SPIS ZAWARTOŚCI

1.0	Opis	Str.3
1.1	przedmiot opracowania	
1.2	program użytkowy	
1.3	program funkcjonalny	
2.0	Zatrudnienie i czas pracy	Str.4
2.1.	zatrudnienie	
2.2.	czas pracy	
3.0	Wyposażenie technologiczne	
4.0.	Wytyczne technologiczne	Str.4
4.1.	wymagania dotyczące wnętrz	Str.5
4.2.	wytyczne do proj. wod-kan	
4.3.	wytyczne do proj. wentylacji	
4.4.	wytyczne do proj. elektrycznego	
5.0.	Specyfikacja wyposażenia	Str.6
7.0	Technologia bufetu	Rys. nr T 01

1. OPIS

1.1 Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny budowlano – wykonawczy bufetu zlokalizowanego w obiekcie Studium Wychowania Fizycznego i Sportu Politechniki Gdańskiej przy Al. Zwycięstwa 12 w Gdańsku. Projektowany bufet przeznaczony jest do obsługi osób korzystających z hali basenu pływackiego, wioślarskiego i do nauki pływania.

1.2 Program użytkowy

Rodzaj usług gastronomicznych:
Przewiduje się samoobsługowy bufet dostosowany do ekspediowania potraw i napojów. Nie przewiduje się przygotowywania pełnych posiłków, a tylko dokończenie, podgrzewanie i porcjowanie. Potrawy mrożone (takie jak np. pizze gotowe, kanapki, zapiekanki) oraz wyroby cukiernicze dostarczane będą z zakładów gastronomicznych i cukierniczych . Nie przewiduje się przygotowywania potraw z jaj i surowych warzyw.
Przewidywany asortyment potraw:

- napoje zimne : soki owocowe, woda mineralna,
- napoje gorące: kawa, herbata
- dania gorące: pizze, zapiekanki
- dania zimne – kanapki, sałatki gotowe w jednostkowych opakowaniach fabrycznych ,
- wyroby cukiernicze z zewnętrznych zakładów cukierniczych
- ciastka i słodycze w opakowaniach jednostkowych
-

1.3 Program funkcjonalny

Dla zrealizowania przyjętego programu przewiduje się niezbędne zaplecze magazynowe i produkcyjne. Dostawa towarów odbywać się będzie sukcesywnie w miarę potrzeb.
Do przechowywania towarów przewidziano: magazyn ogólnospożywczy , magazyn na napoje, magazyn chłodniczy. W magazynie ogólnospożywczym umieszczono regały na produkty suche. Magazyn chłodniczy wyposażono w szafę mroźniczą , szafę chłodniczą i stół odstawczy z półką. Produkty z magazynów trafią do bufetu. Przygotowanie do konsumpcji odbywać się będzie w części bufetu. Zaprojektowano tam blat ze stali nierdzewnej do pracy i przygotowywania posiłków. Na blacie ustawiono , ekspres do kawy, czajnik i kuchenkę mikrofalową . Pod blatem ustawiono kostkarkę do lodu oraz stól chłodniczy z drzwiami przeszklonymi. Bufet wyposażony został w stół chłodniczy, szafę chłodniczą z drzwiami przeszklonymi, szafę chłodniczą ,kuchenkę mikrofalową, czajnik elektryczny oraz stół z 1-komorowym zlewozmywakiem przeznaczonym do mycia sprzętu kuchennego , i umywalką do mycia rąk. oraz stół, nad którym przewidziano półkę ekspozycyjną. Zaprojektowano także stół z szafką do przechowywania suchych produktów do bieżącej sprzedaży oraz szafę chłodniczą przeszkloną.
Wydawanie potraw odbywać będzie się z bufetu znajdującego się w otwartej przestrzeni z aneksem sali konsumpcyjnej .Zamówienia indywidualne przyjmowane i realizowane będą przy ladzie.
W skład lady barowej wchodzą segmenty z szafkami, szafę chłodnicza nablatowa, przeszklona do ekspozycji ciastek i kanapek, kostkarkę do lodu Przy ścianie przewidziano miejsce na regał ekspozycyjny.
Dla konsumentów przewidziano 3 stoliki 5-osobowe .
Zwrot brudnych naczyń z sali konsumpcyjnej do zmywalni odbywać się będzie przez okno podawcze.
Zmywalnia wyposażona została w zmywarkę do mycia naczyń stołowych, stół z 1-komorowym zlewozmywakiem i stół odbiorczy ze zmywarki oraz umywalkę do mycia rąk.
Odpadki pokonsumpcyjne ze zmywalni będą wynoszone w szczelnych pojemnikach do śmietnika zlokalizowanego na zewnątrz budynku.
Zmywalnia ma bezpośrednie połączenie z bufetem przez szafę przelotową. Umyte naczynia przechowywane będą w szafie przelotowej z drzwiami suwanymi.
W celu doświetlenia zmywalni w ścianie łączącej ją ze zmywalnią zainstalowano pas naświetli.
Dla pracowników baru zaprojektowano szatnię z toaletę . Umieszczono tam 3 szafki ubraniowe dwudzielne dla personelu. Zainstalowano tam także kranik ze złączką do węża i kratkę ściekową w podłodze służącą do celów porządkowych. Szafkę na środki czystości umieszczono w korytarzu.

Bar

209	bufet	9,2m^2	gres
208	zmywalnia	9,0m^2	terakota
207	magazyn ogólnospożywczy	6,2m^2	terakota
206	mag.chłodniczy	4,9m^2	terakota
205	szatnia i toaleta personelu bufetu	6,2m^2	terakota
204	magazyn napoi	13.0m^2	terakota
203	korytarz zaplecza bufetu	14.0m^2	terakota

2.0.ZATRUDNIENIE I CZAS PRACY

2.1. Zatrudnienie

Przewidywane zatrudnienie 3 osoby w systemie zmianowym wg. harmonogramu . Dla zatrudnionych pracowników przewiduje się wspólny zespół sanitarno- szatniowy, w którym umieszczono 3 szafki ubraniowe dwudzielne.

2.2. Czas pracy

Bufet będzie czynny w godzinach : 9^{00}-19^{00}. W miarę potrzeb wynikających z organizacji imprez mogą być ustalone inne godziny pracy. W zmywalni czas pracy nie będzie przekraczał 2 godzin w ciągu dnia.

3.0 WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE

Wyposażenie bufetu i zaplecza dostarczane i instalowane będzie przez użytkownika po uzyskaniu pozwolenia na użytkowanie.

Meble kuchenne(zlewozmywaki, umywalki, regały) wykonane z blachy nierdzewnej, urządzenia do obróbki termicznej, urządzenia chłodnicze i sprzęt kuchenny produkcji krajowej lub z importu – np. Dora Metal.Tanake

Wyposażenie sal konsumpcyjnych w stoliki , krzesełka i stołki barowe wg. wytycznych. aranżacji wnętrz.

Maszyny i urządzenia techniczne powinny posiadać obowiązujące certyfikaty i znaki bezpieczeństwa przewidziane przepisami bhp.

Wykaz urządzeń podano w dalszej części opisu.

4.0 WYTYCZNE TECHNOLOGICZNE

4.1.Wymagania dotyczące wnętrz

- Ściany

Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie , zabezpieczone przed kondensacją pary oraz wzrostem pleśni, bielone mlekiem wapiennym lub malowane przepuszczalną farbą emulsyjną w jasnych kolorach.

W pomieszczeniach przygotowalni, zmywalni i wc należy wyłożyć ściany glazurą minimum do wysokości 2,05m. W magazynie glazura do pełnej wysokości pomieszczenia. W korytarzach ściany malowane farbą o wysokiej odporności na ścieranie . Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi. Wzdłuż ścian korytarza komunikacyjnego należy zainstalować odboje (o szer. 25÷35 cm ; na wys. 60 cm od posadzki).

Sala konsumpcyjna – wykończenie wg. proj. aranżacji wnętrz..

- Podłogi

Zmywalne, wykonane z materiałów ceramicznych nieśliskich. Cokoły z tego samego materiału co podlogi. Miejsce styku ściany z podłogą należy zaokrąglić. Rozmieszczenie wpustów podłogowych podano na rysunku, spadki 1,0-1,5%.

- Drzwi

We wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych należy zaprojektować drzwi szczelne o gładkiej powierzchni, zmywalnej . Należy drzwi obić blachą do wys. 0,3 m od podłogi – ochrona przed gryzoniami. Progi powinny być metalowe lub obite blachą.

4.2.Wytyczne do projektu wodno-kanalizacyjnego

Woda technologiczna	
- ilość miejsc konsumenckich	15
- zużycie wody na miejsce konsumenckie	100 l/dobę
42m.k. x 100l/dobę	1,50m^3/ dobę
Woda porządkowa	0,06 m^3 / dobę
Razem	**1,56m^3 / dobę**

w tym 50% woda ciepła

4.2.1.Ścieki

Ścieki technologiczne stanowią 90% zapotrzebowania wody t.j.
1,56 m^3/ dobę x 0,90 = 1,404m^3 / dobę
Ścieki porządkowe stanowią 100% ogólnego zapotrzebowania w wodę t.j. 0,06m^3/ dobę
Łącznie ścieki 1,404+ 0,06= **1,464 m^3/ dobę**

4.3.Wytyczne do projektu wentylacji

W pomieszczeniach przygotowalni, zmywalni , bufetu i sali konsumpcyjnej należy przewidzieć wentylacje mechaniczną nawiewno-wywiewną.

Przygotowalnia	wg. zysków ciepła, wilgotności i ludzi
Zmywalnia	8 wym/godz.
Sala konsumentów	wg. zysków ciepła , nasłonecznienia i ludzi min. 30m^3/os./godz

Ilości wymian podano orientacyjnie. Przy obliczaniu wentylacji mechanicznej należy uwzględnić ilości ciepła i wilgotności wydzielonej przez urządzenia, ludzi, oświetlenie i nasłonecznienie.
W kuchni nad urządzeniami grzewczymi należy przewidzieć okap wentylacyjny. Wentylacja mechaniczna powinna zabezpieczyć pomieszczenia przed nagromadzeniem się pary. Nie może następować wykraplanie się pary na ścianach i sufitach

4.4.Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej

Jednostkowy pobór mocy i napięcie zasilania urządzeń podano w wykazie wyposażenia technologicznego.
Całkowity pobór mocy wynosi 7,49 kW
Współczynnik jednoczesności pracy urządzeń 0,7

7.0.WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO *Gdańsk*

na podstawie urządzeń f. Dora Metal , Tanake

Lp.	Wyszczególnienie	Typ	Wymiary w mm			Ilość sztuk	Pobór mocy kW	Napięcie V	Wod-kan.
			Dł.	Szer.	Wys.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ZMYWALNIA									
1.	Półka do zwrotu brudnych naczyń		1000	500	30	1			
2.	Stół odstawczy z półką	DMS 3103	700	700	850	1			
3.	Stół do mycia wstępnego ze zlewozmywakiem jednokomorowym	DMP-3247	1200	700	850	1			Zw + cw + odpływ
4.	Zmywarka uniwersalna	Tanake GS 50 eco	600	600	820	1	3,3	230	Zw + odpływ
5.	Stół odbiorczy ze zmywarki	DMS 3103	700	700	850	1			
6.	umywalka	DMP 3253	400	400	200	1			Zw + cw + odpływ
7.	Szafa przelotowa na naczynia z drzwiami suwanymi	DM 3309-01	800	600	2000	1			
BUFET									
8.	Stół z szafka	DMS 3118 N	1000	600	850	1			
9.	Półka ekspozycyjna		1000	300	600	1			
10.	Szafa chłodnicza przeszklona	DMP 92 102	700	860	200	1			
11.									
12.	Lada barowa	Wg. proj. Wnętrz							
13.	Ekspres do kawy z młynkiem, przystawka do spieniania mleka, automatem do czekolady i podgrzewaczem filiżanek	Tanake typ Impressa X90	390	410	470	1	1,35	230	
14.	Kostkarka do lodu	Tanake B21 AS-M	389	515	640	1	0,32	230	Zw + odpływ
15.	Blat ze stali nierdzewnej	DMS 3001	2600	600		1			
16.	Stół chłodniczy z drzwiami przeszklonymi (do montażu pod blat)	DMS 9005 Z	1125	600	850	1	0,23	230	
17.	Kasa fiskalna					1	0,2	230	
18.	Czajnik elektryczny					1		230	
19.	Kuchenka mikrofalowa	Tanake CM1329	464	577	368	1	1,3	230	
20.	Szafka z wbudowanym zlewozmywakiem jednokomorowym i umywalką		1000	600	850	1			
21.	Półka ekspozycyjna		1500	400		1			
MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH									
22.	Regał magazynowy	DMS 3319	1200	400	1800	1			
23.	Regał magazynowy	DMS 3319	900	400	1800	2			
24.	Regał magazynowy	DMS 3319	1400	400	1800	1			

MAGAZYN CHŁODNICZY									
25.	Szafa mrożnicza	DMS 92106	700	860	2000	1	0,47	230	
26.	Szafa chłodnicza	DMS 92103	700	860	2000	1	0.32	230	
27.	Stół odstawczy z półką	DMS 3103	700	700	850	1			
SZATNIA PERSONELU									
28.	szafka ubraniowa 2 działowa		400	500	1800	3			
29.	krzesło					1			
INNE									
30.	szafa na środki czystości		800	600	200	1			
31.	szafa		800	600	200	1			
SALA KONSUMPCYJNA									
32.	krzesła barowe					15			
33.	stoliki barowe					3			

Warszawa,2007