

**Biuro Projektów Budownictwa**

mgr inż. Jarosław Kwak

34-300 ŻYWIEC ul. Kościuszki 42/6

tel. 33 861 36 31 tel.kom. +48 606 973 652



## **PROJEKT BUDOWLANY**

**Remontu budynku Żłobka Miejskiego  
przy ul. Jana 28 w Żywcu.**

### **TECHNOLOGIA**

STADIUM : *Projekt budowlany*  
BRANŻA : ***Budowlana***  
LOKALIZACJA : *34-300 Żywiec, ul. Jana 28, woj. śląskie*  
NR EWID. DZIAŁEK: *Obwód Żywiec: 2944/1.*  
INWESTOR: *Urząd Miejski w Żywcu, 34-300 Żywiec, Rynek 2*

### **OPRACOWAŁ ZESPÓŁ:**

PROJEKTANT: *mgr inż. Jarosław Kwak*  
*mgr inż. Krystian Kwak*

SPRAWDZAJĄCY: *mgr inż. Zbigniew Kwak*

ŻYWIEC, sierpień 2014r.

## **SPIS TREŚCI**

### **I.CZĘŚĆ OPISOWA:**

1. Dane ogólne
2. Przedmiot opracowania
3. Podstawa opracowania
4. Warunki lokalizacyjne oraz ogólne dane dot. obiektu:
5. Opis funkcji obiektu
6. Zestawienie powierzchni rozbudowywanych i modernizowanych pomieszczeń
7. Ważniejsze uwarunkowania przestrzenno techniczne dot. przyjętych rozwiązań:
8. Zestawienie urządzeń technicznych i sprzętu
9. Charakterystyka funkcji technologicznej
10. Dostawa surowców oraz sposób ich składowania
11. Organizacja procesu produkcyjnego
12. Usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych
13. Pomieszczenia higieniczno sanitarne i inne pomieszczenia
14. Wytyczne budowlane

### **II.CZĘŚĆ RYSUNKOWA:**

T1. Projekt zagospodarowania działki.....	1:500
T2. Rzut parteru – technologia.....	1:50
T3. Rzut I-piętra – technologia.....	1:50
T4. Przekroje – technologia .....	1:100

### **III. ZAŁĄCZNIKI STANOWIĄCE PODSTAWĘ OPRACOWANIA**

### **IV. UZGODNIENIA**

# I. CZĘŚĆ OPISOWA

## **OPIS TECHNICZNY :**

### **1. Dane ogólne**

- ogólna powierzchnia netto objęta opracowaniem 1083,84 m<sup>2</sup> (netto)
- personel: administracja - 2 osoby, pielęgniarki - 6 osób, opiekunki - 3 osoby, personel kuchni - 3 osoby, salowe - 3 osoby, pracznia - 1 osoba, konserwator - 1 osoba. Łącznie 19 osób
- ogólna ilość dzieci w całym żłobku - 70 osób . Ilość oddziałów 3.

### **2. Przedmiot opracowania**

Przedmiotem opracowania jest projekt budowlany w branży technologicznej w ramach remontu budynku Żłobka Miejskiego przy ul. Jana 28 w Żywcu.

### **3. Podstawa opracowania**

- umowa z Inwestorem ;
- inwentaryzacja budowlana wykonana dla potrzeb projektu remontu ;
- ustalenia robocze z Inwestorem oraz z gospodarzem obiektu ;
- obowiązujące normy, rozporządzenia i warunki techniczne.

### **4. Warunki lokalizacyjne oraz ogólne dane dot. obiektu**

Teren na którym zlokalizowany jest budynek żłobka objętego opracowaniem, położony jest po południowo-wschodniej stronie ul. Jana, na działce o nr ewid. 2944/1 . Jest to obszar płaski, częściowo utwardzony, ogrodzony ogrodzeniem trwałym. Na terenie w/w działki budynek żłobka zlokalizowany jest w odległości 40m od drogi (ul.Jana).

Przedmiotowy obiekt zlokalizowany jest zgodnie z wypisem z M.P.Z.P. m.Żywca w jednostce urbanistycznej o symbolu S2.17 8MW2 (cz. południowa), 9MN2/MW1 (cz.północna).

### **5. Opis funkcji obiektu**

Istniejący budynek spełnia funkcję oświatową.

### **6. Zestawienie powierzchni remontowanych pomieszczeń**

Wykaz pomieszczeń oraz ich powierzchnie netto (użytkowe):

## Budynek Żłobka

PARTER					
Ozn.	Nazwa pomieszczenia	Posadzka	Powierzchnia netto [m <sup>2</sup> ]	Powierzchnia użytkowa [m <sup>2</sup> ]	Uwagi
001	W-C	gres	3,18	3,18	
002	Pom.techniczne	gres	14,69	14,69	
003	Pom.sanitarne pomocn.	gres	7,77	7,77	
004	Pom.sanitarne dzieci	gres	10,93	10,93	
005	Szatnia dzieci	wykładzina PVC	16,93	16,93	
006	Szatnia dzieci	wykładzina PVC	8,12	8,12	
007	Korytarzyk	wykładzina PVC	7,93	7,93	
008	W-C personelu	gres	2,24	2,24	
009	W-C niepełn.rodziców	gres	3,99	3,99	
010	Zaplecze sali	gres	2,95	2,95	
011	Sala	wykładzina PVC	53,92	53,92	
012	Sala	wykładzina PVC	50,39	50,39	
013	Wiatrołap główny	Gres antypoślizg.	9,75	9,75	
014	Holl	wykładzina PVC	66,44	66,44	
015	Kl.schodowa	gres	10,52	-	
016	Zmywalnia	gres	5,10	5,10	
017	Wydawalnia	gres	12,43	12,43	
018	Szatnia dzieci	wykładzina PVC	8,66	8,66	
019	Szatnia dzieci	wykładzina PVC	17,21	17,21	
020	Pom.sanitarne dzieci	gres	10,92	10,92	
021	Pom.sanitarne pomocn.	gres	8,38	8,38	
022	Pom.gospod.	gres	2,38	2,38	
023	Zaplecze sali	gres	3,94	3,94	
024	W-C personelu	gres	2,77	2,77	
025	Korytarzyk	wykładzina PVC	7,86	7,86	
026	Sala	wykładzina PVC	49,95	49,95	
027	Sala	wykładzina PVC	51,31	51,31	
028	Przygotownia	gres	11,33	11,33	
029	Korytarz	gres	6,59	6,59	
030	Magazyn	gres	2,13	2,13	
031	Magazyn odpadów	gres	2,56	2,56	
032	Magazyn	gres	2,57	2,57	
033	Magazyn	gres	3,19	3,19	
034	Kl.schodowa	gres	15,87	-	
035	Magazynek	gres	1,66	1,66	
036	Wiatrołap boczny	gres antypoślizg.	1,91	1,91	
037	Pralnia	gres antypoślizg.	10,63	10,63	
038	Pom.sanitarne pers.	gres	7,17	7,17	
039	Szatnia pers.	gres	16,07	16,07	
040	Korytarz	gres	11,42	11,42	

041	Magazyn pralni	gres	1,84	1,84	
042	Garaż	gres	16,05	16,05	
043	Pom.gospodarcze	gres	14,92	14,92	
044	Wymiennikownia	gres	8,35	8,35	
045	Stacja podw. ciśnienia	gres	1,4	1,4	
046	Pom.konserwatora	gres	10,59	10,59	
047	Pom.sanitarne konserw.	gres	3,84	3,84	
048	Szyb windy 1	---	0,94	--	
049	Szyb windy 2	---	1,10	--	
<b>RAZEM :</b>			<b>602,79</b>	<b>574,36</b>	[m2]
<b>I PIĘTRO</b>					
<i>Ozn.</i>	<i>Nazwa pomieszczenia</i>	<i>Posadzka</i>	<i>Powierzchnia netto [m<sup>2</sup>]</i>	<i>Powierzchnia użytkowa [m<sup>2</sup>]</i>	<i>Uwagi</i>
101	Klatka schodowa główna	gres	15,57	-	
102	Holl korytarz	wykładzina PVC	39,37	39,37	
103	Sala	wykładzina PVC	59,38	59,38	
104	Sala	wykładzina PVC	45,07	45,07	
105	Zaplecze sali	gres	4,46	4,46	
106	W-C personelu	gres	2,94	2,94	
107	Korytarzyk	wykładzina PVC	7,75	7,75	
108	Loggia	gres zewn.	21,89	21,89	
109	Pom.sanitarne pomocn.	gres	7,84	7,84	
110	Pom.sanit. dzieci	gres	11,23	11,23	
111	Szatnia dzieci	wykładzina PVC	16,76	16,76	
112	W-C rodziców	gres	2,14	2,14	
113	Szatnia dzieci	wykładzina PVC	8,44	8,44	
114	Administracja	wykładzina PVC	11,07	11,07	
115	Dyrektor	wykładzina PVC	10,67	10,67	
116	Szatnia dzieci	wykładzina PVC	10,75	10,75	
117	Pom.sanit. dzieci	gres	7,75	7,75	
118	Pom.sanitarne pomocn.	gres	2,66	2,66	
119	Sala ruchowa	Wykł. PVC sport.	50,30	50,30	
120	Zaplecze Sali	Wykł. PVC sport.	13,82	13,82	
121	Magazyn chłodniczy	gres	7,12	7,12	
122	Magazyn dezynfekcyjny	gres	2,02	2,02	
123	Korytarzyk	gres	3,65	3,65	
124	Pom.gospodarcze	gres	2,02	2,02	
125	Klatka schodowa boczna	gres	9,28	-	
126	W-C personelu kuchni	gres	2,86	2,86	
127	Pom.sanitarne pers. kuchni	gres	3,13	3,13	
128	Pom.socjalne pers. kuchni	wykładzina PVC	6,27	6,27	
129	Mag. środków czystości	gres	1,85	1,85	
130	Intend+dietetyk	wykładzina PVC	7,33	7,33	
131	Magazyn jaj	gres	2,69	2,69	
132	Mag.produktów suchych	gres	8,79	8,79	

133	Korytarz	gres	19,84	19,84	
134	Kuchnia	gres	30,23	30,23	
135	Zmywalnia	gres	6,60	6,60	
136	W-C personelu administr.	gres	3,23	3,23	
137	Wydawalnia	gres	12,22	12,22	
138	Przedsionek	gres	2,06	2,06	
<b>RAZEM :</b>			<b>481,05</b>	<b>456,20</b>	[m2]

#### Dane sumaryczne:

powierzchnia zabudowy ..... 746,55 [m<sup>2</sup>]  
powierzchnia netto..... 1083,84 [m<sup>2</sup>]  
powierzchnia użytkowa ..... 1030,56 [m<sup>2</sup>]  
kubatura budynku ..... 4800,31[m<sup>3</sup>]  
wysokość max budynku (wraz z kominem) ..... 8,42 (11,83) [m]

### **7. Ważniejsze uwarunkowania przestrzenno techniczne dot. przyjętych rozwiązań**

#### Część budowlana (wprowadzająca):

Planuje się kompleksowy remont budynku pod kątem dostosowania go zmieniających się podstawowych wymagań z zakresu warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki w tym: ochrony przeciwpożarowej, BHP oraz warunków sanitarno-epidemiologicznych. Obiekt planuje się w całości kompleksowo ocieplić, wymienić stolarkę zewnętrzną okienną i drzwiową, przeprowadzić remont pomieszczeń wewnętrznych z wymianą wszystkich instalacji.

#### Część technologiczna:

Zgodnie z programem funkcjonalnym obiektu , przedmiotem tegoż opracowania jest remont istniejącego budynku przedszkola pod kątem spełnienia aktualnych wymagań sanitarno-higienicznych . Projektuje się zmiany w/w obiektu z zachowaniem następujących warunków:

- wysokość pomieszczeń w świetle w pom. nadziemna > 300 cm (warunek istniejący)
- doświetlenie sal zbliżone do normatywu (warunek istniejący)
- pomieszczenia sanitarne:

#### na parterze:

2- łazienki dla dzieci, 2- łazienki dla personelu (przy salach), 2- pomieszczenia sanitarne przy salach, 1-łazienka dla rodziców, 1-pomieszczenie gospodarcze na sprzęt porządkowy, 1-pomieszczenie sanitarne przy szatni personelu, 1-pomieszczenie sanitarne dla konserwatora, 1-pomieszczenie na środki czystości.

na piętrze:

1- łazienka dla dzieci, 1- łazienka dla personelu (przy sali), 1- pomieszczenie sanitarne przy sali, 1-łazienka dla rodziców, 1-pomieszczenie gospodarcze na sprzęt porządkowy, 1-pomieszczenie sanitarne i 1 pomieszczenie socjalne z zapleczem dla personelu kuchni, 1-pomieszczenie sanitarne dla administracji, 1-pomieszczenie na środki czystości. Ponadto przy Sali ruchowej: 1 łazienka dla dzieci wraz pomieszczeniem sanitarnym.

- w całym obiekcie szerokość drzwi wejściowych w świetle wynosi min. 90 cm (za wyjątkiem drzwi do kabin ubikacyjnych i niektórych małych pom. sanitarnych oraz małych magazynków o szer. 80 cm)
- wentylacja pomieszczeń odbywać się będzie sposobem grawitacyjnym i mechanicznym. W kuchni właściwej założono system wentylacji mechanicznej połączonej z okapami nad stanowiskami do obróbki cieplnej oraz wentylację z pom. zmywalni.
- w pomieszczeniach sanitarnych i socjalnych ściany zmywalne z płytek glazurowanych do wysokości 2 m, podłogi zmywalne, w ciągach komunikacyjnych z cokolikami do wys. 10 cm.
- przy każdej umywalce- ściany wyłożone do wys. 2 m płytkami glazurowanymi;
- oświetlenie górnym światłem sztucznym zgodnie z normatywem;
- ogrzewanie budynku w systemie centralnego ogrzewania dla całego budynku z miejskiej ciepłowni „Ekoterm”;
- sposób odprowadzania ścieków: do miejskiego kolektora kanalizacji sanitarnej, z kuchni poprzez łapacz tłuszczu;
- woda: z wodociągu miejskiego;
- odpadki stałe gromadzone w pojemnikach i wywożone przez firmę koncesjonowaną na wysypisko śmieci.

## **8. Zestawienie urządzeń technicznych i sprzętu**



Nr	Nazwa urządzenia (wyposażenia)	Nr katalog.	Ilość [szt] [m2]	Nazwa kat.	Moc w [kW]	Cena jedn. [zł] brutto	Cena całk. [zł] brutto
	<i>Wyposażenie projektowane:</i>						
1a.	Szatnia tęczowa duża szkrzynia (8 mod.)	100179	11 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1326			
1b.	Drzwiczki do szatni tęczowej 8 szt.	100185	11 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1326			
2a.	Szatnia tęczowa mała szkrzynia (4 mod.)	100178	3 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1326			
2b.	Drzwiczki do szatni tęczowej 4 szt.	100184	3 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1326			
3.	Zestaw przewijaków 1 z umywalką	100684	1 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1284			
4.	Przewijak z motylkami	NS 0010	3 szt.	Maluch 2014/2015, str. 105			
5.	Półki wiszące do łazienki 104/22/40	099856	2 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1288			
6.	Kosz na pieluchy duży	319001	2 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1288			
7a.	Drewniane łóżeczko dziecięce	GP 4001	23 szt.	Maluch, str. 78			
7b.	Materac do drewnianych łóżeczek	NS 0651	23 szt.	Maluch, str. 78			
8.	Szafka na nocniki	NS 1843	13 szt.	Maluch, str. 108			
9.	Łóżeczko przedszkolne (leżak)	501001	55 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1293			
10.	Krzesło Zenit – gabinet dyr.	048006	1 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1359			
11.	Biurko Bien pokój dyrektora i int. (olcha) – 140/80/76	D 094830	2 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1356			
12.	Wieszak na komputer pokój dyrektora i int.(olcha) – 70/30/	D 094828-07	2 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1357			
13.	Kontenerem podwieszany pokój dyrektora i int.(olcha) – 37/57/40	D 094801-07	2 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1357			
14.	Szafa 180 pokój dyrektora (olcha) – 80/35/180	D 094818-07	3 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1358			
15.	Szafa 76 pokój dyrektora (olcha) – 80/35/76	D 094821-07	1 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1358			
16.	Szafa ubraniowa (olcha) gab.dyr. 80x53-180cm	D094340-08	1 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1340			
17.	Szafa aktowa 80 (stalowa) malowana proszkowo 80/40/200	803013	1 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1361			
18.	Stół konferencyjny 200cm(olcha)	D094842-07	1 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1357			
19.	Krzesło Vista Alu (jasno-zielone)	048010	8 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1359			
20.	Krzesło do szatni i do zaplecza sal	048056	34 szt.	Moje Bambino			

				2014, str. 1359			
21.	Biurko Bien dietetyczki (olcha) – 100/80/76	D 094829-07	1 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1356			
22.	Krzesło obrotowe z regulacją wysokości	048001	2 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1359			
23.	Półka wisząca – intendent (olcha) – na segregatory (bez półki pośredniej) 104/22/40	099856	2 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1288			
24.	Szafa wysoka czterodrzwiowa intendentki (olcha) – 76/40/185	D 094320-08	2 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1340			
25.	Stół do szatni personelu (olcha) – 80/80/76	D 094843-07	2 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1357			
26.	Szafka na klucze 50	091102	1 szt.	Moje Bambino 2014, str. 1362			
27.	Szafa wbudow.na fartuchy brudne i czyste z drzwiami przesuw.145/65/250		1 szt.				
28.	Szafa wbudow.na środki czyst. z drzwiami rozw. zamykana na klucz 100/65/300 (z pawlaczem)		1 szt.				
29.	Stół przyścienny ze stali nierdzewnej bez półki (do pralni)– 100/60/85	980016100	1 szt.	Stalgast 2014 str.334			
30.	2-segmentowa metalowa szafa ubraniowa na cokole, grubość blachy 0,8 mm. Cokół z blachy ocynkowanej 1,0 mm. Produkt firmy C+P Systemy Meblowe. Korpus i drzwi szafy tylko w kolorze jasnoszarym RAL 70357035 , zamek cylindryczny z 2 kluczami, ryglujący w 1 punkcie, szerokość każdego segmentu 400mm, wewnątrz każdego segmentu u góry półka, pod nią drążek z 3 przesuwными haczykami z tworzywa sztucznego, przegroda czyste/brudne. Na drzwiach otwory wentylacyjne i ramka z etykietą. 810x500x1800h	1-96033-001	12 szt.	CP.			
31.	Pojemnik do dezynfekcji naczynek z pokrywą PVC– 50/45/30		4 szt.				
32.	Wózek kelnerski 3 – półkowy ze stali nierdzewnej 86/54/92	661030	4 szt.	Stalgast 2/2012, str. 41			
33.	Pojemnik na odpady z podstawą na kółkach, z 3 różnymi pokrywami, (nośność podstawy do 200kg)	068124 068121 068122 068123 068120	2 szt.	Stalgast, str. 359			
34.	Stół przyścienny bez półki ze stali nierdzewnej 60/60/85	980016060	6 szt.	Stalgast, str. 334			
35.	Stół przyścienny bez półki ze stali nierdzewnej 100/60/85	980016100	1 szt.	Stalgast, str. 334			
36.	Zlew dwukomorowy z półką 120/60/85 z baterią i syfonem ze stali nierdzewnej	980826120	1 szt.	Stalgast, str. 339			
37.	Zlew dwukomorowy z półką 140/60/85 z baterią i syfonem ze stali nierdzewnej	980826140	1 szt.	Stalgast, str. 339			
38.	Szafa przelotowa drzwi suwane ze stali nierdzewnej 80/60/180	981666080	2 szt.	Stalgast, str. 348			
39.	Kpl. regał ze stali chromowanej ażurowy 4-półkowy na kółkach 61/61	991061	2 szt.	OtoGastro str. 64			

40.	Stół przyścienny z blokiem dwóch szuflad drzwi suwane ze stali nierdzewnej 140/60/85	980346140	3 szt.	Stalgast str. 337			
41.	Stół przyścienny z półką ze stali nierdzewnej 60/60/85	980046060	1 szt.	Stalgast, str. 334			
42.	Stół przyścienny z drzwiami suwanymi ze stali nierdzewnej 100/60/85	980186100	1 szt.	Stalgast, str. 336			
43a.	Szafka wisząca drzwi suwane ze stali nierdzewnej 100/30/60	981723100	4 szt.	Stalgast, str. 338			
43b.	Półka wisząca przestawna pojedyncza ze stali nierdzewnej 80/30/40	981753080	1 szt.	Stalgast, str. 338			
44.	Lodówka na próbki 47/51/84	850000	1 szt.	Stalgast, str. 53	0,1		
45.	Kuchnia elektryczna 4 palnikowa z piekarnikiem w ze stali nierdzewnej 60/60/85		1 szt.		5,0		
46.	Piec konwekcyjno-parowy piekarsko cukierniczy kpl. „Bakertop” 6 blach -z podstawą i wysokimi blachami do pieczenia ciast	9006050 9051350	1 szt.	Stalgast str.305	15,2 (400V)		
47a.	Kuchnia elektryczna wolnostojąca 4-płyty grzewcze ze stali nierdzewnej 80/70/85	979500	1 szt.	Stalgast str.256	10,4 (400V)		
47b.	Kuchnia elektryczna wolnostojąca 4-płyty grzewcze ze stali nierdzewnej z piekarnikiem 80/70/85	971500	1 szt.	Stalgast str.262	10,4/7 (400V)		
48.	Patelnia uchylana nierdzewna na stelażu 70/80/950	778001	1 szt.	Stalgast str.253	5,4 (400V)		
49.	Lodówka podręczna z zamrażarką w kolorze stali nierdzewnej –klasa energ.A+ (w techn. No Frost) 60/65/185	RB31FDRN DSS	2 szt.	Samsung	0,3		
50.	Stół z basenem jednokomorowym z baterią zlewozmywakową stojącą kpl. z syfonem - ze stali nierdzewnej 80/70/85	981347080 651522	2 szt.	Stalgast str.347 i 377			
51.	Podest ażurowy -półka z regału ze stali chromowanej na kółkach 61/61	991061 (symb.całeg o regału)	1 szt.	OtoGastro str. 64			
52.	Regał magazynowy –ze stali nierdz. półki pełne 80/40/180	981854060	3 szt.	Stalgast str. 350			
53.	Regał magazynowy –ze stali nierdz. półki pełne 80/60/180	981856080	2 szt.	Stalgast str. 350			
54.	Stół ze zlewem jednok.z miejscem na lodówkę z baterią i syfonem ze stali nierdzewnej 140/60/90	120156140	1 szt.	OtoGastro str. 83			
55.	Lodówka na jajka w kolorze stali nierdzewnej 60/60/85		1 szt.		0,3		
56.	Naświetlacz do jaj –36/53/24,5	690552	1 szt.	Stalgast str. 353	0,077		
57.	Regał magazynowy –ze stali nierdz. półki pełne 120/40/180	981854120	7 szt.	Stalgast str. 350			
58.	Szafa chłodnicza 600 l. 77,5/69,5/190	880602	1 szt.	Stalgast str. 56	0,19		
59.	Szafa mroźnicza 600 l. 77,5/69,5/190	880603	1 szt.	Stalgast str. 56	0,35		
60.	Stół ze zlewem dwukomorowym, drzwi suwane, z baterią i syfonem ze stali nierdzewnej 100/60/85	980896100	1 szt.	Stalgast str. 342			

	100/60/85						
61.	Podest drewniany ażurowy heblowany 70/60/12		3 szt.				
62.	Obieraczka do ziemniaków kpl. 6 kg z seperatorem obierzyn 39/60/185	789060, 789003	1 szt.	Stalgast str. 97	0,37		
63.	Zmywarka uniwersalna z funkcją wyparzania kpl.. z podstawą dozownikiem płynu, z aut. zmiękczaczem wody, pompą wspomagającą płukanie i pompą spustową 58/61/84	802133, 802010, 801021	2 kpl.	Stalgast str. 363	6,4 (400V)		
64.	Szafa magazynowa drzwi skrzydłowe ze stali nierdzewnej 80/50/180	981525080,	5 szt.	Stalgast str. 348			
65.	Pralka automatyczna 8kg wsadu ,efektywność energetyczna A+++ 60/60/85	6 Avantixx WAQ24461 PL	2 szt.	Bosch	2,2		
66.	Suszarka 6kg wsadu 59,5/73,5/85	T5130	1 szt.	Electrolux	2,78		
67.	Kosz na brudną bieliznę z pokrywą Fraser szary M 39,5/39,5/54,5	Aqua-Fralau05	2 szt.	Aquanowa			
68.	Umywalka zabudowana (z syfonem i baterią) ze stali nierdzewnej 40/41	981424240	8 szt.	Stalgast str. 341			
69.	Stół ze zlewem jednokomorowy drzwi skrzydłowe (z syfonem i baterią) ze stali nierdzewnej 50/60/85	980716050	2 szt.	Stalgast str. 342			
70.	Okap przyścienny trapezowy ze stali nierdzewnej z oświetleniem, przewodami wentylacyjnymi z blachy nierdzewnej z wentylatorem (z dostawą, zasilaniem elektrycznym i montażem) 90/108		1 szt.	Stalgast str. 351	0,3		
71.	Okap przyścienny trapezowy ze stali nierdzewnej z oświetleniem, przewodami wentylacyjnymi z blachy nierdzewnej (z dostawą i montażem) 245/108		1 szt.	Stalgast str. 351			
72.	Okap przyścienny trapezowy ze stali nierdzewnej z oświetleniem, przewodami wentylacyjnymi z blachy nierdzewnej i wentylatorem (z dostawą, zasilaniem elektrycznym i montażem) 70/70		1 szt.	Stalgast str. 351	0,3		
73.	Okap przyścienny trapezowy ze stali nierdzewnej z oświetleniem, przewodami wentylacyjnymi z blachy nierdzewnej i wentylatorem (z dostawą, zasilaniem elektrycznym i montażem) 160/80		1 szt.	Stalgast str. 351	0,3		

74.	Wentylator promieniowy kanałowy do inst. kołnierzej np. DRBI 50/25/1800S (1695m3/h) wraz z zasilaniem elektrycznym (do okapu 71).		1 kpl.		0,3		
75.	Maszynka do mielenia mięsa	721221	1 szt.	Stalgast 2013/2014, str. 99	1,1		
76.	Szatkwonica do warzyw CL 20 z kompletem 4 tarcz	713200	1 szt.	Stalgast 2013/2014, str. 100	0,5		
77.	Krajalnica do wędlin i serów	722229	1 szt.	Stalgast 2013/2014, str. 96	0,12		
78.	Cutter – WILK R 4	712040	1 szt.	Stalgast 2013/2014, str. 106	0,9 (400V)		
79.	Waga kalkulacyjna	731151	1 szt.	Stalgast 2013/2014, str. 78			
80.	Waga sklepowa	730020	1 szt.	Stalgast 2013/2014, str. 96			
81.	Podstawa pod garnek ze stali nierdzewnej 40/40/45	981954040	2 szt.	Stalgast			
82.	Klimatyzator kpl. ścienny typ ścienny o wydajności od 2,6 do 6,5 kW - technologia DC Inverter i sine wave (sprężarka) - filtr fotokatalityczny i antybakteryjny - zakres pracy w funkcji grzania do – 15 °C - funkcje chłodzenia i ogrzewania - funkcja precyzyjnej kontroli temperatury "I feel", klasa energetyczna A/A	AWSI-HH F009-N11	1 kpl.	Airwell	7,05		
83.	Szafka drewniana zamykana pod zlew 80/60/85		2 kpl.				
84.	Stół z basenem jednokomorowym z baterią zlewozmywakową stojącą kpl. z syfonem - ze stali nierdzewnej) 100/70/85 (do pralni)	981347100 651522	1 szt.	Stalgast str.347 i 377			
85.	Szafa z płyty melaminowej w kolorze szarym z 5 półkami, bez drzwi - krawędzie zabezpieczone okleiną PVC gr. 2mm 48/30/190 (do pralni)		2 szt.				
<i>Wyposażenie istniejące:</i>							
A.	Stół zabudowany z drzwiami przesuwными 100/60/85		1 szt.				
B.	Stół zabudowany z drzwiami przesuwными 180/60/85		1 szt.				
C.	Stół zabudowany z drzwiami przesuwными		1 szt.				

	130/60/85						
<b>D.</b>	Zlew dwukomorowy z drzwiami przesuwными 170/60/85		1 szt.				
<b>E.</b>	Szafka zabudowana z drzwiami 45/60/85		1 szt.				
<b>F.</b>	Kociołki ZE-6 kpl. 40/160/50(112)		1 szt.		18,00 (400V)		
<b>G.</b>	Stół zabudowany z drzwiami przesuwными 80/60/85		1 szt.				
<b>H.</b>	Szafka wisząca z drzwiami przesuw. 120/30/60		1 szt.				
<b>I.</b>	Maglownica 165/43(50)/100		1 szt.		2,00		
	Uwaga: Wszystkie urządzenia, sprzęt i wyposażenie należy przyjąć jako kpl. z kosztami dostawy i montażu i uruchomienia!!!						

## 9. Charakterystyka funkcji technologicznej

Układ funkcjonalny uwzględnia: bezkolizyjną dostawę surowców i towarów do zaplecza oraz sposób ich składowania, organizowanie procesów produkcji w sposób zgodny z przewidywanymi potrzebami, obieg naczyń stołowych czystych i brudnych zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, bezkolizyjne usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych na zewnątrz budynku.

## 10. Dostawa surowców oraz sposób ich składowania

Surowce dostarczane będą na bieżąco stosownie do aktualnych potrzeb kuchni przy pomocy środków transportowych.

Magazynowanie ziemniaków i jarzyn na zapas przewiduje się w magazynie na parterze . Jarzyny przenoszone będą w pojemnikach z magazynu do przygotowni brudnej. W sąsiednim pomieszczeniu magazynowane będą owoce oraz przyprawy i kiszonki w słojach. Produkty łatwo psujące się przechowywane będą w magazynie produktów suchych i w magazynie chłodniczym. Pozostałe produkty składowane będą na regałach. Zasoby kuchni tj. zastawa stołowa, sprzęt kuchenny przechowywane będą w szafach i stołach. Bielizna kuchni, serwety i obrusy przechowywane będą w szafie w pomieszczeniu intendenci. W specjalnej lodówce przechowywane będą również próbki żywnościowe. Jaja w niewielkich ilościach ( z uwagi na ciągłą dostawę przechowywane będą w lodówce umieszczonej w pomieszczeniu do mycia i dezynfekcji jaj. Przewiduje się mycie w zlewie oraz dezynfekcję przy pomocy ultrafioletowego naświetlacza typ UV-254. Jaja po umyciu podawane będą do pomieszczenia kuchni właściwej.

## 11. Organizacja procesu produkcyjnego

W projekcie przyjęto zasadę obiegu naczyń czystych i brudnych polegającą na: wydzieleniu zmywalni naczyń stołowych, usytuowaniu zmywalni w funkcjonalnym połączeniu z wydawalnią poprzez szafę przelotową na czyste naczynia, rozplanowaniu urządzeń zmywalni i wydawalni wykluczających



możliwość krzyżowania się dróg transportowych czystych i brudnych. Naczynia brudne odnoszone będą do zmywalni. Prawidłową organizację procesu produkcyjnego w kuchni wymuszono dzięki takiemu rozmieszczeniu poszczególnych stanowisk, że surowce pobrane z magazynu muszą przejść przez poszczególne stanowiska pracy w przygotowalni brudnej, aby trafić o ostatecznej obróbki w kuchni. Oczyszczone i przygotowane półfabrykaty z przygotowalni brudnej jarzyn oraz ryb i mięsa przenoszone będą ręcznie w pojemnikach, do kuchni na stanowisko obróbki ręcznej. Surowce pobrane z magazynu żywności przenoszone będą ręcznie przez korytarz do kuchni właściwej na stanowiska obróbki ręcznej. W przygotowalni brudnej projektuje się: stanowiska ze stołami do obróbki ręcznej, zlewy oraz maszynę do obierania ziemniaków. Przed wejściem do kuchni projektuje się umywalkę do mycia rąk oraz szafę na sprzęt porządkowy. Wstępnie obrobione surowce przenoszone będą w pojemnikach do kuchni właściwej. W kuchni właściwej wydzielono stanowiska: mięsno rybne (odrębne deski do przygotowania), stanowisko warzyw i owoców, stanowisko potraw mącznych, stanowiska obróbki termicznej, stanowisko mycia sprzętu produkcyjnego, stanowisko kuchni mlecznej, stanowisko potraw gotowych. Nad stanowiskami obróbki termicznej przewidziano okapy wentylacyjne zaopatrzone w wentylator mechaniczny oraz system oświetlenia. Gotowe dania z kuchni ekspediowane będą do wydawalni. Z wydawalni posiłki transportowane będą na wózkach kelnerskich do stolików na sale. Zakłada się rozdzielenie czasową pomiędzy wydawaniem posiłków a transportem brudnych naczyń do zmywalni. Nad całością zaopatrzenia i prawidłowego funkcjonowania kuchni czuwać będzie intendentka i dietetyczka, dla których to projektuje się odrębne pomieszczenie. Uwaga: mleko z zewnątrz (ewentualne mleko matki), przechowywane będzie w lodówce podręcznej na terenie kuchni właściwej w wydzielonym, oznakowanym pojemniku.

## **12. Usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych**

Usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych w zmywalni naczyń stołowych zapewniono dzięki odpowiedniemu rozmieszczeniu urządzeń zmywalni oraz usytuowaniu pojemnika hermetycznego na odpadki bezpośrednio obok drzwi pod blatem stołu (z otworem do zrzucania odpadków). Odpadki składowane będą do pojemnika hermetycznego o poj. 10 do 15 l. (opakowanego każdorazowo w worek foliowy), wynoszonego po zakończeniu pracy na zewnątrz budynku do pomieszczenia na odpadki. Gospodarkę odpadami prowadzić należy zgodnie z ustawą o odpadach z dnia 14 grudnia 2012 r. Dz.U.z 2013 r. poz.21,888,1238, z 2014 r. poz. 695.

Na zewnątrz budynku wydzielony jest utwardzony plac na kontener-śmieciownik, który opróżniany będzie przez służby komunalne miasta.

## **13. Pomieszczenia higieniczno sanitarne i inne pomieszczenia**

Szatnia: dla personelu opiekuńczego, kuchennego i pomocniczego zlokalizowana została na parterze w pom. 039. Przewidziano również dodatkową szatnię czystą dla personelu kuchennego na piętrze w pom. 128. Szatnię personelu administracyjnego przewidziano w pokojach biurowych.

W szatni personelu na parterze projektuje się szafki ubraniowe o wymiarach 80x50x180 cm każda wraz z przegródką na odzież wierzchnią i roboczą, stolik wraz z krzesłami. Po drodze do kuchni w korytarzu na piętrze przewidziano szafę na fartuchy czyste i brudne.

Pomieszczenia sanitarne:

- personelu (opiekunki i pielęgniarki) zlokalizowano przy każdej z sal na parterze i piętrze w pom.8,24,106;
- personelu administracyjnego w pom.136;
- personelu kuchni w pom.126;
- personelu pomocniczego w pom.38;
- dla rodziców w pom.9,112;

Sprzęt porządkowy przechowywany będzie w wydzielonych pomieszczeniach (pom. 22, 124). W tych pomieszczeniach przewiduje się regał, zlew jednokomorowy, kurek ze złączką do węża oraz kratkę ściekową. Środki czystości przechowywane będą w pomieszczeniach (pom. 29 -w zamykanej szafie, 129). Przy każdej sali w specjalnych pomieszczeniach sanitarnych przechowywany będzie sprzęt porządkowy i wydzielone środki czystości (pom. 3,21,109,118). Pomieszczenia sanitarne dla dzieci zlokalizowano na parterze i piętrze przy każdej sali zabaw (w pom.4,20,110,117).

Transport półproduktów wstępnie oczyszczonych z przygotowalni zlokalizowanej na parterze, odbywać się będzie przy pomocy windy kuchennej oraz wózka kelnerskiego do kuchni właściwej.

Transport produktów gotowych na sale przewidziano:

- na piętrze - z wydawalni przy pomocy wózków kelnerskich na sale,
- na parter przy pomocy windy czystej do wydawalni i dalej przy pomocy wózka kelnerskiego na sale.

Transport brudnych naczyń odbywać się będzie na poszczególnych kondygnacjach z sal do zmywalni przy pomocy wózków kelnerskich.

Mycie wózków odbywać się będzie w pom.16 i 138 na specjalnych stanowiskach.

#### **14. Wytyczne budowlane**

- Ściany w pomieszczeniach kuchni, pomieszczeniach sanitarnych, porządkowych – płytki glazurowane do wys. 2m;
- Pozostałe ściany pomalować farbą akrylową w kolorach pastelowych;
- Posadzki zmodernizować wg oznaczeń jak na rysunkach;
- Cokoliki wykonać z tego samego materiału co posadzki o wys. min.10 cm;
- Okna w pomieszczeniach winny posiadać rozszczelnienia oraz nawiewniki higrosterowalne;
- W pomieszczeniach kuchni, przygotowalni i magazynów kuchennych okna zabezpieczyć siatkami p.owadom;
- W pomieszczeniach magazynowych drzwi do wysokości 30 cm wraz z progami zabezpieczyć blachą (p.gryzoniom);
- We wszystkich pomieszczeniach winna być udrożniona wentylacja grawitacyjna a nad wszystkimi urządzeniami termicznymi kuchni należy wykonać okapy z wentylacją mechaniczną (wentylator wywiewny);
- Wykonać instalację wodociągową z punktami poboru i kurkami ze złączką do węża;
- Wykonać kratki ściekowe w pomieszczeniach sanitarnych;
- Wykonać instalację siły i światła. Żarówki w pomieszczeniach sanitarnych winny posiadać klosze przeciw-rozbryzgowo szkła.

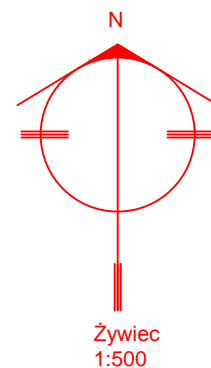


## II. CZĘŚĆ RYSUNKOWA

Biuro Projektów Budownictwa mgr inż. Jarosław Kwak  
Dokument w wersji cyfrowej

**LEGENDA:****ELEMENTY ZAGOSPODAROWANIA TERENU:**

- 1 Remontowany budynek Żłobka Miejskiego w Żywcu
- 2 Istniejące wolnostojące kontenery na odpadki stałe i sortowane okresowo wywożone przez koncesjonowaną firmę
- 3 Plac zabaw dla dzieci
- 4 Projektowany wolnostojący kontener na odpadki kuchenne

**OZNACZENIA:**

- Istniejący, remontowany budynek
- Modernizowane utwardzenie zewnętrzne: drogi dojazdowe, place
- Istn. granice działek
- Granica przedmiotowych działek
- Proj. wymiana ogrodzenia przedmiotowych działek
- Istn. ogrodzenia
- Wejścia, wjazdy
- Proj. zieleń ozdobna
- Bramy
- Skarpy
- Zieleń


**Istniejące sieci zewnętrzne: (media podziemne)**

- eNN Istn. kabel energii elektrycznej niskiego napięcia
- eWN Istn. kabel energii elektrycznej wysokiego napięcia
- w Istn. wodociąg
- ks\_s Istn. kanalizacja sanitarna
- kd\_d Istn. kanalizacja deszczowa
- t Istn. kabel teletechniczny
- co Istn. kanał ciepłowniczy
- g Istn. gazociąg
- k Istn. kratka uliczna (deszczowa) typu ciężkiego

**Projektowane przyłącza i sieci zewnętrzne:**

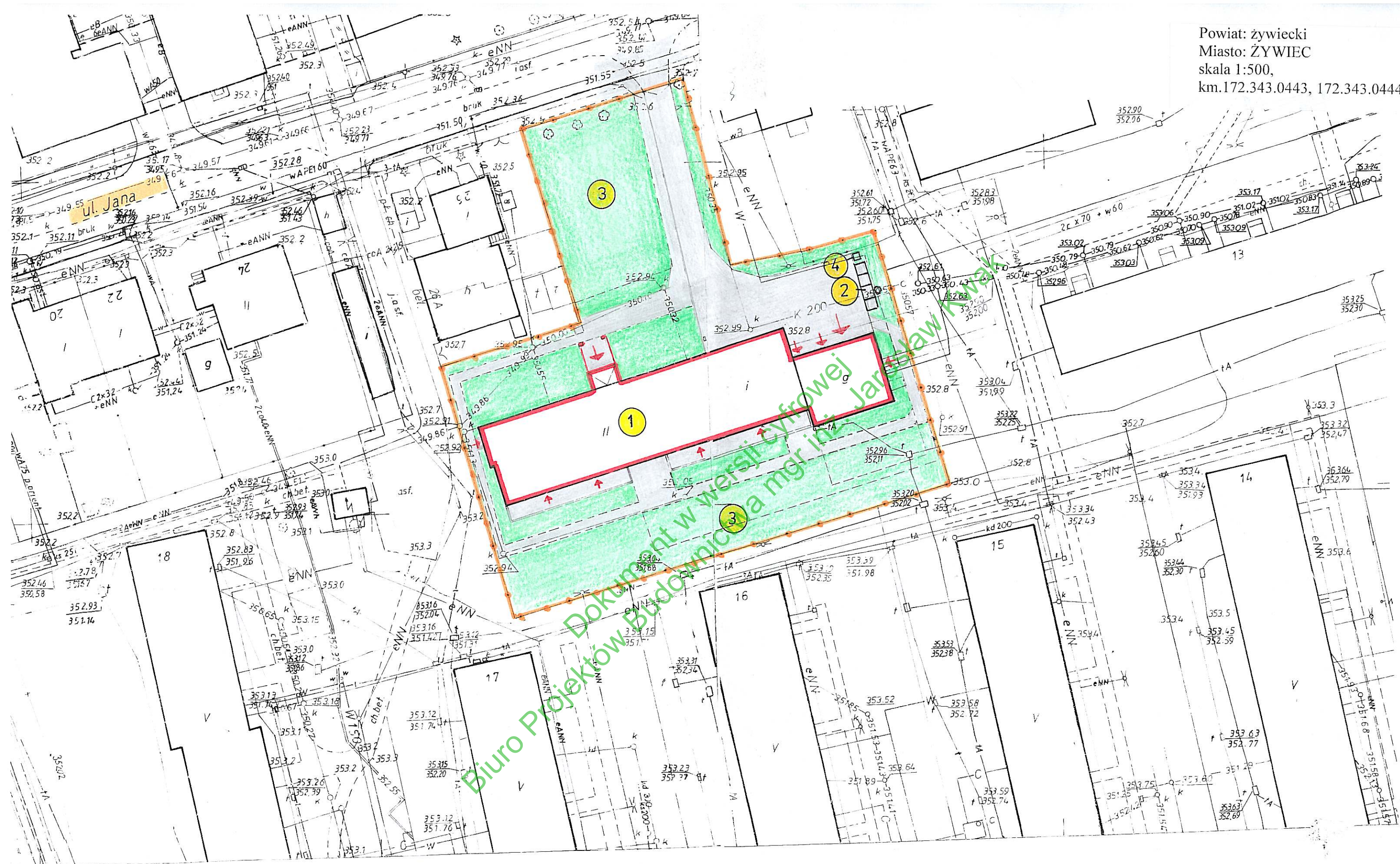
- ks Istn. kolektor sanitarny do likwidacji
- ks Proj. kanalizacja sanitarna PVC
- kd Proj. kanalizacja deszczowa PVC

2944/1 Numer ewidencyjny przedmiotowej działki

 <b>BIURO PROJEKTÓW BUDOWNICTWA</b> 34-300 ŻYWIEC, ul. Kościuszki 42/6 tel. (033) 861-36-31								
Opracował zespół:	Upr:	podpis:	Inwestor: Urząd Miejski w Żywcu, 34-300 Żywiec Rynek 2.					
mgr inż. Jarosław Kwak	208/89 B-B 124/92 B-B		Temat: Remont budynku Żłobka Miejskiego przy ul. Jana 28 w Żywcu.					
mgr inż. Zbigniew Kwak	24/KW/73		<b>SYTUACJA</b>					
mgr inż. Krystian Kwak			Branża :	Faza :	Skala :	Data :	Nr rej.	Nr rys.
			Technologia	P.B.	1 : 500	2014 r.	985/14	T-1



Powiat: żywiecki  
Miasto: ŻYWIEC  
skala 1:500,  
km.172.343.0443, 172.343.0444



172.343.0444  
1 : 500

MAPA  
Zało.  
OKREGOWE PRZEDSIEBIO

voy prac  
onych do  
NTACII  
ZYWCU  
3.01/14

301079 4/79


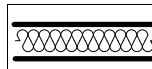





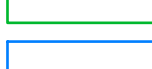





*Zestawienie urządzeń i sprzętu wg opisu technicznego.*

-Wypożyczenie i sprzęt przygotowano w oparciu o przykładowy katalog "Stalgast" 2013/2014, "oTo Gastro", "moje bambino" 2014, "maluch".  
Wszystkie rozwiązania mają być równoważne w stosunku do przyjętych w założeniach.

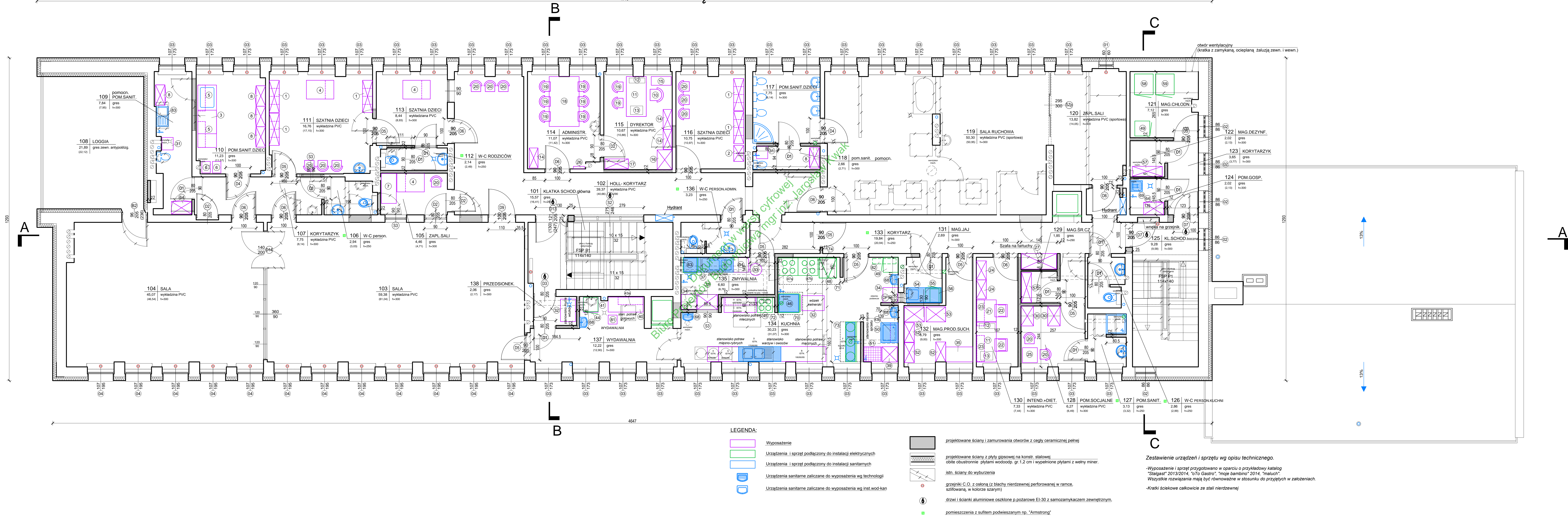
-Kratki ściekowe całkowicie ze stali nierdzewnej

LEGENDA:

- |   |   |
|---|---|
|  | projektowane ściany i zamurowania otworów z cegły ceramicznej pełnej  |
|  | projektowane ściany z płyty gipsowej na konstr. stalowej<br>obite obustronnie płytami wodorop. gr. 1,2 cm i wypełnione płytami z wełny miner. |
|  | istn. ściany do wyburzenia  |
|  | grzejniki C.O. z osłoną (z blachy nierdzewnej perforowanej w ramce, szlifowaną, w kolorze szarym)   |
|  | drzwi i ścianki aluminiowe osłonięte p.pożarowe EI-30 z samozamykaczem zewnętrznym.   |
|  | pomieszczenia z sufitem podwieszanym np. "Armstrong"  |
|  | Wyposażenie   |
|  | Urządzenia i sprzęt podłączony do instalacji elektrycznych  |
|  | Urządzenia i sprzęt podłączony do instalacji sanitarnych  |
|  | Urządzenia sanitarne zaliczane do wyposażenia wg technologii  |
|  | Urządzenia sanitarne zaliczane do wyposażenia wg inst.wod-kan   |



RZUT PIĘTRA 1:50



Zestawienie urządzeń i sprzętu wg opisu technicznego.

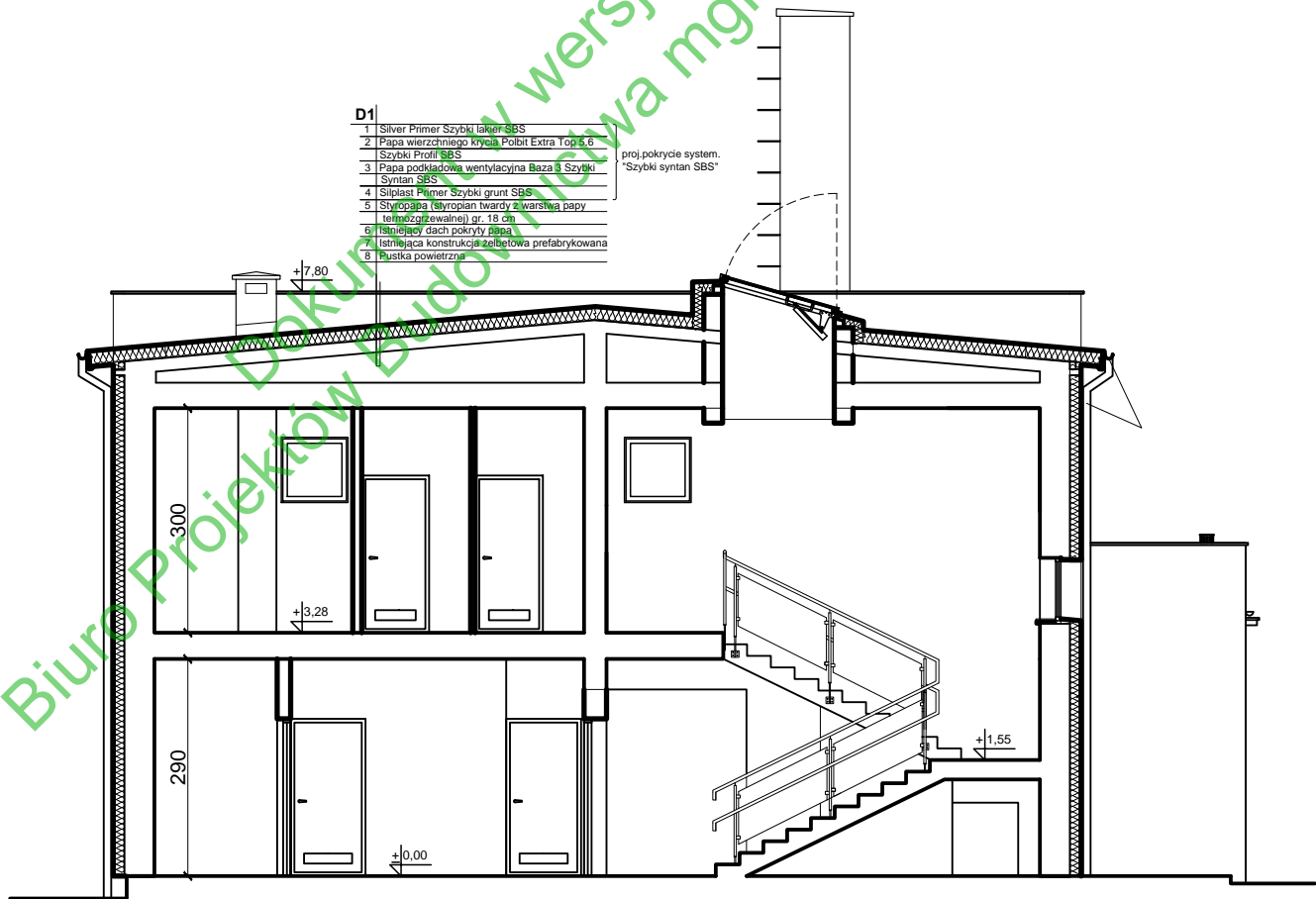
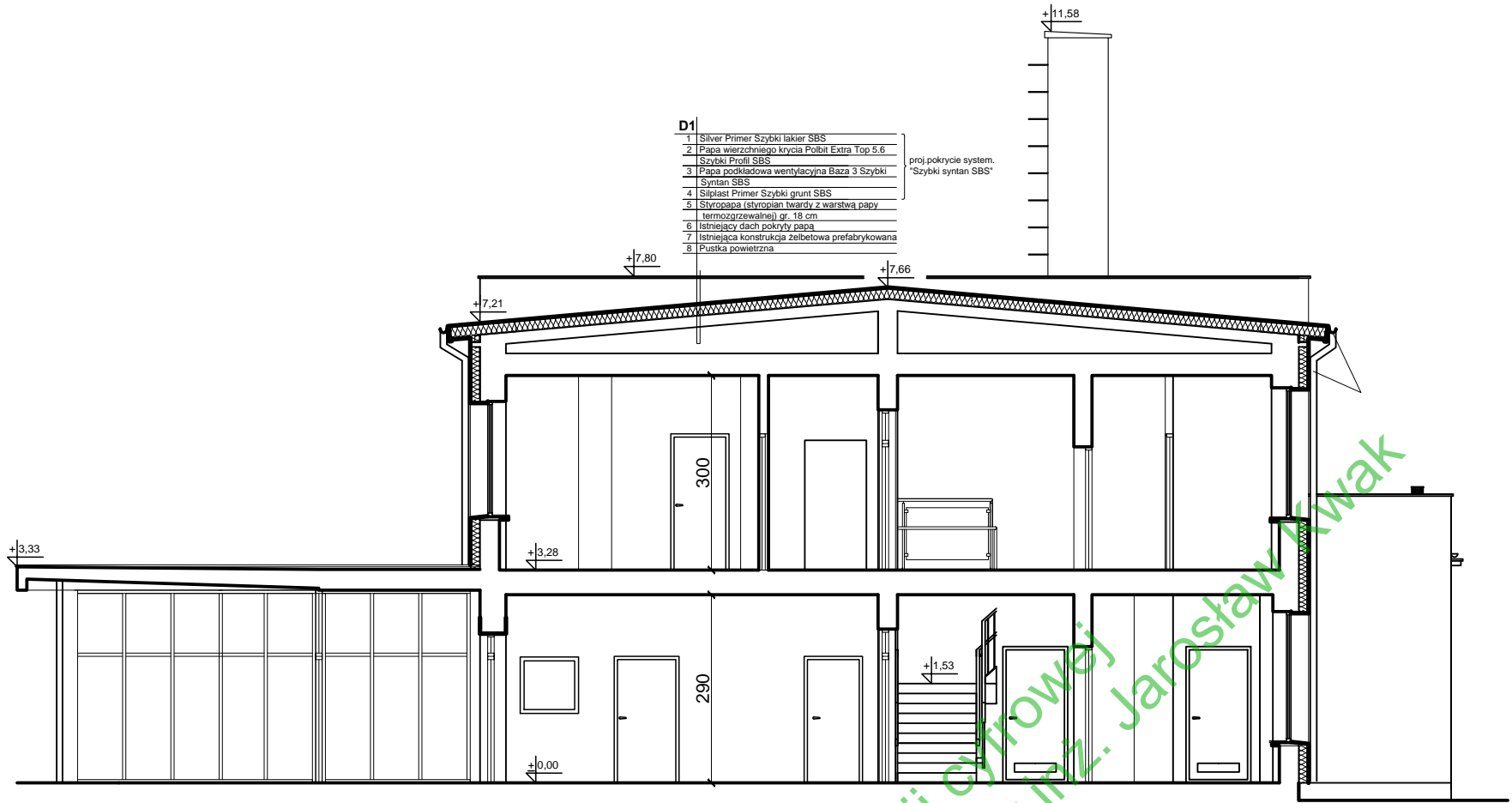
-Wyposażenie i sprzęt przygotowane w oparciu o przykładowy katalog "Stalgastr" 2013/2014, "To Gastro", "moje bambino" 2014, "maluch".  
Wszystkie rozwiązania mają być równoważne w stosunku do przyjętych w założeniach.

-Kratki ściekowe całkowicie ze stali nierdzewnej



PROJEKT REMONTU BUDYNKU  
ŻŁOBKA MIEJSKIEGO  
PRZY UL.JANA 28 W ŻYWCU

TECHNOLOGIA



		BIURO PROJEKTÓW BUDOWNICTWA 34-300 ŻYWIEC, ul. Kościuszki 42/6 tel. 33 861 36 31				
Opracował :	Upr:	podpis:	INWESTOR : URZĄD MIEJSKI W ŻYWCU, 34-300 ŻYWIEC, RYNEK 2			
mgr inż.Jarosław Kwak	208/89 B-B 124/92 B-B		TEMAT : PROJEKT REMONTU BUDYNKU ŻŁOBKA MIEJSKIEGO PRZY UL.JANA 28 W ŻYWCU			
mgr inż.Krystian Kwak			PRZEKROJE POPRZECZNE			
			Branża :	Faza :	Skala :	Data :
			Technologia	P.B.	1 : 100	2014 r.
					Nr rej.	Nr rys.
					985/14	T-4

### **III. ZAŁĄCZNIKI STANOWIĄCE PODSTAWĘ OPRACOWANIA**

Dokument w wersji cyfrowej  
Biuro Projektów Budownictwa mgr inż. Jarosław Kwak

## **IV. UZGODNIENIA**

Biuro Projektów Budownictwa mgr inż. Jarosław Kwak  
Dokument w wersji cyfrowej