

**KONCEPCJA PROJEKTOWA
TECHNOLOGIA**

BUDOWA BUDYNKU NA POTRZEBY OŚRODKA CZYTELNICTWA I KULTURY
GMINY SUWAŁKI W MIEJSCOWOŚCI PŁOCICZNO –OSIEDLE

S p i s t r e ś c i

1. Ogólna charakterystyka

- 1.1 Przedmiot opracowania
- 1.2 Inwestor
- 1.3 Podstawa prawna opracowania

2. Założenia ogólne

3. Procesy technologiczne

- 3.1 Dostawa potraw
- 3.2 Obróbka termiczna
- 3.3 Wydawanie potraw
- 3.4 Zmywanie naczyń stołowych
- 3.5 Zmywanie drobnego sprzętu produkcyjnego
- 3.7 Pomieszczenie socjalne
- 3.8 Usuwanie odpadków pokonsumpcyjnych

4. Wytyczne branżowe

- 4.1 Wytyczne budowlane
- 4.2 Wytyczne instalacji sanitarnych
- 4.3 Wytyczne instalacji elektrycznych

5. Wskazania bezpieczeństwa i higieny pracy

OPIS TECHNICZNY

KONCEPCJA PROJEKTOWA

TECHNOLOGIA

**BUDOWA OŚRODKA CZYTELNICTWA I KULTURY
GMINY SUWAŁKI W MIEJSCOWOŚCI PŁOCICZNO –OSIEDLE
DZIAŁKI NR EW. GR. 842, 841, 913, 919,
OBRĘB 0030 PŁOCICZNO-TARTAK, JEDNOSTKA EW. 201207_2, SUWAŁKI**

a) Część ogólna

1. **Inwestor :** **GMINA SUWAŁKI**
ul. Świerkowa 45
16-400 Suwałki
2. **Jednostka projektowa :** **Atelier ZETTA**
ul. Pratulińska 10/2
03-511 Warszawa
3. **Autor :** inż. Jerzy Romańczuk

b) Podstawa prawna opracowania

Podstawę opracowania stanowią:

- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. nr 75 poz. 690 z 2002r. z późniejszymi zmianami),
- Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dn. 28.08.2003r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. Nr 169 poz. 1650 z 2003r.),
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139/1 z dnia 30.04.2004r.),
- Ustawa z dn. 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. nr 136 poz. 914 z późniejszymi zmianami),
- uzgodnienia z Inwestorem.

c) Założenia ogólne

Projektowana kuchnia zależna znajdować się będzie na poziomie parteru w planowanej budowie budynku w części bocznej z wydzielonym wejściem dostaw cateringu.

Założenia projektowe:

- gotowe posiłki (catering) dla zakładu gastronomicznego objętego nadzorem sanitarno-higienicznym (podpisana umowa)
- ilość zatrudnionych osób w zespole żywieniowym 2 (kobiety)
- urządzenia technologiczne zasilane będą energią elektryczną
- woda doprowadzona będzie z sieci wodociągowej
- ścieki odprowadzone będą do sieci kanalizacyjnej

d) Procesy technologiczne

- TECHNOLOGIA KUCHNI CATERINGOWEJ-

UWAGA : wyposażenie kuchni nie wchodzi w zakres zamówienia, będzie realizowane, wg odrębnej procedury przetargowej

e) Dostawa potraw

Dostawa posiłków odbywać się będzie w termosach i pojemnikach GN wydzielonymi drzwiami od strony zaplecza. Będą to posiłki gotowe, nie wymagające dodatkowej obróbki termicznej, a w niektórych przypadkach wymagające jedynie podgrzania.

Rozpakowywanie cateringu odbywać się będzie w wydzielonym aneksie. Po rozpakowaniu termosy będą odbierane i myte w firmie dostarczającej catering..

f) Obróbka termiczna

Do ewentualnego podgrzania posiłków przewidziano kuchenkę elektryczną

g) Wydawanie potraw

Posiłki wydawane z rozdzielni kelnerskiej, do poszczególnych sal Ośrodka.

h) Zmywanie naczyń stołowych

Zwrot brudnych naczyń stołowych - do zmywalni. Zastawa stołowa wstępnie będzie myta w zlewozmywaku, a następnie myta i wyparzana w zmywarce. Temperatura wody w zmywarce powinna wynosić min. +82°C. Czyste naczynia i tace wstawiane będą do szafy przelotowej łączącej zmywalnię z wydawalnią.

i) Zmywanie drobnego sprzętu produkcyjnego

Zmywanie drobnego sprzętu produkcyjnego odbywać się będzie w przygotowanej w zlewozmywak, a suszenie na regale ociekowym. Magazynowanie drobnego sprzętu produkcyjnego powinno odbywać się w szafkach stołów roboczych.

j) Pomieszczenie socjalne

Dla personelu kuchennego (2 osoby) przewidziano 2 szafki ubraniowe dwudziałowe w. w pomieszczeniu socjalnym

k) Usuwanie odpadków pokonsumpcyjnych

Odpadki pokonsumpcyjne ze zmywalni wynoszone będą w workach plastikowych do kontenera ustawionego na zewnątrz budynku i odbierane przez firmę (z przeznaczeniem do utylizacji) – podpisana umowa.

l) Wytyczne budowlane

Wysokość pomieszczeń wynosi ok. 3,30m

Wykończenie pomieszczeń:

– ściany

- przygotowalnia – glazura do wys. min 2,0 m, powyżej ściany i sufit malowane farbą emulsyjną w kolorach jasnych, zaleca się stosowanie glazury na całej wysokości pomieszczenia
- wydawalnia posiłków – glazura do wys. min 2,0 m, powyżej ściany i sufit malowane farbą emulsyjną w kolorach jasnych, zaleca się stosowanie glazury na całej wysokości pomieszczenia
- zmywalnia – glazura do wys. min 2,0 m, powyżej ściany i sufit malowane farbą emulsyjną w kolorach jasnych, zaleca się stosowanie glazury na całej wysokości pomieszczenia
- komunikacja/aneks przyjęcia i rozpakowywania cateringu - glazura do wys. min 2,0 m, powyżej ściany i sufit malowane farbą emulsyjną w kolorach jasnych
- magazyn produktów spożywczych - glazura do wys. min 2,0 m, powyżej ściany i sufit malowane farbą emulsyjną w kolorach jasnych
- wc – glazura do wys. min 2,0 m, powyżej ściany i sufit malowane farbą emulsyjną w kolorach jasnych

– podłogi

- zaplecze kuchenne, magazynek, komunikacja, pom. socjalne - wykładzina pcv,
- wc – gres,
- spadek posadzki w kierunku krutek ściekowych powinien wynosić 1,5%,

Pozostałe wytyczne:

- narożniki ścian i słupów należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi,
- drzwi do pomieszczeń produkcyjnych lub pomieszczeń, w których żywność wprowadzana jest do obrotu muszą być szczelne, łatwe do czyszczenia. W pomieszczeniach produkcyjnych należy stosować drzwi o gładkiej i nienasiąkliwej powierzchni,
- wszystkie materiały budowlane i wykończeniowe wnętrza (tam, gdzie jest kontakt z żywnością) powinny posiadać atesty. Do wykończeń wewnętrznych nie należy stosować drewna, płyt wiórowych, sklejk. Wszystkie stoły, szafy przelotowe powinny być wykonane ze stali nierdzewnej,
- sufity i zamocowane w górze elementy, (dotyczy to szczególnie opraw oświetleniowych), muszą być wykonane w taki sposób, aby zapobiegać gromadzeniu się brudu i kurzu.

m) Wytyczne instalacji sanitarnych

Temperatura:

- przygotowalnia+20 °C
- wydawalnia+20 °C
- zmywalnia+20 °C
- komunikacja/aneks przyjęcia i rozpakowywania cateringu +20 °C
- magazyn produktów spożywczych+16 °C
- wc+20 °C

Stosowane grzejniki powinny mieć powierzchnię gładką, łatwo zmywalną.

Wentylacja

- przygotowalnia4 w/h
- wydawalnia1,5 w/h
- zmywalnia7 w/h
- komunikacja/aneks przyjęcia i rozpakowywania cateringu1,5 w/h
- magazyn produktów spożywczych1,5 w/h
- wc 50m³/miskę ust./h

W pomieszczeniu przygotowalni należy zainstalować okap nad kuchenką.

Zapotrzebowanie wody:

- woda doprowadzona do budynku powinna odpowiadać warunkom wody zdatnej do picia,
- umywalki powinny być wyposażone w pojemniki z płynem myjącym, zasobniki z ręcznikami jednorazowego użytku

n) Wytyczne instalacji elektrycznych

Należy zaprojektować następujące instalacje:

- oświetleniową,
- gniazd wtykowych,
- siłową,
- odgromową

Natężenie oświetlenia elektrycznego

- zaplecze kuchenne 500 lx,
- komunikacja/aneks przyjęcia i rozpakowywania cateringu 200 lx,
- magazyn produktów spożywczych 100 lx,

Pozostałe pomieszczenia zgodnie z obowiązującymi normami.

- wszystkie urządzenia zasilane energią elektryczną powinny posiadać ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym,
- zapotrzebowanie mocy podano na rysunkach zagospodarowania technologicznego. Wskaźnik jednoczesności wynosi 0,6,
- żarówki, lampy świetlówki znajdujące się nad produktami spożywczymi lub miejscami ich produkcji muszą posiadać zabezpieczenia przed odłamkami szkła,
- gniazda i wyłączniki w instalacji elektrycznej powinny być wodoszczelne (pomieszczenia mokre).

o) Wskazania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wymagania specjalne

- Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z dokumentacją techniczno-ruchową dostarczoną przez producentów urządzeń.
- Wszystkie wyłączniki dla urządzeń elektroenergetycznych należy umieścić w widocznym miejscu.
- Wszystkie urządzenia powinny posiadać oznaczenie B lub CE lub deklarację zgodności.
- Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie przepisów BHP, sanitarno-epidemiologicznych oraz powinni posiadać aktualne orzeczenie lekarskie.
- Każda osoba, mająca kontakt z daniami gotowymi, powinna używać czystej odzieży ochronnej w jasnych kolorach oraz nakrycia głowy całkowicie zasłaniającego włosy.
- Produkcja, magazynowanie i obrót środkami spożywczymi narażony jest na inwazję gryzoni, owadów, insektów i rozwój bakterii chorobotwórczych. Z tego powodu we wszystkich robotach budowlanych należy zwrócić szczególną uwagę na zabezpieczenia utrudniające: przebywanie, rozmnażanie i przemieszczanie się wyżej wymienionych szkodników i bakterii chorobotwórczych.

UWAGA: Projekt technologiczny nie jest podstawą do prowadzenia robót budowlano-instalacyjnych. Wytyczne technologiczne stanowią podstawę opracowania projektów branżowych.

Warszawa – 27.04.2022 r.

Opracował :