSP) v podrobnosti Dokumentace pro provedení stavby (DPS) včetně jejího projednání v rámci stavbního řízení (inženýring). Zároveň bude na jejím základě možné vypsat výběrové řízení na zhotovitele stavby. Odevzdaná PD bude obsahovat následující :

a/ PD v určené podrobnosti dle platné vyhlášky o dokumentaci staveb (č. 499/2006 Sb.)
b/ výkazy prvků a povrchů
c/ výkazy výměr - slepý rozpočet
d/ rozpočet stavby dle aktuálních cen ve stavebnictví - dále rozdělený na položky OPRAVY a INVESTICE

5/ PŘEDPOKLÁDANÁ HODNOTÍCÍ KRITÉRIA

Vzhledem k předpokládanému předvýběru oslovených zpracovatelů dokumentace by měla být základní kritéria hodnocení soutěže tato:

a/ splnění zadání soutěže
b/ cena
c/ reference vlastní práce

6/ FOTODOKUMENTACE

Fotodokumentace objektu a jeho detailů je v samostatné příloze.

V Praze 20.11.2015, ing.arch. Štěpán Abt.