

AUTORSKIE BIURO PROJEKTÓW
ARCHITEKTA BOHDANA DZIEKOŃSKIEGO w spadku
ul. Armii Krajowej 9 40-698 Katowice
tel. 501-764 -479 NIP 646-032-20-10
krysia@dziekonski.eu

**Projekt wykonawczy przebudowy i modernizacji kuchni oraz
zaplecza w Szkole Podstawowej nr 40 przy
ul. Słowiańskiej 1 w Katowicach**

kat. obiektu budowlanego IX
działka nr 147/7, dzielnica Bogucice-Zawodzie

**Inwestor : Szkoła Podstawowa nr 40
ul. Słowiańska 1, 40-216 Katowice**

Projektowała : arch. Krystyna Błaż-Dziekońska
upr. Bud. 501/89

Sprawdziła : arch. Bożena Kroker
upr. Bud. 954/92

Konstrukcja mgr inż. Piotr Kincel
projektował : upr. Bud. 365/93

Sprawdziła : mgr inż. Iwona Kincel
upr. Bud. 654/90

Katowice lipiec 2022

TECZKA ZAWIERA :

ARCHITEKTURA **CZEŚĆ OPISOWA** **Zestawienie urządzeń**

CZEŚĆ RYSUNKOWA

1. Sytuacja	1 : 500
2. Rzut przyziemia – inwentaryzacja	1 : 100
3. Rzut I piętra – inwentaryzacja	1 : 100
4. Rzut II piętra - inwentaryzacja	1 : 100
5. Rzut dachu - inwentaryzacja	1 : 100
6. Przekrój A-A – inwentaryzacja	1 : 100
7. Rzut przyziemia – schemat ppożarowy	1 : 300
8. Rzut I piętra – schemat ppożarowy	1 : 300
9. Rzut II piętra – schemat ppożarowy	1 : 300
10. Rzut przyziemia – wyburzenia	1 : 50
11. Rzut piętra - wyburzenia	1 : 50
12. Rzut przyziemia – projekt	1 : 50
13. Rzut I piętra – projekt	1 : 50
14. Rzut I piętra – technologia	1 : 50
15. Rzut II piętra - projekt	1 : 100
16. Rzut dachu- projekt	1 : 100
17. Przekrój A-A	1 : 100
18. Winda - inwentaryzacja	1 : 50
19. Winda projekt	1 : 50
20. Zestawienie stolarki drzwiowej	1 : 50
21. Zestawienie drzwi ppożarowych 60 min	1 : 50

PROJEKT KONSTRUKCJI **OPIS TECHNICZNY**

Opis techniczny

do projektu wykonawczego przebudowy i modernizacji kuchni oraz zaplecza w Szkole Podstawowej nr 40 przy ul. Słowiańskiej 1 w Katowicach.

1. Część ogólna

1.1. Projekt zagospodarowania terenu

Teren inwestycji objęty projektem pozostaje bez zmian w stosunku do stanu istniejącego. Dojazd do budynku od strony ul. Słowiańskiej i Lubuskiej, wejście główne od strony ul. Słowiańskiej. Szkoła składa się z 10 segmentów połączonych łącznikami. Segmenty z salami lekcyjnymi, oddzielone od reszty szkoły śluzami pożarowymi. Segment kuchenny zajmuje 2 kondygnacje w północno – zachodniego segmentu budynku szkoły. W części przyziemia znajdowały się pomieszczenia magazynowe i techniczne kuchni, na I piętrze znajdowała się kuchnia właściwa. Obecnie pomieszczenia kuchni są nieużytkowane, poza wydawalnią obiadów w formie cateringu.

Bilans terenu bez zmian.

1.2. Nazwa i adres obiektu budowlanego

Projekt wykonawczy przebudowy i modernizacji kuchni i zaplecza w Szkole Podstawowej nr 40 przy ul. Słowiańskiej 1 w Katowicach.

1.3. Inwestor

Szkoła Podstawowa nr 40 ul. Słowiańskiej 1, 40-216 Katowice

1.4. Jednostka projektowa

Autorskie Biuro Projektowe arch. Bohdan Dziekoński w spadku ul. Armii Krajowej 9, 40-698 Katowice tel. 501-764-479

1.5. Podstawa opracowania

- umowa zawarta z Inwestorem Inwestora
- mapa zasadnicza w skali 1:500 wykonana przez Wydział Geodezji Urzędu Miasta Katowice
- wizja lokalna
- archiwalna dokumentacja
- inwentaryzacja budowlana wykonana przez firmę Autorskie Biuro Projektów
- dokumentacja fotograficzna
- obowiązujące przepisy i normy

1.6. Przedmiot i zakres opracowania

Projekt budowlany przebudowy i modernizacji kuchni oraz zaplecza w Szkole Podstawowej nr 40 przy ul. Słowiańskiej 1 w Katowicach.

1.7. Lokalizacja

Teren inwestycji znajduje się w Katowicach działkach nr 147/7 Dz. Bogucice–Zawodzie 32, 36, obręb Katowice

2. Przedmiot i zakres opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt architektoniczno-budowlany przebudowy i modernizacji kuchni oraz zaplecza w Szkole Podstawowej nr 40 przy ul. Słowiańskiej 1 w Katowicach. Szkoła wybudowana w latach 80-tych XX wieku zlokalizowana jest na osiedlu Kukuczki. W latach 80-tych XX wieku rozpoczęto budowę nowego osiedla mieszkaniowego. W 1989 roku w związku ze śmiercią himalaisty – urodzonego na terenie [Bogucic Jerzego Kukuczki](#) – osiedle nazwano jego imieniem. Równocześnie rozpoczęto budowę nowej szkoły. Do wiosny 1991 roku ukończono prace nad sześcioma spośród dziesięciu segmentami placówki. Nauczanie w Szkole Podstawowej nr 40 zainaugurowano 1 września 1991 roku.

3. Opis konstrukcji budynku i elementy wykończenia

Budynek wybudowany w latach 80-tych XX w. jako szkoła podstawowa. Budynek dwupiętrowy – niski. Budynek szkieletowy wielokondygnacyjny wykonany z konstrukcji żelbetowej monolitycznej i prefabrykowanej. Konstrukcja składa się z

wielokondygnacyjnego, trójnawowego układu słupów, rozmieszczonych na siatce wprowadzającej podział na tzw. trakty. Na słupach oparte są **stropy** za pośrednictwem poziomego rusztu złożonego z rygli i podciągów. Usztywnienie budynku wykonywane jest ze stężeń umieszczanych w płaszczyźnie ścian zewnętrznych, sztywnych stropów i rdzenia (trzonu) budynku. Wewnątrz tej konstrukcji umieszczono szyby windowe, [klatki schodowe](#).

Stropy nad kondygnacjami z prefabrykowanych płyt żelbetowych, kanałowych.

Wymieniona została stolarka okienna na okna PCV.

- Stropodach wentylowany, kryty papą na płytach korytkowych
- Posadzki – wykładzina PCV , lastriko oraz płytki ceramiczne,
- Ścianki działowe murowane z cegły dziurawki
- Tynki wewnętrzne cementowo-wapienne
- Stolarka okienna PCV
- Stolarka drzwiowa drewniana
- Parapety wewnętrzne – PCV, parapety zewnętrzne z blachy cynkowo-tytanowej
- Kominy murowane z cegły pełnej i prefabrykowane obudowane ściankami z cegły gr 12 cm

W kuchni i zapleczu znajdują się następujące instalacje :

- instalacja elektryczna
- instalacja wod-kan
- instalacja c.w.u.
- instalacja gazu
- instalacja c.o.

4. Opis konstrukcji budynku i elementy wykończenia

Budynek wybudowany w latach 80-tych XX w. jako szkoła podstawowa. Budynek dwupiętrowy – niski. Budynek szkieletowy wielokondygnacyjny wykonywany w konstrukcji żelbetowej monolitycznej i prefabrykowanej. Konstrukcja składa się z wielokondygnacyjnego, trójnawowego układu słupów, rozmieszczonych na siatce wprowadzającej podział na tzw. trakty. Na słupach oparte są **stropy** za pośrednictwem poziomego rusztu złożonego z rygli i podciągów. Usztywnienie budynku wykonywane jest ze stężeń umieszczanych w płaszczyźnie ścian zewnętrznych, sztywnych stropów i rdzenia (trzonu) budynku. Wewnątrz tej konstrukcji umieszczono szyby windowe, [klatki schodowe](#).

Stropy nad kondygnacjami z prefabrykowanych płyt żelbetowych, kanałowych.

Wymieniona została stolarka okienna na okna PCV. Budynek nieocieplony.

- Stropodach wentylowany, kryty papą na płytach korytkowych
- Posadzki – wykładzina PCV , lastriko oraz płytki ceramiczne,
- Ścianki działowe murowane i w większości prefabrykowane z betonu zbrojonego.
- Tynki wewnętrzne cementowo-wapienne
- Stolarka okienna PCV
- Stolarka drzwiowa drewniana
- Parapety wewnętrzne – lastriko, parapety zewnętrzne z blachy cynkowo-tytanowej
- Kominy murowane z cegły pełnej i prefabrykowane obudowane ściankami prefabrykowanymi gr 10 cm

W kuchni i zapleczu znajdują się następujące instalacje :

- instalacja elektryczna
- instalacja wod-kan
- instalacja c.w.u.
- wentylacja mechaniczna
- instalacja gazu
- instalacja c.o.

5. Stan istniejący

Konieczna jest przebudowa całościowa kuchni. W związku ze zmianą technologiczną zaopatrzenia w surowce, zbędne są rozległe magazyny umieszczone w przyziemiu segmentu kuchennego. Projektuje się kuchnię wraz z zapleczem i jadalnią na piętrze budynku. Kuchnia skomunikowana jest przez niezależną klatkę schodową i pion windy towarowej. Pierwotna kuchnia wraz z zapleczem zajmowała 2 kondygnacje segmentu – przyziemie i I piętro.

W przyziemiu zlokalizowane były pomieszczenia magazynowe i techniczne.

6. Projektowana przebudowa

Zaprojektowano nowy układ funkcjonalny kuchni. W strefie wejściowej została wydzielona część ocjalno-szatniowa dla personelu. Pomieszczenia magazynowe oraz obróbki warzyw dostępne będą bezpośrednio z komunikacji. Kuchnia właściwa wyposażona w ciągi technologiczne i trzon grzewczy połączony bezpośrednio z wydawalnią obiadów. Zmywalnia naczyń stołowych dostępna będzie bezpośrednio z jadalni. Szafa przelotowa łącząca pomieszczenie rozdzielni oraz zmywalni zostaje powiększona. Wydzielono pomieszczenie porządkowe oraz pomieszczenie mycia wózków kuchennych. Pomieszczenie intendenta pozostaje wydzielone z powierzchni jadalni. Wszystkie instalacje zostaną ukryte w ściankach instalacyjnych.

7. Konstrukcja

Wyburzenia ścianek działowych wg planszy wyburzeń oraz konstrukcja wsporcza pod kominy wentylacyjne murowane.

Nadproża w projektowanych otworach drzwiowych prefabrykowane o 30 cm dłuższe, niż otwór. Zakłada się likwidację istniejących naświetli w drzwiach wewnętrznych.

Szczegóły w części konstrukcyjnej.

8. Roboty wykończeniowe

8.1. Rozbiórki

Rozbiórce podlegać będą ściany w nowoprojektowanych otworach (po uprzednim osadzeniu nadproży prefabrykowanych) opartych po 15 cm na ściankach działowych. Rozbiórce podlegać będą ściany działowe prefabrykowane wskazane na rzucie.

Ścianki działowe betonowe prefabrykowane wg dokumentacji archiwalnej.

Ponadto rozbiórce podlegać będą posadzki wraz z podkładem w pomieszczeniach kuchni, zmywalni, rozdzielni, sanitariatu obieralni, spiżarni. W pozostałych pomieszczeniach objętych projektem należy usunąć posadzkę wraz z 1-2 cm warstwą podkładu betonowego.

Należy ponadto usunąć naświetla w istniejących drzwiach wewnętrznych w pomieszczeniach kuchni, obieralni, rozdzielni i zmywalni.

Usunąć tynki ścian oraz okładziny ścian w pomieszczeniach zmywalni, wydawalni, kuchni, spiżarni, obieralni warzyw i sanitariacie.

Wykonać projektowane otwory na wentylację mechaniczną w ścianach systemowych i w ściankach murowanych z cegły.

8.2. Konstrukcja wsporcza pod centralę wentylacyjną

Centrale usytuowane w piwnicy na konstrukcji samonośnej nie potrzebują osobnych fundamentów.

8.3. Elewacja

W miejscach zamontowania nowych czerpni powietrza na elewacji należy zdemontować zbędne okna. Po osadzeniu czerpni zamurować powstały otwór oraz otwory po likwidowanych czerpniach ścianą warstwową - cegła klinkierowa licowa dobrana do istniejącej na elewacji (lub cegła zwykła do tynkowania), 5 cm wełny mineralnej, 24 cm betonu komórkowego i tynk cementowo-wapienny wewnętrzny,



Fragment elewacji przyziemia od strony południowej – istniejąca wentylatornia.
Uzupełnienie elewacji po zamurowaniach.



Projektowana wentylatornia.
Elewacja do otynkowania.

8.4. Ścianki działowe

Projektuje się nowe ścianki działowe z płyt karton-gips. wodoodpornych i ogniochronnych (1,25+7.5cm) na ruszcie systemowym z wypełnieniem wełną mineralną jako obudowę kanałów wentylacyjnych.

W miejscach przesunięcia otworów drzwiowych przed wykuciem ściany należy sprawdzić wielkość prefabrykatów, z których wykonana jest ściana. Mniejsze prefabrykaty całe rozebrać, większe rozkuć dożądanego wymiaru. Zamurować część otworu bloczkami z betonu komórkowego na zaprawie klejowej.

8.5. Wentylacja

Wentylacja pomieszczeń mechaniczna wg projektu technicznego wentylacji.

Dla części pomieszczeń wentylacja grawitacyjna (pokój intendenta, pomieszczenie mycia wózków).

8.6.Okładziny ścian wewnętrznych

Wykonać okładziny z płytek ceramicznych do wys. 2,05 m w kuchni, zmywalni, rozdzielni, obróbce warzyw, w pomieszczeniu sanitariatu i pomieszczeniu porządkowym.

Ponadto wykonać pasy płytek od wys. 0,80 m do wys. 2,05 m nad blatem roboczym w pomieszczeniu jadalni personelu. Wszystkie ścianki instalacyjne wykonane z prefabrykatów. W pomieszczeniu mycia wózków, zmywalni naczyń kuchennych i stołowych oraz natrysku wykonać na ścianach izolację z folii w płynie (ściany wskazane na rzucie).

W ściankach instalacyjnych prowadzić przewody wod-kan c,w.u. oraz przewody instalacji elektryczne i siłowej

8.7.Tynki ścian wewnętrznych

Uzupełnić tynki cem-wap ścian wewnętrznych w miejscach po usuniętych ścianach, wykonać tynki na ściankach działowych parteru i na wykonanych zamurowaniach. Wykonać tynki ścian w pomieszczeniach kuchni, rozdzielni, zmywalni powyżej okładzin z płytek.

Uzupełnić tynki sufitów.

8.8.Posadzki

We wszystkich pomieszczeniach na zagruntowanym podkładzie wykonać wylewki samopoziomujące grub. 1 cm.

W pomieszczeniach pozbawionych okładzin ścian należy wykonać cokoliki wys. 10 cm z materiału z jakiego jest wykonana posadzka. W pomieszczeniach, w których są kratki wpustowe, posadzki wykonać bez spadku. Płytki gresowe w pomieszczeniach kuchni, rozdzielni, zmywalni stosować jako antypoślizgowe, impregnowane fabrycznie.

Przebiecia instalacyjne przez stropy wykonać w kanałach płyt nie naruszając żeber. Należy na budowie ustalić położenie kanałów.

8.9.Sufity podwieszone

W jadalni wykonać zabudowę kształtek wentylacji mechanicznej z płyt gipsowo-kartonowych 1,25 cm.

8.10.Stolarka drzwiowa

Osadzić drzwi wewnątrzlokalowe, o konstrukcji drewnianej, przylgowe.

W drzwiach wejściowych do pomieszczenia sanitariatu wykonać podcięcie lub osadzić w dolnej części kratkę wentylacyjną o powierzchni $> 0,022 \text{ m}^2$. Drzwi do WC i natrysku z prześwitem 10 cm nad posadzką. Natrysk zamykany ścianką z drzwiami szklanymi.

Zawiasy wkręcane, ościeżnice regulowane MDF – kolor jasno-szary.

8.11.Ślusarka drzwiowa

Wykonać drzwi ppożarowe aluminiowe o odporności ogniowej 60min w kolorze szarym wg zestawienia , szklenie bezpieczne. W przyziemiu wykonać drzwi ppożarowe o odporności 30 i 60 min. jako pełne stalowe. Drzwi ppożarowe z samozamykaczami.

8.12.Ścianki oddzielenia pożarowego

Ścianki oddzielenia pożarowego wykonać z betonu komórkowego murowane o gr. 17.5 cm z tynkiem dwustronnym. Ścianki o odporności REI120

8.13.Roboty malarskie

Ściany i sufity pomieszczeń malować farbami akrylowymi kolorach pastelowych.

Ściany i sufity pomieszczeń kuchni, wydawalni, zmywalni naczyń, mycia wózków powyżej płytek szklwionych malować farbą lateksową grzybobójczą, pleśnioodporną

8.14.Wyposażenie pomieszczeń

Kuchnia wyposażona w urządzenia i meble ze stali nierdzewnej. Wyposażenie zakupić wg zestawienia.

Wyposażenie przyjęto dla kuchni dla 300 obiadów.

W przypadku mniejszej ilości wydawanych obiadów należy zrezygnować z zakupu kotła warzelnego i patelni elektrycznej i zmniejszyć zatrudnienie.

9.Instalacje

W projektowanych pomieszczeniach niezbędnej przebudowie podlegać będą :

- instalacja wodociągowa i c.w.u.
- instalacja kanalizacji sanitarnej
- instalacja elektryczna
- instalacja ewakuacyjna
- instalacja awaryjna
- wentylacja mechaniczna – odrębnego wg opracowania
- instalacja gazowa

Istniejące instalacje pozostające bez zmian.

- centralnego ogrzewania

10.Opis technologii przebudowy kuchni wraz z zapleczem

- Dane ogólne

Przebudowywana kuchnia znajduje się w istniejącym parterowym i podpiwniczonym segmencie budynku z lat 80-tych XX w. Kuchnia znajduje się w wydzielonej części przedszkola i posiada własne niezależne wejście dla personelu i dostawy surowców.

Zatrudnienie w kuchni –do 6 osób.

Kuchnia działać będzie na zasadzie wydawania przygotowywanych posiłków z wydawalni bezpośrednio do sali jadalnej. Brudne naczynia wracają bezpośrednio do zmywalni naczyń stołowych. Odkładanie talerzy na wózki transportowe. Ekspedycja odpadków odbywać się będzie bezpośrednio na zewnątrz budynku (do pomieszczenia na odpadki umieszczonego w przyziemiu budynku) w zamkniętych pojemnikach, bez kolizji z drogą czystą.

Część kuchenną stanowią kuchnia wraz z przygotowalnią i zmywalnią naczyń kuchennych, obieralnia warzyw, magazyny, wydawalnia oraz zmywalnia naczyń stołowych.

Projektem objęto także pokój socjalno-szatniowy personelu, sanitariat personelu, jadalnię personelu.

W przyziemiu umieszczono 2 wentylatornie – osobną dla kuchni i osobną dla jadalni z wydawalnią posiłków oraz wykorzystuje się istniejące pomieszczenie na odpadki.

Wysokość pomieszczeń wynosi 3,23 i 3,30 m.

Budynek oraz część kuchenna wyposażone są w instalacje wod-kan, c.w.u., wentylacji mechanicznej, gazu, c.o. oraz instalację elektryczną. Do budynku zapewnione jest bezpośrednie utwardzone dojście i dojazd z drogi publicznej.

|-Warunki techniczno-budowlane i instalacyjne

Posadzki w kuchni, zmywalni, rozdzielni, obieralni jarzyn, wykonane będą jako zmywalne, gładkie (nie śliskie), nie nasiąkliwe trudno ścieralne – w pomieszczeniach kuchni, zmywalni rozdzielni, obieralni warzyw posadzki będą wykonane jako antypoślizgowe.

Posadzki w pozostałych pomieszczeniach wykonane zostaną z wykładzin PCV homogenicznych.

Na styku posadzek ze ścianami bez okładzin ściennych należy wykonać cokoliki z materiału z którego jest wykonana posadzka i szczelnie do niej przylegające.

Ściany (oraz ścianki instalacyjne) w pomieszczeniach kuchni, zmywalni, rozdzielni, obieralni warzyw, sanitariatu należy obłożyć okładziną z płytek szklanych do wysokości 2,05 m. Ściany w pomieszczeniu szatniowo-socjalnym w miejscu montażu szafek kuchennych należy obłożyć pasem z płytek ceramicznych szklanych od wys. 80 cm do wys. 160 cm.

Ściany i sufity pomieszczeń powyżej płytek szklanych malować farbą lateksową grzybobójczą, pleśniodoporną.

Wymiary dróg komunikacyjnych nie będą utrudniały pracownikom poruszania się, drogi ewakuacyjne zostaną oznakowane zgodnie z Polskimi Normami.

Instalacja elektryczna zostanie wykonana jako podtynkowa lub wewnątrz ścianek instalacyjnych.

Instalacja wodociągowa i ciepłej wody użytkowej zostanie poprowadzona w ściankach instalacyjnych. Instalacja ciepłej wody użytkowej zapewni uzyskanie temperatury wody 45-55°C.

Instalacja gazu prowadzona będzie na ścianach i pod stropem pomieszczeń.

Ścieki sanitarne zostaną odprowadzone do istniejącej kanalizacji sanitarnej.

-Warunki BHP i pracy

Oświetlenie naturalne – zapewnione będzie we wszystkich pomieszczeniach przeznaczonych na stały pobyt ludzi. Pomieszczenia zmywalni, mycia wózków, obierania jarzyn oraz wydawalni są pomieszczeniami przeznaczonymi na czasowy pobyt ludzi.

Oświetlenie sztuczne – natężenie oświetlenia zgodnie z normami.

Ogrzewanie – zapewnione we wszystkich pomieszczeniach pracy zgodnie z normami.

Wentylacja – w pomieszczeniach kuchni, zmywalni, wydawalni z jadalnią mechaniczna nawiewno-wyiewna z rekuperacją. W pozostałych pomieszczeniach wentylacja mechaniczna wyiewna lub grawitacyjna.

-Warunki sanitarno-higieniczne

W zapleczu kuchni urządzona zostanie szatnia podstawowa (pomieszczenie socjalno-szatniowe) dla wszystkich pracowników kuchni (docelowo 6 osób) z szafkami szatniowymi dwudzielnymi oraz z pomieszczeniem do spożywania posiłków.

Dostęp do pomieszczeń zaplecza kuchennego zapewniony jest osobnym wejściem bezpośrednio na zewnątrz poprzez niezależną klatkę schodową.

Środki i sprzęt do utrzymania czystości przechowywane będą w pomieszczeniu porządkowym.

Inwestor zobowiązany jest do opracowania i wdrożenia wśród pracowników instrukcji HACCP.

-Opis technologii

a) Założenia ogólne

W części objętej projektem zmodernizowana kuchnia wraz z zapleczem będzie spełniać standardy wyznaczone obecnymi przepisami. Na potrzeby kuchni zatrudnionych będzie docelowo 6 pracowników w systemie jednozmianowym.

b) Praca kuchni

Dostawa towarów odbywać się będzie windą dwudzielną usytuowaną w bezpośrednim sąsiedztwie klatki schodowej. Droga dostawy towarów nie krzyżuje się z drogą wydawania przygotowanych posiłków. Jaja stosowane w kuchni będą kupowane jako naświetlone.

Kuchnia wyposażona będzie w 2 taborety gazowe, kuchnię gazową 6-palnikową z piekarnikiem elektrycznym, kocioł warzelny 150l elektryczny, piec konwekcyjno-parowy elektryczny, patelnię elektryczną z misą 64 l, zmywarkę naczyń podręcznych z wyparzaczem.

Kuchnia wraz z przygotowalnią wyposażona będzie w stoły robocze ze stali nierdzewnej dla różnych rodzajów potraw – stanowisko obróbki mięsa i ryb, potraw mącznych, przygotowania warzyw.

W kuchni będzie ponadto wydzielona zmywalnia naczyń kuchennych wyposażona w basen do mycia garnków. Kuchnia jest oddzielona drzwiami od wydawalni. W pomieszczeniu gospodarczym oraz zmywalni należy zamontować zawory czerpalne ze złączką do węża.

Pomieszczenie porządkowe wyposażać w zlewozmywak na wys. 50 cm i baterię ze złączką do węża. Naczynia stosowane w szkole są wielokrotnego użytku. Po posiłku za pomocą wózków dostarczane są do zmywalni.

Droga wydawania posiłków nie krzyżuje się z drogą powrotu brudnych naczyń. Pomieszczenie zmywalni wyposażone będzie w zlewozmywak basenowy oraz dwie zmywarki z funkcją wyparzania.

Ponadto obok zmywalni przygotowano miejsce do mycia wózków.

Odpady ulegające biodegradacji trafiać będą do wydzielonego pomieszczenia na odpady na dostępnego z zewnątrz budynku na poziomie przyziemia.

Umyte naczynia stołowe będą umieszczane w szafach przelotowych łączących zmywalnię i wydawalnię posiłków.

Kuchnia przygotowana jest na wydawanie docelowo 300 obiadów dla dzieci i nauczycieli.

11. Zestawienie powierzchni POMIESZCZENIA i PIĘTRA

NR	POMIESZCZENIE	POSADZKA	ŚCIANY	POWIERZCHNIA
1.1.	Sala konferencyjna-istniejąca	Panele - istniejące	Farba akrylowa	85,24 m ²
1.2.	Jadalnia	Wykładzina PCV	Farba akrylowa	51,08 m ²
1.3.	Jadalnia	Wykładzina PCV	Farba akrylowa	83,81 m ²
1.4.	Biuro	Wykładzina PCV	Farba akrylowa	8,92 m ²
1.5.	Mycie wózków	Płytki gres antypoślizgowe	Płytki ceramiczne/farba lateksowa	8,43 m ²
1.6.	Zmywalnia naczyń stołowych	Płytki gres antypoślizgowe	Płytki ceramiczne/farba lateksowa	7,15 m ²
1.7.	Wydawalnia	Płytki gres antypoślizgowe	Płytki ceramiczne/farba lateksowa	11,13 m ²
1.8.	Komunikacja	Lastriko - istniejące	Farba akrylowa	10,33 m ²
1.9.	Klatka schodowa	Lastriko - istniejące	Farba akrylowa	7,03 m ²
1.10.	Komunikacja	Płytki gres antypoślizgowe	Farba akrylowa	15,58 m ²
1.11.	Łazienka personelu	Płytki gres antypoślizgowe	Płytki ceramiczne/farba akrylowa	7,71 m ²
1.12.	Szatnia personelu	Płytki gres antypoślizgowe	Farba akrylowa	12,81 m ²
1.13.	Jadalnia personelu	Płytki gres antypoślizgowe	Fartuch z płytek nad meblami / farba akrylowa	10,45 m ²
1.14.	Magazyn – produkty suche	Płytki gres antypoślizgowe	Płytki ceramiczne/farba lateksowa	6,35 m ²
1.15.	Pomieszczenie gospodar.	Płytki gres antypoślizgowe	Płytki ceramiczne/farba lateksowa	3,00 m ²
1.16.	Magazyn - lodówki	Płytki gres antypoślizgowe	Farba akrylowa	6,02 m ²
1.17.	Kuchnia	Płytki gres antypoślizgowe	Płytki ceramiczne/farba lateksowa	69,15 m ²
1.18.	Obieralnia warzyw i mag. jaj	Płytki gres antypoślizgowe	Płytki ceramiczne/farba akrylowa	9,08 m ²
1.19.	Magazyn warzyw	Płytki gres antypoślizgowe	Płytki ceramiczne/farba akrylowa	8,61 m ²
	Razem I piętro			421,88 m ²

Powierzchnia użytkowa I piętra objęta projektem

421,88 m²

POMIESZCZENIA PRZYZIEMIA

0.7.	Wentylatornia	Lastriko – istniejące do uzupełnienia	Płytki ceramiczne/farba akrylowa	23,34 m ²
0.14.	Wentylatornia	Lastriko – istniejące do uzupełnienia	Płytki ceramiczne/farba akrylowa	22,57 m ²
0.7.	Pomieszczenie na odpadki	Lastriko – istniejące	Płytki ceramiczne istniejące/farba akrylowa	5,01 m ²
	Razem przyziemie			45,91 m ²

Powierzchnia użytkowa przyziemia objęta projektem

50,92 m²

Powierzchnia użytkowa objęta projektem

472,80 m²

12. Wytyczne realizacji

Decyzje materiałowe i propozycje ich zmian wymagają uzgodnienia z projektantem. Zastosowane materiały winny być dopuszczone do stosowania w budownictwie i posiadać wszystkie wymagane atesty. Roboty wykonywać zgodnie ze sztuką budowlaną warunkami technicznymi wykonania robót budowlanych, przepisami BHP i ppoż.

13. Ochrona przeciwpożarowa

Warunki ochrony przeciwpożarowej – wydziela się pożarowo segment kuchenny.

- **Ochrona przeciwpożarowa**

Warunki ochrony pożarowej budynku przedszkola przy ul. Słowiańskiej 1 w Katowicach.

- **15. Powierzchnia, wysokość, liczba kondygnacji**

Budynek jest obiektem szkolnym, niepodpiwniczonym, trzypiętrowym. Budynek jest budynkiem niskim o wysokości 11,5 m.

- **16. Podział budynku na strefy pożarowe**

Budynek zostanie podzielony na trzy strefy pożarowe, wydzielone między sobą stropem o klasie REI 60 odporności ogniowej, ścianami o klasie REI 120 i zamknięte drzwiami o klasie EI 60. Na elewacjach zostaną wykonane 2-metrowej szerokości pasy z materiału niepalnego o klasie EI 60. W przewiązce należy zamurować 1 okno, aby uzyskać 4,0 m odległość od okien sąsiadujących stref. Powierzchnia użytkowa segmentu kuchennego budynku wynosi około **1508,22m²**. Pozostały budynek szkoły o powierzchni 7000m² jest oddzielony śluzami pożarowymi od części sal gimnastycznych o dodatkowej powierzchni około 1200m².

Wysokość budynku wynosi ok 11.5 m.

Obiekt jest budynkiem niskim N.

Dopuszczalna wielkość strefy pożarowej dla budynku niskiego ZL III wynosi 8000 m² i nie została przekroczona.

Wszystkie drzwi przeciwpożarowe w budynku wyposażone zostaną w samozamykacze lub inne urządzenia samozamykające.

- **Lokalizacja**

Budynek zlokalizowano jako wolnostojący w Katowicach, przy ul. Słowiańskiej 1, w odległości ponad 4,0 m od granicy sąsiadujących działek. Pomiędzy szkołą a budynkami sąsiadującymi kategorii ZL odległość wynosi powyżej 8,0 m.

Usytuowanie budynku spełnia wymagania obowiązujących przepisów.

- **Warunki ewakuacji ludzi**

Zapewniono możliwość przeprowadzenia sprawnej ewakuacji wszystkich przebywających w segmencie kuchennym ludzi. Łączna szerokość wyjść ewakuacyjnych odpowiada wskaźnikowi 0,6 m na każde 100 osób mogących przebywać w danej strefie lub na kondygnacji. Zasadnicze ciągi komunikacyjne mają szerokość co najmniej 1,4 m, a w przypadku przeznaczenia dla mniej niż 20 osób minimum 1,2 m. Wysokości dróg ewakuacyjnych co najmniej 2,2 m (dopuszcza się lokalne obniżenia do 2,0 m na długości drogi do 1,5 m).

Konstrukcja nośna schodów posiada wymagana klasę R 60 odporności ogniowej. Minimalna szerokość użytkowa biegów klatek schodowych powinna wynosić minimum 1,2 m, a spoczników 1,5 m. Biegi klatki posiadają szerokość 1,35 m, a spoczniki powyżej 1,5m.

Szerokość drzwi do pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi wynosi minimum 0,9 m (do trzech osób dopuszcza się 0,8 m). Wszystkie drzwi ewakuacyjne mają minimum jedno, nieblokowane skrzydło o szerokości nie mniejszej niż 0,9 m w świetle. Zapewniono, aby skrzydła drzwi po ich otwarciu, nie ograniczały szerokości przejść (zastosowano drzwi wykładane lub wyposażone w samozamykacze).

Długości przejść ewakuacyjnych nie przekraczają 60,0 m oraz nie prowadzą łącznie przez więcej niż trzy pomieszczenia. Długość dojścia ewakuacyjnego w budynku przy jednym kierunku ewakuacji nie przekracza 30 m. Wartości dopuszczalne długości przejść i dojść ewakuacyjnych są zachowane.

- **Charakterystyka zagrożenia pożarowego, w tym parametry pożarowe materiałów niebezpiecznych pożarowo, zagrożenia wynikające z procesu technologicznego**

Za materiały niebezpieczne pożarowo – uznaje się zgodnie z obowiązującymi przepisami następujące materiały :

- gazy palne
- ciecze palne o temperaturze zapłonu poniżej 328,15 K (55°C)
- materiały wytwarzające w zetknięciu z wodą gazy palne
- materiały zapalające się samoistnie na powietrzu
- materiały wybuchowe i pirotechniczne
- materiały ulegające samoistnemu rozkładowi lub polimeryzacji
- materiały mające skłonności do samozapłonu.

W segmencie kuchennym budynku nie występują w/w substancje palne pożarowo niebezpieczne – z wyjątkiem gazu opałowego doprowadzonego do kuchni.

W budynku brak jest procesów technologicznych stwarzających zagrożenia pożarowe.

- **Informacja o kategorii zagrożenia ludzi.**
Budynek zaliczono do kategorii zagrożenia ludzi ZL III.
- **Przewidywana gęstość obciążenia ogniowego**
W budynku nie występują pomieszczenia dla których trzeba ustalić gęstość obciążenia ogniowego.
- **Ocena zagrożenia wybuchem pomieszczeń oraz przestrzeni zewnętrznych**
W pomieszczeniach budynku nie występuje zagrożenie wybuchem, w przestrzeni zewnętrznej nie ma zagrożenia wybuchem.
- **Klasa odporności pożarowej budynku oraz klasa odporności ogniowej i stopień rozprzestrzeniania ognia elementów budowlanych.**
Dla obiektu niskiego, zaliczonego do kategorii zagrożenia ludzi ZL III wymagana jest klasa "C" odporności pożarowej budynku zgodnie z § 212 ust. 3 "Warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki".
W budynku spełnione są w/w wymagania określone w tabeli w zakresie zachowania klasy odporności ogniowej jego elementów.
Konstrukcja nośna R60 – słupy i rygle żelbetowe.
Stropy R 60 – żelbetowe płyty korytkowe.
Ściany min. EI 30.
W budynku zaprojektowano spełnienie w/w wymagań określonych w tabeli w zakresie zachowania klasy odporności ogniowej jego elementów. Elementy budynku zaprojektowano jako nie rozprzestrzeniające ognia.
Konstrukcja nośna dachu budynku gwarantuje zachowanie warunku nie rozprzestrzeniania ognia (R 15 – płyty korytkowe), przekrycie dachu min. RE 15 – papa termozgrzewalna.
- **Podział budynku na strefy pożarowe.**
Budynek zaprojektowano jako trzy dwie strefy pożarowe . Segment kuchenny podlegający przebudowie jest oddzielną strefą pożarową. Wydzielenia pożarowe – ściana oddzielenia pożarowego REI 120 min. , drzwi oddzielenia EI 60min.
- **Informacja o usytuowaniu z uwagi na bezpieczeństwo pożarowe w tym odległości od obiektów sąsiadujących**
Segment kuchenny budynku zlokalizowany jest na działce nr 147/7, dzielnica Bogucice-Zawodzie – obręb Katowice.
Usytuowanie budynku z uwagi na bezpieczeństwo pożarowe spełnia wymagania obowiązujących przepisów w zakresie ich lokalizacji od granicy działki oraz między budynkami.
- **Informacja o warunkach i strategii ewakuacji ludzi**
Z pomieszczeń, przeznaczonych na stały lub czasowy pobyt ludzi zapewniono bezpieczne wyjście prowadzące bezpośrednio na zewnątrz budynku.
Skrzydła drzwi, stanowiących wyjścia na drogę ewakuacyjną, nie zmniejszają, po ich całkowitym otwarciu wymaganej szerokości tej drogi. Dopuszczalna długość dojścia ewakuacyjnego (długość drogi ewakuacyjnej od wyjścia z pomieszczenia lub na zewnątrz budynku) dla budynku zakwalifikowanego do kategorii zagrożenia ludzi ZL III, przy jednym kierunku ewakuacji, powinna wynosić maksymalnie 30 m, przy co najmniej dwóch kierunkach - 60 m. W objętym opracowaniem budynku długość ta nie została przekroczona.
- **Strategia ewakuacji ludzi**
Ewakuacja z budynku będzie prowadzona bezpośrednio z klatek schodowych w teren przez drzwi na zewnątrz budynku i dalej w teren sąsiadujący ze szkołą.
- **Sposób zabezpieczenia przeciwpożarowego instalacji użytkowych w szczególności wentylacyjnej, ogrzewczej, elektrycznej, teletechnicznej, odgromowej**
W budynku przewiduje się następujące instalacje użytkowe: instalację wentylacyjną

zaprojektowaną jako mechaniczną. Przewody wentylacji zaprojektowano z materiałów niepalnych. Centrala wentylacji w budynku o jednej strefie nie wymaga wydzielenia pożarowego. Instalacja ogrzewcza centralnego ogrzewania oraz centralne ciepła woda – zasilane z sieci miejskiej. Instalacja elektroenergetyczna wyposażona jest w przeciwpożarowy wyłącznik prądu GPP. Przeciwpożarowy wyłącznik prądu umieszczono w pobliżu głównego wejścia do obiektu. Budynek wyposażony jest w instalację odgromową w postaci siatki zwodów poziomych niskich mocowanych na wspornikach dachowych.

- **Informacja o doborze urządzeń przeciwpożarowych w obiekcie, dostosowanych do wymagań wynikających z przepisów przeciwpożarowych i przyjętych scenariuszy pożarowych z podstawową charakterystyką tych urządzeń.**
Przeciwpożarowy wyłącznik prądu umieszczono w pobliżu głównego wejścia do obiektu element wyłączający na ścianie zewnętrznej budynku, prawidłowo oznakowany.
- **Informacja o wyposażeniu w gaśnice**
Budynek wyposażać należy w podręczny sprzęt gaśniczy – w gaśnice proszkowe w ilości wynikającej z założenia, że jedna jednostka masy środka gaśniczego 2 kg (lub 3 dm³) zawartego w gaśnicach powinna przypadać, na każde 100 m² powierzchni strefy pożarowej w budynku.

Oznakowanie na potrzeby informacji o rozmieszczeniu sprzętu pożarniczego wykonać należy zgodnie z PN-92/N-01256/01.

Informacja o przygotowaniu obiektu budowlanego i terenu do prowadzenia działań ratowniczo-gaśniczych, a w szczególności o drogach pożarowych i zaopatrzeniu w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru oraz osprzęcie służącym do tych działań.

Ulica Słowiańska usytuowana względem budynku w sposób przedstawiony na planie sytuacyjnym spełnia wymagania dla dróg pożarowych - zapewnione jest połączenie z drogą pożarową wyjść ewakuacyjnych z budynku, utwardzonym dojściem o szerokości minimalnej 1,5 m i długości nie większej niż 30 m.

- **Wymagana ilość wody do celów przeciwpożarowych**
Zapewnienie wymaganej ilości wody do celów przeciwpożarowych stanowi projektowana i istniejąca sieć wodociągowa - w pobliżu znajdują się 4 hydranty.

1. Dojazd

Dojazd do budynku zapewniony jest z ulicy Słowiańskiej, która spełnia wymagania stawiane drodze pożarowej.

14. Charakterystyka energetyczna budynku

W związku z tym że tylko niewielka część budynku podlega przebudowie sporządzenie charakterystyki energetycznej budynku jest niecelowe.

15. Analiza możliwości racjonalnego wykorzystania alternatywnych systemów zaopatrzenia w energię i ciepło

Projekt obejmuje niewielką przebudowę – sporządzanie analizy możliwości racjonalnego wykorzystania alternatywnych systemów zaopatrzenia w energię i ciepło jest niecelowe.

16. Obszar oddziaływania

Obszar oddziaływania obejmuje działkę nr 147/7, dzielnica Bogucice-Zawodzie 36 obręb Katowice.





17. Charakterystyka ekologiczna budynku





- odprowadzenie ścieków sanitarnych do kanalizacji sanitarnej
- emisja zanieczyszczeń - brak
- wytwarzanie odpadów stałych - brak
- emisja hałasu, wibracji, promieniowania - brak
- wpływ na istniejący drzewostan, powierzchnię ziemi i środowisko przyrodnicze – brak

Uwaga : obiekt należy realizować zgodnie z projektem i sztuką budowlaną.








Zestawienie urządzeń i mebli kuchnia z zapleczem ul. Słowiańskiej 1 Katowice








Nr pom.	Nr na rzucie	Opis	Schemat	Ilość sztuk	Uwagi
1.2, 1.3		Jadalnia			
	42	Krzesło		68	
	49	Stół 130x80x75		17	
	41	Wózek kelnerski trzypółkowy 100x60 cm		3	Ze stali nierdzewnej
1.4		Biuro			
	42	Krzesło biurowe		2	
	45	Biurko z przystawką 160/140x80x55cm, wys.75cm		1	
	46	Fotel biurowy obrotowy		1	
	47	Szafa dwudrzwiowa 80x40x180cm		1	
	48	Regał 80x40x180cm		2	
1.5		Mycie wózków			
		Zlew jednokomorowy gospodarczy montowany 50cm nad podłogą			Ze stali nierdzewnej
1.6		Zmywalnia naczyń stołowych			
	2	Zmywarka kapturowa		2	Ze stali nierdzewnej
	3	Stół 200x70x85cm ze zlewem 50x50 cm z otworem na odpadki		1	Ze stali nierdzewnej
		Półka wisząca ociekowa inox na czyste tace z łapaczem wody 200 cm		1	Ze stali nierdzewnej
		Kosz na odpadki 80 l		1	





		Pojemnik na mydło w płynie		1	
		Pojemnik na ręczniki papierowe		1	
		Kosz na śmieci 15 l		1	
1.7		Wydawalnia			
	4	Szafa przelotowa dwudzielna z drzwiami przesuwными 110x60x200 cm		2	Ze stali nierdzewnej
	5	Bemar		1	Istniejący
	6	Lada wydawcza ze stojakiem na tace i sztućce, długość 310cm, wys. 85, z prowadnicą do tac		1	
	23	Umywalka 45x35x85 ze stali nierdzewnej			Ze stali nierdzewnej
		Pojemnik na mydło w płynie		1	
		Pojemnik na ręczniki papierowe		1	
		Kosz na śmieci 15 l		1	
	31	Wózek kelnerski 100x60cm, trzypółkowy		1	Ze stali nierdzewnej
		Stojak na tace i sztućce		1	Ze stali nierdzewnej
1.10		Komunikacja			
	31	Wózek kelnerski 100x60cm, trzypółkowy		1	Ze stali nierdzewnej
1.11		Łazienka personelu			







		Pojemnik na mydło w płynie		1	
		Pojemnik na ręczniki papierowe		1	
		Kosz na śmieci 15 l		1	
		Lustro nad umywalką		1	
1.12		Szatnia personelu			
	43	Szafka ubraniowa podwójna 60x50x180cm		6	6 sztuk na 300 obiadów, 4 sztuki na 150 obiadów
	44	Ławka 120x40x45 cm		2	
1.13		Jadalnia personelu			
	40	Ciąg kuchenny dł. 240cm z szafkami dolnymi szer. 60cm, zlewozmywak jednokomorowy wpuszczany w blat, szafki górne szer. 45cm		1	
	41	stół kuchenny 130x80x75 cm		1	
	42	Krzesła		5	
1.14		Magazyn produktów suchych			
	29	Regał 5-półkowy 120x60x180 cm		2	Ze stali nierdzewnej
	30	Regał 5-półkowy 130x40x180 cm		1	Ze stali nierdzewnej

1.15		Pomieszczenie gospodarcze			
	27	Zlew gospodarczy montowany na wys. 50 cm, bateria ze złączką do węża		1	Ze stali nierdzewnej
	28	Wieszak ścienny na miotły i mopy		2	Ze stali nierdzewnej
	39	Szafka wisząca 90x45x60 cm		1	Ze stali nierdzewne
1.16		Magazyn - lodówki			
	25	Szafa chłodnicza 360l		2	Ze stali nierdzewnej
	26	Szafa chłodniczo-mroźnicza 2-drzwiowa 1400l		1	Ze stali nierdzewnej
1.17		Kuchnia			
	7	Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem 7,9 kW 400V		1	Ze stali nierdzewnej
	8	Kocioł warzelny 150 l elektryczny 12kW 400V		1	Ze stali nierdzewne / przy wydawaniu większej ilości obiadów /

	9	Taboret gazowy podwójny 60x120 cm		1	Ze stali nierdzewnej
	10	Stół roboczy z półką, 120x70x85, z rantem		2	Ze stali nierdzewnej
	11	Piec konwekcyjno-parowy 75x92x56 cm 11,3 kW 400 V		1	Ze stali nierdzewnej
	12	Patelnia elektryczna, misa 64 l 70x80x85 cm, 9kW 400V		1	Ze stali nierdzewnej / przy wydawaniu większej ilości obiadów /
	13	Stół roboczy z półką, 80x70x85, z rantem		2	Ze stali nierdzewnej
	14	Stół ze zlewem dwukomorowym, z półką 180x70x85, z rantem, lewy		2	Ze stali nierdzewnej
	15	Stół z dolną półką 120x70x85 z rantem		1	Ze stali nierdzewnej
	16	Stół z szafką z drzwiami przesuwnymi i blokiem szuflad 240x70x85, z rantem		1	Ze stali nierdzewnej

	17	Stół z 2 półkami i z rantem 120x70x85 cm		1	Ze stali nierdzewnej
	18	Stół z półką dolną i blokiem szuflad 160x70x85, z rantem 1 lewa i 1 prawa		2	Ze stali nierdzewnej
	19	Basen 1-komorowy 100x70x85 cm, bateria stojąca z węzłem z rantem		1	Ze stali nierdzewnej
	20	Stół z półką dolną 60x70x85, z rantem		2	Ze stali nierdzewnej
	21	Zmywarka z wyparaczem 60x60x82 cm 60x60x52 cm 3,9 kW 400 V		1	Ze stali nierdzewne - istniejąca
	22	Regał ociekowy z półkami ażurowymi 140x60x180 cm		1	Ze stali nierdzewnej
	23	Umywalka 50x40x85 ze stali nierdzewnej z rantem		1	Ze stali nierdzewnej
		Pojemnik na mydło w płynie		1	

		Pojemnik na ręczniki papierowe		1	
		Kosz na śmieci 15 l		1	
	24	Szafa chłodnicza nierdzewna 140 l		1	Ze stali nierdzewnej
	38	Szafa na zasoby czterodrzwiowa 130x60x180 cm		1	Ze stali nierdzewnej
		Kosz na odpadki 80l		1	
		Maszynka do mielenia mięsa 22,5x44,5x35,8 cm		1	Ze stali nierdzewnej
		Uniwersalna maszyna do krojenia 41x52x38 cm		1	Ze stali nierdzewnej
		Robot wieloczynnościowy		1	Ze stali nierdzewnej
		Szatkownica do warzyw		1	Ze stali nierdzewnej
1.18		Obieralnia warzyw i magazyn jaj			
	32	Stół ze zlewem jednokomorowym z półką dolną 80x60x85, z rantem		1	Ze stali nierdzewnej
		Pojemnik na mydło w płynie		1	
		Pojemnik na ręczniki papierow.		1	
		Kosz na śmieci 15 l		1	
	33	Stół z półką dolną 80x60x85, z rantem		1	Ze stali nierdzewnej

	34	Obieraczka do ziemniaków i warzyw		1	Ze stali nierdzewnej
	35	Stół ze zlewem jednokomorowym z półką dolną 60x60x85, z rantem		1	Ze stali nierdzewnej
		Pojemnik na mydło w płynie		1	
		Pojemnik na ręczniki papierowe		1	
	36	Szafa chłodnicza nierdzewna wąska 140 l o wym. 50x60x85 cm		1	Ze stali nierdzewnej
1.19		Magazyn warzyw			
	29	Regał 4-półkowy 120x60x180 cm		2	Ze stali nierdzewnej
		Szafa chłodnicza nierdzewna 140 l o wym. 60x60x85 cm		1	Ze stali nierdzewnej
	37	Paleta drewniana 120x80cm		1	