



Janowicz Architekci
Sp. z o.o.

Janowicz Architekci Spółka z o.o., ul. Warszawska 96/39, 80-180 Gdańsk
tel./fax: 58 303 71 40, tel. kom.: 507 090 877, biuro@janowicz.pl
KRS: 0000393007 NIP: 583 313 85 70

Inwestor:

Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego
ul. Okopowa 21/27
80-810 Gdańsk

Projekt technologiczny baru z koncepcją architektoniczną

Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego
ul. Okopowa 21/27
80-810 Gdańsk

Projekt technologiczny

Branża	Projektował
Technologia	arch. Rafał Janowicz uprawnienia budowlane w specjalności architektonicznej do projektowania bez ograniczeń Nr ewid. uprawnień PO/KK/102/05



Spis zawartości:
TECHNOLOGIA

I. część opisowa 3

Część rysunkowa :

Rys. I-01	INWENTARYZACJA	skala 1:50
Rys. A-01	WYTYCZNE ARCHITEKTONICZNE	skala 1:50
Rys. T-0	TECHNOLOGIA	skala 1:50

OPIS TECHNICZNY DO CZĘŚCI ARCHITEKTONICZNEJ

1 Dane ogólne**1.1. Podstawa opracowania**

- inwentaryzacja
- Zlecenie wykonania projektu TECHNOLOGICZNEGO
- Koncepcja zaakceptowana przez Inwestora

1.2. Przedmiot opracowania

Bar wraz z zapleczem zlokalizowany jest w istniejącym budynku Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego zlokalizowanego przy ulicy Okopowej 21/27 w Gdańsku.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny lokalu gastronomicznego baru.

Przyczyny modernizacji:

W chwili obecnej istniejący bar nie zapewnia prawidłowych warunków sanitarno-higienicznych ze względu na następujące elementy

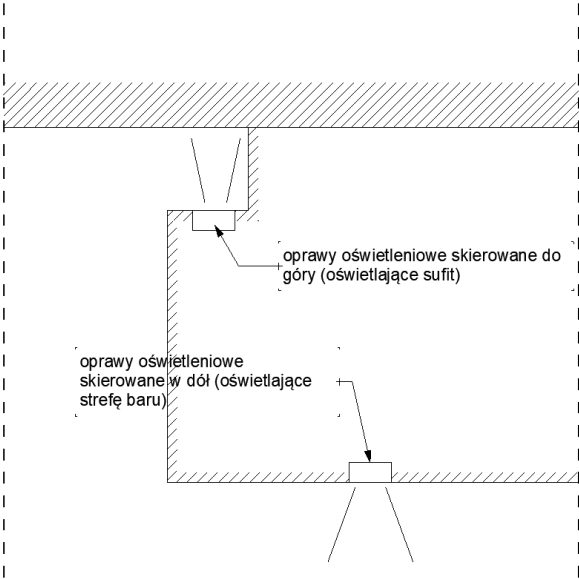
1. Wadliwie działające wentylacja mechaniczna niezgodna z wymaganiami to jest między innymi wady techniczne zastosowanie wywiewu w kuchni bez wykonania nawiewu, wady prawne niezgodność z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. § 150.3. W instalacjach wentylacji i klimatyzacji nie należy łączyć ze sobą przewodów z pomieszczeń o różnych wymaganiach użytkowych i sanitarno-zdrowotnych.

Dodatkowo

2. Brak wydzielonego zaplecza socjalno sanitarnego dla personelu w obrębie lokalu.
3. Zły stan powierzchni ścian i podłóg na zapleczu
4. Zmiana programu asortymentowego w obrębie lokalu.

Zakres inwestycji:

Wentylacja mechaniczna	<p>Wykonanie wentylacji mechanicznej w tym projekcie wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej na podstawie zawartych w opracowaniu wytycznych (budowlanego i wykonawczego).</p> <p>Demontaż istniejących elementów, wykonanie nowej instalacji w tym wymiana kanałów wywiewnych na dach budynku.</p> <p>Uwaga:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Projekt wentylacji powinien obejmować wykonanie nowego układu wentylacji mechanicznej nawiewno wywiewnej dla baru i pomieszczeń w ogólnodostępnych w obrębie strefy p.poż. 2. Okap w kuchni stanowi część wyposażenia branży wentylacja (część zamówienia) średnicę podłączenia skoordynować z dostawcą urządzenia wykonanie zgodnie z wytycznymi w branży technologia). 3. Zakres robót obejmuje usunięcie kolizji wynikających z rozbiórek pokazanych na koncepcji.
Instalacja elektryczna	<p>Przebudowa instalacji elektrycznej w oparciu o wytyczne zawarte w projekcie w tym wykonanie nowego projektu elektrycznego (budowlanego i wykonawczego).</p> <p>Wykonanie nowej instalacji elektrycznej w obrębie modernizowanej części w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> - modernizacja rozdzielnic i przeniesienie w miejsce wskazane na koncepcji (piwnica przy wejściu - wymiana oświetlenia w obrębie kuchni i zaplecza wykonaniu higienicznym (oprawy 60x60) - wykonanie oświetlenia w sali konsumpcyjnej w tym oświetlenie ogólne oraz oświetlenia punktowego w obrębie obniżenia wykonanego nad barem i oświetlenia nad obniżeniem przykładowe rozwiązanie poniżej (schemat)

	 <p>Przewiduje się wszystkie oprawy typu LED.</p>
Branża budowlana	<p>Wykonanie projektu architektonicznego zgodnie z wytycznymi zawartymi w projekcie (budowlanego i wykonawczego), wraz z koordynacją międzybranżowa opracowań. Wykonanie projektu konstrukcyjnego z orzeczeniem technicznym w zakresie projektowanych rozbiórek, wzmocnień i konstrukcji windy gastronomicznej.</p> <p>Wykonanie prac zgodnie z wytycznymi zawartymi w koncepcji i PFU</p> <p>W pomieszczeniach należy przyjąć rozwiązania materiałowe zgodnie z wytycznymi w części rysunkowej i opisowej.</p> <p>Uwaga: przewiduje się wydzielenie pożarowe obszaru zgodnie z wytycznymi w części rysunkowej.</p>
Instalacja klimatyzacji	<p>Tak</p> <p>Przewiduje się wykonanie projektu klimatyzacji i robót budowlanych.</p> <p>Przewiduje się wykonanie indywidualnej klimatyzacji w pomieszczeniu kuchni i w obrębie sali konsumpcyjnej zakłada się przyjęcie temperatur obliczeniowych dla temperatury zewnętrznej nie mniejszych niż 32⁰C i temperatury w pomieszczeniu 20⁰C należy zapewnić możliwość indywidualnej regulacji temperatury w</p>

	wskazanych pomieszczeniach, zakłada się lokalizację jednostek zewnętrznych na dachu.
Instalacja wodno-kanalizacyjna	<p>Wykonanie projektu wod - kan na podstawie zawartych w opracowaniu wytycznych. Wykonanie nowej instalacji w tym wymiana podejść kanalizacyjnych do wszystkich odbiorników w obrębie modernizacji wymiana elementów pompujących.</p> <p>W obrębie parteru występuje konieczność przepompowywania ścieków</p> <p>Uwaga: Przewidzieć separator tłuszczu. Należy potwierdzić prawidłowość podłączenia istniejącego kanału tłoczego, a w razie stwierdzenia nieprawidłowości wymienić.</p> <p>W przypadku istniejącego zespołu toalet ogólnodostępnych należy zmodernizować istniejący system odpowietrzania kanalizacji w celu eliminacji rozprzestrzeniania uciążliwych zapachów.</p>
Centralne ogrzewanie	<p>Przewiduje się wykonanie projektu i robót budowlanych wynikających z niniejszego projektu koncepcyjnego.</p> <p>Przewiduje się modernizację istniejącego ogrzewania wodnego i dostosowanie do nowego układu pomieszczeń, wymianę grzejników w obszarze baru zgodnie z wytycznymi zawartymi w projekcie.</p> <p>W części produkcyjnej zastosować grzejniki higieniczne.</p>
Instalacja gazowa	Nie przewiduje się urządzeń gazowych na terenie lokalu. Przewiduje się demontaż istniejących podłączeń.
Ochrona p.poż	Przewiduje się wydzielenie pożarowe dodatkowej strefy zgodnie z załącznikiem do opracowania. Modernizacja istniejącej instalacji hydrantowej wewnętrznej, istniejących instalacji przeciwpożarowych
Uwagi	<p>Koncepcja przewiduje demontaż istniejących szachtów.</p> <p>Prace obejmujące usunięcie ewentualnych kolizji wynikających z rozbiórek stanowią zakres prac wykonawcy.</p>

1.3. Zakres prac wykonawcy

Uwagi: Kolorystyka materiałów wykończeniowych jest do uzgodnienia z Zamawiającym - Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego trzy propozycje do wyboru.

1.3.1. Prace projektowe

- wykonanie projektu budowlanego w oparciu o PFU
- bieżące uzgadnianie rozwiązań projektowych z Zamawiającym
- uzyskanie wszystkich niezbędnych uzgodnień
- uzyskanie decyzji o pozwoleniu na budowę

1.3.2. Nadzór autorski

Sprawowanie nadzoru autorskiego nad inwestycją zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

1.3.3. Wykonanie robót budowlanych, oraz ich koordynacja

- Wykonanie rozbiórek fragmentów ścianek, zgodnie z oznaczeniami w części rysunkowej. Rozbiórki powinny zostać poprzedzone ekspertyzą techniczną sporządzoną przez osobę uprawnioną, a także projektem konstrukcyjnym w przypadkach, gdzie konieczne będzie wykonanie nadproża.
- Wykonanie rozbiórek istniejących elementów wyposażenia, w tym elementów wentylacji i innych instalacji, a także stolarki wskazanej jako stolarka do demontażu
- Wykonanie rozbiórek istniejących posadzek wraz z warstwą podkładu
- Wykonanie nowych podkładów posadzkowych jako warstw samopoziomujących.
- Wykonanie nowych posadzek gresowych.
Gres o wymaganej antypoślizgowości R11. Wykonanie fartuchów z płytek ceramicznych w miejscach występowania zlewów, umywalek. W pomieszczeniach wc płytki ceramiczne na całą wysokość pomieszczenia.
- Wszystkie okładziny ceramiczne powinny być zgodne z normą PN-EN 14411:2016.
Parametry techniczne dotyczące okładzin ceramicznych:
- Wymiar płytek: od 25x25 cm do 33x33 cm w obrębie zmywalni,
- Nasiąkliwość wodna – grupa B1a wg PN-EN 14411 - E≤0,5%
- Reakcja na ogień – klasa A1/A1fl
- Wytrzymałość na zginanie – minimum 35 N/mm²
- Kolor: Należy uzgodnić z Zamawiającym. Preferuje się kolory neutralne – biały, lub odcienie szarości. Wybarwienie powinno być jednolite. Przed zakupem i montażem należy przedstawić do akceptacji Zamawiającego co najmniej 3 próbki materiałowe.
- **W obrębie sali konsumpcyjnej do wykonania posadzka z paneli podłogowych, do pomieszczeń o dużym natężeniu ruchu, o klasie Ac6 lub lepszej.**
- **Okładzina płytek ściennych w obrębie baru gres wielkoformatowy minimum 100x200**
- Wykonanie ścian, zgodnie z częścią rysunkową projektu o następujących parametrach:
- **Ściana S1:** ściana gipsowo-kartonowa o grubości 10 cm. Konstrukcja ściany z profili UW/CW o grubości 50mm, przestrzeń między profilami wypełnić wełną mineralną wskazaną przez dostawcę systemu ścianek g-k (zaleca się wełnę mineralną twardą). Opłytywanie 2 x płyta gipsowo-kartonowa GKB o gr 1,25 mm (łącznie 25 mm). W pomieszczeniach mokrych i narażonych na zachlapanie / wilgoć wykonać opłytywanie z płyt o podwyższonej odporności na wilgoć GKBI o gr. 1,25 mm (łącznie 25 mm). Wymaga się użycia jednolitego systemu dostawcy rozwiązań ścianek gipsowo-kartonowych.
Ściany gipsowo-kartonowe należy wykończyć gładzią gipsową, a następnie pomalować dwukrotnie farbą w kolorze białym z odpowiednimi atestami do stosowania w obiektach o funkcji usługowej – gastronomicznej. W niektórych obszarach np. pomieszczenia wc, fartuchy wokół zlewów i umywalek ściany wykończyć płytkami ceramicznymi.

- Zastosować farby lateksowe z atestem do stosowania w pomieszczeniach użyteczności publicznej o funkcji gastronomicznej.
- Wykonanie nowej stolarki okiennej i drzwiowej zgodnie z oznaczeniami w części rysunkowej:
 - D1 – drzwi jednoskrzydłowe o wymiarach w świetle ościeżnicy szer. 90 cm, wys. 205 cm, powierzchnia drzwi gładka, w razie potrzeby poddająca się dezynfekcji.
 - D2 – drzwi dwuskrzydłowe w konstrukcji aluminiowej, o wymiarach w świetle ościeżnicy szer. 160 cm (szerokość jednego ze skrzydeł min. 90 cm), wysokość 205 cm. Drzwi przeszklone w górnej części (od wysokości około 90 cm). Drzwi wyposażone w samozamykacze w każdym skrzydle z możliwością regulowania kolejności zamykania drzwi. Wyposażyć w zamek typu eurocylinder.
 - D3 – drzwi jednoskrzydłowe o wymiarach w świetle ościeżnicy szer. 80 cm, wys. 205 cm, wyposażone w rygiel typu wc od strony pomieszczenia wc, oraz z dolnym podcięciem o przekroju sumarycznym 0,022 m², powierzchnia drzwi gładka, w razie potrzeby poddająca się dezynfekcji
 - D5 – drzwi dwuskrzydłowe w konstrukcji aluminiowej lub stalowej o wymiarach w świetle ościeżnicy szer. 160 cm (szerokość jednego ze skrzydeł min. 90 cm), wys. 205 cm o określonej klasie odporności ogniowej EI 60. Wyposażyć w samozamykacz na każdym skrzydle z możliwością regulacji kolejności zamykania skrzydeł drzwiowych. Wyposażyć w zamek typu eurocylinder.
- O1 – okno podawcze przesuwne konstrukcja aluminiowa
- O2 – okno w konstrukcji aluminiowej o wymiarach w świetle muru szer. 160 cm, wys. 250 cm, wysokość posadowienia 20 cm nad powierzchnią wykończoną posadzki
- W-1 i W-2; stolarka okienna zewnętrzna o określonej klasie odporności ogniowej EI 60 i współczynnika izolacyjności cieplnej zgodnym z wymaganiami obowiązujących przepisów (Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie) – okno Oz1, Oz2, fragment witryny W1.
- Wykonanie obniżenia w strefie baru przy pomocy sufitu podwieszanego. W ramach sufitu przewidzieć określone schematem oświetlenie części dolnej baru, oraz sufitu nad zabudową.
- Wykonanie wpustów kanalizacji sanitarnej w miejscach oznaczonych na części rysunkowej.
- Wykonanie białego montażu – armatury wskazanej w projekcie koncepcyjnym wraz z niezbędnym wyposażeniem – syfony, baterie umywalkowe itd.
- Dostawa i montaż wskazanych w projekcie elementów wyposażenia – stoły, krzesła, wyposażenie gastronomiczne itd.
- Wykonanie robót branżowych związanych z poszczególnymi branżami: sanitarną, elektryczną.

2. Projekt technologiczny

2.1. Zawartość i uwagi

- Program produkcyjno - handlowy
- Opis podstawowych funkcji
- Ustalenie parametrów technologicznych
- Wytyczne do projektów branżowych
- Część rysunkowa opracowania

Pokazane na rysunku ustawienie poszczególnych urządzeń i mebli jest obowiązujące. Można zmienić meble i urządzenia na inne w konsultacji z projektantem, uwzględniając wymagania PFU, oraz Zamawiającym, na meble i urządzenia o podobnych parametrach i wymiarach. Rozwiązania materiałowe i technologiczne podano jako przykładowe i mogą być zastąpione materiałami i technologiami o analogicznych parametrach technicznych i użytkowych. W przypadku materiałów wykończeniowych - także o analogicznych walorach estetycznych.

Na rysunku rozmieszczenia urządzeń technologicznych, pokazano niektóre wymiary, które bezwzględnie należy zachować.

2.2. Program produkcyjno-handlowy

- **Program asortymentowy**

Lokal gastronomiczny będzie działać na bazie gotowych produktów przygotowanych do obróbki termicznej, oraz produktów zakupywanych jako przeznaczone do bezpośredniego spożycia np. gotowe sałatki.

Asortyment :

Gotowe produkty spożywcze odgrzewane i podawane na ciepło z witryny ciepłej lub na zimno, dostarczane do lokalu w postaci gotowej do sprzedaży.

Nie przewiduje się stosowania półproduktów wymagających dodatkowej obróbki w pomieszczeniu obieralni brudnej – odstąpiono od realizacji takiego pomieszczenia.

- **Obsługa konsumentów**

Przewiduje się samoobsługę. Klienci będą składać zamówienie, odbierać posiłki i odnosić brudne naczynia i kłaść je na blacie zlokalizowanym przy pomieszczeniu zmywalni.

2.3. Opis funkcji

Zestawienie powierzchni

Zestawienie powierzchni użytkowej pomieszczeń			
Kondygnacja	Nr pom.	Nazwa pom.	Powierzchnia
PARTER			
	201	sala konsumpcyjna	61,13
	202	pom. szatniowe z miejscem higienicznego spożycia	2,84
	203	toaleta	2,40
	204	zmywalnia	3,36
	205	pom. porządkowe	1,17
			70,90 m²

2.4. Opis ciągów technologicznych

• Przyjęcie i magazynowanie

Dostawa towarów, będzie odbywać się codziennie przed godzinami otwarcia lokalu. Wielkość dostaw zależna będzie od bieżących potrzeb.

Przewiduje się codzienne dostawy produktów, nie przewiduje się składowania dodatkowego zapasu. Nie przewiduje się sprzedaży towarów w opakowaniach zwrotnych.

Na dzień rozpoczęcia działalności przewiduje się opracowanie zestawu procedur HACCP umożliwiających prawidłowe działanie lokalu.

• Zmywanie naczyń stołowych i sprzętu kuchennego

Mycie naczyń konsumpcyjnych:

Brudne naczynia z sali konsumentów będą dostarczane przez klientów w ramach samoobsługi do blatu zlokalizowanego przy pomieszczeniu zmywalni. Obsługa restauracji będzie pobierać przez okno podawcze do pomieszczenia zmywalni brudne naczynia. Tam po oczyszczeniu z resztek i spłukaniu, naczynia będą myte w zmywarce gastronomicznej z funkcją wyparzania i czyste naczynia przekazywane będą poprzez szafę przelotową do baru.

• Utrzymywanie czystości

Czynności porządkowe w sali konsumentów obejmujące m. innymi mycie blatów stolików wykonywać będzie na bieżąco obsługa kelnerska w trakcie i po zakończeniu wydawania posiłku.

Zaplecze sprzątane będzie po każdym dniu pracy poprzez mycie blatów stołów roboczych, regałów oraz części ścian pokrytych glazurą.

Przewidziano pomieszczenie porządkowe ze zlewem porządkowym i regałem do przechowywania środków czystościowych. Dostępne z komunikacji ogólnodostępnej.

Do mycia należy stosować ciepłą wodę z detergentem o właściwościach dezynfekujących.

• Wyposażenie technologiczne

Specyfikacja wyposażenia zamieszczona w dalszej części opracowania. Materiały zmywalne dopuszczone do styku z żywnością.

• Czas pracy

Przewidywany czas pracy 8 godzin, na jedną zmianę.

- **Wyposażenie**

Powierzchnie mebli stanowiących wyposażenie lokalu powinny być gładkie, zmywalne i odporne na działanie środków dezynfekcyjnych.

2.5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy

- **Podstawy prawne**

Projektowany obiekt, pomieszczenia pracy i pomieszczenia higieniczno – sanitarne powinny spełniać obowiązujące normy i przepisy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, w szczególności:

- Ustawa z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy (tekst jednolity: Dz. U. z 1998r. nr 21, poz. 94 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 28 sierpnia 2003r. w sprawie ogólnych przepisów bhp (tekst jednolity: Dz. U. z 2003r. nr 169, poz. 1650 z późn. zm.)

- **Zatrudnienie**

Planowana struktura zatrudnienia w projektowanym zakładzie:

1 osoba

Personel zatrudniony w zapleczu gastronomicznym winien posiadać aktualne badania lekarskie wraz z książeczką zdrowia uprawniającą do kontaktu z produkcją żywności oraz przejść niezbędne przeszkolenie w zakresie B.H.P. i wymagań sanitarno – epidemiologicznych.

- **Pomieszczenia pracy stałej**

Przewidziano 1 pomieszczenie stałej pracy w tym:

I. p.	Nr. pom.	Nazwa pom.	Ilość stanowisk pracy
1	201	sala konsumpcyjna	1

- **Pomieszczenia pracy czasowej**

Przewidziano 1 pomieszczenie pracy czasowej (2-4 godzin):

I. p.	Nr. pom.	Nazwa pom.
1	204	Zmywalnia

- **Zaplecze higieniczno – sanitarne i socjalne**

Dla personelu zatrudnionego w restauracji przewidziano pomieszczenie szatniowe wyposażone w szafki dwudzielne na odzież oraz w węzeł sanitarny.

Goście baru mają możliwość korzystania z istniejących sanitariatów zlokalizowanych w poziomie parteru.

We wszystkich węzłach sanitarnych oraz pomieszczeniach produkcyjnych przy umywalkach należy przewidzieć mydło w płynie w dozownikach oraz suszarki do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku.

- **Wysokość pomieszczeń pracy**
Pomieszczenia pracy stałej zlokalizowane są w pomieszczeniach o wysokości 315 cm
- **Oświetlenie pomieszczeń pracy**

Wymagane natężenie oświetlenia poszczególnych pomieszczeń:

- Strefy komunikacji i korytarze – 100lx
- Schody – 150 lx
- Pomieszczenia higieniczno – sanitarne – 200lx
- Pomieszczenia biurowe z komputerami – 500lx

Natężenie światła potwierdzić pomiarami powykonawczymi

2.6. Wytyczne branżowe

3.

Wszystkie materiały i urządzenia stosowane na zapleczu powinny posiadać atesty i certyfikaty dopuszczające do stosowania w pomieszczeniach gdzie odbywa się produkcja żywności.

- **Branża budowlana**
 - Podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych wykonać z materiałów twardych, nieprześlakliwych i niepowodujących poślizgu o wytrzymałości uwzględniającej obciążenie wynikające z zainstalowanych maszyn i urządzeń.
 - Spadek podłóg w kierunku kraterów ściekowych przewidzieć min. 1,5%.
 - Konstrukcja ścian i stropów powinna zostać wykonana w sposób uniemożliwiający kondensowanie się na nich pary. Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych do wysokości 2,05m należy pokryć materiałem nienasiąkliwym odpornym na działanie wilgoci i łatwozmywalnym, najlepiej glazurą.
 - Stropy w pomieszczeniach zaplecza, oraz nad barami - gładkie pełne.
 - We wszystkich pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi zachować wysokość użytkową 3,00m. Wszystkie kanały instalacji należy obudować, kanały wentylacji mechanicznej z obudową mogą powodować miejscowe zniżenie wysokości do H= 2,5m.
 - Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi. Powierzchnie ścian korytarzy, nieosłoniętych fragmentów ścian kuchni, zmywalni, zabezpieczyć przed uderzeniami.
 - Styki podłogi ze ścianami, słupami itp. zaleca się wykonać wyokrąglone w celu ułatwienia czyszczenia, mycia i dezynfekcji. Proponuje się wykonać cokoliki o wysokości 10 –15 cm, wykonane z tego samego materiału co posadzki.

- Instalacje wodne izolować przeciwwilgociowo i omurować.
- Kanalizację prowadzić w bruździe, piony kanalizacyjne należy obudować.
- Drzwi zewnętrzne do zaplecza zabezpieczyć blachą od dołu do wys. 30 cm.
- Drzwi do pomieszczeń zabezpieczyć przed uderzeniami
- W celu ułatwienia utrzymania czystości, parapety okienne powinny mieć spadek o nachyleniu 45 stopni
- Okna powinny być gładkie, szczelne, umożliwiające założenie ram z siatkami chroniącymi przed dostępem gryzoni i owadów.
- Okna w pomieszczeniach pracy powinny być wyposażone w górne nawietrzaki otwierane z poziomu podłogi.
- Wszystkie zastosowane materiały powinny mieć wymagane atesty i pozwolenia do stosowania w budownictwie i w szczególności do stosowania w zakładach gastronomicznych.
- W przypadku zastosowania ścian kartonowo – gipsowych wykonać dodatkowe wzmocnienia w miejscach podwieszania półek i mocowania okapów.
- Wszystkie drzwi stanowiące przejścia pomiędzy strefami pożarowymi powinny posiadać klasę odporności ogniowej zgodnie z wymaganiami zawartymi w aneksie p.poż.
- Na terenie restauracji wszystkie elementy instalacji wentylacji mechanicznej należy obudować w sposób uniemożliwiający zbieranie się brudu.
- W ścianie, w której ustawiona jest szafa przelotowa, otwory pomiędzy szafą a ścianą należy uszczelnić.

- **Wentylacja**

– mechaniczna nawiewno – wywiewna.

W pomieszczeniach gdzie wydzielana jest wilgoć i ciepło z urządzeń technologicznych, parametry te należy przyjmować dla okresu zimowego - max. temperaturę 25 stopni, max. wilgotność 65%, max. prędkość powietrza w osi strumienia 0,3 - 0,5 m/s.

Dla okresu letniego max. temperatura nie powinna przekroczyć aktualnie panującej temperatury zewnętrznej o więcej niż 3 - 5 stopni, a wilgotność względna w skrajnych przypadkach nie powinna przekraczać 70%.

Przy określaniu zysków ciepła należy przyjmować współczynnik jednoczesności pracy urządzeń równy 0,6 - 0,8.

Zyski ciepła od wyposażenia umieszczonego pod okapami należy przyjmować w ilości 20% wydzielanego ciepła.

Wentylacja mechaniczna nawiewno - wywiewna w pomieszczeniach:

- zmywalnia naczyń stołowych: 5 - 10 wymian/ h

- szatnia, pomieszczenie socjalne: min. 4 wymiany / h

Przy projektowaniu instalacji wentylacji mechanicznej należy kierować się następującymi zasadami:

- kierunek powietrza powinien odbywać się od strony w której nie występują zanieczyszczenia tj. od strony „czystej” do strony „brudnej”,
- usytuowanie nawiewu i wywiewu nie powinno powodować tworzenia się tzw. „martwych stref”,
- zanieczyszczone bakteriologicznie powietrze sali konsumentów ze względów sanitarnych nie powinno przepływać do kuchni,
- w pomieszczeniach produkcyjnych nie należy stosować recyrkulacji,
- pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ (kuchnia, WC, sala konsumpcyjna),
- w kuchni nie wolno stosować nadciśnienia, zaleca się wyrównanie ciśnień (bilans powietrza w całym zakładzie powinien być zrównoważony),
- wentylacja powinna działać w sposób ciągły,
- wszystkie kanały wentylacji powinny być obudowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się brudu,
- okapy powinny być zaopatrzone w łatwo-wymienne filtry tłuszczowe i zabezpieczone przed spadaniem skroplin.

- **Instalacje elektryczne**

Natężenie oświetlenia dla pomieszczeń produkcyjnych należy przyjąć zgodnie z normą.

Instalację projektować jak dla pomieszczeń wilgotnych (70%).

Przy stołach roboczych przewidzieć gniazda na sprzęt elektryczny, takich jak robot kuchenny, krajalnica itp. Przyjąć współczynnik jednoczesności pracy urządzeń 0,7.

- **Akustyka**

Na zapleczu kuchennym, oprócz hałasu technologicznego, dodatkowym źródłem hałasu są instalacje sanitarne (wentylacja mechaniczna), których poziom dźwięku należy wytłumić do określonego normą.

Żadne dźwięki od instalacji nie mogą być przenoszone na elementy konstrukcyjne budynku, ani nie mogą stanowić zewnętrznych źródeł hałasu.

W przypadku przedłużenia godzin pracy restauracji przekraczającej godzinę 22⁰⁰, lub wprowadzenia głośnej muzyki, lokal należy dodatkowo zaizolować akustycznie, w celu wyeliminowania ewentualnych uciążliwości dla sąsiednich lokali.

- **Instalacje sanitarne**

Zaopatrzenie w zimną wodę

Wymagane ciśnienie do właściwej pracy urządzeń kuchennych 1,5 - 2,5 bar.

Przewody wodociągowe prowadzić w ścianach w izolacji termicznej i p. wilgociowej.

Doprowadzenie wody do urządzeń technologicznych oznaczono literą „z” i pokazano na rysunku z ustawieniem urządzeń.

Przeciętne zużycie wody, dla restauracji i jadalni, w przeliczeniu na 1 miejsce konsumpcyjne wnosi 100,0 dm³/ dobę (Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 14 stycznia 2002r. w sprawie określenia przeciętnych norm zużycia wody).

Zapotrzebowanie wody na cele technologiczne – przyjęto 50% przeciętnego zużycia.

Zaopatrzenie w ciepłą wodę

Doprowadzenie wody ciepłej do urządzeń technologicznych oznaczono na rysunku literą „c” i pokazano na rysunku ustawienia urządzeń.

Odprowadzenie ścieków

Odprowadzenie ścieków do kanalizacji sanitarnej.

Miejsca odprowadzenia ścieków oznaczono na rysunku literą „k”.

Ścieki stanowią 95% zużycia wody technologicznej i 100% wody porządkowej i socjalnej.

Przewidzieć separator.

- **Ogrzewanie**

Temperatury pomieszczeń - wg Rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

Grzejniki w pomieszczeniach produkcyjnych przewidzieć gładkie- higieniczne.

3.2. Prace administracyjne

Przewiduje się wykonywanie prac administracyjnych poza obrębem lokalu.

3.3. Uwagi końcowe

1. Większość zastosowanych w projekcie materiałów i urządzeń można, przy akceptacji pisemnej Projektanta, zastąpić innymi o analogicznych parametrach technicznych
2. Projekt zawiera wytyczne do projektów branżowych - rozpatrywać łącznie z projektami branżowymi, prowadząc koordynację międzybranżową podczas trwania całego procesu inwestycyjnego.
3. Wszystkie wymiary potwierdzić przed przystąpieniem do odpowiednich prac.



4. W przypadku stwierdzenia podczas realizacji robót budowlanych kolizji lub niezgodności z projektem - należy niezwłocznie powiadomić projektanta w celu potwierdzenia przyjętego rozwiązania.
5. Wszelkie wbudowane materiały budowlane muszą posiadać wymagane atesty i certyfikaty.
6. Zagadnienia nie objęte niniejszym opracowaniem wyjaśnione zostaną w ramach nadzoru autorskiego. Niniejsze opracowanie projektowe chronione jest Prawem Autorskim w/g Ustawy z dnia 04.02.1994 r. Dz. Ust. Nr 24/1994.

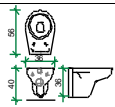
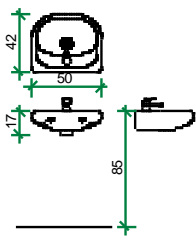
- koniec opisu technologicznego -

4. Zestawienie wyposażenia

WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE – WYTYCZNE OGÓLNE

Specyfikacja wyposażenia zamieszczona w dalszej części opracowania. Przyjęto urządzenia i wyposażenie produkcji krajowej i z importu. Wszystkie meble powinny być wykonane z materiałów zmywalnych dopuszczonych do styku z żywnością. Wszystkie elementy wyposażenia i urządzenia powinny posiadać atesty i certyfikaty dopuszczające do stosowania. Wszystkie wymienione poniżej elementy wyposażenia przyjęto jako komplety z atestami, certyfikatami i świadectwami dopuszczenia, instrukcjami obsługi, zaleceniami dotyczącymi konserwacji i eksploatacji, a w przypadku urządzeń z dokumentami potwierdzającymi ich rozruch sprawność działania. Rozpatrywać łącznie z opisem technicznym i projektami branżowymi. Urządzenia przyjęto jako urządzenia z niezbędnym osprzętem pozwalającym na podłączenie do projektowanej sieci np.: Zlew jako komplet z syfonem i baterią dla potrzeb zlewu. Dokładny sposób podłączenia urządzenia skoordynować z danymi technicznymi urządzenia wyłonionego w drodze przetargu publicznego.

Uwaga lada barowa składa się z szeregu elementów zakłada się wykonanie jej w oparciu o produkty jednego producenta w od strony klienta wykończenie drewnopodobne w kolorystyce analogicznej dla pozostałej części baru.

szemat	Ozn.	Urządzenie	Wymiary (mm) szer. x gł. x wys.	Ilość szt.	Zasilanie kW/W	uwagi
POMIESZCZENIE 205 – POM. PORZĄDKOWE						
	P1	Półki na środki czystości	90 x 40	1	-	Montowane od wysokości 120 cm
WSZYSTKIE POMIESZCZENIA - URZĄDZENIA I ARMATURA SANITARNA						
	U1	Miska ustępowa	400x670x720	1	-	-
	U2	Umywalka ceramiczna z syfonem i baterią	górna krawędź umywalki na wys 850mm	2	-	-
	U3	lustro nad umywalką	400x600	1	-	-
	U4	pojemnik na ręczniki jednorazowe	-	3	-	-
	U5	dozownik do mydła	-	3	-	-
	U6	śmietnik	-	3	-	Materiał wykonania – stal nierdzewna
	U7	wieszak na papier toaletowy	-	1	-	-

	U8	Zlew porządkowy podwieszany z baterią i syfonem	490x390 górna krawędź na wysokości 50 cm	1	-	Górna krawędź zlewu na wysokości 50 cm, wlew na normalnym poziomie.
	U9	Zlew jednokomorowy z ociekaczem z baterią i syfonem na szafce	800x600x850	1	-	Zlew ze stali nierdzewnej, szafka wykonana z materiałów odpornych na działanie środków czystości, zamykana z drzwiczkami
	U10	Umywalka ceramiczna z syfonem i baterią-narożna	górna krawędź umywalki na wys 850mm	1	-	-
POMIESZCZENIE 202 – POM. SZATNIOWE Z MIEJSCEM HIGIENICZNEGO SPOŻYCIA POSIŁKÓW						
	S1	Szafka na odzież dwudzielna z zamkiem	600x400x1800	1	-	szafka metalowa systemowa z zachowaniem podziału na komory na odzież brudną i czystą
	S2	Czajnik elektryczny	-	1	2400 W 220-240 V	Ze wskaźnikiem poziomu wody i automatycznym wyłącznikiem
	S3	Krzeseło	-	1	-	Krzeseło z oparciem, siedzisko i oparcie zmywalne, konstrukcja stalowa
	S4	Błat na szafkach	900x600x850	1	-	Powierzchnia zmywalna,
	S5	stół	1350x500x850	1	-	Powierzchnia zmywalna, wykonanie indywidualne
POMIESZCZENIE 201 – SALA KONSUMPCYJNA						
	W1	Kasa fiskalna	-	1	+	-
	W2	Lada ciepła z nadstawką	1200x800x1530	1	220V/ 2kW	Półka dolna ciepła z drzwiczkami, nadstawka z półkami ze stali nierdzewnej, pojemniki GN 3x1/1

	W3	Lada zimna z nadstawką	Lada W3 a 1200x800x1530 Lada W3 b 800x800x1530	2	220V/ 0,4kW	nadstawka z półkami ze stali nierdzewnej, pojemniki GN 3x1/1 I 2X1/1
	W4	Element, do sztućców i tac	850x500x1600	1	-	Powierzchnia zmywalna, pojemniki łatwe do utrzymania w czystości
	W5	Lada zimna na napoje na szafce z nadstawką	750x800x1530	1	-	nadstawka z półkami ze stali nierdzewnej, szafka zamykana
	W6	Piec konwekcyjny nabladowy	595x595x570	1	moc (W): 2670 napięcie (V): 230	Płynna regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 300°C.
	W7	Lada ze stali nierdzewnej element narożny	700x700 (krawędzie prostokątne) x 850	1	-	Powierzchnia zmywalna,
	W8	Lada ze stali nierdzewnej	1000x700x850	1	-	Umożliwić instalację kasy fiskalnej, Powierzchnia zmywalna,
	W9	Błat roboczy ze stali nierdzewnej ze zlewem jednokomorowym z półką	1900x600x850	1	-	Pod blatem przewidzieć miejsce na chłodziarkę. Błat wykonanie indywidualne. Wykonać zagięcie z tyłu i prawym boku, umożliwić instalację ekspresu do kawy, Powierzchnia zmywalna,
	W10	Błat roboczy ze stali nierdzewnej	500x600x850	1	-	Powierzchnia zmywalna,

	W11	Chłodziarka	600x600x850	2	230v/1 60W	Zabudować pod blatem, zakres temperatur 0°C do +15°C, Przeszkłone drzwi wykonane z izolowanego szkła zamykane na klucz
	W12	Ekspres do kawy dwu - grupowy ze zmiękcaczem wody	740x520x420	1	230V/ 2,6kW	Wszystkie powierzchnie robocze wykonane ze stali nierdzewnej
	W13	Chłodziarka na napoje	600x600x1640	1		zakres temperatur 0°C do +15°C, Przeszkłone drzwi wykonane z izolowanego szkła zamykane na klucz
	W14	Krzeseło	-	18	-	Powierzchnia zmywalna, poddająca się dezynfekcji TYP1 wg projektu aranżacji wnętrz
	W15	Stół	600x700x850	7	-	Powierzchnia zmywalna, poddająca się dezynfekcji TYP1 wg projektu aranżacji wnętrz
	W16	Stół	600x600x850	4	-	Powierzchnia zmywalna, poddająca się dezynfekcji TYP2 wg projektu aranżacji wnętrz
	W17	Sofa	Wymiary zmienne	2	-	Powierzchnia zmywalna, poddająca się dezynfekcji
	W18	Stołek barowy	Regulacja wysokości	6	-	Powierzchnia zmywalna, poddająca się dezynfekcji
	W19	Stół barowy	4900x500x1200	1	-	Powierzchnia zmywalna, poddająca się dezynfekcji
	W20	Relingi stalowe umożliwiające przesuwanie tacy	Wykonanie indywidualne	1	-	Stal nierdzewna
	W21	Okap z miejscowym oświetleniem wykonany w sposób zapobiegający opadaniu kroplin	600x600	1	+	Z wyciągiem miejscowym, filtrami tłuszczu, i oświetleniem miejscowym

						gastronomiczny stal nierdzewna
	W22	Drzwi do wysokości 110,0 cm	900x11011	1	-	-
	Z1	Szafa przelotowa ze stali nierdzewnej, narożna	600x600x1800	1	-	Wykonanie indywidualne Drzwiczki rozwierane
POMIESZCZENIE 204 – ZMYWALNIA						
	Z2	Zmywarka gastronomiczna do naczyń z koszem uniwersalnym i koszem na talerze, na podstawie, z stali nierdzewnej z zmiękcaczem wody	600x605x850	1	400V/ 3N/50 Hz	Zmywarka z funkcją wyparzania, spełniająca wymagania systemu HACCP, dostosowana do koszy 500mmx500mm, z dozownikiem płynu nabyliczającego, wyświetlaczem temperatury mycia i płukania
	Z3	Stół roboczy ze stali nierdzewnej ze zlewem jednokomorowym, półką dolną	90x600x850	1	-	Wymiar potwierdzić w naturze po wykonaniu ścian, Zlew wyposażony w baterię i syfon Wykonać zagięcie z tyłu
	Z4	Otwór na odpady	-	1	-	Wykonać w sposób umożliwiający montaż pojemnika na odpadki -
	Z5	Okienko	450x1000 (po rozwinięciu)	1	-	Okno aluminiowe zamykane roletą lub przesuwным elementem. Podnoszenie od strony pomieszczenia zmywalni Powierzchnia zmywalna, poddająca się dezynfekcji.
	Z6	Błat odstawczy	450x300	1	-	Stal nierdzewna
	Z7	Błat roboczy	500x600x850	1	-	Stal nierdzewna zagięcie z tyłu i prawego boku na szafce z półkami

Uwaga:

1. W pomieszczeniach produkcyjnych, w miejscach wykonania wyoblen styków ścian z posadzką, tylne nogi stołów i urządzeń muszą być cofnięte około 10cm.
2. Wszystkie umywalki wyposażać w dozowniki mydła i pojemniki na ręczniki jednorazowe.
3. Wszystkie wymiary sprawdzić w naturze po wykonaniu i wykończeniu ścian.
4. Na rysunku technologii, w oznaczeniu urządzeń posiadających zapotrzebowanie na energię elektryczną, pominięto oświetlenie regałów i baru, oraz drobny sprzęt kuchenny.
5. W przypadku wprowadzenia urządzeń gazowych: łączna moc urządzeń gazowych maks. 175 W na m3 kubatury pomieszczenia.
6. Wszystkie meble i urządzenia powinny zostać wykonane z materiałów zmywalnych i łatwo poddających się dezynfekcji.
7. Hierarchia dokumentów
 - 7.1 Umowa z wykonawcą, wraz z dokumentami przetargowymi
 - 7.2 OPZ i Projekt technologiczny
 - 7.3 Przedmiary robót jako element budżetowy pomocniczy
8. Przewiduje się dostawę urządzeń przez najemcę. W przypadku prowadzenia dostawy urządzeń wg oddzielnego postępowania po ustaleniu danych techniczno-ruchowych zamówionych urządzeń wykonawca robót budowlanych powinien wykonać koordynację międzybranżową w modernizowanym obszarze. Zestawienie urządzeń uszczegółowić o wymagania projektu architektury wnętrz i użytkownika

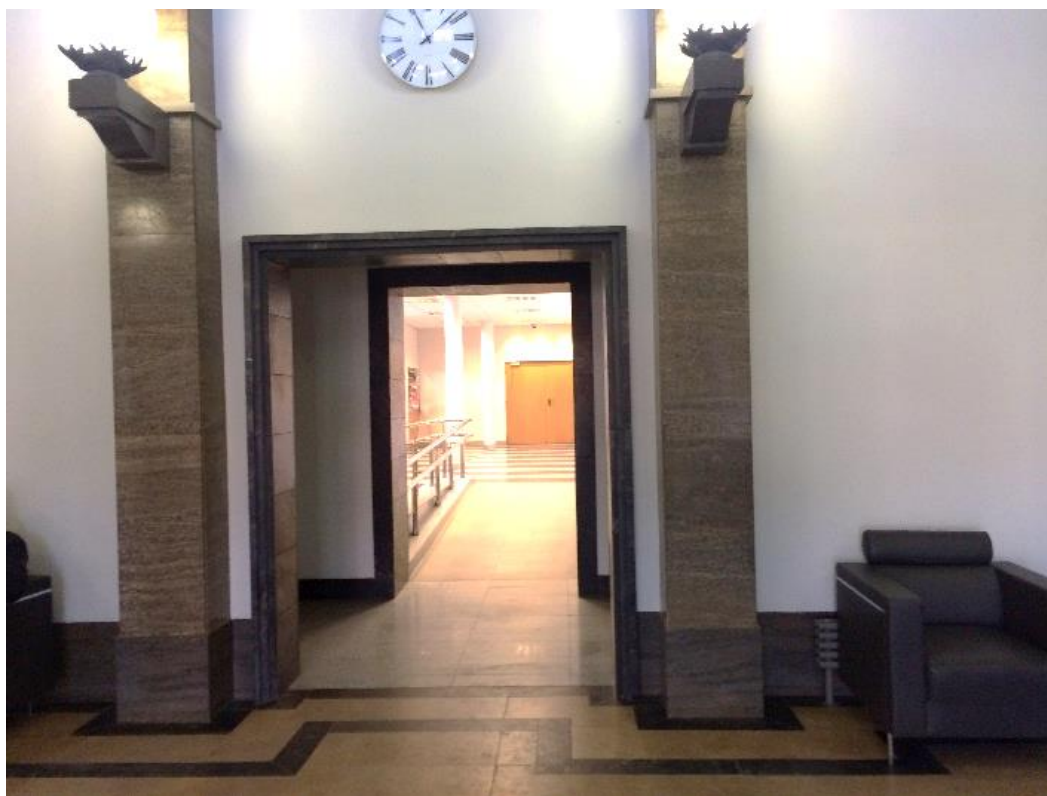
W przypadku stwierdzenia podczas realizacji robót budowlanych kolizji lub niezgodności z projektem - należy niezwłocznie powiadomić projektanta w celu potwierdzenia przyjętego rozwiązania.

Wszelkie wbudowane materiały budowlane muszą posiadać wymagane atesty i certyfikaty.

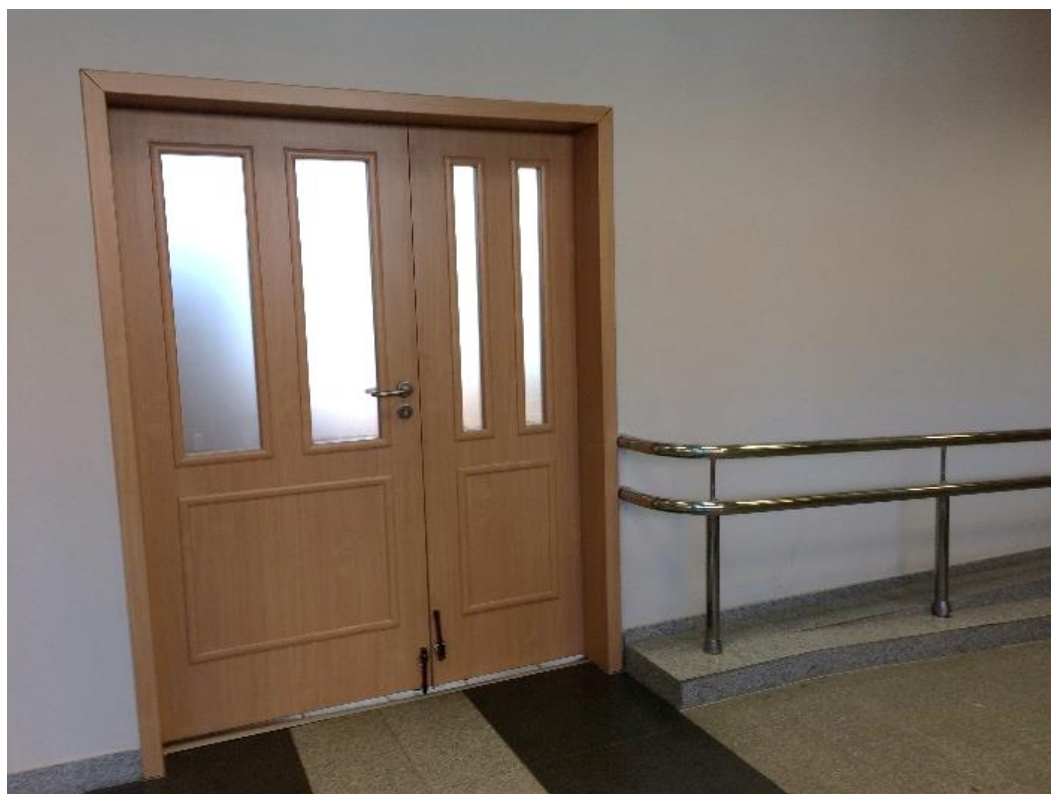
7. Dokumentacja fotograficzna stanu istniejącego



Fot. 1 Widok na dach



Fot. 2 Widok od strony wejścia



Fot. 3 Istniejące wejście do baru



Fot. 4,5,6,7,8,9 Stan istniejący