

# PROJEKT

technologiczny remontu i modernizacji pomieszczeń  
gastronomicznych dla potrzeb usług cateringowych  
w Lęborku ul. Kolonia 18.

## **Inwestor:**

**STOWARZYSZENIE EDUQ**

ul. Krzywoustego 1

84-300 Lębork

**Użytkownik:** j.w.

**Realizacja:** 2023r.

## Zawartość opracowania:

1. Opis techniczny 6str.
2. Rysunki 2 egz.

**Projektował:**

**mgr inż. Piotr Miłkaszewicz**  
Uprawnienia budowlane do projektowania i kierowania  
robotami budowlanymi bez ograniczeń w specjalności  
instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji i urządzeń  
ciepłowniczych, wentylacyjnych, gazowych, wodociągowych  
i kanalizacyjnych.  
Nr ewid. POM/0029/PW05/07

**mgr inż. Małgorzata Mazurkiewicz**

uprawnienia do kierowania robotami budowlanymi  
i projektowania bez ograniczeń w specjalności instalacyjnej  
w zakresie sieci, instalacji i urządzeń wodociągowych  
i kanalizacyjnych, ciepłowniczych, wentylacyjnych i gazowych  
Nr BK. II F. 7342/460/98

Lębork, czerwiec 2023 r.

# OPIS TECHNICZNY

## 1. Podstawa opracowania

- a) zlecenie inwestora,
- b) inwentaryzacja istniejących pomieszczeń usługowych,
- c) wytyczne inwestora i użytkownika,
- d) obowiązujące normy i przepisy.

## 2. Dane ogólne

Istniejące pomieszczenia usługowe zlokalizowane są na poziomie parteru, piwnic i wykorzystywane były dotychczas jako gastronomiczne i gospodarcze. Budynek zlokalizowany jest na terenie zróżnicowanym wysokościowo stąd też wschodnia część budynku posiada posadzki równo lub powyżej poziomu przyległego terenu. Budynek od strony zachodniej posiada posadzki zagłębione poniżej poziomu terenu.

Niniejsze opracowanie obejmuje remont i modernizację istniejących pomieszczeń dla polepszenia warunków higieniczno-sanitarnych w obiekcie. Zaprojektowano wymianę i montaż nowego wyposażenia technologicznego oraz instalacji wentylacji mechanicznej i wod.-kan.

W obiekcie świadczone będą usługi gastronomiczne w zakresie przygotowywania i wydawania potraw cateringowych.

Potrawy przygotowywane będą głównie w oparciu o gotowe półprodukty i produkty. Istnieje też możliwość przygotowywania potraw od „surowca” do „wyrobu gotowego”. Surowce dostarczane do przygotowalni wstępnej będą już oczyszczone.

W obiekcie przewiduje się zatrudnienie 4-osobowe. Pomieszczenia zaplecza gastronomicznego – kuchnia oraz przygotowalnia wstępna będą pomieszczeniami przeznaczonymi do stałej pracy pracowników (powyżej 4 godzin dobowo). W podpiwniczonej części budynku zlokalizowane są pomieszczenia nieprzeznaczone na pobyt ludzi np. pomieszczenie mycia termosów (praca w tych pomieszczeniu odbywać się będzie do 2 godzin dobowo).

Personel posiada wydzielone WC personelu z szatnią  
Spożywanie posiłków przez personel odbywać się będzie na wydzielonym pomieszczeniu socjalnym.

Dostawa towarów do zaplecza obiektu odbywać się będzie na bieżąco poprzez drzwi zewnętrzne. Produkty i półprodukty będą czasowo przechowywane w chłodni, magazynie podręcznym oraz w szafkach kuchennych.

W obiekcie nie występuje krzyżowanie się tzw. „dróg brudnych” i „dróg czystych”.

Potrawy cateringowe wydawane będą z kuchni do pomieszczenia ekspedycyjnego. Wydawanie potraw odbywać się będzie w atestowanych naczyniach jednorazowego użytku, a możliwe będzie również wydawanie potraw w atestowanych termosach o większych pojemnościach. Termosy po użyciu będą zwracane do obiektu poprzez okno zewnętrzne i myte w wydzielanym pomieszczeniu mycia termosów.

Odpadki z zaplecza gastronomicznego usuwane będą na zewnątrz oraz gromadzone czasowo w zamykanym pojemniku zlokalizowanym w boksie śmietnikowym. Dla utrzymania czystości w obiekcie przewidziano zamykaną szafkę gospodarczą ze zlewem zlokalizowaną w holu.

Zasilenie obiektu oraz odprowadzenie ścieków sanitarnych odbywa się z miejskich sieci wod.-kan. Ciepła woda użytkowa przygotowywana będzie w pojemnościowym podgrzewaczu c.w.u.

### 3. Zestawienie pomieszczeń zaplecza gastronomicznego

Ekspedycja cateringu	16.8m <sup>2</sup>
kuchnia	27.9m <sup>2</sup>
Przygotownia wstępna	9.9m <sup>2</sup>
Pom. socjalne	3.3m <sup>2</sup>
hol	13.9m <sup>2</sup>
Mycie termosów	10.5m <sup>2</sup>
WC personelu z szatnią	5.1m <sup>2</sup>
Magazyn art. suchych	4.2m <sup>2</sup>

chłodnia	3.6m <sup>2</sup>
<b>Razem powierzchnia</b>	<b>95.2m<sup>2</sup></b>

**Wysokość pomieszczeń 2.5m netto**

#### 4. Wykaz projektowanego podstawowego wyposażenia technologicznego

1. Umywalki fajansowe półokrągłe (średni rozmiar)-5szt
2. Szafki dwudzielne na ubrania – 4-5szt.
3. Szafka gospodarcza ze zlewem 50x50x200cm np. Stalgast – 1szt.
4. Umywalki fajansowe półokrągłe (mały rozmiar)-1szt
5. Zlewozmywak stal. nierdz. 1-komorowy z rusztem ociekowym 70x50cm – 1szt.
6. Szafka kuchenna z płyt laminowanych z blatem o szer. 60cm – 1szt.
7. Krzesło-1szt.
8. Szafka stal. nierdz. 100x60x85cm – 1szt.
9. Chłodziarka do jaj z batem roboczym -1szt.
10. Naświetlacz UV do jaj – 1szt.
11. Zlewozmywak stal. nierdz.2-komorowy z szafką 80x60x85cm- 1szt.
12. Stół stal. nierdz. 80x60x85cm – 2szt.
13. Płuczko-obieraczka Lozamet N=0.76kW – 1kpl.
14. Zlewozmywak stal. nierdz. 2-komorowy 100x60x85cm – 1kpl.
15. Szafka stal.nierdz. z dolną półką 100x60x85cm – 1kpl.
16. Stół stal. nierdz. z dolną półką 150x60x85cm – 5szt.
17. Stół stal. nierdz z dolną półką 150x70x85cm – 1szt.
18. Zlewozmywak stal. nierdz. 100x70x85cm – 1szt.
19. Taboret elektryczny N=5kW lub gazowy, wym. 600x600x400mm – 1kpl.
20. Kocioł warzelny elektryczny N=12kW o poj. 80dm<sup>3</sup>, wym. 80x70x90cm „Lozamet”
21. Patelnia elektryczna linia 700 N=8kW „Lozamet” lub gazowa 80x70x90cm- 1szt.
22. Kuchnia gazowa 4-palnikowa N=30kW lub elektryczna wym. 900x900x900mm -1szt.
23. Stół chłodniczy stal. nierdz. o wym. 150x60x85cm 1szt.
24. Piec konwekcyjno-parowy 6x1/1GN Nel. =10.5kW np. „Rational” na podstawie
25. Piec konwekcyjno-parowy 6x1/1GN Nel. =10.5kW „Hendi” na podstawie
26. Basen stal. nierdz. 80x70x85cm – 2szt.

27. Regał ociekowy stal. nierdz. 80x70x200cm – 2szt.
28. Regał magazynowy 100x50x200cm
29. Szafa chłodnicza o poj. 700dm<sup>3</sup>, wym. 74x83x204cm np. Bolarus-1szt.
30. Szafa mroźnicza o poj. 700dm<sup>3</sup>, wym. 74x83x204cm np. Bolarus – 1szt.
31. Stół ekspedycyjny stal. nierdz. 150x60x85cm – 2szt.
32. Szafka stal. nierdz. 80x70x85cm
33. Zmywarka gastronomiczna do termosów Nel.=14kW
34. Stół stal. nierdz. 130x60x85cm z dolną półką – 2szt.
  - robot kuchenny wieloczynnościowy – 1kpl.
  - szafki stal. nierdz. o gł. 30cm wiszące – 3-4szt.

Uwaga: Dopuszcza się zastosowanie również innego wyposażenia technologicznego przy zachowaniu właściwych ciągów technologicznych.

## **5. Wykończenie wnętrza**

**wykładziny ścienne** – ściany w kuchni, ekspedycji, pom. mycia termosów, przygotowalni wstępnej, WC, do wys.2.0m -- z materiałów łatwozmywalnych, odpornych na działanie środków dezynfekcyjnych w jasnych kolorach (glazura). Pozostałe ściany i sufity malować farbami akrylowymi.

**posadzki** – gres, terakota

## **6. Instalacja wod.-kan.**

Zapotrzebowanie wody i odpływ ścieków wynosi ca  $Q_{\text{śr.dob.}} = 3.0 \text{ m}^3/\text{d}$ . Instalacja wodociągowa z rur wielowarstwowych PEX/AL/PEX  $\varnothing 16-32\text{mm}$  zasilana z istniejącej instalacji wodociągowej w budynku.

Średnice podejść wodociągowych i kanalizacyjnych dostosować do DTR faktycznie montowanych urządzeń technologicznych.

Instalacja kanalizacyjna z rur PP  $\varnothing 50-160\text{mm}$ . We wszystkich pomieszczeniach z wpustami podłogowymi – zawory czerpalne ze złączkami do węża.

Należy wykonać nowe poziomy wodociągowe i kanalizacyjne wraz z pionami i podejściami wod.-kan. Podejścia kanalizacyjne - pod posadzką – w kierunku głównego odpływu.

Ciepła woda doprowadzona do umywalk, zlewu, zlewozmywaków, basenów, zmywarki, pieca konwekcyjno-parowego, kotła warzelnego z centralnej instalacji c.w.u.

## **7. Wytyczne do instalacji wentylacyjnej**

We wszystkich pomieszczeniach przewidziano wentylację mechaniczną lub grawitacyjną zgodnie z rysunkiem.

W kuchni, pom. mycia termosów, przygotowalni wstępnej przewidziano wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną.

Nawiew powietrza do w/w pomieszczeń realizowany będzie przez układ wentylacyjny nawiewny z filtrem powietrza, wentylatorem kanałowym oraz nagrzewnicą elektryczną kanałową. Wentylator nawiewny należy wyposażyć w regulator obrotów/wydajności, a nagrzewnicę elektryczną w regulator temperatury powietrza nawiewanego.

Wywiew powietrza z kuchni odbywać się będzie poprzez okapy wentylacyjne stal. nierdz. wyposażone w filtry tłuszczowe i oświetlenie. Przewidziano okapy przyściennie przystosowane do niskich pomieszczeń będące w ofercie firmy Gort (wysokość okapu. max. 400mm) . Wywiew powietrza z okapów odbywać się będzie poprzez wentylatory dachowe przystosowane dla wyciągu powietrza z kuchni. Wentylatory dachowe należy montować na systemowych podstawach tłumiących.

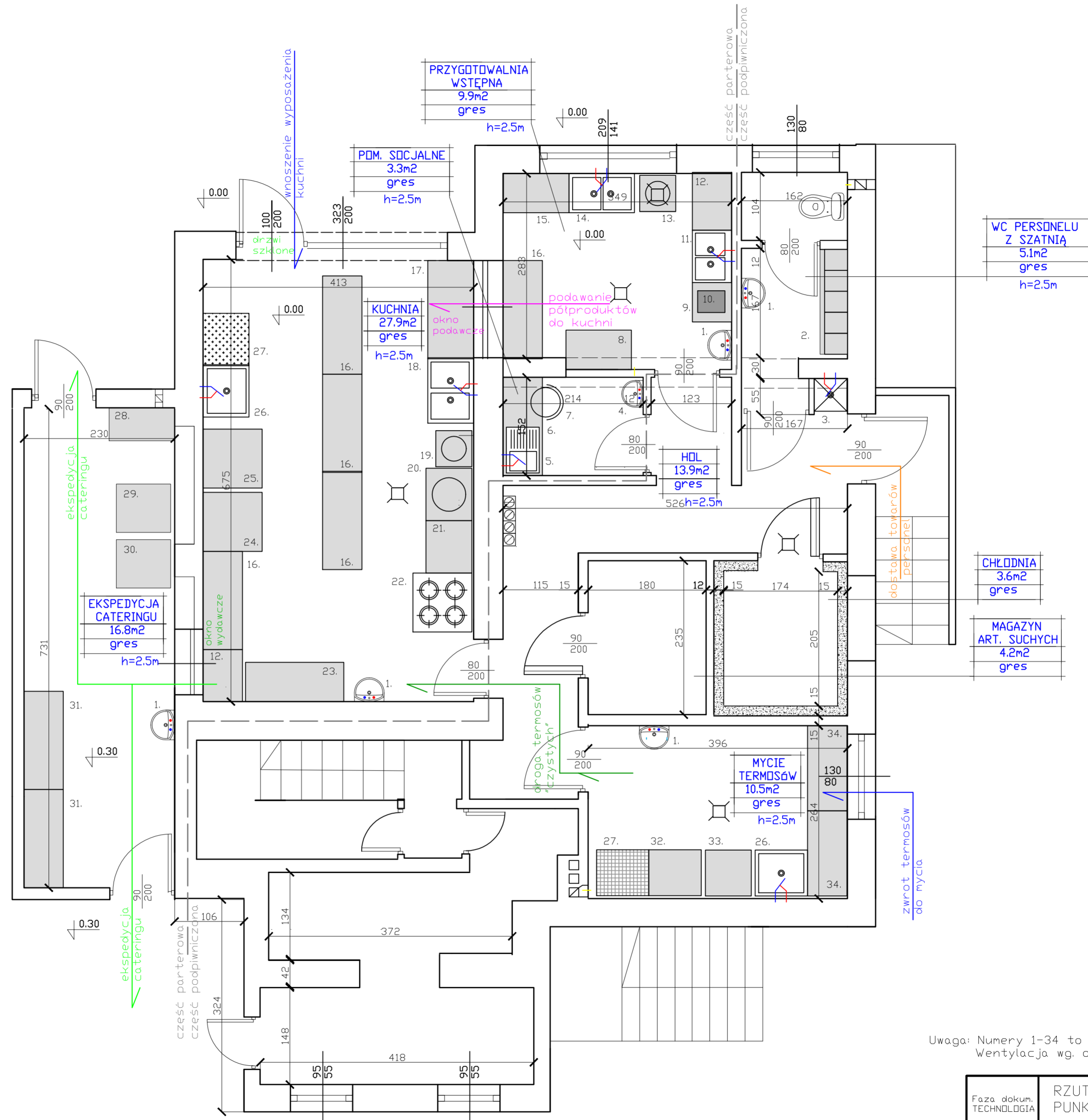
Do instalacji nawiewnej i wywiewnej stosować kanały wentylacyjne z blach stal. ocynkowanej.

Stosować izolację termiczną kanałów wentylacyjnych otulinami Kimafix z wełny skalnej gr. 20mm i 30mm Rockwool.

Wywiew powietrza z pom. mycia termosów oraz przygotowalni wstępnej poprzez indywidualne wentylatory wywiewne . Wentylator wywiewny w WC

personelu winien być włączany wraz z oświetleniem WC i wyłączany z opóźnieniem czasowym.

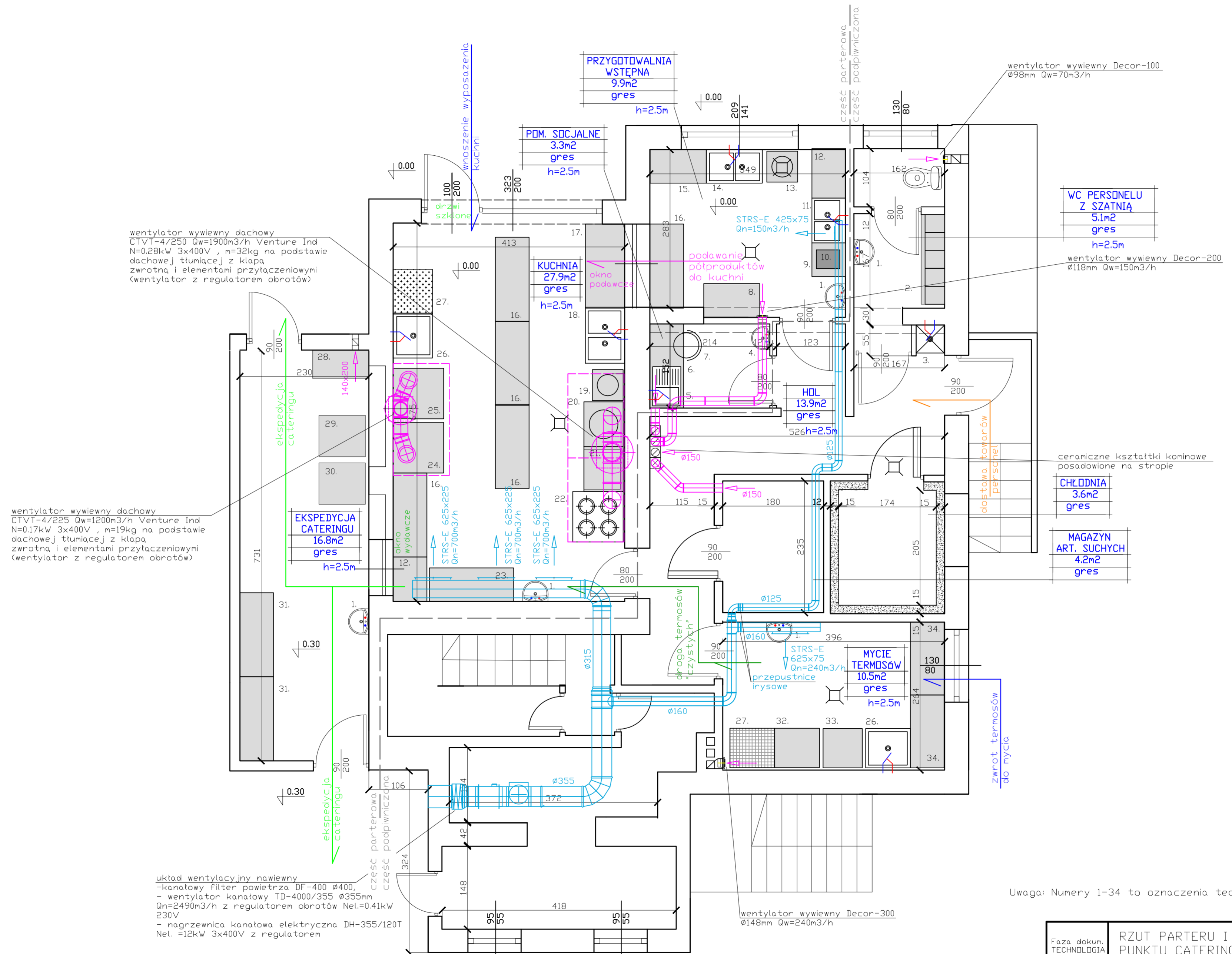
W magazynie art. suchych oraz w holu – wentylacja grawitacyjna.



Uwaga: Numery 1-34 to oznaczenia technologiczne wg. opisu technicznego Wentylacja wg. odrębnego rysunku

Faza dokum. TECHNOLOGIA		RZUT PARTERU I CZĘŚCI PODPIWNICZONEJ PUNKTU CATERINGOWEGO : TECHNOLOGIA			
Projektował:	Nazwisko i imię	Podpis	Data	SKALA	Nr. rys.
	mgr inż. P.Mikłaszewicz upr. PDM/0029/PWDS/07		czerwiec 2023r.	1:50	1.
	mgr inż. M.Mazurkiewicz upr. BK11F.7342/460/98				
Punkt cateringowy w Leborku ul. Kolonia 18					





wentylator wywiewny dachowy  
CTVI-4/250 Qw=1900m³/h Venture Ind  
N=0.28kW 3x400V, m=32kg na podstawie  
dachowej tłumiącej z kłapa  
zwrotną i elementami przyłączeniowymi  
(wentylator z regulatorem obrotów)

wentylator wywiewny dachowy  
CTVI-4/225 Qw=1200m³/h Venture Ind  
N=0.17kW 3x400V, m=19kg na podstawie  
dachowej tłumiącej z kłapa  
zwrotną i elementami przyłączeniowymi  
(wentylator z regulatorem obrotów)

układ wentylacyjny nawiewny  
-kanałowy filter powietrza DF-400 Ø400,  
- wentylator kanałowy TD-4000/355 Ø355mm  
Qn=2490m³/h z regulatorem obrotów Nel=0.41kW  
230V  
- nagrzewnica kanałowa elektryczna DH-355/120T  
Nel. =12kW 3x400V z regulatorem

Uwaga: Numery 1-34 to oznaczenia technologiczne wg. opisu technicznego

Faza dokum. TECHNOLOGIA	RZUT PARTERU I CZĘŚCI PODPIWNICZONEJ PUNKTU CATERINGOWEGO : WENTYLACJA				
	Nazwisko i imię	Podpis	Data	SKALA 1:50	Nr. rys. 2.
Projektował:	mgr inż. P.Mikłaszewicz upr. PDM/0029/PWDS/07		czerwiec 2023r.		
	mgr inż. M.Mazurkiewicz upr. BK11F.7342/460/98				
Punkt cateringowy w Leborku ul. Kolonia 18					