

Projekt technologiczny

KAWIARNI W SAMORZĄDOWYM CENTRUM KULTURY d. ZESPÓŁ PAULIŃSKI W PIŃCZOWIE

ADRES: Pińczów, ul. Piłsudzkiego –
działka nr ewid. –1 w obrębie 13 m. Pińczów

BRANŻA: TECHNOLOGIA

INWESTOR : Gmina Pińczów – Pińczów,
ul. 3 Maja 10

OPRACOWAŁ: mgr inż. Rafał Krzysiek

ZAŁĄCZNIK GRAFICZNY

NR⁴.....

Niniejszy załącznik stanowi integralną
część decyzji Starosty Pińczowskiego
-o zatwierdzeniu projektu budowlanego

-o pozwoleniu na budowę
z dnia 14. VI. 2008r.
znak 13.VI-4351/152/09

Kielce 2008.09

Z up. STAROSTY
inż. Dorota Gamba
Kierownik Wydziału
Architektury i Budownictwa

1. Cel opracowania:

Celem opracowania jest:

- zaprojektowanie poprawnej pod względem technologicznym funkcji lokalu o niżej określonym programie działalności.
- określenie wytycznych do poszczególnych branż budowlanych w zakresie: wykończenia pomieszczeń, wentylacji, ogrzewania, oświetlenia, gospodarki wodno-ściekowej, wymagań higieniczno-sanitarnych.

2. Podstawa opracowania:

- zlecenie Inwestora,
- wytyczne programowe działalności określone przez Inwestora,
- inwentaryzacja stanu istniejącego,
- aktualne przepisy i wymagania,
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75 z 2002 r. poz. 690 z późniejszymi zmianami),
- Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 11 czerwca 2002 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. Nr 169 z 2003 r. poz. 1650).

3. Opis stanu istniejącego:

Kawiarnia znajduje się w piwnicy zabytkowego obiektu zlokalizowanego w Pińczowie. Do pomieszczeń piwnic prowadzi jedno wejście. Wysokość pomieszczeń w najwyższym punkcie (sklepienia kolebkowe) 3,7m.

Lokal podłączony jest do sieci wodno-kanalizacyjnej miejskiej. Ogrzewanie kawiarni z kotłowni zlokalizowanej poza lokalem.

4. Założenia programowe:

Inwestor przewiduje w tych pomieszczeniach uruchomić kawiarnię o niżej określonym programie sprzedaży:

- ciasto gotowe do spożycia na miejscu i na wynos
- kawa i herbata, napoje zimne, alkohole

Napoje podawane będą w naczyniach wielorazowego użytku

Zmywanie i ich wyparzenie odbywać się będzie w zmywarko-wyparzarce (temp. wyparzenia minimum 85 °C) zlokalizowanej przy bufecie. Ciasto podawane będzie na naczyniach wielorazowego użytku.

Odpady występować będą w postaci miękkich resztek po cięciach i deserach.

Ilość miejsc konsumpcyjnych : 18 siedzących w salach konsumpcyjnych. Drugi sanitariat zlokalizowany jest na parterze przy wejściu do piwnicy (kawiarni)

Ze względu na charakter lokalu zakłada się czasowy pobyt tych samych klientów do 2 godzin.

Opis procesów i czynności technologicznych w lokalu:

- dostawa produktów spożywczych będzie odbywać się będzie prz lub po zamknięciu lokalu
- ciasto będzie krojone przy barku po dostawie, przed otwarciem lokalu
- lody dostarczane do lokalu przechowywane w magazynie chłodniczym w części mroźniczej chłodziarki a także przy barku na wystawie w kuwetach.
- desery przygotowywane będą w pomieszczeniu przygotowywania deserów ,
- opakowania zwrotne odbierane będą bezpośrednio po dostawie

- na terenie kawiarni nie będzie obróbki brudnej dostarczonego produktu,
- odzież wierzchnia klientów na wieszakach przy stolikach konsumpcyjnych

5. Zatrudnienie

Kawiarnia pracować będzie w godzinach 12:00 do 16:00. Zatrudnienie 2 osoby.

6. Wyposażenie

Nr	Nazwa wyposażenia	Wymiary			Zasilanie	Moc	Ilość	Uwagi
		Szer.	Gł.	Wys.				
1. Komunikacja								
<u>1.1</u>	Szafka porządkowa	400	400	1800	-	-	1	-
<u>1.2</u>	Zlew porządkowy	500	400	500	-	-	1	w.z.w.c. + odpł.
2. Pomieszczenie socjalno-szatniowe								
<u>2.1</u>	Krzeselko	-	-	-	-	-	1	-
<u>2.2</u>	Zlew	500	500	850	-	-	1	w.z.w.c. + odpł.
<u>2.3</u>	Blat	-	-	850	-	-	1	-
<u>2.4</u>	Szafka ubraniowa dwudzielna	360	500	2000	-	-	2	-
<u>2.5</u>	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z.w.c. + odpł.
3. Sanitariat personelu								
<u>3.1</u>	Miska ustępowa	-	-	-	-	-	1	w.z. + odpł.
<u>3.2</u>	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z.w.c. + odpł.
4. Magazynek								

<u>4.1</u>	Regał magazynowy	-	-	-	-	-	1	-
<u>4.2</u>	Chłodziarka	-	-	-	-	-	1	-
5. Pomieszczenie przygotowania deserów								
<u>5.1</u>	Stół chłodniczy	-	-	850	230V	350W	1	-
<u>5.2</u>	Szafki wiszące	-	-	-	-	-	2	-
<u>5.3</u>	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z.w.c. + odpł.
<u>5.4</u>	Zlew technologiczny	500	500	850	-	-	1	w.z.w.c. + odpł.
<u>5.5</u>	Zlew do mycia naczyń	500	500	850	-	-	1	w.z.w.c. + odpł.
6. Bufet								
<u>6.1</u>	Błat	-	-	850	-	-	1	-
<u>6.2</u>	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z.w.c. + odpł.
<u>6.3</u>	Zlew	500	500	850	-	-	1	w.z.w.c. + odpł.
<u>6.4</u>	Lada na lody	1300	800	-	230V	400W	1	-
<u>6.5</u>	Lada cukiernicza	1300	800	-	230V	400W	1	-
<u>6.6</u>	Kasa	-	-	-	230V	40W	1	-
<u>6.7</u>	Błat	-	-	-	-	-	1	-
<u>6.8</u>	Przejsie dla pracowników	-	-	-	-	-	1	-
<u>6.9</u>	Błat	-	-	-	-	-	1	-
<u>6.10</u>	Szafa chłodnicza	600	600	1200	230V	200W	1	-
<u>6.11</u>	Błat barowy	-	600	850	-	-	1	-
<u>6.12</u>	Zmywarko wyparz arka do szkła	600	600	820	400V	6650W	1	w.z. + odpł.

<u>6.13</u>	Ekspres do kawy	-	-	-	230V	2000W	-	-
<u>6.14</u>	Wieszak na ubrania	-	-	-	-	-	1	-
<u>6.15</u>	Krzeselko	-	-	-	-	-	2	-
<u>6.16</u>	Stolik	-	-	-	-	-	1	-
7. Sanitariat klientów								
<u>7.1</u>	Miska ustępowa	-	-	-	-	-	1	w.z. + odpł.
<u>7.2</u>	Umywalka	-	-	850	-	-	1	w.z.w.c. + odpł.
8. Sala konsumpcyjna								
<u>8.1</u>	Wieszak na ubrania	-	-	-	-	-	2	-
<u>8.2</u>	Krzeselko	-	-	-	-	-	8	-
<u>8.3</u>	Stolik	-	-	-	-	-	4	-
9. Sala konsumpcyjna								
<u>9.1</u>	Wieszak na ubrania	-	-	-	-	-	2	-
<u>9.2</u>	Krzeselko	-	-	-	-	-	6	-
<u>9.3</u>	Stolik	-	-	-	-	-	3	-
10. Magazynek								

7. Wytyczne branżowe

7.1. Wykończenie wnętrz i oświetlenie naturalne.

Nr	Nazwa pomieszczenia	Posadzka	Wykończenie ścian	Powierzchnia [m ²]
1.	Komunikacja	Gres	Farba akrylowa;	3,82
2.	Pomieszczenie socjalno szatniowe	Gres	Przy przyborach wodnych glazura do wysokości	4,68

			1,6 m, pozostałe ściany – farba akrylowa	
3.	Sanitariat personelu	Terrakota	Glazura do wysokości 2,05 m, powyżej farba akrylowa	3,18
4.	Magazynek	Gres	Farba akrylowa;	3,89
5.	Pomieszczenie przygotowania deserów	Gres	Glazura do wysokości 2,05 m, powyżej farba akrylowa	4,64
6.	Bufet	Gres	Przy przyborach wodnych glazura do wysokości 1,6 m, pozostałe ściany – farba akrylowa	24,23
7.	Sanitariat klientów	Terrakota	Glazura do wysokości 2,05 m, powyżej farba akrylowa	3,18
8.	Sala konsumpcyjna	Gres	Farba akrylowa; aranżacja wnętrz według osobnego projektu	35,28
9.	Sala konsumpcyjna	Gres	Farba akrylowa; aranżacja wnętrz według osobnego projektu	40,56
10.	Magazynek	Gres	Farba akrylowa;	7,00
RAZEM				130,46

7.2. Wentylacja, ogrzewanie i oświetlenie sztuczne

Nr	Nazwa pomieszczenia	Rodzaj wentylacji	Ilość wymian/h	temp [°C]	natężenie ośw. [lx]
1.	Komunikacja	pośrednia	-	16	150
2.	Pomieszczenie socjalno szatniowe	grawitacyjna	2	20	300
3.	Sanitariat personelu	grawitacyjna ze wspomaganiem mechanicznym	50m ³ /godz	20	200
4.	Magazynek	grawitacyjna	2	16	150
5.	Pomieszczenie przygotowania deserów	nawiewno- wywiewna wg proj. branżowego	4	20	500

6.	Bufet	nawiewno- wywiewna wg proj. branżowego	4	20	500
7.	Sanitariat klientów	grawitacyjna ze wspomaganiem mechanicznym	50m ³ /godz	20	200
8.	Sala konsumpcyjna	mechaniczna N+W	20 m ³ /h na osobę,	20	300
9.	Sala konsumpcyjna	mechaniczna N+W	20 m ³ /h na osobę,	20	300
10.	Magazynek	grawitacyjna	2	16	150

Podane oświetlenie to oświetlenie eksploatacyjne średnie wg PN-EN 124 64-1

7.3. Wytyczne higieniczno-sanitarne

- drzwi do przedsionków i kabin ustępowych z nawietrzakami dolnymi,
- wszystkie grzejniki w pomieszczeniach powinny być gładkie i łatwe do czyszczenia,
- przy wszystkich przyborach sanitarnych woda bieżąca zimna i ciepła.
- przy umywalkach zapewnić w ręczniki jednorazowe, dozownik mydła w płynie oraz przy umywalce przy bufecie dodatkowo ze środkiem dezynfekcyjnym,
- stolarka okienna uchylna, drzwi do pomieszczeń z wentylacją mechaniczną wywiewną z nawiewami dolnymi,
- instalacje w obiekcie kryte,
- na instalacji wody zimnej przewidzieć zawór antyskażeniowy
- okna wyposażyć w siatki przeciw owadom
- opracować instrukcję GHP

7.4. Wytyczne do instalacji wod-kan.

Budynek podłączony jest do istniejącej instalacji wod-kan miejskiej, przy wszystkich punktach czerpalnych zapewnić wodę zimną i ciepłą.

Woda na cele technologiczne i higieniczno sanitarne - klient:

18 osób x 15 l/miejsce konsumpcyjne = 270 l = 0,27 m³/dobę

Woda do celów porządkowych:

$$1,5 \text{ l} / 1 \text{ m}^2 \times 130 \text{ m}^2 = 195 \text{ l} = 0,2 \text{ m}^3 / \text{dobę}$$

Woda do celów sanitarno-higienicznych:

$$30 \text{ l} / 1 \text{ osobę} \times 2 \text{ osoby} = 60 \text{ l} = 0,06 \text{ m}^3 / \text{dobę}$$

Dobowe zużycie wody wyniesie : 525 l = 0,53 m³/ dobę

w tym wody ciepłej przyjmuje się 50 % wody zimnej

$$525 \text{ l} \times 50 \% = 262,5 \text{ l} = 0,27 \text{ m}^3 / \text{dobę}$$

Ścieki

Ilość ścieków równała się będzie zapotrzebowaniu wody.

Uwaga: Na dzień odbioru Inwestor powinien posiadać wynik badania wody.

- w pomieszczeniach o różnych wymogach sanitarnych (sanitariaty i sala konsumpcyjna) ciągi wywiewne winny być wykonane niezależnie.

7.6. Wytyczne do branży budowlanej

1. Ściany sanitariatów, zmywalni oraz fartuchy przy zlewach i umywalkach wyłożyć płytkami ceramicznymi wg tab. j.w.. Odnowić powłoki malarskie. Wykonać aranżacje barku i sal konsumpcyjnych, Wymienić stolarkę okienną i drzwiową.
2. Drzwi z pomieszczeń 2 i 5 wyposażać w samozamykacze

7.7. Wytyczne dla branży elektrycznej

- oświetlenie nad stanowiskami pracy powinno być rozmieszczone równomiernie, nie powodując zacinienia, należy zastosować obudowy,
- wszystkie gniazda wtykowe itp. powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie pomieszczeń wodą,
- w pomieszczeniach sanitarnych i zmywalni instalacja elektryczna powinna być hermetyczna,
- współczynnik wykorzystania urządzeń wynosi 0,7. Wskazane jest zapewnienie 20% rezerwy,

- sposób zainstalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem zgodnie z DTR urządzeń.
- Instalacje elektryczne w pomieszczeniach powinny odpowiadać wymogom zawartym w paragrafie 183 Dz. U. Nr 70, poz. 690 z 2002 r z póź. zm.

Opracował:

R. F. 10.7.12