

## REKONSTRUKCE DOMU U RYTÍŘŮ, LITOMYŠL

stavebník: Město Litomyšl, Bratři Šťastných 1000, 570 20 Litomyšl  
místo stavby: Smetanovo náměstí 110, Litomyšl, 570 01, parc. č. 302, k.ú. Litomyšl

### Kuba & Pilař architekti s.r.o.

Kopečná 58, 602 00 Brno  
tel.: 543 215 921  
e-mail: atelier1@kuba-pilar.cz

zodpovědný projektant stavby:	Akad. arch. Ladislav Kuba	stupeň:	DPS
hlavní architekt projektu:	Akad. arch. Ladislav Kuba	datum:	05/2024
hlavní inženýr projektu:	Ing. Ivo Stolek	formát:	4 A4
projektant části:	Roman Carda		
zodpovědný projektant části:	Roman Carda		
vypracoval:	Roman Carda		
část:	Dokumentace objektů a technických a technologických zařízení	označení části:	D
stavební objekt:	Rekonstrukce domu U Rytířů	označení objektu:	SO 01
část stavebního objektu:	Technologie stravování - kavárna	označení části objektu:	SO 01.4h

### TECHNICKÁ ZPRÁVA

č. DuR-DPS-SO 01.4h-001-00R

# **TECHNICKÁ ZPRÁVA**

## **Příloha č.DuR-DPS-SO 01.4h-001-00R**

### **1.Identifikační údaje stavby:**

Název projektu: **REKONSTRUKCE DOMU U RYTÍŘŮ, LITOMYŠL**  
**SO01.4h Technologie stravování - kavárna**

Stupeň projektu: DPS Dokumentace pro provádění stavby

Místo stavby: Smetanovo náměstí 110, Litomyšl, 57001, parc.č.302, k.ú.Litomyšl

Investor: Město Litomyšl, Bratří Šťastných 1000, 57020 Litomyšl

Generální projektant: Kuba a Pilař architekti s.r.o.  
Kopečná 58, 60200 Brno  
Zodpovědný projektant stavby: Akad. arch. Ladislav Kuba

Zpracovatel projektu Technologie stravování: Roman Carda

### **2.Seznam příloh:**

**001.Technická zpráva - 4 A4**

**002.Technická specifikace - 5 A4**

**101.Půdorys - Kavárna v měř. 1:50, 1:25 - 4 A4**

### **3.Úvod technické zprávy:**

Tento projekt řeší vybavení gastro provozu – kavárny v rekonstruovaném Domu U Rytířů na Smetanově náměstí v Litomyšli. Jedná se o dokumentaci pro provádění stavby – DPS, která navazuje na předchozí stupeň pro stavební povolení DSP, který byl zpracován ve 12/ 2012.

Jedná se o přípravnu a odbytovou část kavárny v 1.NP včetně sociálního zařízení pro zaměstnance.

Budova je 3.podlažní a slouží především jako galerie. Ve 2.NP a 3.NP jsou prostory, které budou sloužit jako výstavní, přednáškové, archiv a kanceláře.

Navržené spotřebiče pro tento provoz odpovídají současným předpisům pro veřejné stravování a mají atesty pro užívání v EU a ČR a jsou všechny na elektrickou energii. Nábytek (pracovní plochy) budou z nerezových materiálů.

Veškerá umyvadla a dřezy jsou vybaveny přívody teplé a studené vody s bateriemi s pákovým ovládáním.

Rozmístění spotřebičů a nábytku je vyznačeno ve výkresu – půdorysu 1.NP v měř.1:50 v příloze č.101.

Gastro zařízení je uvedeno v Technické specifikaci s popisem instalací – příloha č.002.

## **4.Provoz kavárny:**

**Provozní doba kavárny se předpokládá od 10,00 do 18,00 hod.**

Bude se jednat o kavárnu s obsluhou v baru v 1.NP.

K dispozici bude 16 míst k sezení v kavárně + 16 míst k sezení na přilehlé zahrádce ve dvoře.

V Přípravně pro kavárnu bude možno připravovat k prodeji cukrářské výrobky (zákusky, poháry) a studené a teplé alkoholické a nealkoholické nápoje.

**Počty zaměstnanců kavárny:**

V tomto provozu budou pracovat 1 až 2 zaměstnanci v jedné směně.

## **5.Popis vybavení kavárny**

Zásobování gastro provozu a příchod zaměstnanců bude možný přes vstupní chodbu v 1.NP ze Smetanova náměstí.

### **SOCIÁLNÍ ZAŘÍZENÍ PRO ZAMĚSTNANCE KAVÁRNY – m.č.0.3**

Je v místnostech č.0.3 přístupných ze vstupní chodby č.0.2

Skládá se ze šatny s dvojdílnou šatní skříňkou, umývárny s umyvadlem, WC s mísou a úklidovým koutem s výlevkou.

### **PŘÍPRAVNA A ODBYTOVÝ PROSTOR PRO KAVÁRNU – m.č.0.4**

#### **Přípravna**

Vstup do přípravy je z přilehlé chodby m.č.0.2 a z obytné části kavárny.

Přední barová strana je vybavena nerezovým barovým stolem, 2 ks podstolovými chladničkami a el. pokladnou.

Zadní část zázemí je tvořena nerezovým pracovním stolem se 3 sekcemi s umyvadlem a dřezem, myčkou skla a nádobí, výrobníkem ledu.

Boční část zázemí tvoří nerezový pracovní stůl se 2 sekcemi, el. automatickým změkčovačem vody, dvoupákovým kávovarem s mlýnkem na kávu, podstolovou chladničkou a mrazničkou. Navrženy jsou také stolní el. spotřebiče – lis na citrusy, barový mixér a výrobník šlehačky.

Veškeré zboží bude přijímáno a následně uskladněno v prostoru přípravy v chlazených a mrazících skříních a nábytku. Zásobování bude zajištěno operativně, nebudou vytvářeny nadměrné zásoby.

#### **Obytný prostor**

Bude jak v krytém prostoru navazujícím na přípravu, tak ve venkovním prostoru ve dvoře.

Pro hosty budou k dispozici stoly a židle.

Pro prezentaci a prodej cukrářských výrobků je navržena prosklená chlazená cukrářská vitrína.

## **6.Likvidace odpadů:**

Veškerý odpad z gastro provozu bude ukládán do kontejnerů v místnosti č.08 Sklad odpadků a přepravek v 1.NP a pravidelně vyvážen sjednanou firmou.

## **7.Bilance potřeby energií:**

Bilance potřeby energií je také uvedena podrobně v Technické specifikaci – příloha č.002..

**Celkem el. příkon kuchyňských spotřebičů: 12,80 kW**

současnost koeficient 0,7 – 8,96 kW

## **8.Stavební úpravy:**

Stavební úpravy jsou řešeny ve stavební části projektu.

## **9.Elektro a ZTI:**

Napojovací body pro gastro zařízení jsou popsány v Technické specifikaci v příloze č.002.

## **10.Závěr:**

Navrhované řešení je schopno zajistit požadovanou přípravu, výrobu a prodej v souladu s potřebami investora při dodržení všech platných hygienických předpisů.

Je v souladu s platnými hygienickými předpisy v České republice a to především s „vyhláškou č.137/2004 Sb. ve znění vyhlášky č.602/2006 Sb. 18.12.2006 Ministerstva zdravotnictví ČR o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných“, „Nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č.852/2004 ze dne 29.4.2004 o hygieně potravin“.

**Výrobní dokumentace nerezových sestav nábytku včetně vzorků použitého materiálu z nerezů bude architektovi před zahájením výroby předána k odsouhlasení.**

Zpracoval: Roman CARDA

Datum: 05/ 2024