

OPIS TECHNICZNY

- BRANŻA ARCHITEKTONICZNA – KONSEPCJA FUNKCJONALNA -

1.0 Dane ogólne

- 1.1 *Inwestor:* URZĄD GMINY DĘBNICA KASZUBSKA
Ul. Zjednoczenia 16A, 76-248 Dębica Kaszubska
- 1.2 *Temat:* PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH,
SOCJALNYCH, TECHNICZNYCH I LEKCYJNYCH NA
POTRZEBY STOŁÓWKI SZKOLNEJ W ZESPOLE
SZKOLNO-PRZEDSZKOLNYM W DĘBNICY
KASZUBSKIEJ
- 1.3 *Adres inwestycji:* 76-248 Dębica Kaszubska, działka nr 513/1
- 1.4 *Zakres:* Koncepcja architektoniczna

2.0 Podstawa opracowania

- 2.1 Zlecenie Inwestora w zakresie inwentaryzacji budowlanej i koncepcji architektonicznej.
- 2.2 Obowiązujące przepisy w zakresie: prawa budowlanego, warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, rozporządzenia w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych jakie musi spełniać lokal, w którym ma być prowadzony stołówka szkolna i innych.
- 2.3 Konsultacja koncepcji z rzeczoznawcą do spraw zabezpieczeń przeciwpożarowych oraz rzeczoznawcą do spraw higieniczno-sanitarnych.
- 2.4 Mapa zasadnicza w skali 1:500, - wydruk z bazy
- 2.5 Obowiązujące normy budowlane.
- 2.6 Wizja lokalna.
- 2.7 Inwentaryzacja budowlana i pomiary z natury.

3.0 Cel opracowania i przeznaczenie budynku

Przedmiotem opracowania jest koncepcja architektoniczna przebudowy pomieszczeń kuchennych, socjalnych, technicznych i lekcyjnych na potrzeby stołówki szkolnej w zespole szkolno-przedszkolnym w Dębicy Kaszubskiej.

Zakres opracowania obejmuje koncepcję architektoniczną.

Obszar opracowania obejmuje istniejące skrzydło zespołu szkolno-przedszkolnego oraz działkę nr 513/1 w miejscowości Dębica Kaszubska.

Dokładny zakres, warunki powierzchniowe, kubaturowe, instalacyjne przedstawia inwentaryzacja budynku.

4.0 Opis lokalizacji i stanu istniejącego

Zgodnie z opisem inwentaryzacji budowlanej.

5.0 Opis rozwiązania projektowego

5.1 Podstawowe dane

Powierzchnia użytkowa pomieszczeń stołówki –

- sala jadalna	-	125.84 m2
- zmywalnia	-	18.41 m2
- wydawalnia	-	15.24 m2
- kuchnia	-	72.32 m2
- magazyn dobowy 1 – produkty suche	-	9.88 m2
- magazyn dobowy 2 – urządzenia chłodnicze	-	21.20 m2
- pomieszczenie socjalne – szatnia	-	8.64 m2
- pomieszczenie socjalne – toaleta	-	2.86 m2
- pomieszczenie gospodarcze	-	2.04 m2
- korytarz komunikacyjny	-	30.42 m2
- klatka schodowa	-	7.39 m2
- obieralnia brudna	-	12.01 m2
- magazyn brudny - warzywa	-	12.12 m2
- myjnia termosów	-	8.59 m2
- biuro	-	9.01 m2

RAZEM: - **355.97 m2**

Wysokość pomieszczeń w świetle - od 3.23 m do 3.27 m

5.2 Założenia ogólne. program i układ funkcjonalny zamierzenia inwestycyjnego.

W ramach programowych przebudowy przewidziano:

- salę jadalną stołówki przeznaczoną dla nie więcej niż 50 osób;
- ciąg gastronomiczny przystosowany do produkcji i wydawania (również posiłków cateringowych), w układzie:
 - ❖ dostawy produktów poprzez zaprojektowany dźwig gastronomiczny w przestrzeni komunikacji ogólnej;
 - ❖ pomieszczenie biurowe intendentki,
 - ❖ pomieszczenie myjni termosów dowożonych w ramach cateringu;
 - ❖ magazyn brudny na dostawy warzyw, owoców i jaj;
 - ❖ obieralnia połączona funkcjonalnie z magazynem brudnym;

- ❖ schody wewnętrzne dla personelu komunikujące stołówkę szkolną z wyjściem na zewnątrz budynku;
- ❖ pomieszczenie porządkowe części kuchennej ze zlewem gospodarczym na wysokości 50 cm nad posadzką oraz szafą na środki czyszczące;
- ❖ pomieszczenie socjalne dla osób pracujących w kuchni – wyposażone w umywalkę, szafki ubraniowe oraz stół z krzesłami;
- ❖ pomieszczenie sanitarne z przedsionkiem zaopatrzonym w umywalkę i kabiną ustępową.
- ❖ magazyn dobowy nr 1 z regałami na produkty suche;
- ❖ magazyn dobowy nr 2 z regałami na produkty suche;
- ❖ pomieszczenie kuchni właściwej do przygotowania posiłków dla szkoły i przygotowania cateringu wyposażone w umywalkę, zlew dwukomorowy, chłodziarkę x2, czteropłytkową kuchenkę elektryczną nabladową z okapem wentylacyjnym,
- ❖ zmywalnię - wyposażoną w zmywarko - wyparzarkę oraz dwukomorowy zlew i umywalkę oraz szafę przelotową z dostępem od strony kuchni i od strony rozdzielni;
- ❖ rozdzielnię – wyposażoną w umywalkę oraz miejsce odstawiania i mycia wózka przeznaczonego do rozwozu posiłków (złączka wodna i wpust podłogowy) oraz dźwig gastronomiczny do odbioru cateringu;
- ❖ Dla zapewnienia funkcjonowania danego programu inwestycyjnego, oraz bezpieczeństwa użytkowników placówki, przewiduje się wspólny wiatrołap oraz niezbędne powierzchnie korytarzy i przedsionków.

5.3 Koncepcja zagospodarowania działki.

Zagospodarowanie działki nie ulegnie zmianom.

Należy zapewnić miejsce postojowe, na dziedzińcu między salą gimnastyczną a starym skrzydłem szkolnym, dla samochodów przywożących dostawy i odbierających catering.

5.4 Architektura

Projekt koncepcyjny zamierzenia inwestorskiego nie ingeruje w sposób istotny w wygląd elewacji zewnętrznych budynku, nie zmienia jego kubatury i kształtu.

W miejscu lokalizacji wewnętrznych dźwigów kuchennych konieczne będzie zamurowanie (zmniejszenie) otworów okiennych kolidujących z dźwigami. W poziomie przyziemia wykonane zostaną w ścianie zewnętrznej północnej otwory zapewniające funkcjonowanie dźwigów kuchennych. Nad otworami dostępowymi do dźwigów konieczne będzie zamontowanie zadaszeń w konstrukcji aluminiowej z pokryciem z płyt poliwęglanowych.

Konieczna będzie również wymiana istniejącej stolarki okiennej na stolarkę w klasie EI60 w poziomie przyziemia w sąsiedztwie otworów dostępowych do dźwigów z uwagi na zapewnienie bezpieczeństwa pożarowego.

Z uwagi na kolizję zamierzeń inwestycyjnych z rurą spustową znajdującą się przy wejściu do pomieszczenia magazynu oleju opałowego konieczne będzie przesunięcie rury spustowej poza miejsce kolizji.

Ściana północna skrzydła zostanie na nowo pomalowana.

5.5 Rozwiązania techniczne

Koncepcja przebudowy żłobka przewiduje :

- ❖ Elementy do likwidacji i wyburzenia w obszarze inwestycji (zgodnie z projektem wyburzeń - część rysunkowa);
- rozbiórkę większości ścianek działowych (oprócz ścianki działowej pomiędzy salą jadalną a wydawalnią i zmywalnią);
- demontaż wszystkich drzwi wewnętrznych wraz z ościeżnicami;
- demontaż drzwi wewnętrznych wraz z ościeżnicą pomiędzy salą jadalną a korytarzem prowadzącym do pozostałych pomieszczeń szkoły;
- demontaż dwóch okien w ścianie zewnętrznej (północnej) piętra w sąsiedztwie projektowanych dźwigów kuchennych;
- demontaż okna w ścianie zewnętrznej (północnej) parteru w sąsiedztwie projektowanego dźwigu kuchennego;
- rozbiórka stropów nad przyziemiem w miejscu lokalizacji dźwigów kuchennych w zakresie niezbędnym do realizacji zamierzenia projektowego;
- rozbiórka posadzek w poziomie przyziemia w miejscu lokalizacji dźwigów kuchennych w zakresie niezbędnym do realizacji zamierzenia projektowego;
- wykucie otworów w ścianie zewnętrznej północnej w poziomie przyziemia pozwalających na użytkowanie funkcjonalne z zaprojektowanych dźwigów kuchennych;
- wykucie otworu komunikacyjnego w trzonie kominowym pomiędzy projektowanymi pomieszczeniami kuchni i wydawalni;
- wykucie otworu komunikacyjnego oraz okienek podawczego i wydawczego pomiędzy projektowanymi pomieszczeniami sali jadalnej, wydawalni i zmywaka;
- rozbiórka fragmentów ścian konstrukcyjnych wskazanych na rysunku;
- rozbiórka murowanego elementu starego trzonu kominowego między projektowanymi pomieszczeniami kuchni;
- skucie części tynków ściennych i sufitowych, wykazujących słabą przyczepność do elementów murowanych;
- skucie istniejących płytek ceramicznych ze ścian istniejących pomieszczeń wydawalni, zmywalni i pomieszczeń sanitarnych;
- zdjęcie istniejących warstw posadzkowych do poziomu warstwy konstrukcyjnej oraz niwelacja nierówności posadzek do jednego przyjętego poziomu,
- demontaż instalacji C.O w miejscach kolizji;

- demontaż instalacji wod.-kan. w miejscach kolizji;
 - demontaż instalacji elektrycznej,
 - wyburzenia w ścianach w miejscu planowanej trasy kanałów wentylacji mechanicznej;
 - demontaż
- ❖ Nowe elementy w obszarze inwestycji:
- wykonanie nowych murowanych ścian działowych grubości 6 i 12 cm;
 - zamurowanie części otworów drzwiowych i okiennych oraz zaślepienie po demontażu instalacji elektrycznej, wodno-kanalizacyjnej i C.O.;
 - zamurowanie otworów drzwiowych (zlikwidowanie dostępu do istniejącej klatki schodowej obsługującej wszystkie kondygnacje skrzydła);
 - wykonanie tynków ściennych i sufitowych w miejscach po skuciach oraz po ułożeniu instalacji elektrycznej, wodno-kanalizacyjnej i C.O.;
 - montaż nowych drzwi wewnętrznych wraz z ościeżnicami do pomieszczeń;
 - wymiana drzwi z korytarza komunikującego pozostałe pomieszczenia szkolne z salą jadalną na drzwi w klasie EI60 (dwuskrzydłowe);
 - montaż nowej stolarki okiennej (1 sztuka) w ścianie zewnętrznej w poziomie przyziemia;
 - wymiana przynajmniej dwóch okien w ścianie zewnętrznej w poziomie przyziemia na okna w klasie EI60;
 - uzupełnienie izolacji przeciwwilgociowej posadzek przyziemia w miejscu lokalizacji dźwigów kuchennych;
 - wykonanie dwóch dźwigów kuchennych w obudowie w klasie EI60;
 - zamurowanie dwóch otworów okiennych w poziomie piętra;
 - zamurowanie części otworu okiennego w poziomie przyziemia;
 - wykonanie docieplenia na zewnątrz w miejscu zamurowywania otworów okiennych; gr. 20 cm,
 - montaż dwóch zadaszeń na elewacji północnej w miejscu dostępu do dźwigów kuchennych (konstrukcja aluminiowa, pokrycie z płyt poliwęglanowych);
 - przesunięcie rury spustowej poza obszar kolizji z otworem do dźwigu kuchennego;
 - korekta spadków rynny na elewacji północnej z uwagi na przesunięcie rury spustowej;
 - wykonanie nowych warstw wykończeniowych posadzek w przebudowywanych pomieszczeniach, zgodnie ze specyfikacją wymienioną w części rysunkowej,
 - w pomieszczeniach w których przewidziano nawierzchnię z płytek ceramicznych posadzkowych lub gresu należy przewidzieć płytki o parametrach antypoślizgowych min R10 wg DIN,
 - wykonanie oddzielenia p.poż w klasie odporności min. EI60 między zespołem pomieszczeń stołówki szkolnej a pozostałymi pomieszczeniami szkoły;

Koncepcja Architektoniczna
PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH, SOCJALNYCH, TECHNICZNYCH I LEKCYJNYCH NA POTRZEBY
STOŁÓWKI SZKOLNEJ W ZESPOLE SZKOLNO-PRZEDSZKOLNYM W DĘBNICY KASZUBSKIEJ
działka nr 513/1, DĘBNICA KASZUBSKA

- wykonanie gładzi gipsowych na ścianach wewnętrznych,
- położenie lamperii na bazie żywicy syntetycznej o walorach tynku zmywalnego do wysokości 120 cm na ciągach komunikacyjnych,
- malowanie ścian wewnętrznych farbami zmywalnymi akrylowymi atestowanymi w kolorystyce zgodnej z projektem wnętrz,
- malowanie sufitów,
- w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych, kuchni, zmywalni, wydawalni, myjni termosów, obieralni brudnej oraz pomieszczeniach porządkowych ściany do wysokości co najmniej 2 m pokryć materiałami zmywalnymi, nienasiąkliwymi, i odpornymi na działanie wilgoci oraz materiałami nietoksycznymi i odpornymi na działanie środków dezynfekcyjnych, styk ścian i podłóg tych pomieszczeń wykonane tak aby było możliwe łatwe utrzymanie czystości;
- w innych pomieszczeniach, w których występują punkty czerpania wody, wykonać fartuch ochronny na ścianie wokół punktu z materiałów nienasiąkliwych;
- ułożenie nowej instalacji wod-kan w oparciu o istniejące przyłącze do budynku: (miski ustępowe, umywalki, zlewy gospodarcze, szafa gospodarcza z umywalką, zmywarka, zlewy dwukomorowe, brodziki, e.c.);
- ułożenie nowej instalacji centralnego ogrzewania przy wykorzystaniu istniejących i projektowanych podejść w oparciu o grzejniki naścienne;
- w pomieszczeniu sali jadalnej obudowanie grzejników i dostępnych elementów przewodów stosownymi obudowami zabezpieczającymi przed dotknięciem przez dziecko,
- ułożenie nowej instalacji elektrycznej, montaż tablic bezpiecznikowych, realizację nowego oświetlenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, instalacje oświetleniowe podstawowe, awaryjne dróg ewakuacyjnych; instalacje gniazd wtykowych i inne zgodne z programem;
- realizację instalacji wentylacyjnej (mechanicznej), wraz z pomieszczeniem do zlokalizowania wentylatorni;
- ułożenie nowej instalacji wodno – kanalizacyjnej wraz z punktem hydrantowym Ø 25 obsługującym wydzieloną strefę pożarową;
- montaż armatury sanitarnej białej i srebrnej, w tym urządzeń wbudowanych: szafy przelotowe, okapy nad stanowiskami obróbki termicznej i inne;
- wykonanie scenografii ewakuacyjnej (symbole, oznaczenia, oświetlenia), zgodnie z wymogami przepisów bezpieczeństwa pożarowego,

UWAGA: zestawienie prac ma charakter poglądowy i nie wyklucza dodatkowego zakresu. Szczegóły uzgodnić z Inwestorem.

6.0 WARUNKI OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ

Zakres inwestycji dotyczy przebudowy pomieszczeń kuchennych, socjalnych, technicznych i lekcyjnych na potrzeby stołówki szkolnej.

Aby nie ingerować w rozwiązania ochrony przeciwpożarowej całego budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Dębnicy Kaszubskiej w zamierzeniu projektowym wydziela się pomieszczenia stołówki szkolnej do osobnej strefy pożarowej. Dlatego wszystkie elementy instalacji przechodzące przez inne strefy pożarowe należy zabezpieczyć pożarowo do wartości danej przegrody.

Ewakuacja z pomieszczeń zapewniona jest w dwojaki sposób - biegiem schodowym na zewnątrz budynku i do innej strefy pożarowej.

Powierzchnia użytkowa pomieszczeń stołówki szkolnej : 355.97 m²

7. WYPOSAŻENIE BUDYNKU W SPRZĘTY:

Proponowane sprzęty i elementy wyposażenia:

7.1. wyposażenie sali jadalnej

- umeblowanie certyfikowane i dostosowane do wieku użytkowników oraz wymogów ergonomii;

7.2. wyposażenie pomieszczeń kuchennych:

- szafki kuchenne,
 - szafy przelotowe z drzwiami skrzydłowymi,
 - zlewozmywaki,
 - zmywarko - wyparzarka okapowa,
 - maszyna myjąca do garnków,
 - kuchenki elektryczne,
 - kotły warzelniane,
 - piec konwektorowo-parowy,
 - wózek GN- 60x 60
 - bema,
 - stołki elektryczne,
 - okapy elektryczne,
 - lodówki,
 - zamrażarki,
 - stoły kuchenne,
 - umywalki i akcesoria,
 - baseny do mycia,
 - zamykane kosze na śmieci z wkładami z worków foliowych,
- inne wg obowiązujących przepisów oraz potrzeb Inwestora,

7.3. WC

- umywalka,
- lustro nad umywalką

- wisząca muszla ustępowa typu compact,
 - akcesoria łazienkowe (wieszaki na ręczniki, zamykane szafki na środki dezynfekujące, zasobniki na mydło w płynie i ręczniki papierowe, suszarki do rąk oraz pozostałe – wg obowiązujących przepisów oraz potrzeb Inwestora),
 - zamykane kosze na śmieci z wkładami z worków foliowych,
- 7.4. wyposażenie pomieszczeń biurowych i socjalnych:
- szafki ubraniowe,
 - umywalki i akcesoria,
 - meble biurowe,
 - krzesła pracownicze,
 - zamykane kosze na śmieci z wkładami z worków foliowych,
 - inne wg obowiązujących przepisów oraz potrzeb Inwestora,
- 7.5. wyposażenie pomieszczeń magazynowych
- szafy zamykane metalowe,
 - regały metalowe,
 - basen do mycia,
 - zlewy,
 - stoły,
 - sterylizator UV do jajek,
 - urządzenia chłodnicze,
 - podesty,
 - obieraczka do warzyw,
 - zamykane kosze na śmieci z wkładami z worków foliowych,
 - inne wg obowiązujących przepisów oraz potrzeb Inwestora,
- 7.6. Wyposażenie pozostałe:
- w pomieszczeniach porządkowych regały lub szafy na środki czystości, baseny gospodarcze ze stali nierdzewnej itp.,

Wszelkie pozostałe wyposażenie ruchome i stałe należy realizować wg potrzeb Inwestora oraz obowiązujących przepisów.

Opracował:
mgr inż. arch. Krzysztof Kaufman
upr. do proj. w specjalności architektonicznej BK.IIF.7342/85/98