



DAAG-10

FIRMA PROJEKTOWA

Firma Projektowa DAAG-10
ul. Ceglana 2C, 28-100 Busko-Zdrój
tel. 502 782 888, email: fpdaag10@gmail.com
NIP: 631 258 81 47 Regon: 260454076

Faza opracowania	Egzemplarz
Projekt techniczny / technologiczny	1

Projekt
WYPOSAŻENIE ORAZ DOSTOSOWANIE DO OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW (ZMIENIONYCH) PRZEPISÓW SANITARNYCH BUDYNKU WYKONANEGO W RAMACH REALIZACJI PROJEKTU PN. WYKORZYSTANIE POTENCJAŁU ENDOGENICZNEGO POWIATU KAZIMIERSKIEGO PRZEZ BUDOWĘ ODKRYTEGO BASNEU MINERALNEGO
Adres obiektu budowlanego
m. Kazimierza Wielka przy ul. T. Kościuszki 18 dz nr ewid. 2564/18
Nazwa i adres inwestora
Powiat Kazimierski ul. T. Kościuszki 12, 28-500 Kazimierza Wielka
Branża
technologia

Zespół projektowy				
	Imię i nazwisko	Numer uprawnień	Data	Parafa - pieczęć
Projektował	mgr inż. Aneta Wojciechowska-Burchan	SWK/0247/PWBS/17	kwiecień 2023	

Na podstawie art.20 ust.4 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. – PRAWO BUDOWLANE (tekst jednolity Dz. U. z 2021 poz. 2351) oświadczam, że niniejszy projekt budowlany został sporządzony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

I. CZĘŚĆ OPISOWA	3
1. Dane ogólne.....	3
2. Opis ogólny stanu istniejącego	3
3. Opis stanu projektowanego.....	4
4. Wytyczne branżowe	9
5. Zalecenia wykonawcze do branż	7
6. Zalecenia wykonawcze dotyczące groty solnej.....	9
7. Zalecenia końcowe	10

II. ZAŁĄCZNIKI

1. Uprawnienia i zaświadczenie projektanta

III. RYSUNKI

1. Rzut lokalu gastronomicznego– inwentaryzacja	Rys. nr 01T	skala 1:50
2. Rzut lokalu gastronomicznego – demontaże, rozbiórki, nowe ściany	Rys. nr 02T	skala 1:50
3. Rzut lokalu gastronomicznego – przeróbki instalacji wod-kan	Rys. nr 03T	skala 1:50
4. Rzut lokalu gastronomicznego – przeróbki instalacji wentylacyjnej	Rys. nr 04T	skala 1:50
5. Rzut lokalu gastronomicznego – technologia	Rys. nr 05T	skala 1:50
6. Rzut lokalu gastronomicznego – wymiarowanie	Rys. nr 06T	skala 1:50
7. Rzut groty solnej	Rys. nr 07T	skala 1:50

I. CZĘŚĆ OPISOWA

1. Dane ogólne

1.1. Przedmiot i cel opracowania

Przedmiotem projektu jest część techniczno - technologiczna przystosowania pomieszczeń istniejącego lokalu usługowego dla potrzeb lokalu gastronomicznego typu fast food z żądanym zakresem usług przewidzianego do lokalizacji w Kazimierza Wielka przy ul. T. Kościuszki 18 na działce o nr ewid. 2546/18. Lokal zlokalizowany jest w zabudowie miejskiej w budynku rozbudowanej pływalni miejskiej. Dostęp do pomieszczeń w lokalu gastronomicznego bezpośrednio z zewnątrz obiektu jednym wejściem dla personelu i dostaw oraz dwoma dla klienta z tarasu basenu zewnętrznego i z basenu wewnętrznego. W lokalu gastronomicznym stworzono warunki do przygotowywania, wydawania i konsumpcji potraw typu fast food tj. zapiekanki, hot-dogi, frytki, burgery oraz kebab. Przyrządzenie potraw będzie polegało na przygotowaniu z gotowych elementów kulinarnych poddanych tylko kompozycji smakowej i obróbce termicznej oraz podaniu klientowi w systemowych opakowaniach jednorazowych do spożycia na terenie basenu zewnętrznego oraz wielorazowego użytku do spożycia na Sali konsumenckiej. Wszystkie produkty potrzebne do wykonania potraw będą dostarczane w gotowej formie wymagającej obróbki termicznej.

Dodatkowo projekt dotyczy wyposażenia pomieszczenia groty solnej w urządzenie jonizatora powietrza oraz wykończenia ścian ceglami solnymi.

Celem opracowania jest przystosowanie pomieszczeń rozbudowanego obiektu pływalni miejskiej zlokalizowanego w miejscowości Kazimierza Wielka na lokal gastronomiczny typu fast-food z żądanym zakresem usług gastronomicznych zgodnie z wymogami określonymi w ROZPORZĄDZENIU (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.

1.2. Podstawa opracowania

Niniejszy projekt opracowano na zlecenie inwestora w oparciu o przeprowadzone oględziny, inwentaryzację budowlaną, uzgodnienia z inwestorem oraz przekazane przez niego materiały.

Materiały źródłowe:

- ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych;
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 poz. 1225)
- Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. 2003 nr 169 poz. 1650)
- Prof. U. Arens-Azevedo i inni; Technologia gastronomiczna, wyd. 1998r.;
- S.Borysiuk; Wytyczne do opiniowania dokumentacji projektowej w zakresie wymagań sanitarnohigienicznych, wyd. ZpiMwB Legnica, 1999r.;

2. Opis ogólny stanu istniejącego

Lokal objęty zakresem niniejszego opracowania jest projektowo wyposażony w instalację wodociagową, kanalizacyjną, centralnego ogrzewania i elektryczną. Woda z wodociągu miejskiego, ścieki do kanalizacji sanitarnej miejskiej. W obiekcie występuje wentylacja mechaniczna.

2.1. Ocena możliwości przystosowania części obiektu na lokal gastronomiczny

Po przeprowadzonych oględzinach stwierdzam, że w obiekcie można zlokalizować lokal gastronomiczny typu fast-food z żądanym zakresem usług po usunięciu rozbieżności między stanem aktualnym, a wymogami obowiązujących przepisów. W szczególności z Rozporządzenia wymienionego w p. 1.2.

Powyższe będzie wymagało dostosowania układu funkcjonalnego lokalu i wydzielenia pomieszczeń:

- Komunikacji (nr 01)
- WHS personelu (nr 02)
- Przygotowalni potraw (nr 03)
- Magazynu podręcznego (nr 04)
- Zmywalni (nr 05)
- Baru (nr 06)
- Sali konsumenckiej (nr 07)

oraz

- Nadania posadzkom i ścianom faktury oraz wykończenia żądanego dla standardów higieniczno-sanitarnych;
- Dostosowania instalacji wod-kan, co, elektrycznej i wentylacyjnej do nowej funkcji;

3. Opis stanu projektowanego lokalu gastronomicznego

3.1. Zakres działalności lokalu i czynności technologiczne

W lokalu gastronomicznym stworzono warunki do przygotowywania, wydawania i konsumpcji potraw typu fast food tj. zapiekanki, hot-dogi, frytki, burgery oraz kebab. Przyrządzenie potraw będzie polegało na przygotowaniu z gotowych elementów kulinarnych poddanych tylko kompozycji smakowej i obróbce termicznej oraz podaniu klientowi w systemowych opakowaniach jednorazowych do spożycia na terenie basenu zewnętrznego oraz wielorazowego użytku do spożycia na Sali konsumenckiej. Wszystkie produkty potrzebne do wykonania potraw będą dostarczane w gotowej formie wymagającej obróbki termicznej.

Elementami uzupełniającymi działalność gastronomiczną będzie także:

- a) Serwowanie napoi gorących typu kawa, herbata itp.;
- b) Wydawanie lodów w opakowaniach jednostkowych producenta;
- c) Podawanie napoi zimnych z opakowań jednostkowych producenta w tym alkoholi (piwo);
- d) Podawanie piwa lanego z beczki;
- e) Sprzedaż artykułów spożywczych w opakowaniach jednostkowych producenta typu paluszki, chipsy;

Wszystkie potrawy i napoje, które będą serwowane w Sali konsumenckiej, będą podawane w naczyniach wielorazowego użytku. Natomiast w naczyniach jednorazowego użytku będą serwowane potrawy i napoje spożywane na terenie basenu zewnętrznego.

Mycie i dezynfekcja zastawy stołowej odbywać się będzie w pomieszczeniu zmywalni wyposażonej stół odkładczy, zlew dwukomorowy do wstępnego mycia, zmywarkę i szafę przelotową na czyste naczynia. Dla potrzeb mycia naczyń roboczych oraz sprzętu podręcznego w pomieszczeniu przygotowania potraw zostało wydzielone stanowisko mycia naczyń wyposażone w zlew dwukomorowy na szafce oraz szafkę wiszącą na sprzęt czysty.

Występujące czynności technologiczne:

- A. przyjęcie wyrobów
- B. rozpakowanie z opakowań transportowych

- C. ewidencjonowanie i metkowanie
- D. magazynowanie półproduktów
- E. przygotowywanie i wydawanie potraw
- F. przygotowanie wyrobów gotowych do sprzedaży (lokowanie na półkach i regałach lub w urządzeniach chłodniczych)
- G. serwowanie napoi klientowi
- H. czynności fiskalne przy kasie
- I. zmywanie i dezynfekcja naczyń roboczych oraz sprzętu
- J. zmywanie zastawy stołowej oraz szkła bufetowego w zmywarce
- K. usuwanie odpadów
- L. usuwanie zużytych opakowań

3.2. *Zatrudnienie*

System pracy – dwie zmiany. W lokalu zostaną zatrudnione 3 osoby na jedną zmianę.

3.3. *Dostawa i magazynowanie surowców*

Dostawa produktów spożywczych odbywać się będzie poprzez wejście dla personelu i dostaw towaru. Dostawy będą się odbywać się na bieżąco – minimum raz dziennie lub w razie potrzeby częściej na zasadzie możliwości właściwego magazynowania. Produkty należy dostarczać środkami transportu stosownie przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, własnymi lub od dostawcy.

Magazynowanie głównej masy towarowej w ilości potrzeb zużycia odbywać się będzie na regałach i w urządzeniach chłodniczych w magazynie podręcznym, przygotowani oraz barze.

3.4. *Usuwanie odpadów*

Ze względu na charakter obrotu dla potrzeb ewentualnych odpadów na sali konsumenckiej oraz tarasie zewnętrznym umieszczone zostaną szczelne pojemniki, wykonane z nienasiąkliwego materiału, który po napełnieniu do 2/3 objętości lub po zakończeniu pracy zostanie niezwłocznie usunięty.

Odpady stałe typu: zużyte opakowania transportowe, itp. usuwane będą niezwłocznie do szczelnych pojemników na odpady stałe zakontraktowanych przez inwestora z zakładem zajmującym się usuwaniem nieczystości.

3.5. *Środki czystości i dezynfekcyjne*

W zakładzie należy stosować do zabiegów mycia i dezynfekcji wyłącznie środki posiadające aktualne karencje i stosowne atesty P.Z.H.

Mycie naczyń produkcyjnych realizowane będzie w wydzielonej części przygotowalni na stanowisku mycia naczyń wyposażone w zlew dwukomorowy i szafkę na sprzęt czysty.

Dla potrzeb czynności porządkowych oraz magazynowania sprzętu i środków czystości wydzielono szafę gospodarczą w przedsionku izolującym WHS personelu. Umywalka w przedsionku zostanie wyposażona w baterię z wyciąganą wylewką.

3.6. *Zaplecze sanitarno-higieniczne dla personelu*

Dla potrzeb personelu w przedsionku izolującym zostaną ustawione szafy ubraniowe dwudzielne. Szafy są przeznaczone na odzież osobistą i środki ochrony indywidualnej pracownika.

3.7. Zestawienie wyposażenia technologicznego

Tabela 1. Zestawienie wyposażenia technologicznego

Nr pomieszczenia/funkcja/powierzchnia w m ²				
Oz.	Rodzaj wyposażenia	ilość	Gabaryt	Uwagi
01. / komunikacja / 5,17				
02. / WHS personelu / 5,00				
2.1	Umywalka z zestawem higienicznym + bateria z wyciąganą wylewką	1 szt.		W _z + W _c + S Umywalka w posiadaniu inwestora
2.2	Szafa na sprzęt i środki czystości	1 szt.	400x300x1800	
2.3	Szafa ubraniowa	1 szt.	400x300x1800	
02. / przygotowania potraw / 14,61				
3.1	Stół roboczy z szafką	1 szt.	1200x500x850	
3.2	Nadstawka chłodnicza na dodatki 5xGN ¼ 0,18kW/230V z pojemnikami	1 szt.	1200x335x427	230V gniazdo
3.3	Opiekacz salamander dwupoziomowy 3,25kW/230V	1 szt.		230V gniazdo
3.4	Stół roboczy z półkami	2 szt.	1200x600x850	
3.5	Okap gastronomiczny z łapaczem tłuszczu o wydajności 500m ³ /h	1 szt.	2500x700x450	
3.6	Mikrofalówka gastronomiczna 0,9kW/230V	1 szt.		230V gniazdo
3.7	Grill kontaktowy 2,2kW/230V	1 szt.		230V gniazdo
3.8	Frytownica elektryczna, nastawna 6l 3,3kW/230V	1 szt.		230V gniazdo
3.9	Opiekacz do kebabu elektryczny do 15kg wsadu 3,6kW/230V	1 szt.		230V gniazdo
3.10	Szafa wisząca z ociekaczem na sprzęt czysty	1 kpl.	800x300x600	
3.11	Stół roboczy z półkami	1 szt.	600x500x850	
3.12	Zlew dwukomorowy na szafce	1 szt.	800x500x850	W _z + W _c + S Zlew w posiadaniu inwestora
3.13	Umywalka z zestawem higienicznym	1 szt.		W _z + W _c + S Umywalka w posiadaniu inwestora
3.14	Szafa chłodnicza 350l		600x600x1730	230V gniazdo
3.15	Szafa mroźnicza 250l	1 szt.	600x650x1630	230V gniazdo
3.16	Regał ze stali nierdzewnej	1 szt.	800x400x1800	
04. / magazyn podręczny / 2,48				
4.1	Zamrażarka skrzyniowa 200l	1 szt.	865x810x650	230V gniazdo
4.2	Regał ze stali nierdzewnej	1 szt.	800x400x1800	
05. / zmywalnia / 4,94				
5.1	Zmywarka z funkcją wyparzarki	1 szt.		W _z + W _c + S 230V gniazdo Zmywarka w posiadaniu inwestora
5.2	Stół odkładczy	1 szt.	1000x600x850	
5.3	Szafa przelotowa stojąca	1 szt.	700x500x1800	
5.4	Zlew dwukomorowy na szafce	1 szt.	800x500x850	W _z + W _c + S Zlew w posiadaniu inwestora
5.5	Umywalka z zestawem higienicznym	1 szt.		W _z + W _c + S Umywalka w posiadaniu inwestora
06. / bar/ 6,43				
6.1	Meble i lada	1kpl.	wg aranżacji	
6.2	Kasa fiskalna	1 szt.		
6.3	Chłodziarka podblatowa 130l	1 szt.	465x459x725	230V gniazdo
6.4	Witryna mroźnicza skrzyniowana lody 200l	1 szt.	1000x680x850	230V gniazdo
6.5	Witryna chłodnicza na napoje 320l	1 szt.	600x600x1730	230V gniazdo
6.6	Nalewak do piwa z chłodziarką i osprzętem	1 kpl.		230V gniazdo
6.7	Ekspres do kawy ciśnieniowy 1-kolbowy 2,8kW	1 szt.	430x590x530	W _z 230V gniazdo

6.8	Młynek elektryczny do kawy 140W	1 szt.		230V gniazdo
6.9	Czajnik elektryczny 2,2 kW	1 szt.		230V gniazdo
6.10	Szafka wisząca	1 szt.	wg aranżacji	
6.11	Umywalka z zestawem higienicznym	1 szt.		W _z + W _c + S Umywalka w posiadaniu inwestora
07. / sala konsumencka/ 24,91				
7.1	Ława 200cm w stylu góralskim	2 szt.	wg aranżacji	
7.2	Stół 200cm w stylu góralskim	1 szt.	wg aranżacji	
08. / taras zewnętrzny				
7.1	Ława 180cm w stylu góralskim	2 szt.	wg aranżacji	
7.2	Stół 180cm w stylu góralskim	1 szt.	wg aranżacji	

3.8. Standard technicznego wykończenia i wytyczne do wentylacji pomieszczeń

Tabela 2. Standard wykończenia pomieszczeń i wytyczne do wentylacji

nr	Nazwa pomieszczenia	pow. [m ²]	Wykończenie posadzki	Wykończenie ścian	Rodzaj wentylacji
01.	Komunikacja	5,17	terakota	Malowanie akrylowe zmywalne	Mechaniczna min. 1,5w/h
02.	WHS personelu	5,00	terakota	Glazura do h=2m powyżej malowanie dekoracyjne zmywalne	Mechaniczna wywiewna, min. 4w/h – szatnia/przedśionek, 50m ³ /h na ustęp
03.	Przygotownia	14,61	terakota	Glazura do h=2m powyżej malowanie dekoracyjne zmywalne	Mechaniczna nawiewno-wywiewna z bilansu zysków ciepła, min. 15w/h (wyciąg z okapu max. 80%)
04.	Magazyn podręczny	2,48	terakota	Malowanie akrylowe zmywalne	Mechaniczna min. 2w/h
05.	Zmywalnia	4,94	terakota	Glazura do h=2m powyżej malowanie dekoracyjne zmywalne	Mechaniczna wywiewna, min. 8-10 w/h nawiew pośredni z sali konsumenckiej
06.	Bar	6,43	terakota	Glazura do h=1,6m przy umywalce powyżej malowanie akrylowe zmywalne	Mechaniczna nawiewno-wywiewna, 20m ³ /h na osobę
07.	Sala konsumencka	24,91	terakota	Malowanie akrylowe zmywalne	Mechaniczna nawiewno-wywiewna, 20m ³ /h na osobę

4. Opis stanu projektowanego grotu solnej

W Grocie solnej należy stworzyć warunki, w której będzie panował wyjątkowy mikroklimat, zbliżony do nadmorskiego. Grota solna posiada właściwości prozdrowotne. Na ścianach grotu solnej zostaną zamontowane cegły solne jednostronnie szlifowane z różowej soli Himalajskiej na profilach aluminiowych. Wymiary cegieł 20x10x5cm. Ściana naprzeciwko wejścia do grotu zostanie dodatkowo podświetlona oświetleniem ledowym.

W pomieszczeniu grotu solnej należy zainstalować jonizator powietrza o wydajności do 100m³. Urządzenie należy zamontować na półce drewnianej na wysokości ok. 2,0m od podłogi.

Dodatkowo w pomieszczeniu grotu proponuje się uszczelnienie sufitu podwieszanego.

5. Zalecenia wykonawcze do branż

5.1. Branża budowlana

Zmiana układu funkcjonalnego lokalu gastronomicznego wymagać będzie:

- rozbiórki części ścianki działowej pomiędzy Pomieszczeniem socjalnym nr 06s i Zapleczem nr 04s z demontażem drzwi, które ponownie zostaną zabudowane w miejsce nowopowstałej zmywalni (otwór 100 x 205cm przesklepiony nadprożem 2xL19/120)
- demontażu drzwi pomiędzy Pomieszczeniem gospodarczym nr 03s i Zapleczem nr 04s, które ponownie zostaną zabudowane w miejsce nowopowstałego pomieszczenia WHS personelu nr 02 (otwór 90 x 205cm przesklepiony nadprożem 2xL19/100) oddzielając kabinę ustępu od przedsionka izolującego;
- zabudowania otworu po demontażu drzwi pomiędzy Pomieszczeniem gospodarczym nr 03s i Zapleczem nr 04s (ścianka z płyt G-K na ruszcie stalowym);
- wykonania ścianki działowej pomiędzy nowopowstałą Przygotownią Potraw nr 03, a Zmywalnią nr 05 z otworem o wymiarach 72 x 182 – miejsce na szafę przelotową (ścianka z płyt G-K na ruszcie stalowym);
- demontażu ścianki z HPL pomiędzy kabiną, a przedsionkiem izolującym w pomieszczeniu WC personelu nr 07s;
- demontażu umywalki i miski ustępowej z pomieszczenia WC personelu nr 07s;
- wykonania niezbędnych uzupełnień okładzin ściennych i posadzek po rozbiórkach
- wykonania glazurowania ścian w barze do wysokości 1,6m przy umywalce;
- wykonania niezbędnych uzupełnień malarskich (nowa ścianka działowa i poprawki po wyburzeniach / ściany i sufity)
- montażu zdemonstrowanej umywalki w przedsionku izolującym WHS personelu nr 02 z baterią z wyciąganą wylewką;

5.2. Branża sanitarna

Zmiana układu funkcjonalnego lokalu gastronomicznego wymagać będzie:

- doprowadzenia wody ciepłej i zimnej do umywalki w pomieszczeniu zmywalni nr 05 oraz w przedsionku izolującym pomieszczenia WHS personelu nr 02;
- odprowadzenia ścieków sanitarnych z wyżej wymienionych umywalk;
- montażu miski stojącej typu kompakt w kabinie pomieszczenia WHS personelu nr 02;
- doprowadzenia wody do ekspresu do kawy wg zaleceń producenta urządzenia;

5.3. Branża wentylacyjnej

Zmiana układu funkcjonalnego lokalu gastronomicznego wymagać będzie:

- zamontowania okapu gastronomicznego z łapaczem tłuszczu o wymiarach 250x70cm nad urządzeniami gastronomicznymi w pomieszczeniu przygotowalni potraw nr 03. Do wyciągu należy zastosować wentylator dachowy na podstawie tłumiącej odporny na wysokie temperatury np. CTVB/4-180N firmy Venture Industries lub równoważny o wydajności 500m³/h i sprężu 60Pa;

Kanał wyrzutowy z instalacji okapowej o średnicy 200mm należy wykonać z blachy stalowej ocynkowanej - rury gładkie.

Kanały wentylacyjne prowadzone wewnątrz pomieszczenia nie wymagają zaizolowania. Kanały prowadzone na zewnątrz budynku należy zaizolować termicznie izolacją z wełny mineralnej w płaszczu aluminiowym o grubości 30mm i obudować blachą stalową;

- zmiany trasy prowadzenia kanał wyciągowy ze starego WC personelu nr 07s do nowopowstałej kabiny wc w pomieszczeniu WHS personelu nr 02;
- wykonania kratki przepływowej w celu napływu powietrza do pomieszczeń, w których realizowany jest jedynie wywiew. Kratki te powinny być zlokalizowane w dolnej części drzwi i powinny mieć minimalną powierzchnię 220cm² (dotyczy to drzwi w pomieszczeniu Zmywalni nr 05, Magazynu podręcznego nr 04 oraz WHS personelu nr 02 – drzwi wejściowe i do kabiny wc);

5.4. Branża elektryczna

Zmiana układu funkcjonalnego lokalu gastronomicznego wymagać będzie:

- wykonania niezbędnych przeróbek instalacji elektrycznej zasilającej gniazda elektryczne – wykonania dodatkowych 7szt gniazd podwójnych
 - w Barze nr 06:1szt
 - w Przygotowni potraw nr 03: 3szt na ścianie przy okapie, 1szt na ścianie przy stole z nadstawką chłodniczą, 1szt przy chłodziarce i zamrażarce;
 - w Magazynie podręcznym; 1szt. przy zamrażarce skrzyniowej;
- wykonania niezbędnych przeróbek instalacji elektrycznej zasilającej włączniki światła – włącznik światła w pomieszczeniu WHS personelu załącza oprawy w jej przedsionku i kabinie;
- zapewnienia podłączenie wszystkich urządzeń elektrycznych zgodnie z ich dokumentacją techniczno - ruchową;
- wykonania niezbędnych ewentualnie napraw i obejść miejsc kolizyjnych elektrycznych;

6. Zalecenia wykonawcze dotyczące groty solnej

Zmiana aranżacji wykończenia wymagać będzie:

- montaż ścian z cegieł solnych jednostronnie szlifowanych z różowej soli Himalajskiej na profilach aluminiowych w grocie solnej. Wymiary cegieł 20x10x5cm;
- montażu podświetlenia ściany solnej – ściana naprzeciwko wejścia do groty;
- montażu i zapewnienia podłączenia jonizatora powietrza do instalacji elektrycznej zgodnie z jego dokumentacją techniczno - ruchową;
- wykonania półki drewnianej na ścianie na jonizator powietrza;
- uszczelnienia sufitu pomieszczenia groty solnej;

7. Wytyczne branżowe

7.1. Branża budowlana

- Drzwi i okna powinny być szczelne i mieć powierzchnie gładką dostosowaną do zmywania wodą;
- Podłogi w obiekcie powinny być gładkie, nienasiąkliwe, łatwo zmywalne, niepyłące, nieśliskie oraz odporne na ścieranie i uderzenia mechaniczne;
- Powierzchnie sufitów i ścian powinny być gładkie, białe lub w kolorach jasnych, zabezpieczone przed kondensacją pary i wzrostem pleśni;
- Narożniki ścian powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi;
- Do wystroju sali konsumenckiej zastosować materiały gwarantujące utrzymanie ich we właściwym stanie sanitarnym;

7.2. Instalacje wod-kan, c.o., i c.w.u.

- Należy doprowadzić instalacje wod-kan do wszystkich przyborów zaznaczonych na rysunku rzutu pomieszczeń (każda umywalka i zlew powinna być wyposażone w armaturę umożliwiającą mieszanie ciepłej i zimnej wody);
- Instalacja wody ciepłej powinna posiadać cyrkulację;
- System przygotowania ciepłej wody powinien gwarantować natychmiastowe osiągnięcie temperatury 55 °C,
- System ciepłej wody należy wyposażyć w urządzenie umożliwiające termiczną dezynfekcję instalacji wodnej w temp. 70 °C
- Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej i innej wewnętrznej instalacji oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych skroplin lub zanieczyszczeń;
- Instalacje z wyjątkiem instalacji gazowej powinny być prowadzone pod tynkiem lub zabezpieczone osłonami;

- Temperatury obliczeniowe pomieszczeń wg technologii oraz § 134 ust. 1 i 2 Rozporządzenia 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 późn. zmianami)

7.3. Instalacja wentylacyjna

Wentylacja powinna być we wszystkich pomieszczeniach lokalu gastronomicznego. Wentylacje należy wykonać uwzględniając wymogi PN, technologii i BHP. Minimalną objętość strumienia powietrza dla pomieszczeń, w których występują zyski ciepła od urządzeń i oświetlenia oraz zyski ciepła w wyniku nasłonecznienia, należy obliczyć na podstawie bilansu ciepła i ewentualnej wilgoci. Minimalna krotność wymian powietrza należy przyjąć autorytatywnie wg poniższego zestawienia (nawet w przypadku, gdy z bilansu wynika krotność niższa):

- sala konsumencka, bar: wymagane 20m³/h na osobę;
- przygotownia: wentylacja zrównoważona, ilość wymian w powinna być obliczona na podstawie bilansu zysków ciepła, lecz nie może być mniejsza niż min. 15w/h
- zmywalnia: wymagane min. 8w/h
- szatnia bez okna: wymagane min. 4w/h
- ustępy, węzły sanitarne: wymagane 50m³/h na ustęp
- magazyny: min. 2w/h

Nad urządzeniami technologicznymi, z których wydobywa się para czy spaliny np. od urządzeń gazowych należy umieścić okapy wentylacyjne.

W celu napływu powietrza do pomieszczeń, w których realizowany jest jedynie wywiew, należy wykonać kratki przepływowe. Kratki te powinny być zlokalizowane w dolnej części drzwi i powinny mieć minimalną powierzchnię 220cm².

Przewody wentylacji mechanicznej prowadzone przez pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalne, sale konsumpcyjne należy obudować.

7.4. Instalacja elektryczna

Instalację elektryczną w lokalu ze względów technologicznych i bhp należy dostosować do zmienionego układu urządzeń.

Oświetlenie sztuczne należy dostosować do wykonywanych w nich czynności i muszą odpowiadać wymaganiom technologii i BHP. Instalacja oświetleniowa powinna być we wszystkich pomieszczeniach. Urządzenia i maszyny zasilane energia elektryczna wymagają stosowania instalacji ochrony od porażeń. Oświetlenie sztuczne powinno zapewniać właściwe natężenie i wynosić;

- pomieszczenia usług, pomieszczenia higieniczno-sanitarnych – 200 –300 lx,
- na stanowiskach pracy – 300 lx

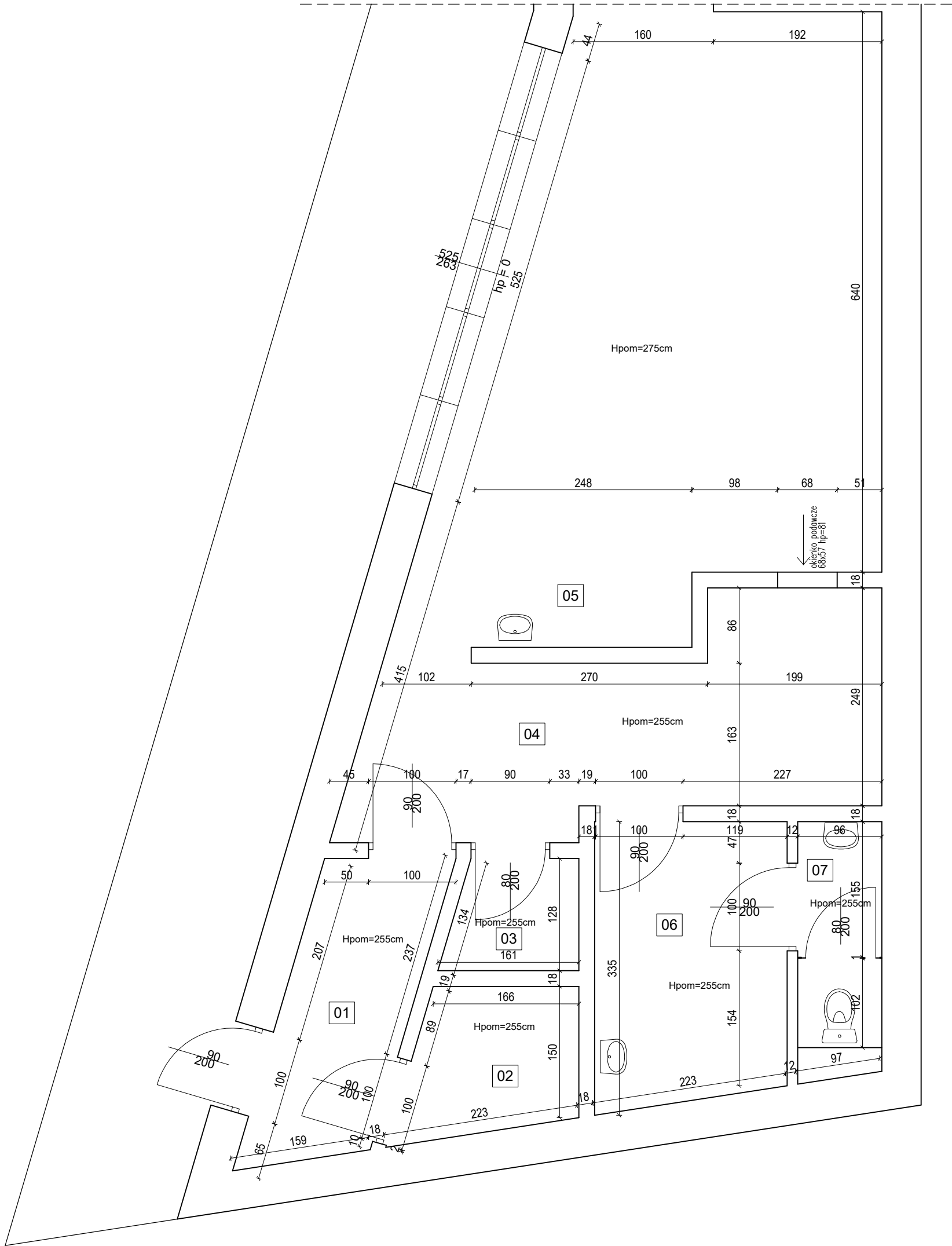
Punkty świetlne powinny być obudowane. Punkty oświetlenia bocznego nad umywalkami, zlewozmywakami, basenami należy instalować na wysokości 1.9 m od poziomu posadzki. Instalację elektryczną doprowadzić do wszystkich urządzeń wykazanych na rzutach wg ich potrzeb technicznych.

8. Zalecenia końcowe

- Przy umywalkach należy zainstalować pojemnik z mydłem w płynie oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku lub suszarkę do rąk;
- W pobliżu umywarek powinny znajdować się pojemniki z nierdzewnego materiału na zużyte ręczniki;
- W wystroju sali konsumenckiej należy zastosować materiały gwarantujące utrzymanie ich we właściwym stanie sanitarnym;

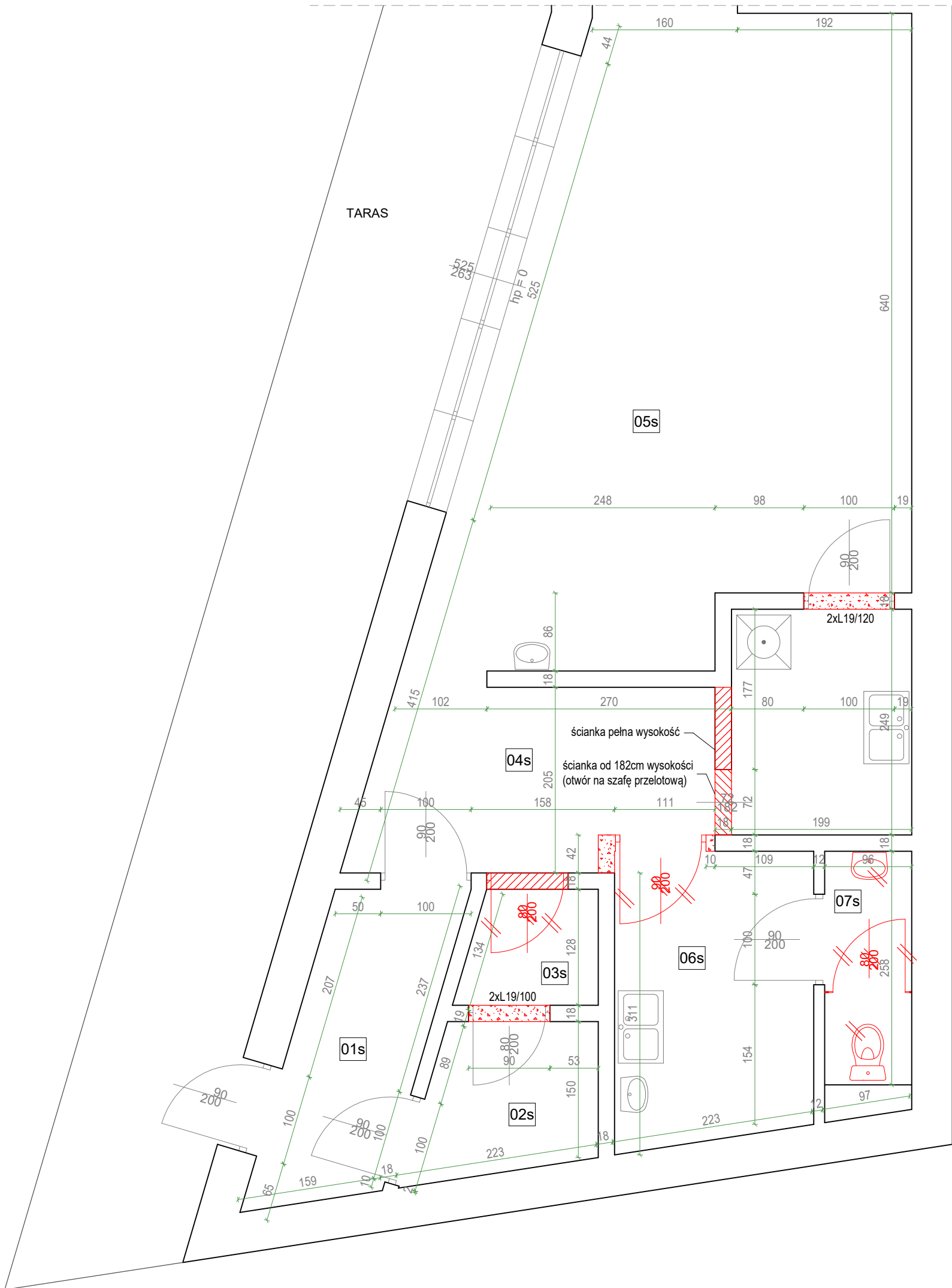
- Roboty budowlane prowadzić zgodnie ze sztuką budowlaną, Polskimi Normami, Warunkami technicznymi wykonania i odbioru robót oraz przepisami szczegółowymi.

projektant
mgr inż. Aneta Wojciechowska-Burchan


















01s	Odbiór termosów
5,17 m²	Terakota
02s	Myjnia termosów
5,00 m²	Terakota
03s	Pomieszczenie gospodarcze
1,82 m²	Terakota
04s	Zaplecze
7,33 m²	Terakota
05s	Sala konsumencka z barem
31,30 m²	Terakota
06s	Pomieszczenie socjalne
7,00 m²	Terakota
07s	WC personelu
2,48 m²	Terakota
















Projekt WYPOSAŻENIE ORAZ DOSTOSOWANIE DO OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW (ZMIENIONYCH) PRZEPISÓW SANITARNYCH BUDYNKU WYKONANEGO W RAMACH REALIZACJI PROJEKTU PN. WYKORZYSTANIE POTENCJAŁU ENDOGENICZNEGO POWIATU KAZIMIERSKIEGO PRZEZ BUDOWĘ ODKRYTEGO BASENU MINERALNEGO			
Adres obiektu budowlanego m. Kazimierza Wielka przy ul. T. Kościuszki 18 dz nr ewid. 2564/18			
Inwestor Powiat Kazimierski ul. T. Kościuszki 12, 28-500 Kazimierza Wielka			
Projektował	mgr inż. Aneta Wojciechowska-Burchan nr upr. bud. SWK/0247/PWBS/17	04.2023	
Imię i nazwisko, numer uprawnień		Data	Podpis
RZUT LOKALU GASTRONOMICZNEGO - INWENTARYZACJA			
Skala rysunku	Branża	Faza projektu	Numer rysunku
1:50	technologia	PT	01T



LEGENDA



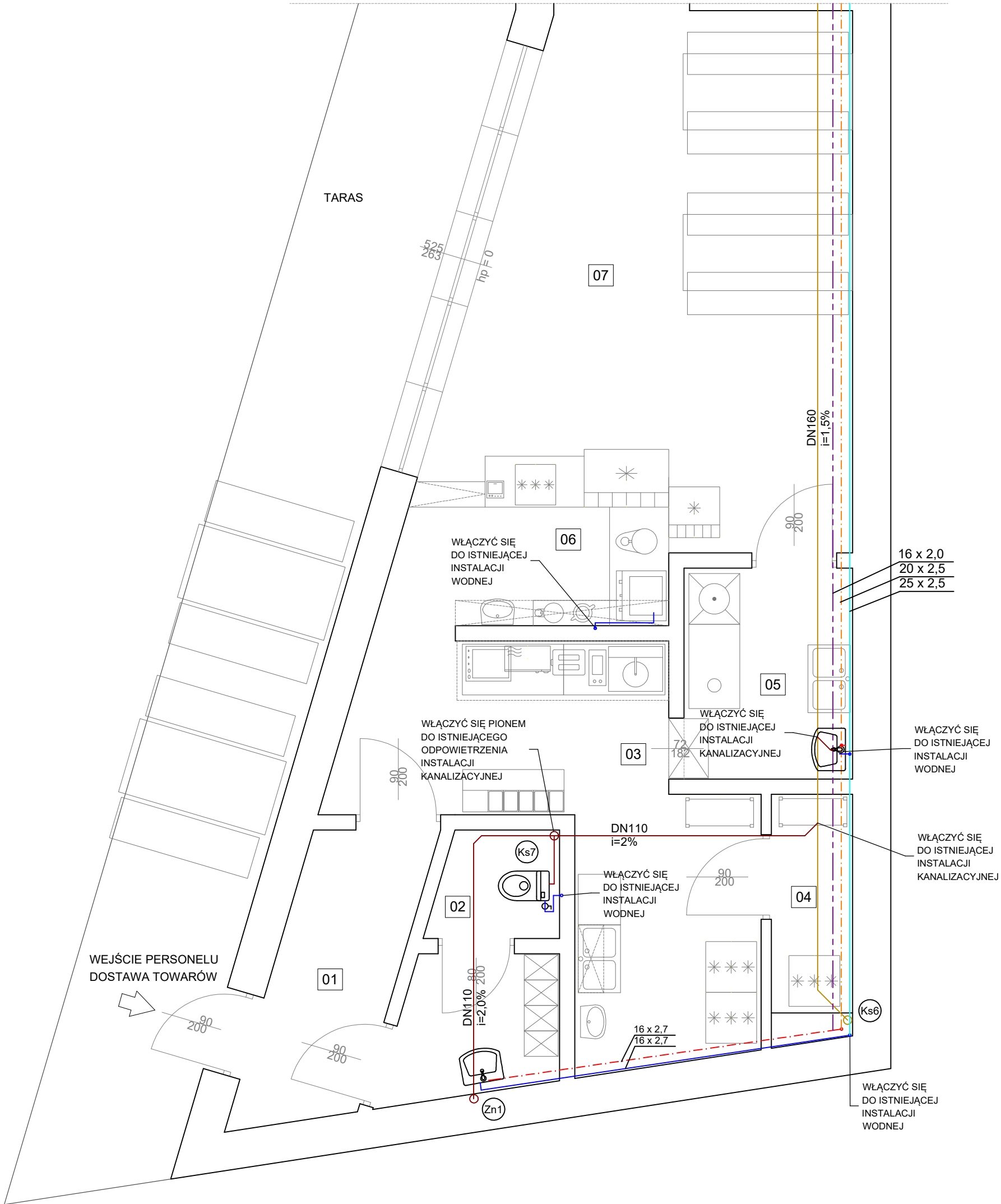
DEMONTAŻE, WYBURZENIA



ŚCIANKA DZIAŁOWA Z PŁYTY G-K
/obustronnie 12.5 mm GKBI na ruszcie CW10/

01s	Odbiór termosów
5,17 m²	Terakota
02s	Myjnia termosów
5,00 m²	Terakota
03s	Pomieszczenie gospodarcze
1,82 m²	Terakota
04s	Zaplecze
7,33 m²	Terakota
05s	Sala konsumencka z barem
31,30 m²	Terakota
06s	Pomieszczenie socjalne
7,00 m²	Terakota
07s	WC personelu
2,48 m²	Terakota

Projekt			
WYPOSAŻENIE ORAZ DOSTOSOWANIE DO OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW (ZMIENIONYCH) PRZEPISÓW SANITARNYCH BUDYNKU WYKONANEGO W RAMACH REALIZACJI PROJEKTU PN. WYKORZYSTANIE POTENCJAŁU ENDOGENICZNEGO POWIATU KAZIMIERSKIEGO PRZEZ BUDOWĘ ODKRYTEGO BASENU MINERALNEGO			
Adres obiektu budowlanego			
m. Kazimierza Wielka przy ul. T. Kościuszki 18 dz nr ewid. 2564/18			
Inwestor			
Powiat Kazimierski ul. T. Kościuszki 12, 28-500 Kazimierza Wielka			
Projektował	mgr inż. Aneta Wojciechowska-Burchan nr upr. bud. SWK/0247/PWBS/17		04.2023
Imię i nazwisko, numer uprawnień			Data
			Podpis
RZUT LOKALU GASTRONOMICZNEGO - DEMONTAŻE, ROZBIÓRKI, NOWE ŚCIANY			
Skala rysunku	Branża	Faza projektu	Numer rysunku
1:50	technologia	PT	02T



01.	Komunikacja
5,17 m²	Terakota
02.	WHS personelu
5,00 m²	Terakota
03.	Przygotowania potraw
14,61 m²	Terakota
04.	Magazyn podręczny
2,48 m²	Terakota
05.	Zmywalnia
4,94 m²	Terakota
06.	Bar
6,43 m²	Terakota
07.	Sala konsumencka
24,91 m²	Terakota
08.	Taras zewnętrzny zadaszony
- m²	Płyty betonowe

LEGENDA:

KANALIZACJA GRAWITACYJNA ISTNIEJĄCA

KANALIZACJA GRAWITACYJNA PROJEKTOWANA

Ks6

o . ISTNIEJĄCY PION KANALIZACYJNY

Ks7

o PION KANALIZACYJNY PODŁĄCZONY DO POZIOMU ODPOWIETRZAJĄCEGO I ZAKOŃCZONY RURĄ WYWIEWNĄ

Zn1

o PION KANALIZACYJNY ZAKOŃCZONY ZAWOREM NAPOWIETRZAJĄCYM

LEGENDA:

WODA ZIMNA

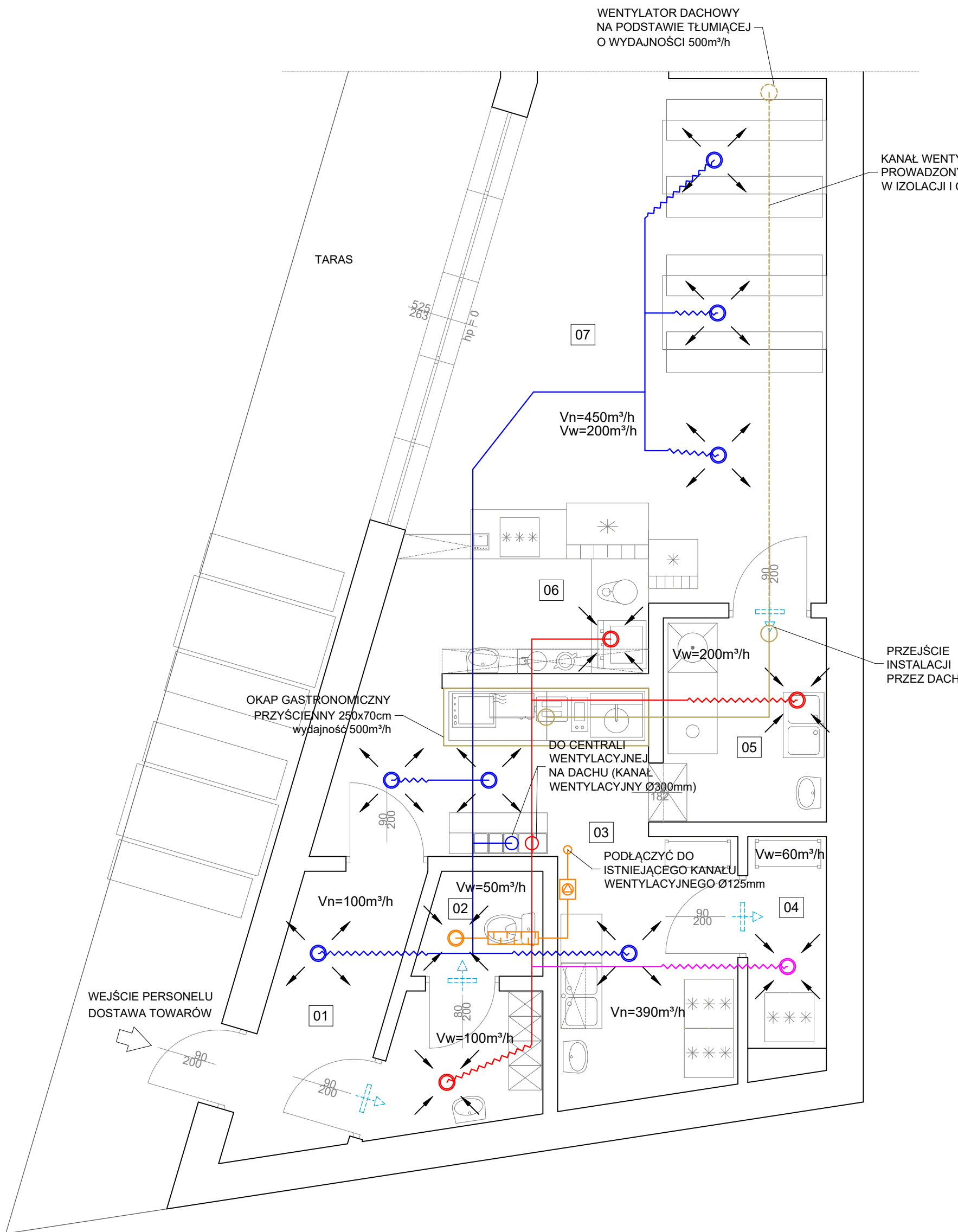
WODA CIEPŁA

ISTNIEJĄCA WODA ZIMNA

ISTNIEJĄCA WODA CIEPŁA

ISTNIEJĄCA WODA CYRKULACYJNA

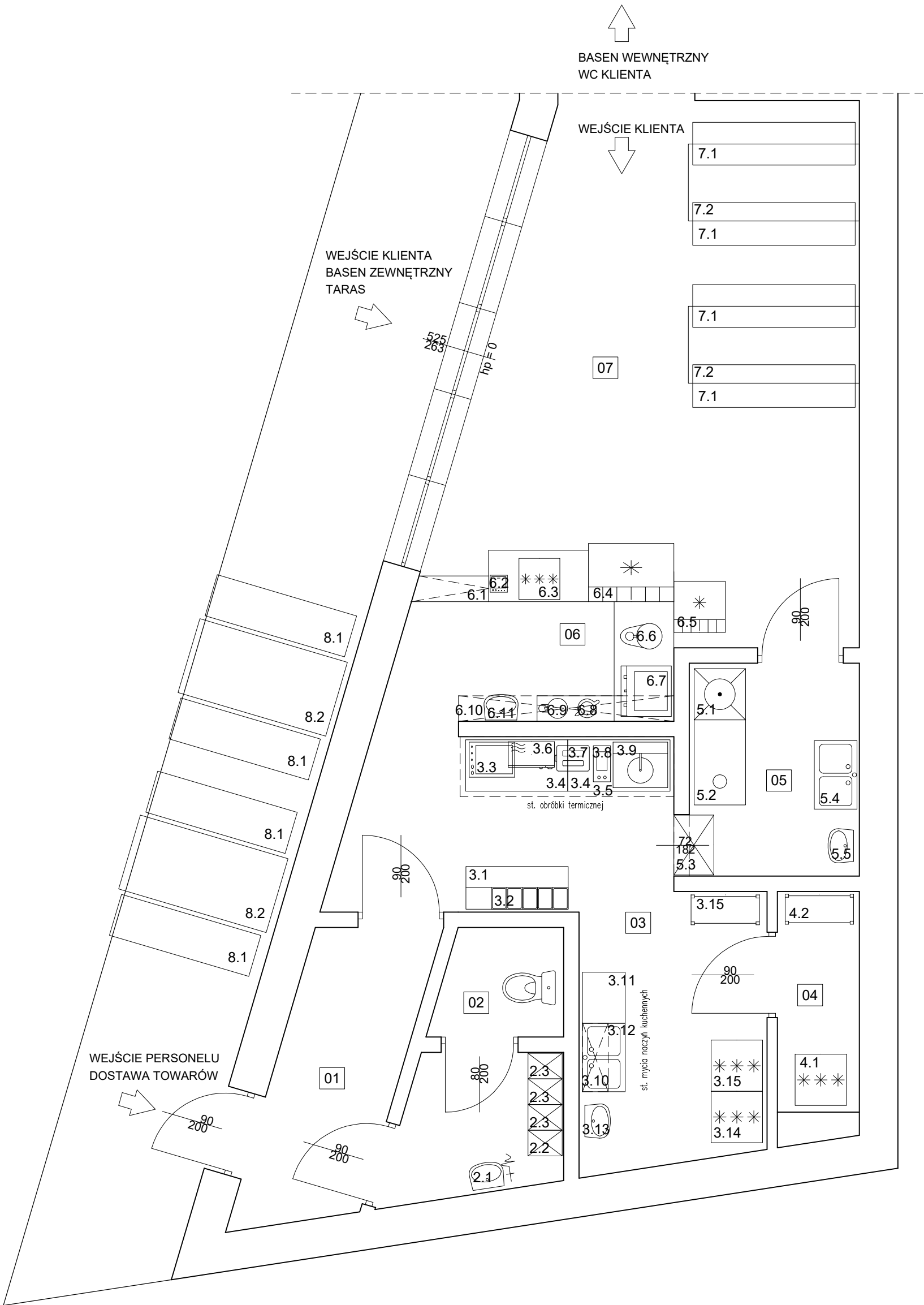
Projekt			
WYPOSAŻENIE ORAZ DOSTOSOWANIE DO OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW (ZMIENIONYCH) PRZEPISÓW SANITARNYCH BUDYNKU WYKONANEGO W RAMACH REALIZACJI PROJEKTU PN. WYKORZYSTANIE POTENCJAŁU ENDOGENICZNEGO POWIATU KAZIMIERSKIEGO PRZEZ BUDOWĘ ODKRYTEGO BASENU MINERALNEGO			
Adres obiektu budowlanego			
m. Kazimierza Wielka przy ul. T. Kościuszki 18 dz nr ewid. 2564/18			
Inwestor			
Powiat Kazimierski ul. T. Kościuszki 12, 28-500 Kazimierza Wielka			
Projektował	mgr inż. Aneta Wojciechowska-Burchan nr upr. bud. SWK/0247/PWBS/17	04.2023	
Imię i nazwisko, numer uprawnień		Data	Podpis
RZUT LOKALU GASTRONOMICZNEGO - PRZERÓBKİ INSTALACJI WOD-KAN			
Skala rysunku	Branża	Faza projektu	Numer rysunku
1:50	technologia	PT	03T



01.	Komunikacja
5,17 m²	Terakota
02.	WHS personelu
5,00 m²	Terakota
03.	Przygotowania potraw
14,61 m²	Terakota
04.	Magazyn podręczny
2,48 m²	Terakota
05.	Zmywalnia
4,94 m²	Terakota
06.	Bar
6,43 m²	Terakota
07.	Sala konsumencka
24,91 m²	Terakota
08.	Taras zewnętrzny zadaszony
- m²	Płyty betonowe

LEGENDA:	
	ISTNIEJĄCA WENTYLACJA MECHANICZNA NAWIEWNA
	ISTNIEJĄCA WENTYLACJA MECHANICZNA WYWIEWNA
	NOWA TRASA WENTYLACJI MECHANICZNEJ WYWIEWNEJ
	NOWA TRASA WENTYLACJI MECHANICZNEJ KABINY WC
	WENTYLACJA MECHANICZNA WYCIĄGOWA Z OKAPU
	KRATKA KONTAKTOWA W DRZWIACH
	ANEMOSTAT NAWIEWNY
	ANEMOSTAT WYWIEWNY

Projekt			
WYPOSAŻENIE ORAZ DOSTOSOWANIE DO OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW (ZMIENIONYCH) PRZEPISÓW SANITARNYCH BUDYNKU WYKONANEGO W RAMACH REALIZACJI PROJEKTU PN. WYKORZYSTANIE POTENCJAŁU ENDOGENICZNEGO POWIATU KAZIMIERSKIEGO PRZEZ BUDOWĘ ODKRYTEGO BASENU MINERALNEGO			
Adres obiektu budowlanego			
m. Kazimierza Wielka przy ul. T. Kościuszki 18 dz nr ewid. 2564/18			
Inwestor			
Powiat Kazimierski ul. T. Kościuszki 12, 28-500 Kazimierza Wielka			
Projektował	mgr inż. Aneta Wojciechowska-Burchan nr upr. bud. SWK/0247/PWBS/17	04.2023	
Imię i nazwisko, numer uprawnień		Data	Podpis
RZUT LOKALU GASTRONOMICZNEGO - PRZERÓBKİ INSTALACJI WENTYLACYJNEJ			
Skala rysunku	Branża	Faza projektu	Numer rysunku
1:50	technologia	PT	04T

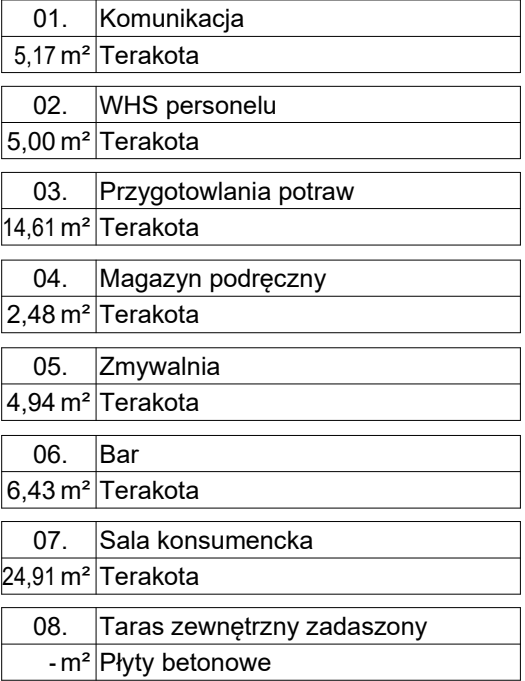


OPIS WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO	
01. KOMUNIKACJA	
02. WHS PERSONELU	
2.1 Umywalka z zestawem higienicznym + bateria z wyciąganą wylewką	
2.2 Szafka na sprzęt i środki czystości	
2.3 Szafka ubraniowa	
03. PRZYGOTOWALNIA POTRAW	
3.1 Stół roboczy z szafką 120x50x85	
3.2 Nadstawka chłodnicza na dodatki 5xGN 1/4 0,18kW/230V	
3.3 Opiekacz salamander dwupoziomowy 3,25kW/230V	
3.4 Stół roboczy z półkami 120x60x85	
3.5 Okap gastronomiczny z łapaczem tłuszczu 250x70 o wydajności 500m3/h	
3.6 Mikrofalówka gastronomiczna pod blatem 0,9kW/230V	
3.7 Grill kontaktowy 2,2kW/230V	
3.8 Frytownica elektryczna, nastawna 6l 3,3kW/230V	
3.9 Opiekacz do kebaba elektryczny do 15kg 3,6kW/230V	
3.10 Szafa wisząca z ociekaczem na sprzęt czysty	
3.11 Stół roboczy z półkami 60x50x85	
3.12 Zlew dwukomorowy na szafce do mycia naczyń kuchennych	
3.13 Umywalka z zestawem higienicznym	
3.14 Szafa chłodnicza 350l	
3.15 Szafa mroźnicza 250l	
3.16 Regał ze stali nierdzewnej 80x40x180	
04. MAGAZYN PODRĘCZNY	
4.1 Zamrażarka skrzyniowa 200l	
4.2 Regał ze stali nierdzewnej 80x40x180	
05. ZMYWALNIA	
5.1 Zmywarka z funkcją wyparzania	
5.2 Stół odkładczy z otworem na odpadki 100x60x85	
5.3 Szafa przełotowa stojąca 70x50x180	
5.4 Zlew dwukomorowy na szafce do mycia wstępnego	
5.5 Umywalka z zestawem higienicznym	
06. BAR	
6.1 Meble i lada wg aranżacji	
6.2 Kasa fiskalna	
6.3 Chłodziarka podblatowa 130l	
6.4 Witryna mroźnicza skrzyniowa na lody 200l	
6.5 Witryna chłodnicza na napoje 320l	
6.6 Nalewak do piwa z chłodziarką i osprzętem	
6.7 Ekspres do kawy ciśnieniowy 1-kolbowy 2,8kW	
6.8 Elektryczny młynek do kawy	
6.9 Czajnik	
6.10 Szafka wisząca	
6.11 Umywalka z zestawem higienicznym	
07. SALA KONSUMENCKA	
7.1 Ława 200cm w stylu góralskim	
7.2 Stół 200cm w stylu góralskim	
08. TARAS ZEWNĘTRZNY	
8.1 Ława 180cm w stylu góralskim	
8.2 Stół 180cm w stylu góralskim	

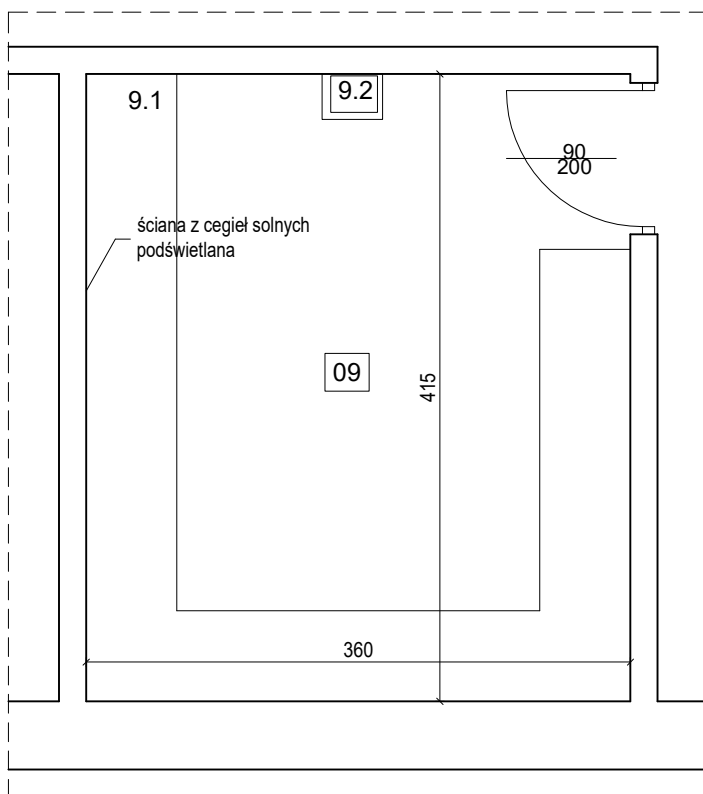
01.	Komunikacja
5,17 m ²	Terakota
02.	WHS personelu
5,00 m ²	Terakota
03.	Przygotowania potraw
14,61 m ²	Terakota
04.	Magazyn podręczny
2,48 m ²	Terakota
05.	Zmywalnia
4,94 m ²	Terakota
06.	Bar
6,43 m ²	Terakota
07.	Sala konsumencka
24,91 m ²	Terakota
08.	Taras zewnętrzny zadaszony
- m ²	Płyty betonowe

STANDARD WYPOSAŻENIA TECHNICZNEGO			
WYKOŃCZENIE POSADZKI	WYKOŃCZENIE ŚCIAN	RODZAJ WENTYLACJI WYMAGANIA	WYSOKOŚĆ POMIESZCZENIA
KOMUNIKACJA nr 01			
terakota	malowanie akrylowe zmywalne	mechaniczna nawiewna	Hpom=2,55m
WHS PERSONELU nr 04			
terakota	glazura do h=2m powyżej malowanie dekoracyjne zmywalne	kabina wc mechaniczna wyciągowa 50m3/h na ustęp	Hpom=2,55m
		przedsionek - szatnia mechaniczna wyciągowa min. 4 w/h (szatnia bez okna)	
PRZYGOTOWALNIA POTRAW nr 03			
terakota	glazura do h=2m powyżej malowanie dekoracyjne zmywalne	mechaniczna (z bilansu ciepła) nawiewno-wywiewna min. 15 w/h wyciąg z okapu max. 80%	Hpom=2,55m
MAGAZYN PODRĘCZNY nr 04			
terakota	malowanie akrylowe zmywalne	mechaniczna wywiewna min. 2 w/h	Hpom=2,55m
ZMYWALNIA nr 05			
terakota	glazura do h=2m powyżej malowanie	mechaniczna wywiewna 8-10 w/h	Hpom=2,55m
BAR nr 06			
terakota	glazura do h=1,6m przy umywalce powyżej malowanie	mechaniczna nawiewno-wywiewna min. 20m3 na osobę	Hpom=2,70m
SALA KONSUMENCKA nr 07			
terakota	malowanie akrylowe zmywalne	mechaniczna nawiewno-wywiewna min. 20m3/h na osobę	Hpom=2,70m

Projekt			
WYPOSAŻENIE ORAZ DOSTOSOWANIE DO OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW (ZMIENIONYCH) PRZEPISÓW SANITARNYCH BUDYNKU WYKONANEGO W RAMACH REALIZACJI PROJEKTU PN. WYKORZYSTANIE POTENCJAŁU ENDOGENICZNEGO POWIATU KAZIMIERSKIEGO PRZEZ BUDOWĘ ODKRYTEGO BĄSENU MINERALNEGO			
Adres obiektu budowlanego			
m. Kazimierza Wielka przy ul. T. Kościuszki 18 dz nr ewid. 2564/18			
Inwestor			
Powiat Kazimierski ul. T. Kościuszki 12, 28-500 Kazimierza Wielka			
Projektował			
mgr inż. Aneta Wojciechowska-Burchan nr upr. bud. SWK/0247/PWBS/17		04.2023	
Imię i nazwisko, numer uprawnień		Data	Podpis
RZUT LOKALU GASTRONOMICZNEGO - TECHNOLOGIA			
Skala rysunku	Branża	Faza projektu	Numer rysunku
1:50	technologia	PT	05T



Projekt			
WYPOSAŻENIE ORAZ DOSTOSOWANIE DO OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW (ZMIENIONYCH) PRZEPISÓW SANITARNYCH BUDYNKU WYKONANEGO W RAMACH REALIZACJI PROJEKTU PN. WYKORZYSTANIE POTENCJAŁU ENDOGENICZNEGO POWIATU KAZIMIERSKIEGO PRZEZ BUDOWĘ ODKRYTEGO BASENU MINERALNEGO			
Adres obiektu budowlanego			
m. Kazimierza Wielka przy ul. T. Kościuszki 18 dz nr ewid. 2564/18			
Inwestor			
Powiat Kazimierski ul. T. Kościuszki 12, 28-500 Kazimierza Wielka			
Projektował	mgr inż. Aneta Wojciechowska-Burchan nr upr. bud. SWK/0247/PWBS/17	04.2023	
Imię i nazwisko, numer uprawnień		Data	Podpis
RZUT LOKALU GASTRONOMICZNEGO - WYMIAROWANIE			
Skala rysunku	Branża	Faza projektu	Numer rysunku
1:50	technologia	PT	06T



09	Grotta solna
14,94 m ²	Terakota

OPIS WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO	
09. GROTA SOLNA	
9.1 Ławeczka drewniana	
9.2 Jonizator powietrza na półce drewnianej na wys. 2,0m	

STANDARD WYPOSAŻENIA TECHNICZNEGO			
WYKOŃCZENIE POSADZKI	WYKOŃCZENIE ŚCIAN	RODZAJ WENTYLACJI WYMAGANIA	WYSOKOŚĆ POMIESZCZENIA
GROTA SOLNA nr 09			
terakota +sól kłodawska	cegły solne	mechaniczna wywiewna, 120m ³ /h	Hpom=2,50m

Projekt			
WYPOSAŻENIE ORAZ DOSTOSOWANIE DO OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW (ZMIENIONYCH) PRZEPISÓW SANITARNYCH BUDYNKU WYKONANEGO W RAMACH REALIZACJI PROJEKTU PN. WYKORZYSTANIE POTENCJAŁU ENDOGENICZNEGO POWIATU KAZIMIERSKIEGO PRZEZ BUDOWĘ ODKRYTEGO BASENU MINERALNEGO			
Adres obiektu budowlanego			
m. Kazimierza Wielka przy ul. T. Kościuszki 18 dz nr ewid. 2564/18			
Inwestor			
Powiat Kazimierski ul. T. Kościuszki 12, 28-500 Kazimierza Wielka			
Projektował	mgr inż. Aneta Wojciechowska-Burchan nr upr. bud. SWK/0247/PWBS/17	04.2023	
Imię i nazwisko, numer uprawnień		Data	Podpis
RZUT GROTY SOLNEJ			
Skala rysunku	Branża	Faza projektu	Numer rysunku
1:50	technologia	PT	07T