

I. OPIS DO PROJEKTU BRANŻY TECHNOLOGICZNEJ

BUDOWA OŚRODKA EDUKACJI PRZYRODNICZEJ NA PONIDZIU W M. UMIANOWICE GM. KIJE, REALIZOWANEGO W ETAPACH 1,2,3, NA DZIAŁKACH O NR EWID. 180, 269, 270, 281/1 OBRĘB UMIANOWICE WRAZ Z INSTALACJAMI WEWNĘTRZNYMI I ZEWNĘTRZNYMI ORAZ Z MIEJSCAMI POSTOJOWYMI OBEJMUJĄCA :

- BUDOWĘ BUDYNKU USŁUGOWEGO OŚRODKA EDUKACJI PRZYRODNICZEJ
- BUDOWĘ BUDYNKU USŁUGOWEGO SOCJALNO-GOSPODARCZEGO Z CZĘŚCIĄ NOCLEGOWĄ
- BUDOWĘ BUDYNKU USŁUGOWEGO GARAŻOWO -GOSPODARCZEGO DO OBSŁUGI OŚRODKA EDUKACJI PRZYRODNICZEJ
- BUDOWĘ BUDYNKU USŁUGOWEGO INWENTARSKO-GOSPODARCZEGO DO OBSŁUGI OŚRODKA EDUKACJI PRZYRODNICZEJ
- PROJEKT PRZEBUDOWY, NADBUDOWY, ROZBUDOWY, REMONTU WODOCIĄGOWEJ, KOLEJOWEJ WIEŻY CIŚNIEŃ WRAZ ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA NA FUNKCJĘ PUNKTU WIDOKOWEGO ORAZ OBSERWATORIUM ORNITOLOGICZNEGO
- BUDOWĘ ZBIORNIKA DO CELÓW POŻAROWYCH O POJEMNOŚCI 110M³
- BUDOWĘ ZBIORNIKA NA WODY OPADOWE O POJEMNOŚCI 12M³
- BUDOWĘ ALTAN
- BUDOWĘ WIAT ŚMIETNIKOWYCH, WIAT NA NARZĘDZIA
- BUDOWĘ WOLIERÓW DLA PTAKÓW
- ROZBIÓRKĘ WIAT Z TERENU INWESTYCJI: WIATY Z PŁYT BETONOWYCH, WIATY PEŁNIĄCEJ FUNKCJĘ SCENY, WIATY Z PODESTEM DREWNIANYM, WIATY OGNISKOWEJ.

1. DANE OGÓLNE ZAMIERZENIA INWESTYCYJNEGO

A) INWESTOR

Zespół Świętokrzyskich i Nadnidziańskich

Parków Krajobrazowych

Ul. Łódzka 244

26-655 Kielce

B) JEDNOSTKA PROJEKTOWA

TERA GROUP PRACOWNIA ARCHITEKTONICZNA Sp. z o. o.

25-336 Kielce /ul. Zdrojowa 19 tel.(+48) 883 939 139 / www.teragroup.pl

C) LOKALIZACJA

DZIAŁKI O NR EWID. O NR EWID. 180, 269, 270, 281/1 OBRĘB UMIANOWICE, GMINA KIJE ,

POWIAT PIŃCZOWSKI

D) STADIUM OPRACOWANIA

PROJEKT BUDOWLANO-WYKONAWCZY

2. PODSTAWA OPRACOWANIA

- Umowa z Inwestorem
- Mapa sytuacyjno-wysokościowa do celów projektowych skala 1:500 z dnia 17.07.18 r. opracowana przez Biuro Usług Geodezyjnych I Technicznych GEONIKA, geodeta uprawniony mgr inż. Bogusław Zięba

- Wypis i Wyrys z Miejscowego Planu Zagospodarowania Przestrzennego Gminy Kije dla terenu działek o nr ew. 180,269,281/1,270 położonych w miejscowości Umianowice, Gmina Kije z dnia 13.04.2018 Znak: GIROŚ. 6727.60.2018
- Opinia Geotechniczna, dokumentacja Badań Podłoża Gruntowego oraz projekt Geotechniczny do budowy Ośrodka Edukacji Przyrodniczej na Ponidziu w miejscowości Umianowice wykonana przez mgr inż. Zdzisława Masternaka
- Dokumentacja geologiczno-inżynierska
- Wytyczne do opracowania pełnobrańzowej dokumentacji projektowo – kosztorysowej dla Budowy Ośrodka Edukacji Przyrodniczej na Ponidziu w m. Umianowice gm. Kije
- Przepisy zasadnicze budowy i eksploatacji kolei wąskotorowych użytku publicznego, zatwierdzone zarządzeniem Ministra Komunikacji z dnia 19 listopada 1947 r. (Dziennik taryf i zarządzeń kolejowych z r. 1948 nr 1, poz. 3)
- Uzgodnienia programowe z Inwestorem
- Wytyczne Inwestora
- Uzgodniona i zaakceptowana koncepcja architektoniczna
- Obowiązujące normy, normatywy i warunki techniczne
- Przepisy prawa budowlanego
- Opinia Świętokrzyskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków znak: ZATiRA.PT.5142.15.2018 z 17.05.2018r.
- Decyzja konserwatorska

3. PRZEDMIOT I ZAKRES INWESTYCJI

Przedmiotem niniejszego opracowania jest projekt budowlano-wykonawczy. Przedmiotem inwestycji jest budowa kompleksu obiektów tworzących Ośrodek Edukacji Przyrodniczej wraz z niezbędnym zapleczem technicznym i edukacyjnym, adaptacją zabytkowych obiektów kolejowych, zagospodarowaniem, urządzeniem i ukształtowaniem terenu, przyłączeniem obiektów do sieci, ogrodzeniem terenów wolnego wybiegu dla zwierząt na Ponidziu w miejscowości Umianowice w gm. Kije w woj. Świętokrzyskim. Przedsięwzięcie to będzie w pełni dostosowane do dzieci i osób niepełnosprawnych, wkomponowane w otoczenie, i przyjazne dla środowiska naturalnego. Według wytycznych Inwestora – Zespołu Świętokrzyskich i Nadnidziańskich Parków Krajobrazowych, celem przedsięwzięcia związanego z realizacją Ośrodka Edukacji Przyrodniczej będzie spełnienie podstawowych założeń „Polityki ekologicznej Państwa”, która wyznacza Parkom Krajobrazowym rolę

edukacyjną w zakresie promowania wartości przyrodniczych, historycznych, kulturowych i turystycznych, wynikającą z zapisu art. 107 ust.2 pkt 6 ustawy z dnia 16 kwietnia 2004r o ochronie przyrody (Dz. U. Nr 92,poz.880 z późn. zm.) Projekt będzie realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa 4 „Dziedzictwo naturalne i kulturowe”, Działanie 4.5 „Ochrona i wykorzystanie obszarów cennych przyrodniczo”.

Przedmiot inwestycji jakim jest Ośrodek Edukacji Przyrodniczej składa się z kilku odrębnie działających budynków:

- BUDYNEK USŁUGOWY OŚRODKA EDUKACJI PRZYRODNICZEJ -budynek został podzielony na strefy: noclegową, edukacyjno-konferencyjną, biurową, projektowo- badawczą oraz techniczną

- BUDYNEK USŁUGOWY SOCJALNO- GOSPODARCZEGO Z CZĘŚCIĄ NOCLEGOWĄ

- BUDYNEK USŁUGOWY GARAŻOWO-GOSPODARCZY DO OBSŁUGI OŚRODKA EDUKACJI PRZYRODNICZEJ

- BUDYNEK USŁUGOWY INWENTARSKO-GOSPODARCZEGO DO OBSŁUGI OŚRODKA EDUKACJI PRZYRODNICZEJ

- PRZEBUDOWA, NADBUDOWA, ROZBUDOWA, REMONT WODOCIĄGOWEJ, KOLEJOWEJ WIEŻY CIŚNIEŃ WRAZ ZE ZMIANĄ SPOSOBU UŻYTKOWANIA NA FUNKCJĘ PUNKTU WIDOKOWEGO ORAZ OBSERWATORIUM ORNITOLOGICZNEGO

- PODZIEMNY ZBIORNIK NA WODĘ DO CELÓW POŻAROWYCH

- PODZIEMNY ZBIORNIK ZA WODY OPADOWE,

- ALTANY , WIATY ŚMIETNIKOWE, WOLIERY DLA PTAKÓW, WITY NA NARZĘDZIA

Dodatkowe charakterystyczne elementy zagospodarowania terenu:

- MIEJSCE REKREACJI DZIECI I MŁODZIEŻY

- OGRÓDKI EDUKACYJNE

- WYBIEG DLA ZWIERZĄT

W ramach inwestycji trybem odrębnego postępowania prowadzonego przez Urząd Wojewódzki realizowany będzie:

PROJEKT ROZBIÓRKI ISTNIEJĄCEGO DWORCA KOLEJOWEGO WE WSCHODNIEJ CZĘŚCI DZ. NR 180 ,BUDOWA DWORCA KOLEI WĄSKOTOROWEJ Z FUNKCJĄ WYSTAWIENNICZO GASTRONOMICZNĄ WRAZ Z INSTALACJAMI WEWNĘTRZNYMI I ZEWNĘTRZNYMI ORAZ PRZEBUDOWĄ PERONU KOLEJOWEGO PRZY TORZE NR 9 NA KILOMETRZE (TORU 7) OD 0,059 DO 0,126 ,BUDOWA PRZEJAZDU PRZEZ TORY NR 7 I 9 NA KILOMETRZE 0,13159 (TORU 7) I PRZEJŚCIA PRZEZ TORY NR 1,2,4 NA KILOMETRZE 20,97683 (TORU 1) , BUDOWA PRZEJŚĆ INSTALACJI ZEWNĘTRZNYCH POD TORAMI:

-INSTALACJI LINII ELEKTRYCZNEJ PRZEZ TOR 1,2,4 NA KILOMETRZE 20,931(TORU 1) ORAZ
KILOMETRZE 20,9746(TORU 1)
-INSTALACJI LINII ELEKTRYCZNEJ PRZEZ TOR 7,9 NA KILOMETRZE 0,1139 (TORU 7)
-LINII OŚWIETLENIOWEJ WZDŁUŻ PRZEBUDOWYWANEGO PERONU
-INSTALACJI TELETECHNICZNEJ PRZEZ TOR 7,9 NA KILOMETRZE 0,1163 (TORU 7)
-INSTALACJI KANALIZACJI SANITARNEJ PRZEZ TOR 7,9 NA KILOMETRZE 0,1275 (TORU 7)
-ZEWNĘTRZNEJ INSTALACJI KANALIZACJI DESZCZOWEJ PRZEZ TOR 7,9 NA KILOMETRZE
0,13159 (TORU 7) ORAZ ELEMENTÓW KANALIZACJI DESZCZOWEJ W OBRĘBIE PRZEJAZDU
KOLEJOWEGO
-ZEWNĘTRZNEJ INSTALACJI WODY PRZECIWPOŻAROWEJ PRZEZ TOR 7,9 NA KILOMETRZE
0,15166 (TORU7)
-ZEWNĘTRZNEJ INSTALACJI WODY PRZEZ TOR 7,9 NA KILOMETRZE 0,1566 (TORU 7)
NA PONIDZIU W M. UMIANOWICACH GM. KIJE NA DZIAŁCE O NR EWID. 180 OBRĘB
UMIANOWICE
W RAMACH INWESTYCJI POLEGAJĄCEJ NA "BUDOWIE OŚRODKA EDUKACJI PRZYRODNICZEJ
NA PONIDZIU W M. UMIANOWICE GM. KIJE NA TERENIE DZIAŁEK 180, 269, 270, 281/1"

3. PRZEDMIOT I ZAKRES OPRACOWANIA

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii dla części
gastronomicznej budynku - BUDYNKU USŁUGOWEGO OŚRODKA
EDUKACJI PRZYRODNICZEJ

Budynek podzielono na część noclegową, gastronomiczną, edukacyjno-
konferencyjną, biurową, projektowo- badawczą, warsztatową oraz
techniczną

W części noclegowej zaprojektowano 57 miejsc noclegowych do obsługi
których zaprojektowano kuchnię pełną oraz jadalnię

Zakres projektu technologii obejmuje:

- rozwiązanie układu funkcjonalno-przestrzennego urządzeń
kuchni z zapleczem
- rozwiązanie układu funkcjonalno-przestrzennego części
noclegowej

Planowane prace Budowlane wymagają uzyskania pozwolenia na
budowę, zatem niniejszy projekt technologii, powinien być wykorzystany

do zaprojektowania odpowiednich rozwiązań architektoniczno-budowlanych.

4. OPIS TECHNOLOGII CZĘŚCI GASTRONOMICZNEJ

ZAŁOŻENIE PODSTAWOWE:

Klasyfikacja lokalu: restauracja z salą jadalnianą zapewniającą wyżywienie dla 48 osób w jednej turze.

Godziny pracy placówki: 7.00-19.00

Sposób obsługi klienta :posiłki wydawane poprzez bufet/nie przewiduje się obsługi kelnerskiej/

Stosowane naczynia: wielokrotnego użytku

Ilość osób zatrudnionych na jednej zmianie: 3

Łączne zatrudnienie 6 os prac na 2 zmiany w tym:

- 3 osoby w kuchni, w tym jedna czasowo w pom. zmywalni i czasowo w obieralni oraz jedna czasowo w bufecie

Wysokość pomieszczenia w kuchni 3,10 m, (obieralnia zmywalnia)- 3,10m

Wysokość pom. magazynowych, socjalnych, higieniczno-sanitarnych 2,50 m

Urządzenia kuchenne elektryczne.

OPIS FUNKcjONALNY

Kuchnia z jadalnią zlokalizowana jest na parterze budynku, przeznaczona jest dla 48 os na jedną turę. Wejście główne w przestrzeń jadalni dostępne jest z holu głównego budynku. Zaplecze kuchenne restauracji posiada bezpośredni dostęp z zewnątrz . Wejście to przeznaczone jest dla pracowników, dla dostaw oraz do wynoszenia odpadków pokonsumpcyjnych .Przy wejściu z zewnątrz do zespołu żywieniowego należy zamontować pułapki deratyzacyjne. Odpowiednia organizacja pracy, prowadzona na podstawie harmonogramu godzinowego umożliwi dostęp przez jedno wejście ,pracownikom kuchni ,dostaw do restauracji oraz usuwaniu odpadów. Należy sporządzić wewnętrzny harmonogram pracy , który umożliwi rozdzielenie w czasie wymienionych powyżej działań. Po lewej stronie od wejścia zaprojektowano pomieszczenie

socjalne, szatnię z dostępem do umywalni wyposażonej w natrysk i wc. Umywalnia posiada dostęp z korytarza .Po prawej stronie od wejścia zaprojektowano zaplecze kuchenne oraz pom. porządkowe. Część gastronomiczna stanowi funkcjonalnie i organizacyjnie wydzieloną całość.

Kuchnia będzie czynna przez cały rok , przewiduje się w niej produkcję posiłków dla osób korzystających z usług budynku. Spożywanie posiłków planowano w sali jadalnianej.

OPIS PRACY KUCHNI.

Dostawa i magazynowanie surowca.

Wielkość i częstotliwość dostaw realizowana będzie w oparciu o harmonogram, sporządzany okresowo na potrzeby żywienia zbiorowego. Produkty po przyjęciu będą warzone i rozprowadzane do odpowiednich magazynów. Warzywa i owoce będą dostarczane codziennie na bieżące potrzeby. Przewiduje się, że produkty łatwo psujące się przechowywane będą w pomieszczeniu chłodni i w szafach mroźniczych dostosowanych do asortymentu i odpowiednich warunków przechowywania.

Dobowa porcja produktów żywnościowych wydawana będzie do produkcji szefowi kuchni bezpośrednio z magazynów i chłodni.

Warzywa i owoce dostarczane i składowane będą w skrzyniach odpowiedniej wielkości dla każdego gatunku. Kiszonki dostarczane i przechowywane będą w słojach i puszkach ustawionych następnie w magazynie na regałach.

Mięso, drób, dostarczane będą wstępnie oczyszczone i podzielone na gatunki konsumenckie. Wędliny dostarczane będą w pojemnikach metalowych.

Produkty suche dostarczane będą w opakowaniach fabrycznych do obrotu hurtowego;

w kartonach, workach, paczkach i lekkich opakowaniach drewnianych.

UWAGA!

Podczas magazynowania produktów spożywczych , należy zapewnić odpowiednią segregację asortymentową , a w szczególności takich produktów jak jaja, mięso ryby, wędliny , nabiał i tłuszcze. Niedozwolone jest przechowywanie surowców razem z produktami gotowymi, z towarami nie będącymi żywnością, ani też z takimi produktami, które mogą na siebie oddziaływać powodując zmiany organoleptyczne.

Wymagane temperatury do przechowywania to:

- w urządzeniach chłodniczych 4-8⁰C,
- w zamrażarkach co najmniej -18⁰C.

Wszystkie urządzenia chłodnicze muszą być wyposażone w termometry.

Magazyn należy wyposażyć w higrometr i termometr zawieszony w widocznym miejscu

Przygotowanie surowców.

Warzywa i owoce poddawane są obróbce wstępnej w przygotowalni wstępnej warzyw, gdzie po umyciu i obraniu warzywa zostają przewożone do kuchni głównej do obróbki termicznej w pojemniku. Cykl produkcji musi zapewniać na każdym etapie oddzielenie prac „brudnych” od prac „czystych”. Obróbka wstępna („brudna”) może być wykonywana tylko w wyznaczonym do tego celu pomieszczeniu (obieralnia).

Jajka po wyjęciu z lodówki, należy umyć pod bieżącą wodą i zdezynfekować przy użyciu urządzenia do dezynfekcji. W obieralni warzyw zlokalizowano stanowisko do wyparzania jaj. Wyposażenie jaj musi się odbywać w oddzielnym czasie niż obieranie warzyw.

Mięso i drób po wyjęciu z chłodni przewożone jest do wydzielonego aneksu na kuchni głównej, gdzie odbywać się będzie ostateczna obróbka.

Artykuły suche i nie wymagające obróbki wstępnej dostarczane będą do odpowiednich aneksów na kuchni głównej bezpośrednio z magazynu produktów suchych.

Obróbka termiczna.

W pomieszczeniu kuchni głównej znajdują się stanowiska pracy związane z obróbką właściwą (czystą) surowców, taką jak: stanowisko do obróbki warzyw , mięs, oraz stanowiska obróbki termicznej związanej z produkcją zup, ziemniaków i warzyw, herbaty i kompotów, zup i napojów mlecznych, mięsa oraz wyrobów mącznych, stanowisko do formowania potraw mącznych oraz rozdzielnia i bufet

UWAGA!

Potrawy podawane konsumentom powinny mieścić się w przedziale temperatur:

- zupy - co najmniej + 75 °C
- drugie dania - co najmniej + 65 °C
- napoje gorące - co najmniej + 80°C

Dopuszczalny czas wydawania potraw przygotowywanych na gorąco, nie może przekroczyć 6 godzin od czasu ich wyprodukowania.

Jeżeli zachodzi konieczność przechowania potraw do następnego dnia, należy je przed podaniem ponownie zagotować.

Przyprawy udostępnione konsumentom powinny być w pojemnikach zamkniętych.

Zmywalnia naczyń kuchennych.

Zmywanie naczyń i przyborów kuchennych odbywać się będzie na oddzielnym stanowisku zmywania naczyń kuchennych .

Aneks mycia naczyń kuchennych wyposażony jest w stół z basenem do mycia sprzętu kuchennego i regał ociekowy na naczynia kuchenne. Aneks zlokalizowany jest tak, aby dostęp do niego był możliwie najdogodniejszy i jednocześnie nie stanowił przeszkody w ciągu technologicznym.

Ekspedycja posiłków.

Wyprodukowane wyroby trafiać będą bezpośrednio na salę konsumpcyjną usytuowaną przy pomieszczeniu kuchni. System wydawania posiłków na 2 tury po 28 i 29 osób

Mycie naczyń stołowych.

Brudne naczynia stołowe z jadalni podawane będą do zmywalni, gdzie po usunięciu resztek i spłukaniu będą myte i wyparzane (minimalna temperatura wyparzania 85°C) w zmywarce. Po umyciu naczynia podawane będą przez szafę przelotową do kuchni i stanowisko rozdzielni.

UWAGA!

Czas wyparzania naczyń stołowych i sztućców powinien wynosić min. od 3 -5 minut w temp. min.+ 85° C. Naczynia stołowe i sztućce nie mogą być wycierane !

Czyste naczynia stołowe będą przechowywane w szafce przelotowej ze zmywalni do wydawalni.W zmywalni stanowisko pracy wykorzystane będzie tylko okresowo (nie dłużej niż 2 godz), a osoba wykonująca pracę w zmywalni, będzie ubrana w odzież ochronną przeznaczoną tylko do pracy w zmywalni.

Usuwanie odpadków konsumenckich.

Największa ilość odpadków kuchennych usuwana jest w postaci resztek pokonsumpcyjnych w zmywalni naczyń stołowych a także wytwarzana podczas obróbki wstępnej ziemniaków i warzyw. Odpadki te umieszczane w zamkniętych pojemnikach należy wynosić do wydzielonego pomieszczenia na odpady pokonsumpcyjne . Na terenie inwestycji zaprojektowano miejsca gromadzenia odpadów stałych wskazanego w projekcie zagospodarowania terenu. W miejscu gromadzenia odpadów przewidzieć należy pojemniki na odpady komunalnych oraz kartony. Czas wynoszenia odpadków nie może kolidować z czasem dostaw towarów.

Odbiór odpadków do utylizacji lub wywóz na wysypisk o nie jest objęty niniejszym opracowaniem. Gospodarka odpadami winna być

podporządkowana wymaganiom obowiązującej ustawy o odpadach i rozporządzeń wykonawczych.

Utrzymanie czystości.

Dla zachowania nienagannego stanu higienicznego pomieszczeń i stanowisk pracy konieczne jest mycie i dezynfekcja urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego, mebli gastronomicznych, jak również z podłóg i ścian pomieszczeń. Za te czynności powinien być odpowiedzialny wyznaczony pracownik, a czynności mycia i dezynfekcji muszą być przeprowadzone zgodnie z przyjętymi procedurami zawartymi w instrukcjach. Instrukcje te muszą być opracowane dla każdego rodzaju powierzchni i materiału i muszą określać:

- poszczególne fazy mycia i dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów,
- rodzaj środków myjących oraz dezynfekujących; ich stężenia, temperatury i czas działania na powierzchnię,
- sposób suszenia umytych powierzchni,
- sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu i urządzeń używanych do mycia i dezynfekcji.

Do przechowywania środków czystości i sprzętu porządkowego przewidziano pomieszczenie porządkowe dostępne z przestrzeni komunikacji.

Pomieszczenie socjalne.

Dla potrzeb socjalnych pracowników przewidziano pomieszczenie szatni wyposażone w szafki na odzież zewnętrzną osobistą i na fartuchy robocze, połączoną z umywalnią oraz pomieszczenie socjalne z szafką kuchenną ze zlewozmywakiem i umywalką wiszącą

Pracownicy.

W kuchni zatrudnieni będą : kucharz, i pomoc kuchenna -razem 3 osoby na zmianę.

Pracownicy powinni :

- posiadać aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach – dla osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywności ,
- posiadać kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednie do wykonywanej pracy oraz sposobu postępowania na stanowiskach pracy, dopuszczające do pracy przy produkcji i dystrybucji żywności,
- zostać wyposażeni w zapas odzieży roboczej odpowiedniej do stanowiska pracy.

5. Wytyczne branżowe.

Wytyczne budowlane.

Obiekt powinien odpowiadać obowiązującym przepisom dotyczącym projektowania budynków użyteczności publicznej. Do wykończenie wewnątrz należy stosować materiały odpowiadające obowiązującym normom i warunkom technicznym pod względem trwałości, higieny, estetyki i wymogą przeciwpożarowym.

Wnętrza powinny spełniać następujące dodatkowe wymagania:

- ściany i sufity wszystkich pomieszczeń winny mieć gładką powierzchnię,
- ściany pomieszczeń zaplecza kuchennego należy wykończyć materiałami łatwo zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na wilgoć do min. 2,1m:
- narożniki ścian i słupów powinny być zabezpieczone przed obtłukiwaniem;
- drzwi do oddziałów produkcyjnych i magazynowych winny być od dołu zabezpieczone przed gryzoniami do wysokości 400mm
- okna powinny być otwierane do wewnątrz a w pomieszczeniach produkcyjnych zabezpieczone siatką przed owadami,
- posadzki w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być łatwo zmywalne, nienasiąkliwe, odporna na ścieranie, antystatyczne i przeciwpoślizgowe,

- miejsca łączenia ścian z posadzką winny być wykonane z zaokrągleniem, tak by ułatwić zmywanie i czyszczenie ,i zapobiec gromadzeniu się brudu i kurzu- w pomieszczeniach gdzie ściany są wyłożone materiałami ceramicznymi należy wykonać cokoliki wysokości min. 10 cm z materiału jak na podłodze lub podobnego.
- wszystkie podłogi należy wykonać ze spadkiem 0,5% w kierunku krutek ściekowych.

PODŁOGI POSADZKI

Podłogi i posadzki na zapleczu kuchennym, należy wykonać z materiałów gładkich, antypoślizgowych, łatwych do utrzymania w czystości (gres lub wykładziny trwale przymocowane do podłoża łatwe do utrzymania w czystości).

Cokoły przy podłogach powinny zostać wykonane do wysokość min. 0,1m z materiałów odpowiadających wymaganiom dla podłóg w tych pomieszczeniach. Połączenia ścian i posadzek w pomieszczeniach kuchennych i magazynowych należy wyoblić w celu łatwego utrzymania czystości.

ŚCIANY I SUFITY

Sufity we wszystkich pomieszczeniach powinny być gładkie i łatwe do utrzymania w czystości

We wszystkich pomieszczeniach ściany powinny mieć powierzchnie jasne, gładkie i łatwe do utrzymania w czystości.

W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych ściany do wysokości 2,00 m od podłogi należy pokryć materiałami gładkimi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci (glazura).

W pomieszczeniach kuchni, zmywalni, obieralni ściany do pełnej wysokości pomieszczenia pokryć materiałami gładkimi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci (glazura).

Drzwi powinny być gładkie, odporne na wilgoć i przystosowane do zmywania wodą.

Okna z konstrukcją umożliwiającą wietrzenie. Gładkie szczelne dostosowane do zmywania wodą i umożliwiające założenie ram z siatką chroniącą przed przedostaniem się owadów i gryzoni.

WYTYCZNE DLA WENTYLACJI I CO.

W okresie grzewczym w pomieszczeniach zaplecza kuchennego, tak jak z w całym obiekcie należy zapewnić temperatury zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690, z późn. zmianami).

Temperatury obliczeniowe w pomieszczeniach przyjąć zgodnie z normą PN-82-B-02402 Ogrzewnictwo I obowiązującymi warunkami technicznymi.

Wszystkie pomieszczenia powinny być wentylowane mechanicznie.

Wentylacja mechaniczna kuchni powinna być oddzielna od wentylacji innych pomieszczeń. Przy obliczaniu wentylacji tych pomieszczeń należy uwzględnić zyski ciepła i wilgoci. Ilość ciepła, którą należy uwzględnić przy obliczaniu ilości wymian wynosi ok. 25% ogólnej mocy zainstalowanych urządzeń grzewczych.

Nad takimi urządzeniami jak: patelnie, trzony kuchenne, taborety oraz piec konwekcyjno-parowy przewidziano okapy o konstrukcji zapewniającej jak najmniejsze osadzania się kurzu i tłuszczu. Okapy należy podłączyć do mechanicznej instalacji wywiewnej.

Wymagana ilość wymian powietrza w:

- kuchnia 15-30 wymian/h(obliczenia właściwe należy dokonać na podstawie zysków ciepła)
- magazyn warzyw należy przewidzieć 3-4wymiany/h
- magazyn produktów suchych należy przewidzieć 2-3 wymiany/h
- obieralnia należy przewidzieć 4-6 wymian/h

-zmywalnia 10 wymian/h

WYTYCZNE DLA INSTALACJI WOD KAN.

Woda w obiekcie zużywana będzie do celów technologicznych, porządkowych i sanitarnych. Woda powinna odpowiadać warunkom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2007 nr 61 poz. 417)

Wodę należy doprowadzić do punktów poboru wody zgodnie z częścią graficzną projektu. W pomieszczeniach z kratkami ściekowymi należy doprowadzić wodę zimną (krany czerpalne) do zmywania posadzek. W pomieszczeniach porządkowych 2 złączki do węża (woda ciepła, woda zimna) . Woda doprowadzona jest z istniejącej siec wodociągowej.

Ścieki odprowadzane są do kanalizacji sanitarnej

Instalacja ciepłej wody użytkowej wyposażona będzie w zawór mieszający, mający za zadanie utrzymanie stałej temperatury wypływającej wody w granicach od 35 do 40°C.

Kanalizacja sanitarna zaplecza kuchennego tj: kuchni , zmywalni, obieralni warzyw, powinna zostać zaprojektowana jako technologicznie odrębna instalacja kanalizacji sanitarnej.

Ścieki technologiczne przed odprowadzeniem do sieci kanalizacji sanitarnej powinny przejść przez separator tłuszczów. Po zakończonych robotach instalacyjnych przeprowadzić należy laboratoryjne badanie wody.

ZAPOTRZEBOWANIE NA WODĘ

Do zapotrzebowanie wody zimnej dla obiektu należy przyjąć:

- 60 l/d na 1 pracownika
- 100 l/d na 1 na 1 miejsce w restauracji
- 1,5 l/d na 1 m² powierzchni użytkowej

Do bilansu ciepłej wody użytkowej należy przyjąć 50% w/w norm zapotrzebowania.

Przy projektowaniu instalacji c.w.u. należy wziąć pod uwagę, że

temperatura ciepłej wody użytkowej powinna wynosić od 50°C do 60°C (323 K do 333 K). Przyłącza urządzeń do kanalizacji należy wykonać jako trwałe i szczelne.

WYTYCZNE DLA INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Zasadniczymi mediami energetycznymi według życzeń Inwestora jest energia elektryczna.

Wszystkie pomieszczenia działu produkcyjnego powinny mieć tak umieszczone punkty oświetleniowo – elektryczne (ogólne i miejscowe), żeby miejsca pracy jak stoły, zmywaki, urządzenia kuchenne nie były zaciemnione.

Usytuowanie gniazd instalacji jedno i trójfazowej o raz doprowadzenie zasilania bezpośrednio do wszystkich urządzeń technologicznych wykonać zgodnie z wytycznymi określonymi w DTR (Dokumentacja techniczno-ruchowa) urządzeń. Wszystkie odbiorniki energii elektrycznej powinny być zabezpieczone przed porażeniem prądem.

Dla urządzeń gastronomicznych należy przewidzieć osobne centralnie zgrupowane wyłączniki zasilania.

OŚWIETLENIE

Oświetlenie naturalne i sztuczne w pomieszczeniach powinno być dostateczne do wykonywanych w nich czynności i odpowiadać wymaganiom bezpieczeństwa i higieny pracy. Oświetlenie sztuczne pomieszczeń z miejscami pracy stosownie do wymogów: PN-EN 12464-1 z 2004r.

W pomieszczeniu przeznaczonym na pobyt ludzi stosunek powierzchni okien, liczonej w świetle ościeżnic, do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1:8

W przypadku braku w pomieszczeniu odpowiedniego oświetlenia naturalnego należy je uzupełnić światłem sztucznym o odpowiednim natężeniu - najkorzystniej jarzeniowym o barwie światła zbliżonej do naturalnego.

Punkty oświetlenia elektrycznego należy tak rozmieścić, aby zapewniały dostateczne oświetlenie ogólne i miejscowe przy każdym stanowisku

pracy.

Instalacja punktów świetlnych z osłonami bezpiecznymi i łatwymi do utrzymania bieżącej czystości,

Całość robót budowlanych należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami bhp oraz warunkami technicznymi wykonania robót budowlano–montażowych.

Szczegółowe warunki podłączeń instalacyjnych urządzeń technologicznych należy oprzeć o dokumentację techniczno - ruchową (DTR).

Uwaga

Wszystkie instalacje sanitarne w pomieszczeniach, w których wykonywana jest praca z żywnością, należy prowadzić jako kryte lub obudowane oraz w instalacji oświetlenia nie należy stosować lamp wiszących.

5.OPIS TECHNOLOGII OŚRODKA NOCLEGOWEGO

Podłogi i posadzki należy wykonać z materiałów gładkich, antypoślizgowych, łatwych do utrzymania w czystości (płytki ceramiczne, gres lub inne wykładziny trwale przymocowane do podłoża). Cokoły przy podłogach powinny być wykonane do wysokość min. 0,08 m z materiałów odpowiadających wymaganiom dla podłóg w tych pomieszczeniach.

Ściany i sufity powinny być gładkie i łatwe do utrzymania w czystości.

Połączenie ścian z podłogami należy wykonać w sposób bez szczelinowy, umożliwiający jego mycie i dezynfekcję.

Przy umywalkach i zlewozmywakach należy wykonać „fartuchy” z okładziny glazurowanej do wysokości 1,60 m od podłogi i 0,6m poza obrys urządzenia.

W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych ściany do wysokości 2,05 m od podłogi należy pokryć materiałami gładkimi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci (glazura).

We wszystkich pomieszczeniach ściany powinny mieć powierzchnie jasne, gładkie i łatwe do utrzymania w czystości.

Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniem mechanicznym.

Okna w pomieszczeniach powinny posiadać wszystkie elementy otwierane z poziomu podłogi. Powierzchnie ram i ościeżnic powinny być łatwe do utrzymania w czystości.

W pomieszczeniach, w których jest zastosowana wentylacja mechaniczna lub klimatyzacja, nie można stosować wentylacji grawitacyjnej.

Przy zastosowaniu wentylacji mechanicznej usytuowanie nawiewu i wywiewu powietrza powinno umożliwiać swobodny ruch powietrza w całym pomieszczeniu bez tworzenia się tzw. martwych stref.

Czerpnie powietrza w instalacji wentylacji i klimatyzacji muszą być tak zlokalizowane by pobierały możliwie najczystsze, a w okresie letnim, najchłodniejsze powietrze, a także były zabezpieczone przed opadami atmosferycznymi i działaniem wiatru.

Wyrzutnie powietrza powinny być zabezpieczone przed opadami atmosferycznymi i działaniem wiatru oraz być zlokalizowane w miejscach umożliwiających odprowadzenie wywiewanego powietrza bez powodowania zagrożenia zdrowia użytkowników budynku i ludzi w jego otoczeniu oraz wywierania szkodliwego wpływu na budynek.

We wszystkich otworach wentylacyjnych powinny być zainstalowane kratki z materiału nierdzewnego o konstrukcji łatwej do zdejmowania /demontażu/ i czyszczenia.

Przewody instalacji wentylacji mechanicznej należy wyposażyć w otwory rewizyjne umożliwiające okresowe czyszczenie i dezynfekcję ich wnętrza.

Uwaga.

- Urządzenia wskazane w projekcie technologicznym kuchni, stanowią jedynie przykład, dany Wykonawcom wyłącznie w celu zapoznania się ze stopniem złożoności przedmiotu opracowania, jak również w celu wskazania na przykładzie jakich urządzeń uzyskano odpowiednie parametry, jednakże urządzenia te nie stanowią jedynych, jakie będą zaakceptowane przez Inwestora i Użytkownika.
- Zaznaczyć należy, iż parametry urządzeń przedstawionych w projekcie technologii kuchni traktować należy jako minimalne wymagane parametry. Tym samym Inwestora i Użytkownika zaakceptuje urządzenia, które spełniać będą wartości co najmniej podane w projekcie (równe lub wyższe) po uprzedniej konsultacji.
- W przypadku gdy zastosowane materiały, wyposażenie, roboty itp. nie będą w pełni zgodne z dokumentacją projektową i wpłynie to na niezadawalającą jakość, to takie materiały/elementy zostaną zastąpione innymi na koszty Wykonawcy.
- Wszystkie materiały, wyposażenie przed zamówieniem muszą zostać zaakceptowane przez Inwestora



lipiec 2018 r.

.....
mgr inż. arch. Konrad Śmierzyński
projektował

.....
mgr inż. arch. Paulina Bogdał-Śmierzyńska
projektowała

.....
mgr inż. arch. Gabriela Rozmus
opracowała

.....
mgr inż. arch. Stanisław Łabęcki
sprawdził