

1 Wprowadzenie

Opracowanie obejmuje opis techniczny i technologiczny adaptacji pomieszczeń na potrzeby projektowanego zaplecza do wydawania posiłków w obiekcie **Szkoła Podstawowa w Boguszowej**.

Urządzenia zostały dobrane zgodnie ze ścisłymi wytycznymi Zamawiającego, pod kątem możliwości wydania 31 posiłków dziennie.

Projektowane zaplecze będzie mieć charakter punktu wydającego ciepłe posiłki (program dożywiania dzieci w Szkole) które to posiłki będą przygotowane w stołówce gminnej budynku KSS Klęczany i kolejno w termosach transportowane do omawianego obiektu.

Zalecana ilość pracowników 1 osoba.

Opracowanie obejmuje:

- Opis technologiczny
- Opis techniczny
- Opis zmian instalacyjno – remontowych
- Graficzny projekt ciągu gastronomicznego

2 Opis techniczny

2.1 KUCHNIA

Kuchnia jest głównym miejscem gdzie posiłki będą tylko wydawane z termosów (bez produkcji), na naczyniach jednorazowych, zużyte naczynia jednorazowe będą odbierane przez firmę zajmującą się utylizacją. W razie potrzeby zakłada się możliwość ewentualnego podgrzania posiłków przed wydaniem.

W skład wyposażenia kuchni wchodzi:

1. Kuchnia gazowa 4 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym 600x600x850mm
2. Stół ze zlewem 2 –komorowym i szafką z drzwiami suwanymi 1200x600x850mm
3. Okap nad kuchnie gazową
4. Stół pomocniczy z drzwiami suwanymi 1200x600x850
5. Szafka wisząca z drzwiami suwanymi 1500x400x600
6. Wózek kelnerski 800x500x850mm
7. Umywalka ceramiczna do mycia rąk

2.2 PRZESIONEK - SZATNIA PERSONELU

Pomieszczenie pełniące rolę przejścia oraz gdzie będzie ulokowana szafa odzieżowa dla personelu

8. szafa odzieżowa z przegrodą 450x250x1800

2.3 WC PERSONELU

09. umywalka ceramiczna –inwestor
10. WC -inwestor

2.4 SALA STOŁÓWKI

11. zestaw stoliki + krzesła (komplet) - inwestor

3 Opis technologiczny

3.1 PODSTAWA OPRACOWANIA

- Zlecenie inwestora
- Wizja w terenie
- Projekt budowlany remontu i modernizacji opracowany w skali 1:100
- Obowiązujące normy i wytyczne projektowania

3.2 ZAKRES OPRACOWANIA

Niniejszy projekt proponuje nowoczesne wyposażenie zaplecza kuchennego w sprzęt z blachy nierdzewnej oraz urządzenia odpowiadające standardowi europejskiemu.

3.3 PROGRAM KUCHNII

Projektowana kuchnia będzie pełniła rolę punktu wydającego posiłki z termosów. Nazwy pomieszczeń załączono na projekcie.

3.4 WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE

Nazwy urządzeń i sprzętu podano na wykazie wyposażenia.

3.5 WYTYCZNE TECHNOLOGICZNE DLA BRANŻ

- **Ściany i sufity**

Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie, białe lub w jasnych kolorach, zabezpieczone przed kondensacją pary wodnej i wzrostem pleśni. Ściany w pomieszczeniach kuchni, zmywalni sprzętu kuchennego, muszą być pokryte materiałem łatwo-zmywalnym, nienasiąkliwym, nietoksycznym, odpornym na działanie wilgoci do wysokości co najmniej 2 m mierząc od poziomu podłogi. Narożniki ścian winny być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi.

Na ścianach oraz podłogach przyjęto ułożenie płytek ceramicznych

- **Podłogi**

Wszędzie winny być gładkie, nienasiąkliwe, łatwo-zmywalne, niepalące, nie śliskie odporne na ścieranie i uderzenia mechaniczne. Połączenia podłóg ze ścianami, połączenia ścian i inne tego rodzaju połączenia powinny być łatwe w utrzymaniu czystości, mycia i dezynfekcji.

- **Drzwi**

Powinny być szczelne, mieć powierzchnie gładką dostosowaną do zmywania wodą

- **Okna**

Powinny być łatwo dostępne i otwierane do wnętrza pomieszczenia, wykonane z materiałów odpornych na wilgoć. Okna w części produkcyjnej i magazynowej powinny być dostosowane do założenia ram z siatkami przeciwko owadom.

- **Oświetlenie**

Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony i mieć konstrukcję umożliwiającą ich łatwe czyszczenie. Światło nie powinno zmieniać barw a jego natężenie nie może być mniejsze niż:

500 luksów – stanowiska kontroli

300 luksów – w pomieszczeniach roboczych

200 luksów – w pozostałych pomieszczeniach

- **Wytyczne wentylacyjne:**

We wszystkich pomieszczeniach należy przewidzieć wentylację mechaniczną.

Dla pomieszczeń wymagających wentylacji mechanicznej należy uwzględnić zyski ciepła od zainstalowanych urządzeń, przebywających osób, nasłonecznienia i oświetlenia.

Orientacyjna ilość wymian powietrza na godzinę:

-Kuchnia – 15-30 W/h - nad urządzeniami grzewczymi przewiduje się okap wentylacyjny kompensacyjno-indukcyjny z filtrami i oświetleniem z odprowadzeniem na dach budynku.

-Zmywalnia – 4-8 W/h – wentylacja mechaniczna, wentylator osiowy o średnicy Ø160 mm napędzany silnikiem jednofazowym przystosowanym do pracy z regulatorem prędkości obrotowej

Wentylację należy wykonać wg projektu wentylacyjnego obiektu

- **Wytyczne do instalacji wod-kan**

Przewody instalacyjne winny być prowadzone pod tynkiem, posadzką (w bruzdach) lub zabezpieczone osłonami.

- **Wytyczne do instalacji elektrycznej**

W obiekcie energia elektryczna przewidywana jest do celów oświetleniowych i technologicznych. Rozmieszczenie gniazd wtykowych należy wykonać zgodnie z rysunkiem technologicznym uwzględniając zasilanie urządzeń wg wykazu jako jednofazowe lub trójfazowe.