

OPIS TECHNICZNY

Projekt budowl. zmiany sposobu użytkow. części pomieszczeń użytkowych podziemia bud. Zespołu Szkół w Krzywczy z przebudową na pomieszczenia kuchni z zapleczem Działka nr 473 obręb 0004 Krzywczy jednostka ewidencyjna 181305 2 Krzywczy

1.0. Inwestor:

Gmina Krzywczy
37 - 755 Krzywczy 36

2.0. Podstawa opracowania:

- zlecenie Inwestora
- inwentaryzacja budowlana budynku
- uzgodnienia i opinie
- normy i normatywy projektowania

3.0. Zakres opracowania i działalności kuchni:

Zakresem opracowania objęto projekt zmiany sposobu użytkowania części pomieszczeń użytkowych podziemia budynku na pomieszczenia kuchni z zapleczem z przebudową pomieszczeń.

Zakres działalności Kuchni obejmuje:

- zapewnienie żywienia dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Krzywczy oraz dzieci przedszkolnych uczęszczających do Przedszkola Publicznego funkcjonującego w budynku szkolnym i ewentualnie dla pracowników szkolnych w zakresie: posiłek jednodaniowy – dla dzieci objętych formą dożywiania- lub obiady dwudaniowe- w ilości wg. potrzeb.
- zapewnienie możliwości produkcji posiłków obiadowych dla prowadzenia żywienia dzieci w innych placówkach oświatowych funkcjonujących na terenie gminy, z dostarczaniem do tych placówek na zasadach cateringu w pojemnikach transportowych/termosach
- produkcja posiłków od surowca do wyrobu gotowego
- wydawanie posiłków ze stanowiska wydawania w kuchni właściwej poprzez okienko podawcze do jadalni
- dystrybucja z wydawalni do jadalni w formie samoobsługi
- konsumpcja posiłków – przy stolikach w jadalni
- konsumpcja na naczyniach wielokrotnego użytku
- zwrot brudnych naczyń stołowych – w formie samoobsługi lub przez personel, ze stolików w jadalni poprzez okienko podawcze do zmywalni naczyń stołowych
- dystrybucja do odbiorców zewnętrznych – catering, przez wydawalnię
- bezkolizyjny obieg pojemników transportowych/termosów tj. zwrot drogami komunikacji wewnętrznej do pomieszczenia mycia i przechowywania i przekazywania czystych pojemników/termosów do rozdzielni-wydawania

4.0. Opis do Zagospodarowania Terenu Działki i ogólnobudowlany budynku:

Budynek Zespołu Szkół składający się z dwóch segmentów połączonych łącznikiem salą sportową jest zrealizowany w południowej części działki z wewnętrznym układem komunikacyjnym połączonym istniejącym zjazdem publicznym z drogą publiczną od strony południowej.

Budynek jest zasilany w energię elektryczną z sieci zewnętrznych, wodę z własnego ujęcia, ścieki odprowadzono do kanalizacji gminnej. Ogrzewanie pomieszczeń centralne zasilane z własnej kotłowni na paliwo stałe. Budynek dwukondygnacyjny, całkowicie podpiwniczony zrealizowany w technologii tradycyjnej z wykorzystaniem szkieletu ścian wewnętrznych nośnych z prefabrykowanych, żelbetowych, elementów typu Wk70 oraz monolitycznego, żelbetowego układu słupów i podciągów. Stropy prefabrykowane z płyt kanałowych. Nad budynkiem zaprojektowano stromy dach dwuspadowy w konstrukcji drewnianej, kryty blacha profilowaną.

Klatka schodowa umiejscowiona narożnie, w konstrukcji żelbetowej, łącząca pomieszczenia podziemia i parteru z piętrem dydaktycznym.

Parter budynku wzniesiony od ok. 70 do 170 cm nad poziom przyległego terenu, od strony północnej i południowej.

5.0. Opis do projektu zmiany sposobu użytkowania:

Pomieszczenia podziemia budynku są użytkowane jako szatnie dla uczniów, stołówkę z zapleczem kuchennym, archiwum oraz techniczne.

Pomieszczenia w stanie są w stanie technicznym dobrym, jadalnia z aneksem kuchennym wyremontowana w ostatnich latach.

W zakresie zmiany sposobu użytkowania części pomieszczeń podziemia, ok. 60% , przewidziano do wykonania prace:

- budowlane:

w zakresie wykucia otworów komunikacyjnych i podawczych w wewnętrznych ścianach nośnych, żelbetowych, prefabrykowanych, wykonanie ścianek działowych, systemowych oraz prace wykończeniowe(malowanie, ułożenie posadzek z płytek ceramicznych, uzupełnienie posadzek, wykonanie fartuchów z glazury przy zlewach i umywalkach, wymiana stolarki drzwiowej)

- instalacji sanitarnej:

w zakresie wykonanie podejść wody zimnej i ciepłej do projektowanych urządzeń z odprowadzeniem ścieków, wykonanie wentylacji wyciągowej z pomieszczeń kuchni i zaplecza przygotowalni, wykonanie odciagu miejscowego z nad urządzeń kuchni

- instalacji elektrycznej:

W zakresie wykonania wewnętrznej instalacji oświetlenia, gniazdek wtyczkowych oraz podejść do projektowanych urządzeń kuchni niezależnej od pozostałych części budynku, zasilanej z istniejącego złącza w części parteru

5.1. Opis wykonania otworów w ścianach nośnych:

W celu umożliwienie komunikacji wewnętrznej oraz właściwego funkcjonowania pomieszczeń kuchni projektuje się wykonanie otworów komunikacyjnych, oraz okienek podawczych po uprzednim osadzeniu wzmacniającej konstrukcję ramy stalowej z C 120, a po jej zakotwieniu i rozkucie ściany na żądany wymiar.

Wszystkie uzupełnienia i ubytki ściany należy uzupełnić mocną zaprawą cementową.

Kolejność wykonywania prac budowlanych przy osadzeniu nadproży:

- podstemplować stropy z obu stron ściany, minimum po 60 cm poza krawędzią otworu

- wyciąć bruzdy w ścianie i osadzić projektowane poziome belki stalowe ceowe 2 x 120, a następnie pionowe, belki osadzać na podkładce z blachy stalowej grubości 10mm
- wyciąć pozostałe pole płyty poziomymi psami wysokości ok. 30cm
- wypoziomować ramę, elementy pionowe zakotwić 3 śrubami rozporowymi HILTI M14
- wypełnić wolne przestrzenie pomiędzy ramą a ścianą mocną zaprawą cementową
- zabezpieczyć ramę farbą minowa i nawierzchniowa w kolorze ścian
- rozebrać stemple stropu

Uwaga:

- prace wykonywać pod ścisłym nadzorem osoby uprawnionej
- zabrania się używania urządzeń udarowych, płytę wycinać pilami elektrycznymi

5.2. Opis wykonania ścianek działowych:

Projektuje się systemowe ścianki działowe z płyt gipsowo- kratowych grubości 12,5mm mocowanych do rusztu z elementów stalowych ocynkowanych, ruszt wypełniony warstwą płyt twardych z wełny mineralnej.

5.3. Opis prac wykończeniowych:

- posadzki:

podłogi powinny być wykonane z materiałów gładkich, trwałych, zmywalnych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków dezynfekcyjnych. Cokoły przy podłogach pomieszczeń kuchni i zaplecza powinny być wykonane do wysokości, co najmniej 5 cm

- pokój biurowe wykładzina lub panele drewniane
- magazyny wykładzina PCV odporna na ścieranie lub płytki glazurowane

- ściany:

ściany pomieszczeń powinny być łatwo zmywalne, nienasiąkliwe i umożliwiające dezynfekcję, malowane w kolorach pastelowych, przy zlewach i umywalkach glazura ścienna do wysokości min.1,60m

- oświetlenie:

- pomieszczenie kuchni właściwej i socjalne oświetlenie naturalne i sztuczne, pozostałe nieprzeznaczone na stały pobyt ludzi do 2 godzin, oświetlenie sztuczne

- wentylacja:

- zaprojektowano indywidualną wentylację grawitacyjną ze wszystkich pomieszczeń zapewniając normatywne krotności wymian, pomieszczenia węzłów sanitarnych wentylowane mechanicznie w momencie wejścia do pomieszczeń

- ogrzewanie:

- ogrzewanie pomieszczeń centralne z kotłowni na paliwo stałe adaptowano bez zmian

- wysokość:

- wszystkie pomieszczenia wysokości – 2,55m w świetle

Pozostałe szczegółowe wytyczne w części opisowej projektu technologii kuchni i projektach branżowych

5.4. Wykaz pomieszczeń i powierzchni kuchni z zapleczem:

1- komunikacja	- 6,40m ²
2- komunikacja	- 4,10m ²
3- pomieszcz. porządkowe	- 4,10m ²
4- przygotow. warzyw i jaj	- 9,10m ²
5- komunikacja	- 4,10m ²
6- magazyn warzyw i jaj	- 4,30m ²
7- kuchnia	-44,20m ²
8- magazyn surowców	-17,00m ²
9- wydawanie posiłków	-12,70m ²
10- zmywalnia naczyń stoł.	- 8,30m ²
11- komunikacja	-13,90m ²
12- pomieszcz. techniczne	- 9,10m ²
13- zmyw. naczyń kuchenn.	- 7,90m ²
14- myjnia poj. transportow.	-11,10m ²
15- wc personelu kuchni	- 3,70m ²
16- pom. soch.- szatniowe	-11,50m ²
17- jadalnia istniejąca	-72,00m ²
18- pom. biurowe kuchni	-17,40m ²
- ogółem pow. użytkowa	- 260,90m²

6.0.Uwagi:

- kategoria zagrożenia ludzi –ZL III, budynek pod stałym nadzorem służb Straży Pożarowej, projekt kuchni z adaptacją bez zmian istniejącej jadalni i szatni nie zmienia warunków pożarowych i ewakuacyjnych budynku
- należy stosować materiały budowlane i elementy prefabrykowane posiadające odpowiednie atesty techniczne
- roboty budowlane prowadzić zgodnie z zasadami sztuki budowlanej pod nadzorem osoby uprawnionej.
- wszystkie roboty budowlano-montażowe, a także odbiór robót należy wykonać zgodnie z Warunkami Technicznymi Wykonania i Odbioru Robót Budowlano-Montażowych” wydanych przez Ministerstwo Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa, a opracowanych przez Instytut Techniki Budowlanej

opracował :

inż. Stanisław Malinowski