

3Q PROJECT a.s.

inženýrská a projekční kancelář

Hradec Králové

Objednatel : Královéhradecký kraj,
Pivovarské náměstí 1245/2, 500 03 Hradec Králové

Stavba : „AREÁL BÝVALÉHO ÚSTAVU HLUCHONĚMÝCH
V HRADCI KRÁLOVÉ“

Místo : Pospíšilova ulice č.p. 363, Hradec Králové



STUDIE PROVEDITELNOSTI NA VÝSTAVBU A PROVOZ STRAVOVACÍHO ZAŘÍZENÍ A TĚLOCVIČNY

ČÁST A STRAVOVACÍ ZAŘÍZENÍ

**TEXTOVÁ ČÁST
VÝKRESOVÁ ČÁST**

Zpracovatelé : Ing.arch. P.Tušl, Ing. K.Tušlová

Vedoucí : Ing.arch. Pavel Tušl

Hradec Králové, červen 2012

SEZNAM DOKUMENTACE

Textová část A

Výkresová část

01	Situace areálu	M = 1:100, M=1:200
02	Stravování - Půdorys 1. PP	M = 1:100, M=1:200
03	Stravování – Půdorys 1.NP	M = 1:100, M=1:200
04	Stravování – Řezy	M = 1:100, M=1:200
05	Fotodokumentace 1	
06	Fotodokumentace 2	

Část A STRAVOVÁNÍ

Úvod: Studie ověřuje dispoziční a stavebně – technické možnosti vestavby stravování (kapacita 1200 obědů) v prostoru výměníku a severní části dvorního objektu v areálu „Ústavu hluchoněmých“

Během zpracování studie bylo s investorem dohodnuto, že finančně budou vyhodnoceny varianty 1) varna 1 200 obědů

2) varna 600 obědů + dovoz 600 jídel

Varianta – 2) varna 600 obědů + dovoz 600 jídel dovoz je řešena ve výkresové části s tím, že dispozice pro variantu – 1) varna 1 200 obědů se bude lišit pouze v m^2 varny (+ 100 m^2) a v m^2 zázemí I. PP (+ 100 m^2), ostatní je stejné.

Dovoz a výdej 1 200 obědů byl z ekonomických a provozních důvodů zamítnut.

A 1) Specifikace potřebných částí předběžných průzkumů a podkladů pro specialisty

pro další stupeň projektové dokumentace (PD) bude nutné:

- digitalizace a doměření podkladů
- stavebně - technický průzkum
- radonový průzkum
- statický průzkum založení vnější obvodové konstrukce výměníku

A 2) Ověření základních rozměrů dostupných výkresových podkladů + charakteristika stávajícího technického stavu

Stávající stav

Výkresové podklady, které jsou k dispozici jsou dostatečné pro studii.

Suterén dvorního objektu je nevyužívaným prostorem, který byl převážně technologickým a skladovým zázemím pro 4. podlažní nadzemní části (byly zde – náhradní zdroj, strojovny, vzduchotechniky). Současnou změnou užívání na kanceláře je většina technologie zázemí suterénu nefunkční.

Objekt výměníku je z části užíván pro trafostanici a nová technologie výměníku zabírá prostor cca 25 m^2 . Ostatní prostor se nevyužívá.

Uvnitř výměníku zůstala nedemontovaná technologie původního výměníku (cca 200 m^2)

A 3) Zajištění předběžných jednání k zamyšlenému dílu s dotčenými orgány státní správy

S ohledem na charakter objektu nejsou nutné vstupní konzultace s dotčenými orgány státní správy.

- A 4) Projednání výsledků se zástupci investičního a školského odboru a KÚ KHK a odsouhlasení výsledků a cílových představ

Koncepce řešení byla projednána s investorem a uživatelem

- A 5) Koncepce řešení

- jídelna je vestavěna do výměníku tím, že je snížena podlaha o 1,5 m (úroveň suterénu dvorního objektu) a v úrovni podlahy I.NP dvorního objektu je vestavěn nový strop.

Vzniká tím dvoupodlažní jídelna, každá s kapacitou 172 míst s obrátkou na místě 3,5 x (1 200 obědů).

Vstup je v jihozápadní části objektu (lze řešit i vstup do každého podlaží samostatně).

Varna je navržena v severní části suterénu dvorního objektu včetně skladů.

Zásobování je v severovýchodní části výměníku (technologická část) do I.NP.

V I.NP dvorního objektu je navržen výdej a mytí nádobí. Vstup zaměstnanců je suterénem budovy.

Nepředpokládají se úpravy přípojek infrastruktury

Variantní řešení 1) varna 1 200 obědů

2) varna 600 obědů + dovoz 600 jídel

se liší velikostí varny a skladového zázemí (+200 m²)

Návrh dispozičních vztahů je ve výkresové části

Bilance potřebných ploch pro varianty je v příloze č. 1.

- A 6) Bilance ploch:

Varianta 1) varna 1 200 obědů

- jídelna 2x250 m ²	500 m ²
- sociální zázemí 2x24 m ²	48 m ²
- varna vč. umývárny nádobí	350 m ²
- sklady zázemí	200 m ²
- výdej (I.NP)	100 m ²
- umývárna (I.NP)	25 m ²
- komunikace	28 m ²
- technologie	115 m ²
Celkem	1 366 m ²

Varianta 2) varna 600 obědů + dovoz 600 jídel

- jídelna 2x250 m ²	500 m ²
- sociální zázemí 2x24 m ²	48 m ²
- varna	180 m ²
- umývárna nádobí	25 m ²
- sklady, zázemí	150 m ²

- výdej (I.NP)	100 m ²
- umývárna (I.NP)	25 m ²
- komunikace	28 m ²
- technologie	<u>115 m²</u>
Celkem	1 171 m ²

A 7) Propočet nákladů

Varianta 1) varna 1 200 obědů

- stavební náklad	1366 m ² x 12 000,- Kč	16,4 mil.
- vzduchotechnika - větrání		2,6 mil.
- chlazení		1,0 mil.
- technologie varny - sklady, přípravná, varna, regenerace		5,4 mil.
- I.NP - výdej, mytí		1,0 mil.
-II.NP - výdej, mytí		<u>0,8 mil.</u>
		27,2 mil
Ostatní náklady (VRN, rezerva, projektové práce 15%)		<u>4,0 mil.</u>
		31,2 mil. + DPH

Varianta 2) varna 600 obědů + dovoz 600 jídel

- stavební náklad	1171 m ² x 12 000,- Kč	14,0 mil.
- vzduchotechnika - větrání		2,2 mil.
- chlazení		0,8 mil.
- technologie varny- sklady, přípravná, varna, regenerace		3,6 mil.
- I.NP výdej, mytí		1,0 mil.
-II.NP výdej, mytí		<u>0,8 mil.</u>
		22,4 mil
Ostatní náklady (VRN, rezerva, projektové práce 15%)		<u>3,4 mil.</u>
		25,8 mil. + DPH

A 8) Ekonomická část

Zhodnocení ekonomické výhodnosti variant
Byly posuzovány tři základní varianty :

0) Dovoz a výdej 1 200 obědů

- během zpracování studie po konzultaci s technologií a uživatelem bylo konstatováno, že dovoz a výdej jídla je výhodný do 600 obědů a tato varianta je nedoporučena pro další zpracování – není hodnocena

1) Varianta 1 Varna a výdej 1200 obědů

Tato varianta kompletně zajišťuje stravování pro tři školy a nevyužívá stávajících kapacit kraje.

2) Varianta 2 Varna 600 obědů + dovoz 600 jídel

Tato varianta se ukazuje jako vhodná ve vztahu využití stávajících kapacit (Hradecká, Regiocentrum) s tím, že vaření by se soustředilo na vyšší kvalitu jídel (minutky).

Varianta 2) je o cca 5,- mil. levnější (- 20 %) oproti variantě 1) vaření 1 200 jídel.

Zpracovatel studie předpokládá (po konzultaci s technologem), že náklady na dovoz 600 jídel varianty 2 budou kompenzovány nižším počtem zaměstnanců varny pro 600 jídel.

To znamená, že provozní náklady obou variant budou podobné. Pořizovací náklady varianty 1) výroba 1200 jídel jsou o cca 20 % vyšší (5mil.).

Pozn.

Při snížení využití varny Hradecká se sníží její efektivnost (režijní náklady na 1 jídlo).

Obě varianty jsou rovnocenné.

1/ návrh rozdělení jídelny do 2 NP

**Orientační odhady podlahové plochy:
(kombinace výdeje dovážených jídel a vlastního vaření)
rozdělení jídelny do 2 NP**

			Pozn.:
1.NP	Sklady termoportů (čisté, špinavé), umyvárny termoportů, sklady potravin, hrubé přípravny, soc. zázemí personálu...	150 m²	
	Varna , čisté přípravny, regenerace, umyvárna provozního nádobí...	100 m²	
	Výdej jídel, výtah (osobonákladní)	80 - 100 m²	
	Umyvárna stolního nádobí	25 - 30 m²	
	Jídelna , komunikace, soc. zázemí...		
	Technické zázemí - strojovny...		
2.NP	Výdej jídel, výtah (osobonákladní)	80 - 100 m²	
	Umyvárna stolního nádobí	25 - 30 m²	
	Jídelna , komunikace, soc. zázemí...		
Celkem	(bez jídelen a tech. zázemí...)	460 - 510 m²	

2/ původní návrh

ÚSTAV PRO HLUCHONĚMÉ - ŠJ HK

Orientační odhady podlahové plochy: (varianty)

Varianta	Podlahové plochy	Podlahové plochy	Celkem (mimo jídelny, soc. zařízení strážníků, tech. zázemí...)	Poznámka
Výdej dovážených jídel	250 m²	100 m²	350 m²	
1200 porcí	Regenerace, příprava, výdej jídel, umyvárny nádobí...	Sklady termoportů (čisté, špinavé), umyvárny termoportů, soc. zařízení personálu...		Velký objem převážené stravy a náklady na dopravu
Kombinace výdeje dovážených jídel a vlastního vaření	300 m²	150 m²	450 m²	
Cca 600+600 porcí (s možností rozptýlu do 800+800 porcí)	Regenerace, příprava, jednoduché vaření (minutková kuchyň) výdej jídel, umyvárny nádobí...	Sklady termoportů (čisté, špinavé), umyvárny termoportů, sklady potravin, hrubé přípravny, soc. zázemí personálu...		Variabilnost řešení, pružná reakce na rozšířenou pestrost sortimentu a poptávku strážníků
Varna s kompletním vařením	350 m²	200-250 m²	550-600 m²	
1200 porcí	Čisté přípravny, teplá kuchyň, výdej jídel, umyvárny nádobí...	Sklady potravin, hrubé přípravny, soc. zázemí personálu... (větší chlazené sklady)		Klasická způsob přípravy a výdeje jídel

Pozn.: VZDUCHOTECHNIKA - vlivy, objemy, strojovna.....

Hradec Králové, 05.06.2012