OPIS PRAC DO WYKONANIA
DLA PRZEBUDOWY I REMONTU SALI GASTRONOMICZNEJ
DO PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU
W BUDYNKU ZESPOŁU SZKÓŁ W CZERWIONCE-LESZCZYNACH

zleceniodawca: ZESPÓŁ SZKÓŁ
w CZERWIONCE-LESZCZYNACH
Ul. 3 MAJA 42
44-230 CZERWIONKA-LESZCZYNY

obiekt: CZERWIONKA-LESZCZYNY
UL. 3 MAJA 42
PARC. NR: 2638/223

Przedmiotem opracowania jest projekt przebudowy i remontu sali gastronomicznej do praktycznej nauki zawodu w budynku Zespołu Szkół zlokalizowanego w Czerwionce-Leszczynach przy ulicy 3 Maja 42 na parceli nr 2638/223.
Niniejsze opracowanie wykonuje się w związku z planowanym remontem tego pomieszczenia oraz poprawą funkcjonowania sali dla użytkowników

Prace remontowe będą polegały na:

- Zamurowaniu okna w ścianie wewnętrznej
- Zamurowaniu otworu pomiędzy salą gastronomiczną a magazynem
- Demontażu wszystkich urządzeń znajdujących się na sali
- Demontażu instalacji elektrycznej, wodno-kanalizacyjnej, kratek wentylacyjnych
- Demontażu okładziny ściennej z paneli pcv
- Demontażu sufitu podwieszanego wraz z oprawami oświetleniowymi
- Skuciu płytek ceramicznych ściennych
- Skuciu płytek ceramicznych podłogowych
- Demontażu drzwi D-1 i D-2 wraz z ościeżnicami
- Oczyszczenia rur i grzejników centralnego ogrzewania i ponownego malowania
- Skuciu tynków głuchych, spękań i zawilgoceń
- Naprawy tynków
- Wymurowaniu ścianek z cegły pomiędzy blatami roboczymi z piecami i zlewami
- Wykonaniu instalacji elektrycznej i oświetleniowej
- Wykonaniu wentylacji sprzężonej z oświetleniem
- Wykonaniu instalacji wodno-kanalizacyjnej
- Montażu nowych ościeży drzwiowych
- Tynkowaniu
- Ułożeniu płytek ceramicznych ściennych
- Ułożeniu płytek ceramicznych podłogowych i cokołu
- Montaż sufitu podwieszanego na ruszcie
- Ułożeniu cokołu na ścianie z oknami
- Montażu nowych gniazdek i włączników elektrycznych
- Malowaniu ścian powyżej wysokości 2,0 m farbami
- Montażu urządzeń wyposażenia sali tj. blatów roboczych z piecami i zlewami, montażu zmywarki, pieca konwekcyjno-parowego
- Montażu rolet pomiędzy blatami roboczymi
- Montażu opraw oświetleniowych
- Montażu kratek wentylacyjnych
- Montażu skrzydeł drzwiowych D-1 i D-2

Wszystkie w/w roboty wykonywać w oparciu i zgodnie z opisem jak pokazano na rysunkach.

OPIS PRAC ZWIĄZANYCH Z PRZEBUDOWĄ I REMONTEM SALI GASTRONOMICZNEJ

Roboty prowadzić zgodnie z art.42, 67 ust.1 ustawy z dnia 7 lipca 1994 - Prawo Budowlane (Dz. U. Nr z 2013 r, poz. 1409) oraz Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 6 lutego 2003r w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy wykonywaniu robót budowlanych.

- w pierwszej kolejności należy odciąć zasilanie instalacji elektrycznej i innych instalacji znajdujących się w pomieszczeniu
- opróżnić pomieszczenie z wyposażenia
- zdemontować sufit podwieszany
- skuć płytki ceramiczne ścienne i podłogowe
- zdemontować drzwi D-1 i D-2 wraz z ościeżnicami
- zamurować otwór okienny i otwór pomiędzy salą a magazynem
- tynki

w przypadku uszkodzeń tynków tj. występowania głuchych tynków oraz spękań, należy je skuć. Naprawa polega na odkuciu głuchego tynku, oczyszczeniu i zagruntowaniu powstałego zagłębienia i wypełnieniu go odpowiednią zaprawą tynkarską, tak by nowe i stare fragmenty tynku stanowiły całość. Zaleca się uzupełnienia ubytków zaprawą budowlaną

- ubytki w posadzce uzupełnić wylewką i zatrzeć

przed wykonaniem uzupełnień w posadzce poprowadzić w niej rurę ø 50 w celu podłączenia zmywarki; przewody wyprowadzić w ścianie na wys. 30 cm nad posadzką); po wykonaniu tej czynności można dalej prowadzić uzupełnienia posadzki

- istniejące rury oraz grzejniki centralnego ogrzewania wymagają oczyszczenia ze starej farby i ponownego malowania farbami antykorozyjnymi w kolorze białym?
- osadzić nową ościeżnicę drzwiową (drzwi oznaczone na rysunki D-1 i D-2)
- wymurować nowe ściany działowe pomiędzy blatami roboczymi z cegły pełnej o grubości 6 cm przy piecach ścianka do wysokości sufitu, natomiast przy blatach na wysokość 120 cm; ściany obić blachą

pomiędzy blatami projektuje się roletę elektryczną na prowadnicach w celu oddzielenia stanowisk; skrzynka rolety o wymiarach 17 x 17 cm w kolorze szarym?

- wykonać nową instalację elektryczną i oświetleniową wg projektu branżowego
- wykonać nowa instalację wodno-kanalizacyjną wg projektu branżowego
- wykonać nowa instalację wentylacji wg projektu branżowego
- ułożyć płytki ceramiczne na ścianach wg rysunków zachowując kolorystykę projektu RAL 3020 kolor czerwony i RAL 7047 kolor jasny szary lub w kolorach zbliżonych
- ułożyć posadzkę z płytek ceramicznych wg rysunków zachowując kolorystykę projektu RAL 7047 jasny szary, RAL 7046 ciemny szary, RAL 7048 ciemny popiel lub w kolorach zbliżonych

(uwaga. Należy zastosować płytki ceramiczne nie powodujące poślizgu)

- ułożyć cokół z płytek ceramicznych o wysokości 10,0 cm (cięcie wykonać z płytek podłogowych)

uwaga. Wszystkie płytki wymagające cięcia należy wykonywać metodą na mokro)

- istniejące parapety wewnętrzne obłożyć płytkami ceramicznymi ściennymi w kolorze jasno szarym RAL 7047
- pomalować ściany farbami silikonowymi w kolorze jasno szarym RAL 7047 lub w kolorze zbliżonym, natomiast sufit w kolorze białym

OPIS WARUNKÓW OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ DLA REMONTU SALI GASTRONOMICZNEJ W BUDYNKU ZESPOŁU SZKÓŁ W CZERWIONCE-LESZCZYNACH

zleceniodawca:	ZESPÓŁ SZKÓŁ w CZERWIONCE-LESZCZYNACH Ul. 3 MAJA 42 44-230 CZERWIONKA-LESZCZYNY	obiekt:	CZERWIONKA-LESZCZYNY Ul. 3 MAJA 42 PARC. NR: 2638/223

I. Warunki lokalizacyjne budynku

- *Miejscowość:* *CZERWIONKA-LESZCZYNY*
- *Ulica:* *3 MAJA*
- *Dojazd pożarowy do posesji:* *poprzez istniejący zjazd*
- *Woda służąca do zewnętrznego gaszenia pożaru (do celów przeciwpożarowych):*

II. Warunki budowlane i funkcjonalne.

1). Parametry techniczne

- *Ilość kondygnacji nadziemnych:* *3*
- *Ilość kondygnacji podziemnych:* *0*
- *Wysokość budynku:* *6,00 m (niski,)*
- *Powierzchnia zabudowy:* *ok. 863 m²*
- *Powierzchnia użytkowa pomieszczeń:* *94,8 m²*
- *Kategoria zagrożenia ludzi:* *ZL III*
- *Klasa odporności pożarowej budynku:* *„C"*

2).Elementy budynku:

- *Ściany zewnętrzne murowane z cegły pełnej ocieplone styropianem*
- *Ściany wewnętrzne murowane z cegły pełnej*
- *Stropy monolityczne żelbetowe*

III. Warunki ewakuacyjne i instalacyjne.

1). DROGI EWAKUACYJNE:

- *Długość przejść ewakuacyjnych: z pomieszczeń na drogę ewakuacyjną - nie przekracza 40 m*
- *Długość dojść ewakuacyjnych: nie przekracza 30 m*

Wyjścia ewakuacyjne będą oznakowane zgodnie z Polskimi Normami.
Na drogach ewakuacyjnych nie będzie łatwopalnych wykładzin podłogowych oraz łatwopalnych elementów wystroju wnętrz.

2). Wentylacja budynku

W budynku nie będą prowadzone prace powodujące zapylenie. Przewody wentylacyjne będą wykonane z elementów niepalnych.
Wentylacja pomieszczeń będzie zgodna z PN i z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (poz. 926 z dnia 13.08.2013).

3). Budynek będzie wyposażony w podręczny sprzęt gaśniczy zgodnie z zasadami podanymi w rozporządzeniu Ministra Spraw wewnętrznych i Administracji z dnia 7.06.2010.

OPIS OGÓLNY
DLA REMONTU SALI GASTRONOMICZNEJ
W BUDYNKU ZESPOŁU SZKÓŁ W CZERWIONCE-LESZCZYNACH

INWESTOR:	*ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH* *UL. 3-GO MAJA 42* *44-230 CZERWIONKA-LESZCZYNY*	*OBIEKT:*	*CZERWIONKA* *UL. 3-GO MAJA 42* *PARC. NR 2638/223*

1. *Wprowadzenie*

Przedmiotem opracowania jest projekt remontu sali gastronomicznej w budynku Zespołu Szkół zlokalizowanego w Czerwionce-Leszczynach przy ulicy 3 Maja 42 na parceli nr 2638/223.
Niniejsze opracowanie wykonuje się w związku z planowanym remontem tego pomieszczenia oraz poprawą funkcjonowania sali dla użytkowników

2. *Materiały wyjściowe do opracowania*

- *wyrys z mapy zasadniczej w skali 1:500*
- *wizja lokalna*
- *inwentaryzacja pomieszczeń*

3. *Opis obiektu i program użytkowy*

Budynek, w którym znajdują się sala gastronomiczna to budynek trzykondygnacyjny z dachem płaskim.
Wejście do sali gastronomicznej poprzez salę lekcyjną na korytarz.
Wysokość pomieszczenia: 3,05 m
W pomieszczeniach przewiduje się zajęcia praktyczne dla uczniów Zespołu Szkół Zawodowych w Czerwionce – Leszczynach
Sala gastronomiczna będzie wyposażona w:

- *Stoły ze stali nierdzewnej ze zlewem jednokomorowym z blokiem szuflad i szafką – 6szt.*
- *Stół roboczy przyścienny ze stali nierdzewnej z drzwiami otwieranymi*
- *Kuchnie indukcyjne z piekarnikiem*
- *Zmywarkę kapturową*
- *Szafę chłodniczo- mroźną*
- *Piec konwekcyjno- parowy*
- *Zlew dwukomorowy*
- *Zlew jednokomorowy*
- *Umywalkę*
- *Stoły, krzesła i szafki szkolne*

W czasie zajęć lekcyjnych uczniowie będą wykonywać różne potrawy z produktów przygotowanych w domu do dalszej obróbki (takich jak: warzywa obrane i umyte, jaja wysterylizowane, mięso obrane i umyte). W trakcie egzaminów przygotowywane będą te same potrawy na wydzielonych stanowiskach. Uczniowie po przygotowaniu potraw konsumują je w czasie trwania zajęć.
Zajęcia odbywać się będą w czasie trwania zajęć w szkole, w godzinach od 8^{00}-16^{00}. Zaplecze socjalne dla pracowników (instruktorów) oraz pomieszczenie porządkowe znajdują się w tym samym budynku szkoły należącym do Zespołu Szkół Zawodowych. Szatnie oraz pomieszczenia sanitarne dla uczniów także znajdują się w budynku szkoły.
Wszystkie pomieszczenia należy wyposażyć w wentylację zgodnie z odrębnym opracowaniem.

4. Zatrudnienie

Zajęcia w Sali gastronomicznej odbywać się będą w czasie trwania zajęć w szkole, w godzinach od 8^{00}-16^{00}. Grupy szkoleniowe będą liczyć do 12osób. W trakcie zajęć przewiduje się przerwę co godzinę lekcyjną.

5. Charakterystyka układu komunikacyjnego

Dojście i dojazd do budynku szkoły od ulicy 3-go Maja. Stanowiska parkingowe i place manewrowe znajdują się na terenie działki.

6. Zapotrzebowanie na wodę i odprowadzenie ścieków.

Pobór wody z miejskiej sieci wodociągowej zgodnie z umową zawartą z Przedsiębiorstwem Wodociągów i Kanalizacji.

Ścieki sanitarne z obiektu odprowadzane są do kanalizacji sanitarnej miejskiej zgodnie z umową z P W i K.

7. Zanieczyszczenie powietrza i uciążliwość dla środowiska

Sala gastronomiczna ogrzewana jest poprzez istniejące grzejniki podłączone do centralnego ogrzewania. Na terenie inwestycji nie będą zainstalowane urządzenia, które będą wpływać na pogorszenie stanu środowiska oraz będą uciążliwe dla działek sąsiednich.

8. Gospodarka odpadami i ochrona powierzchni ziemi.

Sala gastronomiczna może być jedynie źródłem niewielkich ilości odpadów o charakterze komunalnym, które będą składowane w przystosowanych do tego celu pojemnikach i wywożone przez specjalistyczne jednostki na składowisko odpadów komunalnych.

Wszelkie odpady będą wywożone przez wyspecjalizowane jednostki na miejskie wysypisko na podstawie wcześniej zawartej umowy.

Samochody dla pracowników również nie będą miały istotnego wpływu na zanieczyszczenie środowiska.

Wnioski ogólne

Należy stwierdzić, że projektowana inwestycja nie będzie stwarzała zagrożenia dla środowiska w zakresie zanieczyszczenia powietrza, emisji hałasu, gospodarki odpadami i ochrony powierzchni ziemi.

mgr inż. arch. Marek Pańczyk
uprawnienia budowlane bez ograniczeń do projektowania w specjalności architektonicznej oraz uprawnienia budowlane do projektowania i kierowania robotami budowlanymi, w tym zabytkach nieruchomych w specjalności konstrukcyjno-budowlanej
Nr 602/91, Nr 109/95, Nr 482/01, Nr 377/99

OPIS OGÓLNY
DLA REMONTU SALI GASTRONOMICZNEJ
W BUDYNKU ZESPOŁU SZKÓŁ W CZERWIONCE-LESZCZYNACH

INWESTOR:	*ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH* *UL. 3-GO MAJA 42* *44-230 CZERWIONKA-LESZCZYNY*	*OBIEKT:*	*CZERWIONKA* *UL. 3-GO MAJA 42* *PARC. NR 2638/223*

1. Wprowadzenie

Przedmiotem opracowania jest projekt remontu sali gastronomicznej w budynku Zespołu Szkół zlokalizowanego w Czerwionce-Leszczynach przy ulicy 3 Maja 42 na parceli nr 2638/223.
Niniejsze opracowanie wykonuje się w związku z planowanym remontem tego pomieszczenia oraz poprawą funkcjonowania sali dla użytkowników

2. Materiały wyjściowe do opracowania

- *wyrys z mapy zasadniczej w skali 1:500*
- *wizja lokalna*
- *inwentaryzacja pomieszczeń*

3. Opis obiektu i program użytkowy

Budynek, w którym znajdują się sala gastronomiczna to budynek trzykondygnacyjny z dachem płaskim.
Wejście do sali gastronomicznej poprzez salę lekcyjną na korytarz.
Wysokość pomieszczenia: 3,05 m
W pomieszczeniach przewiduje się zajęcia praktyczne dla uczniów Zespołu Szkół Zawodowych w Czerwionce – Leszczynach
Sala gastronomiczna będzie wyposażona w:

- *Stoły ze stali nierdzewnej ze zlewem jednokomorowym z blokiem szuflad i szafką – 6szt.*
- *Stół roboczy przyścienny ze stali nierdzewnej z drzwiami otwieranymi*
- *Kuchnie indukcyjne z piekarnikiem*
- *Zmywarkę kapturową*
- *Szafę chłodniczo- mroźną*
- *Piec konwekcyjno- parowy*
- *Zlew dwukomorowy*
- *Zlew jednokomorowy*
- *Umywalkę*
- *Stoły, krzesła i szafki szkolne*

W czasie zajęć lekcyjnych uczniowie będą wykonywać różne potrawy z produktów przygotowanych w domu do dalszej obróbki (takich jak: warzywa obrane i umyte, jaja wysterylizowane, mięso obrane i umyte). W trakcie egzaminów przygotowywane będą te same potrawy na wydzielonych stanowiskach. Uczniowie po przygotowaniu potraw konsumują je w czasie trwania zajęć.
Zajęcia odbywać się będą w czasie trwania zajęć w szkole, w godzinach od 8^{00}-16^{00}. Zaplecze socjalne dla pracowników (instruktorów) oraz pomieszczenie porządkowe znajdują się w tym samym budynku szkoły należącym do Zespołu Szkół Zawodowych. Szatnie oraz pomieszczenia sanitarne dla uczniów także znajdują się w budynku szkoły.
Wszystkie pomieszczenia należy wyposażyć w wentylację zgodnie z odrębnym opracowaniem.

4. Zatrudnienie

Zajęcia w Sali gastronomicznej odbywać się będą w czasie trwania zajęć w szkole, w godzinach od 8^{00}-16^{00}. Grupy szkoleniowe będą liczyć do 12osób. W trakcie zajęć przewiduje się przerwę co godzinę lekcyjną.

5. Charakterystyka układu komunikacyjnego

Dojście i dojazd do budynku szkoły od ulicy 3-go Maja. Stanowiska parkingowe i place manewrowe znajdują się na terenie działki.

6. Zapotrzebowanie na wodę i odprowadzenie ścieków.

Pobór wody z miejskiej sieci wodociągowej zgodnie z umową zawartą z Przedsiębiorstwem Wodociągów i Kanalizacji.

Ścieki sanitarne z obiektu odprowadzane są do kanalizacji sanitarnej miejskiej zgodnie z umową z P W i K.

7. Zanieczyszczenie powietrza i uciążliwość dla środowiska

Sala gastronomiczna ogrzewana jest poprzez istniejące grzejniki podłączone do centralnego ogrzewania. Na terenie inwestycji nie będą zainstalowane urządzenia, które będą wpływać na pogorszenie stanu środowiska oraz będą uciążliwe dla działek sąsiednich.

8. Gospodarka odpadami i ochrona powierzchni ziemi.

Sala gastronomiczna może być jedynie źródłem niewielkich ilości odpadów o charakterze komunalnym, które będą składowane w przystosowanych do tego celu pojemnikach i wywożone przez specjalistyczne jednostki na składowisko odpadów komunalnych.

Wszelkie odpady będą wywożone przez wyspecjalizowane jednostki na miejskie wysypisko na podstawie wcześniej zawartej umowy.

Samochody dla pracowników również nie będą miały istotnego wpływu na zanieczyszczenie środowiska.

W n i o s k i o g ó l n e

Należy stwierdzić, że projektowana inwestycja nie będzie stwarzała zagrożenia dla środowiska w zakresie zanieczyszczenia powietrza, emisji hałasu, gospodarki odpadami i ochrony powierzchni ziemi.

mgr inż. arch. Marek Pańczyk
uprawnienia budowlane bez ograniczeń do projektowania w specjalności architektonicznej oraz uprawnienia budowlane do projektowania i kierowania robotami budowlanymi, w tym zabytkach nieruchomych w specjalności konstrukcyjno-budowlanej
Nr 602/91, Nr 109/95, Nr 482/01, Nr 377/99

OPIS OGÓLNY I OCENA STANU TECHNICZNEGO
SALI GASTRONOMICZNEJ
W BUDYNKU ZESPOŁU SZKÓŁ W CZERWIONCE-LESZCZYNACH

zleceniodawca: ZESPÓŁ SZKÓŁ
w CZERWIONCE-LESZCZYNACH
Ul. 3 MAJA 42
44-230 CZERWIONKA-LESZCZYNY

obiekt: CZERWIONKA-LESZCZYNY
Ul. 3 MAJA 42
PARC. NR: 2638/223

PODSTAWA OPRACOWANIA

Podstawę opracowania stanowią
- uzgodnienie z inwestorem
- pomiary inwentaryzacyjne oraz oględziny budynku
- dokumentacja fotograficzna
- Ustawa Prawo Budowlane
- Rozporządzenie Ministra w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie
- normy i przepisy branżowe

PRZEDMIOT OPRACOWANIA

Zleceniodawcą i Inwestorami prac jest Zespół Szkół z siedzibą w Czerwionce-Leszczynach.
Wykonana inwentaryzacja oraz oględziny stanowią podstawę niniejszego opracowania i określają podstawowe dane dotyczące jego elementów wykończeniowych.

Przedmiotem opracowania jest ocena stanu technicznego pomieszczenia sali gastronomicznej w Zespole Szkół zlokalizowanym w Czerwionce-Leszczynach przy ulicy 3 Maja 42 na parceli nr 2638/223.
Pomieszczenie będące przedmiotem inwentaryzacji oraz oceny stanu technicznego zlokalizowane jest w budynku oznaczonym na mapie symbolem G
Niniejsze opracowanie wykonuje się w związku z planowanym remontem tego pomieszczenia, poprawą funkcjonowania sali dla użytkowników i przystosowaniem do obowiązujących przepisów.

OPIS ARCHITEKTONICZNO - KONSTRUKCYJNY STANU ISTNIEJĄCEGO

PODSTAWOWE PARAMETRY TECHNICZNE

Powierzchnia użytkowa pomieszczenia	67,50 m^2
Wysokość pomieszczenia	3,05 m

OPIS ELEMENTÓW WYKOŃCZENIOWYCH SALI GASTRONOMICZNEJ

Poniższy opis wykonano na podstawie wizji lokalnej i pomiarów inwentaryzacyjnych stanu istniejącego oraz na podstawie dokumentacji fotograficznej
Sala gastronomiczna wyposażona jest w blaty robocze wraz z kuchenkami elektrycznymi, zlewy jednokomorowe z ociekaczem, zmywarkę, lodówkę oraz biurka z krzesłami.
Uczniowie przebywający w sali gastronomicznej korzystają w pomieszczenia sanitarnego przyległego do w/w sali.
Ściany wewnętrzne:
- ściana oznaczona na rysunku jako A-A i D-D wyłożona płytkami ceramicznymi do wysokości 2,0 m
- ściana oznaczona na rysunku jako B-B wyłożona panelami pcv do wysokości 2,0 m

- ściana oznaczona jako C-C malowana farbą
- pozostała część ścian – powyżej wysokości 2,0 m – tynk cementowo - wapienny, ściana malowana farbami emulsyjnymi

Posadzka – płytki ceramiczne

Sufit: podwieszany z płyt gipsowo-kartonowych

Pomieszczenie sali gastronomicznej wyposażone jest w instalację elektryczną, wodno-kanalizacyjną, centralnego ogrzewania i wentylacji.

Ogólnie należy stwierdzić, że pomieszczenia nie są w złym stanie technicznym, jednak układ funkcjonalny a w szczególności brak wentylacji stanowisk gastronomicznych nie odpowiada obowiązującym przepisom i wymaga przystosowania dla zapewnienia ich prawidłowego funkcjonowania.

mgr inż. arch. Marek Pańczyk
uprawniania budowlane bez ograniczeń do projektowania w specjalności architektonicznej oraz uprawnienia budowlane do projektowania i kierowania robotami budowlanymi, w tym zabytkach nieruchomych w specjalności konstrukcyjno-budowlanej
Nr 602/91, Nr 109/95, Nr 482/01, Nr 377/99