

# PROJEKT WYKONAWCZY

## remontu zaplecza kuchennego

### branża budowlana

<b>Temat</b>	<b>Remont zaplecza kuchennego w budynku OSP Biała</b>
<b>Lokalizacja</b>	<b>OSP Biała Działka nr 315/9, obr. Biała, gm. Biała</b>
<b>Inwestor</b>	<b>Gmina Biała Biała Druga 4b 98-350 Biała</b>

<b>Projektował</b>	mgr inż. Zbigniew Matys	28.08.2019r
--------------------	-------------------------	-------------

Spis zawartości projektu

- a. Strona tytułowa
- b. Spis zawartości
- c. Rysunki techniczne

**Skomlin sierpień 2019r**

# Spis zawartości

<b>Strona tytułowa .....</b>	<b>1</b>
<b>Spis zawartości .....</b>	<b>2</b>
1. <i>Informacje ogólne .....</i>	3
1.1     Przedmiot opracowania .....	3
1.2     Podstawa opracowania .....	3
2. <i>Program użytkowy obiektu.....</i>	3
3. <i>Zestawienie pomieszczeń .....</i>	4
4. <i>Program usług i opis funkcji.....</i>	4
5. <i>Wytyczne branżowe .....</i>	4
1.3     Budowlane .....	4
1.4     Sanitarne.....	5
1.5     Elektryczne.....	5
6. <i>Wyposażeni .....</i>	5
7. <i>Uwagi końcowe.....</i>	6
8. <i>Oświadczenie projektanta .....</i>	7

## **1 Informacje ogólne**

### **1.1 Przedmiot opracowania**

Przedmiotem niniejszego opracowania jest projekt remontu zaplecza kuchennego wraz technologią w budynku OSP Białą zlokalizowanego na piętrze budynku w Białej zlokalizowanej na działce nr 315/9, obr. Białą, gmina Białą”.

Projekt swoim zakresem obejmuje:

- 1 – Informacje ogólne
- 2 – Część architektoniczno-konstrukcyjną
- 3 – Część elektryczną
- 4 – Część sanitarną

### **1.2 Podstawa opracowania**

Podstawę opracowania stanowią:

- zlecenie Inwestora
- obowiązujące normy i normatywy dla budownictwa
- Ustawa z dnia 07.07.1994 r. Prawo Budowlane
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002 r. W sprawie warunków technicznych, jakim powinny podlegać budynki i ich usytuowanie.
- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006 t.j. Dz.U. 2019 poz. 1252
- Rozporządzenie WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozp Min Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 29.09.1997 w sprawie ogólnych przepisów bhp /t.j. DzU Nr 169 poz 1650 z 2003r/

## **2 Program użytkowy obiektu**

W sali przyjęć będą urządzane przyjęcia okolicznościowe, stypy, komunie itp. Sala wykorzystywana będzie wyłącznie okazjonalnie – we wcześniej ustalonych terminach, zamawianych imprezach.

W oparciu o program rzeczowy Inwestora oraz przepisy sanitarnohigieniczne i bhp określające warunki bhp, sanitarne i zasady przestrzegania higieny przy produkcji w obiekcie przewidziano:

- salę konsumpcyjną
- kuchnię ze stanowiskami:
  - obróbki wstępnej
  - obróbki termicznej
  - surówek
  - mycia garów i sprzętu produkcyjnego
  - wydawania
- pomieszczenie chłodni
- obieralnia ze stanowiskiem do dezynfekcji jaj
- komunikacja
- zmywalnię naczyń stołowych
- WC konsumentów na parterze budynku
- zaplecze socjalno-sanitarne personelu
- WC personelu w którym znajduje się szafa porządkowa

Zaprojektowane stanowiska pracy stanowią ciąg technologiczny pozwalający na optymalny wykorzystanie budynku. Wzajemną lokalizację w/w pomieszczeń wraz z ich podstawowym wyposażeniem pokazano na załączonym rysunku.

Obsługę stanowić będą członkinie Koła Gospodyń Wiejskich – ilość jednocześnie pracujących kobiet max 3. Wszystkie osoby pracujące muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia dopuszczające do pracy w kontakcie z żywnością.

### 3 Zestawienie pomieszczeń

nr pom.	nazwa pom.	posadzka	pow.podł. [m2]	pow.użył. [m2]
1.1	Klatka schodowa I	lastryko	30,60	30,60
1.2	Klatka schodowa II	lastryko	22,80	22,80
1.3	Sala	deski	311,30	311,30
1.4	Komunikacja	płytki gress	18,60	18,60
1.5	Pomieszczenie socjalne	płytki gress	6,00	6,00
1.6	WC	płytki gress	3,00	3,00
1.7	Pomieszczenie obieralni	płytki gress	4,40	4,40
1.8	Pomieszczenie chłodni	płytki gress	3,70	3,70
1.9	Zmywalnia naczyń	płytki gress	8,10	8,10
1.10	Kuchnia	płytki gress	29,60	29,60
		<b>RAZEM</b>	<b>438,10</b>	<b>438,10</b>

### 4 Program usług i opis funkcji

Zgodnie z przyjętym programem użytkowym technologii posiłki w pełnym zakresie przygotowane będą w części kuchennej i podawane na salę przyjęć w naczyniach wielokrotnego użytku.

Wydawane potrawy typu okolicznościowego jak:

- kolacje
- dania obiadowe
- napoje zimne i gorące.

Do lokalu dostawy towarów będą odbywały się każdorazowo przed planowaną imprezą zgodnie z przygotowanym zapotrzebowaniem sporządzonym przez osobę odpowiedzialną za przygotowanie zamówienia (bez zapasów).

Obróbka wstępna warzyw i dezynfekcja jaj odbywać się będzie w pomieszczeniu obieralni na wydzielonych stanowiskach. Dla warzyw przewidziano zlew dwukomorowy, a dla stanowiska mycia i dezynfekcji jaj zlew jednokomorowy, lodówka i UV i dodatkowo wspólna umywalkę. Mięso będzie dostarczane porcjowane bezpośrednio do obróbki termicznej zgodnie z zamówieniem.

W pomieszczeniu produkcyjnym potrawy przygotowywane będą w oparciu o surowce i półprodukty na stanowiskach pracy złożonych ze stołu roboczego i zlewozmywaka dwukomorowego. Jest to stanowisko naprzemienne w razie potrzeb. Stanowisko mycia garów i sprzętu produkcyjnego wyposażono w zlew jednokomorowy głęboki. Do obróbki termicznej przeznaczono urządzenia usytuowane pod okapem wentylacyjnym wyciągowym – kuchnie gazowe oraz patelnie elektryczne. Ponadto pomieszczenie produkcyjne wyposażono w stoły produkcyjne i umywalkę i regały.

W pomieszczeniu magazynów będą przechowywane gotowe potrawy i półprodukty produkty suche.

W pomieszczeniu komunikacja będą ustawione szafa chłodnicza i lodówka.

W pomieszczeniu WC personelu będzie szafa porządkowa.

W pomieszczeniu zmywalni będą zmywane naczynia konsumpcyjne. Zmywalnia wyposażona jest w zlewozmywak dwukomorowy (naczynia, ręce) i zmywarkę z funkcją wyparzania (temp. min 85<sup>0</sup>C) oraz szafę przelotową na naczynia.

Sala przyjęć jest wyposażona w krzesła i stoły dla gości

Należy przestrzegać kolejności wykonywanych czynności z zachowaniem wymaganego rozdziału czasowego podczas pracy.

Przed przystąpieniem do użytkowania należy opracować instrukcję HACCAP.

### 5 Wytyczne branżowe

#### 5.1 Budowlane

- w pomieszczeniach kuchni, zmywalni, obieralni, magazynu i WC na ścianach do 2 m zastosować powierzchnie zmywalne (płytki ceramiczne).
- posadzki - płytki ceramiczne antypoślizgowe.

- na korytarzach zastosować farby zmywalne o podwyższonej odporności na zmywanie.
- ościeżnice stalowe pomalować farbami olejnymi w kolorze drzwi.
- do pomieszczenia obieralni zastosować drzwi przesuwne.
- w kuchni otwieralne okna zabezpieczyć siatką przed owadami.
- ścianki działowe wykonać z pustaków z betonu komórkowego na zaprawie klejowej.

## 5.2 Sanitarne

Wszystkie pomieszczenia powinny posiadać wentylację grawitacyjną, natomiast pomieszczenia: kuchnię, zmywalnię, obieralnia oraz WC należy wyposażyć w wentylację mechaniczną zgodną z Polskimi Normami, zapewniającą odpowiednią krotność wymiany powietrza.

W obiekcie w pomieszczeniach należy zapewnić wentylację mechaniczną i grawitacyjną: Nawiew powietrza będzie zaspokojony przez instalację wentylacji mechanicznej.

Nad urządzeniami do obróbki termicznej należy zapewnić okap z wyciągiem mechanicznym (odciąg miejscowy) do kanału wentylacyjnego.

nr pom.	nazwa pom.	Rodzaj wentylacji	Parametry wentylacji
1.5	Pomieszczenie socjalne	Mechaniczna	20m <sup>3</sup> /h
1.6	WC	Mechaniczna	50m <sup>3</sup> /h
1.7	Pomieszczenie obieralni	Mechaniczna	8 krotna wymiana powietrza
1.8	Pomieszczenie chłodni	-	--
1.9	Zmywalnia naczyń	Mechaniczna	10 krotna wymiana powietrza
1.10	Kuchnia	Mechaniczna	15 krotna wymiana powietrza

Instalacje kanalizacyjną wykonać wg projektu branżowego.

Instalacje wody wykonać wg projektu branżowego.

## 5.3 Elektryczne

Instalacje elektryczne wg projektu branżowego.

## 6 Wyposażeni

Pomieszczenie kuchni należy wyposażyć w urządzenia i sprzęt wykonany ze stali nierdzewnej.

nr	nazwa wyposażenia	wymiar/parametry	ilość sztuk
<b>1.4 KOMUNIKACJA</b>			
1	lodówka chłodnicza	70x80x200mm	1
2	szafa chłodnicza	120x70x220mm	1
<b>1.5 POMIESZCZENIE SOCJALNE</b>			
3	zlew 1komorowy	400x400	1
4	umywalka ceramiczna		1
<b>1.6 WC</b>			
5	WC kompakt		1
6	umywalka ceramiczna		1
7	szafa na środki czystości		1
<b>1.7 POMIESZCZENIE OBIERALNI</b>			
8	umywalka ze stali nierdzewnej	400x295x150mm	1
9	zlew 1-komorowy ze stali nierdzewnej	800x600x850mm	1
10	zlew 2-komorowy ze stali nierdzewnej	800x600x850mm	1
<b>1.8 POMIESZCZENIE CHŁODNI</b>			
11	regał ze stali nierdzewnej	145x40x200mm	1
12	regał ze stali nierdzewnej	190x40x200mm	1
<b>1.9 ZMYWALNIA NACZYŃ</b>			
13	szafa przelotowa ze stali nierdzewnej	110x60x200cm	1

14	zlew 1-komorowy ze stali nierdzewnej	700x800x850mm	1
15	zmywarka - wyparzarka z podstawą	4.9/3.4 kW	1
16	stół ze zlewem 2-kom, otworem na odpadki i półką	2200x600x850mm	1
17	stolik kelnerski na kółkach		1
<b>1.10 KUCHNIA</b>			
18	patelnia uchylna, elektryczna, 6.3 kW	700x786x912 mm	2
19	stół ze stali nierdzewnej	140x60x850mm	1
20	kuchnia gazowa, 6-palnikowa, 700 mm, 32.5 kW	1200x700x850mm	1
21	kuchnia gazowa, 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym, 20.5+7 kW, G30	800x700x850mm	1
22	okap kuchenny z wentylatorem dachowym	3100x1500x450mm	1
23	regał ze stali nierdzewnej	80x40x200mm	3
24	stół przyścienny ze stali nierdzewnej	1100x700x850 mm	4
25	zlew 2-kom z półką	1000x700x850mm	1
26	stół przyścienny ze stali nierdzewnej	900x700x850 mm	2
27	stół ze stali nierdzewnej	1200x900x850 mm	1
28	stół z basenem 1-komorowym spawany	800x700x850 mm	1
29	umywalka ze stali nierdzewnej	400x295x150 mm	1

## 7 Uwagi końcowe

- Wszystkie roboty budowlano-montażowe należy wykonać zgodnie ze sztuką budowlaną, normami i Warunkami technicznymi wykonania i odbioru robót budowlano-montażowych.
- Przy pracach budowlanych szczególnie należy zachować wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy, a wszelkie prace wykonywać pod nadzorem osoby posiadającej uprawnienia budowlane;
- Zabronione jest wbudowanie w obiekt materiałów i urządzeń nie dopuszczonych do zastosowania w budownictwie i nie posiadających stosownych atestów;

## 8 Oświadczenie projektanta

28 sierpień 2019 r.

### O Ś W I A D C Z E N I E

Zgodnie z art. 20 ust. 4 Ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane  
(tekst jednolity Dz. U. 2017, poz. 1332), oświadczam że:

<b>Projekt wykonawczy</b>	<b>Remont zaplecza kuchennego w budynku OSP Biała</b>
<b>Lokalizacja</b>	<b>OSP Biała Działka nr 315/9, obr. Biała, gm. Biała</b>
<b>Inwestor</b>	<b>Gmina Biała Biała Druga 4b 98-350 Biała</b>

został wykonany zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

<b>Projektant</b>	28.08.2019r
-------------------	-------------