

Egz. nr	1	2	3	4	5
---------	---	---	---	---	---

**PROJEKT TECHNOLOGICZNY
ZAMIENNY
dot. PRZEBUDOWY I REMONTU
POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH
W BUDYNKU ZESPOŁU SZKÓŁ W JEDNOROŻCU
- nieistotne odstępianie od zatwierdzonego projektu budowlanego
(decyzja Nr 517/2020 znak: RB.6740.497.2020.MP z dn. 31.12.2020r.)**

INWESTOR: Gmina Jednoróżec
ul. Odrodzenia 14, 06-323 Jednoróżec

ADRES INWESTYCJI: działka nr ewid. 1298
jednostka ewidencyjna: 142204_2 Jednoróżec
obręb ewidencyjny: 142204_2 .0004 Jednoróżec

Zespół projektowy:

Projektant arch.: mgr inż. Mirosław Grzyb
specjalność arch.-konstr. upr. Os-793/88;1/92

Współpraca: inż. Lilianna Fuksińska
specjalność arch. upr. MAZ/001/ZOOA/10

Ostrołęka, październik 2022r.

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA

- MATERIAŁY FORMALNO-PRAWNE

- a) Decyzja Nr 517/2020 znak. RB.6740.497.2020.MP wydana przez Starostę Przasnyskiego dn. 31.12.2020r. str.
- b) Decyzja DE ZNS/2824/2015, znak ZNS.9022.4.00475.2015.MS
wydana przez PWIS w Warszawie dn. 22.10.2015r. str.
- c) Uprawnienia projektanta i zaświadczenia z izby samorządu zawodowego str.

- OPIS TECHNICZNY

- CZĘŚĆ RYSUNKOWA

- Az - 2 Rzut w poziomie piwnic (technologia bloku żywieniowego)
- rysunek zamienny 1:50

PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAMIENNY

I. DANE OGÓLNE

1. Nazwa inwestycji: Przebudowa i remont pomieszczeń kuchennych w budynku Zespołu Szkół w Jednoróżcu.

2. Inwestor: Gmina Jednoróżec
ul. Odrodzenia 14, 06-323 Jednoróżec

3. Adres inwestycji: działka nr ewid. 1298
jednostka ewidencyjna: 142204_2 Jednoróżec
obręb ewidencyjny: 142204_2 .0004 Jednoróżec

4. Podstawa opracowania

- a) Umowa zawarta pomiędzy Inwestorem, a Projektantem.
- b) Ustalenia robocze pomiędzy Inwestorem, a Projektantem.
- c) Dokumentacja archiwalna.
- d) Pomiary inwentaryzacyjne.
- e) Obowiązujące akty prawne, normy techniczne oraz literatura fachowa.
- f) Projekt budowlany przebudowy i remontu pomieszczeń kuchennych w budynku Zespołu Szkół w Jednoróżcu wraz z pozwoleniem na budowę (decyzja Nr 517/2020 znak: RB.6740.497.2020.MP z dn. 31.12.2020r.).

5. Przedmiot, cel i zakres opracowania

Niniejsze opracowanie stanowi uzupełnienie w zakresie technologicznym do Projektu budowlanego przebudowy i remontu pomieszczeń kuchennych w budynku Zespołu Szkół w Jednoróżcu (pozwolenie na budowę: decyzja Nr 517/2020 znak: RB.6740.497.2020.MP z dn. 31.12.2020r.). Wprowadza możliwość korzystania z obiadów szkolnych przez osoby z zewnątrz na zasadzie wykupienia abonamentu.

W projekcie pierwotnym przebudową objęto pomieszczenia kuchenne mieszczące się w podpiwniczeniu budynku szkolnego. Inwestycja polega na powiększeniu zaplecza kuchennego, celem poprawy warunków lokalowych oraz umożliwienia przygotowywanie posiłków dla ok. 300 osób, w zakresie od surowca do gotowej potrawy. Projektowany układ funkcjonalny zapewni spełnienie wymagań stawianym zakładom żywienia zbiorowego zamkniętego.

Na wniosek Inwestora uwzględniono w niniejszym opracowaniu możliwość wydawania obiadów abonamentowych dla osób z zewnątrz. Założono, że obiady te stanowić będą 10% zakładanej pierwotnie ilości posiłków. Układ funkcjonalny zaplecza kuchennego nie ulegnie zmianie. Nie zakłada się również rozszerzania działalności stołówki oraz zmiany profilu. Stołówka spełniać będzie nadal wymagania stawiane zakładom żywienia zbiorowego.

Niniejsze opracowanie nie wprowadza żadnych zmian w zagospodarowaniu terenu, charakterystycznych parametrach budynku i jego konstrukcji oraz w układzie i wykończeniu pomieszczeń.

UWAGA:

Wprowadzone zmiany są zmianami nieistotnym w myśl art. 36a Prawa Budowlanego. Odstąpienie nie dotyczy również warunków ochrony przeciwpożarowej i higieniczno-zdrowotnych - projekt nie wymaga ponownych uzgodnień w tym zakresie.

II. DANE SZCZEGÓŁOWE

1) Opis lokalizacji i układu pomieszczeń

Wg projektu pierwotnego zatwierdzonego decyzją Nr 517/2020 znak: RB.6740.497.2020.MP z dnia 31.12.2020r.).

Zaplecze kuchenne znajduje się w części piwnicznej istniejącego budynku Zespołu Szkół w Jednorożcu, przy ul. Odrodzenia. Przedmiotowa stołówka szkolna funkcjonuje od 1998r. W 2015r. został wykonany projekt modernizacji istniejącego bloku żywieniowego dla potrzeb Zespołu Szkół. Uzyskano wówczas m.in. zgodę na obniżenie poziomu podłogi poniżej poziomu terenu urządzonego przy budynku w pomieszczeniach zaplecza żywieniowego (w kuchni, pom. obróbki brudnej i zmywalni) – decyzja DE ZNS/2824/2015, znak ZNS.9022.4.00475.2015.MS wydana przez PWIS w Warszawie dn. 22.10.2015r.

Rozbudowa bloku żywieniowego poprawi warunki lokalowe oraz umożliwi przygotowywanie posiłków dla ok. 300 osób, w zakresie od surowca do gotowej potrawy. Do pomieszczeń kuchennych prowadzą zewnętrzne schody dwustronne, osłonięte daszkiem jednospadowym.

Powiększono blok żywieniowy (kosztem magazynku muzycznego i jadalni/świetlicy) oraz zmodernizowano układu funkcjonalnego. Dodatkowo w miejsce niewykorzystywanego biegu schodów zewnętrznych zaprojektowano magazyn warzyw, przykryty istniejącym daszkiem jednospadowym.

- pow. użytkowa pomieszczeń kuchennych (przed przebudową) – 60,67 m²
- pow. użytkowa pomieszczeń kuchennych (po przebudowie) – 109,94 m²

a) Zakres działania

Blok żywieniowy posiadać będzie charakter zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego, który obsługiwać będzie Zespół Szkół. Posiłki będą przygotowywane dla ok. 300 osób, w zakresie od surowca do gotowej potrawy. Posiłki przygotowywane będą w kuchni i wydawane przez okienko do jadalni.

Zakłada się, że 10% w/w liczby osób korzystających ze stołówki stanowić będą osoby spoza szkoły, które wykupią abonament obiadowy. Posiłki abonamentowe będą takie same jak dla uczniów. Ich wydawanie odbywać się będzie w wyznaczonych godzinach, niekolidujących z posiłkami dzieci oraz zajęciami odbywającymi się w jadalni/świetlicy. Osoby posiadające abonament obiadowy będą mogły spożywać posiłki na miejscu w stołówce, lub zabrać je ze sobą we własnych, przystosowanych do tego celu, pojemnikach.

Dla osób korzystających z obiadów abonamentowych przeznaczona zostanie istniejąca toaleta ogólnodostępna oznaczona na rys. Az-2. Dostęp z zewnątrz na teren szkoły - poprzez istniejącą klatkę schodową zlokalizowaną w bezpośrednim sąsiedztwie bloku żywieniowego.

b) Zatrudnienie

W bloku żywieniowym pracować będą 3 osoby (kobiety). Czas pracy każdego pracownika zarówno w pomieszczeniu kuchni, zmywalni jak i w pom. obróbki wstępnej warzyw, wyniesie poniżej 2 godzin w ciągu zmiany roboczej, w myśl przepisów BHP. Dla personelu przeznaczone jest pomieszczenie socjalne z sąsiadującą łazienką.

c) Obróbkę wstępną ze stanowiskiem do wyparzania i dezynfekcji jaj zlokalizowano w bezpośrednim sąsiedztwie magazynu warzyw. Stamtąd przez drzwi podawane będą warzywa do wstępnej obróbki. Tak przygotowane surowce będą dostarczane do kuchni.

d) Magazynowanie

Magazyn warzyw i ziemniaków powstał w miejscu nieużytkowanego biegu schodów zewnętrznych. Pozostałe magazyny (chłodniczy i produktów suchych) znajdują się w głębi zaplecza kuchennego.

e) Naczynia kuchenne

Naczynia brudne trafiać będą do zmywalni z jadalni przez okienko podawcze. Po wstępnym umyciu w zlewie będą przekazywane do zmywarki z funkcją wyparzenia. Do składowania czystych i suchych naczyń służyć będą dwie szafy

przelotowe. Basen do mycia garów wraz z regałem ociekowym zlokalizowano w kuchni.

f) Odpadki pokonsumpcyjne gromadzone będą w szczelnym pojemniku (wykonanym z nienasiąkliwego materiału) i po posiłku wynoszone do wydzielonego pomieszczenia dostępnego z zewnątrz. Codziennym odbieraniem odpadków będzie zajmować się specjalistyczna firma, z którą właściciel będzie miał podpisaną stosowną umowę.