

**WYTYCZNE DLA NAJEMCY GASTRONOMICZNEGO
DLA STREFY GASTRONOMII ZLOKALIZOWANEJ NA 18 PIĘTRZE
W BUDYNKU COLLEGIUM ALTUM PRZY UL. POWSTAŃCÓW WLKP. 16 W POZNANIU**

I. WYTYCZNE OGÓLNE:

1. Strefa gastronomiczna na XVIII piętrze w budynku Collegium Altum zlokalizowanym przy ul. Powstańców Wielkopolskich 16 w Poznaniu została przygotowana przy założeniu prowadzenia w niej sprzedaży napojów oraz gotowych potraw. W strefie nie ma kuchni ani instalacji pozwalających na przygotowywanie potraw. Ze względu na brak odpowiedniej kanalizacji technologicznej tłuszczowej oraz brak odpowiedniej wentylacji gotowanie, smażenie, pieczenie lub inne procesy przygotowania potraw związane z emisją zapachów oraz tłuszczu są zabronione!
2. Obowiązkiem Najemcy jest utrzymanie porządku i czystości w strefie gastronomicznej oraz utrzymanie sprawności przekazanego wyposażenia. Obowiązkiem Najemcy jest zgłaszanie do UEP wszelkich usterek lub awarii przekazanego przez UEP wyposażenia.
3. Obowiązkiem Najemcy jest utrzymanie przekazanego wystroju strefy gastronomicznej oraz uzgadniania z UEP wszelkich zmian dotyczących wystroju wnętrza.



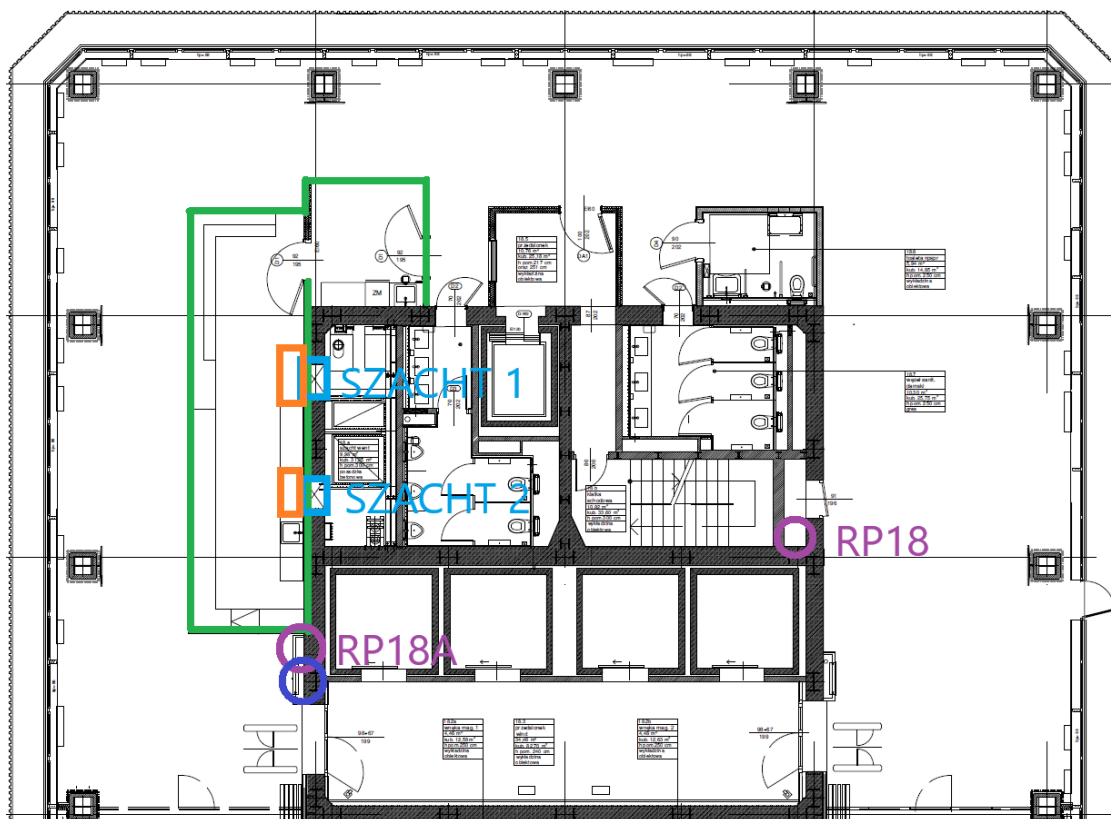
4. Obowiązkiem Najemcy jest:

- dopilnowanie aby drzwi do pom. zaplecza kuchni (1) pozostawały zamknięte (drzwi przeciwpożarowe);
- jest zapewnienie dostępu dla pracowników UEP do: drzwi szachtów instalacyjnych (3, 4), sterownika oświetlenia (2) oraz rewizji umieszczonych w suficie podwieszonym.



II. WYTYCZNE DLA INSTALACJI ELEKTRYCZNYCH, OŚWIETLENIOWYCH I PPOŻ.:

1. Instalacja elektryczna strefy gastronomii jest zasilana z rozdzielnic RP18a, która zasilana jest z rozdzielnic RP18, gdzie zlokalizowany jest **licznik energii elektrycznej dla gastronomii (opisany jako: Licznik energii RG18A)**. Obie rozdzielnice znajdują się na 18 piętrze.



Rys. 1. Rzut 18 piętra.

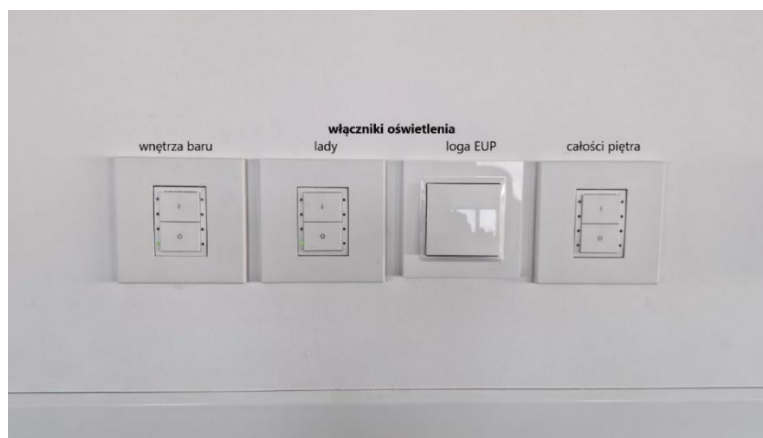
- na fioletowo zaznaczono lokalizację rozdzielnic RP18A i RP18,
 - na niebiesko zaznaczono wejścia do szachtów,
 - na pomarańczowo obszar zakazu zastawiania,
 - zieloną linią zaznaczono obszar gastronomii.
2. Zabronione jest:
 - zastawianie dostępu do rozdzielnic RP18A (Rys 1.),
 - mocowanie i stawianie na rozdzielnic RP18A wszelkich przedmiotów i urządzeń,
 - Zabronione jest samodzielne otwieranie rozdzielnic RP18A.
 3. W przypadku podejrzenia braku zasilania w jakkolwiek obwodzie elektrycznym obowiązkiem Najemcy jest zgłosić ten fakt do UEP.
 4. Zabronione jest zastawianie wejść do szachtu 1 i 2 (Rys 1.). Zabronione jest wieszanie wszelkich przedmiotów i urządzeń na drzwiach do szachtów, oraz samodzielnie otwieranie lub wchodzenie do szachtu. Obowiązkiem Najemcy jest zapewnienie dostępu do szachtów dla pracowników UEP oraz wykonawców zewnętrznych realizujących prace na zlecenie UEP.
 5. Zabronione jest samodzielne odłączanie, podłączanie ani wymienianie elementów (np. źródeł światła, gniazd elektrycznych) w obszarze gastronomii.
 6. Zabronione jest samodzielne naprawianie wszelkich urządzeń lub instalacji w obszarze gastronomii. Zabronione jest otwieranie oraz demontowanie ww. elementów, a w przypadku

zauważenia uszkodzenia lub niekompletności osprzętu elektroinstalacyjnego, należy zgłosić usterkę do UEP.

7. Urządzenia dostarczone przez Najemcę powinny być sprawne, bez widocznych uszkodzeń.
8. Należy unikać stosowania przedłużaczy i rozdzielaczy.
9. Potrzebę dołożenia gniazdka elektrycznego należy zgłosić do UEP.
10. Należy przestrzegać odległości podłączenia urządzeń elektrycznych, względem źródeł bieżącej wody (należy zachować odstęp min. 60cm od skraju zlewozmywaka).
11. Wszystkie obwody elektryczne są zabezpieczone wyłącznikami nadprądowymi oraz wyłącznikami różnicowo-prądowymi.
12. Do dyspozycji gastronomii jest około 25 gniazd 230V, podzielone na 4 obwody elektryczne. Na poszczególnym obwodzie nie wolno przekroczyć mocy 3680 W, jako sumę mocy wszystkich gniazd obwodu. W praktyce niezalecane jest stosowanie urządzeń dużej mocy obok siebie, bo zwiększa to szansę, na przekroczenie prądu maksymalnego i zadziałanie zabezpieczenia w rozdzielnicy RP18A. Kwestię podłączenia urządzeń o większej mocy elektrycznej (np. ekspres do kawy) pod poszczególne gniazda, zaleca się skonsultować z pracownikiem Działu Inwestycji i Remontów UEP.

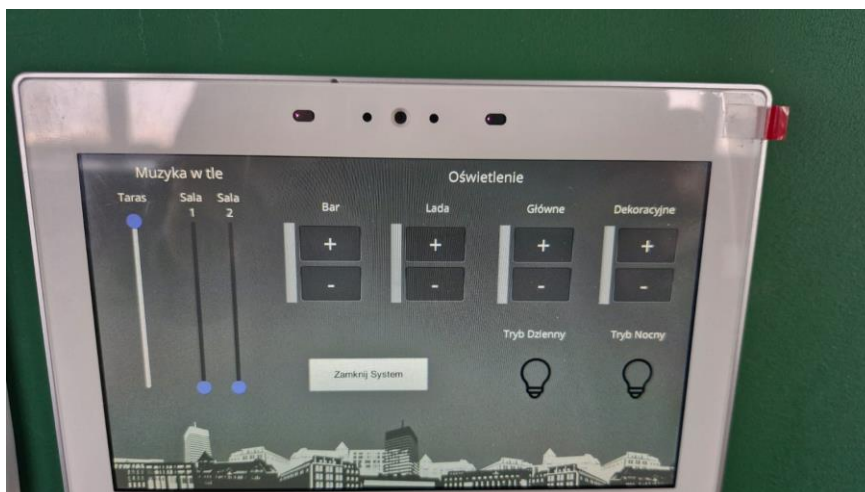
Obwód	Opis obwodu	Maksymalna moc pobierana z obwodu [W]	Ilość gniazd/przyłączy
F1	zasilanie zmywarka	4500	1
F2	zasilanie ekspres	3500	1
F3	zasilanie witryna cukiernicza	3500	1
F4	zasilanie witryna cukiernicza	3500	1
F5	zasilanie witryna cukiernicza	3500	1
F6	zasilanie lodówka	700	2
F7	zasilanie gniazda ogólne	2000	4
F8	zasilanie gniazda ogólne	2000	10
F9	zasilanie gniazda ogólne	2000	6
F10	zasilanie gniazda ogólne	2000	8

13. Oprócz włącznika światła na zapleczu do dyspozycji gastronomii są włączniki światła umieszczone obok wejścia do baru, odpowiadające za włączenie oświetlenia nad ladą i za barem (Rys 2.).



Rys 2. Wygląd włączników światła do sterowania oświetleniem nad ladą i za barem.

14. Za barem znajduje się dostęp do panelu sterowania oświetleniem i muzyką (Rys 3.). Obowiązkiem Najemcy jest zapewnienie dostępu do tego panelu wyznaczonym pracownikom UEP.



Rys 3. Wygląd sterowania na panelu sterowania muzyką i oświetleniem za barem gastronomii.

15. W przypadku, gdy Najemca ostatni opuszcza piętro 18 jego obowiązkiem jest wyłączenie oświetlenia na całości obszaru 18 piętra. W tym celu konieczne jest:
- zamknięcie systemu oświetlenia (ikona: „Zamknij system”) na panelu sterującym oświetleniem zainstalowanym w obszarze bufetu gastronomii (rys. 3),
 - sprawdzenie czy oświetlenie zostało wyłączone na 2 salach konferencyjnych,
 - w przypadku braku wyłączenia oświetlenia na salach konferencyjnych należy zamknąć system oświetlenia (ikona: „Zamknij system”) na panelach sterujących obu sal konferencyjnych,
 - przed opuszczeniem piętra należy wyłączyć oświetlenie przyciskiem „całość piętra” (rys. 2).
16. Zabronione jest modyfikowanie, naklejanie i rozbieranie elementów systemu przeciwpożarowego (Rys 4.):
- a) czujniki dymu,
 - b) wskaźniki czujnika nadsufitowego,
 - c) lampy oświetlenia awaryjnego,
 - d) głośniki systemu DSO.



Rys 4. Wnętrze zaplecza kuchni ze wskazanymi przykładowymi elementami systemu p-poż.

17. Obowiązkiem Najemcy jest potwierdzić z UEP umiejscowienie urządzeń generujących parę, takich jak czajniki i ekspresy do kawy, w związku z umiejscowieniem na suficie podwieszanym czujników dymu i niebezpieczeństwem wywołania fałszywego alarmu pożarowego na skutek emisji pary w pobliżu czujników dymu.

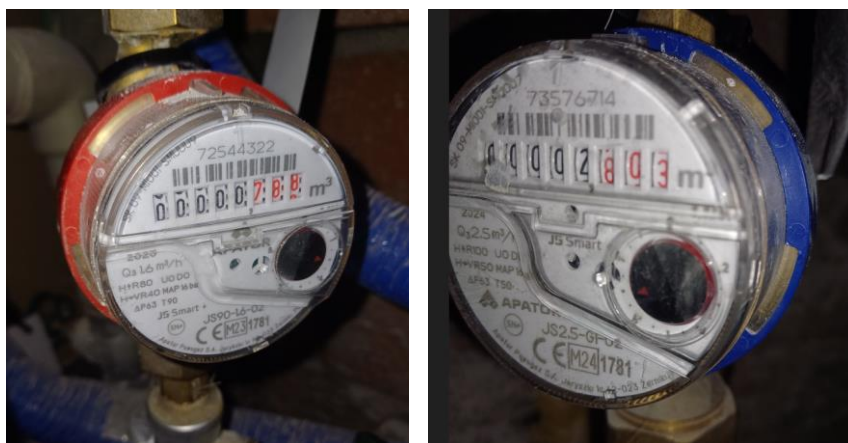
III. WYTYCZNE DLA INSTALACJI WODOCIĄGOWYCH:

Instalacja wodociągowa wody zimnej i ciepłej jest doprowadzona do 4 punktów poboru:

- bateria zlewu w strefie bufetu,
- bateria zlewu w pom. zaplecza gastronomii,
- zawór czerpalny w pom. zaplecza gastronomii,
- zmywarka w pomieszczeniu zaplecza gastronomii.

Instalacja wodociągowa dla Najemcy jest opomiarowana - wodomierze wody zimnej i ciepłej dla Najemcy zainstalowane zostały w szachcie instalacyjnym W1 w toalecie męskiej na 18 piętrze:

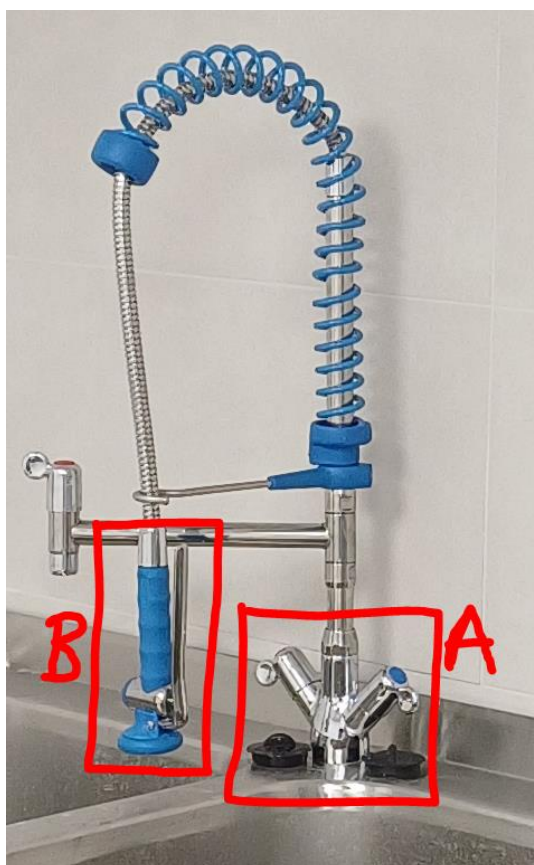
- wodomierz wody zimnej nr: 73576714
- wodomierz wody ciepłej nr: 72544322



Rys. 5: zdjęcia wodomierzy

Wytyczne eksploatacyjne instalacji wodociągowej:

- przed zakończeniem pracy w danym dniu w strefie bufetu i w pomieszczeniu zaplecza należy sprawdzić czy zawory z wodą oraz baterie umywalkowe zostały zakręcone,
- przed zakończeniem pracy w danym dniu w pomieszczeniu zaplecza gastronomii należy zakręcić wodę na zaworach baterii umywalkowej (Rys.6 – ozn. A) w taki sposób aby nie było ciśnienia wody na głowicy spryskiwacza wylewki umywalkowej (Rys. 6 – ozn. B),
- wszelkie zauważone wycieki lub usterki należy zgłaszać do UEP.



Rys. 6: zdjęcie baterii umywalkowej na zapleczu gastronomii
A – zawory baterii umywalkowej,
B - głowica spryskiwacza baterii umywalkowej z dodatkowym zaworem.

IV. WYTYCZNE DLA INSTALACJI KANALIZACYJNYCH:

Przybory sanitarne w strefie Najemcy tj. zlew w strefie bufetu, zlew w pomieszczeniu zaplecza gastronomii oraz kratka ściekowa w pomieszczeniu zaplecza gastronomii zostały podłączone do instalacji kanalizacji bytowej budynku.

Wytyczne eksploatacyjne instalacji kanalizacyjnej:

- **instalacja kanalizacyjna nie jest instalacją tłuszczową! Zabrania się zlewania tłuszczu i oleju do odpływu!** Pozostałości tłuszczu i oleju należy zlewać do zapewnionych przez najemcę pojemników. Obowiązkiem Najemcy jest zapewnić wywiezienie oraz przekazywanie zużytego tłuszczu i oleju do utylizacji,
- należy zadbać o dokładne oczyszczenie talerzy z resztek przed ich umyciem w zmywarce,
- kratkę ściekową w pomieszczeniu zaplecza gastronomii należy systematycznie zalewać wodą aby uniknąć wyschnięcia syfonu w odpływie kratki,
- wszelkie zauważone usterki instalacji kanalizacyjnej należy zgłaszać do UEP.

V. WYTYCZNE DLA INSTALACJI WENTYLACYJNYCH:

W strefie Najemcy nie zainstalowano specjalnej wentylacji dedykowanej dla kuchni. Z uwagi na powyższe, najemca może prowadzić sprzedaż jedynie gotowych produktów gastronomicznych. **Gotowanie, smażenie, pieczenie ze względu na brak dedykowanej wentylacji kuchni oraz brak okapów kuchennych jest zabronione!**

W pomieszczeniu zaplecza gastronomii zainstalowano wentylację wyciągową o wydajności 100m³/h. Wentylacja jest sterowana czasowo – w okresie nocnym jest wyłączona. W strefie bufetu funkcjonuje ogólna wentylacja nawiewno-wywiewna 18 piętra.

Wytyczne eksploatacyjne dla instalacji wentylacyjnej:

- zakaz podłączania jakichkolwiek urządzeń (np. okapów) do kratki i anemostatów wentylacji w pomieszczeniu zaplecza oraz w strefie bufetu,
- zakaz wprowadzania zmian nastaw, zaślepiania lub zamykania kratki i anemostatów wentylacji w pomieszczeniu zaplecza oraz w strefie bufetu,
- wszelkie zauważone usterki instalacji wentylacyjnej należy zgłaszać do UEP.

VI. WYTYCZNE DLA INSTALACJI KLIMATYZACJI:

Strefa bufetu jest objęta klimatyzacją ogólną zainstalowaną na 18 piętrze. W pomieszczeniu zaplecza gastronomii nie zainstalowano klimatyzacji. Wszelkie zauważone usterki instalacji klimatyzacyjnej należy zgłaszać do UEP.

ZESTAWIENIA WYPOSAŻENIA STREFY GASTRONOMII NA XVIII PIĘTRZE W BUDYNKU CA:

- 1) Zabudowa meblowa baru zgodnie z rysunkiem - **zał. 1** – 1 komplet;
- 2) Lodówka podblatowa Polar 150 litrów - **zał. 2** – 3 sztuki;
- 3) Witryna szklana Texas – **zał. 3** – 1 sztuka;
- 4) Zmywarka Hendi – **zał. 4** – 1 sztuka;
- 5) Stół przyścienny z półką – **zał. 5** - 1 sztuka;
- 6) Stół z dwoma zlewami – **zał. 6** wraz z baterią - **zał. 7** – 1 komplet;
- 7) Zlewozmywak wbudowany w zabudowę baru – **zał. 8** – 1 sztuka;
- 8) Witryna chłodnicza – **zał. 9** – 2 sztuki.