

PRACOWNIA ARCHITEKTONICZNA

mgr inż. arch. Halina Hajduk – Ciężczyk
ul. Tczewska 7, 78 – 100 Kołobrzeg
tel. 0606 398 244, tel./fax. 094 35 164 28
NIP: 671-136-73-30



halina-hajduk@wp.pl

www.architekt.kolobrzeg.pl

**ADAPTACJA I PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ
POŁOŻONYCH W PIWNICY BUDYNKU ZSEH
NA PRACOWNIĘ GASTRONOMICZNĄ**

**ul. Katedralna 12, Kołobrzeg, dz. nr 196, 195/3,
obręb 12 Kołobrzeg**

INWESTOR:

**Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich
im. E. Gierczak w Kołobrzegu
ul. Łopuskiego 13
78-100 Kołobrzeg**

PROJEKTANT:

BRANŻA:

**Architektoniczno-
technologiczna**

**mgr inż. arch. Halina Hajduk-Ciężczyk
upr. projekt. nr UAN/N/7210/34/89
upr. projekt. nr UAN/N/7210/551/87**

Sprawdzający:

**mgr inż. arch. Olga Wojewoda
upr. projekt. nr 35/ZPOIA/OKK/2007**

Opracował:

inż. Andrzej Suchorowski

Kołobrzeg, wrzesień 2012

SPIS TREŚCI

A. Część opisowa

NUMER STRONY	Nr:
I. Podstawa opracowania	4-5
II. Stan istniejący wraz z załącznikami fotograficznymi	5-9
III. Stan projektowany – architektura	10-13
IV. Stan projektowany – technologia	13-19
V. Ochrona środowiska	20
VI. BIOZ	21-25

B. Załączniki

NUMER STRONY	Nr:
1. Oświadczenie projektantów	26
2. Stwierdzenie przygotowania zawodowego projektantów i przynależność do odpowiednich izb zawodowych	27-29
3. Decyzja Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wydana dnia 23 kwietnia 2012 r. (pismo nr NNZ.9022.10.65.2012) wyrażająca zgodę na odstąpienie od warunków technicznych w zakresie wysokości pomieszczeń.	30-31
4. Opinia sanitarna Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z	32-33

dnia 25 maja 2012 r. (pismo nr NNZ.9022.15.23. 2012)
 uzgadniającą ekspertyzę techniczną, dotyczącą
 projektu przebudowy, wykonaną przez rzeczoznawcę
 budowlanego mgr inż. Stefana Rosiaka, w zakresie
 odstępstwa od warunków technicznych dotyczących
 zagłębienia pomieszczeń poniżej terenu przyległego
 raz doświetlenia pomieszczenia pracowni.

5.	Karta rejestracyjna mapy do celów projektowych	34
6.	Dokument autoryzacyjny mapy w postaci numerycznej	35
7.	Opinia techniczna	36

C. Część graficzna

1.	Lokalizacja pracowni	skala 1: 500
2.	Inwentaryzacja pomieszczeń piwnic	skala 1: 50
3.	Elewacja – stan istniejący	skala 1: 100
4.	Architektura – stan projektowany	skala 1: 100
4a	Architektura – stan projektowany	skala 1: 50
5.	Zabudowy płytami g-k	skala 1: 50
6.	Technologia	skala 1: 100
6a	Technologia	skala 1: 50
7.	Przekrój – stan istniejący i projektowany	skala 1: 50
8.	Elewacje – stan projektowany	skala 1:100
9.	Zestawienie stolarki	skala 1: 100

OPIS TECHNICZNY

I. Podstawa opracowania

1. Wizja lokalna istniejących pomieszczeń,
2. Inwentaryzacja pomieszczeń podlegających opracowaniu,
3. Uzgodnienia z inwestorem,
4. Decyzja Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wydana dnia 23 kwietnia 2012 r. (pismo nr NNZ.9022.10.65.2012) wyrażająca zgodę na odstąpienie od warunków technicznych w zakresie wysokości pomieszczeń.
5. Ekspertyza techniczna dotycząca projektu przebudowy wykonana przez rzeczoznawcę budowlanego mgr inż. Stefana Rosiaka, uzgodniona przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, dnia 25 maja 2012 r. (pismo nr NNZ.9022.15.23.2012) w zakresie odstąpienia od warunków technicznych dotyczących zagłębienia pomieszczeń poniżej terenu przyległego oraz doświetlenia pomieszczenia pracowni.
6. Obowiązujące przepisy, a w szczególności:
 - rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690 z p.zm.),
 - rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. (tekst jednolity Dz. U. Nr 196, poz. 1650 z

- 2003r.) z p. zm.,
- rozporządzenie WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
 - Rozporządzenie Nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 03.10.2002 r regulujące zasady postępowania z odpadami gastronomicznymi.

II. Stan istniejący

Budynek Centrum Kształcenia Praktycznego położony przy ul. Katedralnej 12 (działki nr 196 i nr 195/3) należy do Zespołu Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. Emilii Gierczak przy ul. Łopuskiego 13 w Kołobrzegu.

Budynek CKP służy do prowadzenia zajęć praktycznych w zakresie gastronomii i hotelarstwa.

Część pomieszczeń przeznaczonych do adaptacji znajduje się w piwnicy budynku dobudowanego w latach dziewięćdziesiątych.

Dobudowa powstała jako uzupełnienie zaplecza dla istniejącego wcześniej budynku hotelowego.

Teren przylegający do adaptowanych pomieszczeń położony jest na dz. nr 195/3. Na działce tej posadzone są drzewa i krzewy, które osłaniają teren zaplecza gospodarczego budynku.

Budynek dobudowany posiada trzy kondygnacje nadziemne i jedną kondygnację piwniczną – z posadzką obniżoną o 1,5 m poniżej poziomu terenu.

Obecnie w pomieszczeniach piwnicznych znajduje się działająca kawiarnia, dwie pracownie gastronomiczne, przygotowalnia brudna z obieraczką do warzyw, magazyny (w tym magazyn jaj), szatnie dla

personelu i uczniów, sanitariat, winda oraz dwie klatki schodowe łączące pomieszczenia piwniczne z zapleczem restauracji położonej na piętrze. Trzecia klatka schodowa służy do usuwania odpadów poprodukcyjnych z pomieszczeń piwnicznych do magazynu odpadów położonego na piętrze i dostępnego z zewnątrz budynku.

Naprzeciwko pomieszczeń kawiarni znajdują się dwa sanitariaty (męski i damski).

Pomieszczenie przeznaczone do adaptacji na pracownię gastronomiczną sześciostanowiskową pełni obecnie funkcję sali ćwiczeń. Pomieszczenie przyległe - jest magazynem i miejscem do przechowywania sprzętu porządkowego.

Istniejąca komunikacja wewnętrzna (korytarz) nie spełnia swojej funkcji. Korytarz wewnętrzny został zamknięty poprzez utworzenie dwóch dodatkowych pomieszczeń – pełniących obecnie funkcję prowizorycznej przebieralni oraz przedsionka do magazynu.

Aby dotrzeć z komunikacji ogólnej (klatki schodowej przy kawiarni) do zaplecza restauracji, należy przejść przez dwie sale kawiarni. Jest to niezgodne z funkcją komunikacji wewnętrznej oraz z przepisami o ochronie przeciwpożarowej.

Istniejące doświetlenie pomieszczenia będącego przedmiotem adaptacji na pracownię gastronomiczną nie spełnia wymogów doświetlenia pomieszczenia przeznaczonego na pobyt ludzi.

Wysokość adaptowanych pomieszczeń wynosi 2,75 m, a ich zagłębienie poniżej poziomu terenu wynosi 1,50 m. Obie te wartości nie spełniają wymogów technicznych dla pracowni gastronomicznych będących pracowniami szkolnymi.

Istniejące instalacje: wod.-kan., co., elektryczne wymagają wymiany ze względu na zmianę funkcji oraz konieczność wykonania

wentylacji mechanicznej nawiewno – wywiewnej. Obecnie wentylacja pomieszczenia odbywa się poprzez wentylator elektryczny zamontowany w ścianie zewnętrznej oraz poprzez dwie kratki wentylacji grawitacyjnej. Pod stropem pomieszczenia znajduje się istniejący kanał wentylacji mechanicznej wywiewnej. Kanał ten nie obsługuje pomieszczeń będących przedmiotem opracowania.

Sanitariaty przylegające do adaptowanego pomieszczenia posiadają wentylację grawitacyjną.

Magazyn przylegający do projektowanej pracowni posiada wentylację wyciągową, mechaniczną poprzez aneks porządkowy wydzielony z korytarza.

Wzdłuż korytarza, w części przylegającej do adaptowanych pomieszczeń, przebiegają instalacje co., które zostały zabudowane płytą gipsowo – kartonową na szerokości 1,21 m. Wysokość korytarza w tym miejscu wynosi 2,20 m.

NR	ZESTAWIENIE POWIERZCHNI POMIESZCZEŃ ISTNIEJĄCYCH WG. RYS. NR 2	POWIERZCHNIA /m²/
01	KOMUNIKACJA PRZY GŁÓWNEJ KLATCE SCHODOWEJ	18,45
02	SANITARIAT MĘSKI	2,86
03	SANITARIAT DAMSKI	2,64
04	KOMUNIKACJA 1	19,65
05	POMIESZCZENIE DO ADAPTACJI NA PRACOWNIĘ GASTRONOMICZNĄ SZEŚCIOSTANOWISKOWĄ	63,07
06	POMIESZCZENIE DO ADAPTACJI (prowizoryczna przebieralnia)	5,85
07	PRZEDSIONEK (przed magazynem)	4,55
08	MAGAZYN (z aneksem porządkowym)	20,08
09	SANITARIAT DLA PERSONELU	2,17
10	KOMUNIKACJA WEWNĘTRZNA 2	24,36
RAZEM POWIERZCHNI UŻYTKOWEJ :		163,68

fot. nr 1.
Widok elewacji od
strony zaplecza -
budynek o jasnym
tynku jest
dobudową z lat
90-tych.



fot. nr 2.
Widok elewacji
budynku
dobudowanego od
strony zaplecza -
miejsce
powiększenia
istniejącego
otworu okiennego
i wykonania
nowego okna.



fot. nr 3.
Elewacja od
strony zaplecza z
zielenią
izolacyjną.



fot. nr 4.
Pomieszczenie
przeznaczone do
adaptacji na
pracownię
gastronomiczną.



fot. nr 5.
Komunikacja
wewnętrzna -
istniejące
zamknięcie
korytarza.



fot. nr 6.
Magazyn przyległy
do projektowanej
pracowni.



III. Stan projektowany – architektura

Projektuje się taką przebudowę dla pracowni gastronomicznej aby wszystkie pomieszczenia istniejące i nowo projektowane, zarówno magazynowe jak i produkcyjne były dostępne z wewnętrznej komunikacji ogólnej. Komunikacja (korytarz) powinna mieć szerokość minimum 1,20 m w świetle wykończonych ścian.

Projektuje się wykonanie następujących pomieszczeń:

- pracownia gastronomiczna sześciostanowiskowa dostępna z komunikacji ogólnej,
- magazyn zasobów dostępny z korytarza,
- aneks do mycia sprzętu dostępny z pracowni gastronomicznej,
- schowek porządkowy dostępny z korytarza,
- magazyn artykułów spożywczych dostępny z korytarza oraz z pracowni gastronomicznej,
- projektuje się również przebudowę sanitariatu męskiego i damskiego w związku z lokalizacją w tym miejscu czerpni i wyrzutni wentylacji mechanicznej nawiewno – wywiewnej.

1. Wyburzenia i rozbiórki

Wyburzenia i rozbiórki należy wykonać wg. rysunku nr 3.

Oprócz wyburzeń ścianek działowych i zabudowy instalacji w komunikacji wewnętrznej należy rozebrać posadzki i podłoża betonowe w pomieszczeniach pracowni gastronomicznej, magazynu artykułów spożywczych, sanitariatów celem wykonania nowych przyłączy kanalizacyjnych i wodnych.

Projektuje się rozbiórki podłoża w pomieszczeniu pracowni gastronomicznej wzdłuż ścian wewnętrznych do głębokości co najmniej istniejącej izolacji poziomej oraz wykonanie nowej izolacji

tych ścian (w tym izolacji poziomej ścian) w związku z występowaniem podciągania wilgoci z gruntu i odspajaniu się istniejącej farby.

UWAGA: Prace rozbiórkowe związane z branżą konstrukcyjną, sanitarną oraz elektroenergetyczną wykonać wg projektów branżowych.

2. Prace budowlane

Ścianki nowe projektuje się z gazobetonu lub cegły kratówki o grubości 12 cm i 10 cm.

UWAGA: Prace budowlane związane z branżą konstrukcyjną, sanitarną oraz elektroenergetyczną wykonać wg projektów branżowych.

3. Prace wykończeniowe

Posadzki w pomieszczeniach winny spełniać wymogi odporności na mycie i dezynfekcję oraz być antypoślizgowe (w pracowni gastronomicznej i zmywalni R13, w pozostałych pomieszczeniach R9) a w komunikacji dodatkowo – trudno ścieralne. Pod posadzkami w pomieszczeniu pracowni, zmywalni i sanitariatach należy wykonać izolację przeciwwodną z folii w postaci płynnej (np. folia wodoszczelna Atlas Wander E – podposadzkowa).

Cokoły o wys. 8-10 cm powinny być wykonane z materiałów identycznych jak posadzki.

W pomieszczeniu magazynu artykułów spożywczych zamiennie proponuje się wykładzinę rulonową wywinięta na ścianę na

wys. 6-8cm. Wywinięcie powinno być wyprofilowane łukiem \varnothing 6cm.

Ściany w pomieszczeniu pracowni gastronomicznej, zmywalni, sanitariatów, schowku porządkowym należy wyłożyć glazurą do wysokości min. 2,10m (w pom. sanitariatów, zmywalni i schowku porządkowym zaleca się wyłożenie ścian glazurą do pełnej wysokości).

Spoiny powinny być odporne na rozwój pleśni i grzybów oraz spełniać wymóg odporności na mycie i dezynfekcję.

UWAGA : zaleca się bezspoinowe układanie płytek.

Ściany powyżej glazury oraz sufity powinny być gładkie i pomalowane farbą emulsyjną.

Ściany w miejscach narażonych na uderzenia, należy zabezpieczyć kątownikiem ze stali nierdzewnej do wys. 1,60 m.

Stolarka drzwiowa. Wszystkie nowe drzwi powinny posiadać szerokość w świetle ościeżnicy co najmniej 90 cm. Szerokość 80 cm dopuszcza się jedynie w kabinach ustępowych oraz w schowku porządkowym.

Drzwi do kabin ustępowych, magazynu zasobów oraz schowka porządkowego powinny posiadać kratki lub otwory nawiewne w dolnej części skrzydła o powierzchni 0,022 m². Wszystkie drzwi powinny być gładkie oraz możliwe do mycia i dezynfekcji.

Stolarka okienna. Projektuje się okna zespolone oraz parapety wewnętrzne z PCV w kolorze białym

Zabudowy instalacji wod.-kan., c.o., wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej - wykonać z płyt gipsowo-kartonowych na ruszcie systemowym wg rys. nr 5.

NR	ZESTAWIENIE POWIERZCHNI POMIESZCZEŃ PROJEKTOWANYCH WG. RYS. NR 4 I 6	POWIERZCHNIA /m ² /
01	KOMUNIKACJA PRZY GŁÓWNEJ KLATCE SCHODOWEJ	18,45
02	SANITARIAT MĘSKI	2,73
03	SANITARIAT DAMSKI	2,70
04	KOMUNIKACJA WEWNĘTRZNA	47,26
05	POMIESZCZENIE PRACOWNII GASTRONOMICZNEJ SZEŚCIOSTANOWISKOWEJ	63,38
06	MAGAZYN ZASOBÓW	4,44
07	ANEKS DO MYCIA NACZYŃ I SPRZĘTU DLA PRACOWNII	4,2
08	SCHOWEK PORZĄDKOWY	1,33
09	MAGAZYN PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH	16,66
10	SANITARIAT DLA PERSONELU	2,17
RAZEM POWIERZCHNI UŻYTKOWEJ :		163,32

IV. Stan projektowany - technologia

Zakres opracowania obejmuje:

- zaprojektowanie pomieszczeń: pracowni gastronomicznej, magazynów, zmywalni dla pracowni i innych w zakresie opracowania,
- dostosowanie pomieszczeń pod względem technicznym i instalacyjnym do planowanej działalności,
- określenie ilości niezbędnego wyposażenia technologicznego,
- rozplanowanie ww. pomieszczeń,
- wytyczne branżowe.

Założenia

W piwnicach budynku znajdują się już dwie pracownie gastronomiczne na cztery stanowiska - po przeciwnej stronie

korytarza, z doświetleniem od strony ulicy Katedralnej. Potrzeby szkoły wymagają jeszcze sześciu stanowisk do nauki w zakresie gastronomii.

W pomieszczeniu projektowanej pracowni przewiduje się, że jednorazowo będzie przebywało mniej niż 10 osób (6 uczniów + wykładowca). Podczas egzaminów ilość wykładowców egzaminujących nie przekroczy 3 osób.

Adaptacja pomieszczenia głównego na pracownię gastronomiczną (oraz pomieszczeń przyległych) wyposażonych w nowoczesny sprzęt umożliwi większej ilości osób naukę zawodu.

Odtworzenie komunikacji wewnętrznej umożliwi połączenie nowej pracowni z zapleczem kuchni i prawidłowym wykorzystaniem pomieszczeń tego zaplecza (bez konieczności przechodzenia przez salę kawiarni). W szczególności dotyczy to z korzystania z przygotowalni „brudnej” (obieranie warzyw, prześwietlanie jaj), zaplecza szatniowego, usuwania odpadów poprodukcyjnych do magazynu odpadów itp.

Określenie funkcji poszczególnych pomieszczeń:

1. Komunikacja przy głównej klatce schodowej (pom. nr 01)

Drzwi łączące komunikację przy klatce schodowej z komunikacją wewnętrzną (pom. nr 04) powinny być wymienione na drzwi otwierane na komunikację przed klatką schodową (zgodnie z rysunkiem nr 4 i 4a).

2. Sanitariat męski (pom. nr 02)

Sanitariat należy odtworzyć po zamontowaniu centrali wentylacji mechanicznej z uwzględnieniem montażu nowych urządzeń oraz

wykonania nowych posadzek i okładziny ścian wg wytycznych budowlanych.

3. Sanitariat damski (pom. nr 03)

Sanitariat należy odtworzyć po zamontowaniu centrali wentylacji mechanicznej z uwzględnieniem montażu nowych urządzeń oraz wykonania nowych posadzek i okładziny ścian wg wytycznych budowlanych.

4. Komunikacja wewnętrzna (pom. nr 04)

Odtworzona komunikacja łączy ze sobą wszystkie pomieszczenia zaplecza kuchni. Z komunikacji tej prowadzą wejścia do magazynu artykułów spożywczych, schowka porządkowego, magazynu zasobów oraz nowoprojektowanej pracowni gastronomicznej.

5. Pomieszczenie pracowni gastronomicznej (pom. nr 05)

Pracownia posiada sześć stanowisk do nauki. Każde ze stanowisk wyposażone jest w: stół roboczy, stół chłodniczy, zlewozmywak jednokomorowy, kuchnię elektryczną z piekarnikiem i płytę grillową. Nad stolami przewiduje się montaż szafek i półek wiszących. Nad kuchenkami i płytami grilowymi projektuje się okapy wyciągowe.

Przy każdym stanowisku powinno znaleźć pojemnik zamykany bezdotykowo, na odpad poprodukcyjny.

Przy ścianie oddzielającej pomieszczenie pracowni od magazynu artykułów spożywczych, pod okapami wyciągowymi, zaprojektowano ustawienie dwóch pieców konwekcyjno parowych (w tym jeden piekarsko - cukierniczy), piec do pizzy oraz stół roboczy, na którym przewidziano ustawienie frytkownicy i naleśnikarki.

W narożu ścian oddzielających pracownię od komunikacji wewnętrznej i sanitariatu damskiego na stołach roboczych przewidziano ustawienie następujących urządzeń: blender, mikser, szatkownica, krajalnica do wędlin. W ciągu tym przewidziano również ustawienie urządzenia do rozdrabniania mięsa (tzw. „wilk do mięsa”). Nad stołami przewidziano szafki wiszące.

Przy samych drzwiach należy zamontować umywalkę do mycia rąk.

Dodatkowo przewiduje się ustawienie stołu roboczego – pokazowego dla wykładowcy, a na ścianie – ekran multimedialny lub tablica (w zależności od potrzeb).

Posadzkę pomieszczenia pracowni należy wyłożyć płytkami gressowymi o współczynniku R13. Spadek posadzki do kratek ściekowych powinien wynosić 1,5% -2%.

Ściany do wys. min. 2 m należy wyłożyć glazurą.

Wszystkie instalacje powinny być obłożone płytą gipsowo – kartonową na stelażu systemowym, celem niedopuszczenia do gromadzenia się na tych instalacjach kurzu i zanieczyszczeń trudnych do usunięcia.

6. Magazyn zasobów (pom. nr 06)

Pomieszczenie dostępne z komunikacji ogólnej. Wejście do pomieszczenia przez drzwi przesuwne. Pomieszczenie wyposażone w regały przeznaczone do przechowywania sprzętu i materiałów wykorzystywanych w pracowni.

Regały muszą być wykonane z materiałów łatwo zmywalnych i nienasiąkliwych.

Ściany pomieszczenia pomalować farbą możliwą do mycia i dezynfekcji.

Pod stropem w bocznej ścianie należy wykonać otwór i zamontować kratkę wentylacyjną. Natomiast w drzwiach przesuwnych, w części dolnej zamontować otwory nawiewne. Pomieszczenie będzie wentylowane w sposób naturalny bez konieczności podłączenia do wentylacji mechanicznej.

7. Aneks do mycia naczyń i sprzętu dla pracowni (pom. nr 07)

Aneks dostępny jest z pomieszczenia pracowni. Posiada wentylację mechaniczną wyciągową. W pomieszczeniu przewiduje się zamontowanie zmywarki do mycia sprzętu kuchennego, basen do mycia sprzętu, regał ociekowy oraz stoły odstawcze. W pomieszczeniu przewidziano montaż umywalki do mycia rąk, złączek do podłączenia węża do wody ciepłej i zimnej. W posadzce, w bezpośredniej bliskości złączek, należy zamontować kratkę ściekową. Pobór wody ze złączek służy do celów porządkowych dla pomieszczeń zmywalni, pracowni i magazynu artykułów spożywczych. Posadzkę należy wykonać z gresu o współczynniku R13 (posadzka antypoślizgowa). Spadek posadzki do kratki ściekowej 1,5% -2%.

8. Schówek porządkowy (pom. nr 08)

Schówek służy do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości. Wyposażony będzie w basen porządkowy zamontowany na wys. 50 cm od poziomu posadzki oraz regał (lub szafkę). Nad basenem należy zamontować wieszak do suszenia mopów i przechowywania innego sprzętu porządkowego.

Posadzkę należy wykonać z gressu , a ściany z glazury do pełnej wysokości (lub co najmniej do wys. 2,10 m).

Pod stropem w bocznej ścianie wydzielenia schowka od komunikacji wewnętrznej, należy wykonać otwór i zamontować kratkę wentylacyjną. Natomiast w drzwiach łamanych, w części dolnej zamontować otwory nawiewne. Pomieszczenie będzie wentylowane w sposób naturalny bez konieczności podłączenia do wentylacji mechanicznej.

9. Magazyn produktów spożywczych (pom. nr 09)

Magazyn przeznaczony jest do przechowywania artykułów spożywczych w opakowaniach jednostkowych. Artykuły te będą składowane na regałach wykonanych ze stali nierdzewnej lub innych zmywalnych, nienasiąkliwych materiałów oraz w urządzeniach chłodniczych (szafy mroźne, szafy chłodnicze). Dodatkowo przewiduje się ustawienie tam chłodziarko – zamrażarki szokowej. W lodówkach i zamrażarkach będą przechowywane artykuły nietrwałe mikrobiologicznie.

Podstawową zasadą przy magazynowaniu artykułów jest zachowanie ich segregacji w celu zapobiegnięcia ich wzajemnego oddziaływania.

Posadzki wykonać z gressów, natomiast ściany, sufity oraz zabudowy instalacji wykonane z płyt g-k – pomalować farbami zmywalnymi możliwymi do dezynfekcji.

10. Sanitariat dla personelu (pom. nr 10)

Nie przewiduje się remontu istniejącego sanitariatu.

ZESTAWIENIE SPRZĘTU: Według rysunku nr 6a.

UWAGA 1: Po wykonaniu zabudów pionów instalacyjnych i wykończeniu ścian, należy sprawdzić czy przyjęte wymiary urządzeń (w szczególności stołów roboczych ze zlewami i szafkami) nie spowodują przewężeń pomiędzy stanowiskami pracy, a tym samym nie utrudnią wykonywania pracy oraz przejścia do stanowisk pracy.

UWAGA 2: Przy wszystkich umywalkach do mycia rąk należy zamontować dozownik z płynem myjąco – dezynfekcyjnym oraz pojemnik na jednorazowe ręczniki. Ponadto należy ustawić pojemnik otwierany bezdotykowo na zużyte ręczniki.

Wentylacja:

Wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną należy wykonać wg projektu branżowego. W sanitariatach, na wlotach kanałów należy zamontować wentylatory wyciągowe załączane automatycznie.

Instalacje branży elektrycznej:

Instalacje branży sanitarnej należy wykonać według załączonego odrębnego projektu branżowego.

Instalacje branży sanitarnej:

W punktach czerpalnych (umywalkach, zlewozmywakach i basenie porządkowym) temperatura ciepłej wody nie powinna być niższa niż 55 °C i nie wyższa niż 60 °C. Instalacja ciepłej wody powinna umożliwiać przeprowadzanie okresowej dezynfekcji termicznej przy temperaturze wody nie niższej niż 70 °C ale nie wyższej niż 80 °C (raz w tygodniu). W armaturze mieszającej i czerpalnej przewód ciepłej wody powinien być podłączony z lewej strony.

V. Ochrona środowiska

1. Projektowana adaptacja pomieszczeń – nie jest zaliczana do przedsięwzięć mających wpływ na środowisko.

2. Emisja zanieczyszczeń do powietrza oraz hałasu może wystąpić jedynie na etapie budowy (praca sprzętu przy rozbiórce ścianek, przekuciu ścian, prac betonowych przy wykonywaniu nowych ścianek, tynków, podłoży itp).

3. Oddziaływanie na środowisko w odniesieniu transgranicznym nie występuje.

4. Obiekt , w którym znajdują się pomieszczenia będące tematem opracowania (położone od strony zaplecza) jest dobudówką wykonaną w latach 90-tych XX w.

Dobudowany obiekt przylega do budynku podlegającego ochronie konserwatorskiej – obiekt z XIX w.

Reasumując – wykonanie prac zgodnie z przedłożoną dokumentacją oraz informacją dotyczącą bezpieczeństwa i ochrony zdrowia nie pogorszy stanu środowiska naturalnego.

Opracowała,
mgr inż. arch. Halina Hajduk-Cięszczyk

**VI. Informacja dotycząca bezpieczeństwa i ochrony zdrowia –
adaptacja i przebudowa pomieszczeń w piwnicy budynku
ZSEH w Kołobrzegu ul. Katedralna 12 na pracownię
gastronomiczną.**

Adres obiektu i numer ewidencyjny działki

Kołobrzeg, działka nr 196, 195/3, obr. 12 Kołobrzeg

Inwestor

Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich
im. E. Gierczak w Kołobrzegu

Adres inwestora

ul. Łopuskiego 13, 78-100 Kołobrzeg

Imię i nazwisko projektanta sporządzającego informację

mgr inż. arch. Halina Hajduk-Cięszczyk

Adres projektanta

ul. Tczewska 7, 78-100 Kołobrzeg

1. PODSTAWA OPRACOWANIA:

- 1.1. Projekt architektoniczno-technologiczny „Adaptacja i przebudowa pomieszczeń położonych w piwnicy budynku ZSEH na pracownię gastronomiczną, ul. Katedralna 12, Kołobrzeg, dz. nr 196 i 195/3, obr.12 Kołobrzeg”.
- 1.2. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 23.06.2003r. w sprawie informacji dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia oraz planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia (Dz. U. Nr 12.,poz. 1126).
- 1.3. RMBiPMB z dnia 28.03.1972r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy wykonywaniu robót budowlano-montażowych i rozbiórkowych (Dz. U. Nr 13, poz. 93).
- 1.4. RMPiPS z dnia 26.09.1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.
- 1.5. RMPiPS z dnia 08.02.1994r. w sprawie wprowadzenia obowiązku stosowania niektórych Polskich Norm i norm branżowych, dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. Nr 37., poz. 138).

2. ZAKRES I KOLEJNOŚĆ REALIZACJI ROBÓT DLA CAŁEGO ZAMIERZENIA BUDOWALNEGO:

- 2.1 Roboty związane z urządzeniem zaplecza i placu budowy – teren na którym będą prowadzone prace budowane jest terenem ogrodzonym i oświetlonym. Posiada pomieszczenia higieniczno-sanitarne i socjalne, które mogą być wykorzystane przez pracowników budowlanych. Na terenie budowy istnieją utwardzone dojazdy oraz dojścia do budynku (w tym drogi przeciwpożarowe). Należy wyznaczyć miejsce rozmieszczenia sprzętu ratunkowego i punktu pierwszej pomocy. Strefy magazynowania i składowania materiałów, wyrobów, substancji oraz preparatów niebezpiecznych, urządzenia wężła produkcji zapraw murarskich i betonu winny być oznaczone i zlokalizowane zgodnie z przepisami odrębnymi.

2.2 Roboty ziemne – wykopy pod studnie doświetlające (dla projektowanych otworów okiennych) z wykonaniem odwodnienia studni do istniejącej kanalizacji deszczowej.

2.3 Roboty rozbiórkowe:

1. demontaż drzwi i ościeżnic oraz okna istniejącego,
2. rozbiórka ścianek działowych,
3. przekucia w ścianie nośnej zewnętrznej,
4. przekucia w ścianie usztywniającej,
5. skucie posadzek i okładzin ściennych,
6. demontaż urządzeń sanitarnych,
7. demontaż instalacji wod. – kan. i co wraz z grzejnikami.

2.4. Roboty budowlano-montażowe:

1. wykonanie ścianek działowych i nadproży drzwiowych,
2. wykonanie podciągów w ścianach zewnętrznych nośnych i ścianie usztywniającej,
3. montaż nowych okien i drzwi,
4. roboty wykończeniowe: tynkarskie, malarskie, osadzenie stolarki drzwiowej, wykonanie posadzek i okładzin ściennych,
5. wykonanie instalacji sanitarnych (wod-kan) i c.o. – w zakresie wymaganym opracowaniem,
6. wykonanie wentylacji mechanicznej nawiewno – wywiewnej,
7. wykonanie instalacji elektroenergetycznej - w zakresie wymaganym opracowaniem,
8. zabudowa instalacji wod-kan, c.o. i wentylacji mechanicznej.

UWAGA: Wszystkie roboty należy wykonać zgodnie ze sztuką budowlaną i pod nadzorem osoby uprawnionej.

3. WYKAZ ISTNIEJĄCYCH OBIEKTÓW BUDOWLANYCH

Przebudowywane pomieszczenia znajdują się w istniejącym budynku Centrum Kształcenia Praktycznego należącego do Zespołu Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich. Na działce, od strony wjazdu na zaplecze znajdują się wbudowane pomieszczenia gospodarcze z wydzielonym pomieszczeniem na odpady z kuchni.

4. ELEMENTY ZAGOSPODAROWANIA DZIAŁKI, KTÓRE MOGĄ STWARZAĆ ZAGROŻENIE BEZPIECZEŃSTWA I ZDROWIA LUDZI:

Nie projektuje się (prace będą odbywały się w części budynku zamkniętego dla osób postronnych).

Remont będzie się odbywał w okresie wakacji (nie będzie zagrożenia dla uczniów).

5. ZAGROŻENIA W CZASIE WYKONANYWANIA ROBÓT BUDOWLANYCH:

1. roboty rozbiórkowe i budowlano-montażowe – możliwość upadku (prace na wysokościach), zabezpieczenie dróg komunikacyjnych;
2. roboty betonowe – nie dopuścić do przeciążenia deskowania mieszkanką betonową;
3. roboty instalacyjne sanitarne (wod.-kan., wentylacja mechaniczna) - możliwość upadku z wysokości, zagrożenie spowodowane robotami spawalniczymi, możliwość porażenie prądem,
4. roboty instalacyjne elektryczne – możliwość upadku z wysokości, możliwość porażenia prądem,
5. roboty ziemne – możliwość upadku lub osunięcie ziemi.

6. SPOSÓB PROWADZENIA INSTRUKTAŻU PRACOWNIKÓW I ZAPOBIEGANIA NIEBEZPIECZEŃSTWOM:

1. Kierownik budowy zobowiązany jest do opracowania planu „bioz”, zgodnie z art. 21a Prawa Budowlanego, a także do wykonania projektu organizacji placu budowy i harmonogramu realizacji prac budowlano-montażowych.
2. Roboty budowlane winny być prowadzone pod nadzorem wykwalifikowanej kadry technicznej, w tym osoby posiadające odpowiednie uprawnienia.
3. Przed przystąpieniem do robót budowlano-montażowych należy przeprowadzić wstępne szkolenie dla pracowników w zakresie objętym planem „bioz” zgodnie z RMI z dnia 6.02.2003r.

4. Przed dopuszczeniem pracowników do robót zakład zobowiązany jest zaopatrzyć w odzież roboczą i ochronną, zgodnie z obowiązującymi przepisami (hełmy, rękawice ochronne). Z uwzględnieniem niebezpieczeństw wystąpienia: urazów mechanicznych, porażenia prądem, oparzenia, zatrucia, promieniowania, wibracji, upadku z wysokości lub innych szkodliwych czynników i zagrożeń związanych z wykonywaną pracą. Należy stosować przewidziane przy robotach urządzenia zabezpieczające i ochronne (np. osłony). Urządzenia powinny być sprawne i posiadać aktualne atesty.
5. W czasie trwania robót codziennie przeprowadzać dla osób zatrudnionych na budowie instruktaż stanowiskowy, w czasie którego należy omówić sposób prowadzenia robót, występujące i mogące wystąpić zagrożenia oraz sposoby zabezpieczeń.
6. Należy zapewnić stały dostęp pracowników do telefonu alarmowego, wykazu numerów telefonów i adresów najbliższego punktu opieki lekarskiej, straży pożarnej, policji, a także apteczki oraz środków i urządzeń przeciwpożarowych.
7. Na budowie powinny znajdować się podręczne środki gaśnicze (gaśnice proszkowe, węże gaśnicze, hydranty, koce gaśnicze).
8. Należy wykonać i oznakować drogi umożliwiające ewakuację, komunikację i dojazd do wozu straży pożarnej lub karetki pogotowia. Tych dróg i wyjazdów nie wolno zastawiać, a tym bardziej wykorzystywać na cele składowania. Muszą być w każdej chwili dostępne.

Opracowała,
mgr inż. arch. Halina Hajduk-Cięszczyk

PRACOWNIA ARCHITEKTONICZNA

mgr inż. arch. Halina Hajduk – Ciężczyk
ul. Tczewska 7, 78 – 100 Kołobrzeg
tel. 0606 398 244, tel./fax. 094 35 164 28
NIP: 671-136-73-30



halina-hajduk@wp.pl

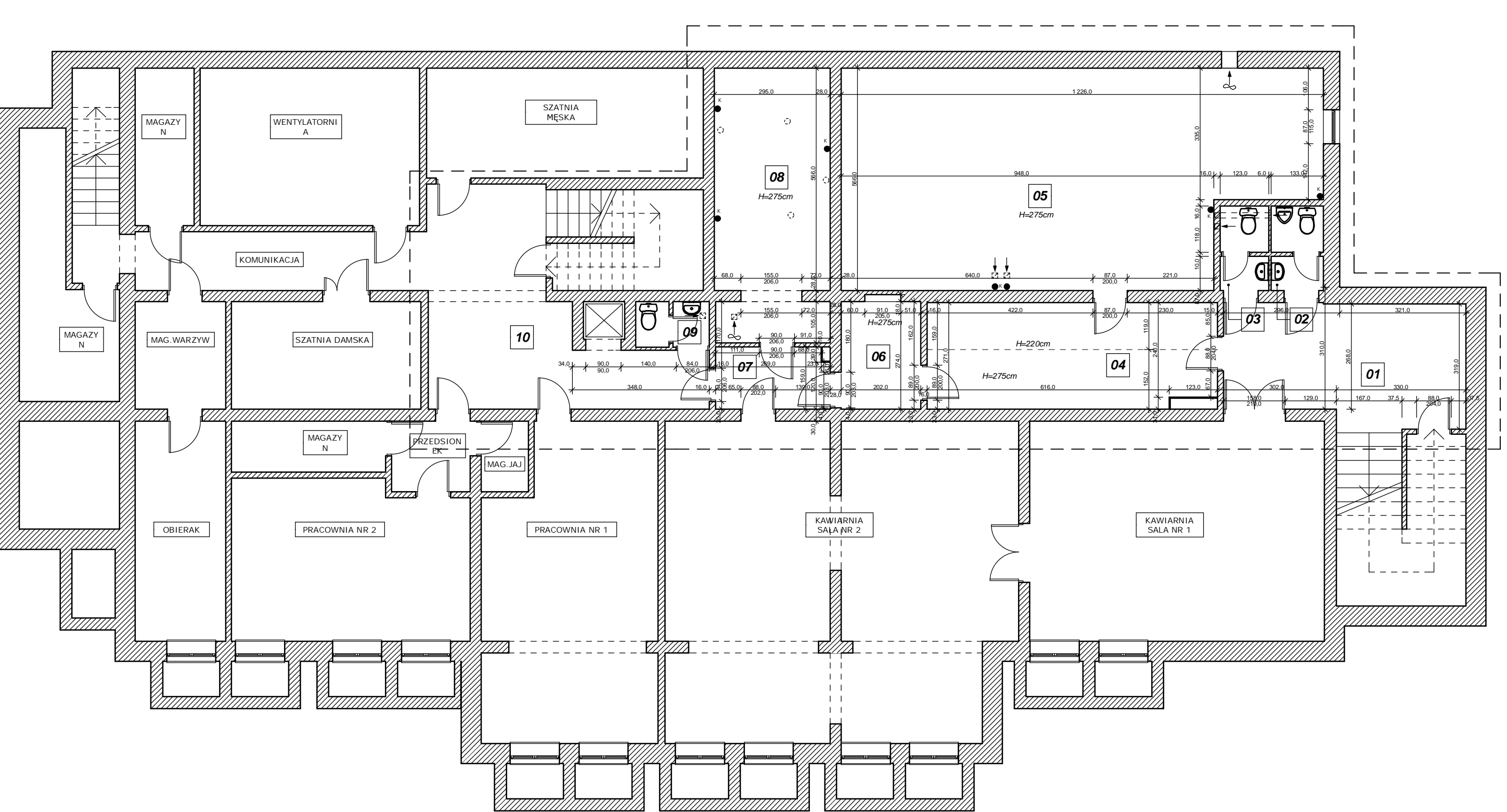
www.architekt.kolobrzeg.pl

Kołobrzeg 02.10.2012

OPINIA TECHNICZNA

Oświadczam, że stan techniczny elementów konstrukcyjnych w budynku Centrum Kształcenia Praktycznego położonym przy ul. Katedralnej 12 w Kołobrzegu, pozwala na prawidłowe i bezpieczne wykonanie projektowanej przebudowy pod warunkiem wykonania otworów okiennych i nadproży drzwiowych według odrębnego opracowania branży konstrukcyjnej.

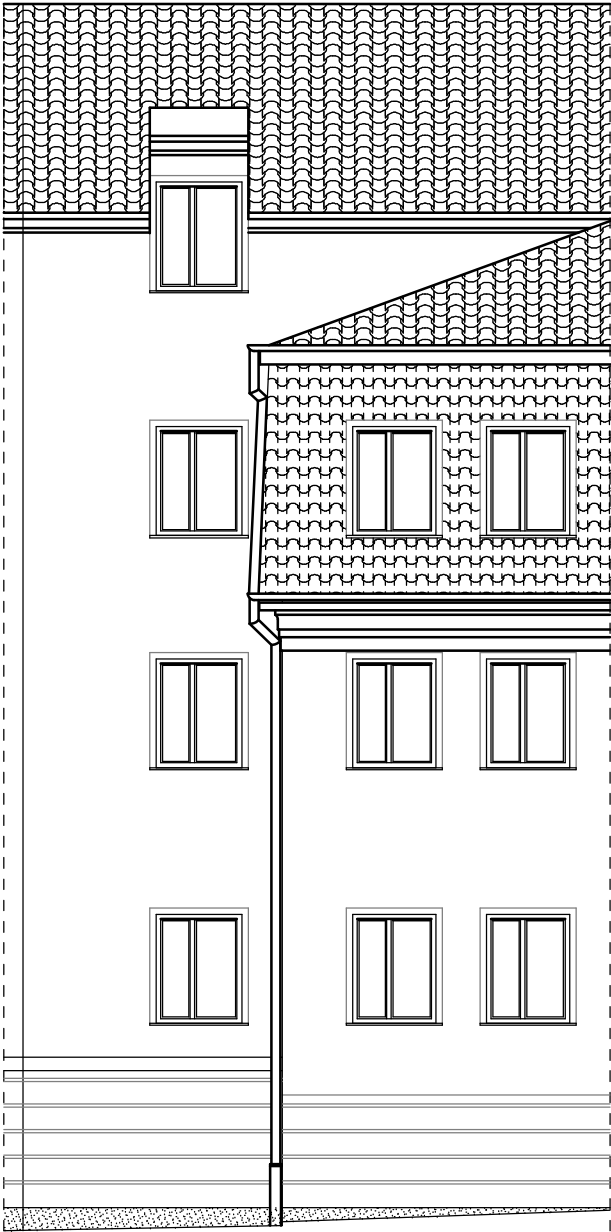
mgr inż. arch.
Halina Hajduk - Ciężczyk



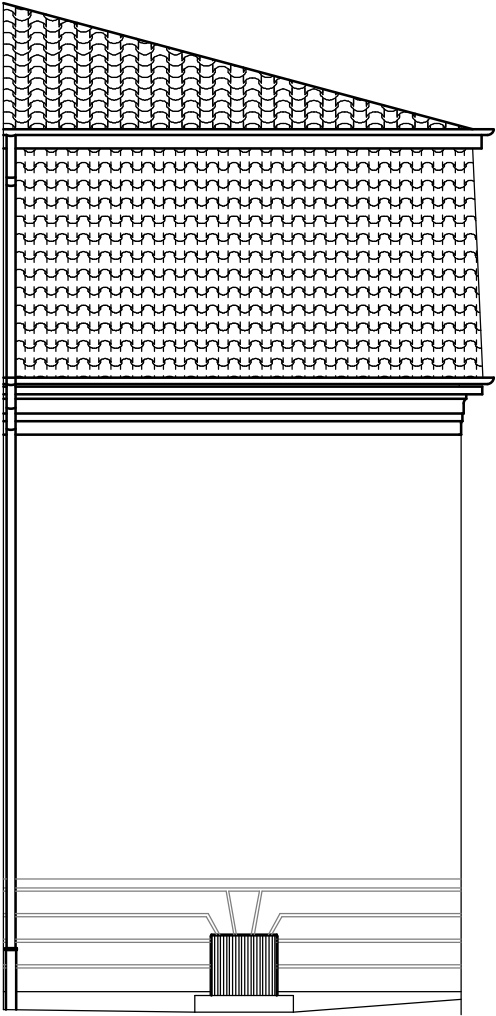
ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ

NUMER	NAZWA POMIESZCZENIA	POSADZKA	[m ²]
01	KOMUNIKACJA PRZY GŁ. KLATCE SCHODOWEJ	GRES	18.45
02	SANIT. MĘSKI	GRES	2.86
03	SANIT. DAMSKI	GRES	2.64
04	KOMUNIKACJA WEWNĘTRZNA	LASTRYKO	19.65
05	POMIESZCZENIE DO ADAPTACJI	WYKŁAD. PCV	63.07
06	PRZEBIERALNIA (DO ADAPTAC.)	LASTRYKO	5.85
07	PRZEDSIONEK	LASTRYKO	4.55
08	MAGAZYN Z ANEKSEM PORZĄDKOWYM	LASTRYKO	20.08
09	SANIT. DLA PERSONELU	GRES	2.17
10	KOMUNIKACJA WEWNĘTRZNA 2	LASTRYKO	24.36
RAZEM			163.68

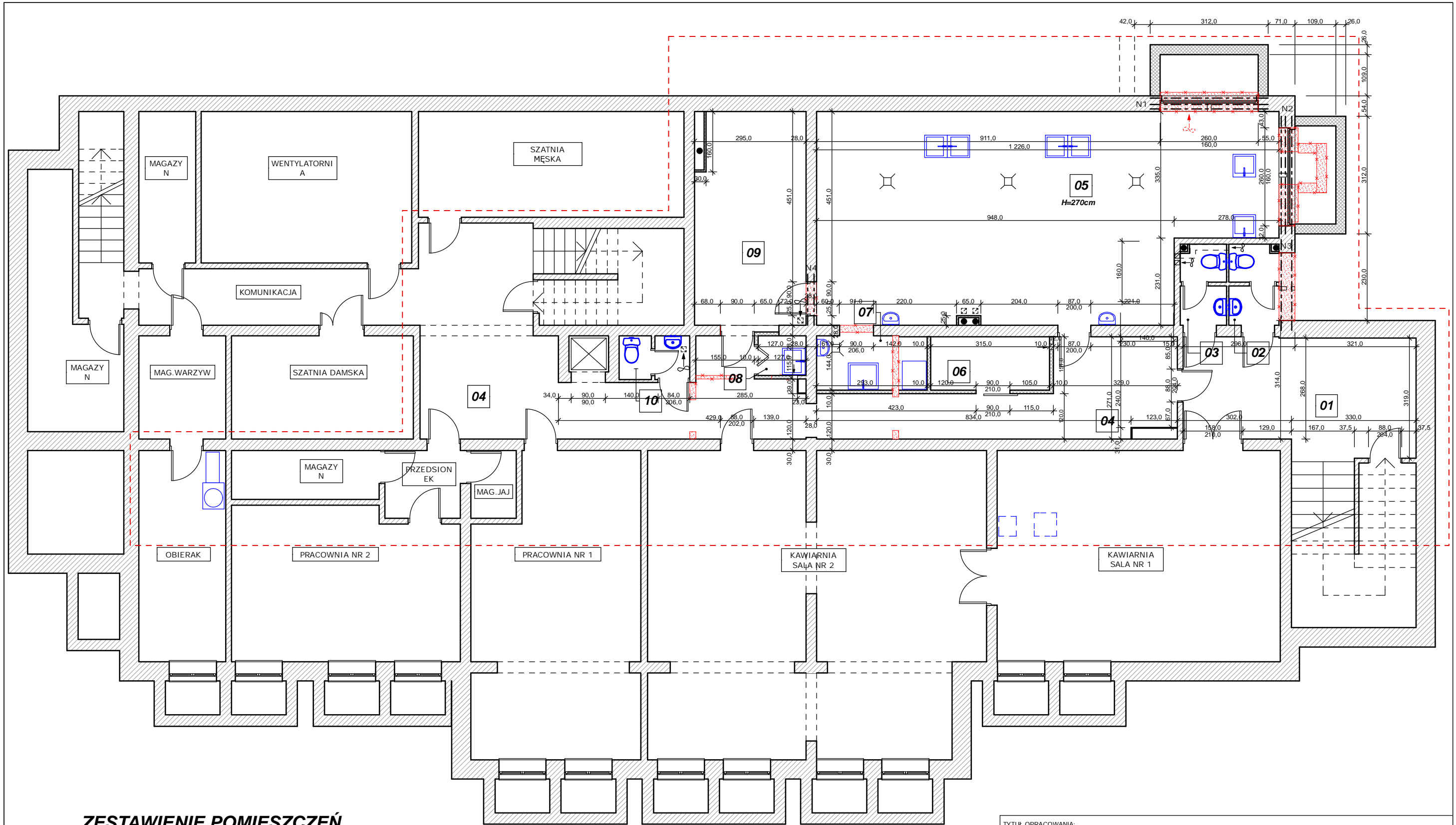
TYTUŁ OPRACOWANIA: ADAPTACJA I PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ W PIWNICY BUDYNKU ZSEH przy ul. Katedralnej 12 w Kołobrzegu NA PRACOWNIĘ GASTRONOMICZNĄ			
TYTUŁ RYSUNKU: RZUT - INWENTARYZACJA			
INWESTOR: Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 13, 78-100 Kołobrzeg	BRANŻA: ARCHITEKTURA		FAZA: P.B.
	NR UPRAWNIEN	PODPIS	DATA: 09.2012
AUTOR: Halina Hajduk-Cięszczyk	UAN/N/7210/551/87 UAN/N/7210/34/89		SKALA: 1:100
OPRACOWAŁ: Andrzej Suchorowski			NR RYSUNKU: 2
SPRAWDZAJĄCY: Olga Wojewoda	35/ZPOIA/OKK/2007		



← CZĘŚĆ ZABYTEKOWA Z XIXw CZĘŚĆ DOBUDOWANA W LATACH 90-TYCH XXw →



TYTUŁ OPRACOWANIA: ADAPTACJA I PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ W PIWNICY BUDYNKU ZSEH przy ul. Katedralnej 12 w Kołobrzegu NA PRACOWNIĘ GASTRONOMICZNĄ			
TYTUŁ RYSUNKU: ELEWACJE - STAN ISTNIEJĄCY			
INWESTOR: Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich Im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 13, 78-100 Kołobrzeg	BRANŻA: ARCHITEKTURA		FAZA: P.B.
	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS	
AUTOR: Halina Hajduk-Cięszczyk	UAN/N/7210/551/87 UAN/N/7210/34/89		DATA: 09.2012
OPRACOWAŁ: Andrzej Suchorowski			SKALA: 1:100
SPRAWDZAJĄCY: Olga Wojewoda	35/ZPOIA/OKK/2007		NR RYSUNKU: 3



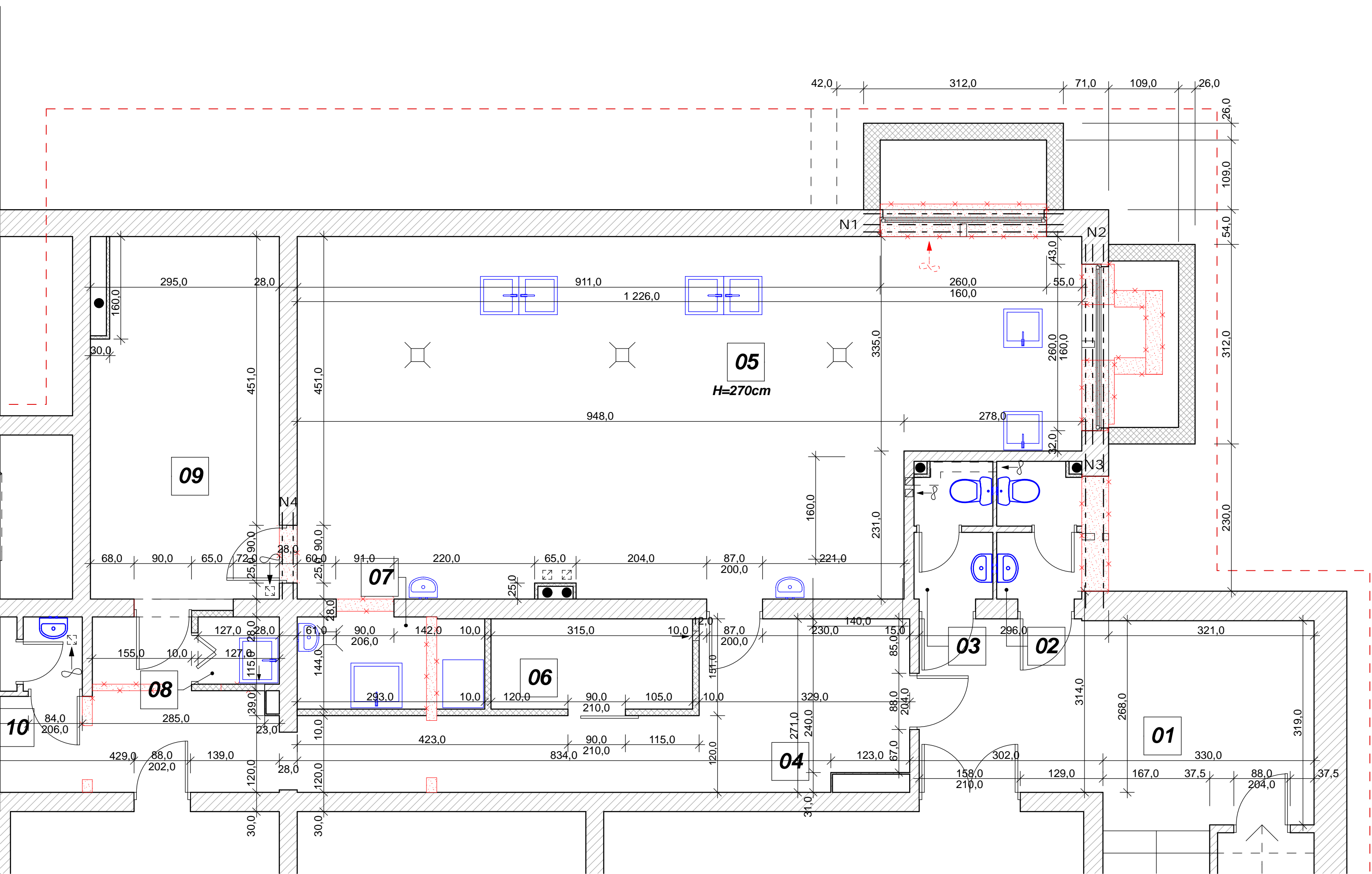
ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ

NUMER	NAZWA POMIESZCZENIA	POSADZKA	[m ²]
01	KOMUNIKACJA PRZY GŁ. KLATCE SCHODOWEJ	GRES	18,45
02	SANIT. MĘSKI	GRES	2,73
03	SANIT. DAMSKI	GRES	2,70
04	KOMUNIKACJA WEWNĘTRZNA	GRES	47,26
05	PRACOWNIA GASTRONOM.	GRES	63,38
06	MAGAZYN ZASOBÓW	LASTRYKO	4,44
07	ANEKS DO MYCIA NACZYŃ I SPRZĘTU	GRES	4,20
08	SCHOWEK PORZĄDKOWY	GRES	1,33
09	MAGAZYN PRODUKTÓW SPOŻ.	GRES	16,66
10	SANIT. DLA PERSONELU	GRES	2,17
RAZEM			163,32

LEGENDA:

- ZAKRES OPRACOWANIA CZ. BUD.
- ŚCIANY ISTNIEJĄCE
- ŚCIANY PROJEKTOWANE
- WYBURZENIA

TYTUŁ OPRACOWANIA: ADAPTACJA I PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ W PIWNICY BUDYNKU ZSEH przy ul. Katedralnej 12 w Kołobrzegu NA PRACOWNIĘ GASTRONOMICZNĄ			
TYTUŁ RYSUNKU: RZUT - STAN PROJEKTOWANY			
INWESTOR: Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich Im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 13, 78-100 Kołobrzeg	BRANŻA: ARCHITEKTURA		FAZA: P.B.
	NR UPRAWNIENI	PODPIS	
AUTOR: Halina Hajduk-Cięszczyk	UAN/N/7210/551/87 UAN/N/7210/34/89		DATA: 09.2012
OPRACOWAŁ: Andrzej Suchorowski			SKALA: 1:100
SPRAWDZAJĄCY: Olga Wojewoda	35/ZPOIA/OKK/2007		NR RYSUNKU: 4



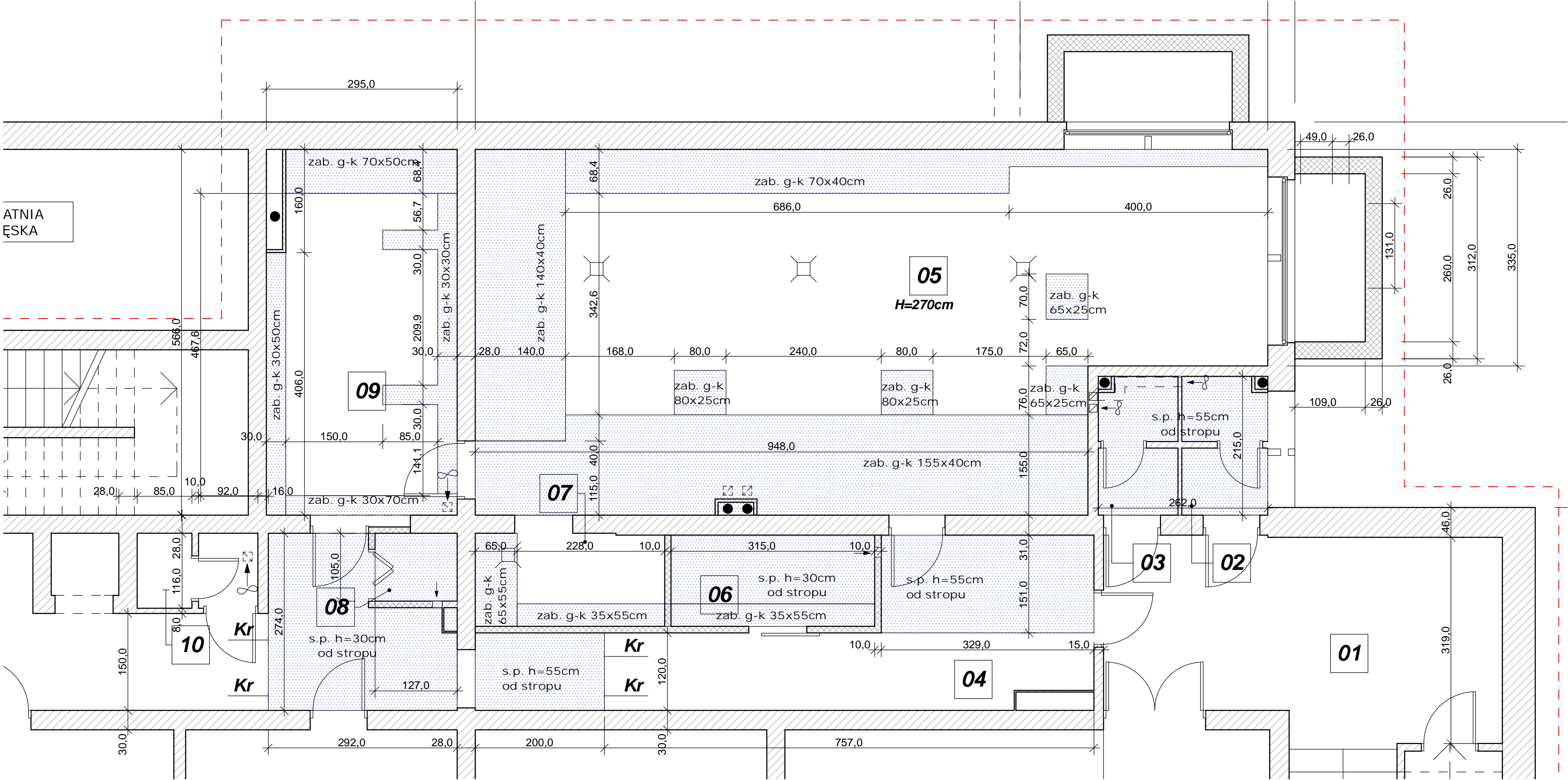
ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ

NUMER	NAZWA POMIESZCZENIA	POSADZKA	[m ²]
01	KOMUNIKACJA PRZY GŁ. KLATCE SCHODOWEJ	GRES	18,45
02	SANIT. MĘSKI	GRES	2,73
03	SANIT. DAMSKI	GRES	2,70
04	KOMUNIKACJA WEWNĘTRZNA	GRES	47,26
05	PRACOWNIA GASTRONOM.	GRES	63,38
06	MAGAZYN ZASOBÓW	LASTRYKO	4,44
07	ANEKS DO MYCIA NACZYŃ I SPRZĘTU	GRES	4,20
08	SCHOWEK PORZĄDKOWY	GRES	1,33
09	MAGAZYN PRODUKTÓW SPOŻ.	GRES	16,66
10	SANIT. DLA PERSONELU	GRES	2,17
RAZEM			163,32

LEGENDA:

- ZAKRES OPRACOWANIA CZ. BUD.
- ŚCIANY ISTNIEJĄCE
- ŚCIANY PROJEKTOWANE
- WYBURZENIA

TYTUŁ OPRACOWANIA: ADAPTACJA I PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ W PIWNICY BUDYNKU ZSEH przy ul. Katedralnej 12 w Kołobrzegu NA PRACOWNIĘ GASTRONOMICZNĄ				
TYTUŁ RYSUNKU: RZUT - STAN PROJEKTOWANY				
INWESTOR: Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich Im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 13, 78-100 Kołobrzeg		BRANŻA: ARCHITEKTURA		FAZA: P.B.
AUTOR: Halina Hajduk-Cięszczyk		NR UPRAWNIEN	PODPIS	DATA: 09.2012
		UAN/N/7210/551/87 UAN/N/7210/34/89		SKALA: 1:50
OPRACOWAŁ: Andrzej Suchorowski				NR RYSUNKU: 4a
SPRAWDZAJĄCY: Olga Wojewoda				35/ZPOIA/OKK/2007



ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ

NUMER	NAZWA POMIESZCZENIA	POSADZKA	[m²]
01	KOMUNIKACJA PRZY GŁ. KLATCE SCHODOWEJ	GRES	18,45
02	SANIT. MĘSKI	GRES	2,73
03	SANIT. DAMSKI	GRES	2,70
04	KOMUNIKACJA WEWNĘTRZNA	GRES	47,26
05	PRACOWNIA GASTRONOM.	GRES	63,38
06	MAGAZYN ZASOBÓW	LASTRYKO	4,44
07	ANEKS DO MYCIA NACZYŃ I SPRZĘTU	GRES	4,20
08	SCHOWEK PORZĄDKOWY	GRES	1,33
09	MAGAZYN PRODUKTÓW SPOŻ.	GRES	16,66
10	SANIT. DLA PERSONELU	GRES	2,17
RAZEM			163,32

LEGENDA:

— ZAKRES OPRACOWANIA CZ. BUD.

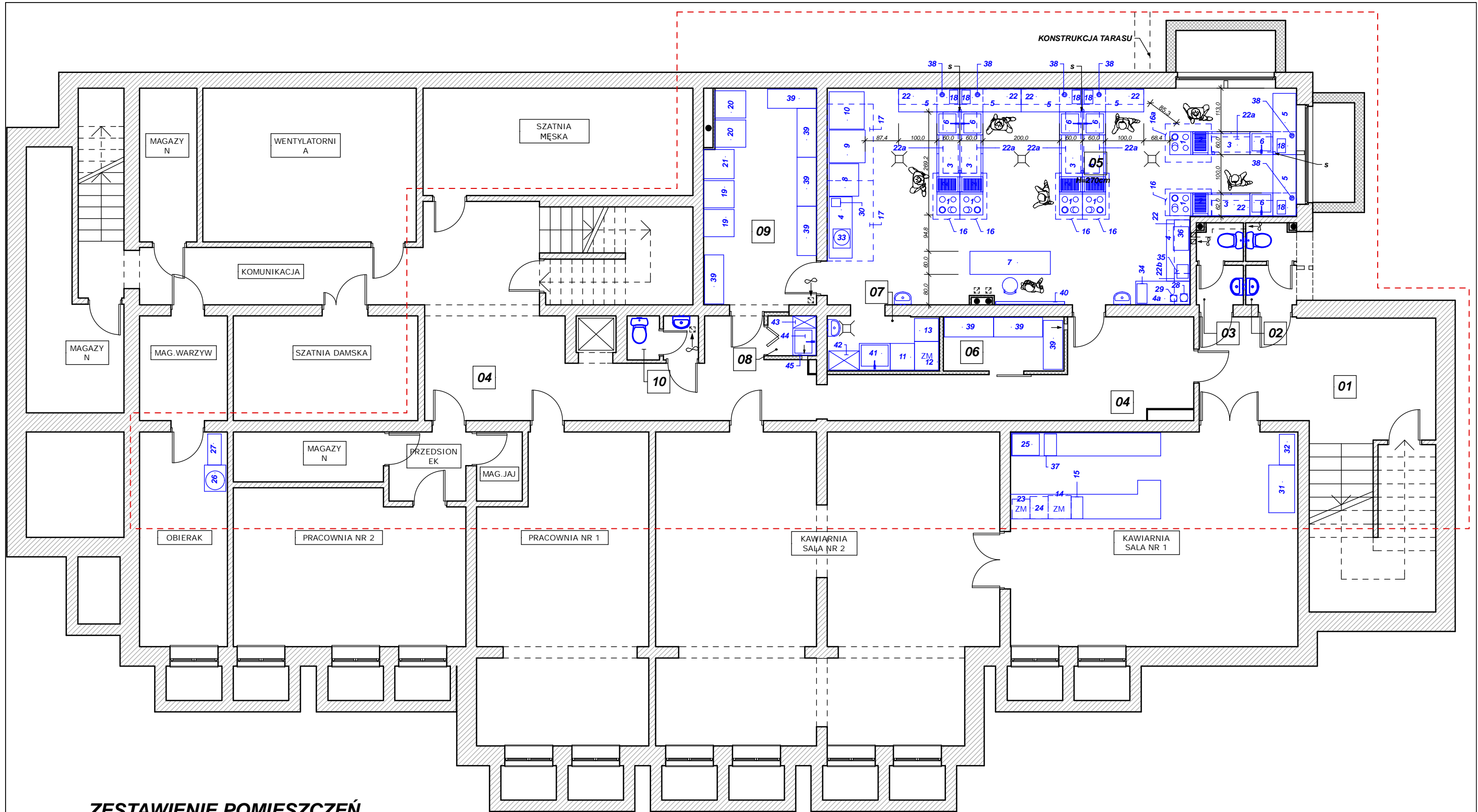
ŚCIANY ISTNIEJĄCE

ŚCIANY PROJEKTOWANE

ZABUDOWY:
z.b. g-k - zabudowa z płyty gipsowo kartonowej GKBI na ruszcie stalowym
s.p. - sufit podwieszony kasetonowy z obudową pionową z płyty GKBI

Kr - kratka rewizyjno-wentylacyjna 30x15cm montowana przy suficie (dla zapewnienia wymiany powietrza przy zabudowie rury gazowej)

TYTUŁ OPRACOWANIA: ADAPTACJA I PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ W PIWNICY BUDYNKU ZSEH przy ul. Katedralnej 12 w Kołobrzegu NA PRACOWNIĘ GASTRONOMICZNĄ			
TYTUŁ RYSUNKU: RZUT - ZABUDOWA INSTALACJI z płyt G-K			
INWESTOR: Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich Im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 13, 78-100 Kołobrzeg	BRANŻA: ARCHITEKTURA	FAZA: P.B.	
AUTOR: Halina Hajduk-Cięszczyk	NR UPRAWNIENI UAN/N/7210/551/87 UAN/N/7210/34/89	PODPIS	DATA: 09.2012
OPRACOWAŁ: Andrzej Suchorowski			SKALA: 1:50
SPRAWDZAJĄCY: Olga Wojewoda	35/ZPOIA/OKK/2007		NR RYSUNKU: 5



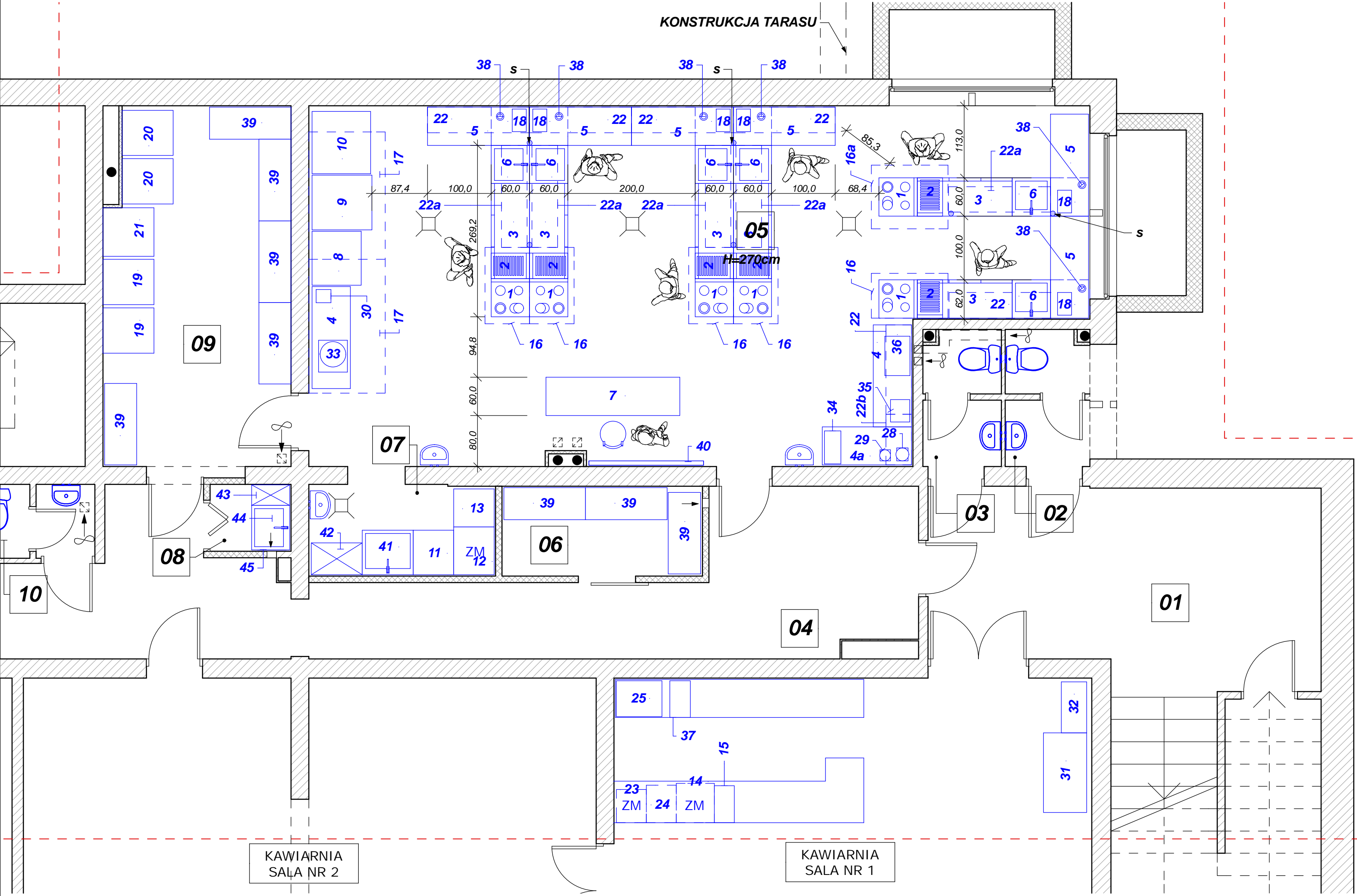
ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ

NUMER	NAZWA POMIESZCZENIA	POSADZKA	[m ²]
01	KOMUNIKACJA PRZY GŁ. KLATCE SCHODOWEJ	GRES	18,45
02	SANIT. MĘSKI	GRES	2,73
03	SANIT. DAMSKI	GRES	2,70
04	KOMUNIKACJA WEWNĘTRZNA	GRES	47,26
05	PRACOWNIA GASTRONOM.	GRES	63,38
06	MAGAZYN ZASOBÓW	LASTRYKO	4,44
07	ANEKS DO MYCIA NACZYŃ I SPRZĘTU	GRES	4,20
08	SCHOWEK PORZĄDKOWY	GRES	1,33
09	MAGAZYN PRODUKTÓW SPOŻ.	GRES	16,66
10	SANIT. DLA PERSONELU	GRES	2,17
RAZEM			163,32

LEGENDA:

— — ZAKRES OPRACOWANIA CZĘŚCI BUDOWLANEJ

TYTUŁ OPRACOWANIA: ADAPTACJA I PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ W PIWNICY BUDYNKU ZSEH przy ul. Katedralnej 12 w Kołobrzegu NA PRACOWNIĘ GASTRONOMICZNĄ			
TYTUŁ RYSUNKU: RZUT - projektowana technologia			
INWESTOR: Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 13, 78-100 Kołobrzeg	BRANŻA: ARCHITEKTURA		FAZA: P.B.
	NR UPRAWNIENI	PODPIS	DATA: 09.2012
AUTOR: Halina Hajduk-Cięszczyk	UAN/N/7210/551/87 UAN/N/7210/34/89		SKALA: 1:100
OPRACOWAŁ: Andrzej Suchorowski			NR RYSUNKU: 6
SPRAWDZAJĄCY: Olga Wojewoda	35/ZPOIA/OKK/2007		



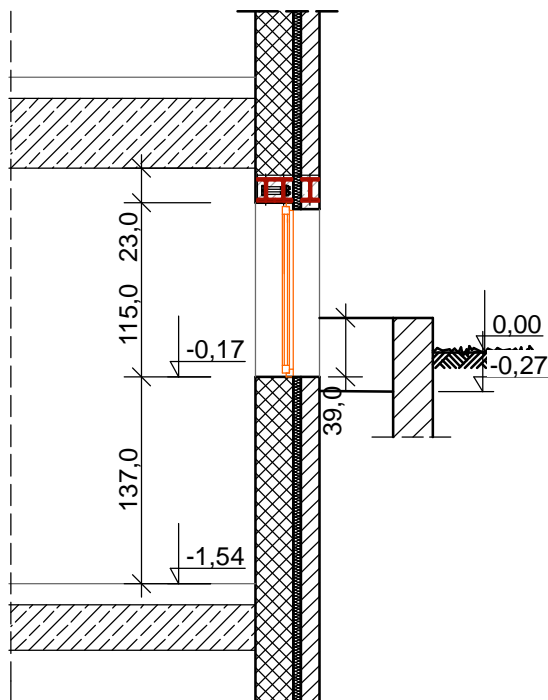
ZESTAWIENIE SPRZĘTU:

NUMER	URZĄDZENIE - NAZWA	WYMIARY [mm]	MOC	PRODUCENT	ILOŚĆ
1	Kuchnia elektr. ceram. z piekarnikiem konw. CFMC4-66ET	600x600x900	9,65kW / 400V	RM LOTUS 600	6
2	Płyta grill. elektr. ryflowana CWT-64ET	400x600x280	3,6kW / 400V	RM LOTUS 400SUPER	6
3	Stół chłodn. 2-drzwiowy TP6-150-20D	1492x600x850	350W / 230V	EDESA	6
4	Stół z szafką z drzwiami suwanymi KST-022	1600x600x850	-	KOMAT	2
4a	Stół z półką KST-021	1400x600x850	-	KOMAT	1
5	Stół z półką KST-003	1600x600x850	-	KOMAT	6
6	Stół ze zlewem i półką KST-102	600x600x850	-	KOMAT	6
7	Stół z szafką z drzwiami suwanymi KST-022	2100x600x850	-	KOMAT	1
8	Piec konw.-parowy 10-półkowy + podstawa z przewodnicami GN SCC White F Efficiency 101E	847x771x1017	19kW / 3NAC 400V	RATIONAL	1
9	Piec konwekc.-parowy piekarsko-cukiern. 6-blach + podstawa 900605	860x940x820 blacha 600x400	10,1 kW / 400V	UNOX	1
10	Piec do pizzy 1-poziomowy 4x35 + podstawa nr kat. E-4	980x920x420	4,8kW / 400V	REDFOX	1
11	Stół przy zmywarce	635x700x850	-	KOMAT	1
12	Zmywarka kapturowa do naczyń	635x749x1469	11,7kW / 400V	STALGAST	1
13	Stół wydładowczy do zmywarki	635x600x85	-	STALGAST	1
14	Zmywarka do szkła UC-L	600x617x810	9,5kW / 400V	WINTERHALTER	1
15	Urządzenie do odwróc. osmozy ROMATIK XS	-	Zas. 230V	WINTERHALTER	1
16, 16a	Okap przyścienny skrzyniowy w wykonaniu centralnym KOT-504	1400x800x450 1400x1000x450	Wentylator o wyd. 1900m³/h 300W wg proj. wentylacji	KOMAT	5 1
17	Okap przyścienny skrzyniowy KOT-504	2000x1200x450	-	-	2
18	Mikser uniwersalny 5KSM/150	221x357x352	0,3kW / 230V	REDFOX	6
19	Szafa chłodnicza poj. 700l SPI-071LD	710x800x2025	484W / 230V	EDESA	2
20	Szafa mroźnicza poj. 700l SNI-071LD	710x800x2025	880W / 230V	EDESA	2
21	Schłodzarko-zamrażarka szokowa 10GN 1/1 DM-S95110	760x800x1860	2,6kW / 230V	DORA METAL	1
22	Szafka wisząca z drzwiami suw. KGT-083	1400x400x300	-	KOMAT	6
22a	Półka wisząca stalowa KPT-095	1600x400x350	-	KOMAT	5
22b	Półka wisząca stalowa KPT-095	800x400x350	-	KOMAT	1
23	Zmywarka do szkła nr kat. 804413	470x520x635	2,73kW / 230V	STALGAST	1
24	Kosikarka do lodu ICEU65W	469x587x690	8kWh/24h / 230V	ICE-O-MATIC	1
25	Ekspres do kawy z młynkiem i filtrem do wody ENOVA A2 + ME A	716x563x516	4,3 - 5 kW 380-415V	FAEMA + CLARIS S	1
26	Obieraczka do ziemniaków OZ-8N	690x560x870	0,55kW / 400V	SPOMASZ NAKŁO	1
27	Separator obierzyn S075	810x355x470	-	SPOMASZ NAKŁO	1
28	Blender HBH650 TEMPEST	178x203x457	880W / 230V	HAMILTON BEACH	1
29	Mikser pojedynczy HMD200	165x171x521	1/3kW / 230V	HAMILTON BEACH	1
30	Frytkownica z kranem FE-77VT	540x420x370	2x6,0kW / 400V	RM GASTRO	1
31	Bernar jeczny 3-komorowy BMPD-3-1/1	1250x680x900	2,1kW / 230V	RM GASTRO	1
32	Szafka grzewcza do talerzy ACP-100	800x400x900	1,6kW / 230V	EDESA	1
33	Należnikarka śr. 400mm, nr kat. 777230	450x500x240	3,0kW / 230V	ROLLER GRILL	1
34	Wilk do mięsa TC12	515x255x405	0,85kW / 230V	MA-GA	1
35	Szatkwonica-cutter R301 ULTRA	300x350x555	0,65kW / 230V	ROBOT COUPE	1
36	Krajalnica do wędlin i sera 310p1	615x397x403	160W / 230V	MA-GA	1
37	Zaparzacz CBS2051e	324x573x948	5,2kW / 230V	FETCO	1
38	Mikser ręczny Gastro 200	190	0,2kW / 220V	BAMIX	6
39	Regał z polipropylenu max. 200kg s-165	1280x505x1685	-	EDESA	8
40	Ekran multimedialny / tablica	2100x900	-	-	1
41	Basen gastronomiczny	700x800x850	-	-	1
42	Regał ociekowy KRT-135	800x500x2000	-	-	1
43	Szafka na środki czystości	320x600x3000	-	-	1
44	Basen porządkowy	700x600x500	-	-	1
45	Wieszak na mopy	dł. 500	-	-	1
S	Słupki z rury o średnicy 50mm ze stali nierdzewnej polerowanej montowane rozporowo pomiędzy stołem i sufitem (montowania elementu należy osłonić maskownicą ze stali nierdzewnej)	-	wysokość 1900	-	6

LEGENDA:

— ZAKRES OPRACOWANIA CZĘŚCI BUDOWLANEJ

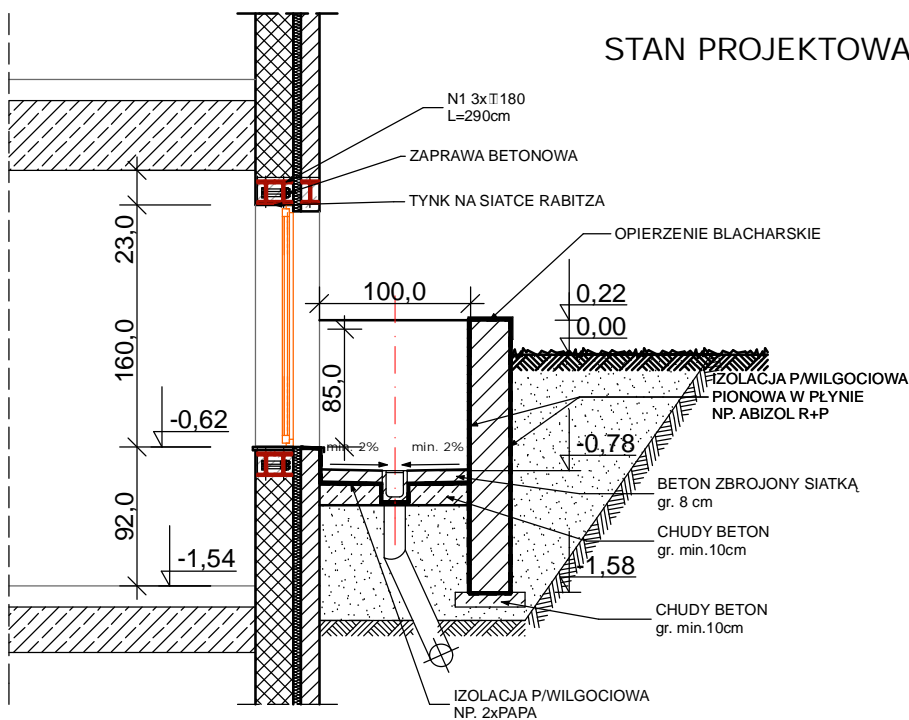
TYTUŁ OPRACOWANIA: ADAPTACJA I PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ W PIWNICY BUDYNKU ZSEH przy ul. Katedralnej 12 w Kołobrzegu NA PRACOWNIĘ GASTRONOMICZNĄ			
TYTUŁ RYSUNKU: RZUT - projektowana technologia			
INWESTOR: Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 13, 78-100 Kołobrzeg	BRANŻA: ARCHITEKTURA	FAZA: P.B.	
AUTOR: Halina Hajduk-Cięszczyk	NR UPRAWNIEN UAN/N/7210/551/87	PODPIS UAN/N/7210/34/89	DATA: 09.2012
OPRACOWAŁ: Andrzej Suchorowski			SKALA: 1:50
SPRAWDZAJĄCY: Olga Wojewoda	35/ZPOIA/OKK/2007		NR RYSUNKU:



STAN ISTNIEJĄCY

UWAGI KONSTRUKCYJNE- NADPROŻA:

1. Góra okna 3 ± 180 dł 290cm (w ścianie nośnej 2 i jeden w warstwie zewnętrznej). Oba dwuteowniki w ścianach nośnych muszą być skrócone czterema śrubami M20 (po jednej na podporach i dwie na środkach przęsła, co ok 80 cm).
2. Dół okna 2 ± 180 dł 290cm (w ścianie nośnej). Oba dwuteowniki w ścianach nośnych muszą być skrócone czterema śrubami M20 (rozmieszczenie jak wyżej). Opór od gruntu jest tak duży, że muszą być wstawione belki w dolnej ścianie okna !
3. Nadproże nad drzwiami pomiędzy pracownią a magazynem spożywczym: 2 ± 120 skrócone. Długość nadproża będzie zależała od usytuowania cięcia (jak trafiają w otwory to trzeba je zabetonować i oprzeć dalej ale też należy przyjąć po 20 cm oparcia na murze).



STAN PROJEKTOWANY

TYTUŁ OPRACOWANIA:

**ADAPTACJA I PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ W PIWNICY BUDYNKU
ZSEH przy ul. Katedralnej 12 w Kołobrzegu
NA PRACOWNIĘ GASTRONOMICZNĄ**

TYTUŁ RYSUNKU:

PRZEKRÓJ przez ścianę zewn. i studzienkę doświetlającą

INWESTOR:

**Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich
Im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu
ul. Łopuskiego 13, 78-100 Kołobrzeg**

BRANŻA:

ARCHITEKTURA

FAZA:

P.B.

NR UPRAWNIENI

PODPIS

DATA:

09.2012

AUTOR:

Halina Hajduk-Cięszczyk

**UAN/N/7210/551/87
UAN/N/7210/34/89**

SKALA:

1:50

OPRACOWAŁ:

Andrzej Suchorowski

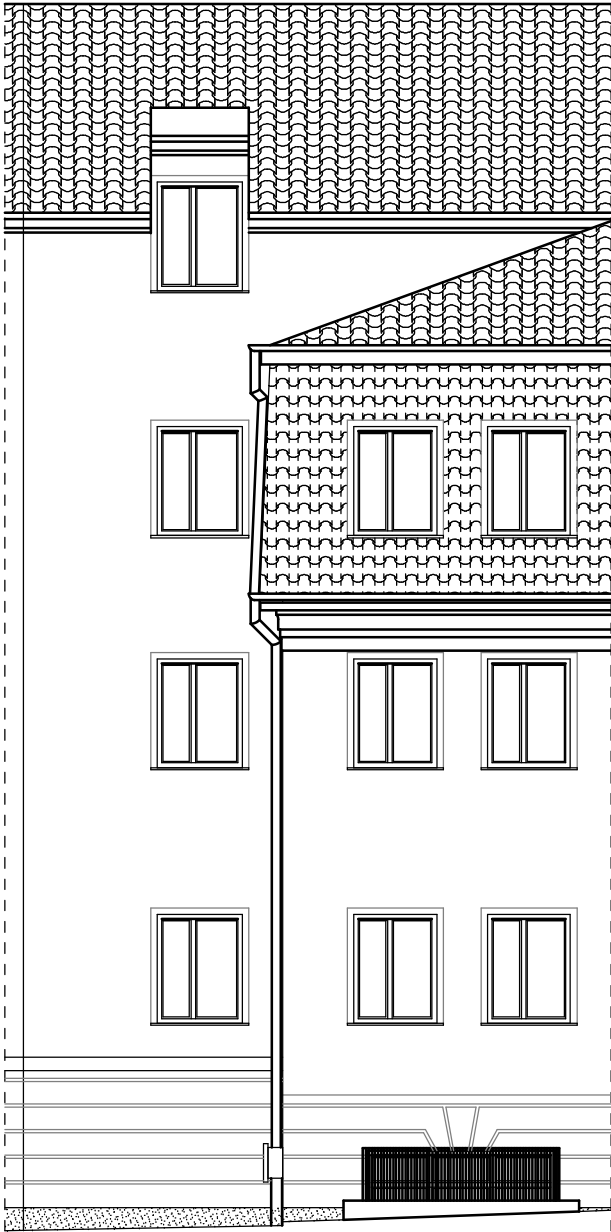
SPRAWDZAJĄCY:

Olga Wojewoda

35/ZPOIA/OKK/2007

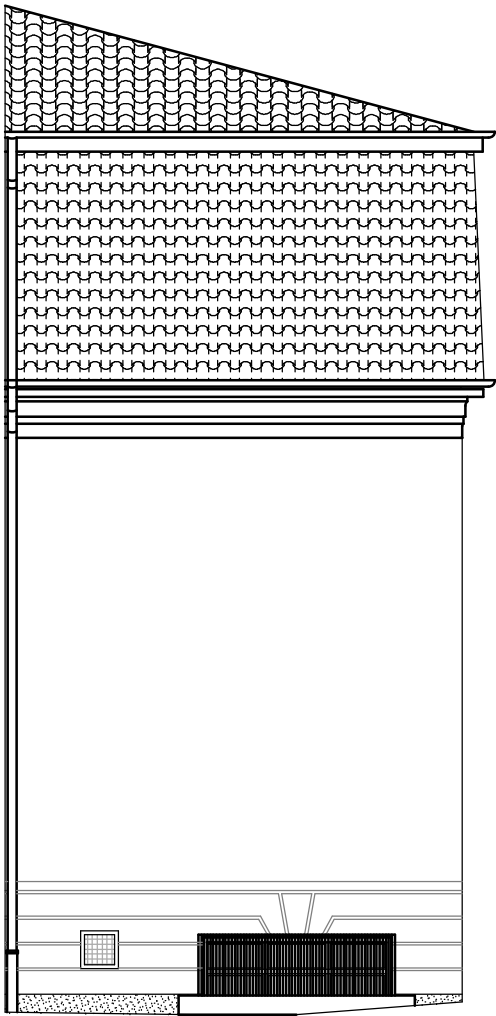
NR RYSUNKU:

7



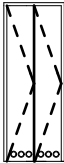
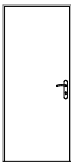
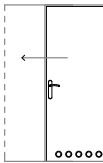
← CZĘŚĆ ZABYTEKOWA Z XIXw

→ CZĘŚĆ DOBUDOWANA W LATACH 90-TYCH XXw



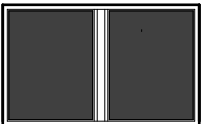
TYTUŁ OPRACOWANIA: ADAPTACJA I PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ W PIWNICY BUDYNKU ZSEH przy ul. Katedralnej 12 w Kołobrzegu NA PRACOWNIĘ GASTRONOMICZNĄ			
TYTUŁ RYSUNKU: ELEWACJE - STAN PROJEKTOWANY			
INWESTOR: Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich Im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 13, 78-100 Kołobrzeg	BRANŻA: ARCHITEKTURA		FAZA: P.B.
	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS	DATA: 09.2012
AUTOR: Halina Hajduk-Cięszczyk	UAN/N/7210/551/87 UAN/N/7210/34/89		SKALA: 1:100
OPRACOWAŁ: Andrzej Suchorowski			NR RYSUNKU: 8
SPRAWDZAJĄCY: Olga Wojewoda	35/ZPOIA/OKK/2007		

ZESTAWIENIE STOLARKI DRZWIOWEJ

SYMBOL	Dw1		Dw2		Dw3	
						
WYMIARY	80x202[cm]		90x202[cm]		90x202[cm]	
RODZAJ	P	L	P	L	P	L
PIWNICA	1	-	1	1	1	-
RAZEM	1	0	1	1	1	0
UWAGI	DRZWI DREWNIANE SKŁADANE		EI 30 WZMOCNIONE		DRZWI SUWANE NAŚCIENNE	

WSZYSTKIE DRZWI W KOL. BIAŁYM LUB JASNOSZARYM. OKUCIA ZE STALI CHROMOWANEJ LUB SATYNOWANEJ. WYMIARY W TABELI OZN. ŚWIATŁO PRZEJŚCIA (WYM. W ŚWIETLE OŚCIEŻNICY)

ZESTAWIENIE STOLARKI OKIENNEJ

SYMBOL	O1
	
WYMIARY	260x160[cm]
PIWNICA	2
RAZEM	2
UWAGI	OKNO Z PROFILI ALUMINIOWYCH LUB PCV

PROFILE OKIENNE ALUMINIOWE LUB PCV W KOLORZE BIAŁYM, OKUCIA ZE STALI CHROMOWANEJ LUB SATYNOWANEJ. OKNO OZNACZONE SYMBOLEM O1 SKŁADA SIĘ Z DWÓCH OKIEN O WYMIARACH 125x160cm POŁĄCZONYCH ŁĄCZNIKIEM O SZER. 10cm

TYTUŁ OPRACOWANIA:

ADAPTACJA I PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ W PIWNICY BUDYNKU ZSEH przy ul. Katedralnej 12 w Kołobrzegu NA PRACOWNIĘ GASTRONOMICZNĄ

TYTUŁ RYSUNKU:

ZESTAWIENIE STOLARKI

INWESTOR:

Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich
im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu
ul. Łopuskiego 13, 78-100 Kołobrzeg

BRANŻA:

ARCHITEKTURA

FAZA:

P.B.

NR UPRAWNIENI

PODPIS

DATA:

09.2012

AUTOR:

Halina Hajduk-Cięszczyk

UAN/N/7210/551/87
UAN/N/7210/34/89

OPRACOWAŁ:

Andrzej Suchorowski

SKALA:

1:50

SPRAWDZAJĄCY:

Olga Wojewoda

35/ZPOIA/OKK/2007

NR RYSUNKU:

9

ZESTAWIENIE SPRZĘTU:

NUMER	URZĄDZENIE - NAZWA	WYMIARY [mm]	MOC	PRODUCENT	IŁOŚĆ
1	Kuchnia elektr. ceram. z piekarnikiem konw. CFMC4-66ET	600x600x900	9,65kW / 400V	RM LOTUS 600	6
2	Płyta grill. elektr. ryflowana CWT-64ET	400x600x280	3,6kW / 400V	RM LOTUS 400SUPER	6
3	Stół chłodn. 2-drzwiowy TP6-150-20D	1492x600x850	350W / 230V	EDESA	6
4	Stół z szafką z drzwiami suwanymi KST-022	1600x600x850	-	KOMAT	2
4a	Stół z półką KST-021	1400x600x850	-	KOMAT	1
5	Stół z półką KST-003	1600x600x850	-	KOMAT	6
6	Stół ze zlewem i półką KST-102	600x600x850	-	KOMAT	6
7	Stół z szafką z drzwiami suwanymi KST-022	2100x600x850	-	KOMAT	1
8	Piec konw.-parowy 10-półkowy + podstawa z przewodnikami GN SCC White FFiciency 101E	847x771x1017	19kW / 3NAC 400V	RATIONAL	1
9	Piec konwekc.-parowy piekarsko-cukiern. 6-blach + podstawa 900605	860x940x820 blacha 600x400	10,1 kW / 400V	UNOX	1
10	Piec do pizzy 1-poziomowy 4x35 + podstawa nr kat.E-4	980x920x420	4,8kW / 400V	REDFOX	1
11	Stół przy zmywarce	635x700x850	-	KOMAT	1
12	Zmywarka kapturowa do naczyń	635x749x1469	11,7kW / 400V	STALGAST	1
13	Stół wyladowczy do zmywarki	635x600x85	-	STALGAST	1
14	Zmywarka do szkła UC-L	600x617x810	9,5kW / 400V	WINTERHALTER	1
15	Urządzenie do odwróc. osmozy ROMATIK XS	-	Zas. 230V	WINTERHALTER	1
16	Okap przyścienny skrzyniowy w wykonaniu centralnym KOT-504	1400x800x450	Wentylator o wyd. 1900m³/h 300W	KOMAT	6
17	Okap przyścienny skrzyniowy KOT-504	4100x1200x450	wg proj. wentylacji		2
18	Mikser uniwersalny 5KSM/150	221x357x352	0,3kW / 230V	REDFOX	6
19	Szafa chłodnicza poj. 700l SPI-071LD	710x800x2025	484W / 230V	EDESA	2
20	Szafa mroźnicza poj. 700l SNI-071LD	710x800x2025	880W / 230V	EDESA	2
21	Schłodzarko-zamrażarka szokowa 10GN 1/1 DM-S95110	760x800x1860	2,6kW / 230V	DORA METAL	1
22	Szafka wisząca z drzwiami suw. KGT-083	1400x400x600	-	KOMAT	6
22a	Półka wisząca stalowa KPT-095	1600x400x350	-	KOMAT	5
22b	Półka wisząca stalowa KPT-095	800x400x350	-	KOMAT	1
23	Zmywarka do szkła nr kat.804413	470x520x635	2,73kW / 230V	STALGAST	1
24	Kostkarka do lodu ICEU65W	469x587x690	8kWh/24h / 230V	ICE-O-MATIC	1
25	Ekspres do kawy z młynkiem i filtrem do wody ENOVA A2 + ME A	716x563x516	4,3 - 5 kW 380-415V	FAEMA + CLARIS S	1
26	Obieraczka do ziemniaków OZ-8N	690x560x870	0,55kW / 400V	SPOMASZ NAKŁO	1
27	Separator obierzyn SO75	810x355x470	-	SPOMASZ NAKŁO	1
28	Blender HBH650 TEMPEST	178x203x457	880W / 230V	HAMILTON BEACH	1
29	Mikser pojedynczy HMD200	165x171x521	1/3kW / 230V	HAMILTON BEACH	1
30	Frytkownica z kranem FE-77VT	540x420x370	2x6,0kW / 400V	RM GASTRO	1
31	Bemar jezdny 3-komorowy BMPD-3-1/1	1250x680x900	2,1kW / 230V	RM GASTRO	1
32	Szafka grzewcza do talerzy ACP-100	800x400x900	1,6kW / 230V	EDESA	1
33	Naleśnikarka śr.400mm, nr kat. 777230	450x500x240	3,0kW / 230V	ROLLER GRILL	1
34	Wilk do mięsa TC12	515x255x405	0,85kW / 230V	MA-GA	1
35	Szatkwonica-cutter R301 ULTRA	300x350x555	0,65kW / 230V	ROBOT COUPE	1
36	Krajalnica do wędlin i sera 310pT	615x397x403	160W / 230V	MA-GA	1
37	Zaparzacz CBS2051e	324x573x948	5,2kW / 230V	FETCO	1
38	Mikser ręczny Gastro 200	190	0,2kW / 220V	BAMIX	6
39	Regał z polipropylenu max.200kg s-165	1280x505x1685		EDESA	8
40	Ekran multimedialny / tablica	2100x900			1
41	Basen gastronomiczny	700x800x850			1
42	Regał ociekowy KRT-135	800x500x2000			1
43	Szafka na środki czystości	320x600x3000			1
44	Basen porządkowy	700x600x500			1
45	Wieszak na mopy	dł. 500			1
S	Słupki z rury o średnicy 50mm ze stali nierdzewnej polerowanej montowane rozporowo pomiędzy stołem i sufitem (moncowania elementu należy osłonić maskownicą ze stali nierdzewnej)	wysokość 1900			6

UWAGA: PO WYKONANIU ZABUDÓW PIONÓW INSTALACYJNYCH I WYKOŃCZENIU ŚCIAN, NALEŻY SPRAWDZIĆ CZY PRZYJĘTE WYMIARY URZĄDZEŃ (W SZCZEGÓLNOŚCI STOŁÓW ROBOCZYCH ORAZ SZAFEK)NIE SPOWODUJĄ PRZEWĘŻEŃ POMIĘDZY STANOWISKAMI PRACY.