


HLAVNÍ ING. PROJEKTU	ZODP. PROJEKTANT	VYPRACOVAL	MĚŘÍTKO :	
ING. TOMÁŠ PODSTATÁ	ING. PAVEL TŮMA	ING. TOMÁŠ PODSTATÁ	FORMÁT : A4	
<i>Podstatá</i>	<i>Tůma</i>	<i>Podstatá</i>	DATUM : 10/2022	
INVESTOR : : MĚSTO BROUMOV, TRÍDA MASARYKOVA 239, 550 01 BROUMOV				
AKCE : STAVEBNÍ ÚPRAVY OBJEKTU čp. 104 „CAFÉ HERZOG“, BROUMOV na pozemku p.č. st. 241 a st. 243 katastrální území BROUMOV A - PRŮVODNÍ SOUHRNNÁ ZPRÁVA				ZPRACOVATEL : INS spol. s r.o. Parkány 413 547 01 NÁCHOD 491 422 226 ins.atelier@insnachod.cz www.insnachod.cz
PROJEKTOVÁ DOKUMENTACE PRO ZMĚNU STAVBY PŘED DOKONČENÍM A PROVÁDĚNÍ				EV. Č. AKCE 1488 03 16
NÁZEV PŘÍLOHY : PRŮVODNÍ SOUHRNNÁ ZPRÁVA				ČÍSLO PŘÍLOHY A

A.1 Identifikační údaje

A.1.1 Údaje o stavbě

- a) **název stavby**
Stavební úpravy objektu čp. 104 „Café Herzog“, Broumov
- b) **místo stavby (adresa, čísla popisná, katastrální území, parcelní čísla pozemků)**
Kraj: Královehradecký
Okres: Náchod
Město: Broumov
Adresa: Mírové náměstí 104, Broumov, 550 01
Katastrální území: Broumov [612766]

Pozemek, na kterém se nachází stávající objekt, je evidován v katastrálním území Broumov. Jedná se o pozemek st. p.č. 241 a st. p.č. 243.

Číslo parcely	Plocha (m ²)	Charakter pozemku	BPEJ u kategorie ZPF	vlastník
st.p.č. 241	430	zastavěná plocha a nádvoří	parcela nemá evidované BPEJ	Město Broumov, třída Masarykova 239, 550 01 Broumov
st.p.č. 243	771	zastavěná plocha a nádvoří	parcela nemá evidované BPEJ	Město Broumov, třída Masarykova 239, 550 01 Broumov

c) předmět dokumentace

Předmětem projektové dokumentace **pro změnu stavby před dokončením**, jsou změny v projektové dokumentaci pro stavební řízení.

A.1.2 Údaje o stavebníkovi

- a) **jméno, příjmení a místo trvalého pobytu (fyzická osoba) nebo**
- b) **jméno, příjmení, identifikační číslo osoby, místo podnikání (fyzická osoba podnikající, pokud záměr souvisí s její podnikatelskou činností) nebo**
- c) **obchodní firma nebo název, identifikační číslo osoby, adresa sídla (právnícká osoba)**
Město Broumov
třída Masarykova 239, 550 01 Broumov
IČO: 00272523

A.1.3 Údaje o zpracovateli společné dokumentace

- a) **jméno, příjmení, obchodní firma, identifikační číslo osoby, místo podnikání (fyzická osoba podnikající) nebo obchodní firma nebo název, identifikační číslo osoby, adresa sídla (právnícká osoba),**

Zpracovatel dokumentace: INS spol. s r.o.

Parkány 413
547 01 Náchod
tel: +420 491 422 266
e-mail : ins.atelier@insnachod.cz
www.insnachod.cz
IČO: 601 09 971

- b) jméno a příjmení hlavního projektanta včetně čísla, pod kterým je zapsán v evidenci autorizovaných osob vedené Českou komorou architektů nebo Českou komorou autorizovaných inženýrů a techniků činných ve výstavbě, s vyznačeným oborem, popřípadě specializací jeho autorizace,**

Zodpovědný projektant: Ing. Pavel Tůma
aut. ing. pozemních staveb ČKAIT: 0601275
tel: +420 491 428 658
e-mail: pavel.tuma@insnachod.cz
Hlavní Ing. projektu: Ing. Tomáš Podstata
tel: +420 602 537 374
e-mail: tomas.podstata@insnachod.cz

- c) jména a příjmení projektantů jednotlivých částí společné dokumentace včetně čísla, pod kterým jsou zapsáni v evidenci autorizovaných osob vedené Českou komorou architektů nebo Českou komorou autorizovaných inženýrů a techniků činných ve výstavbě, s vyznačeným oborem, popřípadě specializací jejich autorizace**

Stavební objekty:

SO 01 – Hlavní objekt

1.1 – Architektonicko-stavební řešení:

INS spol. s r. o., Parkány 413, Náchod 547 01
Ing. Pavel Tůma, aut. ing. pozemních staveb ČKAIT: 0601275
Ing. Tomáš Podstata, tel: +420 602 537 374
e-mail: tomas.podstata@insnachod.cz

1.2 – Stavebně konstrukční řešení:

Neobsazeno

1.3 – Požárně bezpečnostní řešení:

HASPROJEKT s.r.o.
Ing. Michal Máslo, ČKAIT: 0602538
tel: +420 608 070 627, e-mail: maslo@hasprojekt.cz

1.4 – Zdravotní technika:

Ing. Jiří Litoš (ČKAIT – 0601295, aut. ing. pro techniku prostředí staveb, specializace technická zařízení), Palachova 1742, Náchod 547 01, tel.: 737 813 409, email: litos.jiri@centrum.cz

1.5 – Elektroinstalace silnoproud:

ELTYM Hronov, Husova 207, Hronov 549 31
Luboš Gorgán, aut. technik pro techniku prostředí staveb, specializace elektrotechnická zařízení, ČKAIT – 0602645

tel: +420 777 325 632, e-mail: lubos.gorgan@eltyl.cz,

1.6 – Vytápění:

Ing. Jiří Bohadlo – zodpovědný projektant
aut. ing. technika prostředí staveb ČKAIT :0600312
tel: +420 603 957 756 e-mail: proterm@centrum.cz

1.7 – Vzduchotechnika:

Mikroklima s.r.o., Pálenecká 158/58z, 500 04 Hradec Králové
Ing. Jiří Kaplan (ČKAIT 0601893),
tel: +420 608 239 846, e-mail: kaplan@mikroklima.cz

A.2 Změny oproti stavebnímu povolení

V průběhu realizace budou provedeny tyto změny:

SO01 – hlavní objekt

1) Změna využití salónku na kuchyň a sklad potravin

Původní povolené využití místnosti č. 212 byl salónek ke kavárně ve 2. NP. Nově bude salónek využíván jako kuchyně a sklad potravin. Místnost č. 212 bude rozdělena sádkartonovými příčkami na m.č. 212a kuchyně a 212b sklad potravin. V nově vzniklých místnostech dojde ke změně rozvodů zdravotní techniky (elektroinstalace, rozvody vody a kanalizace a rozvody topení) – viz. jednotlivé části projektové dokumentace. Pro provedení rozvodů kanalizace bude podlaha kuchyně a skladu zvednuta o 300 mm.

2) Stropní konstrukce nad hygienickým zařízením 2.NP

Po odkrytí stávajícího podhledu bylo zjištěno prohnutí stávajících dřevěných trámů nad hygienickým zařízením ve 2.NP. Z tohoto důvodu bude provedeno podepření stávajících dřevěných trámů pomocí válcovaných profilů IPE 180, U140 a IPE100. Stávající dřevěné trámy budou k ocelové konstrukci vyklínovány dubovými klíny. Vše podrobně rozkresleno na výkresu D.1.1.1.4 půdorys 2.NP – stropní konstrukce.

3) Změna využití skladu plných originálně balených nápojů, prázdné obaly - kavárna na wc pro imobilní

Původní povolené využití m.č. 201 byl sklad plných originálně balených nápojů, prázdné obaly – kavárna. Nově bude místnost využívána jako wc pro imobilní.

4) Změna dispozičního uspořádání v hygienickém zařízení

V povolené dokumentaci byly celkem 2x mísa pro ženy a 1x mísa a 1x pisoárové stání pro muže. Z důvodu změny způsobu otvírání dveří a zvýšení komfortu v místnostech hygienického zařízení bude zrušena 1x mísa pro ženy a pisoárové stání bude přesunuto do místnosti předsíně. Dokumentace uvažuje se 40 návštěvníky celkem. Počty zařizovacích předmětů vyhoví. Dále došlo ke zvětšení m.č. 225 a wc pro imobilní bylo přesunuto do m.č. 201.

Stavební práce budou provedeny tak, aby nedošlo k poškození stávajících ozdobných prvků prostoru kavárny.

Hygienické požadavky na stavby, požadavky na pracovní a komunální prostředí
Zásady řešení parametrů stavby – větrání, vytápění, osvětlení, zásobování vodou, odpadů apod., a dále zásady řešení vlivu stavby na okolí – vibrace, hluk, prašnost apod.

Změnou stavby před dokončením se mění počet pracovníků v kavárenském provozu – 4x stále pracovní místo + 36 návštěvníků kavárny. V původní dokumentaci – 3x stále pracovní

místo + 40 návštěvníku kavárny – hygienické zařízení pro návštěvníky kavárny vyhoví, pro zaměstnance musí být zřízeno celkem 1x WC – ve 2.NP navrženo 1x WC které slouží pouze pro zaměstnance kavárny – m.č. 221 a 222.

Větrání

Zařízení č. 1: Větrání kuchyně

Na žádost investora zde bude řešeno přirozené větrání prostoru kavárny. Toto zařízení zajišťuje odvod vzduchu odsátého digestořemi nad střechu objektu z prostoru kuchyně, vzduch nuceně nepřivádí, ani ho nijak neupravuje. Digestoře budou součástí dodávky vzduchotechniky.

VZT rozvod od digestoří bude veden pod stropem místností, kde bude na trase osazen odtahový ventilátor propojený s ovládáním digestoří. Vzhledem k množství odsávacího vzduchu bude nutné vždy mít v provozu jednu digestoř a druhou uzavřenou klapkou – provozní předpis.

Přívod vzduchu do tohoto prostoru bude otevíratelným oknem v místnosti a z okolních prostorů, kde je nutnost instalace sítí na okna. Tepelnou ztrátu větráním bude zajišťovat teplovodní topný systém objektu.

Zařízení č. 2: Větrání hygienického zázemí

Z hygienických důvodů je nutno tyto prostory větrat. Tyto prostory nemají ve většině případů možnost přirozeného větrání otevíratelnými okny. Proto je navrženo větrání nucené. Místnosti budou větrány podtlakově, přerušovaně, vzduchové množství bude dle platných hygienických norem 50 m³/hod na WC a výlevku, 30 m³/h na umyvadlo, 25 m³/h na pisoár. Vzduch bude do místností nasáván z okolních prostor pod podřezanými dveřmi, dveřmi bez prahu případně přes stěnové nebo dveřní mřížky (v případě většího množství vzduchu). Odvod vzduchu hygienických prostor bude přes ventilátory nad podhledem. Zapínání ventilátorů bude řešeno regulací společně s ovládáním osvětlení a s doběhem.

Osvětlení

Denní osvětlení vnitřních prostor je zajištěno obvodovými okny.

Osvětlení v objektu je řešeno dle ČSN EN 12464-1, dále dle vyhl.č.410/2005 Sb.ve znění vyhlášky č.343/2009Sb. Dle §12 vyhl.č.410/2005Sb je dodržena barva umělého osvětlení v tónu teplé bílé až neutrálně bílé, protože nikde nebude hodnota Em přesahovat 1000LX. Bližší informace o intenzitách osvětlení v jednotlivých místnostech jsou v příloze technické zprávy elektroinstalace silnoprůd. Hodnoty intenzit osvětlení v jednotlivých místnostech splňují požadavky výše citované normy ČSN EN 12464-1.

Svítlidla budou ovládána ručně vypínači u vstupu do místnosti. U vstupů do objektu budou umístěny svítidla žárovková (případně s LED zdrojem), s pohybovým čidlem.

V objektech se dále také nainstaluje nouzové osvětlení, které bude zajištěno LED svítidly. Svítidla budou osazena vlastními bateriovými zdroji které budou svítidlo napájet v případě výpadku el. energie. Minimální doba svícení nouzového svítidla na záložní bateriový zdroj je 1h. Svítidla budou napojena na samostatné okruhy, aby bylo snadno umožněno jejich pravidelné zkoušení funkčnosti a stavu.

Osvětlení v objektu je navrženo převážně svítidly LED a svítidly s úspornými zdroji. Ovládání svítidel je provedeno vypínači, přepínači a ovládacími tlačítky od vstupních dveří, nebo vhodných míst.

Výpočet osvětlení byl proveden pro hodnoty E_{pk}, požadované normou ČSN EN 12464-1. Počet svítidel odpovídá požadované velikosti osvětlení plochy.

Zásobování vodou:

Zůstává stávající bez zásahu. V objektu čp. 104 je osazeno stávající měření v 1.PP. Přípojka z PP D40 mm. Zůstává stávající bez zásahu.

Řešení odkanalizování

V dané lokalitě je jednotná kanalizace, tzn. odvádí společně dešťové a splaškové odpadní vody do jednotné kanalizace (kanalizační ulice Máchova, Mírové Náměstí), odtud dále na městskou čistírnu odpadních vod.

V současné době převládá část objektu (vyjma nyní upravovaných prostor) kompletně zrekonstruována; vzhledem k dodatečnému požadavku na zázemí provozu kavárny (úprava pokrmů) je dodatečný požadavek na odlučovače tuků u zařízení kde dochází ke vzniku tuků; technicky není možné řešit oddílnou kanalizaci a lapač tuků;

Součástí dodávky technologie kuchyně (GASPRO, p. Výprachtický) budou tři lokální odlučovače tuků umístěné dle dodávky a provozu technologie; lokální odlučovače nejsou součástí dodávky projektu ZTI; dodávka PD technologie (včetně záruky kvality vypouštěných odpadních vod v souladu s provozovatelem kanalizačního řádu (VaK Náchod). Projekt ZTI řeší pouze připojení zařízení na kanalizaci.

Komunální odpad

Při provozu bude vznikat běžný komunální odpad, který bude ukládán do popelnicových nádob, jež budou umístěny ve dvorním prostoru za objektem čp. 104. Vyvážení odpadu bude smluvně zajištěno s příslušnou organizací zajišťující odvoz odpadu v rámci celého města. Popelnice budou vyndávány do ulice Máchova přes dvorní objekt čp. 104.

Hluk

Stacionární zdroje hluku:

Limitní hodnoty hluku v chráněném venkovním prostoru staveb je od stacionárních zdrojů hluku v denní době 50 dB a v noční době 40 dB.

Výrobce uváděné hlukové parametry ventilátoru odvětrání od digestoře:

Potrubí odvětrání digestoře ve 2.NP je vyvedeno skrz světlík na střechu objektu čp. 105.

Výrobce udávaná hladina akustického tlaku

$L_{PA}=36-39$ dB(A)

Výrobce uváděné hlukové parametry ventilátorů odvětrání hygienického zařízení:

Potrubí odvětrání z hygienického zařízení 2.NP je vyvedeno skrz světlík na střechu objektu čp. 105.

Výrobce udávaná hladina akustického tlaku

$L_{PA}=47$ dB(A)

Veškeré výdechy od stacionárních zdrojů hluku směřují na střechu objektu čp. 105. Ventilátor odvětrání digestoře a ventilátory odvětrání hygienického zařízení budou v provozu pouze v denní době. Všechny výdechy splňují parametry maximální hladiny akustického tlaku do chráněného venkovního prostředí.

V okolí stavby dojde k navýšení akustické zátěže do okolí stavby. Tato zátěž nepřesáhne maximální limitní hodnoty. Provoz provozní budovy dětského dopravního hřiště Náchod bude v chráněném venkovním prostoru okolní zástavby podlimitní.

Vzduchotechnické zařízení bude navrženo v souladu s NV č.148/2006 o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací. Budou dodrženy hygienické limity hluku v chráněném vnitřním prostoru staveb 60dB ($L_{Amax}=40dB+20dB$ korekce).

Provoz kuchyně – gastrotechnologie kuchyně

Základní údaje a popis provozu

Kavárenský provoz

Kapacita provozu:	do 100 návštěvníků /den – cca 35 míst na sezení
sortiment:	minutková jídla, jednoduché polední menu (výběr ze tří jídel) , přílohy, jednoduchá studená kuchyně, moučníky, saláty apod. nápoje teplé, studené
příprava jídel:	příprava jídel probíhá v dispozičně členěném kuchyňském provozu, který je vybaven technologií a přípravami dle požadavku provozu a s přihlédnutím ke správné hygienické praxi.
použitá energie:	elektrická síť 230/400V 50Hz
personál:	3-4 osoby (restaurace 2 a kuchyně 1-2)

Historicky, se v prostoru nacházela kavárna, kdy po desítkách let je snaha investora o její návrat. Vzhledem k tomu, že se objekt stal památkově chráněným vyskytují se i v části gastrotechnologie okolnosti, které dispozici, nebo některá řešení ovlivňují. Příkladně je to využití vnitřních lapolů umístěných v kuchyni u jednotlivých úseků, kde by v normálním případě vznikal požadavek na jejich napojení na venkovní lapol.

S tejně tak jistým omezením je naskladňování zboží a surovin do objektu jedním vstupem do objektu. Pro naskladňování potravinářských komodit bude tedy využíváno časové oddělení v době mimo běžnou otevírací dobu kavárny.

Zadáním investora je vybudování kavárny a možnost poskytnutí nápojů kavárenského typu a určité jednoduché skladby jídel – uvažuje se s minutkovou úpravou mas v konvektomatu, přílohy, hotová jídla v minimálním množství (polední menu s nabídkou dvou hotovek a minutkových jídel). Uvažuje se sice s malou, ale přesto přípravou pekárenských a cukrářských výrobků (koláče, bagety). V případě pekařské a cukrářské výroby se počítá s mixem vlastní přípravy (jednoduché věci) a s využitím externích dodavatelů (hluboce zamražené výrobky určené pro rozpek, složité cukrářské výrobky dováženy hotové a prezentovány v cukrářské vitríně na baru).

Pro skladování je k dispozici příruční sklad a sklad nápojů. Sociální zázemí pracovníků je k dispozici (šatna s denní místností, toaleta s předsíňkou). Uvažuje se s denním odvozem odpadu ať již organického tak i komunálního.

V provozu se nebude hrubá příprava zeleniny, která bude případně odebírána již kuchyňsky očištěná a vakuově balená.

Rozvržení v rámci objektu

Provozy výdejen se nacházejí v 2np objektu. Podlaží jsou propojena schodištěm a výtahem, který lze mimo otevírací dobu využít k přepravě zboží.

Technologické a dispoziční řešení kuchyně a baru

KUCHYNĚ

A – SKLAD POTRAVIN

Stavebně oddělený prostor, vybavený chladicí a mrazicí skříní, regály.

B – MYTÍ BÍLÉHO NÁDOBÍ

Dispozičně oddělený úsek, vybavený pracovním stolem s odkládací plochou a dřezem, podpultovou myčkou, předoplachovou sprchou.

C – MYTÍ ČERNÉHO NÁDOBÍ

Dispozičně oddělený úsek, vybavený mycím stolem s dřezem, regálem, předoplachovou sprchou.

D – VARNA

Dispozičně oddělený úsek, vybavený technologií vhodnou pro daný typ provozu. Nad technologií je instalován VZT zákryt.

E – PŘÍPRAVNA MASA A VYTLOUKÁRNA VAJEC

Dispozičně oddělený úsek, vybavený chladícím stolem s dřezem, zabudovaným umyvadlem.

F – PŘÍPRAVNA TĚSTA

Dispozičně oddělený úsek, vybavený pracovním stolem s kamenou deskou.

G – PŘÍPRAVNA STUDENÉ KUCHYNĚ A ČISTÉ ZELENINY

Dispozičně oddělený úsek, vybavený pracovním stolem se zabudovaným dřezem.

H – KOMPLETACE A VÝDEJ

Dispozičně oddělený úsek, vybavený výdejním vyhřívaným stolem, výdejní policí s infraohřevem.

I – BAR

Bar je součástí prostoru kavárny a je vybaven cukrářskými vitrínami, technologií pro přípravu kávy a teplých nápojů, pracovní stůl s dřezem, mytí skla – myčka + pracovní plocha s dřezem, chladicí skříně, chladicí stůl pro uložení lahvových nápojů.

Mytí rukou je zajištěno na pozici I.14

J – SKLAD NÁPOJŮ

Stavebně oddělený prostor určený pro skladování nápojů (keg sudy, přepravky). Prostor je vybaven regály, podlahovou gulou, přívodem vody. V prostoru se uvažuje s narážením piva, proto se počítá i s umístěním dochlazovače nápojů a jeho sanitací.

Zázemí personálu

Personál má k dispozici kompletní soc. zázemí. K dispozici je šatna s denní místností (prostor vybavený šatními skříněmi, kuchyňskou linkou, stolem, židle).

Toaleta pro zaměstnance s předsíňkou, kde je umístěno umyvadlo.

Úklid

Stavebně oddělená místnost, vybavená výlevkou a dostatečně prostorná pro skladování čistících prostředků a pomůcek.

Odpadové hospodářství

Denní odvoz organického odpadu. Směsný a tříděný odpad bude umístěn v odpadových kontejnerech ve dvorku objektu, odkud bude odvážen dle nasmlouvaných termínů.

A.3 Plnění obecně technických požadavků

Dokumentace stavby je zpracována v souladu s platnými normami a souvisejícími předpisy, v souladu s příslušnými zákony a splňuje podmínky vyhlášek č. 501/2006 Sb. o obecných požadavcích na využívání území ve znění pozdějších předpisů a 268/2009 Sb. o technických požadavcích na stavby, kterými se provádějí některá ustanovení stavebního zákona ve znění pozdějších předpisů.

Stavba nebudeme mít nežádoucí vliv na okolní stavby ani pozemky ani na životní prostředí, jak během výstavby, tak při jejím užívání. Při stavebních pracích bude použit běžný stavební materiál. Veškerý použitý stavební materiál bude zdravotně nezávadný. Při realizaci stavby se musí dbát na minimalizaci prašnosti a hlučnosti v okolí staveniště.

A.4 Zhodnocení změn s ohledem na bezbariérové užívání stavby

Změny řešené v projektové dokumentaci změny stavby před dokončení jsou v souladu s vyhláškou č. 398/2009 Sb., o obecných technických požadavcích zabezpečujících užívání staveb osobami s omezenou schopností pohybu a orientace, v platném znění, a splňuje podmínky této vyhlášky.