

Rekonstrukce budovy školní jídelny v ulici Obránců míru

V červnu 2021 byla zahájena rozsáhlá rekonstrukce budovy školní jídelny, která zajišťuje obědy pro cca 800 strážníků. Rekonstrukce byla vyvolána závěry kontroly Krajské hygienické stanice Pardubice, která v budově zjistila řadu nedostatků: chybějící šatna a zázemí pro muže, zastaralé sociální zázemí pro strážníky, chybějící sociální zázemí pro invalidy včetně absence bezbariérového přístupu, chybějící prostory pro skladování potravin dle současných hygienických norem, neodpovídající vybavení kuchyně... Město se kromě toho rozhodlo investovat do zateplení budovy z důvodu úspory energií. Zhotovitelem stavby byla na základě veřejné obchodní soutěže vybrána společnost Raeder & Falge s.r.o. (dále jen R&F), která podala nejnížší cenovou nabídku. Dle uzavřené smlouvy o dílo měly být stavební práce na objektu ukončeny ke dni 31.8.2022.



V červnu letošního roku se nám donesly neoficiální informace, že má firma R&F finanční potíže a nehradí svoje závazky subdodavatelským firmám i svým zaměstnancům. Na základě toho subdodavatelé i zaměstnanci firmy přestali na stavbě pracovat, ke konci června zůstala stavba opuštěná. Na naši výzvu nám zástupce zhotovitele sdělil, že společnost jedná s peněžními ústavy a předpokládá, že od 1. 8. 2022 bude stavba pokračovat.



Jeden z věřitelů však podal na firmu R&F u Krajského soudu v Ústí nad Labem návrh na zahájení insolvenčního řízení, kterému soud vyhověl a zároveň vyzval další věřitele k přihlášení svých pohledávek. Zhotovitel „stihl“ doposud 2x změnit svoji strukturu i jednatele, dnes se jedná o společnost RAF STAVBY s.r.o. Z množství přihlášených pohledávek je zřejmé, že firma je předlužená a nebude schopna dostát svým závazkům.

Aby mohla být stavba dokončena, zbývalo pro město jediné řešení, a to odstoupení od smlouvy o dílo. Rada města schválila ukončení smlouvy o dílo s původním zhotovitelem ke dni 31. 8.2022. Na tento den jsme na stavbu povolali soudního exekutora, za jehož účasti byla rozestavěnost stavby podrobně zdokumentována z důvodu opatrnosti pro další eventuální soudní jednání. Zároveň jsme dodavatele vyzvali k předání staveniště v termínu nejdéle do 19.9.2022, na naši výzvu zhotovitel nereagoval a staveniště nám doposud oficiálně nepředal.

Protože zbývá dokončit stavební práce za téměř 20 mil. Kč, musí město postupovat v souladu se zákonem a vyhlásit výběrové řízení na dokončení stavby. Zadávací podmínky soutěže již rada města schválila a předpokládáme, že na dokončení stavby se začne pracovat v prosinci s termínem dokončení do 16 týdnů za předpokladu, že se najde uchazeč, který bude mít zájem rozpracované dílo dokončit, a že se nám v průběhu výběrového řízení žádný uchazeč neodvolá. Zrekonstruované prostory by potom mohly být využívány koncem dubna až začátkem května 2023.

Současná situace nás velice mrzí, ale nešlo jí předejít. Jsme si vědomi omezení i problémů, které s sebou stravování v náhradních prostorách přináší jak strážníkům, personálu školní jídelny, tak i všem členům Sokola. Našemu přeloučskému Sokolu patří velký dík za vstřícnost a pochopení.



Vážení rodiče a žáci, prosím vás všechny o toleranci a pochopení. Vzniklá situace nikoho z nás netěší, a i když ji město nezavinilo, jsem si vědoma toho, že za viníka bude město neprávem označeno.

Budiž nám všem útechou, že strážníci i personál školní jídelny získá nové odpovídající prostory, které přispějí ke komfortu stravování. Děkuji za pochopení.

Zeptali jsme se ředitelky Školní jídelny Přelouč Evy Hrdé na informace ohledně sestavení jídelníčku a systému přepravy jídel pro naše strážníky.

Určitě bychom moc rádi dětem již poskytli plnohodnotné menu, ale situace je taková, jaká je a pro nás jako pracovníky ŠJ je hodně nepříjemná a stresující a situace s dovozem jídel je velmi složitá a komplikovaná a nedá se to popsat jednou větou.

Jak tedy celý proces probíhá?

Jsm rádi, že nám Menza Pardubice vyhověla a můžeme vařit v jejich kuchyni, kde mají skladovou a technologickou kapacitu v kuchyni alespoň na to jedno jídlo. Příprava těchto obědů není nijak jednoduchá, kuchaři musí v Menze do 10:00 hod uvařit a odvézt do Přelouče, kde ho rozvézt do náhradních prostor sokolovny a do výdejny na Masarykovo náměstí a případně převážet v průběhu výdeje mezi výdejnou a sokolovnou zregenerovaná jídla.

Jídlo se musí udržovat a vydávat teplé. Nejnižší povolená teplota musí být 60 stupňů, a to je největší problém. Po ukončení výdeje kuchaři naloží do aut termoporty a gastronádoby a ráno po 5 hodině odjíždějí do Menzy v Pardubicích a po uvaření oběda se vrací zpět do Přelouče. Standardně se převáží 25 naplněných termoportů o váze 18 a více kg + 4 - 5 velkých termoportů o váze nejméně 25 kg.

Kolik obědů se takto nyní připravuje?

V současné době vaříme a dovážíme **900–950 obědů pro 3 školy v Přelouči**. Děti mají jídelníček sestaven dle výživových norem, a i když chybí polévka, tak mají doplňky k obědu, zajištěný pitný režim, ovoce, mléčné výrobky, mléko, ovocné pyré apod. Co se týká polévky, tak KHS Pardubice v takových případech nechce, aby se polévka dovážela z důvodu bezpečnosti, tj. udržení výše uvedených teplot. V současných podmínkách v Přelouči nedisponujeme technologií na udržování a regenerování takového množství jídla.

Podařilo se připravit pro část strážníků provizorní prostory v Sokolovně. Je tato varianta vyhovující?

Po technických úpravách, které byly provedeny, mají děti ZŠ Smetanova a Gymnázium a Grafická střední odborná škola Přelouč pěknou výdejnu s kapacitou 216 míst v sokolovně a můžeme vydávat hlavní jídlo na talíř s normálními příbory a skleničky na pití a nemusíme vydávat na plasty jako se děje při rekonstrukci jídelen, v současné době ZŠ Závodu míru, Pardubice, kde mají výdej obědů do plastů v tělocvičně, bez polévek a doplňků. Náhradní prostor v sokolovně je opravdu pěkný, v některých školách nemají ani takovou jídelnu. Poděkování patří vedení a všem cvičencům TJ Sokol Přelouč, že nám poskytli prostor pro náhradní výdej.



Z naší strany dělá personál ŠJ vše, co je v jejich silách, aby bylo stravování pro školy v Přelouči i za těchto náročných podmínek kvalitní. A možná si to rodiče a ani strážníci neuvědomují, ale prostě nemáme v Přelouči kde uvařit. Celá budova je zavřená a my jsme odkázáni na jiné subjekty jak pro náhradní výdej, tak i kuchyň. Ne všechny kuchyně disponují technologií pro 900 kompletních obědů a i převoz tolika obědů je komplikovaný. Chtěla bych zdůraznit, že tato situace je nepříjemná pro všechny zúčastněné a to především také pro naše strážníky, protože rekonstrukce budovy ŠJ neměla trvat tak dlouho. I přes veškeré komplikace jsem ráda, že děti mají zajištěný kvalitní teplý oběd, s pitným režimem a doplňky místo polévky, a ne žádné polotovary nebo jídlo v krabičkách, což je v těchto situacích obvyklé.