

NIP 553-103-90-78 • Regon 070488518
Konto: Bank Spółdzielczy w Żywcu nr 36 8137 0009 0003 9169 3000 0010

ORYGINALNY PROJEKT POSIADA STRONĘ TYTUŁOWĄ ORAZ PIECZĄTKI BIURA W KOLORZE ZIELONYM

PROJEKT BUDOWLANY

ZMIANA KONSTRUKCJI DACHU Z ADAPTACJĄ PODDASZA
BUDYNKU PRZEDSZKOLA NR 9 W ŻYWCU

STADIUM : Projekt budowlany

BRANŻA : **T e c h n o l o g i a**

LOKALIZACJA : 34-300 Żywiec ul. Poniatowskiego 12

INWESTOR: Urząd Miejski w Żywcu, 34-300 Żywiec Rynek 2

Opracował zespół:

ŻYWIEC, LISTOPAD 2011 r.

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 remontowanych 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 pomieszczenia biurowe
14. Wytyczne budowlane

II.CZĘŚĆ RYSUNKOWA:

- | | |
|--------------------------------|-------|
| 1. Sytuacja | 1:500 |
| 2. Rzut piwnic – technologia | 1:50 |
| 3. Rzut parteru – technologia | 1:50 |
| 4. Rzut piętra – technologia | 1:50 |
| 5. Rzut poddasza – technologia | 1:50 |
| 6. Przekrój pionowy | 1:50 |

III. ZAŁĄCZNIKI STANOWIĄCE PODSTAWĘ OPRACOWANIA

IV. UZGODNIENIA

OPIS TECHNICZNY :

1. Dane ogólne

- ogólna powierzchnia netto objęta opracowaniem 1366,63 m²
- personel: 25 osób (w tym personel kuchni : 4 osoby)
- ilość dzieci: 175 osób

2. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt budowlany w branży technologicznej w ramach remontu i projektowanej adaptacji poddasza budynku Przedszkola Nr 9 przy ul. Poniatowskiego 12 w Żywcu.

3. Podstawa opracowania

- zlecenie Inwestora ;
- inwentaryzacja budowlana wykonana dla potrzeb projektu projektu ;
- projekt remontu istn. budynku wykonany w 2008r. ;
- obowiązujące normy, rozporządzenia i warunki techniczne.

4. Warunki lokalizacyjne oraz ogólne dane dot. obiektu:

Przedmiotowy obiekt – budynek przedszkola zlokalizowany jest na działce o nr ewid.1607/2 przy ul. Poniatowskiego w Żywcu. Powstał on w latach 60-tych ubiegłego wieku z założeniem pierwotnej funkcji jaką spełnia do dnia dzisiejszego. Wybudowany przy użyciu tradycyjnych materiałów tzn. ściany z pustaka i cegły ceramicznej, stropy żelbetowe gęstożebrowe, okna z PCV, zewnętrzne drzwi z PCW, wewnętrzne drewniane. Budynek wewnątrz całkowicie otynkowany, ściany pokryte gładzią szpachlową, malowane farbami akrylowymi w kolorach pastelowych, na części ścian lamperie olejne. W pomieszczeniach kuchni i sanitarnych na ścianach płytki glazurowane do wys.2m.

Posadzki zgodnie z oznaczeniami jak na rzutach poziomych. Wentylacja pomieszczeń realizowana jest poprzez wentylację grawitacyjną oraz mechaniczną. Wysokość przedmiotowych pomieszczeń nadziemna istniejącego w świetle wynosi ok. 270 cm, piwnicznych 230 (245, 293 cm).

Projektuje się zmianę konstrukcji dachu wraz z adaptacją pomieszczeń poddasza na cele funkcji przedszkolnej. Poddasze przewidziano w lekkiej drewnianej technologii obłożonej płytami gipsowymi . Wysokość pomieszczeń w świetle przewidziano jako 300 cm.

5. Opis funkcji obiektu

Aktualnie istniejący budynek spełnia funkcję przedszkola 5-oddziałowego. Projektuje się rozszerzenie o dwa oddziały na poddaszu.

6. Zestawienie powierzchni remontowanych pomieszczeń :

Wykaz pomieszczeń oraz ich powierzchnie netto:

PIWNICA

Nr	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m2]
.01	Holl	26,41
.02	Piwnica	26,29
.03	Korytarz	15,16
.04	Pralnia suszarnia	31,82
.05	Magazyn kuchenny	19,25
.06	Klatka schodowa	10,15
.07	Przygotownia	13,30
.08	Piwnica	33,59
.09	Łazienka	6,65
.010	Piwnica	13,24
.011	Piwnica	6,70
.012	Korytarz	6,24
.013	Wymiennikownia	27,36
.014	Piwnica	38,05
.015	Piwnica	37,22
.016	Piwnica	10,26
.017	Piwnica	8,74
Razem:		330,43

PARTER

Nr	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m2]
1	Wiatrołap	3,88
2	Wiatrołap 1a	5,40
3	Szatnia	47,25
4	Szatnia personelu	13,72
5	Wiatrołap 2	6,02
6	Holl, klatka schodowa	35,76
7	Sala	68,85
8	Łazienka	8,97
9	Wiatrołap 2	2,92
10	Środki czystości	1,61
11	Sprzęt porządkowy	1,61
12	Sala	68,85
13	Łazienka	8,97
14	Holl	5,97
15	Zmywalnia	4,04
16	W-C personelu	1,62
17	Gabinet dyrektora	20,29
18	Zaplecze dyrektora	9,06
19	Szatnia personelu kuch.	3,55
20	P.pokój	3,62
21	W-C personelu kuch.	3,82
22	Klatka schodowa	10,89
Razem:		336,67

PIĘTRO

Nr	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m2]
101	Kl.schodowa	10,75
102	Holl	28,90
103	Łazienka	10,95
104	Sala	68,85
105	Sala	68,08
106	Pokój nauczycielski	9,92
106a	Sprzęt porządkowy	1,42
107	Łazienka person.	7,86
108	Zmywalnia	6,61
109	Wydawalnia posiłków	9,66
110	Kuchnia	22,96
111	Korytarz	68,85
112	Magazyn	2,35
113	Magazyn	5,46
114	Kuchnia	4,90
115	Intendentka	5,18
116	Klatka schodowa	7,73
Razem:		340,43

PODDASZE

Nr	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m2]
201	Kl.schodowa	16,99
202	Holl	23,61
203	Sala	68,07
204	W-C	10,04
205	Sala	70,27
206	W-C	8,51
207	Pom. porządkowe	2,87
208	W-C person.	6,23
209	Wydawalnia	6,64
210	Korytarz	12,31
211	Zmywalnia	6,85
212	Pom.gosp.	7,70
213	Pokój nauczycielski	13,08
214	Salka	27,82
215	Sala	68,07
216	W-C	10,04
Razem:		359,10

7. Ważniejsze uwarunkowania przestrzenno techniczne dot. przyjętych rozwiązań:

Zgodnie z programem funkcjonalnym obiektu , przedmiotem tegoż opracowania jest remont istniejącego oraz adaptacja projektowanego poddasza budynku, pod kątem spełnienia aktualnych wymagań sanitarno-higienicznych .

Projektuje się remont i adaptację w/w obiektu z zachowaniem następujących warunków:

- wysokość pomieszczeń w świetle w pom. nadziemna 272 cm (pomieszczenia istniejące), 300 cm (pomieszczenia projektowane);
- doświetlenie sal zbliżone do normatywu;
- pomieszczenia sanitarne: w obiekcie istnieją 4 łazienki dla dzieci, oraz 3 łazienki dla personelu (w tym 1 dla personelu kuchni), pomieszczenia na sprzęt porządkowy i środki czystości. Projektuje się dodatkowe 4 łazienki dla dzieci, 1 łazienkę dla personelu, pomieszczenie porządkowe, wydawalnię i zmywalnię;
- w całym obiekcie szerokość drzwi wejściowych w świetle wynosi min. 90 cm;
- wentylacja pomieszczeń odbywać się będzie sposobem grawitacyjnym i mechanicznym. W kuchni właściwej dodatkowo zamontowano wentylator w okapie nad stanowiskiem do obróbki cieplnej;
- w pomieszczeniach sanitarnych 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 poprzez wymiennik z centralnej kotłowni „Ekoterm” w systemie centralnego ogrzewania całego budynku;
- sposób odprowadzania ścieków: do miejskiego kolektora kanalizacji sanitarnej ;
- woda: z wodociągu miejskiego;
- ewakuacja z poziomu parteru – poprzez 4 wyjścia zewnętrzne;
- odpadki stałe gromadzone w pojemnikach i wywożone przez firmę koncesjonowaną na wysypisko śmieci;

8. Zestawienie urządzeń i sprzętu:

Poz.	Nazwa urządzenia (wyposażenia)	Ilość szt.	Wymiary
1.	Biurko intendentki	1	60x150x70
2.	Krzesło z oparciem typowe	2	
(3.)	Szafa zabudowana (istn.)	1	
4.	Szafa biurowa	1	60x30x180
5.	Regał ze stali nierdzewnej	2	45x80x200
(6.)	Lodówka (istn.)	1	60x60x180
7.	Lodówka	1	60x60x180
8.	Stół ze stali nierdzewnej zabudowany (szafka dolna) z wbudowanym ze zlewem jednokomorowym z odzysku	1	60x97x85
9.	Naświetlacz jaj-ultrafioletowy	1	
10.	Stół ze stali nierdzewnej zabudowany (szafka dolna)	1	60x80x85
(11.)	Lodówka –do magazynowania jaj (istn.)	1	60x60x60
12.	Stół ze stali nierdzewnej	1	70x140x85
(13.)	Stół ze stali nierdzewnej (istn.)	1	70x140x85
14.	Waga elektroniczna do 10 kg	1	
15.	Lodówka na próbki (na szafce 60x60x60)	1	60x60x80
16.	Stół ze stali nierdzewnej zabudowany (szafka dolna)	2	70x80x85
17.	Robot kuchenny profesjonalny	1	
18.	Stół ze stali nierdzewnej zabudowany (szafka dolna)	2	70x160x85
19.	Stół ze stali nierdzewnej zabudowany (szafka dolna) ze zlewem jednokomorowym z odzysku	1	70x80x85
20.	Krzesło -taboret	4	
21.	Okapy wentylacyjne ze stali nierdzewnej z wentylatorem mechanicznym i oświetleniem (kpl. dostawa i montaż)	2	90x180 i 80x180
22.	Stół ze stali nierdzewnej zabudowany (szafka dolna)	1	70x70x85
23.	Stół ze stali nierdzewnej	1	70x130x85
24.	Piec konwekcyjny do szybkiego pieczenia ciast -profesjonalny	1	
(25.)	Kuchenka elektryczna czteropalnikowa (istn.)	1	60x60x85
26.	Kociołki przechylne moc 13,5 kW	1x3	
(27.)	Patelnia elektryczna moc 18 kW	1	
27.	Patelnia elektryczna moc 18 kW	1	
(28.)	Basen do mycia sprzętu (istn.)--- (obniżyć)	1	
29.	Szafa na środki czystości	1	80x60x200
30.	Szafa na sprzęt.	1	80x60x200
31.	Stół ze stali nierdzewnej zabudowany (szafka dolna)	1	70x130x85
32.	Stół ze stali nierdzewnej	1	70x130x85

33.	Stół ze stali nierdzewnej zabudowany (szafka dolna)	2	70x130x85
34.	Maszyna do zmywania naczyń (w temp. powyżej 90st.)	2	
35.	Stół ze stali nierdzewnej zabudowany (szafka dolna)	1	60x100x85
(36.)	Szafa przelotowa na czyste naczynia (istn.)	1	
37.	Zlew dwukomorowy ze stali nierdzewnej z młynkiem koloidalnym	1	60x80x85
38.	Szafa na sprzęt porządkowy i środki czystości	2	60x90x200
39.	Stół ze stali nierdzewnej zabudowany (szafka dolna)	1	70x100x85
40.	Stół ze stali nierdzewnej zabudowany (szafka dolna)	1	70x100x85
41.	Szafa przelotowa na czyste naczynia	1	60x45x200
(42.)	Maszyna do zmywania naczyń (w temp. powyżej 90st.) (istn.)	1	
43.	Stół ze stali nierdzewnej z otworem w blacie na odpadki pokonsumpcyjne (pojemnik na odpady) –ze ściętym narożnikiem	1	60x60x85
44.	Zlew dwukomorowy ze stali nierdzewnej z młynkiem koloidalnym	1	60x80x85
45.	Stół ze stali nierdzewnej	1	40x100x85
46.	Szafa ubraniowa z przegrodą na odzież wierzchnią i roboczą	24	45x45x180
47.	Stolik	2	60x60x70
48.	Krzesło z oparciem	2	
49.	Szafa na fartuchy	1	60x130x200
50.	Maszyna do obierania ziemniaków	1	
51.	Regał magazynowy	3	60x90x200
52.	Stół ze stali nierdzewnej	1	70x160x85
53.	Pralka automatyczna	1	60x60x85
54.	Stół ze stali nierdzewnej z otworem w blacie na odpadki pokonsumpcyjne (pojemnik na odpady)	1	60x60x85
55.	Stół ze stali nierdzewnej zabudowany (szafka dolna)	1	60x60x85

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 w piwnicy. Jarzyny przenoszone będą w pojemnikach z magazynu do przygotowalni brudnej (również w piwnicy) a następnie wydzieloną klatką schodową na I-piętro do kuchni. W sąsiednim pomieszczeniu magazynowane będą owoce oraz przyprawy i kiszonki w słojach. Produkty łatwo psujące się przechowywane będą na I-piętrze w magazynie produktów suchych w lodówkach. 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 intendentki. W pomieszczeniu intendentki 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 przez okienko podawcze 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 zlokalizowanych na każdej kondygnacji. 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 przenoszone będą ręcznie w pojemnikach, wydzieloną klatką schodową ,do kuchni na stanowisko obróbki ręcznej. Przygotowalnię brudną dla ryb i mięsa projektuje się na piętrze w wydzielonym pomieszczeniu obok kuchni. Surowce pobrane z magazynu żywności przenoszone będą ręcznie przez korytarz do kuchni właściwej na stanowiska obróbki ręcznej. W przygotowalni brudnej ryb i mięsa projektuje się : stanowisko ze stołem do obróbki ręcznej, zlew, umywalkę do mycia rąk. Wstępnie obrobione surowce przenoszone będą w pojemnikach do kuchni właściwej. W kuchni właściwej wydzielono stanowiska: mięsno rybne (odrębne deski do przygotowania), stanowisko potraw mącznych, stanowisko obróbki termicznej, stanowisko mycia sprzętu produkcyjnego, 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. Przy pomocy windy gotowe produkty transportowane będą do wydawalni na parterze. Z wydawalni na poszczególnych kondygnacjach posiłki przenoszone będą ręcznie do poszczególnych oddziałów (na

sale). Nad całością zaopatrzenia i prawidłowego funkcjonowania kuchni czuwać będzie intendentka dla której projektuje się odrębne pomieszczenie przy kuchni.

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), wynieszonego po zakończeniu pracy na zewnątrz budynku. Gospodarkę odpadami prowadzić należy zgodnie z ustawą o odpadach z dnia 27 kwietnia 2001r.

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

13. Pomieszczenia higieniczno sanitarne i pomieszczenia biurowe:

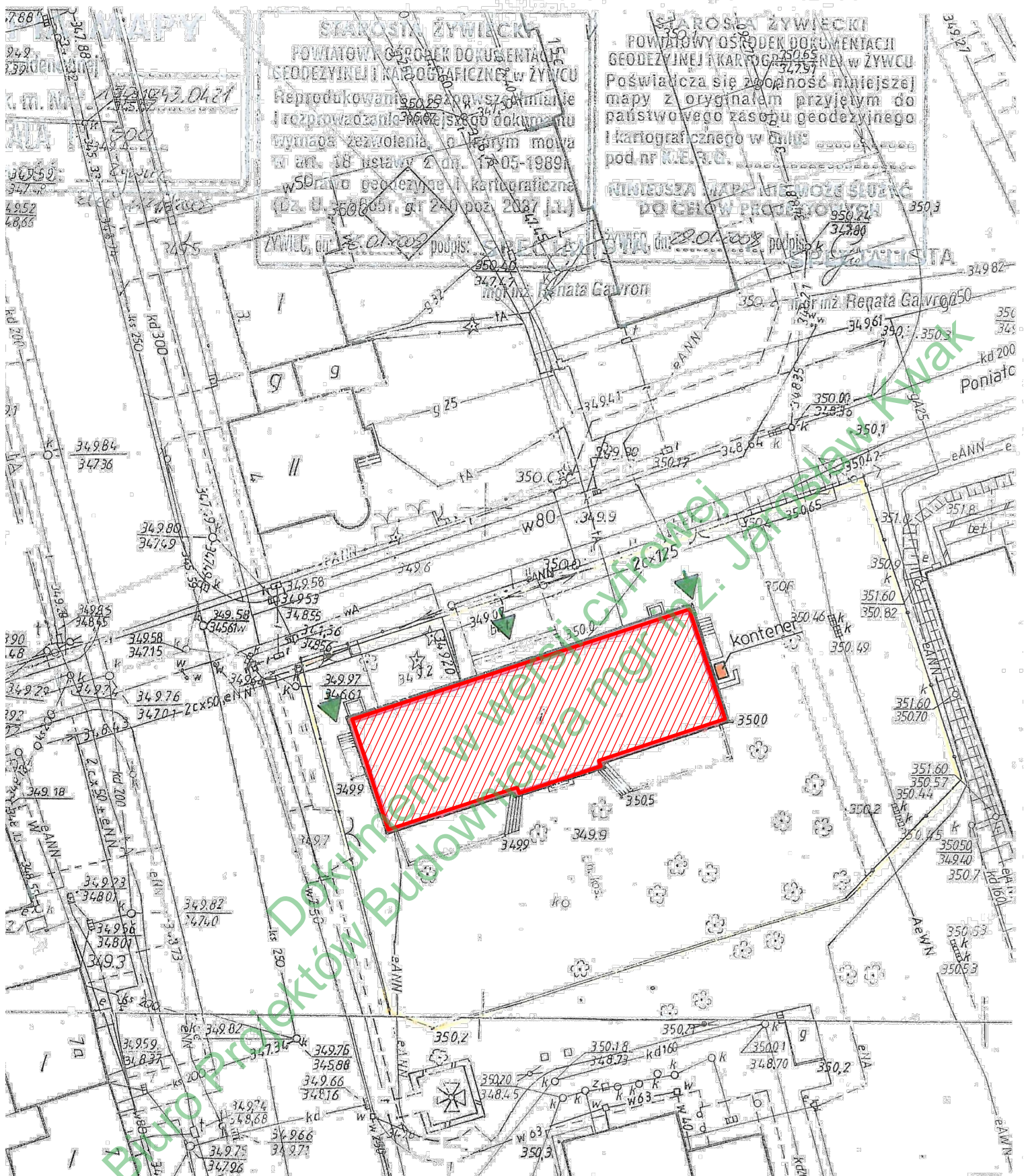
Szatnię dla personelu kuchennego zlokalizowano na parterze przy bocznej klatce schodowej od strony wschodniej, natomiast szatnię dla pozostałego personelu przy bocznym wejściu od strony zachodniej. W szatniach tych projektuje się szafki ubraniowe o wymiarach 50x50x180 każda wraz z przegródką na odzież wierzchnią i roboczą. Poza tym w szatniach przewidziano stoliki wraz z krzesłami. Przed wejściem do szatni personelu kuchennego, w p.pokoju usytuowano szafę na fartuchy czyste i brudne. Obok szatni zaprojektowano pomieszczenie sanitarne personelu kuchennego. Pomieszczenia sanitarne personelu zlokalizowano na każdej kondygnacji: na parterze i I-piętrze. Sprzęt porządkowy przechowywany będzie w wydzielonych pomieszczeniach. Na parterze jest to pom. 11, na piętrze pom.106a a na poddaszu pom.207. W tych pomieszczeniach przewiduje się regał oraz zlew jednokomorowy, kurek ze złączką do węża oraz kratkę ściekową. Pomieszczenia na środki czystości zaprojektowano na parterze w pom. 10 a na piętrze w pom.106a. W tych pomieszczeniach przewidziano regał magazynowy. Część środków czystości zlokalizowano w szafie nr 29.



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 produkcyjnych winny posiadać wywietrzniki górno-uchylne łatwo otwierane z poziomu podłogi;
- W pomieszczeniach kuchni i przygotowni okna zabezpieczyć siatką p.owadom;
- W pomieszczeniach magazynowych i produkcyjnych drzwi do wysokości 30 cm i progi 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 wod-kan z punktami poboru i kurkami ze złączką do węża;
- Wykonać kratki ściekowe w pomieszczeniach produkcyjnych i sanitarnych;
- Wykonać instalację siły i światła. Żarówki w pomieszczeniach sanitarnych winny posiadać klosze przeciw-rozbryzgowe szkła.

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



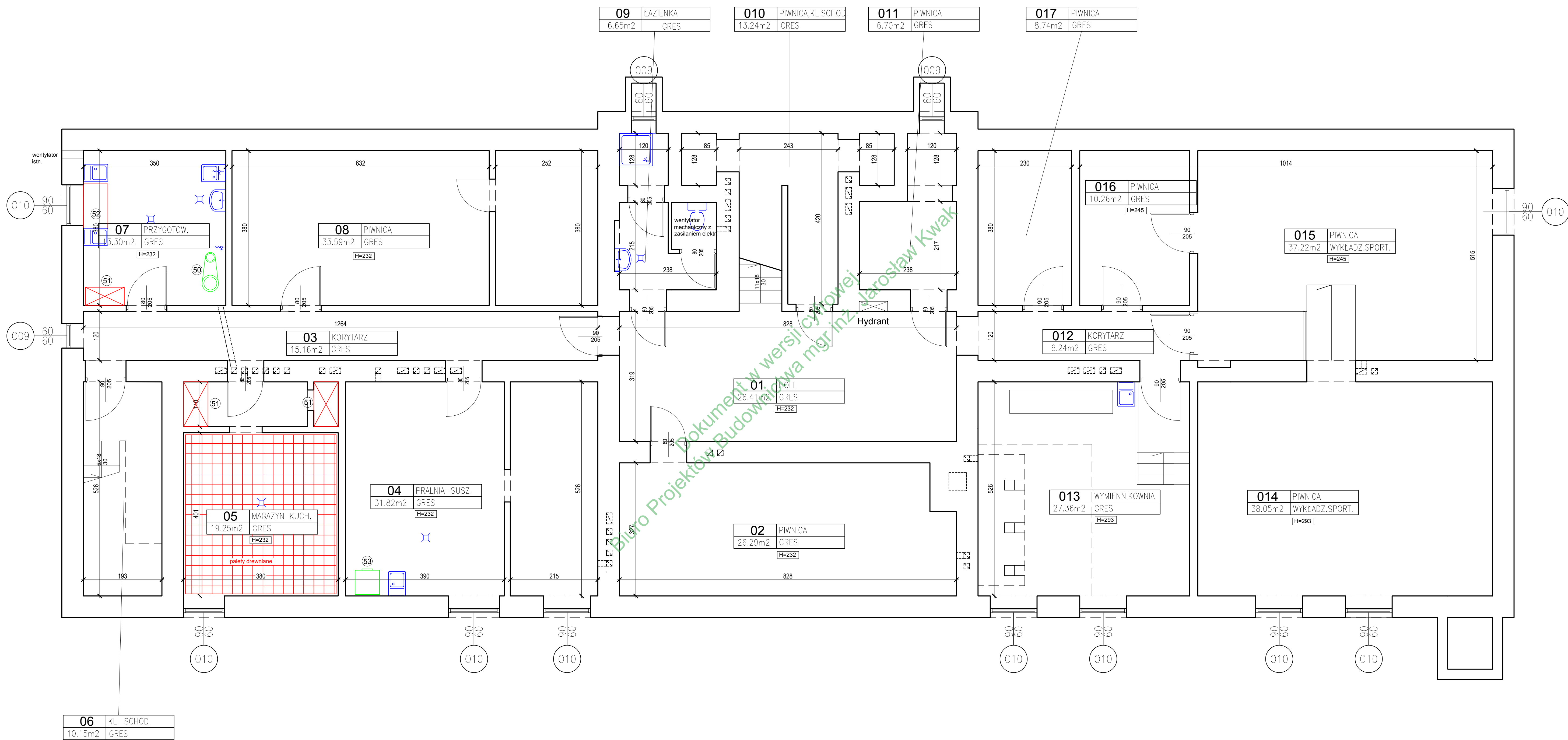
-  - PRZEDMIOTOWY BUDYNEK
-  - ZAKRES OPRACOWANIA



BIURO PROJEKTÓW BUDOWNICTWA 34-300 ŻYWIEC, ul. Kościuszki 4 tel. (033) 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 : ZMIANA KONSTRUKCJI DACHU BUDYNKU PRZEDSZKOLA NR 9 PRZY UL. PONIATOWSKIEGO 12 W ŻYWCU					
mgr inż. Zbigniew Kwak	24/KW/73		SYTUACJA					
mgr inż. Krystian Kwak			Branża :	Faza :	Skala :	Data :	Nr rej.	Nr rys.
mgr inż. arch R. Gałuszka	UAN-VI-1227/12988		Technologia	P.B.	1 : 500	2011 r.	973/11	1t

PRZEDSZKOLE NR 9 W ŻYWCU




- Legenda:
- urządzenia sanitarne
 - urządzenia mechaniczne
 - Wyposażenie
 - Okapy wentylacyjne

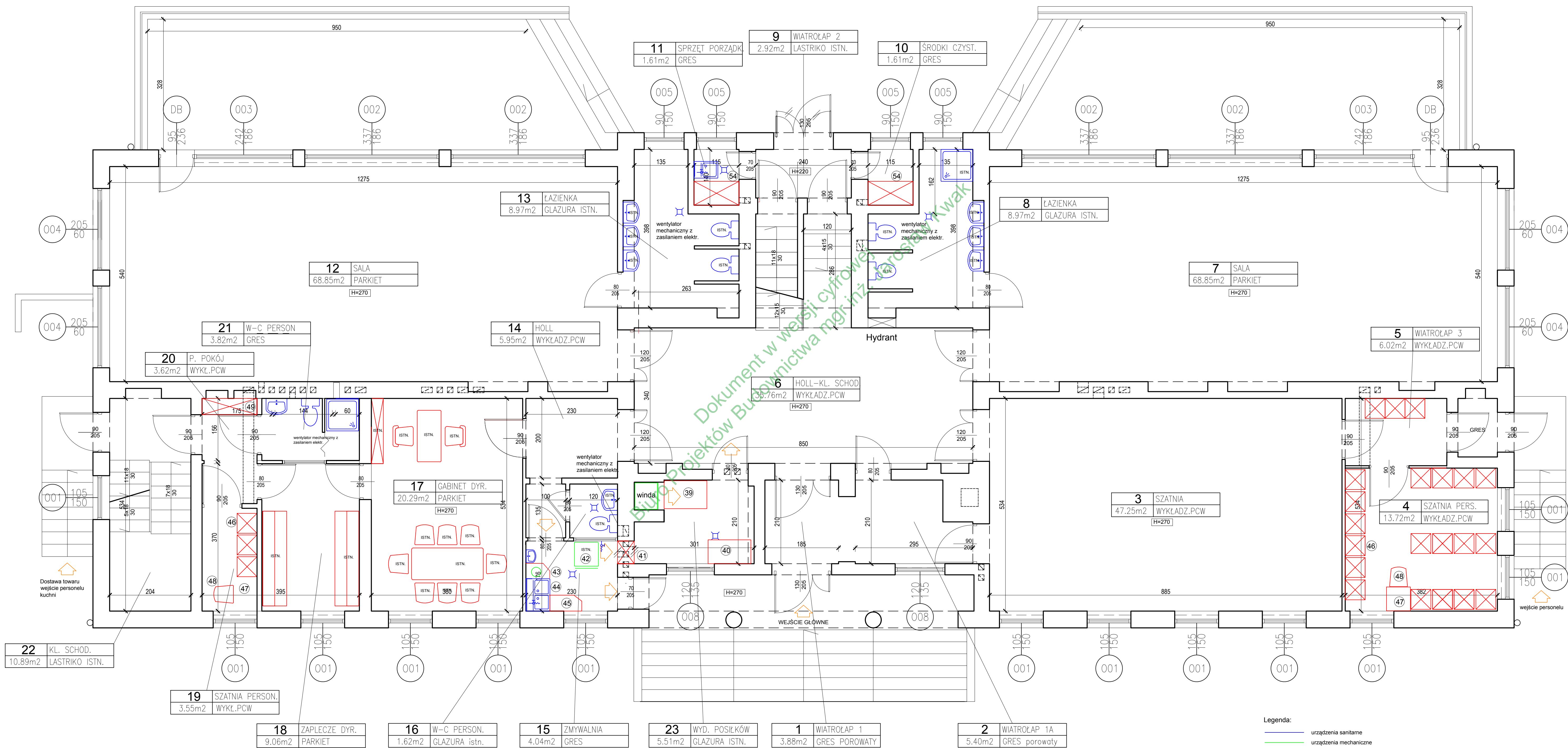
RZUT PIWNIC 1:50

wyburzenia
zamurowania lub nowe ściany

ZMIANA KONSTRUKCJI DACHU Z ADAPTACJĄ PODDASZA

		BIURO PROJEKTÓW BUDOWNICTWA		34-300 ŻYWIEC, ul. Kościuszki 4		tel. (033) 861-36-31	
Opracował :	Upr:	podpis:	Inwestor :	URZĄD MIEJSKI W ŻYWCU, 34-300 ŻYWIEC, RYNEK 2			
mgr inż. Jarosław Kwak	2408/07 1402/06		mgr inż. Jarosław Kwak	Temat: ZMIANA KONSTRUKCJI DACHU BUDYNKU PRZEDSZKOLA NR 9 PRZY UL. PONIATOWSKIEGO W ŻYWCU.			
mgr inż. Zbigniew Kwak	2408/07						
RZUT PIWNIC- TECHNOLOGIA							
			Branża :	Faza :	Skala :	Data :	Nr rej.
			Technolog.	P. B.	1 : 50	2011 r.	973/11
							Nr rys.
							2t

PRZEDSZKOLE NR 9 W ŻYWCU




Legenda:
urządzenia sanitarne
urządzenia mechaniczne
wyposażenie
okapy wentylacyjne

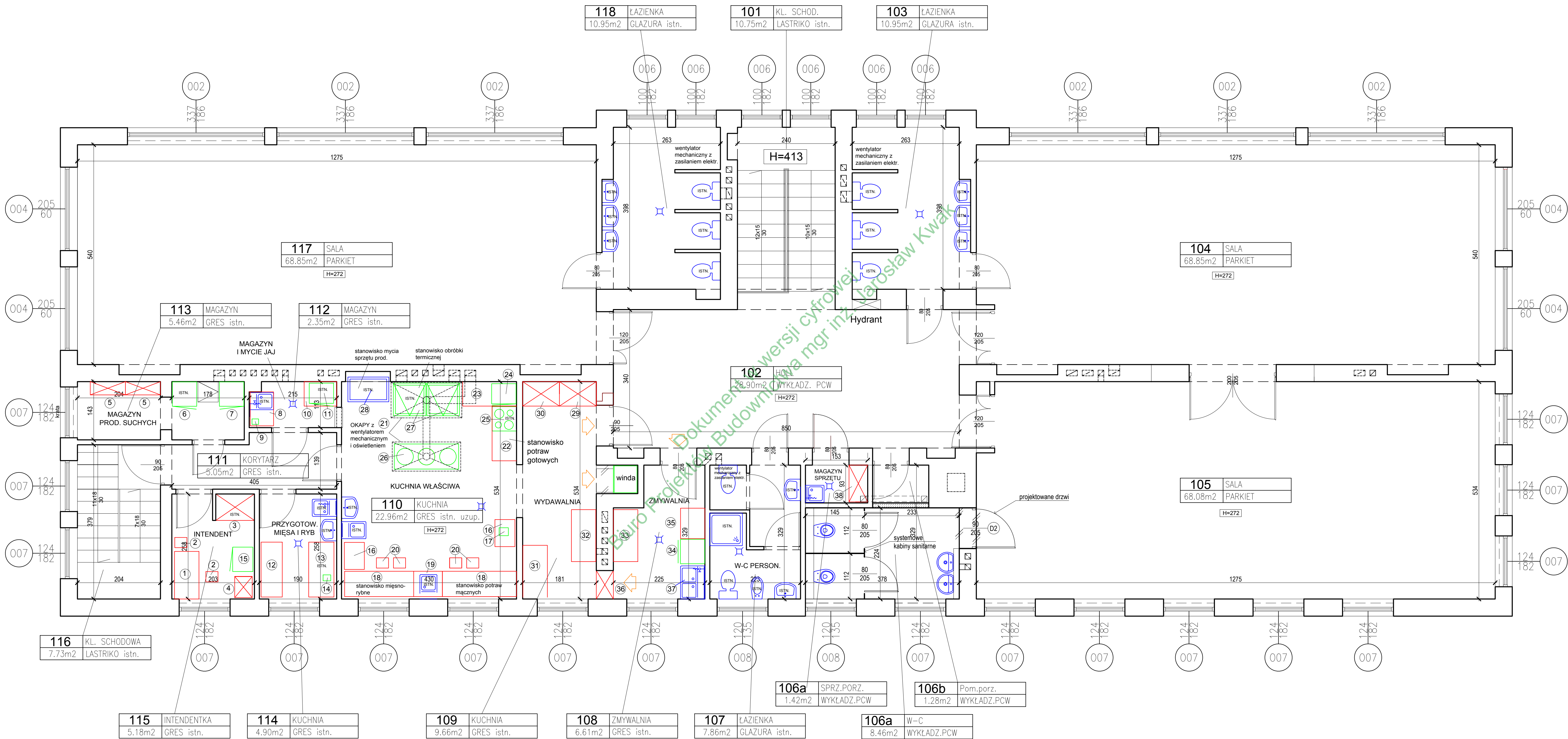
Winda-towarowa elektryczna, udźwign 100 kg typowa, kabina o wymiarach 55x60x80cm wykonana ze stali nierdzewnej przelotowa, drzwi szybowe uchylne o wym. 60x80 ze stali nierdzewnej. Wys. podnoszenia ok. 9m

wyburzenia
zamurowania lub nowe ściany

RZUT PARTERU 1:50 ZMIANA KONSTRUKCJI DACHU Z ADAPTACJĄ PODDASZA

 BIURO PROJEKTÓW BUDOWNICTWA 34-300 ŻYWIEC, ul. Kościuszki 4 tel. (033) 861-36-31							
Opracował :	Upr.	podpis:	Investor :	URZĄD MIEJSKI W ŻYWCU, 34-300 ŻYWIEC, RYNEK 2			
mgr inż. Jarosław Kwak	20489/0-0 12/02/0-0		Temat :	ZMIANA KONSTRUKCJI DACHU BUDYNKU PRZEDSZKOLA NR 9 PRZY UL. PONATOWSKIEGO W ŻYWCU.			
mgr inż. Zbigniew Kwak	2400/073		RZUT PARTERU - TECHNOLOGIA				
mgr inż. Krystian Kwak			Branka :	Faza :	Skala :	Data :	Nr rej. Nr rys.
			Technolog.	P. B.	1 : 50	2011 r.	973/11 3t

PRZEDSZKOLE NR 9 W ŻYWCU



Legenda:

- urządzenia sanitarne
- urządzenia mechaniczne
- wyposażenie
- okapy wentylacyjne

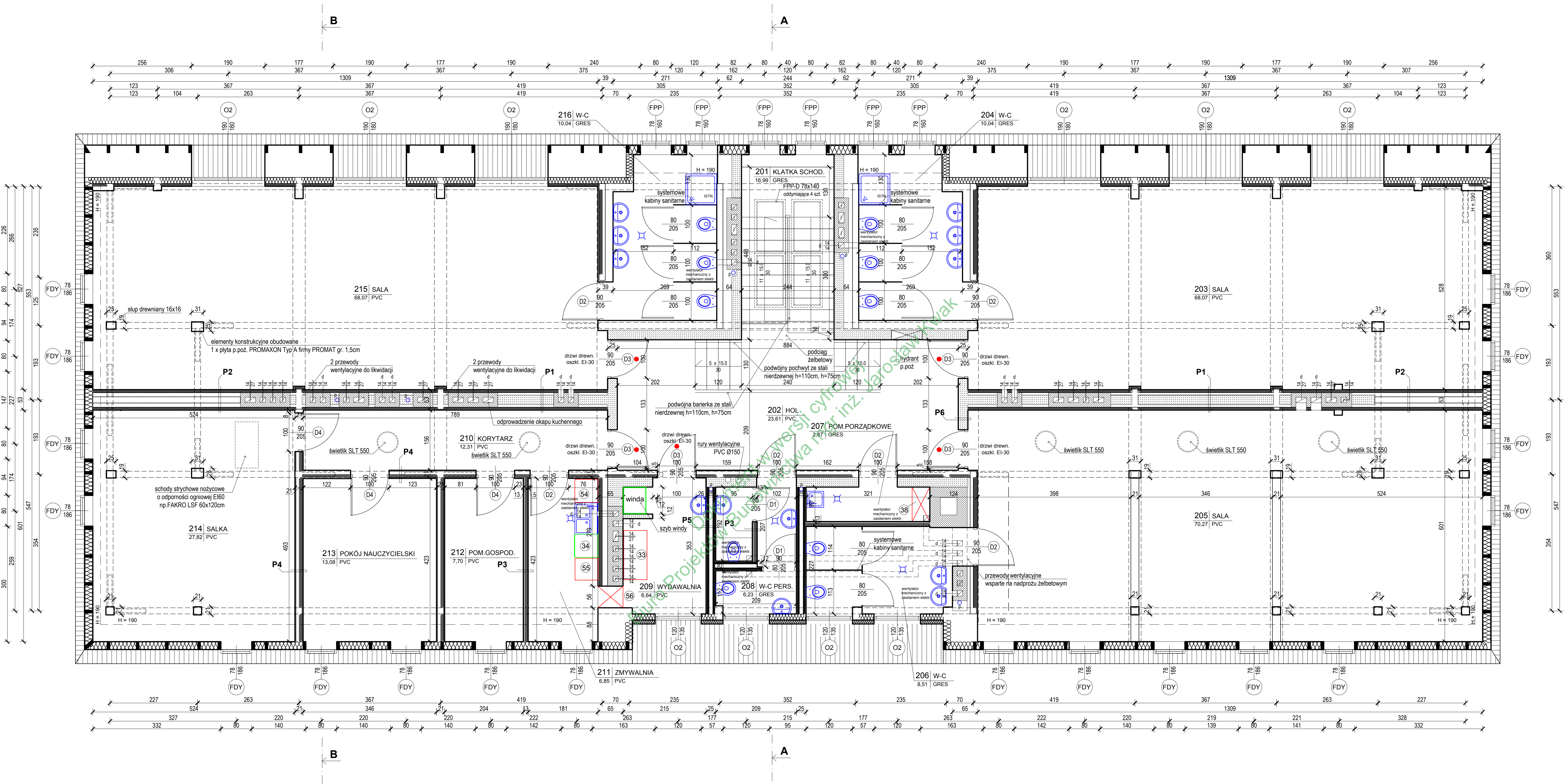
Winda-towarowa elektryczna, udźwign 100 kg typowa, kabina o wymiarach 55x60x80cm wykonana ze stali nierdzewnej przelotowa, drzwi szybowe uchylne o wym. 60x80 ze stali nierdzewnej. Wys. podnoszenia ok. 9m

wyburzenia
zamurowania lub nowe ściany

RZUT PIĘTRA 1:50 ZMIANA KONSTRUKCJI DACHU Z ADAPTACJĄ PODDASZA

BIURO PROJEKTÓW BUDOWNICTWA							
34-300 ŻYWIEC, ul. Kościuszki 4 tel. (033) 861-36-31							
Opracował :	Upr.	podpis:	Inwestor : URZĄD MIEJSKI W ŻYWCU, 34-300 ŻYWIEC, RYNEK 2				
mgr inż. Jarosław Kwak	24080/0-0		Temat: ZMIANA KONSTRUKCJI DACHU BUDYNKU PRZEDSZKOLA NR 9 PRZY UL. PONATOWSKIEGO W ŻYWCU.				
mgr inż. Zbigniew Kwak	24080/0-0		RZUT PIĘTRA - TECHNOLOGIA				
mgr inż. Krystian Kwak			Branża :	Faza :	Skala :	Data :	Nr rej. Nr rys.
			Technolog.	P. B.	1 : 50	2011 r.	973/11 4t

PRZEDSZKOLE NR 9 W ŻYWCU



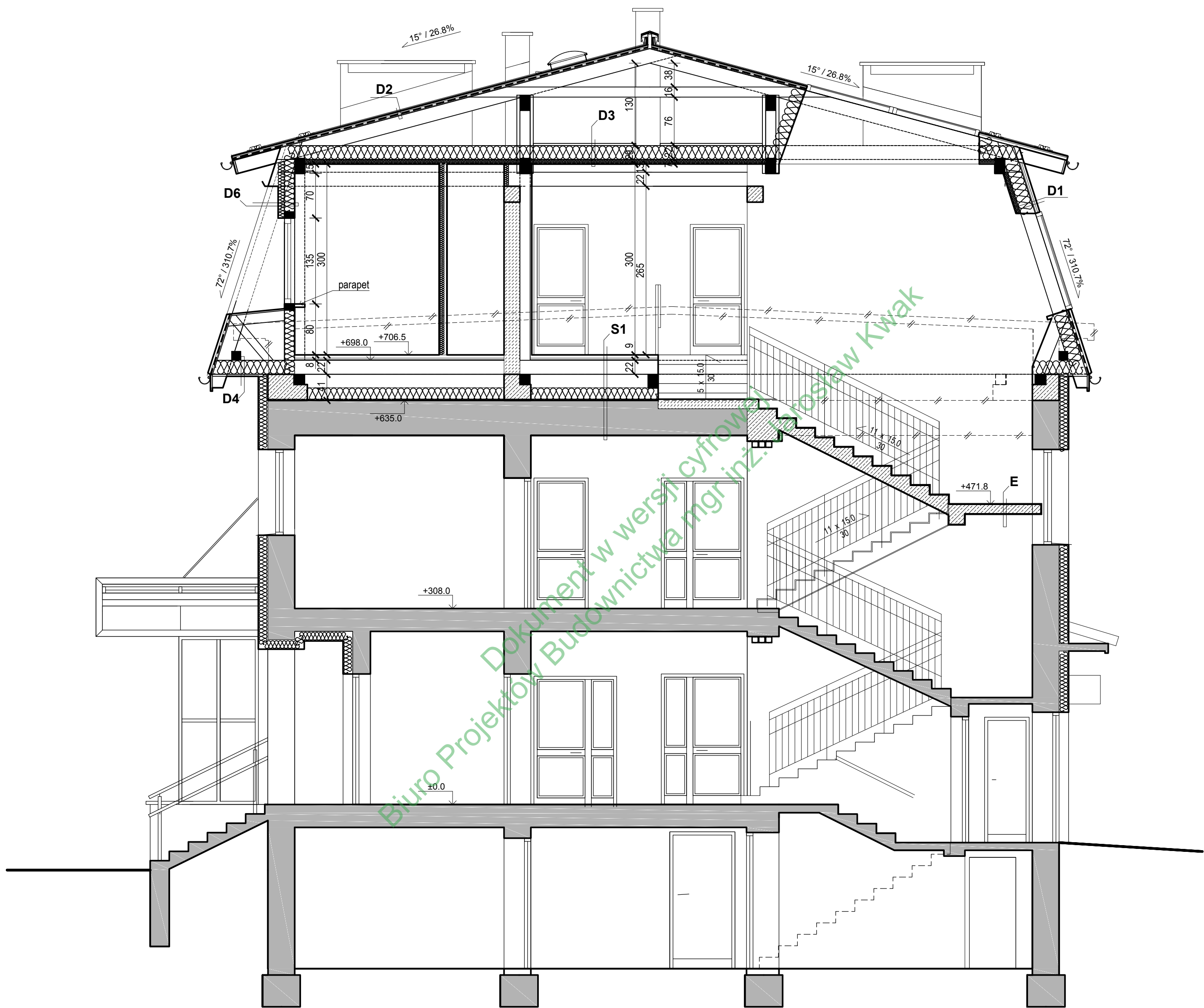
Legenda:

- urządzenia sanitarne
- urządzenia mechaniczne
- wyposażenie
- okapy wentylacyjne


RZUT PODDASZA 1:50 ZMIANA KONSTRUKCJI DACHU Z ADAPTACJĄ PODDASZA

BIURO PROJEKTÓW BUDOWNICTWA 34-300 ŻYWIEC, ul. Kościuszki 4 tel. (033) 861-36-31					
Opracował :	mgr inż. Jarosław Kwak	Upr. 24889/0-B	podpis:	mgr inż. Jarosław Kwak	Temat: ZMIANA KONSTRUKCJI DACHU BUDYNKU PRZEDSZKOLA NR 9 PRZY UL. PONATOWSKIEGO W ŻYWCU.
mgr inż. Zbigniew Kwak	24889/0-B				
mgr inż. Krystian Kwak					
Branża :		Faza :	Skala :	Data :	Nr rej. Nr rys.
Technolog. P. B.		1 : 50	2011 r.	973/11	5t

PRZEDSZKOLE NR 9 W ŻYWCU



PRZEKRÓJ A-A 1:50 ZMIANA KONSTRUKCJI DACHU Z ADAPTACJĄ PODDASZA

 BIURO PROJEKTÓW BUDOWNICTWA 34-300 ŻYWIEC, ul. Kościuszki 4 tel. (033) 861-36-31					
Opracował :	Upr:	podpis:	Inwestor: URZĄD MIEJSKI W ŻYWCU, 34-300 ŻYWIEC, RYNEK 2		
mgr inż. Jarosław Kwak	20889 B-B		Temat: ZMIANA KONSTRUKCJI DACHU BUDYNKU PRZEDSZKOLA NR 9 PRZY UL. PONIATOWSKIEGO W ŻYWCU.		
mgr inż. Zbigniew Kwak	12452 B-B		PRZEKRÓJ A-A - TECHNOLOGIA		
mgr inż. Krystian Kwak	24K/W73				
Branża :	Faza :	Skala :	Data :	Nr rej.	Nr rys.
Technolog.	P. B.	1 : 50	2011 r.	973/11	6t