

OPIS TECHNICZNY

1. Podstawa opracowania

Podstawą opracowania jest zlecenie Inwestora, wizja w obiekcie, inwentaryzacja istniejącego budynku z zakresu objętego opracowaniem, Prawo Budowlane, obowiązujące PN i rozporządzenia.

2. Cel i zakres opracowania

Celem opracowania jest projekt przebudowy i budowy wentylacji mechanicznej bloku żywieniowego w budynku Przedszkola nr 7 Misia Uszatka w Rybniku. Zakres opracowania obejmuje inwentaryzację pomieszczeń objętych opracowaniem oraz projekt przebudowy bloku żywieniowego zgodnie z tematem zadania.

3. Lokalizacja obiektu

Budynek Przedszkola nr 7 Misia Uszatka w Rybniku zlokalizowany jest w Rybniku - Północ przy ul. Solskiego 2 na działce nr 4539/90. Zakres objęty opracowaniem znajduje się na parterze i na piętrze budynku.

4. Charakterystyka techniczna obiektu istniejącego

4.1. Dane ogólne

Budynek Przedszkola nr 7 Misia Uszatka w Rybniku jest obiektem użyteczności publicznej oświatowym. Budynek składa się z dwóch segmentów A i B. Segment A jest obiektem wzniesionym w latach 50-tych XX wieku, oddany do użytkowania w 1958r. Segment B został wybudowany w 2017/2018 roku. Segmenty A i B połączone są ze sobą drzwiami. Drzwi na parterze wykonano pomiędzy klatkami schodowymi, a na piętrze pomiędzy klatką schodową a korytarzem. Segment A jest obiektem dwukondygnacyjnym, podpiwniczonym zaś segment B jest obiektem dwukondygnacyjnym, niepodpiwniczonym. Część objęta opracowaniem – kuchnia, znajduje się w segmencie A na piętrze. Z uwagi na konieczne rozwiązania technologii żywienia dzieci zakres opracowania zwieszono w

niezbędnym zakresie o segment B i parter segmentu A. Przedmiotowy obiekt ze względu na wysokość zakwalifikowano do kategorii niskich.

Opracowywane pomieszczenia mają bezpośredni dostęp do światła dziennego. Wysokość pomieszczeń w segmencie A wynosi 2,69m a w segmencie B 3,0m. Obecnie kuchnia przygotowuje około 100 obiadów dziennie. Od września 2018 r. kuchnia będzie przygotowywać ok. 175 obiadów dziennie ze względu na otwarcie dodatkowych oddziałów.

W pomieszczeniach znajdują się instalacje: elektryczna, wodno-kanalizacyjna, centralnego ogrzewania, wentylacja grawitacyjna, gazowa.

4.2. Dane liczbowe pomieszczeń objętych opracowaniem zgodnie z PN-70/B-02365

PARTER- STAN ISTNIEJĄCY			
Nr	Nazwa	Powierzchnia [m²]	Opis posadzki
1.1	Wiatrołap	9,40	płytki ceramiczne
1.2	Korytarz	66,70	parkiet drewniany
1.3	Pokój intendentki	10,00	parkiet drewniany
1.4	Pomieszczenie porządkowe	1,10	parkiet drewniany
1.5	Szatnia	4,75	parkiet drewniany
1.6	Pokój socjalny	12,95	parkiet drewniany
1.7	WC	1,50	płytki ceramiczne
1.8	Klatka schodowa	5,55	lastryko
1.9	Korytarz	48,10	płytki ceramiczne
1.10	Pomieszczenie pomocnicze	7,90	płytki ceramiczne
Razem P.U.		167,95	

PIĘTRO - STAN ISTNIEJĄCY			
Nr	Nazwa	Powierzchnia [m²]	Opis posadzki
2.1	Klatka schodowa	5,50	lastryko
2.2	Korytarz	60,80	parkiet drewniany
2.3	Zmywalnia + wydawalnia	8,60	płytki ceramiczne
2.4	Magazyn	5,40	płytki ceramiczne
2.5	Kuchnia	20,50	płytki ceramiczne
2.6	Sala zajęć	60,50	parkiet drewniany

2.7	Magazyn	3,70	parkiet drewniany
2.8	Łazienka	7,90	płytki ceramiczne
2.9	Klatka schodowa	5,20	lastryko
2.10	Korytarz	43,80	płytki ceramiczne
2.11	Pomieszczenie pomocnicze	7,90	płytki ceramiczne
Razem P.U.		167,95	

4.3. Dane konstrukcyjno – materiałowe części objętej opracowaniem

Ściany - z elementów drobnowymiarowych obustronnie otynkowanych.

Wykończenie ścian wewnątrz – pomieszczenie kuchni, zmywalni i wydawalni, magazynu, łazienki, pomieszczenia pomocnicze wykończone są do wysokości 2m płytkami ceramicznymi, powyżej tynki cementowo-wapienne. W pozostałych pomieszczeniach ściany wykończone tynkiem cementowo-wapiennym.

Stropy – W segmencie A konstrukcji nie sprawdzano; W segmencie B strop sprężony Rector

Posadzki – wykończone płytkami ceramicznymi, lastryko oraz parkietem drewnianym. Odkuć i przewiertów celem sprawdzenia faktycznych warstw nie dokonano.

Stolarka okienna – okna PVC, białe – dwukomorowe.

Stolarka drzwiowa wewnętrzna – drzwi drewniane.

4.4. Ocena techniczna

W trakcie przeprowadzania inwentaryzacji nie zaobserwowano żadnych negatywnych zmian w pracy konstrukcji obiektu. Projektowane prace nie przewidują zmian obciążeń w konstrukcji, schematów i układów konstrukcyjnych obiektu budowlanego. Obiekt nie spełnia obecnie wymagań warunków technicznych w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych dla pomieszczeń bloku żywieniowego. Pomieszczenia nadają się do remontu. Zakres prac projektowych nie wymaga sporządzania oceny warunków geotechnicznych i stanu posadowienia obiektu, nie zmienia również kategorii geotechnicznej obiektu.

5. Charakterystyka techniczna stanu projektowanego

5.1. Dane ogólne

W budynku przedszkola nr 7 Misia Uszatka projektuje się przebudowę istniejącej kuchni wraz z jej zapleczem. Część objęta opracowaniem – kuchnia, znajduje się w segmencie A na piętrze. Z uwagi na konieczne rozwiązania technologii żywienia dzieci zakres opracowania zwieszono w niezbędnym zakresie o segment B i parter segmentu A

Przebudowa polega na takim wydzieleniu pomieszczeń kuchennych wraz z zapleczem aby dostosować procesy technologiczne i warunki pracy do obowiązujących przepisów higieniczno-sanitarnych oraz BHP a także pomieszczenia higieniczno-sanitarnych dla obsługi kuchni zgodnie z obowiązującymi obecnie normami i rozporządzeniami.

W projektowanych pomieszczeniach projektuje się wykonanie wentylacji mechanicznej wg odrębnego projektu instalacji.

5.2. Dane liczbowe pomieszczeń objętych opracowaniem zgodnie z PN-70/B-02365

PARTER-TECHNOLOGIA			
Nr	Nazwa	Powierzchnia [m²]	Opis posadzki
1.1	Wiatrołap	9,40	płytki ceramiczne
1.2	Korytarz - szatnia	60,40	płytki ceramiczne
1.3	Pokój w-ce dyrektora	6,70	płytki ceramiczne
1.4	Pokój intendentki	10,00	płytki ceramiczne
1.5	Boks do mycia wózków transportowych	1,00	brodzik akrylowy
1.6	Komunikacja	19,70	płytki ceramiczne
1.7	Szatnia dla personelu	7,40	płytki ceramiczne
1.8	Korytarz	50,00	płytki ceramiczne
1.9	Boks do mycia wózków transportowych	2,70	płytki ceramiczne
1.10	Łazienka	5,00	płytki ceramiczne
Razem P.U.		172,30	

PIĘTRO-TECHNOLOGIA			
Nr	Nazwa	Powierzchnia [m²]	Opis posadzki
2.1	Klatka schodowa	5,50	płytki ceramiczne
2.2	Korytarz	58,00	płytki ceramiczne

2.3	Boks do mycia wózków transportowych	0,90	brodzik akrylowy
2.4	Zmywalnia	6,30	płytki ceramiczne
2.5	Kuchnia z wydawalnią	41,80	brodzik akrylowy
2.6	Korytarz	14,15	płytki ceramiczne
2.7	Magazyn produktów sypkich	11,20	płytki ceramiczne
2.8	Magazyn warzyw	3,00	płytki ceramiczne
2.9	Magazyn urządzeń chłodniczych	10,95	płytki ceramiczne
2.10	Pomieszczenie porządkowe	2,80	płytki ceramiczne
2.11	Pomieszczenie socjalne	10,20	płytki ceramiczne
2.12	Łazienka	4,75	płytki ceramiczne
2.13	Obieralnia warzyw i magazyn jaj	10,70	płytki ceramiczne
2.14	Boks do mycia wózków transportowych	1,00	brodzik akrylowy
2.15	Korytarz	42,70	płytki ceramiczne
2.16	Zmywalnia	4,10	płytki ceramiczne
2.17	Wydawalnia	3,60	płytki ceramiczne
Razem P.U.		231,65	

5.3. Technologia

Pomieszczenia kuchenne z zapleczem służą do przygotowywania obiadów dla uczniów i nauczycieli Przedszkola nr 7. Kuchnia będzie codziennie przygotowywać około 175 obiadów.

Produkty żywnościowe są dostarczane do obiektu na bieżąco, w szczególności różnego rodzaju mięsa, warzywa, owoce, pieczywo, jajka. Godziny dostaw określa się na godziny poranne przed rozpoczęciem zajęć dydaktycznych. Dostawy będą dostarczane przez drzwi zewnętrzne zaprojektowane od strony północnej, następnie wnoszone klatką schodową i korytarzem do windy transportowej na piętro obiektu a następnie do magazynów poszczególnych produktów. Wszystkie produkty transportowane są w pojemnikach zamkniętych.

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w kuchni. Dzieci posiłki będą spożywały w salach. Transport przygotowanych posiłków dla sal na parterze odbywać się będzie poprzez windę i wózki transportowe. Na piętrze posiłki będą rozwożone wózkami transportowymi.

Parter:

Przygotowane posiłki trafiają do windy do części czystej i zarówno w nowej jak i w starej części trafiają na wózki transportowe i rozwożone są po salach zajęć. Po skończonym

pożywki brudne naczynia na wózkach transportowych dostarczane są do windy do części brudnej. Następnie odbierane są w zmywalni na piętrze gdzie po umyciu przekładane są do szafy przelotowej.

Piętro:

W starej części posiłki trafiają w wydawalni na wózek transportowy i są przewożone do sali zajęć. Brudne naczynia zabierane są na wózek transportowy i przewożone do zmywalni. W nowej części posiłki trafiają z kuchni do wydawalni (pom.2.17) a następnie rozwożone są po salach zajęć na wózkach transportowych. Brudne naczynia wracają do zmywalni (pom.2.16) na wózkach gdzie są myte, wyparzone i układane do szafy przelotowej.

Każdorazowo po zwiezieniu brudnych naczyń do zmywalni, wózki transportowe należy wymyć i przygotować do transportu rzeczy czystych.

Windy:

Zaprojektowano dwie windy.

1. Winda dostaw towaru – łączy parter z piętrem, służy do transportu towarów do magazynów znajdujących się na piętrze. Nie można w niej przewozić gotowych posiłków jak i brudnych naczyń.
2. Winda gastronomiczna – łączy parter z piętrem, służy zarówno do transportu posiłków jak i do transportu brudnych naczyń. Winda jest małą windą o podwójnym przeznaczeniu. Kabina dźwigu jest podzielona w poziomie. Takie zestawienie pozwala na separowanie żywności od brudnych naczyń, opakowań oraz jednoczesny ich transport w górę czy dół.

Dane techniczne wind:

Udźwig: 50kg
Montaż: w konstrukcji samonośnej
Prędkość: 0,35 m/s
Ilość przystanków: 2
Wysokość podnoszenia: do 5m
Sterowanie: przyciskowe - wezwania i dyspozycji, sygnalizacja świetlna obecności kabiny na przystanku i zajętości dźwigu
Napęd: zespół napędowy wraz z tablicą sterowniczą umieszczony w górnej części szybu; reduktor umieszczony na podstawie mocowanej do samonośnej konstrukcji dźwigu
Zasilanie: 3 x 400 V, (1 x 230 V), 50 Hz
Kabina: wykonana z blachy stalowej nierdzewnej lub lakierowanej proszkowo (RAL 7038); dostępna z dwóch stron;
Drzwi przystankowe: gilotynowe lub wychylne wykonane z blachy stalowej nierdzewnej lub lakierowanej proszkowo (RAL 7038)
Kaseta sterownicza: zainstalowana na każdym przystanku; wyposażona w przyciski: wezwania, dyspozycji, lampki obecności kabiny na przystanku, lampkę zajętości kabiny
Konstrukcja samonośna: wykonana z ocynkowanych profili

Opis zasadniczych pomieszczeń:

PARTER:

Pom. 1.1 – Wiatrołap

Pom. 1.2 – Korytarz – szatnia

Korytarz służy do komunikacji ogólnej pomiędzy poszczególnymi pomieszczeniami. Znajduje się tu również szatnia dla dzieci przedszkolnych. Korytarzem będą dowożone posiłki dla dzieci z windy - strefy wydawania posiłków, do poszczególnych sal zajęć. Korytarzem będą również zawożone brudne naczynia do windy do strefy zwrotu naczyń. Na korytarzu przewidziane jest miejsce do odstawienia czystych wózków transportowych.

Pom. 1.3 – Pokój w-ce dyrektora

Pom. 1.4 – Pokój intendentki

Pom. 1.5 – Boks do mycia wózków transportowych

Boks do mycia wózków transportowych dostępny jest z korytarza z miejscem szatniowym. Wyposażony w złączkę do węża oraz w roletę zamykaną. Na posadzce brodzik akrylowy, płytki (max.3cm)

Pom. 1.6 – Komunikacja

Pom. 1.7 – Szatnia dla personelu

Szatnia wyposażona została w szafki ubraniowe dla pracowników. Pracownicy kuchni i nauczyciele korzystają z szafek na obuwie zamienne.

Pom. 1.8 – Korytarz

Korytarz służy do komunikacji ogólnej pomiędzy poszczególnymi pomieszczeniami. Korytarzem będą dowożone posiłki dla dzieci z windy - strefy wydawania posiłków, do poszczególnych sal zajęć. Korytarzem będą również zawożone brudne naczynia do windy do strefy zwrotu naczyń

Pom. 1.9 – Boks do mycia wózków transportowych

Boks do mycia wózków transportowych dostępny jest z korytarza. Wyposażony w złączkę do węża i brodzik akrylowy, płytki (max.3cm). W boksie znajduje się również miejsce do odstawienia wózków.

Pom. 1.10 – Łazienka

W łazience projektuje się umywalkę i wydzieloną kabiną miskę ustępową.

PIĘTRO:

Pom. 2.1 – Klatka schodowa

Pom. 2.2 – Korytarz

Korytarz służy do komunikacji ogólnej pomiędzy poszczególnymi pomieszczeniami w starej części. Korytarzem będą dowożone posiłki dla dzieci z kuchni - strefy wydawania posiłków, do sali zajęć. Korytarzem będą również zawożone brudne naczynia do zmywalni do strefy zwrotu naczyń.

Pom. 2.3 – Boks do mycia wózków transportowych

Boks do mycia wózków transportowych dostępny jest z korytarza. Wyposażony w złączkę do węża oraz w roletę zamykaną. Na posadzce brodzik akrylowy, płytki (max.3cm)

Pom. 2.4 – Zmywalnia

Pomieszczenie dostępne z korytarza. Oddzielone jest od wydawalni szafą przelotową, nad którą należy wykonać ściankę na pełną wysokość. Pomieszczenie służy do zmywania brudnych naczyń.

Technologia: Brudne naczynia stołowe z wózków transportowych są dostarczane do zmywalni windą brudną a z pomieszczeń piętra starej części bezpośrednio na wózku transportowym. Przy otworze windy po prawej stronie zaprojektowano stół odkładczy z otworem na odpadki zrzucane do pojemnika zamykanego i wynoszonego po zakończeniu pracy. Następnie zaprojektowano zlewozmywak dwukomorowy, gdzie brudne naczynia będą wstępnie płukane. Ciąg technologiczny zakończony jest zmywarko-wyparzarką, gdzie będą zmywane i wyparzane naczynia. Po umyciu i sterylizacji naczynia układa się w szafie przelotowej obustronnie zamykanej dostępnej z wydawalni. Dodatkowo zmywalnię przewiduje się wyposażać w umywalkę do mycia rąk.

Pom. 2.5 – Kuchnia z wydawalnią

Pomieszczenie dostępne zarówno z korytarza w starej jak i w nowej części. Służy do przygotowywania dań obiadowych składających się z zup i dania głównego a następnie ich wydawania na wózkach transportowych. W kuchni przygotowywane będą różnego rodzaju mięsa, ziemniaki, kluski, pierogi, dania z ryżu, makaronu i warzyw oraz surówki i sałatki zgodnie z ustalonym menu na dany dzień. Przygotowane dania będą umieszczane w bemarze i wydawane do spożycia uczniom i nauczycielom.

W kuchni wydzielono następujące stanowiska pracy:

- stanowisko gotowania zlokalizowane po prawej stronie od wejścia do kuchni z korytarza nowej części. Stanowisko to wyposażone w urządzenia do gotowania i pieczenia, nad urządzeniami przewiduje się okap wg projektu wentylacji mechanicznej,
- stanowisko mycia brudnych naczyń po gotowaniu zlokalizowane po lewej stronie od wejścia do kuchni z korytarza nowej części. Stanowisko to wyposażono w brodzik gastronomiczny i regał ociekowy,

- za stanowiskiem do mycia naczyń zamontowano umywalkę,
- następnie po lewej stronie od wejścia do kuchni z korytarza starej części umieszczono szafę chłodniczą,
- stanowiska przygotowywania posiłków za szafą chłodniczą. Stanowiska wyposażone w blaty robocze zakończone zlewozmywakami dwukomorowymi,
- stanowisko obróbki mięsa – za stanowiskami przygotowywania potraw wyposażone w blat roboczy, maszynkę do mięsa,
- na środku kuchni projektuje się ustawienie dwóch stołów centralnych służących do przygotowywania posiłków.
- przy ścianie między zmywalnią a kuchnią zaprojektowano wydawalnię. Wydawalnia stanowi część kuchni, oddzielona jest od zmywalni szafą przelotową. Nad szafą przelotową wykonać ściankę na pełną wysokość. Stanowisko służy do wydawania posiłków przygotowywanych w kuchni. Wyposażono w stanowisko odstawcze dla czystych wózków transportowych, w bemar przewoźny oraz w regały odstawcze.

Pom. 2.6 – Korytarz

Korytarz służy do komunikacji pomiędzy poszczególnymi pomieszczeniami kuchennymi.

Pom. 2.7 – Magazyn produktów sypkich

Pomieszczenie służy do przechowywania suchych produktów żywnościowych. Dostępne z korytarza. Pomieszczenie wyposażone jest w dwa regały magazynowe.

Pom. 2.8 – Magazyn warzyw

Pomieszczenie dostępne z korytarza, służy do przechowywania warzyw i ziemniaków. Wyposażone jest w trzy regały magazynowe.

Pom. 2.9 – Magazyn urządzeń chłodniczych

Pomieszczenie służy do przechowywania produktów w niskich temperaturach. Dostępne z korytarza. Pomieszczenie wyposażone jest w szafy mroźnicze i lodówko-zamrażalki.

Pom. 2.10 – Pomieszczenie porządkowe

Pomieszczenie dostępne z korytarza, służące do przechowywania środków czystości, wyposażone w zlew jednokomorowy zawieszony na wysokości 50cm nad podłogą oraz szafę na środki czystości.

Pom. 2.11 – Pomieszczenie socjalne

Pomieszczenie przeznaczono na pomieszczenie socjalne dla personelu kuchni. Pomieszczenie dostępne z korytarza. Wyposażono w szafki na odzież zmienną, zlewozmywak jednokomorowy wraz z szafką, stół z krzesłami.

Pom. 2.12 – Łazienka

Pomieszczenie łazienki wyposażono w umywalkę, kabinę prysznicową zamykaną oraz odrębną toaletę.

Pom. 2.13 – Obieralnia warzyw i magazyn jaj

Pomieszczenie dostępne z korytarza. Służy do obróbki wstępnej warzyw i dalszego przekazania do kuchni oraz do przechowywania i sterylizacji jaj. Warzywa do przygotowania są dostarczane z magazynu warzyw w pojemnikach. Przygotowane warzywa dostarczane są do kuchni przez okienko podawcze zamykane.

W pomieszczeniu wydzielono następujące stanowiska pracy:

- stanowisko obieralni warzyw – wyposażać w zlewozmywak dwukomorowy z szafką pod zlewozmywak, blat roboczy i obieraczkę do ziemniaków,
- stanowisko magazynu jaj – wyposażać w zlewozmywak jednokomorowy, lodówkę podblatową, blat roboczy, naświetlacz jaj,

W pomieszczeniu zamontować umywalkę i okienko podawcze zamykane do wydawania obranych warzyw.

Pom. 2.14 – Boks do mycia wózków transportowych

Boks do mycia wózków transportowych dostępny jest z korytarza. Wyposażony w złączkę do węża i brodzik akrylowy, płytki (max.3cm).

Pom. 2.15 – Korytarz

Korytarz służy do komunikacji ogólnej pomiędzy poszczególnymi pomieszczeniami nowej części. Korytarzem będą dowożone posiłki dla dzieci z kuchni - strefy wydawania posiłków, do poszczególnych sal zajęć. Na korytarzu przewidziane jest miejsce do odstawienia czystych wózków transportowych.

Pom. 2.16 – Zmywalnia

Pomieszczenie dostępne z korytarza w nowej części budynku. Oddzielone jest od wydawalni szafą przelotową, nad którą należy wykonać ściankę na pełną wysokość. Pomieszczenie służy do zmywania brudnych naczyń.

Technologia: Brudne naczynia stołowe z wózków transportowych są dostarczane do zmywalni bezpośrednio na wózku transportowym. Przy wejściu po prawej stronie zaprojektowano stół odkładczy z otworem na odpadki zrzucane do pojemnika zamykanego i wynoszonego po zakończeniu pracy. Następnie zaprojektowano zlewozmywak dwukomorowy, gdzie brudne naczynia będą wstępnie płukane oraz blat roboczy. Ciąg technologiczny zakończony jest zmywarko-wyparzarką, gdzie będą zmywane i wyparzane naczynia. Po umyciu i sterylizacji naczynia układa się w szafie

przelotowej obustronnie zamykanej dostępnej z wydawalni. Dodatkowo zmywalnię przewiduje się wyposażać w umywalkę do mycia rąk.

Pom. 2.17 – Wydawalnia

Wydawalnia oddzielona jest od zmywalni szafą przelotową. Nad szafą przelotową wykonać ściankę na pełną wysokość. Stanowisko służy do wydawania posiłków. przygotowywanych w kuchni. Wyposażono w blat roboczy.

5.4. Dane konstrukcyjno-materiałowe, wykończenia i wyposażenia pomieszczeń

- ścianki działowe i przemurowania wykonać z elementów drobnowymiarowych np.: bloczków z betonu komórkowego gr.11,5cm, pustaków ceramicznych o grubości 11,5cm lub z płyt gipsowo-kartonowych na ruszcie stalowym 100 gr. 12cm np.: w systemie rigips, przy czym w pomieszczeniach sanitarnych stosować płyty gk wodoodporne,

– nadproża drzwiowe i w oknach podawczych – prefabrykowane,f

– powierzchnia ścian:

* Ściany pomieszczenia kuchni wraz z wydawalnią powinny być mieć na pełną wysokość powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci,

* Ściany zmywalni, obieralni warzyw wraz z magazynem jaj i łazienki powinny mieć do wysokości co najmniej 2m powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci,

* Ściany pomieszczenia porządkowego powinny mieć do wysokości co najmniej 1,6m powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci,

* W pozostałych punktach poboru wody - wokół umywarek i zlewów należy wykonać fartuch z płytek ceramicznych na wysokość 1,60m,

* pozostałe powierzchnie ścian wykończyć farbą emulsyjną lub lateksową,

Kolor wykończenia ścian uzgodniony z dyrekcją placówki.

– posadzki wykonać z płytek ceramicznych lub innych materiałów zmywalnych, antypoślizgowych i nienasiąkliwych w kolorze uzgodnionym z dyrekcją placówki,

– sufity wykończone tynkiem cementowo-wapiennym malowanym farbą emulsyjną koloru białego.

5.5. Roboty budowlane

– Likwidacja dwóch biegów schodowych w istniejącej klatce schodowej i wykonanie płyty żelbetowej, jednokierunkowej o gr 12cm, zbrojonej prętami

– Wyburzenie ściany między klatką schodową a istniejącą kuchnią

- Wydzielić nowe pomieszczenia oraz boksy do mycia wózków wg rysunków budowlanych
- Wykonać szyby windowe i zamontować kabiny wind.
- Wykonać wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną wg załączonego opracowania
- Wykonać nowe podejścia wodno-kanalizacyjne do nowo projektowanych przyborów
- Zamontować nową armaturę oraz nowe sprzęty sanitarne i kuchenne.

6. Dodatkowe uwagi

- W pomieszczeniach kuchni wraz z zapleczem wykonać wentylację mechaniczną, wg. projektu branżowego,

- Wyposażenie kuchni traktować jako proponowane,
- Przewiduje się przebudowę instalacji elektrycznej wg. projektu branżowego,
- Przewiduje się przebudowę instalacji wod-kan wg. projektu branżowego.

Nie przewiduje się konieczności przebudowy przyłączy do obiektu.

Uwagi końcowe

1. Do realizacji projektu dopuszcza się stosowanie innych materiałów pod warunkiem, że są równoważne do zastosowanych, dopuszczone do stosowania w budownictwie, posiadają odpowiednie atesty, certyfikaty lub deklarację zgodności z polskimi normami lub aprobatami technicznymi, lub posiadające oświadczenie od producenta na zgodność z przepisami.