

OPIS ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY PRZEBUDOWY ZAPLECZA ŻYWIENIOWEGO W ZESPOLE SZKÓŁ W OZIMKU

1. PODSTAWA OPRACOWANIA

- zlecenie inwestora,
- wytyczne programowe określone przez inwestora,
- inwentaryzacja budowlana,
- obowiązujące przepisy prawne i normatywy techniczne obowiązujące dla tego typu placówek,
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie(Dz.U.Nr75 poz. 690 z późniejszymi zmianami)
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (jednolity tekst Dz.U. Nr 169 z 2003 r. poz.1650 z późniejszymi zmianami),
- Ustawa z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2006 Nr 171, poz. 1225 z późn.zm.),
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higienicznych środków spożywczych,
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/206 z dnia 22.12.2006 w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U z 2007 Nr 80 poz.545),
- literatura fachowa z zakresu projektowania placówek gastronomicznych,
- wybrane zagadnienia dotyczące technologii i produkcji potraw,
- katalogi urządzeń.

2. LOKALIZACJA

46-040 Ozimek ul. Korczaka 14

3. INWESTOR

Urząd Gminy i Miasta w Ozimku ul. Ks.J. Dzierżona 4b

4. DANE OGÓLNE

Przedmiotem niniejszego opracowania jest projekt przebudowy budynku zaplecza żywieniowego Zespołu Szkół w Ozimku, który stanowi część segmentu szkoły składającej się z kompleksu 6 budynków połączonych ze sobą holem. Budynek zaplecza żywieniowego jest budynkiem piętrowym nie podpiwniczonym z dachem stromym dwuspadowym kryty blachą, wkomponowany w podstawową bryłę budynku szkoły. Budynek wybudowany około 20 lat temu do czasu wykonania inwentaryzacji niedokończony. Stan techniczny budynku określa się jako surowy zamknięty. Z układu konstrukcyjnego oraz rozkładu ścianek działowych wynika iż w przyziemiu zlokalizowana miała być część magazynowo-socjalna, natomiast na piętrze zlokalizowana miała być sala konsumpcyjna z zapleczem kuchennym. Do segmentu prowadzą dwa wejścia, w przyziemiu bezpośrednio z zewnątrz oraz na piętrze z holu szkoły do sali konsumpcyjnej. Komunikację pionową pomiędzy kondygnacjami stanowi wewnętrzna klatka schodowa, oraz szyb pod montaż windy towarowej. Dodatkowo opracowanie obejmuje zagospodarowanie części powierzchni magazynowej w poziomie przyziemia.

5. ZAKRES OPRACOWANIA

Projekt obejmuje przebudowę pomieszczeń zaplecza żywieniowego na stołówkę szkolną oraz dokończenie zagospodarowania części pomieszczeń przyziemia zlokalizowanych przy zapleczu żywieniowym na magazynki zasobów szkolnych. Opracowanie dotyczy przebudowy wnętrza budynku, natomiast dla całego budynku szkoły w tym części objętej niniejszym opracowaniem opracowany został przez BUDOMONT Zakład Inwestycyjno-Remontowy ul. Kamieńskiego 270a 51-181 Wrocław, projekt ocieplenia i kolorystyki ścian zewnętrznych obejmujący również wymianę zewnętrznej stolarki okiennej i drzwiowej oraz montaż parapetów

6. OPIS ZAMIERZENIA PROJEKTOWEGO

Zespół Szkół w Ozimku obejmuje Szkołę Podstawową oraz Gimnazjum. Ze statystyk z ostatnich lat wynika iż średnia ilość uczniów w obu oddziałach wynosi około 550 osób, w tym 380 w gimnazjum oraz 170 w szkole podstawowej. Z analizy tego typu placówek wynika, że około 50% uczniów gimnazjum i 50% uczniów podstawówki korzysta z obiadów szkolnych co daje 275 osób w przypadku tej szkoły. Zaprojektowano salę konsumpcyjną o powierzchni 323,30 m², co przy obowiązującej normie 1,2 m²/osobę daje możliwość konsumpcji jednorazowo dla 269 osób. Z ogólnej powierzchni stołówki wydzielono 10 miejsc konsumpcyjnych dla kadry nauczycielskiej natomiast pozostałą powierzchnię podzielono na dwie części dla uczniów szkoły podstawowej o 56 miejscach konsumpcyjnych oraz dla uczniów gimnazjum o 120 miejscach konsumpcyjnych. Miejsca dla uczniów szkoły podstawowej wyposażono w dwa rodzaje stolików i krzeseł o zróżnicowanej wysokości przystosowanej do wzrostu dzieci klas I-III oraz klas IV-VI. Krzesła i stoliki w części przeznaczony dla uczniów gimnazjum wyposażono w jeden wymiar przeznaczony dla osób dorosłych.

Dla dostosowania pracy stołówki pod rozkład zajęć szkoły założono iż stołówka wydawać będzie obiady codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach 11³⁰-13⁵⁰ co pozwoli uczniom wybrać odpowiedni dla siebie czas konsumpcji.

W przyziemiu usytuowano:

- obróbkę wstępną z magazynami produktów
- zaplecze socjalno-sanitarne dla obsługi
- biuro intendenta stołówki

Na piętrze usytuowano:

- salę konsumpcyjną
- zaplecze kuchenne ze zmywalnią

Zaplecze żywieniowe połączone jest z holem szkoły skąd następować będą wejścia do sali konsumpcyjnej z podziałem dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum. Z holu prowadzą cztery wyjścia jako wejścia główne oraz 7 wyjść ewakuacyjnych.

Wejście dla obsługi stołówki oraz dostawa towarów odbywać będzie się w przyziemiu.

Surowce po obróbce wstępnej transportowane będą do kuchni windą towarową.

7. WYKAZ POMIESZCZEŃ

Lp	Nazwa pomieszczenia	Pow.w m ²	Posadzka
•	Pomieszczenia stołówki		
	PRZYZIEMIE		
1.	komunikacja	23,10	plytki posadzkowe
2.	pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw/jarzyn/jaj	23,30	plytki posadzkowe
3.	magazyn ziemniaków	7,10	plytki posadzkowe
4.	magazyn warzyw	3,40	plytki posadzkowe
5.	pom. produktów przechowywanych w chłodziarkach i zamrażarkach	3,40	plytki posadzkowe
6.	ubikacja personelu	5,60	plytki posadzkowe
7.	komunikacja	8,70	plytki posadzkowe
8.	magazyn przetworów w opakowaniach producenta	5,60	plytki posadzkowe
9.	biuro intendenta	15,50	plytki posadzkowe
10.	magazyn spożywczy	6,30	plytki posadzkowe
11.	magazyn wyposażenia	25,90	plytki posadzkowe
12.	szatnia personelu	8,00	plytki posadzkowe
13.	umywalnia personelu	8,70	plytki posadzkowe
14.	jadalnia personelu +schowek porządkowy	8,50	plytki posadzkowe
15.	magazynek środków porządkowych	1,20	plytki posadzkowe
16.	klatka schodowa	6,50	plytki posadzkowe
17.	magazyn odpadków	7,30	plytki posadzkowe
	razem	168,10	
•	Pomieszczenia magazynów		
18.	komunikacja	107,90	plytki posadzkowe
19.	magazyn wyposażenia	31,40	plytki posadzkowe
20.	węzeł cieplny	4,50	plytki posadzkowe

21.	magazyn wyposażenia	34,60	płytki posadzkowe
22.	magazyn sprzętu sportowego	35,30	płytki posadzkowe
23.	komunikacja	10,90	płytki posadzkowe
24.	komunikacja	37,90	płytki posadzkowe
25.	magazyn wyposażenia	33,70	płytki posadzkowe
26.	magazyn wyposażenia	93,60	płytki posadzkowe
27.	wentylatorownia	144,80	płytki posadzkowe
	razem pomieszczenia 18-27	534,60	
	razem pomieszczenia przyziemia	702,70	
	PIĘTRO		
1.	jadalnia	323,30	płytki posadzkowe
2.	przedsionek zmywalni	6,00	płytki posadzkowe
3.	zmywalnia naczyń stołowych	13,10	płytki posadzkowe
4.	kuchnia	65,00	płytki posadzkowe
5.	wydawalnia posiłków	9,60	płytki posadzkowe
6.	wydawalnia napoi	5,40	płytki posadzkowe
7.	magazyn spożywczy	7,90	płytki posadzkowe
8.	chłodnia	2,60	płytki posadzkowe
9.	komunikacja	34,30	płytki posadzkowe
10.	pomieszczenie porządkowe kuchni	1,40	płytki posadzkowe
11.	pomieszczenie porządkowe ogólne	1,40	płytki posadzkowe
12.	magazyn zasobów stołowych	1,40	płytki posadzkowe
	razem pomieszczenia piętra	477,30	
	razem powierzchnia użytkowa	1180,00	

8.CHARAKTERYSTYKA DZIAŁALNOŚCI

8.1. KUCHNIA

Kuchnia przygotowywać będzie posiłki w pełnym zakresie z surowców i półproduktów z zachowaniem magazynowanych zapasów dla:

- surowców o nieprzekraczalnym 3 dniowym okresie przechowywania w urządzeniach chłodniczych,
- dla pozostałych artykułów spożywczych o nieprzekraczalnym 7 dniowym okresie przechowywania,
- dla warzyw okopowych i ziemniaków o nieprzekraczalnym 14 dniowym okresie przechowywania,
- dla nowalijek o nieprzekraczalnym 1 dniowym okresie przechowywania.

W działalności kuchni wystąpi:

- dostawa i magazynowanie artykułów spożywczych,
- przygotowanie surowców i wyrobów konsumpcyjnych (posiłków),
- odbiór posiłków przez konsumentów od osoby je wydającej,
- zmywanie naczyń stołowych i kuchennych,
- podawanie ciepłych napojów (mleko, herbata, kompot).

8.2. DOSTARCZANIE PRODUKTÓW

Dostawa artykułów spożywczych wymagających obróbki wstępnej (warzyw, ziemniaków, jaj) odbywać będzie się bezpośrednio do magazynów w przyziemiu, a następnie przenoszonych do pomieszczenia wstępnej obróbki (pom.2), skąd w zamkniętych pojemnikach ekspediowane będą windą towarową do kuchni na piętro celem dalszej obróbki.

Część artykułów umieszczona zostanie w chłodziarce gastronomicznej(tłuszcze, przetwory mleczne) lub zamrażarce szufladowej-ryby, mrożonki (pom.5-przyziemie) lub chłodnia (pom.8-piętro). Półprodukty i produkty przechowywane będą z rozdziałem asortymentowym i wg temperatur przechowywania.

Artykuły spożywcze sypkie (mąka, cukier, przyprawy, makarony itp.) w magazynie spożywczym (pom.10-przyziemie) oraz uzupełnianym na bieżąco magazynie spożywczym podręcznym (pom.7-piętro).

8.3. PRZYGOTOWANIE SUROWCÓW

Przygotowanie surowców odbywać będzie się wg wydzielonych ciągów technologicznych w pomieszczeniu obróbki wstępnej (pom.2-przyziemie) oraz na stanowiskach roboczych w kuchni właściwej (pom.4-piętro).

Obróbka cieplna i ostateczne przygotowanie potraw odbywać się będzie w kuchni na poszczególnych stanowiskach roboczych:

Gotowe potrawy z kuchni przenoszone będą w odpowiednich pojemnikach do wydawalni, (bemar utrzymującego temperaturę) i wydawane do konsumpcji.

8.4. WYDAWANIE POSIŁKÓW

Wydawanie posiłków na salę jadalni odbywać się będzie ze stanowiska wydawania. Posiłki dostarczane będą przez obsługę kuchni. Talerze pobierane będą z szafy przelotowej, obustronnie zamykanej. Porcje nakładane będą przez osoby wydające. Konsumenci talerze ustawiać będą na tackach przechowywanych na stojakach. Sztućce pobierane będą z pojemników ustawionych na blacie wydawczym. Po konsumpcji tace i naczynia stołowe będą odstawiane na wózki odbiorcze, a następnie przewożone do zmywalni przez personel.

8.5. ZMYWANIE NACZYŃ

Zmywanie naczyń odbywać się będzie w zmywalni na dwóch stanowiskach:

- mycie naczyń kuchennych oraz naczyń stołowych
- mycie tac

Odpadki pokonsumpcyjne mielone będą w młynku w zlewie i odprowadzane do kanalizacji. Odpadki z kuchni na piętrze i ze wstępnej obróbki w przyziemiu do czasu wywozu przechowywane będą w magazynie odpadków (pom.17-przyziemie) w pojemnikach zamykanych.

8.5. PODAWANIE NAPOJÓW

Ciepłe napoje w postaci herbaty, mleka i kompoty wydawane będą w wydawalni napojów.

9. PLANOWANE ZATRUDNIENIE

W bloku żywieniowym planuje się zatrudnienie:

- 2 kucharki,
- 2 pomoce kuchenne,
- 1 pomoc na sali jadalni,
- 1 intendentka.

Praca na jedną zmianę.

Dla potrzeb personelu zaprojektowano pomieszczenia sanitarno-socjalne w przyziemiu (ubikację pom.6, szatnię pom.12, jadalnię pom.14).

10. DANE TECHNICZNE

1.	Powierzchnia zabudowy budynku zaplecza żywieniowego poza obrysem budynku głównego szkoły	386,70 m ²
2.	Powierzchnia użytkowa istniejąca z powierzchnią wchodzącą w budynek główny	1197,40 m ²
3.	Powierzchnia użytkowa projektowana z powierzchnią wchodzącą w budynek główny	1180,00 m ²
4.	Kubatura budynku zaplecza żywieniowego poza obrysem budynku głównego szkoły	3577,00 m ³

10.1. ZAKRES ROBÓT ROZBIÓRKOWYCH

- zdemontować rozpoczętą a niedokończoną wewnętrzną instalację wodociagową w pomieszczeniach objętych opracowaniem z prawidłowym zabezpieczeniem instalacji użytkowanej.
- zdemontować rozpoczętą a niedokończoną wewnętrzną instalację kanalizacyjną w pomieszczeniach objętych opracowaniem z prawidłowym zabezpieczeniem instalacji użytkowanej.
- zdemontować rozpoczętą a niedokończoną wewnętrzną instalację c.o. w pomieszczeniach objętych opracowaniem
- rozebrać murowane z cegły na zaprawie cementowo-wapiennej ścianki działowe wg rysunku zakresu prac do wykonania
- rozebrać murowane z cegły na zaprawie cementowo-wapiennej przewody wentylacyjne
- zdemontować drzwi wejściowe pomiędzy holem i stołówką
- rozebrać ścianę wydzielającą holl od pomieszczeń stołówki wykonaną z kształtek szklanych oraz cegły na zaprawie cementowo-wapiennej
- oczyścić metalową konstrukcję nośną dachu z istniejącej farby zwracając szczególną uwagę na miejsca łączenia poszczególnych elementów

- skuć posadzkę w pomieszczeniu wentylatorowni pod projektowany fundament z przycięciem obrysu tarczą do betonów
- wywiercić otwory na przewody wentylacyjne Ø15 wg rysunku zakresu prac do wykonania

Uwaga

(Jeżeli okna w zapleczu żywieniowym nie zostaną wymienione do czasu realizacji powyższego opracowania a których wymiana została ujęta w projekcie ocieplenia opracowanym przez firmę BUDOMONT Zakład Inwestycyjno-Remontowy z Wrocławia, to należy dokonać ich wymianę zgodnie z ustaleniami inwestora).

10.2. ZAKRES ROBÓT NOWOPROJEKTOWANYCH

- zabezpieczyć miejsca w pokryciu dachu po wyburzonych przewodach wentylacyjnych blachą fałdową o profilu takim samym jak profil istniejącego pokrycia poprzez skręcenie śrubami z zastosowaniem uszczeltek gumowych oraz silikonu.
- zabezpieczyć konstrukcję stalową dachu poprzez malowanie z zabezpieczeniem antykorozyjnym ze szczególnym uwzględnieniem połączeń

10.3. OPIS ELEMENTÓW

—ścianki działowe 6,10 i 12cm (wg rysunku zakresu prac do wykonania) z bloczków z betonu spienionego lub pustaków ceramicznych na zaprawie cementowo-wapiennej. W przyziemiu ścianki oprzeć na projektowanej płycie betonowej, natomiast na piętrze oprzeć na istniejącej płycie żelbetowej.

—nadproża nad otworami drzwiowymi z prefabrykowanych belek w systemie konstrukcji ścian

—sufity w pomieszczeniach przyziemia gładkie malowane farbami emulsyjnymi do malowania wewnętrznego w kolorze białym na podkładach ocieplenia sufitów płytami styropianowymi (wg przyjętego systemu)

—sufit w pomieszczeniach pietra podwieszony z płyt gipsowo-kartonowych wykonany wg przyjętego systemu uzgodnionego z inwestorem o odporności ogniowej 60min montowany na ruszcie metalowym krzyżowym, podwieszonym do płatwi z rur stalowych kwadratowych 60x100cm w rozstawie co 150cm łączonych do dźwigarów kratowych poprzez skręcanie.

(sufit należy wykonać w całości nad całą powierzchnią pietra oddzielając przeciwpożarowo konstrukcję metalową dachu, a ścianki działowe wykonać do powierzchni sufitu).

•sufit w sali konsumpcyjnej malowany farbami akrylowymi do malowania wewnętrznego

•sufity w pozostałych pomieszczeniach malowane farbami emulsyjnymi do malowania wewnętrznego w kolorze białym

—posadzki z płytek posadzkowych odpornych na wodę, środki czystości, przeciwślizgowe układane na kleju na gotowym podłożu.

•w przyziemiu w pomieszczeniach stołówki układanych w karo z cokolikiem wyokrąglonym o wysokości 7cm w kolorystyce jasnej wg uzgodnień z inwestorem

•w przyziemiu w pomieszczeniach magazynowych stołówki układanych w karo z cokolikiem o wysokości 7cm w kolorach szaro-beżowych

•na piętrze układanych w karo z cokolikiem wyokrąglonym o wysokości 7cm w kolorystyce jasnej wg uzgodnień z inwestorem, w sali konsumpcyjnej można ułożyć wzór stosując odcienie tej samej kolorystyki płytek

—podkłady pod posadzki:

•w przyziemiu – na istniejącym podkładzie z piasku, płyta betonowa gr. 10cm, folia budowlana podwójnie, styropian gr. 8cm, szlichta cementowa gr. 5cm,

•na piętrze – na istniejącej płycie żelbetowej, folia budowlana podwójnie, szlichta cementowa gr. 5cm,

— tynki cementowo-wapienne stanowiące podkład pod okładziny ścienne

— okładziny ścienne

-w kuchni, pomieszczeniu obróbki wstępnej, zmywalni, ubikacji, umywalni płytki ścienne na pełną wysokość układane na kleju na gotowym podłożu

-w pomieszczeniu socjalnym oraz pomieszczeniu porządkowym płytki ścienne do wysokości 160cm przy urządzeniach wodnych, układane na kleju na gotowym podłożu

-w sali konsumpcyjnej, klatce schodowej, komunikacji mozaikowa wyprawa tynkarska uzgodniona w fakturze i kolorystyce z inwestorem lub na podstawie opracowanego oddzielnego projektu kolorystyki. Zaleca się zastosowanie w sali konsumpcyjnej zróżnicowanej kolorystyki w celu uniknięcia monotoni pomieszczenia.

— fundament pod centralę wentylacji mechanicznej

z płyty żelbetowej 40x200x420cm posadowionej na podkładzie z piasku o gr. warstwy 10cm, wylewanej na miejscu budowy z betonu B20 zbrojonej stalą zbrojeniową A III. Wokół fundamentu wykonać dylatację od istniejącej posadzki pomieszczenia z wypełnieniem plastyfikatorem

— konstrukcja nośna wentylacji

z rur stalowych kwadratowych 6x10cm mocowana na skręcanie do stalowych dźwigarów kratowych dachu. Konstrukcję obudować płytami kartonowo-gipsowymi na ruszcie metalowym mocowanym do w/w konstrukcji. Obudowę wykonać po całkowitym montażu przewodów wentylacji oraz sprawdzeniu jej działania

— przewody wentylacyjne od stropu nad przyziemiem do połaci dachu murowane z pustaków ceramicznych 19x19cm, na dachu zakończone kominkami wentylacyjnymi, a w pomieszczeniach zakończone kratkami wentylacyjnymi.

— izolacje

CIEPLNE

-sufitu podwieszonego z wełny mineralnej szklanej lub kamiennej o grubości warstwy 16cm układanej na konstrukcji nośnej sufitu. W celu zapewnienia wymaganej klasy odporności ogniowej sufitu nie można stosować odpadków lub ścinek wełny.

-stropu żelbetowego nad przyziemiem z płyt styropianowych mocowanych do stropu od spodu na klej

Warstwa styropianu stanowić będzie równocześnie warstwę wygłuszającą.

PRZECIWWILGOCIOWE

-sufitu podwieszonego z folii paroprzepuszczalnej

-stropu nad przyziemiem z dwóch warstw folii budowlanej układanej krzyżowo na zakład

-posadzki przyziemia z dwóch warstw folii budowlanej układanej krzyżowo na zakład

— stolarka drzwiowa

PRZYZIEMIE

-drzwi zewnętrzne do komunikacji zaplecza żywieniowego oraz magazynku odpadów w konstrukcji aluminiowej z wypełnieniem blachą aluminiową z przeszkloną nadstawką,

-drzwi zewnętrzne do komunikacji magazynów w konstrukcji aluminiowej z wypełnieniem blachą aluminiową z przeszkloną nadstawką

-drzwi wewnętrzne do ubikacji, pomieszczeń porządkowych oraz umywalni i szatni pełne z kratką wentylacyjną

-drzwi wewnętrzne do pomieszczeń magazynowych zaplecza żywieniowego pełne łatwo zmywalne

-drzwi wewnętrzne do pomieszczeń magazynowych pełne

PIĘTRO

-drzwi wewnętrzne wejścia do sali konsumpcyjnej w konstrukcji aluminiowej przeszklone,

-drzwi wewnętrzne do pomieszczeń porządkowych z kratką wentylacyjną

-drzwi wewnętrzne do pozostałych pomieszczeń pełne

— parapety wewnętrzne z PCV w kolorze dostosowanym do koloru ścian

— malowanie ścian

PRZYZIEMIE

-w pomieszczeniach zaplecza żywieniowego ściany malowane farbami akrylowymi do malowania wewnętrznego na przygotowanych podłożach ściśle wg instrukcji wybranego producenta farb, w kolorystyce uzgodnionej z inwestorem.

-w magazynach części gospodarczej ściany malowane farbami emulsyjnymi do malowania wewnętrznego na przygotowanych podłożach ściśle wg instrukcji wybranego producenta farb.

PIĘTRO

-ściany malowane farbami akrylowymi do malowania wewnętrznego na przygotowanych podłożach ściśle wg instrukcji wybranego producenta farb.

11. MEDIA

11.1. WEWNĘTRZNA INSTALACJA WODOCIĄGOWA

Pomieszczenia zaplecza żywieniowego zaopatrywane będą w wodę z istniejącej wewnętrznej instalacji wodociągowej budynku szkoły, jako jej rozwinięcie.

Instalacja wykonana zostanie na podstawie projektu opracowanego przez AFP Firma Techniczno-Handlowa 44-100 Gliwice ul. Przyniczyńskiego 18

Dane charakterystyczne instalacji

Zakłada się godzinowe zużycie wody w ilości 1,65 dm³/s

w tym wody zimnej 1,10 dm³/s i wody ciepłej 0,55 dm³/s

Woda ciepła przygotowywana będzie w podgrzewaczu pojemnościowym ACV SMART Multi E400

11.2. WEWNĘTRZNA INSTALACJA WODY DO CELÓW P.POŻ

Pomieszczenia zaplecza żywieniowego wyposażone zostaną w wydzieloną instalację p.poż o dwóch zaworach hydrantowych Ø25 po jednym hydrancie w przyziemiu i na piętrze, jako rozwinięcie istniejącej instalacji szkoły.

Wydajność hydrantu 1dcm/h

Instalacja wykonana zostanie na podstawie projektu opracowanego przez AFP Firma Techniczno-Handlowa 44-100 Gliwice ul. Przyńczyńskiego 18

11.3. WEWNĘTRZNA INSTALACJA KANALIZACYJNA

W pomieszczeniach zaplecza żywieniowego wytwarzane będą ścieki typu bytowo-gospodarcze w ilości zbliżonej do ilości pobieranej wody Ścieki odprowadzane będą do istniejącej wewnętrznej kanalizacji budynku szkoły jako jej rozwinięcie.

Instalacja wykonana zostanie na podstawie projektu opracowanego przez AFP Firma Techniczno-Handlowa 44-100 Gliwice ul. Przyńczyńskiego 18

11.4. WEWNĘTRZNA INSTALACJA ELEKTRYCZNA

Pomieszczenia zaplecza żywieniowego wyposażone zostaną w wewnętrzną instalację elektryczną zasilaną z wewnętrznej sieci elektrycznej budynku szkoły jako jej rozwinięcie.

Instalacja wykonana zostanie na podstawie projektu opracowanego przez Zakład Usług Inwestycyjnych mgr inż. Mirosław Kostyra 47-161 Szymiszów ul. Strzelecka 10

12. WENTYLACJA

W pomieszczeniach zaprojektowano wentylację mieszaną

-grawitacyjną ze wspomaganiem wentylatorami łazienkowymi HVR150/4

-mechaniczną nawiewno-wywiewną z odzyskiem ciepła z centralą wentylacyjną firmy CAIRPlus SX128.096IVVV

-mechaniczna w postaci okapu kuchennego z wentylatorem KB400Rosenberg

Instalacja wykonana zostanie na podstawie projektu opracowanego przez AFP Firma Techniczno-Handlowa 44-100 Gliwice ul. Przyńczyńskiego 18

13. OGRZEWANIE POMIESZCZEŃ

Pomieszczenia ogrzewane będą centralnym ogrzewaniem zasilanym z lokalnej kotłowni wg oddzielnego projektu który opracowany zostanie dla całego budynku szkoły, a który uwzględni projektowany układ pomieszczeń, opracowany projekt wentylacji mechanicznej dla części zaplecza żywieniowego oraz projekt docieplenia budynku.

14. UWAGI KOŃCOWE

Roboty budowlane należy zlecić do wykonania firmie posiadającej odpowiedni potencjał kadrowy i sprzętowy. Prace należy wykonywać przestrzegając przepisy bezpieczeństwa pracy oraz przepisy przeciwpożarowe. Do wbudowania należy stosować materiały posiadające wymagane atesty i certyfikaty. Materiały wykończeniowe w postaci płytek podłogowych i ściennych, mozaikowych wypraw tynkarskich czy koloru farb powinny być przed wbudowaniem uzgodnione z inwestorem. Kolorystyka farb oraz faktura wypraw tynkarskich powinna sprawdzona być na przygotowanych próbkach. Zaleca się w sali konsumpcyjnej wykonać posadzkę z płytek 40x40cm z uwagi wielkość posadzki, natomiast w pozostałych pomieszczeniach zaleca się płytki 30x30cm. W kuchni zaleca się płytki układane w pionie np. 15x30cm, natomiast w pozostałych pomieszczeniach można ułożyć płytki o dowolnym kształcie.

Z uwagi na dużą ilość małych pomieszczeń których ściany obłożone będą płytkami ściennymi przed ich ułożeniem należy starannie dobrać sposób ich ułożenia aby unikać ich przycięć w postaci wąskich pasków. W narożach nie należy stosować wykończeń w postaci listew z PCV.