

OPIS TECHNICZNY DO PROJEKTU ZAGOSPODAROWANIA TERENU

inwestycji pt:

„Wydzielenie punktu gastronomicznego w budynku Zielonej Sali Izby Leśnej”

1. Dane ogólne:

1.1. Podstawa opracowania:

- a) Mapa zasadnicza sytuacyjno – wysokościowa do w skali 1:500.
- b) Uzupełniające pomiary sytuacyjno – wysokościowe w terenie.
- c) Wytyczne Zamawiającego.
- d) uzgodnienia z Inwestorem,
- e) obowiązujące akty prawne,
- f) rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690, z późn. zm.) - zwane w treści opisu „warunkami technicznymi”.
- g) Wypis i wyrys z MPZP.

1.2. Przedmiot zamierzenia budowlanego:

Przedmiotem opracowania jest zmiana sposobu użytkowania jednego pomieszczenia części budynku na punkt gastronomiczny. Celem inwestycji jest podniesienie atrakcyjności funkcji turystycznej budynku i terenu poprzez poprawę funkcjonalności obiektu i warunków lokalowych.

Opracowanie obejmuje m.in.:

1. Wykonanie wewnętrznych instalacji sanitarnych (wodna, kanalizacyjna), instalacje elektryczne.
2. Budowa zewnętrznej instalacji kanalizacyjnej.
3. Wykonanie ścianek działowych wydzielających sanitariat i pomieszczenie socjalne.
4. Montaż drzwi wewnętrznych i okien.
5. Wymiana posadzek.
6. Wykonanie zaplecza gastronomicznego wraz z wyposażeniem.
7. Lokalizacja miejsca składowania odpadów stałych.

1.3. Lokalizacja:

Teren objęty opracowaniem położony jest w osadzie Florianka 105, gmina Józefów, obręb Górecko Stare, dz. nr 859, ark. 12, ident. działki 060207_5.0012.859.

1.4. Tryb formalno-prawny inwestycji:

Całość zadania inwestycyjnego będzie realizowana trybem uzyskania decyzji pozwolenia na budowę.

1.5. Istniejący stan zagospodarowania działek, terenu:

Teren będący przedmiotem opracowania stanowi działkę nr 859. Zagospodarowanie terenu inwestycji stanowią budynki stodoła, spichlerz, Zielona Sala i Izba Leśna. Działka w kształcie zbliżonym do prostokąta, północno - wschodnim bokiem przylega do działki, która jest drogą dojazdową do terenu inwestycji. Teren inwestycji ogrodzony. Na terenie znajdują się schody i pochylnia przy budynkach sąsiednich.

2. Projektowane zagospodarowanie terenu:**2.1. Urządzenia budowlane związane z obiektami budowlanymi:**

W zakresie planowanych robót jest budowa przyłącza wodociągowego wraz z instalacją kanalizacyjną wg projektu architektoniczno – budowlanego branży sanitarnej. W/w instalacje znajdują się na działce Inwestora.

2.2. Sposób odprowadzania lub oczyszczania ścieków:

Ścieki komunalne będą odprowadzane do istniejącej kanalizacji sanitarnej znajdującej się na działce Inwestora. Stałe odpady komunalne pochodzące od użytkowników będą gromadzone w koszach na śmieci zlokalizowanych przy bramie wjazdowej.

2.3. Układ komunikacyjny:

Dojazd do przedmiotowego budynku pojazdami mechanicznymi jedynie dla samochodów służbowych Roztoczańskiego Parku Narodowego, stąd brak konieczności budowy miejsc postojowych. Dojście pieszo bądź rowerem odbywa się bez zezwoleń.

2.4. Sposób dostępu do drogi publicznej:

Budynek posiada bezpośredni dostęp do drogi. Jest ona drogą wewnętrzną RPN bez zezwoleń dla ruchu prywatnego pojazdami mechanicznymi.

2.5. Parametry techniczne sieci i urządzeń uzbrojenia terenu:

W ramach niniejszego opracowania zostaną rozbudowane zewnętrzne instalacje wodociągowe i kanalizacyjne.

2.6. Ukształtowanie terenu i układ zieleni:

Projekt nie przewiduje zmian w ukształtowaniu terenu i układu zieleni.

3. Zestawienie:

powierzchnia zabudowy budynku _____ 91,91 m²
 kubatura budynku _____ 426,32 m³
 szerokość budynku _____ 6,99 m
 długość budynku _____ 13,15 m
 powierzchnia użytkowa budynku _____ 68,25 m²
 powierzchnia użytkowa wydzielonego punktu _____ 7,25 m²

BILANS TERENU INWESTYCJI W GRANICACH OPRACOWANIA					
DZIAŁKA NR 859					
L.p.	Nazwa	Powierzchnia całkowita	Udział w powierzchni działki	Powierzchnia istniejąca	Powierzchnia projektowana
1.	2.	3.		4.	5.
1.	Powierzchnia działki	275 100,00m ²	100,0%	-	-
2.	Powierzchnia zabudowy budynków	664,00m ²	0,24%	664,00m ²	-
3.	Miejsce gromadzenia odpadów	2,50m ²	0,0009%	278,62m ²	1,80
4.	Zieleń	278,62m ²	99,75%	-	-
5.	Pozostałe (m.in.. pochylnie, schody)	30,11m ²	0,011%	30,11	

4. Informacje i dane:**4.1. Rodzaj ograniczeń lub zakazów w zabudowie i zagospodarowaniu terenu:**

- a) Odprowadzenie wód opadowych – na przyległe tereny zielone.
- b) Zabroniona jest zmiana stanu wody w gruncie, a zwłaszcza kierunku odpływu znajdującej się na jego gruncie wody opadowej – ze szkodą dla gruntów sąsiednich.

4.2. Informacja o wpisach do rejestru zabytków, gminnych ewidencji zabytków, lub**lokalizacji na obszarze objętym ochroną konserwatorską:**

Teren opracowania wg MPZP gminy i miasta Józefów jest oznaczony na planie symbolami RLU, RL, C. Obiekt leży w strefie konserwatorskiej C układu przestrzennego i widokowej ogrodu ozdobno – użytkowego osady Florianka.

4.3. Wpływ eksploatacji górniczej na działkę lub teren zamierzenia budowlanego:

Teren zamierzenia inwestycyjnego nie znajduje się w granicach terenu górniczego i nie podlega wpływom eksploatacji górniczej.

4.4. Wpływ projektowanego obiektu na środowisko naturalne:

Zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 10 września 2019 r. w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko (D.U. z dnia 26 września 2019 r. Poz. 1839) zamierzenie budowlane nie jest zaliczane do przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko.

Teren objęty opracowaniem jest położony na terenie "Natura 2000".

5. Warunki ochrony przeciwpożarowej:**5.1. Funkcja obiektu:**

Obiekt pełni funkcję budynku użyteczności publicznej.

5.2. Charakterystyka zagrożenia pożarowego

W strefie pożarowej ZL stosowanie do wykończenia wnętrz materiałów i wyrobów łatwo zapalnych jest zabronione. Na zagrożenie pożarowe w strefie mogą wpływać elementy stolarki drzwiowej i okiennej, a także instalacje elektryczne, jak również elementy wykończenia wnętrz.

5.3. Informacja o kategorii zagrożenia ludzi oraz przewidywanej liczbie osób na kondygnacji i w pomieszczeniach, których drzwi ewakuacyjne powinny otwierać się na zewnątrz

KATEGORIA ZAGROŻENIA LUDZI			
L.p.	Pomieszczenia	Kategoria zagrożenia ludzi	Przewidywana liczba osób w danej strefie poż.
1.	2.	3.	4.
1.	Parter	ZL III	10

5.4. Przewidywana gęstość obciążenia ogniowego

Dla stref oznaczonych jako ZL nie wyznacza się.

5.5. Ocena zagrożenia wybuchem

Nie występują pomieszczenia zagrożone wybuchem.

5.6.Klasa odporności pożarowej oraz klasa odporności ogniowej i stopniu rozprzestrzeniania ognia elementów budowlanych

Budynek zakwalifikowany do grupy wysokościowej niskie (N). Wymagana klasa odporności pożarowej dla budynku ZL III niskiego o jednej kondygnacji nadziemnej określona jest w przepisach jako „D”.

Dla klasy odporności pożarowej „D” elementy budynku powinny spełniać co najmniej wymagania określone w poniższej tabeli:

Klasa odporności pożarowej budynku	Klasa odporności ogniowej elementów budynku					
	Główna konstrukcja nośna	Konstrukcja dachu	Strop ¹⁾	Ściana zewnętrzna ^{1),2)}	Ściana wewnętrzna ¹⁾	Przekrycie dachu ³⁾
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
„D”	R 30	-	REI 30	EI 30 (o-i)	-	-

R – nośność ogniowa (w minutach), określona zgodnie z Polską Normą dotyczącą ustalania klas odporności ogniowej elementów budynku.

E – szczelność ogniowa (w minutach), określona j.w.

I – izolacyjność ogniowa (w minutach), określona j.w.

1) Jeżeli przegroda jest częścią konstrukcji nośnej, powinna spełniać także kryteria nośności ogniowej (R) odpowiednio do wymagań zawartych w kol.2 i 3 dla danej klasy odporności pożarowej budynku.

2) Klasa odporności ogniowej dotyczy pasa międzykondygnacyjnego wraz z połączeniem ze stropem.

3) Wymagania nie dotyczą (...)budynek, w którym nad najwyższą kondygnacją znajduje się strop albo inna przegroda, spełniająca kryteria określone w kol.4.

Klasa odporności pożarowej budynku	Klasa odporności ogniowej		
	Elementów oddzielenia przeciwpożarowego		Drzwi przeciwpożarowych lub innych zamknięć przeciwpożarowych
	Ścian i stropów z wyjątkiem stropów w ZL	Stropów w ZL	
1.	2.	3.	4.
„D”	REI 60	REI 30	EI 30

Wszystkie elementy budynku należy zabezpieczyć jako nierozprzestrzeniające ognia (NRO).

5.7.Podział na strefy pożarowe

PODZIAŁ NA STREFY POŻAROWE			
L.p.	Pomieszczenia	Strefa pożarowa	Powierzchnia wydzielonej strefy
1.	2.	3.	4.
1.	Parter	ZL III	68,25m ²

5.8.Usytuowanie z uwagi na bezpieczeństwo pożarowe, w tym odległości od obiektów sąsiadujących

Odległość budynku od granicy działki

Od północy: 49,00m

Od południa: 280,00m

Od zachodu: 558,00m

Od wschodu: 98,00m

5.9. Warunki i strategia ewakuacji ludzi

Ewakuacja z pomieszczeń bezpośrednio na zewnątrz budynku.

Ze strefy ZL III z pomieszczenia nr 0.1 wyjście bezpośrednio na zewnątrz drzwiami jednoskrzydłowymi szer. 118cm, wys. 200cm, z pomieszczenia 0.2 wyjście bezpośrednio na zewnątrz – bez drzwi. W strefie ZL III długość dojścia ewakuacyjnego nie przekracza 30m. Długość przejścia ewakuacyjnego ze strefy ZL III – do 20 m.

5.10. Sposób zabezpieczenia p.poż. instalacji

Brak potrzeby zastosowania zabezpieczenia p.poż. instalacji. Brak konieczności instalacji głównego wyłącznika prądu.

Budynek posiada instalację odgromową.

5.11. Dobór urządzeń p.poż.

Dla projektowanej wydzielonej strefy ZL III hydranty wewnętrzne nie są wymagane.

5.12. Wyposażenie w gaśnice

Obiekt wyposażony jest w gaśnicę typu ABC 2kg.

5.13. Przygotowanie obiektu budowlanego i terenu do prowadzenia działań ratowniczo-gaśniczych

Dla strefy objętej opracowaniem woda do zewnętrznego gaszenia pożaru nie jest wymagana. Jednakże w odległości 39m znajduje się istniejący hydrant nadziemny fi 80.

Dla strefy objętej opracowaniem dojazd dla pojazdu ratowniczego nie jest wymagany.

6. Informacje o obszarze oddziaływania obiektu:

Przepis art. 3 pkt 20 ustawy Prawo budowlane z dnia 7 lipca 1994 r. (D.U. z 2020 r. stan na dzień 19.09.2020 r.) określa definicję obszaru oddziaływania obiektu. Zgodnie z powyższą regulacją jest to „teren wyznaczony w otoczeniu obiektu budowlanego na podstawie przepisów odrębnych, wprowadzających związane z tym obiektem ograniczenia w zagospodarowaniu, w tym zabudowy tego terenu”.

Terenem wyznaczonym są działki budowlane o konkretnych numerach, wchodzące w obszar oddziaływania inwestycji zgodnie z opinią i jej uzasadnieniem przez projektanta. Otoczenie obiektu budowlanego to najczęściej sąsiednie działki z tym zastrzeżeniem, że otoczenie to może się ograniczyć jedynie do działki, na której przeprowadzana jest inwestycja, a nawet do jej części. Przepisy odrębne natomiast to wszystkie obowiązujące przepisy prawa, które w jakikolwiek sposób powiązane są z przeprowadzeniem danego przedsięwzięcia budowlanego. W myśl ustawy Prawo budowlane ograniczenia związane są ze zmianą warunków użytkowania sąsiednich terenów czy lokalizacji zabudowy.

Określenie obszaru oddziaływania inwestycji sprowadza się do analizy pod względem wpływu budowlanki jako obiektu kubaturowego na sąsiednie działki. Ponadto bierze się pod uwagę zasięg obszaru oddziaływania ze względu na istniejące uwarunkowania formalno-prawne, mające wpływ na dany obszar oddziaływania obiektu. Analiza oddziaływania obiektu kubaturowego obejmuje oddziaływanie obiektu w zakresie funkcji i wymagań związanych z jego użytkowaniem, a także tych związanych z przesłanianiem i zacienianiem budynków oraz terenów sąsiednich.

Uwarunkowania formalno – prawne i ich wpływ na obszar oddziaływania obiektu. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki

i ich usytuowanie z dnia 12 kwietnia 2002 r. (Dz. U. Nr 75, poz. 690 z późn. zm. tj. D.U. z 2019 r. Poz. 1065)) jest najważniejszym aktem prawnym, który należy przeanalizować przy wyznaczeniu zasięgu obszaru, na jaki wpływa dana inwestycja.

Trzeba przy tym rozpatrzyć szereg aspektów, które mogą generować ograniczenia, ujęte w definicji obszaru oddziaływania obiektu zamieszczonej w ustawie Prawo budowlane. W szczególności odnosi się do:

- a) lokalizacji miejsc gromadzenia odpadów stałych – brak za wyjątkiem koszy na śmieci,
- b) usytuowania studni – projektowane są studnie rewizyjne kanalizacji deszczowej wraz z separatorem wód deszczowych,
- c) lokalizacji zbiorników bezodpływowych na nieczystości ciekłe (szamb) – brak szamb na terenie opracowania i w odległości mniejszej niż 30 m,
- d) usytuowania urządzeń rekreacyjnych (np. placów zabaw) – brak,
- e) najbliższa odległość terenu zamierzenia budowlanego od okien pomieszczeń przeznaczonych na stały pobyt w budynku mieszkalnym wynosi 5,40 m.

W związku z powyższym stwierdza się, że obszar oddziaływania planowanego zamierzenia budowlanego nie wykracza poza działkę, na której będzie realizowane jak również nie ma wpływu na ewentualnie planowane zmiany w zagospodarowaniu działek sąsiednich.

7. Dostępność obiektu dla osób z niepełnosprawnościami:

Budynek przystosowany jest dla osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich, poprzez łagodne ukształtowanie terenu, brak schodów. Wszystkie projektowane nawierzchnie są antypoślizgowe.

8. Kategoria geotechniczna i warunki gruntowe terenu:

Kategoria geotechniczna pierwsza w prostych warunkach gruntowych.

Opracował:

OPIS TECHNICZNY DO PROJEKTU ARCHITEKTONICZNO – BUDOWLANEGO

inwestycji pt:

„Wydzielenie punktu gastronomicznego w budynku Zielonej Sali Izby Leśnej”

Branża architektoniczna

1. Dane ogólne:

1.1. Podstawa opracowania:

- a) Mapa zasadnicza sytuacyjno – wysokościowa do w skali 1:500.
- b) Uzupełniające pomiary sytuacyjno – wysokościowe w terenie.
- c) Wytyczne Zamawiającego.
- d) uzgodnienia z Inwestorem,
- e) obowiązujące akty prawne,
- f) rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690, z późn. zm.) - zwane w treści opisu „warunkami technicznymi”.

1.2. Rodzaj i kategoria obiektu budowlanego:

Kategoria XVII.

1.3. Zamierzony sposób użytkowania oraz program użytkowy obiektu:

Obiekt objęty opracowaniem pełni funkcję obiektu użyteczności publicznej. Przedmiotowa inwestycja nie zmieni funkcji obiektu. Adaptacja pomieszczenia ma na celu zwiększenie atrakcyjności budynku poprzez stworzenie miejsca odpoczynku dla turystów z dodatkową funkcją gastronomiczną.

W budynku wydziela się następujące pomieszczenia:

- Salę konsumpcyjną,
- Punkt gastronomiczny,
- Pomieszczenie gospodarcze,
- Toaletę dla personelu.

W odległości 15,80m od punktu gastronomicznego zlokalizowany jest istniejący sanitariat dla turystów.

Obiekt posiada 3 odrębne pomieszczenia: toaleta damska, toaleta męska i toaleta dla niepełnosprawnych.

W/w pomieszczenia posiadają muszle i umywalki.

1.4. Układ przestrzenny oraz forma architektoniczna obiektu:

Układ przestrzenny budynku bez zmian.

2. Charakterystyczne parametry obiektu budowlanego:

2.1. Kubatura: – 426,32m³.

2.2. Powierzchnia użytkowa: - 68,25m².

2.3. Wysokość, długość szerokość: - 6,25m.

2.4. Liczba kondygnacji: - I.

3. Opinia geotechniczna oraz informacja o sposobie posadowienia obiektu budowlanego

Obiekt zaliczono do pierwszej kategorii geotechnicznej przy prostych warunkach gruntowych.

4. Warunki korzystania z obiektu przez osoby niepełnosprawne

Obiekt w pełni dostępny dla osób z niepełnosprawnościami. Brak barier architektonicznych.

5. Wpływ obiektu budowlanego na środowisko

Zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 10 września 2019 r. w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko (D.U. z dnia 26 września 2019 r. Poz. 1839) zamierzenie budowlane nie jest zaliczane do przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko.

Teren objęty opracowaniem jest położony na terenie "Natura 2000".

6. Elementy projektowane

6.1. Przedmiot, zakres i cel inwestycji

Przedmiotem opracowania jest zmiana sposobu użytkowania jednego pomieszczenia części budynku na punkt gastronomiczny. Celem inwestycji jest podniesienie atrakcyjności funkcji turystycznej budynku i terenu poprzez poprawę funkcjonalności obiektu i warunków lokalowych.

Opracowanie obejmuje:

1. Wykonanie wewnętrznych instalacji sanitarnych (wodna, kanalizacyjna), instalacje elektryczne.
2. Budowa zewnętrznej instalacji kanalizacyjnej.
3. Rozebranie posadzki z klinkieru i zastąpienie płytkami ceramicznymi w punkcie gastronomicznym, toalecie i pomieszczeniu gospodarczym.
4. Wykonanie ścianek działowych wydzielających sanitariat i pomieszczenie socjalne.
5. Wykonanie okładzin na ścianach drewnianych płytą osb-3 i pokrycie płytkami ceramicznymi.
6. Wykonanie wydzielenia punktu gastronomicznego poprzez montaż ścianek drewnianych.
7. Montaż drzwi wewnętrznych i okien.
8. Wykonanie zaplecza gastronomicznego wraz z wyposażeniem.
9. Biały montaż.
10. Wykonanie wentylacji grawitacyjnej.
11. Lokalizacja miejsca składowania odpadów stałych.

6.2. Dane konstrukcyjno-materiałowe

Ściany zewnętrzne istniejące od wewnątrz w punkcie gastronomicznym, toalecie i pom. gospodarczym obudowane płytą osb-3 2,5cm na ruszcie drewnianym z pokryciem płytkami ceramicznymi do wys. 2,20m.

Ściany wewnętrzne projektowane z płyt g-k gr. 12,5mm obustronnie na ruszcie aluminiowym wypełnienie wełną mineralną gr. 10cm z pokryciem płytkami ceramicznymi.

Wentylacja przewody wentylacyjne z rur spiro fi100 wyprowadzone przez ściany z wentylatorami 50m³/h z czujnikiem ruchu. Nad kuchenką do zamontowania okap gastronomiczny przyścienny trapezowy o wymiarach ok. 100x70x40 cm.

Strop nad punktem gastronomicznym do istniejących belek drewnianych zamontować sufit z desek iglastych gr. 3,2cm.

Ściany w punkcie gastronomicznym oraz pomieszczeniu gospodarczym i toalecie personelu pokryte płytkami ceramicznymi pastelowymi 20x20cm do wysokości 220cm.

Posadzki płytki gresowe nieszkliwione, o wym. ok. 30x60cm/20x60cm gatunku I, imitujące strukturę drewna, odporność na ścieranie płytek gresowych co najmniej klasa V, antypoślizgowość określona w tabeli poniżej (dla danego pomieszczenia należy zastosować parametr nie niższy niż podany w tabeli):

WYMAGANIA ANTYPOŚLIZGOWOŚCI PŁYTEK CERAMICZNYCH		
Lp.	Rodzaj pomieszczenia	Grupa antypoślizgowości (co najmniej)
1.	2.	3.
1.	Toalety, pomieszczenia gospodarcze	R10
2.	Zaplecze gastronomiczne	R11

Okna drewniane, dębowe, skrzynkowe, uchylne, dwuszybowe, bez wymagań cieplnych.

Drzwi wewnętrzne drewniane modrzew, z podcięciem wentylacyjnym, ościeżnica drewniana. Drzwi przy ladzie drewniane, łamane, obicie pionowymi deskami szer. 10cm, wykonanie analogiczne jak istniejące drzwi i zawiasy do pom. nr 0.1.

Blat roboczy i szafki zabudowa kuchni ok. 3,0mb: szafki z płyty laminowanej MDF o grubości 18 mm, plecy z płyty HDF grubości 3.2 mm, blat laminowany gr. 28mm.

Lada wystawiennicza blat dębowy lity gr. 4cm, impregnowany. Pod blatem murowana ścianka z kamienia józefowskiego.



7.Instalacje

Budynek nieogrzewany.

Instalacje wodociągowo-kanalizacyjne wewnętrzne według opracowania branży sanitarnej.

Woda z wodociągu istniejąca nie wymagająca przebudowy.

Instalacje elektryczne według opracowania branży elektrycznej, przyłącze istniejące.

Opracował:

PROGRAM TECHNOLOGICZNO-UŻYTKOWY

1. Program użytkowy.

W punkcie gastronomicznym odbywać się będzie sprzedaż lokalnych produktów regionalnych obszaru lubelskiego. Będą nimi: cebularze, sękacze, flaki, pieróg biłgorajski, pierogi, regionalne pieczywa, miody, konfitury, wędliny.

W lokalu nie planuje się wstępnego przygotowywania potraw. Cebularze, pieróg, pieczywa itp. będą przywożone w formie gotowej, produkty zimne. Miody, konfitury w szczelnie zamkniętych opakowaniach szklanych, nie planuje się ich późniejszego porcjowania. Flaki, pierogi będą dostarczane w formie gotowej do spożycia do późniejszej obróbki cieplnej przed sprzedażą, przechowywane będą w lodówce.

Przewiduje się, że punkt gastronomiczny będzie obsługiwał jeden pracownik. Okres w jakim będzie funkcjonował lokal to przełom od końca czerwca do początku września w godzinach od 11 do 15.

2. Opis procesów technologicznych**Zaopatrzenie gastronomiczne**

Dostawa towarów odbywać się będzie okazjonalnie. Na teren punktu gastronomicznego prowadzi wejście z terenu komunikacji ogólnej. Wejściem tym przewiduje się dostawy produktów, wejście pracownika oraz wynoszenie odpadów.

W lokalu posiłki będą tylko odgrzewane. Produkty dostarczane będą w formie gotowej do spożycia a produkty jak flaki, pierogi czy zupy do późniejszego odgrzania. Produkty żywnościowe będą wydawane w pojemnikach jednorazowego użytku. Produkty przywożone będą w pojemnikach izotermicznych i w pojemnikach typu GN. Gotowe wyroby i inne produkty kierowane będą do pomieszczenia nr 0.3, tam będą przechowywane i rozdysponowywane, następnie przenoszone do witryny chłodniczej w pom. nr 0.3. Napoje gorące takie jak kawa lub herbata przygotowywane będą w ekspresie w pom. nr 0.3. Produkty wymagające przed sprzedażą wcześniejszego podgrzania przechowywane będą w lodówce w pom. nr 0.3.

W witrynie chłodniczej w jednej części będą przechowywane produkty mięsne, w drugiej natomiast pieczywa. W lodówce pierogi i inne.

Przewiduje się również sprzedaż gotowych artykułów spożywczych (cebularze, sękacze, miody etc.).

Wydawanie potraw

Porcjowane potrawy będą wydawane na blacie wystawienniczym.

Zmywanie naczyń stołowych

Wydzielony został punkt zmywania sprzętów w pom. nr 0.3.

Brudne naczynia będą myte w zmywarko – wyparzarce oraz w zlewie. Umyte naczynia będą umieszczane w szafce nad zmywarką.

Pojemniki izotermiczne będą dostarczane i myte przez zakład zewnętrzny.

Pojemniki GN myte będą na miejscu w zlewie oraz w zmywarce.

Usuwanie odpadów

Odpadki pokonsumpcyjne będą usuwane w szczelnie zamkniętych pojemnikach do wydzielonego pojemnika na odpady i przechowywane do momentu odbioru maksymalnie 1 dzień.

Zatrudnienie w punkcie gastronomicznym

Przyjęto łączne zatrudnienie 1 osoby. Obiekt będzie dzierżawiony najemcy przez Roztoczański Park Narodowy.

Praca na zapleczu jest pracą czasową, nie przekracza 4 godzin dziennie. Dla pracownika zaprojektowano niezależne pomieszczenie gospodarcze wyposażoną w szafkę i komorę gospodarczą oraz toaletę.

Od najemcy wymagane będzie aby pracownik posiadał książeczkę zdrowia i aktualne badania lekarskie. Osoby wykonujące prace przy obrocie żywnością muszą przestrzegać higieny osobistej oraz nosić właściwą, czystą odzież oraz, jeżeli to niezbędne, obuwie robocze, a także stosować wymagane środki ochrony indywidualnej.

3.Zestawienie wyposażenia punktu gastronomicznego i pomieszczeń przynależnych**3.1. Punkt gastronomiczny:**

- **Zmywarka z wyparząrką** ze zmiękcaczem o wym. ok 50x50cm, sterowanie: manualne, wymiar kosza: 500 x 500, wymiary w mm: 570x600(+370)x(H)830, Ilość cykli mycia: 1/120 s, wydajność : 30 koszy/h, maksy-

malna wysokość mytego: szkła 325 mm / talerzy 335 mm, Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2-2,5 l, Temperatura wody myjącej: 62°C, Temperatura wody płuczącej: 85°C, moc (w): 6600, napięcie (V): 400.

- **Ekspres do kawy**, 1 zawór do pary, 1 zawór do gorącej wody, automatyczne dopuszczanie wody, sterowanie elektroniczne, możliwość zaprogramowania 4-ech porcji wody na każdą z grup, miedziany bojler na wodę, automatyczne płukanie grupy, manometr ciśnienia.

- **Lodówka**: Poziom hałasu (dB) ok. 45, Liczba termostatów 2, Klasa klimatyczna T, SN, Położenie zamrażarki Na dole, Funkcje dodatkowe: Alarm otwartych drzwi, Oświetlenie LED, Wyświetlacz cyfrowy, -Elektroniczna regulacja temperatury, System multi Airflow, NoFrost, SuperCooling, , Pojemność użytkowa chłodziarki [l] ok. 221, Bezszronowa (No Frost), sposób odszraniania (rozmrażania) chłodziarki No-Frost, Pojemność użytkowa zamrażarki [l] ok. 66, Sposób odszraniania (rozmrażania) zamrażalnika No-Frost, Wysokość [cm] ok. 185.

- **Witryna chłodnicza**: Panoramicznie przeszklona z 5 stron, Termostat z automatycznym odszranianiem i cyfrowym wyświetlaczem, Samoczynne odparowanie skroplin, Oświetlenie LED, Chłodzenie powietrzem obiegowym, Automatyczne rozmrażanie, Drzwi przesuwane z szybą zespoloną, Agregat chłodniczy wewnętrzny, Wymiary: ok. 900x785mm, Zakres temperatury od +2 do + 10°C, Pojemność użytkowa ok. 100l, Napięcie 230V.

- **Szafa chłodnicza do napojów**: Wymiary wewnętrzne: 485 mmx480 mmx1330 mm, Pojemność (Netto) ok. 350, Ruszty nośne 4 szt., Typ lampy 2x LED / 3W , 6W, Czynnik chłodniczy R 600 a, Temperatura 0 °C do +10 °C, Przyłącze elektryczne, napięcie 230 Volt.

- **Płyta indukcyjna**: Wymiary ok. 30 x 7,5 x 51 cm, Kolor płyty grzewczej czarny, Moc przyłączeniowa 3,6 kW, Napięcie zasilania 230V, Pola grzewcze 2 pola indukcyjne, Sterowanie płyty grzewczej elektroniczne - dotykowe (sensorowe) na płycie grzewczej, Wykonanie płyty grzewczej szkło ceramiczne - bez szlifów, Funkcje dodatkowe 9 poziomów mocy grzania, automatyczne wyłączenie, funkcja Booster, łatwa instalacja EasyFit, pole Booster, rozpoznawanie obecności garnka, timer, wyświetlanie ustawionej mocy grzania.

- **Zlewozmywak**: wpuszczany w blat, Wymiary ok. 440 x 440 mm.

- **Umywalka**: Wym. ok 55x40 cm, wpuszczana, prostokątna, ceramika.

- **Okap gastronomiczny** przyścienny trapezowy o wymiarach ok. 100x70x40 cm, Odpływ na tłuszcze, Króciec wylotowy w standardzie fi100, Filtry przeciw tłuszczowe, Grubość Blachy 0,8 mm, Całość wykonana z atestowanej stali nierdzewnej INOX - AISI H 17 gatunek 430 w komplecie z wentylatorem wyciągowym 400m³/h.

- **Szafa pracownicza**: Wym. ok. 50x49x180h, metalowa.

- **Przepływowy podgrzewacz wody** 5,5-9,0kW wiszący; z wyświetlaczem LCD, sterowaniem elektronicznym i blokadą temp. c.w.; p=0,1-0,6 MPa; G=1/2"; klasa energ.A; 230V; IP 25; I=24-39,3A; 2,7-4,3 dm³/min; wys. 350 xszer. 200 xgł. 110 [mm].

3.2. Pomieszczenie gospodarcze:

- **Szafka na środki czystości**, porządkowa, 4 półki, Możliwość przechowywania mopa, szczotek, wiadra, Zamykana na zamek cylindryczny ryglujący drzwi szafy w dwóch punktach, Wymiary [Wys. x Sz. x Gł.]: ok. 1800 x 600 x 500 [mm.]

- **Zlewozmywak** - komora gospodarcza: podwieszany, Wymiary ok. 45x55 mm, Wykonanie stal nierdzewna liczba komór 1

- **Bateria zmywakowa** ścienna stojąca jednouchwytowa chromowana o śr.nom. 15 mm z wyjmowanym węzłem prysznicowym z przerywaczem próżni z zaworem zwrotnym na przyłączy węża typ HD 1/2"

3.3. Toaleta personelu:

- **Umywalka**: Wym. ok 55x40 cm, wisząca, prostokątna, biała, ceramika.

- **Zestaw podtynkowy** z miską podwieszaną ceramiczną z deską wolnoopadającą. Chromowany przycisk, spłukiwanie wody z użyciem 3 lub 5 litrów, głębokość ok. 52 cm, wysokość 35 cm.
- **Suszarka do rąk:** Rozmiary: szer. ok. 26,5cm/wys. 23cm/gł. 21cm, włączana automatycznie, obudowa z tworzywa ABS, krótki czas suszenia 10-15s, obrotowa dysza, stopień ochrony IPXI, moc znamionowa 2300 W, poziom hałasu 70 dB, prędkość powietrza 30m/s, temperatura powietrza 57 oC.
- **Przepływowy podgrzewacz wody** 5,5-9,0kW wiszący; z wyświetlaczem LCD, sterowaniem elektronicznym i blokadą temp. c.w.; p=0,1-0,6 MPa; G=1/2"; klasa energ.A; 230V; IP 25; I=24-39,3A; 2,7-4,3 dm³/min; wys.350 xszer.200 xgł,110 [mm].

4. Wytyczne architektoniczno-budowlane

- Wysokość pomieszczeń w świetle powinna wynosić min. 2,5m.
- Ściany i sufit powinny być wykonane z materiału gładkiego, nienasiąkliwego i niepalnego. Kolorystyka biała lub w jasnych kolorach.
- We wszystkich pomieszczeniach sanitarnych ściany należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekujących do wysokości min. 2m.
- Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary.
- Na traktach komunikacyjnych należy zastosować odboje.
- Drzwi powinny być szczelne i mieć powierzchnie gładką, dostosowaną do zmywania wodą.

5. Wytyczne do projektu wod.-kan.

- Przewody doprowadzające wodę do urządzeń należy wyposażyć w zawory odcinające. Instalacje wodociągowe należy zaprojektować zgodnie z aktualnymi PN.
- W obiekcie powinno się używać wody spełniającej wymagania wody do picia i potrzeb gospodarczych zgodnie z aktualnym rozporządzeniem i przebadanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Wyniki tych badań powinny być przechowywane w dokumentacji zakładu.
- Każdą umywalkę i zlew wyposaża się w armaturę z zimną i ciepłą wodą, środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia.
- Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami, powinny posiadać zamknięcia syfonowe.
- Przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty.

6. Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej

- W obiekcie energię elektryczną należy przewidzieć dla celów oświetleniowych i technologicznych.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy oraz mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe ich czyszczenie.
- Oświetlenie nad stanowiskami pracy powinno być rozmieszczone równomiernie, nie powodując zacięnienia.
- Stosowane oświetlenie powinno zapewnić właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia jej pozornej zmiany przez potrawy.
- Wszystkie gniazda wtykowe itp. powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie pomieszczeń wodą.
- W pomieszczeniach sanitarnych instalacja elektryczna powinna być hermetyczna.
- Sposób zainstalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem - zgodnie z DTR urządzeń.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewnić prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy
- Należy zapewnić oświetlenie na poziomie 500lx w pomieszczeniach pracy i 200lx w pozostałych pomieszczeniach.

7. Wytyczne BHP

- Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń.
- Wszystkie urządzenia powinny posiadać aktualnie obowiązujące znaki bezpieczeństwa.
- Pracownicy powinni zapoznać się z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzeń na podstawie DTR.
- Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne zaświadczenie wydane przez lekarza do celów sanitarno-higienicznych.
- Urządzenia technologiczne należy wyposażyć w instrukcję BHP znajdującą się w widocznym dla obsługi miejscu.

8. Wytyczne higieniczno-sanitarne

- Wszystkie roboty należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami higieniczno-sanitarnymi.
- Sprzęt i środki używane do sprzątania, mycia i dezynfekcji przechowywane będą w pomieszczeniu porządkowym.
- Przy umywalkach należy przewidzieć dystrybutor do mydła w płynie i jednorazowych ręczników oraz kosze na zużyte ręczniki.
- W obiekcie należy umieścić prawidłowo wyposażoną apteczkę.

Opracował:

Informacja dotycząca bezpieczeństwa i ochrony zdrowia

Opracowanie na podstawie:

ROZPORZĄDZENIA MINISTRA INFRASTRUKTURY

z dnia 23 czerwca 2003 r.

w sprawie informacji dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia

oraz planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia

(Dz. U. Nr 120, poz. 1126)

INWESTYCJA:

„Wydzielenie punktu gastronomicznego w budynku Zielonej Sali Izby Leśnej”

Inwestor:

Roztoczański Park Narodowy

ul. Plażowa 2

22-470 Zwierzyniec

Opracowanie:

.....

1. ZAKRES ROBÓT:

W skład przedmiotu opracowania wchodzi następujące prace:

1. Wykonanie ścianek działowych wydzielających sanitariaty i pomieszczenie socjalne.
2. Montaż drzwi i okien.
3. Wymiana posadzek.
4. Wykonanie zaplecza gastronomicznego.
5. Wykonanie instalacji wod – kan i elektrycznej.

2. PRZEWIDYWANE ZAGROŻENIA JAKIE MOGĄ WYSTĄPIĆ PRZY REALIZACJI PRAC:

Zagrożenie może występować przy realizacji następujących prac:

- a) prac budowlanych związanych z robotami rozbiórkowymi,
- b) przy rozładunku materiałów z użyciem dźwigów,
- c) inne roboty na wysokości i z użyciem narzędzi elektrycznych.

3. ZAGOSPODAROWANIE PLACU BUDOWY:

Zagospodarowanie terenu budowy wykonuje się przed rozpoczęciem robót budowlanych, co najmniej w zakresie:

- a) wyznaczenia stref niebezpiecznych,
- b) urządzenia składowisk materiałów i wyrobów.

Zabronione jest składowanie materiałów na nawierzchni i w skrajni drogowej drogi powiatowej.

Drogi komunikacyjne dla wózków i taczek oraz pochylnie, po których dokonuje się ręcznego przenoszenia ciężarów nie powinny mieć spadków większych niż 10%. Przejścia i strefy niebezpieczne powinny być oświetlone i oznakowane znakami ostrzegawczymi lub znakami zakazu.

Nie jest dopuszczalne sytuowanie stanowisk pracy, składowisk wyrobów i materiałów lub maszyn i urządzeń budowlanych bezpośrednio pod napowietrznymi liniami elektroenergetycznymi lub w odległości liczonej w poziomie od skrajnych przewodów, mniejszej niż:

- a) 3,0 m - dla linii o napięciu znamionowym nieprzekraczającym 1 KV,
- b) 5,0 m - dla linii i napięciu znamionowym powyżej 1 KV, lecz nieprzekraczającym 15 KV,
- c) 10,0 m - dla linii o napięciu znamionowym powyżej 15 KV, lecz nieprzekraczającym 30 KV,
- d) 15,0 m - dla linii o napięciu znamionowym powyżej 30 KV, lecz nieprzekraczającym 110 KV,
- e) 30,0 m - dla linii o napięciu znamionowym powyżej 110 KV.

Należy zapewnić dostateczną ilość wody zdatnej do picia pracownikom zatrudnionym na budowie oraz do celów higieniczno - sanitarnych, gospodarczych i przeciwpożarowych.

Ilość wody do celów higienicznych przypadająca dziennie na każdego pracownika jednocześnie zatrudnionego nie może być mniejsza niż:

- a) 120 l - przy pracach w kontakcie z substancjami szkodliwymi, trującymi lub zakaźnymi albo powodującymi silne zabrudzenie pyłami, w tym 20 w przypadku korzystania z natrysków,
- b) 90 l - przy pracach brudzących, wykonywanych w wysokich temperaturach lub wymagających zapewnienia należytej higieny procesów technologicznych, w tym 60 l w przypadku korzystania z natrysków,
- c) 30 l - przy pracach nie wymienionych w pkt. „a” i „b”.

Napoje należy zapewnić pracownikom zatrudnionym przy pracach na otwartej przestrzeni przy temperaturze otoczenia poniżej 10°C lub powyżej 25 °C. Na terenie budowy powinny być urządzone i wydzielone pomieszczenia higieniczno - sanitarne i socjalne - szatnie (na odzież roboczą i ochronną), umywalnie, jadalnie, suszarnie oraz ustępy. Na terenie budowy powinny być wyznaczone oznakowane, utwardzone i odwodnione miejsca do składania materiałów i wyrobów. Składowiska materiałów, wyrobów i urządzeń technicznych należy wykonać w sposób wykluczający możliwość wywrócenia, zsunięcia, rozsunięcia się lub

spadnięcia składowanych wyrobów i urządzeń. Teren budowy powinien być wyposażony w sprzęt niezbędny do gaszenia pożarów, który powinien być regularnie sprawdzany, konserwowany i uzupełniany, zgodnie z wymaganiami producentów i przepisów przeciwpożarowych. Ilość i rozmieszczenie gaśnic przenośnych powinno być zgodne z wymaganiami przepisów przeciwpożarowych.

4. MASZyny I URZĄDZENIA TECHNICZNE UŻYTKOWANE NA PLACU BUDOWY:

Zagrożenia występujące przy wykonywaniu robót budowlanych przy użyciu maszyn i urządzeń technicznych:

- a) pochwycenie kończyny górnej lub kończyny dolnej przez napęd (brak pełnej osłony napędu),
- b) porażenie prądem elektrycznym (brak zabezpieczenia przewodów zasilających urządzenia mechaniczne przed uszkodzeniami mechanicznymi).

Maszyny i inne urządzenia techniczne oraz narzędzia zmechanizowane powinny być montowane, eksploatowane i obsługiwane zgodnie z instrukcją producenta oraz spełniać wymagania określone w przepisach dotyczących systemu oceny zgodności. Maszyny i inne urządzenia techniczne, podlegające dozorowi technicznemu, mogą być używane na terenie budowy tylko wówczas, jeżeli wystawiono dokumenty uprawniające do ich eksploatacji. Operatorzy maszyn budowlanych, kierowcy wózków i innych maszyn o napędzie silnikowym powinni posiadać wymagane kwalifikacje.

5. SPOSÓB PROWADZENIA INSTRUKTAŻU PRACOWNIKÓW PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO REALIZACJI ROBÓT SZCZEGÓLNIE NIEBEZPIECZNYCH:

- a) szkolenie pracowników w zakresie bhp,
- b) zasady postępowania w przypadku wystąpienia zagrożenia,
- c) zasady bezpośredniego nadzoru nad pracami szczególnie niebezpiecznymi przez wyznaczone w tym celu osoby,
- d) zasady stosowania przez pracowników środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego,

Nie wolno dopuścić pracownika do pracy, do której wykonywania nie posiada wymaganych kwalifikacji lub potrzebnych umiejętności, a także dostatecznej znajomości przepisów oraz zasad BHP. Bezpośredni nadzór nad bezpieczeństwem i higieną pracy na stanowiskach pracy sprawują odpowiednio kierownik budowy (kierownik robót) oraz mistrz budowlany, stosownie do zakresu obowiązków.

6. ŚRODKI TECHNICZNE I ORGANIZACYJNE ZAPOBIEGAJĄCE NIEBEZPIECZEŃSTWOM WYNIKAJĄCYM Z WYKONYWANIA ROBÓT BUDOWLANYCH:

Bezpośredni nadzór nad bezpieczeństwem i higieną pracy na stanowiskach pracy sprawują odpowiednio kierownik budowy (kierownik robót) oraz mistrz budowlany, stosownie do zakresu obowiązków. Nieprzestrzeganie przepisów bhp na placu budowy prowadzi do powstania bezpośrednich zagrożeń dla życia lub zdrowia pracowników.

Przyczyny organizacyjne powstania wypadków przy pracy:

- a) niewłaściwa ogólna organizacja pracy,
- b) nieprawidłowy podział pracy lub rozplanowanie zadań,
- c) niewłaściwe polecenia przełożonych,
- d) brak nadzoru,
- e) brak instrukcji posługiwania się czynnikiem materialnym,
- f) tolerowanie przez nadzór odstępstw od zasad bezpieczeństwa pracy,
- g) brak lub niewłaściwe przeszkolenie w zakresie bezpieczeństwa pracy i ergonomii,
- h) dopuszczenie do pracy człowieka z przeciwwskazaniami lub bez badań lekarskich;

- i) niewłaściwa organizacja stanowiska pracy:
- j) niewłaściwe usytuowanie urządzeń na stanowiskach pracy,
- k) nieodpowiednie przejścia i dojścia,
- l) brak środków ochrony indywidualnej lub niewłaściwy ich dobór.

W razie stwierdzenia bezpośredniego zagrożenia dla życia lub zdrowia pracowników osoba kierująca, pracownikami obowiązana jest do niezwłocznego wstrzymania prac i podjęcia działań w celu usunięcia tego zagrożenia. Pracownicy zatrudnieni na budowie, powinni być wyposażeni w środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie robocze, zgodnie z tabelą norm przydziału środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego opracowaną przez pracodawcę.

Środki ochrony indywidualnej w zakresie ochrony zdrowia i bezpieczeństwa użytkowników tych środków powinny zapewniać wystarczającą ochronę przed występującymi zagrożeniami (np. upadek z wysokości, uszkodzenie głowy, twarzy, wzroku, słuchu). Kierownik budowy obowiązany jest informować pracowników o sposobach posługiwania się tymi środkami.

Opracowanie: