



**AUTORSKA PRACOWNIA
PROJEKTOWA**
architekt Olga Wojewoda

ul. Narutowicza 9/5
Kołobrzeg 78-100

T 693614697
E-mail: olawojeh2o@wp.pl

Egzemplarz nr

PROJEKT ARANŻACJI WNĘTRZ POMIESZCZEŃ KAWIARNI ORAZ TECHNOLOGII BARU KAWIARNI W ORW DOZAMEL

w Kołobrzegu przy ul. Kościuszki 20, dz. Nr 85, obr. Kołobrzeg

BRANŻA: **ARCHITEKTURA, WNĘTRZA**

**PRZEDMIOT
OPRACOWANIA:** **PROJEKT ARANŻACJI WNĘTRZ POMIESZCZEŃ KAWIARNI ORAZ
TECHNOLOGII BARU KAWIARNI W ORW „DOZAMEL” W KOŁOBRZEGU**

ADRES: 78-100 Kołobrzeg, ul. Kościuszki 20
dz. nr 85, obr. 0005, jedn. ewid. Kołobrzeg miasto 320801_1

INWESTOR: **DOLNOŚLĄSKIE ZAKŁADY USŁUGOWO-PRODUKCYJNE „DOZAMEL” Sp. z o.o.
ul.Fabryczna 10
53-609 Wrocław**

**JEDNOSTKA
PROJEKTOWA:** **AUTORSKA PRACOWNIA PROJEKTOWA
Architekt Olga Wojewoda
Ul.Narutowicza 9/5, 78-100 Kołobrzeg
Tel. 0-693-614-697, e-mail: olawojeh2o@wp.pl**

**AUTOR
OPRACOWANIA:** mgr inż. arch. Olga Wojewoda
upr. Nr 35/ZPOIA/OKK/2007


02.10.2023 r.

mgr inż. arch. *Olga Wojewoda*
upr. budowl. w specjalności architektonicznej
do projektowania bez ograniczeń
Nr 35/ZPOIA/OKK/2007
Z01A - Nr ewid.: ZP-0557

Kołobrzeg, październik 2023 r.

OŚWIADCZENIE

Zgodnie z wymogiem art. 34 ust. 3d pkt. 3 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. - Prawo Budowlane (Dz. U. z 2020r., poz. 1333 z późn. zm.) oświadczam, że niniejszy projekt w branży architektonicznej dot. Aranżacji wnętrz pomieszczeń kawiarni oraz technologii baru kawiarni w ORW DOZAMEL w Kołobrzegu przy ul. Kościuszki 20 dz. nr 85, obr. 0005, jedn. ewid. Kołobrzeg miasto 320801_1, został sporządzony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz z zasadami wiedzy technicznej.

Architektura:	mgr inż. arch. Olga Wojewoda	upr.Nr 35/ZPOIA/OKK/2007 Zachodniopomorska Izba Architektów Nr ewid.: ZP-0557	mgr inż. arch. Olga Wojewoda upr. budowl. w specjałn. architektonicznej do projektowania bez ograniczeń Nr 35/ZPOIA/OKK/2007 Z01A - Nr ewid.: ZP-0557 
---------------	---------------------------------	--	---



IZBA ARCHITEKTÓW
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

ZACHODNIOPOMORSKA OKRĘGOWA IZBA ARCHITEKTÓW
OKRĘGOWA KOMISJA KWALIFIKACYJNA

I.dz. 115/2007

Szczecin, dnia 17.12.2007 r.

sygnatura akt: 37/OKK/UpB/2007

DECYZJA nr 35/ZPOIA/OKK/2007

Na podstawie art. 12 ust. 1 pkt 1 i ust. 2, art. 13 ust. 1 pkt 1 i art. 14 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. - Prawo budowlane (tekst jednolity: Dz. U. z 2006 r. Nr 156, poz. 1118; dalsze zmiany: Dz. U. z 2006 r. Nr 170, poz. 1217, Dz. U. z 2007 r.: Nr 88, poz. 587, Nr 99, poz. 665, Nr 127, poz. 880), art. 11 i 24 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o samorządach zawodowych architektów, inżynierów budownictwa oraz urbanistów (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 42, dalsze zmiany: Dz. U. z 2002 r.: Nr 23, poz. 221, Nr 153, poz. 1271, Nr 240, poz. 2052, z 2003 r.: Nr 124, poz. 1152, Nr 190, poz. 1864, z 2004 r. Nr 141, poz. 1492 oraz z 2005 r. Nr 150, poz. 1247) oraz art. 104 i 107 § 1 i 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2000 r. Nr 98, poz. 1071; dalsze zmiany: Dz. U. z 2001 r. Nr 49, poz. 509, z 2002 r.: Nr 113, poz. 984, Nr 153, poz. 1271, i Nr 169, poz. 1387, z 2003 r.: Nr 130, poz. 1188, Nr 170, poz. 1660, z 2004 r. Nr 162, poz. 1692 oraz z 2005 r.: Nr 64, poz. 565, Nr 78, poz. 682, Nr 181, poz. 1524)

stwierdza się, że

Pani

mgr inż. arch. **OLGA FELICJA WOJEWODA**

posiada odpowiednie wykształcenie techniczne i praktykę zawodową
i nadaje się

tekst

UPRAWNIENIA BUDOWLANE

w specjalności architektonicznej do projektowania bez ograniczeń

Decyzja niniejsza jako uwzględniająca w całości żądanie strony nie wymaga uzasadnienia.

Od decyzji przysługuje Pani odwołanie do Krajowej Komisji Kwalifikacyjnej Izby Architektów. Odwołanie wnosi się za pośrednictwem organu, który wydał decyzję tj. Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej Zachodniopomorskiej Okręgowej Izby Architektów, w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji.

OKRĘGOWA KOMISJA KWALIFIKACYJNA:

Tadeusz Andrzejewski Michał Bay Rajmund Borowski Maciej Furmańczyk Stanisław Kondarewicz Marek Kosy Andrzej Popiel
Sekretarz Przewodniczący

Otrzymują:

1. Pani Olga Felicja Wojewoda
ul. Narutowicza 9/5
78-100 Kołobrzeg
2. Główny Inspektor Nadzoru Budowlanego
3. Zachodniopomorska Okręgowa Rada Izby Architektów
4. aa



Za zgodność z oryginałem

mgr inż. arch. Olga Felicja Wojewoda
upr. budowl. w specjalności architektonicznej
do projektowania bez ograniczeń
Nr 35/ZPOIA/OKK/0807
Z01A - Nr ewid.: ZP-0557



IZBA ARCHITEKTÓW
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Zachodniopomorska Okręgowa Rada Izby Architektów RP

ZAŚWIADCZENIE - ORYGINAŁ

(wypis z listy architektów)

Zachodniopomorska Okręgowa Rada Izby Architektów RP zaświadcza, że:

mgr inż. arch. Olga Felicja Wojewoda

posiadająca kwalifikacje zawodowe do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie w specjalności architektonicznej i w zakresie posiadanych uprawnień nr **35/ZPOIA/OKK/2007**, jest wpisana na listę członków Zachodniopomorskiej Okręgowej Izby Architektów RP pod numerem: **ZP-0557**.

Członek czynny od: 23-04-2008 r.

Data i miejsce wygenerowania zaświadczenia: 29-08-2023 r. Szczecin.

Zaświadczenie jest ważne do dnia: **29-02-2024 r.**

Podpisano elektronicznie w systemie informatycznym Izby Architektów RP przez:
Piotr Błażejewski, Przewodniczący Okręgowej Rady Izby Architektów RP.

Nr weryfikacyjny zaświadczenia:

ZP-0557-4CBY-Y152-CYD6-14AF

PLAN BIOZ (BEZPIECZEŃSTWA I OCHRONY ZDROWIA)

Poniżej zostały określone wytyczne do opracowania planu bioz, do czego zobowiązany jest kierownik budowy lub inny, uprawniony prawem, podmiot - wg Dz.U. 2003.120.1126 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dn. 23.06.2003 r w sprawie szczegółowego zakresu i formy planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia oraz szczegółowego zakresu rodzaju robót budowlanych, stwarzających zagrożenie bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

Obowiązek sporządzenia planu BIOZ istnieje w następujących przypadkach.

1. Kiedy przewiduje się planowane roboty budowlane mające trwać dłużej niż 30 dni roboczych, a jednocześnie ma być zatrudnionych, co najmniej 20 pracowników - **nie przewiduje się**
2. Kiedy pracochłonność planowanych robót będzie przekraczać 500 osobodni - **nie przewiduje się.**
3. Kiedy na budowie będzie wykonywany przynajmniej jeden z niżej wymienionych rodzajów robót budowlanych:
 - a) roboty o charakterze, organizacji lub miejscu prowadzenia, stwarzającym szczególnie wysokie ryzyko powstania zagrożenia dla bezpieczeństwa i zdrowia ludzi, a w szczególności do upadku z wysokości lub przysypania ziemią - **nie przewiduje się**
 - b) roboty, przy prowadzeniu, których występują działania substancji chemicznych lub czynników biologicznych, zagrażających bezpieczeństwu ludzi - **nie przewiduje się**
 - c) roboty stwarzające zagrożenie promieniowaniem jonizującym - **nie przewiduje się**
 - d) roboty w pobliżu linii wysokiego napięcia lub czynnych linii komunikacyjnych - **nie przewiduje się**
 - e) roboty stwarzające ryzyko utonięcia pracownika - **nie przewiduje się**
 - f) roboty wykonywane pojazdami zasilanymi z linii napowietrznych - **nie przewiduje się**
 - g) roboty wykonywane w kesonach z atmosferą wytwarzaną ze sprężonego powietrza - **nie przewiduje się**
 - h) roboty wymagające używania materiałów wybuchowych - **nie przewiduje się**
 - i) roboty prowadzone przy montażu i demontażu ciężkich elementów prefabrykowanych - roboty, których masa przekracza 1, 0 t - **nie przewiduje się**

Z powyższej analizy wynika, że nie ma konieczności przygotowania planu BIOZ dla inwestycji polegającej na aranżacji wnętrz kawiarni i baru ORW Dozamel w Kołobrzegu.

mgr inż.arch. Olga Wojewoda


mgr inż. arch. **Olga Wojewoda**
upr. budowl. w specj. n. architektonicznej
do projektowania bez ograniczeń
Nr 35/ZPOIA/OKK/2007
ZOIA - Nr ewid.: ZP-0557

SPIS TREŚCI OPRACOWANIA:

I. Załączniki i dokumenty formalno-prawne:

1. Oświadczenie projektantów
2. Decyzja o nadaniu uprawnień i zaświadczenie o przynależności do Izby Zawodowej
3. Informacja o planie BIOZ

II. Opis techniczny - ARCHITEKTURA

1. Dane ewidencyjne
2. Podstawa opracowania
3. Przedmiot opracowania
4. Zagospodarowanie terenu - opis stanu istniejącego
5. Zagospodarowanie terenu - opis stanu projektowanego
6. Dane o obiekcie
7. Konstrukcja
8. Instalacje wewnętrzne
9. Projektowane rozwiązania i zakres robót
10. Roboty wykończeniowe
11. Projekt technologii baru
12. Projekt aranżacji wnętrz
13. Uwagi końcowe

III. Część rysunkowa

- | | | |
|---|--|-------------|
| 1 | Rzut - inwentaryzacja | Skala 1:100 |
| 2 | Rzut - wyposażenie i technologia baru kawowego | Skala 1:50 |
| 3 | Rzut - układ sufitów podwieszanych i oświetlenia | Skala 1:50 |
| 4 | Rzut - układ elektryki (gniazda) w barze kawowym i zapleczu baru | Skala 1:50 |

IV. Załączniki

O P I S

1.0. DANE EWIDENCYJNE.

- 1.1 Obiekt
Budynek, dla którego zrobiono niniejszy projekt koncepcji aranżacji wnętrz wraz z technologią baru kawowego mieści się w Kołobrzegu przy ul. Kościuszki 20, dz. Nr 85 Obr. Kołobrzeg 0005, jedn. ewidencyjna Kołobrzeg miasto 320801_1
- 1.2 Miejscowość - adres
78-100 Kołobrzeg, ul. Kościuszki 20
działka nr 85, obr. Kołobrzeg 0005
jedn. ewid. Kołobrzeg miasto 320801_1
- 1.3 Ewidencja terenu
*woj. zachodniopomorskie
*powiat: kołobrzeski
*jedn. ewid. Kołobrzeg miasto 320801_1
*obręb: Kołobrzeg 0005
*działka nr 85
- 1.4 Inwestor
DOLNOŚLĄSKIE ZAKŁADY USŁUGOWO-PRODUKCYJNE „DOZAMEL” Sp. z o.o.
ul.Fabryczna 10
53-609 Wrocław
- 1.5 Projektant / Architektura
Jednostka projektowa: „Autorska Pracownia Projektowa architekt Olga Wojewoda”
Ul. G. Narutowicza 9/5
78-100 Kołobrzeg

2. PODSTAWA OPRACOWANIA

- 2.1 Część ogólna.
- * zlecenie Inwestora
 - * umowa o prace projektowe
 - * koncepcja programowo-przestrzenna opracowana zatwierdzona przez Inwestora
 - * Inwentaryzacja obiektu
 - * wizja lokalna
 - * obowiązujące normy i przepisy
- 2.2 Obowiązujące normy i przepisy.
- * projekt odpowiada przepisom określonym w Prawie Budowlanym - aktualny tekst jednolity oraz rozporządzeniu 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 późniejszymi zmianami.
 - * Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. nr 169, poz. 1650 z późn. zm.);
 - * Rozporządzenie WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
 - * Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, (tekst pierwotny: Dz. U. 2006 r. Nr 171 poz. 1225, tekst jednolity: Dz. U. 2010 r. Nr 136 poz. 914).
- 2.3 Dostępne dokumenty i opracowania:
- * Archiwalny projekt budowlany w części architektonicznej dot. modernizacji ośrodka z maja 1998 r. Autorstwa inż. Jerzego Bindulskiego

3. PRZEDMIOT OPRACOWANIA

3.1 Przedmiot inwestycji

Przedmiotem inwestycji jest planowana zmiana aranżacji wnętrz pomieszczeń znajdujących się na piętrze budynku, tj. Kawiarni wraz z barem kawowym i jego zapleczem w ORW „Dozamel” w Kołobrzegu.

3.2. Przedmiot opracowania

Przedmiotem niniejszego opracowania jest projekt dla wyżej wymienionej inwestycji czyli zmiany aranżacji wnętrz pomieszczeń kawiarni wraz z technologią baru kawowego w ORW „Dozamel” w Kołobrzegu.

4.0. ZAGOSPODAROWANIE TERENU - OPIS STANU ISTNIEJĄCEGO

Ośrodek rehabilitacyjno-wczasowy „DOZAMEL” mieści się w uzdrowskiej części Kołobrzegu w bliskim sąsiedztwie morza i plaży. W skład ośrodka wchodzi 4 pawilony pobytowe: Alina, Beata, Celina i Dorota, oraz budynek administracyjny połączony z jadalnią oraz kawiarnią łącznikiem mieszczącym zaplecze kuchenne.

Teren wokół pawilonów jest zagospodarowany i urządzony, na całej działce są nasadzenia zieleni - w tym średniowysokiej i wysokiej. W części frontowej działki jest plac manewrowy i zlokalizowane są parkingi. W części środkowej działki, pomiędzy pawilonem mieszkalnym „Alina” i budynkiem kawiarni-jadalni jest teren rekreacyjny z systemem drózek i elementami małej architektury. Dalej w kierunku południowym działki, w głąb, jest teren zielony z dojściami do pawilonów. Przy pawilonie z jadalnią i kawiarnią zorganizowano letni ogródek, gdzie są miejsca do konsumpcji, do tańczenia oraz innego grupowego wypoczynku. Przy tym terenie znajduje się budynek garażowy, wykorzystywany jak budynek gospodarczy - do składowania różnych przedmiotów, mebli - głównie tych używanych na terenach zewnętrznych ośrodka. Plac przed budynkiem jest wyłożony kostką betonową, wokół jest zieleni.

5.0. ZAGOSPODAROWANIE TERENU - OPIS STANU PROJEKTOWANEGO

Zagospodarowanie terenu pozostanie bez zmian.

6.0. DANE O OBIEKCIE

6.1 Opis ogólny.

Budynek, w którym projektowana jest zmiana aranżacji pomieszczeń kawiarni i baru kawowego, jest jednym z sześciu stanowiących zespół obiektów ORW DOZAMEL. Jest on połączony z budynkiem administracyjnym za pomocą parterowego łącznika, w pełni wykorzystywany jest jako obiekt stanowiący zaplecze gastronomiczne dla ośrodka. Mieści się w nim jadalnia na parterze oraz sala kawiarni, gdzie organizuje się także popołudniowe i wieczorne imprezy dla mieszkańców ośrodka. W części dobudowanej od strony północnej i stanowiącej funkcjonalnie całość z obiektem, znajdują się pomieszczenia zaplecza kuchennego i kawiarni oraz techniczne (wentylatornia).

Budynek usytuowany jest w zachodniej części działki, ustawiony wzdłuż osi północny-wschód i południowy zachód. Ściany budynku są 2-warstwowe: na parterze z cegły kratówki, powyżej z bloczków z betonu komórkowego, od strony zewnętrznej ocieplone styropianem i otynkowane. W części cokołowej projektowane były okładziny z płytek klinkierowych, jednak nie są one na całym budynku zrealizowane. Słupy, podciąg i płyta nad wejściem głównym oraz ławy fundamentowe są żelbetowe, wylewane. Nadproża okienne i drzwiowe - stalowe. Stolarka jest wymieniona, z PCV w kolorze białym.

Budynek jest na planie prostokąta, 2-kondygnacyjny, niepodpiwniczony. Dach płaski, ze ścianką attykową. Od strony południowej są na piętrze loggie. Od strony wejścia głównego do budynku zrobiony jest balkon, na którym znajduje się okazałe przeszklenie hallu. Pod balkonem, w podcieniu, jest wejście do obiektu. Po drugiej stronie, od strony zachodniej, są schody prowadzące na piętro. Wyjścia przez okna tarasowe w poziomie przyziemia prowadzą bezpośrednio na przyległy teren.

Budynek w strefie wejściowej ma wyraźnie wyodrębnioną część - hall z okazałą klatką schodową i pomieszczeniami przyległymi - zespoły sanitarne, pomieszczenia porządkowe. Za tę część znajduje się odpowiednio sala jadalni i kawiarni. Na piętrze z sali konsumpcyjnej przechodzi się bezpośrednio do dwóch pomieszczeń: sali konferencyjnej i pomieszczenia biurowego.

Budynek jest w dobrym stanie technicznym, co umożliwia przeprowadzenie w nim planowanych zmian i robót budowlanych. Budynek jest zadbane, wyremontowany.

6.2 Program użytkowy.

- Program użytkowy budynku pozostaje bez zmian.

6.3 Charakterystyka wymiarowa.

6.3.1 Posadowienie - bez zmian

6.3.2 Gabaryty.

- * Ilość kondygnacji nadziemnych - 2
- * Wysokość budynku - ok. 7,02 do 7,32m, do wierzchu ściany attykowej ok. 8,60m,
- * Długość całkowita - 29,10 m
- * Szerokość całkowita - 13,41 m + 6,49m
- * Kubatura - ok. 4172 m³

6.3.3 Powierzchnie

Zestawienie powierzchni istniejących na piętrze:

NR	ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ PROJEKTOWANYCH - PARTER	POWIERZCHNIA /m ² /
1.1	TARAS	18,93 / poza opr.
1.2	KLATKA SCHODOWA	33,53 / poza opr.
1.3	POKÓJ BIUROWY	17,05 / poza opr.
1.4	WC DAMSKIE	2,62 / poza opr.

1.5	WC MĘSKIE / DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH	4,54 / poza opr.
1.6	POM. TECHNICZNE	2,24 / poza opr.
1.7	SALA KAWIARNI	250,07
1.8	SALA BANKIETOWA / KONFERENCYJNA	48,62 / poza opr.
1.9	BAR KAWOWY	23,25
1.10	ZMYWALNIA NACZYŃ	5,55
1.11a	WC PERSONELU - PRZEDSIONEK	1,8 / poza opr.
1.11b	WC PERSONELU	1,06 / poza opr.
1.12	POM. MAGAZYNOWE	3,0 / poza opr.
1.13	POM. MAGAZYNOWE	5,71 / poza opr.
1.14	KOMUNIKACJA	12,74
1.15	PRZEDSIONEK	5,36 / poza opr.
1.16	KOMUNIKACJA	4,46 / poza opr.
POWIERZCHNIA PIĘTRA		440,53

6.4 Wyposażenie.

Standard wykonania oraz elementy wyposażenia technologicznego projektuje się zgodnie z wytycznymi dostarczonymi przez Inwestora

6.5 Dostępność.

Minimalna szerokość w świetle otworów drzwiowych w obiekcie wynosi 80 i 90 cm. Ponadto wykonano podjazd niwelujący różnicę poziomów w wysokości 30 cm w strefie wejściowej (zejście do części z zapleczem sanitarnym dostosowanym dla osób niepełnosprawnych) Budynek nie posiada windy, na piętro można dostać się jedynie po schodach.

7.0 KONSTRUKCJA

Niniejszy projekt aranżacji nie przewiduje naruszania konstrukcji.

8.0 INSTALACJE WEWNĘTRZNE

Budynek wyposażony jest we wszelkie niezbędne instalacje. Przygotowując inwestycję, należy wykonać na podstawie koncepcji aranżacji pomieszczeń branżowy techniczny projekt w zakresie elektryki (przede wszystkim dostosowanie instalacji baru) oraz sanitarny (wykonanie przyłączy w obrębie baru).

9.0 PROJEKTOWANE ROZWIĄZANIA I ZAKRES ROBÓT

Planowane zmiany w związku ze zmianą aranżacji pomieszczeń kawiarni i baru, to przede wszystkim modernizacja sufitów podwieszanych i oświetlenia oraz wymiana klimatyzatorów kasetonowych, modernizacja baru, wykonanie dekoracyjnej ściany przestrzennej a także zmiana układu wyposażenia na sali. Z zakresu budowlanego konieczne jest wykonanie następujących prac:

1. Demontaż opraw świetlnych istniejących
2. Demontaż sufitu podwieszanego
3. Demontaż starej okładziny podłogowej w zapleczu baru kawowego
4. Ewentualnie - skucie płytek w toalecie pracowników i położenie nowych, montaż nowej armatury sanitarnej w toalecie pracowników
5. Demontaż istniejących klimatyzatorów wewnętrznych
6. Wykonanie instalacji elektrycznych (zmiany) zgodnie z projektem branżowym
7. Wykonanie konstrukcji dla nowego sufitu podwieszanego zgodnie z zaproponowanym systemem
8. Montaż nowych klimatyzatorów kasetonowych
9. Montaż nowych opraw świetlnych
10. Drobne prace tynkarskie i malarskie
11. Wykończenie ścian baru płytką ceramiczną
12. Wykonanie elementów stałej zabudowy (w tym ściany dekoracyjnej 3D, maskownice karniszy, podest sceny)
13. Wykonanie mebli na wymiar - w tym zabudowy baru

Poza oczywistą zmianą estetyczną w pomieszczeniach, planowane zmiany poprawią również funkcjonalność baru, który obecnie nie jest wygodny i nie zawiera w sobie urządzeń, które powinny stanowić wyposażenie tego typu przestrzeni - takich jak chłodziarki, witryny na ciasto czy blaty robocze, na których można by przygotowywać desery i napoje.

10.0 ROBOTY WYKOŃCZENIOWE

10.1 Posadzki (zaplecze baru)

Posadzki muszą spełniać wymogi antypoślizgowości, a także spełniać wymogi odporności na mycie i dezynfekcję oraz być trudno ścieralne, również zaleca się zastosowanie do spoinowania fug na bazie żywic epoksydowych. W barze przewidziano płytki gresowe o R9, ewentualnie podłogę winylową (panele winylowe), w łazience powinna być płytka o antypoślizgowości min. R10; pod posadzkami w pomieszczeniach narażonych na wilgoć należy wykonać izolację przeciwwodną z folii w postaci płynnej (np. folia wodoszczelna Atlas Woder E - podposadzkowa).

Panele winylowe winny mieć klasę odporności na ścieranie min. DS, a parametr antypoślizgowości w grupie P. Cokoły w sali ogólnej projektuje się z listwy MDF, o wysokości 8-10 cm w kolorze białym.

10.2 Ściany

Ściany baru zostaną wykończone okładziną, płytką ceramiczną lub tapetą. Pozostałe ściany pomalować farbą dwukrotnie - kolorystyka wg wizualizacji. Spoiny powinny być odporne na rozwój pleśni i grzybów oraz spełniać wymóg odporności na mycie i dezynfekcję.

10.3 Sufity

Sufity powinny być gładkie, w przypadku elementów wykonanych z płyty G-K pomalowane farbą umożliwiającą mycie i dezynfekcję (np. farba lateksowa).

W sali konsumpcyjnej zaproponowano sufity podwieszane Ecophone Focus z minimalnymi krawędziami z linii Focus Ds. Sufity będą miały gładką powierzchnię, kolor biały. Będą one łatwo demontowalne, zapewniając dostęp do przestrzeni pod stropem konstrukcyjnym, a jednocześnie układ podkonstrukcji będzie jak najmniej widoczny. Przy zmianie wysokości sufitu (obudowa wentylacji) zastosować Fokus Flexiform DS. Poza tym proponuje się podwieszenie paneli akustycznych Ecophone Solo Circle i Solo Circle XL. Pozwoli to na stworzenie bardziej przyjaznej przestrzeni, a także poprawi komfort akustyczny na sali.

11. PROJEKT TECHNOLOGII BARU

1. PRZEDMIOT I ZAKRES OPRACOWANIA:

2.1. Przedmiot opracowania

W zakresie projektu jest aranżacja baru wraz z zapleczem pod względem wymogów technologicznych. Zakres jest okrojony wyłącznie do baru z zapleczem, ponieważ ORW „Dozamel” posiada własną bazę żywieniową z rozwiniętym zapleczem zarówno w kwestii przygotowania potraw jak i magazynowania produktów. Kawiarnia z barem stanowią część całego zespołu. Ciasta podawane w kawiarni przygotowywane są w kuchni ogólnej, zaś pracownicy korzystają z zaplecza socjalnego dla pracowników ośrodka.

Niniejsze opracowanie zawiera propozycję wyposażenia baru i jego zaplecza pod kątem oferowanych dań. W celu realizacji zamierzenia powinno się wykonać projekty branżowe: branży sanitarnej w zakresie przebudowy instalacji sanitarnej i ewentualnie c.o. oraz projekt branży elektrycznej. Instalacje wewnętrzne będą zaprojektowane w oparciu o istniejące instalacje wewnątrz lokalu i nie wymagają uzyskania pozwolenia na budowę.

2.2 Zakres opracowania

Niniejszy projekt zawiera zmiany aranżacji przestrzeni oraz technologię dla baru kawowego kawiarni. Projektowane zmiany budowlane w związku z realizacją technologii nie są zmianami istotnymi w rozumieniu Prawa Budowlanego.

Niniejsze opracowanie w części technologicznej obejmuje:

- określenie układu funkcjonalnego pomieszczeń,
- opracowanie opisu do projektu.

3. OPIS STANU ISTNIEJĄCEGO

W budynku na parterze znajduje się jadalnia - baza żywieniowa dla mieszkańców ośrodka ORW „Dozamel”, połączona z kuchnią i jej zapleczem. Na piętrze jest obszerna sala z barem oraz sala konferencyjna. Poza tymi pomieszczeniami są zespoły sanitarne oraz dodatkowy pokój biurowy. Projekt dla inwestycji dotyczy adaptacji istniejących pomieszczeń w ramach obowiązującej funkcji.

W sali kawiarni wydzielona jest część parkietu tanecznego oraz miejsce dla muzyków. Ponad to jest także miejsce na mini biblioteczkę oraz strefa gry ze stołem bilardowym. Bezpośrednio z salą łączy się bar kawowy, w którym można zakupić napoje i desery. Przy barze zlokalizowane jest pomieszczenie zmywalni naczyń (talerzyków i szkła) dzielone z funkcją przygotowalnią.

Bar jest niewygodny - zbyt mała przestrzeń do przygotowywania deserów i napojów, a także zbyt wąska przestrzeń, aby mogły jednocześnie pracować dwie osoby. Przestrzeń do przechowywania nie spełnia swoich zadań i jest niewystarczająca. Brakuje w barze zlewozmywaka, umywalki, a także chłodziarek czy wygodnej przestrzeni do przechowywania szkła.

4. OPIS ZMIAN ORAZ ZAŁOŻENIA PODSTAWOWE DO PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO

Projekt przewiduje realizację technologii baru kawiarni, gdzie podawane będą także drinki i napoje alkoholowe oraz sprzedawane będą przekąski.

W sali pozostawiono istniejącą ilość miejsc konsumpcyjnych - ponad 100. Kawiarnia nie działa w sposób ciągły. Jest otwierana głównie przy okazji zorganizowanych imprez i wyłącznie dla mieszkańców ośrodka. Przewiduje się maksymalnie dwóch pracowników w barze na zmianie, z możliwością dodatkowej obsługi kelnerskiej (tej samej, która normalnie pracuje w obrębie jadalni ośrodka). Jeden z pracowników będzie odpowiedzialny za przyjmowanie i obsługę zamówień w barze, druga osoba będzie pracować w barze i doraźnie obsługiwać zmywalnię. W kawiarni będzie praca jedno zmianowa i jak napisano wcześniej - głównie w trakcie zorganizowanych imprez.

Ciasta i wyroby cukiernicze będą dostarczane do baru gotowe (jest winda towarowa). Na miejscu będą przygotowywane i serwowane napoje oraz desery. W magazynach nie będzie konieczności długoterminowego przechowywania produktów, zapasy będą uzupełniane na bieżąco z magazynu głównego ośrodka. Składniki do przygotowywania deserów będą dostarczane już częściowo przygotowane np. owoce będą już umyte i / lub obrane, i przechowywane będą one w barze w ilości na jeden dzień roboczy. W magazynach przy barze przewiduje się głównie przechowywanie paczkowanych przekąsek oraz napoi w opakowaniach szklanych lub bezzwrotnych.

W kawiarni zakłada się samoobsługę. Zamawianie będzie odbywać się przy barze i z baru będą wydawane dla klientów, którzy samodzielnie będą zabierać zamówienia do stolików. W lokalu poza jedzeniem będą podawane napoje, także alkoholowe oraz kawa i herbata. Stosowane będą naczynia wielokrotnego użytku - dlatego zaprojektowano zmywalnię naczyń.

Wejście na zaplecze baru dla pracowników oraz dostawy odbywają się wejściem usytuowanym od strony podwórza / zaplecza budynku. Pracownicy mogą również wejść do pomieszczenia poprzez salę konsumpcyjną (korzystając z ogólnej klatki schodowej). Ta droga jest naturalna, ponieważ w jadalni i w kawiarni są ci sami pracownicy obsługujący bazę żywieniową w ośrodku i normalną praktyką jest, że osoby te opiekują się obiema salami naprzemiennie (w czasie posiłków nie ma konieczności obsługi baru i kawiarni).

Na podwórzu, zapleczu budynku, znajduje się śmietnik do którego na bieżąco będą wynoszone odpady z lokalu.

Wysokość pomieszczeń w świetle konstrukcji jest zgodna z wymogami i wynosi min. 3,0 m , chociaż na znacznej przestrzeni jest przestronięta sufitem podwieszanym modułowym. Jest także zabudowa ukrywająca instalacje wentylacji mechanicznej.

Na zapleczu baru wydzielona jest toaleta dla pracowników, w której będzie również kącik porządkowy mieszczący sprzęt do sprzątania i szafkę na środki czystości. Toalety dla klientów są w hallu głównym.

Sala kawiarni ma kształt prostokątny i posiada wydzielone strefy - taneczną, bilard, łóże czy kącik biblioteczny. Bar jest w osobnym przyległym pomieszczeniu połączonym z salą szerokim przejściem. Bar łączy się ze zmywalniami i pomieszczeniami magazynowymi oraz komunikacją dla pracowników.

Naczynia po konsumpcji będą zbierane z sali przez obsługę i oddawane przez okienko podawcze wprost do zmywalni naczyń. W pomieszczeniu zmywalni będzie jak dotychczas - blat odstawczy, zlewozmywak oraz zmywarka do naczyń. Dodatkowo przewidziano w pomieszczeniu regał na umyte naczynia i blat. Powinna także znaleźć się umywalka do rąk.

W samym barze zaprojektowano kilka chłodziarek i stół chłodniczy do przygotowywania deserów, a także miejsce na kegi, witrynę cukierniczą, kostkarkę do lodu, ekspres do kawy oraz szafki na naczynia. Cała ściana w barze będzie przeznaczona na ekspozycję alkoholi i napojów, a szkło będzie zawieszane ponad barem, tak aby wygodnie było po nie sięgać. Obowiązkowo należy wykonać w barze zlewozmywak oraz zainstalować umywalkę do rąk.

Zestawienie pomieszczeń zaplecza baru wg projektu technologii.

KONDYGNACJA	NR POM.	ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ	POW.UŻYTK. /m ² /
PIĘTRO	1.9	BAR	23,25
	1.10	ZMYWALNIA NACZYŃ	5,55
	1.11a	WC PERSONELU - PRZEDSIONEK	1,8
	1.11b	WC PERSONELU	1,06
	1.12	MAGAZYN	3,0
	1.13	MAGAZYN	5,71
	1.14	KOMUNIKACJA	12,74
	POWIERZCHNIA PARTERU RAZEM:		53,11

W części gastronomicznej należy zapewnić urządzenia i sprzęt do obsługi klientów kawiarni. Technologia oraz rozmieszczenie urządzeń zostało przedstawione w części rysunkowej.

Pomieszczenia pracy i ich wyposażenie powinny zapewnić pracownikom bezpieczne i higieniczne warunki pracy. W pomieszczeniach pracy należy zapewnić właściwe oświetlenie, odpowiednią temperaturę, wymianę powietrza oraz zabezpieczenie przed wilgocią, niekorzystnymi czynnikami szkodliwymi dla zdrowia. W oknach zaplecza baru należy zamontować siatki na owady (moskitiery). Na zapleczu należy także zapewnić apteczkę ze środkami pierwszej pomocy medycznej. Ponad to w kuchni powinna się znajdować gaśnica pianowa gastronomiczna typu „F”, oprócz gaśnic 2 kg w ilości 1 szt. / 100 m² typu „ABC”.

W pomieszczeniach, w których poddaje się obróbce lub przetwarza środki spożywcze powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji - gres o odpowiednim współczynniku antypoślizgowości:

- W pomieszczeniach sali konsumpcyjnej + bar - podłogi wykonać w klasie antypoślizgowości R9
- W pomieszczeniach węzłów sanitarnych, szatni, ciągów komunikacyjnych,- podłogi wykonać w klasie antypoślizgowości R9
- W pomieszczeniach kuchni, zmywalni, przygotowalni czystej, podłogi wykonać w klasie antypoślizgowości R12V4
- W pomieszczeniach magazynów chłodniczych podłogi wykonać w klasie antypoślizgowości R12
- W pozostałych pomieszczeniach (magazyny, pomieszczenie porządkowe, magazyn na odpady) podłogi wykonać w klasie antypoślizgowości R10

Drzwi również muszą być łatwe do czyszczenia - wymaga to wykorzystania gładkich i niepochlaniających powierzchni. Ogólnie wszystkie powierzchnie, które mają kontakt z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji - dlatego - poza barem - projektuje się meble ze stali nierdzewnej.

W miarę potrzeby, muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być skonstruowane z materiałów odpornych na korozję i muszą być łatwe do czyszczenia.

Wszystkie produkty żywnościowe muszą być dostarczone w szczelnych opakowaniach zbiorczych, zapobiegających zanieczyszczeniu żywności i dróg komunikacyjnych. Częstotliwość dostaw będzie uzależniona od możliwości magazynowych, tempa zużycia produktów oraz dopuszczalnego czasu magazynowania. Produkty żywnościowe należy przechowywać w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i zepsucie. Łatwo psujące się środki spożywcze należy przechowywać we właściwej dla danych środków spożywczych temperaturze. Zabrania się przechowywania razem produktów z artykułami, które mogą na siebie oddziaływać, powodując zmianę smaku i zapachu. Temperatura, wilgotność, czas i inne parametry przechowywania poszczególnych rodzajów środków spożywczych powinny być zgodne z wymaganiami określonymi przez producenta.

Urządzenia do obróbki cieplnej muszą być wyposażone we wszystkie elementy kontrolno-sterujące niezbędne do zapewnienia właściwego przebiegu procesu obróbki cieplnej.

5. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH:

5.1. Dostawa produktów

Dostawa ciast świeżych i składników deserów odbywać się będzie codziennie (w zależności od potrzeb) do baru wprost z kuchni ośrodka. Wielkość dostaw uwarunkowana będzie od bieżących potrzeb, co pozwala na efektywne wykorzystanie poszczególnych przestrzeni magazynowych. Produkty pakowane będą uzupełniane w miarę potrzeb. Dostawy obejmować będą: owoce świeże, owoce suszone, orzechy i bakalie, słodkie pieczywo, artykuły suche (cukier, kawa, przyprawy, itp.), pakowane napoje.

Produkty suche dostarczane będą w opakowaniach fabrycznych tj. kartonach, workach, paczkach i lekkich opakowaniach drewnianych. Owoce dostarczane będą w skrzyniach i kartonach odpowiedniej wielkości dla każdego gatunku, mogą być także już częściowo przygotowane w kuchni (obrane, drylowane itp.).

Lody będą dostarczane w opakowaniach producenta i przechowywane będą w niewielkich ilościach w szafie mroźniczej w magazynie.

5.2. Magazynowanie surowca

Produkty po dostarczeniu z zewnątrz trafiają do przestrzeni magazynowych / magazynu, gdzie składowane są na odpowiednich regałach oraz w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych.

Do celów magazynowych zaplanowano pomieszczenia: nr 1.12 i 1.13. Część produktów będzie przechowywana także w chłodziarkach w barze (pomieszczenie nr 1.9) W magazynie art. spożywczych (1.13) przewidziano także szafę mroźniczą i szafę chłodniczą. W pomieszczeniu komunikacji, w szafkach, przewiduje się jedynie możliwość składowania opakowań oraz napojów butelkowanych i w kartonach. Środki chemiczne będą magazynowane w pomieszczeniu WC w szafce porządkowej.

Przedmioty łatwo tłukące się, substancje i preparaty sklasyfikowane jako niebezpieczne oraz materiały o największej masie powinny być składowane na najniższych półkach regałów.

5.3. Przygotowanie surowca

Podstawową czynnością przy obróbce wstępnej jest mycie i obieranie. Część produktów przed dostarczeniem do baru będzie już poddawana obróbce wstępnej w kuchni. Wszystkie już wstępnie przygotowane produkty, w barze na stanowisku przygotowania deserów będą poddawane krojeniu, porcjowaniu i dekorowaniu.

Artykuły suche i nie wymagające obróbki wstępnej dostarczane będą bezpośrednio z magazynu do baru.

5.4. Obróbka termiczna

W barze nie przewiduje się przygotowywania potraw z obróbką termiczną. Dopuszcza się jedynie użycia kuchenki mikrofalowej do podgrzewania pewnych produktów, już gotowych do spożycia (nie surowych). Wszelka obróbka cieplna - pieczenie, gotowanie - te procesy będą przeprowadzane w kuchni i gotowe dania będą dostarczane do baru (np. upieczone ciasta).

5.5. Przygotowanie potraw zimnych

W wyodrębnionej części baru, na oddzielnym stanowisku, na stole chłodniczym i blatach roboczych wykonywane będą wszelkie czynności pomocnicze związane z przygotowaniem potraw do wydania - krojenie, porcjowanie, dekorowanie.

5.6. Ekspedycja gotowych deserów i napojów

Z baru napoje i desery będą wydawane bezpośrednio na salę konsumpcyjną przez obsługę baru, wg zamówień klientów. W barze Klienci będą wybierać desery i tam je zamawiać oraz optacać a następnie samodzielnie będą je zabierać do stolików.

5.7. Zmywanie naczyń i szkła

Zużytą zastawę klienci będą mogli odkładać do baru lub bezpośrednio na okno podawcze zmywalni, ewentualnie osoba z obsługi kelnerskiej będzie zbierać ją z sali konsumpcyjnej i dostarczać do okna podawczego zmywalni.

W zmywalni naczyń powinien być przeprowadzony pełen proces mycia - od usunięcia odpadów, mycia wstępnego (spłukiwanie), mycia właściwego po suszenie. W tym celu zmywalnię wyposażono w stół do odkładania naczyń i pojemnik na odpadki (resztki) umiejscowiony pod blatem oraz zlewozmywak i zmywarkę z wyparząrką. Czyste naczynia będą umieszczane na regale odstawczym, skąd będą zabierane i układane do szafek w barze.

W samym barze znajdzie się zmywarka podblatowa do szkła.

5.8. Usuwanie odpadów

Odpady pokonsumpcyjne wrzucane będą do worka na odpadki w zmywalni. W miarę napełnienia pojemnika będą one usuwane do pomieszczenia na odpady dostępnego na zewnątrz budynku, z zachowaniem wymogów segregacji; po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika, worek jest zawiązywany, pojemnik zamykany szczelną pokrywą i przenoszony ze zmywalni (pom. Nr 1.10) do śmietnika na zewnątrz budynku. Stamtąd będą odbierane przez specjalistyczną firmę na podstawie stosownej umowy.

Wszystkie odpady muszą być przechowywane w zamkniętych pojemnikach, wykonanych z nienasiąkliwego materiału, wyłożonych jednorazowymi workami foliowymi i usuwane z pomieszczeń niezwłocznie po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika. Pojemniki muszą być właściwie wykonane, utrzymane w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia oraz dezynfekcji.

Odpady suche (opakowania plastikowe, kartonowe) dopuszcza się składowanie wewnątrz lokalu w przedpionku zaplecza i po zakończeniu pracy usunięcie ich do odpowiednich pojemników w śmietniku zgodnie z wymogami segregacji.

Pojemniki po opróżnieniu będą myte środkami dezynfekującymi i płukane wodą.

5.9. Utrzymanie czystości

Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.

Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:

- a) być skutecznie czyszczone oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakimkolwiek ryzyku zanieczyszczenia;
- b) być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiekolwiek ryzyko zanieczyszczenia;
- c) z wyjątkiem jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych, być tak skonstruowane, z takich materiałów i w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby mogły być starannie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane; oraz
- d) być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.

W przypadku gdy niezbędne jest używanie chemicznych dodatków w celu zapobieżenia korozji sprzętu, muszą one być używane zgodnie z dobrą praktyką.

Szafka porządkowa z miejscem na środki czystości (w pomieszczeniu nr 1.11a) będzie wyposażona w wieszak na szczotki i miejsce na wiadro, a w jej pobliżu znajduje się złączka umożliwiająca pobór wody do niego. Ponad to w szafce porządkowej będą przechowywane środki czyszczące specjalistyczne.

5.10. Dostępność toalet dla klientów

W hallu głównym, przy klatce schodowej, znajdują się toalety dla klientów.

5.11. Zaplecze socjalne dla pracowników

Szatnia dla pracowników i pomieszczenie socjalne znajduje się w innej części ośrodka, przy zapleczu żywieniowym, i są one wyposażone zgodnie z wymogami. W części zaplecza baru kawiarni zaleca się umieszczenie szafy na okrycia wierzchnie dla pracowników, którzy mogą przemieszczać się pomiędzy budynkami ośrodka.

5.12. Zaplecze sanitarne dla pracowników

Zaplecze sanitarne pracowników składa się z kabiny ustępowej poprzedzonej przedpionkiem. W przedpionku będzie miejsce poboru wody do sprzątania (złączka do węża oraz wpust podłogowy) oraz umywalka. Zostanie też umieszczona szafka porządkowa.

Umywalka powinna być wyposażona w środki do mycia rąk - dozownik z mydłem w płynie i higieny ich suszenia - ręczniki jednorazowego użytku lub elektryczne suszarki do rąk.

6. SPECYFIKACJA WYPOSAŻENIA:

Pom. nr 1.9 - BAR

W lokalu przewiduje się samoobsługę - klienci będą zamawiać dania przy barze i tam je odbierać. Gotowe potrawy i desery będą wydawane wprost z baru, gdzie będą porcjowane przed wydaniem i dekorowane na talerzu.

Bar wyposażono w umywalkę do mycia rąk wraz z dozownikiem mydła i podajnikiem ręczników jednorazowych oraz koszem na nie. W barze umieszczono także szafkę chłodniczą, stół z szafką, wernik do wody i mleka, ekspres do kawy oraz kostkarkę do lodu. Będzie w nim także zmywarka podblatowa do szkła oraz zlewozmywak barowy, jednokomorowy.

Gotowe desery (ciasta) będą eksponowane w witrynie chłodniczej wkomponowanej w bar. Obok baru znajduje się zmywalnia naczyń i magazyny. Dzięki temu, że bar jest w wydzielonej przestrzeni, jest możliwość zamknięcia go w czasie, kiedy kawiarnia będzie nieczynna, bez zamykania sali kawiarni, która może stanowić miejsce spotkań kuracjuszy.

Pom. nr 1.10 - ZMYWALNIA

Pomieszczenie zmywalni przylega bezpośrednio do baru. Wyposażone jest w regał odstawczy na czyste naczynia. Połączenie ze zwrotem naczyń stanowi okno podawcze na brudne naczynia.

W zmywalni naczyń powinien być przeprowadzony pełen proces mycia - od usunięcia odpadów, mycia wstępnego (spłukiwanie), mycia właściwego po suszenie. W tym celu zmywalnię wyposażono w stół do odkładania naczyń i pojemnik na odpady umiejscowiony pod blatem oraz zlewozmywak, a także w zmywarkę z wyparzarką oraz stół pomocniczy do odstawiania naczyń. Wyposażono ją również w umywalkę do mycia rąk wraz z dozownikiem mydła i suszarką lub podajnikiem ręczników jednorazowych i koszem na nie.

Wszystkie odpadki wynoszone będą na zewnątrz do śmietnika.

W zmywalni nie przewiduje się stałego stanowiska pracy.

Pom. nr 1.11 - WC PERSONELU

W sanitariacie dla personelu znajduje się miska ustępowa i w przedpionku do WC - umywalka do mycia rąk oraz suszarka do rąk i kosz na odpady. Oczywiście będzie także dozownik środka myjącego i suszarka do rąk / podajnik ręczników jednorazowych.

Pomieszczenie wyposażone jest także w kącik porządkowy z szafą porządkową z wieszakiem na mopy i szczotki oraz miejscem na wiadro i środki czystości. W pomieszczeniu przedsionka, przy umywalce, jest złączka dla węża umożliwiająca pobór wody do sprzątania. Środki czystości składowane będą na półkach wykonanych ze stali nierdzewnej lub innych zmywalnych, nienasiąkliwych materiałów w szafie porządkowej.

Pom. nr 1.14 - KOMUNIKACJA, ZAPLECZE

W pomieszczeniu przewidziano ustawienie szafek w których będą składowane napoje w opakowaniach zbiorczych i / lub opakowania bezzwrotne, jednorazowe. W komunikacji wydzielono również miejsce na szafę na okrycia wierzchnie personelu.

Pom. nr 1.12 i 1.13 - MAGAZYNY PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Pomieszczenia wyposażone będą w regały magazynowe oraz szafę mroźniczą i szafę chłodniczą. W magazynie odbywać się będzie przechowywanie produktów w opakowaniach jednostkowych wrażliwych na działanie wilgoci. Artykuły składowane będą na regałach wykonanych ze stali nierdzewnej lub innych zmywalnych, nienasiąkliwych materiałów. Podstawową zasadą przy magazynowaniu artykułów jest zachowywanie ich segregacji w celu zapobiegnięcia ich wzajemnego oddziaływania.

pom. nr 1.7 - SALA KONSUMPCYJNA

Sala konsumpcyjna jest połączona z jadalnią i zapleczem kuchennie magazynowym (głównym) przez schody wewnętrzne. W końcu sali, na wprost wejścia, strefa do gry w bilard i obok niej - bar z miejscem sprzedaży. W barze będzie możliwość zakupu deserów z witryny oraz napojów, dania zamówione do jedzenia będą przynoszone z baru do stolika, zaś naczynia zabierane przez obsługę lub klientów wprost do zmywalni naczyń. Obok części z bilardem jest parkiet taneczny i scena dla muzyków. Przy wejściu zorganizowano miejsce na odzież zewnętrzną (pomiędzy budynkami ośrodka przechodzi się po dworze) a także kącik biblioteczny. Ważnym elementem sali są składane ścianki działowe, które umożliwiają wydzielenie mniejszych kameralnych przestrzeni wg potrzeb.

W sumie przewidziano > 100 miejsc dla klientów wewnątrz kawiarni.

UWAGI KOŃCOWE DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TECHNOLOGII:

1. Urządzenia pod względem ich wielkości należy dobrać dopiero po określeniu faktycznych wymiarów ścian po ich wykończeniu. Dotyczy to w szczególności stołów roboczych ze zlewami i szafkami.
2. Firmy produkujące urządzenia gastronomiczne posiadają katalogi swoich wyrobów.
3. Wszystkie materiały budowlane i wykończeniowe winny posiadać atesty higieniczne.

II. WYTYCZNE INSTALACYJNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH:

1. Wytyczne dla branży budowlanej:

Ściany i sufity:

- Ściany oraz sufity powinny mieć powierzchnię łatwo zmywalną, możliwą do dezynfekcji. Zastosowane farby powinny mieć atest PZH.
- Ściany pomieszczeń higieniczno-sanitarnych powinny być wyłożone glazurą do pełnej wysokości.
- Ściany i sufity powinny być zbudowane z materiału niepyłącego, niepalnego, nienasiąkliwego.
- Wzdłuż ciągów kuchennych oraz blatów roboczych, a także nad umywalkami i zlewozmywakami należy wyłożyć glazurę lub inny łatwo zmywalny materiał zabezpieczający ścianę do wysokości min. 1,60 m od poziomu posadzki. Również ściany boczne przylegające do ciągów roboczych i umywalk winny być zabezpieczone.
- Elementy podwieszane muszą być wykonane z takiego materiału, aby zapobiegał gromadzeniu się zanieczyszczeń.
- Wszystkie instalacje (za wyjątkiem wentylacji na sali konsumenckiej) powinny być zabudowane.
- Tynki wewnętrzne cementowo-wapienne kat. III.

Podłogi:

- Podłogi projektowanych pomieszczeń powinny posiadać cokoty przy ścianach o wys. min. 10 cm.
- Podłogi w pomieszczeniach powinny być stabilne, równe, nieśliskie, niepyłące i odporne na ścieranie oraz nacisk, a także łatwe do utrzymania w czystości - gres.
- W pomieszczeniach, w których znajdują się kratki ściekowe, posadzkę należy wykonać ze spadkiem w kierunku krater.
- Pomiędzy pomieszczeniami nie należy wykonywać progów.

Drzwi:

- Drzwi do pomieszczeń powinny mieć szerokość 90 cm (w świetle ościeżnicy) a drzwi do toalet powinny mieć w dolnej części otwory o sumarycznym przekroju nie mniejszym niż 0,022 m² dla doływu powietrza.
- Drzwi muszą być łatwe do czyszczenia - wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających powierzchni - stolarka drzwiowa okleinowana, np. PORTA - wg uznania Inwestora.
- Pomieszczenia pracy, w których przebywają pracownicy, nie mogą być zamykane w sposób uniemożliwiający wyjście z pomieszczenia. Jeżeli istnieją względy wymagające zamykania pomieszczeń w czasie pracy przed osobami nieupoważnionymi, należy stosować przy drzwiach zamki uniemożliwiające wejście z zewnątrz, a jednocześnie umożliwiające wyjście z pomieszczenia bez użycia

- klucza. W takiej sytuacji należy przewidzieć możliwość powiadamiania pracowników znajdujących się w takich pomieszczeniach o niebezpieczeństwie grożącym z zewnątrz.

Oświetlenie naturalne:

- Oświetlenie naturalne należy zapewnić w pomieszczeniach, w których praca przebiega przez całą zmianę. W przypadku, gdy brakuje naturalnego doświetlenia należy wystąpić o odpowiednie odstępstwo zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Okna powinny być łatwo dostępne i otwierane do wnętrza pomieszczenia, wykonane z materiałów odpornych na wilgoć - okno z profili PCV.
- W oknach należy zamontować moskitiery

UWAGA:

Wszystkie materiały budowlane i wykończeniowe oraz elementy wyposażenia winny posiadać atesty higieniczne.

2. Wytyczne do projektu instalacji sanitarnych:

Temperatura pomieszczeń:

W pomieszczeniach pracy należy zapewnić temperaturę odpowiednią do rodzaju wykonywanej pracy nie niższą niż 14°C, chyba że względy technologiczne na to nie pozwalają. W pomieszczeniach pracy, w których jest wykonywana lekka praca fizyczna i w pomieszczeniach biurowych temperatura nie może być niższa niż 18 °C. Temperatura w poszczególnych pomieszczeniach, zgodnie z normą PN/B-02402, powinna wynosić:

- sala konsumpcyjna, bar +20°C
- zmywalnia +16°C
- pomieszczenia socjalne: +20°C
- magazyn chłodniczy: max. +8°C
- magazyn artykułów suchych: +15°C

Wentylacja:

Instalacje i urządzenia wentylacyjne powinny w okresie ich użytkowania zapewniać skuteczne wymiany powietrza w pomieszczeniach. W pomieszczeniach znajduje się wentylacja mechaniczna.

Wszystkie przewody wentylacyjne winny być zabudowane płytą gipsowo - kartonową.

Zapotrzebowanie na wodę:

Instalacja wodociągowa powinna w okresie jej użytkowania zapewnić możliwość dostarczania wody do wszystkich projektowanych punktów czerpalnych.

Woda będzie wykorzystywana na cele:

- technologiczne,
- gospodarczo - porządkowe,
- sanitarne,
- przeciwpożarowe.

Do umywalk i zlewozmywaków należy doprowadzić wodę zimną oraz ciepłą o temp. wody nie mniejszej niż 55°C i nie wyższej niż 60°C. Dla przeprowadzenia dezynfekcji cieplnej niezbędne jest zapewnienie uzyskania w punktach czerpalnych temperatury wody nie niższej niż 70°C i nie wyższej niż 80°C. Należy również zapewnić wodę niezbędną do utrzymania czystości pomieszczeń w ilości co najmniej 1,5l na dobę na każdy metr kwadratowy powierzchni podłogi, wymagającej zmywania.

Część urządzeń powinna korzystać z wody zmiękczonej - w tym celu zaleca się montaż urządzenia ze środkiem zmiękczającym.

Ścieki:

Instalacja kanalizacyjna powinna w okresie jej użytkowania być utrzymana w pełnej sprawności technicznej, zapewniającej możliwość odprowadzania ścieków.

Ścieki sanitarne określi projekt branżowy.

Instalacje elektryczne:

Wytyczne ogólne:

- Instalacja elektryczna powinna w okresie jej użytkowania zapewnić możliwość bezpiecznego korzystania z odbiorników energii elektrycznej, zgodnie z ich przeznaczeniem.
- W pomieszczeniach mokrych, tj. toaletach, przygotowni wstępnej instalacja elektryczna winna być hermetyczna.
- W pomieszczeniach: sala konsumpcyjna i korytarzach należy rozmieścić gniazda wtykowe 1 fazowe (0,2kW/230V) h=40 cm do celów porządkowych.

Oświetlenie sztuczne

Dopuszcza się w takich pomieszczeniach, w których praca jest krótkotrwała lub okresowa.

W pomieszczeniach pracy stosuje się w zasadzie oświetlenie ogólne i oświetlenie złożone. Zalecane jest stosowanie oświetlenia ogólnego lub złożonego w zakresie 200-750 lx, a samego złożonego - powyżej 750 lx. Przy stosowaniu oświetlenia złożonego natężenie oświetlenia ogólnego w pomieszczeniu powinno stanowić co najmniej 1/5 natężenia oświetlenia złożonego.

Bezpośrednie otoczenie miejsca pracy, to pas o szerokości co najmniej 0,5 m otaczający miejsce pracy. Natężenie oświetlenia w polu bezpośredniego otoczenia może być niższe niż natężenie oświetlenia w polu zadania, jednak nie może być niższe niż następujące wartości:

- natężenie oświetlenia w polu zadania 750 lx, natężenie oświetlenia w polu bezpośredniego otoczenia 500 lx,
- natężenie oświetlenia w polu zadania 500 lx, natężenie oświetlenia w polu bezpośredniego otoczenia 300 lx,
- natężenie oświetlenia w polu zadania 300 lx, natężenie oświetlenia w polu bezpośredniego otoczenia 200 lx,
- natężenie oświetlenia w polu zadania 200 lx.

Natężenie oświetlenia ogólnego w niektórych typach pomieszczeń (min):

- ✓ Na stanowiskach pracy - 300 lx,
- ✓ szatnie, umywalnie, łazienki i toalety - 200 lx
- ✓ Składy, magazyny, korytarze - 100 lx.

W pomieszczeniach oprócz oświetlenia ogólnego należy instalować nad stanowiskami pracy oświetlenie miejscowe.

Oświetlenie ewakuacyjne:

Awaryjne oświetlenie ewakuacyjne powinno działać w przypadku uszkodzenia jakiegokolwiek części zasilania oświetlenia podstawowego. Oprawy awaryjne zasilane nieciągłe i oprawy awaryjne zespolone zasilane nieciągłe powinny działać w przypadku uszkodzenia końcowego obwodu oświetlenia podstawowego. We wszystkich przypadkach należy przeprowadzić aranżację w celu upewnienia się, że awaryjne oświetlenie ewakuacyjne będzie działać w przypadku uszkodzenia zasilania podstawowego danej strefy.

Rozmieszczenie opraw oświetlenia ewakuacyjnego (oprawy umieszczone co najmniej 2m nad podłogą):

- Przy każdych drzwiach wyjściowych przeznaczonych do wyjścia ewakuacyjnego.
- Obowiązkowo przy wyjściach ewakuacyjnych i znakach bezpieczeństwa.
- Przy każdej zmianie kierunku.
- Przy każdym skrzyżowaniu korytarza.
- Na zewnątrz i w pobliżu każdego wyjścia końcowego.
- W pobliżu każdego urządzenia przeciwpożarowego i przycisku alarmowego (poza drogą ewakuacyjną 5 lx, odległość na podłodze 2m.)

Znaki przy wszystkich wyjściach awaryjnych i wzdłuż dróg ewakuacyjnych powinny być tak podświetlone, aby jednoznacznie wskazywały drogę ewakuacji do bezpiecznego miejsca.

12. PROJEKT ARANŻACJI WNĘTRZ

W ostatnich latach ośrodek ORW „Dozamel” przeszedł gruntowny remont i zmianę aranżacji przestrzeni. W zasadzie ostatnią częścią dostępną dla klientów, a nie zmienioną, jest kawiarnia na piętrze budynku. Dlatego zasadnym jest zajęcie się tą przestrzenią i dostosowaniem jej stylistycznie do reszty ośrodka. Głównym celem projektu aranżacji kawiarni było uczynienie wnętrza bardziej kameralnymi, zachęcającymi do spędzania w nich czasu, przy zachowaniu ich istniejących funkcji - sali z miejscem do tańczenia, do relaksu w małym gronie przy bilardzie czy po prostu do posiedzenia z książką przy kawie, a zarazem z możliwością podziału za pomocą ścian przesuwanych.

Ważnym wyzwaniem było zachowanie i wkomponowanie ponad 100 krzesel w kolorze buku, które są w bardzo dobrym stanie i nie było ekonomicznego uzasadnienia wymienić je na inne nowe. Zachowano także istniejące posadzki, które wymieniono kilka lat temu w sali kawiarni, w barze oraz sali bankietowej. Ponadto bar zdecydowanie wymagał dostosowania do nowej estetyki a także wymagań funkcjonalnych.

W projekcie zachowano zatem podział przestrzeni na:

- Część rozrywkową, taneczną, z podestem dla muzyków i parkietem oświetlonym kolorowymi iluminacjami
- Strefa do gry w bilard
- Łoże z wygodnymi kanapami
- Kącik biblioteczny, gdzie można pożyczyć i poczytać na miejscu literaturę
- Mniejsze kameralne stoliki idealne na spotkanie i rozmowę we dwie osoby
- Bar wraz z zapleczem

Nie zmieniano także istniejącej sali konferencyjnej / bankietowej ani wydzielonej części z dźwiękiem towarowym.

I. Stan projektowany - architektura (zakres aranżacji wnętrza)

W projekcie wnętrz przewidziano następujące roboty:

1. Wykonanie instalacji wod-kan pod nowy układ baru
2. Wykonanie nowej instalacji elektrycznej - wg wymogów funkcjonalnych oraz obowiązujących norm i przepisów, rozprowadzenie nowych gniazd elektrycznych i telewizyjnych w miejscach przewidzianych nowym układem funkcjonalnym i ustawieniem mebli i sprzętów.
3. Wykonanie nowych posadzek i podłóg na zapleczu baru
4. Korekta układu grzejników w barze (kolizje z projektowaną zabudową meblową)
5. Wymiana sufitu modułowego, montaż paneli akustycznych
6. Prace wykończeniowe w obrębie ścian - glazura, malowanie i tapetowanie
7. Montaż opraw oświetleniowych
8. Budowa ścianki przestrzennej przy wejściu do baru
9. Wykonanie mebli na wymiar, umeblowanie produktami typowymi
10. Montaż rolet okiennych
11. Wprowadzenie zieleni do wnętrza

II. Proponowane rozwiązania

• Bar należy powiększyć, tak aby możliwa była praca dwóch osób. Szerokość pomiędzy dwoma ciągami szafek powinna wynosić 110 cm.

• W barze należy zainstalować umywalkę do rąk i zlewozmywak. Należy także wyposażyć bar w szafki chłodnicze. Zaleca się doprowadzenie wody do miejsca na ekspres do kawy, do kostkarki oraz do zmywarki podblatowej w barze (woda filtrowana).

• Ponad barem zaproponowano podwieszane półki montowane do sufitu, na których będzie można na jednym poziomie ustawić np. butelki z alkoholem, a na wyższym poziomie dekoracje roślinne lub tematyczne związane z okresem roku (np.: świąteczne). Dodatkowo do półek będzie zamontowany stelaż do trzymania kieliszków i pokali.

• Tylne ściany baru zostanie wykonana z luster, na których tle pojawią się podświetlone półki na alkohole.

• Powyżej półek z alkoholami i na ścianach (ponad blatem roboczym do przygotowania deserów oraz pas na ścianie z umywalką do rąk) zostaną położone szklane płytki.

• Bar proponuje się wykonać z materiału Hi-Macs (miks żywicy akrylowych i minerałów) w wersji półprzepuszczalnej dla światła (elementy pionowe), oraz normalnej, nieprzezroczystej na blatach. Część frontową baru oświetlić ledami. Ten sam materiał na blat co w barze zaprojektowano na szafkach.

• Ściana z oknem w barze zaprojektowana w kolorze ciemno-szarym, antracytowym.

• W barze zostanie wydzielona przestrzeń do przygotowywania deserów - tak aby zabrać tę funkcję z pomieszczenia zmywalni.

• W pobliżu baru należy wykonać przestrzenną instalację - ściankę składającą się z pionowych elementów ustawionych w stosunku do siebie pod różnym kątem. W szczelinach będzie widoczne światło LED, zaś na samych panelach należy zamontować mini kinkiety dające wąskie kierunkowe wiązki światła, co pozwoli stworzyć grę światła i cieni. Ściankę można wykonać zarówno z płyty G-K na stelażu jak i z płyt HPL, a także z materiały Hi-Macs. Przy ścianie zaprojektowano długą niską donicę z pnączami, które delikatnie wpełzają na przestrzenną ścianę.

•Obok baru przeniesiono stół do bilarda ze względu na miejsce, jakie jest potrzebne do gry (jedynie w tym miejscu stół jest poza ciągami komunikacyjnymi i nie koliduje z drogą do baru czy na parkiet). Wokół niego rozmieszczono niskie stoliki z fotelami.

•Ścianę z drzwiami ewakuacyjnymi zasłonięto aksamitną kotarą na całej jej szerokości.

•Miejsce do tańca pozostawiono bez większych zmian. W zasadzie zaproponowano jedynie wydzielenie optycznie za pomocą koloru miejsca dla muzyków - ścianę za ich plecami proponuje się zrobić jako ciemną, antracytową, tak jak i sufit ponad podestem dla zespołu. Podest należy obudować w sposób nawiązujący do elementów wystroju sali (lamelle, które również powtórzone na bocznej ścianie).

•Podest dla muzyków powinien mieć taką konstrukcję, aby zapewnić również możliwość przechowywania pod nim blatów wykorzystywanych przy łączeniu stołów w większe (panel frontowy z możliwością otwarcia). Podest od góry wykończyć należy szarą wykładziną dywanową w celu wygłuszenia.

•Słupy konstrukcyjne na sali zostały obudowane do wysokości 100 cm lamelami. Na tych przy parkiecie powyżej lameli zaproponowano lustra. Pozostałe słupy malowane na jasny kolor, za wyjątkiem dwóch (przy wejściu oraz przy łóżach) - gdzie lamelle w odcieniu drewna pojawiają się od podłogi do sufitu

•Przy słupach należy zamontować kwietniki na sztuczne rośliny wiszące.

•Sufit kawiarni należy wymienić na taki z ukrytym stelażem i pomalować na ciemnoszary kolor. Na jego tle zostaną podwieszone na różnych wysokościach panele akustyczne w białym kolorze w formie kół.

•Obie łóż zaprojektowano identycznie, jako lustrzane odbicie. Należy obudować w nich ażurowymi lamelami grzejniki pod oknem. Powinna pojawić się również zabudowa na wymiar - tapicerowana kanapa z wysokim oparciem i pufy. Pomiędzy dwoma łóżami, oparciami kanapy, zaprojektowano jako formę przepierzenia donicę, w której na linkach mocowanych do sufitu będą się pięty roślinki. Od góry zostaną zwieszone dekoracje w formie przezroczystych ptaków (akrylowe kolibry). Zaleca się wykonanie na słupie pod sufitem dodatkowego gniazda elektrycznego, tak aby można było podłączyć oświetlenie świąteczne - girlandę lub kurtynę świetlną.

•Ściany łoży i sufit są ciemne (tak jak sufit kawiarni).

•Ważnym elementem łoży jest dekoracja okien - zasłony, z tej samej tkaniny co obicie kanap. Zaproponowano też lustra na ścianach dla zwielokrotnienia efektu pnącej roślinności, przezroczystych figurek i światła.

•Wykonanie nowych stolików. Z racji zachowania istniejących krzeseł w kolorze buku, proponuje się wykonanie okrągłych stolików o średnicy 70 cm na pojedynczej antracytowej lub mosiężnej nodze, z białym laminowanym blatem. Niskie stoliki kawowe o średnicy 60 cm oraz stoły kwadratowe w łóżach powinny być z tych samych materiałów.

•W sali zaproponowano montaż ozdobnych opraw wiszących.

•Przy wejściu do sali pozostawiono szafę na okrycia wierzchnie. Należy tylko zabudować lub przemalować jej widoczne elementy na kolor biały.

•Regał biblioteczny pozostawiono przy wejściu jak dotychczas, jednak obudowano go lamelami, aby nawiązać do elementów w sali.

•W oknach zaleca się montaż żaluzji w kolorze drewnianym, ewentualnie rolet; rozwiązanie jest wskazane, ze względu na duże przeszklenia z wystawą południową.

•Okładziny podłogowe i ściennie, kolor mebli, nawiązują do rozwiązań zastosowanych w projekcie standaryzacji - odcienie drewna, ewentualnie białe w połysku.

•Ważnym elementem wystroju jest wprowadzenie zieleni (mogą to być „bezobsługowe” rośliny sztuczne) oraz tekstyliów (zasłony i kotary).

•W barze jest podłoga z płytki drewnopodobnej. Można ją zachować lub wymienić na tę zaproponowaną poniżej. Tak samo podłogę zaplecza - można kontynuować jako gres o wyglądzie podłogi drewnianej, lub zamienić na proponowaną.

• Ściana w barze z umywalką, poniżej pasa płytek glazurowanych, może być wykończona tym materiałem co blaty baru (materiał daje się łączyć bezspoinowo)

•Glazurę na ścianach w zmywalni i sanitariacie wymienić na białą płytkę o satynowym wykończeniu i formacie np. 30 x 60 cm lub większym.

•Zaleca się w sanitariacie dla personelu wymienić miskę ustępową na podwieszaną na stelażu, co ułatwi utrzymanie czystości w pomieszczeniu. Dodatkowo proponuje się zastosowanie miski ustępowej typu rimless - bezkołnierzowej, co znacznie ułatwia utrzymanie ich w czystości. WC z dwudzielnym systemem splukiwania oraz systemem „STOP” co pozwoli zaoszczędzić wodę.

•W łazience i przy umywalce w barze należy zamontować podajnik papierowych ręczników

•Glazura w łazience ułożona do wysokości drzwi.

III. Roboty budowlane

1. Wyburzenia i rozbiórki

Projekt aranżacji wnętrza nie przewiduje wyburzeń.

2. Roboty murarskie

Projekt aranżacji wnętrza nie przewiduje robót murarskich.

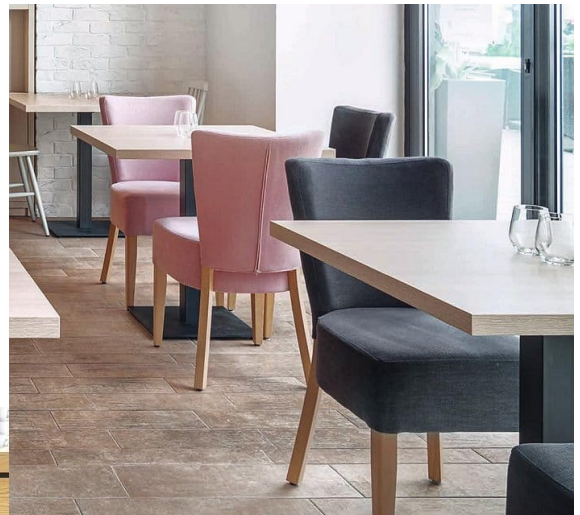
IV. Opis rozwiązań pomieszczeń (z wizualizacją propozycji):

1. Sala konsumpcyjna

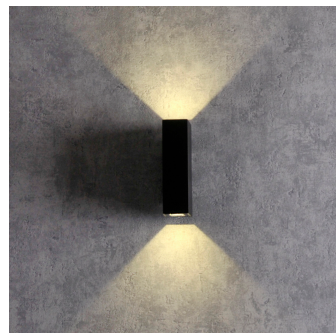
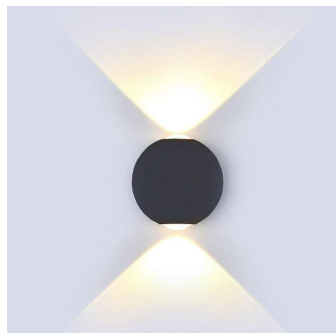
W łóżach zaprojektowano kanapy o podobnej formie:



Ponad to przy niskich stolikach zaprojektowano foteliki w stylu:



- Na ścianie przestrzennej zaprojektowano oświetlenie typu:



Zaś oświetlenie dekoracyjne w całej sali:

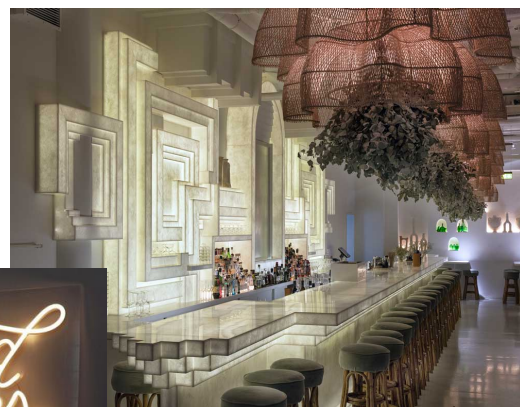


Oświetlenie nad niskimi stolikami nawiązujące do oświetlenia baru:



2. Bar

Największym elementem dekoracyjnym baru będzie materiał z którego zostanie wykonany - daje zupełnie inne wrażenie oświetlony lub nie. Na poniższych zdjęciach bar z materiału Hi-Macs



Nad barem zaprojektowano zwieszające się rośliny



Oświetlenie baru



V.Opis materiałów

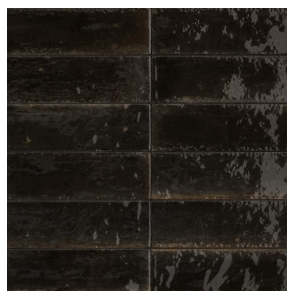
1. OKŁADZINY PODŁOGOWE I ŚCIENNE

Okładziny winny mieć odpowiednie parametry dotyczące twardości i ścieralności oraz odpowiedni współczynnik antypoślizgowości - min. R9 w przypadku podłogi w sali, a w łazience o współczynniku R10.

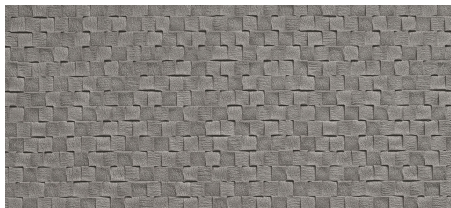
- a) Płytką podłogową 60 x 60 cm MARAZZI KOLEKCJA PINCH KOLOR BEIGE (Gres Weneckie Lastriko)



- b) Płytką podłogową 6 x 24 cm MARAZZI KOLEKCJA LUME KOLOR BLACK



c) Tapeta za podestem dla muzyków - np. Vescom Shannon lub Illa Vinylpex



Pozostałe ściany i sufity malowane w kolorze lub białe - farba o podwyższonej odporności na zmywanie i zabrudzenia, np. TIKURILLA Optiva Matt lub Satin Matt, lub Dulux Fusion Matt lub Family Zone. Użyte kolory należy dobrać do przyjętego wariantu tapety.

d) Płytki ściennie do łazienki i zmywalni:

- białe: np. płytki z półpołyskiem firmy GROHN z kolekcji VOGUE VOG 91, 30x60cm MAT (rektyfikowana). Dopuszcza się zamiennik po konsultacji z projektantem
Fugi dopasować do koloru płytek, np. Atlas kol. popielaty 202, wg Sopro: kolor nr 77.

2. COKÓŁ I LISTWY ŚCIENNE.

Tam gdzie konieczny jest cokół - wg rysunku posadzek - projektuje się biały, prosty, z MDF, wys. 8-10 cm, np. z serii LINEA 100 lub BASIC R10.



3. MEBLE.

Proponowane meble (forma) widać na załączonych wizualizacjach. Jako główny kolor mebli zastosowano sosnę Babmerg lub wiśnię Locarno wg Egger. Wykończenia z elementów w kolorze mosiądzu szczotkowanego lub malowane proszkowo w kolorze antracytowym. Fotele tapicerowane winny być łatwe do utrzymania czystości.

Tapicerka i zasłony - tkanina Velvet Crown kolor 137 (róż pudrowy), kolor 15 i kol. 124.

Meble te winny być wykonane na wymiar wg załączonych schematów i wizualizacji. Dokładną formę należy określić w projekcie wykonawczym.



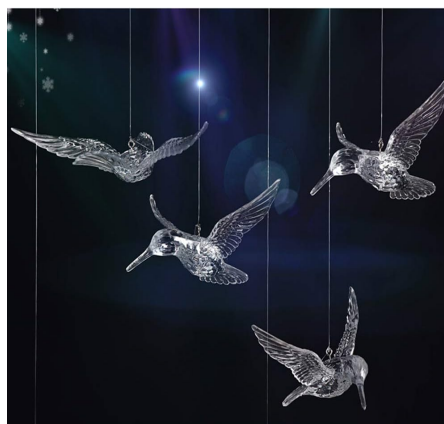
Zestawienie kolorów drewna



Blaty w barze - terrazzo classico Hi-Macs:



Dekoracje



Uwagi:

Ze względu na charakter obiektu, wcześniej przeprowadzone, a niezainwentaryzowane prace remontowe oraz brak pełnej dokumentacji istniejących instalacji Projektant nie ponosi odpowiedzialności za usytuowanie instalacji oraz kolizje instalacji, których nie można było stwierdzić w czasie wizji lokalnej w budynku.

Zawarte w projekcie nazwy materiałów, urządzeń lub inne szczegółowe dane podano jako przykładowe, będące podstawą do wykonania obliczeń technicznych i określające ich standard techniczny i estetyczny. W realizacji dopuszcza się rozwiązania równoważne oraz użycie innych materiałów równoważnych, które odpowiadają standardowi określonymu w projekcie lub też standard ten podwyższają oraz spełniają wskazane parametry po uzgodnieniu ich z Projektantem. Wszystkie zastosowane materiały muszą posiadać atesty bezpieczeństwa, higieniczne i aprobatę techniczną oraz dopuszczenie do stosowania na terenie Polski. W przypadku, gdy zastosowanie materiałów, urządzeń lub rozwiązań równoważnych wymagać będzie zmiany dokumentacji projektowej, w tym przeprowadzenia nowych obliczeń konieczne jest uzyskanie akceptacji projektanta.

Ewentualne wątpliwości dotyczące wykonania instalacji zgodnie z dokumentacją zgłosić przed rozpoczęciem robót do projektanta. Niniejsza dokumentacja jest projektem koncepcyjnym i należy uzupełnić go o dokumentację budowlaną i wykonawczą. Wymiary zabudów sprawdzić na budowie. Materiały można zamienić na równoważne po konsultacji z projektantem.


13.0 UWAGI KOŃCOWE

13.1. Wytyczne wykonania

- 13.1.1 Wszelkiego rodzaju wątpliwości dotyczące założeń projektowych należy rozwiązać w projekcie budowlanym i wykonawczym, przed rozpoczęciem budowy.
- 13.1.2 Przyjęte rozwiązania przestrzenne, funkcjonalne, techniczne i technologiczne nie mają negatywnego wpływu na środowisko, organizmy żywe i otoczenie.
- 13.1.3 Przed przystąpieniem do robót należy uzyskać wszystkie wymagane pozwolenia i uzgodnienia.
- 13.1.4 Dopuszcza się alternatywne rozwiązania materiałowe lub kolorystyczne pod warunkiem uzgodnienia z projektantem i Inwestorem.
- 13.1.5 Wykonawca robót jest odpowiedzialny za jakość ich wykonania oraz za ich zgodność z Dokumentacją Projektową, poleceniami Inwestora, inspektora nadzoru i projektantów.

UWAGA: STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE WYROBY BUDOWLANE DOPUSZCZONE DO STOSOWANIA W BUDOWNICTWIE WG USTALEŃ USTAWY O WYROBACH BUDOWLANYCH Z DNIA 16 KWIETNIA 2004

Opracowała,
mgr inż. arch. Olga Wojewoda

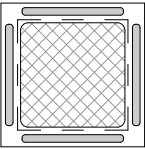

mgr inż. arch. **Olga Wojewoda**
upr. budowl. w specj. architektonicznej
do projektowania bez ograniczeń
Nr 35/ZPOIA/OKK/2007
ZOIA - Nr ewid.: ZP-0557

ZESTAWIENIE POWIERZCHNI POMIESZCZEŃ NA PARTERZE

Nr POM.	NAZWA / FUNKCJA POMIESZCZENIA	RODZAJ POSADZKI	POWIERZCH- NIA [m ²]
1.1	TARAS	GRES	18,93 /poza opr./
1.2	KŁATKA SCHODOWA	GRES	33,53 /poza opr./
1.3	POKÓJ BIUROWY	GRES	17,05 /poza opr./
1.4	WC DAMSKIE	GRES	2,62 /poza opr./
1.5	WC MĘSKIE / NIEPEŁNOSP.R.	GRES	4,54 /poza opr./
1.6	POM. TECHNICZNE	GRES	2,24 /poza opr./
1.7	SALA KAWIARNI	GRES	250,07
1.8	SALA BANKIETOWA	GRES	48,62 /poza opr./
1.9	BAR KAWOWY	GRES	23,25
1.10	ZMYWALNIA NACZYŃ	GRES	5,55
1.11a	WC PERS. PRZEDSIONEK	GRES	1,8 /poza opr./
1.11b	WC PERSONELU	GRES	1,06 /poza opr./
1.12	POM. MAGAZYNOWE	GRES	3,0 /poza opr./
1.13	POM. MAGAZYNOWE	GRES	5,71 /poza opr./
1.14	KOMUNIKACJA	GRES	12,74
1.15	PRZEDSIONEK	GRES	5,36 /poza opr./
1.16	KOMUNIKACJA	GRES	4,46 /poza opr./
RAZEM PIĘTRO			440,53

LEGENDA

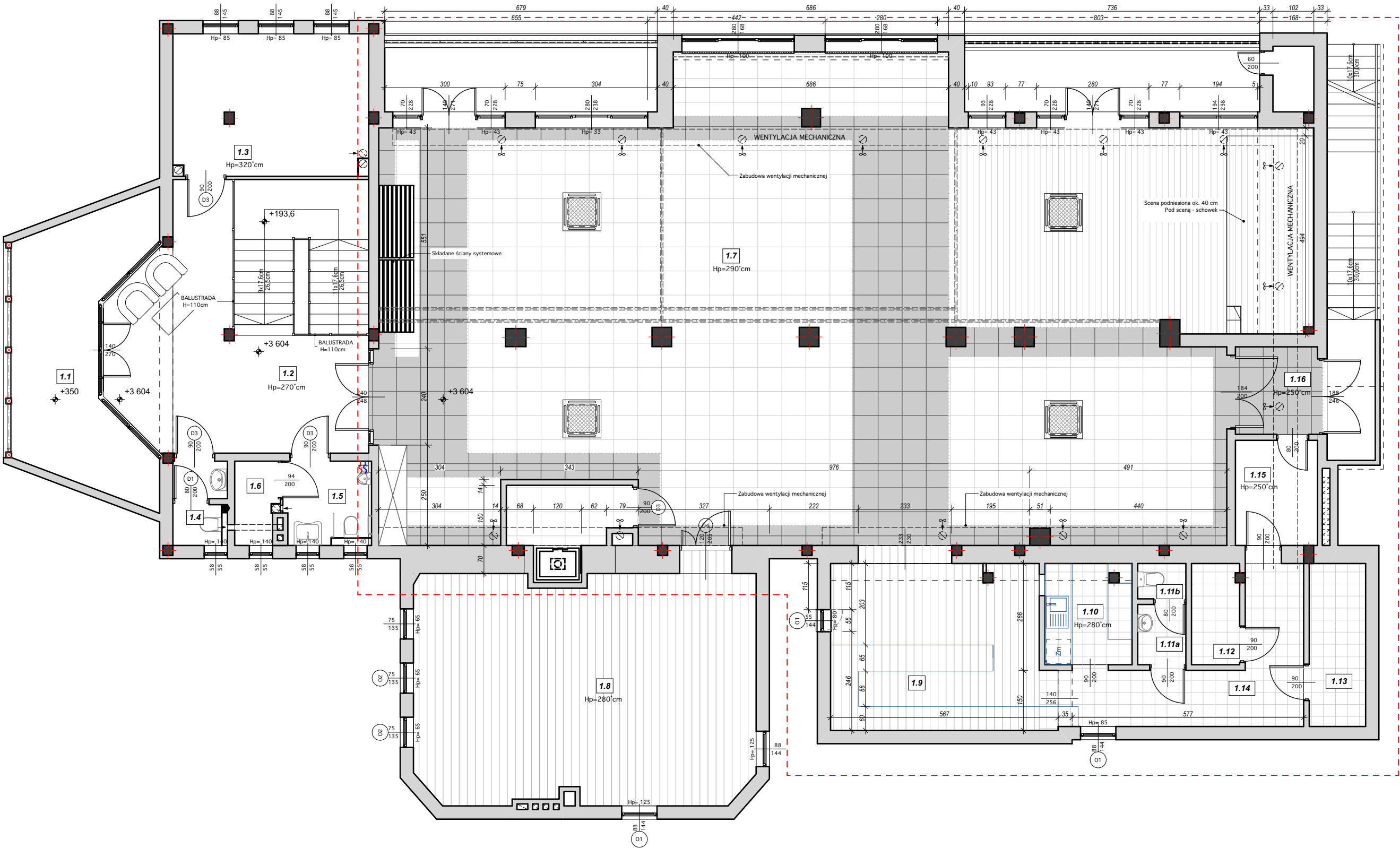
	ZAKRES OPRACOWANIA
	ŚCIANY ISTNIEJĄCE
	POSADZKA - GRES NORD CERAM "LOFT" kol. BEIGE
	POSADZKA - GRES NORD CERAM "LOFT" kol. CAFE
	POSADZKA - GRES NORD CERAM "ARCWOOD"
	POSADZKA - GRES 30 x 30
	ZŁĄCZKA DO WĘŻA
	WENTYLACJA
	KANALIZACJA
	WPUST PODŁOGOWY



KLIMATYZATORY

COKÓŁ Z MDF BIAŁY PROFIL PROSTY,

TYTUŁ OPACOWANIA		PROJEKT ARANŻACJI WNETRZ KAWIARNI I TECHNOLOGII BARU KAWOWEGO w ORW DOZAMEL w Kołobrzegu przy ul. Kościuszki 20	
TYTUŁ RYSUNKU		RZUT - INWENTARYZACJA	
FAZA		konc. INT.	
INWESTOR		DATA	
Dolnośląskie Zakłady Usługowo-Produkcyjne DOZAMEL Sp. z o.o. ul. Fabryczna 10 53-609 Wrocław		09.2023	
Branża		ARCHITEKTURA	
NR UPRAWNIEN		PODPIS	
35/ZPOIA/OKK/2007		C/1/1/	
AUTOR		SKALA	
Olga Wojewoda		1:100	
		NR RYSUNKU	
		1	





ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ

Nr	NAZWA URZĄDZENIA	WYMIARY [mm] (dł. x szer. (gł) x wys.)	IŁOŚĆ [szt.]	MOC [kW] gaz elektr.	ZASILANIE [V]	WODA UZD.	ODPŁYW DN
Pomieszczenie nr 1.7 - SALA KONSUMPCYJNA							
39	Stół do bilarda	150,0 x 276,0 x 80,0	1	-	-	-	-
40	Stolik niski ø 60 cm	ø 60,0, h=60,0	5	-	-	-	-
41	Fotelik kawiański	70,0 x 75,0	10	-	-	-	-
42	Stolik wysoki ø 70 cm	ø 70,0, h=75,0	24	-	-	-	-
43	Krzesło tapicerowane	istniejące	90	-	-	-	-
44	Garderoba (szafa)	istniejąca	1	-	-	-	-
45	Regał biblioteczki	80,0 x 30,0 x 202,0	2	-	-	-	-
46	Pufa	60,0 x 45,0 x 45,0	7	-	-	-	-
47	Siedzisko tapicer. z oparciem	na wymiar	4	-	-	-	-
48	Stół	110,0 x 110,0 x 60,0	2	-	-	-	-
49	Kwietnik na wymiar	na wymiar	1	-	-	-	-
50	Doniczka niska na wymiar	dł. ok. 360,0	1	-	-	-	-
51	Lustro	na wymiar / istn.	3	-	-	-	-
Pomieszczenie nr 1.9 - BAR							
1	Witryna chłodnicza na napoje	67,5 x 60,6 x 198	1	-	0,19	230	-
2	Szafka	50,0 x 50,0 x 90,0	1	-	-	-	-
3	Szafka podwójna	108,0 x 80,0 x 90,0	1	-	-	-	-
4	Ekspres do kawy	325 x 600 x 744 / istn.	1	-	3,8 / 7	230/400	tak wg
5	Łodówka podblatowa	60,0 x 60,0 x 85,0	1	-	0,14	230	-
6	Wannik do wody	fi 40,0	1	-	2,7	230	-
7	Wannik do mleka	51,0 x 40,0 x 78,0	1	-	2,09	230	-
8	Szafka 60	60,0 x 60,0 x 85,0	1	-	-	-	-
9	Szafka 45	na wymiar wg proj.	2	-	-	-	-
10	Łodówka podblatowa barowa	54,0 x 54,8 x 84,5	2	-	0,11	230	-
11	Szafka narożna	128,0 x 68,0 x 90,0	1	-	-	-	-
12	Szafka chłodnicza podwójna	90,0 x 70,0 x 90,0	1	-	0,2	230	-
13	Błat / zabudowa barowa	na wymiar, h=90	1	-	-	-	-
14	Półka wisząca	120,0 x 30,0	2	-	-	-	-
15	Zlewomywak 1-komor.	ø 40	1	-	-	-	nie DN 50
16	Nalewak do piwa	wg prod.	1	-	-	-	-
17	Szafka na kegi / spreżarkę	54,0 x 68,0 x 86,0	1	-	0,2	230	-
18	Zmywarka podblatowa do szkła	60,0 x 60,0 x 86,0	1	-	6,65	230	tak DN 50
19	Kostkarka do lodu	51,0 x 40,0 x 78,0	1	-	0,24	230	tak DN 50
20	Stół chłodniczy	138,0 x 70,0 x 85,0	1	-	0,35	230	-
21	Witryna na ciasta	70,0 x 58,0 x 66,5	1	-	0,16	230	-
22	Półki barowe podwieszane	101,0 x 48,0 x 90,0	4	-	-	-	-
23	Umywarka do rąk	25,0 x 40,0	1	-	-	-	nie DN 50
24	Dozownik mydła	15,4 x 10,0 x 27,5	1	-	-	-	-
25	Dozownik ręczników papier.	27,5 x 22,2 x 39,0	1	-	-	-	-
26	Szafka wisząca	50,0 x 30,0 x 37,0	2	-	-	-	-
27	Półka na alkohole	465,0 x 25,0	2	-	-	-	-
Pomieszczenie nr 1.10 - ZMYWALNIA							
28	Stół odstawczy z poj. na odpad	80,0 x 68,0 x 90,0	1	-	-	-	-
29	Stół ze zlewem	95,0 x 68,0 x 90,0	1	-	-	-	DN 50
30	Zmywarka kapturowa	724 x 68,0 x 204,0	1	-	8,5	400/3N	tak DN 50
31	Regał odstawczy	60,0 x 60,0 x 200,0	1	-	-	-	-
32	Błat	140,0 x 60,0 x 90,0	1	-	-	-	-
33	Umywarka do rąk	25,0 x 40,0	1	-	-	-	nie DN 50
34	Dozownik mydła	-	1	-	-	-	-
35	Dozownik ręczników papier.	-	1	-	-	-	-
Pomieszczenie nr 1.11 - SANITARIAT PRACOWNIKÓW							
33	Regał porządkowy	30,0 x 60,0 x 200,0	1	-	-	-	-
Pomieszczenie nr 1.12, 1.13, 1.14 - KOMUNIKACJA, POM. MAGAZYNOWE							
34	Szafka	60,0 x 42,0 x 85,0	5	-	-	-	-
35	Regał magazynowy	60,0 x 50,0 x 210,0	9	-	-	-	-
36	Szafa na okrycia wierzchnie	120,0 x 50,0 x 200,0	1	-	-	-	-
37	Chłodziarka	65,0 x 60,0 x 200,0	1	-	0,78	230	-
38	Szafa mroźnicza na lody	65,0 x 60,0 x 200,0	1	-	0,45	230	-

Pomieszczenie nr 1.9 - BAR

1	Witryna chłodnicza na napoje	67,5 x 60,6 x 198	1	-	0,19	230	-	-
2	Szafka	50,0 x 50,0 x 90,0	1	-	-	-	-	-
3	Szafka podwójna	108,0 x 80,0 x 90,0	1	-	-	-	-	-
4	Ekspres do kawy	325 x 600 x 744 / istn.	1	-	3,8 / 7	230/400	tak	wg
5	Łodówka podblatowa	60,0 x 60,0 x 85,0	1	-	0,14	230	-	-
6	Wannik do wody	fi 40,0	1	-	2,7	230	-	-
7	Wannik do mleka	51,0 x 40,0 x 78,0	1	-	2,09	230	-	-
8	Szafka 60	60,0 x 60,0 x 85,0	1	-	-	-	-	-
9	Szafka 45	na wymiar wg proj.	2	-	-	-	-	-
10	Łodówka podblatowa barowa	54,0 x 54,8 x 84,5	2	-	0,11	230	-	-
11	Szafka narożna	128,0 x 68,0 x 90,0	1	-	-	-	-	-
12	Szafka chłodnicza podwójna	90,0 x 70,0 x 90,0	1	-	0,2	230	-	-
13	Błat / zabudowa barowa	na wymiar, h=90	1	-	-	-	-	-
14	Półka wisząca	120,0 x 30,0	2	-	-	-	-	-
15	Zlewomywak 1-komor.	ø 40	1	-	-	-	nie	DN 50
16	Nalewak do piwa	wg prod.	1	-	-	-	-	-
17	Szafka na kegi / spreżarkę	54,0 x 68,0 x 86,0	1	-	0,2	230	-	-
18	Zmywarka podblatowa do szkła	60,0 x 60,0 x 86,0	1	-	6,65	230	tak	DN 50
19	Kostkarka do lodu	51,0 x 40,0 x 78,0	1	-	0,24	230	tak	DN 50
20	Stół chłodniczy	138,0 x 70,0 x 85,0	1	-	0,35	230	-	-
21	Witryna na ciasta	70,0 x 58,0 x 66,5	1	-	0,16	230	-	-
22	Półki barowe podwieszane	101,0 x 48,0 x 90,0	4	-	-	-	-	-
23	Umywarka do rąk	25,0 x 40,0	1	-	-	-	nie	DN 50
24	Dozownik mydła	15,4 x 10,0 x 27,5	1	-	-	-	-	-
25	Dozownik ręczników papier.	27,5 x 22,2 x 39,0	1	-	-	-	-	-
26	Szafka wisząca	50,0 x 30,0 x 37,0	2	-	-	-	-	-
27	Półka na alkohole	465,0 x 25,0	2	-	-	-	-	-

Pomieszczenie nr 1.10 - ZMYWALNIA

28	Stół odstawczy z poj. na odpad	80,0 x 68,0 x 90,0	1	-	-	-	-	-
29	Stół ze zlewem	95,0 x 68,0 x 90,0	1	-	-	-	-	DN 50
30	Zmywarka kapturowa	724 x 68,0 x 204,0	1	-	8,5	400/3N	tak	DN 50
31	Regał odstawczy	60,0 x 60,0 x 200,0	1	-	-	-	-	-
32	Błat	140,0 x 60,0 x 90,0	1	-	-	-	-	-
33	Umywarka do rąk	25,0 x 40,0	1	-	-	-	nie	DN 50
34	Dozownik mydła	-	1	-	-	-	-	-
35	Dozownik ręczników papier.	-	1	-	-	-	-	-

Pomieszczenie nr 1.11 - SANITARIAT PRACOWNIKÓW

33	Regał porządkowy	30,0 x 60,0 x 200,0	1	-	-	-	-	-
----	------------------	---------------------	---	---	---	---	---	---

Pomieszczenie nr 1.12, 1.13, 1.14 - KOMUNIKACJA, POM. MAGAZYNOWE

34	Szafka	60,0 x 42,0 x 85,0	5	-	-	-	-	-
35	Regał magazynowy	60,0 x 50,0 x 210,0	9	-	-	-	-	-
36	Szafa na okrycia wierzchnie	120,0 x 50,0 x 200,0	1	-	-	-	-	-
37	Chłodziarka	65,0 x 60,0 x 200,0	1	-	0,78	230	-	-
38	Szafa mroźnicza na lody	65,0 x 60,0 x 200,0	1	-	0,45	230	-	-

UWAGI:

1. Należy zapewnić dodatkową moc na urządzenia typu:

- blender (0,3 kW, 230 V)

- sokowirówka (0,7 kW, 230 V)

2. W sanitariacie pracowników, w szafce porządkowej - miejsce na sprzęt do mycia podłóg oraz wieszak na mopy i środki czystości.

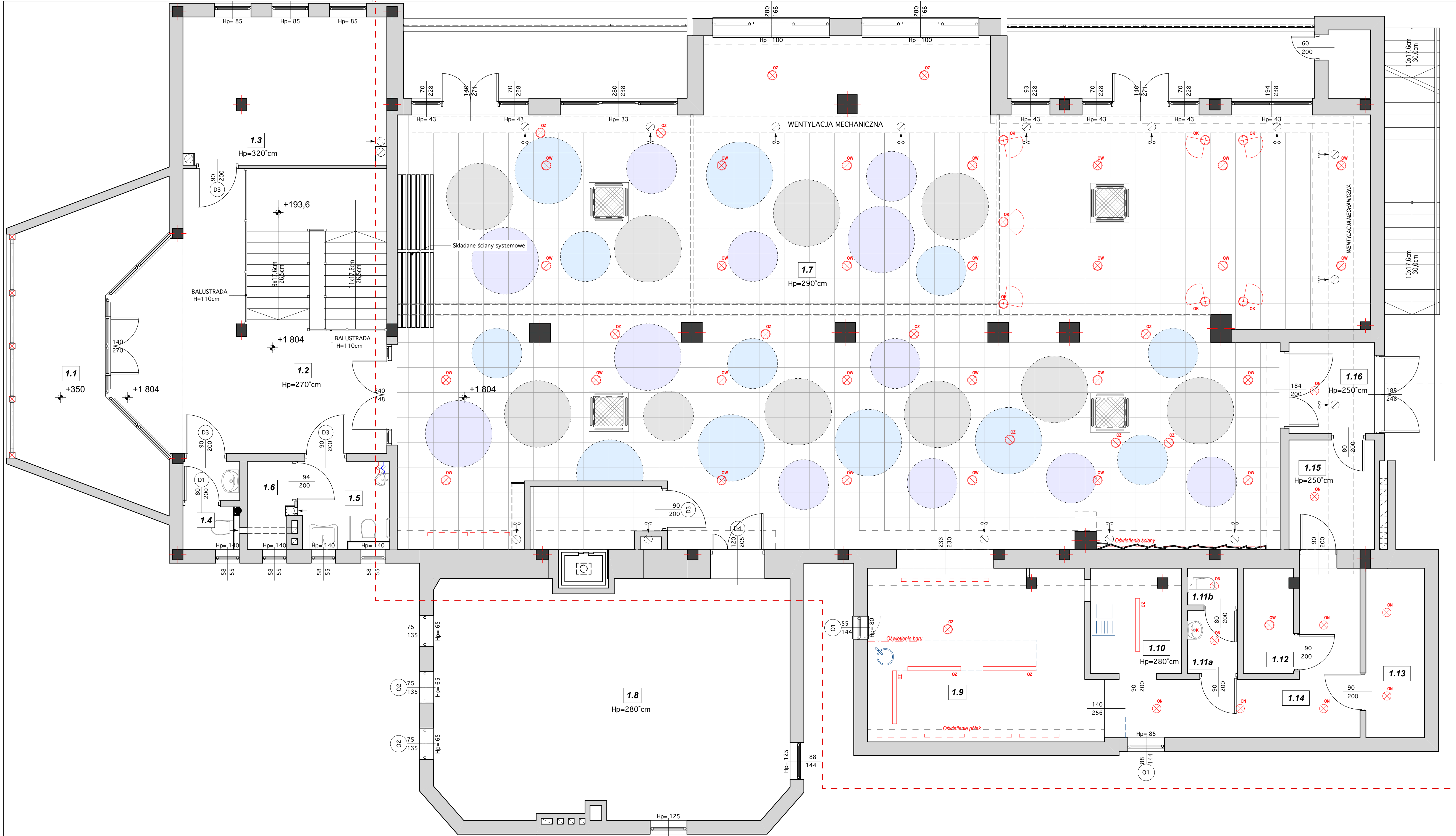
3. W zmywalni zmywarka odprowadzająca parę, albo zamontować okap nad nią.

ZESTAWIENIE POWIERZCHNI POMIESZCZEŃ NA PARTERZE

Nr	NAMNA / FUNKCJA	RODZAJ	POWIERZCH-
POM.	POMIESZCZENIA	POSADZKI	NIA [m²]
1.1	TARAS	GRES	18,93 /poza opr./
1.2	KŁATKA SCHODOWA	GRES	33,53 /poza opr./
1.3	POKÓJ BIUROWY	GRES	17,05 /poza opr./
1.4	WC DAMSKIE	GRES	2,62 /poza opr./
1.5	WC MĘSKIE / NIEPEŁNOSP.	GRES	4,54 /poza opr./
1.6	POM. TECHNICZNE	GRES	2,24 /poza opr./
1.7	SALA KAWIARNI	GRES	250,07
1.8	SALA BANKIETOWA	GRES	48,62 /poza opr./
1.9	BAR KAWOWY	GRES	23,25
1.10	ZMYWALNIA NACZYN	GRES	5,55
1.11a	WC PERS. PRZEDSIONEK	GRES	1,8 /poza opr./
1.11b	WC PERSONELU	GRES	1,06 /poza opr./
1.12	POM. MAGAZYNOWE	GRES	3,0 /poza opr./
1.13	POM. MAGAZYNOWE	GRES	5,71 /poza opr./
1.14	KOMUNIKACJA	GRES	12,74
1.15	PRZEDSIONEK	GRES	5,36 /poza opr./
1.16	KOMUNIKACJA	GRES	4,46 /poza opr./
RAZEM PIĘTRO			440,53

LEGENDA

	ZAKRES OPRACOWANIA
	ŚCIANY ISTNIEJĄCE
	PROWADNICE ŚCIAN SKŁADANYCH
	ZŁĄCZKA DO WĘŻA
	WENTYLACJA
	KANALIZACJA
	WPŁYŚC PODŁOGOWY



LEGENDA OŚWIETLЕНИЕ

- OW OPRAWA SUFITOWA LED WPUSZCZANA OKRĄGŁA
- OK OPRAWA SUFITOWA KIERUNKOWA
- ON OPRAWA SUFITOWA LED NASTROPOWA OKRĄGŁA
- K OPRAWA ŚCIENNA
- oz OPRAWA HERMETYCZNA IP66 ZWIESZANA LED
- OZ OPRAWA SUFITOWA LED ZWIESZANA OZDOBNA
- OŚWIETLЕНИЕ LINIOWE LED
- == OPRAWA LINIOWA LED

UWAGI:

- Rysunek należy rozpatrywać łącznie z projektem budowlanym, wykonawczym oraz wizualizacjami.
- Rzeczywiste wymiary (ilości) materiałów mogą się nieznacznie różnić, dlatego należy sprawdzić je zgodnie ze stanem faktycznym pomierzonym na budowie.
- Możliwe jest stosowanie materiałów zamiennych o parametrach co najmniej równoważnych do zaproponowanych. Wątpliwości należy rozwiązywać z projektantem.
- Sieć teleinformatyczną i skonfigurowanie urządzeń wg wytycznych Inwestora należy wykonać wg zaleceń i opracowania firmy zajmującej się zakładaniem sieci teleinformatycznych. Przewody prowadzić w bruzdach ściennych / posadzkowych ewent. powyżej sufitu podwieszanego.
- Monitoring i skonfigurowanie urządzeń wg wytycznych Inwestora należy wykonać wg zaleceń i opracowania firmy zajmującej się zakładaniem monitoringu. Przewody prowadzić powyżej sufitu podwieszanego ewent. w bruzdach ściennych.
- Nagłośnienie wykonać wg zaleceń i opracowania firmy zajmującej się instalacją nagłośnienia lub wg wytycznych wybranego producenta sprzętu. Przewody prowadzić powyżej sufitu podwieszanego.

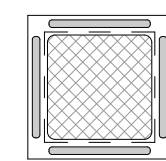
PROJEKT ELEKTRYKI WYMAGA OPRACOWANIA PRZEZ BRANŻYSTĘ!!!

ZESTAWIENIE POWIERZCHNI POMIESZCZEŃ NA PARTERZE

Nr Pom.	NAZWA / FUNKCJA POMIESZCZENIA	RODZAJ POSADZKI	POWIERZCHNIA [m²]
1.1	TARAS	GRES	18,93 /poza opr./
1.2	KŁATKA SCHODOWA	GRES	33,53 /poza opr./
1.3	POKÓJ BIUROWY	GRES	17,05 /poza opr./
1.4	WC DAMSKIE	GRES	2,62 /poza opr./
1.5	WC MĘSKIE / NIEPEŁNOSP.	GRES	4,54 /poza opr./
1.6	POM. TECHNICZNE	GRES	2,24 /poza opr./
1.7	SALA KAWIARNI	GRES	250,07
1.8	SALA BANKIETOWA	GRES	48,62 /poza opr./
1.9	BAR KAWOWY	GRES	23,25
1.10	ZMYWALNIA NACZYŃ	GRES	5,55
1.11a	WC PERS. PRZEDSIONEK	GRES	1,8 /poza opr./
1.11b	WC PERSONELU	GRES	1,06 /poza opr./
1.12	POM. MAGAZYNOWE	GRES	3,0 /poza opr./
1.13	POM. MAGAZYNOWE	GRES	5,71 /poza opr./
1.14	KOMUNIKACJA	GRES	12,74
1.15	PRZEDSIONEK	GRES	5,36 /poza opr./
1.16	KOMUNIKACJA	GRES	4,46 /poza opr./
RAZEM PIĘTRO			440,53

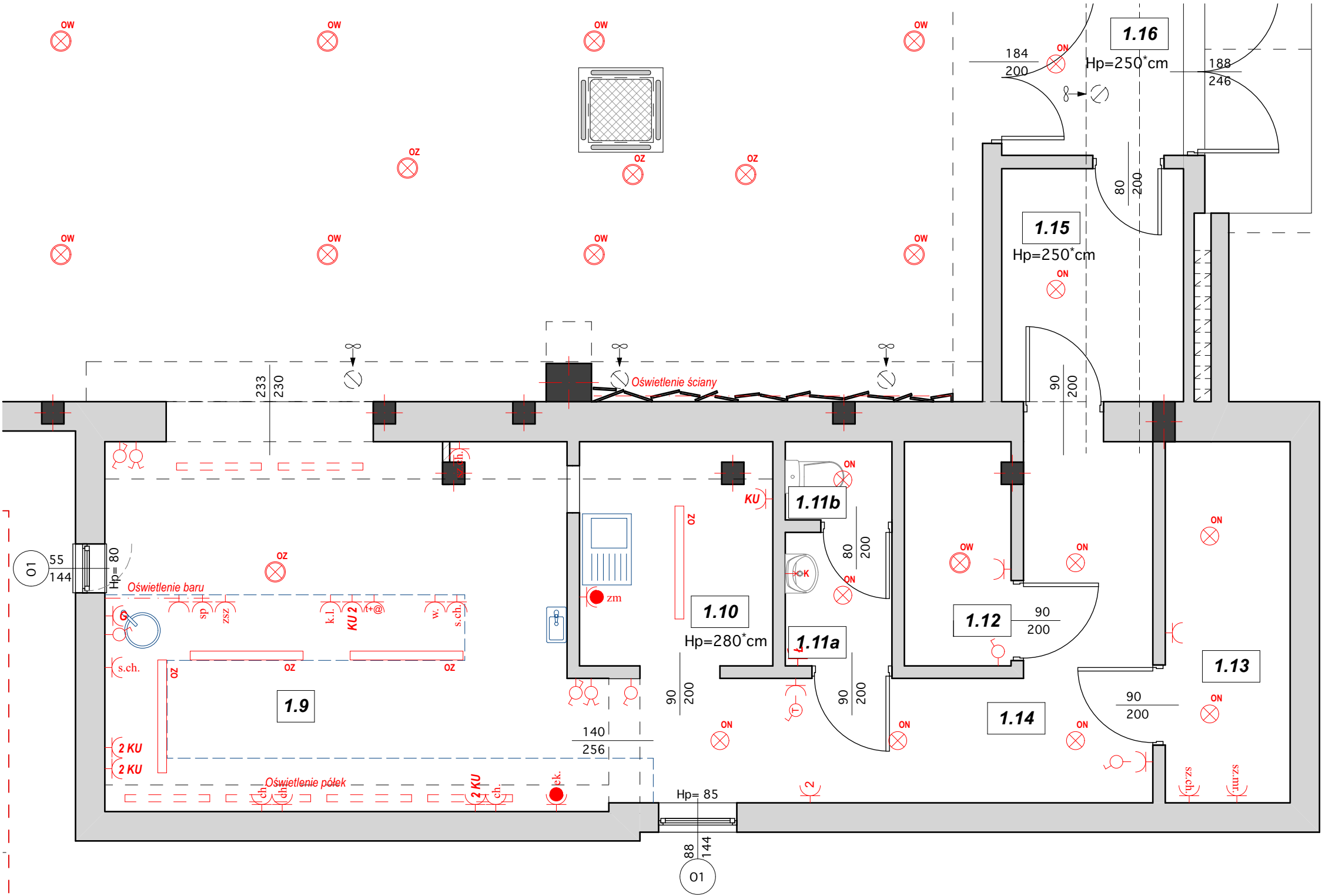
LEGENDA

---	ZAKRES OPRACOWANIA
---	ŚCIANY ISTNIEJĄCE
---	SUFIT ECOPHON SOLO - NAJNIŻSZA WYS. +255 cm o.p.p. (od poziomu posadzki)
---	SUFIT ECOPHON SOLO - NAJWYŻSZA WYS. +275 cm o.p.p. (od poziomu posadzki)
---	SUFIT ECOPHON SOLO - ŚREDNIA WYS. +265 cm o.p.p. (od poziomu posadzki)
WENTYLACJA	WENTYLACJA



KLIMATYZATORY 840 x 840 mm

SUFIT ECOPHON FOCUS Ds W FORACIE 60 x 60 cm. PRZY KLIMATYZATORACH 180 x 60 cm. NA ZMIANACH WYSOKOŚCI SUFITU STOSOWAĆ ECOPHON FOCUS FLEXIFORM Ds PANELE AKUSTYCZNE ECOPHON SOLO CIRCLE Ø 120 i SOLO CIRCLE XL Ø 160



LEGENDA

- GNIAZDO WTYKOWE POJEDYNCZE
- GNIAZDO WTYKOWE PODWÓJNE
- GNIAZDO WTYKOWE WODOODP.
- GNIAZDO WTYKOWE 400V / 3-faza
- GNIAZDO TELEFONICZNE, SIECIOWE
- WŁĄCZNIK ŚWIECZNIKOWY
- WŁĄCZNIK
- WŁĄCZNIK SCHODOWY
- WŁĄCZNIK CZASOWY

OZNACZENIE GNIAZD P.WZGL. WYSOKOŚCI MONTAŻU

- GNIAZDO WTYKOWE WYS. STANDARD 30 cm
- GNIAZDO WTYK. ŁAZIENKOWE WYS. 130 cm
- GNIAZDO WTYK. NAD BLATEM WYS. 110 - 135 cm
- GNIAZDO WTYK. POD SUFITEM WYS. > 200 cm

OZNACZENIE GNIAZD

- GNIAZDO WTYKOWE SZAFY CHŁODNICZA
- GNIAZDO WTYK. SZAFY (STÓŁ) CHŁODNICZA
- GNIAZDO WTYK. ZMYWARKA NACZYŃ
- GNIAZDO WTYKOWE SZAFY MROŹNICZA
- GNIAZDO WTYK. WITRYNA CUKIERNICZA
- GNIAZDO WTYK. KOSTKARKA DO ŁODU
- GNIAZDO WTYK. STÓŁ CHŁODNICZY
- GNIAZDO WTYK. ZMYWARKA SZKŁA
- GNIAZDO WTYK. SPRĘŻARKA / CHŁODZIARKA DO KEG
- GNIAZDO WTYK. EKSPRES

UWAGI:

- Rysunek należy rozpatrywać łącznie z projektem budowlanym, wykonawczym oraz wizualizacjami.
- Rzeczywiste wymiary (ilości) materiałów mogą się nieznacznie różnić, dlatego należy sprawdzić je zgodnie ze stanem faktycznym pomierzonym na budowie.
- Możliwe jest stosowanie materiałów zamiennych o parametrach co najmniej równoważnych do zaproponowanych. Wątpliwości należy rozwiązywać z projektantem.
- Sieć teleinformatyczną i skonfigurowanie urządzeń wg wytycznych Inwestora należy wykonać wg zaleceń i opracowania firmy zajmującej się zakładaniem sieci teleinformatycznych. Przewody prowadzić w brzdach ściennych / posadzkowych ewent. powyżej sufitu podwieszanego.
- Monitoring i skonfigurowanie urządzeń wg wytycznych Inwestora należy wykonać wg zaleceń i opracowania firmy zajmującej się zakładaniem monitoringu. Przewody prowadzić powyżej sufitu podwieszanego ewent. w brzdach ściennych.
- Nagłośnienie wykonać wg zaleceń i opracowania firmy zajmującej się instalacją nagłośnienia lub wg wytycznych wybranego producenta sprzętu. Przewody prowadzić powyżej sufitu podwieszanego.

PROJEKT ELEKTRYKI WYMAGA OPRACOWANIA PRZEZ BRANŻYSTĘ!!!

TYTUŁ OPRACOWANIA: PROJEKT ARANŻACJI WNETRZ KAWIARNI I TECHNOLOGI BARU KAWOWEGO w ORW DOZAMEL w Kołobrzegu przy ul. Kościuszki 20			
TYTUŁ RYSUNKU: RZUT - UKŁAD ELEKTRYKI (GNIAZDA) W BARZE KAWOWYM I ZAPLECZU BARU	BRANŻA: ARCHITEKTURA	DATA: 09.2023	PAGI: konc. INT.
INWESTOR: Dolnośląskie Zakłady Usługowo-Produkcyjne DOZAMEL Sp. z o.o. ul. Fabryczna 10 53-609 Wrocław	NR UPRAWNIEN: 35/ZPOIA/OKK/2007	PODPIS:	SKALA: 1:50
AUTOR: Olga Wojewoda			NR RYSUNKU: 4



KAWIARNIA.
Widok na część z
bilardem i bar



KAWIARNIA.
Widok na część z
bilardem





KAWIARNIA.
Widok na bar kawowy



KAWIARNIA.
Widok na wnętrze baru





KAWIARNIA.
Widok od strony
wejścia do sali
bankietowej



KAWIARNIA.
Widok od strony
wejścia





KAWIARNIA.
Widok na salę



KAWIARNIA.
Widok na łóże





KAWIARNIA.
Widok na część z
parkietem ta-
necznym



KAWIARNIA.
Widok na parkiet
taneczny





KAWIARNIA.
Widok na salę od
strony parkietu



KAWIARNIA.
Widok na salę





KAWIARNIA.
Widok na biblio-
teczkę

