

Analiza urbanistyczna działki nr ewidencyjny 57/3 w aspekcie możliwości rozbudowy istniejącego obiektu gastronomicznego, wraz z szacowanymi kosztami rozbudowy i planowaną technologią kuchni, zarówno modernizacji istniejącej infrastruktury, oraz nowej planowanej kuchni cateringowej.



Analiza urbanistyczna działki nr ewidencyjny 57/3 w aspekcie możliwości rozbudowy istniejącego obiektu gastronomicznego

Stan Istniejący

Rozpatrywana działka zlokalizowana jest w Poznaniu w obrębie Komandoria nr. obrębu 0003 identyfikator działki 306401_1.0003.AR.11.57/3 w rejonie ul. Krańcowej



Przedmiotowa działka ma powierzchnię 2.2075ha i w części objęta jest miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego nr uchwały LXXXV/982/III/2002 Rady Miasta Poznania . Na działce zrealizowano i przedsięwzięcie polegające na rozbudowie i modernizacji toru regatowego (w części Camping) – planowana rozbudowa dotyczy obiektu szkoleń i narad z zapleczem kuchennym i restauracją.

W miejscowym planie zagospodarowania przestrzennego nr uchwały LXXXV/982/III/2002 teren rozpatrywanej działki o numerze ewidencyjnym 57/3 objęty jest zapisami w liniach rozgraniczających o symbolu dla 15UT/US w jej części na powierzchni około 1.9185ha – funkcja terenu usług rekreacyjnych / tereny usług sportu (usług sportowych)

Zapisy miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla funkcji terenu 15UT/US mówią jednoznacznie w &9 ust.2 pkt. 1 uchwały LXXXV/982/III/2002 Rady Miasta Poznania ” dopuszcza się modernizację, remont, rozbudowę do 35% powierzchni działki (terenu), obiektów na terenach 1UT, 9 UT, 15UT/US,18UT przy uwzględnieniu ich architektury i dotychczasowego zagospodarowania, a dla obiektów na terenie 1UT,

Uzyskanie powyższego wyniku 14,02 powierzchni zabudowy działki 57/3 w części objętej planem, nie przekracza parametru do 35% rozbudowy budynku w zakresie §9 ust.2 pkt.

1 uchwały LXXXV/982/III/2002 Rady Miasta Poznania dla ustaleń terenu oznaczonego na rysunku planu symbolem 15UT/US.

W zakresie architektury i konstrukcji rozbudowa musi być spójna z istniejącą zabudową nawiązywać do niej kolorystycznie i architektonicznie jest to wymóg MPZP.

W zakresie instalacyjnym i technologicznym rozbudowa musi podlegać przepisom szczególnym z zakresu sanepid, pip i przepisom Prawa budowlanego w szczególności dotyczącym właściwej wysokości miejsca pracy dla obiektów gastronomicznych minimum 3,3m właściwym wymianom powietrza oraz dostępu do światła. Wszystkie niezbędne elementy winne zostać zawarte w projekcie budowlanym który zostanie uzgodniony z niezbędnymi branżowcami.

W związku z powyższym należy uznać że planowana zabudowa mieści się w parametrach miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego i MPZP pozwala na rozbudowę w planowanym zakresie. Niniejszym rozbudowa została zaopiniowana pozytywnie, pod warunkiem spełnienia ustaleń MPZP, drogi parkingi i tereny utwardzone bez zmian, powierzchnia biologicznie czynna bez zmian, zmiana powierzchni zabudowy nie przekroczy jednego procenta powierzchni zabudowy. Dla przeprowadzenia pełnego procesu inwestycyjnego wymagane będzie wykonanie projektu Architektoniczno-budowlanego wraz z projektem technicznym i uzyskanie prawomocnego i ostatecznego pozwolenia na budowę.

Estymacja Kosztowa

Estymacja kosztowa docelowa zostanie sporządzona na podstawie wykonanego projektu wielobranżowego w zakresie Architektura i konstrukcja, branża elektryczna branża wod-kan oraz co i went, aranżacja wnętrz technologia. Dla szczegółowej wyceny niezbędne będzie zlecenie wykonania projektów technicznych i wykonawczych w/w zakresach, pozwoli to na precyzyjną wycenę poszczególnych elementów przedsięwzięcia. Ułatwi to również proces przeprowadzenia przetargu lub wyboru dostawców lub generalnych wykonawców całości projektu.

OPINIA TECHNICZNA DOTYCZĄCA MOŻLIWOŚCI ROZBUDOWY I LUB PRZEBUDOWY ISTNIEJĄCEJ CENTRALI WENTYLACYJNEJ W OBIEKCIE SZKOLEŃ I NARAD Z ZAPAE CZEM KUCHENNYM I RESTAURACJĄ – (ROZBUDOWA KUCHNI CATERINGOWEJ).

Załącznik nr 1

KARTA TECHNICZNA SEPARATORA TŁUSZCZU DO ZAUDOWY W GRUNCIE FIRMY KESSEL lub ACO, UMIEJSCOWIENIE SEPARATORA W POBLIŻU OBIEKTU SZKOLEŃ I NARAD Z ZAPAECEM KUCHENNYM I RESTAURACJĄ – (ROZBUDOWA KUCHNI CATERINGOWEJ).

Załącznik nr 2

PROJEKT ZMIAN TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ

Załącznik nr 3

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA GASTRONOMICZNEGO PO PRZEBUDOWIE

Załącznik nr 4

ESTYMACJA KOSZTÓW (SZACUNKOWA)

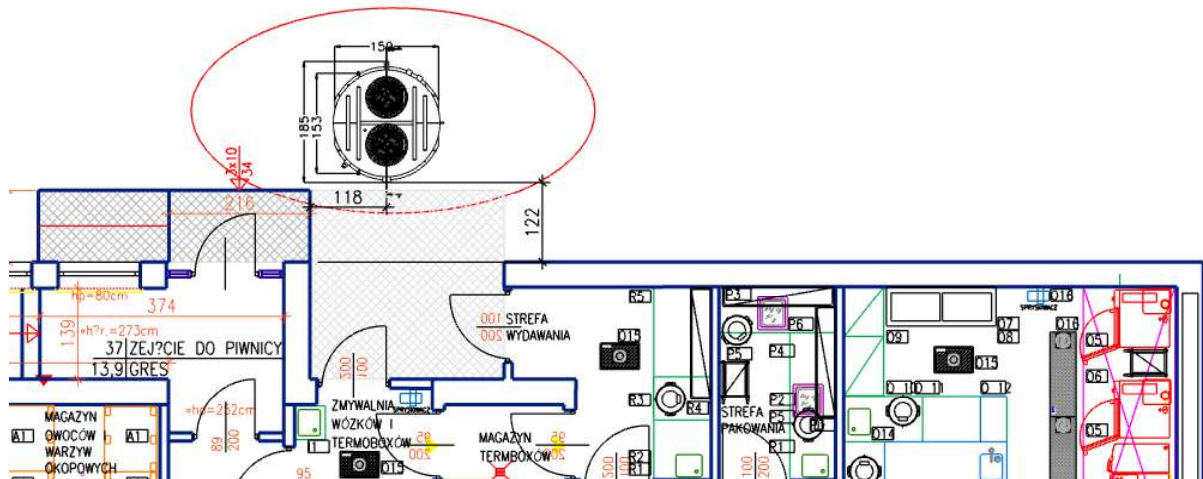
Załącznik nr 5

OPINIA TECHNICZNA TEMAT: WENTYLACJA MECHANICZNA DLA PROJEKTOWANEJ KUCHNI

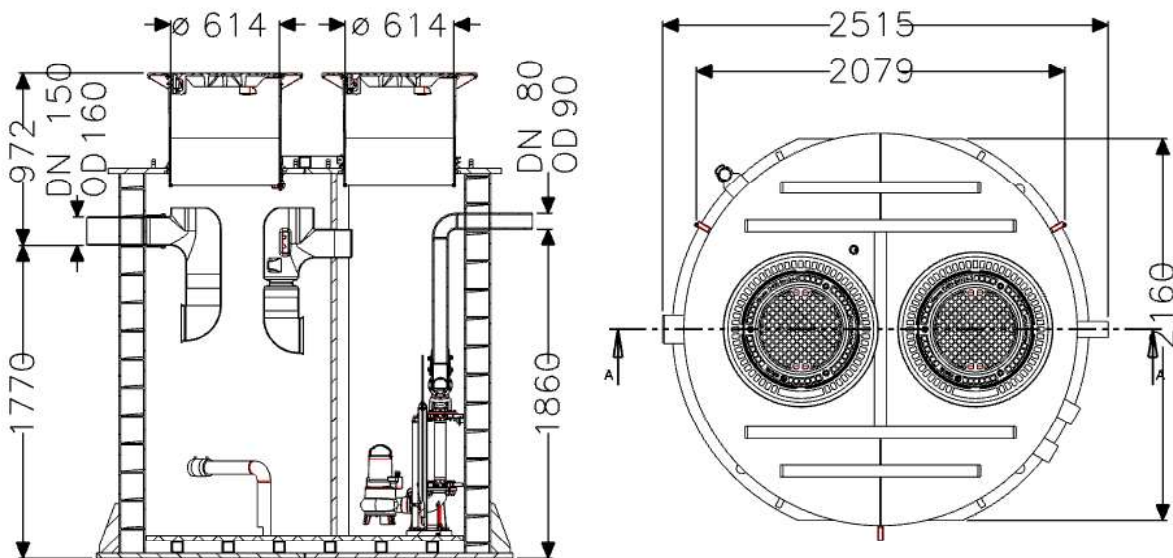
Załącznik nr1



KARTA TECHNICZNA SEPARATORA TŁUSZCZU DO ZAUDOWY W GRUNCIE FIRMY KESSEL lub ACO, UMIEJSCOWIENIE SEPARATORA W POBLIŻU OBIEKTU SZKOLEŃ I NARAD Z ZAPAECZEM KUCHENNYM I RESTAURACJĄ – (ROZBUDOWA KUCHNI CATERINGOWEJ).



Opis: **Separator tłuszczu EasyClean ground Multi, NS 10, Direct, 720-960 mm, D, le**



Gwarancja na tworzywo PE wynosi 20 lat.

Wersja Kierunek przepływu: Lewostronny

System studzienek: Zbiornik dwupłaszczowy

Wariant opróżniania: Direct System „Schredder-Mix”: TAK

Wielkość nominalna (NS): 10 SonicControl: TAK

Urządzenie do opróżniania: Przyłącze

Typ opróżniania: ręczny z węzłem ssącym Nośność (DIN 19901): E2

Wymiary

Ciężar netto: 1210 kg

Ciężar brutto: 1264 kg

Odporność na wodę gruntową od dolnej krawędzi dna: 2730 mm

Głębokość zabudowy: 720 - 960 mm

Długość: 2160 mm

Szerokość: 2505 mm

Wymiar opakowania: dł.: 3400 mm

Wymiar opakowania: szer.: 2250 mm

Wymiar opakowania: wys.: 2480 mm

Zbiornik/korpus

Przewód tłoczny (DN): 90

Przewód tłoczny (DA): 90 mm

Odstęp między dnem rury odpływowej a dnem zbiornika: 1500 mm

Odstęp między dnem rury dopływowej a dnem zbiornika: 1770 mm

Wielkość nominalna odpływu (DA): 160 mm

Liczba odpływów: 1

Wielkość nominalna odpływu (DN): 150 mm

Wielkość nominalna dopływu (DA): 160 mm

Wielkość nominalna dopływu (DN): 150 mm

Liczba dopływów: 1

Przyłącze króćca dopływowego/odpływowego: Rury PE-HD wg DIN 19537, rury PVC-KG wg DIN 19534, PP lub AS

Szerokość w świetle wjazdu (LW): 600 mm

Cechy pokrywy

Typ pokrywy: pokrywa

Materiał pokrywy: Żeliwo szare

Kolor pokrywy: czarny Pokrywy,

Wysokość: 95 mm

Blokada: niezaryglowany

Klasa obciążenia: D 400 (EN 124)

Szczelność: wodoszczelny i odporny na przenikanie zapachów

Zawartość ścieków

Zawartość separatora: 1400 l

Maks. grubość warstwy tłuszczu: 270 mm
Całkowita pojemność: 2400 l
Zawartość osadnika: 1000 l
Tłuszcz odseparowany: 400 l
Przenośnik Pompa: GTK 1300
Liczba pomp: 2 Ciężar, pompa: 27 kg
Klasa ochrony: I
Klasa izolacji: H
Współczynnik mocy Cos phi: 0,8
Stopień ochrony pompy: IP 68
Maks. temperatura tłoczonego medium (przy pracy stałej): 40 °C
Maks. wydajność tłoczenia: 57 m³/h
Maks. wys. podnoszenia: 12,4 m
Prędkość obrotowa: 2900 U/min
Pobór mocy P1: 1,3 kW
Pobór mocy P2: 1 kW
Tryb roboczy: S3 - 30%
Typ przewodu przyłączeniowego pompy: H07RN8-F 6G 1,5 mm²
Długość przewodu sieciowego pompy: 10 m
Prąd znamionowy: 2,5 A

Sterowanie Sterownik:

Comfort Włącznik ochrony silnika: tak
Czujnik alarmowy: Sonda hydrostatyczna
Czujnik/Sonda poziomu: Sonda hydrostatyczna
Typ pomiaru poziomu: hydrostatyczny
Stopień ochrony sterownika: IP 54
Częstotliwość sieciowa: 50 Hz
Napięcie robocze: 400 V
Kontakt bezpotencjałowy: tak
Złącze GSM: tak
Funkcja dziennika zdarzeń: tak
Wyświetlacz wielowierszowy: tak
Podtrzymywanie baterijne : tak
System samodiagnozy (SDS): tak
Wymagane zabezpieczenie (sterownik): 3 x C 16 A

Załącznik nr 2





Property
Team Project