

ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE – 1.0

V technologickom projekte budú zohľadnené normatívy na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania podľa Vyhlášky MZ SR 533 / 2007 Z.z., o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania a NARIADENIE (ES) č. 852/2004 EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY z 29. apríla 2004 o hygiene potravín.

TECHNOLOGICKÝ POPIS – 2.0

Prevádzky budú poskytovať občerstvenie pri prebiehajúcich športových akciách v sortimente teplé nápoje, čapované pivo, balené nápoje, balené cukrovinky a hotdogy. Nápoje a hotdogy sa budú podávať v jednorázových obaloch. Týmto požiadavkám zodpovedá aj návrh vybavenia prevádzok. Zásobovanie bude vychádzať zo spotreby a potraviny, sudy pre čapované nápoje sa budú dovážať pred športovým podujatím. Pri jednotlivých bufetoch je navrhnutý príručný sklad vybavený regálmi a zázemie pre personál prevádzky.

TECHNICKÝ POPIS – 3.0

Zariadenia sú vyrobené z nerezovej ocele vhodnej do potravinárskeho priemyslu. Aktívna technológia je certifikovaná pre používanie na území Slovenskej republiky.

Elektroinštalácie v riešených priestoroch musia zodpovedať platným normám. V riešených priestoroch je potrebné zabezpečiť realizáciu miestneho doplnkového pospájania vo výške 70 mm nad podlahou.

Podlaha vo všetkých prevádzkach musí byť riešená ako protišmyková dlažba, z dôvodu možnej zvýšenej koncentrácie vody na podlahách. Priestory musia byť zabezpečené dobre umývateľným obkladom do výšky minimálne $h = 1800$ mm. Dvere musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, z hladkých nenasiakavých povrchov.

Pri prevádzke stravovacích zariadení nevznikajú zdraviu škodlivé látky, ani zdraviu škodlivé odpady a prevádzky neovplyvnia negatívne životné prostredie.

Odpady, ktoré vznikajú v prevádzkach, sú komunálneho charakteru (obaly, nevratné kartóny, papiere a pod.), zhromažďujú sa v prevádzkach na určenom mieste v určenej krytej nádobe a podľa potreby, aj niekoľkokrát denne, sa vynášajú do kontajnera. Komunálny odpad bude riešený v rámci smetného hospodárstva areálu.

PREDPOKLADANÁ MATERIÁLOVÁ BILANCIA ODPADOV POČAS PREVÁDZKY

Názov odpadu	Číslo odpadu podľa vyhl. č. 284/2001 Z.z.	Pôvod vzniku odpadov	Predpokladaná produkcia odpadov počas prevádzky zariadenia*
kompozitné obaly	15 01 05	obaly z tetrapakov	0,1 t/rok
zmesi tukov a olejov z odlučovačov oleja z vody obsahujúce jedlé oleje a tuky	19 08 09	čistenie a údržba lapača tukov	2,0 t/rok
papier a lepenka	20 01 01	vybaľovanie polotovarov, zberový papier, kartóny	1,0 t/rok
sklo	20 01 02	nevratné sklenené fľaše	0,5 t/rok
biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad	20 01 08	zbytky z jedál	0,8 t/rok
plasty	20 01 39	vybaľovanie polotovarov, PET fľaše, streč fólia, fólia	0,3 t/rok
kovy	20 01 40	rôzne druhy plechoviek od nápojov, konzerv	0,1 t/rok
zmesový komunálny odpad	20 03 01	ostatný nevyseparovaný komunálny odpad	2,0 t/rok

Poznámka :*Presnejšie údaje o množstvo odpadov bude možné určiť až v čase ich vzniku v prevádzke. Je predpoklad, že v tabuľke nie sú uvedené všetky druhy odpadov, tie je možné zakategorizovať až počas prevádzky zariadenia.

Stavba pre potreby nainštalovania technológie zabezpečuje dodávku, uzatváracích ventilov, podlahových vpustí, podľa požiadavky projektu pre zdravotníka.

Pre potreby nainštalovania technológie je potrebné zabezpečiť stavebné otvory a prístupové komunikačné trasy pre navedenie technológie, kde prechodový otvor je 900 mm. Cez skladové a prevádzkové priestory zariadenia spoločného stravovania nesmie prechádzať nechránené kanalizačné potrubie.

Plocha pracovného stola a jej výška nad podlahou musí byť prispôsobená druhu vykonávanej práce, veľkosti predmetov, s ktorými sa manipuluje na pracovnej ploche a potrebám zrakovej kontroly. Pre kuchynské prevádzky je výška stolov 850 mm až 900 mm. Zariadenia sú vyrobené z potravinárskej ocele. Intenzita a farebnosť umelého osvetlenia pracovných plôch majú byť také, aby umožňovali dokonalú farebnú ostrosť a rozlišovanie podrobností do 1 mm. Umelé osvetlenie má mať bielu farbu a intenzitu najmenej 500 lx.

CELKOVÁ BILANCIA – 4.0

ELEKTRICKÁ ENERGIA

- inštalovaný príkon **18,03 kW**
- koeficient súčasnosti $k = 1$

POČET PRACOVNÍKOV V PREVÁDZKACH : max. 6 ľudí