

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

Do przystosowania areny wielosezonowej
dla potrzeb kawiarenki informacyjno-turystycznej.

Dz. nr 162 i 163, obręb 0002 Lidzbark, Gmina Lidzbark

Zawartość opracowania:

1. Część opisowa (opis technologiczny)
2. Część graficzna (rysunkowa)
- rzut parteru (przyziemia)

Inwestor: Gmina Lidzbark

Autor opracowania:	Hanna Falkiewicz- Marciniak Nr upr.: BUA III 16/63	Hanna Falkiewicz-Marciniak mgr inż. architekt uprawnienia nr BUA III-16/63 CZŁONEK IZBY ARCHITEKTÓW KPOIA-0138 <i>Hahn</i>
-----------------------	--	--

OPIS TECHNOLOGICZNY

I. Dane ogólne :

W Lidzbarku przy promenadzie nad jeziorem na działce Nr 162 i 163, projektuje się arenę wielosezonową, w której funkcjonować będzie punkt informacji turystycznej z kawiarenką.

W przedmiotowym budynku przewiduje się urządzenie następujących pomieszczeń: Sala konsumpcyjna, pomieszczenie socjalne z aneksem porządkowym, zmywalnię oraz wc pracowników.

Do budynku prowadzić będą dwa wejścia główne. Przedmiotowy obiekt użytkowany będzie sezonowo (okres letni), zatem nie przewiduje się ogrzewania pomieszczeń.

Niniejsze opracowanie, tj. projekt technologiczny:

- a) ma wykazać prawidłowość rozwiązań funkcjonalnych, rozmieszczenie urządzeń, sprzętu i mebli,
- b) jest niezbędne dla uzyskania opinii sanitarnej, tj. zaopiniowania projektu pod wzgl. wymagań sanitarnohigienicznych i zdrowotnych,
- c) wykonuje się dla:
adaptacji areny wielosezonowej na potrzeby kawiarenki informacji turystycznej.

PODSTAWA OPRACOWANIA:

1. Zlecenie zamawiającego,
2. Obowiązujące przepisy z zakresu wymagań higieniczno-sanitarnych

II. ZAKRES PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI

W przedmiotowym obiekcie prowadzona będzie sprzedaż artykułów spożywczych bez obsługi kelnerskiej.

- napoje ciepłe, tj. kawa, herbata, czekolada wykonywane w ekspresie samomijającym.
- napoje chłodzące w butelkach, plastikach i kartonikach, przechowywane w witrynie chłodniczej.
- lody gałkowe.
- artykuły w opakowaniach jednostkowych, takie jak: paluszki, orzeszki, chipsy, ciastka suche, chrupki,

- ciasta okresowo dostarczane w miarę potrzeby, i rozdzielane na miejscu bez magazynowania.

Towar do kawiarenki będzie dostarczany sukcesywnie w miarę sprzedaży. Dzienna dostawa towaru będzie dostosowana do przewidywanego zaopatrzenia na dany dzień. Nie przewiduje się magazynowania większych ilości towaru.

III. ZATRUDNIENIE

Przewidywane zatrudnienie – dwie osoby.

Wszyscy pracownicy zatrudnieni będą posiadali aktualne świadectwa zdrowia.

IV. DANE BUDOWLANO-INSTALACYJNE

1. Woda zimna pobierana będzie z istniejącej zewnętrznej sieci wodociągowej.
2. Źródłem ciepłej wody będzie elektryczny bojler zlokalizowany w pomieszczeniu socjalnym.
3. Kanalizacja sanitarna – ścieki sanitarne odprowadzane będą do istniejącej sieci kanalizacyjnej.
4. Posadzki- rodzaj posadzek określono w części rysunkowej, powinny być gładkie, łatwo zmywalne i odporne na środki dezynfekcyjne, generalnie terakota.
5. Ściany i sufity – malować klejowo lub emulsyjnie w kolorach jasnych. Płytki glazurkowe lub materiał łatwo zmywalny powinien być stosowany:
 - w toalecie, zmywalni, aneksie porządkowym w bufecie - przygotowanie kawy, lodów - do wysokości min. 2,0 m,
 - przy punktach wodnych (umywalki, zlewozmywaki) jako fartuch o szerokości i wysokości 1,6 m.Ściany w ciągach komunikacyjnych (korytarze, przedsionki) do wysokości min. 1,6 m powinny być pokryte materiałem zmywalnym (np. malowanie farbą emulsyjną również w pomieszczeniu socjalnym.
6. Wentylacja – dla wszystkich pomieszczeń (oprócz toalety) przewidziana jest wentylacja grawitacyjna.
W toalecie wymagane jest zastosowanie wentylacji mechanicznej o działaniu ciągłym lub włączonej automatycznie przy otwieraniu drzwi.
7. Wysokość pomieszczeń projektuje się min, 2,50m do max 4,30m.
8. Zapotrzebowanie na energię elektryczną wynosić będzie ca 25 kW.
9. Gospodarka odpadami - projektuje się śmietnik z dobudową drewnianą na opakowania papierowe, plastikowe oraz skrzynki,

10. Dla klientów kawiarenki w celu zaspokojenia potrzeb wc zapewnia się
toż toż, które usytuowane będą nieopodal obiektu.

V. ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ

Sala konsumpcyjna z bufetem	41,46 m ²
Zmywalnia	5,92 m ²
WC personelu	3,05 m ²
Pomieszczenie socjalne z aneksem porządkowym	6,04 m ²
Przedsiónek	2,11 m ²
Magazyn napojów	1,70 m ²
<u>Razem</u>	<u>60,28 m²</u>

VI. ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA

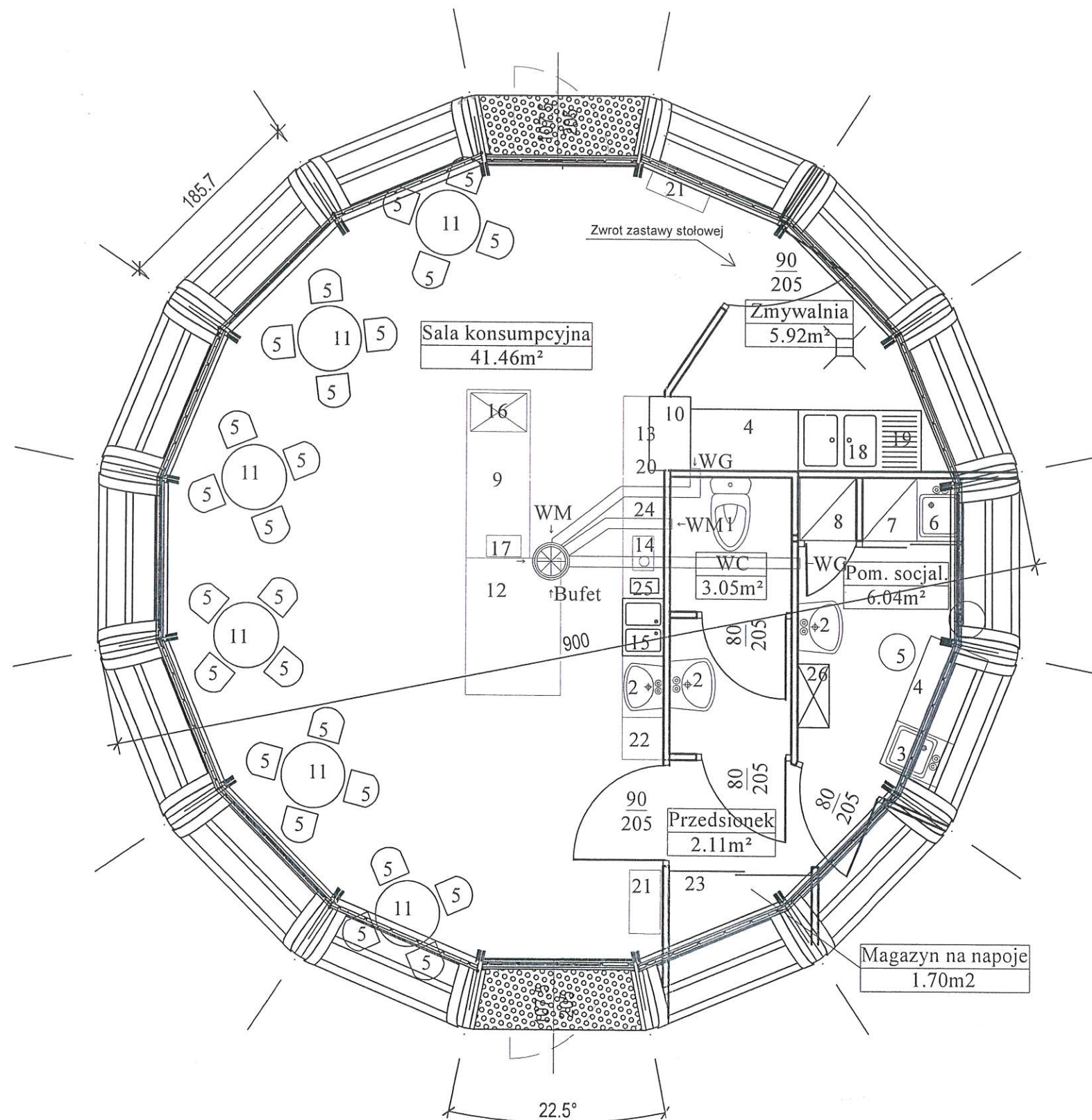
1. WC kompakt,
2. Umywalka,
3. Zlewozmywak,
4. Błat roboczy,
5. Krzesło,
6. Brodzik do mycia mopów,
7. Szafka na środki czystości,
8. Szafka na odzież wierzchnią dwudzielna,
9. Błat barowy,
10. Kredens (przelotowy) na czystą zastawę,
11. Stolik,
12. Dystrybutor do lodów z 6 kuwetami + zapas,
13. Szafka podblatowa na zastawę,
14. Ekspres do kawy,
15. Zlewozmywak dwukomorowy,
16. Witryna do ciastek,
17. Kasa fiskalna,
18. Zlewozmywak dwukomorowy z ociekaczem,
19. Wypaźarka podblatowa,
20. Chłodziarka podblatowa na ciasta,
21. Stojak z informatorami turystycznymi,
22. Chłodziarka do napojów,
23. Magazyn na napoje,
24. Błat roboczy do przygotowania kawy i porcjowania ciasta,
25. Suszarka do sprzętu produkcyjnego,
26. Szafka na naczynia własne.

Hanna Falkiewicz Marciniak
mgr inż. architekt
uprawnienia nr BUA III-18703
CZŁONEK IZBY ARCHITEKTÓW
KPOIA-0138

[Signature]

ARENA WIELOSEZONOWA 9m
TECHNOLOGIA
KAWIARENKA INFORMACYJNO-TURYSTYCZNA
SKALA 1:50

Wydano opinię sanitarną na podstawie
art. 3 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r.
o Państwowej Inspekcji Sanitarnej
(tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 59)
z dnia 30.07.2019r.
znak 205.472.35.2019
bez zastrzeżeń / z zastrzeżeniami
Podpis PPIŚ w Działdowie



1. WC kompakt
2. Umywalka
3. Zlewozmywak
4. Błat roboczy
5. Krzesło
6. Brodzik do mycia mopów
7. Szafka na środki czystości
8. Szafka na odzież wierzchnią dwudzielna
9. Błat barowy
10. Kredens (przelotowy) na czystą zastawę
11. Stolik
12. Dystrybutor do lodów z 6 kufkami + zapas
13. Szafa podblatowa na zastawę
14. Ekspres do kawy
15. Zlewozmywak dwukomorowy
16. Witryna do ciastek
17. Kasa fiskalna
18. Zlewozmywak dwukomorowy z ociekaczem
19. Wypaźarka podblatowa
20. Chłodziarka podblatowa na ciasta
21. Stojak z informatorami turystycznymi
22. Chłodziarka do napojów
23. Magazyn na napoje
24. Błat roboczy do przygotowania kawy i porcjowania ciasta
25. Suszarka do sprzętu produkcyjnego
26. Szafka na naczynia własne

JEDNOSTKA PROJEKTOWA:	FHU "PaGo" BIURO PROJEKTOWE Patrycja Goliań ul. Zielńska 42 B, 13-230 Lidzbark	
PROJEKT ARCHITEKTONICZNO - BUDOWLANY	INWESTOR : Gmina Lidzbark ul. Sądowa 21, 13-230 Lidzbark	
TEMAT OPRACOWANIA:	Przystosowanie areny wielosezonowej dla potrzeb kawiarenki informacyjno-turystycznej	
LOKALIZACJA:	Dz. nr 162 i 163, obręb 0002 Lidzbark, Gmina Lidzbark	
TYTUŁ RYSUNKU:	RZUT TECHNOLOGICZNY	
PROJEKTANT:	mgr inż. arch. Hanna Falkiewicz-Marciniak nr upr. BUA III 16/63	Podpis:
Data: 08 / 2019	Skala: 1 : 50	Numer rysunku: 3