

**OPIS TECHNICZNY
DO PROJEKTU BUDOWLANEGO
OBIEKTU GASTRONOMICZNEGO
„KARCZMA MYŚLECINEK”**

Bydgoszcz Myślecinek ul. Konna 14 działka nr 2/6

1. DANE OGÓLNE:

1.1 Podstawa opracowania:

zlecenie Inwestora

mapa syt-wys 1:500

Decyzja o Warunkach Zabudowy nr 72/05 z dnia 11.02.2005r.

1.2 Zakres opracowania:

architektura

konstrukcja

wewnętrzna instalacja co, i wentylacja

wewnętrzna instalacja wody

wewnętrzna instalacja kanalizacyjna

wewnętrzna instalacja elektryczna

technologia kuchni

1.3 Inwestor:

SOGO sp. z o.o.

85-036 Bydgoszcz,

ul. Wełniany Rynek 10

1.4 Jednostka projektowania:

Studio Architektoniczne „Futura”

85-027 Bydgoszcz ul. Jagiellońska 84

tel./fax. (052) 360-80-60

Projektant generalny - mgr inż. architekt Andrzej Malingowski

2. LOKALIZACJA

Projektowany obiekt znajduje się na działce nr 2/6 w Bydgoszczy przy ul. Konnej 14.

3. CHARAKTERYSTYKA ROZWIĄZAŃ

FUNKCJONALNO - PRZESTRZENNYCH.

3.1 Stan projektowany

Główne założenia projektowe to wybudowanie obiektu gastronomicznego stylizowanego na staropolską karczmę z wyraźnymi charakterystycznymi dla regionu kujawskiego elementami.

Zasadnicza bryła to przecinające się budynki o dachach 2-spadowych.

Obiekt niepodpiwniczony. Przyziemie murowane, konstrukcja dachu płatwiowo-jętkowa z tradycyjnym dla naszego regionu 45% spadkiem.

Od strony południowej charakterystyczne dla Kujaw szczyty w konstrukcji szkieletowej. Pozostałe płaszczyzny dachu przesunięte na płatwiach tworzą tzw. „Dach polski”. Dachy kryte gontem.

Główne wejście do budynku stylizowane na typowym dla budownictwa regionalnego podcieniu wspartym na drewnianych kolumnach z charakterystycznymi półkolistymi zastrzałami.

Miejsca biesiadne usytuowano w skrzydle południowym równoległym do ul. Konnej. Sala główna pomieści ok. 80 gości, ponadto w części wschodniej zaprojektowano salkę kameralną na 10 osób, a w części zachodniej salę biesiadną na ok. 30 osób. W części północnej sala rezerwowa na 20 osób. Na połączeniu z zapleczem bar oraz miejsce na eksponowanie produktów regionalnych (bułeczki, chleb, podwędzane mięsiwa lub ryby).

W skrzydle północnym zaprojektowano niezbędne zaplecze gastronomiczne (dział produkcyjny, magazynowy i socjalny).

Obiekt przystosowany dla osób niepełnosprawnych (pochylnia, WC, parking)

Przewidywane zatrudnienie: 4 osoby. Praca w systemie 2- zmianowym

Zakłada się zatrudnienie wyłącznie mężczyzn.

5. DANE LICZBOWE

5.1	<u>Powierzchnia zabudowy</u>	529,74 m ²
5.2	<u>Powierzchnia użytkowa</u>	435,14 m ² ✓
5.3	<u>Kubatura</u>	2460,00 m ³
5.4	<u>Zestawienie powierzchni:</u>	m2
5.4.1	<u>Przyziemie</u>	
1	SIENÍ	4,86 m ²
2	SZATNIA	3,97 m ²
3	SALA KAMERALNA	20,86 m ²
4	SALA GŁÓWNA	137,05 m ²
5	SALA BIESIADNA	52,65 m ²
6	BAR	28,71 m ²
7	ZMYWALNIA	6,36 m ²
8	ROZDZIELNIA	9,87 m ²
9	KUCHNIA	32,33 m ²
10	MAGAZYN	6,72 m ²
11	SZAFY CHŁODN.	10,68 m ²
12	PRZYGOTOW.	5,48 m ²
13	KOTŁOWNIA	5,80 m ²
14	BIURO	5,98 m ²
15	KOMUNIKACJA	25,12 m ²
16	SZATNIA	9,16 m ²
17	MAG.JAJ	1,80 m ²
18	MAGAZYN	1,39 m ²
19	WC	3,09 m ²
20	ODPADKI	1,63 m ²
21	POM. PORZAD.	1,51 m ²
22	MAG.NAPOJÓW	3,50 m ²
23	GORZELNIA /KONSUMPCJA/	34,58 m ²
23a	MAG. PODRĘCZNY	2,32 m ²
24	KOMUNIKACJA	4,55 m ²
25	WC "N"+"K"	3,73 m ²
26	WC "M"	7,36 m ²
27	WC "K"	4,07 m ²
	razem	435,14 m²

5.4.2	Poddasze	
101	SCHODY	2.01 m ²
102	POMIESZCZENIE NIE PRZEZNACZONE NA POBYT LUDZI	30.61 m ²
103	POMIESZCZENIE NIEUŻYTKOWE	81.65 m ²
	razem	114.27 m²

6. CHARAKTERYSTYKA ROZWIĄZAŃ KONSTRUKCYJNO-BUDOWLANYCH.

Obiekt niepodpiwniczony. Ze względu na bezpośrednie sąsiedztwo skarpy i grunty nasypowe, budynek od strony południowej (ul. Konna) z przegłębionymi ławami sięgającymi gruntu rodzimego.

6.1 Fundamenty

6.1.1. Ławy

Projektowany spód fundamentów -1,30 od projektowanego poziomu 0,00 przyziemia. W południowej części konieczne przegłębienie ław do poziomu występowania I warstwy nośnego podłoża gruntowego. Ławy żelbetowe z betonu B 20 zbrojone stalą A-11I 34GS 4 Ø 16, strzemiona Ø 6 co 25 cm. Pod ławami chudy beton B I O gr. 10 cm.

6.1.2. Stopy

Zaprojektowano stopy o wym. 90 x 90 cm, h = 40 cm, zbrojone krzyżowo Ø 12 co 15 cm. – szt. 6

6.2 Ściany:

6.2.1 Konstrukcyjne:

- fundamentowe betonowe B 20 gr. 25 cm,
- zewnętrzne – Porotherm – 25 cm lub bloczki wapienno-cementowe SILKA na zaprawie klejowej - gr. 24 cm,

6.2.2 Działowe:

plyty gipsowo-kartonowe gr. 1,25 cm na ruszcie stalowym o profilu typ 100 ; wewnątrz ścianek izolacja akustyczna - wełna mineralna gr. 4,0 cm, w ścianie przedsionka pom. nr 1 - wełna mineralna gr. 10cm.

Alternatywnie ściany murowane z bloczków ceramicznych lub dyli gipsowych.

6.2.3 Ściany szczytowe

Konstrukcja szkieletowa wypełniona wełną mineralną gr. 17cm (5 + 12 cm)

6.3 Stropodach

w części kuchennej i zaplecza - stropodach wydzielony jako powierzchnia techniczna (miejsce usytuowania central wentylacyjnych)
w części centralnej wydzielenie powyżej kleszczy przestrzeni na prowadzenie kanałów wentylacji nawiewno-wywiewnej.

6.4 Dach

Całość przekryta dachami 2-spadowymi o nachyleniu 45 stopni. Nawy główne na

poziomie płatwi przełamane tworzą tzw. Dach polski.

6.5 Nadproże

belki prefabrykowane typu L 19 oraz żelbetowe monolityczne

6.6 Wieńce

żelbetowe 25x25 cm zbrojone 4Ø14 (34GS), strzemiona Ø 6 (StOS) co 25cm

6.7 Podciągi

żelbetowe, beton B20,

6.8 Słupy

w części centralnej na skrzyżowaniu naw głównych słupy z cegły pełnej z rdzeniem żelbetowym 4Ø14 (34GS),

6.9 Trzpienie

żelbetowe 25 x 25 cm

6.10 Okna i drzwi

wg zestawienia – drewniane , drzwi do kotłowni D11-EI30

6.11 Posadzki

wg przekrojów.

6.12 Izolacje przeciwwilgociowe:

- pionowa - 2 x dysperbit,
- pozioma - 2 x papa asfaltowa na lepiku,
- posadzka w pomieszczeniach sanitarnych - wodoszczelny preparat uszczelniający np. Hydrostop.

6.13 Izolacje termiczne:

- ściany fundamentowe - Unitrend XPS lub Styrodur gr. 10 cm,
- ściany zewnętrzne - Styropian M20 gr. 12 cm,
- stropodach ocieplony
- strop płaski (część nad kuchnią)- wełna mineralna Rockwool gr (5+15)20 c
- strop płaski (część nad salami biesiadnymi) - wełna mineralna Rockwool gr 20 cm
- połacie dachowe – wełna szklana gr 15 cm

6.14 Izolacje akustyczne:

- ścianki działowe - wełna mineralna gr. 4,0 cm

6.15 Izolacyjność przegród - określona współczynnikiem U:

- dla ścian zewnętrznych - $0,27 \text{ W/m}^2 \cdot \text{K} < U_{\text{max}} \wedge 0,30$
- dla stropodachu ocieplonego lekkiego - $0,3 \text{ W/m}^2 \cdot \text{K} < U_{\text{max}} = 0,30$
- dla dachu skośnego - $0,29 \text{ W/m}^2 \cdot \text{K} < U_{\text{max}} - 0,30$

6.16 Komin spalinowe-

- bloczki kominowe typu „Schiedel” 50x36cm szt. 4

6.17 Wentylacja grawitacyjna:

- rura Spiro 0 150 ponad dachem kominki wywiewne systemowe VILPE – dystrybutor GreKa

6.16 Wentylacja mechaniczna - wg projektu wentylacji

6.17 Odprowadzenie wody

rurami spustowymi Ø 100 włączonymi do kanalizacji deszczowej.

6.18 Wykończenie zewnętrzne:

- Dach – gont dewniany - kolor naturalny
- Ściany – tynk zaciągany masą szpachlową – kolor biały
- płaszczyzny wypełniające szkielet drewniany – j.w.
- Cokół - płytki klinkierowe klejone do styropianu – kolor piaskowy

- omurowania kominów powyżej połaci – cegła klinkierowa w kolorze piaskowym
- Opierzenia - fartuchy, rynny, rury spustowe inne - blach ocynkowana malowana na kolor brązowy RAL
- Okna, drzwi, ościeżnice, okiennice, kolumny, podbitki i inne elementy drewniane w kolorze ciemny orzech.
- Parapety zewnętrzne- kształtki ceramiczne w kolorze piaskowym
- Podesty wejściowe: ogrodowy - płytki klinkierowe, cegła lub inny materiał ceramiczny
- Rury wentylacyjne – brązowe, systemowe VILPE – dystrybutor GreKa

UWAGA:

Konieczny jest stały nadzór autorski nad wyborem wszystkich materiałów elewacyjnych

6.19 Wykończenie wewnętrzne:

- ściany szpachlowane zaczynem z gipsu szpachlowanego o symbolu G.
- w części kuchennej ściany zmywalne na pełną wysokość - wg technologii kuchni.
- w sanitariatach i kuchni - płytki ceramiczne do wys. 2,0 m

Ze względu na charakter obiektu wymagane jest wykonanie projektu aranżacji wnętrz, a w szczególności pomieszczeń reprezentacyjnych jak hal, bar, sala główna, pom. sanitarne.

7. INSTALACJE WEWNĘTRZNE:

- instalacja centralnego ogrzewania,
- instalacja gazowa,
- instalacje wodno-kanalizacyjne,
- instalacja elektryczna.
- wentylacja mechaniczna

Szczegóły w opisach branżowych

8. OGÓLNE WYTYCZNE TECHNOLOGICZNE

8.1 Instalacja wentylacji mechanicznej

Minimalne krotności wymian:

- Sala konsumentów 10-15 wym / h, temp. 20 °C
- Kuchnia 15 - 20 wym / h, temp. 20 °C (podciśnienie w stosunku do sali rest.)
- Zmywalnia 8-10wym / h, temp. 16 °C(podciśnienie w stosunku do sali rest.)
- Rozdzielnia kelnerska 10wym / h, temp. 20 °C
- Pomieszczenie szaf chłodniczych 8- 10-wym / h, temp. 16 °C
- Pomieszczenie obróbki brudnej 8- 10 wym / h, temp. 16 °C

8.2 Zapotrzebowanie instalacji wod -kan

Zakłada się ok.120 m.k..

Zapotrzebowanie wody dla kuchni: 160 l /m.k./24 h., Na cele porządkowe 1,5 l / m² powierzchni (należy założyć dwukrotne mycie w ciągu doby), na cele sanitarnohigieniczne 60 l / 1 pracownika korzystającego z natrysku, oprócz tego 30 l / 1 pracownika. Woda ciepła stanowi 50% zapotrzebowania na wodę zimną. Ilość ścieków stanowi 95 % zapotrzebowania na wodę zimną. Woda użytkowa stanowi 50 % zapotrzebowania przedstawionego powyżej.

Wielkość instalacji wodociągowej i ciepłej wody użytkowej należy obliczać wg PN-92/B-01706-Instalacje wodociągowe.

8.3 Zatrudnienie

Orientacyjna wielkość zatrudnienia na najliczniejszej zmianie ok. 3-4 osób. Zakłada się obsługę dwuzmianową. Zakłada się zatrudnienie wyłącznie mężczyzn.

kierownik- szef kuchni -kucharz – 1 osoba

pomocnik kuchenny – 1 osoby

kelner- ok. 1 osób

barman –ok. 1 osób

9. CHARAKTERYSTYKA EKOLOGICZNA

/występujące zagrożenia i ich likwidacja./

7.1 Powietrze.

Kotłownia gazowa - spaliny wyprowadzone przewodem stalowym są źródłem nieuciążliwym.

7.2 Odpadki i ścieki:

Odpadki z opakowań (papier, tektura, folia) przeznaczone do odzysku gromadzone w specjalnych pojemnikach, odpadki kuchenne gromadzone w wentylowanym pomieszczeniu usytuowanym w północnej części budynku.

Ścieki socjalno-bytowe odprowadzane do kanalizacji sanitarnej.

Ścieki technologiczne odprowadzane poprzez separator tłuszczu do kanalizacji sanitarnej

7.3. Dostawy towarów

Transport - mały samochód dostawczy w godzinach przedpołudniowych

7.4 Hałas

Wyrzut spalin z kotłowni kontrolowany.

Brak jakiegokolwiek promieniowania.

Centrala klimatyzacyjno-wentylacyjna usytuowana w pomieszczeniu technicznym nad kuchnią. Pomieszczenie izolowane akustycznie.

Moc chłodząca agregatu 8 kW.

7.5 Teren

Odwodnienie miejsc postojowych i podjazdów poprzez łapacz błota i tłuszczu do kanalizacji deszczowej.

Zbiorniki gazu odsypane ziemią i ogrodzone strefą ochronną o szerokości 3 m.

Projektowana zabudowa w pełni zachowuje istniejący wartościowy drzewostan i nie narusza stosunków gruntowo-wodnych i nie wpływa negatywnie na zabudowę sąsiednich działek.

10. ZABEZPIECZENIE PRZECIWOŻAROWE

Projektowany budynek usługowy - gastronomia klasyfikuje się do ZL I kategorii zagrożenia ludzi.

Wykonany jest z elementów nie rozprzestrzeniających ognia w klasie D odporności pożarowej.

Przewidziano dwa hydranty wewnętrzny H P Ø 25

Obiekt wyposażono w instalację ogromową oraz przeciwpożarowy

wyłącznik prądu.

Na drogach ewakuacyjnych drzwi otwierające się na zewnątrz wykładane na ścianę. Odsłonięte i widoczne elementy drewniane w sali konsumpcyjnej pokryć lakierem pęczniejącym FIRECLEAR zabezpieczającym przeciwogniowo do niezapalności i zapewniającym dekoracyjne wykończenie drewna. Pozostałe konstrukcje drewniane zabezpieczyć do niezapalnej preparatem KROMOS B796 lub FOBOS M-2F zgodnie z zaleceniami producenta. Gonty drewniane zabezpieczyć do niezapalności systemem ogniochronnym AMARVIN.

UWAGA:

Wszystkie zmiany i odstępstwa od projektu (w trakcie realizacji), należy zgłaszać i uzgadniać z autorami projektu.

Wszystkie prace należy wykonać zgodnie z warunkami technicznymi wykonania i odbioru robót budowlano-montażowych oraz przepisami BHP.

Zastosowane materiały muszą posiadać aprobaty techniczne ITB oraz certyfikaty na znak bezpieczeństwa.

Prace powinny być prowadzone pod fachowym nadzorem osoby posiadającej odpowiednie uprawnienia, przez wykwalifikowanych i przeszkolonych pracowników.

opracował:

11. INFORMACJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA I OCHRONY ZDROWIA

9.1 Nazwa i adres obiektu;

Karczma Myślicinek Bydgoszcz, ul. Konna 14, dz.nr: 2/6

9.2 Inwestor:

„SOGO” sp. z o. o.

9.3 Projektant:

Studio Architektoniczne „Futura”

85-027 Bydgoszcz, ul. Jagiellońska 84

tel./fax (052) 360-80-60

Niniejsze opracowanie zawiera projekt budowy obiektu gastronomicznego przy ul. Konnej 14 w Bydgoszczy.

W trakcie budowy wykonywane będą prace na wysokościach, roboty trwały będą dłużej niż 30 dni, a pracochłonność przekroczy 500 osobo dni

W związku z tym należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe ustawienie rusztowań, pomostów i barier które zabezpieczają pracowników przed upadkiem z wysokości.

W związku z powyższym kierownik budowy, przed przystąpieniem do robót budowlanych, powinien sporządzić „plan bezpieczeństwa i ochrony zdrowia”.

opracował: