

CZĘŚĆ 3.	PROJEKT TECHNOLOGICZNY
-----------------	-------------------------------

Obiekt: (kat. IX)

OBIEKT KULTURY ŚWIETLICA w MIŁOCINIE

Lokalizacja :

MIŁOCIN, Gmina Jastków, działka nr 109/1, obręb geod.: Miłocin

Inwestor / Adres inwestora :

GMINA JASTKÓW ul. Chmielowa 3 21- 002 Jastków

Opracował :

Projektant :	Podpis, data
mgr inż.arch. Katarzyna Święcicka-Brzozowska upr. nr 175/Lb/98	
Sprawdzający :	Podpis , data
mgr inż.arch. Mateusz Brzozowski upr. nr 173/LBOKK/2016	

06, 2018r.

1. DANE OGÓLNE.

1.1. Przedmiot opracowania.

Przedmiotem opracowania jest część opisowa technologii projektowanego budynku świetlicy (obiekt kultury).

1.2. Lokalizacja obiektu.

MIŁOCIN, Gmina Jastków, działka nr 109/1, obręb geod.: Miłocin.

1.3. Inwestor / Adres inwestora :

GMINA JASTKÓW ul. Chmielowa 3 21- 002 Jastków

1.4. Podstawa opracowania.

- Zlecenie inwestora i określony przez niego program użytkowy.
- Projekt architektoniczny obiektu.
- Obowiązujące przepisy i normy.

2. DANE TECHNICZNE OBIEKTU.

2.1. Ilość kondygnacji i wysokość pomieszczeń.

Budynek projektowany jako niepodpiwniczony będzie liczył jedną nadziemną kondygnację użytkową oraz nieużytkowe poddasze.

Wysokość pomieszczeń na gotowo wynosi:

- parter – 305cm we wszystkich pomieszczeniach.

Wysokość w pomieszczeniach sanitarnych, socjalnych i porządkowych parteru może być obniżona do 250cm.

2.2. Powierzchnie.

Powierzchnia użytkowa całego obiektu	131,30 m ²	Parter Poddasze	w tym: 131,28 m ² 0,00 m ²
Powierzchnia użytkowa lokalu objęta opracowaniem	119,67 m ²	węzeł socjal-sanit. personelu część kuchenna część konsumpcyjna węzeł sanitarny klienta	6,26 m ² 23,33 m ² 82,68 m ² 7,10 m ²
Kubatura wewnętrzna lokalu objętego opracowaniem technol.	355 m ³		

3. DANE PROGRAMOWE.

3.1. PROGRAM UŻYTKOWY.

PARTER		
Nr pom.	Nazwa pom.	m ²

Część ogólna:

1/1	Przedsiónek	4,00
1/4	Hol	7,91

Węzeł sanitarny klienta:

1/2	Wc damski / osób niepełnosprawnych	3,50
1/3	Wc męski	3,60

Część kuchenna:

1/5	Pom. magazynowe	2,44
1/9	Zmywalnia	3,59
1/10	Pom. kuchenne	14,00
1/6	Komunikacja wewnętrzna personelu	3,30

Węzeł socjalno-sanitarny personelu:

1/7	Pom. socjalne - szatnia	2,26
1/8	Wc personelu / pom. techn. kotła gaz.	4,00

Część konsumpcyjna:

1/11	Sala świetlicowa	82,68
------	------------------	-------

3.2. ZAKRES ŚWIADCZONYCH USŁUG.

Zakres działalności obiektu ogranicza się do świadczenia usług zaspokajających potrzeby wewnętrzne Sołectwa Miłocin. Usługi te świadczone będą w następujących dziedzinach:

Rozrywka i kultura:

Organizacja uroczystości okolicznościowych, spotkań szkoleniowych, imprez kulturalnych itp.

Gastronomia:

Obsługa gastronomiczna w/w imprez wewnętrznych Sołectwa w ograniczonym asortymencie kulinarnym.

W/w usługi świadczone będą wewnątrz obiektu oraz również na terenie posesji.

Nie będzie prowadzona działalność komercyjna polegająca na sprzedaży posiłków na miejscu oraz „na wynos” poza obiekt.

3.3. PODSTAWOWE ZAŁOŻENIA TECHNOLOGICZNE I FUNKCJONALNE.

1/ W obiekcie odbywa się wydawanie posiłków w oparciu o gotowe potrawy dostarczane do obiektu w systemie cateringowym przygotowywanych w odrębnym zakładzie.

Będą to :

- dania mączne typu pierogi, naleśniki, ciasta.
- dania mięsne typu kiełbaski, mięso grillowe, ryby dostarczane jako produkt gotowy, porcjowany i przygotowany bezpośrednio do obróbki termicznej.
- dodatki jak sosy, surówki.
- napoje gorące (herbata, kawa).

W związku w tym nie zachodzi potrzeba wydzielania pomieszczenia do obróbki wstępnej tzw. brudnej.

2/ Obróbka termiczna ograniczona do podgrzewania posiłków dostarczanych w systemie cateringu oraz przygotowanie dań z produktów gotowych np. frytki.

3/ Półprodukty dostarczane do zakładu w szczelnie zamkniętych termicznie i próżniowo opakowaniach.

4/ Nie przewiduje się długotrwałego magazynowania dań gotowych i półproduktów , zwłaszcza w większych ilościach.

5/ Spożywanie posiłków na sali świetlicowej oraz w sezonie letnim na „wolnym powietrzu” na tarasach przy budynku oraz na terenie zielonym posesji za pomocą sztućców i w naczyniach również wielokrotnego użytku. Stąd potrzeba wydzielania w obiekcie zmywalni.

3.4. DANE TECHNOLOGICZNE.

1/ Maks. ilość wydawanych posiłków – w zależności od aktualnych potrzeb, zamawiane w firmie cateringowej .

2/ Zatrudnienie.

Nie zachodzi potrzeba zatrudniania pracowników części gastronomicznej na stałe, lecz głównie na zasadzie umowy z zarządcą obiektu i w zależności od bieżących potrzeb.

3/ Harmonogram pracy:

Nieregularny czas pracy – w zależności od bieżących potrzeb.

4. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.

W części gastronomicznej projektowanego lokalu będą występowały następujące czynności technologiczne:

- dostawa, przyjęcie i odbiór gotowych produktów.
- magazynowanie krótkotrwałe
- obróbka termiczna –podgrzewanie gotowych dań.
- transport wewnętrzny i ekspedycja dań,
- zmywanie narzędzi produkcyjnych i urządzeń
- usuwanie odpadków - utrzymanie czystości w lokalu.

4.1. Dostawa, przyjęcie i odbiór.

Dostawy odbywać się będą przez wejście główne, następnie z części ogólnej (hol) bezpośrednio do pom. kuchennego nr 1/10 gdzie po odbiorze ilościowym i jakościowym przez są one kierowane do szafek, na półki oraz do odpowiednich dla każdego z produktów i półproduktów urządzeń chłodniczych oraz do pom. magazynowego nr 1/5.

4.2. Magazynowanie.

Przy istniejącej powierzchni części gastronomicznej obiektu i ustalaniu jego wyposażenia przyjęto niezbędne zapasy surowców i półproduktów.

Sytuacja na rynku nie wymaga gromadzenia zapasów lecz zapewnienia rytmicznych dostaw. Dlatego nie przewiduje się gromadzenia zapasów, a dostarczane produkty będą spożywane w czasie do 24 godzin.

- **PÓŁPRODUKTY I PRODUKTY GOTOWE WYMAGAJĄCE PRZECHOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH**

Lokal należy wyposażać w chłodziarki służące do przechowywania każdego z półproduktów w odpowiedniej temperaturze (zakres 4-8°C).

Gotowe produkty przechowywane będą w chłodziarkach w oddzielnych w zależności od ich rodzaju nierdzewnych pojemnikach gastronomicznych lub szczelnych opakowaniach.

Gotowe dania są przeznaczone głównie na bieżące spożycie w dniu organizowanej imprezy/uroczystości.

- **PRODUKTY SUCHE.**

Przechowywane w regałach i szafkach przeznaczonych do składowania niewielkich zapasów produktów spożywczych suchych: mąka, cukier, sól, przyprawy, kawa, herbata ...itp.

- **ZASOBY.**

Naczynia kuchenne i zastawa stołowa jednorazowa i wielorazowa magazynowane oddzielnie w specjalnie przeznaczonych na nie szafkach, półkach i regałach kredensowych.

- **NAPOJE.**

Napoje butelkowane przechowywane w skrzynkach w pomieszczeniu nr 1/5. Część napojów w chłodziarce na napoje.

4.3. Obróbka termiczna.

W zakładzie nie odbywa się obróbka wstępna półproduktów, gdyż są one dostarczane do zakładu w postaci gotowej w zamkniętych termicznie opakowaniach.

Obróbka końcowa-termiczna odbywa się przy pomocy urządzeń jak: kuchnia gazowa 4-palnikowa oraz frytkownica i dodatkowo płyta grillowa.

Zaplecze zaopatrzone jest ponadto w drobne urządzenia do przygotowywania napojów gorących (ekspres do kawy, czajnik elektryczny itp.).

4.4. Transport i ekspedycja dań.

Ekspedycja dań gotowych do pomieszczenia świetlicy (nr 1/11) odbywać się będzie w systemie kelnerskim na wózkach kelnerskich. W przypadku mniejszej liczby gości dania mogą być roznoszone ręcznie.

W przypadku imprez na wolnym powietrzu – samoobsługa.

4.5. Zmywanie naczyń.

Odbywa się w zmywalni pom. nr 1/9 wydzielonej na pełną wysokość ścianami od reszty kuchni. Brudne naczynia stołowe i sztucze podawane są do okienka zwrotnego.

Droga transportu naczyń brudnych do zmywalni nie koliduje z drogą wydawania posiłków.

W zmywalni usuwane są z naczyń resztki jedzenia do zamykanego szczelnego pojemnika na odpadki spożywcze umieszczonego pod blatem zwrotnym. Następnie naczynia poddawane są wstępnemu opłukaniu w zlewie 2-komorowym, potem trafiają do zmywarki, gdzie poddawane są procesowi mycia, płukania i wyparzania w temp. 85 st.C.

Po całym procesie mycia i wyparzania naczynia wstawiane są do szafy przelotowej.

4.6. Usuwanie odpadków.

Wszelkie odpadki produkcyjne i konsumpcyjne są segregowane i usuwane wstępnie do szczelnie zamykanych pojemników śmietnikowych wewnątrz pomieszczenia kuchennego a następnie do zamkniętych kontenerów na zewnątrz budynku umieszczonych w obrębie posesji. Stąd następnie są systematycznie usuwane na zasadach umowy z odpowiednimi służbami komunalnymi.

Zużyte tłuszcze i olej będą zlewane i składowane w szczelnych pojemnikach poza miejscem obróbki czystej i systematycznie odbierane przez odpowiednie służby i utylizowane.

5. WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE.

- Wyposażenie technologiczne podstawowe części kuchennej i magazynowej oraz zmywalni:

- jego rozmieszczenie jest pokazane w części rysunkowej (rys.nr 1T) oraz opisane w tabeli specyfikacji podstawowego wyposażenia zaplecza kuchennego.

Wykaz urządzeń i wyposażenia pomieszczeń technologicznych ma charakter poglądowy. Dopuszcza się zmianę jego wymiarów i ustawienia przy zachowaniu wymogów sanitarnych dotyczących żywności i jej przechowywania.

- Wyposażenie podstawowe pom. socjalno-sanitarnego.

- Wyposażenie uzupełniające:

- drobny sprzęt produkcyjny,
- odzież ochronna i robocza,

- środki do mycia, czyszczenia i dezynfekcji,
- sprzęt porządkowy,
- sprzęt pomiarowo-kontrolny,
- sprzęt p.poż.
- apteczka pierwszej pomocy

6. ROZWIĄZANIA FUNKCJONALNO-PRZESTRZENNE.

Komunikacja.

Budynek posiada jedno wejście zewnętrzne spełniające również funkcję drogi ewakuacyjnej prowadzące przez przedsionek do holu głównego. Z niego prowadzą wejścia do pozostałych części obiektu: sanitarnej, kuchennej oraz do sali świetlicowej. Dodatkowa ewakuacja z sali świetlicowej przez 2 szt. drzwi na taras przy budynku.

Zaplecze sanitarne dla klientów.

W parterze obiektu dostępne z części komunikacyjnej (przedsionek, hol) zaprojektowano 2 węzły sanitarne dla klientów :

- damski / osób niepełnosprawnych (jednoprzestrzenny o wymiarach drzwi, wnętrza i wyposażenia dostosowanych dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich),
- męski z przedsionkiem umywalkowym i wydzielonym kurtyną pisuarem oraz z wydzieloną kabiną ustępową.

Pomieszczenie sanitarne personelu.

Dostępne z wewnętrznego korytarza pom. nr 1/6 składa się z :

- Części szatniowo-porządkowej (pom. nr 1/7), gdzie znajdują się szafki na odzież roboczą oraz szafka porządkowa dwudzielna na środki czystości i dezynfekcyjne oraz na drobny sprzęt porządkowy.

Dopuszcza się zamiast szafek wieszaki na odzież wyjściową i roboczą. Ubrania wyjściowe i robocze personelu kuchennego przechowywać należy w oddzielnych i szczelnych pokrowcach w ilości dostosowanej do liczby personelu.

- Części sanitarnej (pom. nr 1/8), która składa się z przedsionka z umywalką oraz z wydzielonej drzwiami kabiny ustępowej.

Umieszczony jest tutaj także kocioł gazowy 2-funkcyjny zasilający cały obiekt.

7. UTRZYMANIE CZYSTOŚCI W OBIEKCIE.

W celu utrzymania należytego poziomu czystości konieczne jest regularne mycie i dezynfekcja pomieszczeń, urządzeń i sprzętu produkcyjnego przy użyciu odpowiednich środków myjących i dezynfekcyjnych oraz zastosowaniu właściwej techniki.

Do podstawowego utrzymania czystości służy drobny podstawowy sprzęt porządkowy (mop, szczotki, zmiotki, ścierki, wiaderka) przechowywany w pom. nr 1/7 w szafce porządkowej 2-dzielnej wraz ze środkami czystości i dezynfekcyjnymi.

Pranie ubrań roboczych personelu odbywa się poza obiektem.

8. WYTYCZNE PROJEKTOWE.

8.1. BUDOWLANE.

- Układ pomieszczeń powinien odpowiadać układowi jak w części rysunkowej niniejszego projektu.

- Dostęp do budynku winien być utwardzony i dostosowany dla osób niepełnosprawnych.

- Drzwi należy zainstalować tak, aby kierunek otwierania odpowiadał kierunkowi założonemu na projekcie technologicznym. Powinny mieć powierzchnię gładką, łatwą do mycia.

- Drzwi zewnętrzne na zaplecze kuchenne, a szczególnie ich progi muszą być wykonane w sposób uniemożliwiający gryzoniom dostęp do wnętrza budynku.

- Okna należy zamontować tak, aby umożliwiały swobodne ich otwieranie i zamykanie i o konstrukcji umożliwiającej instalowanie siatek ochronnych przed owadami.

- Podłogi w pomieszczeniach sanitarnych oraz w pomieszczeniach gastronomicznych muszą być łatwe do utrzymania w czystości, wykonane z materiałów trwałych o powierzchniach gładkich, antypoślizgowych, nienasiąkliwych, odpornych na działanie środków myjąco-dezynfekcyjnych, na ścieranie, przebicia i zarysowania.

Cokoły do wysokości min. 8cm wykonane z materiałów odpowiadających wymaganiom dla podłóg.

- Ściany w pomieszczeniach wymagających częstego mycia i dezynfekcji to jest sanitarnych oraz kuchni o powierzchni zmywalnej, obłożone glazurą do wysokości min. 205cm, powyżej pomalowane zmywalnymi farbami emulsyjnymi w kolorze jasnym.

- W pozostałych pomieszczeniach ściany oraz sufity powinny być pomalowane zmywalnymi farbami emulsyjnymi w kolorze jasnym. W ciągach komunikacyjnych zmywalne do wysokości 160cm.

- Połączenie cokołów z posadzką, ścian z posadzką oraz wklęsłe narożniki ścian wykonać w sposób bez-szczelinowy, jako zaokrąglony, łatwy do utrzymania w czystości.

8.2. INSTALACYJNE.

Instancje w projektowanym budynku należy wykonać zgodnie z załączonymi projektami branżowymi tych instalacji, aby umożliwić właściwe podłączenie wyposażenia i urządzeń technologicznych.

WENTYLACJA.

- W pomieszczeniu kuchennym zaprojektowano system wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej i klimatyzacji. System zapewnia w wymianę powietrza, temperaturę i wilgotność wg obowiązujących normatywów.

- Węzły sanitarne, łazienki wyposażone w system wentylacji grawitacyjnej wspomaganej wentylatorami elektrycznymi załączanymi automatycznie z włącznikiem światła.

- Na otworach wentylacyjnych zamontować kratki z materiału nierdzewnego, łatwe do zdjęcia i czyszczenia.

INSTALACJA C.O.

- Źródłem ciepła jest piec 2-funkcyjny zasilany gazem.
- Instalacja centralnego ogrzewania ma być wykonana zgodnie z obowiązującymi normami, zapewniająca temperaturę wg. obowiązujących normatywów, przewodami schowanymi pod tynkiem i w posadzkach.
- Grzejniki c.o. o konstrukcji łatwej do utrzymania w czystości.

INSTALACJA WOD - KAN. ORAZ C.W.U.

- Zapotrzebowanie na wodę określone w odrębnym projekcie branżowym jest zapewnione z gminnej sieci wodociągowej.
- Odprowadzenie ścieków do bezodpływowego szczelnego zbiornika ścieków..
- Instalację wodociągową wykonać zgodnie z dołączonym projektem branżowym.
- Jakość wody powinna odpowiadać warunkom jakości wody zdatnej do picia.
- Wszelkie przewody wodociągowe i kanalizacyjne wykonać jako kryte (wkute w ścianę lub obudowane).
- W sanitariatach wyposażonych w pisuary zamontować kratkę ściekową i złączkę do węża.

INSTALACJA ELEKTRYCZNA.

- Zapotrzebowanie na energię elektryczną określone w odrębnym projekcie branżowym i jest zapewnione z sieci energetycznej.
- Oświetlenie w pomieszczeniach roboczych powinno być zgodne z PN i wynosić 300 luksów oraz 200 luksów w pomieszczeniach dodatkowych. Światło powinno posiadać stałą niezmienną barwę .
- Punkty oświetleniowe zaplecza barowego powinny posiadać budowę zapewniającą łatwe utrzymanie ich w czystości oraz powinny być zabezpieczone nietłukącymi osłonami, chroniącymi przed odpryskami szkła.

MONTAŻ URZĄDZEŃ.

- Urządzenia gastronomiczne zamontować w odpowiednich dla nich miejscach zgodnie z załączonym rysunkiem. Urządzenia nie wymagają fundamentowania do podłoża (wolnostojące) a kolejność ich instalowania nie jest istotna.

8.3. OCHRONA P.POŻ. I BHP.

Warunki ochrony przeciwpożarowej zawarte są w części 2 projektu (patrz-opis techniczny)

- Wszystkie materiały użyte do budowy i wyposażenia obiektu muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty.
- Wszystkie materiały użyte do budowy i wyposażenia obiektu nie mogą stanowić zagrożenia dla ludzkiego zdrowia oraz zagrażać środowisku.
- Urządzenia zasilane energią elektryczną muszą posiadać instalację przeciwporażeniową.
- Skuteczność zabezpieczeń instalacji elektrycznej powinna być sprawdzona przed oddaniem obiektu do użytku publicznego i kontrolowana zgodnie z obowiązującymi normami.
- Obiekt należy wyposażyć w odpowiedni sprzęt gaśniczy w ilościach i kategoriach odpowiadających obowiązującym przepisom p.poż. - gaśnice proszkowe 6kg, w ilości 2kg /100m² powierzchni użytkowej lokalu umieszczone w widocznym i łatwo dostępnym miejscu.
- Obiekt należy wyposażyć w apteczkę pierwszej pomocy.