

TOM V.2

Nazwa elementu projektu budowlanego	PROJEKT WYKONAWCZY
Nazwa zamierzenia budowlanego	BUDOWA BUDNKU GASTRONOMICZNEGO WRAZ Z TOWARZYSZĄCĄ INFRASTRUKTURĄ
Adres obiektu budowlanego	Bielsko -Biała 43-300, ul. Warszawska 180
Kategoria obiektu budowlanego	XVII
Identyfikatory działek ewidencyjnych, na których obiekt budowlany jest usytuowany	Dz. nr 3439/20, 47/24 Obręb ewidencyjny 0038- Stare Bielsko
Imię i nazwisko lub nazwa inwestora oraz jego adres	Redkom Park Bielsko Sp. z o. o. z siedzibą w Starej Iwicznej, ul. Słoneczna 116A, 05-500 Stara Iwiczna

Zakres opracowania	Pełniona funkcja projektowa	Imię i nazwisko, specjalność i nr uprawnień budowlanych	Podpis
ARCHITEKTURA	Projektant	mgr inż. arch. Maciej Kadecki architektoniczna do projektowania bez ograniczeń 43/DSOKK/2019	
	Spec. uprawnień Numer upr.		
ARCHITEKTURA	Proj. sprawdzający	mgr inż. arch. Dawid Małkowski architektoniczna do projektowania bez ograniczeń 18/DSOKK/2012	
	Spec. uprawnień Numer upr		

29.02.2024

Spis treści:

CZĘŚĆ OPISOWA

Oświadczenie projektantów

Decyzje i zaświadczenia projektantów

1	Rodzaj i kategorię obiektu budowlanego będącego przedmiotem zamierzenia budowlanego...	5
2	Zamierzony sposób użytkowania oraz program użytkowy obiektu budowlanego	5
3	Układ przestrzenny oraz formę architektoniczną obiektu budowlanego	5
4	Charakterystyczne parametry obiektu budowlanego:.....	6
5	Decyzje materiałowe	7
6	Opis zapewnienia niezbędnych warunków do korzystania z obiektu użyteczności publicznej przez osoby niepełnosprawne	7
7	Rozwiązania konstrukcyjne	8
8	Rozwiązania instalacyjne.....	8
9	Instalacje elektryczne.....	8
10	Automatyka.....	8
11	Dane dotyczące warunków ochrony przeciwpożarowej.....	8
11.1	Informacje o obiekcie	8
11.2	Informacje o kategorii zagrożenia ludzi oraz przewidywanej liczbie osób na każdej kondygnacji i w pomieszczeniach.....	8
11.3	Przewidywana gęstość obciążenia ogniowego.....	8
11.4	Ocena zagrożenia wybuchem pomieszczeń oraz przestrzeni zewnętrznych	8
11.5	Informacje o klasie odporności pożarowej oraz klasie odporności ogniowej i stopniu rozprzestrzeniania ognia elementów budowlanych	8
11.6	Informacje o podziale na strefy pożarowe	9
11.7	Usytuowanie z uwagi na bezpieczeństwo pożarowe, w tym odległości od obiektów sąsiadujących.....	9
11.8	Informacje o warunkach i strategii ewakuacji ludzi lub ich uratowania w inny sposób	9
11.9	Sposób zabezpieczenia przeciwpożarowego instalacji użytkowych	10
11.10	Dobór ochrony przeciwpożarowej.	10
12	Informacja dotycząca nieistotnego odstąpienia od projektu budowlanego.	11
13	Technologia lokalu gastronomicznego.....	13
13.1	Założenia programowe.....	13
13.2	Ramowy proces produkcji	14
13.3	Dyspozycje do opracowań branżowych	17
14	Uwagi.....	18

CZĘŚĆ RYSUNKOWA

Nr. rys.	Tytuł rysunku	Skala	Strona
101/A	RZUT PRZYZIEMIA	1:50	
102/A	WIDOK DACHU	1:50	
201/A	PRZEKRÓJ A-A	1:100	
301/A	ELEWACJE	1:100	
302/A	ELEWACJE	1:100	
401/A	DETAL DRABINY ZEWNĘTRZNEJ	1:25	
501/A	ZESTAWIENIE ŚLUSARKI	--	

OŚWIADCZENIE PROJEKTANTÓW

Oświadczam, że PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY dla zamierzenia
budowlanego pn.
„BUDOWA BUDYNKU GASTRONOMICZNEGO WRAZ Z TOWARZYSZĄCĄ
INFRASTRUKTURĄ”
w Bielsku – Białej przy ul. Warszawskiej 180, na działkach nr 3439/20, 47/24, obręb
0038- Stare Bielsko
został sporządzony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy
technicznej.

PROJEKTANT BRANŻY ARCHITEKTONICZNEJ	SPRAWDZAJĄCY BRANŻY ARCHITEKTONICZNEJ
mgr inż. arch. Maciej Kadecki nr upr. 43/DSOKK/2019	mgr inż. arch. Dawid Małkowski nr upr 43/DSOKK/2019

29.02.2024

CZĘŚĆ OPISOWA**1 Rodzaj i kategorię obiektu budowlanego będącego przedmiotem zamierzenia budowlanego**

Przedmiotem zamierzenia budowlanego jest BUDOWA BUDYNKU GASTRONOMICZNEGO WRAZ Z TOWARZYSZĄCĄ INFRASTRUKTURĄ na działkach nr 3439/20, 47/27 w Bielsku Białej, przy ulicy Warszawskiej 180.

Projektowany obiekt budowlany jako użyteczności publicznej został zaliczony do XVII kategorii – budynki handlu, gastronomii i usług.

Budynek został zaprojektowany zgodnie z obowiązującymi standardami firmy Burger King.

2 Zamierzony sposób użytkowania oraz program użytkowy obiektu budowlanego

Główną część budynku stanowi sala konsumpcyjna oraz kuchnia wraz z urządzeniami technologicznymi oraz ladą wydawczą (linia serwisowa) od strony sali konsumpcyjnej. Poza kuchnią w lokalu znajduje się część magazynowa składająca się z chłodni, mroźni i magazynu suchego. Dodatkowo w lokalu znajduje się zaplecze socjalne dla pracowników (szatnia, sanitariat, pomieszczenie socjalne), pomieszczenie dla managera lokalu, zmywalnia tac oraz pomieszczenia porządkowe.

- Projektowana restauracja ma wysokość odpowiednio:
- 3,30 m w pomieszczeniu kuchni, gdzie mogą występować uciążliwe warunki, wysokość jest liczona od wykończonej posadzki
- 3,00 m część zaplecza wraz z magazynem suchym
- 2,90 m część nad stanowiskiem wydawczym
- 2,70 m systemowe chłodnie i mroźnie
- 4,60 m sala konsumpcyjna
- 2,50 m pomieszczenia szatni i sanitariatów

Wejścia do budynku dla klientów znajdują się z dwóch stron, a dla dostaw i pracowników lokal będzie posiadać wydzielone wejście w tylnej części zaplecza. Dodatkowe wyjście znajduje się od strony strefy wydawki.

Budynek jest dostosowany do obsługi osób niepełnosprawnych.

3 Układ przestrzenny oraz formę architektoniczną obiektu budowlanego

Projektowany budynek będzie zajmować powierzchnię zabudowy około 280,5 m² i zgodnie z przeznaczeniem ogólnym, będzie w nim prowadzona działalność gastronomiczna. Jego wymiary to 21,94 m na 13,83m, a wysokość waha się pomiędzy attyką 5,35m/5,90m, a wieżami 7,00m. Spód zadaszeń ustalono odpowiednio na 3,00m.

Dach okolony attyką będzie niewidoczny z poziomu człowieka. Wygląd zewnętrzny budynku będzie zgodny z wymaganiami UCHWAŁA NR LIV/1246/2023 RADY MIEJSKIEJ W BIELSKU-BIAŁEJ z dnia 2 lutego 2023 r. w sprawie zasad i warunków sytuowania obiektów małej architektury, tablic

reklamowych i urządzeń reklamowych oraz ogrodzeń, ich gabarytów, standardów jakościowych oraz rodzajów materiałów budowlanych, z jakich mogą być wykonane oraz warunków zabudowy.

Budynek został zaprojektowany zgodnie z obowiązującymi standardami firmy Burger King.

Zastosowano odpowiednio:

- Tynk: akrylowy cienkowarstwowy, baranek 1-2mm, boniowany 2x2cm, kolor RAL 8016 , RAL 1019 oraz RAL 8024
- Wieże: Nichiha
- Attyka: Blacha trapezowa TR20, kolor RAL 3020, obróbka blacharska kolor RAL 7021
- Ślusarka okienna i drzwiowa: profile RAL 7040 oraz RAL 8016 - drzwi na zaplecze (wyposażyć w zamek elektroniczny)
- Zadaszenia: blacha malowana proszkowo oraz obróbki blacharskie, kolor RAL 3020. Podświetlenie wg projektu branżowego
- Oznakowanie: 1 urządzenie reklamowe podświetlane

4 Charakterystyczne parametry obiektu budowlanego:

- Zestawienie powierzchni, wysokości i wykończenia posadzek

Nr	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m ²]	Wysokość [m]	Rodzaj posadzki
0.1	Strefa sali konsumpcyjnej	76,77 m ²	4,60	Płytki ceramiczne
0.2	Korytarz	7,39 m ²	3,00	Płytki ceramiczne
0.3	WC Damski	5,82 m ²	2,50	Płytki ceramiczne
0.4	WC Męski	9,77 m ²	2,50	Płytki ceramiczne
0.5	WC NP	6,25 m ²	2,50	Płytki ceramiczne
0.6	Pomieszczenie mycia tac	5,32 m ²	3,00	Płytki ceramiczne
0.7	Pomieszczenie managera	3,06 m ²	2,50	Płytki ceramiczne
0.8	Strefa lady	7,67 m ²	2,90	Płytki ceramiczne
0.9	Strefa wydawki	5,64 m ²	3,30	Płytki ceramiczne
0.10	Kuchnia	48,27 m ²	3,30	Płytki ceramiczne
0.11	Okno Drive	2,71 m ²	3,30	Płytki ceramiczne
0.12	Mroźnia	5,87 m ²	3,00	System do mroźni
0.13	Chłodnia	4,97 m ²	3,00	System do mroźni
0.14	Magazyn Suchy	7,83 m ²	3,00	Płytki ceramiczne
0.15	Korytarz	14,38 m ²	3,00	Płytki ceramiczne
0.16	Pokój socjalny	3,03 m ²	3,00	Płytki ceramiczne
0.17	MOP	2,45 m ²	3,30	Płytki ceramiczne
0.18	MOP	1,65 m ²	3,00	Płytki ceramiczne
0.19	Szatnia Damska	5,07 m ²	2,50	Płytki ceramiczne
0.20	Łazienka Damska	5,31 m ²	2,50	Płytki ceramiczne
0.21	Szatnia Męska	5,04 m ²	2,50	Płytki ceramiczne
0.22	Łazienka Męska	5,28 m ²	2,50	Płytki ceramiczne
SUMA		239,55 m²		

- wysokość – 7,00 m
- długość – 43,20 m
- liczba kondygnacji – 1
- budynek zaprojektowano jako niski (N), bez podpiwniczenia o jednej kondygnacji nadziemnej
- kubatura brutto budynku – 1100 m³
- powierzchnia zabudowy – 280,5m²
- Ilość pracowników na zmianie -10
- Ilość miejsc parkingowych – 20

5 Decyzje materiałowe

Budynek został zaprojektowany zgodnie z obowiązującymi standardami firmy Burger King. Zastosowano odpowiednio:

ELEWACJE:

- Tynk: akrylowy cienkowarstwowy, baranek 1-2mm, boniowany 2x2cm, kolor RAL 8016 , RAL 1019 oraz RAL 8024
- Wieże: Nichiha
- Attyka: Blacha trapezowa TR20, kolor RAL 3020, obróbka blacharska kolor RAL 7021
- Ślusarka okienna i drzwiowa: profile RAL 7040 oraz RAL 8016 - drzwi na zaplecze (wyposażyć w zamek elektroniczny)
- Zadaszenia: blacha malowana proszkowo oraz obróbki blacharskie, kolor RAL 3020. Podświetlenie wg projektu branżowego
- Oznakowanie: 1 urządzenie reklamowe podświetlane

Zgodnie z rys.

II-24_301_A_Elewacje

II-24_302_A_Elewacje

6 Opis zapewnienia niezbędnych warunków do korzystania z obiektu użyteczności publicznej przez osoby niepełnosprawne

Do projektowanego budynku zapewniono swobodny dostęp dla osób niepełnosprawnych. Położenie drzwi wejściowych do budynku oraz kształt i wymiary pomieszczeń wejściowych umożliwiają dogodne warunki ruchu osobom niepełnosprawnym. Strefy toalet ogólnych są dostępne z poziomu zera budynku bez żadnych barier architektonicznych. Maksymalna wysokość progu będzie wynosiła 2 cm. W strefie toalet znajduje się jedna przystosowana do korzystania przez osoby niepełnosprawne również te poruszające się na wózkach.

7 Rozwiązania konstrukcyjne

Zgodnie z rysunkami i opisem konstrukcji

8 Rozwiązania instalacyjne

Zgodnie z rysunkami i opisem instalacji sanitarnych

9 Instalacje elektryczne

Zgodnie z rysunkami i opisem instalacji elektrycznych

10 Automatyka

Zgodnie z rysunkami i opisem automatyki

11 Dane dotyczące warunków ochrony przeciwpożarowej

11.1 Informacje o obiekcie

- Budynek usługowy gastronomiczny, parterowy, niepodpiwniczony. Wysokość do górnej krawędzi attyki 5.92 m, a do górnej krawędzi podpory zewn. i osłony urządzeń wentylacyjnych 7.02 m. Pow. zabudowy 282.25 m².
- Wnętrze budynku jest jedną strefą pożarową o pow. wewnętrznej 251.15 m²
- Liczba kondygnacji podziemnych – 0
- Liczba kondygnacji nadziemnych – 1
- Budynek niski N
- Klasa odporności pożarowej – Budynek usługowy: ZLIII, budynek niski N, - klasa odporności pożarowej C, zmniejszona do klasy „D” dla budynku niskiego jednokondygnacyjnego.

11.2 Informacje o kategorii zagrożenia ludzi oraz przewidywanej liczbie osób na każdej kondygnacji i w pomieszczeniach

Projektowany budynek klasyfikuje się do kategorii zagrożenia ludzi ZL III z salą konsumpcyjną do jednoczesnego przebywania 46 osób.

11.3 Przewidywana gęstość obciążenia ogniowego

Dla obiektów ZL nie ustala się gęstości obciążenia ogniowego. Gęstość obciążenie ogniowego w pom. technicznych poniżej 500mJ/m².

11.4 Ocena zagrożenia wybuchem pomieszczeń oraz przestrzeni zewnętrznych

W budynku nie będą przechowywane materiały wybuchowe, nie występują pom. zagrożone wybuchem.

11.5 Informacje o klasie odporności pożarowej oraz klasie odporności ogniowej i stopniu rozprzestrzeniania ognia elementów budowlanych

Wymagana klasa D odporności pożarowej.

Elementy budynku, odpowiednio do wymaganej klasy odporności pożarowej, powinny w zakresie klasy odporności ogniowej, poza elementami oddzielen przeciwpożarowych, spełniać wymagania określone w poniższej tabeli:

Klasa odporności pożarowej budynku	Klasa odporności ogniowej elementów budynku ⁴⁾					
	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”	R30	(-)	REI 30	EI 30 (o↔i)	EI 15	(-)

Oznaczenia w tabeli:

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

E - szczelność ogniowa (w minutach), określona jw.,

I - izolacyjność ogniowa (w minutach), określona jw.,

¹⁾ Jeżeli przegroda jest częścią głównej 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 między kondygnacyjnego wraz z połączeniem ze stropem.

Dla pozostałych elementów budynku nie stawia się wymagań odnośnie klasy odporności ogniowej. Wszystkie elementy budynku nierozprzestrzeniające ognia (NRO), przy czym przekrycie dachu będzie posiadać cechę BROOF (t1).

11.6 Informacje o podziale na strefy pożarowe

Cały budynek stanowi jedną strefę pożarową. Powierzchnia strefy wynosi ok. 280,50 m² i jest mniejsza od dopuszczalnej wielkości, tj. 10 000 m².

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

Budynek spełnia wymagania przepisów w zakresie odległości od granicy działki oraz budynków na sąsiednich działkach. Odległość pomiędzy najbliższymi usytuowanymi budynkami na sąsiedniej działce charakteryzowanymi jako ZL wynosi powyżej 8m.

11.8 Informacje o warunkach i strategii ewakuacji ludzi lub ich uratowania w inny sposób

Budynek zawiera pomieszczenia Sali konsumpcyjnej dla 46 osób, pom socjalne i technologiczne zaplecza kuchennego przeznaczone na pobyt ludzi (10 os. jednocześnie). Ewakuacja na teren: z Sali konsumpcyjnej 2 wyjścia o przejściach dł. do 11.0 m. Podobna długość przejścia posiada zaplecze kuchenne. Z pom. zaplecza zaprojektowano wyjścia ewak. bezpośrednio teren zewn. z dojściem korytarzem o dł. 7.5 m. Szerokość korytarza 1.635 m. Szer. drzwi z pomieszczeń na drogę ewak. 0.9 m w świetle. Szerokość drzwi zewn. z korytarza zaplecza (dla 10 osób) 1.20 m w świetle (zapewnia ewakuację do 200 osób). Łączna szerokość drzwi ewak. z Sali konsumpcyjnej w świetle 2.1 m zapewnia ewakuację 350 osób.

Pomieszczenia zaplecza dostaw ewakuowane będą dwójgim drzwi o szer. 0.9 m na otaczający teren. Max. długość przejścia wyniesie poniżej 20 m.

Drzwi ewakuacyjne zewn. otwierać się będą na zewnątrz.

Wszystkie korytarze dostępne dla osób niepełnosprawnych mają szerokość minim. 1.4 m z miejscami przed drzwiami do obrotu wózkiem inw. (dn. 150 cm). Posadzki nie posiadają uskoków i progów

Kierunki ewakuacji oraz wyjścia ewakuacyjne oznakowane będą podświetlanymi znakami ewakuacyjnymi.

Sala konsumencka, korytarz ewakuacyjny oraz pomieszczenia kuchni wyposażone zostaną w oświetlenie awaryjne o czasie pracy minimum 1 h i natężeniu minimum 0,5 lx w przestrzeniach otwartych i 1 lx w osi korytarza ewakuacyjnego.

W budynku nie projektuje się stałego łatwopalnego wykończenia wnętrz. Okładziny ścian oraz wykładziny podłogowe – co najmniej trudno zapalne.

Sufity podwieszane – niepalne lub niezapalne, nie kapiące i nie odpadające pod wpływem ognia.

11.9 Sposób zabezpieczenia przeciwpożarowego instalacji użytkowych

Wszystkie ewentualne przepusty instalacyjne w elementach oddzielenia przeciwpożarowych będą miały klasę odporności ogniowej EI wymaganą dla danego elementu.

Przewody wentylacyjne i klimatyzacyjne w miejscu ewentualnych przejścia przez elementy oddzielenia przeciwpożarowego będą wyposażone w przeciwpożarowe klapy odcinające o klasie odporności ogniowej równej klasie odporności ogniowej elementu oddzielenia przeciwpożarowego z uwagi na szczelność ogniową, izolacyjność ogniową i dymoszczelność (EIS). Przewody wentylacyjne i klimatyzacyjne samodzielne lub obudowane ewentualnie prowadzone przez strefę pożarową, której nie obsługują, będą posiadały klasę odporności ogniowej wymaganą dla elementów oddzielenia przeciwpożarowego tych stref pożarowych z uwagi na szczelność ogniową, izolacyjność ogniową i dymoszczelność (EIS) lub wyposażone są w przeciwpożarowe klapy odcinające. Klapy odcinające będą uruchamiane przez instalację sygnalizacyjno-alarmową, niezależnie od zastosowanego wyzwalacza termicznego.

Przepusty instalacyjne o średnicy większej niż 0,04 m w ścianach i stropach pomieszczenia zamkniętego, dla których wymagana klasa odporności ogniowej jest nie niższa niż EI 60 lub REI 60, a niebędących elementami oddzielenia przeciwpożarowego, będą posiadały klasę odporności ogniowej (EI) ścian i stropów tego pomieszczenia.

11.10 Dobór ochrony przeciwpożarowej.

Zewnętrzna instalacja hydrantowa

Zgodnie z RMSWiA. „W sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych”, wymagana ilość wody do zewnętrznego gaszenia pożaru wynosi 10 dm³/s, co powinien zapewnić hydrant naziemny 80 mm na sieci wodociągowej, usytuowany w odległości mniejszej niż 75,0 m od projektowanego budynku.

Wewnętrzna instalacja wodociągowa przeciwpożarowa

W strefie pożarowej ZL I zastosowano wewnętrzną instalację wodociągową przeciwpożarową z dwoma hydrantami dn25 z wężem półsztywnym o długości 30 mb. Wydajność każdego hydrantu minimum 1

dm³/s, hydranty zasilane bezpośrednio z zewnętrznej sieci wodociągowej. Zasięg hydrantów zapewnia ochronę całej powierzchni budynku.

Wyposażenie w podręczny sprzęt gaśniczy

Obiekt wyposażać w podręczny sprzęt gaśniczy i urządzenia ratownicze zgodnie z przepisami. Rodzaj i wykaz sprzętu zgodnie z instrukcją bezpieczeństwa pożarowego.

Gaśnice proszkowe typu GP-4 ABC w ilości 2 szt. (w sali konsumpcyjnej i w korytarzu zaplecza), gaśnica typu GWP-3 AF ze środkiem do gaszenia gorącego oleju w kuchni.

System sygnalizacji pożaru

Nie projektuje się systemu SSP

Oświetlenie ewakuacyjne

W budynku zastosowano oświetlenie ewakuacyjne, wykonane zgodnie z projektem technicznym. Wszystkie oprawy oświetlenia ewakuacyjnego wyposażono we własne baterie w systemie monitorowania opraw zapewniające działanie opraw przez co najmniej 1h.

Przeciwpożarowy wyłącznik prądu

Budynek został wyposażony w przeciwpożarowy wyłącznik prądu sterowany przyciskiem umieszczonym przy wyjściu ewakuacyjnym od strony zaplecza.

Dźwiękowy system ostrzegawczy

Nie projektuje się instalacji DSO.

12 Informacja dotycząca nieistotnego odstąpienia od projektu budowlanego.

Zgodnie z art.36a Ustawy – Prawo budowlane, projektant dokonuje kwalifikacji zamierzonego odstąpienia od zatwierdzonego projektu budowlanego oraz jest obowiązany zamieścić w projekcie budowlanym odpowiednie informacje dotyczące odstąpienia.

Nieistotne odstąpienie od zatwierdzonego projektu budowlanego lub innych warunków pozwolenia na budowę nie wymaga uzyskania decyzji o zmianie pozwolenia na budowę i jest dopuszczalne, o ile nie dotyczy odstąpienia w zakresie:

- 1) projektu zagospodarowania działki lub terenu, w przypadku zwiększenia obszaru oddziaływania obiektu poza działkę, na której obiekt budowlany został zaprojektowany;
- 2) charakterystycznych parametrów obiektu budowlanego: powierzchni zabudowy w zakresie przekraczającym 5%; wysokości, długości, szerokości w zakresie przekraczającym 2% i liczby kondygnacji obiektu budowlanego;
- 3) warunków niezbędnych do korzystania z obiektu budowlanego przez osoby niepełnosprawne, o których mowa w art. 1 Konwencji o prawach osób niepełnosprawnych, sporządzonej w Nowym Jorku dnia 13 grudnia 2006 r., w tym osoby starsze;
- 4) zmiany zamierzonego sposobu użytkowania obiektu budowlanego lub jego części;

5) ustaleń miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, innych aktów prawa miejscowego lub decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu;

6) wymagającym uzyskania lub zmiany decyzji, pozwoleń lub uzgodnień, które są wymagane do uzyskania decyzji o pozwoleniu na budowę lub dokonania zgłoszenia;

7) zmiany źródła ciepła do ogrzewania lub przygotowania ciepłej wody użytkowej, ze źródła zasilanego paliwem ciekłym, gazowym, odnawialnym źródłem energii lub z sieci ciepłowniczej, na źródło opalane paliwem stałym;

Jako nieistotne odstępianie od zatwierdzonego projektu budowlanego, nie wymagające uzyskania decyzji o zmianie pozwolenia na budowę kwalifikuje się:

- zmianę aranżacji pomieszczeń, w tym poszczególnych przestrzeni lokali handlowych, wraz z niezbędnymi dla jej dokonania, zmianami instalacji wewnętrznych i wyposażenia, z zastrzeżeniem nie pogarszania ich parametrów użytkowych i technicznych, w szczególności dotyczących spełnienia wymagań z zakresu bezpieczeństwa pożarowego,
- zmianę usytuowania ścian działowych w obrębie poszczególnych stref pożarowych oraz zmianę usytuowania otworów w tym otworów drzwiowych w tych ścianach, o ile nie pogorszy to warunków z zakresu bezpieczeństwa pożarowego budynków a w szczególności warunków ewakuacji, oraz możliwości korzystania z zespołu budynków przez osoby niepełnosprawne;
- zmianę układu i wielkości pomieszczeń technicznych;
- zmianę usytuowania i ilości otworów okiennych i drzwiowych w ścianach zewnętrznych o ile nie pogorszy to warunków ewakuacji oraz możliwości korzystania z zespołu budynków przez osoby niepełnosprawne;
- zmianę usytuowania urządzeń technicznych takich jak centrale wentylacyjne, wywiewki kanalizacyjne itd. z wyjątkiem urządzeń opisanych w par.212.ust. 9 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002

w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie;

- zmianę kolorystyki elewacji;
- zmianę wymiarów i lokalizacji elementów znaków graficznych (tablice z logo najemców) na elewacji;
- zmianę rodzaju i typu zastosowanych urządzeń technicznych na urządzenia o podobnych właściwościach i parametrach;
- zmianę średnicy i materiałów przewodów instalacji wewnętrznych przy spełnieniu wymagań przepisów i norm.

Powyższy nieistotne odstępstwa od wymogów z zakresu bezpieczeństwa pożarowego oraz higieniczno-sanitarnych będą kwalifikowane jako nieistotne pod warunkiem spełnienia poniższych wymogów:

a) projektowanych warunków ochrony przeciwpożarowej, jeżeli odstępianie zostało uzgodnione pod względem ochrony przeciwpożarowej,

b) projektowanych warunków higienicznych i zdrowotnych, jeżeli odstępnie zostało uzgodnione z właściwym państwowym wojewódzkim inspektorem sanitarnym

13 Technologia lokalu gastronomicznego

13.1 Założenia programowe

13.1.1 Asortymentowy i program użytkowy kuchni

Restauracja „Burger King” prowadzi dania szybkie przygotowywane na bazie mięsa grillowanego. Technologia jest w pełni zautomatyzowana i ustawiona w systemie ciągłym, zblokowanym z urządzeń typowych. Obróbka termiczna przygotowanych produktów odbywa się w wydzielonej części kuchni, na dwóch liniach – linii smażenia (frytek, hamburgerów i kurczaków) oraz linii przygotowania kanapek. Do wydawania potraw stosowane są wyłącznie naczynia jednorazowego użytku (głównie papierowe).

Przewidziano dwa wyjścia dla klientów oraz oddzielne wejście dla personelu na zaplecze i dla dostaw towarowych

13.1.2 Bilans potrzeb surowców i produktów

Bilans potrzeb surowców i produktów, jako zapotrzebowanie masy surowcowej w podstawowych grupach asortymentowych przedstawiono w postaci tabelarycznej w układzie tygodniowym.

Dane ilościowe podane przez Inwestora pochodzą z własnych analiz, z istniejących obiektów, o podobnej wielkości.

L.p.	Nazwa surowca	Ilość dostaw na tydzień	Wielkość dostawy [kg]	Dostawca
1	Hamburgery mrożone (mięso na bazie czystej wołowiny)	3	300	np. McLane
2	Produkty z kurczaka – mrożone	3	30	np. McLane
3	Filety rybne mrożone	3	10	np. McLane
4	Bułki mrożone (odpowiednio przekrojone gotowe do podgrzania)	3	150	np. McLane
5	Frytki mrożone (dostarczane w workach np. 2,5 kg)	3	250	np. McLane
6	Olej	3	100	np. McLane
7	Warzywa świeże – oczyszczone (sałata, cebula, ogórki pomidory, cebula liofilizowana)	3	50	np. McLane
8	Napoje	1	100 litrów	np. McLane
	RAZEM Średnio na dobę		2.670 (bez napojów) ok. 380 kg	

Całość dostaw będzie się odbywać wydzielonym dojściem do tego celu przeznaczonym. Wszystkie dostawy będą skoordynowane czasowo w celu zapewnienia sprawnego funkcjonowania restauracji. Przewidziano pomieszczenie porządkowe na składowanie opakowań zwrotnych.

13.1.3 Czas pracy, rotacja, obsługa

Restauracja Burger King pracuje w systemie dwuzmianowym, a łączne zatrudnienie wynosi 20 osób (po dziesięć na każdej zmianie). Zakłada się żeńską i męską obsadę stanowisk w proporcji 50 na 50 %.

Restauracja będzie czynna w godzinach 9.00 – 22.00 (każdorazowo do weryfikacji z Inwestorem)

13.2 Ramowy proces produkcji

13.2.1 Zestawienie pomieszczeń i ich funkcje technologiczne

MAGAZYN SUROWCÓW I PRODUKTÓW

Zaprojektowano trzy pomieszczenia magazynowe o następującym przeznaczeniu :

- **Mroźnia** - składowanie surowców i półproduktów wymagających niskich temperatur (np. -18 do -23 °C), a w szczególności : produkty z wołowiny (hamburgery), produkty z kurczaka, filety rybne, frytki itp.. Składowanie odbywać się będzie w opakowaniach i pojemnikach handlowych (dostarczonych przez dostawców) w regałach magazynowych 4-półkowych oraz w pojemnikach na podkładach z tworzyw sztucznych (rodzaj palety skrzyniowej).
- **Chłodnia** - składowanie surowców i półproduktów wymagających niskich temperatur (w okolicach 0 °C), a w szczególności : warzywa i jarzyny świeże, napoje, ciastka itp.; składowanie odbywać się będzie w opakowaniach i pojemnikach handlowych (dostarczonych przez dostawców) w regałach magazynowych 5-półkowych.
- **Magazyn suchy** - składowanie pozostałych surowców i półproduktów nie wymagających niskich temperatur, a w szczególności : napoje w opakowaniach handlowych, oleje, sosy do kanapek, ketchup, musztarda (dostarczane w kilkilitrowych opakowaniach), syropy, przyprawy, kawa, dodatki, itp.; składowanie odbywać się będzie w opakowaniach i pojemnikach handlowych (dostarczonych przez dostawców) w regałach magazynowych 5-półkowych.

Pobierane z mroźni i chłodni półprodukty składowane będą okresowo w lodówkach i zamrażarkach podręcznych na stanowiskach produkcyjnych.

Zakłada się zaopatrywanie dwa-trzy razy w tygodniu. Z tego też powodu magazyn w projektowanym kompleksie kuchennym stanowi rodzaj magazynu podręcznego (o charakterze okresowego składowania).

Regały magazynowe, przy średnim obciążeniu półki ok. 50 - 75 kg pozwalają zgromadzić max 4500 kg wyrobów, a średnio 3000 kg. Natomiast w mroźni ok. 1500 kg.

Magazyn zaopatrywany będzie z zewnątrz, w okresie poprzedzającym produkcję i obsługę klientów, w sposób nie kolidujący z pracą kuchni zasadniczej.

POMIESZCZENIE PRODUKCYJNE – KUCHNIA

Przeznaczenie - przygotowanie surowców i półproduktów oraz produkcja, głównie termiczna potraw firmowych. Cały kompleks kuchenny podzielony jest na cztery zasadnicze linie, o następującym wyposażeniu i zakresie funkcji :

- **Linia smażenia** - ciąg urządzeń, głównie termicznych, zgrupowanych w konfiguracji liniowej przyściennej (od strony zachodniej), do produkcji frytek (smażenie w oleju w temp. 168 °C, w czasie ok. 3 min.) oraz smażenia hamburgerów i kurczaków (w temp. 170 - 180 °C). Podstawowe wyposażenie to trzy frytkownice (jednokomorowe), podgrzewacze elektryczne do frytek i hamburgerów oraz grill pionowy (broiler) do smażenia hamburgerów i kurczaków. Uzupełniające wyposażenie stanowią stoły pod urządzenia, dyspenser frytek oraz zamrażarka podblatowa.
- **Linia przygotowania kanapek** - ciąg urządzeń, głównie termicznych, zgrupowanych w konfiguracji liniowej wyspowej (na środku pomieszczenia) do produkcji kanapek. Podstawowe wyposażenie to podgrzewacze do kanapek, tostery do bułek oraz kuchenka mikrofalowa. Uzupełniające wyposażenie stanowią stoły pod podgrzewacze i tostery. Warzywa typu cebula, pomidory, ogórki, sałata będą dostarczane jako oczyszczone, a następnie będą rozpakowywane na stole produkcyjnym (ewentualnie poddawane obróbce wstępnej tzn. myciu), a następnie podawane na linię jako gotowe do bezpośredniej produkcji kanapek. Bułki z mroźni będą rozmrażane na kuchni, a następnie tostowane i z nich po dodaniu odpowiednich dodatków, przygotowywane będą kanapki.
- **Linia serwisowa** - ciąg urządzeń, zgrupowanych w konfiguracji liniowej wyspowej (na środku pomieszczenia) do przygotowania gotowych produktów do pobrania przez personel stanowiska wydawczego (pakowane w specjalne torebki jednokrotnego użytku). Podstawowe wyposażenie to stanowisko wydawania gotowych kanapek, tzw. ślizg, szafa chłodnicza, maszyna do lodu, chłodziarka do mleka, mikser do śmietany, dyspenser dodatków, szafa na sałatki. Uzupełniające wyposażenie stanowią stoły pod w/w urządzenia. Na tej linii wytwarzane będą lody z surowców typu - mleko UHT, proszek, woda. Maszyna do lodów będzie uruchamiana przed otwarciem lokalu. Natomiast po zamknięciu lokalu będzie opróżniana i myta. Maszyna ta będzie wytwarzała też napoje typu „shake”, które są lodami serwowanymi w wyższej temperaturze. Nad linią serwisową zainstalowane będą telewizory LED 46 cali (tzw. menu board) przedstawiające oferowane dania, z ich ilustracjami i cenami.
- **Stanowisko pomocnicze, zaplecze** - ciąg urządzeń, zgrupowanych w konfiguracji liniowej przyściennej, o charakterze głównie pomocniczym, wspomagającym produkcję. Podstawowe wyposażenie to zmywarka do naczyń i sprzętu kuchennego z zamontowaną suszarką ścienną półkową, kostkarka do lodu stojak na napoje. Uzupełniające wyposażenie stanowi zlewozmywak 3-komorowy i umywalka.
- **Stanowisko wydawcze na zewnątrz** - ciąg urządzeń, zgrupowanych w konfiguracji gniazdowej, do obsługi klientów zmotoryzowanych, odbierających produkty z zewnątrz. Zamawianie potraw odbywa się poprzez pierwsze okienko, tu usytuowano kasę fiskalną z osprzętem. Natomiast wydawanie potraw realizowane jest przez drugie okienko. Przy tym okienku podstawowe wyposażenie to specjalistyczny stół pod urządzenia wydawcze, dystrybutor napojów i dodatków, maszyna do lodu oraz stół odkładczy.

STANOWISKO WYDAWCZE NA SALE

Stanowisko to stanowi ciąg kas obsługowych klientów i rozdziela kuchnię zasadniczą od Sali konsumpcyjnej. Wyposażone jest w pięć (lub sześć) kas fiskalnych z osprzętem, umożliwiających obsługę pięcioro klientów jednocześnie. Kasy fiskalne można połączyć funkcjonalnie ze stanowiskiem komputerowym w biurze menadżera, gdzie dokonywana będzie pełna ewidencja obrotów lokalu.

Personel stanowiska wydawczego pobiera zamówione potrawy i napoje z urządzeń linii serwisowej. Pod blatami stanowiska składowane są materiały opakowaniowe, jednorazowe dla wydawanych potraw na wynos.

Aranżacja i wyposażenie tego stanowiska odpowiada przyjętym standardom technologicznym Burger King.

ZMYWALNIA TAC

Przeznaczenie - mycie i suszenie tac na posiłki, z sali konsumenckiej. Zasadnicze wyposażenie to stół ze zlewozmywakiem dwukomorowym wraz ze stołem ociekowym do odstawiania wymytych tac. Dostarczanie brudnych tac i odbiór czystych na stanowisko wydawcze, odbywa się jednym wejściem.

ZAPLECZE SOCJALNE I SANITARNE PRACOWNIKÓW RESTAURACJI

Składa się z następujących pomieszczeń :

- pom. higieniczno-sanitarne dla kobiet i mężczyzn – szatnia podstawowa: szatnia damska i męska z szafkami ubraniowymi typu L, kolor biały, dla 20 osób, w.c., natrysk i umywalka.
- Wydzielony aneks socjalny przeznaczony na spożywanie posiłków przez pracowników wraz z zlewozmywakiem jednokomorowym stołem i dwoma krzesłami

Dostęp do zaplecza jest z głównego korytarza na zapleczu.

BIURO MENADŻERA

Pomieszczenie typowo biurowe. Praca okresowa, nie przekraczająca dwóch godzin dziennie, dostępne z linii serwisowej.

KOMUNIKACJA WEWNĘTRZNA

Przestrzenny układ funkcjonalny zaplecza produkcyjnego restauracji zapewnia komunikację bezpośrednią, potokową, w przypadku surowców i półproduktów poprzez poszczególne etapy ich przetwarzania, od magazynu dostaw do stanowiska przygotowawczego, gdzie realizowana jest ich zasadnicza obróbka. Transport surowców i półproduktów odbywać się będzie ręcznie.

Personel restauracji ma zapewnioną bezkolizyjną komunikację, zarówno między poszczególnymi stanowiskami produkcyjnymi, jak i między tymi stanowiskami a zapleczem socjalno-sanitarnym.

13.2.2 Gospodarka odpadami

Przewidziano śmietnik zewnętrzny ogólny na odpadki poprodukcyjne i pokonsumpcyjne oraz śmieci. Odpadki gromadzone będą w szczelnych pojemnikach, w workach foliowych, w miejscach ich powstawania (w pomieszczeniach produkcyjnych) i na koniec dnia pracy lub w miarę potrzeb dostarczane do śmietnika na zewnątrz. W wiacie na odpadki śmieci składowane będą w dwóch typowych kontenerach śmietnikowych z klapami uchylnymi o pojemności 1100 l każdy. Stąd okresowo wywożone będą na miejskie wysypisko śmieci. Ich ilość szacuje się łącznie na ok. 10 do 15 % ogólnej masy produktów wyjściowych, t.j. ok. 60 kg na dobę. Okres składowania – nie dłużej niż 48 godzin.

Opakowania po dostarczanych do magazynu produktach (papierowe i foliowe) składowane będą okresowo w tym samym pomieszczeniu i stąd wywożone do punktów skupu. Ich ilość sumaryczną (dla obu lokali) szacuje się na ok. 100 kg w skali miesiąca.

Pojemniki zwrotne, głównie z tworzyw sztucznych, przekazywane będą bezpośrednio dostawcom.

13.2.3 Wyposażenie technologiczne

Specyfikację wyposażenia technologicznego, projektowanej restauracji, wraz z podstawowymi danymi technicznymi przedstawiono w formie tabelarycznej na rys. II-24_103_A_Rzut technologii. Wszystkie urządzenia oraz meble gastronomiczne wykonane są ze stali nierdzewnej jako typowe i dostępne na rynku krajowym. Wybór konkretnych typów urządzeń, jak i producentów pozostaje się w gestii Inwestora i odpowiadać winien obowiązującym standardom dla tego typu obiektu.

13.2.4 Założenia BHP, ochrony PPOŻ i ochrony higieniczno-sanitarnej

Prace wykonywane w pomieszczeniach kompleksu kuchennego lokalu nie powodują szczególnych zagrożeń dla zdrowia i życia zatrudnionych pracowników. Jednak z uwagi na specyficzne warunki, występujące głównie przy termicznej obróbce potraw należy przestrzegać następujących zasad:

- zachować szczególną ostrożność przy otwieraniu i opróżnianiu frytkownic, broilera-grilla, podgrzewaczy żywności, ekspresów do kawy, itp.(możliwość poparzeń),
- zachować ostrożność przy obsłudze urządzeń do mechanicznej obróbki - np. miksery, itp.,
- w pomieszczeniach magazynowych przestrzegać właściwych zasad układania towarów w regałach, zabezpieczając go przed wypadnięciem,
- stosować, odpowiednie do charakteru wykonywane pracy, ubrania ochronne oraz środki ochrony osobistej.

W miejscach ogólnie dostępnych powinny znajdować się instrukcje stanowiskowe obsługi urządzeń elektrycznych i gazowych. Wszystkie urządzenia zasilane energią elektryczną powinny być uziemione, a jego skuteczność powinna być okresowo sprawdzana.

Wszystkie urządzenia zasilane gazem powinny być okresowo sprawdzane zgodnie z Polskimi Normami.

Prace w kuchni nie niosą w sobie istotnych zagrożeń pożarowych, pod warunkiem właściwej eksploatacji urządzeń zasilanych energią elektryczną oraz gazem.

Pod względem ochrony higieniczno-sanitarnej wszyscy pracownicy kuchni powinni przestrzegać obowiązujących w tym zakresie przepisów, stosować się do przyjętego zakresu obowiązków na swoim stanowisku oraz posiadać aktualną kartę zdrowia z dopuszczeniem do pracy na danym stanowisku.

13.3 Dyspozycje do opracowań branżowych

13.3.1 Dyspozycje budowlano – architektoniczne

- Szczegóły dotyczące wykończenia ścian, posadzek i sufitów oraz aranż wewnętrzny wykonać zgodnie z obowiązującymi standardami dla lokalu typu Burger King (wytyczne Inwestora)

13.3.2 Dyspozycje do instalacji elektrycznych

- Gniazda wtykowe naścienne jedno- i trójfazowe w pomieszczeniach produkcyjnych instalować na wysokości 0.6 do 1,0 m nad posadzką. W przypadku urządzeń wolnostojących (poza ścianami) kable zasilające prowadzić w korytkach pod urządzeniami
- Przy umywalkach należy przewidzieć gniazda wtykowe do suszarek do rąk
- Wszystkie urządzenia zasilane energią elektryczną powinny być uziemione i posiadać ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym
- Natężenie oświetlenia dla poszczególnych pomieszczeń zgodnie z obowiązującymi normami (PN-EN 12464-1, 11.2002 r.) – na stanowiskach pracy 500 lux, w pozostałych 200 lux

- Przewidzieć wypusty dla oświetlenia okapów na stanowisku linii smażenia

13.3.3 Dyspozycje do instalacji sanitarnych

- Wodę zimną o ciśnieniu sieciowym doprowadzić do zlewozmywaków, umywalek oraz urządzeń wyspecyfikowanych w tabeli. Z urządzeń tych (oprócz stan. wydawania napojów) należy odprowadzić ścieki do instalacji kanalizacyjnej. Wszystkie ścieki z urządzeń powinny być odprowadzone do kanalizacji z zachowaniem przerwy powietrznej zgodnie z PN-B-017006/AZ1.
- Wodę ciepłą o ciśnieniu sieciowym doprowadzić do zlewozmywaków i umywalek oraz zmywarki.
- Instalację kanalizacyjną należy projektować jako rozdzielną – sanitarną i technologiczną. Ścieki technologiczne odprowadzić przez łapacz tłuszczu (przyjąć, że zawartość tłuszczu w 1 m³ ścieków wynosi ok. 0,1 kg).
- Przewidzieć zawór antyskażeniowy na doprowadzeniu wody do obiektu, zgodnie z obowiązującymi normatywami.
- Kratki ściekowe i kratki odwodnienia liniowego wykonać ze stali nierdzewnej i zaopatrzyć w kosze osadowe.
- Wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna w projektowanym lokalu, z uwagi na jego jednorodną zabudowę pod względem kubatury, zawiera się w granicach 7 – 10 wymian na godzinę. Dla szczegółowego określenia potrzeb wentylacyjnych należy sporządzić bilans zysków ciepła i wilgoci w powyższych pomieszczeniach i na tej podstawie określić krotność wymian.
- Przy projektowaniu instalacji wentylacyjnej uwzględnić okapy z filtrami i łapaczami tłuszczu. W strefach przebywania ludzi prędkość przepływającego powietrza nie powinna być większa niż 0,25 m/s. Przy organizacji wentylacji mechanicznej należy zachować odpowiedni układ ciśnień, tak, aby powietrze nie przenikało z pomieszczeń o niższych wymaganiach sanitarnych do pomieszczeń o wyższych wymaganiach (głównie stanowiska produkcyjne).

14 Uwagi

- Wszelkie prace należy prowadzić zgodnie z zasadami sztuki budowlanej, szczegółowymi zaleceniami polskich przepisów budowlanych i norm branżowych, atestów i dopuszczeń do stosowania, oraz według zaleceń i zgodnie z technologiami producentów wszelkich wyrobów i systemów budowlanych stosowanych w realizacji projektu.
- Nie należy odmierzać wymiarów z rysunku, ani używać go jako szablonu.
- Przed przystąpieniem do prac budowlanych wszystkie wymiary należy sprawdzić w naturze. W przypadku stwierdzenia niezgodności należy zwrócić się do Projektanta.
- Niniejsza dokumentacja stanowi część opracowania wielobranżowego. Dokumentację wielobranżową należy rozpatrywać jako całość.
- Nie należy prowadzić robót w oparciu o dokumentację jednej branży bez sprawdzenia ich odniesień do architektury i pozostałych branż. Ewentualne wątpliwości lub wady koordynacyjne należy przedstawić nadzorowi autorskiemu przed przystąpieniem do wykonywania robót.
- Przed wykonaniem rysunków warsztatowych Wykonawca jest zobowiązany odbyć konsultację z Projektantem. Wszelkie wątpliwości i korekty wynikające ze specyfiki produkcji i wykonania elementów należy omówić z Projektantem. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przyjęte w dokumentacji warsztatowej rozwiązania szczegółowe.
- **Wszelkie propozycje rozwiązań zamiennych należy omówić z projektantem i uzyskać akceptację Inwestora dla ich wprowadzenia.**

- Lokalizację gniazd elektrycznych dopasować do podziału fug.
- Do wykończenia wewnątrz należy stosować materiały co najmniej trudno zapalne.
- Przebieg fug ściennych i podłogowych, a więc i ułożenie płytek należy wzajemnie skoordynować. Zabrania się układania płytek przesuniętych względem siebie.
- Kratki należy dopasować do ułożenia płytek podłogowych.
- W pomieszczeniach mokrych należy wykonać posadzkę z izolacją przeciwwilgociową.
- Wszystkie zastosowane materiały posiadają Deklaracje Właściwości Użytkowych. Przed rozpoczęciem prac należy przekazać do akceptacji dokumenty dopuszczające do stosowania w budownictwie, deklaracje właściwości użytkowych, atesty, aprobaty jeżeli są wymagane i inne dokumenty obligatoryjne.
- Wykonawca robót zobowiązany jest do zapewnienia koordynacji międzybranżowej wszystkich branż.
- Lokalizacja drzwi wejściowych do pomieszczenia socjalnego każdorazowo do potwierdzenia z rzeczoznawcą san-hig, z uwagi na to iż Inwestor, tam gdzie będzie to możliwe chce, aby wejście do niego znajdowało się od strony kuchni. W takim wypadku należy zlikwidować okno.
- Ilość logotypów i ich rozmieszczenie weryfikować z Inwestorem przy każdej lokalizacji.
- **Szczegóły projektowe i realizacyjne znajdują się w Standardzie Burger King Royal Decor, który stanowi integralną część tego opracowania**