

## ZAGOSPODAROWANIE FUNKCJONALNO – TECHNOLOGICZNE

Inwestor : Urząd Gminy w Jasienicy

Temat projektu : **Rozbudowa istniejącego budynku mieszkalno – użytkowego, modernizacja kuchni z zapleczem, dobudowa części zaplecza sanitarnego, nadbudowa części szkoleniowo – integracyjnego.**

Temat : **Zagospodarowanie funkcjonalno – technologiczne kuchni z zapleczem wraz z modernizacją**

Faza : Projekt podstawowy – technologiczny

Autor projektu :

Wrzesień 2009

## **ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA**

### **A. KARTA TYTUŁOWA**

### **B. OPIS TECHNICZNY**

1. Temat opracowania
2. Lokalizacja
3. Inwestor
4. Opis obiektu
5. Podstawa opracowania
6. Dane ogólne
7. Zestawienie pomieszczeń i powierzchni użytkowych
8. Zakres działania
9. Założenia programowe i funkcjonalne
10. Personel
11. Zapotrzebowanie wody do celów technologicznych
12. Ścieki technologiczne
13. Oświetlenie pomieszczeń
14. Wykaz wyposażenia
15. Wytyczne BHP
16. Wytyczne ogólnobudowlane
17. Wytyczne instalacyjne
18. Wytyczne ogólne

### **C. CZĘŚĆ RYSUNKOWA**

1. Projekt zagospodarowania
2. Rzut parteru

## OPIS TECHNICZNY

### **1. Temat opracowania**

Tematem opracowania jest projekt zagospodarowania funkcjonalno – technologicznego kuchni z jej zapleczem do projektu rozbudowy istniejącego budynku mieszkalno – użytkowego „Agronomówki” w Mazańcowicach 347.

### **2. Lokalizacja - Mazańcowice dz. nr 2951**

### **3. Inwestor – Urząd Gminy w Jasienicy**

### **4. Opis obiektu**

- Budynek konstrukcji murowanej tradycyjnej, stropy żelbetowe, częściowo podpiwniczony część dwukondygnacyjna – kuchnia na parterze i mieszkanie na piętrze, część jednokondygnacyjna z poddaszem – sala bankietowa oraz część szkoleniowo - integracyjna
- Obiekt przeznaczony dla potrzeb szkoleniowych i ogólnodostępnych imprez wiejskich: na parterze sala bankietowa z zapleczem kuchennym na okazjonalne imprezy typu np. przyjęcia, wesela, na poddaszu sala szkoleniowa
- Do obiektu doprowadzona jest energia elektryczna, gaz i woda z sieci wodociągowej miejskiej
- Ścieki bytowe odprowadzone do projektowanego bezodpływowego zbiornika ścieków
- Woda technologiczna dla potrzeb socjalnych z podgrzewaczy gazowych usytuowanych w kuchni oraz pieca dwufunkcyjnego c.o.
- Ogrzewanie obiektu centralne z własnej kotłowni na paliwo stałe usytuowanej w obiekcie, natomiast w części rozbudowanej z pieca gazowego.

### **5. Podstawa opracowania**

- Inwentaryzacja części istniejącej budynku
- Koncepcja dobudowy
- Wizja i pomiary na obiekcie

### **6. Dane ogólne**

- Powierzchnia użytkowa sali bankietowej - 100,00 m<sup>2</sup>
- Powierzchnia użytkowa kuchni z zapleczem - 65,70 m<sup>2</sup>
- Miejsc konsumpcyjnych do 60
- Zapotrzebowanie wody 4,8 m<sup>3</sup> / imprezę
- Ilość ścieków technologicznych 3,84m<sup>3</sup>/ imprezę
- Zapotrzebowanie energii elektr. 18,00 kW/imprezę
- Obsługa kuchni 4 osoby

### **7. Zestawienie pomieszczeń i ich powierzchni - wg rys. T - 2**

### **8. Zakres działania**

- Produkcja dań, potraw gorących

- Wielkość i wyposażenie kuchni z jej zapleczem pozwala zaspokojenie potrzeb do 60 uczestników imprezy

## 9. Założenia programowe i funkcjonalne

Sala bankietowa wykorzystywana niesystematycznie, okolicznościowo, na imprezy jednorazowe, wesela, przyjęcia okolicznościowe

Towar w ilościach potrzebnych na daną imprezę przywożony i dostarczany z zewnątrz przez organizatora imprezy.

Dostawa produktów od strony projektowanego wejścia od strony zaplecza.

- **Przygotownia** - w przygotowni będą jarzyny i jaja - myte, czyszczone, obierane jarzyny, myte i wyparzone jaja, dostawa jarzyn i jaj wejściem poprzez korytarz do przygotowni. W przygotowni wydzielono stanowiska do obróbki jarzyn, mycia i wyparzania jaj. Transport warzyw i jaj czystych bezpośrednio do kuchni.
- **Magazyn produktów, zasobów, chłodnia podręczna** – składowane będą produkty suche w regałach magazynowych, mięso, wędliny, tłuszcze – w szafach chłodniczych w wydzielonych komorach oraz w chłodni podręcznej. Dostawa produktów wejściem od strony zaplecza.
- **Kuchnia** - ze stanowiskami obróbki zimnej i termicznej, mycia sprzętu kuchennego, wydawania potraw. Kuchnia połączona ze zmywalnią naczyń stołowych szafą przelotową na czyste naczynia.
- **Kredens kelnerski** – połączony ze zmywalnią naczyń stołowych - blatem podawczym brudnych naczyń i szafą przelotową na naczynia czyste, z kuchnią – blatem podawczym, przez który wydawane będą potrawy z kuchni.
- **Zmywalnia naczyń stołowych** - naczynia umyte i spłukiwane w zlewozmywaku a następnie wyparzane w wyparzaczu elektrycznym. Docelowo przewiduje się zainstalowanie zmywarki elektrycznej. Naczynia czyste składowane w szafach przelotowych. Odpady zbierane w pojemniku zamykanym hermetycznie a po zakończeniu działalności kuchni wynoszone na zewnątrz.
- **Magazyn sprzętu porządkowego** – dostępny z korytarza – komunikacji w zapleczu dla umożliwienia uporządkowania sali w trakcie imprezy
- **Sala bankietowa – istniejąca** – wydzielona część konsumpcyjna i taneczna, ustawienia stolików w dowolnym układzie, z sali istnieją dwa wyjścia na zewnątrz spełniając również rolę wyjść ewakuacyjnych.

## 10. Personel

Nie przewiduje się zatrudnienia pracowników stałych, pracownicy kuchni w ilości 4 osób będą wynajmowani, zatrudnieni przez organizatora imprez wyłącznie dla jej obsługi. Utrzymanie czystości i porządku w czasie imprezy należeć będzie do organizatora. Jednak odpowiedzialnym za stan techniczny, porządek ogólny i wymogi sanitarne odpowiadać będzie właściciel obiektu.

## 11. Zapotrzebowanie wody ( dla celów technologicznych)

- na 1 mk (miejsce konsumpcyjne) = 80L, czyli 80Lx60 mk = 4800 L / imprezę, w tym woda ciepła stanowi 50% zapotrzebowania wody, czyli 50% z 4800 L = 2400L / imprezę

## 12. Ścieki technologiczne

Ścieki technologiczne stanowią 80% zapotrzebowania wody, czyli 80% z 4800 L = 3840 L / imprezę.

## 13. Oświetlenie pomieszczeń

- Kuchnia – ogólne 325 Lx
- - nad stanowiskami pracy 540 Lx
- Kredens kelnerski 325 Lx
- Zmywalnia naczyń stołowych 325 Lx
- Przygotowalnia 325 Lx
- Magazyn produktów 110/325 Lx
- Mag. sprzętu porzadk. 110 Lx
- Magazyn napojów 110 Lx
- Magazyn zasobów 110 Lx
- Korytarz przy kuchni 110/325 Lx

## 14 Wykaz wyposażenia z zestawieniem pomieszczeń

## 15. Wytyczne BHP

- Urządzenia mechaniczne zainstalować wg dokumentacji techniczno – ruchowej (DTR) dołączonej do producenta urządzeń
- Pracownicy winni być przeszkoleni w zakresie obsługi urządzeń
- Urządzenia zasilane energią elektryczną należy zabezpieczyć przed porażeniem
- Pracownicy winni posiadać karty zdrowia
- Wszystkie kratki ściekowe muszą posiadać syfon
- Okna w częściach otwieralnych zabezpieczone siatką przeciw owadom

## 16. Wytyczne ogólnobudowlane

- **Ściany** do wys. 2,00 m zmywalne (płytki ceramiczne) : przygotowalni, kuchni, myjni naczyń stołowych, kredensie kelnerskim, mag. napojów, mag. produktów, umywalni, WC, pozostałe ściany malowane farbami zmywalnymi (akrylowe), sufity – farbami emulsyjnymi.
- **Posadzki** – w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych, (za wyjątkiem mag. zasobów) kredensie kelnerskim, umywalni, WC – zmywalne nieśliskie ze spadkiem w kierunku krutek ściekowych, w szatni personelu – łatwy w utrzymaniu czystości

## 17. Wytyczne instalacyjne

- **Wod. – kan.** – instalację wody doprowadzić do dodatkowych punktów odbioru wg rysunku technologicznego, ścieki odprowadzić do istniejącej i projektowanej kanalizacji ściekowej.
- **Elektryczna** – doprowadzić do dodatkowych urządzeń i gniazd wtykowych – wg odrębnego projektu
- **Ciepła woda** – doprowadzić do nowych punktów odbioru z istniejącej instalacji zasilanej z podgrzewaczy gazowych
- **Wentylacja** – grawitacyjna wszystkich pomieszczeń, dodatkowo włączana mechaniczna zapewniająca 5 – cio krotną wymianę powietrza w umywalni i WC w kuchni klimatyzacja, okap nad urządzeniami grzewczymi – mechaniczny. Sala konsumpcyjna – wentylacja mechaniczna – wg oddzielnego opracowania.

## 18. Wytyczne ogólne

- **Śmietnik** - usytuowany na zapleczu obiektu, w odległości 10,00 m od wejścia na zaplecze kuchni, pojemnik zamykany typu ZOM na utwardzonej nawierzchni
- **Teren** – istniejące drogi dojazdowe, chodniki, place manewrowe, parkingi - utwardzone