

# PROJEKT TECHNOLOGICZNY

OBIEKT: **KAWIARNIA W BUDYNKU SANATORIUM MSW**

ADRES INWESTYCJI: **UL. PORTOWA 22, 78-100 KOŁOBRZEG**  
DZIAŁKA NR: **109, OBR. 4, KOŁOBRZEG**

INWESTOR: **SAMODZIELNY NIEPUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ  
SANATORIUM UZDROWISKOWE MINISTERSTWA SPRAW  
WEWNĘTRZNYCH W KOŁOBRZEGU**

ADRES INWESTORA: **UL. PORTOWA 22, 78-100 KOŁOBRZEG**

JEDNOSTKA  
PROJEKTOWA: **AMANDES ARCHITEKTURA**

ADRES: **UL. MATEJKI 8/2, 78 -100 KOŁOBRZEG**

	imię i nazwisko	Nr uprawnień	Podpis
<b>Architektura PROJEKTANT</b>	mgr inż. arch. Aneta Mandes-Woźniak	16/ZPOIA/2004	

Data opracowania projektu: MAJ 2015 r.

## SPIS ZAWARTOŚCI:

### I. DANE OGÓLNE

1. Podstawa opracowania
2. Przedmiot i zakres opracowania
3. Opis obiektu
4. Założenia projektowe dla projektu technologii
5. Opis procesów technologicznych
6. Specyfikacja wyposażenia

### II. WYTYCZNE INSTALACYJNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH

1. Wytyczne dla branży budowlanej
2. Wytyczne do projektu instalacji sanitarnych

### III. RYSUNKI

Rys. nr 1	Plan sytuacyjny _____	1 : 500
Rys. nr 2	Rzut lokalu - inwentaryzacja _____	1 : 50
Rys. nr 3	Rzut lokalu - projekt budowlany _____	1 : 50
Rys. nr 4	Rzut lokalu - projekt technologiczny_____	1 : 50

## I. DANE OGÓLNE:

### 1. Podstawa opracowania:

- zlecenie Inwestora
- ustawa z dnia 7 lipca 1994r. - Prawo Budowlane (Dz. U. Nr 156, poz. 1118 z późn. zmianami);
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. nr 75, poz. 690 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2003 r. nr 169, poz. 1650 z późn. zm.);
- Rozporządzenie WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, (tekst pierwotny: Dz. U. 2006 r. Nr 171 poz. 1225, tekst jednolity: Dz. U. 2010 r. Nr 136 poz. 914).

### 2. Przedmiot i zakres opracowania:

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny kawiarni znajdującej się na I piętrze budynku głównego Sanatorium Uzdrowskiego MSW wraz z zapleczem. Budynek znajduje się przy ul. Portowej 22 w Kołobrzegu.

Niniejsze opracowanie obejmuje:

- zmianę układu pomieszczeń na zapleczu kawiarni;
- rozmieszczenie urządzeń technologicznych;
- opracowanie opisu do projektu.

### 3. Opis obiektu:

Sanatorium Uzdrowskie Ministerstwa Spraw Wewnętrznych stanowią trzy budynki, tj.: 2-kondygnacyjny budynek główny mieszczący część gastronomiczno-biurową i kawiarnię objętą przebudową oraz dwa budynki boczne mieszczące część mieszkalną i zabiegową: jeden 4-kondygnacyjny, drugi 11-kondygnacyjny.

Budynek Sanatorium został wybudowany w drugiej połowie XX wieku, w technologii tradycyjnej - murowanej, z płaskim dachem krytym papą. Konstrukcję budynku stanowią betonowe ściany piwnic oraz słupy i podciąg żelbetonowe, stropy żelbetonowe lub prefabrykowane.

W trakcie użytkowania wprowadzone zostały drobne przebudowy.

Projekt technologiczny przewiduje przebudowę i przystosowanie istniejącej kawiarni wraz z zapleczem do pełnienia funkcji usługowo-gastronomicznej zgodnie z obowiązującymi przepisami. Opracowanie obejmuje przebudowę zaplecza kawiarni oraz określenie układu funkcjonalnego projektowanych pomieszczeń lokalu wraz z rozmieszczeniem urządzeń technologicznych.

Przebudowa dotyczy zaplecza kawiarni, w którym wydzielono: zmywalnię, pomieszczenie socjalne, toaletę dla pracowników, toaletę dla klientów (dostosowane dla os. niepełnosprawnych), pomieszczenie porządkowe oraz magazyn produktów. Zachowano istniejącą salę konsumpcyjną wraz z barem oraz przylegającą do niej salą konferencyjną.

Główne wejście do kawiarni odbywa się bezpośrednio z korytarza na I piętrze i prowadzi bezpośrednio do sali konsumpcyjnej.

Wysokość pomieszczeń wynosi od 2,63m do 2,46m w części konsumpcyjnej oraz od 2,98m do 3,37m na zapleczu.

*Zestawienie pomieszczeń wydzielonych w projekcie technologii:*

NR POM.	NAZWA POMIESZCZENIA	RODZAJ POSADZKI	POW. [m <sup>2</sup> ]
0.1	SALA KONFERENCYJNA	WYKLADZINA DYWANOWA	94,48
0.2	SALA KONSUMPCYJNA	WYKLADZINA DYWANOWA	184,27
0.3	BAR	GRES	15,20
0.4	KOMUNIKACJA	GRES	11,84
0.5	ZMYWALNIA	GRES	10,81
0.6	POMIESZCZENIE SOCJALNE	GRES	4,94
0.7	TOALETA KLIENTÓW	GRES	3,73
0.8	TOALETA PRACOWNIKÓW	GRES	3,31
0.9	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE, ŚR. CZYSTOŚCI	GRES	1,68
0.10	MAGAZYN PRODUKTÓW	GRES	4,85
<b>Razem:</b>			<b>335,11</b>

#### 4. Założenia podstawowe dla projektu technologii:

Rodzaj i orientacyjna ilość serwowanych posiłków.

Zakłada się, że w kawiarni będą podawane:

- desery, ciasta (rozmrożone w mikrofalówce)
- napoje gorące typu kawa, herbata;
- napoje zimne, piwo, drinki.

<i>Godziny pracy placówki:</i>	kawiarnia będzie czynna w godzinach 8.00 - 22.00
<i>Ilość miejsc konsumenckich:</i>	ok. 96
<i>Sposób obsługi klienta:</i>	samoobsługa (odbiór z baru)
<i>Stosowane naczynia:</i>	wielokrotnego użytku
<i>Zatrudnienie:</i>	2 os./zmię, w systemie 2-zmianowym

Wszyscy pracownicy muszą mieć pracownicze książeczki zdrowia i aktualne badania lekarskie. Osoby wykonujące prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością muszą przestrzegać higieny osobistej oraz nosić właściwą, czystą odzież oraz, jeżeli to niezbędne, obuwie robocze, a także stosować wymagane środki ochrony indywidualnej.

- W części gastronomicznej należy zapewnić urządzenia i sprzęt do obsługi klientów kawiarni. Technologia oraz rozmieszczenie urządzeń zostało przedstawione w części rysunkowej.
- Pomieszczenia pracy i ich wyposażenie powinny zapewnić pracownikom bezpieczne i higieniczne warunki pracy. W pomieszczeniach pracy należy zapewnić właściwe oświetlenie, odpowiednią temperaturę, wymianę powietrza oraz zabezpieczenie przed wilgocią, niekorzystnymi czynnikami szkodliwymi dla zdrowia.

Pomieszczenia zaplecza muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą mieć powierzchnie łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

Drzwi również muszą być łatwe do czyszczenia - wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających powierzchni. Ogólnie wszystkie powierzchnie, które mają kontakt z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji - meble ze stali nierdzewnej.

W miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być skonstruowane z materiałów odpornych na korozję i muszą być łatwe do czyszczenia.

Wszystkie produkty żywnościowe muszą być dostarczone w szczelnych opakowaniach zbiorczych, zapobiegających zanieczyszczeniu żywności i dróg komunikacyjnych. Częstotliwość dostaw będzie uzależniona od możliwości magazynowych, tempa zużycia produktów oraz dopuszczalnego czasu magazynowania.

Produkty żywnościowe należy przechowywać w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i zepsucie. Łatwo psujące się środki spożywcze należy przechowywać we właściwej dla danych środków spożywczych temperaturze. Zabrania się przechowywania razem produktów z artykułami, które mogą na siebie oddziaływać, powodując zmianę smaku i zapachu. Temperatura, wilgotność, czas i inne parametry przechowywania poszczególnych rodzajów środków spożywczych powinny być zgodne z wymaganiami określonymi przez producenta.

## **5. Opis procesów technologicznych:**

### **5.1 Dostawa**

Dostawa towarów i surowców odbywa się co kilka dni (w zależności od potrzeb) z zewnątrz wejściem głównym poprzez dodatkową klatkę schodową i korytarz przy sali kawiarni. Wielkość dostaw uwarunkowana jest od bieżących potrzeb, co pozwoli na efektywne wykorzystanie pomieszczenia magazynowego.

### **5.2 Magazynowanie**

Surowce po dostarczeniu z zewnątrz trafiają do pomieszczenia magazynowego, gdzie magazynowane są na odpowiednich regałach i w urządzeniach mroźniczych.

Przedmioty łatwo tłukące się, substancje i preparaty sklasyfikowane jako niebezpieczne oraz materiały o największej masie powinny być składowane na najniższych półkach regałów.

Do celów magazynowych zaplanowano: magazyn produktów. Magazynowania jaj nie przewiduje się.

### **5.3 Obróbka termiczna**

W pomieszczeniu baru odbywa się obróbka termiczna (podgrzewanie, rozmrażanie, gotowych półproduktów (ciast) w kuchence mikrofalowej, a także rozłożenie produktów na talerz (z witryny chłodniczej), przygotowanie drinków oraz wydawanie zamówionych dań i napojów.

### **5.4 Ekspedycja gotowych dań**

Gotowe posiłki będą odbierane z lady przez konsumentów. Brudne naczynia będą odstawiane na okienko podawcze do zmywalni.

### **5.5 Zmywanie naczyń stołowych i szkła**

W zmywalni odbywa się mycie naczyń stołowych w zmywarce gastronomicznej. Czyste naczynia po umyciu będą przekazywane do baru poprzez szafę przelotową. Szkło po napojach i piwie będzie zmywane w zmywarce do szkła umieszczonej pod blatem baru.

## **5.6 Odpady**

W zmywalni odpady pokonsumpcyjne wrzucane będą do worka na odpadki. Odpady pokonsumpcyjne wynoszone są codziennie do zamkniętego pojemnika na odpadki biodegradalne usytuowanego w zadaszonym śmietniku zlokalizowanym na terenie działki, z którego będą odbierane przez firmę na podstawie stosownej umowy.

W barze i przygotowalni brudnej należy umieścić zamknięte pojemniki na odpadki. Wszystkie odpady muszą być przechowywane w zamkniętych pojemnikach, wykonanych z nienasiąkliwego materiału, wyłożonych jednorazowymi workami foliowymi i usuwane z pomieszczeń niezwłocznie po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika. Pojemniki muszą być właściwie wykonane, utrzymane w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia oraz dezynfekcji.

## **5.7 Utrzymanie czystości**

Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.

Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:

- a) być skutecznie czyszczone oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia;
- b) być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia;
- c) z wyjątkiem jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych, być tak skonstruowane, z takich materiałów i w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby mogły być starannie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane; oraz
- d) być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.

W przypadku gdy niezbędne jest używanie chemicznych dodatków w celu zapobieżenia korozji sprzętu, muszą one być używane zgodnie z dobrą praktyką.

W przedsiönku toalety pracowników zlokalizowano punkty poboru wody do celów porządkowych. Szafa na środki czystości i sprzęt porządkowy zostanie usytuowana w korytarzu przy drzwiach wejściowych służących dla pracowników i dostawy towarów.

## **5.8 Dostępność dla osoby niepełnosprawnej**

Kawiarnia jest w pełni przystosowana dla osób niepełnosprawnych poprzez zastosowanie drzwi bezprogowych .

Dla klientów przewidziano toaletę dostosowaną dla os. niepełnosprawnych. Wejście do toalety odbywa się z korytarza przy sali.

## **5.9 Zaplecze socjalne**

Przewiduje się zatrudnienie 2 osób: 2 osoby do obsługi baru i sali (w systemie 2-zmianowym). Dla pracowników przewidziano toaletę mieszczącą się na zapleczu.

## **5.11 Higiena osobista pracowników**

Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i tam, gdzie to stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.

Żadna osoba cierpiąca na chorobę, lub będąca jej nosicielką, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na

wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiegokolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia. Każda osoba tak dotknięta i zatrudniona w przedsiębiorstwie sektora spożywczego i która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub symptomy, a jeżeli to możliwe, również ich powody, przedsiębiorstwu sektora spożywczego.

## 6. Specyfikacja wyposażenia:

NR	NAZWA URZĄDZENIA	WYMIARY (dł. x sz.(gł.) x wys.) [cm]	ILOŚĆ szt.
<b>Pomieszczenie nr 0.3 - B A R</b>			
1	LADA BAROWA wg wystroju wewnątrz	lada wys. 130cm	1
2	PULPIT ROBOCZY wg wystroju wewnątrz	pulpit wys.90 cm	1
3	KASA	-	1
4	SCHŁADZARKA DO PIWA	-	1
5	KOLUMNA DO PIWA i miejsce na KRATKĘ OCIEKOWĄ	-	1
6	BUTLA Z GAZEM	-	1
7	KEGA Z PIWEM	śr. 41	1
8	KOSTKARKA (pod blatem) i KRUSZARKA DO LODU (na blacie)	kosz. 38,5x55,5x66,5 krusz. 17,2x24x46	1
9	ZMYWARKA DO SZKŁA (pod blatem roboczym)	46x62x72	1
10	ZLEWOZMYWAK 2-KOMOROWY	80x50	1
11	WITRYNA EKSPOZYCYJNA NA CIASTA - PIONOWA	60x60x160	1
12	EKSPRES DO KAWY	55x40x50	1
13	MIKROFALÓWKA	-	1
14	REGAŁY EKSPOZYCYJNE NA NAPOJE	-	3
15	BLAT ODSTAWCZY Z SZAFKĄ KELNERSKĄ	100x60x90	1
16	UMYWALKA		1
<b>Pomieszczenie nr 0.5 - ZMYWALNIA</b>			
17	SZAFKA PRZELOTOWA NA CZYSTE NACZYNIA - drzwi suwane	90x60x180	1
18	STÓŁ Z OTWOREM NA ODPADKI /pod stołem kosz wysuwany/	60x60x85	1
19	STÓŁ Z PÓLKĄ	100x60x85	1
20	STÓŁ ZE ZLEWOZMYWAKIEM	100x60x85	1
21	BLAT ODKŁADCZY DO ZMYWARKI	60x60	1
22	ZMYWARKA DO NACZYŃ KAPTUROWA	-	1
<b>Pomieszczenie nr 0.6 - POMIESZCZ. SOCJALNE</b>			
23	SZAFKI UBRANIOWE "L" (4 komory)	40x49x180	2
24	KRZESŁO	-	1
25	SZAFKA ZE ZLEWOZMYWAKIEM 1-KOMOR.	60x60x85	1
26	BLAT	45x30	1
27	SZAFKA Z SZUFLADAMI	45x60x85	1
<b>Pomieszczenie nr 0.9 - POMIESZCZ. PORZĄDKOWE</b>			
28	ZLEW PORZĄDKOWY	50x50x45	1
29	SZAFKA NA ŚRODKI CZYSTOŚCI	45x50x180	1
<b>Pomieszczenie nr 0.10 - MAGAZYN PRODUKTÓW</b>			
30	ZAMRAŻARKA	60x65x154	2
31	REGAŁ	90x50x180	2

### **Pom. nr 0.3 - BAR**

W barze wydzielono stanowiska:

- *przygotowania posiłków*: blat roboczy z szafką i miejscem na pojemnik na śmieci, witryna chłodnicza, maszyna do bitej śmietany;
- *przygotowania napojów*: kostkarka i kruszarka do lodu, blender elektryczny, sprzęt do piwa - kolumna, kratka ociekowa, butla z gazem, schładzarka oraz kega z piwem.
- *obróbki termicznej*: kuchenka mikrofalowa;
- *wydawania posiłków i napojów*: pulpit baru;
- *naczyni czystych*: szafa przelotowa, zmywarka do szkła, regały i szafki;
- *higieny rąk*: umywalka z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzona zawsze w środki do mycia rąk i higieny ich suszenia.

### **Pom. nr 0.5 - ZMYWALNIA**

W pomieszczeniu tym przewidziano: stół z miejscem na kosz wysuwany, blat roboczy do zmywarki, zmywarkę gastronomiczną, stół ze zlewozmywakiem, regał ze stali nierdzewnej, okienko pobierania brudnych naczyń stołowych i szafa przelotowa.

### **Pom. nr 0.6 - POMIESZCZENIE SOCJALNE**

Wydzielono pomieszczenie przeznaczone na zaplecze socjalne, wyposażone w szafki ubraniowe typu „L” - 2 kolumny po dwie przegrody, zlewozmywak z szafką oraz blat do spożywania posiłków /wysokości szafki/ i taboret dostosowany do blatu.

### **Pom. nr 0.8 - TOALETA PERSONELU**

Toaleta wyposażona w 1 miskę ustępową, poprzedzona przedsionkiem z umywalką do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, która powinna być zaopatrzona zawsze w środki do mycia rąk i higieny ich suszenia.

### **Pom. nr 0.9 - POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE**

W pomieszczeniu porządkowym zaplanowano zlew porządkowy, szafę na środki czystości i sprzęt porządkowy, wykonaną z materiałów odpornych na mycie i dezynfekcję oraz rozwój grzybów i pleśni.

### **Pom. nr 0.10 - MAGAZYN PRODUKTÓW**

W magazynie zlokalizowano 2 szafy mroźnicze oraz 2 regały na artykuły w opakowaniach jednostkowych. Artykuły będą składowane na regałach wykonanych ze stali nierdzewnej lub innych zmywalnych, nienasiąkliwych materiałów. Podstawową zasadą przy magazynowaniu artykułów będzie zachowanie ich segregacji w celu zapobieżenia ich wzajemnego oddziaływania.

### **UWAGI KOŃCOWE DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TECHNOLOGII:**

1. Urządzenia pod względem ich wielkości należy dobrać dopiero po określeniu faktycznych wymiarów ścian po ich wykończeniu. Dotyczy to w szczególności stołów roboczych ze zlewami i szafkami.
2. Firmy produkujące urządzenia gastronomiczne posiadają katalogi swoich wyrobów.
3. Wszystkie materiały budowlane i wykończeniowe winny posiadać atesty higieniczne.



## II. WYTYCZNE INSTALACYJNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH:

### 1. Wytyczne dla branży budowlanej:

#### Ściany i sufity:

- Ściany oraz sufity powinny mieć powierzchnię łatwo zmywalną, możliwą do dezynfekcji. Zastosowane farby powinny mieć atest PZH.
- Ściany i sufity powinny być zbudowane z materiału niepyłącego, niepalnego, nienasiąkliwego.
- Ściany pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz zmywalni powinny być wyłożone glazurą do wysokości 2m.
- Wzdłuż ciągów kuchennych oraz blatów roboczych, a także nad umywalkami i zlewozmywakami należy wyłożyć glazurę lub inny łatwo zmywalny materiał zabezpieczający ścianę do wysokości min. 2,0 m od poziomu posadzki. Również ściany boczne przylegające do ciągów roboczych i umywalk winny być zabezpieczone.
- Elementy podwieszane muszą być wykonane z takiego materiału, aby zapobiegał gromadzeniu się zanieczyszczeń.
- W części gastronomicznej narożniki ścian przy traktach komunikacyjnych należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi odbojnikami.
- Wszystkie instalacje powinny być zabudowane.
- Tynki wewnętrzne cementowo-wapienne kat. III.

#### Podłogi:

- Podłogi projektowanych pomieszczeń powinny posiadać cokoty przy ścianach o wys. min. 10 cm.
- Podłogi w pomieszczeniach powinny być stabilne, równe, nieśliskie, niepyłące i odporne na ścieranie oraz nacisk, a także łatwe do utrzymania w czystości - gres.
- W pomieszczeniach, w których znajdują się kratki ściekowe, posadzkę należy wykonać ze spadkiem w kierunku krater.
- Pomiędzy pomieszczeniami nie należy wykonywać progów.

#### Drzwi:

- Drzwi do toalet powinny mieć w dolnej części otwory o sumarycznym przekroju nie mniejszym niż 0,022 m<sup>2</sup> dla dootywu powietrza.
- Drzwi muszą być łatwe do czyszczenia - wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających powierzchni - stolarka drzwiowa okleinowana.
- Pomieszczenia pracy, w których przebywają pracownicy, nie mogą być zamykane w sposób uniemożliwiający wyjście z pomieszczenia. Jeżeli istnieją względy wymagające zamykania pomieszczeń w czasie pracy przed osobami nieupoważnionymi, należy stosować przy drzwiach zamki uniemożliwiające wejście z zewnątrz, a jednocześnie umożliwiające wyjście z pomieszczenia bez użycia klucza. W takiej sytuacji należy przewidzieć możliwość powiadamiania pracowników znajdujących się w takich pomieszczeniach o niebezpieczeństwie grożącym z zewnątrz.

### Oświetlenie naturalne:

- Oświetlenie naturalne należy zapewnić w pomieszczeniach, w których praca przebiega przez całą zmianę. W przypadku, gdy brakuje naturalnego doświetlenia należy wystąpić o odpowiednie odstępowanie zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Okna powinny być łatwo dostępne i otwierane do wnętrza pomieszczenia, wykonane z materiałów odpornych na wilgoć - okno z profili PCV.

### UWAGA:

Wszystkie materiały budowlane i wykończeniowe oraz elementy wyposażenia winny posiadać atesty higieniczne.

## **2. Wytyczne do projektu instalacji sanitarnych:**

### Temperatura pomieszczeń:

W pomieszczeniach pracy należy zapewnić temperaturę odpowiednią do rodzaju wykonywanej pracy nie niższą niż 14°C, chyba że względy technologiczne na to nie pozwalają. W pomieszczeniach pracy, w których jest wykonywana lekka praca fizyczna i w pomieszczeniach biurowych temperatura nie może być niższa niż 18 °C.

Temperatura w poszczególnych pomieszczeniach, zgodnie z normą PN/B-02402, powinna wynosić:

- sala konsumpcyjna +20°C
- bar: +16°C
- magazyny: +12°C
- pomieszczenia socjalne, toalety: +20°C

### Wentylacja:

Instalacje i urządzenia wentylacyjne powinny w okresie ich użytkowania zapewniać skuteczne wymiany powietrza w pomieszczeniach. We wszystkich pomieszczeniach przewiduje się wentylację mechaniczną.

Przyjmuje się następujące ilości wymian na godzinę:

- w zmywalni	- 8 w/h
- w barze	- 20 w/h
- w toaletach	50 m <sup>3</sup> /h
- w pom. socjalnym	- 4 w/h
- w sali konsumpcyjnej	- 4 w/h - 5 w/h

W barze nad stanowiskiem obróbki cieplnej należy zainstalować okap służący do odprowadzania ciepła i wilgoci - wentylacja mechaniczna. Okap powinien być wykonany z materiałów lekkich i łatwo zmywalnych. Wszystkie przewody wentylacyjne winny być zabudowane płytą gipsowo - kartonową.

### Zapotrzebowanie na wodę:

Instalacja wodociągowa powinna w okresie jej użytkowania zapewnić możliwość dostarczania wody do wszystkich projektowanych punktów czerpalnych.

Woda będzie wykorzystywana na cele:

- technologiczne,
- gospodarczo - porządkowe,
- sanitarne,
- przeciwpożarowe.

Do umywalek i zlewozmywaków należy doprowadzić wodę zimną oraz ciepłą o temp. wody nie mniejszej niż 55°C i nie wyższej niż 60°C. Dla przeprowadzenia dezynfekcji ciepłej niezbędne jest zapewnienie uzyskania w punktach czerpalnych temperatury wody nie niższej niż 70°C i nie wyższej niż 80°C.

Należy również zapewnić wodę niezbędną do utrzymania czystości pomieszczeń w ilości co najmniej 1,5l na dobę na każdy metr kwadratowy powierzchni podłogi, wymagającej zmywania.

### Ścieki:

Instalacja kanalizacyjna powinna w okresie jej użytkowania być utrzymana w pełnej sprawności technicznej, zapewniającej możliwość odprowadzania ścieków.

Ścieki występujące w gastronomii dzieli się na:

- ścieki technologiczne,
- ścieki gospodarczo - porządkowe,
- ścieki sanitarne.

Ścieki technologiczne po podczyszczeniu w separatorze tłuszczu będą odprowadzane do zbiorczej sieci kanalizacji sanitarnej.

Ścieki sanitarne określi projekt branżowy.

### Instalacje elektryczne:

Wytyczne ogólne:

- Instalacja elektryczna powinna w okresie jej użytkowania powinna zapewnić możliwość bezpiecznego korzystania z odbiorników energii elektrycznej, zgodnie z ich przeznaczeniem.
- W pomieszczeniach mokrych, tj. toaletach, barze instalacja elektryczna winna być hermetyczna.
- W pomieszczeniach: sala konsumpcyjna i korytarzach należy rozmieścić gniazda wtykowe 1 fazowe (0,2kW/230V) h=40cm do celów porządkowych.

### Oświetlenie sztuczne

Dopuszcza się w takich pomieszczeniach, w których praca jest krótkotrwała lub okresowa.

W pomieszczeniach pracy stosuje się w zasadzie oświetlenie ogólne i oświetlenie złożone. Zalecane jest stosowanie oświetlenia ogólnego lub złożonego w zakresie 200-750 lx, a samego złożonego - powyżej 750 lx. Przy stosowaniu oświetlenia złożonego natężenie oświetlenia ogólnego w pomieszczeniu powinno stanowić co najmniej 1/5 natężenia oświetlenia złożonego.

Bezpośrednie otoczenie miejsca pracy, to pas o szerokości co najmniej 0,5 m otaczający miejsce pracy. Natężenie oświetlenia w polu bezpośredniego otoczenia może być niższe niż natężenie oświetlenia w polu zadania, jednak nie może być niższe niż następujące wartości:

- natężenie oświetlenia w polu zadania 750 lx, natężenie oświetlenia w polu bezpośredniego otoczenia 500 lx,
- natężenie oświetlenia w polu zadania 500 lx, natężenie oświetlenia w polu bezpośredniego otoczenia 300 lx,

- natężenie oświetlenia w polu zadania 300 lx, natężenie oświetlenia w polu bezpośredniego otoczenia 200 lx,
- natężenie oświetlenia w polu zadania 200 lx.

Natężenie oświetlenia ogólnego w niektórych typach pomieszczeń (min):

- ✓ Na stanowiskach pracy - 300 lx,
- ✓ szatnie, umywalnie, łazienki i toalety - 200 lx
- ✓ Składy, magazyny, korytarze - 100 lx.

W pomieszczeniach oprócz oświetlenia ogólnego należy instalować nad stanowiskami pracy oświetlenie miejscowe - np. w barze.

#### Oświetlenie ewakuacyjne:

Awaryjne oświetlenie ewakuacyjne powinno działać w przypadku uszkodzenia jakiegokolwiek części zasilania oświetlenia podstawowego. Oprawy awaryjne zasilane nieciągłe i oprawy awaryjne zespolone zasilane nieciągłe powinny działać w przypadku uszkodzenia końcowego obwodu oświetlenia podstawowego. We wszystkich przypadkach należy przeprowadzić aranżacje w celu upewnienia się, że awaryjne oświetlenie ewakuacyjne będzie działać w przypadku uszkodzenia zasilania podstawowego danej strefy.

Rozmieszczenie opraw oświetlenia ewakuacyjnego (oprawy umieszczone co najmniej 2m nad podłogą):

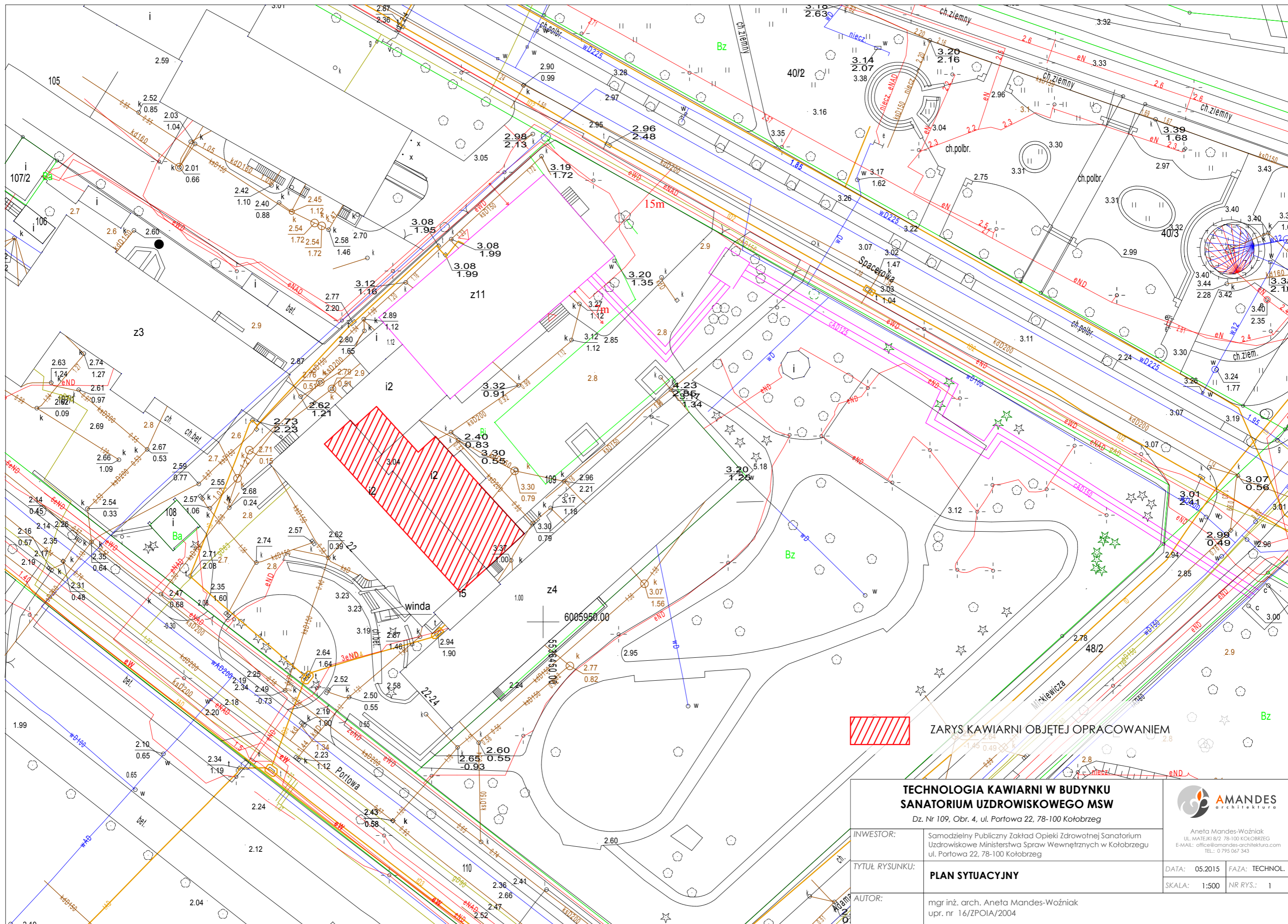
- Przy każdych drzwiach wyjściowych przeznaczonych do wyjścia ewakuacyjnego.
- Obowiązkowo przy wyjściach ewakuacyjnych i znakach bezpieczeństwa.
- Przy każdej zmianie kierunku.
- Przy każdym skrzyżowaniu korytarza.
- Na zewnątrz i w pobliżu każdego wyjścia końcowego.
- W pobliżu każdego urządzenia przeciwpożarowego i przycisku alarmowego (poza drogą ewakuacyjną 5lx, odległość na podłodze 2m.)

Znaki przy wszystkich wyjściach awaryjnych i wzdłuż dróg ewakuacyjnych powinny być tak podświetlone, aby jednoznacznie wskazywały drogę ewakuacji do bezpiecznego miejsca.

Opracowanie:

### III. ZESTAWIENIE RYSUNKÓW:


Rys. nr 1	Plan sytuacyjny _____	1 : 500
Rys. nr 2	Rzut lokalu - inwentaryzacja _____	1 : 50
Rys. nr 3	Rzut lokalu - projekt budowlany _____	1 : 50
Rys. nr 4	Rzut lokalu - projekt technologiczny _____	1 : 50



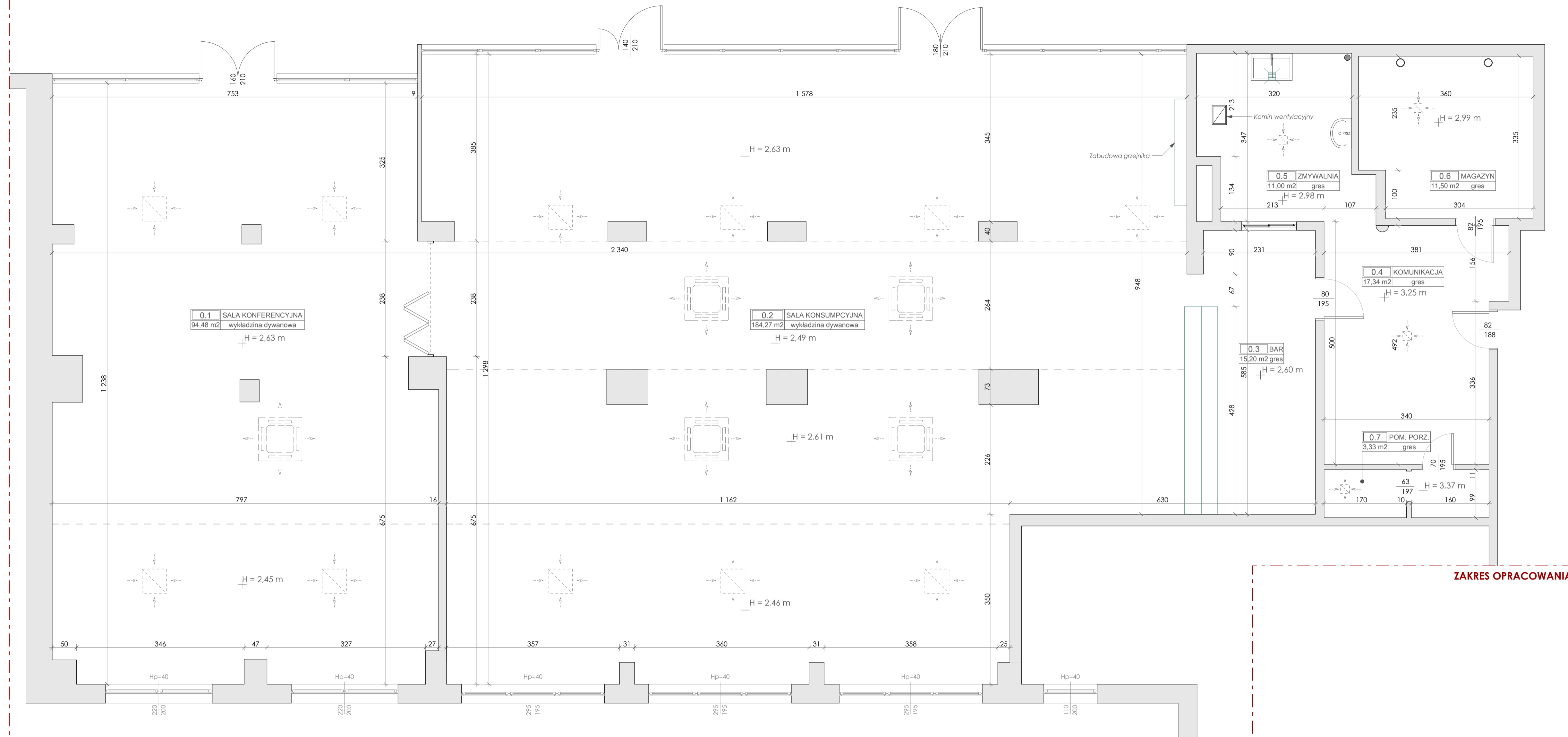
ZARYS KAWIARNI OBJĘTEJ OPRACOWANIEM

**TECHNOLOGIA KAWIARNI W BUDYNKU  
SANATORIUM UZDROWISKOWEGO MSW**

Dz. Nr 109, Obr. 4, ul. Portowa 22, 78-100 Kołobrzeg

INWESTOR:	Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Sanatorium Uzdrowskowie Ministerstwa Spraw Wewnętrznych w Kołobrzegu ul. Portowa 22, 78-100 Kołobrzeg	 <p>Aneta Mandes-Woźniak UL. MATEJKI 8/2 78-100 KOŁOBRZEG E-MAIL: office@amandes-architektura.com TEL.: 0 795 067 343</p>	
TYTUŁ RYSUNKU:	<b>PLAN SYTUACYJNY</b>		
AUTOR:	mgr inż. arch. Aneta Mandes-Woźniak upr. nr 16/ZPOIA/2004	SKALA: 1:500	NR RYS.: 1

ZAKRES OPRACOWANIA

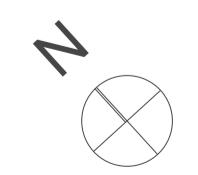


ZAKRES OPRACOWANIA

ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ:

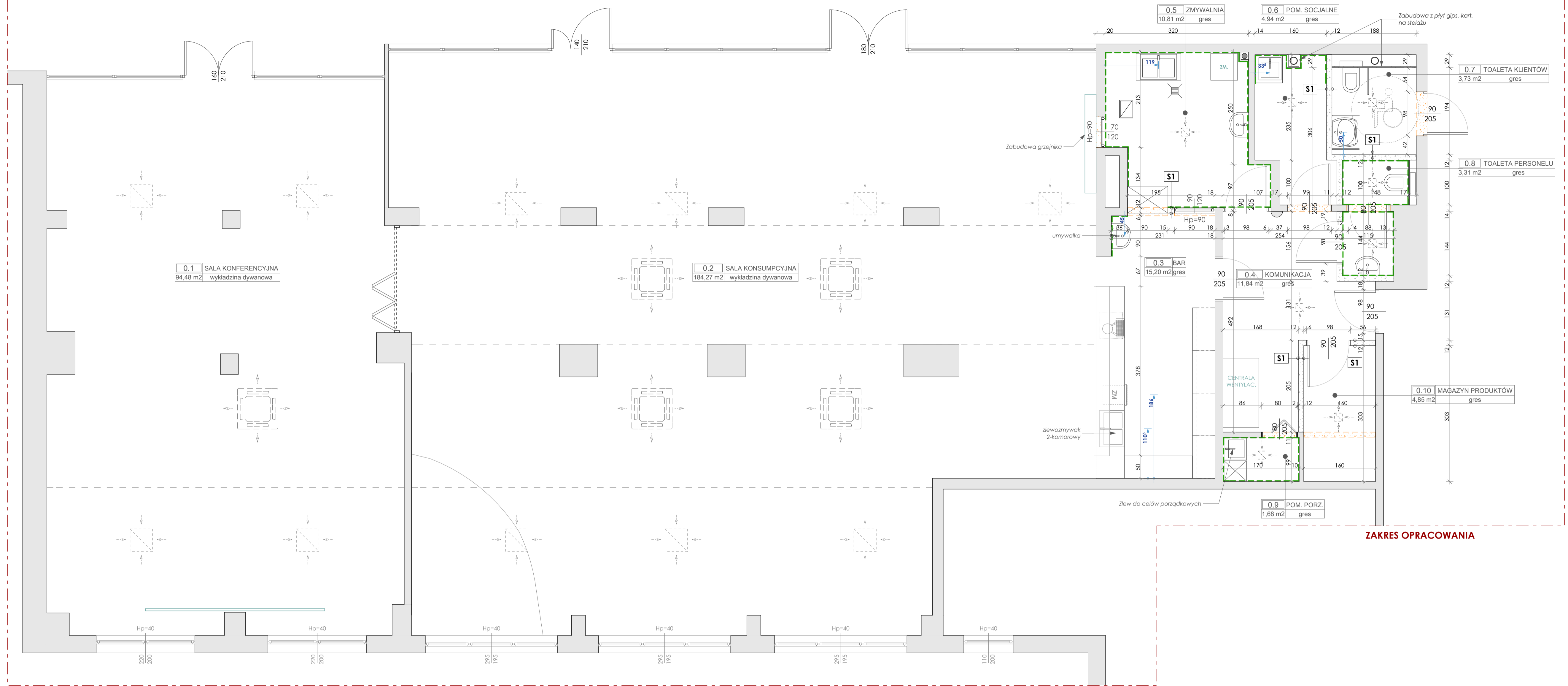
NR	NAZWA POMIESZCZENIA	RODZAJ POSADZKI	POW. [m <sup>2</sup> ]
0.1	SALA KONFERENCYJNA	WYKŁADZINA DYWANOWA	94,48
0.2	SALA KONSUMPCYJNA	WYKŁADZINA DYWANOWA	184,27
0.3	BAR	GRES	15,20
0.4	KOMUNIKACJA	GRES	17,34
0.5	ZMYWALNIA	GRES	11,00
0.6	MAGAZYN	GRES	11,50
0.7	TOALETA	GRES	3,33
<b>RAZEM:</b>			<b>337,12</b>

OZNACZENIA:	PRZEKRÓJ:	RODZAJ PRZEGRODY / UKŁAD WARSTW:
-		ŚCIANY ISTNIEJĄCE



<b>TECHNOLOGIA KAWIARNI W BUDYNKU SANATORIUM UZDROWISKOWEGO MSW</b> Dz. Nr 109, Obr. 4, ul. Portowa 22, 78-100 Kołobrzeg		
INWESTOR:	Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Sanatorium Uzdrowskie Ministerstwa Spraw Wewnętrznych w Kołobrzegu ul. Portowa 22, 78-100 Kołobrzeg	
TYTUŁ RYSUNKU:	<b>RZUT LOKALU - INWENTARYZACJA</b>	ANETA MANDÉS-WOŹNIAK UL. HAFLEBURNIA 79-100 KOŁOBRZEG E-MAIL: office@amandes-architektura.com TEL.: 0 75 067 340
AUTOR:	mgr inż. arch. Aneta Mandés-Woźniak opr. nr 16/ZPOIA/2004	DATA: 05.2015 FAZA: TECHNOL. SKALA: 1:50 NR RYS.: 2

ZAKRES OPRACOWANIA



ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ:

NR	NAZWA POMIESZCZENIA	RODZAJ POSADZKI	POW. [m <sup>2</sup> ]
0.1	SALA KONFERENCYJNA	WYKŁADZINA DYWANOWA	94,48
0.2	SALA KONSUMPCYJNA	WYKŁADZINA DYWANOWA	184,27
0.3	BAR	GRES	15,20
0.4	KOMUNIKACJA	GRES	11,84
0.5	ZMYWALNIA	GRES	10,81
0.6	POMIESZCZENIE SOCJALNE	GRES	4,94
0.7	TOALETA KLIENTÓW	GRES	3,73
0.8	TOALETA PERSONELU	GRES	3,31
0.9	POMIESZCZENIE PORZĄDK., ŚR. CZYSTOŚCI	GRES	1,68
0.10	MAGAZYN PRODUKTÓW	GRES	4,85
<b>RAZEM:</b>			<b>335,11</b>

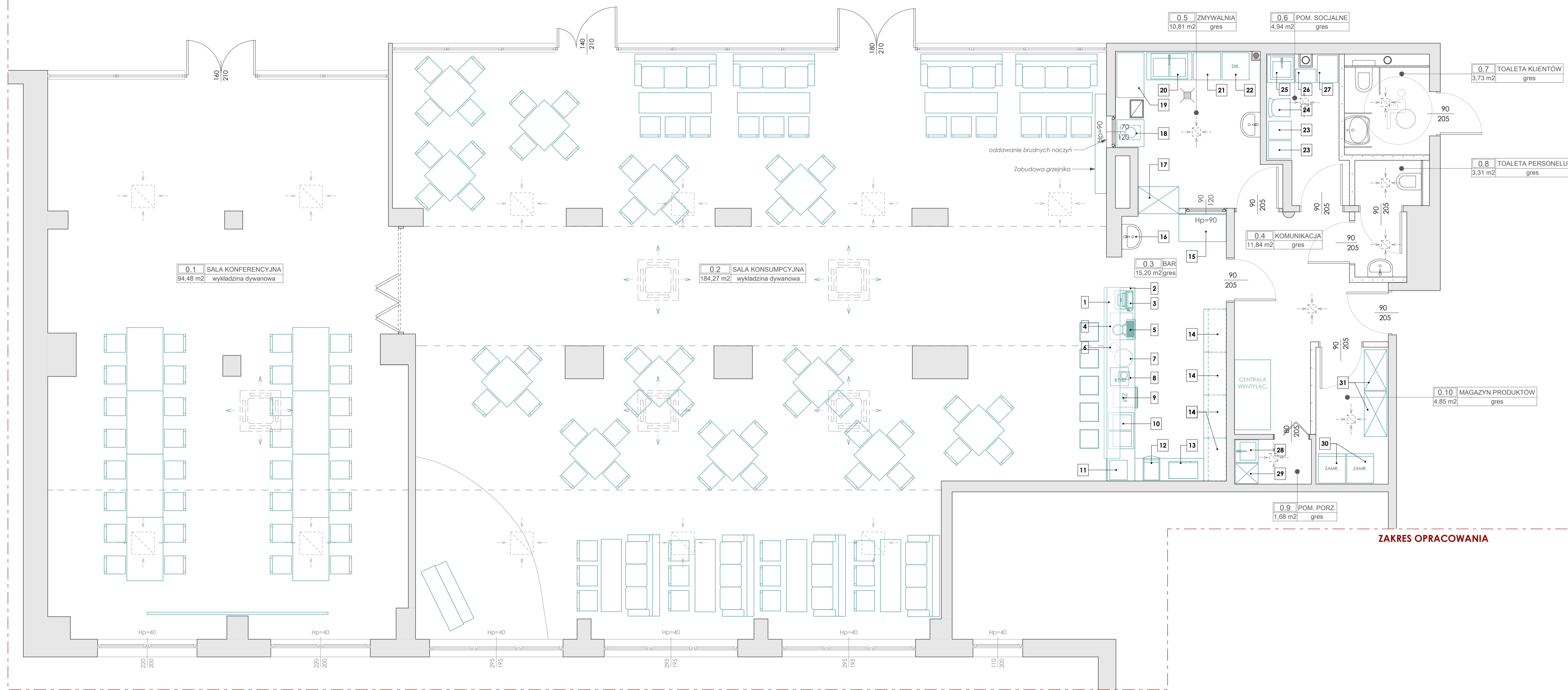
OZNACZENIA:	PRZEKRÓJ:	RODZAJ PRZEGRODY / UKŁAD WARSTW:
-		ŚCIANY ISTNIEJĄCE
-		ELEMENTY PRZEZNACZONE DO WYBURZENIA
S1		ŚCIANY PROJEKTOWANE: - bloczki gazobetonowe gr. 12 cm.
	cm	Odległość podłączenia instalacji wodnej od najbliższej przegrody budowlanej
		Wykończenie ścian glazurą- na wys. 2,0m

UWAGI:  
1. Wszystkie pomieszczenia w lokalu będą wentylowane mechanicznie.

TECHNOLOGIA KAWIARNI W BUDYNKU SANATORIUM UZDROWISKOWEGO MSW		AMANDES ARCHITECTURA	
Dz. Nr 109, Obr. 4, ul. Portowa 22, 78-100 Kołobrzeg			
INWESTOR:	Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Sanatorium Uzdrowskie Ministerstwa Spraw Wewnętrznych w Kołobrzegu ul. Portowa 22, 78-100 Kołobrzeg		
TYTUŁ RYSUNKU:	RZUT LOKALU - PROJEKT BUDOWLANY		
AUTOR:	mgr inż. arch. Aneta Mandes-Woźniak upr. nr. 16/ZPOIA/2004		
DATA:	05.2015	FAZA:	TECHNOL.
SKALA:	1:50	NR RYS.:	3



ZAKRES OPRACOWANIA



ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ:

NR	NAZWA POMIESZCZENIA	RODZAJ POSADZKI	POW. [m <sup>2</sup> ]
0.1	SALA KONFERENCYJNA	WYKŁADZINA DYWANOWA	94,48
0.2	SALA KONSUMPCYJNA	WYKŁADZINA DYWANOWA	184,27
0.3	BAR	GRES	15,20
0.4	KOMUNIKACJA	GRES	11,84
0.5	ZMYWALNIA	GRES	10,81
0.6	POMIESZCZENIE SOCJALNE	GRES	4,94
0.7	TOALETA KLIENTÓW	GRES	3,73
0.8	TOALETA PERSONELU	GRES	3,31
0.9	POMIESZCZENIE PORZĄD., ŚR. CZYSTOŚCI	GRES	1,68
0.10	MAGAZYN PRODUKTÓW	GRES	4,85
<b>RAZEM:</b>			<b>335,11</b>

UWAGA:

Wszystkie pomieszczenia w lokalu będą wentylowane mechanicznie.

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA:

NR	NAZWA URZĄDZENIA	WYMIARY (dł. x sz. (gr.) x wys.) [cm]	ILOŚĆ szt.
<b>Pomieszczenie nr 0.3 - B A R</b>			
1	LADA BAROWA	wg wystroju wnętrza	1
2	PULPIT ROBOCZY	wg wystroju wnętrza	1
3	KASA	-	1
4	SCHŁADZARKA DO PIWA	-	1
5	KOLUMNNA DO PIWA i miejsce na KRATKĘ OCIEKOWĄ	-	1
6	BUTLA Z GAZEM	-	1
7	KEGA Z PIWEM	śr. 41	1
8	KOSTKARKA (pod blatem) i KRUSZARKA DO LODU (na bocznej ścianie)	1027 385x535x565x55 1027 1732x466	1
9	ZMYWARKA DO SZKŁA (pod blatem roboczym)	46x62x72	1
10	ZLEWOZMYWAK 2-KOMOROWY	80x50	1
11	WITRYNA EKSPOZYCYJNA NA CIASTA - PIONOWA	60x60x160	1
12	EKSPRES DO KAWY	55x40x50	1
13	MIKROFALÓWKA	-	1
14	REGAŁY EKSPOZYCYJNE NA NAPOJE	-	3
15	BLAT Odstawczy z szafką kelnerską	100x60x90	1
16	UMYWALKA	-	1
<b>Pomieszczenie nr 0.5 - ZMYWALNIA</b>			
17	SZAFKA PRZELOTOWA NA CZYSTE NACZYNIA - 4 komory	90x60x180	1
18	STÓL Z OTWOREM NA ODPADKI /pod stołem kosz wysuwany/	60x60x85	1
19	STÓL Z PÓŁKA	100x60x85	1
20	STÓL ZE ZLEWOZMYWAKIEM	100x60x85	1
21	BLAT ODKŁADCZY DO ZMYWARKI	60x60	1
22	ZMYWARKA DO NACZYŃ KAPTUROWA	-	1
<b>Pomieszczenie nr 0.6 - POMIESZCZ. SOCJALNE</b>			
23	SZAFKI LUBRANIOWE "L" (4 komory)	40x49x180	2
24	KRZESŁO	-	1
25	SZAFKA ZE ZLEWOZMYWAKIEM I-KOMOR.	60x60x85	1
26	BLAT	45x30	1
27	SZAFKA Z SZUFLADAMI	45x60x85	1
<b>Pomieszczenie nr 0.9 - POMIESZCZ. PORZĄDKOWE</b>			
28	ZŁEW PORZĄDKOWY	50x50x45	1
29	SZAFKA NA ŚRODKI CZYSTOŚCI	45x50x180	1
<b>Pomieszczenie nr 0.10 - MAGAZYN PRODUKTÓW</b>			
30	ZAMRAŻARKA	60x50x154	2
31	REGAŁ	90x50x180	2

TECHNOLOGIA KAWIARNI W BUDYNKU  
SANATORIUM UZDROWISKOWEGO MSW

Dz. Nr 109, Obr. 4, ul. Portowa 22, 78-100 Kołobrzeg

INWESTOR: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Sanatorium Uzdrowiskowe Ministerstwa Spraw Wewnętrznych w Kołobrzegu ul. Portowa 22, 78-100 Kołobrzeg

TYTUŁ RYSUNKU: RZUT LOKALU - PROJEKT TECHNOLOGICZNY

AUTOR: mgr inż. arch. Aneta Mandes-Woźniak upr. nr 16/ZPOIA/2004



Aneta Mandes-Woźniak  
ul. MARIUSZKI 29-100 KOŁOBRZEG  
E-MAIL: ofc@amandes-architektura.com  
TEL: 0 79 500 345

DATA: 05.2015 FAZA: TECHNOL.  
SKALA: 1:50 NR RYS.: 4