



CZĘŚĆ OPISOWA

PROJEKTU ARCHITEKTONICZNO - BUDOWLANEGO

1. Rodzaj i kategoria obiektu budowlanego

Przedmiotem niniejszego opracowania jest projekt przebudowy pomieszczeń kuchni w ramach zadania „Modernizacja stołówki szkolnej przy Szkole Podstawowej w Gąsawie”. Budynek objęty opracowaniem znajduje się na działce nr 167, obręb Gąsawa gmina Gąsawa.

Budynek szkolny zakwalifikowany do IX kategorii obiektu budowlanego.

2. Zamierzony sposób użytkowania oraz program użytkowy obiektu

Sposób użytkowania budynku oraz program użytkowy bez zmian. Zakres prac obejmuje jedynie kompleksowy remont i przebudowę pomieszczeń kuchni wraz z wymianą wyposażenia w celu usprawnienia przygotowania i wydawania posiłków.

3. Układ przestrzenny oraz forma architektoniczna obiektu budowlanego

Budynek szkolny. Forma architektoniczna obiektu bez zmian.

Projektowane prace nie wprowadzają zakłóceń ładu przestrzennego i dysharmonii w miejscowym krajobrazie kulturowym i przyrodniczym.

Inwestycja nie wymaga warunków zabudowy. Wszelkie prace wykonywane będą wewnątrz budynku.

Obszar oddziaływania w granicach działki nr 167 obr. Gąsawa gmina Gąsawa.

4. Charakterystyczne parametry obiektu budowlanego, dla pomieszczeń objętych opracowaniem

Zestawienie powierzchni oraz charakterystyczne dane liczbowe (wg PN-ISO 9836:1997):

- | | |
|---|----------------------------|
| • powierzchnia użytkowa kuchni istniejąca | 53,41 m² |
| • powierzchnia użytkowa kuchni projektowana | 53,84 m² |
| • kategoria obiektu | IX |

Opracowanie obejmuje następujące elementy funkcjonalne:

1.1 – Kuchnia	31,72 m ²
1.2 – Zmywalnia	7,28 m ²
1.3 – Pom. socjalne / szatnia	8,54 m ²
1.4 – Magazyn / komunikacja	6,30 m ²
RAZEM POWIERZCHNIA:	53,84 m²

5. Opinia geotechniczna



Dla przedmiotowej inwestycji nie ma konieczności sporządzania opinii geotechnicznej. Prace są prowadzone wewnątrz istniejącego budynku, brak ingerencji w fundamentowanie obiektu.

6. Liczba lokali mieszkalnych i użytkowych

- liczba lokali mieszkalnych 0
- liczba lokali użytkowych 0

7. Liczba lokali mieszkalnych dostępnych dla osób niepełnosprawnych

Należy wykazać dla budynków mieszkalnych wielorodzinnych, nie dotyczy przedmiotowego obiektu.

8. Zapewnienie warunków do korzystania z obiektu użyteczności publicznej i mieszkaniowego budownictwa wielorodzinnego przez osoby niepełnosprawne, w tym osoby starsze

Należy wykazać dla budynków mieszkalnych wielorodzinnych bądź obiektów użyteczności publicznej. Nie dotyczy pomieszczeń objętych opracowaniem, pom. nie są ogólnodostępne, przeznaczone jedynie dla pracowników, szkoła nie jest zakładem pracy chronionej gdzie trzeba dostosować miejsca pracy dla osób niepełnosprawnych.

9. Parametry techniczne obiektu budowlanego charakteryzujące wpływ obiektu budowlanego na środowisko i jego wykorzystanie oraz na zdrowie ludzi i obiekty sąsiednie

- a) Zapotrzebowanie na wodę do celów socjalno – bytowych na dotychczasowych zasadach z sieci wodociągowej poprzez istniejące przyłącze. Ścieki odprowadzane do sieci kanalizacyjnej istniejącym przyłączem na dotychczasowych zasadach. Wody opadowe odprowadzane powierzchniowo na teren własnej działki – bez mian.
- b) Dla budynku objętego opracowaniem nie przewiduje się emisji zanieczyszczeń gazowych (zapachów i pyłów) i zanieczyszczeń płynnych.
- c) Podczas użytkowania budynku produkowane będą jedynie odpady komunalne. Odpady stałe składowane będą w specjalnie do tego celu przeznaczonym pojemniku i okresowo wywożone na wysypisko. Podczas eksploatacji nie będą powstawały odpady uznawane za szkodliwe.
- d) Dla budynku objętego opracowaniem nie przewiduje się emisji hałasu, zanieczyszczeń gazowych oraz emisji drgań. Podczas użytkowania obiektu nie będzie emitowane szkodliwe promieniowanie jonizujące i pola elektromagnetyczne.
- e) Charakter, program użytkowy i wielkość budynku oraz sposób jego posadowienia – nie wpływa negatywnie na istniejący drzewostan, powierzchnię ziemi, glebę oraz wody powierzchniowe i podziemne.



10. Analiza technicznych, środowiskowych i ekonomicznych możliwości realizacji wysoce wydajnych systemów alternatywnych zaopatrzenie w energię i ciepło

Nie dotyczy zakresu prac przewidzianych w dokumentacji.
Ogrzewanie istniejące – bez zmian.

11. Analiza technicznych i ekonomicznych możliwości wykorzystania urządzeń, które automatycznie regulują temperaturę w poszczególnych pomieszczeniach lub w wyznaczonej strefie ogrzewanej

Kuchnia będzie ogrzewana z istniejącej kotłowni (bez zmian). Projektuje się montaż grzejników płytowych. Całość instalacji sterowana centralnie.

12. Wyposażenie budowlano - instalacyjne zapewniające użytkowanie obiektu budowlanego zgodnie z przeznaczeniem

Zasilanie w energię elektryczną z istniejącego przyłącza – bez zmian..

Zasilanie w wodę z sieci wodociągowej istniejącym przyłączem – bez zmian.

Odprowadzenie ścieków do sieci kanalizacyjnej istniejącym przyłączem – bez zmian.

Zaopatrzenie w ciepło z własnej kotłowni – bez zmian.

Wentylacja mechaniczna – w pomieszczeniach będących przedmiotem opracowania z uwagi na brak możliwości zastosowania wentylacji grawitacyjnej projektuje się wentylację mechaniczną zgodnie z projektem technicznym.

Opis projektowanych prac

Zakres prac:

- istniejąca farba olejna lub emulsyjna na ścianach i stropach do zeszkobania,
- rozbiórki okładzin ściennych i podłogowych z płytek gres/ceramicznych,
- rozbiórki istniejących ścian działowych (nienośnych),
- poszerzenia istniejących otworów drzwiowych wraz z osadzeniem nowych nadproży strunobetonowych,
- wykonanie uzupełnień tynków, posadzek w miejscach rozkuć,
- wykonanie okładzin sufitu systemowych REI120
- demontaż istniejących urządzeń sanitarnych oraz kuchennych wraz z zakorkowaniem podejść,
- wykonanie nowych podejść kanalizacyjnych oraz pionów kanalizacyjnych z PCV oraz wodnych z rur Pex, wpięcie do istniejącej instalacji oraz pionów,
- demontaż istniejących grzejników wraz z wkuciem rur instalacyjnych c.o. w przegrody budowane budynku, rury instalacyjne z Pex,
- montaż nowych grzejników wraz z głowicami termostatycznymi z podpięciem w istniejącą instalację,



- okładzina podłogi w pomieszczeniach kuchennych z płytek gresowych antypoślizgowych,
- wykonanie izolacji wodoodpornej (folia w płynie) na ścianach i podłodze miejscu montażu płytek,
- okładzina ścian w pomieszczeniach kuchennych do wysokości min. 2,0 m wykonana z materiałów łatwo zmywalnych (płytki),
- na ścianach i sufitach powyżej płytek wykonanie gładzi gipsowych oraz malowania z gruntowaniem,
- wymiana istniejących parapetów okiennych na parapety z konglomeratu,
- montaż nowych zlewów, umywalki, złączek do węża, krtek i wpustów podłogowych, baterii oraz niezbędnego osprzętu,
- obudowa pionów kanalizacji sanitarnej oraz c.o. z płyt gkf w rozwiązaniu systemowym producenta,
- montaż ościeżnic i drzwi do pomieszczeń, drzwi z podcięciem wentylacyjnym zgodnym z obowiązującymi przepisami,
- wymiana istniejących łączników i gniazd instalacji elektrycznej wraz z wymianą okablowania w obszarze przebudowywanych pomieszczeń kuchennych,
- demontaż i montaż nowych lamp oświetleniowych typu LED,
- montaż kanałów wentylacyjnych typu „SPIRO” wraz z kratkami wentylacyjnymi, wentylatorem automatycznym oraz obudową z płyt gkf,
- montaż krtek wentylacyjnych,
- montaż wyposażenia kuchennego zgodnie z technologią kuchni,
- montaż ściennych nawiewników podokiennych w pomieszczeniach kuchennych dla zapewnienia napływu powietrza do pomieszczeń.

Wymogi materiałowe

Materiały zastosowane do wykonania robót budowlanych powinny posiadać oceny higieniczne PZH oraz aprobaty techniczne i świadectwa dopuszczenia do stosowania w budownictwie wydane przez ITB.

13. Ochrona przeciwpożarowa

Parametry budynku

Powierzchnia kuchni podlegająca przebudowie: 53,84 m²

Wysokość całego budynku: ok. 16,0 m.

Ilość kondygnacji cały budynek: trzy nadziemne, jedna poziomna

Ilość kondygnacji pomieszczenia szkoły: jedna

Parametry występujących substancji palnych

Nie przewiduje się przechowywania w obrębie budynku substancji niebezpiecznych pożarowo.

Odległość od obiektów sąsiadujących



Budynek zlokalizowany na granicy z działką 167 oraz 279.

Przewidywana gęstość obciążenia ogniowego

Przewidywana gęstość obciążenia ogniowego $Q_d \leq 500 \text{ MJ/m}^2$.

Kategoria zagrożenia ludzi

Projektowana przebudowa pomieszczeń kuchni nie zmienia kategorii pomieszczeń ani nie przewiduje zmiany ich sposobu użytkowania.

Część budynku objęta opracowaniem zakwalifikowana do kategorii zagrożenia ludzi ZL III. Pozostała część budynku stanowi kategorię ZLIII oraz ZLIV.

W budynku nie ma pomieszczeń przeznaczonych na jednocześnie przebywanie ponad 50 osób.

Zagrożenie wybuchem

Nie przewiduje się w budynku występowania pomieszczeń ani stref zagrożenia wybuchem.

Wymagana klasa odporności pożarowej

Jako budynek średniowysoki ZLIII oraz ZL IV kwalifikuje się do wymaganej klasy odporności pożarowej budynku „B”.

Budynek powinien spełniać poniższe wymagania:

- Główna konstrukcja nośna – R120 – spełnione;
- Stropy – REI60 – strop drewniany – w ramach prowadzonych prac strop jako element oddzielenia pożarowego należy zabezpieczyć okładziną zapewniającą odporność ogniową REI 120.
- Ściany zewnętrzne – EI60 – ściany z cegły pełnej – spełnione;
- Ściany wewnętrzne – EI 30 – ściany z cegły pełnej - spełnione;
- Przekrycie dachu – RE 30 – poza zakresem opracowania.

Przeciwpowietrzny wyłącznik prądu przy wejściu do budynku.

Warunki ewakuacji

Przejścia ewakuacyjne ograniczono do 40m i szerokości 0,9m.

Szerokość wyjść z pomieszczeń na drogi ewakuacyjne zaprojektowano o szerokości nie mniejszej niż 0,9m w świetle. Obiekt oznakować znakami ewakuacyjnymi i ppoż. Opracować dla obiektu Instrukcję Bezpieczeństwa Pożarowego.

Wyposażenie w gaśnice



Wyposażenie w gaśnice należy przyjąć według ogólnych zasad, że jednostka środka gaśniczego o masie 2kg lub 3dm³ powinna przypadać na 100m² powierzchni budynku.

Zapewnienie zaopatrzenia w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru

Hydrant zlokalizowany w odległości 75m od budynku.

Drogą pożarową jest droga gminna działka nr 279.

14. Technologia kuchni

14.1 Dane ogólne

Istniejąca kuchnia jest zlokalizowana na parterze budynku Szkoły. W ramach modernizacji przewidziano zmianę układu pomieszczeń, zmianę układu technologicznego urządzeń oraz prace remontowe. W pomieszczeniach wykonane zostaną wszystkie instalacje: elektryczna, wodno - kanalizacyjna i wentylacyjna. Do kuchni prowadzą dwa wejścia: dostawa towarów oraz wejście od strony stołówki. W ramach prac przewidziano także wejście dodatkowe dla pracowników do pomieszczenia socjalnego.

14.2 Zestawienie powierzchni

Poniżej przedstawiono zestawienie pomieszczeń części budynku objętej opracowaniem.

Nr	Przeznaczenie pomieszczenia	Powierzchnia
		[m ²]
1.1	Kuchnia	31,72
1.2	Zmywalnia	7,28
1.3	Pom. gospodarcze / szatnia	8,54
1.4	Magazyn / komunikacja	6,30
Razem		53,84

14.3 Opis pracy kuchni

14.3.1 Dostawa

Kuchnia zaopatrywana będzie przez dostawców surowców i półproduktów. Warzywa i ziemniaki przechowywane na regale w magazynie. Ziemniaki w workach, warzywa w kontenerach. Produkty przywożone na bieżąco: mięso i produkty "szybkiego psucia" przechowywane w szafie chłodniczej.

14.3.2 Przygotowanie surowców

Przygotowanie posiłków odbywa się przy odpowiednich stanowiskach:

- stanowisko obróbki warzyw świeżych i obróbki jaj w pomieszczeniu magazynowym.



- stanowisko obróbki mięsa wyposażone w stół ze zlewem, pojemnik na odpadki. Rozdrabnianie mięsa w atestowanych rękawiczkach.
- stanowisko rozdrabniania warzyw wyposażone w stół, pojemnik na odpadki, szatkownicę do warzyw.

Uwaga: do porcjowania surówek bezwzględnie zakazuje się używania sprzętu do krojenia i rozdrabniania mięs.

14.3.3 Obróbka termiczna

W pomieszczeniu kuchni głównej przewidziano blok urządzeń grzewczych złożony z kuchenki czteropalnikowej, patelni elektrycznej oraz piecyka konwekcyjno - parowego.

14.3.4 Wydawanie posiłków

Wydawanie posiłków na stanowisku wydawalni zlokalizowanym w pobliżu drzwi.

14.3.5 Zmywalnia naczyń stołowych

Brudne naczynia stołowe podawane będą przez okno podawcze, a następnie za pomocą stolika kelnerskiego przewożone do zmywalni. Zmywalnia wyposażona jest w zlew z baterią prysznicową, zmywarkę do mycia naczyń i szkła, zlew głęboki do zmywania naczyń kuchennych oraz szafę przelotową.

14.3.6 Zaplecze socjalne

Dla pracowników przewidziano pomieszczenie socjalne wyposażone w szafki na odzież oraz stoliki i dwa krzesła. W pomieszczeniu tym umieszczono także szafę na środki czystości. Toaleta dla pracowników w tym samym budynku oddalona o mniej niż 75m.

Zatrudnienie i czas pracy:

W obiekcie zatrudnione są trzy osoby płci żeńskiej. Praca w systemie jednozmianowym.

Pracownicy powinni posiadać:

- aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach - dla osób biorących udział w procesie produkcji lub obrocie żywnością
- kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednie do wykonywanej pracy przy produkcji i dystrybucji żywności do pracy na danym stanowisku

14.4 Zestawienie urządzeń

Nr	Nazwa	Istniejące/ Nowe	Ilość	Rozmiar [cm]	Media		
					woda	kanaliz acja	Moc[kW]
Kuchnia							
1.1	Szafka z umywalką	Nowa	1	60x60x85	x	x	
1.2	Kuchnia gazowa 4-palnikowa	Istniejąca	1	90x90x70			

**Biuro Usług Projektowych i Obsługi Inwestycji DWG**

– Marcin Zwierzykowski

Plac Wolności 21; 88-400 Żnin

tel. 52 552 46 30, 600 500 262 e-mail: biuro@dwg.com.pl

1.3	Patelnia elektryczna uchylna	Nowy	1	70x78x85			6,3
1.4	Piec konwekcyjno – parowy sterowany elektronicznie wraz z podstawą	Nowy	1	73x78x70	x	x	7,8
1.5	Uzdatniacz automatyczny do wody	Nowy	1	20x38x48	x		0,02
1.6	Okap przyścienny trapezowy	Nowy	1	290x100x45			
1.7	Stół bez tylnego rantu z blokiem szuflad (P)	Nowy	1	130x70x85			
1.8	Stół bez tylnego rantu z blokiem szuflad (L)	Nowa	1	130x70x85			
1.9	Podstawa pod garnki	Nowa	2	40x40x45			
1.10	Stół ze zlewem 1-komorowym z półką wraz z baterią gastronomiczną łokciową	Nowy	1	100x70x85	x	x	
1.11	Stół przyścienny istniejący	Istniejący	1	90x90x85			
1.12	Szatkwonica do warzyw	Nowa	1	24x54x45			0,55
1.13	Regał magazynowy 4 półkowy na termosy	Nowy	1	80x40x180			
1.14	Szafa chłodnicza na kółkach	Nowa	1	74x83x201			0,215
1.15	Szafa mroźnicza na kółkach	Nowa	1	74x83x201			0,48
1.16	Wózek kelnerski 3 półkowy	Nowa	1	85x53x94			
1.17	Wózek do transportu pojemników z blatem roboczym	Nowy	1	38x55x93			
Zmywalnia							
2.1	Zlew dwukomorowy z półką	Nowy	1	70x100	x	x	
2.2	Zmywarka	Istniejąca	1	60x60x67	x	x	2,77
2.3	Uzdatniacz automatyczny do wody	Nowy	1	20x38x48	x		0,02
2.4	Basen 1-komorowy głęboki do mycia naczyń kuchennych	Nowy	1	80x70x85	x	x	
2.5	Szafa przelotowa	Nowa	1	100x60x200			
2.6	Regał ociekowy skręcany	Nowy	1	80x50x180			
Pom. socjalne / szatnia							
3.1	Szafka BHP podwójna 1 drzwiowa	Nowa	3	40x45x170			
3.2	Stoliki i 3 krzesła	Nowe	1kpl				
3.3	Szafa na środki czystości	Nowa	1	100x60x180			
3.4	Błat ze zlewem, pod blatem miejsce na pralkę	Nowy	1kpl	170x60	x	x	
3.5	Pralka	Istniejąca	1	60x60x85	x	x	2,00
Magazyn / Komunikacja							
4.1	Regał magazynowy 4półkowy	Nowy	2	100x60x1800			



4.2	Lampa owadobójcza	Nowa	1	65x9,5x32			0,04
4.3	Zlewozmywak dwukomorowy z półką	Nowy	1	100x70x85	x	x	
4.4	Stół z miejscem na pojemnik na odpadki	Nowy	1	100x70x85			

14.5 Wytyczne dla branż projektowych

Wytyczne architektoniczno - budowlane

Ściany i sufity:

- ściany i sufity wszystkich pomieszczeń powinny mieć gładką powierzchnię
- ściany kuchni, obieralni, zmywalni powinny być wyłożone glazurą do wysokości 2,0m.
- korytarze powinny być pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do wysokości minimum 1,5m
- narożniki ścian i słupów powinny być zabezpieczone przed obtłukiwaniem

Podłogi:

- posadzki w pomieszczeniach powinny być łatwozmywalne, nienasiąkliwe, odporne na ścieranie, antystatyczne i przeciwpoślizgowe
- w pomieszczeniach w których znajdują się kratki ściekowe posadzkę należy wykonać ze spadkiem w kierunku krat

Stolarka:

- drzwi powinny być gładkie, odporne na wilgoć i przystosowane do zmywania wodą,
- drzwi winny być od dołu zabezpieczone przed gryzoniami stalową osłoną do wys. 300mm
- okna powinny być łatwo dostępne, otwierane do wewnątrz a w pomieszczeniach produkcyjnych zabezpieczone siatką przed owadami

Wytyczne instalacji wod. - kan.

- woda w obiekcie zużywana będzie do celów technologicznych, porządkowych i sanitarnych. Woda powinna odpowiadać warunkom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi
- woda doprowadzona jest z istniejącego przyłącza;
- ścieki odprowadzone są do istniejącej sieci kanalizacyjnej;
- ścieki technologiczne przed odprowadzeniem do sieci powinny przejść przez separator tłuszczów

Wytyczne dla instalacji elektrycznej

- wszystkie pomieszczenia zaplecza kuchennego powinny mieć tak umieszczone punkty oświetleniowo - elektryczne (ogólne i miejscowe) żeby miejsca pracy nie były zaciemnione
- doświetlenie sztuczne stanowisk pracy w pomieszczeniach kuchennych winno posiadać odpowiednie natężenie zgodnie z PN



- usytuowanie gniazd instalacji jedno i trójfazowej oraz doprowadzenie zasilania bezpośrednio do wszystkich urządzeń technologicznych wykonać zgodnie z wytycznymi określonymi w DTR urządzeń
- w pomieszczeniach kuchennych instalacja elektryczna powinna być hermetyczna
- dla urządzeń gastronomicznych należy przewidzieć osobne centralnie zgrupowane wyłączniki zasilania

15. UWAGI:

- wszystkie roboty budowlane i instalacyjne wykonać pod ścisłym nadzorem technicznym, zgodnie z Polskimi Normami i obowiązującymi przepisami budowlanymi oraz zgodnie ze sztuką budowlaną,
- budowę realizować zgodnie z projektem, wszelkie istotne zmiany bez zgody projektanta mogą spowodować wstrzymanie prac na budowie,
- wszystkie materiały konstrukcyjne oraz wykończeniowe muszą posiadać dopuszczenia do stosowania w budownictwie oraz aprobaty techniczne,
- wszystkie roboty budowlano-montażowe, a także odbiór robót należy wykonać zgodnie z „Warunkami Technicznymi Wykonania i Odbioru Robót Budowlano-Montażowych” oraz pod nadzorem osób do tego uprawnionych,
- przed przystąpieniem do robót należy zapoznać się ze stanem elementów wcześniej wykonanych oraz porównać wyniki pomiarów z wymiarami projektowanymi,
- nośność poprzednio wykonywanych elementów powinna osiągnąć wartość odpowiednią dla przeniesienia obciążeń montażowych,
- roboty budowlane należy prowadzić tak aby zapewniona była stateczność konstrukcji i jej elementów w każdej fazie montażu bez względu na istniejące warunki atmosferyczne m.in. za pomocą stężeń stałych i montażowych,
- ze względu na wrażliwość gruntów na zamakanie i przemarzanie należy w trakcie prowadzenia robót ziemnych i fundamentowych zachować szczególną ostrożność i staranność,
- wszelkie odstępstwa od projektu należy konsultować z projektantem.