

**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 budowlany 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. Słowiańskiej 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

**Instalacje** mgr inż. Dominika Sawicka  
**sanitarne:** upr. Bud. SLK/2261/PWOS/08

**Sprawdziła :** mgr inż. Marzena Bart  
upr. Bud. SLK/2261/POOS/08

**Instalacje** mgr inż. Krzysztof Nowak  
**elektryczne:** upr. Bud. 136/82

**Sprawdził :** mgr inż. Michał Żarnota  
upr. Bud. SLK/2013/POOE/07

**Katowice lipiec 2022**

## **TECZKA ZAWIERA :**

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Spis treści</b>               | <b>str.</b> |
| <b>Oświadczenie projektantów</b> | <b>str.</b> |
| <b>Uprawnienia</b>               | <b>str.</b> |

### **TOM I**

#### **PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA TERENU**

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>Cześć opisowa</b>                      | <b>str.</b>         |
| <b>1. Projekt zagospodarowania terenu</b> | <b>1 : 500 str.</b> |

### **TOM II**

#### **PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY**

##### **Architektura**

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| <b>Cześć opisowa</b> | <b>str.</b> |
|----------------------|-------------|

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| <b>Zestawienie urządzeń</b> | <b>str.</b> |
|-----------------------------|-------------|

|             |             |
|-------------|-------------|
| <b>BIOZ</b> | <b>str.</b> |
|-------------|-------------|

##### **Część rysunkowa**

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>2. Rzut przyziemia – inwentaryzacja</b>    | <b>1 : 100 str.</b> |
| <b>3. Rzut I piętra – inwentaryzacja</b>      | <b>1 : 100 str.</b> |
| <b>4. Rzut II piętra - inwentaryzacja</b>     | <b>1 : 100 str.</b> |
| <b>5. Rzut dachu - inwentaryzacja</b>         | <b>1 : 100 str.</b> |
| <b>6. Przekrój A-A – inwentaryzacja</b>       | <b>1 : 100 str.</b> |
| <b>7. Rzut przyziemia – schemat ppożarowy</b> | <b>1 : 300 str.</b> |
| <b>8. Rzut I piętra – schemat ppożarowy</b>   | <b>1 : 300 str.</b> |
| <b>9. Rzut II piętra – schemat ppożarowy</b>  | <b>1 : 300 str.</b> |
| <b>10. Rzut przyziemia – projekt</b>          | <b>1 : 50 str.</b>  |
| <b>11. Rzut I piętra – projekt</b>            | <b>1 : 50 str.</b>  |
| <b>12. Rzut I piętra – technologia</b>        | <b>1 : 50 str.</b>  |
| <b>13. Rzut II piętra - projekt</b>           | <b>1 : 100 str.</b> |
| <b>14. Rzut dachu- projekt</b>                | <b>1 : 100 str.</b> |
| <b>15. Przekrój A-A</b>                       | <b>1 : 100 str.</b> |

### **TOM III**

#### **PROJEKT TECHNICZNY**

##### **KONSTRUKCJA**

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| <b>Spis treści</b> | <b>str.</b> |
|--------------------|-------------|

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Opis techniczny</b> | <b>str.</b> |
|------------------------|-------------|

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| <b>Ekspertyza</b> | <b>str.</b> |
|-------------------|-------------|

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Obliczenia statyczno-wytrzymałościowe</b> | <b>str.</b> |
|--|-------------|

#### **INSTALACJE SANITARNE**

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Opis techniczny</b> | <b>str.</b> |
|------------------------|-------------|

##### **Część rysunkowa**

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>IS-1. Rzut I piętra - Instalacje wody i kan., ogrzewania i gazu</b> | <b>1 : 100 str.</b> |
| <b>IS-2. Rzut parteru - Instalacje wody i kan., ogrzewania i gazu</b>  | <b>1 : 100 str.</b> |
| <b>IS-3. Rzut I piętra - Instalacje wentylacji</b>                     | <b>1 : 100 str.</b> |
| <b>IS-4. Rzut parteru - Instalacje wentylacji</b>                      | <b>1 : 100 str.</b> |
| <b>IS-5. Rzut dachu - Instalacje wentylacji</b>                        | <b>1 : 100 str.</b> |

#### **INSTALACJE ELEKTRYCZNE**

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Opis techniczny</b> | <b>str.</b> |
|------------------------|-------------|

# TOM I

## Projekt zagospodarowania terenu

### Opis techniczny

do projektu budowlanego 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 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 budowlany 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

**TOM II**  
**Projekt architektoniczno-budowlany**  
**Opis techniczny**

do projektu budowlanego przebudowy i modernizacji węzła kuchennego  
w Szkole Podstawowej nr 40 przy ul. Słowiańskiej 1 w Katowicach.

**1. Część ogólna**

**Nazwa i adres obiektu budowlanego**

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

• **Inwestor**

Szkoła Podstawowa nr 40 przy ul. Słowiańskiej 1 w Katowicach.

• **Jednostka projektowa**

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

**2. Podstawa opracowania**

- umowa zawarta z Inwestorem
- 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

**3. 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 dziesięcioma segmentami placówki. Nauczanie w Szkole Podstawowej nr 40 zainaugurowano 1 września 1991 roku.

**4. Lokalizacja**

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

**5. Opis konstrukcji budynku i elementy wykończenia**

Budynek wybudowany w latach 80-tych XX w. jako szkoła podstawowa. Budynek dwupiętrowy – niski. Budynek szkieletowy wielokondygnacyjny wykonany 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.

## 6. 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.

## 7. 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.

## 8. Konstrukcja

działowych oraz konstrukcję wsporczą 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.

## 9. Roboty wykończeniowe

### 9.1. 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.

## 9.2. Konstrukcja wsporcza pod centralę wentylacyjną

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

## 9.3. 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.

#### 9.4. 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.

#### 9.5. Wentylacja

Wentylacja pomieszczeń mechaniczna wg projektu technicznego wentylacji.

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

#### **9.6. 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 ściankach instalacyjnych prowadzić przewody wod-kan c.w.u. oraz przewody instalacji elektryczne i siłowej

#### **9.7. 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.

#### **9.8. 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.

#### **9.9. Sufity podwieszone**

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

#### **9.10. Stolarka drzwiowa**

Osadzić drzwi wewnątrz lokalowe, 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.

#### **9.11. 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.

#### **9.12. Ścianki oddzielenia pożarowego**

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

#### **9.13. 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.

#### **9.14. 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.

### **10. 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

## **11. 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 jakiego 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, pleśnioodporną.

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 pomieszczenie 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 wyparaczem. 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.

## 12. Zestawienie powierzchni POMIESZCZENIA i PIĘTRA

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

**Powierzchnia użytkowa I piętra objęta projektem**

**421,88 m<sup>2</sup>**

## POMIESZCZENIA PRZYZIEMIA

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

**Powierzchnia użytkowa przyziemia objęta projektem**

**50,92 m<sup>2</sup>**

**Powierzchnia użytkowa objęta projektem**

**472,80 m<sup>2</sup>**

## 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 – wydzieli się pożarowo segment kuchenny.

- **Ochrona przeciwpożarowa**

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

- **Powierzchnia, wysokość, liczba kondygnacji**

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

- **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 **1508,22m<sup>2</sup>**

Pozostały budynek szkoły o powierzchni 7000m<sup>2</sup> jest oddzielony śluzami pożarowymi od części sal gimnastycznych o dodatkowej powierzchni około 1200m<sup>2</sup>.

Wysokość budynku wynosi ok 11.5 m.

Obiekt jest budynkiem niskim N.

Dopuszczalna wielkość strefy pożarowej dla budynku niskiego ZL III wynosi 8000 m<sup>2</sup> 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 dm<sup>3</sup>) zawartego w gaśnicach powinna przypadać, na każde 100 m<sup>2</sup> 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.
- **Dojazd** do budynku zapewniony jest z ulicy Słowiańskiej, która spełnia wymagania stawiane drodze pożarowej.

#### 16. Charakterystyka energetyczna budynku

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

#### 17. 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.

#### 18. Obszar oddziaływania



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




#### 19. 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                |
|-------------------|--------------|--|--|-------------|----------------------|
| <b>1.2., 1.3.</b> |              | <b>Jadalnia</b>  |  |             |                      |
|                   | 42           | Krzesło  |  | 68          |                      |
|                   | 49           | Stół 130 x 80 x 75   |  | 17          |                      |
|                   | 31           | Wózek kelnerski 100x60cm trzypółkowy                                       |    | 3           | ze stali nierdzewnej |
| <b>1.4.</b>       |              | <b>Biuro</b>   |  |             |                      |
|                   | 42           | Krzesło biurowe  |  | 2           |                      |
|                   | 45           | Biurko z przystawką 160/140x80/55 cm, wys.75cm                             |  | 1           |                      |
|                   | 46           | Fotel biurowy obrotowy   |  | 1           |                      |
|                   | 47           | Szafa dwudrzwiowa 80x40x180 cm   |  | 1           |                      |
|                   | 48           | Regał 80x40x180cm  |  | 2           |                      |
| <b>1.5.</b>       |              | <b>Mycie wózków</b>  |  |             |                      |
|                   | 1            | Zlew jednokomorowy, gospodarczy montowany na wys. 50 cm ze złączką do węża |  | 1           | ze stali nierdzewnej |
| <b>1.6.</b>       |              | <b>Zmywalnia naczyń stołowych</b>  |  |             |                      |
|                   | 2            | Zmywarka kapturowa   |  | 2           |                      |
|                   | 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 |                      |
| <b>1.7.</b>  |    | <b>Wydawalnia</b>   |  |   |                      |
|              | 4  | Szafa przelotowa dwudzielna z drzwiami przesuwными 110x60x200 cm                          |    | 2 | ze stali nierdzewnej |
|              | 5  | Bemar istniejący  |  | 1 | Istniejący           |
|              | 6  | Lada wydawcza ze stojakiem na tace i sztućce, długość 310cm, wys. 85, z prowadnicą do tac |  | 1 |                      |
|              | 23 | Umywarka 45x35x85 ze stali nierdzewnej  |  | 1 | 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 |
|              | 42 | Stojak na tace i sztućce  |  | 1 | ze stali nierdzewnej |
| <b>1.10.</b> |    | <b>Komunikacja</b>  |  |   |                      |








|              |    |   |  |   |   |
|--------------|----|---|--|---|---|
|              | 31 | Wózek kelnerski 100x60cm, trzypółkowy   |    | 1 | ze stali nierdzewnej                            |
| <b>1.11</b>  |    | <b>Łazienka personelu</b>   |  |   |   |
|              |    | Pojemnik na mydło w płynie  |  | 1 |   |
|              |    | Pojemnik na ręczniki papierowe  |  | 1 |   |
|              |    | Kosz na śmieci 15 l   |  | 2 |   |
|              |    | Lustro nad umywalką   |  | 1 |   |
| <b>1.12.</b> |    | <b>Szatnia personelu</b>  |  |   |   |
|              | 43 | Szafka ubraniowa podwójna 60x50x180cm   |    | 6 | Na 300 obiadów<br>/na 150 obiadów<br>4 sztuki / |
|              | 44 | Ławka 120x40x45 cm  |  | 2 |   |
| <b>1.13.</b> |    | <b>Jadalnia personelu</b>   |  |   |   |
|              | 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 |   |
| <b>1.14.</b> |    | <b>Magazyn produktów suchych</b>  |  |   |   |
|              | 29 | Regał 5-półkowy 120x60x180 cm   |  | 2 | ze stali nierdzewnej                            |






|              |    |  |  |   |                      |
|--------------|----|--|--|---|----------------------|
|              | 30 | Regał 5-półkowy 130x40x180 cm  |     | 1 | ze stali nierdzewnej |
| <b>1.15.</b> |    | <b>Pomieszczenie gospodarcze</b>                                     |  |   |                      |
|              | 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 nierdzewnej |
| <b>1.16.</b> |    | <b>Magazyn - lodówki</b>   |  |   |                      |
|              | 25 | Szafa chłodnicza 360l  |   | 2 | ze stali nierdzewnej |
|              | 26 | Szafa chłodniczo-mroźnicza 2-drzwiowa 1400l                          |   | 1 | ze stali nierdzewnej |
| <b>1.17.</b> |    | <b>Kuchnia</b>   |  |   |                      |


|  |    |   |  |   |  |
|--|----|---|--|---|--|
|  | 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 nierdzewnej<br>/ przy wydawaniu<br>większej ilości<br>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<br>/ przy wydawaniu<br>większej ilości<br>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 przesuwными 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 wężem z rantem            |  | 1 | ze stali nierdzewnej |
|  | 20 | Stół z półką dolną 60x70x85, z rantem                                      |  | 2 | ze stali nierdzewnej |



|  |    |  |  |   |                                    |
|--|----|--|--|---|------------------------------------|
|  | 21 | Zmywarka z wyparaczem<br>60x60x82 cm 60x60x52 cm<br>3,9 kW 400 V |     | 1 | ze stali nierdzewnej<br>istniejąca |
|  | 22 | Regał ociekowy z półkami<br>ażurowymi 140x60x180 cm              |    | 1 | ze stali nierdzewnej               |
|  | 23 | Umywarka 50x40x85 ze stali<br>nierdzewnej z rantem               |   | 1 | ze stali nierdzewnej               |
|  |    | Pojemnik na mydło w płynie                                       |  | 1 |                                    |
|  |    | Pojemnik na ręczniki<br>papierowe                                |  | 1 |                                    |
|  |    | Kosz na śmieci 15 l  |  | 1 |                                    |
|  | 24 | Szafa chłodnicza nierdzewna<br>140 l                             |  | 1 | ze stali nierdzewnej               |
|  | 38 | Szafa na zasoby<br>czterodrzwiowa 130x60x180<br>cm               |  | 1 | ze stali nierdzewnej               |
|  |    | Kosz na odpadki 80l  |  | 1 |                                    |
|  |    | Maszynka do mielenia<br>mięsa 22,5x44,5x35,8 cm                  |  | 1 | ze stali nierdzewnej               |
|  |    | Uniwersalna maszyna do<br>krojenia 41x52x38 cm                   |  | 1 | ze stali nierdzewnej               |

|              |    |  |  |   |                      |
|--------------|----|--|--|---|----------------------|
|              |    | Robot wieloczynnościowy  |  | 1 | ze stali nierdzewnej |
|              |    | Szatkwonica do warzyw  |  | 1 | ze stali nierdzewnej |
| <b>1.18.</b> |    | <b>Obieralnia warzyw i magazyn jaj</b>                         |  |   |                      |
|              | 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 |
| <b>1.19.</b> |    | <b>Magazyn warzyw</b>  |  |   |                      |

|  |    |  |  |   |                      |
|--|----|--|--|---|----------------------|
|  | 29 | Regał 4-półkowy 120x60x180 cm                        |   | 2 | ze stali nierdzewnej |
|  | 25 | Szafa chłodnicza nierdzewna 140 l o wym. 60x60x85 cm |  | 1 | ze stali nierdzewnej |
|  | 37 | Paleta drewniana 120x80cm                            |  | 1 |                      |

# **Informacja dotycząca bezpieczeństwa i zagrożenia zdrowia przy przebudowie i modernizacji kuchni i zaplecza w Szkole Podstawowej nr 40 przy ul. Słowiańskiej 1 w Katowicach.**

## **1. Część ogólna**

### **1.1. Nazwa i adres obiektu budowlanego**

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

### **1.2. Szkoła Podstawowa nr 40 przy ul. Słowiańskiej 1 w Katowicach.**

### **1.3. Jednostka projektowa**

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

### **1.4. Przedmiot i zakres opracowania**

Przedmiotem opracowania jest informacja dotycząca bezpieczeństwa i zagrożenia zdrowia przy przebudowie i modernizacji kuchni i zaplecza w Szkole Podstawowej nr 40 przy ul. Słowiańskiej 1 w Katowicach.

## **2. Zakres robót dla całego zamierzenia budowlanego**

Przewidywany zakres robót budowlanych :

- remont pomieszczeń
- wykonanie nowych otworów drzwiowych
- wyburzenie ścian
- wykonanie nowych ścianek działowych
- przebudowa instalacji
- roboty dekarские
- montaż centrali wentylacyjnej

## **3. Wykaz istniejących obiektów budowlanych**

Budynek przy ul. Słowiańskiej 1 w Katowicach.

## **4. Wykaz elementów zagospodarowania terenu które mogą stwarzać zagrożenie**

Brak elementów mogących stwarzać zagrożenie.

## **5. Przewidywane zagrożenia występujące podczas realizacji robót.**

Przewidywane zagrożenia występujące podczas realizacji robót – to roboty przy wykonywaniu których występuje ryzyko upadku z wysokości ponad 4,0 m.

Prace te obejmują roboty związane z wykonaniem otworów w ścianach, montażem agregatów na dachu, zamocowań w ścianach zewnętrznych I piętra i wykonania tynków i malowania elewacji.

## **6. Sposób prowadzenia instruktora pracowników**

Instruktor powinien być przeprowadzony przez osobę uprawnioną (BHP) i winien obejmować wskazanie wszelkich zagrożeń związanych z pracą na wysokości, sposobem zabezpieczeń przed upadkiem, montażem rusztowań. Szczegółowy sposób instruktora powinien być ujęty w planie BIOZ.

## **7. Środki techniczne i organizacyjne**

Przed przystąpieniem do prowadzenia robót na wysokości powyżej 4,0 m wykonawca robót winien opracować „Plan bezpieczeństwa i ochrony zdrowia”.



## **OŚWIADCZENIE PROJEKTANTÓW**

Zgodnie z art. 34 ust. 3 pkt 3 ustawy z dnia 07.07.1994 r. Prawo Budowlane (tekst jednolity Dz. Ust. z 2020 r. z późniejszymi zmianami) niniejszym oświadczam, że :  
Projekt budowlany przebudowy i modernizacji kuchni i zaplecza w Szkole Podstawowej nr 40 przy ul. Słowiańskiej 1 w Katowicach.” – został wykonany zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.