

Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bezcenne opinie i zalecenia z dnia 18.02.2014 r. w sprawie projektu technologicznego restauracji. Data: 18.02.2014 r. w sprawie projektu technologicznego restauracji. Uwagi: Uwagi na uwagi i uwagi na uwagi. Upr. Nr. 100/13 w sprawie bez ograniczeń. 80-800 Gdansk, ul. Lipowa 8/1, tel. 58 120 906

UZGODNIENIA:

JEDNOSTKA PROJEKTOWA / project unit:

arch. Rafal Janowicz

INWESTOR / client:

POLITECHNIKA GDAŃSKA
ul. Narutowicza 11/12
Gdansk

NAZWA OPRACOWANIA / project name

Projekt technologiczny restauracji

ADRES INWESTYCJI / adres:

ul. Narutowicza 11/12
Gdansk

BRANŻA / industry:

**TECHNOLOGIA
PROJEKT
TECHNOLOGICZNY**

FAZA PROJEKTU / work stage

GŁÓWNY PROJEKTANT / architect:

arch. Rafal Janowicz
nr upr.: POKK/100/05
w specjalności architektonicznej

posiadawca

NAZWA PLANISZKI / Drawing name

TECHNOLOGIA

DATA / date: styczeń 2014

SKALA / scale: 1:50

RY/SUNEK NR / drawing no: T-01



Legenda:

Oznaczenie na rysunku	Opis elementu
z	Doprowadzenie zimnej wody
c	Doprowadzenie ciepłej wody
k	Doprowadzenie instalacji kanalizacyjnej
[Symbol]	Zlewy i ceramika sanitarna
[Symbol]	Mebel - powierzchnie zmywalne
[Symbol]	Urządzenia
[Symbol]	Urządzenie posiadające zapotrzebowanie na prąd
11	numer elementu wyposażenia według zestawienia urządzeń
[Symbol]	obszar poza zakresem opracowania

UWAGI/notes:

Do czasu uzyskania odległego PMS w związku z lokalizacją pomieszczeń poniżej poziomu gruntu - prace do 2h.

- Odstępitwa i ekspertyzy oraz analiza p. poz. - wg projektu architektonicznego
- Przed przystąpieniem do robót wszystkie wymiary potwierdzić w naturze
- W przypadku stwierdzenia podczas realizacji robót budowlanych kolizji lub niezgodności z projektem - należy niezwłocznie powiadomić projektanta w celu potwierdzenia przyjętego rozwiązania.
- Wszystkie materiały budowlane wykorzystane podczas robót budowlanych muszą być zgodne z normami europejskimi lub europejskie spróbować Polskie Normy
- Wszystkie wyroby budowlane muszą posiadać oznakowanie CE lub znak budowlany B z wyjątkami określonymi w Ustawie z dnia 16 kwietnia 2004 r. o wyrobach budowlanych.
- Materiały budowlane w zakresie wykończeń z procedur dotyczących oceny zgodności szczególności materiały wykończeniowe powinny posiadać odpowiednią klasyfikację ognia, oraz badania w zakresie reakcji na ogień.
- Wszystkie elementy wykończenia i wyposażenia powinny posiadać odpowiednie atesty lub badania w oparciu o procedurę Szwajcarski.
- Wykonanie robót budowlanych i instalacyjnych należy prowadzić bieżącą korektą i modyfikacją.
- Projekt rozpatrywać łącznie z projektami branżowymi z uwzględnieniem informacji zawartych w opisie technicznym.
- Projekt chroniony prawem autorskim
- Podłączenia urządzeń akordeonów z kartami DTR producenta urządzeń
- Wykonując sufity podwieszane, zachować wysokość użytkowej pomieszczenia zgodnie z Wytycznymi zawartymi w projekcie
- Wszystkie kanały wentylacji, instalacje wod-kan, oraz elektryczne prowadzić umieszczając je w kanałach wentylacyjnych lub w obudowie gk w sposób uniemożliwiający zderzenie ludzi.
- Posadzi we wszystkich pomieszczeniach wykonac na jednym poziomie.
- Wyklejka wymiara na sołone min. 10cm.
- Nad blatami roboczymi wykonać gniazda elektryczne podwójne co 1,5m
- W projekcie wentylacji przewidzieć zyski ciepła wynikające z działania urządzeń.

Powierzchnie obliczone według PN-ISO 9836:1997

STANOWISKA TECHNOLOGICZNE

- A - Stanowisko wydawania i porcjowania potraw
- B - Stanowisko obróbki termicznej
- C - Stanowisko przygotowywania
- D - Stanowisko przygotowywania
- E - Stanowisko zmywania naczyń kuchennych
- F - Stanowisko magazynowania i dezynfekcji [aj]
- G - Stanowisko obróbki brudnej warzyw
- H - Stanowisko zmywania naczyń stolowych
- I - Stanowisko przyjęcia towaru