



AB-020-01

Urząd Miasta Lublin
Biuro Obsługi Mieszkańców
ul. Winiarska 14
20-071 Lublin10.04.2019
DK 053005FB

L. Oc. Zat.

LUBLIN, 10.04.2019
(miejscowość i data)PREZYDENT MIASTA LUBLIN
WYDZIAŁ ARCHITEKTURY
I BUDOWNICTWA
ul. Winiarska 14, 20-071 Lublin
e-mail: architektura@lublin.eu**ZGŁOSZENIE BUDOWY
TYMCZASOWEGO OBIEKTU BUDOWLANEGO NA 180 DNI**

Imię i nazwisko (lub nazwa firmy, instytucji):

Ulica:

Numer domu:

Numer lokalu:

Kod pocztowy:

Miejscowość:

Telefon kontaktowy:

Adres poczty elektronicznej (adres skrytki na ePUAP):

Imię i nazwisko:

Ulica:

Numer domu:

Numer lokalu:

Kod pocztowy:

Miejscowość:

Telefon kontaktowy:

Adres poczty elektronicznej (adres skrytki na ePUAP):

Na podstawie art. 29 ust. 1 pkt 12 i art. 30 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. – Prawo budowlane (Dz. U. z 2018 r. poz. 1202 z późn. zm.)

**ZGŁASZAM ZAMIAR BUDOWY TYMCZASOWEGO OBIEKTU BUDOWLANEGO
NIEPOŁĄCZONEGO TRWALE Z GRUNTEM**Termin rozpoczęcia budowy
Dzień Miesiąc Rok
02 05 2019
(nie krótszy niż 21 dni od daty zgłoszenia)Termin rozbiórki obiektu lub przeniesienia w inne miejsce
Dzień Miesiąc Rok
02 10 2019
(nie później niż 180 dni od dnia rozpoczęcia budowy)

LUBLIN

Ulica:

KRĘŻNICKA

Numer domu:

Numer lokalu:

Nr działki (ek):

Obręb (y):

Arkusz (e):

Charakterystyka obiektu: nazwa, funkcja, opis obiektu, dane techniczne:

TYMCZASOWY PUNKT GASTRONOMICZNY SKŁADAJĄCY SIĘ
Z 3 PAVILIONÓW O RÓŻNYCH FUNKCJACH (SANITARIATY,
PRZYGOTOWANIE POTRAW, SPRZEDAŻ WYROBÓW CUKIERNICZYCH)
POŁĄCZONYCH WSPÓLNYM PODESTEM Z DREWNA ESPALIKOWANEGO.
- PŁN. TARASU 250 m², BUD. NR 1 - 14,40 m²,
BUD. NR 2 - 40,00 m², BUD. NR 3 - 28,56 m².
WYSOKOŚĆ DO 4m, DACH JEDNOSPADOWY 15%,
KONSTRUKCJA STALOWA NIEPOŁĄCZONA TRWALE Z GRUNTEM,
WYPEWNIENIE ŚCIAN Z PŁYT OSB i G-K ZGODNIE
Z OPISEM ARCH. I TECHNOLOGII.



1	Oświadczenie o posiadanym prawie do dysponowania nieruchomością na cele budowlane (B-3).	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Informacja uzupełniająca do oświadczenia o posiadanym prawie do dysponowania nieruchomością na cele budowlane (B-4).	<input type="checkbox"/>
3	Opis określający zakres i sposób wykonania robót budowlanych.	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Szkice, rysunki obrazujące zamierzenie budowlane (np. rysunek lokalizacji obiektu sporządzony na mapie sytuacyjno-wysokościowej z określonymi odległościami od granic działki i wymiarami obiektu, właściwe rzuty, przekroje, widoki)	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Pozwolenia, uzgodnienia i opinie wymagane odrębnymi przepisami:	<input type="checkbox"/>
6	Pełnomocnictwo udzielone osobie działającej w imieniu inwestora (oryginał lub jego odpis urzędowo poświadczony)	<input checked="" type="checkbox"/>
7	Dokument potwierdzający sposób reprezentacji inwestora (np. wypis z KRS, umowa spółki, fundacji, uchwała o powołaniu zarządu wspólnoty)	<input type="checkbox"/>
8	Dowód potwierdzający dokonanie opłaty skarbowej z tytułu pełnomocnictwa - 17 zł	<input checked="" type="checkbox"/>
9	Inne dokumenty: <i>PROJEKT TECHNOLOGII</i>	<input checked="" type="checkbox"/>

(czytelny podpis inwestora lub pełnomocnika)

Pouczenie:

Obiekt podlega obowiązкови przeniesienia lub rozbiórki. Inwestor może, przed upływem 180 dni od dnia rozpoczęcia budowy określonego w zgłoszeniu, złożyć wniosek o wydanie decyzji o pozwoleniu na budowę ww. obiektu. W przypadku złożenia wniosku o pozwolenie na budowę inwestor może powstrzymać się od rozbiórki lub przeniesienia w inne miejsce tymczasowego obiektu budowlanego, do czasu zakończenia postępowania w przedmiocie pozwolenia na budowę.

ZGŁOSZENIE ROBÓT BUDOWLANYCH

Egz. nr 1/2

AKJ
ARCHITEKT
KRZYSZTOF JARASZKIEWICZ

ARCHITEKTURA / URBANISTYKA / DORADZTWO

t. [REDACTED] www.akj.archi
20-126 Lublin, ul. Podzamcze 4/23
NIP 7122871001

Lublin, 04.2018



Nazwa inwestycji:	Budowa tymczasowego obiektu budowlanego niepołączonego trwale z gruntem w ramach sezonowego zagospodarowania terenu (do 180 dni)
Adres inwestycji:	Dz. nr [REDACTED] Obr. [REDACTED] ul. Krężnicka 1, 20-518 Lublin
Inwestor:	[REDACTED]

ZESPÓŁ PROJEKTOWY WG SPECJALNOŚCI:		
Projektant:	mgr inż. arch. Krzysztof Jaraszkiewicz 167/LBOKK/2016 do proj. bez ograniczeń w specjalności architektonicznej	MGR INŻ. ARCH. KRZYSZTOF JARASZKIEWICZ uprawnienia budowlane do projektowania bez ograniczeń w specjalności architektonicznej nr 167/LBOKK/2016

Spis treści

1. PRZEDMIOT ROBÓT I ZAKRES OPRACOWANIA.....	5
2. PODSTAWA OPRACOWANIA.....	5
3. ISTNIEJĄCY STAN ZAGOSPODAROWANIA	5
3.1. Istniejąca zabudowa i infrastruktura.....	5
3.2. Adaptacje i rozbiórki.....	5
3.3. Rzeźba terenu.....	5
3.4. Istniejąca zielen.....	5
4. PROJEKTOWANE ZAGOSPODAROWANIE TERENU.....	6
4.1. Lokalizacja i funkcja obiektu.....	6
4.2. Układ komunikacyjny.....	6
4.2.1. Dostępność dla osób niepełnosprawnych.....	6
4.2.3. Układ dróg, parkingi, zjazd z drogi publicznej.....	6
4.3. Projektowana infrastruktura techniczna.....	6
4.4. Urządzenia zewnętrzne, budowlane, elementy małej architektury.....	6
4.4.1. Wygrozienia.....	6
4.4.2. Elementy małej architektury.....	6
4.4.3. Place zabaw.....	6
5. PROJEKTOWANY OBIEKT.....	6
5.1. Funkcja i forma obiektu.....	6
5.2. Program użytkowy.....	7
5.3. Rozwiązania architektoniczno-budowlane.....	7
5.4. Zagadnienia ochrony ppoż.....	7
6. DOKUMENTACJA RYSUNKOWA.....	7

1. PRZEDMIOT ROBÓT I ZAKRES OPRACOWANIA

Przedmiotem opracowania jest tymczasowe zagospodarowanie terenu działki na plenerową kawiarnię i miejsce rozrywki z budową tymczasowego obiektu małej gastronomii. Trwałość zabudowy do 180 dni a zagospodarowania terenu do 1 roku.

W ramach planowanego zamierzenia przewidziano następujące prace / roboty:

- zdjęcie humusu / usypanie warstwy tłucznia łamanego w miejscu pod zabudowę,
- montaż tymczasowego obiektu budowlanego z prefabrykowanych poza terenem budowy elementów,
- prace ślusarskie, stolarskie i wykończeniowe przy tymczasowym obiekcie,
- montaż drewnianego podestu z pergolą,
- uporządkowanie terenu.

Zakresem jest teren działki nr [REDAKTOWANE]
Realizacja będzie prowadzona 1 – etapowo.

2. PODSTAWA OPRACOWANIA

- Zlecenie Inwestora,
- Ustawa Prawo Budowlane z dnia 7 lipca 1994,
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie z dnia 12 kwietnia 2002 z późniejszymi zmianami.,
- mapa zasadnicza działki nr [REDAKTOWANE]

Ilekoć w poniższym tekście używane są poniższe sformułowania, należy definiować je następująco:

Rozporządzenie - Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie z dnia 12 kwietnia 2002 r. (j.t. Dz. U. z 2015 r., poz. 1422),

3. ISTNIEJĄCY STAN ZAGOSPODAROWANIA

3.1. Istniejąca zabudowa i infrastruktura

Działki wolne od zabudowy, teren nieogrodzony i nieurządzony. Przez działkę przebiegają trasy sieci o znaczeniu lokalnym wzdłuż pasa drogowego ulicy Krężnickiej:

- gazu, oznaczona na mapie jako gs80;
- wody, oznaczona na mapie jako woD150,
- elektroenergetyczna napowietrzna, oznaczona na mapie jako eS2,
- elektroenergetyczna oświetlenia terenu, oznaczona jako eN,
- teletechniczne oznaczone na mapie jako ts oraz t,
- oraz wzdłuż brzegu zalewu:
- elektroenergetyczna oświetlenia terenu, oznaczona jako eN,
- kanalizacji sanitarnej, oznaczona jako ks400.

3.2. Adaptacje i rozbiórki

Studnia wodomierzowa oraz ogrodzenie terenu przeznaczone do rozbiórki.

3.3. Rzeźba terenu

Spadek terenu z zachodu na wschód średnio około 3%. Najniższa rzędna na działce to 179,50 m n.p.m. a najwyższa 183,50 m n.p.m.

3.4. Istniejąca zieleń

Teren porośnięty samosiewami i chwastami, teren pouprawny – brak drzew.

4. PROJEKTOWANE ZAGOSPODAROWANIE TERENU

4.1. Lokalizacja i funkcja obiektu

Obiekt otwarty o funkcji rekreacyjno-gastronomicznej zaplanowano na wschodniej części terenu działki, tj. od strony brzegu zalewu. Składać się będzie z ogólnodostępnej plaży, podestu z drewna egzotycznego, placu zabaw oraz punktu małej gastronomii, których technologię działania oraz rygor higieny Inwestor opracuje i uzgodni z Powiatową Stacją Sanepid przed jego otwarciem.

Całość zagospodarowania terenu przewidziana jest na rok 2019 i wszystkie obiekty traktować należy jako tymczasowe do 180 dni trwałości.

4.2. Układ komunikacyjny

4.2.1. Dostępność dla osób niepełnosprawnych

Brak przeszkód i barier architektonicznych – teren dostępny. W węźle sanitarnym przewidziano toaletę przystosowaną dla osób niepełnosprawnych ruchowo.

4.2.3. Układ dróg, parkingi, zjazd z drogi publicznej

Dojazd na działkę dla obsługi technicznej przez istniejący zjazd gruntowy w z ulicy Krężnickiej. Dojazd i dojście klientów obiektu ze ścieżki rowerowej oraz chodnika biegnącego wzdłuż brzegu zalewu.

Zaplanowano ustawienie stojaków dla rowerów oraz innych środków transportu alternatywnego od strony wspomnianej drogi rowerowej oraz ławki dla osób biegających i spacerujących po ścieżce.

4.3. Projektowana infrastruktura techniczna

Wg odrębnych opracowań oraz zgłoszeń projektowane będą tymczasowe przyłącza:

- wodociągowe,
- kanalizacji sanitarnej,
- elektroenergetyczne.

4.4. Urządzenia zewnętrzne, budowlane, elementy małej architektury

4.4.1. Wygradzenia

Brak

4.4.2. Elementy małej architektury

Ustawienie 4 koszy ulicznych na śmieci w obrębie planowanej plaży i urządzenia placu zabaw.

4.4.3. Place zabaw

W miejscu zgodnym z planem sytuacyjnym zaplanowano ustawienie urządzeń zabawowych.

5. PROJEKTOWANY OBIEKT

5.1. Funkcja i forma obiektu

Program użytkowy kompleksu rekreacyjno-gastronomicznego podzielony jest na 3 obiekty wg funkcji:

- pierwszy - sprzedaż gotowych lodów i gotowych wyrobów cukierniczych.
- drugi - przygotowanie i wydawanie ciepłych posiłków z barem,
- trzeci techniczny jako węzeł zapleczoneo-sanitarny.

Budynki w formie wolnostojących pawilonów do wys. 4m, dachy jednospadowe kryte blachą stalową powlekaną w kolorze ciemnym szarym. Spadek dachów 15%.

5.2. Program użytkowy

Obiekt nr 1 – tymczasowa cukiernia – pow. zabudowy 14,40 m²

Na program obiektu składa się jedno pomieszczenie sprzedaży oraz wydawania wyrobów cukierniczych o powierzchni 12,21 m².

Wysokość pomieszczeń min. 2,5m

Obiekt nr 2 – tymczasowy punkt gastronomiczny – pow. zabudowy 40,00 m²

Na program składają się 3 pomieszczenia:

- śluza wejściowa 2,89 m²,
- kuchnia z barem 27,93 m²,
- zmywalnia naczyń 4,01 m².

Wysokość pomieszczeń min. 2,5m

Obiekt nr 3 – węzeł zapleczo sanitarny – pow. zabudowy 28,56 m²

Na program składa się:

- pomieszczenie socjalne 3,21 m²,
- toaleta 2,98 m²,
- toaleta dostosowana dla osób na wózkach inwalidzkich 4,38 m²,
- pomieszczenie magazynu 10,31 m²
- pomieszczenie porządkowe 2,45 m².

Wysokość pomieszczeń min. 2,5m

Szczegółowy opis działania wg opisu projektu technologii.

5.3. Rozwiązania architektoniczno-budowlane

Obiekty skonstruowane w oparciu o samonośną ramę stalową, ustawioną na punktowych podporach z płyt betonowych wypoziomowanych na warstwie tłucznia łamanego oraz piachu.

Wypełnienie ścian z płyt OSB oraz g-k. Malowanie farbami zmywalnymi o wysokim stopniu ścieralności.

Pomieszczenia sanitarne do wysokości 2m wykończone materiałami zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie środków chemicznych.

Wykończenie ścian w pomieszczeniach o rygorze podwyższonej czystości wg projektu technologii.

Z zewnątrz malowanie farbami elewacyjnymi silikonowymi.

Dach kryty płytami OSB, pokrycie z blachy stalowej powlekanej w kolorze szarym na rąbek stojący.

Opływ wody deszczowej z dachów bezpośrednio na grunt.

Stolarka drzwiowa stalowa i rolety w kolorze szarym.

5.4. Zagadnienia ochrony ppoż

Wszystkie elementy drewniane stale wbudowane należy zabezpieczyć chemicznie do klasy NRO. Wyposażenie i materiały wykończeniowe z materiałów co najmniej trudnozapalnych.

Budynek tymczasowy – klasa odporności pożarowej „E”. Strefa zagrożenia ludzi ZL III.

Wszystkie obiekty posiadają wyjścia bezpośrednio na zewnątrz z zapewnionym przejściem przez nie więcej niż 3 pomieszczenia o szerokości min. 90cm a drzwi szer. 90 cm w świetle otworu.

Obiekty nr 1 i 2 przeznaczone są na pobyt tymczasowy, zaś obiekt nr 3 (węzeł zapleczo sanitarny) nie jest przeznaczony na pobyt ludzi.

Obiekty należy wyposażyć w gaśnice proszkowe o masie nie mniejszej niż 2 kg środka gaśniczego. Grupę środka gaśniczego należy dostosować do materiałów znajdujących się w pomieszczeniach.

Gaśnice należy instalować w miejscach ogólnodostępnych.

Opracowanie:

mgr inż. arch. Krzysztof Jaraszkiewicz

upr. bud. nr 167/LBOKK/2016

6. DOKUMENTACJA RYSUNKOWA

1	SYTUACJA	skala 1:500	PZT/01
2	RZUT OBIEKTÓW	Skala 1:50	A/01
3	WIDOK PERSPEKTYWICZNY 1	-	1
4	WIDOK PERSPEKTYWICZNY 2	-	2
5	WIDOK PERSPEKTYWICZNY 3	-	3
6	WIDOK PERSPEKTYWICZNY 4	-	4
7	WIDOK PERSPEKTYWICZNY 5	-	5
8	WIDOK PERSPEKTYWICZNY 6	-	6
9	WIDOK PERSPEKTYWICZNY 7	-	7

Za zgodności z mapą zasadniczą
arch. Krzysztof Jaraszkiewicz
nr upr. bud. 167/LBOKK/2016

LEGENDA:

- obszar działki
- planowane budynki tymczasowe
B1 - cukiernia, B2 - punkt gastronomiczny,
B3 - węzeł zaplecza sanitarnego
- wejście do budynku
- taras z drewna egzotycznego
- proponycja przyłącza kanalizacji sanitarnej
wg odrębnego opracowania
- proponycja przyłącza wodociągowego
wg odrębnego opracowania
- MR miejsca postojowe dla rowerów



nazwa inwestycji: Budowa tymczasowego obiektu budowlanego niepołączonego trwale z gruntem w ramach sezonowego zagospodarowania terenu (do 180 dni)

inwestor: [redacted] adres inwestycji: dz. nr [redacted] Obr. [redacted]
20-518 Lublin, ul. Krężnicka [redacted]

faza projektu: Zgłoszenie robót budowlanych

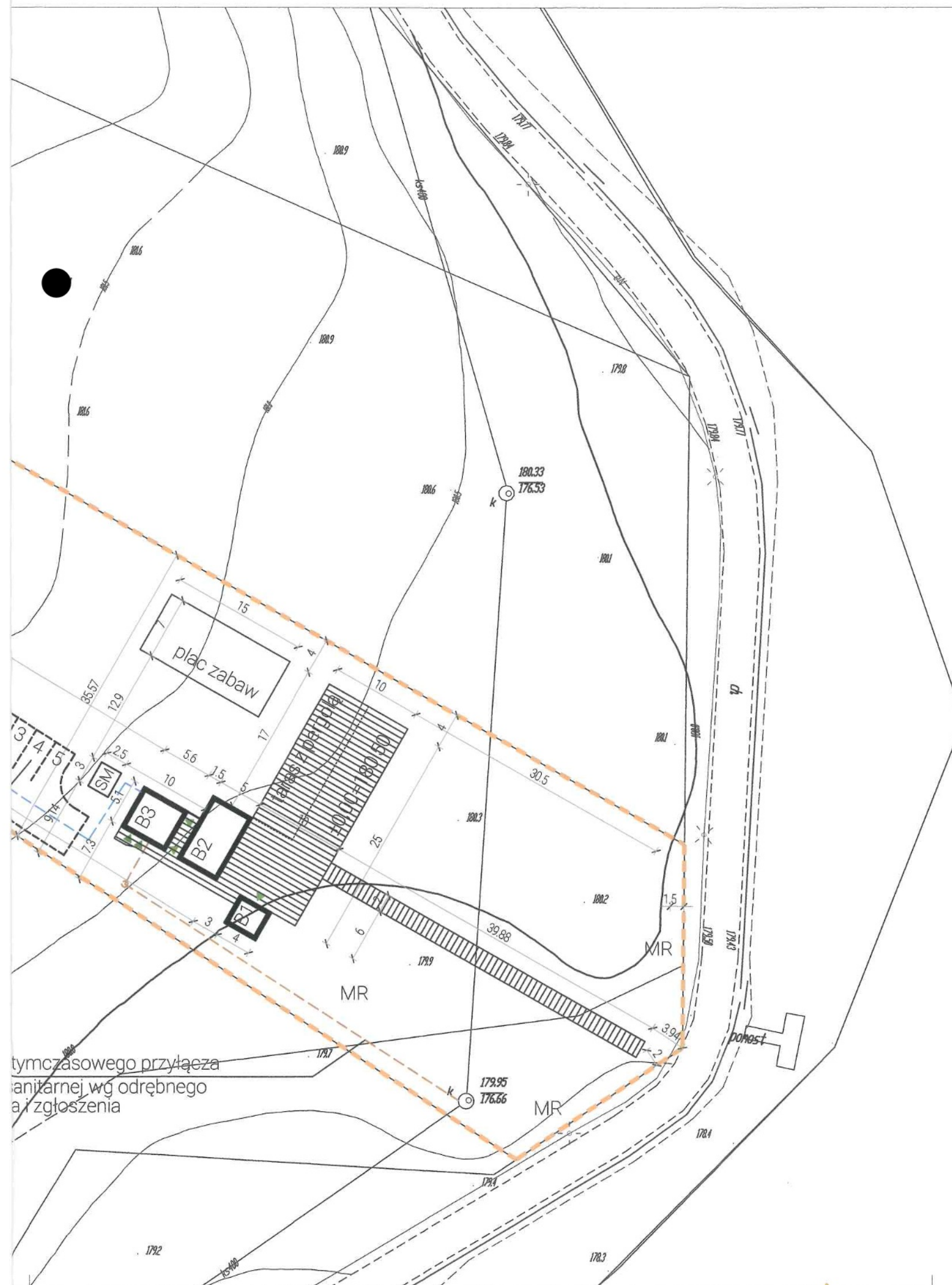
projektant: mgr inż. arch. Krzysztof Jaraszkiewicz
upr. bud. 167/LBOKK/2016
sprawdzający: [redacted] podpis: [signature]
podpis: [signature]

data: 04.2019 skala: 1:500 nr rys.: PZT/01

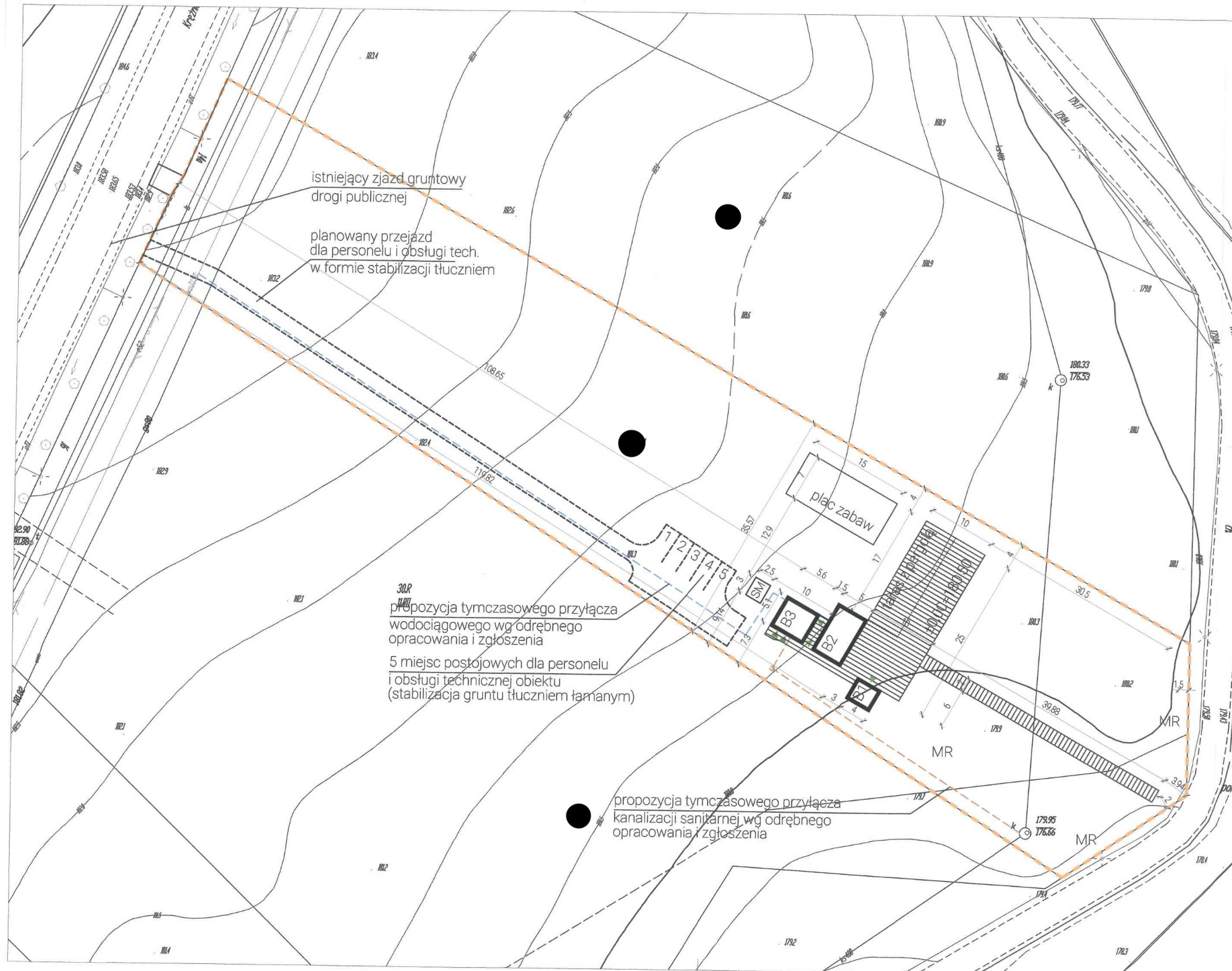
tytuł rys.: Sytuacja

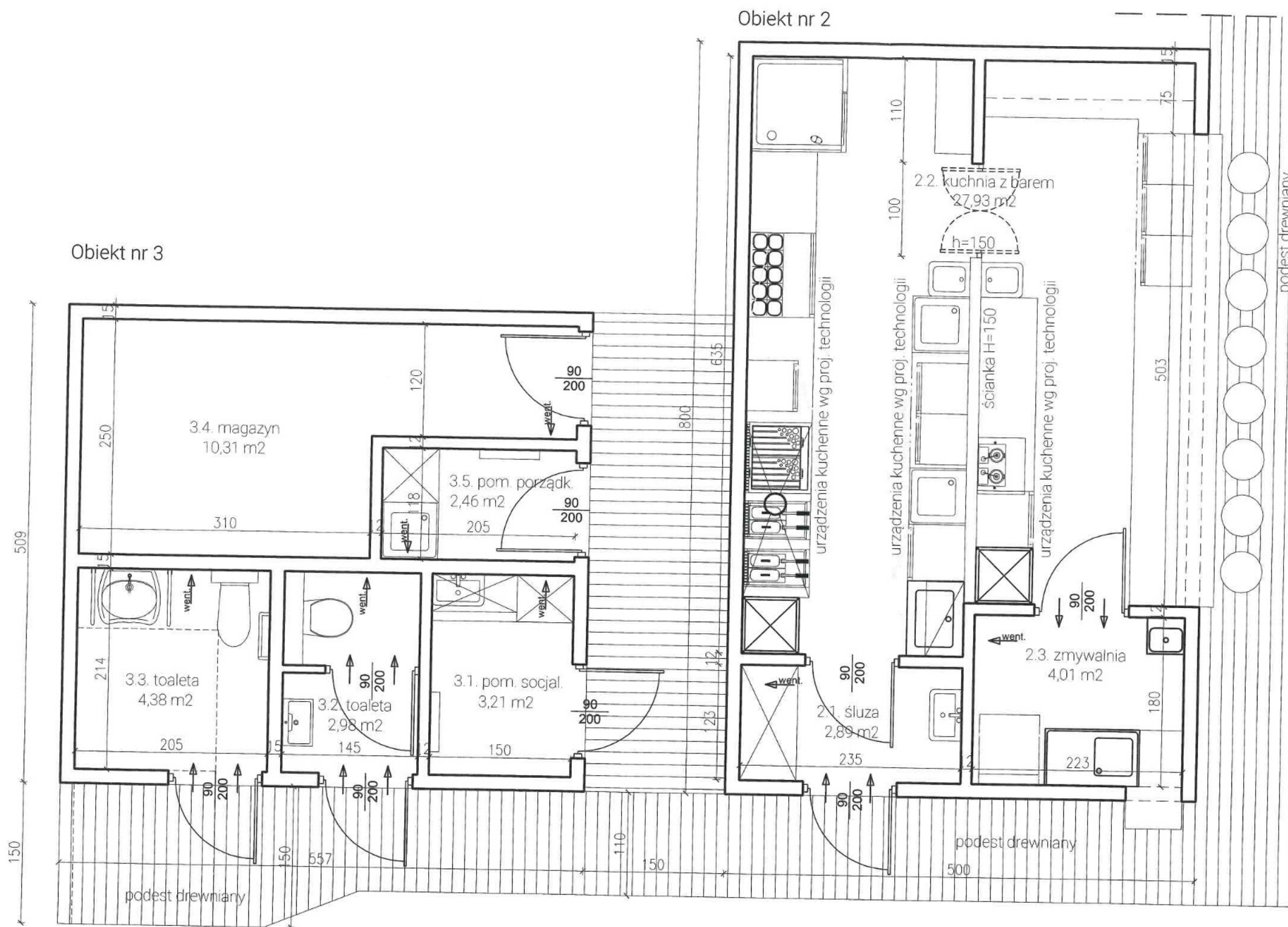
t. +48 [redacted]
jaraszkiewicz@akj.archi
www.akj.archi
ul. Podzamcze 4/23
20-126 Lublin
NIP: 712 287 1001
REGON 367 351 181

AKJ
ARCHITEKT
KRZYSZTOF JARASZKIEWICZ
ARCHITEKTURA / URBANISTYKA / DODATKOWO

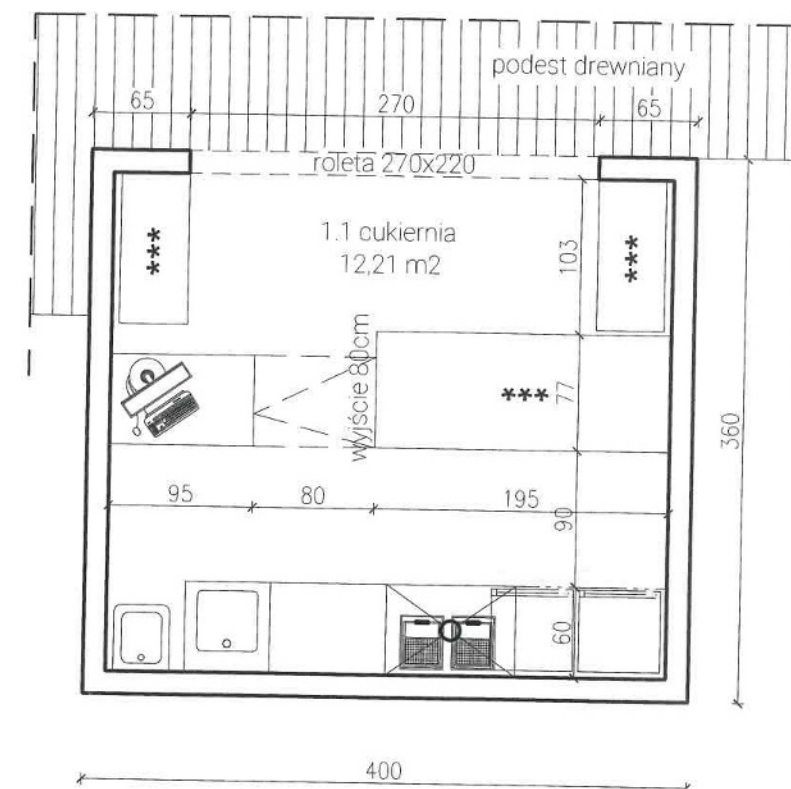


tymczasowego przyłącza
sanitarnej wg odrębnego
a i zgłoszenia





Obiekt nr 1



UWAGA!
- obiekty należy sytuować w terenie w oparciu o rysunek sytuacyjny,
- rysunki należy rozpatrywać wspólnie z rysunkami innych branż,
- w przypadku rozbieżności pomiędzy wymiarami w naturze a projektem należy skontaktować się z Projektantem

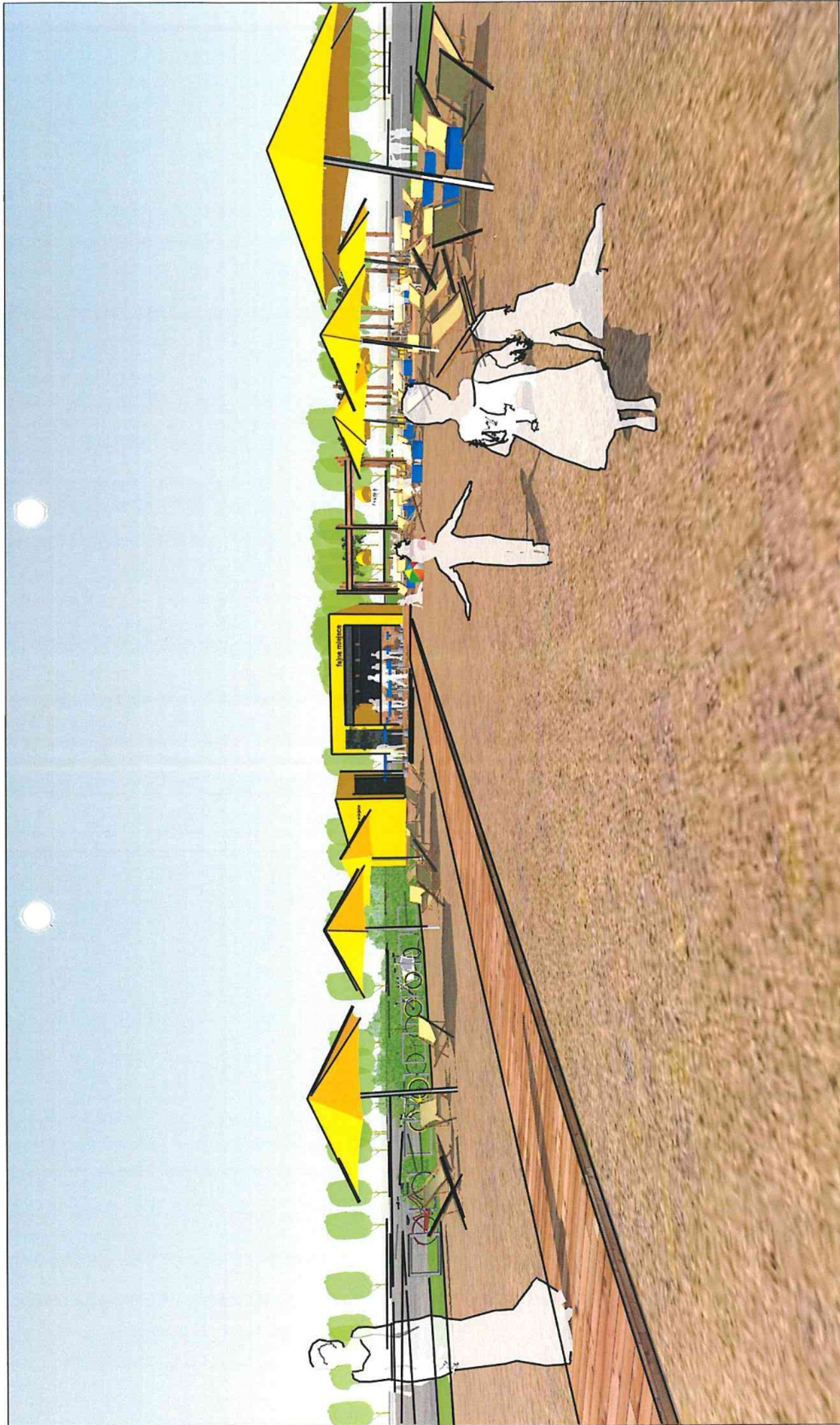
W obiektach należy zapewnić wentylację wywiewną oraz okapy nad urządzeniami gastronomicznymi zgodnie z projektem technologii (przewodny ponad dach).

Projekty branży sanitarnej i elektrycznej wg odrębnego opracowania.

nazwa inwestycji:	Sezonowe zagospodarowanie terenu z ustawieniem tymczasowego obiektu budowlanego niezwiązanego trwale z gruntem (do 180 dni)		
inwestor:	[redacted]		
adres inwestycji:	dz. nr [redacted]	Obr. [redacted]	
	20-509 Lublin, ul. Janowska		
faza projektu:	Zgłoszenie robót budowlanych		
projektant:	mgr inż. arch. Krzysztof Jaraszkiewicz		
upr. bud. 167/LBOKK/2016	[redacted]		
sprawdzający:	[redacted]		
data:	04.2019	skala:	1:50
nr rys.:	A/01		
tytuł rys.:	Rzut budynków		

t. +48 [redacted]
jaraszkiewicz@akj.archi
www.akj.archi
ul. Podzamcze 4/23
20-126 Lublin
NIP: 712 287 1001
REGON 367 351 161

/// AKJ
ARCHITEKT
KRZYSZTOF JARASZKIEWICZ
ARCHITECTURA / URBANISTYKA / DORADZTWO



Nazwa inwestycji:	Budowa tymczasowego obiektu budowlanego niepołączzonego trwale z gruntem w ramach sezonowego zagospodarowania terenu (do 180 dni)	nazwa rysunku: Rysunek perspektywiczny - widok od strony zalewu i ścieżki rowerowej	
Adres inwestycji:	dz. nr 2, Obr. 9, Ark. 2, ul. Krężnicka, 20-518 Lublin	projektant: mgr inż. Krzysztof Jaraszkiewicz upr. bud. 167/LBOKK/2016	podpis:
Inwestor:		data: 03-2019	nr rysunku: 01
		skala: -	
		MATERIAŁ DO ZGŁOSZENIA ROBÓT BUDOWLANYCH	

AKJ
ARCHITEKT
KRZYSZTOF JARASZKIEWICZ
ARCHITEKTURA I BUDOWNICTWO I DOKŁADY

AKJ



Nazwa inwestycji: Budowa tymczasowego obiektu budowlanego niepołączanego trwale z gruntem w ramach sezonowego zagospodarowania terenu (do 180 dni)

Adres inwestycji: dz. nr 14/2 Obr. 00 Ark.
ul. Krężnicka, 20-518 Lublin

Inwestor: [redacted]

nazwa rysunku: Rysunek perspektywiczny
- plaża, konsumpcja i bar

projektant: mgr inż. Krzysztof Jaraszkiewicz
upr. bud. 167/LBOKK/2016

podpis:

data: 03-2019
nr rysunku: 02
skala: -

tel. +48 [redacted]
jaraszkiewicz@akj.archi
www.akj.archi

ul. Politechniki 4/23
20-126 Lublin

AKJ

ARCHITEKT
KRZYSZTOF JARASZKIEWICZ
ARCHITEKTURA / URBANISTYKA / DODATKOWO

MATERIAŁ DO ZGŁOSZENIA ROBÓT BUDOWLANYCH



Nazwa inwestycji: Budowa tymczasowego obiektu budowlanego niepołączanego trwale z gruntem w ramach sezonowego zagospodarowania terenu (do 180 dni)	nazwa rysunku: Rysunek perspektywiczny - plaża, konsumpcja i bar, widok 2	projektant: mgr inż. Krzysztof Jaraszkiewicz upr. bud. 167/LBOKK/2016	
Adres inwestycji: dz. nr [redacted], Obr. [redacted] Ark. [redacted] ul. Krężnicka, 20-518 Lublin	podpis:	nr rysunku: 03	
Inwestor: [redacted]	data: 03-2019	skala: -	

AKJ
ARCHITEKT
KRZYSZTOF JARASZKIEWICZ
ARCHITECTURA / URBANISTYKA / DOKUMENTACJA

t. +48 [redacted]
jaraszkiewicz.z@akj.arch.pl
www.akj.arch.pl

ul. Porfiszaniec 47/3
20-120 Lublin

MATERIAŁ DO ZGŁOSZENIA ROBÓT BUDOWLANYCH



Nazwa inwestycji: Budowa tymczasowego obiektu budowlanego niepołączonego trwale z gruntem w ramach sezonowego zagospodarowania terenu (do 180 dni)

Adres inwestycji: dz. nr [redacted], Obr. [redacted] Ark.
ul. Krężnicka, 20-318 Lublin

Inwestor: [redacted]

Nazwa rysunku: Rysunek perspektywny
- widok ze strefy konsumpcji

projektant:
mgr inż. Krzysztof Jaraszkiewicz
upr. bud. 167/LBOKK/2016

podpis:

data: 03-2019
skala: -
nr rysunku: 04

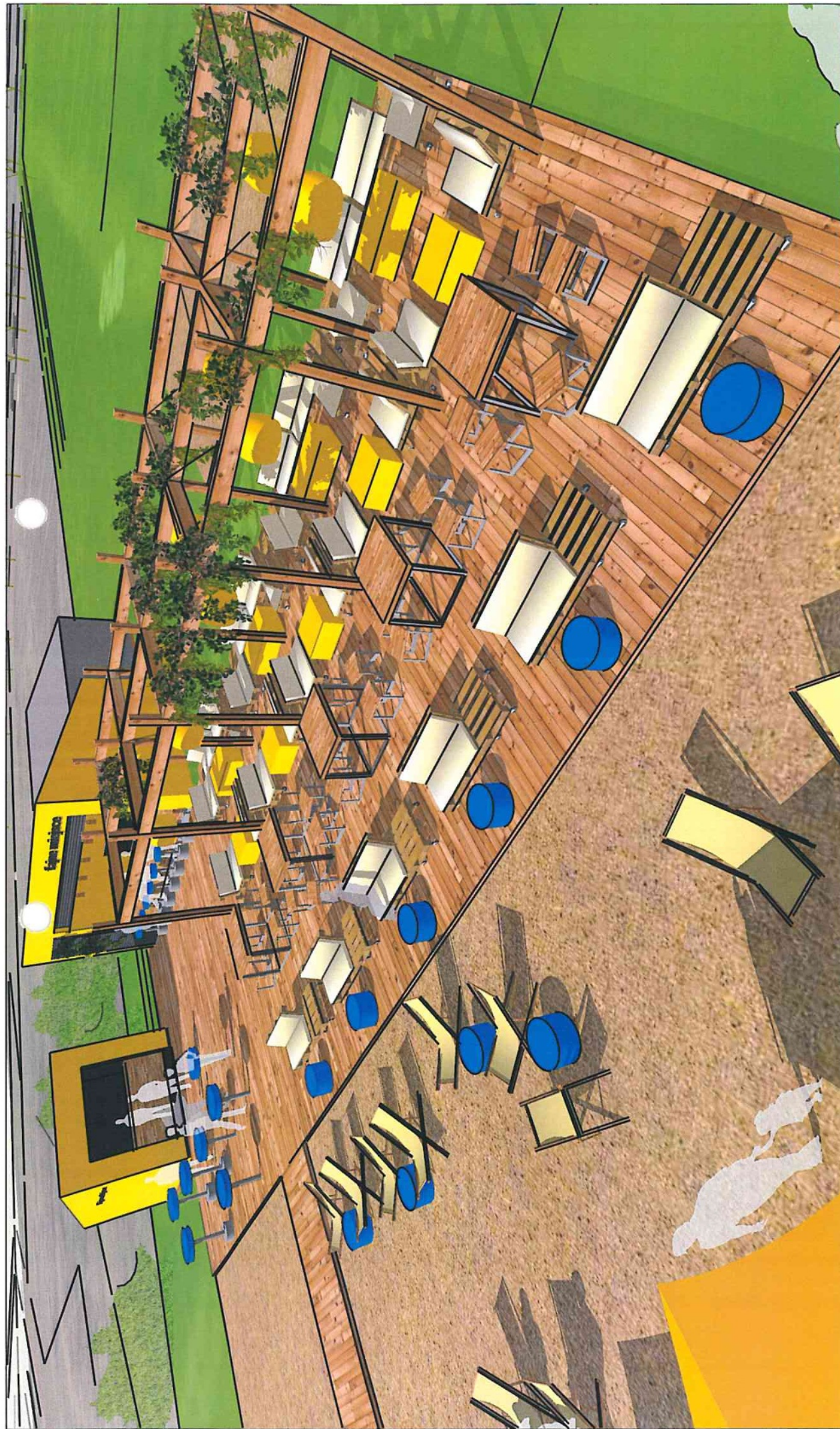
1-419
jaraszkiewicz@akj.archi
www.akj.archi

ul. Porzeczna 4/23
20-126 Lublin

/// AKJ

ARCHITEKT
KRZYSZTOF JARASZKIEWICZ
ARCHITECTURA / URBANISMA / DESIGN

MATERIAŁ DO ZGŁOSZENIA ROBÓT BUDOWLANYCH



Nazwa inwestycji: Budowa tymczasowego obiektu budowlanego niepołączanego trwale z gruntem w ramach sezonowego zagospodarowania terenu (do 180 dni)

Adres inwestycji: dz. nr 1/10 Obr. Ark. ul. Krężnicka, 20-518 Lublin

Inwestor: [redacted]

nazwa rysunku: Rysunek perspektywiczny - widok z lotu ptaka

projektant: mgr inż. Krzysztof Jaraszkiewicz upr. bud. 167/LBOKK/2016

data: 03-2019

skala: -

podpis:

nr rysunku: 05

AKJ

ARCHITEKT

KRZYSZTOF JARASZKIEWICZ

ARCHITECTURUM I URBANISTYKA I DOKUMENTACJA

1-4/3
jaraszkiewicz.z@akj.arch.pl
www.akj.arch.pl

ul. Porfianowska 4/23
20-126 Lublin

MATERIAŁ DO ZGŁOSZENIA ROBÓT BUDOWLANÝCH



Nazwa inwestycji: Budowa tymczasowego obiektu budowlanego niepołączonego trwale z gruntem w ramach sezonowego zagospodarowania terenu (do 180 dni)

Adres inwestycji: dz. nr [redacted] Obr. [redacted], Ark. [redacted]
ul. Krężnicka, 20-518 Lublin

Inwestor: [redacted]

nazwa rysunku: Rysunek perspektywiczny
- widok z lotu ptaka 2

projektant: mgr inż. Krzysztof Jaraszkiewicz
upr. bud. 167/LBOKK/2016

data: 03-2019

skala: -

nr rysunku: 06

podpis: [redacted]

AKJ
ARCHITEKT
KRZYSZTOF JARASZKIEWICZ
ARCHITECTURA I BUDOWNICTWO

tel. +48 60 22 22 22
jaraszkiewicz@akj.archi
www.akj.archi

ul. Porzeczna 47/3
20-126 Lublin

MATERIAŁ DO ZGŁOSZENIA ROBÓT BUDOWLANÝCH



Nazwa inwestycji: Budowa tymczasowego obiektu budowlanego niepołączonego trwale z gruntem w ramach sezonowego zagospodarowania terenu (do 180 dni)

Adres inwestycji: dz. nr [redacted], Obr. [redacted], Ark. [redacted]
ul. Krężnicka, 20-518 Lublin

Inwestor: [redacted]

nazwa rysunku: Rysunek perspektywiczny
- widok z lotu ptaka 3

projektant: mgr inż. Krzysztof Jaraszkiewicz
upr. bud. 167/LBOKK/2016

data: 03-2019
skala: -

podpis:

nr rysunku: 07

t. +48 [redacted]
jaraszkiewicz@akj.arch.pl
www.akj.arch.pl

ul. Powiśle 4/23
20-176 Lublin

/// AKJ

ARCHITEKT
KRZYSZTOF JARASZKIEWICZ
ARCHITECTURA / BUDOWNICTWO / DOKUMENTACJA

MATERIAŁ DO ZGŁOSZENIA ROBÓT BUDOWLANYCH





BRANŻA: TECHNOLOGIA

INWESTOR:



TYTUŁ OPRACOWANIA:

Kontenery tymczasowe

ADRES: działka nr  ul. Krężnicka  20-518 Lublin

Opracowała mgr 

Lublin, kwiecień 2019



1. Dane ogólne.

1.1. Przedmiot opracowania.

Tematem opracowania jest projekt technologiczny budynków tymczasowych gastronomicznych które zostaną ustawione na działce nr [REDACTED] przy ul. Krężnickiej [REDACTED] w m.Lublin.

Niniejsze opracowanie nie uprawnia do rozpoczęcia adaptacji ani uruchomienia lokalu.

1.2 Materiały wyjściowe.

Materiałami wyjściowymi do opracowania są:

- obowiązujące przepisy i normy :
- katalogi wyposażenia gastronomicznego,
- ramowe wytyczne inwestora.

2. Charakterystyka lokalu.

Przedmiotowe budynki stanowiące tymczasowe obiekty niezwiązane trwale z gruntem zostaną ustawione na maks.180 dni w sezonie letnim na działce nr [REDACTED] przy ul.Krężnickiej [REDACTED] w Lublinie. Na ww. działce zostanie zorganizowany plac zabaw dla dzieci na terenie zielonym oraz ustawione zostaną śmietniki (do których zapewniony zostanie dojazd drogami utwardzonymi) w odległości określonymi przepisami.

Kompleks budynków stanowić będą kontenery z przeznaczeniem ich na: kontener gastronomiczny, kontener z zapleczem sanitarnym, w którym zlokalizowane będą dwie toalety w tym jedna dostosowana dla osób niepełnosprawnych, pomieszczenie porządkowe, magazyn, pomieszczenie socjalne dla pracowników, oraz kontener cukierniczy.

Kontenery zaopatrywane będą w wodę z wodociągu miejskiego, kanalizację z odprowadzeniem ścieków do sieci miejskiej (odprowadzenie ścieków z kontenera gastronomicznego należy zorganizować poprzez zewnętrzny separator tłuszczu), en.elektryczną, ciepłą wodę z podgrzewaczy elektrycznych- osobnych dla każdego z kontenerów.

Wysokość kontenerów w świetle wynosi min.2.5m. Kontener gastronomiczny oraz cukierniczy wyposażone zostaną w rolety (kontener gastronomiczny w roletę okienka do

zmywalni oraz dużą roletę przy części barowej) umożliwiające całkowite zamknięcie obiektów na czas gdy nie jest prowadzona działalność.

Zaplecze i bufet kontenera gastronomicznego, kontener cukierniczy oświetlone będą światłem naturalnym i sztucznym, pozostałe pomieszczenia - sztucznym.

Praca w pomieszczeniu zmywalni jest pracą czasową i nie będzie przekraczać 4 godzin dziennie.

3. Program użytkowy.

W kontenerze gastronomicznym przygotowywane będą dania:

- pizza
- dania typu fast food- frytki, burgery, hot-dogi
- surówki przywożone będą jako gotowe
- na miejscu będą przygotowywane będą sałatki : typu grecka, z kurczakiem itp.
- przygotowywane będą dania z grilla: kielbaski, kaszanka, karkówka, pierś z kurczaka z grilla

W lokalu podawane będą również napoje chłodzące i gorące. Potrawy oraz napoje podawane będą w naczyniach wielokrotnego użytku.

Produkcja pizzy będzie odbywała się w oparciu m.in. o :

- mąkę,
- warzywa surowe umyte i obrane– pieczarka i cebula
- warzywa typu papryka, pomidor
- warzywa mrożone
- warzywa konserwowe
- gotowe wędliny
- sery różnego rodzaju
- mrożone owoce morza
- olej, przyprawy, dodatków

Pozostałe posiłki przygotowywane będą w oparciu o:

- art. mrożone: bułki do hot-dogów, hamburgerów, frytki, ziemniaki opiekane
- gotowe mięso mielone wieprzowo- wołowe
- mięso czerwone, drobiowe
- sałaty typu rzymska, pekińska, lodowa

Do produkcji nie będą używane jaja.

Zakłada się następującą kolejność czynności technologicznych:

- przyjęcie surowców, półproduktów i produktów (w tym sprawdzenie warunków ich transportu, kontrola ich dokumentacji w zakresie pochodzenia, producenta, daty produkcji itp.; sprawdzenie opakowań zbiorczych i jednostkowych w zakresie obcych zapachów, uszkodzeń, zawilgocenia, obecności szkodników itp. i usunięcie opakowań transportowych na zewnątrz, kontrola znakowania- terminu przydatności do spożycia, daty minimalnej trwałości, czytelności i trwałości znakowania; sprawdzenie cech organoleptycznych)
- złożenie przyjętego towaru we właściwym miejscu jego przechowywania (w tym kontrola temperatury w urządzeniach chłodniczych)
- wstępna obróbka surowców (bez tzw. obróbki brudnej)
- przygotowanie posiłków
- wydawanie gotowych posiłków
- prace porządkowe – w miarę potrzeb i zawsze po zakończeniu pracy

Warzywa typu cebula i pieczarki dostarczane będą jako umyte. Podzielone warzywa będą przechowywane w nadstawce chłodniczej nad stołem do wyrobu pizzy. Pozostałe warzywa typu pomidor, papryka myte będą w zlewie w części kuchennej. W tym zlewie wymiennie myte będą owoce do gofrów i w pojemnikach zamykanych przenoszone do kontenera cukierniczego. .Mycie owoców odbywać się będzie przed rozpoczęciem pracy właściwej w kontenerze gastronomicznym.

Mięso drobiowe i czerwone myte będzie w zlewie do tego przeznaczonym. Każdorazowo po zakończeniu pracy jedno rodzaju mięsa zlew należy umyć i zdezynfekować zgodnie z opracowaną procedurą.

Artykuły spożywcze (mąka, przyprawy, warzywa konserwowe, nabiał itp.) przechowywane będą w szafie magazynowej, szafkach wiszących.

Artykuły wymagające chłodzenia i mrożenia przechowywane będą odpowiednio w chłodziarkach i zamrażarce.

W części zapleczewej umieszczony zostanie basen do mycia sprzętu kuchennego , ociekacz, umywalka do mycia rąk, piec do pizzy elektryczny, ciąg urządzeń termicznych a nad nimi okap wyciągowy.

Nad piecem nie przewiduje się okapu wyciągowego- wywiewkę odprowadzającą część powietrza ciepłego należy wyprowadzić ponad dach..

Gotowe dania podawane będą przez ladę barową konsumentowi.

Brudne naczynia od konsumenta będą podawane poprzez okienko podawcze do zmywalni.

Wszystkie odpady będą usuwane po zakończonej pracy w danym dniu przed wysprzątaniem i będą wynoszone na zewnątrz poprzez okienko umieszczone pod okienkiem zwrotnym do zmywalni..

W kontenerze cukierniczym odbywała się będzie sprzedaż gotowych ciast przywożonych z kooperacji, gotowych lodów gałkowych, wyrobów cukierniczych oraz produkcja i sprzedaż gofrów.

Do realizacji powyższego przewidziano : ladę sprzedażową częściowo uchylną, ladę z lodami w pojemnikach typu GN, witrynę chłodniczą do przechowywania gotowych ciast, lodówki podblatowe do przechowywania mleka, dodatków, owoców oraz jaj zafoliowanych wybitych , gofrownice, umywalkę do mycia rąk, zlew do mycia sprzętu pomocniczego a nad nim ociekacz. Produkty z kontenera cukierniczego podawane będą w wafelkach lub naczyniach jednorazowego użytku.

Bezpośrednio przy wejściu do kontenera zlokalizowano szafkę na odzież ochronną.

Gotowe ciasto do produkcji gofrów przygotowywane będzie w dniu użycia oraz na bieżąco, a przechowywane będzie w jednej z lodówek podblatowych znajdujących się pod gofrownicami.

4. Zaplecze socjalno-sanitarne.

Przewiduje się zatrudnienie 4 -5 osób na zmianę w systemie dwuzmianowym.

Dla personelu przewidziano:

- pomieszczenie wyposażone w szafkę jednoprzestrzenną na odzież wierzchnią personelu, zlew oraz rozkładany stół dla personelu

Dla personelu i klientów przewidziano 2x wc, w tym jedno dostosowane dla osób niepełnosprawnych.

Ponadto dla potrzeb porządkowych w jednym z kontenerów wydzielono pomieszczenie porządkowe wyposażone w zlew do celów porządkowych umieszczony 0.5m nad podłogą, szafkę na środki do mycia i dezynfekcji, wieszaki na sprzęt porządkowy.

Uwaga: personel zajmujący się czynnościami „brudnymi” (np. sprzątanie) każdorazowo przed przystąpieniem do czynności „czystych” (np. obróbki żywności) musi zmienić odzież roboczą i umyć ręce.

Zorganizowano tak podesty wokół kontenerów aby do każdego z kontenerów była możliwość z nich dojścia.

5. Program powierzchniowy.

Kontener cukierniczy	Powierzchnia [m ²]
CAŁOŚĆ:	12,21m²

Kontener gastronomiczny	Powierzchnia [m ²]
Śluza	2.89 m ²
Kuchnia z barem	27,93 m ²
Zmywalnia	4,01 m ²
CAŁOŚĆ:	34,83m²

Kontener z zapleczem sanitarnym	Powierzchnia [m ²]
Pom. socjalne	3.21 m ²
Toaleta	2,98 m ²

Toaleta NPS	4,38 m ²
Magazyn	10.31 m ²
Pom.porządkowe	2,46 m ²
CAŁOŚĆ:	23,34m²

6. Wytyczne dla branż.

Ściany i sufity

Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie w jasnych kolorach, bez uszkodzeń i szczelin, zabezpieczone przed kondensacją pary oraz wzrostem pleśni.

Ściany w kontenerze gastronomicznym- wszystkie, wzdłuż całej ściany w kontenerze cukierniczym przy blatach, zmywalni, pom. porządkowym, w wc, pom.socjalnym **do wysokości 2m**, a w przy umywalce w komorze dostaw do wysokości **1.60m**. muszą być pokryte materiałem łatwo zmywalnym, nienasiąkliwym, nietoksycznym, niepalnym, odpornym na działanie wilgoci. Powyżej powierzchnia gładka, niepyląca, łatwa w utrzymaniu czystości.

Podłogi

Podłoga we wszystkich pomieszczeniach winna być gładka, nienasiąkliwa, łatwo zmywalna, niepyląca, nieśliska, odporna na ścieranie i uderzenia mechaniczne.

Drzwi

Powinny być szczelne i mieć powierzchnię gładką, dostosowaną do zmywania wodą. Szerokość drzwi – zgodnie z rysunkiem. Drzwi do pomieszczeń toalet i pom.porządkowego powinny posiadać otwory nawiewne.

Oświetlenie

Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewniać prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy.

Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówki lub kloszy oraz mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe czyszczenie. Powinny być mocowane bezpośrednio do sufitu.

6.1. Wytyczne wentylacyjne.

- należy zapewnić następującą krotność wymian:

- w części zapleczerwowej – okap 15w/h
- kontener cukierniczy- wywiew poprzez okap wyciągowy 5 w/h
- zmywalnia –5w/h
- pom. socjalne - 2w/h
- pom. porządkowe- 1.5 w/h
- magazyn 1.5 w/h
- wc - 50 m³/h (1 oczko)

Na rysunkach zaznaczono orientacyjne rozwiązania wentylacyjne.

Powietrze odprowadzane okapami wyprowadzić należy ponad dach.

Przewody wentylacji należy obudować w sposób uniemożliwiający zbieranie się kurzu i brudu.

Uwaga: nie należy łączyć przewodów z pomieszczeń o różnych wymaganiach sanitarno-higienicznych.

6.2. Wytyczne instalacji wodociągowej.

Budynek zasilany jest w wodę z sieci wodociągowej miejskiej. Jakość używanej wody musi być zgodna z wymogami stawianymi wodzie do spożycia przez ludzi. W tym celu po wykonaniu instalacji wodociągowej należy w uprawnionym laboratorium przebadac wodę instalacyjną w kierunku jej przydatności do spożycia przez ludzi.

Wodę ciepłą i zimną należy doprowadzić do każdej umywalki, zlewu. .

Wodę zimną należy doprowadzić do misek ustępowych oraz kostkarki. Instalację wodociągową należy wykonać jako krytą (prowadzenie przewodów w bruzdach lub właściwa obudowa).

Wodę zimną uzdatnioną należy doprowadzić do zmywarki (jeśli producent deklaruje uzdatnioną- należy taką doprowadzić do zmywarki).

Nie wykonywać ślepych zakończeń instalacji.

Za wodomierzem należy przewidzieć zawór antyskażeniowy.

6.3. Wytyczne instalacji kanalizacyjnej.

Ścieki z budynku odprowadzane będą do sieci miejskiej.

Wszystkie umywalki, zlewy, miski ustępowe oraz zmywarkę należy podłączyć do kanalizacji. Wszystkie podejścia do przyborów sanitarnych należy zamknąć syfonem.

Ścieki ze zmywarki, zlewów w pom. zaplecza należy odprowadzić poprzez separatora ścieków.

Instalację kanalizacyjną należy wykonać jako krytą (prowadzenie w bruzdach lub właściwa obudowa). Nie należy montować zaworów napowietrzających w magazynie, jak również w bufecie.

Nie należy stosować zaworów napowietrzających w pom. cukierni, zapleczu kontenera gastronomicznego.

Rewizje do pionów obsługujących dane urządzenia należy tak lokalizować aby były dostępne z pomieszczeń o mniejszych wymaganiach np. w przypadku kontenera gastronomicznego aby były dostępne ze śluzy lub zmywalni.

6.4. Wytyczne instalacji elektrycznej.

- zabezpieczyć moc elektryczną dla urządzeń technologicznych wyszczególnionych w tabeli wyposażenia
- wokół odbiorników energetycznych wykonać gniazda dawcze 1 lub 3 fazowe
- instalację elektryczną wykonać jako przeciwporażeniową
- przewidzieć rezerwę mocy na cele oświetleniowe i wentylacyjne

6.5. Wytyczne instalacji ogrzewczej.

Nie przewiduje się z uwagi na sezonowość obiektu.

7. Uwagi dla inwestora.

- urządzenia technologiczne zamontować zgodnie z zaleceniami podanymi w DTR w miejscach pokazanych na rys.
- zapewnić sprzęt porządkowy oddzielny dla zaplecza kuchennego i pozostałych pomieszczeń, środki dezynfekcyjne (do rąk i do powierzchni) i środki czystości
- zapewnić odzież roboczą (3szt. na każdą osobę zatrudnionego personelu) zakrywającą odzież własną

- przy wszystkich umywalkach zamontować zasobniki z ręcznikami jednorazowego użytku oraz dozowniki naścienne ze środkami do mycia i dezynfekcji rąk
- w każdym pomieszczeniu zapewnić zamykane, o konstrukcji pełnej, pojemniki na odpadki
- wodę należy przebadać pod kątem jej przydatności do spożycia przez ludzi

Lokal wyposażać w :

- termometry do urządzeń chłodniczych
- apteczkę I-pomocy medycznej

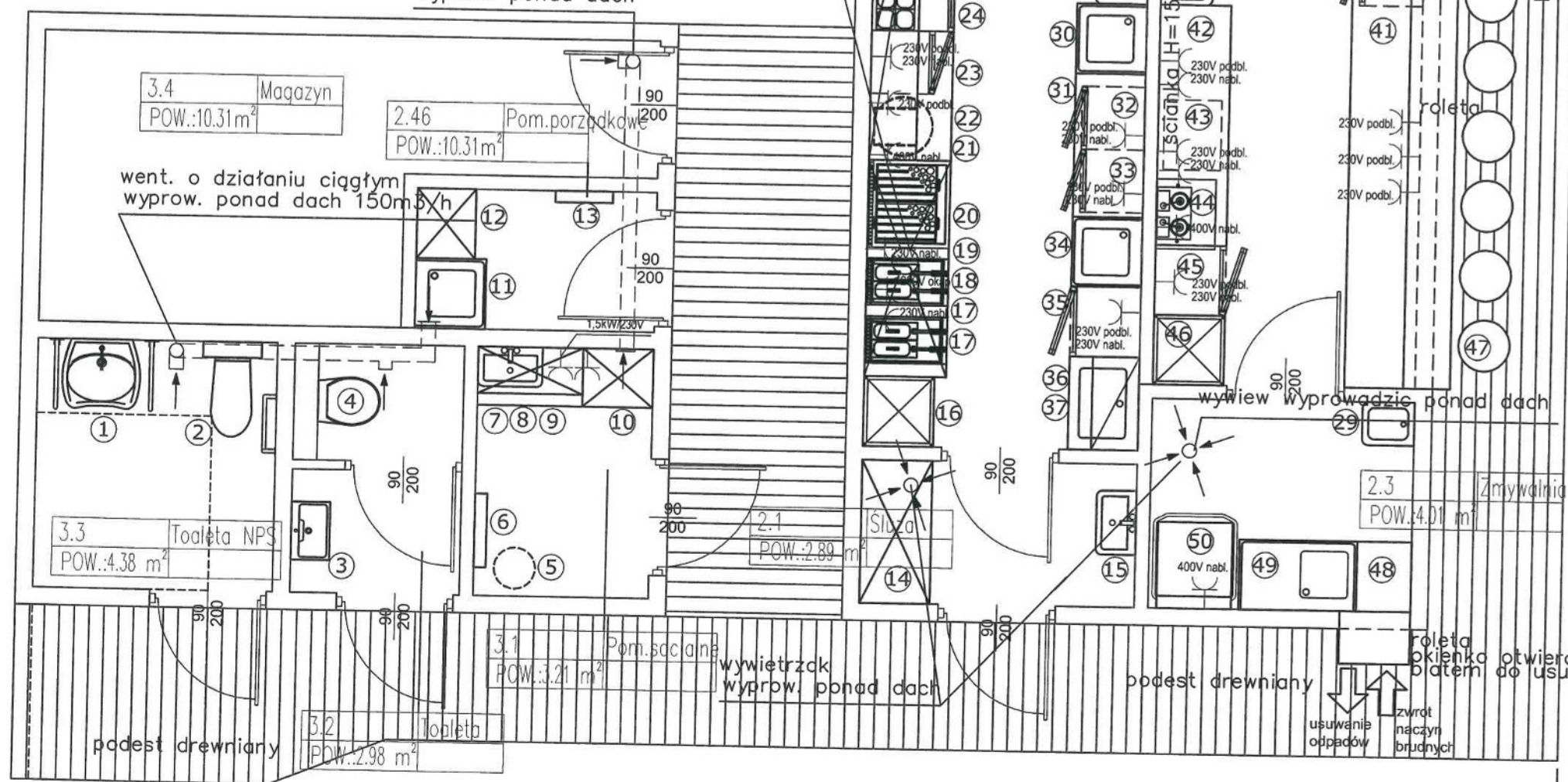
WYPOSAŻENIE:
1. Umywalka do mycia rąk.
2. Miska ustępowa dla NPS.
3. Umywalka do mycia rąk.
4. Miska ustępowa.
5. Taboret.
6. Stolik składany.
7. Umywalka wpuszczona w blat.
8. Blat zabudowany szafkami 150x60x85.
9. Szafka wisząca 150x40x60.
10. Szafka 60x60x180.
11. Zlew 0.5m nad podłogą.
12. Szafka na środki do mycia i dezynf .
13. Wieszak na sprzęt porządkowy.
14. Szafka na odzież ochronną personelu.
15. Umywalka do mycia rąk.
16. Szafka magazynowa 60x60x180.
17. Frytownica, 230V, 4,4kW
18. Blat zabudowany 180x70x85.
19. Okap wyciągowy 180x70x85.
20. Grill 400V, 8.2kW 80x70x25
21. Blat niezabudowany 110x70x85.
22. Mieszalka pod blatem 230V, 0.75kW wysuwana przed przygotowaniem ciasta.
23. Lodówka podblatowa 230V, 0.2kW
24. Stół chłodniczy z nadstawką chłodniczą 230V, 0.3kW 90x70x85
25. Blat do wyrobu pizzy 80x70x85.
26. Szafka wisząca.
27. Piec do pizzy na podstawie 400V, 9kW

28. Szafka stojąca 100x40x85.
29. Umywalka.
30. Zlew do mycia mięsa 60x60x85.
31. Błat niezabudowany 120x60x85.
32. Lodówka podblatowa, 230V, 0.2kW
33. Zamrażarka 230V, 0.4kW
34. Zlew do mycia warzyw/ owoców 60x60x85.
35. Szafa chłodnicza 230V, 0.3kW 60x60x180
36. Basen do mycia sprzętu pomocniczego 80x60x85.
37. Ociekacz.
38. Zabudowa szafkami stojącymi.
39. Zabudowa szafkami wiszącymi.
40. Lodówka podblatowa na napoje. 230V/0.2kW
41. Lada barowa.
42. Błat częściowo zabudowany 200x60x85.
43. Kostkarka do lodu 230V, 0.3kW
44. Ekspres do kawy 400V, 2kW
45. Szafa chłodnicza 60x60x180, 230V 0.3kW
46. Szafa magazynowa na czyste naczynia 60x60x180.
47. Hokery.
48. Błat odkładczy 46x60x85.
49. Stół ze zlewem jednokomorowym 100x60x85.
50. Zmywarka kapturowa 400V/8.2kW
51. Szafa na odzież ochronną.
52. Witryna chłodnicza na ciasta gotowe 230V, 0.3kW
53. Witryna z lodami, 230V, 0.3kW
54. Błat uchylny.
55. Błat niezabudowany.
56. Zlew do mycia sprzętu pomocniczego na szafce 60x60x85.
57. Szafka stojąca na art. jednorazowego użytku oraz zapas wafelków.
58. Szafka wisząca , nad zlewem część szafki z ociekaczem.
59. Błat niezabudowany 180x60x85.
60. Gofrownica 230V, 1kW.
61. Szafki wiszące.

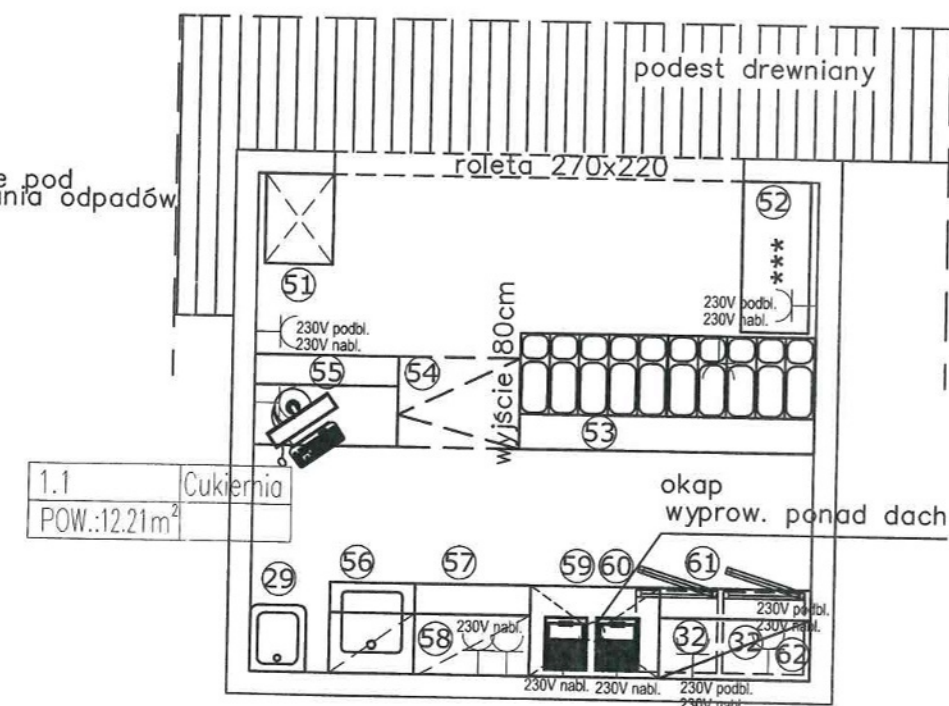
wywiew wyprowadzić ponad dach

okap
wyprow. ponad dach

wywietrzak
wyprow. ponad dach



Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych
i zdrowotnych bez zastrzeżeń / *[signature]*
Data: 10.09.2018
Lp.: 22/2018
mgr inż. Ewa Mikołajewska
Rzecznik ds. sanitarnohigienicznych
upr. nr 6-BP/O/2008
w zakresie budownictwa przemysłowego
i ogólnego bez obiektów ochrony zdrowia
21-003 Jakubowice Królewskie, ul. Szkolna 43
tel. [redacted]



Kontenery tymczasowe ul. Krężnicka 1 w Lublinie, nr ewid. działki: [redacted]		
INWESTOR	[redacted]	
OPRACOWAŁA	[redacted]	
SKALA	1:50	RYS 1/1-Rzut parteru