

SPIS TREŚCI:

I. CZĘŚĆ OPISOWA	3
1. Wstęp	3
2. Inwestor.....	3
3. Założenia programowe	3
4. Zatrudnienie.....	4
5. Wyposażenie	4
6. Powierzchnia	4
7. Wytyczne branżowe.....	4
7.1. Wytyczne do prac budowlanych	4
7.2. Wytyczne do prac elektrycznych	5
7.3. Wytyczne do instalacji wod. – kan.	6
7.4. Wytyczne do projektu wentylacji.....	6
7.5. Wytyczne do ogrzewania pomieszczeń	7
II. CZĘŚĆ RYSUNKOWA.....	8

Rys. nr 1 Projekt technologiczny MINI BARU Z ZAPLECZEM w krytym basenie -
- rzut piętra skala 1:50.

I. CZĘŚĆ OPISOWA

1. Wstęp

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny MINI BARU Z ZAPLECZEM w krytym basenie we Włoszczowej przy ul. Wiśniowej.

2. Inwestor

GMINA WŁOSZCZOWA
29 – 100 WŁOSZCZOWA, ul. PARTYZANTÓW Nr 14

3. Założenia programowe

W mini barze obsługiwani będą uczestnicy i pracownicy pływalni. W ramach prowadzonej działalności gastronomicznej przewiduje się podawanie posiłków gorących na bazie gotowych półfabrykatów i mrożonek. Przykładowy asortyment posiłków:

- kanapki;
- hamburger;
- hot – dog;
- zapiekanka z opiekacza dwustronnego;
- sałatki (gotowe, dostarczane z zewnątrz do baru);
- napoje gorące (kawa, herbata);
- napoje zimne (wody, sok).

Mięso świeże przygotowywane będzie na wydzielonym stanowisku obróbki mięsa w zapleczu bufetu.

Sosy na bazie majonezu kupowane będą w MAKRO.

Zapiekanka w formie kanapki z bułki, mięsa i sera poddawana będzie obróbce cieplnej w opiekaczu dwustronnym.

Wyżej wymieniony asortyment nie wymaga przygotowania brudnego. W barze nie będą używane jaja.

Surowce jako półfabrykaty dostarczane będą codziennie w stanie zamrożonym lub świeżym, przed oficjalnym otwarciem pływalni.

Posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowego użytku. Po konsumpcji naczynia (tacki i itp.) wrzucane będą do kosza wyłożonego workiem jednorazowego

użytku.

Napoje wydawane będą w naczyniach wielokrotnego użytku – szkło. Pod ladą w bufetach zlokalizowano zmywarki do szkła.

Ilość miejsc konsumpcyjnych wynosiła będzie 18 m. k..

Ilość wydawanych posiłków około 100 posiłków/dzień.

Dla konsumentów przewidziano W.C..

4. Zatrudnienie

W projektowanym mini barze zatrudnienie wynosiło będzie 2 osoby (kobiety), dla których przewidziano szafki ubraniowe dwudzielne w pomieszczeniu szatniowo – socjalnym i W.C.

5. Wyposażenie

Zestawienie wyposażenia z podaniem danych technologicznych urządzeń podano w tabeli na rysunku technologicznym.

6. Powierzchnia

1. Sala konsumentów	23,40 m ²
2. Bufet	7,70 m ²
3. Zaplecze bufetu	10,05 m ²
4. Magazyn	3,16 m ²
5. Pomieszczenie szatniowo – socjalne	6,77 m ²
6. W.C. personelu	3,21 m ²
7. Komunikacja	4,92 m ²
Razem	<u>61,39 m²</u>

7. Wytyczne branżowe

7.1. Wytyczne do prac budowlanych

Wysokość pomieszczeń w świetle minimum 3,0 m.

Sala konsumentów

Podłoga – płytki ceramiczne

Ściany – malowane farbą akrylową do pełnej wysokości

Bufet

Podłoga – płytki ceramiczne

Ściany – wykończyć płytkami ceramicznymi do wysokości 2,0 m, powyżej malować farbą akrylową

Zaplecze bufetu, magazyn żywności

Podłoga – płytki ceramiczne

Ściany – wykończyć płytkami ceramicznymi do wysokości 2,0 m, powyżej malować farbą akrylową

Pomieszczenie szatniowo – socjalne

Podłoga – płytki ceramiczne

Ściany – malować farbą akrylową do pełnej wysokości, przy zlewie i umywalce wykonać fartuch z płytek ceramicznych do wysokości 1,6 m i w bok 0,6 m poza obrys urządzenia

W.C.

Podłoga – płytki ceramiczne

Ściany – wykończyć płytkami ceramicznymi do wysokości 2,0 m, powyżej malować farbą akrylową

Pomieszczenie porządkowe

Podłoga – płytki ceramiczne

Ściany – wykończyć płytkami ceramicznymi do wysokości 2,0 m, powyżej malować farbą akrylową

Korytarz

Podłoga – płytki ceramiczne

Ściany – malowane farbą akrylową do pełnej wysokości

Instalacje – wszystkie w wykonaniu krytym

7.2. Wytyczne do prac elektrycznych

Moc zainstalowana na cele technologiczne wynosi 17,2 kW.

Rodzaj zasilania, moc zainstalowaną poszczególnych urządzeń podano w tabeli na rysunku technologicznym.

Oświetlenie elektryczne:

- | | |
|---|---------|
| 1. Sala konsumentów (holl) z bufetem..... | 300 lux |
| 2. Zaplecze bufetu | 300 lux |
| 3. Magazyn | 250 lux |
| 4. Pomieszczenia socjalne i W.C..... | 200 lux |

7.3. Wytyczne do prac wod. – kan.

Budynek pływalni podłączony jest do instalacji wod. – kan. miejskiej.

Zapotrzebowanie wody:

Woda na cele technologiczne:

$$100 \text{ posiłków/dzień} \times 30 \text{ l/posiłek} \times 0,5 = 1500 \text{ l} = \mathbf{1,5 \text{ m}^3/\text{dzień}}$$

w tym woda ciepła w ilości 0,75 m³/dzień.

Woda na cele socjalne:

$$2 \text{ prac.} \times 30 \text{ l/prac.} = 60 = \mathbf{0,06 \text{ m}^3/\text{dzień}}$$

Woda na cele porządkowe:

$$60 \text{ m}^2 \times 1,5 \text{ l/m}^2 = 90 \text{ l} = \mathbf{0,09 \text{ m}^3/\text{dzień}}$$

Razem dzienne zapotrzebowanie wody wynosi **1,65 m³/dzień**.

Ścieki z baru należy odprowadzić do kanalizacji miejskiej.

UWAGA!!!

Na dzień odbioru inwestor powinien posiadać wyniki badania wody.

7.4. Wytyczne do projektu wentylacji

1. Sala konsumentów

Ilość miejsc konsumpcyjnych 18 m. k.

Wskaźnik ilości powietrza 20 m³/godz./konsumenta

Kubatura ~ 70,0 m³

2. Zaplecze bufetu

Zyski ciepła od urządzeń:

Poz. 3.3. Kuchenka elektryczna 4 płyt. z piekarnikiem..... 1 szt.

- jawne zyski ciepła – 2000 kcal

Nad kuchenką elektryczną i stołem pod ewentualne urządzenie ciepłe przewidziano okap wentylacyjny poz. 3.5. o wym. 1600 x 600 mm.

3. Magazyn

Zyski ciepła od urządzeń:

Poz. 4.1. Lodówka..... 2 szt.

- jawne zyski ciepła – 450 kcal/godz. x 2 = 900 kcal/godz.

4. Pomieszczenie szatniowo - socjalne

Zalecana krotność wymiany powietrza 4 wym./godz.

5. W.C.

Wentylacja mechaniczna o wydajności:

- na jedną miskę ustępową 50 m³/godz.
- Na jeden pisuar 25 m³/godz.

Instalację tą zblokować z wyłącznikiem światła. Zamontować drzwi wentylowane.

7.5. Wytyczne do ogrzewania pomieszczeń

System ogrzewania wody. Instalować grzejniki gładkie, łatwe do utrzymania czystości.