Opis techniczny do projektu

PRZEBUDOWY ZAPLECZA KUCHENNEGO W BUDYNKU SZKOLNYM

LOKALIZACJA - JEDN. EWID. SŁABOSZÓW, OBR. DZIADUSZYCE
DZIAŁKA NR EWID. 561/22

INWESTOR - GMINA SŁABOSZÓW
32-218 SŁABOSZÓW, SŁABOSZÓW 57

1. OPIS STANU ISTNIEJĄCEGO

Przeznaczone do przebudowy pomieszczenia istniejącej stołówki w kompleksie budynków szkolnych zajmują jej północno-wschodnie skrzydło.
Budynek zlokalizowany jest w Dziaduszycach na działce nr ewid. 561/22.

Powierzchnia przeznaczonej do przebudowy stołówki wynosi 116,86 m^2,

w tym:
- zaplecza kuchennego (po przebudowie) 64,58 m^2,
- jadalni 52,28 m^2.

Posiada ona dwa niezależnych wejść – z tego jedno prowadzące do jadalni poprzez korytarz części dydaktycznej budynku, zaś drugie dla personelu stołówki i dostawy towaru bezpośrednio z utwardzonego placu.
Wysokość pomieszczeń kuchni i jadalni (pom. 1.8 i 1.10) wynosi średnio 3,30 m, zaś zaplecza magazynowo- socjalnego ok. 2,50 m.

Budynek jest uzbrojony w energię elektryczną, wodę z wodociągu wiejskiego oraz przyłącz kanalizacji sanitarnej.
W ramach niniejszego opracowania przewiduje się przebudowę wewn. instalacji oraz zewn. odcinków instalacji kanalizacji sanitarnej z rozdziałem na ścieków technologicznych i montażem zewn. separatora. Przewiduje się także wykonanie instalacji wentylacji mechanicznej i wewn. instalacji gazowej (z ewentualna możliwością montażu zewn. zbiornika na gaz płynny poza zakresem niniejszego opracowania),
Ogrzewanie pomieszczeń centralnym ogrzewaniem z lokalnej kotłowni.

Objęte niniejszym opracowaniem roboty obejmujące przebudowę zaplecza kuchennego (dotychczas kuchnia przystosowana była tylko do wydawania posiłków gotowych), mają na celu przystosowanie go do nowych potrzeb, w tym możliwości przygotowywania posiłków (przygotowalnia wstępna warzyw i jaj) oraz wydawaniu posiłków na zewnątrz w ramach cateringu (pom. mycia termosów).

Węzły sanitarne konsumentów (uczniów) znajdują się w części budynku nie objętej opracowaniem.

2. RODZAJ i ZAKRES PRZEWIDZIANYCH DO WYKONANIA ROBÓT

Wykonanie przebić i rozkuć istniejących otworów (w ścianach nośnych należy wykonać nadproża stalowe wykonane z 2-ch dwuteowników 140), zamurowań i oraz nowych ścianek działowych gr. 12 cm (wykonanych z ½ pustaka gazobetonowego z obustronnym tynkiem cem.-wap. kat. III, alternatywnie konstrukcji stalowej obudowanej płyta gips.-karton.) - wg. oznaczenia na rzucie.

Podłączenie wszystkich pomieszczeń do istn. kanałów wentylacyjnych lub wykonanie nowych . Dodatkowo w pomieszczeniach sanitarnych należy zainstalować wspomaganie mechaniczne zblokowane z oświetleniem wentylacji grawitacyjnej, a w pomieszczeniu kuchenny okap z wentylacją mechaniczną nad urządzeniami grzewczymi.

Odsadzenie wewn. stolarki drzwiowej (typowych obiektowych) oraz wewn. okienek podawczych PCV.

Remont istniejących posadzek – poprzez ich wymianę we wszystkich adaptowanych pomieszczeniach, alt. z wymiana podłoży i warstw izolacji (ozn. 1.1 – 1.9) na gresowe.

Alternatywnie demontaż i wykonanie nowych sufitów podwieszonych.

Obłożenie ścian glazurą (lub wykonanie innej powierzchni gładkiej i łatwozmywalnej) w pom. zaplecza kuchennego ozn. nr 1.3, 1.6, 1.7,1.8, 1.9 i węźle sanitarnych ozn. nr 1.5 do wysokości min. 2,00 m, zaś w pom. socjalnym 1.4 przy zlewozmywaku min. do wys.1,60 m

Malowanie ścian i sufitów farbą lateksową lub emulsyjną w kolorze jasnym.

Podgrzewanie ciepłej wody z podgrzewacza elektrycznego, ogrzewanie pom. centralne ogrzewanie.

Uwagi końcowe :

Wszystkie użyte materiały budowlane winny posiadać wymagane aprobaty techniczne (atesty), w tym dopuszczające do kontaktu z żywnością i odpowiadać odpowiednim normom.

Roboty budowlane , instalacyjne i rzemieślnicze należy wykonać zgodnie z zasadami sztuki budowlanej oraz obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

Przewiduje się wykonanie robót instalacyjnych wg. projektów branżowych.

3. OPIS TECHNOLOGICZNY

Przewidziane do przebudowy zaplecze kuchenne stołówki szkolnej przygotowywać będzie ok. 80-100 obiadów dziennie oraz śniadania.

Planowane zatrudnienie 3 osoby.

Zakres prowadzonej działalności to głównie przygotowywanie obiadów z półproduktów wraz z obróbką wstępną warzyw i ziemniaków oraz jaj w wydzielonych pomieszczeniach.
Zakłada się również działalność cateringową, tj. część przygotowywanych posiłków wydawana będzie na zewnątrz głownie do placówek oświatowych filialnych na terenie gminy.

Objęte niniejszym opracowaniem pomieszczenia należy wyposażyć w odpowiedni sprzęt i meble.

PODSTAWOWE WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE

- pom. 1.10 – jadalnia – stoliki (do 50 miejsc konsumpcyjnych), lada (blat), okienko podawcze do zwrotu naczyń stołowych (do pom. 1.9),

- pom. 1.9 – zmywalnia naczyń stołowych – stół, pojemnik hermetyczny na odpady, zlewozmywak, maszyna do mycia naczyń (wyparzacz), szafa przelotowa,
- pom. 1.8 – zaplecze kuchenne – lodówki zamrażarki, szafy na zasobu kuchenne, stoły (blaty) robocze, urządzenia grzewcze (m.in. kuchenka czteropalnikowa elektryczna lub gazowa, piekarnik, kocioł warzelny), wentylacja mechaniczna z okapem nad urządzeniami grzewczymi, umywalka i zlewozmywak dwukomorowy, basen do mycia naczyń kuchennych,
- pom. 1.1 – korytarz – szafki ubraniowe dwudzielne,
- pom. 1.4 i 1.5 – pom. socjalne oraz węzeł sanitarny personelu z pom. porządkowym – zlewozmywak, umywalka, miska ustępowa, natrysk, kran ze złączka na węża i szafka na środki czystości,
- pom. 1.2 – magazynu artykułów spożywczych – regał magazynowy,
- pom. 1.3 – pom. obróbki wstępnej warzyw – stół roboczy, zlewozmywak,
- pom. 1.7 – pom. obróbki wstępnej jaj- lodówka do przechowywania jaj, zlew, pom do dezynfekcji jaj,
- pom. 1.6 – pom. mycia termosów – basen do mycia termosów.

4. WARUNKI ZABEZPIECZENIA P.POŻ.

Budynek zalicza do grupy budynków niskich - N

Kategoria zagrożenia ludzi - ZL III

Wymagana klasa odporności pożarowej budynku - „C” dopuszczalna „D”
Zakres planowanych do realizacji robót nie wpłynie na zmianę warunków bezpieczeństwa pożarowego budynku.

Planowana jest przebudowa zaplecza kuchennego, przy jednoczesnym zmniejszeniu pomieszczenia jadalni (pom. przeznaczone na pobyt do 50 osób).

Projekt ze względu za zakres planowanych do realizacji robót nie wymaga uzgodnienia pod względem ochrony przeciwpożarowej.

Miechów 06.2018.